

Pauvreté et autonomie sociale: les cuisines collectives comme stratégie de solidarité



Rapport de recherche

**PAUVRETE ET AUTONOMIE
SOCIALE:
LES CUISINES COLLECTIVES
COMME STRATÉGIE DE SOLIDARITÉ**

Rapport de recherche

**Danielle FOURNIER
Monique PROVOST
Nadine GOUDREAULT**

Novembre 1998

Cette recherche a pu être menée grâce à une subvention du Conseil de la recherche en sciences humaines du Canada (CRSHC)

Comité d'orientation :

Gertrude Lavoie, Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

Lucie Massicotte, RCCQ

Lucie Bélanger, Relais-femmes

Danielle Fournier, Université de Montréal (U de Mtl)

Monique Provost, U de Mtl

Nadine Goudreault, U de Mtl

Illustration de la page couverture : Magali Tremblay-Aubé

Distribution :

Relais-femmes

**110, rue Sainte-Thérèse, bureau 301
Montréal (Québec) H2Y 1E6**

Téléphone: (514) 878-1212

Télécopieur : (514) 878-1060

Courriel : relaisf@cam.org

Dépôt légal

Bibliothèque nationale du Québec, 1998

Bibliothèque nationale du Canada, 1998

ISBN 2-9801739-7-5

TABLE DES MATIÈRES

CONTENU DU RAPPORT.....	2
MÉTHODOLOGIE.....	2
PROBLÉMATIQUE.....	4
CHAPITRE 1 : HISTOIRE DU REGROUPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES DU QUÉBEC.....	7
D'UNE CUISINE À UNE PRATIQUE ORGANISÉE.....	7
LES PREMIÈRES CUISINES ONT PIGNON SUR RUE DANS HOCHELAGA-MAISONNEUVE.....	8
Pratique qui fait boule de neige.....	10
PREMIERS PAS D'UN REGROUPEMENT.....	11
C'est un départ.....	14
Grand rassemblement.....	14
Consolidation du regroupement (1992 à aujourd'hui.....)	15
Il était une fois le financement d'un Regroupement.....	15
Vitalité de la vie du regroupement.....	18
<i>Avoir pignon sur rue.....</i>	18
<i>Bâtir une infrastructure.....</i>	18
<i>Les bénévoles.....</i>	20
Place de la formation et de l'information.....	20
<i>Les formations.....</i>	20
<i>Formation conscientisante.....</i>	22
<i>Un document vidéo Les chaudrons qui chantent.....</i>	23
<i>Le bulletin de liaison.....</i>	23
<i>Une recherche-action.....</i>	24
Un regroupement ouvert vers le milieu.....	24
Ouverture vers le monde.....	26
<i>Le voyage au Pérou de 1990.....</i>	26
<i>Échange Québec-Pérou - année 95.....</i>	28
Quelques pionnières du regroupement.....	30
ÉMERGENCE DES GROUPES DE CUISINES AU QUÉBEC.....	33
Cuisines collectives du quartier Centre-Sud.....	34
Cuisines collectives de Québec.....	35
Cuisines collectives de l'Estrie.....	36
Cuisines collectives de Trois-Rivières.....	36
Cuisines collectives de Chicoutimi.....	37
Cuisines collectives de Roberval.....	37
Cuisines collectives de Valleyfield.....	38
Cuisines collectives de l'Outaouais.....	38

CHAPITRE 2 : CE QUE SONT LES CUISINES COLLECTIVES.....	41
ORIENTATIONS.....	41
STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DES CUISINES COLLECTIVES.....	42
Type de structure organisationnelle.....	44
<i>Organisme de rattachement</i>	45
<i>Lieu des activités de cuisine</i>	45
<i>Liens avec le milieu</i>	45
OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LES GROUPES DE CUISINES.....	46
Le point de vue des observatrices.....	47
UNE PRATIQUE PAR ET POUR DES FEMMES.....	48
Personnes nourries et personnes participantes.....	48
<i>Personnes nourries</i>	48
<i>Recrutement et critères de sélection</i>	49
<i>Participantes des groupes de cuisines</i>	49
<i>Ce que nous apprennent les observations participantes</i>	51
LE FONCTIONNEMENT DES CUISINES COLLECTIVES.....	51
Fréquence et lieu des activités.....	51
<i>Lieu des activités de cuisine</i>	52
Coût, nombre et type de plats cuisinés.....	53
<i>Coût d'une cuisine pour une participante</i>	53
<i>Ce que nous apprennent les observations participantes</i>	53
Dons d'aliments et panier de provisions.....	55
Implication des participantes.....	56
Processus de réalisation d'une cuisine collective.....	58
<i>Les aliments de base et les achats</i>	58
<i>Choix des recettes</i>	59
<i>Règles de fonctionnement</i>	59
<i>La planification</i>	60
<i>La cuisson</i>	62
LA DYNAMIQUE INTERNE DES CUISINES COLLECTIVES.....	66
Ce que nous apprennent les fiches d'information.....	67
<i>Statut de la personne responsable</i>	67
<i>Formation de la personne responsable</i>	67
<i>Rôles de la personne responsable</i>	68
Ce que nous apprennent les observations participantes.....	68

CHAPITRE 3 : FORCES ET FAIBLESSES DE CETTE PRATIQUE SOCIALE.....	72
LES FORCES DE CETTE PRATIQUE SOCIALE.....	72
Les réalisations.....	72
Ce que nous apprennent les observations participantes.....	73
PROJETS.....	73
Impacts et retombées de la participation.....	74
Ce que nous apprennent les observations participantes.....	75
Besoins de formation.....	75
LES DIFFICULTÉS VÉCUES PAR LES CUISINES COLLECTIVES.....	76
Les difficultés de fonctionnement.....	76
<i>Ce que nous apprennent les observations participantes.....</i>	<i>76</i>
Mobilité de la participation.....	77
<i>Le point de vue des informatrices.....</i>	<i>78</i>
Les difficultés du financement.....	78
<i>Financement au démarrage.....</i>	<i>78</i>
<i>Financement régulier.....</i>	<i>78</i>
<i>Dons et prêts de services.....</i>	<i>79</i>
<i>Utilisation des programmes d'employabilité.....</i>	<i>80</i>
<i>Le point de vue des informatrices.....</i>	<i>81</i>
CONCLUSION.....	83
Faits saillants.....	83
Souplesse et petits groupes.....	84
Une aide alimentaire différente.....	86
Les cuisines collectives et le développement de l'économie sociale.....	87
La pratique des cuisines collectives et l'insertion sociale.....	88
Qu'en est-il de l'avenir du Regroupement.....	89
BIBLIOGRAPHIE.....	91
ANNEXE 1 PORTRAIT DES 12 GROUPES DE CUISINES OBSERVÉES	
ANNEXE 2 TABLEAUX	

A TOUTES LES FEMMES DES GROUPES DE CUISINES

Nous voulons dédier ce rapport de recherche aux femmes des cuisines (sans oublier les hommes présents dans quelques groupes), participantes, bénévoles, employées qui ont accepté de participer à la recherche, en nous accueillant chez elles pour les observations participantes, ou encore en complétant la fiche d'information sur leur groupe de cuisine. Sans elles, sans leur accueil et leur disponibilité, cette recherche n'aurait pas pu avoir lieu. Que toutes soient ici très chaleureusement remerciées.

Nous voulons souligner le travail des membres du comité d'encadrement de la démarche : Lucie Bélanger de Relais Femmes, Gertrude Lavoie du Regroupement des cuisines collectives du Québec et Lucie Massicotte de COMSEP. Présentes dès l'élaboration du projet, elles ont été associées à toutes les étapes de la démarche. Elles ont, avec nous, travaillé très fort, souvent discuté ardemment et fréquemment, partagé des moments de bonne humeur et de fou rire. Un grand merci Lucie, Gertrude et Lucie. Merci également à Nicole Boucher, professeure à l'École de service social de l'Université Laval, qui a été associée au projet durant la première année.

La révision linguistique de ce rapport a été faite par Marie Letellier alors que Danielle Coutlée s'est chargée de la mise en page du document. Merci à vous deux.

Soulignons enfin que cette recherche a reçu le soutien financier du Conseil de la recherche en sciences humaines du Canada (CRSHC) et de Développement et Paix (pour le volet international).

Ce texte est le résultat d'une belle aventure, celle d'une recherche-action mais surtout celle d'une pratique sociale initiée par des femmes de Hocheiaga-Maisonneuve qui s'est répandue comme une traînée de poudre à travers le Québec : les cuisines collectives.

Une recherche-action est toujours en construction, en mouvance tant au niveau de sa définition que de sa pratique. Il existe " une diversité de définitions, de conceptions et de pratiques de recherche-action " à tel point qu'on en arrive même à dire que le concept de recherche-action représente un concept fourre-tout qui ne veut pratiquement plus rien dire (Mayer et Ouellet, 1991). Dans les faits, peu d'auteurs s'aventurent à en donner une définition précise et explicite. Mentionnons tout de même la définition de Gauthier qui nous semble particulièrement intéressante :

En définitive, la recherche-action ne constitue pas tant une nouvelle technique de collecte d'informations qu'une nouvelle approche de la recherche : c'est une modalité de recherche qui rend l'acteur chercheur et qui fait du chercheur un acteur, qui oriente la recherche vers l'action et qui ramène l'action vers des considérations de recherche. Elle est différente de la recherche fondamentale qui ne fonde pas sa dynamique sur l'action et de la recherche appliquée qui ne considère encore les acteurs que comme des objets de recherche et non comme des sujets participants (1993 : 524-525).

Cette définition nous semble intéressante parce que dans sa façon originale d'aborder la recherche, elle remet en question les rapports entre chercheurs et acteurs tant au niveau des savoirs, du pouvoir que de l'action.

Dans la même veine, nous¹ avons mené de 1994 à 1997, une recherche-action intitulée *Pauvreté et autonomie sociale : les cuisines collectives comme stratégie de solidarité*. Un ensemble de questions se posait alors : Que savons-nous de l'étendue du phénomène des cuisines collectives au Québec et ailleurs ? Qu'est-ce qu'une cuisine collective ? Comment les cuisines collectives sont-elles nées, quelles sont leur structure organisationnelle, leur mode de fonctionnement, leur financement ? Que connaissons-nous du profil général des personnes participantes au regard des variables de l'âge, du sexe et du statut socio-économique ? Les femmes occupent-elles une place prépondérante dans cette pratique sociale, compte tenu du fait que ce sont elles qui, généralement cuisinent, ont la charge des enfants, de la gestion quotidienne de la pauvreté et de la survie familiale ?

Ce sont les chercheuses concernées par le présent projet qui, dans un premier temps, au moment de la phase préparatoire, sont allées vers le Regroupement des cuisines collectives du Québec. Cette démarche avait pour objectifs de présenter leurs préoccupations à l'organisme et de vérifier si celles-ci rejoignaient un besoin réel. Suite à cette rencontre, les chercheuses ont conçu un projet qui cherchait à répondre aux besoins exprimés par le groupe. Étant donné le peu de documentation existante, l'absence de recherche sur le sujet et l'intérêt des chercheuses à travailler à l'aide d'une approche différente qui permettrait au groupe concerné d'acquérir une conscience critique de son action, la recherche exploratoire de type recherche-action est apparue comme étant la plus appropriée.

Nous tenons ici à remercier Madame Nicole Boucher, professeure à l'École de service social de l'Université Laval, qui a initié ce projet de recherche et y a contribué durant la première année.

CONTENU DU RAPPORT

En introduction, nous situons brièvement notre méthodologie ainsi que notre problématique.

Le premier chapitre présente l'histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec, discute de l'émergence des groupes à travers le Québec et apporte des illustrations de la naissance de certains groupes de cuisines. Il présente également un portrait de pionnières des cuisines collectives et du regroupement.

Le deuxième chapitre est consacré à une description des cuisines collectives : structure organisationnelle, objectifs et orientations, membership, fonctionnement et coordination des activités.

Le troisième chapitre s'attarde aux forces et aux faiblesses de cette pratique sociale. Comment les cuisines financent-elles leurs activités ? Quelles sont les forces et les difficultés identifiées par les groupes de cuisines ? Qu'en est-il de la mobilité de la participation ? Quels sont les projets, les besoins de formation des groupes de cuisines collectives ? Comment ceux-ci identifient-ils les impacts de la participation ?

En conclusion, nous faisons d'abord ressortir les principales tendances qui se dégagent des données présentées. De plus, nous discutons de trois thèmes qui émergent tant des données que des discussions que nous avons eues durant trois ans au comité d'encadrement de la démarche. Nous tentons de situer l'expérience des cuisines collectives dans le développement de l'économie sociale et solidaire et d'analyser la place des cuisines dans le processus de réaffiliation d'une personne exclue. Enfin, nous faisons part de nos réflexions en ce qui concerne l'avenir des cuisines et du regroupement.

Le rapport de cette recherche-action s'appuie sur les résultats de trois cueillettes de données que nous décrivons dans la section suivante : la fiche d'information, les observations participantes et les entrevues avec des informatrices clés.

MÉTHODOLOGIE

Au moment de son élaboration, cette recherche avait pour objectifs de :

1. Dresser un profil socio-économique et démographique représentatif des participants des cuisines collectives au Québec, en portant une attention particulière aux variables du sexe ;
2. Décrire l'impact des cuisines collectives sur l'état de bien-être personnel et social, sur l'estime de soi, le degré d'intégration sociale, l'autonomie sociale et la pratique de la solidarité ;
3. Identifier les enjeux économiques et sociaux découlant de la pratique des cuisines collectives au Québec et au Pérou ;
4. Identifier les savoirs et les enjeux communs des cuisines aux niveaux international, national et local.

Ces objectifs ont servi de fil conducteur à la démarche mais à l'image de la recherche-action, ils ont été modifiés par le travail d'enquête et les échanges au comité d'encadrement de la démarche. Les objectifs 1 et 2 ont été réalisés en grande partie. Cependant, faute de temps pour les réaliser et compte tenu du budget obtenu, nous n'avons pas tenu les " focus group " avec les participantes. Les démarches préliminaires ont en effet permis de constater

Introduction

que davantage de temps et d'énergie devait être consacré à la constitution du portrait le plus exhaustif possible des cuisines collectives au Québec. Par ailleurs, les objectifs 3 et 4 ont été réalisés par une démarche parallèle d'échanges et d'études entre le Pérou et le Québec, démarche dont nous rendrons compte dans le chapitre 1.

L'ensemble de la démarche a donc été coordonné par un comité d'encadrement qui s'est assuré de l'atteinte des objectifs, et des liens constants à maintenir entre la recherche et l'action. Ce comité était composé de deux représentantes du RCCQ, d'une représentante de Relais-femmes, d'une chercheuse de l'Université de Montréal, d'une agente de recherche ainsi que d'une étudiante, assistante de recherche. Durant la première année, une chercheuse de l'Université Laval a aussi participé à l'ensemble de la démarche.

Une première étape de cueillette de données a été réalisée grâce à une fiche d'information. Cette fiche a été conçue afin de répondre plus particulièrement à l'objectif qui visait à dresser un profil socio-économique et démographique représentatif des cuisines collectives au Québec, en portant une attention particulière aux variables de l'âge et du sexe.

La fiche d'information comporte 66 questions : 22 questions fermées, 14 questions semi-ouvertes et 30 questions ouvertes. La fiche est divisée en 8 sections :

- structure organisationnelle de votre groupe de cuisine (5 questions)
- histoire et objectifs de votre groupe de cuisine (4 questions)
- coordination des activités (5 questions)
- fréquence des activités dans votre groupe de cuisine (4 questions)
- personnes nourries et personnes participantes (13 questions)
- fonctionnement du groupe de cuisine (19 questions)
- financement de votre groupe de cuisine (9 questions)
- appréciation générale (7 questions)

À l'automne 1995, nous avons envoyé les fiches d'information à 497 groupes de cuisines collectives à travers le Québec. De ces groupes (correspondant à la liste d'envoi du Regroupement des cuisines collectives) 60% nous ont retourné la fiche remplie, ce qui constitue un excellent taux de réponse. Sans prétendre à une parfaite représentativité, nous croyons que l'information recueillie permet de tracer un portrait juste et valable des cuisines à travers le Québec.

Une seconde étape de cueillette de données a consisté à réaliser une douzaine d'observations participantes dans autant de groupes de cuisines collectives dans le but d'approfondir la connaissance de leurs modèles d'organisation².

Des entrevues dirigées menées auprès de personnes ayant joué un rôle significatif dans la mise en place et l'histoire des cuisines collectives ont constitué la troisième étape de cueillette de données. Ces entrevues ont eu pour but de rassembler différents éléments de l'histoire des cuisines collectives et de cerner certains enjeux d'importance à l'heure actuelle.

Ajoutons également que cette recherche a porté dès le début une préoccupation internationale. Les *comedores populares* du Pérou ayant inspiré la pratique des cuisines collectives du Québec, les liens à maintenir et les comparaisons à faire entre ces deux types de pratiques se sont imposés. Bien qu'ayant été l'objet de coupures au moment du financement, la partie internationale du projet a tout de même eu lieu grâce à l'appui de

Pour une description et une analyse détaillée des observations participantes, voir Goudreault (1997). Lors de ces observations participantes, les chercheuses impliquées ont participé à la réalisation de la cuisine. Voir également l'annexe 1 pour une brève description des cuisines observées.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Développement et Paix de telle sorte que quatre femmes des cuisines collectives du Québec ainsi qu'une membre de l'équipe ont pu réaliser un échange avec des leaders des *comedores populares* du Pérou. Cet échange visait le renforcement d'un réseau international entre les cuisines du Québec et du Pérou. Il s'est effectué en deux temps, où tour à tour chacun des groupes a pu aller rendre visite à ses voisins du Nord ou du Sud selon le cas. Cet échange a permis aux femmes de constater sur place les pratiques locales, de partager les expériences de recherche-action réalisées tant au Québec qu'au Pérou³ et d'entamer une réflexion sur les mécanismes internationaux qui gèrent leur contexte de vie tant au niveau social, politique qu'économique.

PROBLÉMATIQUE

En 1996, au Québec, 21,2% de la population vit dans la pauvreté. En comparaison, au Canada, 17,6% des personnes connaissent une telle situation. Le Québec détient le triste record du plus haut taux de pauvreté parmi les provinces. Au cours des dernières années et malgré la reprise économique, la situation ne s'est pas améliorée. *Pour dire les choses comme elles sont, les effets de la modeste croissance économique des dernières années ne sont tout simplement pas parvenus jusqu'aux rang des pauvres.* (CNBES, 1998: 12).

Taux de pauvreté Québec 1980-1989-1996

	1980	1989	1996
Familles	16,5%	13,0%	17,6
Personnes seules	47,8%	44,2%	45,0
Ensemble	18,6%	16,7%	21,2

Source: CNBES, 1998

Parmi les familles, le risque de pauvreté le plus élevé est associé à la situation de monoparentalité féminine. Cela s'explique par le fait que dans la majorité des cas, les familles biparentales bénéficient de deux revenus. Par contre, les familles les plus jeunes, celles dont le chef est âgé de moins de 25 ans ont un risque plus grand que d'autres familles de connaître la pauvreté.

Ce sont 23 % des enfants québécois qui vivent dans la pauvreté. La pauvreté des enfants a très fortement augmenté au cours des vingt dernières années : ainsi, au Canada, en 1980, 14,9% des enfants étaient pauvres alors qu'en 1996, ils sont 20,9% à connaître une pareille situation.

Taux de pauvreté des enfants Québec/Canada 1996

1996	Québec	Canada
Enfants pauvres tout type de famille	22,2 %	20,9 %
Enfants pauvres famille avec deux parents de moins de 65 ans	13,7%	12,6 %
Enfants pauvres mères seules moins de 65 ans	62,4 %	65,3 %

Source: CNBES, 1998

Il ne faut pas oublier que la majorité des enfants pauvres vivent dans des familles biparentales (au Québec en 1996, il s'agit de 184 000 enfants contre 167 000) même si le

La recherche-action, au Pérou, a été menée avec la Fédération nationale des cuisines collectives et le collectif de recherche FAENA.

Introduction

risque de connaître une telle situation est plus grand dans les familles monoparentales. De plus, *tes enfants sont pauvres parce que leurs parents sont pauvres et l'une des principales raisons de cette pauvreté est la pénurie de bons emplois. Il n'est pas étonnant de constater que les taux de pauvreté parmi les adultes de moins de 65 ans suivent les taux de chômage dans leur évolution.* (CNBES, 1996: 14).

Depuis la récession du début des années 80, la pauvreté a changé de visage au Québec (tout comme dans plusieurs pays développés). Elle touche beaucoup plus massivement les plus jeunes, tant les jeunes familles que les jeunes seuls. Si elle concerne toujours autant les femmes, il s'agit maintenant plus massivement des jeunes femmes ainsi que les femmes chefs de famille monoparentale (Deniger et Provost, 1992). De plus, l'intensité de la pauvreté s'accroît, c'est-à-dire que l'écart avec le seuil de pauvreté s'agrandit pour plusieurs personnes (CNBES, 1998).

De ce fait, la très grande pauvreté et son corollaire la faim ont fait leur réapparition dans notre société. Durant les années 80, différentes ressources de dépannage alimentaire ont été mises sur pied.

En 1994, la Fédération des Moissons, le regroupement des sept banques alimentaires régionales au Québec, a constaté la croissance fulgurante tant de l'offre que de la demande d'aide alimentaire depuis la mise sur pied de la première banque alimentaire au Québec (Moisson Montréal en 1984). En 1997, on compte 12 banques alimentaires au Québec et une proportion grandissante de la population a recours à des services d'aide alimentaire pour une durée de plus en plus longue. [...] Actuellement, les 12 Moissons desservent plus de 900 organismes au Québec. La région de Montréal compte, à elle seule, au-delà de 500 organismes d'aide alimentaire, allant des comptoirs alimentaires de la Saint-Vincent-de-Paul aux restaurants populaires comme le Chic Resto-pop et le Resto-Plateau Mont-Royal.

(Beeman et al, 1997 : 43)

Les premières cuisines collectives ont aussi été mises sur pied à la même époque, soit au milieu des années 80. S'attaquant au même problème, celui de la faim et de la pauvreté, les pionnières des cuisines ont dès le départ opté pour la prise en charge des participantes à travers une activité d'auto-production.

Au moment où cette recherche-action a débuté, très peu de recherches avaient été réalisées sur les cuisines collectives. Depuis, quelques chercheuses se sont intéressées à des aspects de cette pratique sociale soit pour en faire un portrait régional (Tremblay, 1995), pour en dresser une typologie et faire ressortir les facteurs de réussite (Fréchette, 1997), pour en décrire le fonctionnement interne (Noraz, 1997) ou encore pour comprendre les effets de la participation sur la promotion de la santé mentale (Racine, 1997). Le caractère spécifique de notre démarche demeure cependant et consiste à dresser un portrait général de la situation des cuisines collectives au Québec.

Chapitre 1

HISTOIRE DU REGROUPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES DU QUÉBEC

S; on n'a jamais regardé de près ce que font les démunis, les chômeurs, les assistés sociaux pour survivre et s'en sortir, on continue de colporter allègrement bien des inepties. Il y a de véritables leçons de courage, d'inventivité et de solidarité à prendre chez les plus mal pris, d'incroyables " opérations dignité " souterraines qui n'ont rien à voir avec la charité du temps des fêtes et ne sont jamais récompensées d'aucune médaille de mérite.

(Ariane Emond, *Le Devoir*, 16 décembre 1992)

C'est l'histoire d'une de ces pratiques innovatrices que nous voulons raconter. Il s'agit de celle des cuisines collectives et plus particulièrement de son regroupement provincial. Cette initiative issue du milieu illustre la créativité et le désir de combattre la faim et la pauvreté en s'appuyant sur le savoir et l'expertise des femmes.

Nous retraçons cette jeune histoire en nous appuyant sur des documents internes du regroupement (rapports d'activités, procès-verbaux des assemblées générales et du conseil d'administration, règlements de régie interne...), le bulletin de liaison du regroupement et une revue de presse. De plus, nous avons réalisé des entrevues auprès de quelques pionnières du regroupement.

Cette idée géniale est pourtant très simple. Il s'agit de réunir quatre à cinq personnes qui mettront en commun une partie de leurs revenus et leur compétence pour cuisiner et briser leur isolement, créer des liens, jaser, avoir du plaisir en faisant à manger ensemble une fois par mois. Chacune repart à la fin de la journée avec des plats préparés.

Il est vrai que le fait de se réunir à plusieurs pour cuisiner afin d'économiser temps, effort, argent et pour le plaisir de la compagnie est vieux comme le monde. Par exemple, au Québec, les femmes d'une même famille avait l'habitude de se réunir pour cuisiner, notamment dans le " temps des fêtes " ou encore au temps des récoltes. Maintenant, l'originalité des cuisines collectives est de réunir des personnes qui ne se connaissent pas et qui cuisinent ensemble toute l'année.

Les premières cuisines collectives québécoises voient le jour vers 1986 dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve à Montréal. Les pionnières apprendront l'existence de cuisines collectives en Amérique latine surtout au Brésil, au Chili et au Pérou après la création de leurs propres cuisines.

D'UNE CUISINE À UNE PRATIQUE ORGANISÉE

D'où vient cette idée au Québec ? Dans Hochelaga-Maisonneuve, les ménages qui reçoivent de l'aide sociale ou de l'assurance-chômage ou qui comptent sur un travail au salaire minimum -et c'est presque la moitié- ne peuvent se nourrir adéquatement tous les jours. Ils doivent consacrer jusqu'à 60 % de leur revenu au loyer, sans compter le chauffage, le téléphone, les vêtements, etc. L'alimentation est le seul poste compressible avec les loisirs.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

En 1986, trois intervenantes du Carrefour familial Hochelaga-Maisonnette font du porte à porte pour cerner les besoins du quartier et les initiatives des personnes pour s'en sortir. Elles cherchent aussi à faire connaître leur organisme et créer des réseaux d'entraide et de support.

C'est dans le cadre de cette tournée qu'elles rencontrent madame Jacinthe Ouelette et découvrent par hasard son initiative. Elles trouvent une mère isolée, coincée entre de lourds sentiments de honte, d'impuissance et un entêtement à garantir à ses enfants une alimentation suffisante et agréable, malgré un revenu qui se limite à des prestations d'aide sociale et des allocations familiales.

Elle a proposé à sa soeur un moyen simple pour tenter de se débrouiller convenablement face à l'anxiété quotidienne des repas. Il s'agit de mettre en commun un montant d'argent, d'acheter collectivement des produits alimentaires et de préparer des repas. Quelquefois, un voisin va se joindre à elles. Elles débutent cette activité en mai 1985 dans sa cuisine. Elles découvrent rapidement le plaisir de cuisiner ensemble.

Elles se réunissent une fois par mois. Elles cuisinent une vingtaine de plats pour chacune des deux familles.

Les intervenantes du Carrefour familial, en particulier Louise Garnier, trouvent l'initiative formidable et tentent de convaincre madame Ouelette de partager cette expérience avec d'autres femmes du quartier.

Il faudra plusieurs rencontres pour vaincre les réticences de madame Ouelette. Il y a la crainte que le Bien-être apprenne qu'elle sauve quelques dollars par mois et coupe son chèque d'autant. Mais surtout, parler de cette entraide, c'est avouer sa pauvreté, c'est signifier son incompetence comme femme et comme mère.

Fort heureusement, madame Ouelette accepte de partager cette pratique, une de ces merveilles cachées de la débrouillardise des mères pour répondre aux besoins de leurs enfants. Cela se fait lors d'une rencontre organisée dans le cadre du 8 mars. En fait, cette expérience serait demeurée dans l'ombre si les intervenantes du Carrefour familial, grâce à leur porte à porte, n'avaient rencontré Jacinthe Ouelette à son domicile et si une femme comme Louise Garnier n'avait tenté l'aventure avec d'autres femmes du quartier. Ces femmes ne se doutaient pas de l'ampleur que prendrait le mouvement. En effet, dix ans plus tard, il y a plus de 500 cuisines collectives au Québec et un regroupement provincial de six ans d'âge.

LES PREMIÈRES CUISINES ONT PIGNON SUR RUE DANS HOCHELAGA-MAISONNETTE

Après des rencontres au Carrefour familial Hochelaga-Maisonnette et à la maison des femmes La Marie-Debout, plusieurs femmes se montrent intéressées à démarrer une cuisine collective. C'est le début officiel d'une nouvelle pratique populaire qui fera boule de neige.

À ses débuts, la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonnette reçoit un appui du Resto-pop pour son expérimentation. Pendant près de deux ans (1987-1988), le Resto-pop met ses équipements à la disposition des premiers groupes de cuisines collectives et soutient leur mise en place. Trois groupes cuisinent les fins de semaine.

Plusieurs membres expriment le désir de trouver des locaux plus agréables pour cuisiner et pour réaliser l'activité sur semaine, surtout pour affirmer l'indépendance de la cuisine

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

collective. Ces femmes veulent que la cuisine devienne un organisme autonome et non un service ou un volet à l'intérieur d'un autre organisme.

Après deux ans, elles se sentent capables de voler de leurs propres ailes. Elles veulent poursuivre sur leur propre base ce projet alternatif. Elles visent une prise en charge de l'ensemble du projet (gestion, recrutement, développement, production) par les participantes. Elles visent le contrôle de leur organisation.

Ainsi, le Centre Étienne-Pernet, appartenant aux petites soeurs de l'Assomption, leur ouvre les portes, leur prête une cuisine et soutient en collaboration avec des intervenantes du CLSC, entre autres Louise Lépine, leur démarche d'autonomie. À l'automne 1989, la Cuisine collective Hochelaga-Maisonnette est officiellement incorporée. Elle demeurera à cet endroit jusqu'en 1990.

L'année 1989-1990⁴ en fut une de consolidation, de structuration tant au niveau administratif qu'au niveau des activités des participantes.

Il nous semble important à ce stade-ci de préciser l'esprit qui animait les pionnières des cuisines collectives. Pour elles, une cuisine collective, c'est plus que de faire la cuisine. Dès le départ, les cuisines collectives se donnent des objectifs que nous pouvons résumer ainsi :

- la création de réseaux d'entraide face au problème de l'alimentation, par le regroupement de familles en noyaux de quatre à cinq ;
- la priorité aux familles à faible revenu ;
- la mise en valeur du savoir des femmes et la mise en commun de ce savoir : budgéter, planifier et réaliser des repas nourrissants sur une base mensuelle⁵.

C'est ainsi que les cuisines collectives concourent à améliorer les conditions de vie des familles à faible revenu sur le plan économique, social et sur celui de la santé. Nous insistons sur le volet social car la honte et l'humiliation qui assaillent chaque jour les mères confrontées à l'appauvrissement de leur famille rendent difficilement réalisable le défi de prendre sa place au soleil. Dépossédées de toute confiance en elles, elles s'isolent. Collectiviser les cuisines, c'est briser l'enfermement de ces femmes, de ces mères.

Dès le départ, cette pratique novatrice se veut un lieu de socialisation, de soutien, de prise de confiance et de prise en charge. C'est d'ailleurs la défense de cette philosophie et de ces objectifs qui seront à l'origine de la mise sur pied d'un regroupement provincial quelques années plus tard.

Nous voulions garder la même orientation, la philosophie de prise en charge, préserver la fierté des femmes. Nous voulions que les cuisines collectives continuent dans cette philosophie, qu'elles ne soient pas un genre de service

(Entrevue Gertrude Lavoie)

Pour mieux connaître l'histoire détaillée des cuisines collectives Hochelaga-Maisonnette, nous vous référons aux deux documents suivants : Noraz, Christel-Anne (1995), *Historique de la cuisine collective Hochelaga-Maisonnette*, 1986-1995, juin, Montréal; publication interne; Noraz, Christel-Anne (1995), *Processus et stratégies d'insertion sociale dans un projet communautaire : le cas de la cuisine collective Hochelaga-Maisonnette*, Collection thèses et mémoires, volume 1995, no 2, juillet, Montréal.

Tiré d'un document écrit par Lucie Bélanger non daté.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

PRATIQUE QUI FAIT BOULE DE NEIGE

Les pionnières⁶ de Hochelaga-Maisonneuve n'ont jamais imaginé l'engouement que susciterait leur projet. Très rapidement, la nouvelle s'est répandue comme une traînée de poudre.

Il ne faut donc pas se surprendre de l'intérêt suscité par cette pratique alternative. En effet, les avantages sont évidents : à cause du pouvoir d'achat accru, on a la possibilité de mieux s'alimenter durant le mois. On partage la corvée à plusieurs ; on échange nos savoirs ; on planifie à bon escient. Sur le plan social, on sort de son isolement ; on expérimente le travail d'équipe ; on partage les tâches.

Les cuisines collectives répondent à des besoins immédiats en proposant une démarche soucieuse de préserver la dignité des participantes et leur permettant d'expérimenter une prise en charge collective sur la base de leurs acquis historiques dans le "prendre soin" et le "nourrir".

Ainsi, c'est en mai 1986 que Diane Norman, nutritionniste au CLSC Centre-Sud entend parler de l'expérience de Hochelaga-Maisonneuve.

Je crois que c'est en 86, il y avait une table ronde sur la faim dans le quartier. Louise Lépine, intervenante à Hochelaga-Maisonneuve, est venue et elle m'a dit : " Ah il y a quelque chose de bien intéressant qui se passe dans Hochelaga-Maisonneuve, il y a des cuisines collectives qui sont parties ".
(Entrevue Diane Norman)

À cette époque, madame Norman était impliquée dans le groupe rencontre-cuisines.

Rencontre-cuisines, c'était un petit groupe qui se voulait une ressource pour les femmes monoparentales du quartier.
(Entrevue Ginette Ouellette)

Elle parle de cette expérience à quelques femmes de ce groupe. Celles-ci décident au printemps 1987 de rencontrer la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve.

Alors, avec les femmes avec lesquelles je travaillais, on est parti rencontrer Jacinthe, Louise Garnier au Resto-pop. Puis on nous a parlé de ça et les femmes ont trouvé ça bien intéressant.
(Entrevue Diane Norman)

Suite à cette rencontre, elles décident d'adapter à leur milieu et à leurs besoins la fameuse formule. Près d'une année plus tard, quinze groupes de cuisines collectives fonctionnaient dans Centre-Sud. À cette époque, contrairement à Hochelaga-Maisonneuve, les Cuisines collectives de Centre-sud reçoivent une aide financière de la St-Vincent-de-Paul, et ce, pendant quelques années. Moisson Montréal leur procure aussi des aliments. Cette absence de soutien financier à Hochelaga-Maisonneuve durant plusieurs années est un choix politique. Les militantes désirent s'autofinancer et ne pas avoir à rendre de comptes à des bailleurs de fonds.

À la même époque, des cuisines collectives naissent dans plusieurs quartiers de Montréal, il s'agit de Pointe St-Charles, St-Michel et le Plateau.

À l'automne 1988, la Fédération des CLSC décerne le prix André-Tétrault aux Cuisines collectives de Centre-Sud. Cette reconnaissance officielle de l'organisation populaire et originale des cuisines collectives produit une publicité dans plusieurs milieux et particulièrement dans les CLSC. Déjà, il ne se passait pas une semaine sans que Hochelaga-Maisonneuve et

Nous avons interrogé quelques-unes de ces pionnières. Vous trouverez en encadré un bref portrait de celles-ci.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Centre-Sud ne soient sollicités pour des demandes d'information et de soutien au développement de cuisines collectives. Suite à ce prix, les demandes d'information, de documentation, de rencontres se multiplient : elles viennent d'intervenantes de CLSC et d'organismes communautaires de Montréal surtout, mais bientôt c'est des quatre coins du Québec qu'elles affluent.

Tout cela est bien stimulant mais les responsables ne sont pas préparées à tant de sollicitation ; on doit en effet continuer à répondre aux besoins locaux tout en aidant d'autres cuisines collectives à démarrer. Les responsables se sentent continuellement tiraillées entre le développement et la consolidation dans Hochelaga-Maisonneuve et une réponse satisfaisante aux nombreuses consultations extérieures. Elles vivent cette tension jusqu'en 1992.

La première activité inter-quartiers se déroule en mars 1989. Les Cuisines collectives de Centre-Sud veulent faire bénéficier leurs voisins de Hochelaga-Maisonneuve du prix qui leur a été décerné. Une partie de l'argent est utilisée à la réalisation d'un cours sur l'alimentation saine. Il rejoint une vingtaine de responsables de groupes de cuisines collectives.

Suite à cette rencontre, un certain nombre de responsables de cuisines collectives de Montréal et de quelques régions décident de se réunir de façon informelle pour échanger de l'information et partager leurs expériences.

Un besoin de se rencontrer., il y avait plusieurs besoins: se donner des trucs de cuisine, qu'est-ce que vous faites, par rapport à vos paroisses, est-ce que vous avez trouvé des tuyaux pour des chaudières...
(Entrevue Louise Garnier)

Ces rencontres ont permis de créer un réseau d'échange, d'identifier des poteaux qui assureraient informellement la diffusion de l'information. Ça a eu *beaucoup d'impacts sur l'enthousiasme* (Entrevue Louise Garnier).

PREMIERS PAS D'UN REGROUPEMENT

C'est à partir de ces rencontres que germe l'idée de mettre sur pied un regroupement provincial des cuisines collectives. *On était peut-être deux ou trois à vouloir vraiment un regroupement mais les autres étaient ouvertes* (Louise Garnier).

Nous pouvons identifier un certain nombre d'éléments qui ont influencé la création du regroupement. Un premier élément concerne la nécessité de préserver l'orientation de base et de contrer certaines tendances qui se développaient dans différents milieux.

Par exemple, on craignait la mainmise de certains professionnels de la santé qui risquaient de détourner le sens du projet, comme de transformer les cuisines collectives en outil de promotion de bonnes habitudes alimentaires plutôt qu'en outil de prise en charge collective. De même, on redoute une récupération par un organisme charitable comme la St-Vincent-de-Paul. Celle-ci tente d'utiliser les cuisines collectives comme un outil de contrôle de distribution de l'aide alimentaire. Certaines cuisines collectives seront confrontées à cette situation. Nous y reviendrons un peu plus loin.

Certaines nutritionnistes nous ont appelées, elles ont dit que certains groupes de cuisines qui partent un peu partout et pensent faire de la cuisine collective mais on a l'impression que c'est pas vraiment ça. Elles n'ont pas l'air de respecter votre esprit, elles vendent leurs produits
(Entrevue Louise Garnier)

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Il devient impérieux de se regrouper pour sauvegarder la vision de départ de cette alternative et de l'enrichir de l'apport des nouvelles arrivantes. *La philosophie de prise en charge, c'était garder la fierté des femmes... On ne voulait pas que d'autres nous dirigent, nous contrôlent* (Entrevue Gertrude Lavoie).

Face aux multiples demandes, il s'avère important d'identifier certaines balises, d'unifier la pensée sous-jacente à cette pratique, de s'organiser à partir de la base.

Si on mettait des balises, c'est quoi les paramètres, qu'est-ce qu'on veut faire, où veut-on aller, mais aussi à cause de pressions de demandes de démarrage de groupes de cuisines, on a ressenti le besoin, nous autres, d'unifier notre pensée, de s'organiser.
(Entrevue Louise Garnier)

Le regroupement permet de créer une force, rendant visible le travail des femmes au sein des cuisines collectives, et de mieux prendre sa place au sein du mouvement communautaire. *// fallait qu'on se regroupe pour avoir une certaine force* (Entrevue Lucie Massicotte).

Le regroupement veut devenir un lieu pour rendre visible cette force-là dispersée à travers différentes régions du Québec. En effet, la mise sur pied de cuisines collectives fait boule de neige. Nous assistons presque simultanément au développement de cuisines collectives tant à Montréal que dans différentes régions du Québec, par exemple à Québec, à Trois-Rivières, à Sherbrooke, dans l'Outaouais...

C'est ainsi qu'en mai 1989, des responsables de cuisines collectives de Montréal et de quelques régions du Québec réunies à Hochelaga-Maisonneuve se donnent les objectifs suivants :

- définir ce qu'est une cuisine collective ;
- regrouper les besoins d'information et de formation ;
- jeter les bases d'un éventuel regroupement des cuisines collectives.

Le 20 février 90, le Regroupement des cuisines collectives du Québec annonce officiellement sa création au Carrefour d'éducation populaire de Pointe St-Charles. Le regroupement veut promouvoir cette pratique alternative en mettant de l'avant les principes de base. Il refuse de définir un modèle unique mais respecte la spécificité et la couleur particulière des cuisines. C'est pourquoi lors de la recherche-action nous avons identifié plusieurs modèles de cuisines collectives et façons de s'organiser. Le regroupement se définit comme un organisme qui vise l'émergence et la consolidation des cuisines collectives du Québec. Il veut permettre aux participantes de s'offrir des services, de s'assurer une visibilité et d'obtenir une crédibilité pour développer une expertise socio-économique en tant qu'agentes de changement social.

Le regroupement se crée avec les moyens du bord. Il n'a ni subvention, ni permanence, ni local, et ce, jusqu'en 1992. Dans les faits, la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve, avec le soutien de quelques participantes d'autres cuisines, assume le rôle d'un regroupement de 1990 à 1992.

Il y a eu beaucoup de rencontres du regroupement avant qu'il y ait une permanence. C'était un défi de se rencontrer régulièrement, c'était les groupes promoteurs du regroupement : il y avait Hochelaga-Maisonneuve, Centre-Sud, Pointe St-Charles, Petite Bourgogne, Villeray, René-Goupil. J'en oublie peut-être. Après ça, Côte-des-Neiges, la Rive-Sud.
(Entrevue Louise Garnier)

Concrètement, les deux permanentes de la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve assument en grande partie la logistique du regroupement : envois postaux, organisation des rencontres et journées de formation pour les personnes intéressées à démarrer un groupe de cuisine collective.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Le regroupement s'est mis sur pied assez vite parce qu'on ne voulait pas être récupérées par le gouvernement ou par des organismes. Ça appartient à des femmes de la base.
(Entrevue Louise Garnier)

Les deux premières années d'existence (90-91) du regroupement sont très mouvementées. Plusieurs rencontres s'organisent pour discuter du fonctionnement et des activités des cuisines collectives. Les participantes échangent sur les besoins et réfléchissent aux fonctions que devrait remplir le RCCQ.

Le regroupement participe à Femmes en tête. Il organise un atelier dans le cadre de cet événement qui souligne le cinquantième anniversaire du droit de vote des femmes. Des femmes de plusieurs régions du Québec viennent prendre de l'information à propos des cuisines collectives. Il sera présent au Congrès PRASAB (popotes roulantes et autres services bénévoles).

Cette visibilité accroît les demandes d'information et de formation. Le regroupement, faute de permanence, ne peut répondre à court terme à toutes ces attentes.

C'est à cette époque que le comité Rêves de Hochelaga-Maisonneuve travaille à l'organisation et à la réalisation d'un stage au Pérou. Afin de concrétiser ce projet, le comité invite des femmes de cuisines collectives de cinq quartiers de Montréal à se joindre à lui. Celui-ci mobilise beaucoup d'énergie. Nous y reviendrons lorsque nous aborderons le thème " Ouverture vers le monde ".

Dès le début de son existence, le regroupement souhaite développer la dimension politique de son action. Par exemple, une rencontre de sensibilisation s'organise autour de la réforme de l'aide sociale (loi 37) afin d'en cerner les impacts sur les femmes assistées sociales . Suite à celle-ci, le regroupement prend position publiquement contre la réforme et s'associe à d'autres groupes pour mener la bataille.

À la même époque, le regroupement joue un rôle d'appui et de soutien à des cuisines collectives qui vivent des tensions avec un bailleur de fonds. En effet, des difficultés surviennent avec la société Saint-Vincent-de-Paul de Montréal, qui subventionne certains groupes de cuisines collectives. Ce bailleur de fonds a certaines exigences qui sont considérées inacceptables par les cuisines.

C'était du harcèlement quand on remplissait nos rapports : Z on veut avoir la liste des participantes X. Je leur disais : " vous n'aurez pas la listes des participantes, vous allez avoir le nombre de bouches si vous voulez, mais vous n'aurez pas le nom des participantes. Vous n'avez pas le droit d'exiger cela ". (Entrevue Ginette Ouellette)

Fortes du soutien du regroupement, les cuisines collectives résistent aux demandes de la société St-Vincent-de-Paul. Elles réussissent à convaincre les autorités paroissiales de la justesse de leur point de vue. Ainsi, une paroisse décide de démanteler la St-Vincent-de-Paul car elle n'accepte pas la philosophie de contrôle de cet organisme. Cette victoire s'avère très positive pour le développement de cuisines collectives tel que préconisé par le regroupement.

La Saint-Vincent-de-Paul voulait avoir les numéros d'assurance sociale, puis ça avait été non. Si on est assez nombreuses, si toutes les cuisines ont adopté ce modèle-là, ça va passer. C'est important qu'on développe la même ligne.
(Entrevue Lucie Massicotte)

Ces gestes d'appui du regroupement concrétisent la volonté du regroupement de devenir une force politique.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

C'est un départ

C'est en juin 1991 qu'une vingtaine de participantes forment la première assemblée générale et élisent un conseil d'administration provisoire formé de sept personnes. Celui-ci se compose de participantes de cuisines collectives de Montréal, de Longueuil, de Valleyfield et de Trois-Rivières.

// y avait comme plein de monde de Montréal et aussi quelques personnes des régions. On se retrouvait là parce qu'on se disait qu'il fallait partir un regroupement provincial... si on voulait être une force.
(Entrevue Lucie Massicotte)

Le conseil d'administration provisoire reçoit le mandat d'organiser un grand rassemblement provincial de toutes les cuisines collectives du Québec en octobre 1991. Le conseil d'administration a aussi la responsabilité de l'organisation d'une assemblée générale de fondation. Il doit également rédiger un projet de statuts et règlements. Il consacre beaucoup d'énergie à la recherche de financement. Ces efforts pour le financement d'une permanence ne se concrétiseront qu'en 1992.

Le conseil d'administration est assez bien constitué de diverses tendances mais en même temps du monde très concret, du monde fort en organisation, d'autres en orientation.
(Entrevue Louise Garnier)

Grand rassemblement

Le 24 octobre 1991 est un moment clé pour le regroupement. Ce premier rassemblement se tient au sous-sol de l'église Saint-Vincent-de-Paul dans le quartier Centre-Sud de Montréal. Plus de 200 personnes y participent. Celui-ci se veut un lieu d'échange et de partage des expériences pour les participantes des cuisines collectives.

On l'a organisé et ça été vraiment dynamique. Près de 200 personnes ont participé, il y a eu des témoignages impressionnants de femmes... ça a été pour elles comme un tremplin, c'était de retrouver leur dignité, retrouver un sens à leur vie.
(Entrevue Gertrude Lavoie)

Ce moment privilégié permet au regroupement d'accroître sa visibilité et d'exprimer haut et fort sa philosophie.

Je m'en rappelle le premier rassemblement. On voulait donner la parole aux participantes des cuisines. Il y avait beaucoup de gens des CLSC qui gravitaient autour de ça et qui voulaient en faire des cuisines pour ex-psychiatisés, pour ex-toxicomanes... Nous autres on se disait, notre force c'est d'être comme tout le monde... on est une gang de femmes qui se prend en main.
(Entrevue Lucie Massicotte)

Cette fête collective fut possible grâce à l'implication de plusieurs cuisines. Cette journée permet au regroupement de constater l'étendue des cuisines collectives et lui procure le souffle et l'énergie nécessaires pour poursuivre le travail entrepris depuis quelques années.

Quand le premier regroupement a eu lieu quand les gens se sont reconnus comme venant de Hull, Trois-Rivières, Drummondville, d'endroits différents et se sont vus là par centaines avec des kiosques... Mais là, c'était de tout mettre ça ensemble pour que les gens se rencontrent, se voient, se reconnaissent. Puis après ça, je pense qu'on est arrivé à structurer quelques chose.
(Entrevue Lise Lebrun)

CONSOLIDATION DU REGROUPEMENT (1992 À AUJOURD'HUI...)

Cette période du regroupement est fertile en émotions et en événements de toutes sortes. En effet, c'est à partir de 1992 que le regroupement prend vraiment son envol. Il met en place son infrastructure et développe le fonctionnement que nous lui connaissons aujourd'hui. C'est à cette époque qu'il volera de ses propres ailes.

Comme nous l'avons déjà souligné, la naissance du regroupement et son fonctionnement jusqu'en 1992 fut assumé en grande partie grâce à l'implication et l'énergie des permanentes de la Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve avec le soutien de quelques militantes d'autres cuisines collectives. Cette situation change radicalement à l'automne 1992. La Cuisine de Hochelaga-Maisonneuve retrouvera ses intervenantes qui pourront se consacrer au développement des cuisines de leur quartier tandis que le regroupement aura bientôt une équipe de permanentes.

Nous relaterons cette partie de l'histoire en soulignant certains moments ou dossiers significatifs dans la vie du regroupement. Nous nous attarderons au financement, à la consolidation de la vie associative, à la place de la formation et de l'information ainsi qu'à l'ouverture du regroupement sur le milieu et le monde.

Il était une fois le financement d'un Regroupement...

L'arrivée du financement donne au regroupement le souffle nécessaire pour entreprendre sa consolidation. En effet, les nombreuses démarches faites par le conseil d'administration provisoire et la Cuisine de Hochelaga-Maisonneuve portent fruit. À l'été 1992, le regroupement obtient enfin du financement de quelques bailleurs de fonds.

L'équipe de Hochelaga, entre autres, est allée chercher une subvention au ministère de la Main-d'oeuvre. On est allé chercher aussi à Santé, Bien-être Canada un autre montant d'argent.
(Entrevue de Gertrude Lavoie)

Ces subventions permettent au regroupement d'engager une équipe de permanentes composée de deux travailleuses à temps plein et d'une à temps partiel, et ce, pour une période d'un an, à partir de septembre 1992.

Le dossier financement demeure un dossier chaud pour le regroupement. Malgré l'énergie dispensée par les membres du conseil d'administration, et particulièrement par la permanence, le regroupement est toujours aux prises avec un sous-financement chronique. Cette situation est un frein à son développement. La lecture des rapports d'activités nous démontre comment cette question représente une épine dans le pied et gruge du temps et de l'énergie.

Depuis sa fondation, les membres cherchent à trouver un financement récurrent et important. Celui-ci assurerait la stabilité de l'organisme à plusieurs niveaux, tant pour le personnel, en offrant de meilleurs salaires et de bonnes conditions de travail que pour le développement des services offerts.

Après sept ans d'existence, le regroupement n'y est pas encore parvenu mais ce n'est certainement pas faute d'investissement. Chaque année, celui-ci achemine de multiples demandes mais les résultats concrets sont bien en deçà de ses attentes.

Cependant, nous devons souligner quelques victoires dans ce dossier, qui redonnent espoir au regroupement et l'incite à relever le défi que représente son financement. Après plusieurs

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

démarches infructueuses, le conseil d'administration obtient finalement son numéro de charité en 1994. Celui-ci permet de faire appel à des bailleurs de fonds privés comme Centraide ou des fondations (Fondation Jean Coutu, Conférence religieuse catholique du Québec...).

La saga du numéro de charité est maintenant terminée. Hé oui, après avoir mis près de 200 % d'énergie, le Regroupement des cuisines collectives du Québec obtient son numéro de charité qui lui permet de recevoir des dons⁷.

D'ailleurs, un des bons coups du regroupement est d'obtenir après quelques années une subvention récurrente de Centraide. Il nous semble important de s'attarder sur ce dossier car Centraide n'a pas l'habitude de subventionner un organisme provincial. Il faut dire qu'à ce moment-là, au-delà de la moitié des cuisines sont montréalaises.

Deux éléments ont favorisé l'implication de ce bailleur de fonds. Le premier découle d'un contexte particulier. En effet, c'est autour de l'année 1992 que Centraide, après une évaluation poussée, décide de ne plus financer la St-Vincent-de-Paul. Ce geste dégage des argents qui doivent être réaffectés ailleurs. Centraide est conscient de la nécessité de soutenir une pratique qui peut répondre aux besoins réels de la population.

[...] créer une espèce de réseau d'activités à l'intérieur de ce territoire-là qui permettrait aux gens de répondre à leurs besoins d'aide alimentaire... accueillir un organisme qui est assez territorial et répond à des besoins de façon territoriale.
(Entrevue Lucie Plante)

Le deuxième élément concerne la philosophie de Centraide. Celui-ci favorise des organismes qui privilégient dans leurs interventions la prise en charge des populations.

[...] dans nos critères de sélection et dans nos critères de soutien à ces organismes-là qu'il y ait, pour nous autres, une variété de programmes et d'activités dans l'organisme qui permette aux gens de se solidariser soit dans des modèles d'action, d'implication. Dans une approche aussi d'implication à l'intérieur, comme du bénévolat... Donc, toujours dans une perspective que les gens se prennent en main.
(Entrevue Lucie Plante)

Centraide connaît les cuisines collectives car il a subventionné indirectement par le biais de la St-Vincent-de-Paul le démarrage de plusieurs cuisines à Montréal.

Des contacts s'amorcent avec le regroupement, et Centraide décide de donner une première subvention en 1992-1993.

Donc, le regroupement, on en entendait parler, mais comme d'un petit groupuscule qui au début avait pas beaucoup de moyens là... on croyait beaucoup aux cuisines collectives, à ce modèle d'intervention... on est allé un petit peu au-delà de ce qu'on fait d'habitude. On l'a fait à quelques occasions, pas souvent mais on l'a fait, pour financer la première année un dix mille dollars parce qu'on est intervenu dans le milieu d'une année même s'il n'y avait pas nommément son numéro de charité.
(Entrevue Lucie Plante)

Pour Centraide, le regroupement a une mission et des objectifs qui s'articulent autour d'un projet d'éducation, d'un travail direct auprès des personnes et cela favorise la prise en charge des gens concernés. C'est pourquoi, il décide de s'impliquer dans le financement du RCCQ organisme même s'il était un regroupement provincial.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Donc, on a pris un risque calculé, parce qu'on a une certaine tradition de financement de certains regroupements (Regroupement des garderies de Montréal-Centre, Regroupement des garderies de la Montérégie) parce qu'on pensait que dans la mission du regroupement, il y avait aussi un service direct. (Entrevue Lucie Plante)

Ainsi, le RRCQ reçoit dans les trois années qui suivent (1993-1996) une subvention annuelle d'environ 30 000\$. Ces argents lui permettent d'assurer une infrastructure minimale.

Un événement important survient en 1996-1997. En effet, le regroupement change de statut auprès de Centraide. Il obtient un financement récurrent.

Jusqu'à maintenant, le 30 000\$ dans le fond était une probation. Quand on est en probation, c'est sûr qu'on peut arrêter le financement mais lorsque tout va bien, on donne au moins le même financement que l'année précédente. Mais dès le moment où on est intégré à la famille Centraide, comme on l'appelle, donc on donne un financement récurrent. Là on peut accueillir des projets de développement. On a un contrat et il y a une évaluation bisannuelle. (Entrevue Lucie Plante)

Une autre particularité concernant Centraide, c'est que le RCCQ administre un fond de démarrage pour les cuisines collectives de Montréal. Historiquement, ce rôle fut joué par la St-Vincent-de-Paul jusqu'en 1992 environ.

La décision de se retirer de la St-Vincent-de-Paul, (celle-ci finançait l'implantation des cuisines collectives)... on avait poussé beaucoup je dois dire là-dessus. Cet argent-là a été donné au regroupement en vue de la redistribuer à ces quartiers-là... On va vous donner un coup de main, le temps de bien implanter vos cuisines. (Entrevue Lucie Plante)

Ce volet de financement prouve l'intérêt de Centraide d'appuyer concrètement le développement de cette pratique novatrice à Montréal.

Le montant de ce fonds peut varier d'une année à l'autre. Il est basé sur une analyse des besoins de soutien.

En 1996-1997, on a accordé un montant annuel de 55 000 \$. On a accepté un financement de 33 000\$ comme un financement de base récurrent, donc on a augmenté de 3 000 \$ et on a accentué notre implication dans les cuisines, le financement non récurrent, pour le programme de démarrage de cuisines collectives à 22 000\$. (Entrevue Lucie Plante)

Il est certain que le financement de Centraide ne peut à lui seul assurer le fonctionnement et le développement du regroupement mais il procure une certaine stabilité. C'est pourquoi, celui-ci tente toujours d'obtenir auprès de bailleurs de fonds gouvernementaux une augmentation substantielle de son budget de fonctionnement. Il ne faut pas se surprendre si le dossier du financement demeure toujours une priorité pour le regroupement.

Depuis sa fondation, le regroupement cherche à autofinancer une partie de son fonctionnement. Nous soulignons ici deux événements qui allient la recherche de financement et le besoin de se faire connaître par la population.

Il s'agit dans un premier temps de la Salsa du chef tenue en 1993. Cet événement est organisé en collaboration avec le Service des loisirs et du développement communautaire de la Ville de Montréal. L'objectif est de mieux faire connaître cette pratique sociale et de ramasser des fonds pour le regroupement. C'est ainsi que Soeur Angèle préside une soirée ball-room au chalet du mont Royal au son de la musique de Vie Vogel. Près de 460 personnes participent à la soirée dansante et 3 000 \$ environ est remis au regroupement.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Dans un deuxième temps, le Regroupement des cuisines collectives du Québec, avec l'aide d'organismes collaborateurs comme Moisson Montréal et Nourrir Montréal réussit à convaincre le Club Price de redistribuer à des cuisines collectives les biens périssables ou non, à la clôture de l'exposition faite au Palais des congrès en septembre 1993. On distribue pour une valeur de 250 000\$ dans plus de 60 groupes de cuisines en moins de deux jours. Les cuisines remettent à Moisson Montréal le surplus des aliments périssables.

Ces deux activités soulignent la vitalité et le sens de l'organisation du regroupement. Elles témoignent de la qualité de la mobilisation et de l'implication des bénévoles dans les cuisines collectives et des permanentes du regroupement.

Vitalité de la vie du regroupement

Avoir pignon sur rue

Il devient impérieux que le regroupement se trouve un local bien à lui. Les permanentes se mettent en branle. Après de nombreuses démarches et la visite de plusieurs locaux, elles concluent une entente avec l'Office municipal d'habitation de Montréal. Cet organisme accepte de prêter un local gratuitement, d'abord pour un an. Cinq ans plus tard, le regroupement l'habite toujours.

Le rêve est devenu réalité, le Regroupement des cuisines collectives a maintenant une adresse, un numéro de téléphone. Ce qui semble un minimum d'existence et de fonctionnement, n'a pas longtemps été qu'un rêve pour les membres de ce mouvement communautaire d'entraide. Le regroupement a maintenant pignon sur rue au 1605, rue Champlain à Montréal.

(Françoise Kayler, La Presse, jeudi 17 décembre 1992).

Le regroupement profite de l'ouverture officielle pour orchestrer une activité de sensibilisation auprès des partenaires, des bailleurs de fonds et des journalistes. Plus de 75 personnes participent à l'événement et savourent un excellent petit déjeuner préparé par les femmes des cuisines de Centre-Sud. C'est lors de cette activité qu'on lance le document vidéo *Les chaudrons qui chantent*.

L'atmosphère chaleureuse qui régnait dans la salle dénotait beaucoup d'enthousiasme, de joie, d'appui... Comme pour la préparation de l'assemblée générale, nous sommes retroussé les manches et travaillé fort.

(Extrait du bulletin 1, vol. 1. du Regroupement des cuisines collectives)

Bâtir une infrastructure

Une des premières tâches de l'équipe de la permanence est d'organiser avec la collaboration des membres du conseil d'administration, l'assemblée de fondation du regroupement. Celle-ci se tient à Montréal le 23 octobre 1992. Depuis son origine, le regroupement est soucieux de protéger l'esprit démocratique de ce mouvement en pleine effervescence. Aussi, l'assemblée juge nécessaire de poursuivre le débat au plan local et régional concernant la définition du membership ainsi que l'ensemble des statuts et règlements.

Pour ce faire, l'assemblée générale confie au conseil d'administration nouvellement élu et à l'équipe de la permanence la tâche d'organiser une consultation auprès des groupes de cui-

Nous y reviendrons lorsque nous aborderons le volet de la formation et de l'information au regroupement.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

nés collectives. À cette époque, le regroupement recense près de 300 groupes de cuisines collectives. Nous en retrouvons près de 175 6 Montréal et 125 dispersés dans différentes régions.

Le processus de discussion, amorcé à la première assemblée générale, se termine par l'adoption des statuts et règlements lors de l'assemblée générale de septembre 1993. La consultation des archives du regroupement nous montre clairement le souci de celui-ci de se donner une structure qui permet l'actualisation de sa mission. Il faut s'assurer que les membres viennent de la base et soient responsables des orientations et des objectifs prioritaires à fixer pour guider le travail du regroupement.

Mais qui sont-ils ces membres ? Selon les statuts et règlements du regroupement modifiés en mai 1996, les membres se divisent en trois catégories soit les membres réguliers, les membres affiliés et les membres honoraires.

Le membre régulier correspond à une unité de base soit une cuisine collective composée de cinq à six personnes lesquelles, sur une base volontaire, se regroupent pour cuisiner des plats qu'elles rapportent chez elles. Ce groupe doit adhérer aux objectifs de travailler dans la dignité en visant l'autonomie et la prise en charge, et payer une cotisation. Ce membre a droit de vote à l'assemblée générale et est éligible comme membre du conseil d'administration du regroupement.

Cette définition est l'aboutissement du désir des pionnières de s'assurer que les participantes exercent un véritable contrôle politique sur leur regroupement.

Le membre affilié peut être une personne ou un groupe de cuisines collectives intéressées aux buts et activités du regroupement. Celui-ci a droit de parole à l'assemblée générale mais pas droit de vote. Il peut être éligible au conseil d'administration s'il y a un vote des deux tiers des membres réguliers réunis en assemblée. Toutefois, l'assemblée ne peut élire qu'un maximum de trois membres affiliés au conseil d'administration.

Le conseil d'administration peut nommer comme membre honoraire toute personne qui aura rendu service au regroupement par son travail, par ses dons ou en manifestant son appui au regroupement. Celle-ci peut participer aux activités mais elle n'a pas droit de vote aux assemblées générales.

Le regroupement se compose 113 membres réguliers et de 48 membres affiliés.

La composition du conseil d'administration traduit cette volonté de laisser le vrai pouvoir démocratique aux membres. En effet, celui-ci se compose de six personnes élues par et parmi les membres, de trois personnes choisies pour leurs expertises et compétences particulières nommées par le conseil d'administration et de la coordonnatrice. Nous notons malgré plusieurs contraintes (distances, argent), le souci que les membres élus proviennent de différentes régions du Québec, et ce, depuis l'élection du tout premier conseil d'administration provisoire du regroupement.

Dans ce même ordre d'idée, le regroupement décide d'organiser un deuxième rassemblement en 1994 pour l'ensemble des membres. Un grand nombre de personnes y participent malgré le fait que la rencontre se tienne la fin de semaine de l'Action de grâce. Ce genre d'activités suscite beaucoup d'enthousiasme, il permet d'échanger, de se parler et de faire le point sur le développement de la pratique des cuisines collectives. Certains constats ressortent de la rencontre. Il s'agit d'abord du problème de sous-financement des cuisines collectives tant pour le démarrage que pour l'infrastructure ou les fonds de cuisine. Ensuite, les personnes pré-

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

sentent confirmer l'importance et l'apport de cette pratique sociale et demandent au regroupement de la rendre encore plus visible. Celui-ci doit prendre la place qui lui revient au sein du mouvement communautaire. Ces rassemblements sont un rouage important de la vie démocratique du regroupement. Depuis sa fondation, les conseils d'administration du regroupement jouent un rôle essentiel pour maintenir et développer l'orientation des pionnières. L'étude des procès-verbaux du conseil d'administration nous indique que celui-ci traite tant les dossiers administratifs que les dossiers politiques dans le souci d'assurer un réel fonctionnement collectif et de faire en sorte que le leadership soit bien entre les mains des membres.

Depuis quatre ans, le conseil d'administration se donne plusieurs moyens afin d'améliorer le fonctionnement et d'avoir les outils nécessaires pour consolider ce jeune regroupement : entre autres, des journées de ressourcement, des formations, la mise sur pied d'un comité aviseur, d'un exécutif, la création d'un contrat de travail.

Les bénévoles

Il nous semble important de souligner l'apport inestimable des nombreuses bénévoles au sein du regroupement. Celles-ci sont des participantes ou non de cuisines collectives. D'une certaine façon, elles représentent la colonne vertébrale de la vie associative. Ces personnes s'impliquent dans la structure formelle ou dans les comités de travail. Elles veulent s'engager et donner un coup de main. Elles sont plusieurs dizaines de personnes à mettre leur expertise, leurs compétences, leur temps et leur énergie au service du regroupement. Elles réalisent de multiples tâches : l'aménagement du local, la production du bulletin de liaison, l'organisation d'événements spéciaux, du travail de soutien au secrétariat, la comptabilité, l'informatique.

Tenant compte des maigres ressources financières du regroupement, les bénévoles jouent un rôle clé dans le développement du sentiment d'appartenance au regroupement, le renforcement des liens avec la communauté et le niveau de crédibilité et de visibilité du regroupement.

Place de la formation et de l'information

Depuis sa naissance, une des raisons d'être du regroupement est de soutenir la mise sur pied des cuisines collectives partout au Québec, de consolider celles déjà existantes et de créer des liens entre les cuisines en leur permettant de partager leurs expériences. Il ne faut pas se surprendre de l'importance accordée à la formation et à l'information dans cette jeune organisation provinciale. Nous relaterons maintenant quelques réalisations du regroupement concernant cette thématique.

Les formations

La préoccupation de créer des outils de développement et de formation est présente dès les premiers pas du regroupement. Les multiples demandes d'information obligent les pionnières à mieux décrire et formaliser la pratique d'une cuisine collective.

À cette époque, deux démarches de formation se chevauchent et donnent naissance à des activités différentes. Tout d'abord, la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve reçoit en 1989-1991 une subvention de Santé Bien-être Canada afin de créer des instruments pour favoriser la mise en place de nouveaux groupes de cuisines.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Ce besoin est ressenti dans l'ensemble des cuisines collectives du Québec et évidemment dans Hochelaga-Maisonneuve qui l'a formulé dans sa demande de subvention⁹.

Les permanentes de Hochelaga-Maisonneuve décident d'organiser une journée de formation par mois pour toutes les personnes qui veulent de l'information. L'objectif poursuivi est de faire connaître le pratico-pratique et de susciter des discussions entre les personnes.

C'est là que nous à Hochelaga, on a mis sur pied une journée de formation par mois, pour rassembler les gens qui nous appelaient et qu'avant Louise recevait individuellement. Ça apportait une toute autre dynamique.

(Entrevue Gertrude Lavoie)

En même temps, un autre instrument est produit. Il s'agit du *Guide d'implantation et de fonctionnement des cuisines collectives*. Il est écrit par Diane Norman alors nutritionniste au CLSC Centre-Sud et édité par la Table de concertation sur la faim en 1989.

On était réunis en petit comité, et on s'interrogeait : " Qu'est-ce qu'on fait avec tout ça, il y a plein de demandes ". Diane Norman était à la Table de concertation sur la faim. Elle a reçu le mandat de créer un document sur le démarrage des cuisines collectives.

(Entrevue Gertrude Lavoie)

Ce guide explique le fonctionnement d'une cuisine collective. Il aborde aussi les différents modes d'intervention dans les groupes basés sur l'entraide et l'implantation de tous les membres. Diane Norman accepte de faire de la formation en régions. Elle en dispense dans différents coins du Québec.

En 1992-1993, le regroupement reçoit une autre subvention de Santé Bien-être Canada pour produire un guide et un programme de formation pour l'ensemble des cuisines collectives.

Les deux nouvelles permanentes avec la collaboration d'une personne-ressource assument la réalisation de cette démarche. Pour le regroupement, le guide pédagogique représente un partage des savoirs des participantes.

Les objectifs poursuivis par cette démarche sont :

1. Favoriser la multiplication des cuisines collectives tout en assurant la qualité et la poursuite des projets par le biais de cours complets et structurés pour les personnes désireuses de démarrer ou suivre des groupes de cuisines collectives.
2. Offrir une formation sur les relations humaines à l'intérieur des groupes des cuisines collectives afin de solidifier les groupes¹⁰.

Ce programme de formation s'articule autour de deux volets. Le premier se centre sur le démarrage et le fonctionnement des cuisines et le deuxième aborde la question des relations humaines au sein des cuisines collectives. Depuis ce temps, les permanentes du regroupement ont donné cette formation plus de quarante fois et ont rejoint au-delà de 800 personnes (1992-1993)¹¹. De plus, plusieurs cuisines collectives se procurent la trousse de formation et l'utilisent comme document de référence. Cette formation est toujours offerte aux cuisines qui en font la demande.

⁹ Noraz, Christel-Anne (1995), *Historique de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve*, 1986-95, juin, page 46, Montréal.

¹⁰ Le regroupement des cuisines collectives du Québec, Rapport d'activités 1992-93, septembre 1993.

¹¹ Chiffres de 95-96

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Un fait intéressant à retenir c'est que les formations se donnent tant à Montréal que dans toutes les régions du Québec. Ces nombreux déplacements permettent aux permanentes de mieux connaître les cuisines, de développer et de renforcer des liens entre le regroupement et les cuisines partout au Québec.

Durant l'année 1995-1996, le regroupement revoit complètement le contenu de la trousse avec l'aide d'une personne-ressource. Cette refonte s'appuie sur les commentaires faits par les participantes au cours des dernières années et des observations des formatrices. Tout en conservant la structure de base, la nouvelle trousse répond mieux aux besoins des participantes et intervenantes des cuisines.

Formation conscientisante

Le regroupement souhaitait depuis longtemps compléter ses outils de formation par l'ajout d'une formation touchant plus spécifiquement les aspects socio-politiques entourant la pratique des cuisines collectives. Cette possibilité s'est matérialisée en 1996. En effet, dans le cadre de la recherche-action (dont nous parlerons plus bas), il est toujours apparu important pour le regroupement de permettre aux participantes de s'approprier les données de la recherche. Sous la coordination d'une membre de l'équipe de recherche et en collaboration avec le Regroupement des cuisines collectives, Relais-Femmes et COMSEP¹², un comité de travail a donc été mis sur pied pour élaborer une démarche et un outil de formation. Cette formation s'appuie d'une part sur les données recueillies dans le cadre de la recherche-action et développe d'autres thèmes choisis par le comité.

Le comité se compose de participantes et de responsables de groupes de cuisines issues de différentes régions du Québec. Il reçoit le mandat d'élaborer le contenu de cette formation conscientisante, et COMSEP reçoit le mandat d'élaborer la démarche pédagogique et de formation.

L'outil prend la forme d'un casse-tête et regroupe treize étapes d'une heure trente. Les différents thèmes abordés s'articulent autour des six blocs suivants :

Bfochistoire

Naissance des premières cuisines collectives et du regroupement ;
Naissance de mon groupe et histoire de notre région.

Bloc portrait

Structure, fonctionnement et coordination ;
Financement ;
Nos alternatives, nos rêves (on y aborde entre autres les projets d'économie sociale).

Bloc analyse critique

Le travail salarié comme voie d'intégration sociale et la valorisation du travail invisible des femmes ;
Le fossé grandissant entre les pauvres et les riches et un regard sur l'organisation de la société.

¹² Groupe d'alphabétisation mixte à orientation féministe de Trois-Rivières.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Bloc discussion

les préjugés

la prise en charge

Le\$ apports au plan Individuel et collectif

Bloc action

Notre action

Bloc international

L'international)

C'est un outil construit à partir de la réalité des cuisines collectives. Il offre beaucoup de souplesse et permet aux groupes de se former à l'intérieur des activités de cuisine. Le cassette sert de support visuel à la démarche de formation. Il est accompagné d'outils d'animation spécifiques pour chacun des thèmes et d'un guide à l'usage de l'animatrice élaborés par COMSEP.

Un document vidéo Les chaudrons qui chantent

Dès 1991, le regroupement décide d'entreprendre la réalisation d'un outil audiovisuel. Après plusieurs démarches auprès de bailleurs de fonds, on réussit à ramasser l'argent nécessaire pour le produire. Un comité aviseur formé de membres des cuisines collectives s'associe à madame Stella Valiani, vidéaste pour concevoir et réaliser ce document.

Son lancement a lieu lors de l'ouverture officielle du local du regroupement le 16 décembre 1992. Il nous montre les participantes en action. Il permet de mieux découvrir le fonctionnement, l'organisation, la solidarité et l'entraide que l'on peut vivre dans une cuisine collective.

On y voit le savoir en action, le sens de l'organisation, l'entraide, la solidarité interculturelle, une micro-démocratie ouverte au pluralisme.¹³

Rapidement, le document vidéo devient un outil de promotion essentiel au regroupement. Encore aujourd'hui, plusieurs groupes communautaires ou institutions l'achètent ou le louent.

En 1993, le regroupement participe à la conception, à la promotion et à la distribution du document vidéo *Stir it up*, qui fournit de l'information sur les cuisines collectives à travers le Canada. Il est produit par l'ONF, section d'Edmonton en Alberta. Il y a un projet d'en réaliser une version française. Celui-ci ne s'est pas encore concrétisé.

Le bulletin de liaison

Afin de renforcer et de créer des liens entre le regroupement et les cuisines collectives dispersées partout au Québec, on lance, en janvier 1993, le premier numéro du bulletin de liaison. Depuis ce temps, le regroupement en publie en moyenne trois par année. Suite à un concours organisé au sein des cuisines, on le nomme *Croque notes* en 1994. Cet outil s'avère essentiel pour faire connaître la vie des régions et celle du regroupement. On y retrouve des

¹³ Le regroupement des cuisines collectives du Québec, Rapport d'activités 1992-93, septembre 1993, page 18.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

expériences et le vécu quotidien des cuisines collectives, les prises de position du regroupement, des recettes et des trucs.

Ce qui compose le journal, t'avais à la fois quelque chose de très concret, très pratique, les recettes... les expériences de groupes qui ont des difficultés. Comment ils s'en sont sortis, les témoignages. En même temps, nous autres on revendique quoi. C'est une force d'être concret pis en même temps de dénoncer.

(Entrevue Louise Garnier)

Rapidement, le bulletin devient un moyen essentiel pour favoriser des interactions dynamiques entre le regroupement et ses membres. Il permet au regroupement de faire connaître ses prises de position, ses projets, ses implications, tant dans le mouvement des femmes, le mouvement communautaire que dans la communauté internationale. Il permet aux cuisines collectives de prendre la parole et de faire part de leurs préoccupations.

Ce bulletin est le résultat d'un travail collectif entre l'équipe de la permanence et des cuisines collectives. Il aide à créer un sentiment d'appartenance et brise l'isolement des cuisines. Il joue un rôle privilégié pour stimuler la vie associative au sein du regroupement.

Une recherche-action

C'est en 1994, que le Regroupement des cuisines collectives accepte de participer à la recherche-action qui a aboutit au présent rapport. Rappelons que cette recherche s'est faite en collaboration avec Relais-femmes et des chercheuses universitaires. L'implication du regroupement dans une démarche de ce genre vient du besoin ressenti de systématiser son histoire, de brosser un portrait des cuisines et d'identifier des pistes d'action pour l'avenir.

Un regroupement ouvert sur le milieu

Dès le départ, les pionnières voulaient à travers le regroupement construire une force et assurer leur place au sein du mouvement communautaire et du mouvement des femmes. Le regroupement tente de se rendre visible et de développer sa crédibilité. Il doit prendre la parole sur la place publique et mettre de l'avant des revendications qui concernent les membres des cuisines collectives et devenir le porteur des dossiers politiques.

L'implication politique du regroupement, je pense qu'elle est nécessaire parce que c'est une occasion pour les personnes qui vivent des situations alimentaires difficiles en même temps de recevoir une conscientisation plus politique.

(Entrevue André Bouchard)

Il faut vraiment que le regroupement prenne position, mais je pense que la force du regroupement va devenir de plus en plus notre force quand on va réussir à prendre position puis à dénoncer.

(Entrevue Ginette Ouellet)

Malgré sa jeunesse, il investit beaucoup dans ce volet. La lecture des rapports d'activités, des procès-verbaux des assemblées générales et du conseil d'administration nous démontre clairement les efforts faits tant pour aller chercher du soutien dans le milieu que pour s'allier à d'autres groupes pour défendre une société plus juste et équitable.

Je pense qu'il est bien parti dans ce sens-là. Il y a quand même juste trois permanentes, ça prendrait je sais pas combien de personnes pour réussir à faire marcher ça aussi.

(Entrevue Ginette Ouellet)

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Une des façons concrètes pour le regroupement de traduire ses objectifs sociopolitiques tout en tenant compte de ses faibles moyens est de développer des liens avec plusieurs organismes.

Ces alliances s'articulent autour de trois pôles. Un premier pôle se crée autour d'organismes qui se préoccupent particulièrement de la question de la faim. Il s'agit entre autres de Nourrir Montréal et de la Table de concertation sur la faim du Montréal métropolitain. De plus, le regroupement entretient des liens avec des cuisines collectives ailleurs au Canada. Nous constatons aussi que le regroupement participe régulièrement à différentes rencontres tant au Québec que dans les autres provinces touchant la question de la faim et de l'aide alimentaire. Soulignons entre autres, sa présence à l'atelier sur la sécurité alimentaire de l'association canadienne de la Journée mondiale de l'alimentation en 1994, à l'Assemblée mondiale sur la sécurité alimentaire en 1995, à l'atelier nord-américain du Réseau mondial sur la sécurité alimentaire à Minneapolis en 1996. Ces différents organismes ou événements représentent pour le regroupement des lieux privilégiés soit pour développer des collaborations, soit pour véhiculer le sens de ses pratiques et sa compréhension du phénomène de la faim.

Un deuxième pôle lui permet de mieux s'ancrer au sein du mouvement communautaire et de s'associer à d'autres organismes en vue de développer des revendications communes concernant la défense et l'amélioration des conditions de vie de la population. Voilà pourquoi le regroupement est membre de Solidarité populaire Québec et de la Table des regroupements provinciaux et d'organismes bénévoles.

Enfin, le mouvement des femmes est le troisième pôle de l'implication du regroupement. Depuis le début de son existence, le regroupement participe à plusieurs activités de celui-ci. Nous notons une présence remarquée lors du Colloque du 50^e anniversaire du droit de vote des femmes. Plus récemment, le regroupement et plusieurs cuisines collectives ont participé tant à l'organisation qu'à la réalisation de la Marche des femmes contre la pauvreté, Du Pain et des Rosés. Suite à celle-ci, il adhère à la Coalition nationale des femmes contre la pauvreté. Le regroupement est aussi membre de la Fédération des femmes du Québec et de Relais-femmes.

Il ne faut pas se surprendre du désir du regroupement d'être partie prenante du mouvement des femmes. C'est une majorité de femmes qui investit cette pratique sociale. Celle-ci s'appuie sur les savoirs traditionnels des femmes et tente de leur redonner leurs lettres de noblesse. Le regroupement veut à partir de l'expérience des cuisines collectives rendre visibles ses savoirs qui s'appuient entre autres sur la responsabilité des femmes de nourrir leur famille.

De plus, le regroupement utilise plusieurs tribunes pour expliquer à la communauté sa pratique de résistance à l'appauvrissement et à la promotion du droit à exercer le geste de nourrir les familles et les collectivités dans la dignité, la solidarité et l'entraide. C'est ce qui explique sa participation à plusieurs événements, soulignons entre autre l'animation de nombreux ateliers à différents colloques et la tenue de kiosques.

Malgré sa jeunesse, l'ouverture sur le milieu demeure une constance pour le regroupement. C'est avec les moyens du bord qu'il prend peu à peu sa place dans la communauté et actualise ses objectifs politiques.

Ouverture sur le inonde

Dès le début, au regroupement, on est sensible aux questions de solidarité internationale. Deux des pionnières du regroupement sont déjà en lien avec différents organismes de solidarité internationale.

SJA le plan personnel, ça m'a toujours habitée depuis que j'avais vécu à l'étranger, de faire des liens entre les femmes de différents pays... ; j'ai été beaucoup alimentée et j'ai été beaucoup en contact avec ce milieu-là. (Entrevue Louise Garnier)

Ce désir de créer des liens de solidarité, particulièrement avec les femmes qui développent différentes stratégies pour une prise en charge collective de leur communauté et pour sortir de la pauvreté, traverse la courte histoire du regroupement. Pour celui-ci, ces échanges sont stimulants et l'encouragent à poursuivre son travail d'éducation et de conscientisation au Québec.

Si elles sont capables de travailler comme elles le font, je pense que nous autres aussi, on le peut. En même temps, ça nous sensibilise, ça nous conscientise politiquement car on se rend compte aussi que les femmes là-bas sont très conscientisées et aussi très engagées socialement. (Entrevue Gertrude Lavoie)

C'est pourquoi, il ne faut pas se surprendre que le regroupement depuis sa fondation travaille en étroite collaboration avec des organismes tel que Développement et Paix, Suco, Oxfam Québec, CUSO, Solidarité Québec-Amérique latine (SQAL). Il y a des échanges continus avec ces différentes organisations qui soutiennent le regroupement, entre autres pour la réalisation de deux événements significatifs. Il s'agit de projets réalisés avec des femmes du Pérou.

Le voyage au Pérou de 1990

Un premier voyage au Pérou constitue l'une des premières activités du regroupement alors sous une forme embryonnaire. À cette époque (automne 1988), des femmes de la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve, responsables de leur groupe, se réunissent spontanément pour échanger entre elles sur différents sujets. Elles se donnent assez rapidement le nom de Comité de rêves.

Au cours de l'été de cette même année, Gertrude et moi-même apprenons de sources différentes l'existence de cuisines collectives au Pérou. Chacune de notre côté nous recevons des documents produits par les femmes de ces cuisines. Nous partageons cette découverte et nous nous entendons pour en faire part aux participantes du comité. (Entrevue Louise Garnier)

Au printemps 1989, une Péruvienne impliquée dans FEPOMUVES (organisme de femmes qui comprend des cuisines populaire) est en voyage au Québec. Par l'entremise de Développement et Paix, elle rencontre les membres de la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve et les invite au Pérou. *Elle est venu nous voir et on a commencé à parler. Elle était responsable de la cuisine collective au Pérou* (Entrevue Louise Garnier).

Entre-temps, le comité fait traduire deux documents écrits par ce groupe. Les femmes du comité discutent du voyage et décident que c'est une excellente idée. Elles décident de présenter un projet à Développement et Paix, et il est accepté.

Une des femmes a dit : " mais pourquoi on n'irait pas au Pérou ? ... Développement et Paix nous a dit de présenter un projet et on va voir. " On présente un projet qu'ils ont accepté. (Entrevue Gertrude Lavoie)

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Les femmes de Hochelaga-Maisonneuve décident alors d'impliquer d'autres femmes des cuisines collectives de Montréal et de former un comité pour organiser et réaliser ce projet. Ainsi dix femmes de cinq cuisines collectives participent au voyage : quatre de Hochelaga-Maisonneuve, deux de Pointe St-Charles, deux de Centre-Sud, une de Petite Bourgogne et une de Villaray.

Ça fait qu'on a organisé un comité et on l'a ouvert on ne voulait pas le garder juste pour les femmes de Hochelaga, on voulait l'ouvrir à d'autres femmes de Montréal. On avait pensé à des femmes des régions mais techniquement c'était impossible. Tu sais, le regroupement était à ses balbutiements. (Entrevue Gertrude Lavoie)

Ce projet se veut un séjour d'étude, de formation et d'expérimentation. Les objectifs poursuivis sont les suivants :

- Connaître les modes de vie des Péruviennes et leurs façons de s'organiser.
- Partager nos expériences de cuisines collectives.
- Faire connaître notre situation de pauvreté d'ici et faire des liens avec celle du Pérou.
- Créer des liens de solidarité entre les femmes de milieu populaire d'ici et du Pérou.
- Développer des liens entre les cuisines collectives d'ici et stimuler notre action.
- Sensibiliser le public à la réalité des familles du milieu populaire péruvien¹⁴.

Le comité se divise en petits groupes de travail pour concrétiser le projet. Entre autre, quelques femmes s'occupent plus particulièrement de l'aspect financement du projet. Elles ont besoin d'environ 28 000 \$. Des organismes de développement international, des communautés religieuses et des syndicats apportent leur soutien financier ou technique. Des activités d'autofinancement s'ajoutent et les femmes réussissent à trouver le financement nécessaire.

Les participantes accordent beaucoup d'importance à leur préparation et se donnent une formation en collaboration avec Solidarité Québec-Amérique latine et le Centre de pastorale en milieu ouvrier. Les thèmes abordés sont : une sensibilisation des femmes au Québec et une identification des objectifs du projet, une sensibilisation sur les aspects sociaux, politiques et culturels du Pérou, une préparation sur les échanges avec les femmes péruviennes. De plus, elles s'initient à l'espagnol.

Deux intervenantes, dont l'une du SQAL, les accompagnent durant leur voyage.

*Solidarité Québec-Pérou : novembre 1990, douze femmes du milieu populaire de Montréal vont prendre, auprès de femmes de Villa El Salvador, des leçons d'organisation et de solidarité. Elles ont en commun leur engagement dans des cuisines collectives de plusieurs quartiers de Montréal touchés par la pauvreté. Tout un voyage I...*¹⁵

Les participantes rencontrent des femmes des *Comoderes* (cuisines collectives) de Villa El Salvador. Nos Québécoises sont fortement impressionnées par leur sens de l'organisation et leur efficacité.

*Cinq femmes étaient en mesure de préparer un repas de 125 ou 150 portions, et elles recommencent à chaque jour. Elles font tout cela avec rien : un petit poêle au kérosène à deux ronds, deux grosses marmites et des mauvais couteaux*¹⁶.

¹⁴ Stage Pérou, Compte rendu de la réunion d'évaluation du 3 décembre 1990.

¹⁵ Mantha, Chantai, " Des expertes du changement et de la cuisine se rencontrent " dans *La coopération Nord-Sud change d'ère*, publication mensuelle de l'Association québécoise des organismes de coopération internationale, décembre 1990, p. 25.

¹⁶ André Bélanger, " La popote solidaire " dans *Ici l'Amérique latine*, no65, janvier 1991, p. 2.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Ces femmes ont mis sur pied des ateliers de couture, de tissage et de fabrication de souliers. Les Québécoises constatent que ces Péruviennes représentent une force de changement social qui négocie avec le gouvernement. Elles ont d'ailleurs participé à l'assemblée générale des groupes de femmes de Villa-el-Salvador, qui rassemblait près de 900 femmes.

Ce voyage a secoué et dynamisé les participantes.

Les québécoises ont été très étonnées par la détermination, la débrouillardise et l'autonomie des péruviennes et par la reconnaissance de leur rôle par l'État. Elles sont revenues " revigorées, dynamisées, conscientes du rôle de plus en plus important qu'elles peuvent jouer ici, et convaincues qu'elles sont dans la bonne voie ".

Cela nous a fait réfléchir sur la qualité de l'accueil qu'on porte aux autres. Après ce voyage, on va essayer de développer de plus en plus de liens avec les autres femmes qui cuisinent ailleurs à Montréal. Cela aussi, c'est de la solidarité.¹⁸

Gertrude et ses collègues ont vécu un choc, tout aussi inoubliable que le chaleureux accueil dont elles ont été l'objet. La détermination et l'autonomie des Péruviennes leur ont donné l'exemple de femmes qui s'organisent et assument un leadership certain dans leur milieu, soit par des initiatives communautaires (ateliers de production, centres d'achats autogérés) soit par des revendications auprès des gouvernements.¹⁹

Au retour, les participantes organisent plusieurs activités de sensibilisation pour différents groupes (groupes communautaires, groupes de cuisines collectives, groupes locaux de Développement et Paix). Elles accordent de nombreuses entrevues à plusieurs médias écrits (*La Presse*, *le Journal de Montréal*, des journaux de quartier, des bulletins de liaison de groupes). Cette couverture médiatique augmente la visibilité des cuisines collectives au Québec).

Les participantes ramènent de leur séjour au Pérou un document vidéo d'une durée de 35 minutes. Ce dernier devient un outil de promotion pour les pionnières du regroupement. Ainsi, une vingtaine de soirées se réalisent entre décembre 1990 et juin 1991. Les intervenantes le montrent et partagent leur expérience. Ces rencontres deviennent un moyen important pour mieux faire connaître tant l'action des Péruviennes que des Québécoises concernant les cuisines collectives.

Échange Québec-Pérou, année 1995

Ce projet se situe à l'intérieur de la recherche-action à laquelle le Regroupement des cuisines collectives participe depuis 1994. Il veut permettre à quelques leaders du Québec et du Pérou de partager une formation sociopolitique, s'appuyant sur deux recherches : l'une déjà achevée au Pérou et la recherche en cours au Québec. Cet échange se réalise grâce à une subvention accordée par Développement et Paix.

¹⁷ Françoise Kayler, " Au Pérou, pour y chercher de l'expertise en pauvreté ", *La Presse*, 19 décembre 1990, page?.

¹⁸ André Bélanger, op. cit. p. 4.

¹⁹ Mantha, Chantai, op. cit. p. 25-26.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Le projet²⁰, en plus de favoriser un partage au niveau des pratiques et plus particulièrement des stratégies de prise en charge, sera un important support au renforcement d'un réseau international entre les cuisines collectives du Québec et du Pérou. Il permet aussi l'échange et la diffusion des résultats des recherches péruviennes²¹ et québécoises. Pour la recherche québécoise, il s'agit de résultats préliminaires.

Ainsi, trois leaders péruviennes viennent au Québec au printemps 1995. Elles participent à plusieurs activités. Soulignons, entre autres, une rencontre de travail avec le comité d'encadrement de la recherche-action, des visites de différents groupes de cuisines collectives tant à Montréal qu'en régions. Ces rencontres permettent un échange sur leur pratique respective, leur mode de fonctionnement et leur contexte sociopolitique. Elles participent aussi au grand rassemblement à Québec de la Marche des femmes contre la pauvreté en plus de s'impliquer activement dans une journée de solidarité à Trois-Rivières dans le cadre du même événement. Enfin, elles sont présentes au séminaire international sur l'économie solidaire suivant la marche Du Pain et des Rosés.

En novembre 1995, c'est au tour de Québécoises de se rendre au Pérou. Le groupe est composé d'une permanente du regroupement et de trois intervenantes de cuisines collectives (une de Montréal et deux de régions) ainsi que d'une accompagnatrice membre de l'équipe de recherche. Nous soulignons quelques activités réalisées dans le cadre de ce voyage.

Elles visitent plusieurs cuisines collectives de Lima et un projet alimentaire alternatif. Elles participent à une manifestation en faveur de la Loi 25 307, qui concerne les cuisines collectives. On demande au groupe de prendre la parole en vue d'appuyer la lutte des Péruviennes.

C'est un beau moment de notre voyage. Nous sentons les liens qui nous unissent malgré la barrière de la langue. Ces femmes sont d'une générosité et d'une chaleur sans nom. Nous les porterons longtemps dans nos coeurs et pour toujours dans nos luttes²².

De plus, elles participent à des ateliers de socialisation. Les discussions s'articulent autour des résultats de la recherche-action au Pérou. Les thèmes abordés sont la dimension de genre, l'économie des cuisines collectives et les ateliers de production.

Au retour, un plan de formation est conçu et une rencontre organisée pour aider les participantes à digérer le matériel, à poursuivre leur analyse et à la structurer. De plus, elles participent à la rédaction du rapport final.

Quelques activités de diffusion se réalisent. Soulignons des articles dans le bulletin Croque-notes et le bulletin de COMSEP. Elles participent à des émissions de radio communautaire et à des dîners causeries.

Ce projet d'échange poursuit la tradition du regroupement de développer des liens concrets avec les sœurs du Sud. Il permet au regroupement de *mieux systématiser les comparaisons dans le développement du modèle au Nord comme au Sud en mettant l'accent sur le développement des cuisines comme espace politique d'éducation à la*

²⁰ Vous en rouvrez un rapport détaillé dans *Formation de leaders, Échange Québec-Pérou*, rapport narratif présenté à Développement et Paix par Relais-femmes, Montréal, juin 1996.

²¹ Recherches exhaustives portant sur les expériences de cuisines populaires et sur la génération de revenus encourus.

²² Formation de leaders, op. cit., p. 65.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

démocratie et espace d'autonomisation sociale-®. Nous pouvons témoigner ici d'une solidarité dans la réciprocité.

Quelques pionnières du regroupement

Plusieurs femmes ont joué un rôle déterminant dans la mise sur pied du Regroupement des cuisines collectives du Québec. Nous en avons interrogé quelques-unes afin de retracer l'histoire du regroupement. En voici un bref portrait. Nous sommes très conscientes que nous ne présentons que quelques-unes des nombreuses femmes qui ont de différentes façons contribué à faire du regroupement un lieu de rassemblement et d'échange afin que les cuisines collectives se développent et deviennent un réseau important au sein du mouvement communautaire. Nous voulons souligner l'implication et la collaboration de plusieurs autres femmes venant soit de différents quartiers de Montréal ou de régions, et que nous ne nommons pas ici. Sans leur apport, le regroupement n'aurait jamais vu le jour.

Louise Garnier

Cuisines collectives Hochelaga-Maisonneuve

Louise Garnier est une femme engagée socialement comme organisatrice communautaire depuis de nombreuses années. Dans les années 70 et 80, elle milite activement au sein d'une coopérative de logement et d'un comptoir alimentaire. Elle participe aussi à la mise sur pied d'un groupe de femmes qui se rencontrent de façon informelle pour échanger et réfléchir sur leurs conditions de femmes à la maison et briser leur isolement. De plus, elle a vécu un certain temps au Guatemala comme coopérante,

Je trouvais ça important de m'engager et d'être en lien avec du monde dans le milieu populaire (Entrevue Louise Garnier). En 1986, elle est intervenante au Carrefour familial, organisme communautaire de Hochelaga-Maisonneuve. L'organisme décide de faire du porte à porte afin de mieux connaître les besoins des femmes du quartier et de créer des réseaux d'entraide. C'est dans le cadre de cette activité qu'elle découvre Jacinthe Ouellette et son initiative de cuisine collective.

Cela a été l'élément déclencheur. On a trouvé cela extraordinaire. L'esprit dans lequel on travaillait était de valoriser des gestes de débrouillardise, des alternatives à la pauvreté, à la survie. (Entrevue Louise Garnier)

Elle décide d'inviter Jacinthe Ouellette dans le cadre des dîners du 8 mars organisés par le Carrefour familial. Le témoignage suscite beaucoup d'intérêt auprès des femmes fréquentant le centre et plusieurs se disent intéressées à démarrer un groupe de cuisine collective. À cette époque, madame Louise Garnier termine un contrat au Carrefour familial et décide de chercher des moyens pour développer des groupes de cuisines dans le quartier. Elle devient la première responsable des Cuisines de Hochelaga-Maisonneuve, et ce, jusqu'en 1992.

Gertrude Lavoie

Cuisines collectives Hochelaga-Maisonneuve

Gertrude Lavoie est une femme de la base préoccupée depuis plusieurs années par la reconnaissance du savoir des femmes, et par la nécessité de développer des actions favorisant une prise en charge collective et enfin par la solidarité internationale. Elle participe activement à une équipe locale de Développement et Paix pendant plusieurs années. Dans les années 70, elle est une des pionnières du Centre populaire de Roberval.

Dans les années 80, vivant des problèmes d'hypoglycémie, elle suit des cours sur l'alimentation à l'Association des hypoglycémiques. Suite à cette expérience, elle désire partager avec d'autres femmes les nouvelles connaissances acquises.

J'avais à me faire une alimentation différente qui coûtait très chère et était longue à préparer. Je me suis dit que cela serait intéressant de le faire avec d'autres femmes. Ce serait plus stimulant pour suivre la diète et ça diminuerait le coût.

(Entrevue Gertrude Lavoie)

Elle entreprend des démarches auprès du CLSC Longueuil afin d'obtenir un appui pour démarrer un tel projet. Celles-ci s'avèrent infructueuses. À la même époque (1987-1988), une militante du réseau des politisés chrétiens la met en contact avec Louise Garnier des Cuisines collectives Hochelaga-Maisonneuve.

Elle m'avait donné le nom de Louise Garnier, qui avait démarré les cuisines collectives. C'était uniquement le samedi au Resto-pop. Louise cherchait quelqu'un pour l'aider.

(Entrevue Gertrude Lavoie)

C'est le point de départ de madame Lavoie au sein des cuisines collectives. Nous devons souligner sa préoccupation concernant l'importance d'une alimentation saine. Elle jouera un rôle important pour sensibiliser les femmes à cette dimension au sein des Cuisines collectives Hochelaga-Maisonneuve. Elle devient une des permanentes du groupe jusqu'en 1992. Par la suite, elle accepte le poste de coordonnatrice du Regroupement des cuisines collectives du Québec.

Lucie Massicotte

Cuisines collectives de COMSEP

En 1988, Lucie Massicotte est militante au comité de familles monoparentales de COMSEP à Trois-Rivières et fait un retour aux études en psycho-éducation.

Ce comité me permettait de revendiquer. Je me disais, on a des droits les familles monoparentales. Il y a sûrement moyen qu'on se fasse entendre. (Entrevue Lucie Massicotte)

En 1990, le comité familles monoparentales fait un sondage pour mieux connaître les besoins des familles rejointes. Un des besoins exprimés est le désir de préparer des repas en commun.

À la même époque, le groupe entend parler de cette pratique des cuisines collectives par Sylvie Tardif, coordonnatrice de COMSEP, en contact avec le réseau populaire féministe de Montréal, dont Louise Garnier et Gertrude Lavoie étaient membres.

C'est pourquoi, Lucie Massicotte participe lors du Colloque du 50^e anniversaire du droit de vote à l'atelier que donne les cuisines collectives. Elle revient emballé par le projet. Quelques mois plus tard, elle est engagée par COMSEP.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

J'étais pas nécessairement engagée pour cela. Mais lors de l'assemblée générale en septembre, les membres décident de mettre sur pied des cuisines collectives. Il y avait même une liste d'attente. On a commencé à cuisiner fin novembre. (Entrevue Lucie Massicotte)

C'est dans le cadre de l'atelier du 50^e anniversaire qu'elle apprend que quelques filles de Montréal travaillent à mettre sur pied un regroupement de cuisines collectives. En décembre 1990, elle communique avec les responsables de Hochelaga-Maisonneuve. En janvier 1991, elle participe activement au groupe qui mettra sur pied le regroupement. Elle s'implique au niveau du premier conseil d'administration du regroupement. Elle sera d'ailleurs la première présidente du Regroupement des cuisines collectives. Sa présence assure une place à la dimension régionale. Madame Lucie Massicotte est toujours permanente de COMSEP et responsable du regroupement des cuisines collectives de Francheville. Celui-ci rassemble plusieurs cuisines collectives de la région de Trois-Rivières.

Diane Norman

Cuisines collectives Centre-Sud

Diane Norman était à l'emploi du CLSC Centre-Sud comme nutritionniste depuis 1975. En 1984, elle reçoit le mandat de travailler auprès des familles de la paroisse St-Vincent-de-Paul. Suite à une enquête auprès des organismes communautaires de la paroisse, elle mettra sur pied les Rencontres-cuisines. C'est une ressource pour les femmes monoparentales du quartier Centre-Sud.

Elle rencontre Louise Lépine, nutritionniste au CLSC Hochelaga-Maisonneuve lors d'une table ronde sur la faim tenue dans le quartier en mai 1986. Celle-ci lui fait part de l'existence d'une nouvelle pratique sociale qui se développe dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve. Il s'agit des cuisines collectives.

À cette époque, il existe très peu d'organismes communautaires pour travailler avec les familles. De plus, on constate une augmentation du problème de la faim dans le quartier et particulièrement chez les familles. Accompagnée de quelques femmes de Rencontres cuisines, elle décide de rencontrer Jacinthe Ouellette et Louise Garnier au Resto-Pop.

Les femmes ont trouvé l'idée très intéressante (Entrevue Diane Norman). En octobre 1989, elle convoque les personnes qui ont participé à la table ronde et leur présente le projet. Trois semaines plus tard, le premier groupe des cuisines du Centre-Sud démarre. En 1990, elle quitte le CLSC mais continue son implication au sein des cuisines collectives.

Je n'étais pas associée avec les Cuisines collectives du Centre-Sud. J'ai continué par d'autres moyens. Entre autres, j'ai rédigé le premier manuel expliquant comment implanter une cuisine collective. J'ai fait beaucoup de formation pour le regroupement qui en était à ses débuts. (Entrevue Diane Norman)

Elle est engagée par le CLSC Parc-extension en 1992, et y a développé des cuisines collectives multiethniques.

Ginette Ouellet

Cuisines collectives de Centre-Sud

Ginette Ouellet est une mère de famille et une résidante du quartier Centre-Sud et milite depuis de nombreuses années. Son implication se fait d'abord par la pastorale.

J'ai commencé lors d'une rencontre de pastorale concernant l'initiation aux sacrements des enfants... Une religieuse m'a demandé si j'accepterais d'animer des petits groupes d'enfants l'année suivante. J'ai dit oui. (Entrevue Ginette Ouellet)

Cette première implication l'aide à sortir de chez elle et à réaliser qu'elle a beaucoup de capacités que le militantisme lui permet d'actualiser. Elle devient une membre très active des Rencontres-cuisines. *Il se passe des affaires dans mon quartier. J'ai été longtemps habitante mais quand j'ai commencé à faire du communautaire, je suis devenue résidante à part entière* (Entrevue Ginette Ouellet).

Elle accompagne Diane Norman lors d'une visite aux cuisines de Hochelaga-Maisonneuve. Elle est participante au sein du premier groupe des Cuisines collectives de Centre-Sud. *Ça m'a permis de développer des liens avec des femmes qui vivaient dans mon quartier depuis des années et à qui je n'avais jamais parlé. J'y ai pris goût* (Entrevue Ginette Ouellet).

Ensuite, elle devient responsable d'un groupe de cuisine. Finalement, elle deviendra coordonnatrice du groupe Rencontre-cuisines de Centre-sud. Elle occupe encore ce poste aujourd'hui. *Il y a eu un cheminement qui m'a permis de prendre confiance et c'est en grande partie grâce aux cuisines collectives* (Entrevue Ginette Ouellet).

Thérèse SOUCY

Cuisines collectives de Centre-Sud

Thérèse Soucy est une religieuse impliquée dans le communautaire depuis de nombreuses années. En 1987, elle intervenait au sein des Rencontres-cuisines dans la paroisse St-Vincent-de-Paul. *J'étais avec Diane Norman. On rencontrait un groupe de femmes et on parlait de nourriture* (Entrevue Thérèse Soucy).

Elle participe à la mise sur pied des premiers groupes de cuisines à Centre-Sud. Elle a comme tâche de trouver des femmes pour participer aux cuisines et de les aider à s'organiser. Elle milite à Centre-Sud quelques années. Vers 1992, nous la retrouvons dans la région de Valleyfield où elle démarrera plusieurs cuisines collectives et y militera jusqu'en 1996.

ÉMERGENCE DES GROUPES DE CUISINES AU QUÉBEC

Les cuisines collectives sont une réalité relativement nouvelle au Québec. En effet 81 % des groupes de cuisines en 1994 existent depuis moins de 5 ans. N'oublions pas que la première cuisine collective voit le jour en 1985 dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve. À cette époque, deux femmes se réunissent une fois par mois et, après avoir consulté les spéciaux et bâti leurs menus en fonction de ceux-ci, cuisinent leurs repas pour tout le mois. Peu à peu, cette nouvelle forme d'organisation se publicise et donne naissance aux Cuisines collectives

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Hocheiaga-Maisonneuve²⁴. Après quelques années, c'est-à-dire dès 1988, les instigatrices des cuisines collectives sentent le besoin de se regrouper pour préserver la vision de départ c'est-à-dire la prise en charge des femmes et la reconquête de leur autonomie à travers un projet social et économique lié à l'alimentation qui préserve leur dignité. Le Regroupement des cuisines collectives naît officiellement en 1990.

Dix ans après la découverte de la première cuisine collective, nous répertorions près de 500 groupes de cuisines à travers le Québec. Nous entendons par cuisine collective, une petite unité de quelques personnes qui se réunissent une ou plusieurs fois par mois pour faire la cuisine. Les cuisines collectives ont connu une hausse de popularité qui s'accompagne d'une croissance en termes quantitatifs extrêmement rapide.

Personnes ou types d'organismes à l'origine de la création des groupes de cuisines collectives

	n=241
Initiative d'un organisme communautaire	26,1 %
Initiative d'intervenant-e-s	24,9 %
Initiative du CLSC	17,0%
Initiatives de personnes du milieu	14,1 %
Initiative de la St-Vincent-de-Paul (paroissiale)	7,1 %
Initiative conjointe CLSC (organisme communautaire)	5,4%
Initiative d'une commission scolaire	5,4%

À la lumière des réponses de la fiche d'information, des observations participantes et de nos entrevues, nous constatons que la création des groupes de cuisines relève d'abord et avant tout de l'initiative d'intervenantes d'organismes communautaires et d'institutions publiques ou parapubliques. Le développement des cuisines vient du milieu et non d'un mot d'ordre général, encore moins d'une quelconque politique. Par ailleurs, ce développement est très rarement le fait des participantes elles-mêmes. Par contre, nous sommes incapables de documenter le fait que des femmes s'organisent entre elles dans leur maison pour cuisiner en commun, il en est de même pour le regroupement ou les groupes organisés.

Tant à Montréal que dans le reste de la province, les cuisines collectives sont nées de façon différentes et ce, quelque soit la structure organisationnelle retenue. À titre d'exemples, nous relatons les origines de quelques unes de ces cuisines. Ces illustrations nous aident à saisir les multiples dynamiques qui sous-tendent la mise en place de cuisines collectives. Nous avons recueillies ces informations auprès de personnes qui ont joué un rôle dans la création de ces cuisines collectives.

Cuisines collectives du quartier Centre-Sud

Faut-il se surprendre si ce quartier emboîte le pas très rapidement ? N'oublions pas que les quartiers Hocheiaga-Maisonneuve et Centre-Sud partagent des frontières communes. À cette époque, plusieurs intervenants du quartier se préoccupent du problème de la faim qui confronte de plus en plus de familles du quartier. C'est pourquoi, ils organisent en mai 1986,

²⁴ Pour ceux et celles qui désirent en savoir plus sur l'histoire des Cuisines collectives Hocheiaga-Maisonneuve, consultez le document rédigé par Noraz, Christine Ann, *Historique de la Cuisine collective Hocheiaga-Maisonneuve, 1986 à 1995*.

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

une table ronde sur la faim afin de discuter d'alternatives pour contrer ce phénomène. C'est dans le cadre de cette réunion que Diane Norman, nutritionniste au CLSC Centre-Sud entend parler des cuisines collectives de Hochelaga-Maisonneuve par Louise Lépine, intervenante au CLSC Hochelaga-Maisonneuve.

À cette période, Diane Norman intervient au sein du groupe Rencontre-cuisines. C'est une ressource du quartier pour les femmes monoparentales. Elle fait part de cette expérience à quelques femmes du groupe et les convainc de rendre visite à la Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve au printemps 1987. Les femmes reviennent enthousiastes de cette visite et veulent mettre sur pied des cuisines collectives. Avec le soutien de Diane Norman, Rencontre-cuisines décide de passer à l'action. On convoque les intervenants présents lors de la rencontre sur la faim pour les informer de ce nouveau projet et identifier leur contribution au démarrage de celui-ci. Trois semaines plus tard, le premier groupe de cuisines voit le jour. Afin de bien répondre aux besoins et attentes des participantes, les responsables de rencontre-cuisines adaptent la formule. Ainsi les Cuisines collectives de Centre-Sud reçoivent une aide financière de la société St-Vincent-de-Paul, et ce, pendant plusieurs années. Moisson Montréal leur procure aussi des aliments. Près d'une année plus tard, quinze groupes de cuisines fonctionnent à Centre-Sud dans le cadre de l'organisme Rencontre-cuisines.

Les Cuisines collectives de Centre-Sud reçoivent le prix André-Tétrault décerné par la Fédération des CLSC à l'automne 1988. Cet événement provoque une publicité importante pour cette pratique dans l'ensemble du Québec et favorise l'éclosion de plusieurs cuisines collectives tant à Montréal qu'ailleurs au Québec.

Il est donc clair, que dans ce quartier l'émergence des cuisines collectives provient d'une collaboration étroite entre une professionnelle et des participantes d'un organisme communautaire. La professionnelle s'assure dès le départ que les femmes impliquées prennent en charge le développement de cette pratique .

Cuisines collectives de Québec²⁵

Joanne Montmigny travaille pour le CLSC Laurentien. En 1989, elle anime des activités concernant l'alimentation pour un organisme communautaire. Elle participe en janvier 1990 à une formation organisée pour les nutritionnistes des CLSC où Diane Norman présente les cuisines collectives.

Ce projet suscite beaucoup d'intérêt chez elle. À son retour, elle discute avec l'organisme communautaire de la possibilité de créer un groupe de cuisines avec les participantes de l'organisme. L'organisme accepte de prêter un local à la condition que celle-ci encadre et soutienne la cuisine collective. Le groupe démarre en avril 1990 et un deuxième groupe voit le jour l'année suivante. L'intervenante nous avoue avoir investi beaucoup de temps afin de s'assurer que les groupes fonctionnent bien. Dès la fin de la première année, elle crée un livre de recettes avec les participantes pour faciliter la planification des menus. Rapidement, elle reçoit de plus en plus de demandes de soutien pour démarrer des cuisines collectives dans l'ensemble de la région. Afin de faciliter son travail, elle bâtit à partir des questions des participantes un deuxième outil qui explique le démarrage et le fonctionnement d'une cuisine.

C'est avec une intervenante du CLSC de la Basse-ville qu'elle assume d'une certaine façon, pendant quelques années, un mandat régional. Cela signifie entre autres, deux formations par

²⁵ Pour connaître plus en profondeur les cuisines collectives de la région de Québec, voir Tremblay (1995).

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

année pour les organismes intéressés, et l'organisation d'une rencontre échange par année pour les cuisines collectives.

Dès 1994, devant le nombre grandissant de cuisines collectives dans la région, il devient de plus en plus difficile pour ces intervenantes des CLSC d'assumer un mandat régional. C'est pourquoi, elles entreprennent des démarches en collaboration avec la table de concertation sur la faim afin de trouver de l'argent pour engager une coordonnatrice régionale. Son rôle serait d'assurer les liens entre les cuisines et de stimuler la mise en place des nouvelles cuisines. Elles obtiennent du financement et engagent une coordonnatrice en novembre 1995.

Il est donc clair, que dans cette région, les deux intervenantes des CLSC Laurentien et de la Basse-ville ont joué un rôle important dans le développement et le soutien des cuisines collectives .

Cuisines collectives de l'Estrie

En 1990, un groupe de pastorale du milieu convoque des intervenants de différents organismes du milieu comme Moisson Estrie, les CLSC, la Régie régionale, le Département de santé communautaire et les paroisses. Les membres de l'animation pastorale sont préoccupés par la demande croissante de dépannage alimentaire dans les paroisses. Après discussion, les membres présents considèrent qu'une cuisine collective s'avère une alternative préférable au dépannage alimentaire.

On décide donc d'expérimenter cette pratique. Quelques personnes se rendent à Montréal pour chercher de la documentation. Le groupe s'inspire de cela pour développer un projet pilote. La première cuisine se développe dans un sous-sol d'église. Une religieuse membre du groupe de réflexion anime le groupe pendant près de huit mois. Petit à petit, quatre autres groupes voient le jour. Suite à une évaluation, le groupe de réflexion constate que les cuisines collectives favorisent une prise en charge des participantes, permettent une économie et améliorent l'alimentation. Afin de favoriser le développement des cuisines collectives de la région, il entreprend des démarches pour créer un organisme autonome de cuisines collectives. C'est la naissance du Carrefour des cuisines collectives. De plus, le carrefour obtient le support financier du département de santé communautaire de 1990 à 1992. Ce financement permet entre autre d'engager une personne qui assure la coordination des cuisines.

Dans **l'Estrie**, c'est l'effort soutenu de plusieurs intervenants d'organismes différents qui a permis au Carrefour des cuisines collectives de naître.

Cuisines collectives de Trois-Rivières

L'organisme communautaire COMSEP joue un rôle important dans la mise sur pied des Cuisines collectives de Trois-Rivières. Plusieurs événements se succèdent pour favoriser la naissance de la première cuisine en novembre 1990.

La coordonnatrice de COMSEP entend parler des cuisines collectives par le Réseau populaire féministe de Montréal dont Louise Garnier et Gertrude Lavoie sont membres. À l'époque, soit fin 1988, Lucie Massicotte milite au sein du comité des familles monoparentales de COMSEP. Or un sondage se fait au sein de ce comité afin de mieux cerner les besoins et attentes des membres. Une des priorités identifiées est la préparation de repas en commun.

En 1990, Lucie Massicotte participe pour COMSEP à l'atelier sur les cuisines collectives tenu dans le cadre du 50^e anniversaire du droit de vote des femmes. Elle revient dynamisée par

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

cette pratique. Dans les jours qui suivent, elle va suivre une formation sur les cuisines collectives donnée par Diane Norman à la Collective des femmes de Nicolet. Peu de temps après, Lucie obtient un poste au sein de COMSEP.

En septembre 1990, à l'occasion de l'assemblée générale de COMSEP, elle parle des cuisines collectives aux membres. Aussi, 40 femmes sont intéressées par le projet. Lucie Massicotte devient responsable de la mise sur pied de cette pratique à raison de deux jours par semaine. Dès janvier, des demandes affluent de différents comités de pastorale paroissiale et d'organismes communautaires pour mettre en place des cuisines collectives. C'est pourquoi dès 1991, le Regroupement des cuisines collectives de Francheville se forme car l'organisme initiateur n'a pas la capacité d'absorber ce développement. Le regroupement favorise l'autonomie financière nécessaire pour multiplier les lieux de cuisine. De plus, il permet de s'assurer que les nouvelles cuisines se développent en respectant la philosophie de base soit la reconnaissance de l'expertise des femmes qui y participent.

À Trois-Rivières, c'est un organisme communautaire ancré solidement dans son milieu qui est porteur du projet des cuisines collectives.

Cuisines collectives de Chicoutimi

Nous sommes au début de 1991, le Service budgétaire populaire de Chicoutimi réunit des militants des milieux préoccupés par les questions liées aux besoins alimentaires. À cette époque, l'implantation des cuisines collectives va bon train à Montréal et au Québec et les militants commencent à avoir accès à de l'information. Les militants pensent qu'une cuisine collective pourrait répondre à certains besoins alimentaires d'une partie de la population. Le service budgétaire décide d'aller de l'avant et aménage un local à cette fin. De plus, il engage un intervenant dont le mandat est de partir et d'encadrer les cuisines collectives. Il suit avec une intervenante du CLSC des Coteaux une formation donnée par le Regroupement des cuisines collectives à Montréal. À son retour, il supervise l'aménagement et entreprend des démarches auprès des paroisses pour obtenir l'équipement de base. Ensuite, il recrute des personnes intéressées et le premier groupe démarre en février 1991. Il a aussi la responsabilité de sensibiliser les organismes communautaires du milieu et de les soutenir dans la mise sur pied de cuisines au sein de leur groupe.

À Chicoutimi, un organisme communautaire investit des ressources matérielles et financières pour développer les cuisines collectives pour sensibiliser les organismes communautaires du milieu et les soutenir dans la mise sur pied de cuisines au sein de leur groupe.

Cuisines collectives de Roberval

Le Centre populaire de Roberval travaille avec des personnes vivant de la Sécurité du revenu. La responsable du service d'aide et d'information sociale constate que les personnes assistées sociales ont de plus en plus de difficultés à se nourrir à la fin du mois. Les organismes du milieu qui offrent du dépannage alimentaire ne respectent pas toujours la dignité des assistés sociaux. Elle cherche une alternative pour améliorer les conditions de vie de ces derniers. Au début de 1992, elle voit un reportage sur les cuisines collectives à la télévision. Elle trouve cette pratique très intéressante et obtient le mandat de son organisme de développer les conditions nécessaires à la création d'une cuisine collective. Elle entreprend des démarches concernant le financement de base et le recrutement. Elle fait venir Gertrude Lavoie du regroupement pour donner une séance de formation. De fil en aiguille, les cuisines collectives se forment. Dès le départ, une entente verbale est conclue entre le centre popu-

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

laire et les cuisines collectives. Le centre prête les locaux et assume le salaire de l'animatrice tandis que les participantes s'occupent du reste des dépenses.

C'est un organisme d'éducation populaire du milieu qui développe les cuisines collectives de Roberval.

Cuisines collectives de Valleyfield

Les cuisines collectives se développent autour de 1992 dans cette ville. C'est grâce à l'appui du réseau paroissial que le projet prend forme. Comme plusieurs coins du Québec, Valleyfield est aux prises avec un accroissement de la pauvreté et de plus en plus de personnes de la communauté souffrent de la faim. Quelques personnes impliquées dans le milieu font appel à Thérèse Soucy, active au sein des Cuisines collectives de Centre-Sud pendant cinq ans pour démarrer celles-ci dans leur milieu. Elle accepte bénévolement de s'impliquer et démarre un premier groupe dans le sous-sol de la paroisse Sacré-Coeur. Un deuxième groupe voit le jour dans le Centre Garneau quelques mois plus tard.

Le réseau paroissial et les communautés religieuses jouent un rôle de premier plan dans le développement des cuisines collectives de la région de Valleyfield.

Cuisines collectives de l'Outaouais¹⁹

Tout comme dans le cas des cuisines collectives de Québec, en Outaouais, le démarrage des cuisines collectives se fait suite à la rencontre organisée à Montréal par le regroupement des nutritionnistes des CLSC où Diane Norman a présenté les cuisines collectives.

C'est donc par le biais des CLSC et des nutritionnistes que les cuisines collectives ont pris leur envol en Outaouais. Par ailleurs, ce sont les mêmes qui ont soutenu le développement des cuisines collectives de la région.

À partir de là, il faut préciser que les cuisines collectives ne se sont pas développées de la même façon à Gatineau qu'en milieu rural. La principale distinction vient de l'organisation communautaire des deux milieux. En milieu rural, on ne peut compter sur le financement de la Saint-Vincent-de-Paul et, de plus, on entretient certains préjugés sur les femmes participant aux cuisines collectives. On dit qu'elles sont dans le besoin, qu'elles sont pauvres et qu'elles ont de la difficulté à s'organiser. Ces irritants ont pu freiner le développement des cuisines collectives en milieu rural. Nous constatons que les religieuses s'engagent fortement dans les cuisines. En plus du soutien des CLSC, nous devons souligner l'apport de certains organismes, particulièrement en milieu urbain. Mentionnons entre autres le Carrefour Miséricorde et la Société St-Vincent-de-Paul. Enfin, les CLSC de cette région ont comme politique de s'assurer que les groupes initiés par lui deviennent le plus rapidement possible autonomes, et ils se distinguent en cela de d'autres. C'est pourquoi les intervenantes ont fait appel au programme EXTRA pour permettre le développement de ces cuisines collectives même si elles reconnaissent les nombreuses difficultés liées à cette source de financement.

Au niveau régional, il n'existe pas de regroupement formel. Par contre, les CLSC permettent une fois l'an, le déroulement d'une rencontre de l'ensemble des groupes existants de la région lors d'une journée promotionnelle ou d'une journée d'activités en soutenant l'organisation et en assumant les coûts.

²⁶ Pour connaître plus en profondeur les cuisines collectives de la région de l'Outaouais voir Fréchette (1997).

Histoire du Regroupement des cuisines collectives du Québec

Dans cette région donc, les cuisines collectives ont été initiées et sont portées principalement par les nutritionnistes des CLSC avec à l'occasion le soutien de quelques groupes du milieu.

Résumons-nous

Comme nous l'avons déjà montré, les cuisines collectives prennent leur essor dans un contexte où la pauvreté ne cesse d'augmenter. Celle-ci frappe plus particulièrement les familles monoparentales vivant de la Sécurité du revenu. C'est pourquoi, il ne faut pas se surprendre si de nombreux intervenants et militants, tant des groupes communautaires, que des CLSC et des organismes paroissiaux se préoccupent des impacts de la pauvreté dans leur milieu. Plusieurs cherchent des projets concrets pour améliorer les conditions de vie, préserver la dignité des gens vivant dans la pauvreté et favoriser leur *empowerment* personnel et collectif.

Plusieurs événements ou activités ont permis de faire connaître le projet des cuisines collectives tant à Montréal que dans le reste du Québec. Soulignons entre autre, une bonne couverture de presse à la fin des années 80, le prix André-Tétreault décerné par la Fédération des CLSC en 1988, la présence d'intervenantes des cuisines collectives dans de nombreux colloques, les nombreuses formations données au début des années 90. C'est un ensemble de facteurs qui favorise le développement des cuisines collectives partout au Québec et qui explique la relative diversité des structures organisationnelles des cuisines collectives. Parmi les 301 cuisines collectives qui ont rempli la fiche d'information, nous constatons qu'une majorité de cuisines collectives sont : soit des organismes autonomes (30%) ; soit une activité d'un organisme communautaire ou bénévole (42%). Un certain nombre d'entre elles est rattaché à un organisme public ou parapublic (13%) ou à une paroisse ou organisme paroissial (8%).

Cependant, quelque soit la structure organisationnelle, la naissance des cuisines collectives dans plusieurs milieux est souvent, le résultat d'une collaboration étroite de plusieurs intervenantes et militantes provenant d'organismes différents. L'émergence des cuisines collectives nous démontre comment les forces vives d'un milieu malgré certaines divergences, sont capables de travailler ensemble et de mettre en place des pratiques qui collent aux vrais besoins de la population.

Chapitre 2

CE QUE SONT LES CUISINES COLLECTIVES

Le chapitre 2 présente un portrait des cuisines collectives au Québec à partir de données provenant de la fiche d'information²⁶, des 12 observations participantes et des entrevues menées auprès des informatrices clés.

Dans ce chapitre, nous aborderons les points suivants : orientations ; structure organisationnelle des cuisines collectives ; objectifs poursuivis ; une pratique par et pour des femmes ; le fonctionnement et la dynamique interne des cuisines collectives.

Dans le texte, nous avons ajouté des encadrés qui illustrent les données décrites. Ceux-ci ont été constitués à partir des réponses fournies par les groupes de cuisine dans la fiche d'information ou encore avec des données provenant des observations participantes. À la fin de chaque section, un encadré intitulé " Résumons-nous " reprend les faits saillants de la section qui vient d'être traitée.

ORIENTATIONS

L'histoire des cuisines telle que relatée au chapitre 1 permet de saisir l'importance de la prise en charge comme orientation de base ayant présidé à la naissance des cuisines collectives. Les entretiens que nous avons réalisés auprès d'informatrices clés dans le développement des cuisines nous permettent aussi de saisir l'importance de cette orientation, souvent mise en évidence lorsqu'elles situent les cuisines par rapport aux diverses formes d'aide alimentaire.

Voici comment une des pionnières des cuisines collectives décrit les visées qu'elles poursuivaient.

On avait comme visées, l'autonomie, la prise en charge, la fierté, préserver la fierté des femmes, la dignité. [...] Participer à une cuisine permet de développer un pouvoir. Ton pouvoir personnel d'abord parce que là tu pouvais en économisant avoir un petit peu plus de possibilités de faire d'autres choses avec des sous. Un pouvoir sur ton alimentation et un pouvoir collectif aussi, parce qu'on est ensemble et qu'on veut changer des choses. (Entrevue Gertrude Lavoie)

Favoriser la prise en charge, cela devrait signifier, pour une autre informatrice que nous avons rencontrée, permettre une large implication des membres de la cuisine :

C'est peut-être le danger qui guette certaines cuisines collectives. Le terme " cuisines collectives " est beaucoup galvaudé. Il y en a qui sont quasiment des cours de cuisine, ça devient des cuisines collectives parce que les gens viennent ensemble. Le cœur [des cuisines], c'est que ce sont les gens qui décident. Que ce soient les gens,

²⁶ Les données principales provenant de la fiche d'information sont présentées sous forme de graphiques dans le corps du texte. Vous trouverez par ailleurs l'ensemble des réponses aux questions de la fiche dans les tableaux de l'annexe 2. Les résultats sont présentés pour l'ensemble des 301 groupes qui ont répondu à la fiche d'information. De plus, des distinctions sont faites selon la structure organisationnelle des groupes de cuisines, chaque fois que cela est pertinent.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

que ce soient leurs goûts, que ce soient les gens qui fassent la plupart des tâches, que ce soient leur "business" à eux autres. (Entrevue Johanne Montmigny)

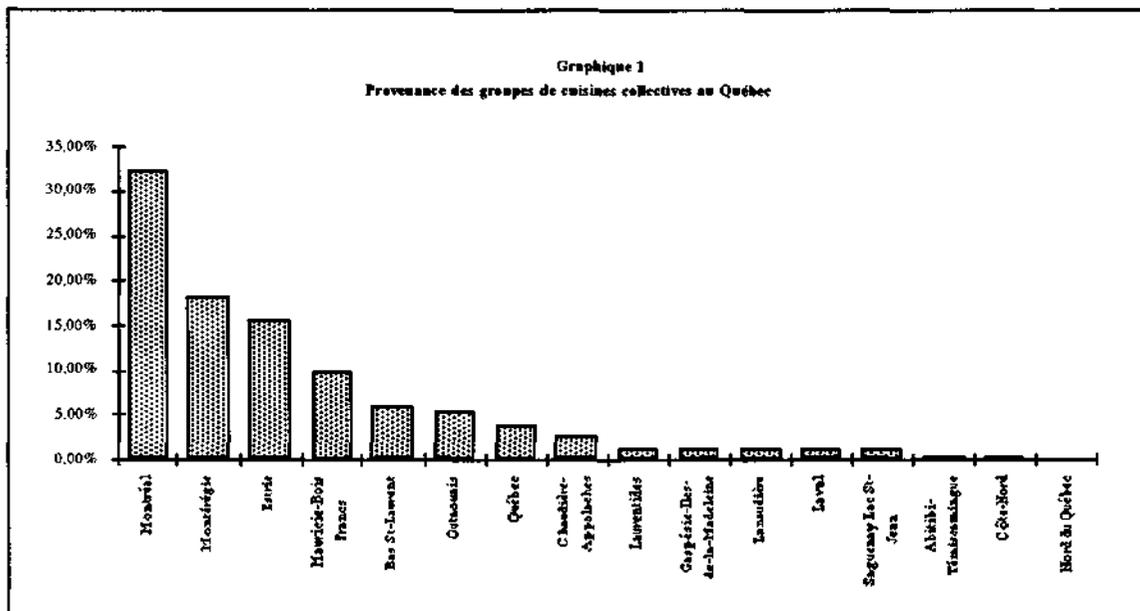
Les informatrices questionnées insistent sur le rôle que doivent jouer les cuisines collectives dans l'insertion sociale de leurs membres. Pour ce faire, il faut *donner la parole*²⁷, et *permettre la reconnaissance de l'expertise des gens qui y participent, l'expertise des femmes à nourrir une société* (Entrevue L. Massicotte). Jouer un rôle au niveau de l'insertion sociale, c'est aussi combattre la honte de la pauvreté, la honte de l'aide sociale. *Les enjeux des cuisines collectives au Québec, c'est de libérer les personnes qui sont pauvres économiquement, de la honte de cette pauvreté. [...] L'enjeu, c'est de créer une autre façon d'être et de libérer les participants de la honte* (Entrevue Diane Norman). Même si les cuisines jouent un rôle au plan financier et nutritionnel, une informatrice croit que les aspects reliés à l'insertion sociale sont fondamentaux. Une cuisine collective

ça nourrit le corps, l'âme et le cœur. Ce qui est le plus précieux, si j'avais à les classer, c'est l'entraide et de briser l'isolement social. Ce qui est peut-être le plus criant dans toute cette souffrance-là, c'est d'abord de sentir que tu n'es pas tout seul à vivre ça, que tu es capable de te créer un petit noyau où tu as du plaisir ensemble, où tu sens que tu es plus seul. Je dirais que ça, c'est encore plus fort comme bien-être que les aliments. Les aliments, c'est un plus. C'est un extra, c'est un cadeau.

(Entrevue Johanne Montmigny)

STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DES CUISINES COLLECTIVES

Les cuisines collectives existent dans presque toutes les régions du Québec. Bien que fortement représentées à Montréal, elles se sont développées en grand nombre sur tout le territoire²⁸.

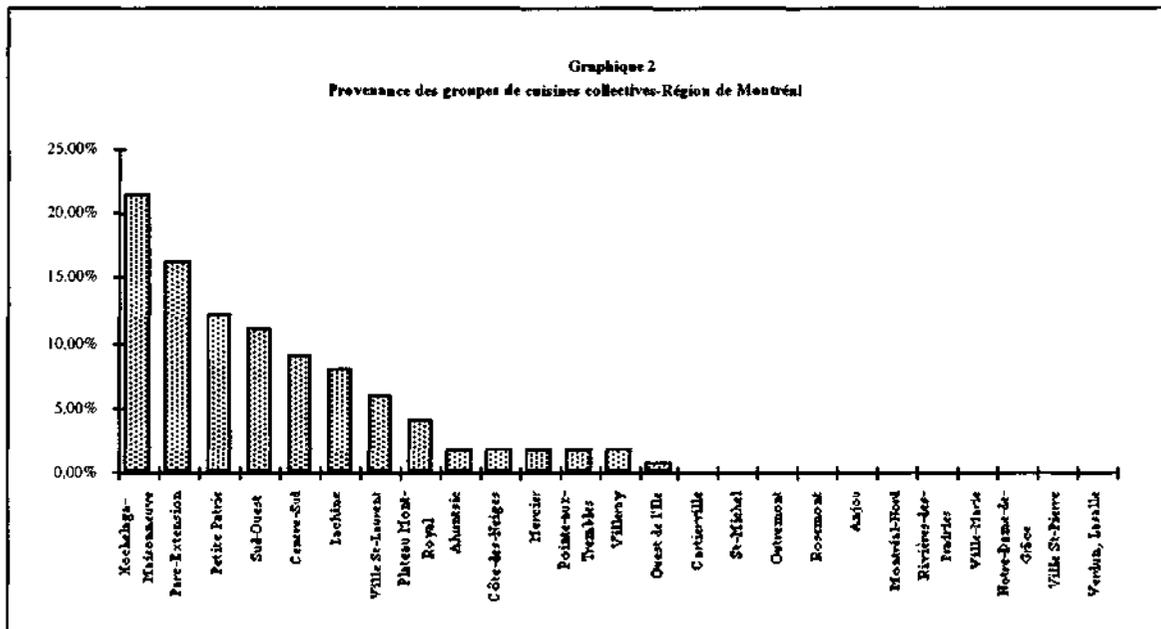


À Montréal (tableaux 2.1 et 2.2), on constate que les cuisines sont particulièrement nombreuses dans les quartiers défavorisés. Le nombre des cuisines suit assez fidèlement la carte de la pauvreté dans la grande région de Montréal.

²⁷ Entrevue Gertrude Lavole

²⁸ Voir aussi les tableaux 1.1 et 12 en annexe 2.

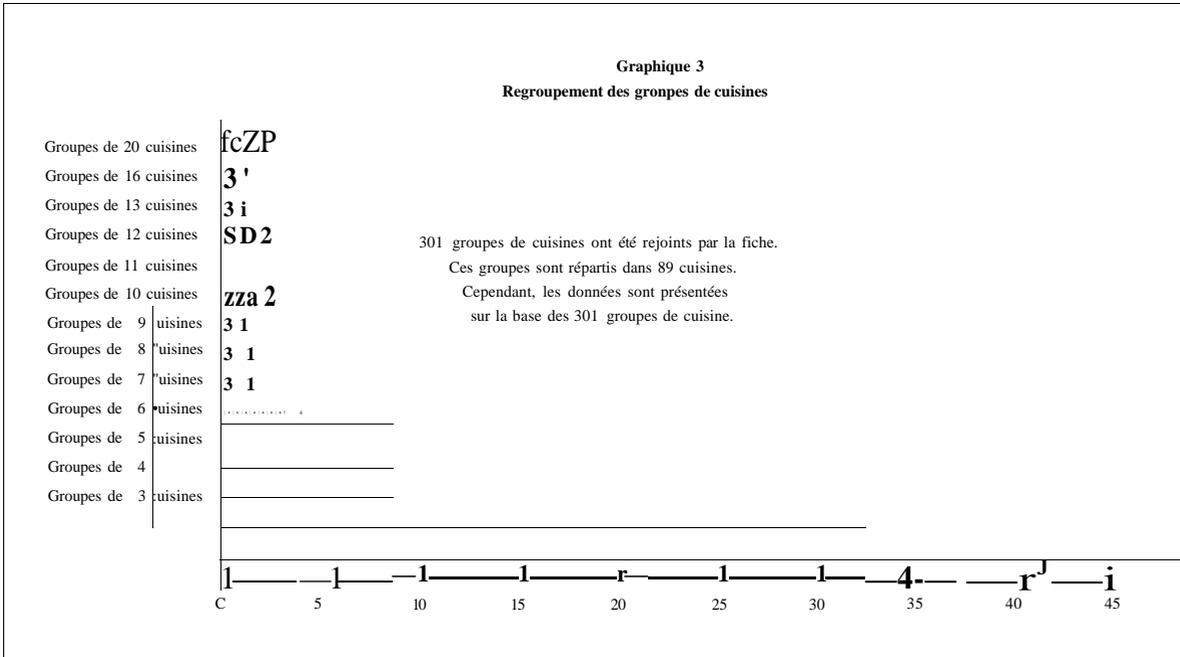
Ce que sont les cuisines collectives



La majorité des cuisines qui ont répondu à la fiche d'information sont membres du Regroupement des cuisines collectives du Québec, (tableau 3)

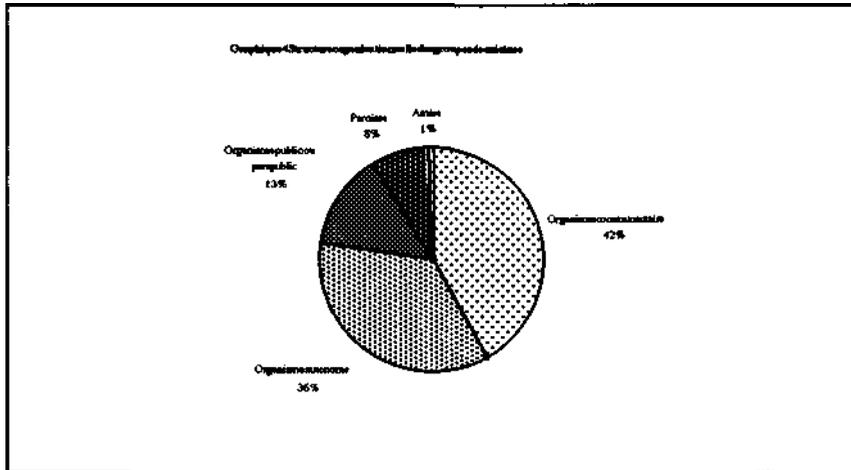
Les cuisines rejointes sont les petites unités de quelques personnes qui se réunissent une ou plusieurs fois par mois pour faire la cuisine. Comme l'indique le graphique 3, on retrouve tant des groupes de cuisines uniques que des regroupements de 2, 3 jusqu'à 20 unités de cuisines. Ainsi, un centre de femmes peut avoir développé une cuisine collective pour ses membres. Ici, on retrouvera cette cuisine dans la catégorie " un seul groupe ". Par ailleurs, la Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve, dont nous avons parlé au premier chapitre, regroupe 20 groupes de cuisines. Elle se retrouve ici dans la catégorie " groupes de 20 cuisines ". Dans la suite de ce texte, nous utiliserons l'expression groupe de cuisine pour désigner les petites unités de cuisines car nos données ont été recueillies sur cette base. En effet, nous avons envoyé une fiche d'information à la cuisine du centre de femmes et 20 fiches à compléter à la cuisine Hochelaga-Maisonneuve.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité



Type de structure organisationnelle

Comme le montre le graphique 4, la structure organisationnelle des groupes de cuisine est relativement diversifiée.



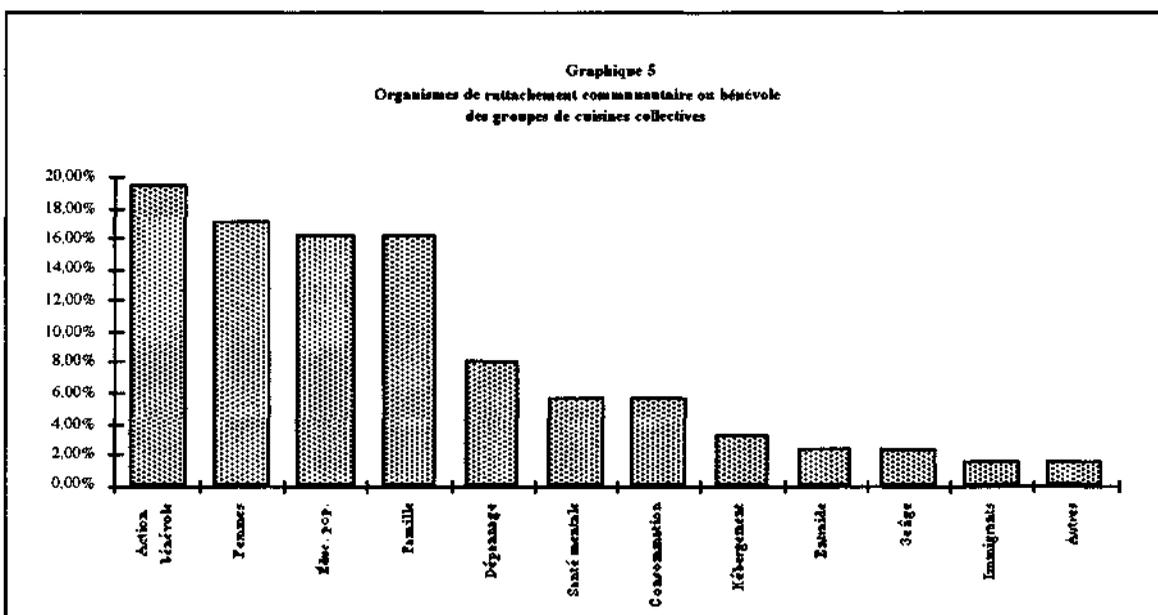
Un peu plus du tiers (36 %) des groupes de cuisines sont rattachés à un organisme autonome, c'est-à-dire un organisme dûment constitué ayant une charte et un conseil d'administration. Dans ce cas, l'organisme a comme principale activité la cuisine collective. Cependant, pour la majorité des groupes de cuisines, la structure organisationnelle est différente, les groupes de cuisines étant rattachés à un organisme qui a une mission non exclusivement centrée sur la cuisine collective. Ainsi, 63,5% des groupes sont donc rattachés soit à un organisme communautaire ou bénévole (42 %), à un organisme public ou parapublic (CLSC, commission scolaire) (13%) ou encore à une paroisse ou organisme paroissial (8%). Par ailleurs, quelques groupes se sont définis comme " groupe d'amies " c'est-à-dire sans rattachement institutionnel formel. Très peu nombreux parmi nos répondants, ces groupes existent peut-être en plus grand nombre sans que nous puissions les rejoindre compte tenu de leur nature même. D'autre part, soulignons que les groupes rattachés à un organisme autonome sont très présents dans la région de Montréal : 43 % d'entre eux sont montréalais. De même, les groupes rattachés à un organisme paroissial sont majoritairement de la région

Ce que sont les cuisines collectives

de Montréal. Par contre, les groupes rattachés à un organisme communautaire, de même que ceux rattachés à un organisme public ou parapublic sont majoritairement établis dans les différentes régions du Québec (tableau 1.3).

Organisme de rattachement

Les organismes communautaires ou bénévoles de rattachement des groupes de cuisines sont relativement variés, et travaillent dans presque toutes les sphères d'activités du mouvement communautaire et bénévole.



L'ajout d'une activité de cuisine collective semble donc une pratique qui s'est propagée dans presque toutes les sphères du mouvement communautaire comme une réponse aux problèmes d'appauvrissement des membres et clientèles des divers groupes. Par ailleurs, les organismes publics ou parapublics de rattachement des groupes de cuisines sont surtout des CLSC et dans une moindre mesure des commissions scolaires, (tableau 6.3)

Liens avec le milieu

Presque tous les groupes de cuisines entretiennent des liens avec leur milieu (tableau 8.1 et 8.2) et ce quelque soit la structure organisationnelle des groupes de cuisine (tableau 8.3). Les CLSC sont ici fort importants puisque les trois quarts des groupes de cuisines disent avoir avec eux des liens de collaboration. Ces liens de collaboration ne sont pas toujours précisés par les groupes. Cependant, quand ils le sont, il s'agit de prêts de services d'une organisatrice communautaire, d'une diététicienne ou d'une infirmière²⁹. Par ailleurs, la moitié des groupes entretiennent des liens avec un ou des organismes communautaires, l'organisme de rattachement ou d'autres dans leur milieu. La majorité des liens entretenus par les groupes de cuisines semblent directement reliés à la poursuite de leurs activités ou de leur financement. Par ailleurs, le tiers des groupes de cuisines s'impliquent aussi dans leur milieu au niveau de la concertation. Ici, ce sont davantage les cuisines membres d'organismes autonomes qui entretiennent ce type de rapport, (tableau 8.4)

²⁹ Pour plus de précision sur cette question, voir au chapitre 3, la section Dons et prêts de services.

Résumons-nous

•Globalement, au plan organisationnel, deux types de groupe de cuisine se distinguent : les groupes de cuisine rattachés à un organisme autonome et les groupes rattachés à des organismes communautaires, bénévoles ou publics/parapublics. Les premiers sont rattachés à des organismes dont la mission est centrée essentiellement sur la cuisine collective. Ceux-ci forment le tiers des groupes de notre échantillon. Pour les deux tiers des groupes, cependant, le rattachement institutionnel est autre. Les groupes de cuisine sont rattachés à des organismes qui interviennent dans toutes les sphères du mouvement communautaire et bénévole ou encore comme CLSC ou commission scolaire.

•Les groupes de cuisine entretiennent de nombreux liens avec des organismes de leur milieu, souvent le CLSC. Les collaborations établies concernent d'abord et avant la poursuite de leurs activités et de leur financement.

OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LES GROUPES DE CUISINES

Alimenter une société, c'est important. C'est très lié à la vie³⁰

Voici quelques exemples de réponses obtenues lorsque nous avons demandé aux groupes de cuisines de nous préciser leurs objectifs,

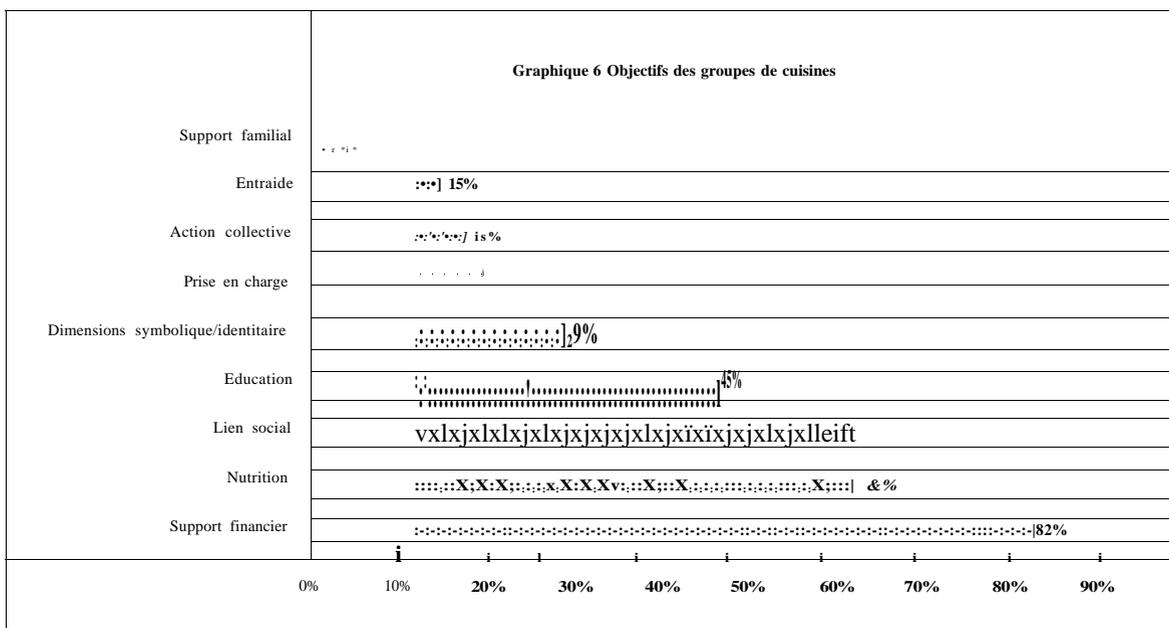
- Fournir un dépannage alimentaire d'une semaine (la dernière du mois)
Améliorer la qualité de l'alimentation familiale
Fournir une occasion d'apprendre (consulter les spéciaux, faire un budget)
Briser l'isolement, créer des liens entre les personnes (Com³¹)
- Aider les femmes à faibles revenus à fabriquer des mets économiques à partir de la récupération d'aliments-
Conscientiser au quotidien (autonomie, estime de soi)
Développer l'entraide et la solidarité entre femmes
Favoriser la participation à diminution de la pauvreté (Au)
- Bien se nourrir à peu de frais
Briser l'isolement en favorisant des rencontres
Développer des compétences culinaires
Apprendre à planifier un petit budget
Apprendre à planifier et organiser son temps (Com)
- Suite à la décision de servir des repas chauds aux enfants dans trois écoles, on a jugé utile d'introduire les parents de ces élèves aux cuisines collectives.
On poursuit les objectifs suivants :
Initiation à l'économie alimentaire
Sensibiliser à l'importance de la nutrition
Initiation à la cuisine nord-américaine
Établir un contact entre participants de diverses origines (Com)

On peut identifier, à partir des réponses obtenues dans la fiche d'information, neuf types d'objectifs poursuivis par les groupes de cuisines.

³⁰ Entrevue Louise Garnier

³¹ Les exemples présentés dans ce rapport proviennent de réponses tirées des fiches d'information. Nous identifions ici la structure organisationnelle du groupe de cuisine dont nous citons la réponse. Ainsi, * au " signifie cuisine membre d'un organisme autonome; " com " cuisine rattachée à un organisme communautaire; " pub " cuisine rattachée à un organisme public ou parapublic; et " par " cuisine rattachée à un organisme paroissial.

Ce que sont les cuisines collectives



Ces objectifs se situent en premier lieu au plan financier (82 %), en second lieu au plan de la nutrition (62 %). Les objectifs au plan relationnel (briser l'isolement, etc.) sont aussi partagés par plus de 60% des groupes de cuisine. On retrouve ces principaux objectifs quelque soit la structure organisationnelle des groupes de cuisine collective, (tableau 11.2) Même s'il ne s'agit pas d'une majorité, plusieurs groupes de cuisines ajoutent également un volet éducatif (45 %) à leurs objectifs. Ce volet est en particulier le fait des groupes rattachés à un organisme public ou parapublic (tableau 11.2). À ces quatre objectifs de base, des groupes ajoutent l'un ou l'autre des objectifs suivants : une dimension symbolique/identitaire (confiance en soi, estime de soi) (29 %), la prise en charge et l'autonomie (20 %), l'action collective et politique (18 %), l'entraide (15 %), le support familial (7 %). Les objectifs des cuisines sont donc centrés sur l'aide financière apportée par l'activité réalisée, sur une saine alimentation à bas prix et le travail en groupe qui permet de briser l'isolement et de favoriser les contacts avec d'autres personnes. Autant d'objectifs centrés sur les individus, sur leur prise en charge et leur autonomie sans, dans la grande majorité des cas, la perspective d'une action collective. Cette dernière perspective se retrouve surtout parmi les groupes rattachés à un organisme autonome (28 %) et parmi ceux rattachés à un organisme public ou parapublic (38 %) (tableau 11.2).

Le point de vue des observatrices

Comment les cuisines collectives se démarquent-elles des ressources de dépannage alimentaire ? *La différence, c'est l'action, les gens sont acteurs de la recherche de solutions à leur problème* (Entrevue Chagnon.) Les cuisines collectives demandent plus de temps, plus d'implication. *Il y a le temps, il y a l'énergie, il y a l'argent qu'il faut mettre, c'est beaucoup plus impliquant* (Entrevue Bouchard).

Il faut se méfier cependant, selon une informatrice, d'une analyse trop tranchée qui place d'un côté les ressources de dépannage en alimentation et de l'autre les cuisines collectives. Les premières favorisant la dépendance, les secondes la prise en charge et l'autonomie. Même s'il est certain que les cuisines visent cet objectif, plusieurs d'entre elles continuent à offrir du dépannage alimentaire.

Par rapport au dépannage alimentaire, les cuisines sont comme une espèce de plaque tournante, elles peuvent aussi être un mode de transition. Au départ, tu as

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

rien, tu vas quêter, puis avec d'autres, tu te prends en main, mais parce que les cuisines fournissent encore beaucoup de choses, il reste encore des liens de dépendance. (Entrevue Lise Lebrun)

Par ailleurs, les cuisines collectives ne peuvent répondre à tous les besoins. Pour certaines personnes, les soupes populaires ou les comptoirs alimentaires sont nécessaires. Cependant, selon une informatrice, il faut de la concertation entre les différences ressources :

Plus les groupes ou les services qui sont offerts vont se concerter, vont s'entraider, plus il va y avoir un tissu communautaire qui va se développer par le fait même. [...] Maintenant on parle du filet de sécurité sociale, c'est une façon de rajouter quelques mailles sans que ce soit l'État qui impose des affaires. (Entrevue Bouchard)

UNE PRATIQUE PAR ET POUR DES FEMMES

Personnes nourries et personnes participantes

- *À titre d'illustration*

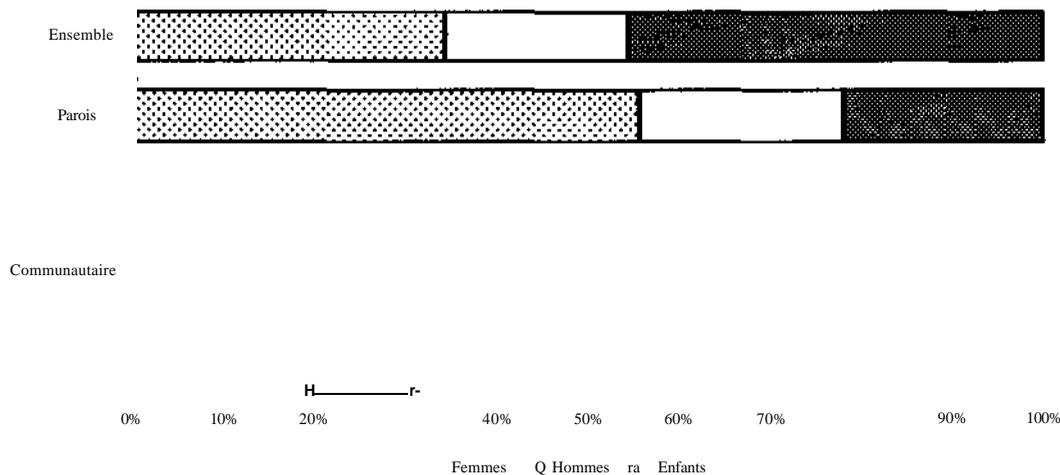
On forme des groupes de 12 bouches à nourrir. Généralement 4 ou 5 personnes composent ce groupe. Voici un exemple :

- une mère de trois enfants = 4 bouches
- un couple et deux enfants = 4 bouches
- une mère de deux enfants = 3 bouches
- une personne seule = 1 bouche
- **Total** = 12 bouches à nourrir (Au)

Personnes nourries

Près de 4 000 personnes sont rejointes par les groupes de cuisines, soit les personnes qui bénéficient de la production de la cuisine, essentiellement le conjoint et les enfants (graphique 7, tableau 21.1). C'est ce qu'on appelle parfois les "bouches à nourrir". On constate ici que près de la moitié des personnes rejointes par les cuisines sont des enfants.

Graphique 7 C&nteristiques des participantes seloa la structure orgaaisationnelle



Ce que sont les cuisines collectives

Selon la structure organisationnelle, on observe une répartition semblable des femmes, hommes et enfants rejoins, (graphique 7, tableau 21.2).

Par ailleurs, on constate, à la lecture du tableau 21.3, que les personnes sont rejointes par les différents groupes dans des proportions semblables à celles qu'occupent les groupes selon leur structure organisationnelle (tableau 5). Ainsi, les groupes rattachés à un organisme communautaire, qui représentent 42 % de l'ensemble des groupes, rejoignent 47 % des 4 000 personnes rejointes par les groupes de cuisines. De même, les groupes rattachés à un organisme autonome, qui représentent 36 % de l'ensemble des groupes, rejoignent 32 % des 4 000 personnes rejointes par les groupes de cuisine.

Recrutement et critères de sélection

- *À titre d'illustration*

L'organisme a constitué une liste d'attente. Tous sont acceptés y compris les personnes ayant une légère déficience intellectuelle. On forme des groupes de 3 à 5 personnes représentant de 12 à 24 bouches à nourrir (Com).

- Chaque groupe s'adresse aux familles socio-économiquement faibles résidentes du territoire du CLSC. Le recrutement se fait par références, en majorité des intervenants nursing et sociaux du CLSC (Pub).

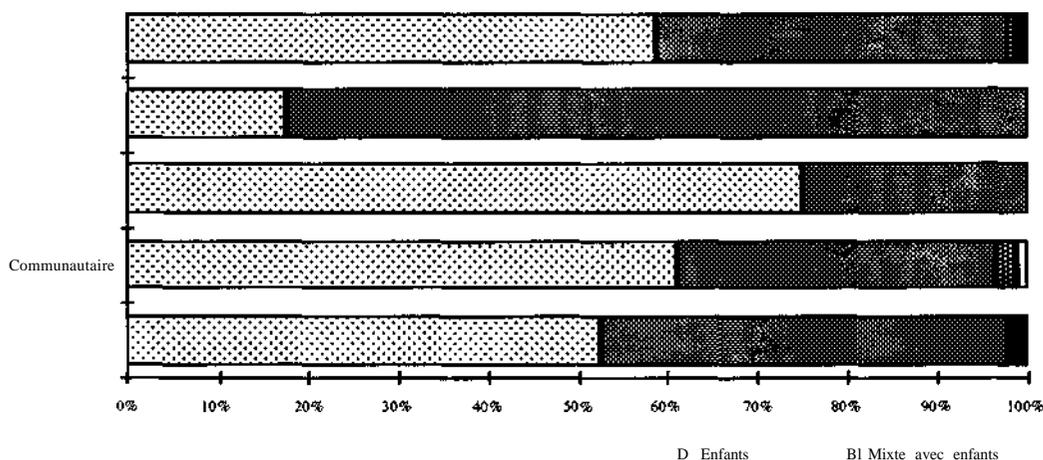
Nous avons demandé aux groupes de nous spécifier leur politique de recrutement et si cela était pertinent, leurs critères de sélection. Disons tout de suite que la majorité des groupes (73 %) ont identifié des clientèles cibles alors que 44 % ont aussi spécifié des critères de sélection. À l'examen du tableau 22.1, on constate que les groupes définissent différemment leurs clientèles mais on retrouve cependant certaines constantes : femmes, familles et personnes à faible revenus. Les critères de sélection (tableau 22.2) sont eux fort variés et relativement éclatés. Certains spécifient que l'activité s'adresse à une clientèle précise, souvent celle de l'organisme de rattachement, ou encore, est offerte à la population d'un territoire donné. D'autres critères concernent la motivation, les besoins, l'apprentissage de la cuisine.

Participant·es des groupes de cuisines

Qui sont les 1 442 personnes participant·es aux cuisines collectives (tableau 24.1) ? Soulignons d'abord, comme le montre le graphique 8, que près de 60 % des groupes de cuisines sont composés uniquement de femmes alors que les autres sont presque tous des groupes mixtes.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Graphique 8 Composition des groupes de cuisines selon la structure organisationnelle



Il y a ici quelques exceptions : quelques groupes sont composés uniquement d'hommes ou encore uniquement d'enfants. La composition des groupes de cuisines varie selon la structure organisationnelle (graphique 9 et tableau 23.2). Si la mixité est présente partout, elle est beaucoup plus importante, proportionnellement, pour les groupes rattachés à un organisme autonome (45%) et ceux rattachés à un organisme paroissial (82%). Les groupes mixtes regroupent bien sûr des hommes et des femmes mais dans des proportions inégales. En effet, on peut affirmer à la lecture du tableau 24.1, que dans tous les groupes de cuisines, ce sont d'abord et avant tout des femmes qui sont participantes (85%). Ceci se vérifie pour tous les types de groupes quelque soit leur structure organisationnelle (tableau 24.3).

On constate, à la lecture du tableau 24.3, que les 1 442 participantes se répartissent dans les différents types de groupes dans des proportions semblables à celles qu'occupent les groupes selon leur structure organisationnelle (tableau 5). Ainsi, les groupes rattachés à un organisme communautaire, qui représentent 42 % de l'ensemble des groupes, rassemblent 46,1 % des participantes des groupes de cuisines. De même, les groupes rattachés à un organisme autonome, qui représentent 36 % de l'ensemble des groupes, comptent 31 % des participantes des groupes de cuisines.

Même si on retrouve dans les groupes, des participantes de tous les âges, la majorité est âgée de 30 à 54 ans (tableau 25.1). Elles sont, pour près des trois quarts, peu scolarisées (tableau 26.1) et vivent de l'aide sociale pour 68% d'entre elles (tableau 27.1). Enfin, si les situations familiales vécues sont diversifiées, on retrouve une forte proportion de femmes seules avec des enfants (34 %) et on constate que la majorité des participantes ont un ou des enfants (tableaux 28.1 et 29.1).

Selon la structure organisationnelle, on constate peu de différences quant aux caractéristiques socio-économiques des participantes des groupes de cuisine (Tableaux 25.2, 26.2, 27.2, 28.2, 29.2). Seuls, les groupes rattachés à un organisme paroissial semblent rassembler une proportion plus importante des participantes âgées, moins scolarisées et vivant de pensions de la vieillesse.

Les participantes des groupes de cuisines sont, majoritairement, des Québécoises de souche canadienne-française. Seuls 41 % des groupes rejoignent quelques participantes d'une autre origine ethnique, et ce, sans surprise, surtout à Montréal.

Ce que sont les cuisines collectives

Résumons-nous

- Près de 4 000 personnes sont nourries par les groupes de cuisines. Ce sont des enfants dans la moitié des cas.
- On observe quelques constantes dans la définition des " clientèles " que les groupes cherchent à rejoindre : femmes, familles et personnes à faibles revenus.
- La majorité des groupes de cuisines ne se sont pas donnés de critères de sélection. Quant ils existent, ces critères sont variés et relativement élargis.
- 1 442 personnes participent aux groupes de cuisines.
- Les personnes qui participent aux groupes de cuisines sont des femmes, québécoises de souche, avec charge d'enfants, d'âge moyen, peu scolarisées et vivant de l'aide sociale.
- 60% des groupes sont composés uniquement de femmes alors que les autres sont des groupes mixtes. Dans ces groupes, les femmes sont toutefois beaucoup plus nombreuses que les hommes.

Ce que nous apprennent les observations participantes

Les personnes participantes des groupes de cuisines collectives ayant pris part aux observations participantes sont, et ce n'est pas une surprise, en très grande majorité des femmes. En fait, les femmes représentent neuf personnes sur dix dans ces groupes. Lors de nos observations, huit des douze groupes n'étaient composés que de femmes alors qu'un autre comptait dix femmes et un homme. Les trois autres groupes comptaient chacun trois femmes et deux hommes.

La moyenne d'âge semble se situer dans la trentaine.

Ajoutons également que les participantes rencontrées lors des observations participantes représentent de façon très majoritaire une clientèle hors du marché du travail, bénéficiant donc à faibles revenus.

LE FONCTIONNEMENT DES CUISINES COLLECTIVES

Cette section présente la pratique des cuisines collectives. Nous articulons notre propos autour de deux volets. Le premier volet décrit un ensemble d'éléments nous permettant de saisir le fonctionnement des groupes de cuisines. Le deuxième volet s'attarde à la dynamique interne des cuisines collectives.

Fréquence et lieu des activités

Les données de la fiche d'information nous révèlent que 62 % des groupes de cuisines fonctionnent entre neuf et onze mois par année (tableau 17.1). On retrouve ici la grande majorité des groupes rattachés à des organismes communautaires (72 %) ou publics/parapublics (77 %) (tableau 17.2). La grande majorité de ces groupes interrompent leurs activités durant l'été (tableau 17.4). Les raisons justifiant cette interruption d'activités sont diverses comme le montre le tableau 17.5. On note cependant que plusieurs de ces raisons sont reliées à la disponibilité des participantes, en particulier lors des vacances et des congés scolaires des enfants, alors

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

que les autres raisons ont souvent trait à la fermeture estivale de l'organisme ou au manque de fonds de ce dernier.

Le tiers des groupes cuisinent sans interruption toute l'année. Ce sont surtout des groupes rattachés à un organisme autonome (52% d'entre eux) ou encore à des organismes paroissiaux (40%) (tableau 17.2). On invoque ici les besoins pressants des participantes ou encore la décision du groupe de cuisiner à l'année longue.

Enfin, les trois quarts des groupes cuisinent le jour. Les autres le font selon un horaire flexible ou encore le soir ou la fin de semaine (tableau 18.1). On note ici une différence selon la structure organisationnelle : les groupes rattachés à un organisme autonome sont proportionnellement plus nombreux à cuisiner selon des horaires flexibles (35%). Pour les autres, la tendance à cuisiner le jour suit la tendance générale ou est même plus forte (tableau 18.2). Les groupes de cuisines semblent suivre l'horaire de leur organisme de rattachement, très souvent un groupe communautaire, qui fonctionne de jour et qui interrompt ses activités l'été.

La majorité des groupes (65%) cuisinent une fois par mois (tableau 19.1). Il n'y a pas ici de différences notables selon la structure organisationnelle (tableau 19.2). Pour près de la moitié des groupes, deux rencontres sont nécessaires pour réaliser les activités, soit une rencontre de planification et une rencontre de cuisson. Certains groupes se rencontrent trois fois ou plus. On inclut certainement ici les achats nécessaires à la réalisation de la cuisine. Par ailleurs, plus du tiers des groupes ne se rencontrent qu'une fois pour réaliser la cuisine. Dans ce cas, on peut supposer que la planification de la prochaine cuisine s'effectue à la fin des tâches de cuisson ou même le matin même de la journée de cuisson compte tenu des dons d'aliments (tableau 20).

Lieu des activités de cuisine

Les activités de cuisine collective se déroulent presque toujours dans un local non résidentiel, pour près de la moitié des groupes dans le local même de l'organisme de rattachement (tableau 7.1). Ceci se vérifie surtout dans le cas des groupes rattachés à un organisme communautaire (tableau 7.2). Les locaux sont rarement loués mais différents locaux sont parfois nécessaires à la réalisation des différentes étapes d'une cuisine collective. Cette pratique semble fréquente pour les groupes rattachés à une structure autonome (39 %) bien que la moitié de ces groupes (50 %) cuisinent dans les locaux mêmes de l'organisme. Sans surprise, les groupes rattachés à un organisme paroissial cuisinent dans le sous-sol de l'église, le presbytère ou encore un local de la paroisse tout comme près de la moitié (45 %) des groupes rattachés à un organisme public ou parapublic (tableau 7.2).

Résumons-nous

- La majorité des groupes de cuisines interrompent leurs activités durant l'été.
- Les trois quarts des groupes cuisinent le jour, le plus souvent une fois par mois.
- Une cuisine par mois demande généralement deux rencontres pour les participantes, une pour la planification, l'autre pour la cuisson.
- Les activités se déroulent presque toujours dans un local non résidentiel.

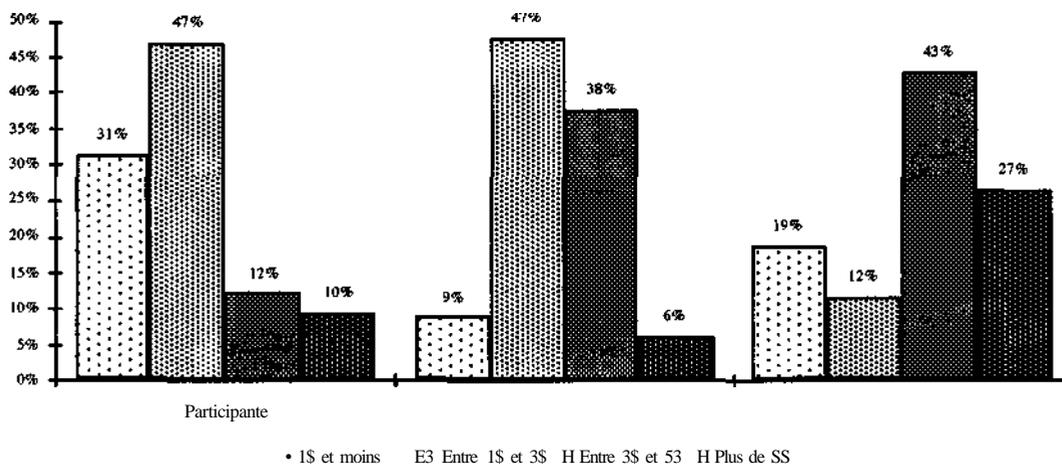
Ce que sont les cuisines collectives

Coût, nombre et type de plats cuisinés

Coût d'une cuisine pour une participante

Quel est le coût d'une cuisine collective pour une participante ? Une question de la fiche d'information s'intéressait au coût déboursé par une participante par bouche à nourrir. Malheureusement, les données obtenues ne permettent pas d'établir avec certitude la réponse à cette question. Et ce parce que tous les groupes n'établissent pas le coût de la même façon : pour certains, il s'agit d'un coût par bouche à nourrir, pour d'autres, d'un coût par portion, d'autres encore établissent plutôt un coût global pour l'ensemble de la cuisine. Les réponses obtenues ont donc été établies selon des bases différentes, rendant difficile une lecture correcte des résultats. Soulignons cependant que la majorité des groupes tentent d'établir des menus peu coûteux, à environ 1\$ la portion. Ainsi, une femme avec deux enfants rapportera trois portions de chaque plat et donc paiera trois portions. Dans cet exemple, le coût de la cuisine s'établit à 3 \$ par plat rapporté à la maison.

Graphique 9 Coût d'une cuisine par bouche à nourrir



Le graphique 9 présente le coût d'une cuisine par bouche à nourrir. On constate que dans 47 % des groupes, les participantes déboursent entre 1 \$ et 3 \$ par bouche à nourrir et que le coût total d'une cuisine "par bouche à nourrir" s'établit entre 3 \$ et 5 \$ dans 43 % des groupes. En effet, dans 38 % des groupes, les participantes ne paient qu'en partie le coût des aliments préparés puisqu'une subvention est versée, globalement ou par bouche à nourrir (tableaux 36.1, 36.2). Les groupes rattachés à un organisme autonome sont proportionnellement plus nombreux (44 %) à recevoir une subvention par bouche à nourrir. Par ailleurs, peu de groupes rattachés à un organisme paroissial reçoivent une telle subvention (12%) (tableau 36.3).

Dans la majorité des groupes (dans 64 %), les participantes rapportent de 3 à 5 repas à la maison (tableau 37). Cela est en lien direct avec le nombre de cuisines dans le mois, une fois par mois dans la majorité des groupes (tableau 19.1) ; une cuisine produisant en général de trois à cinq plats différents lors d'une journée de cuisson.

Ce que nous apprennent les observations participantes

Lors de l'observation participante auprès de douze cuisines collectives nous avons examiné la question du type de plats sous deux angles différents ; les plats mangés sur place au

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

moment de la cuisson et les plats cuisinés sur place mais apportés à la maison. Regardons tout d'abord la question des plats apportés à la maison. Ils sont faciles à cuisiner et économiques, ils se rapprochent en fait de la cuisine familiale traditionnelle et sont par conséquent, basés sur le savoir des femmes. Bien que nous ayons pu observé ici également une assez grande diversité de plats cuisinés dans les différents groupes de cuisines collectives, il existe un certain nombre de " classiques " qui se retrouvent d'un groupe à l'autre. Les pâtés au saumon, pâtés chinois, plats de poulet, pain de viande, sauce à spaghetti et soupes en sont quelques exemples.

Par ailleurs, il est notable de constater à quel point la grosseur des portions rapportées à la maison varie d'un groupe à l'autre. À cet effet, le tableau de la page suivante regroupe l'ensemble des éléments évoqués dans cette partie. Cette variation est à mettre en relation avec le coût des portions qui varie également d'un groupe à l'autre bien qu'il ait tendance à se situer aux alentours de un dollar.

Cela dit, ce n'est pas uniquement la quantité des portions rapportées à la maison qui varie d'un groupe à l'autre mais également le nombre de plats cuisinés. Ainsi, sur les douze groupes visités quatre cuisinent de un à quatre plats différents alors que les huit autres groupes cuisinent de cinq à sept plats à chaque rencontre. Nous avons remarqué que différents facteurs pouvaient expliquer cette variation du nombre de plats cuisinés rapportés à la maison. Il s'agit du travail de préparation de l'intervenante ou d'une bénévoles, du nombre de participantes, du degré d'autonomie des participantes ainsi que de leur condition physique. La place et l'importance que prend le dîner est également un des facteurs qui expliquent la variation du nombre de plats cuisinés rapportés à la maison. Nous aurons l'occasion de y nous attarder un peu plus loin.

Arrêtons-nous maintenant sur le deuxième type de plats, soit les plats mangés sur place au moment de la journée de cuisson. Nous avons observé une très grande diversité de ces plats. En effet, on retrouve des plats très variés allant du repas complet (entrée, plat principal et dessert) au repas composé d'un sandwich ou encore d'une soupe préparée avec divers ingrédients utilisés dans la préparation des plats qui seront apportés à la maison.

Notons par ailleurs, que ce ne sont pas tous les groupes qui partagent le repas du midi ensemble. En fait, nous avons observé cette pratique chez huit groupes sur douze. Cela dit, lorsque le groupe mange sur place, les plats sont en général économiques bien que nous ayons pu observer à une occasion l'utilisation d'une grande quantité d'avocats dans la préparation d'un plat servi en entrée à une vingtaine de personnes.

Ce que sont les cuisines collectives

Coût, nombre et type de plats cuisinés recensés lors des observations

Cuisines	Plats mangés sur place	Plats apportés à la maison	Quantité	Coût par portion <défrayé par la participante	Présence de Moisson
C01 Com pers. âgées	Repas complet comprenant entrée, plat principal et dessert	2 plats cuisinés	portion simple	1,00\$	Non
C02 Com. Alternative santé mentale	Portions d'un des plats cuisinés pour être apportés à la maison	7 plats cuisinés	portion double	1,50\$	Non
C03 Com Centre d'action bénévole	Aucun	5 plats cuisinés	portion simple	1,00\$	Non
C04 Groupe d'amies	Portions d'un des plats cuisinés pour être apportés à la maison	4 plats cuisinés dont 1 dessert	Calculée en terme de pâtés et de tartes	1,00\$	Non
C05 Auto	Denrées de Moisson Certaines vont s'acheter du <i>fast food</i>	6 plats cuisinés dont 1 soupe	portion simple	0,50\$	Oui
C06 Auto	Denrées de Moisson Certaines vont s'acheter du <i>fast food</i>	6 plats cuisinés dont 1 soupe	portion simple	0,50\$	Oui
C07 Com Immi-grants	Repas complet comprenant entrée, plat principal et dessert	1 plat cuisiné	portion double	3,00\$	Oui
C08 Pub Comm. scolaire	Repas complet comprenant entrée, plat principal et dessert	2 plats cuisinés dont 1 dessert	portion simple		Oui
C09 Auto CIO Com. Centre de femmes	Aucun Lunch des participantes et quelques denrées préparées lors d'une cuisine précédente	6 plats cuisinés dont 2 desserts 5 plats cuisinés	portion simple portion quadruple	0,90\$ 4,60\$	Oui Non
en Com famille	Aucun	6 plats cuisinés dont une soupe et un dessert	portion simple	1,00\$	Non
C12 Com Centre d'éduc. pop.	Aucun (interruption de la cuisine pour le dîner)	5 plats cuisinés dont une soupe	portion simple	1,50\$	Non

Dons d'aliments et panier de provisions

Ce sont 70 % des groupes de cuisine qui reçoivent, outre les aliments de base, des dons d'aliments (tableau 47.1). Presque tous les groupes rattachés à un organisme autonome (93 %) et une majorité de groupes rattachés à un organisme communautaire (62 %) reçoivent de tels dons alors qu'une majorité d'organismes rattachés à un organisme public/parapublic ou paroissial n'en reçoivent pas (tableau 47.2). Ces aliments proviennent surtout de banques alimentaires, (tableau 47.3) Cependant, dans la majorité des cas, ces aliments ne sont pas

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

donnés sur une base régulière (tableau 47.4). Il s'agit de denrées périssables, le plus souvent des fruits et légumes (tableau 47.5).

Dans le tiers des groupes de cuisine, les participantes reçoivent un panier de provisions après avoir cuisiné (tableaux 48.1 et 48.3). Pour la majorité des groupes où on ne retrouve pas une telle pratique, il s'agit le plus souvent d'une choix de l'organisme ou des participantes (tableau 48.4). Selon la structure organisationnelle des groupes de cuisines (tableau 48.2), on observe la situation suivante. Si les groupes rattachés à un organisme communautaire sont peu nombreux (20%) à offrir un panier de provisions aux participantes, la tendance est proportionnellement plus importante dans les groupes rattachés à un organisme autonome (47 %), dans ceux rattachés à un organisme public/parapublic (43 %) et dans les groupes rattachés à un organisme paroissial (40%).

Ainsi lors des observations participantes, nous avons également noté que la présence de Moisson³² s'observait surtout dans la région métropolitaine (quatre des cinq groupes observés dans cette région) et dans certains grands centres. Les groupes des milieux ruraux ou semi-urbains ne semblent pas avoir la possibilité d'intégrer ce service à leurs activités de cuisine (voir tableau page précédente).

Mentionnons au passage que le service de Moisson permet aux participantes des cuisines collectives de recevoir gratuitement une certaine quantité de denrées alimentaires en complément aux plats cuisinés. Il est important de savoir qu'à l'intérieur du mouvement des cuisines collectives, il existe une certaine polémique quant à l'utilisation de ce service ; certains groupes y voient une entrave à la prise en charge des participantes tandis que d'autres le considèrent simplement comme un bénéfice supplémentaire à la participation à la cuisine collective. Cependant, dans la pratique quotidienne, la crainte d'une " utilisation " du service de paniers alimentaires (Moisson) dans une perspective de dépendance ne semble pas répandue. En effet, des douze groupes observés, cinq offrent ce service et un seul de ces derniers, a établi de façon formelle des règles quant à la gestion de ce service.

Implication des participantes

Participer à une cuisine collective demande du temps et de la disponibilité. En effet, dans près de 60 % des groupes, les participantes investissent dix heures et plus par mois de leur temps pour les tâches reliées à la réalisation de la cuisine collective (planification, achats, cuisson) (tableau 32.1). On retrouve peu de différences selon la structure organisationnelle (tableau 32.2). Cela explique, peut-être en partie, pourquoi la grande majorité des participantes des cuisines sont des femmes hors du marché du travail comme nous l'avons vu précédemment.

Un grand nombre de participantes ont des enfants à charge. Il y a donc nécessité de services de garde ou autres formes d'arrangement concernant la garde des enfants durant les activités de cuisine. Ici encore, les modes d'organisation varient selon les groupes de cuisines (tableau 33.1). Deux modèles semblent toutefois prédominer : l'accès à une halte-garderie (dans 42 % des groupes) ou encore les participantes qui prennent elles-mêmes leurs arrangements concernant la garde des enfants (dans 32 % des groupes). Quelques groupes ont mis sur pied des services de garde assumés par des bénévoles ou des gardiennes rémunérées

³² Les Moisson sont des organismes qui récupèrent les surplus alimentaires de manufacturiers, de grossistes et de banques alimentaires principalement mais aussi de toutes autres sources à l'intérieur d'une même région pour ensuite en faire la distribution à différents organismes communautaires ou d'organismes d'aide alimentaire. À peu près tous les types d'aliments peuvent s'y retrouver. La quantité et le type de denrées reçues varient en fonction des arrivages.

Ce que sont les cuisines collectives

(9 %) ou encore ce sont les participantes qui assument la garde des enfants en même temps qu'elles cuisinent (6 %). On constate ici des différences selon le type de groupe de cuisines collectives (tableau 33.2). Ce sont surtout les groupes rattachés à un organisme autonome (62 %) et ceux du public/parapublic (61 %) qui offrent à leurs participantes l'accès à une halte-garderie. Dans les groupes rattachés à un organisme paroissial, on observe une forte proportion de groupes (56 %) où les participantes n'ont pas besoin de services de garde. Les groupes rattachés à un organisme communautaire ne présentent pas de tendance majoritaire : tous les modèles de garde y sont représentés, de même que l'absence de besoin de ceux-ci (28%). Soulignons toutefois que dans plus du tiers des groupes de ce type, les participantes prennent leurs propres arrangements alors qu'un peu plus du quart des groupes offrent l'accès à une halte-garderie.

Les participantes rencontrent-elles des problèmes de transport, soit pour se rendre à la cuisine ou encore pour rapporter chez elles les plats cuisinés ? Dans la majorité des groupes, il ne semble pas y avoir de tels problèmes (tableau 34.1). Il n'y a pas ici de différence parmi les groupes selon leur structure organisationnelle (tableau 34.2). Cela s'explique, dans certains cas par la proximité du lieu de la cuisine, souvent par des solutions que les participantes ont mis en place (covoiturage, entraide, etc.) (tableau 34.4, tableau 35) L'organisme peut aussi favoriser la résolution des problèmes de transport. Par ailleurs, quand des problèmes de transport sont identifiés, il s'agit très souvent de l'absence de transport en commun, (tableau 34.3) Quelques groupes ont d'ailleurs entrepris des démarches et des revendications en vue d'améliorer les services de transport en commun utilisés par les participantes.

- *À titre d'illustration*

Repartir avec beaucoup de nourriture, accompagnée d'enfants en bas âge est exigeant mais les participantes s'organisent. Pour les achats, il est fort utile d'avoir une voiture pour rejoindre les fournisseurs en gros. Ici, la personne ressource qui accompagne le groupe fournit sa voiture pour effectuer ces achats (Com).

- Les gens viennent à pied, parfois ils font de longs parcours. Le service d'autobus n'est pas fonctionnel dans le quartier. Nous avons donc une revendication de quartier pour l'obtention d'une ligne supplémentaire au centre du quartier (Au).

Résumons-nous

- Dans la majorité des groupes, les participantes rapportent chez elles de trois à cinq plats cuisinés. Le coût de ces plats est relativement faible et est, dans près de 40 % des groupes, en partie subventionné.
- Par ailleurs, une majorité de groupes reçoivent des dons d'aliments, le plus souvent d'une banque alimentaire. Ces aliments -des fruits et des légumes- ne sont toutefois pas donnés sur une base régulière.
- De façon générale, les participantes des cuisines collectives ne reçoivent pas de panier de provisions d'une banque alimentaire après avoir fait la cuisine. On ne retrouve cette pratique que dans le tiers des groupes. Le plus souvent, il s'agit d'une décision de l'organisme ou des participantes elles-mêmes et ce en fonction d'objectifs liés à l'autonomie et à la prise en charge des participantes.
- Pour les participantes, participer à une cuisine collective demande temps, disponibilité et organisation. Cuisiner en groupe une fois par mois demande au moins dix heures aux participantes. La garde des enfants doit être organisée. Si des groupes offrent des services de halte-garderie, les participantes doivent souvent prendre leurs propres arrangements pour faire garder leurs enfants. Le transport peut aussi être source de problèmes pour les participantes. Participer à une cuisine veut dire voyager avec les enfants, apporter des plats, parfois les achats faits pour la cuisine et rapporter à la maison des plats cuisinés.

Processus de réalisation d'une cuisine collective

- *À titre d'illustration*

La cuisine a toujours lieu les 3^e ou 4^e vendredi du mois, après que les participantes aient reçu leurs allocations familiales. Je téléphone à chacune le lundi précédent. Nous nous rencontrons le mercredi matin pour la planification. Je fais un retour sur ce qui a été cuisiné le mois précédent. Les recettes sont cotées et remises à chaque participante :

A À refaire

B Bon mais...

C Corriger la recette en ajoutant ou en retranchant ou en remplaçant un ingrédient

D " Dégueulasse " (ne pas refaire la recette)

Ensuite, nous regardons les spéciaux de la semaine. Nous choisissons les recettes : une soupe et quatre mets principaux. Les achats -chez Provigo, Métro, marchand de fruits et légumes- sont répartis entre les participantes. L'argent est avancé par l'organisme. Nous nous retrouvons le vendredi matin pour cuisiner. Je vérifie s'il ne manque pas d'ingrédients et je laisse la responsabilité de la cuisine - répartition des portions, collecte de l'argent - à la responsable de la cuisine (Pub).

La réalisation d'une cuisine collective compte deux temps forts ; la planification et la cuisson. Avant d'aborder le contenu de celles-ci à partir des observations participantes, nous présentons quelques résultats obtenus avec la fiche d'information concernant le processus de réalisation d'une cuisine collective.

Les aliments de base et les achats

Dans la majorité des groupes, les aliments de base sont fournis aux participantes (tableau 43.1), et ce, quelque soit la structure organisationnelle des groupes (tableau 43.2). Ces

Ce que sont les cuisines collectives

aliments sont fournis par l'organisme de rattachement pour les trois quarts d'entre eux (tableau 43.3). Ce sont presque essentiellement des aliments non périssables (épices, farine, sucre, etc.) (tableau 44).

Ce sont les participantes - dans le trois quarts des groupes - qui effectuent les achats selon des modes d'organisation qui varient selon les groupes (tableau 45.1). Les achats sont ainsi soit distribués entre les participantes, soit assumés à tour de rôle par celles-ci ou effectués en groupe. Dans quelques groupes, la responsable est aussi impliquée dans cette opération. Le moment des achats varie lui aussi : le plus souvent faits entre la planification et la cuisson, les achats peuvent aussi être faits le jour même de la cuisson ou plus rarement au moment de la planification (tableau 45.2).

La majorité (61 %) des groupes de cuisine n'ont pas d'ententes particulières avec les marchands en vue d'obtenir des spéciaux, des rabais, etc. (tableau 46.1). Les raisons qui expliquent cette situation sont diverses (tableau 46.4). Il peut s'agir d'un choix de la cuisine ou des participantes. Dans quelques cas, malgré des démarches, les cuisines n'ont pas réussi à conclure une entente avec des marchands. Contrairement aux autres types de groupes de cuisine, les groupes rattachés à un organisme autonome ont négocié majoritairement (62 %) des ententes avec des marchands. Ces ententes concernent le plus souvent un pourcentage de rabais sur les achats effectués (tableau 46.3).

Choix des recettes

Ce sont les participantes, seules, qui le plus souvent, proposent et décident des recettes à cuisiner (tableaux 38.1, 39.1). Quant les responsables des groupes proposent et/ou décident des recettes, cela se fait presque toujours avec les participantes. Il faut noter ici que les responsables de cuisines semblent s'impliquer davantage dans le choix et la décision des recettes dans les groupes rattachés à un organisme public/parapublic (tableau 38.2, 39.2).

Les recettes utilisées proviennent de diverses sources mais ce sont souvent des propositions de participantes (48 %) ou encore d'une banque constituée au fil du temps (41 %). On utilise davantage les livres produits par des associations (28 %) plutôt que des livres de recettes publiés (15%) (tableau 40).

Deux critères se démarquent dans le choix des recettes : le coût des aliments et les goûts des participantes et de leur famille (tableau 41). La valeur nutritive des aliments cuisinés est aussi un critère pris en compte pour 64 % des groupes.

Règles de fonctionnement

Les groupes de cuisines ont, de façon générale, des règles de fonctionnement souples qui concernent d'abord et avant tout l'hygiène (tableau 42.1). Il faut souligner que seulement le tiers des groupes se sont donnés des règles concernant le fonctionnement du groupe. Ces règles se retrouvent proportionnellement plus souvent dans les groupes rattachés à un organisme autonome (45 %) (tableau 42.2). Ces derniers se sont donnés, en majorité (65 %), plusieurs règles de fonctionnement et ce, en proportion plus importante que les autres types de groupes de cuisines (tableau 42.3).

A titre d'illustration

- On offre aux autres son plus beau sourire
- On ne fume pas dans la cuisine

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

On porte un couvre-cheveux
On porte un tablier
On se lave les mains à chaque fois qu'on entre dans la cuisine
On réfrigère les aliments périssables
On range chaque chose à sa place, après l'avoir utilisée
Tout doit être propre à notre départ (vaisselle, comptoirs, éviers, poêles, plancher) (Com)

La planification

Les observations participantes nous ont permis d'identifier une série d'étapes possibles. Pour ce qui est de la planification, les différentes étapes sont : le retour sur la cuisine précédente, l'identification des spéciaux, les propositions de recettes, la discussion, le choix des plats qui seront cuisinés, l'identification des aliments à acheter et la répartition des achats et des sous. Notez, que rénumération que nous en faisons ne correspond pas nécessairement à la chronologie réelle de la réalisation du processus de planification.

Avant d'examiner plus en détails l'ensemble des étapes liées au processus de planification, nous aimerions situer un certain nombre d'éléments qui concernent de façon générale l'ensemble du processus de planification. Tout d'abord les lieux. Les processus de planification observés chez les douze groupes se sont tous déroulés à une exception près, dans les mêmes locaux que ceux utilisés au moment de la journée de cuisson. Ces locaux sont propres, relativement confortables mais surtout accessibles. Bref, ce sont des locaux corrects sans être luxueux.

Par ailleurs, il nous apparaît important de mentionner que la présence au processus de planification n'est pas obligatoire bien que fortement souhaitée. En effet, il existe une souplesse assez grande à ce niveau-là. Dans certains cas, les absentes n'avaient pas avisé de leur absence. En fait, la présence à la planification n'a été posée comme condition préalable à une participation à la journée de cuisson que dans un seul groupe. Cela dit, une condition était établie par l'ensemble des groupes et c'est l'acceptation inconditionnelle des choix du groupe par l'absente. Dans certains cas cependant, on tenait tout de même compte du goût de l'absente dans la planification des menus.

Notons au passage que chez trois des groupes visités l'ensemble du processus de planification ne s'est fait que par l'intervenante ou la responsable et donc sans la participation des femmes appartenant aux différents groupes de cuisine. Dans les autres groupes, nous avons pu observer lors de cette étape de la distraction et ce qui nous a semblé être un manque d'intérêt de la part des participantes. Cela peut être mis en lien avec l'absence de systématisation du processus de planification. En effet, même si les groupes nous ont affirmé refaire souvent les mêmes recettes, ils ne notent pas plus les aliments nécessaires à la réalisation des plats que leur quantité. La démarche doit donc être recommencée à chaque fois. Chose certaine, cette baisse d'intérêt a pu s'observer chez un grand nombre de groupes (six sur les neuf qui permettent aux participantes de prendre part au processus de planification).

Revenons aux étapes liées au processus de planification. La première étape qui consiste à faire un retour sur la cuisine précédente sert surtout à évaluer le processus de travail, le choix des menus, le coût de production, la quantité des portions ainsi que la réussite des plats cuisinés. Cependant, on s'en sert également pour régler certains litiges ou différends survenus entre participantes ou tout simplement pour parler du climat de travail.

Il est très intéressant de noter que lors des observations participantes, le retour sur la cuisine précédente ne s'est pratiquement jamais fait. En fait, nous avons pu l'observer de façon formelle dans deux groupes uniquement. Ces deux groupes rejoignent des participantes qui

Ce que sont les cuisines collectives

n'ont pas de contact entre elles en dehors de la cuisine. Dans les deux cas, la responsable amenait le point en début de rencontre et une discussion s'en suivait. Les deux groupes mettaient également à la disposition des participantes un cahier pour recueillir leurs commentaires. Le cahier était cependant peu utilisé et certaines des participantes n'en connaissaient même pas l'existence. Il est possible de penser que les autres groupes évaluent leur travail ainsi que la dynamique de leur groupe dans l'informel, en dehors de l'activité de cuisine proprement dite.

La seconde étape consiste à identifier l'ensemble des spéciaux offerts par les différents marchands durant la semaine. L'ensemble des circulaires se trouvant sur la table, les participantes identifient à l'aide de méthodes plus ou moins semblables les spéciaux offerts par les différents marchés d'alimentation et choisissent les meilleures aubaines.

Trois des groupes observés planifient leur prochaine cuisine à la fin de la journée de cuisson et donc plusieurs semaines avant de faire les achats pour la prochaine cuisine. Ils ne peuvent donc baser leurs choix de menus sur les spéciaux qui seront en vigueur à ce moment-là. Ces groupes sont soit des groupes où la responsable a une très grande marge de manoeuvre (est plutôt directive) et se permet de changer les menus préétablis pour qu'ils correspondent aux spéciaux en vigueur, soit des groupes qui ont des ententes spéciales avec les marchands locaux ou encore des groupes qui ont des objectifs particuliers où la question de l'économie réalisée par une participation à la cuisine n'est pas prédominante.

La troisième étape consiste pour les participantes ou l'intervenante à faire des propositions de plats à cuisiner en fonction des meilleures aubaines identifiées. Pour y arriver, certains groupes utilisent différents livres de recettes. En fait, nous avons observé des pratiques diversifiées concernant leur utilisation. Cinq des groupes visités n'ont pas utilisé de livres ou de recettes dans le processus de sélection des plats. Les recettes semblaient être connues par coeur. Les quantités déterminées à l'oeil et suivant l'expérience de chacune. Quatre des autres groupes ont, quant à eux, utilisés des livres de recettes soit pour se donner des idées ou encore pour essayer quelque chose de nouveau. Cependant, dans tous les cas, ces groupes se sont permis d'apporter des modifications aux recettes au moment de la cuisson tant au niveau de la quantité des ingrédients utilisés que dans l'assaisonnement. Les trois groupes restants ont pour leur part effectué leur choix de plats à partir des recettes mises à leur disposition et les ont suivies à la lettre.

La quatrième étape en est une de discussion. Intimement associée à la troisième étape, elle donne quelquefois lieu à des débats ou à des positionnements fermes mais s'effectue généralement à travers une dynamique de compromis. Lors de cette étape cependant, nous avons observé des degrés variables de directivité chez les intervenantes. Alors que certaines d'entre elles laissent beaucoup d'espace aux participantes dans les discussions et sont très à l'écoute des idées émises par celles-ci, d'autres sont portées à expédier le processus de discussions.

Lors de la cinquième étape, on arrive à un positionnement et à un choix de la part du groupe quant aux différentes propositions. Deux critères prédominent dans le choix des plats : le goût des participantes et le coût des aliments. De façon générale, les groupes cherchent à faire bon usage des spéciaux offerts dans les différents supermarchés tout en réalisant des recettes qui répondent aux goûts des différentes participantes. Cela dit, nous avons pu observer chez les différents groupes une gradation dans l'importance de ces deux critères. Pour certains le coût des aliments et donc les économies réalisées à travers les cuisines collectives prennent une importance beaucoup plus grande que dans d'autres groupes. En effet, certains groupes ont un budget assez restreint alors que d'autres semblent avoir une

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

marge de manoeuvre plus considérable. Nous avons remarqué que la prédominance du critère des goûts au moment de la planification est à mettre en relation avec l'importance que prend le dîner en tant que lieu d'échange et de socialisation.

Lors de la sixième étape, on dresse la liste systématique des aliments nécessaires à la réalisation des différents plats choisis et on identifie les achats nécessaires en fonction des réserves ou des dons d'aliments. Rappelons ici que chez trois groupes seulement les quantités des ingrédients ont été déterminées de façon stricte en fonction des recettes. Chez les autres groupes, les quantités nécessaires à la réalisation des plats ont été déterminées de façon approximative. En fait, nous avons pu constater une absence de systématisation à cette étape du processus. Les ingrédients de même que les quantités nécessaires à la réalisation de chacune des recettes ne sont pas pris en note. Le processus doit donc être repris à chaque fois que le groupe décide de refaire la recette.

La septième étape consiste à répartir les achats entre les différentes participantes. Il arrive cependant que ce soit les intervenantes ou encore des bénévoles qui se chargent de faire les achats. Lors des observations participantes, cela s'est produit dans quatre groupes. De façon générale cependant, les achats sont répartis en fonction de la proximité entre le lieu de résidence de la participante et le marché d'alimentation, ou encore en fonction de la capacité de déplacement de la participante (voiture ou pas). Quelquefois, les achats se font par un groupe de deux personnes. La question du transport tant en ville qu'en milieu rural, nous est apparue comme étant centrale dans la détermination du mode de fonctionnement à ce niveau-là. Par ailleurs, nous avons constaté des situations très difficiles dans certains quartiers de Montréal où le choix de marchés d'alimentation est limité.

Cela dit, nous aimerions ajouter deux commentaires généraux concernant l'ensemble du processus de planification. En premier lieu, il nous semble important de bien faire comprendre que les différentes étapes identifiées dans le processus de réalisation de la planification sont une construction de notre part. Elles représentent le processus théorique le plus complet possible. Les groupes observés suivent ce modèle de façon très souple. Chez un grand nombre de groupes observés, il est arrivé que certaines étapes soient mises de côté, réalisées dans l'informel, fusionnées ou encore inversées. En fait, pour les besoins de la cause, nous avons décortiqué le processus de réalisation de la planification d'une façon linéaire alors que dans la réalité il représente un processus circulaire.

En second lieu, nous avons pu observer de la part de la personne responsable de l'animation du processus de planification, une directivité variable. C'est-à-dire que certaines d'entre elles proposaient des recettes sans permettre trop de discussions alors que d'autres laissaient beaucoup d'espace aux participantes pour exprimer leurs idées quant aux choix des plats à cuisiner. Certaines étaient également très centrées sur la tâche alors que d'autres laissaient beaucoup d'espace aux échanges informels. Cette directivité explique en grande partie l'écart existant au niveau de la durée du processus de planification. En effet, certains groupes ont réalisé le processus en moins de dix minutes alors que d'autres ont mis près d'une demi-journée de travail pour y arriver. Lorsqu'on accorde plus de temps pour la planification, c'est tout le travail d'éducation populaire qui y gagne.

La cuisson

Avant de regarder les étapes liées au processus de cuisson, prenons le temps de situer certains éléments d'ordre plus général mais qui demeurent essentiels pour éclairer notre compréhension de ce processus. Un de ces éléments concerne l'environnement et l'équipement de travail. Les lieux où se déroule l'activité de cuisson sont accessibles aux participantes qui

Ce que sont les cuisines collectives

peuvent s'y rendre en voiture, en autobus ou même à pied. Ils sont cependant petits et comptent peu de comptoirs. L'équipement que l'on y retrouve est peu adapté aux groupes. En fait, il ressemble plus à l'équipement d'une cuisine familiale. D'ailleurs, plusieurs groupes nous ont dit utiliser différents appareils ménagers ou ustensiles appartenant aux participantes qui les rapportent à la maison une fois la cuisine terminée. En somme, les groupes ont, dans la très grande majorité des cas, peu de moyens mais font preuve d'imagination et se débrouillent avec ce qu'ils ont. Mentionnons en passant que les cuisinières représentent un problème courant dans les différents groupes visités. Cependant, les lieux de même que l'équipement de travail demeurent adéquats sans être idéaux.

Autre élément qui peut éclairer notre compréhension du processus de cuisson : la durée. Deux groupes visités réalisent leur activité de cuisson en moins de trois heures (moyenne de deux heures quinze minutes). Cinq autres groupes le font quant à eux dans un temps variant entre trois et six heures (moyenne de quatre heures trente) tandis que les cinq autres groupes restants le font en plus de six heures (moyenne de sept heures).

Temps investi pour la réalisation du processus de cuisson

Catégories	Temps investi	Nombre de groupes	Moyenne d'heures	Moyenne de plats cuisinés
1	Moins de 3 heures	2	2 h 15	5
2	Entre 3 et 6 heures	5	4 h 30	4
3	Plus de 6 heures	5	7 h 00	5

Ces écarts s'expliquent par différents facteurs. Pour ce qui est de la première catégorie, deux tendances se dégagent nettement. D'une part, l'intervenante ou la bénévole effectue une grande partie de la tâche ou de la préparation, et d'autre part il n'y a pas de dîner pris en commun. Bien qu'il n'y ait pas de tendance nette dans la deuxième catégorie, nous avons tout de même remarqué que le dîner y revêt une grande importance, que le nombre de plats cuisinés y varie passablement (allant de un jusqu'à six) et qu'il regroupe différents types de cuisines ayant des pratiques assez dissemblables. Concernant la troisième catégorie, les tendances sont encore une fois plus marquées. En effet, on remarque que la production de repas y occupe une place importante. Deux autres variables peuvent également influer dans ces cas sur la durée du processus ; il s'agit de l'importance du dîner et la présence de l'activité de Moisson durant la cuisine.

Enfin, regardons brièvement la question de la garderie. Chez cinq des groupes de cuisine visités, la question de la garde des enfants ne se pose pas. Ces cuisines regroupent en fait, des personnes plus âgées sans enfant ou avec des enfants devenus adultes. Trois autres groupes n'offrent pas de service de garderie. Chacune des participantes a la responsabilité de prendre ses propres arrangements à ce chapitre. Cela dit, deux de ces groupes peuvent compter sur l'appui d'une halte-garderie à proximité alors que le troisième groupe a aménagé un coin à l'intérieur du local pour que les enfants puissent s'amuser seuls — la mère assure alors une surveillance. Les quatre derniers groupes peuvent bénéficier d'un service de garderie sur place. Ce service a été mis en place soit par l'organisme de rattachement ou encore par la cuisine elle-même.

Attardons-nous maintenant aux différentes étapes liées au processus de cuisson. Tout comme pour le processus de planification et comme nous l'avons mentionné précédemment, nous sommes arrivées à identifier une série d'étapes possibles concernant le processus de cuisson, c'est-à-dire le temps où les participantes se regroupent pour réaliser l'ensemble des plats choisis au moment de la planification. Ici encore, et peut-être à plus forte raison que pour

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

le processus de planification, il est important de se souvenir que ces étapes sont une construction de notre part, la réalité étant beaucoup plus complexe. En effet, il n'existe pas de division claire entre chacune de ces étapes et encore moins de modèle unique de fonctionnement.

Avisées de la facticité de ces étapes, nous pouvons maintenant nous y pencher un moment. La première étape correspond à ce que nous appelons l'arrivée, l'accueil ou encore les salutations. Nous avons tenu à faire des salutations une étape en soi puisqu'elle constitue un élément essentiel de l'activité des cuisines collectives. En effet, cette étape bien que brève, nous renseigne sur l'importance accordée à la dimension humaine et familiale à l'intérieur des groupes de cuisines. Toujours présente, elle prend cependant des formes diverses chez chacun des groupes.

L'identification des tâches à réaliser et leur répartition suivent les salutations. C'est très souvent l'intervenante ou la participante-leader qui dirige cette opération. Mentionnons qu'habituellement les groupes fonctionnent par équipes, c'est-à-dire que les recettes sont réparties entre des équipes de deux ou trois femmes qui prennent la responsabilité de la réalisation de celles-ci.

Avant d'aller plus loin, nous aimerions nous attarder un moment sur la question des règles dans la cuisine. Il faut préciser en effet que la nature même de l'activité de cuisine a amené les groupes à poser certaines règles de fonctionnement. Ces règles concernent surtout les questions liées à l'hygiène. Malgré le fait que plusieurs groupes prônent dans leur discours le respect strict de certaines de ces règles, nous avons constaté une souplesse évidente sur le terrain. Le port du filet sur la tête, le port du tablier et l'établissement d'une zone pour les fumeuses en retrait des lieux de travail sont en fait les seuls éléments qui préoccupent l'ensemble des groupes visités et qui font l'objet d'une attention particulière chez tous ces groupes à l'exception d'un seul. Cela dit, il est clair que les règles sont peu contraignantes. Elles tendent en fait, à se rapprocher des règles usuelles dans les cuisines familiales. Certes l'hygiène est un élément important et des efforts sont faits pour en respecter les principes de base cependant, nous n'avons vu personne adopter de mesures coercitives en vue de la faire respecter. Ainsi, le lavage des mains n'est pas systématique et il arrive que quelques goûteuses replongent leur cuillère dans la chaudière sans que de hauts cris ne soient poussés. Ce respect souple des règles, bien qu'il puisse s'expliquer en partie par la phase de développement atteinte par les groupes nous apparaît surtout être la manifestation d'une recherche de convivialité, élément important voire essentiel à la survie des groupes. Nous y reviendrons donc au moment de l'analyse.

Suite à la répartition des tâches, le groupe passe à l'étape de coupe et de préparation des différents aliments en vue de la cuisson. Lors de cette étape, il arrive que l'ensemble du groupe y participe ou encore qu'une équipe de quelques participantes se charge de cette tâche pour l'ensemble des recettes pendant que les autres équipes préparent et entament les recettes dont elles sont responsables.

Les groupes passent ensuite à l'étape du début de la cuisson souvent entrecoupée par le dîner. Nous avons vu précédemment que la place et l'importance du dîner sont un des facteurs qui expliquent la variation du nombre de plats cuisinés rapportés à la maison. Il s'est révélé intéressant de mettre en lien la place et l'importance du dîner et les objectifs de la cuisine collective. Nous y reviendrons plus en détails au moment de l'analyse. Rappelons pour l'instant que les pratiques varient énormément en ce qui concerne le dîner. Trois groupes sur douze seulement y accordent une grande importance. Cette importance se manifeste aussi bien au niveau du temps qu'on lui accorde qu'au niveau du décorum qui l'entoure et du temps de partage qui existe entre les participantes à ce moment-là. Les neuf autres groupes

Ce que sont les cuisines collectives

visités accordent une place et une importance relative au dîner. Pour trois d'entre eux, c'est un moment non formalisé mais où il est tout de même possible d'échanger entre participantes autour d'un plat alors que chez les six autres groupes, il n'existe pas de moment précis où les participantes s'arrêtent autour d'une table pour dîner. En fait, dans les cas où le dîner n'a pas beaucoup d'importance, il ne semble pas y avoir de règles précises le régissant. Chacune semble faire ce qu'elle veut.

Après celui-ci, la cuisson se poursuit. Le temps de la cuisson est le temps le plus mort de la journée, du moins en termes de tâches à réaliser. En effet, il y a peu de choses à faire à ce moment-là si ce n'est la vaisselle et un premier nettoyage. C'est par contre un moment important en ce qui concerne les discussions. Les sujets informels de discussion évoqués au moment de nos observations participantes dépendent de la dynamique de chacun des groupes. La connaissance mutuelle de chacun des membres du groupes et conséquemment le degré de confiance établi à l'intérieur de celui-ci en sont deux facteurs déterminants. En fonction de ce qui précède, nous sommes arrivées à identifier trois niveaux de sujets de discussion. Le premier niveau regroupe tout ce qui touche au fonctionnement technique de la cuisine que ce soit l'organisation pratique, les conseils techniques, ou encore les demandes de services. Le deuxième niveau concerne les sujets neutres, c'est-à-dire les nouvelles du coin, la pluie et le beau temps, les blagues de la semaine etc. Enfin, le troisième niveau représente les sujets personnels. Les problèmes vécus durant le mois, les rapports hommes-femmes, le sexe et la famille représentent les principaux sujets discutés à l'intérieur de ce niveau.

Suite à la cuisson, les groupes laissent les plats refroidir. C'est durant cette étape que certains de ceux-ci profitent du temps mis à leur disposition pour faire la planification de la prochaine cuisine. Nous avons observé ce mode de fonctionnement chez deux des groupes visités.

Suite à cela, on assiste à la répartition des portions. Nous avons remarqué que la répartition des portions est un temps de tensions possibles. En effet, nous avons constaté qu'il est important que les portions soient séparées équitablement entre chacune des participantes. Certains groupes cependant, n'accordent pas d'importance particulière à cette question. Par ailleurs, ceux qui le font ne sont pas toujours les groupes qui sont axés sur la production ou encore sur la question financière. Il est intéressant de noter que le rôle de répartition des portions revient par ailleurs, dans quelques groupes, à l'intervenante ou à la personne responsable.

À la fin de la journée, la dernière étape consiste à faire le ménage du local. Les groupes doivent laisser les locaux dans le même état qu'à leur arrivée. Il arrive que cette étape soit réalisée assez rapidement. Il arrive également qu'elle soit laissée entre les mains d'une ou deux participantes. De façon générale cependant, chacune des participantes assume sa part des tâches. Il faut avoir en tête que l'activité de cuisine est empreinte de souplesse et d'informalité. Ces caractéristiques vitales colorent l'ensemble du processus. Il est possible de voir ses traces sur chacun des aspects étudiés dont la répartition des tâches.

Pour terminer, précisons que le lavage de la vaisselle est une étape qui se fait tout au long de la journée. Par ailleurs, la répartition des denrées en provenance de Moisson constitue également une des étapes possibles du processus lié à la cuisson. En effet, deux des cinq groupes intègrent ce service à la journée de cuisson. Dans ce cas, la répartition des denrées s'effectue soit en fonction de l'horaire de Moisson, ou encore lorsque le temps le permet durant la journée selon qu'il s'agisse d'aller récupérer les denrées ou bien d'uniquement les répartir entre les participantes. Pour les trois autres groupes, cette activité s'effectue à un moment distinct de la journée de cuisson.

Résumons-nous

- Dans la majorité des cas, les aliments de base (épices, farine, sucre, etc.) sont fournis aux participantes par leur groupe.
- Dans le trois quarts des groupes, ce sont les participantes qui effectuent les achats, dans les magasins de leur ville ou de leur quartier. Peu de groupes ont des ententes particulières avec des marchands en vue d'obtenir des rabais sur les achats.
- Les participantes sont très impliquées dans les décisions concernant les plats à cuisiner. Elles apportent souvent des recettes et décident des recettes. Leurs goûts et ceux de leur famille sont un des critères essentiels pour le choix des mets.
- Les groupes de cuisine fonctionnent avec des règles souples et qui concernent d'abord et avant tout l'hygiène.
- La caractéristique principale de la réalisation d'une cuisine collective est la grande souplesse autant de la planification que de la cuisson.
- La répartition des portions à la fin de la cuisson demeure un moment crucial. Il est important de répartir équitablement les portions entre chacune des participantes. _____

LA DYNAMIQUE INTERNE DES CUISINES COLLECTIVES

Nous voulons présenter ici certains résultats d'ordre général en lien avec la dynamique interne des cuisines collectives. Il s'agit d'éléments qui concernent tant l'étape de planification que celle de la cuisson. Afin de faciliter la compréhension, nous avons à quelques reprises inséré dans le volet sur le fonctionnement interne des cuisines collectives, certains aspects de la dynamique interne propre soit à l'étape planification ou soit à celle de la cuisson.

Nous nous attardons plus particulièrement aux nombreuses actrices impliquées dans une cuisine collective. Il s'agit d'en comprendre la place et les différentes tâches. C'est grâce à l'observation participante que nous avons développé une certaine compréhension des rôles et des statuts à l'intérieur des groupes de cuisines collectives. Nous sommes en mesure d'identifier une multitude de rôles et de statuts à l'intérieur des groupes. Cependant, il nous est très difficile d'établir des relations significatives entre les rôles et les différents statuts existants.

Pour faciliter la compréhension, commençons par identifier les actrices impliquées dans les différents groupes. Il existe trois grands groupes d'actrices : les participantes, les bénévoles et les intervenantes.

Les participantes sont celles qui participent concrètement à l'activité. Elles planifient les menus (sauf exception), elles préparent la nourriture, paient pour celle-ci et la rapportent à la maison. Elles n'assument pas de responsabilité spécifique. Bien entendu, il est possible qu'une participante prenne beaucoup d'initiative et fasse preuve de leadership dans le groupe mais aucun rôle officiel ne lui est reconnu à cet effet. Il arrive que certaines participantes soient dans des programmes d'employabilité. Cela demeure toutefois l'exception.

Les bénévoles sont des femmes qui ne sont pas issues du milieu et que l'on retrouve à différentes étapes de la réalisation d'une cuisine dans le but d'accomplir une tâche spécifique. Ces tâches sont variables. Il peut s'agir d'assurer un support technique au niveau culinaire, d'effectuer le transport des participantes ou encore de répartir les aliments en provenance de

Ce que sont les cuisines collectives

Moisson dans des sacs pour chacune des femmes. Dans certains cas, les bénévoles sont responsables de la gestion de la cuisine et assument un rôle prédominant. Cela ne semble cependant pas une tendance forte. Les bénévoles, est-il besoin de le préciser, assument ces tâches sans aucune rémunération.

Les intervenantes représentent la catégorie la plus complexe à cerner. Les résultats proviennent de deux sources : les fiches d'information et l'observation participante.

Ce que nous apprennent les fiches d'information

Statut de la personne responsable

Les personnes responsables des groupes de cuisines ont un statut qui varie selon les groupes. Ce sont, dans presque la moitié des groupes, des personnes salariées ; dans l'autre moitié, des bénévoles ou des personnes participantes à des programmes d'employabilité (tableau 13.1). De même (tableau 14.1), en lien avec le statut de salariée, la moitié des responsables se définissent comme intervenante, coordonnatrice ou animatrice (50%). Les autres se disent participantes ou participantes et intervenantes. Soulignons que de façon générale, une responsable participante rapportera chez elle une part de la production de la cuisine alors qu'une intervenante ne le fera pas. On note peu de différences dans le statut des personnes responsables selon la structure organisationnelle des groupes (tableau 13.2). Il s'agit là d'une donnée surprenante pour les groupes rattachés à un organisme autonome. En effet, nous le verrons plus loin, ces groupes sont proportionnellement beaucoup plus nombreux à utiliser les programmes d'employabilité pour leur financement. Et pourtant, on ne retrouve pas ici une proportion très importante de personnes responsables ayant le statut de salariée par un programme d'employabilité dans les groupes rattachés à un organisme autonome. Il peut s'agir d'un choix des répondants de qualifier le statut de la personne responsable de salariée même si dans les faits, son " salaire " provient d'un programme d'employabilité. Notons également, que dans les groupes rattachés à un organisme autonome, on utilise peu le vocable " intervenante " pour qualifier le statut de la personne responsable (tableau 14.2). Par ailleurs, les groupes rattachés à des organismes paroissiaux, de même que ceux rattachés à des organismes publics/parapublics se distinguent par la forte proportion de personnes responsables qui sont des participantes (tableau 14.2).

Formation de la personne responsable

Près de 40 % des responsables des groupes de cuisines ont une formation en organisation communautaire (tableau 15). Cela est certainement à mettre en lien avec le rattachement institutionnel des groupes, souvent à l'intérieur de groupes communautaires et bénévoles. Pour les autres types de formation des responsables, on constate une assez large diversité allant du travail social à des formations autodidactes. Peu de responsables ont une formation en diététique ou en sciences infirmières. Encore ici, on constate que l'ancrage des cuisines est davantage communautaire plutôt que lié aux professionnels de la santé et de la nutrition.

Rôles de la personne responsable

Que font les responsables dans un groupe de cuisine collective (tableau 16) ? D'abord et avant tout de la supervision des activités. En effet, près de 80 % des responsables identifient cette tâche lorsqu'on leur demande de définir leur rôle. Plus spécifiquement, les responsables des groupes de cuisines nomment un certain nombre de tâches telles le recrutement des

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

participantes, la gestion du personnel, la recherche et la formation de bénévoles, la planification des rencontres, la gestion financière, le support ou l'intervention auprès des participantes ainsi que la concertation avec les groupes du milieu et la promotion des activités de cuisines collectives. Peu de responsables incluent dans leur rôle, celui de participer à la réalisation des tâches de la cuisine comme membre.

À titre d'illustration, nous vous présentons quelques définitions que nous retrouvons dans les fiches d'information.

- *A titre d'illustration*

Je suis responsable bénévole et participante. J'anime les rencontres de planification, je veille au choix de recettes économiques et santé. Je suis trésorière de la cuisine collective. Je vois à l'hygiène et à la sécurité et au bon partage des mets. Le ménage se fait ensemble ainsi que l'entretien des appareils électroménagers. Personne n'est désignée pour faire le ménage ; celles qui terminent leurs recettes les premières, lavent la vaisselle ou font d'autres tâches selon les besoins (Par).

La coordination des activités est assurée par deux intervenantes. La diététicienne du CLSC est responsable de la planification et du choix des recettes alors qu'une infirmière du CLSC est présente lors de la préparation des mets. Leurs rôles : éducation, budget, choix de recettes nutritives, alimentation en général incluant celle des enfants, habiletés à cuisiner ; support, dépistage et référence (Pub).

La personne salariée supervise en gros seulement. Elle contacte les participantes, supervise le budget du groupe, voit au bon déroulement, rédige un abrégé de l'activité et distribue des copies des recettes. Une employée par Extra aide et agit comme personne ressource au besoin. Les participantes planifient seules, se divisent les achats et le coût des achats, font la cuisine et le nettoyage (Com).

Notre cuisine rejoint des femmes âgées. Une bénévole s'occupe des achats et de la coordination lors de la préparation des repas. Les deux intervenantes responsables supervisent et aident lors de la planification et de la préparation des repas. Elles s'occupent aussi du recrutement des membres selon les objectifs poursuivis (Pub).

La coordination que j'apporte en termes de convocation des rencontres, de faire l'épicerie, permet d'assurer une stabilité et une continuité pour le groupe (Pub).

Je suis participante, bénévole et mère de famille et personne responsable de mon groupe de cuisine. Je m'occupe de la comptabilité, du calcul du coût par portion. Je multiplie les recettes et sépare les portions. Je fais aussi un rapport écrit de l'activité (Com).

J'assure le bon déroulement des cuisines lorsque nécessaire. Comme accompagnatrice, je ne dois pas, autant que possible, prendre la place d'un participant. Je dois valoriser la prise en charge individuelle et collective et voir à ce que les groupes deviennent autonomes. (Com)

Ce que nous apprennent les observations participantes

Les observations participantes nous permettent de mieux distinguer les deux catégories d'intervenantes ; la responsable participante et ce que nous nommons la responsable professionnelle. Ces deux types de responsables se distinguent l'une de l'autre en fonction de leur lien d'attachement à l'organisme. Par ailleurs, ces intervenantes jouent un rôle prédominant dans la cuisine et sont en grande partie responsables de son fonctionnement.

Il sera d'abord question de la responsable participante. Elle est une participante à ceci près qu'elle assume officiellement une responsabilité particulière dans la cuisine. Cela veut donc dire qu'elle est issue du milieu et qu'elle rapporte des plats à la maison à la fin de la journée de cuisson. Quant à ses responsabilités, elles tournent autour de la coordination, de la supervision, de l'animation et du support technique du groupe. Dans les douze groupes observés, nous avons rencontré six groupes ayant ce type d'intervenante. Dans trois de ces six groupes, l'intervenante responsable est dans un programme d'employabilité, dans deux autres, elle agit

Ce que sont les cuisines collectives

sans recevoir aucune forme de rémunération alors que dans le dernier groupe, elle reçoit une forme de rémunération.

Dominique, responsable-participante

(à titre d'illustration uniquement)

Portrait :

Dominique est dans la trentaine. Elle a deux jeunes garçons dont un d'âge préscolaire qu'elle amène avec elle à la halte-garderie de la cuisine collective. Elle est prestataire de l'aide sociale et participe actuellement à un programme d'employabilité dans les cuisines collectives.

Tâches :

La journée de la cuisine est arrivée, Dominique arrive au local avant les autres participantes. Elle prépare le matériel et commence la préparation des plats. Lorsque les autres arrivent, elle les salue et continue à travailler. Les autres participantes s'informent alors auprès d'elle des choses à faire, elle leur indique les tâches à réaliser et leur demande de commencer par telle ou telle tâche. Tout au long de la journée, elle jase avec les femmes tout en accomplissant des tâches. À un moment donné, elle part avec une participante pour aller chercher les aliments donnés par Moisson pendant que les autres continuent la préparation des mets. Dominique et la participante reviendront toutes les deux au bout d'une heure. Dominique préparera à ce moment-là une boîte de denrées pour chacune des participantes. C'est bientôt l'heure du dîner, on met la table et on dîne. Suite au dîner, des conversations informelles ont lieu. Après un certain temps, Dominique initie la planification pour la prochaine cuisine. Chacune participe et l'on décide de faire des plats asiatiques. Toutes les participantes sont emballées. Une fois les plats choisis, les femmes poursuivent les tâches restantes tandis que Dominique établit une liste d'achats et fait la comptabilité pour la cuisine qui a cours. Elle remettra la liste à Lorraine, l'intervenante responsable qui s'occupera des achats et vérifiera le budget. Les tâches terminées, Dominique va vérifier la répartition des portions. Pendant ce temps, d'autres participantes font la vaisselle, le rangement et le nettoyage du local. Dominique se joint à elles par la suite. Une fois les tâches terminées, les participantes partent ensemble avec leur panier de nourriture et leurs plats cuisinés. Dominique rapporte à la maison la même chose que les autres.

Ce qui distingue la responsable professionnelle de la responsable participante ne relève pas de l'ordre de la formation, ou encore fondamentalement du type de tâches assumées mais plutôt du statut qui lui est reconnu par son employeur. Son lien d'attachement à l'organisme est plus fort soit parce qu'elle participe à d'autres activités à l'intérieur de l'organisme, soit parce que les tâches reliées aux cuisines l'occupent à temps complet. C'est elle qui assume la responsabilité globale de l'activité cuisines collectives à l'intérieur de l'organisme. Dans quelques cas, la responsable professionnelle joue un rôle plus effacé parce qu'une participante fait preuve d'un leadership marqué ou parce que le groupe est autonome. Tous les groupes observés, à l'exception du groupe d'amies, ont une responsable professionnelle. La responsable professionnelle est habituellement salariée bien qu'elle puisse également être sur un programme d'employabilité ou autre.

Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité

Sophie-responsable professionnelle

(à titre d'illustration uniquement)

Portrait :

Sophie est dans la vingtaine. Elle n'a pas d'enfant. Elle a une formation en travail social. Elle est salariée d'un organisme d'éducation populaire qui offre entre autres, une activité de cuisine collective dont elle est responsable. Elle est également responsable d'un autre service à l'intérieur de l'organisme.

Tâches :

Sophie a la responsabilité de contacter chacune des participantes avant la planification pour fixer les dates des rencontres de planification et de cuisson. Lors de la rencontre de planification, c'est elle qui assume l'animation de la rencontre. Avant l'arrivée des participantes, elle a donc inscrit l'ordre du jour au tableau. Vient rapidement le moment d'identification des spéciaux. Tous participent. Sophie prend les spéciaux en note. À partir de cela, des suggestions de plats à cuisiner sont faites. Lorsque tous s'entendent sur un choix, Sophie vérifie les quantités nécessaires à la réalisation des plats et prend en note tout ce qui est nécessaire. Elle est également responsable de la gestion du budget et des achats, dernière tâche qu'elle partage avec une autre participante ayant une voiture. Elle contribue aux achats au même titre que les autres participantes.

Lors de la journée de cuisson, Sophie est très présente au début de journée pour superviser " à distance " la répartition des tâches et pour voir au bon fonctionnement du groupe. Elle participe alors à la coupe des aliments. Au fur et à mesure que le groupe avance dans ses tâches et que le rythme s'installe, Sophie part vaquer à d'autres occupations. Elle revient cependant de façon régulière répondre à quelques questions, informer le groupe des activités à venir, jaser un peu, brasser un chaudron, humer un plat, tout en veillant au bien-être de tous. Elle ne reviendra qu'à la fin de la journée, au moment de la répartition des portions et du ménage du local. Elle participera à ces tâches et rapportera de petites portions chez elle.

Nous avons observé que la préoccupation des responsables quant à la gestion des conflits et au bien-être des participantes est variable. Constatons seulement qu'un certain nombre de responsables sont moins présentes pour ce qui touche l'affectif et semblent beaucoup plus axées sur la tâche. Ce n'est pas surprenant puisque leur rôle est central dans le fonctionnement de la cuisine. Souvent, la cuisine repose en grande partie sur leurs épaules. Elles agissent à différents niveaux. Souvent, elle assume à la fois le support technique individuel, la coordination du travail d'ensemble et l'animation.

Il n'est donc pas surprenant de constater la présence physique d'une responsable au moment de l'activité dans onze des douze groupes visités. Cela dit, il est important de rappeler que la directivité de la responsable varie d'un groupe à l'autre. La place qu'elle occupe en fonction des autres membres du groupe varie donc passablement.

L'animation et les prises de décision, qu'elles soient assumées par la responsable ou encore comme il est arrivé dans quelques groupes par une participante, sont vécues de façon très souple et naturelle. En fait, les cuisines sont un lieu où le quotidien se vit dans sa forme la plus informelle possible.

Ce que sont les cuisines collectives

Résumons-nous

- La coordination des activités dans un groupe de cuisine est une réalité multiforme et complexe. Il n'y a pas un modèle de personne responsable, il n'y a pas une seule façon de faire.
 - Les personnes responsables jouent un rôle central dans le fonctionnement de la cuisine.
 - Les personnes responsables sont des salariées dans près de la moitié des groupes. Ces personnes peuvent aussi être des bénévoles ou des participantes à des programmes d'employabilité.
 - Un point commun pour plusieurs responsables : une formation en organisation communautaire.
 - Les responsables des groupes font surtout de la supervision des activités. Peu d'entre elles participent à la réalisation des tâches de cuisine.
-

Chapitre 3

FORCES ET FAIBLESSES DE CETTE PRATIQUE SOCIALE

Le chapitre 3 présente les forces et faiblesses de cette pratique sociale telles que nous les révélons la fiche d'information, les observations participantes et les entrevues auprès des informatrices clés. Dans ce chapitre, nous discutons d'abord des forces des cuisines collectives en abordant les thèmes suivants : réalisations, projets, impacts et retombées de la participation, besoins de formation. Nous abordons ensuite les difficultés vécues par les cuisines : les difficultés de fonctionnement, la mobilité de la participation et les difficultés de financement.

LES FORCES DE CETTE PRATIQUE SOCIALE

Les réalisations

" On est ensemble, tu sais, on est ensemble et ça c'est notre richesse, puis on la savoure cette richesse, elle est importante. [...] On dédramatise les choses, on voit les choses avec d'autres lunettes. Puis on s'aperçoit que dans le fond, c'est pas si épeurant que ça. Il y a plein de possibilités, plein de solutions. [...] Il y a tellement de ressources dans les groupes. " (Entrevue Lucie Massicotte)

- *À titre d'illustration*

Solidarité, plaisir d'être ensemble, tolérance, apprentissage. Trois personnes en alpha dans ce groupe, n'ayant au départ aucune base en cuisine, ont maintenant des acquis intéressants. Autonomie, bonne entente, des supers de bonnes et belles femmes... (Com)

- Complicité, intégration d'une personne épileptique et à difficultés motrices. Innovation dans le choix des recettes. Variété d'âges, adaptation facile (Pub).
- Support mutuel entre les participantes. Sensibilisation des clubs sociaux à la cause des familles à faibles revenus (Pub).
- Certains services réciproques (gardiennage) Bons leaders naturels, la cuisine permet de varier les menus (Com).
- Nous sommes fières de la participation de tous les membres de la cuisine et aussi de quelques bénévoles. On divise les tâches en équipes selon les capacités des participantes (femmes âgées). Il y a un bon échange qui s'est développé entre les participantes. Participer à la cuisine collective stimule les femmes à continuer à se faire à manger à domicile (Com).

Nous avons demandé aux groupes de nous identifier les réalisations dont ils sont le plus fiers, de nous raconter leurs " bons coups ". Comme le montre le tableau 61, le groupe lui-même constitue pour 42 % un objet de fierté en soi. L'équipe d'encadrement, les participantes rejointes, la production de la cuisine, les activités spéciales sont aussi pour plusieurs groupes des faits dignes de mention. D'autres insistent sur les apports et les apprentissages rendus possibles par la participation à la cuisine collective.

Force et faiblesse de cette pratique sociale

Ce que nous apprennent les observations participantes

De façon globale, les groupes observés travaillent dans un très bon climat. Nous n'avons pu observer de problèmes majeurs dans les groupes bien que l'on ait constaté quelques tensions à certains moments. En effet, travailler en groupe ne va pas nécessairement de soi. Beaucoup de respect est exigé de la part des participantes et le sens du compromis apparaît être une condition essentielle au bon fonctionnement des groupes. Nous avons d'ailleurs pu observer ces caractéristiques dans l'ensemble des groupes.

Hormis cela, nous avons également noté le grand plaisir à être ensemble. Les blagues et les rires fusent tout au long de la journée dans la majorité des groupes. Les participantes semblent heureuses de se retrouver. Nous pensons par ailleurs que plus les participantes se connaissent depuis longtemps, plus le climat est agréable et plus les interactions sont nombreuses. Mentionnons au passage que dans les groupes les plus gros, c'est-à-dire ceux qui sont composés de plus de cinq participantes, nous avons remarqué la formation de sous-groupes.

Enfin, pour terminer il ne faut pas oublier de souligner que les participantes prennent leur travail très au sérieux à l'intérieur de la cuisine. Elles y mettent beaucoup de cœur et d'attention. À la fin d'une journée, on sent la fierté des participantes face à leurs réalisations culinaires.

PROJETS

En plus des activités de cuisine proprement dites, la majorité des groupes ont réalisé des projets (tableau 59.1). Les groupes rattachés à un organisme autonome sont proportionnellement beaucoup plus nombreux (89%) à avoir réalisé des projets (tableau 59.2). Par contre, on ne retrouve qu'une minorité de groupes rattachés à un organisme communautaire (37 %) ou paroissial (39 %) à en avoir réalisé. Enfin, les groupes rattachés à un organisme public/parapublic (51 %) suivent la tendance de l'ensemble des groupes de cuisines en ce qui concerne la réalisation de projets.

Les projets réalisés sont le plus souvent des activités connexes aux activités de cuisine : formation ou ateliers sur divers sujets, activités sociales, activités pour les enfants, jardin communautaire ou récupération de nourriture (tableau 59.3). Certains projets sont centrés sur le développement du groupe par des activités d'autofinancement ou encore la mise sur pied de nouvelles cuisines. Les projets à dimension économique tels une production plus intensive de nourriture, la mise sur pied d'entreprises demeurent l'exception.

- *À titre d'illustration*

Nous aimerions avoir un magasin commun pour toutes les cuisines du quartier et un entrepôt pour les aliments. (Com)

De nombreux groupes de cuisine ont aussi des projets d'avenir (tableau 60.1). Ceci s'applique pour tous les groupes quelque soit la structure organisationnelle (tableau 60.2). Ces projets sont nombreux et presque tous centrés sur la consolidation voire l'extension des activités de cuisine collective (tableau 60.3). Soulignons ici que 20 % des groupes souhaitent démarrer ou améliorer des projets alternatifs au niveau socio-économique. Cela peut être un jardin communautaire, la récupération de nourriture ou même le démarrage d'une petite entreprise.

IMPACTS ET RETOMBÉES DE LA PARTICIPATION

Différents impacts de la participation à une cuisine collective peuvent être identifiés : aux plans financier, personnel, familial et communautaire (quartier, milieu de vie). Les groupes de cuisines ont, dans la fiche d'information, élaboré sur ces différents impacts.

- *À titre d'illustration*

Les personnes qui viennent aux cuisines collectives se prennent en main, elles apprennent à " pêcher " au lieu d'avoir le poisson cuit dans la bouche. Elles adorent l'activité et pour beaucoup d'entre elles, c'est la sortie du mois. Elles se font des amies, créent des liens entre elles, s'entraident, développent leur potentiel, et surtout se sentent respectées dans leur dignité humaine (Au).

Ceux et celles qui ont quitté les cuisines collectives pour diverses raisons, ont réussi à transférer les choses apprises dans leur quotidien car tous et toutes ont occupé diverses fonctions et ont fait la rotation des tâches (cuisine, vaisselle, planification et estimation, etc.). (Com)

- Les prises de conscience faites dans le groupe se répercutent dans la famille, les besoins primaires étant comblés (Com).
- Si je voulais définir les cuisines collectives, je dirais : C'est planifier et cuisiner à plusieurs pour économiser temps, effort, argent et, non le moindre, pour le plaisir d'être ensemble (Com).
- Au plan financier, ça permet de respirer! Les quelques économies permettent un peu de loisirs. Ça aide, ça dépanne beaucoup. Au plan personnel, ça permet la communication, l'évasion de la solitude, du réconfort, de l'entraide et du plaisir. Au plan familial, les enfants ont hâte de voir leur mère revenir à la maison! Les enfants aiment venir dîner avec le groupe. Ça brise la routine (toujours cuisiner la même chose). Les cuisines, ça permet aussi à certaines personnes de connaître plus de monde, d'autres sont déjà très impliquées. Ça développe un sentiment d'appartenance fort (Pub).
- Participer aux cuisines, ça permet des économies, la possibilité de se payer autre chose que la nourriture. Ça apporte la confiance en soi, de la valorisation et de la socialisation, Ça donne plus de temps à partager avec les enfants pour les jeux, les devoirs, etc. Les participantes deviennent de plus en plus autonomes (Com).

Au plan financier (tableau 64.1), on estime, sans surprise, que les cuisines permettent de réaliser des économies, sont une aide pour la survie, pour mieux terminer les fins de mois. Des groupes ajoutent que la participation permet l'accès à une alimentation meilleure, plus variée.

Au plan personnel (tableau 64.2), c'est d'abord le développement du réseau social qui est identifié comme impact important (80%). La moitié des groupes considèrent également que cela permet la croissance personnelle et le développement d'habiletés sociales. Enfin, 23 % des groupes soulignent aussi les apprentissages liés à la question alimentaire.

Au plan familial (tableau 64.3), de nombreuses retombées sont identifiées. Pour plusieurs groupes, une participation à une cuisine permet de mieux nourrir sa famille, à coût économique, et devient un support et un soutien entre familles. On souligne également des apports symboliques liées à la participation (valorisation, prises de conscience, appréciation). Pour certains, participer à une cuisine peut aussi soulager les tensions, permettre une meilleure communication dans la famille, laisser aux parents plus de disponibilité envers leurs enfants.

Au plan communautaire (tableau 64.4), dans le milieu de vie, dans le quartier, les groupes identifient également de nombreux apports d'une participation aux activités de cuisine collective. Pour la moitié des groupes, on souligne l'importance de l'appartenance au groupe. L'activité de cuisine permet de s'impliquer dans le milieu, de connaître les ressources, de rencontrer des gens de son milieu, de son quartier. Certains groupes, par ailleurs, insistent sur des éléments d'ordre collectif : l'amélioration de la prise en charge collective par les participantes, la collectivisation d'une problématique, les changements de mentalités et la baisse des préjugés.

Force et faiblesse de cette pratique sociale

Ce que nous apprennent les observations participantes

Il existe d'innombrables raisons pour lesquelles les femmes participent à un groupe de cuisine collective. Celles-ci peuvent être regroupées par niveaux, soit les niveaux financier, relationnel, éducatif, symbolique/identitaire, collectif, de l'entraide et du support familial. Cependant, trois niveaux de motivation ressortent par dessus tout. Il s'agit de la question financière, de la question relationnelle et enfin de la question symbolique/identitaire. Sous la question financière, on retrouve tout ce qui touche les économies réalisées ou les gains en marchandise qui aident à boucler le budget. Sous la question relationnelle, on retrouve le plaisir partagé à travailler en groupe et la possibilité de sortir de chez soi, de rencontrer des gens et d'ainsi briser l'isolement. La question symbolique/identitaire regroupe quant à elle tout ce qui se rattache à l'estime de soi, à la dignité, à la valorisation, à la reconnaissance des compétences, ainsi qu'au sentiment d'appartenance au groupe. Il nous est apparu très clairement que nous pouvions difficilement identifier la motivation prioritaire pour les groupes. Il faut plutôt considérer l'ensemble de ces motivations comme étant des motivations de base nécessaires à une participation à la cuisine collective bien qu'ayant une importance relative à l'intérieur de chacun des groupes et pour chacune des participantes.

Il y a des liens à établir entre les objectifs du groupe et les motivations des participantes. En effet, nous avons pu constater que dans les groupes où la production de plats prend une place plus importante, la question de l'économie prend également une place plus grande tandis que dans les groupes qui mettent l'emphase sur les relations interpersonnelles, les motivations vont en ce sens, c'est-à-dire qu'on retrouve davantage de motivations d'ordres relationnel et symbolique/identitaire.

Besoins de formation

Quels sont les besoins de formation des groupes de cuisines (tableau 65) ? Ces besoins de formation sont divers et d'ordres différents. Des groupes identifient bien sûr des besoins en lien avec la cuisine et les techniques culinaires. Par ailleurs, de nombreux besoins concernent davantage le fonctionnement d'un groupe dans tous ces aspects. De même, plusieurs groupes de cuisines souhaitent pouvoir avoir recours à des personnes ressources sur différents sujets qui préoccupent les participantes. Ici, les relations humaines sont un thème plusieurs fois mentionné par des groupes de cuisines.

Résumons-nous

- Faire la cuisine en groupe est une expérience enrichissante mais exigeante.
- Les groupes de cuisines sont fiers de leurs réalisations. Plusieurs groupes souhaitent d'ailleurs consolider ou étendre leurs activités dans l'avenir.
- Plusieurs groupes ont réalisé, en plus de la cuisine, des activités sociales ou de formation.
- Les retombées et les impacts d'une participation à une cuisine collective sont nombreux. Les participantes réalisent des économies et développent leur réseau social. La participation à une cuisine apporte à la famille de la participante support, soutien et répit. L'activité de cuisine permet de développer une appartenance au groupe et de s'impliquer dans son milieu.
- Les besoins de formation des groupes sont variés. Plusieurs de ces besoins concernent le fonctionnement d'un groupe dans tous ces aspects, en particulier les relations humaines.

LES DIFFICULTÉS VÉCUES PAR LES CUISINES COLLECTIVES

Les difficultés de fonctionnement

Faire de la cuisine en commun n'est pas exempt de difficultés (tableau 62). Ces difficultés sont principalement les ressources financières limitées des groupes (46 %) ainsi que l'instabilité vécue dans plusieurs groupes (34 %) ³³. L'instabilité doit être mise en lien avec une autre difficulté identifiée qui concerne les caractéristiques et conditions de vie des participantes. Outre cela, des groupes vivent des difficultés de fonctionnement ainsi que l'instabilité de leur personnel. De même, la très grande majorité des groupes rencontrent des difficultés aux différentes étapes de réalisation de la cuisine (tableaux 49,1 à 49.4). Mais arrivent souvent au moment de la planification et concernent alors le choix des recettes. Par ailleurs, plusieurs difficultés sont liées à divers aspects du fonctionnement du groupe : partage et organisation des tâches, rapidité d'exécution des participantes, rôle plus effacé de certaines participantes, absences, participation non assidue ou retard. Les autres difficultés rencontrées sont, elles, liées à l'organisation de la cuisine : planification, transport, horaires, local ou outils non adaptés, etc.

- *À titre d'illustration*

Nous vivons des difficultés surtout au niveau du financement, du changement de personnel parce que nous employons des projets Extra (Au).

Nous n'avons pas de local à nous. Nous empruntons la cafétéria de l'école et cela nous oblige à débiter tard l'après-midi et à finir vers 10h30 le soir. Pour celles qui ont des enfants, la situation n'est pas idéale (Com).

- Le groupe est à restructurer à chaque mois. Certaines participantes ont oublié la date ou ont un enfant malade, ont un rendez-vous chez le médecin ou ont été appelées pour travailler cette journée-là, etc. (Pub).

Certaines difficultés à s'entendre sur le choix des recettes. Les achats posent parfois un problème lorsqu'il s'agit de ramener une quantité donnée, ex : un poulet de 5 ou 6 kilo. L'hygiène des participantes laisse parfois à désirer. La distribution des tâches pour la journée cuisine n'est pas toujours évidente (Com).

Notre groupe est un groupe ouvert. Cela permet à plus de femmes d'en bénéficier. Cependant, compte tenu qu'on change de femmes à chaque mois, le réseau de solidarité ne se forme pas. De plus, compte tenu que plusieurs n'ont pas l'expérience des cuisines, le rythme est plus ou moins au ralenti (Com).

- La difficulté première est que nous n'avons jamais la totalité des participantes du groupe en même temps. Il manque toujours une personne voire deux à l'occasion (Pub).
- Parfois, trop de recettes compromettent la qualité des plats. L'évaluation de la manipulation et du mode de cuisson perturbent à l'occasion la réalisation de la cuisine. Cela provient de la planification pas tout à fait finie, complétée (Au).

Ce que nous apprennent les observations participantes

Nous avons observé peu de conflits dans les groupes. Et aucun n'était sérieux dans le sens où aucun n'était suffisamment avancé pour perturber gravement la dynamique interne du groupe.

De façon générale, il semble sous-entendu que la gestion des conflits revient à l'intervenante ou à la personne responsable dans le groupe. Malgré tout, les conflits semblent réglés de toutes sortes de façon. Les ignorer représente un mode de gestion qui revient souvent. Ainsi, plutôt que de relever un commentaire d'insatisfaction, de regarder sa signification profonde et d'y trouver une solution le cas échéant, on élude la question comme si rien n'avait

³³ Nous reviendrons plus loin sur ces difficultés

Force et faiblesse de cette pratique sociale

été dit. Dans d'autres situations, l'intervenante peut rencontrer individuellement une participante pour lui faire part des malaises que certains de ses comportements ou paroles ont suscités dans le groupe. Il arrive aussi que certaines participantes jouent un rôle plus informel mais marquant dans la gestion de ces mêmes conflits. Dans certains groupes par exemple, une participante peut jouer le rôle de modératrice face à d'autres participantes qui adoptent certains comportements déviants quant aux règles établies dans le groupe ou encore servir de porte-parole du groupe face à une participante avec laquelle il y a un problème. Chose certaine, les stratégies adoptées pour régler les conflits cherchent à préserver un bon climat. Ainsi, les groupes évitent l'adoption de stratégies d'affrontement.

Bien que la répartition des portions soit un moment propice aux conflits, ceux-ci peuvent survenir à tout moment. Six des dix groupes visités lors du retour-terrain nous ont dit avoir adopté un moyen précis pour prévenir les conflits. Il s'agit pour l'intervenante ou une personne responsable désignée par le groupe, de prendre un temps spécial au moment de l'introduction d'une nouvelle participante pour voir avec celle-ci les règles en vigueur dans le groupe et son mode de fonctionnement. Cela facilite l'intégration et prévient les malentendus à l'origine de certains conflits.

Mobilité de la participation

Nous l'avons vu au chapitre précédent, plus de 1 400 personnes participent dans des groupes de cuisines collectives. Cependant, ces personnes connaissent une relative mobilité. Pour le dire autrement, les groupes de cuisines connaissent au cours d'une année des changements dans leur composition.

- *À titre d'illustration*

- Il y a souvent des départs, car les femmes ont parfois des situations personnelles (problèmes de transport, garderie, etc.) qui les empêchent de participer (Corn).
- À l'intérieur des deux groupes de cuisines collectives, deux personnes ont quitté. L'une a déménagé et l'autre a beaucoup de difficulté à se déplacer. Le groupe cuisine pour cette personne et nous allons lui porter ses plats (Pub).
En juin, il y a eu beaucoup de départs, parce que des gens changent de quartier. Mais il y a de grandes pressions pour qu'ils puissent revenir car ils préfèrent notre formule où le leader est du "milieu", issu des cuisines, qui les connaît, connaît l'école, le CLSC, les ressources du milieu, leur vécu dans leur pays d'origine et ici. Ils ne sentent pas qu'ils sont "les immigrés", "ces gens-là" mais tout simplement "des gens" (Au).
- C'est un roulement habituel d'environ 25 %. Les causes des départs sont : déménagement, naissance, retour aux études, conflits d'horaire. Quelques personnes ont quitté parce qu'elles n'aimaient pas la formule ou qu'elles trouvaient la journée de cuisine trop fatigante (Com).

En fait, plus de 80 % des groupes affirment connaître de tels changements au cours de l'année (tableau 31.1). Et ces changements semblent, pour de nombreux groupes, fréquents (43%) voire même constants (13%) (tableau 31.2). Comment expliquer cette situation ? Les raisons invoquées se retrouvent au tableau 31.3. Elles concernent surtout les conditions de vie des participantes (81 %) : déménagement, travail ou retour au travail, retour aux études, programme d'employabilité, maladie, raisons familiales, emploi du temps, problèmes financiers ou de transport. Ces raisons peuvent aussi être reliées à un manque de motivation, ici identifié par les responsables des groupes, ou à des conflits interpersonnels.

Le point de vue des informatrices

Les informatrices proposent, dans les entrevues, différentes explications à la mobilité de la participation.

Des informatrices identifient des raisons liées aux conditions de vie des participantes aux cuisines collectives : maladie, participation à des programmes d'employabilité, etc.

Par ailleurs, plusieurs informatrices questionnent des aspects organisationnels qui pourraient expliquer la mobilité de la participation. Ainsi, une informatrice dit avoir constaté une mobilité plus grande dans un groupe composé de participantes qui ne se connaissent pas.

Où il y a eu plus de mouvance, c'est les groupes où les gens qu'on allait recruter ne se connaissaient pas. Ça faisait un temps, après ça, il y en a une qui ne venait plus, pis des problèmes d'agenda pis tout ça, à un moment donné, ça devenait plus compliqué pis là le groupe se défaisait. (Entrevue Bouchard)

Une intervenante se demande si certaines orientations des groupes de cuisines collectives n'expliquent pas la mobilité de la participation. *On met trop l'emphase sur le savoir et le savoir-faire. Et les gens sont tannés, tannés qu'on leur dise quoi faire* (Entrevue Diane Norman). La mobilité de la participation peut aussi s'expliquer par l'absence de plaisir. *Plus un groupe a du fun, plus ça va marcher longtemps. [...] C'est le climat du groupe en premier qui explique pourquoi la participation roule* (Entrevue Johanne Montmigny).

Quelle doit être la durée de participation à une cuisine collective ? Les cuisines sont-elles des lieux de passage, un moment dans la vie d'une personne où celle-ci a temporairement besoin d'un tel service ? En fonction de la réponse à cette question, la mobilité de la participation est envisagée différemment.

On s'est questionné beaucoup face à la non-participation ou à la baisse de participation [...]. On s'est aperçu que la formule cuisine collective, on l'avait vu comme une fin en soi alors qu'il faudrait peut-être la voir comme un moyen. Un moyen parmi d'autres moyens. (Entrevue Bouchard)

Les difficultés du financement

Financement au démarrage

Presque tous les groupes de cuisine ont reçu, pour démarrer leurs activités, des dons ou des subventions de démarrage (tableau 50.1), et ce, quelque soit la structure organisationnelle des groupes de cuisines (tableau 50.2). Il s'agit le plus souvent de dons en argent. On retrouve aussi l'aménagement ou le prêt du local ou des dons en espèces, surtout de matériel (tableau 50.3). Ces dons, obtenus par demandes de subvention (tableau 50.4), proviennent de différentes sources mais principalement d'organismes paroissiaux, de Centraide ou de fondations (tableau 50.5).

Financement régulier

Un peu plus des deux tiers des groupes de cuisine disent avoir un financement régulier (tableau 51.1). Quelle est la source de ce financement régulier ? Les sources de financement proviennent principalement du secteur public/parapublic (autant de ministères que de programmes d'employabilité ou de municipalités), de Centraide ou encore d'organismes paroissiaux (tableau 51.4). Malgré des données incomplètes sur cette question (tableau 51.5), il est possible d'affirmer que le financement est le plus souvent modeste. Deux tendances

Force et faiblesse de cette pratique sociale

principales se dégagent, quant à l'utilisation de ce financement régulier : il sert à acheter les denrées de base pour la cuisine tout autant qu'à payer des salaires (tableau 52.1). Le financement régulier varie bien sûr selon la structure organisationnelle des cuisines. Cette proportion s'établit à 85% pour les groupes rattachés à un organisme autonome ou à un organisme public/parapublic, à 65 % pour ceux rattachés à un organisme communautaire et à 12% pour les groupes rattachés à un organisme paroissial (tableau 51.2). Les cuisines rattachées à un organisme communautaire peuvent ne pas avoir de financement propre puisque c'est l'organisme de rattachement qui est financé (tableau 51.3). De plus, l'utilisation du financement régulier varie considérablement selon la structure organisationnelle des groupes de cuisines (tableau 52.2). On constate que si une majorité de groupes, quelque soit leur structure organisationnelle, affirment avoir un financement régulier, celui-ci ne sert pas les mêmes finalités. L'ampleur de ce financement diffère fortement selon la structure organisationnelle. Les groupes rattachés à un organisme autonome sont nombreux (78 %) à utiliser le financement régulier pour payer des salaires et le fonctionnement de base de la cuisine alors que peu de groupes d'autres types l'utilisent à cette fin. Pour ces derniers, le financement régulier, lorsqu'il existe, sert essentiellement à payer les denrées de base et autres produits pour la cuisine.

• *À titre d'illustration*
Coût défrayé par la clientèle = 1 \$ / personne
Coût subventionné = 5 \$ / personne

Donc, pour un groupe de quinze personnes à nourrir, il y aura 15\$ payés par la clientèle et 75\$ subventionnés. Le montant disponible pour l'achat des aliments sera donc de 90\$. Ce montant servira à préparer cinq repas pour quinze personnes, c'est-à-dire 75 portions (Pub).

- Nous recevons 875\$ par année de clubs sociaux. Cet argent est utilisé pour l'achat d'aliments et d'équipement. Nous bénéficions d'un prêt de local et des services d'une diététicienne au besoin (Com).
Notre cuisine rattachée à un organisme communautaire familial reçoit 800\$ par année de Centraide. Cet argent permet l'achat d'aliments de base ou de produits nettoyants, d'équipement pour la cuisine, de jouets ou d'articles de bricolage pour la halte-garderie. Les animatrices de la halte-garderie sont dans le programme Extra (Com).
- Nous recevons une subvention de 3 \$ par bouche à nourrir. Cela permet de diminuer le coût des plats préparés par le groupe de cuisine et d'acheter des denrées de base (Pub).
- Nous recevons 4 000 \$ du MSSS pour le fonctionnement de la cuisine. De plus, nous allons chercher des frais de fonctionnement dans le budget des programmes que nous utilisons (PDE, Article 25, Extra, FAMO). Nous recevons aussi de l'argent de communautés culturelles (Au).
- Nous avons reçu 300 \$ en frais de démarrage de la Société Saint-Vincent-de-Paul, également des dons de communautés religieuses, d'organismes et de particuliers. Mais nous ne recevons aucun financement régulier pour les cuisines collectives. Par contre, notre projet profite des autres sources de financement dont jouit notre organisme communautaire. Nous utilisons les programmes d'employabilité pour pouvoir continuer à avoir une animatrice régulière pour les cuisines. À raison de 20 heures/semaine, cela permet le maintien de nos sept groupes de cuisine collective (Com).

Dons et prêts de services

Un peu plus des deux tiers des groupes reçoivent des dons pour faire la cuisine (tableau 53.1). Le plus souvent, cependant, ces dons ne sont pas reçus sur une base régulière (tableau 53.3). Les sources de ces dons sont nombreuses (d'organismes communautaires, de fondations ou d'individus) (tableau 53.4). Il s'agit le plus souvent d'équipement ou encore de nourriture (tableau 53.5). Les groupes rattachés à un organisme autonome (80 %) ainsi que ceux rattachés à un organisme communautaire (69 %) sont proportionnellement plus nombreux que les

groupes rattachés à un organisme public/parapublic (22 %) et ceux rattachés à un organisme paroissial (42 %) à recevoir des dons pour faire la cuisine (tableau 53.2).

Une proportion semblable de groupes (69 %) bénéficient de prêts de services dans le cadre de leurs activités (tableau 54.1). On observe cependant selon la structure organisationnelle (tableau 54.2), que les groupes rattachés à un organisme public/parapublic (100%) et ceux rattachés à un organisme paroissial (96 %) reçoivent presque tous de tels prêts de services. Les groupes rattachés à un organisme autonome (62 %) ou encore ceux rattachés à un organisme communautaire (60 %) suivent la tendance générale à ce chapitre. Les prêts de services sont rendus par les paroisses, des organismes communautaires ou encore les CLSC (tableau 54.3). Il s'agit surtout de prêt de local (tableau 54.4). On retrouve aussi des prêts de personnel, surtout les services d'une diététicienne. Souvent, ce sont les organismes de rattachement qui offrent du support aux groupes de cuisines. Les organismes de rattachement permettent à de nombreux groupes de cuisines d'exister et de se développer. Les groupes de cuisines soulignent différents types d'apports de l'organisme de rattachement : support, prêt de local et support financier (tableau 63).

Utilisation des programmes d'employabilité

Les groupes de cuisine utilisent dans 46 % des cas les programmes d'employabilité (tableau 55.1). Ici, les groupes rattachés à un organisme autonome se démarquent des autres types de groupes puisqu'à 63 %, ils utilisent les programmes d'employabilité. Les programmes servent surtout au financement des activités, à défaut d'autres sources de subvention (tableau 55.3). Il s'agit donc de l'utilisation qu'en font la majorité des groupes (68 %). Par ailleurs, le quart des groupes qui utilisent les programmes, le font plutôt en fonction des participantes. Le plus souvent, la décision d'utiliser ou non les programmes d'employabilité a été prise par le conseil d'administration de l'organisme (tableau 56.1 et 56.2). Dans quelques cuisines, la participation aux programmes d'employabilité signifie la participation aux activités de cuisine comme participante. C'est cependant une tendance nettement minoritaire. Le plus souvent, les tâches des personnes engagées dans ces programmes sont reliées à l'animation et à la coordination des activités de cuisine collective (tableau 57).

- *À titre d'illustration*

Nous utilisons les programmes pour engager une personne responsable parce que le coût est moindre. Cependant, il serait préférable d'avoir une employée à temps plein pour qu'il n'y ait pas toujours des changements dans le fonctionnement (Com).

On essaie autant que possible d'éviter les programmes car ils maintiennent les femmes dans la pauvreté et que ça encourage le *cheap labor* (Com).

Nous n'utilisons pas les programmes car nous n'avons pas le temps d'habiliter les personnes pour répondre aux besoins. Nous sommes surchargés (Com).

Nous utilisons actuellement un programme d'employabilité pour la garderie à cause de la difficulté de trouver des bénévoles. La personne concernée par le programme est affectée à la garderie lors de la planification et de la cuisson (Com).

Nous utilisons les programmes pour nos participants (ex-psychiatisés). Cela leur permet 100\$ de plus par mois. Ainsi la cuisine collective est une activité de plus parmi celles que nous offrons que nos membres peuvent choisir (Com).

Nous en avons déjà discuté et nous avons refusé d'en faire l'utilisation. Nos objectifs n'auraient plus été adéquats. Nous n'étions pas d'accord avec cette idée. Le fait de participer à la cuisine collective par obligation ne nous plaisait pas du tout. Nous avons peur de perdre l'essence même de la cuisine collective (Com).

Utiliser les programmes d'employabilité assure le maintien d'une personne signifiante auprès des groupes. Cela permet à plusieurs participantes de s'identifier à l'animatrice. Mais cela nous oblige, par contre, à voir au remplacement de la personne aux 12-15 mois (Com).

Force et faiblesse de cette pratique sociale

Les groupes de cuisines qui n'utilisent pas les programmes d'employabilité expriment, pour justifier leur choix, des raisons diverses, qui pour plusieurs d'entre elles renvoient à une appréciation mitigée voire négative de ces programmes tant pour les organismes que pour les participantes (tableau 55.3). En effet, pour le quart de ces groupes, les programmes d'employabilité représentent une contrainte pour l'organisme, on préfère donc ne pas les utiliser. D'autres soulignent que ces programmes n'offrent pas de débouchés réels d'emploi. Par ailleurs, certains groupes n'utilisent pas les programmes car ils privilégient le bénévolat.

Comment enfin les groupes qui utilisent les programmes d'employabilité en évaluent-ils les impacts ? Les trois quarts les jugent positifs. On insiste, en particulier, sur le support que cela apporte aux groupes de cuisine (tableau 58). Par ailleurs, près du quart des groupes évaluent plutôt négativement l'utilisation de ces programmes et ce tant pour le groupe que pour les personnes inscrites.

Le point de vue des informatrices

Dans les entrevues que nous avons réalisées avec des informatrices clés, la question du financement apparaît centrale. En fait, celles-ci insistent toutes sur les difficultés, voire l'absence de financement et les impacts au plan organisationnel pour les cuisines collectives.

Pour une informatrice, s'il est relativement facile de mettre sur pied une cuisine, il est plus difficile d'en assurer la survie. Ainsi plusieurs groupes sont créés mais ne survivent pas faute de financement minimum.

Le financement demande aux responsables des cuisines beaucoup de temps et d'investissement sans que les résultats soient nécessairement probants.

Où ça va moins bien, le financement, ça reste toujours aussi fragile. J'ai rien d'assuré d'une année à l'autre. Et des fois, j'ai l'impression qu'on a bâti une grosse maison mais sur des piliers bien fragiles. On travaille actuellement à vraiment stabiliser cela. Que ce soit au niveau du financement ou de l'autofinancement, dans la dernière année, on a mis beaucoup d'énergie. Pis on va en mettre encore parce que c'est pas réglé. (Entrevue Auclair)

Dans quelques cas, des cuisines ont réussi à s'assurer un financement relativement stable. On constate alors que cela apporte force et stabilité à l'organisation. "Ça a pris en trois ans un essor extraordinaire à cause d'une récurrence au niveau du financement de Centraide, on a une base solide. (Entrevue Chagnon)

Toutes les cuisines n'ont pas les mêmes besoins en matière de financement. Une cuisine rattachée à un organisme communautaire n'a pas nécessairement à trouver un financement d'infrastructure (local, personnel, etc.) mais plutôt du financement pour de l'équipement de cuisine et un fonds de roulement (aliments de base). Au contraire, des cuisines rattachées à un organisme autonome doivent s'assurer de financer tant la structure générale que l'équipement ou encore le fonds de roulement pour chaque petit groupe de cuisine. Or, il semble que les groupes rencontrent des difficultés de financement quelque soit leurs besoins à ce chapitre. Ainsi, des groupes peuvent manquer de fonds pour s'assurer de remplacer des chaudrons inutilisables ou encore une cuisinière hors d'usage. D'autre part, des groupes de cuisines autonomes doivent recourir aux programmes d'employabilité et font face à des problèmes d'instabilité du personnel. *Tu sais, les débuts de projets, les fins de projets, tout le monde est déprimé, parce que tout le monde voudrait rester, puis là, on recommence, puis là...ça gruge de l'énergie ça, c'est difficile* (Entrevue Auclair).

Les informatrices soulignent également que les difficultés de financement les empêchent de penser et de réaliser le développement de cette pratique communautaire compte tenu des énergies nécessaires pour assurer le quotidien et la survie de l'organisme.

Résumons-nous

- Les groupes font face à plusieurs difficultés. Le financement instable et les ressources financières limitées tiennent ici une place importante. Outre cela, des groupes vivent l'instabilité de leur participation et des difficultés de fonctionnement en groupe.

- Le financement des cuisines est, de façon générale, de faible ampleur, éclaté et aléatoire. Il y a prédominance des dons et une utilisation assez importante des programmes d'employabilité. Peu de groupes ont un financement récurrent.

- Presque tous les groupes ont reçu, pour démarrer leurs activités, des dons ou des subventions de démarrage. Irrégulièrement, les groupes de cuisines continuent à recevoir des dons en équipement ou nourriture.

- Les deux tiers des groupes disent avoir un financement régulier, le plus souvent fort modeste. Celui-ci est souvent utilisé pour acheter des denrées de base pour faire la cuisine. Relativement peu de groupes ont un financement régulier leur permettant de payer une infrastructure c'est-à-dire des salaires, du fonctionnement, etc.

- De nombreux groupes bénéficient de prêts de services soit le prêt d'un local ou encore des prêt de personnel, souvent une diététicienne.

- Près de la moitié des groupes de cuisine se servent des programmes d'employabilité. Ceux-ci sont utilisés, non pour les participantes elles-mêmes, mais pour l'animation et la coordination des groupes.

Conclusion

Au terme de cette démarche, les cuisines collectives nous sont davantage connues. Nous espérons qu'à la lecture de ce rapport, il en sera de même pour les lecteurs et lectrices intéressés par cette pratique communautaire.

En conclusion, nous voulons partager avec vous des réflexions d'ensemble, réflexions qui ont émergé des données et des discussions autour de la table du comité d'encadrement. Nous reprenons d'abord les faits saillants qui ressortent de nos trois cueillettes de données. Ensuite, en lien direct avec les données, nous nous attardons à un aspect organisationnel important dans les groupes de cuisines, celui de la souplesse. Nous discutons ensuite de la place des cuisines face à l'aide alimentaire. Enfin, nous traitons de trois thèmes qui apparaissent autant d'enjeux qui se posent actuellement aux cuisines collectives : le rapport des cuisines à l'économie sociale, l'impact des cuisines quant à l'intégration et l'avenir des groupes et du Regroupement.

Faits saillants

Les cuisines collectives sont une pratique sociale initiée par et pour des femmes. En disant cela, il ne s'agit pas d'exclure les hommes mais bien de reconnaître que voici un lieu proche de l'univers domestique et donc de l'univers féminin. Les femmes ont traditionnellement développé des savoirs qui touchent la sphère domestique, les soins et la nourriture. Elles ont aussi des devoirs, elles sont responsables de nourrir leur famille et leurs enfants. Ces savoirs sont utilisés et reconnus par les groupes de cuisines collectives qui permettent aux femmes de répondre à leurs devoirs. Souvent dans les groupes, on requalifie des savoirs invisibles, savoirs qui ont été déqualifiés et dévalorisés.

Les objectifs poursuivis par les groupes de cuisines sont multiples. Ils sont bien sûr économiques, mais ce ne sont pas les seuls objectifs poursuivis. Même s'ils ne sont pas toujours formulés ainsi, on peut affirmer que plusieurs des objectifs visent la prise en charge individuelle, par une activité de groupe avec une composante de production collective ancrée dans le savoir-faire appris au fil du quotidien. Une activité collective qui soutient l'empowerment des participantes. Par contre, l'objectif de conscientisation porté par les fondatrices et quelques militantes est difficilement repris par l'ensemble des cuisines et leurs participantes. Pourtant, certaines cuisines l'identifient comme un objectif à atteindre.

Globalement, au plan organisationnel, on distingue deux types de groupes de cuisines : les groupes rattachés à un organisme autonome et les groupes rattachés à des organismes communautaires, bénévoles ou publics/parapublics. Les premiers sont rattachés à des organismes dont la mission est centrée essentiellement sur la cuisine collective. Ceux-ci forment le tiers des groupes de notre échantillon. Pour les deux tiers des groupes, cependant, le rattachement institutionnel est autre. Ceux-ci sont rattachés à des organismes qui interviennent dans toutes les sphères du mouvement communautaire et bénévole ou encore à des CLSC ou des commissions scolaires,

Quel que soit le modèle, la définition des rôles et le type de rattachement institutionnel, les cuisines fonctionnent, de façon générale, avec beaucoup de souplesse, peu de formalisation des règles et des statuts. Le fonctionnement d'une cuisine collective se rapproche de celui d'une cuisine familiale. Il y a peu de hiérarchie, la production est à usage domestique. Plus encore, les participantes sont acceptées comme elles sont et pour ce qu'elles sont. Il y a beau-

coup de tolérance. Bien sûr, les groupes sont relativement homogènes, cela facilite sans doute la tolérance et la place laissée à chacune. Si dans les groupes, il y a une personne responsable, celle-ci n'est pas la boss! Elle est plutôt une facilitatrice. Les participantes sont fortement impliquées dans la production : elles ont chacune la responsabilité d'une recette. Les tâches — la vaisselle, le ménage - sont partagées équitablement. Ici, il est primordial de rappeler un ingrédient indispensable pour qu'une cuisine réussisse : le plaisir! Les participantes nous l'ont écrit, dit : il est important pour qu'une cuisine collective réussisse que les femmes aient du plaisir à être ensemble, puissent rire, se parler, potiner, etc. Si on n'a pas de plaisir, si seule demeure l'exigence, les femmes ne reviennent pas.

La pratique des cuisines collectives n'est pas exempte de difficultés. Ainsi, la mobilité de la participation est importante dans les groupes. Pour plusieurs, il s'agit d'un problème. Celui-ci réfère certainement aux phases de la vie d'un groupe. C'est un défi exigeant que celui de l'articulation entre la tâche à réaliser et la vie socio-affective du groupe. Mobilité de la participation qui traduit également les conditions socio-économiques difficiles vécues par plusieurs participantes qui les empêchent de poursuivre leur implication dans le groupe. Pensons en particulier aux déménagements, à l'inscription dans des programmes d'employabilité, aux problèmes de santé, etc. Cette mobilité est aussi, dans plusieurs groupes, couplée avec une mobilité du personnel d'animation et d'encadrement. Cela constitue alors une limite sérieuse, un frein au développement des groupes de cuisines.

Ce dernier problème est souvent lié au financement inadéquat dans la majorité des groupes de cuisines. Le sous-financement est un problème important dans les groupes de cuisines, en particulier pour les cuisines rattachées à des organismes autonomes. Ce sous-financement entraîne bien sûr de nombreux problèmes. L'instabilité du personnel, que nous évoquions plus haut, entraîne à son tour un perpétuel recommencement de la formation de celui-ci. De même, la recherche de financement exige beaucoup d'énergie et de temps dépensé et ce, pour de maigres résultats. Les cuisines font des miracles avec le peu de budget dont elles disposent. Cela démontre la débrouillardise, le goût des femmes d'être ensemble, la place centrale des participantes. Cependant, on pourrait continuer à promouvoir la place centrale des femmes dans la prise de décisions tout en assurant une plus grande stabilité de l'encadrement (rôle accru dans la gestion des conflits, transmission de la philosophie, etc.). Il n'y a pas antinomie entre souplesse, diversité des modèles organisationnels et financement stable.

Souplesse et petit groupe

En terminant ce rapport, nous voulons insister sur une caractéristique observée qui colore l'ensemble du mode de fonctionnement des groupes et qui s'est manifestée de façon très claire à travers une série de composantes. Cette caractéristique est la souplesse. Certains pourraient en parler en terme d'absence de systématisation. Nous faisons un autre choix puisque nous pensons que c'est une caractéristique positive, une force vive au service de l'action. N'est-ce pas une exigence liée à la question de l'imprévu au cœur du quotidien inhérente au temps et à l'espace des femmes ?

L'omniprésence de la souplesse est frappante. On peut la sentir dans le mode de fonctionnement plus général des cuisines. Prenons par exemple la définition des cuisines collectives telle que l'énonce le Regroupement des cuisines collectives du Québec : "groupe de personnes qui mettent en commun leur temps, argent et compétences pour confectionner des plats économiques, sains et appétissants qu'elles rapportent chez elles ou encore celle qu'en donne Noraz (1995) : " un groupe de cuisines collectives est minimalement composé de 4-5 personnes qui se réunissent régulièrement (environ 1 fois par mois) pour cuisiner des repas ou des

Conclusion

plats principaux (de 4 à 6 chaque fois) pour elles-mêmes et leurs familles. " N'est-il pas frappant de voir à quel point les définitions qu'on en donne sont souples et adaptables ? Le nombre de participantes peut varier, le type de plats cuisinés aussi, tout comme la fréquence des rencontres ou encore, comme nous l'avons vu, la quantité des portions, le coût de celles-ci et la durée du processus.

La souplesse s'observe également à travers des éléments plus spécifiques. L'application des règles en est un autre exemple. Bien sûr, on les considère importantes. Cependant, on considère aussi que l'on doit tenir compte du contexte et qu'il faut s'adapter à celui-ci. L'application des règles de façon stricte et rigide n'entraînerait-elle pas le décrochage des participantes ? Il est possible de faire le même type d'analyse en ce qui concerne la présence non-obligatoire à la planification, l'absence de retour formel sur la cuisine précédente, l'utilisation de la créativité dans la réalisation des recettes. En fait, nous posons l'hypothèse que tous ces éléments qui peuvent être perçus comme des manques de rigueur, de systématisation, d'efficacité, sont essentiels à la survie des groupes de cuisines collectives puisqu'ils permettent que se vive la socialité telle que l'entend Maffesoli (1985). N'y a-t-il pas là quelque chose qui relève de la mère à l'écoute de chaque enfant qui est différent et de la tolérance qu'exige la conciliation familiale ? Ce sont là des savoirs socio-affectifs et organisationnels.

Cela dit, il demeure certain qu'un minimum de structures est nécessaire. Les groupes nous le démontrent d'ailleurs en posant la responsabilité de l'intervenante ou de la participante-leader comme une condition essentielle au bon fonctionnement de l'activité. Par contre, la mosaïque des statuts et des rôles rattachés à ceux-ci ne font que renforcer l'idée de la nécessité de la souplesse.

Dans un monde où tout est quantifiable et rationalisé, nous reconnaissons donc un rôle essentiel à l'improductivité et à l'informel qui se vivent dans les cuisines collectives. En ce sens, nous pensons qu'il serait dangereux de vouloir définir un modèle unique de fonctionnement ou de les transformer en entreprise d'insertion.

Les cuisines collectives possèdent plusieurs caractéristiques propres aux petits groupes (Mucchielli, 1989; Home, 1983; Anxieux, 1971). Ainsi, on y retrouve une adhésion à certaines valeurs entre autres la valorisation d'une gestion humaniste, souple, indirecte et l'importance des relations interpersonnelles. De plus, le groupe s'appuie sur la connaissance issue de l'expérience de chaque participante et ce sont les membres qui en assument en grande partie la direction. Les participantes se réunissent de façon volontaire tant dans le but de produire des plats que de se soutenir mutuellement. Nous avons observé qu'il existe une grande proximité entre elles, ce qui facilite le développement des communications ouvertes. Le nombre des participantes (5 à 7 personnes) augmente la cohésion et la richesse des interactions, ce qui facilite la division du travail et le maintien du but poursuivi. Malgré la présence d'une production de biens (plats cuisinés), la quantité et la façon de faire des cuisines collectives du Québec les situent plus près des groupes d'entraide que d'une entreprise économique communautaire.

L'importance de la dimension conviviale ressort fortement de nos données. La participation à un groupe de cuisine collective exige beaucoup des participantes. " Cuisiner à plusieurs n'a en soi rien d'évident. L'activité exige des compromis incessants sur la manière de cuisiner un plat, sur la répartition des tâches...; une journée entière de cuisine collective est, de surcroît fatigante. " (Noraz, 1996). Malgré cela, les femmes reviennent et nous l'avons vu, elles prennent plaisir à se retrouver et à travailler ensemble. Le climat observé dans les groupes en est un bon indicateur. Les blagues et les rires fusent constamment au cours de la journée. La dimension économique, bien qu'importante, n'est pas suffisante pour favoriser la participation à

moyen et long terme et donc la pérennité du groupe. Noraz (1996) le mentionne pour la cuisine d'Hochelaga-Maisonneuve qu'elle a étudié : " Les membres qui ne développent pas d'autre motivation que celle financière abandonnent en majorité très vite, du fait des exigences d'implication de l'organisme ". Ce constat s'applique, à notre avis, à l'ensemble des groupes de cuisines.

Les cuisines collectives constituent une nouvelle forme agrégative. Ce qui y est partagé est la recherche d'une sensation commune, l'outrepassement de l'individualisme, la proximité. En un mot, ce que Maffesoli appelle l'extensibilité du moi (1988). Ce qui veut dire que ce qui se vit à l'intérieur de ces formes agrégatives " n'est nullement une expérience individualiste ou intérieure" (Maffesoli, 1988 :28) mais au contraire, quelque chose qui est par essence ouverture aux autres, à l'autre. Avec ce sentiment qui prend place à l'intérieur des cuisines collectives en tant que nouvelle forme agrégative, se développe une certaine forme de solidarité que l'on ne peut ignorer. C'est donc à la lumière de cette recherche du partage de sentiments communs et de cette solidarité, qu'il faut lire le mouvement des cuisines collectives. Autrement, nous risquons de passer à côté de l'essence du mouvement et de l'entraîner sur des voies qui ne pourront que le conduire à sa déconstruction pour, par exemple, vouloir en faire un lieu de développement de l'employabilité.

Une aide alimentaire différente ?

Comment situer les cuisines par rapport aux autres ressources de dépannage alimentaire ? Les cuisines n'ont pas d'abord pour objectif le dépannage alimentaire. Il faut, pour y participer, s'impliquer concrètement et de façon continue. Dans les banques alimentaires, il s'agit véritablement de dépannage, de réponses à des besoins urgents. Dépannage alimentaire, aide alimentaire, action communautaire en alimentation, où situer les cuisines collectives ?

Si les cuisines collectives peuvent être une alternative offerte aux usagers des banques alimentaires, elles ne sont pas une réponse pour quelqu'un qui vit une crise, qui a besoin de répit. Avant de participer à une cuisine, il faut qu'un minimum soit acquis (logement, sécurité, etc.). À long terme cependant, elles permettent davantage de développer l'autonomie, la prise en charge que ne le font les ressources de dépannage et ce, compte tenu de la nature même des deux pratiques.

Gauvin (1997) croit que les cuisines s'inscrivent dans l'action communautaire en alimentation et non dans l'aide alimentaire. Selon elle, les groupes de cuisines présentent en effet les caractéristiques suivantes : " une vie démocratique [...], un objectif de prise en charge [...], la recherche d'une vision globale de la situation des personnes plutôt qu'une vue compartimentée; la conscience des limites de l'action communautaire, reconnaissant qu'elle ne règle pas tous les problèmes et qu'il faut s'attaquer aux causes de l'insécurité alimentaire, qui sont surtout la pauvreté, la précarité de l'emploi et les inégalités sociales. " (Gauvin 1997 :50). À l'opposé, Tremblay (1995) croit que les cuisines collectives ne doivent pas être une solution durable aux problèmes de l'insécurité alimentaire. " Par ses fondements, la mise en oeuvre d'une sécurité alimentaire durable commande des modes d'approvisionnement respectant les normes du milieu. Or, dans notre société de consommation, la cuisine collective ne doit pas être perçue à long terme comme un mode d'approvisionnement normal et acceptable pour une partie de la population, déjà exclue de la société sous plusieurs aspects. De façon générale, la cuisine collective est une forme d'aide alimentaire et, à ce titre, devrait idéalement exister de façon temporaire." (Tremblay, 1995 : 61)

Sans adopter un tel point de vue, Noraz (1995) croit que l'objectif de prise en charge dans la cuisine collective d'Hochelaga-Maisonneuve qu'elle a étudiée, est une démarche exi-

Conclusion

géante. Actualiser l'objectif de prise en charge dans une cuisine comme celle d'Hochelaga-Maisonneuve soulève deux enjeux importants selon Noraz. Le premier réfère au dépannage alimentaire : " la majorité des membres de la cuisine collective, à leur arrivée dans l'organisme, sont dans un processus de dépendance à l'égard du dépannage alimentaire. Ils sont "structurés " par le dépannage qu'ils considèrent comme normal. " Le deuxième enjeu auquel réfère Noraz est la participation et l'implication des participantes non seulement dans les activités mais aussi dans la vie démocratique de la cuisine elle-même.

Symbole par excellence de la dépendance à l'égard de l'aide alimentaire, la distribution de paniers de provisions est objet de débats : dans les groupes tout comme au sein du regroupement des cuisines. Doit-on ou non conjuguer cuisine collective et distribution de panier de provisions ? "Dans certains quartiers, des groupes communautaires ont réussi à éliminer complètement le dépannage alimentaire. Dans d'autres quartiers, l'action communautaire présente une alternative intéressante au dépannage. Certains groupes intègrent une distribution limitée d'aliments gratuits dans le cadre d'un support à la participation. Mais actuellement, des groupes additionnels font l'objet de pressions visant à leur faire intégrer le dépannage alimentaire dans leurs activités. Cette tendance aura-t-elle des effets secondaires indésirables, par exemple, le dédoublement du dépannage dans un même milieu, ou encore, le glissement de l'intérêt des participants vers le dépannage gratuit plutôt que vers des projets à caractère participatif ? C'est à voir et à discuter. " (Gauvin 1997 : 55).

Nous l'avons vu au chapitre 2, le tiers des groupes de cuisines distribuent aux participantes un panier de provisions après la cuisine. Pour les deux tiers des groupes, donc, il y a clairement un choix de ne pas offrir d'aide alimentaire sous cette forme. Pour le tiers des groupes qui conjuguent cuisine collective et distribution de denrées, le fait même de conjuguer les deux activités suppose une intervention différente de celle des banques alimentaires traditionnelles. " La CCHM est, avec d'autres organismes, novatrice par rapport aux autres formes d'aide alimentaire. Elle refuse en effet de cantonner les personnes dans l'assistanat et entend les amener à une responsabilisation et à une prise en charge. " (Noraz, 1995 : 130). Les cuisines collectives sont une alternative à l'aide alimentaire même si cela se présente de façon variable selon les groupes de cuisine et les objectifs poursuivis.

Les cuisines collectives et le développement de l'économie sociale

Les cuisines collectives sont d'abord et avant tout des groupes d'entraide économique (Ninacs, 1995). Bien sûr, certaines cuisines ont développé des pratiques de formation pour chômeurs et assistés sociaux ou encore des micro-entreprises (traiteurs, cafés communautaires) mais ces pratiques sont minoritaires. De plus, nous l'avons vu, peu de cuisines ont de tels projets.

En ce sens, si l'on opte pour une définition réductrice de l'économie sociale, la pratique des cuisines collectives ne peut y retrouver sa place. Par contre, comme le dit Josée Belleau (1997), la production de l'économie sociale diffère de celle de l'économie traditionnelle : " nous optons pour une conception moins réductrice du service qui s'enracine à même une logique de solidarité et de démocratie; partage, équité, égalité. " On peut parler ici de production sociale, une production que l'on peut retrouver dans les cuisines collectives. " Le service ainsi orienté peut englober ou soutenir un ensemble d'activités, de relations humaines et sociales non marchandes, qui contribuent à rendre accessibles ou à améliorer les conditions de vie et de travail, la santé, l'éducation, la culture, la citoyenneté... " (Belleau, 1997 :7). Les pratiques développées par les cuisines collectives s'inscrivent très bien dans cette vision de

l'économie sociale Elles ont adapté leurs activités (production de plats) aux besoins des participantes. Surtout, les cuisines collectives permettent l'expérimentation de la démocratie et sont un lieu important de construction du lien social.

La pratique des cuisines collectives et l'insertion sociale

Si l'on parle d'insertion sociale en regard de la pratique des cuisines collectives, c'est en fonction des caractéristiques des participantes qui, rappelons-le, sont peu nombreuses à être sur le marché du travail, la majorité étant assistée sociale ou encore retraitée. Pour autant, les participantes des cuisines collectives sont-elles des personnes exclues ? Difficile de répondre simplement à une telle question.

Noraz (1995) constate dans son étude sur la cuisine d'Hochelaga-Maisonneuve que si la grande majorité des membres sont pauvres et exclus du travail, tous ne sont pas pour autant exclus socialement. "Tous les membres ne sont pas exclus de la même manière et, notamment, certains sont peu isolés [...] et savent utiliser les ressources (communautaires et institutionnelles)" (Noraz, 1995 : 126). Nous avons observé une réalité similaire dans les cuisines où nous avons fait des observations participantes. Les participantes n'ont pas toutes les mêmes caractéristiques, ni ne vivent des problèmes similaires. Certaines participantes apparaissent avoir des problèmes personnels et familiaux importants, un réseau social peu présent et peu soutenant alors que d'autres vivent beaucoup d'insécurité au plan matériel et économique tout en ayant un solide réseau de support. Compte tenu de la nature de nos données, nous ne pouvons quantifier ces différents profils. Il est cependant important de retenir que toutes les participantes des cuisines n'ont pas les mêmes besoins au plan relationnel et au plan du support social. Cependant, quels que soient les besoins, il importe de rappeler que les impacts sociaux et relationnels d'une participation aux cuisines ont souvent été mentionnés comme des apports importants. Rappelons-le, les cuisines sont des lieux conviviaux où les participantes ont du plaisir et trouvent agréable de se retrouver en groupe, de changer, de potiner et de pototer !

Par ailleurs, participer aux cuisines collectives demande temps, énergie et effort. S'il y a un support mutuel, entraide entre participantes, il y a aussi production, prise en charge. Par une telle pratique, on échappe à l'univers de l'assistance, de la dépendance (réelle ou ressentie) qui accompagne trop souvent le vécu des personnes pauvres et en particulier celui des personnes assistées sociales. Faut-il rappeler la fierté des participantes à la fin d'une journée de cuisine! Une pratique comme celle des cuisines collectives, encourage l'autonomie et comporte plusieurs des dimensions qui définissent *Yempowerment* (Ninacs, 1996) : la participation, la compétence technique, l'estime de soi. Seule, la dimension conscience critique n'est pas toujours aussi développée dans les objectifs et/ou les pratiques des cuisines collectives. Cette contribution à l'empowerment personnel est un autre élément important qui font des cuisines un outil d'insertion sociale.

Insister sur l'impact des cuisines au plan social, c'est aussi mettre en évidence que le seul caractère économique de l'activité n'est pas suffisant pour en assurer la réussite. Pour le dire autrement, sans apport au plan relationnel, sans plaisir d'être ensemble, les économies réalisées ne sont pas assez significatives pour passer outre aux inconvénients (compromis à faire pour cuisiner en groupe, etc.) et aux efforts nécessaires.

Enfin, les cuisines ne sont pas, sauf exception, des vecteurs d'intégration économique. Et ce parce que la majorité des groupes ne développent pas d'activités en ce sens. Bien sûr, il y a ici des exceptions qui, peut-être, se multiplieront dans l'avenir. Cependant, il est important de rappeler que les impacts actuels des cuisines au plan socio-relationnel ne sont pas négli-

Conclusion

geables. Pour plusieurs personnes, il ne pourra y avoir d'insertion économique sans au préalable une insertion sociale; pour d'autres, les perspectives d'intégration au marché du travail sont peu nombreuses. Dans un tel contexte, l'apport d'un groupe comme celui d'une cuisine collective est d'autant plus important. Les lieux où se retrouvent les personnes exclues du travail sont peu nombreux. Ils sont importants à préserver surtout quant ils sont, comme le sont les cuisines, des lieux peu formalisés, d'entraide, de support mutuel et de plaisir partagé.

Qu'en est-il de l'avenir du Regroupement

En dernier lieu, nous voulons partager quelques idées concernant l'avenir des groupes et du Regroupement. D'entrée de jeu, nous sommes convaincues de la pertinence et de l'importance d'un regroupement fort afin d'assurer le maintien de la philosophie de base de cette pratique sociale et de contrer les tentatives de détournement de sens, comme par exemple d'utiliser les cuisines collectives comme un programme d'employabilité pour les participantes. Le Regroupement doit composer avec la diversité organisationnelle des groupes de cuisines. La présence de différentes cultures représente une force dans la mesure où il y a une adhésion aux objectifs de base (autonomie, prise en charge, dignité, etc.) qui permet de développer une appartenance au réseau des cuisines collectives, sinon cela pourrait devenir une source de division au sein du regroupement.

Notre recherche nous a permis d'identifier une préoccupation constante du Regroupement concernant le soutien et l'encadrement à apporter lors du démarrage et du développement des cuisines collectives. C'est pourquoi depuis l'origine du Regroupement, et malgré de faibles ressources, beaucoup d'énergie et de temps sont investis dans les activités de formation. C'est un moyen concret pour les militantes de s'assurer que la philosophie de base est partagée par les groupes de cuisines.

Un autre aspect qui traverse la jeune histoire du Regroupement est le désir d'être un lieu d'échanges et de rassemblement. Celui-ci s'est traduit par la mise en place de grands rassemblements permettant aux participantes de toutes les régions du Québec de se rencontrer et de partager leurs expériences. Le bulletin d'information Croque-note se veut aussi un outil de liaison entre le Regroupement et les cuisines collectives. Celui-ci se doit de poursuivre son travail de soutien auprès des cuisines et de continuer, à travers différents mécanismes de communication, d'assurer une bonne circulation de l'information auprès de l'ensemble de ses membres. Ces éléments sont essentiels pour développer un sentiment d'appartenance et un réseau dynamique,

Cependant, nous croyons que le Regroupement doit relever certains défis pour assurer sa consolidation et son développement. Il s'agit, entre autres, d'organiser des débats internes qui lui permettraient de développer un point de vue comme regroupement sur des questions comme l'appauvrissement, la sécurité alimentaire, les impacts d'une cuisine subventionnée ou non, la place du dépannage alimentaire, etc.

Il devient prioritaire pour le Regroupement de soutenir la mise en place des regroupements régionaux. Ces structures favoriseraient une meilleure participation des membres du regroupement et multiplieraient les lieux de discussion et de débats. De plus, le régional pourrait prendre en charge le soutien au démarrage des cuisines collectives. L'identification de poteaux régionaux faciliterait un meilleur arrimage entre les régions et le national. Il s'agit entre autres de poursuivre le travail amorcé dans ce sens lors de la conception et de la réalisation d'une formation conscientisante issue de la recherche action. Ces nouveaux liens avec les régions favoriseraient sûrement une meilleure présence des militantes des régions au sein du conseil

d'administration qui deviendrait un véritable regroupement provincial ayant des assises fortes dans toutes les régions du Québec.

Le travail fait dans les régions permettrait au Regroupement d'investir plus de temps comme porteur de dossiers politiques. Dans le contexte actuel d'appauvrissement et de demande d'une politique de sécurité alimentaire par plusieurs intervenants professionnels, il devient impérieux que le Regroupement prenne davantage de positions publiques, et qu'il n'agisse pas seulement en appui à d'autres groupes ou regroupements. Il doit prendre sa place comme acteur dans la société civile et mettre de l'avant des revendications, entre autres pour faire reconnaître la valeur économique du travail invisible des femmes et une meilleure redistribution des richesses. La consolidation du Regroupement des cuisines collectives ne peut faire l'économie d'une plus grande visibilité au sein du mouvement communautaire et du mouvement des femmes et d'une prise de parole forte et autonome.

BIBLIOGRAPHIE

- Beeman J. *et al.*, 1997 *Du dépannage alimentaire au développement communautaire : des pratiques alternatives*, Montréal, Université de Montréal, École de service social.
- Bélanger, A. 1991 " La popote solidaire ", *Ici l'Amérique latine*, n° 65, janvier.
- Bélanger, L. n.d. *Les cuisines collectives chez nous*, S.l.
- Bélanger, L. n.d. *Solidarité féministe, un projet de transformation sociale*, S.l.
- Anxieux, D. et J.-Y. Martin 1971, *La dynamique des groupes restreints*, Paris, Presses universitaires de France.
- Belleau, J. 1997. *L'économie sociale au Québec : une perspective partielle et partielle d'une féministe du Nord*, texte miméo présenté au Séminaire international *Globalisation de la solidaridad*, Lima, Pérou.
- Conseil national du bien-être, 1998. *Profil de la pauvreté 1996*, Ottawa, Printemps.
- Deniger, M.-A., et M. Provost, 1992. *Appauvrissement des jeunes familles québécoises : l'urgence d'agir! Orientations d'une stratégie de lutte à la pauvreté*, Montréal, Conseil canadien de développement social.
- Emond, A. 1992. " La faim des autres ", *Le Devoir* (16 décembre).
- Favreau, L. et W. Ninacs 1993. *Pratiques de développement économique communautaire au Québec : de l'expérimentation sociale à l'émergence d'une économie solidaire*, rapport abrégé, Hull, Université du Québec à Hull.
- Fréchette, L. 1997. *Les cuisines collectives. Une intervention au carrefour de l'entraide et du développement local*, Hull, Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale, Université du Québec à Hull.
- Gauthier, B. (sous la direction), 1993. *Recherche sociale. De la problématique à la collecte des données*. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.
- Gauvin, J. 1997. " L'action communautaire pour la sécurité alimentaire ", dans Delisle H. et A.M. Hamelin (sous la dir.) *L'action communautaire et les pratiques pour la sécurité alimentaire : une question sociale et de santé*, Montréal, Les cahiers scientifiques de l'ACFAS.
- Goudreault, N. 1997. *Pauvreté et autonomie sociale ! Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité. Analyse des observations participantes*, Montréal, rapport de stage. Faculté des études supérieures. Université de Montréal.
- Home, A. 1983. " Les femmes et les groupes de changement social ", *Service social*, vol. 32, n° 1 et 2, janvier-juin.
- Kayler, F. 1992. "La cuisine collective mieux que l'aide alimentaire", *La Presse* (17 décembre).
- Kayler, F. 1990. " Au Pérou, pour y chercher de l'expertise en pauvreté ", *La Presse*, (19 décembre)
- Maffesoli, M. 1988. *Le temps des tribus: le déclin de l'individualisme dans les sociétés de masse*, Paris, Librairie des Méridiens.
- Maffesoli, M. 1985. *L'ombre de Dionysos: contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, Librairie des Méridiens.

- Mantha, C. 1990. " Des expertes du changement et de la cuisine se rencontrent " dans *La coopération Nord-Sud change d'ère*, Association québécoise des organismes de coopération internationale, décembre.
- Mayer, R. et F. Ouellet, 1991. *Méthodologie de recherche pour les intervenants sociaux*. Bourcherville, Gaétan Morin Éditeur.
- Mucchielli, R. 1989. *Le travail en équipe*. 5e édition. Paris, Les Éditions Sociales Françaises.
- Nadeau, S. et S. Bernier 1996. *Étude d'implantation d'un programme de cuisines collectives pour personnes âgées*, Régie de la santé et des services sociaux Mauricie-Bois-Francs.
- Ninacs, W. 1995. " Initiatives de développement économique communautaire au Québec : Typologie et pratiques " dans *Au cœur des changements sociaux ; les communautés et leurs pouvoirs*, Sherbrooke, Colloque du RQIIAC.
- Noraz, C.-A. 1996. "Les cuisines collectives: émergence d'une nouvelle pratique de développement économique communautaire ", dans *Économie et Solidarité-Mobilisation sociale et développement local*, vol 28, n^e 1.
- Noraz, C.-A. 1995. *Historique de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve, 1986-1995*, Montréal, texte miméo.
- Noraz, C.-A. 1995. *Processus et stratégies d'insertion sociale dans un projet communautaire : le cas de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve*, Montréal, UQAM, Cahiers du CRISES, coll. Thèses et mémoires.
- Racine, S. 1997. *Santé mentale et pauvreté: les cuisines collectives, une alternative ?*, Québec, Centre de santé publique de Québec et Moisson Québec.
- Regroupement des cuisines collectives du Québec 1993. *Bulletin*, Montréal, vol. 1.
- Regroupement des cuisines collectives du Québec 1993. *Rapport d'activités 1992-1993*, Montréal.
- Tremblay, E. 1995. *Portrait des cuisines collectives de la région de Québec*, Québec, Mémoire de maîtrise en santé communautaire, Université Laval.

Annexe 1

Portrait des 12 groupes de cuisines observées

Voici une brève présentation de chacune de douze cuisines visitées (observées). Prenez note que certains des groupes visités s'inscrivent dans une structure où plusieurs groupes existent. Dans de tel cas, c'est cette structure élargie que nous vous présentons. Cette brève description des groupes concernés se limitera à des données descriptives; soit la structure organisationnelle du groupe, son histoire et ses objectifs, la coordination des activités, la fréquence de celles-ci, les caractéristiques (le profil) des participantes, le mode de fonctionnement du groupe et son mode de financement. Toutes ces données sont tirées de la fiche.

groupe 1

La première cuisine visitée se trouve à l'intérieur d'un organisme qui s'adresse spécifiquement aux personnes âgées. Les cuisines collectives y représentent une des activités offertes. L'organisme existe depuis près de vingt ans et constitue une ressource importante pour les personnes âgées dans son milieu.

L'activité de cuisine a été fondée en 1992 dans le but de briser la solitude des personnes âgées et de leur donner des moyens de mieux s'alimenter.

La coordination des activités de la cuisine collective est assurée par une salariée de l'organisme qui agit à titre d'intervenante.

Les activités de ce groupe se déroulent durant la journée et les participantes cuisinent deux fois dans le mois. Elles ne font qu'une seule et unique rencontre par cuisine ce qui signifie dans leur cas, que la planification se déroule à la fin de la journée de la cuisson. Elles planifient donc deux semaines à l'avance les plats qu'elles cuisineront.

Les participantes ont choisi de ne pas faire de cuisine durant les mois de l'été et limitent donc leurs activités à neuf mois par année.

L'activité regroupe des participantes âgées entre 60 et 80 ans. Elles sont toutes autonomes bien que certaines éprouvent certains problèmes physiques dus à leur âge. La très grande majorité des personnes sont bilingues et les échanges s'effectuent en français et/ou en anglais.

Les participantes investissent près de cinq heures de leur temps par cuisine. Cette participation représente majoritairement le temps passé à cuisiner puisque les achats sont faits par l'intervenante au cours de la semaine précédant la cuisine. Le groupe n'a par ailleurs aucune entente avec les marchands locaux.

Au niveau du transport les participantes éprouvent quelques fois des difficultés qui sont résolues soit par la pratique du co-voiturage ou par le soutien de chauffeurs bénévoles.

Au niveau du financement, le groupe a reçu une subvention de départ du Club Optimiste pour l'achat d'équipement et la municipalité a fourni les électroménagers. Le groupe reçoit également une subvention annuelle de la municipalité de 0,60\$ par personne par portion et bénéficie d'un prêt de service pour le local.

groupe 2

La deuxième cuisine fait partie d'un organisme communautaire qui est une ressource alternative en santé mentale. Les cuisines collectives représentent également dans ce cas-ci, une des multiples activités offertes par le centre.

À l'origine, l'organisme a tenté une expérience de soupe populaire. Cette expérience n'a cependant pas connu le succès escompté. Il semble qu'elle ne répondait pas aux besoins des participantes qui étaient d'avoir des repas complets pour l'ensemble de la semaine et ce, à un coût économique. L'activité des cuisines collectives a donc été mise sur pied en 1992 dans le but de répondre à ces besoins et en vue d'atteindre les objectifs suivants: expérimenter l'entraide, socialiser, développer son autonomie, réapprendre à cuisiner et se valoriser. Les cuisines permettaient également d'aider les gens à réguler leur mode de vie en participant à des activités structurées et planifiées. Après deux ans de fonctionnement, les cuisines ont pris un virage axé sur la production de repas. Concrètement, cela a signifié qu'en plus de cuisiner des repas pour elles, les participantes se sont mises à produire un surplus de repas dans le but de les vendre à un coût légèrement supérieur, mais toujours économique, aux autres membres du centre qui ne désiraient, ou ne pouvaient pas cuisiner.

La coordination des activités est assurée par une salariée de l'organisme communautaire qui agit à titre d'intervenante exclusivement dans le cadre des cuisines collectives.

Ce groupe pratique ses activités durant la journée et ce, à toutes les semaines. Comme dans le premier groupe, les participantes planifient le menu et les achats à la fin de la rencontre de cuisine. Les participantes se rencontrent donc quatre fois par mois.

Les activités se déroulent sur une période de 11 mois par année puisque le centre ferme ses portes pour la période estivale. Cependant, des repas sont préparés à l'avance et congelés et une intervenante vient une demi-journée semaine durant cette période pour assurer le service de vente aux membres.

Les personnes qui participent aux cuisines collectives souffrent de divers problèmes de santé mentale et ce, à des stades plus ou moins sévères. Ils sont autant hommes que femmes et participent tous à une mesure Extra.

Les participantes de ce groupe investissent 8 heures par semaine dans les cuisines collectives soit près de 32 heures par mois. La majorité de ce temps va à la cuisson. Leur participation s'inscrit dans le cadre d'un programme Extra.

C'est l'intervenante qui s'occupent des achats plus souvent qu'autrement. Quelquefois elle est aidée par une ou deux participantes. Le groupe n'a par ailleurs aucune entente avec les marchands locaux bien qu'il ait fait des efforts en ce sens.

Bien que les participantes aient élu domicile à une courte distance du centre de façon majoritaire, celui-ci a négocié une entente de service avec un autre organisme du coin qui offre du transport à ses membres. Les participantes n'ont donc pas de problèmes à ce niveau-là.

Par ailleurs, il est important de noter que dans ce groupe la participation s'inscrit dans le cadre d'un programme Extra, ce qui colore l'orientation prise par ce groupe.

Au niveau du financement, le groupe a reçu une subvention de départ de la Régie régionale pour l'aménagement de la cuisine et un don de la Caisse populaire pour l'achat d'équipement. Concernant le financement régulier, il faut préciser que c'est l'organisme de rattachement qui reçoit une subvention récurrente annuelle de 100 000\$, pour l'ensemble des services offerts. L'organisme paie en fait, le salaire de l'intervenante, le loyer, l'électricité et la moitié du coût des aliments de base.

groupe 3

Le troisième groupe de cuisine visité est rattaché à un Centre d'action bénévole (CAB). Une fois encore, les cuisines collectives sont une des activités offertes par le centre.

Dans le cas présent, les cuisines collectives sont nées en 1990 à la suite d'un sondage fait auprès des gens qui bénéficiaient du service de dépannage alimentaire. Les premières participantes y ont été recrutées. Les objectifs de ce groupe sont d'améliorer la qualité de l'alimentation tout en économisant et de briser l'isolement des participantes.

La coordination des activités est assurée par une salariée du CAB qui agit à titre d'intervenante.

Ce groupe pratique toutes ses activités le jour. Il se rencontre quatre fois par mois c'est-à-dire à toutes les semaines. Dans le cas présent, le groupe a également choisi de concentrer ses activités dans une seule et

même journée. Ce qui diffère cependant, c'est qu'il fait la planification au début de la journée de cuisine, part tout de suite après faire les achats et revient au local pour cuisiner.

Il faut également mentionner que le groupe cuisine sur une période de 12 mois avec des arrêts de deux semaines en juillet et de deux semaines pour la période des fêtes.

Au départ, des gens à faibles revenus et des assistés sociaux étaient sélectionnés en fonction de ces caractéristiques mais comme les participantes se sentaient cataloguées, ces critères ont été abolis et toutes les personnes désireuses de participer ont été acceptées. Le portrait des participantes de ce groupe est d'ailleurs plus hétérogène que les autres quant à l'âge, à la condition familiale et aux sources de revenus. Cela dit, les participantes de ce groupe étaient toutes des salariées à petits revenus ou encore prestataires de l'aide sociale.

Les participantes de ce groupe investissent 8 heures par semaine dans les cuisines collectives soit près de 32 heures par mois. La majorité de ce temps va à la cuisson. C'est l'ensemble des participantes qui s'occupent des achats. Ceux-ci sont répartis entre les participantes et chacune part faire les achats au supermarché indiqué. Le groupe n'a par ailleurs aucune entente avec les marchands locaux.

Les participantes n'ont pas de problèmes concernant la question du transport. Chacune prend ses propres arrangements. Quelques unes prennent le bus, d'autres pratiquent le co-voiturage ou viennent à pied.

Ce groupe a reçu un don pour le démarrage ainsi que des casseroles et des ustensiles. Cependant, il ne reçoit pas de financement régulier ce qui signifie qu'il doit s'auto-suffire. L'argent des participantes représente le budget total disponible pour la cuisson des aliments.

Il faut mentionner aussi que le groupe tente de développer un réseau de bénévoles pour assumer les rôles de responsable de groupe. Pour le moment, c'est l'intervenante qui assume ce rôle.

groupe 4

Le quatrième groupe de cuisine collective visité est ce que nous appelons un groupe d'amies. Regroupement naturel et informel de personnes, il n'est rattaché à aucun organisme et est entièrement autonome.

Ce groupe a été formé en 1994 à la suite d'une formation sur le démarrage de cuisines collectives reçue par une des participantes dans le cadre de son travail. Cette formation lui a donné l'idée de démarrer un groupe avec sa soeur dans le but de nourrir convenablement leur famille, d'économiser, de renouer les liens entre

elles et de rehausser leur estime personnelle. Éventuellement, elles aimeraient arriver à nourrir des personnes âgées de leur quartier.

Dans ce groupe, la coordination des activités s'effectue par les participantes elles-mêmes sans qu'elles reçoivent une quelconque rémunération.

Ce groupe travaille le jour et cuisine deux fois par mois. Pour y arriver, elles doivent se rencontrer 4 fois au total. Les participantes ont choisi de se rencontrer deux fois pour chacune des cuisines. Une première fois pour la planification et une seconde fois pour la cuisson en tant que telle. La planification nécessite habituellement un avant-midi alors que la cuisson se fait pendant toute une journée.

Les participantes ont également choisi d'avoir des activités de cuisine de façon continue tout au long de l'année. Elles cuisinent donc douze mois par année.

Les participantes de ce groupe sont deux soeurs qui partagent certains goûts de même que certaines valeurs.

Elles investissent 12 heures toutes les deux semaines dans les cuisines collectives soit près de 24 heures par mois. La majorité de ce temps va à la cuisson. Les achats sont surtout assumés par la participante qui a une voiture. L'autre participante permet en échange l'utilisation de sa cuisine pour l'activité et l'entreposage des denrées de base. Le groupe n'a aucune entente avec les marchands locaux mais il entend travailler cette question d'ici peu.

Les participantes ne rencontrent pas de problème sérieux concernant le transport. En fait, il n'y a qu'une des deux participantes qui a à se déplacer et l'autre participante a une voiture.

Ce groupe n'a reçu aucun don ou subvention pour le démarrage. Il ne reçoit par ailleurs aucun financement régulier non plus. C'est un groupe plutôt informel qui n'est rattaché à aucune structure. Le local de même que le matériel de cuisine est la propriété des participantes.

groupes 5 et 6

Les cinquième et sixième groupes sont des groupes qui font partie d'un organisme autonome qui a comme principale activité des cuisines collectives. En fait, l'organisme a développé son champ d'action autour de questions touchant la pauvreté et l'alimentation.

Ces groupes sont nés en 1988 à partir d'une expérience réalisée dans le cadre du mois de la nutrition avec une nutritionniste. Les objectifs de ces groupes sont d'apprendre à équilibrer un budget, améliorer

l'alimentation, créer un lieu d'appartenance et un noyau communautaire dans la région, briser l'isolement, briser la chaîne d'achats à crédit et créer de nouveaux liens d'amitié entre les participantes.

La coordination des activités est assumée dans chacun de ces groupes par des bénévoles qui ne reçoivent aucune rémunération. Ces bénévoles sont des femmes du milieu qui participent aux cuisines collectives au même titre que les autres femmes du groupe. Elles sont cependant sous la supervision d'une salariée de l'organisme qui leur offre du support.

Les activités de ces groupes se déroulent durant le jour. Ces groupes ont une activité de cuisine par mois. Cependant, les participantes se rencontrent trois fois par mois puisqu'elles ont choisi de faire la planification, les achats et la cuisson à des moments distincts.

Par ailleurs, elles cuisinent dix mois par année.

Les participantes de ces groupes présentent des profils assez homogène; elles sont toutes d'origine québécoise, toutes mères et majoritairement prestataires de l'aide sociale. Chacun des groupes comptent des participantes qui sont majoritairement dans la trentaine avec une participante dans la soixantaine. Certaines vivent avec leur conjoint alors que d'autres sont monoparentales ou encore vivent avec un parent ou seule.

Les participantes de ces groupes investissent plus de 10 heures par mois dans cette activité. La majorité de ce temps va à la cuisson en tant que telle. Les achats sont assumés par l'ensemble des participantes.

Les groupes n'ont aucune entente avec les marchands locaux et connaissent de sérieux problèmes avec ceux-ci qui font preuve de fermeture à leur égard ne permettant pas l'achat de viande en grande quantité par exemple.

Concernant la question du transport, les participantes ne rencontrent pas de problème sérieux à cet égard. En fait, elles peuvent se rendre à pied ou en autobus au lieu de cuisine.

Ces groupes n'ont reçu aucun don pour le démarrage. Cependant, ils reçoivent un financement régulier de Centraide. Ce financement est utilisé pour l'achat d'aliments. Par ailleurs, ils bénéficient des services d'une diététiste pour le calcul des portions et d'un prêt de service pour le local.

Il faut mentionner aussi que le groupe se positionne contre l'emploi des programmes d'employabilité et compte plutôt sur les services de bénévoles pour assurer un support dans chacun des groupes.

groupe 7

Cette cuisine se situe également à l'intérieur d'un organisme communautaire. Les cuisines collectives y représentent une des activités offertes par celui-ci. L'organisme travaille plus particulièrement avec les immigrants et réfugiés de sa région.

Les cuisines ont été fondées en 1991. Les premières participantes ont été recrutées à partir des cours d'alphabétisation ou encore par le biais de la banque alimentaire. Les objectifs poursuivis par ces cuisines sont de permettre de cuisiner à meilleur prix et d'offrir un soutien moral aux différentes participantes dans leur parcours d'insertion à une nouvelle société.

Un groupe de jeunes mères de 16 à 24 ans, de même qu'un groupe mixte ont été formés à un moment de leur histoire mais tous les deux n'ont pas connu de succès. Suite à cette expérience, les groupes ont été formés de participantes de même origine ethnique ou de même région d'origine.

La coordination de l'activité de cuisine est assurée par une bénévole sans aucune rémunération et qui agit à titre d'intervenante. Son rôle consiste à faire les achats, à coordonner l'activité, à répartir les portions cuisinées et à raccompagner les participantes chez elles en cas de besoin. Une autre bénévole responsable de la répartition des denrées en provenance de Moisson est également présente au moment de la cuisine.

Les activités de cette cuisine ont lieu 10 mois par an. En janvier et février, les activités de cuisine n'ont pas lieu; la logistique nécessaire à la réalisation de la cuisine étant plus complexe à cause du transport et de la présence des enfants. Les activités de cette cuisine se déroulent durant le jour et les participantes cuisinent une fois durant le mois. Elles ne se rencontrent qu'une seule et unique fois par cuisine ce qui signifie dans leur cas qu'elles planifient les menus le matin même de la cuisine en fonction des ingrédients de base (poulet et viande hachée) achetés par la bénévole et des autres ingrédients disponibles sur place.

La caractéristique marquante de ces cuisines c'est qu'elles regroupent des femmes de diverses origines ethniques. Les échanges se font dans plusieurs langues.

Les participantes investissent près de 5 heures de leur temps par cuisine. Cette participation est consacrée uniquement à la cuisson. Cette cuisine n'a pas d'entente avec les marchands locaux.

Au niveau du financement, les cuisines ont été aidées par l'organisme de rattachement au départ mais ne reçoivent pas de financement régulier. Cela dit, l'organisme de rattachement donne des légumes, des

ingrédients de base et des pâtisseries de façon régulière et permet aux cuisines d'utiliser sa cuisine de même que les locaux adjacents.

groupe 8

Cette cuisine fait partie d'un organisme parapublic. Elle fait partie d'un programme d'aide alimentaire relié à une commission scolaire.

Cette cuisine est née à la suite d'une conversation entre le Ministre Page et une cadre de la commission scolaire. Cette conversation a permis l'obtention d'une subvention du Ministère de l'Éducation du Québec pour un projet global comprenant la cuisine, l'animation et un volet garderie.

Leurs objectifs sont de promouvoir la concertation des différents organismes du milieu, la prise en charge des parents, d'offrir un soutien au rôle parental et de distribuer de la nourriture. Le recrutement des participantes se fait dans les écoles et par d'autres organismes populaires.

La coordination est assurée par une participante du groupe qui participe à un programme d'employabilité. Elle agit au même titre que les autres participantes en plus d'être responsable du bon fonctionnement de la journée, des achats et de la gestion des conflits.

La cuisine fonctionne 10 mois par année de façon à suivre l'horaire scolaire du niveau primaire. Les activités se font à toutes les deux semaines durant la journée. Les femmes ne font qu'une seule et unique rencontre par cuisine ce qui signifie qu'elles planifient les menus pour la cuisine qui suit à la fin de chaque journée de cuisson.

Les participantes ont toutes un enfant à l'école primaire du quartier ou de la commission scolaire ou encore un enfant au "projet 4 ans" de la commission scolaire concernée. Elles sont majoritairement d'origine québécoise bien que certaines personnes d'origine étrangère participent également.

Les participantes investissent près de 21 heures de leur temps par mois dans cette activité soit deux jours de cuisine par mois et deux demi-journées d'animation offerte par différents partenaires du quartier.

Cette cuisine bénéficie d'ententes négociées avec les marchands. Elle a un rabais de 5% sur le total des factures et la livraison gratuite.

Le groupe a bénéficié d'une subvention de démarrage du MEQ et reçoit du financement régulier à chaque année depuis. Par ailleurs, il bénéficie également de prêt de locaux.

groupe 9

Cette cuisine-ci est autonome. C'est-à-dire qu'elle a sa propre charte, son conseil d'administration etc. Elle compte près de 20 groupes de cuisine.

Le groupe visité existe depuis 1994. C'est en fait, un groupe d'amies qui se sont regroupées dans le but d'apprendre de nouvelles recettes, des trucs culinaires et pour économiser.

À l'origine, il existait deux groupes mais une fusion s'est avérée nécessaire au fil du temps. Par la suite, elles ont dû se rediviser en deux groupes puisque le groupe était devenu trop imposant.

La coordination des activités du groupe est assurée par une participante qui a pour responsabilités d'entretenir un bon esprit d'équipe et de voir à la coordination des moments de planification et de cuisson.

Les activités se déroulent pendant la journée et les participantes cuisinent une fois par mois. Dans ce cas-ci, deux rencontres sont nécessaires; une pour la planification et une pour la cuisson.

Leurs activités se déroulent 10 mois par an. Elles arrêtent deux mois pour le temps des vacances.

Les participantes sont toutes d'origine québécoise. Par ailleurs, elles sont majoritairement bénéficiaires de l'aide sociale. Leur moyenne d'âge se situe dans la trentaine avec deux participantes dans la vingtaine et deux autres dans la quarantaine. À l'exception d'une seule participante, elles ont toutes un ou plusieurs enfants et à peu près la moitié d'entre elles vivent en couple..

Les participantes investissent près de 16 heures par mois dans cette activité. La majorité de ce temps va à la journée cuisson et le reste est répartie entre la planification et les achats des aliments. À ce sujet, les participantes n'ont pas d'ententes avec les marchands locaux.

La question du transport leur pose problème durant la période hivernale. Cependant, aucune solution n'a été mise sur pied à cet effet si ce n'est l'entraide mutuelle.

Au niveau du financement, le groupe n'a reçu aucune subvention pour le démarrage ni pour son financement régulier.

groupe 10

Cette cuisine se trouve à l'intérieur d'un centre de femmes. Les cuisines ici encore y représentent une des activités offertes. Le centre constitue une ressource importante de son milieu. D est situé en milieu rural.

L'activité a débuté en 1991 suite à une invitation lancée à de nombreuses femmes du centre qui ont été conviées à une activité de promotion sur les cuisines collectives. Elles ont décidé de poursuivre l'expérience. Leurs objectifs sont de cuisiner à un coût minime, d'échanger des trucs et des services d'entraide, de contribuer à l'épanouissement des femmes et à leur autonomie.

La coordination des activités est assurée par une participante à un programme d'employabilité qui agit à titre d'intervenante. Elle est responsable de la planification des horaires des cuisines en fonction des autres activités du centre et de la préparation des menus avec les femmes. C'est également elle qui s'occupe des achats bien qu'elle se fasse aider par les participantes dans certains cas. Les activités de ce groupe se font le jour et ce, de façon mensuelle. Elles ne font qu'une seule et même rencontre par cuisine ce qui signifie dans leur cas qu'elles planifient leurs menus du mois suivant à la fin de chacune des rencontres.

Elles cuisinent douze mois par année bien qu'elles ne fassent que dix cuisines régulières. Les deux autres cuisines sont consacrées à des cuisines spéciales où elles font des conserves de petits fruits et de légumes marines ou encore des plats spécifiques à la période des fêtes.

Le groupe ne compte que des femmes dont la majorité est originaire du Québec. Elles sont de façon majoritaire également, relativement âgées bien que quelques jeunes fassent partie du groupe.

Elles consacrent en moyenne une dizaine d'heures à cette activité durant le mois dont la majorité va à la journée cuisson.

Le centre a négocié des ententes avec les marchands locaux qui offrent les aliments à un prix de base ou encore permettent l'achat de spéciaux en très grande quantité.

Au niveau du transport, les participantes connaissent un certain nombre de problèmes puisque le service de transport en commun est inexistant. Elles pratiquent donc le co-voiturage ou encore utilise le réseau jaune accessible pour 1\$ à certaines occasions.

Au départ, des programmes d'employabilité ont été utilisés dans des situations particulières cependant, le centre est conscient du cul-de-sac des programmes et a pris la décision de ne plus les utiliser.

En terme de financement, le groupe a reçu du CRCQ une somme d'argent qui a servi à l'achat de matériel et d'outils de travail tels le réfrigérateur, la cuisinière, le congélateur, le robot culinaire, des chaudrons etc. Les membres du centre ont également fait dons d'ustensiles et de chaudrons. Le groupe ne reçoit cependant pas d'argent pour son financement régulier. Par contre, il bénéficie du prêt du local et du matériel, de même que d'avances de fonds du centre en cas de nécessité.

groupe 11

Cette cuisine se trouve à l'intérieur d'un organisme communautaire qui s'adresse spécifiquement à déjeunes mères et est dirigé par des religieuses. Les cuisines collectives y sont une des activités offertes.

Les cuisines ont été fondées en 1990 pour venir en aide aux jeunes femmes, cheffes de famille. Leurs objectifs sont de développer l'autonomie des jeunes femmes, de leur donner le goût de mieux alimenter les enfants et de leur apprendre à faire un budget.

La coordination des activités est assurée par une bénévole qui agit à titre d'intervenante. Elle s'occupe du recrutement et du remplacement des participantes en cas d'absence, de même que des achats et de la préparation des repas en compagnie des participantes. Au moment de la planification des menus, une diététiste est également sur place pour coordonner l'opération.

Les activités de ce groupe se déroulent durant le jour et les participantes cuisinent une fois par mois. Deux rencontres sont nécessaires pour accomplir l'activité. Les participantes se rencontrent donc une première fois pour faire la planification des menus et une seconde fois deux jours plus tard pour la cuisson. Le groupe tient ses activités dix mois par année.

Cette activité rejoint déjeunes mères avec un ou plusieurs enfants.

Les participantes consacrent près de cinq heures de leur temps à cette activité par mois. La majorité de ce temps va à la cuisson.

Le groupe ne bénéficie pas d'ententes avec les marchands locaux mais recherchent les spéciaux offerts par l'ensemble des supermarchés.

Par ailleurs, il existe une équipe de bénévoles qui assurent le transport des participantes.

Au niveau du financement, le groupe a reçu du financement de démarrage et reçoit également du financement régulier utilisé uniquement pour l'achat d'aliments ou encore l'achat d'équipement à l'occasion.

groupe 12

Le dernier groupe visité se trouve à l'intérieur d'un organisme d'éducation populaire. Les cuisines collectives y représentent une des activités offertes. L'organisme existe depuis près d'une vingtaine d'années et constitue une ressource importante de son milieu.

Le groupe a vu le jour en 1992. Il a été formé en réaction à la pauvreté dans le milieu et à l'isolement des personnes par une animatrice de l'organisme. Il a comme objectifs de briser l'isolement, de permettre des économies, de même qu'une saine alimentation, de créer un milieu familial où il est possible de se regrouper, de s'entraider et de partager des expériences.

La coordination des activités est assurée par une salariée de l'organisme qui agit à titre de participante dans le groupe. Elle assure cependant, la coordination des activités, la publicité et l'établissement des liens entre les participants.

Les activités se déroulent durant le jour. L'activité a lieu une fois par mois et deux rencontres sont nécessaires pour sa réalisation complète.

Les participants ne cuisinent que 8 mois par an. Ils ne cuisinent pas durant le temps des vacances et la période des fêtes.

Ce groupe rejoint des personnes des deux sexes. La majorité des participantes sont des femmes cependant et tous ont de faibles revenus.

Les participantes investissent près de 12 heures par mois dans cette activité. La majorité de ce temps va à la cuisson en tant que telle.

Le groupe connaît quelques problèmes de transport lorsque les participants viennent d'une autre ville, autrement, il n'y a pas de problème.

Même si des démarches ont été effectuées, aucune entente avec les marchands n'a été possible.

Au niveau du financement, le groupe a reçu de l'argent pour son démarrage mais ne reçoit rien concernant son fonctionnement régulier. Cela dit, l'organisme de rattachement prête les appareils ménagers, le local de même que le temps de l'animatrice.

Annexe 2

Données provenant de la fiche d'information

Tableau 1.1 Nombre de questionnaires envoyés et reçus selon les régions du Québec

Régions	Envoyées	Reçues	Taux de réponse
Montréal	190	98	51,6%
Montérégie	81	55	67,9%
Estrie	36	47	130,6%
Mauricie Bois-Francs	41	30	73,2%
Bas St-Laurent	22	18	81,8%
Outaouais	18	16	88,9%
Québec	35	11	31,4%
Chaudière Appalaches	20	8	40,0%
Laurentides	8	4	50,0%
Gaspésie/Ile de la Madeleine	5	3	60,0%
Lanaudière	19	3	15,8%
Laval	3	3	100,0%
Saguenay Lac-St-Jean	3	3	100,0%
Abitibi-Témiscamingue	6	1	16,7%
Côte-Nord	10	1	10,0%
Nord du Québec	-	-	-
Total	497	301	60,6%

Tableau 1.2 Provenance des groupes de cuisines collectives au Québec

Montréal	32,6%
Montérégie	18,3%
Estrie	15,6%
Mauricie-Bois Francs	10,0%
Bas St-Laurent	6,0%
Outaouais	5,3%
Québec	3,7%
Chaudière-Appalaches	2,7%
Laurentides	1,3%
Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	1,0%
Lanaudière	1,0%
Laval	1,0%
Saguenay Lac St-Jean	1,0%
Abitibi-Témiscamingue	0,3%
Côte-Nord	0,3%
Nord du Québec	-

Tableau 1.3 Provenance des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Québec	-	5,6%	7,5%	4,0%	3,7%
Montréal	42,6%	26,2%	12,5%	56,0%	32,6%
Laval	-	1,6%	2,5%	-	1,0%
Montérégie	11,1%	23,0%	10,0%	36,0%	18,3%
Autres régions	46,3%	43,7%	67,5%	4,0%	44,5%

Tableau 2.1 Nombre de questionnaires envoyés et reçus sur l'Ile de Montréal

Ile de Montréal	Envoyées	Reçues	Taux de réponse
Hochelaga-Maisonneuve	24	21	87,5%
Parc-Extension	16	16	100,0%
Petite Patrie	10	12	120,0%
Sud-Ouest	16	11	68,8%
Centre Sud	14	9	64,3%
Lachine	25	8	32,0%
Ville St-Laurent	11	6	54,5%
Plateau Mont-Royal	14	4	28,6%
Ahuntsic	1	2	200,0%
Côte-des-Neiges	2	2	100,0%
Mercier	2	2	100,0%
Pointe-aux-Trembles	7	2	28,6%
Villeray	2	2	100,0%
Ouest de l'Ile	1	1	100,0%
Cartierville	8		-
St-Michel	4		-
Outremont			
Rosemont	18		-
Anjou	5		-
Montréal-Nord			
Rivière-des-Prairies	4		-
Ville-Marie			
Notre-Dame-de-Grâce	2		-
Ville St-Pierre			
Verdun, Lasalle	4		-
Total	190	98	51,6%

Tableau 2.2 Provenance des groupes de cuisines collectives de l'Île de Montréal

	<i>n</i> ---98
Hochelaga-Maisonneuve	21,4%
Parc-Extension	16,3%
Petite Patrie	12,2%
Sud-Ouest	11,2%
Centre Sud	9,2%
Lachine	8,2%
Ville St-Laurent	6,1%
Plateau Mont-Royal	4,1%
Ahuntsic	2,0%
Côte-des-Neiges	2,0%
Mercier	2,0%
Pointe-aux-Trembles	2,0%
Villeray	2,0%
Ouest de l'Île (Pierrefonds, Kirkland, Pointe-Claire, Roxboro...)	1,0%
Cartierville	-
St-Michel	-
Outremont	-
Rosemont	-
Anjou	-
Montréal-Nord	-
Rivières-des-Prairies	-
Ville-Marie	-
Notre-Dame-de-Grâce	-
Ville St-Pierre	-
Verdun, Lasalle	-

Tableau 3 Groupes membres du Regroupement des cuisines collectives du Québec

	<i>n</i> =296
Oui	82,1%
Non	17,9%

Tableau 4 Regroupement de cuisines collectives

		<i>n=301</i>	
Groupe de 1 cuisine		42	42 ce
Groupes de 2 cuisines		16	32 ce
Groupes de 3 cuisines		7	21 ce
Groupes de 4 cuisines		6	24 ce
Groupes de 5 cuisines		2	10 ce
Groupes de 6 cuisines		4	24 ce
Groupes de 7 cuisines		1	7 ce
Groupes de 8 cuisines		1	8 ce
Groupes de 9 cuisines		1	9 ce
Groupes de 10 cuisines		2	20 ce
Groupes de 11 cuisines		1	11 ce
Groupes de 12 cuisines		2	24 ce
Groupes de 13 cuisines		1	13 ce
Groupes de 16 cuisines		1	16 ce
Groupes de 20 cuisines		2	20 ce

Tableau 5 Structure organisationnelle des groupes de cuisines collectives

		<i>n=301</i>	
Service d'un organisme communautaire		41,9%	
Organisme autonome (charte, C.A.)		35,9%	
Service d'un organisme public ou parapublic		13,3%	
Paroisse		8,3%	
Groupe d'amies		0,7%	

Tableau 6.1 Organismes de rattachement des groupes de cuisines collectives

		<i>n=188</i>	
Paroisses, St-Vincent-de-Paul et autres associations paroissiales		13,3%	
Centres d'action bénévole		12,8%	
CLSC		12,8%	
Centres de femmes/groupes de femmes		11,2%	
Centres d'éducation populaire		10,6%	
Organismes communautaires pour la famille		10,6%	
Commissions scolaires		6,9%	
Ressources de dépannage, soupes populaires, Moisson		5,3%	
Ressources alternatives en santé mentale		3,7%	
Ressources en consommation		3,7%	
Ressources en hébergement		2,1%	
Hôpitaux, centres de jour, centres de réadaptation		1,6%	
Services d'entraide		1,6%	
Ressources pour le 3e âge		1,6%	
Ressources pour immigrants/réfugiés		1,1%	
Autres		1,1%	

Tableau 6.2 Organismes de rattachement des groupes de cuisines collectives rattachés à un organisme communautaire ou bénévole

	<i>n=123</i>
Centres d'action bénévole	19,5%
Centres de femmes/groupes de femmes	17,1%
Centres d'éducation populaire	16,3%
Organismes communautaires pour la famille	16,3%
Ressources de dépannage, soupes populaires, Moisson	8,1%
Ressources alternatives en santé mentale	5,7%
Ressources en consommation	5,7%
Ressources en hébergement	3,3%
Services d'entraide	2,4%
Ressources pour le 3e âge	2,4%
Ressources pour immigrants/réfugiés	1,6%
Autres	1,6%

Tableau 6.3 Organismes de rattachement des groupes de cuisines collectives à un organisme public ou para-public

	<i>n=40</i>
CLSC	60,0%
Commissions scolaires	32,5%
Hôpitaux, centres de jour, centres de réadaptation	7,5%

Tableau 7 Lieu où se déroule les activités de cuisine collective

	<i>n=301</i>
Locaux de l'organisme	47,8%
Sous-sol d'église ou presbytère de l'église ou local de la paroisse	19,6%
Plusieurs lieux ou plusieurs locaux	15,6%
Centre communautaire ou organisme communautaire	7,6%
HLM ou coopérative d'habitation	3,3%
Local loué	2,7%
Local prêté par association/ municipalité/ école	2,0%
Cuisine d'une participante	0,7%
CLSC	0,7%

Tableau 7.1 Lieu où se déroule les activités de cuisine collective selon la structure organisationnelle

<i>n=301</i>	Autonome <i>n=108</i>	Communautaire <i>n=126</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=301</i>
Locaux de l'organisme	50,0%	69,8%	2,5%	4,0%	47,8%
Sous-sol d'église ou presbytère de l'église ou local de la paroisse	6,5%	8,7%	45,0%	88,0%	19,6%
Plusieurs lieux ou plusieurs locaux	38,9%	1,6%	7,5%		15,6%
Centre communautaire ou organisme communautaire		11,1%	20,0%	4,0%	7,6%
HLM ou coopérative d'habitation	1,9%	3,2%	10,0%		3,3%
Local loué	2,8%	0,8%	10,0%		2,7%
Local prêté par association/ municipalité/ école		4,0%	2,5%		2,0%
Cuisine d'une participante				4,0%	0,7%
CLSC		0,8%	2,5%		0,7%

Tableau 8.1 Collaboration entre les groupes de cuisines collectives et le milieu

	<i>n=249</i>
Oui	91,2%
Non	8,8%

Tableau 8.2 Collaborations établies entre les groupes de cuisines collectives et le milieu

CLSC et intervenants de CLSC	n=227	74,0%
Organismes communautaires	n=227	50,2%
Table de concertation	n=227	31,7%
Paroisse / Eglise / communautés religieuses	n=227	17,2%
Ressources de dépannage	n=227	17,2%
Groupes de femmes	n=227	14,1%
RCCQ, Regroupement de cuisines, autres cuisines collectives	n=227	11,0%
Centraide	n=227	9,3%
Hôpital psychiatrique, éducateurs pour ex-psychiatisés	n=227	8,4%
St-Vincent de Paul	n=227	6,2%
Associations de loisirs / Clubs sociaux	n=227	2,6%
HLM/ Ressources d'habitation, Office municipal d'habitation	n=227	2,2%
Marchands / caisse populaire	n=227	1,3%
Institutions scolaires	n=227	0,9%
CTQ	n=227	0,4%

Tableau 8.3 Collaboration entre les groupes de cuisines collectives et le milieu selon la structure organisationnelle

	Autonome n=98	Communautaire n=100	Public n=38	Paroisse n=12	Total n=249
Oui	100,0%	79,0%	97,4%	100,0%	91,2%
Non		21,0%	2,6%		8,8%

Tableau 8.4 Collaborations établies entre les groupes de cuisines collectives et le milieu selon la structure organisationnelle

	Autonome n=98	Communautaire n=100	Public n=38	Paroisse n=12	Total n=249
CLSC et intervenants de CLSC	75,5%	51,0%	78,9%	100,0%	74,0%
Organismes communautaires	48,9%	38,0%	44,7%	83,3%	50,2%
Table de concertation	42,9%	26,0%	7,9%	-	31,7%
Paroisse / Eglise / communautés religieuses	8,2%	14,0%	18,4%	83,3%	17,2%
Ressources de dépannage	20,4%	11,0%	18,4%	8,3%	17,2%
Groupes de femmes	31,6%	1,0%	-	-	14,1%
RCCQ, Regroupement de cuisines, autres cuisines collectives	8,2%	14,0%	5,3%	8,3%	11,0%
Centraide	18,4%	3,0%	-	-	9,3%
Hôpital psychiatrique, éducateurs pour ex-psychiatisés	18,4%	1,0%	-	-	8,4%
St-Vincent de Paul	9,2%	1,0%	7,9%	8,3%	6,2%

¹Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'une collaboration.

²Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'une collaboration.

Associations de loisirs / Clubs sociaux	1,0%	2,0%	7,9%	-	2,6%
HLM/ Ressources d'habitation, Office municipal d'habitation	—	—	13,2%	—	2,2%
Marchands / caisse populaire	-	—	7,9%	-	1,3%
Institutions scolaires	—	2,0%	—	—	0,9%
CTQ	-	1,0%	-	-	0,4%

Tableau 9.1 Date de création des groupes de cuisines collectives

	<i>n=292</i>
1986	6,2%
1988	2,7%
1989	1,7%
1990	8,6%
1991	16,4%
1992	31,8%
1993	17,1%
1994	15,1%
1995	0,3%

Tableau 9.2 Age des groupes de cuisines collectives (en 1995)

	<i>n=292</i>
Moins de 5 ans	80,8%
5 ans et plus	19,2%

Tableau 9.2 Âge des groupes de cuisines collectives (en 1995) selon la structure organisationnelle

	Autonome n=107	Communautaire n=118	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=292
Moins de 5 ans	64,5%	87,3%	92,5%	100,0%	80,8%
5 ans et plus	35,5%	12,7%	7,5%		19,2%

Tableau 10 Personnes ou types d'organismes à l'origine de la création des groupes de cuisines collectives

	<i>n=241</i>
Initiative d'un organisme communautaire	26,1%
Initiative d'intervenant-e-s	24,9%
Initiative du CLSC	17,0%
Initiatives de personnes du milieu	14,1%
Initiative de la St-Vincent de Paul / Paroissiale	7,1%
Initiative conjointe CLSC / Organisme communautaire	5,4%
Initiative d'une commission scolaire	5,4%

Tableau 11.1 Objectifs des groupes de cuisines collectives

Au plan financier	<i>n=307</i>	82,1%
Au plan de la nutrition	<i>n=301</i>	62,5%
Au plan relationnel	<i>n=301</i>	60,8%
Au plan éducatif	<i>n=301</i>	44,9%
Au plan symbolique / identitaire	<i>n=301</i>	28,6%
Favoriser la prise en charge et l'autonomie	<i>n=301</i>	20,3%
Au plan collectif voire politique	<i>n=301</i>	17,6%
Au plan de l'entraide	<i>n=301</i>	14,6%
Au plan du support familial	<i>n=301</i>	6,6%

Tableau 11.2 Objectifs des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Financier, nutrition, support	87,0%	88,9%	90,0%	64,0%	86,4%
Relationnel, entraide, identitaire et prise en charge	96,3%	78,6%	67,5%	96,0%	85,0%
Education	45,4%	43,7%	72,5%	8,0%	44,9%
Collectif et/ou politique	27,8%	6,3%	37,5%		17,6%

Tableau 12.1 Changements importants identifiés par les groupes de cuisines collectives dans leur histoire^A

Ajouts d'objectifs / réorientation / structure	<i>n=174</i>	35,6%
Personne responsable / animation / bénévole / encadrement bénévole	<i>n=174</i>	35,6%
Développement / croissance (nouveaux groupes)	<i>77=774</i>	33,9%
Changements au niveau des participantes, départ, arrivée, mobilité, baisse	<i>n=174</i>	33,9%
Etat des réalisations	<i>n=174</i>	21,3%
Financement stable	<i>n=174</i>	12,6%
Clientèle: clientèle cible, diversification, lieu d'habitation	<i>n=174</i>	12,1%
Augmentation de la participation	<i>n=774</i>	8,6%
Local, équipement	<i>n=174</i>	6,3%
Echec de certains groupes ou projets	<i>n=174</i>	5,2%
Nouvelles activités: garderie, cours, etc.	<i>n=174</i>	4,6%
Organisme superviseur / de rattachement	<i>H=774</i>	1,7%
Fréquence des rencontres	<i>n=774</i>	1,1%
Mode de paiement	<i>n=174</i>	1,1%
Mode de recrutement	<i>77=774</i>	1,1%

Groupes de cuisine peuvent avoir indiqué plus d'un objectif.

⁴Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'un changement.

Tableau 12.2 Explications des changements survenus'

Explications relatives au changement de fonctionnement	<i>n=34</i>	41,2%
Raisons familiales / de santé / déménagements	<i>n=34</i>	23,5%
Difficultés avec certaines participantes / conflits interpersonnels	<i>n=34</i>	20,6%
Départ raisons emploi, études	<i>n=34</i>	20,6%
Difficultés de recrutement / service ne correspond pas aux demandes	<i>n=34</i>	11,8%
Echec de certains groupes ou projets	<i>n=34</i>	2,9%
Autres difficultés	<i>n=34</i>	2,9%

'Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'une explication.

Tableau 13.1 Situation des personnes responsables des cuisines collectives

	<i>n=301</i>
Salariée	48,2%
Bénévole	27,6%
Programme d'employabilité	16,3%
Bénévole et programme d'employabilité	3,7%
Bénévole et salariée	2,3%
Sans spécification	2,0%

Tableau 13.2 Situation des personnes responsables des cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Salariée	54,6%	52,4%	50,0%		48,2%
Bénévole	20,4%	29,4%	15,0%	64,0%	27,6%
Programme d'employabilité	17,6%	13,5%	32,5%		16,3%
Bénévole et programme d'employabilité		1,6%		36,0%	3,7%
Bénévole et salariée	5,6%	0,8%			2,3
Sans spécification	1,9%	2,4%	2,5%		2,0%

Tableau 14.1 Titre des personnes responsables des groupes de cuisines collectives

	<i>n=301</i>
Intervenante	34,6%
Coordonnatrice	11,3%
Animatrice	4,3%
Participante	31,6%
Participante et intervenante	8,0%
Autre sans spécification	10,3%

Tableau 14.2 Titre des personnes responsables des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Intervenante	4,6%	55,6%	47,5%	40,0%	34,6%
Coordonnatrice	25,0%	5,6%			11,3%
Animatrice	11,1%			4,0%	4,3%
Participante	25,9%	27,0%	45,0%	52,0%	31,6%
Participante et intervenante	7,4%	9,5%	7,5%	4,0%	8,0%
Autre sans spécification	25,9%	2,4%			10,3%

Tableau 15 Formation des personnes responsables dans les groupes de cuisines collectives

	<i>n=296</i>
Organisation communautaire	37,8%
Diététique	13,5%
Travail social	12,5%
Autodidacte	12,1%
Sciences humaines	9,4%
Gestion	6,4%
Formation culinaire	3,3%
Sciences infirmières	1,0%
Autre (non spécifié)	20,9%

Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'une formation.

Tableau 16 Rôles et tâches des personnes responsables des groupes de cuisines collectives

Supervision du déroulement des différentes activités du groupe de cuisine	<i>n=288</i>	78,5%
Recrutement des participantes/ Formation des bénévoles	<i>n=288</i>	36,1%
Planification des rencontres	<i>n=288</i>	34,7%
Gestion financière	<i>n=288</i>	30,2%
Support / intervention auprès des personnes	<i>n=288</i>	29,9%
Recherche de bénévoles /Gestion du personnel	<i>n=288</i>	20,8%
Concertation/Promotion	<i>n=288</i>	20,5%
Participation à la réalisation comme membre	<i>n=288</i>	8,3%

⁷Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'un rôle ou d'une tâche.

Tableau 17.1 Nombre de mois de fonctionnement des groupes de cuisines collectives

	<i>n</i> =297
moins de 9 mois	5,7%
entre 9 et 11 mois	62,3%
12 mois	32,0%

Tableau 17.2 Nombre de mois de fonctionnement des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n</i> =108	Communautaire <i>n</i> =123	Public <i>n</i> =39	Paroisse <i>n</i> =25	Total <i>n</i> =297
Moins de 9 mois	0,9%	12,2%		4,0%	5,7%
Entre 9 et 11 mois	47,2%	72,4%	76,9%	56,0%	62,3%
12 mois	51,9%	15,4%	23,1%	40,0%	32,0%

Tableau 17.3 Suspension des activités des groupes de cuisines collectives au cours de l'année

	<i>n</i> =296
Oui	69,9%
Non	20,6%
Variable/ pas encore déterminé/ralentissement	9,5%

Tableau 17.4 Moment de suspension des activités des groupes de cuisines collectives durant l'année

	<i>n</i> =160
Eté	95,6%
Hiver	1,3%
Eté et hiver	3,1%

Tableau 17.5 Raisons justifiant la suspension ou non des activités au cours de l'année

<i>Raisons liées aux participantes</i>	
Vacances et congés scolaires des enfants	33,3%
<i>n=72</i>	
Participantes veulent du répit / arrêt pour accommoder les participantes qui ont des enfants	9,7%
<i>n=72</i>	
Arrêt est une décision du groupe	8,3%
<i>n=72</i>	
Aliments moins chers, besoins moins pressants	2,8%
<i>n=72</i>	
Chaleur	2,7%
<i>n=72</i>	
Diminution du nombre de participants / moins d'intérêt des participantes	1,4%
<i>n=72</i>	
Transport difficile	1,4%
<i>n=72</i>	
<i>Raisons liées à l'organisme</i>	
Question de budget	12,5%
<i>n=72</i>	
Organisme fermé durant l'été ou diminution des activités de l'organisme	9,7%
<i>n=72</i>	
Cuisines collectives ne fonctionnent que pour des occasions spéciales, Noël, etc.	1,4%
<i>n=72</i>	
<i>Raisons justifiant la poursuite des activités</i>	
Aménagements pour les participantes malgré vacances	4,2%
<i>n=72</i>	
Libre aux participants / selon l'intérêt des participantes	2,8%
<i>n=72</i>	
Besoins trop grands pour arrêt / ne pas arrêter est une décision du groupe	15,3%
<i>n=72</i>	

Tableau 18.1 Moment choisi pour l'activité

<i>n=291</i>	
Le jour	74,6%
Peut se tenir le jour, le soir ou la fin de semaine	11,7%
La fin de semaine	7,9%
Le soir	5,2%
Le jour et le soir	0,7%

Tableau 18.2 Moment choisi pour l'activité selon la structure organisationnelle

	Autonome n=98	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=291
Le jour	55,1%	79,4%	90,0%	100,0%	74,6%
Peut se tenir le jour, le soir ou la fin de semaine	34,7%				11,7%
La fin de semaine	9,2%	9,5%	5,0%		7,9%
Le soir	1,0%	9,5%	5,0%		5,2%
Le jour et le soir		1,6%			0,7%

Tableau 19.1 Fréquence des activités au cours d'un mois

<i>n=30J</i>	
Une fois par mois	65,4%
Deux fois par mois	15,9%
Plus de trois fois par mois	7,6%
Variable selon les besoins	11,0%

"Groupes de cuisines peuvent avoir indiqué plus d'une raison.

Tableau 19.2 Fréquence des activités au cours d'un mois selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Une fois par mois	61,1%	71,4%	62,5%	64,0%	65,4%
Deux fois par mois	18,5%	9,5%	37,5%		15,9%
Plus de trois fois par mois	2,8%	15,1%			7,6%
Variable selon les besoins	17,6%	4,0%		36,0%	11,0%

Tableau 20 Nombre de rencontres nécessaires pour les activités

	<i>n-294</i>
1 rencontre	36,7%
2 rencontres	49,7%
3 rencontres	10,5%
4 rencontres	3,1%-

Tableau 21.1 Nombre et sexe des personnes rejointes (bouches à nourrir)

	<i>n=199</i>
Nombre total	3 953
Femmes	34,4%
Hommes	20,0%
Enfants	45,6%

Tableau 21.2 Nombre et sexe des personnes rejointes (bouches à nourrir) selon la structure organisationnelle

	Autonome n=42	Communautaire n=109	Public n=40	Paroisse n=6	Total n=199
Nombre total	1274	1854	587	943	3953
Femmes	31,2%	33,5%	36,0%	55,6%	34,4%
Hommes	17,5%	22,6%	16,7%	22,4%	20,0%
Enfants	51,3%	43,9%	47,3%	22,0%	45,6%

Tableau 21.3 Répartition de personnes rejointes (bouches à nourrir) selon la structure organisationnelle

	% de personnes rejointes
Autonome n=42	32,4%
Communautaire n=109	47,2%
Public n=40	14,9%
Paroisse n=6	5,5%
Total n=199	3953 personnes rejointes

Tableau 22.1 Clientèles identifiées par les groupes de cuisines collectives

Personnes faibles revenus	«=297	25,1%
Familles faibles revenus avec enfants	«=297	23,7%
Personnes souffrant d'isolement social	<i>n=291</i>	12,4%
Toutes personnes intéressées à cuisiner en groupe / à bien manger / à économiser	<i>n=291</i>	8,6%
Femmes faibles revenus	<i>n=291</i>	4,8%
Personnes âgées	«=297	4,5%
Femmes	«=297	2,4%
Personnes ayant problèmes de santé mentale	«=297	2,4%
Femmes cheffes de famille	«=297	1,0%
Jeunes / Enfants	<i>n=291</i>	1,0%
Personnes seules	«=297	0,7%
Hommes avec enfants	«=297	0,3%

'La même question traitait de la politique de recrutement et des critères de sélection. À noter que 73,1% des groupes qui ont répondu ont identifiés des clientèles cibles (213 sur 291 groupes) alors que 44,3% des groupes qui ont répondu ont identifiés des critères de sélection (129 sur 291 groupes). Ici encore, les groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un critère ou clientèle cible.

Tableau 22.2 Critères de sélection des groupes de cuisines collectives¹⁰

Clientèle de l'organisme	n=291	16,2%
Habiter le territoire desservi par l'organisme	n=291	13,1%
Motivation / intérêt	n=291	7,2%
Besoins économiques	n=291	3,8%
Population spécifique	n=291	2,4%
Bénéficiaires de l'aide sociale / Extra	n=291	2,1%
Personnes ne sachant pas cuisiner / voulant apprendre	n=291	2,1%
Réseau d'ami-e-s	n=291	1,7%
Participation obligatoire	n=291	1,7%
Hygiène	H=297	1,4%'
Suivi / référence par organisme	«=297	1,0%
Questionnaire de recrutement	«=297	0,3%
Cuisine végétarienne	«=297	0,3%
Autre	«=297	5,8%

Tableau 22.3 Moyens de recrutement utilisés par les groupes de cuisines collectives¹¹

Bouche à oreille	«=297	34,7%
Recrutement à l'intérieur de groupes	«=297	26,8%
Publicité	«=297	13,7%

Tableau 23.1 Composition des groupes de cuisines

	«=276
Femmes uniquement	58,7%
Mixte	38,9%
Hommes uniquement	1,4%
Enfants uniquement	0,5%
Mixte avec enfants	0,5%

Tableau 23.2 Composition des groupes de cuisines selon la structure organisationnelle

	Autonome n=42	Communautaire n=115	Public n=40	Paroisse n=17	Total n=216
Femmes uniquement	52,4%	60,9%	75%	17,6%	58,7%
Mixte	45,2%	35,6%	25%	82,4%	38,9%
Hommes uniquement		2,6%			1,4%
Enfants uniquement		0,9%			0,5%
Mixte avec enfants	2,4%				0,5%

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un critère.

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un moyen.

Tableau 24.1 Nombre et sexe des participantes

	<i>n=231</i>
Nombre total	1 442
Femmes	84,7%
Hommes	14,3%
Enfants	1,0%

Tableau 24.2 Nombre et sexe des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=52	Communautaire n=120	Public n=40	Paroisse n=17	Total n=231
Nombre total	448	663	275	113	1442
Femmes	84,8%	84,1%	91,2%	76,0%	84,7%
Hommes	13,4%	14,9%	8,8%	24,0%	14,3%
Enfants	1,8%	0,9%			1,0%

Tableau 24.3 Répartition de participantes selon la structure organisationnelle

	% de participantes
Autonome n=52	31,2%
Communautaire n=120	46,1%
Public n=40	14,9%
Paroisse n=14	7,8%
Total n=231	1442 participantes

Tableau 25.1 Age des participantes

	<i><=77/</i>
Moins de 18 ans	2,2%
18 à 29 ans	24,0%
30 à 44 ans	43,5%
45 à 54 ans	19,3%
65 ans et plus	10,9%

Tableau 25.2 Âge des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=37	Communautaire n=94	Public n=34	Paroisse n=5	Total n=171
Moins de 18 ans	2,3%	1,9%	3,8%	1,6%	2,2%
18 à 29 ans	24,7%	23,8%	30,2%	13,6%	24,0%
30 à 44 ans	43,2%	48,8%	41,9%	19,2%	43,5%
45 à 54 ans	25,6%	17,7%	8,9%	26,4%	19,3%
65 ans et plus	4,3%	7,8%	15,1%	39,2%	10,9%

Tableau 26.1 Scolarité des participantes

	<i><=729</i>
Moins de 11 ans	73,6%
Entre 12 et 15 ans	22,3%
Plus de 15 ans	4,0%

Tableau 26.2 Scolarité des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=30	Communautaire n=59	Public n=23	Paroisse n=15	Total n=129
Moins de 11 ans	60,6%	80,8%	64,9%	91,5%	73,6%
Entre 12 et 15 ans	34,2%	15,4%	30,5%	7,6%	22,3%
Plus de 15 ans	5,2%	3,8%	4,6%	0,8%	4,0%

Tableau 27.1 Source principale de revenu des participantes

	<i>n=196</i>
Aide sociale	68,2%
Assurance-chômage	4,3%
Revenus d'emploi	10,3%
Pensions de vieillesse	10,7%
Autre	6,5%

Tableau 27.2 Source principale de revenu des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=39	Communautaire n=101	Public n=38	Paroisse n=17	Total n=196
Aide sociale	74,1%	68,6%	68,3%	48,8%	68,2%
Assurance-chômage	5,4%	4,2%	1,0%	6,4%	4,3%
Revenus d'emploi	11,7%	9,6%	12,9%	3,2%	10,3%
Pensions de vieillesse	4,2%	7,8%	14,9%	40,0%	10,7%
Autre	4,6%	9,8%	2,9%	1,6%	6,5%

Tableau 28.1 Situation familiale des participantes

	<i>n=149</i>
Seule	20,9%
Seule avec enfant-s	34,2%
Conjoint	8,3%
Conjoint et enfant-s	33,8%
Autre	2,7%

Tableau 28.2 Situation familiale des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=33	Communautaire n=78	Public n=32	Paroisse n=5	Total n=149
Seule	18,0%	23,2%	22,7%	7,5%	20,9%
Seule avec enfant-s	37,1%	30,0%	38,9%	49,1%	34,2%
Conjoint	8,9%	7,6%	9,4%	9,4%	8,3%
Conjoint et enfant-s	34,8%	35,3%	27,6%	30,2%	33,8%
Autre	1,2%	3,9%	1,5%	3,8%	2,7%

Tableau 29.1 Enfant-s à charge des participantes

	<i>n=143</i>
Aucun	21,9%
Un enfant	26,4%
Deux enfants et plus	51,6%

Tableau 29.2 Enfant-s à charge des participantes selon la structure organisationnelle

	Autonome n=31	Communautaire n=74	Public n=32	Paroisse n=5	Total n=143
Aucun	15,5%	27,4%	17,7%	20,8%	21,9%
Un enfant	31,2%	22,4%	30,1%	28,3%	26,4%
Deux enfants et plus	53,3%	50,2%	52,2%	50,9%	51,6%

Tableau 30 Caractéristiques culturelles des participantes

Québécois, souche canadienne-française	<i>n=272</i> 49,3%
Majorité de souche canadienne-française et présence de quelques personnes d'une autre origine	41,2%
Totalité de personnes d'origine ethnique autre que québécoise, souche canadienne-française	6,6%
Majorité de personnes d'origine ethnique autre que québécoise, souche canadienne-française	2,9%

Tableau 31.1 Changements dans la composition des groupes de cuisines collectives au cours de l'année

	<i>n=263</i>
Oui	83,3%
Non	10,3%
Ne peut répondre / trop tôt / groupe trop récent	6,5%

Tableau 31.2 Ampleur des changements survenus dans les groupes de cuisines collectives au cours de l'année

	<i>n=18J</i>
Quelques uns	44,2%
Plusieurs départs ou arrivées	42,5%
Constants	13,3%

Tableau 31.3 Raisons des changements survenus dans les groupes de cuisines collectives au cours de l'année

Déménagements	<i>n=124</i>	37,1%
Manque de motivation / d'intérêt	<i>n=124</i>	32,3%
Travail / retour au travail	<i>n=124</i>	31,5%
Raison médicale / maladie/ drogue/ décès	<i>n=124</i>	21,0%
Retour aux études	<i>n=124</i>	19,4%
Programme d'employabilité	<i>n=124</i>	9,7%
Conflits interpersonnels	<i>n=124</i>	7,3%
Raisons familiales / grossesse / garderie	<i>n=724</i>	6,5%
Autres activités / emploi du temps des participantes	<i>n=124</i>	5,6%
Problèmes financiers	<i>n=124</i>	3,2%
Problèmes de transport	<i>n=124</i>	2,4%
Autre:	<i>n=124</i>	5,6%

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une raison.

Tableau 32.1 Temps investi par les participantes dans un mois

		<i>n=300</i>
Moins de 10 heures		41,0%
Entre 10 et 19 heures		46,0%
Plus de 20 heures		13,0%

Tableau 32.2 Temps investi par les participantes dans un mois selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=125	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=300
Moins de 10 heures	50,9%	37,6%	45,0%	12,0%	41,0%
Entre 10 et 19 heures	49,1%	44,8%	22,5%	80,0%	46,0%
Plus de 20 heures		17,6%	32,5%	8,0%	13,0%

Tableau 33.1 Garde des enfants¹³

		<i>n=292</i>
Accès à une halte garderie		42,1%
Les participantes prennent leurs arrangements		32,2%
Les participantes n'ont pas besoin des services de garde		18,8%
Les femmes assument à tour de rôle la garde et/ou les enfants viennent et s'occupent entre eux		6,2%
Autres modes de garde (bénévole, gardienne, frais payés)		8,9%

14

Tableau 33.2 Garde des enfants selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=119	Public n=38	Paroisse n=25	Total n=292
Accès à une halte garderie	62,0%	27,7%	60,5%		42,1%
Les participantes prennent leurs arrangements	36,1%	36,1%	26,3%	8,0%	32,2%
Les participantes n'ont pas besoin des services de garde	1,9%	27,7%	13,1%	56,0%	18,8%
Les femmes assument à tour de rôle la garde et/ou les enfants viennent et s'occupent entre eux	7,4%	7,5%			6,2%
Autres modes de garde (bénévole, gardienne, frais payés)		12,6%	5,2%	36,0%	8,9%

Tableau 34.1 Problèmes de transport

		<i>n=293</i>
Oui		25,9%
Non		74,1%

Tableau 34.2 Problèmes de transport selon la structure organisationnelle

	Autonome n=107	Communautaire n=119	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=293
Oui	33,6%	26,9%	17,5%		25,9%
Non	66,4%	73,1%	82,5%	100,0%	74,1%

¹³Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un mode de garde.¹⁴Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un mode de garde.

Tableau 34.3 Identification des problèmes de transport¹⁵

Absence de transport en commun	«=89	39,3%
Ne possèdent pas de voiture	n=89	22,5%
Coût du transport trop élevé	n=89	16,9%
Distance trop importante	«=89	16,9%
Difficulté de voyager à la fois avec les enfants et la nourriture ou avec beaucoup de matériel	n=89	5,6%
Retard à cause des horaires du transporteur	n=89	1,1%
Autre (personnes âgées, tempête déneige)	n=89	4,5%

Tableau 34.4 Explications de l'absence de problèmes de transport¹⁶

Prise en charge individuelle	n=98	33,7%
Proximité du lieu de cuisine	n=98	31,6%
Participant·es s'organisent entre elles	n=98	28,6%
Possèdent ou ont accès à une voiture	n=98	5,1%
Existence d'un bon service de transport en commun	n=98	4,1%
Transport gratuit	n=98	1,0%

Tableau 35 Solutions apportées aux problèmes de transport

Solutions mises en place par les participant·es	n=213	61,5%
Solutions mises en place par l'organisme	«=273	40,8%
Transport en commun (entente, revendication)	n=213	11,3%

Tableau 36.1 Coût d'une cuisine par bouche à nourrir

	Par participant·e n=252	Subventionné n=114	Coût total n=214
1\$ et moins	31,3%	8,8%	18,7%
Entre 1\$ et 3\$	46,8%	47,4%	11,7%
Entre 3\$ et 5\$	12,3%	37,7%	43,0%
Plus de 5\$	9,5%	6,1%	26,6%

Tableau 36.2 Subvention par bouche à nourrir

	<i>n=301</i>
Oui	<u>37,9%</u>
Non	<u>62,1%</u>

Tableau 36.3 Subvention par bouche à nourrir selon la structure organisationnelle

	Autonome n=108	Communautaire n=126	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=301
Oui	44,4%	38,1%	37,5%	12,0%	37,9%
Non	55,6%	61,9%	62,5%	88,0%	62,1%

⁵Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un problème de transport.⁶Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une explication.

Tableau 37 Nombre de repas rapportés à la maison par les participantes pour 1 mois

	<i>n=295</i>
Entre 3 et 5	63,7%
Entre 6 et 10	12,9%
Entre 11 et 15	5,4%
Entre 16 et 20	12,9%
Plus de 20	5,1%

Tableau 38.1 Qui proposent les recettes

	<i>n=301</i>
Les participantes	60,5%
La ou les responsables et les participantes	38,5%
La responsable	1,0%

Tableau 38.2 Qui proposent les recettes selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=108</i>	Communautaire <i>n=126</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=301</i>
Les participantes	77,8%	50,8%	20,0%	96,0%	60,5%
La ou les responsables et les participantes	20,7%	47,6%	77,5%	4,0%	38,5%
La responsable		1,6%	2,5%		1,0%

Tableau 39.1 Qui décident des recettes

	<i>n=300</i>
Les participantes	70,0%
La responsable et les participantes	28,3%
La responsable	1,7%

Tableau 39.2 Qui décident des recettes selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=108</i>	Communautaire <i>n=125</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=300</i>
Les participantes	78,7%	72,0%	47,5%	56,0%	70,0%
La ou les responsables et les participantes	21,3%	24,0%	52,5%	44,0%	28,3%
La responsable		4,0%			1,7%

Tableau 40 Livres de recettes utilisés¹⁷

Recettes suggérées par les participantes	<i>n=239</i>	48,5%
Banque constituée au fil du temps par le groupe ou l'organisme de rattachement	<i>n=239</i>	40,6%
Livres produits par des associations ou des groupes locaux	<i>n=239</i>	28,5%
Livres publiés	<i>n=239</i>	14,6%
Recettes suggérées par la diététicienne / l'animatrice	<i>n=239</i>	7,5%
Autres: revues, journaux, emballage de produits	<i>n=239</i>	0,4%

¹⁷Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un livre de recettes.

Tableau 41 Critères utilisés dans le choix des recettes¹⁸

Spéciaux de la semaine / Coûts des ingrédients	n=296	86,8%
Goût des participantes/familles/enfants	n=296	82,7%
Valeurs nutritives	n=296	63,9%
Recettes (variétés, nouveauté, préparation, saisons)	n=296	21,3%
Autre	n=296	6,4%

Tableau 42.1 Règles de fonctionnement¹⁹

Règles générales d'hygiène	n=287	99,3%
Conservation des aliments et propreté de la cuisine	n=287	42,2%
Règles visant le bon fonctionnement du groupe	n=287	33,8%
Propreté des personnes, maladie / infection	n=287	17,1%
Interdictions diverses	n=287	4,2%

Tableau 42.2 Règles de fonctionnement²⁰ selon la structure organisationnelle

	Autonome n=107	Communautaire n=113	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=287
Règles générales d'hygiène	99,1%	88,1%	100,0%	100,0%	99,3%
Conservation des aliments et propreté de la cuisine	54,2%	44,2%	30,0%		42,2%
Règles visant le bon fonctionnement du groupe	44,9%	32,7%	25,0%	8,0%	33,8%
Propreté des personnes, maladie / infection	12,1%	10,6%	5,0%	84,0%	17,1%
Interdictions diverses		9,7%	2,5%		4,2%

Tableau 42.3 Nombre de règles de fonctionnement selon la structure organisationnelle

	Autonome n=107	Communautaire n=113	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=287
Une règle	34,6%	47,8%	62,5%	92,0%	48,8%
Plusieurs règles	65,4%	52,2%	37,5%	8,0%	51,2%

Tableau 43.1 Aliments de base

	n=299
Fournis	79,3%
Non fournis	20,7%

Tableau 43.2 Aliments de base selon la structure organisationnelle

	Autonome n=107	Communautaire n=125	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=299
Fournis	77,6%	79,2%	75,0%	96,0%	79,3%
Non fournis	22,4%	20,8%	25,0%	4,0%	20,7%

⁸Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un critère.[^]Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une règle.[']Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une règle.

Tableau 43.3 Provenance des aliments de base²¹

Organismes de rattachement	<i>n=220</i>	75,5%
Organismes de dépannage	<i>n=220</i>	24,1%
Subventions	<i>n=220</i>	13,2%
Participant·es	<i>n=220</i>	8,2%
Dons recueillis	<i>n=220</i>	3,2%
Autres organismes du milieu	<i>n=220</i>	0,5%

Tableau 44 Définition des aliments de base²²

Aliments non-périssables	<i>n=259</i>	98,5%
Aliments périssables	<i>n=259</i>	28,6%
Autres:	<i>n=259</i>	13,5%

Tableau 45.1 Personnes désignées pour faire les achats

	<i>n=286</i>
Achats distribués entre les participant·es	30,4%
Participant·es à tour de rôle	28,7%
Participant·es (ensemble le plus souvent)	15,0%
Responsable, bénévole, animatrice, auxiliaire (etc.) et une ou des participant·es	13,6%
Responsable ou bénévole, animatrice	12,2%

Tableau 45.2 Moment des achats

	<i>n=175</i>
Entre la planification et la cuisson	57,1%
Journée de la cuisson	34,3%
Journée de la planification	8,6%

Tableau 46.1 Ententes négociées avec les marchands

	<i>n=300</i>
Oui	39,0%
Non	61,0%

Tableau 46.2 Ententes négociées avec les marchands selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=107</i>	Communautaire <i>n=126</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=300</i>
Oui	61,7%	20,6%	40,0%	36,0%	39,0%
Non	38,3%	79,4%	60,0%	64,0%	61,0%

²¹Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une provenance.
²²Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une définition.

Tableau 46.3 Ententes établies avec les marchands²³

% de rabais	<i>n=82</i>	64,3%
Livraison gratuite	<i>n=82</i>	35,4%
Achats en gros, chez grossiste, au prix coûtant	<i>n=82</i>	28,0%
Dons par les marchands	<i>n=82</i>	9,8%
Bons d'achats	<i>n=82</i>	3,7%
Autre	<i>n=82</i>	17,1%

Tableau 46.4 Explications de l'absence d'entente avec les marchands

	<i>n=58</i>
Choix de la cuisine collective de ne pas avoir d'entente	31,0%
Participant·es préfèrent les spéciaux à un petit rabais	31,0%
Démarches non fructueuses / n'ont pas réussi	20,7%
Démarches par encore faites / en cours / dans le futur	10,3%
Autre:	6,9%

Tableau 47.1 Dons d'aliments (autres qu'aliments de base)

	<i>n=281</i>
Oui	69,8%
Non	30,2%

Tableau 47.2 Dons d'aliments (autres qu'aliments de base) selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=105</i>	Communautaire <i>n=121</i>	Public <i>n=28</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=281</i>
Oui	93,3%	62,0%	39,3%	48,0%	69,8%
Non	6,7%	38,0%	60,7%	52,0%	30,2%

Tableau 47.3 Provenance des dons d'aliments (autres qu'aliments de base)²⁴

Banque alimentaire (Moisson, St-Vincent de Paul, etc.)	<i>n=147</i>	76,2%
Marchands, Producteurs agricoles	<i>n=147</i>	11,6%
Organisme de rattachement	<i>n=147</i>	4,1%
Paroisse	<i>n=147</i>	3,4%
Membres	<i>n=147</i>	2,0%
Autre	<i>n=147</i>	8,8%

Tableau 47.4 Fréquence des dons d'aliments (autres qu'aliments de base)

	<i>n=HO</i>
A l'occasion	54,5%
A chaque semaine	42,7%
Autre (surtout Noël)	2,7%

Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une entente.

⁴Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une provenance.

Tableau 47.5 Aliments reçus

Fruits et/ou légumes	<i>n=91</i>	I\A%
Autres denrées périssables	<i>n=91</i>	48,4%
Denrées non périssables	<i>n=91</i>	19,8%
Viande	<i>n=91</i>	12,1%

Tableau 48.1 Obtention d'un panier de provisions

	<i>n=293</i>
Oui	33,8%
Non	66,2%

Tableau 48.2 Obtention d'un panier de provisions selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=100</i>	Communautaire <i>n=126</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=293</i>
Oui	47,0%	19,8%	42,5%	40,0%	33,8%
Non	53,0%	80,2%	57,5%	60,0%	66,2%

Tableau 48.3 Explications concernant la réception d'un panier de provisions

	<i>n=94</i>
Les participantes se rendent dans une Moisson ou reçoivent de la nourriture de Moisson, un panier ou encore des sacs de nourriture une fois par mois	68,1%
Quelques produits	29,8%
Panier à Noël	2,1%

Tableau 48.4 Explication de l'absence d'un panier de provisions

	<i>n=49</i>
Pas dans la mission de la cuisine collective, de l'organisme	24,5%
Participant·es préfèrent la cuisine collective parce que c'est plus valorisant	20,4%
On divise les surplus	18,4%
Pas d'accès à une banque alimentaire	14,3%
Seulement distribution de quelques dons	10,2%
Seulement production de la cuisine collective	6,1%
Participant·es ont accès à une banque alimentaire	4,1%
Refus d'associer la cuisine collective à une récompense	2,0%

Tableau 49.1 Difficultés générales rencontrées lors d'une cuisine collective²⁶

	<i>n=57</i>
Partage et organisation des tâches	28,1%
Transport (y compris pour le transport des aliments)	26,3%
Participation non assidue ou retard	24,6%
Découlant du fonctionnement en groupe (respect, conflits, personnalité...)	15,7%
Gardiennage	14,0%
Planification et coordination des horaires	10,5%

²⁵Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un type d'aliments.

²⁶Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une difficulté.

Tableau 49.2 Difficultés rencontrées lors de la planification ²⁷

	<i>n=12]</i>
Choix des recettes	94,2%
Mauvaise planification	11,6%
Absence de participantes	2,5%
Rôle plus effacé de certaines participantes	1,7%

Tableau 49.3 Difficultés rencontrées lors des achats

	<i>n=2J</i>
Entente avec les marchands	38,1%
Transport	19,0%
Trouver quelqu'un pour faire les achats	19,0%
Dépassement du budget	14,3%
Difficulté de trouver les aliments selon le poids désiré	4,8%
Entreposage des denrées	4,8%

Tableau 49.4 Difficultés rencontrées lors de la réalisation d'une cuisine ²⁸

	<i>n=74</i>
Rapidité d'exécution des participantes	35,1%
Partage des tâches	24,3%
Echec dans la réalisation d'une recette/confection des plats	17,6%
Local non adapté ou inadéquat	16,2%
Outils de travail non adaptés	5,4%
Disponibilité du local	2,7%
Oubli d'articles importants (aliments, contenants...)	2,7%

Tableau 50.1 Subventions ou dons de démarrage

	<i>n=282</i>
Oui	90,8%
Non	9,2%

Tableau 50.2 Subventions ou dons de démarrage selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=106</i>	Communautaire <i>n=109</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=282</i>
Oui	91,5%	88,1%	92,5%	100,0%	90,8%
Non	8,5%	11,9%	7,5%		9,2%

Tableau 50.3 Types de soutien au démarrage reçus ²⁹

Dons en argent	<i>n=207</i>	76,3%
Dons de matériel	<i>n=207</i>	37,2%
Local (aménagement et/ou prêt)	<i>n=207</i>	35,7%
Services: transport, garderie, personne-ressource	<i>n=207</i>	1,4%

Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une difficulté.
 "Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une difficulté.
 'Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un soutien.

Tableau 50.4 Moyens d'obtention du soutien au démarrage

	<i>n=145</i>
Demandes de subvention	97,2%
Campagne de souscription	13,1%
Activités d'auto-financement	1,4%

Tableau 50.5 Organismes subventionnaires ou donateurs au démarrage³⁰

Paroisse / organismes paroissiaux / religieux	«=790	43,7%
Fondations / Centraide	«=790	42,6%
Organismes publics	«=790	28,4%
Organismes communautaires / bénévoles	<i>n=190</i>	26,3%
Autres	«=790	16,8%

Tableau 51.1 Financement régulier

	<i>n=294</i>
Oui	69,7%
Non	30,3%

Tableau 51.2 Financement régulier selon la structure organisationnelle

	Autonome n=106	Communautaire n=121	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=294
Oui	84,9%	64,5%	85,0%	12,0%	69,7%
Non	15,1%	35,5%	15,0%	88,0%	30,3%

Tableau 51.3 Explications de l'absence de financement régulier³¹

	<i>n=22</i>
Pas de financement récurrent	54,5%
C'est l'organisme de rattachement qui est financé	36,4%
Coupure de subvention	4,5%
Dons ou petites sommes d'argent	4,5%

Tableau 51.4 Organismes subventionnaires³²

Organismes publics	«=774	49,4%
Centraide	<i>n=174</i>	42,5%
Paroisse / organismes paroissiaux / religieux	«=774	42,5%
Organismes communautaires / bénévoles	«=774	9,2%
Autres	«=774	11,5%

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un organisme.

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une explication.

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un organisme.

Tableau 51.5 Forme et/ou ampleur du financement régulier reçu'

Financement de 10 000\$ et plus	<i>n=157</i>	39,5%
Financement global, mensuel, annuel sans précision du montant ou indication sur l'ampleur	«=757	30,6%
Financement de moins de 2 000\$ sous forme globale, annuelle, % des coûts, mensuelle, par bouche à nourrir	«=757	21,0%
Financement de 5 000\$ à 10 000\$	<i>n=157</i>	7,0%
Dons ou montant d'argent à l'occasion	<i>n=157</i>	1,9%
Sous forme de service (transport / halte garderie)	<i>n=157</i>	1,3%

Tableau 52.1 Utilisation du financement régulier³⁴

Denrées de base / Nourriture et autres produits	«=797	56,5%
Salaires	«=797	47,6%
Fonctionnement de base de la cuisine collective	«=797	27,7%
Loyer	«=797	19,4%
Autre	«=797	6,8%

Tableau 52.2 Utilisation du financement régulier' ' selon la structure organisationnelle

	Autonome n=100	Communautaire n=71	Public n=17	Paroisse n=3	Total n=191
Denrées de base / Nourriture et autres produits	38,0%	71,8%	94,1%	100,0%	56,5%
Salaires	78,0%	33,8%	17,6%		47,6%
Fonctionnement de base de la cuisine collective	42,0%	11,3%	17,6%		27,7%
Loyer	26,0%	12,7%	11,8%		19,4%
Autre	6,0%	7,0%	11,8%		6,8%

Tableau 53.1 Dons pour faire la cuisine

	<i>n=276</i>
Oui	64,9%
Non	35,1%

Tableau 53.2 Dons pour faire la cuisine selon la structure organisationnelle

	Autonome n=106	Communautaire n=108	Public n=36	Paroisse n=24	Total n=276
Oui	80,2%	69,4%	22,2%	41,7%	64,9%
Non	19,8%	30,6%	77,8%	58,3%	35,1%

Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une réponse.

Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une utilisation.

⁵Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une utilisation.

Tableau 53.3 Fréquence des dons

	<i>n=77</i>
Au début	44,2%
Parfois/à l'occasion	44,2%
Si besoin	5,2%
De façon permanente	3,9%
Rarement	2,6%

Tableau 53.4 Provenance des dons reçus

Organismes communautaires	<i>n=108</i>	33,3%
Fondation	<i>n=108</i>	32,4%
Individus/membres/bénévoles/personnel d'un organisme	<i>n=108</i>	23,1%
Communautés religieuses	<i>n=108</i>	13,0%
Clubs sociaux	<i>n=108</i>	4,6%
CLSC (centre de jour)	<i>n=108</i>	1,9%
Marchands	<i>n=108</i>	0,9%

Tableau 53.5 Types de dons reçus ³⁷

Équipement pour cuisine	<i>n=113</i>	63,7%
Nourriture	<i>n=103</i>	46,0%
Argent	<i>n=103</i>	0,9%
Équipement de garderie	<i>n=103</i>	0,9%

Tableau 54.1 Prêts de services

	<i>n=293</i>
Oui	69,3%
Non	30,7%

Tableau 54.2 Prêts de services selon la structure organisationnelle

	Autonome n=106	Communautaire n=120	Public n=40	Paroisse n=25	Total n=293
Oui	62,3%	60,0%	100,0%	96,0%	69,3%
Non	37,7%	40,0%		4,0%	30,7%

[^]Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une provenance.

["]Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un type de dons.

Tableau 54.3 Provenance des prêts de services ³⁸

Paroisse	<i>n=133</i>	43,6%
Organisme communautaire, organisme de rattachement	<i>n=133</i>	40,6%
CLSC	<i>n=133</i>	35,6%
Municipalité/office municipal d'habitation/HLM	<i>n=133</i>	7,5%
Fonds de dépannage/moisson	<i>n=133</i>	2,3%
Autres	<i>n=133</i>	0,8%

Tableau 54.4 Types de prêts de services ³⁹

Prêt de local	<i>n=194</i>	74,2%
Prêt de personnel	<i>n=194</i>	37,1%
Soutien administratif/logistique	<i>n=194</i>	10,3%
Prêt d'équipement/de matériel	<i>n=194</i>	9,3%
Autre	<i>n=194</i>	5,7%

Tableau 55.1 Utilisation des programmes d'employabilité

	<i>n=283</i>
Oui	45,6%
Non	54,4%

Tableau 55.2 Utilisation des programmes d'employabilité selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n=94</i>	Communautaire <i>n=122</i>	Public <i>n=40</i>	Paroisse <i>n=25</i>	Total <i>n=283</i>
Oui	62,8%	39,3%	32,5%	36,0%	45,6%
Non	37,2%	60,7%	67,5%	64,0%	54,4%

Tableau 55.3 Explications de l'utilisation des programmes d'employabilité

	<i>n=17</i>
Utilisation pour financement / par manque de financement	68,4%
Utilisation pour participantes	27,4%
Accord conditionnel	2,6%
Autre	1,7%

Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une provenance.
 Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un type de prêts.

Tableau 55.4 Explications de la non utilisation des programmes d'employabilité

Représente une contrainte pour l'organisme	<i>n=78</i>	23,1%
Pas besoin / pas nécessaire / ne répond pas aux besoins	<i>n=78</i>	17,9%
Non discuté /jamais discuté / pas encore	<i>n=78</i>	15,4%
Décision de l'organisme / d'un regroupement d'organismes	<i>n=78</i>	12,8%
Pas de débouché d'emploi / cheap labour / pauvreté	<i>n=78</i>	11,5%
Privilégie le bénévolat / organisme ne peut assumer le salaire après donc recherche de bénévoles	<i>n=78</i>	9,0%
Utilise programme de l'assurance-chômage	<i>n=78</i>	3,8%
Autre	<i>n=78</i>	7,7%

Tableau 56.1 Décision d'utiliser les programmes d'employabilité

	<i>n=66</i>
CA de l'organisme	57,6%
Direction de l'organisme	36,4%
Participant	6,1%

Tableau 56.2 Décision de ne pas utiliser les programmes d'employabilité

	<i>n=16</i>
CA de l'organisme	87,5%
Direction de l'organisme	6,3%
Organisme de rattachement	6,3%

Tableau 57 Tâches des personnes engagées dans les programmes d'employabilité⁴

Animation/coordination	<i>n=118</i>	76,3%
Garderie	<i>n=118</i>	18,6%
Supervision/coordination de plusieurs groupes/coordination de l'organisme/développement de nouvelles cuisines	<i>n=118</i>	7,6%
Participer aux cuisines collectives	<i>n=118</i>	1,7%
Autre	<i>n=118</i>	9,3%

⁴⁰Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une explication.

⁴¹Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une tâche.

Tableau 58, Impacts des programmes d'employabilité⁴
 Support pour les groupes de cuisines

Support pour les groupes de cuisines	<i>n=104</i>	47,1%
Evaluation mitigée pour les personnes inscrites	<i>n=104</i>	20,2%
Permet l'obtention d'acquis pour les personnes inscrites dans ces programmes	<i>n=104</i>	20,2%
Evaluation mitigée pour les cuisines collectives	<i>n=104</i>	19,2%
Impact positif pour participantes aux cuisines	<i>n=104</i>	13,5%
Qualitatif seul (formidable, excellent)	<i>n=104</i>	5,8%
Autre	<i>n=104</i>	1,0%

²Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un impact.

Tableau 59.1 Projets réalisés par les groupes de cuisines collectives

		<i>n=242</i>
Oui		59,1%
Non		40,9%

Tableau 59.2 Projets réalisés par les groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=91	Communautaire n=92	Public n=35	Paroisse n=23	Total n=242
Oui	89,1%	37,0%	51,4%	39,1%	59,1%
Non	10,9%	63,0%	48,6%	60,9%	40,9%

Tableau 59.3 Types de projets réalisés⁴³

Formation / ateliers	«=726	43,7%
Activités sociales	«=726	38,1%.
Mise sur pied de nouvelles cuisines collectives	«=726	30,2%
Jardin communautaire / cueillette / récupération de nourriture	«=726	27,8%
Activités d'autofinancement	«=726	26,2%
Projets pour les enfants	«=726	25,4%
Activités de promotion	«=726	5,6%
Production de repas pour d'autres personnes que des participantes	«=726	2,4%
Mise sur pied d'une entreprise	«=726	0,8%
Autre	«=726	0,8%

Tableau 60.1 Projets futurs des groupes de cuisines collectives

		<i>n=260</i>
Oui		89,2%
Non		10,8%

³Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un projet.

Tableau 60.2 Projets futurs des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=104	Communautaire n=93	Public n=37	Paroisse n=24	Total n=260
Oui	99,0%	80,6%	78,4%	95,8%	89,2%
Non	1,0%	19,4%	21,6%	4,2%	10,8%

Tableau 60.3 Types de projets futurs⁴⁴

Consolider les cuisines collectives	<i>n=187</i>	40,1%
Mise sur pied de nouvelles cuisines collectives	<i>n=187</i>	23,5%
Démarrer ou améliorer des projets alternatifs au niveau socio-économique	<i>n=187</i>	20,3%
Activités sociales	<i>n=187</i>	12,3%
Offrir de nouveaux services	<i>n=187</i>	10,2%
Activités de formation	<i>n=187</i>	7,0%
Nouvelles clientèles	<i>n=187</i>	5,3%
Activités de promotion	<i>n=187</i>	4,8%
Activités d'autofinancement	<i>n=187</i>	4,3%
Autres	<i>n=187</i>	10,2%

Tableau 61 Forces des groupes de cuisines collectives⁴⁵

Qualités du groupe	<i>n=228</i>	41,7%
Qualité et présence de l'équipe d'intervention ou d'encadrement	<i>n=228</i>	33,3%
Clientèles rejointes / Participation	<i>n=228</i>	20,2%
Apport pour les participantes au plan psychosocial	<i>n=228</i>	14,9%
Réussite de la cuisine, de la production de la cuisine collective	<i>n=228</i>	13,6%
Activités spéciales / Activités d'autofinancement	<i>n=228</i>	12,3%
Apprentissages pour les participantes, pour le groupe	<i>n=228</i>	11,4%
Appui du milieu / Sensibilisation du milieu	<i>n=228</i>	2,6%

⁴ Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un projet.⁵ Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une force.

Tableau 62.1 Principales difficultés identifiées par les groupes de cuisines collectives

Ressources financières des cuisines	<i>n</i> =173	45,7%
Instabilité des groupes de cuisines	<i>n</i> =173	34,1%
Difficultés liées aux phases du groupe (autonomie, prise en charge, confiance, solidarité...)	<i>n</i> =173	26,0%
Instabilité du personnel	<i>n</i> =173	24,9%
Caractéristiques et conditions de vie des participantes	<i>n</i> =173	19,1%
Recrutement de participantes	<i>n</i> =173	2,9%
Réticences du milieu	<i>n</i> =173	1,2%

Tableau 62.2 Principales difficultés identifiées par les groupes de cuisines collectives⁴⁷ selon la structure organisationnelle

	Autonome <i>n</i> =104	Communautaire <i>n</i> =44	Public <i>n</i> =12	Paroisse <i>n</i> =12	Total <i>n</i> =173
Ressources financières des cuisines	63,5%	4,5%	-	83,3%	45,7%
Instabilité des groupes de cuisines	29,8%	50,0%	41,7%	8,3%	34,1%
Difficultés liées aux phases du groupe (autonomie, prise en charge, confiance, solidarité...)	21,2%	18,2%	41,7%	83,3%	26,0%
Instabilité du personnel	38,5%	6,8%	-	-	24,9%
Caractéristiques et conditions de vie des participantes	18,3%	11,4%	-	75,0%	19,1%
Recrutement de participantes	-	9,1%	8,3%	-	2,9%
Réticences du milieu	-	2,3%	8,3%	-	1,2%

Tableau 63 Apport de l'organisme de rattachement⁴⁸

	«=772
Support	60,7%
Prêt de local	51,8%
Apport financier	50,9%

Tableau 64.1 Apports d'une participation au plan financier⁴⁹

Economie	<i>n</i> =278	100,0%
Meilleure alimentation / accès à certains mets / menus plus variés	<i>n</i> =278	18,7%
Aide pour la survie / fin de mois	<i>n</i> =278	15,5%
Trucs pour économiser	<i>n</i> =278	7,9%
Accès à d'autres biens de consommation	<i>n</i> =278	2,9%

⁴⁶Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une difficulté.

⁴⁷Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'une difficulté.

⁴⁸Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un apport.

⁴⁹Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un apport.

Tableau 64.2 Apports d'une participation au plan personnel⁵⁰

Développement du réseau social	<i>n</i> =282	80,1%
Croissance personnelle /développement de compétences sociales / expérimentation de valeurs humaines	<i>n</i> =282	48,6%
Apprentissages liés à la question alimentaire	<i>n</i> =282	23,4%
Amélioration des conditions de vie	<i>n</i> =282	2,5%
Apports santé / nutrition	<i>n</i> =282	1,8%

Tableau 64.3 Apports d'une participation au plan familial

Meilleure alimentation pour la famille	<i>n</i> =228	32,9%
Support moral émotif/ Soutien entre familles	<i>n</i> =228	22,4%
Economie pour la famille	<i>n</i> =228	17,5%
Nouvelles recettes, / diversité des repas	<i>n</i> =228	17,5%
Plus de temps avec la famille / disponibilité plus grande des parents	<i>n</i> =228	13,6%
Valorisation dans la famille (auprès du conjoint, des enfants)	<i>n</i> =228	11,4%
Soulager tensions dans la famille / meilleure communication	<i>n</i> =228	9,2%
Activité familiale	<i>n</i> =228	7,9%
Meilleure santé, aide à la santé de la famille	<i>n</i> =228	4,4%
Activité appréciée par la famille, le conjoint ou les enfants	<i>n</i> =228	3,1%
Impact positif sur la famille des prises de conscience des participantes	<i>n</i> =228	1,8%

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un apport.

Tableau 64.4 Apports d'une participation au plan du milieu, du quartier⁵¹

Appartenance au groupe	n=199	49,2%
Implication dans le milieu (activités, autres organismes)	«=799	20,1%
Prise en charge collective	«=799	18,6%
Connaître des gens (quartier, paroisse, autres cultures, autres quartiers)	n=199	15,6%
Connaître les ressources existantes / les utiliser	«=799	14,6%
Collectivisation d'un problème, d'une problématique	«=799	7,0%
Visibilité, crédibilité des cuisines	«=799	5,5%
Changement des mentalités / briser les préjugés	«=799	3,0%
Contact avec les commerçants	«=799	1,5%
Soutien aux familles défavorisées	«=799	1,0%
Autre:	«-799	2,5%

Tableau 65.1 Besoins de formation des groupes de cuisines collectives'

Ateliers ou conseils par personnes ressources sur divers sujets	«=750	41,3%
Habilités et techniques culinaires	«=750	40,0%
Fonctionnement / organisation / gestion / animation	«=750	39,3%
Connaissance en saine alimentation	n=750	26,7%
Recherche de financement	«=750	6,7%
Autre	«=750	16,0%

Tableau 65.2 Besoins de formation des groupes de cuisines collectives selon la structure organisationnelle

	Autonome n=80	Communautaire n=42	Public n=17	Paroisse n=9	Total n=150
Ateliers ou conseils par personnes ressources sur divers sujets	42,5%	16,6%	64,7%	100,0%	41,3%
Habilités et techniques culinaires	32,5%	50,0%	64,7%	-	40,0%
Fonctionnement / organisation / gestion / animation	55,0%	26,2%	23,5%	-	39,3%
Connaissance en saine alimentation	22,5%	47,6%	11,8%	-	26,7%
Recherche de financement	12,5%	-	-	-	6,7%
Autre	22,5%	4,8%	17,6%	-	16,0%

⁵¹Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un apport.

"Groupes de cuisines peuvent avoir identifié plus d'un besoin de formation.