

La cuisine collective

**Un mode d'intervention
familiale et communautaire prometteur
axé sur la prévention sociale et le développement local**

Lucie FRÉCHETTE
avec la collaboration de Julie SÉNÉCHAL
(GÉRIS), Université du Québec à Hull

1. LES CUISINES COLLECTIVES COMME LEVIERS DE CHANGEMENT DE LA CONDITION DES FAMILLES APPAUVRIES

L'étude des cuisines collectives tire son sens des efforts consentis par les familles et les intervenants sociaux pour lutter contre l'appauvrissement et atténuer ses conséquences. En ce sens, elle ne peut pas se rattacher au seul problème de la faim ni considérer les cuisines collectives comme une réponse à un problème uniquement posé en termes de santé publique. La perspective dans laquelle sont étudiées les cuisines collectives tout en prenant en considération la question de la sécurité alimentaire n'en fait pas le point d'aboutissement de cette forme d'intervention. Elle jette un regard sur le potentiel des cuisines collectives comme dispositif pour enrayer la désorganisation des réseaux de solidarité primaires (principalement la famille) et pour intervenir sur les processus sociaux déstructurants liés à la pauvreté.

1.1. La faim et la lutte contre l'appauvrissement et l'exclusion sociale

La faim n'est qu'un des éléments associés à la dynamique déstructurante associée à la pauvreté tant à l'échelle des familles qu'à celle des quartiers ou des régions. Le « crash » de 1929 et la crise des années 1930 qu'avait connue le continent nord-américain ont déjà tragiquement illustré le phénomène. La résurgence des problèmes alimentaires depuis une décennie renvoie cette fois au fait qu'ils ne touchent plus seulement des marginaux de longue date mais ceux que l'on nomme maintenant les nouveaux pauvres.

Ce sont ces derniers, victimes de la crise économique et du chômage qui, dans les grandes villes surtout, connaissent les pires situations. Contrairement aux marginaux endurcis, ils ne savent pas ou ne veulent pas avoir recours à l'aide alimentaire. La notion de « nouveaux pauvres » fait appel à celle des « groupes vulnérables », autrement dit, les groupes les plus exposés à l'exclusion et par extension aux problèmes de malnutrition [...] quel que soit le pays développé considéré. (Perrot, 1996, p. 14.)

Le nouveau visage de la pauvreté en pays développé renvoie à la pauvreté urbaine et frappe inégalement les couches de population. Chez nous, elle affecte plus les femmes que les hommes et frappe durement les jeunes et les moins scolarisés. Elle atteint particulièrement les familles à chef unique et les jeunes familles et, par conséquent, les enfants en bas âge. Finalement, elle affecte les travailleurs plus âgés (45 ans et plus) et leur famille. Elle n'atteint pas les personnes isolément mais frappe généralement des milieux presque entiers lorsqu'elle découle de situations telles que des fermetures d'usine ou des licenciements massifs. La pauvreté urbaine est affaire de familles et de quartier. Elle affecte la qualité du tissu social, et les tensions liées à l'exclusion prennent alors une importance accrue. L'exclusion devient une pente douce vers un faible sentiment d'appartenance sociale, et finalement, une citoyenneté de seconde zone, passive et surtout concentrée dans des communautés locales en déclin. On peut même parler d'un cycle négatif de changement social (Favreau et Fréchette 1995, p. 78). Dans ce contexte, viser la sécurité alimentaire devient déclencheur d'une intervention dirigée vers la famille pour lutter contre l'appauvrissement.

La Conférence mondiale sur l'alimentation de 1974 mettait en évidence le concept de sécurité alimentaire. Ce concept a ensuite évolué pour tenir compte non seulement des besoins nationaux mais aussi des besoins familiaux et individuels dans le contexte de l'appauvrissement des familles tant en pays en développement qu'en pays développés. Parmi ces définitions¹, retenons celle de la Banque mondiale de 1986 « l'accès pour

1. Voir à ce sujet l'encart dans Brunel et Léonard (1996) rapportant six définitions de la sécurité alimentaire.

toute personne et à tout moment à une alimentation suffisante pour mener une vie active en pleine santé ». Dans les pays développés, le problème de la faim est étroitement associé à l'appauvrissement des familles. Les études démontrent que lorsque le revenu des familles diminue, les dépenses d'alimentation sont de celles qui sont rapidement affectées (Legros, 1994). La question de l'alimentation avec celle du logement et de l'habillement est d'ailleurs au cœur des indicateurs de pauvreté (Gardes et Langlois, 1995 ; Mercier, 1995).

La réponse du secteur public à la question de l'appauvrissement et de ses conséquences sur la faim repose de façon essentielle sur le ministère de la Sécurité du revenu avec l'allocation de prestations aux ménages à bas revenus et sur des programmes dirigés vers des portions de population jugées à risque. Du côté du ministère de la Santé et des Services sociaux, des institutions de la santé et des services sociaux offrent des programmes de suppléments alimentaires aux femmes enceintes pour prévenir la naissance de bébés de petit poids. Par l'intermédiaire du ministère de l'Éducation, des programmes de nutrition pour les écoliers de milieux défavorisés ont eu cours au Québec avec ce que l'on a appelé le plan Pagé. Dans le secteur communautaire, le problème de la faim a suscité l'émergence d'autres types d'intervention. Les banques alimentaires, les soupes populaires, les comptoirs alimentaires et les magasins Partage sont des avenues d'assistance aux personnes affectées par la faim et relèvent d'une approche plus caritative. Les restaurants populaires, les cuisines collectives et des clubs de petit déjeuner développent des approches où priment l'entraide active et des dispositifs d'éducation populaire et de prise en charge. La littérature grise et la presse font état dans les années 1990 de plusieurs organisations de ce type au Québec. Ces interventions dans leurs similitudes et leurs différences sont des révélateurs de l'atteinte à la sécurité alimentaire et des besoins issus de nouvelles formes de pauvreté que la crise de l'emploi et celle de l'État providence exacerbent.

1.2. De l'entraide au développement local

L'appauvrissement renvoie non seulement à la question du pouvoir d'achat et de l'accessibilité aux biens, mais on ne peut éviter de lui associer la pauvreté relationnelle prédisposant au processus de détérioration du tissu social. Sanicola (1996) soutient d'ailleurs qu'une des conditions d'émergence de la prévention se situe dans la capacité des personnes, des groupes et de la société dans son ensemble d'investir tant dans la production de biens matériels que dans le développement de biens relationnels.

Cette recherche inscrit les cuisines collectives au cœur d'une problématique où les interventions dirigées vers le changement social sont

envisagées sur un continuum depuis l'action préventive jusqu'au développement local. On y retrouve des initiatives dont les visées et stratégies sont des plus pertinentes pour 1) contrer la rupture ou l'affaiblissement des liens familiaux ; 2) réduire l'isolement des personnes et l'affaiblissement des liens sociaux ; 3) accroître la compétence des personnes et des groupes ; 4) favoriser la réinsertion sociale des exclus ou des personnes en voie d'exclusion notamment chez les jeunes ; 5) contribuer à la formation qualifiante des populations résidentes ; 6) amener les communautés à reprendre le contrôle sur leur développement (Favreau et Fréchette, 1996).

Les cuisines collectives pourraient être envisagées comme des organisations et des réseaux selon les termes de Sanicola (1996) « capables de faire les investissements nécessaires afin que la même capacité de produire des biens matériels se transforme en capacité de développer les biens relationnels, les seuls qui d'ailleurs possèdent naturellement un potentiel naturel de multiplication ». Les cuisines portent en elles un potentiel de développement de l'entraide et des actions collectives, comme d'autres organisations dont les projets intégrés et les autres pratiques d'intervention favorisent l'émergence du collectif (Godbout et Guay, 1989). L'entraide et le processus « d'empowerment » que peuvent véhiculer les pratiques telles les cuisines collectives enclenchent, dans des conditions favorables, un processus d'intervention qui débouche, dans le vaste champ du développement communautaire, sur le développement local et l'économie sociale.

2. LES PARAMÈTRES DE LA RECHERCHE

La recherche, dirigée par Lucie Fréchette avec la collaboration de Louis Favreau, membres du GÉRIS (Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale) et professeurs en travail social, a été parrainée par le CLSC Vallée-de-la-Lièvre et soutenue par la Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Outaouais dans le cadre du Programme de subventions en santé publique du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.

À partir de la définition d'une cuisine collective comme regroupement de personnes autour d'une activité principale, à savoir la production de repas pour elles et leur famille, une première partie de la recherche a identifié les 30 cuisines collectives de l'Outaouais et en a analysé la dynamique. Une seconde partie a évalué les pratiques et le fonctionnement de cuisines collectives à travers le Québec pour relever les pratiques les plus prometteuses d'augmentation du potentiel des personnes, de créneaux de solidarité, d'intégration sociale, d'amélioration des conditions de vie et d'émergence de services de proximité. Des enquêtes, des entrevues

semi-dirigées, de l'observation en situation et des études de cas d'une quarantaine de cuisines du Québec ont fourni le matériau à partir duquel ont été construites nos analyses. Le présent texte rend compte d'une partie seulement des résultats de cette recherche. Il traitera de la classification des cuisines collectives selon un modèle en trois volets pour ensuite analyser un des défis à caractère social et un des défis à caractère économiques qui se posent aux cuisines collectives au Québec.

3. LES RÉSULTATS DE LA RECHERCHE

3.1. L'entraide, un fondement aux interventions en cuisine collective

Toutes les cuisines collectives se fondent sur l'idée que l'entraide est un levier pour atteindre les objectifs du groupe se constituant en cuisine collective. En effet, les cuisines collectives sont de petites organisations regroupées sur la base du bénévolat qui mettent en situation d'entraide des gens partageant un but commun. La définition classique du groupe en intervention de Katz et Bender (1976) dépeint bien la réalité de ces cuisines. On parle de petites structures à caractère bénévole qui permettent aux membres de s'entraider et de poursuivre un but particulier. Ces groupes sont formés par des pairs réunis pour s'aider mutuellement à répondre à un besoin commun, à surmonter un handicap ou une difficulté les affectant, et à réaliser un changement social ou personnel souhaité. En effet, les cuisines collectives regroupent surtout des femmes qui ont en commun une condition de vie marquée par des difficultés économiques et qui mettent en commun leurs efforts pour en atténuer les conséquences au plan de la qualité de vie de leur famille.

Les groupes d'entraide insistent sur les interrelations sociales face à face et sur le sens de la responsabilité personnelle chez les membres. Ils assurent souvent une aide matérielle et un appui moral. Ils sont fréquemment axés sur une cause et préconisent des valeurs qui permettent aux membres d'arriver à avoir un sens plus aigu de leur identité propre (Romeder et collab., 1989). Les cuisines collectives participent de facteurs communs aux groupes d'entraide, à savoir la mutualité, le partage collectif et l'affinité (Guay, 1984). Le soutien personnel et social procuré par l'entraide se distingue des interventions professionnelles institutionnelles. Turcotte (1994) introduit quatre distinctions : 1) celui qui aide s'aide en même temps, ce qui est gratifiant et accroît le sentiment de mieux contrôler sa réalité, 2) les consommateurs de services sont aussi les producteurs, ce qui resserre le lien entre l'aide et la réponse aux besoins, 3) l'organisation est souple et décentralisée favorisant l'aide spontanée aux personnes,

TABLEAU 1
Classification des cuisines collectives en trois volets

Type de cuisines	Centrées sur la nutrition et l'utilisation du groupe	Centrées sur l'entraide de développement communautaire	Centrées sur une approche
Finalités des activités	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire. - Réduction des dépenses d'alimentation familiale. - Réduction de l'isolement social. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire. - Réduction des dépenses d'alimentation familiale. - Éveil de solidarités interpersonnelles et de groupe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire. - Économies au budget familial. - Éveil de solidarités interpersonnelles et de groupe. - Source de revenus. - Revitalisation du quartier.
Intervention : principales stratégies	<ul style="list-style-type: none"> - Éducation à la nutrition. - Acquisition de compétences personnelles en nutrition et en économie domestique. - Apprentissage du travail en groupe. - Résolution de problèmes immédiats. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soutien à la personne, ensuite à son milieu de vie. - Développement de la cohésion du groupe et de l'aide mutuelle. - Développement de compétences personnelles : nutrition, budget, habiletés relationnelles, alphabétisation, éducation des enfants. - Résolution de problèmes par l'aide situationnelle. - <i>Empowerment</i> des personnes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soutien à la personne et à son milieu de vie. - Éducation à la nutrition, au fonctionnement démocratique. - Développement de compétences et d'autonomie chez les personnes et le groupe. - Étude des problèmes soutenue par une analyse sociale critique. - <i>Empowerment</i> du groupe. - Stratégies d'organisation communautaire et de développement économique.

TABLEAU 1 (suite)
Classification des cuisines collectives en trois volets

Type de cuisines	Centrées sur la nutrition et l'utilisation du groupe	Centrées sur l'entraide de développement communautaire	Centrées sur une approche
Caractéristiques de l'entraide	<ul style="list-style-type: none"> - Addition de forces pour produire des repas. - Entraide centrée sur la relation d'aide instrumentale, ponctuelle et interpersonnelle. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du groupe pour expérimenter ou renforcer des compétences individuelles et de groupe. - Entraide ciblant l'expérimentation de services de réciprocité entre membres. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du groupe pour expérimenter ou renforcer des compétences individuelles et de groupe. - Activités d'entraide entre membres (réciprocité) et ouverture sur le service à la communauté locale.
Retombées principales	<ul style="list-style-type: none"> - Meilleure quantité/qualité de l'alimentation de la famille. - Modestes économies au budget familial. - Hausse de l'estime de soi et du sentiment d'utilité familiale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Meilleure quantité/qualité de l'alimentation familiale. - Modestes économies au budget familial. - Habiletés de fonctionnement en groupe. - Prestation de services de réciprocité entre membres. 	<ul style="list-style-type: none"> - Meilleure qualité de vie de la famille. - Économies au budget familial. - Qualification sociale et parfois professionnelle des membres. - Développement de services de proximité dans la communauté locale.

4) la critique qui y a cours des institutions en place fait des groupes d'entraide des promoteurs de changement social. Les cuisines collectives se reconnaissent facilement dans les trois premiers énoncés. Certaines s'identifient aussi au quatrième énoncé qui les inscrit dans la dynamique de changement social portée par le mouvement communautaire.

Au-delà de ce grand principe d'entraide, on retrouve des courants d'intervention différents en cuisines collectives. À l'une des extrémités du continuum, l'entraide est inscrite au cœur d'une démarche centrée plutôt sur le soutien social à la personne et à son milieu familial. À l'autre bout, la démarche est envisagée à plus long terme. L'entraide devient un outil pour en arriver à transformer des conditions de vie dans la communauté.

3.2. Une typologie des cuisines collectives en trois volets

Notre étude caractérise la dynamique des cuisines collectives selon une typologie en trois volets : 1) la cuisine axée sur la nutrition ; 2) la cuisine d'orientation psychosociale centrée sur l'utilisation du groupe ; 3) la cuisine arrimée au développement communautaire (Fréchette, 1997).

L'esquisse d'une typologie en trois volets rend compte des traits dominants dans la façon d'intervenir en cuisine collective. Les catégories ne sont toutefois pas exclusives et la classification d'une cuisine dans l'une ou l'autre des catégories ne doit pas être perçue comme permanente. Au contraire, la souplesse qu'offre la cuisine collective permet son évolution sur un continuum de pratiques depuis celles centrées sur les personnes jusqu'à celles centrées sur les communautés. Ces diverses avenues relèvent des orientations et des investissements en ressources humaines décidés par les organismes promoteurs ou soutenant des cuisines collectives. Le visage que l'on veut donner aux cuisines collectives et l'évolution qu'on leur imprimera est tributaire des approches choisies par les intervenants et des choix sociaux et politiques des organisations soutenant les cuisines collectives tant dans le secteur institutionnel que dans le secteur communautaire.

Notre recherche a révélé que les cuisines collectives font face à un certain nombre de défis sociaux et économiques qu'elles se situent dans l'un ou l'autre volet de la classification. Selon leur centration, les défis varieront en intensité et les enjeux seront interprétés de façons différentes. Deux grands ordres de défis et enjeux se posent ainsi aux cuisines collectives : les enjeux et défis à caractère social et les enjeux et défis à caractère économique.

3.3. Parmi les défis à caractère social : la stabilité de la participation des membres

Parmi les enjeux à caractère social, notre étude indique que la stabilité de la participation dans les cuisines collectives est un défi de taille dans plusieurs cuisines. On entend par là qu'à l'intérieur d'un an le taux de décrochage et l'irrégularité de participation sont élevés.

Les facteurs expliquant le décrochage

- *Les difficultés reliées à la garde des enfants des participantes.* La difficulté se pose surtout pour les mères d'enfants d'âge scolaire et pour celles dont les enfants fréquentant l'école primaire ne dînent pas à l'école. D'une part, les coûts de la garde des enfants annulent les économies escomptées à la cuisine et, d'autre part, s'organiser pour faire garder les enfants de façon irrégulière pendant le jour est souvent compliqué.
- *La difficulté à se déplacer* (moyen de transport convenable). Un pourcentage élevé de participantes aux cuisines ne dispose pas de voiture. Le problème est accentué dans les territoires où des gens demeurent loin des locaux de la cuisine, que ce soit en milieu urbain ou rural. Le déplacement en compagnie d'enfants lors du retour avec les plats préparés n'est pas chose facile sans véhicule.
- *Le déménagement fréquent.* La question des déménagements fréquents chez les membres de cuisines collectives est rapportée dans plus du tiers des milieux comme facteur expliquant le décrochage. Le phénomène du déménagement fréquent est connu dans des quartiers urbains défavorisés.
- *Un gain inattendu sur le plan financier.* Il semble que les femmes ont tendance à faire relâche à la cuisine si elles gagnent un petit montant d'argent dans la quinzaine précédant la cuisine. Les sources de gain les plus fréquentes sont le bingo, la loterie, le casino ou encore un petit travail occasionnel.
- *Les conflits entre participantes.* Des conflits à l'intérieur ou à l'extérieur de la cuisine incitent des femmes à quitter le groupe. Ces conflits relèvent la plupart du temps de la confrontation d'habitudes de vie différentes et de dynamiques relationnelles entre personnes peu habiles à gérer le conflit. L'animation et la formation des groupes ont pour défi de composer avec des liens préexistants, des dynamiques relationnelles différentes et la diversité culturelle dans les milieux d'implantation des cuisines.

- *Le genre de nourriture proposée.* Des femmes ont révélé avoir quitté les cuisines en raison du genre de nourriture proposée qui ne correspondait pas à leurs goûts ni à ceux de leur famille. Une insistance trop grande et trop rapide sur la saine alimentation va à l'encontre des habitudes alimentaires et entraîne souvent le décrochage dans le premier trimestre.
- *Le peu de sentiment d'appartenance au groupe ou à l'organisme.* Lors du démarrage des cuisines, le discours et l'animation véhiculent l'idée que la cuisine, c'est l'affaire des participantes. L'intention est celle de la responsabilisation des femmes. La pratique démontre toutefois des difficultés à créer et à entretenir le sentiment d'appartenance au groupe. Les pressions exercées même subtilement sur les choix des menus, l'absence de locaux favorisant les échanges en dehors de la cuisine, la centration sur la préparation de repas et la mobilité des bénévoles sont des éléments qui ne favorisent pas la cohésion des groupes et le développement du sentiment d'appartenance.
- *Le retour aux études ou le retour sur le marché du travail.* À quelques endroits, on rapporte que des femmes ont quitté la cuisine pour retourner aux études ou pour intégrer un emploi de façon temporaire ou permanente. Il s'agit là de facteurs de décrochage qui s'avèrent des plus positifs. Il arrive même que des femmes indiquent que la cuisine a été pour elles le déclencheur d'une démarche personnelle qui les a menées au travail ou aux études.
- *Les vulnérabilités personnelles des participantes.* Une partie des participantes aux cuisines sont des personnes qui éprouvent des difficultés de santé mentale fragilisant leur participation (tendances dépressives, alcoolisme ou toxicomanie, maladie mentale, etc.). Ces vulnérabilités personnelles deviennent parfois un irritant pour d'autres participantes et entraînent un espacement de leur participation. D'autres sont aux prises avec des difficultés personnelles, familiales ou conjugales qu'elles préfèrent garder secrètes et qui les incitent à quitter la cuisine.
- *Des modes de vie peu compatibles avec le travail en groupe.* Des personnes ont développé, pour diverses raisons reliées à leur condition familiale, sociale ou socio-économique, des modes de vie peu compatibles avec le fonctionnement des cuisines. Arriver à l'heure, se présenter au jour prévu, respecter des règles d'hygiène et persévérer dans les tâches assignées représentent des enjeux difficiles à assumer au point où elles laissent tomber la cuisine.

Les facteurs de rétention des membres des cuisines

Pour comprendre le pouvoir d'attraction des cuisines et la dynamique du décrochage, nous avons étudié des cuisines, en Outaouais et ailleurs au Québec, où le décrochage est rare et où l'on retrouve des listes d'attente tant la clientèle est stable. Les données ainsi recueillies nous permettent d'identifier des facteurs expliquant la rétention des membres dans les cuisines collectives.

- *Le sentiment d'appartenance à un groupe.* Chez les participantes de longue date dans les cuisines (trois ans et plus), il arrive souvent que le sentiment d'appartenance soit fort. « La cuisine, c'est comme ma famille. C'est ma gang d'amies, mon deuxième chez-nous. À la cuisine, je me sens utile » sont des remarques révélant l'importance de la cuisine. Ce sont souvent des femmes chez qui la cuisine a contribué à créer un réseau social, stimulé l'acquisition de compétences personnelles et une ouverture à un certain altruisme. Elles se sont ensuite engagées dans le développement de la cuisine jusqu'à occuper des fonctions dans des comités ou au conseil d'administration. Ces femmes fréquentent régulièrement la cuisine ou l'organisme d'accueil de la cuisine en dehors de la rencontre mensuelle. Un local bien identifié et ouvert à longueur de semaine favorise donc le sentiment d'appartenance. Les Tabliers en Folie de Richmond en sont un bon exemple. Des cuisines dans des maisons de la famille comme à Sherbrooke, des centres de femmes comme dans Lotbinière ou le Témiscouata, des centres d'animation de quartier comme à Pointe-Gatineau, des maisons de quartier comme à Hull favorisent une fréquentation régulière des lieux et le développement d'un sentiment d'appartenance au milieu.
- *La qualité de la relation avec les permanentes ou les animatrices des cuisines.* Un facteur prédominant quant à la rétention des membres est la qualité du lien avec les animatrices et les bénévoles. Une relation affective s'établit entre les animatrices et les participantes qui se sentent valorisées et en confiance. Les propos des participantes et ceux des animatrices révèlent la présence d'une relation d'attachement qui a un effet positif sur la stabilité de la participation aux cuisines. Les qualités personnelles et les habiletés relationnelles des animatrices sont des atouts de même qu'une formation ou des expériences qui les ont sensibilisées à se centrer non seulement sur la tâche mais aussi sur la qualité de la relation à développer avec les personnes. Ainsi, à Solidarité Gatineau-Ouest, les animatrices rencontrent les femmes à d'autres activités en dehors de la cuisine et leur donnent à l'occasion un petit coup de téléphone. Geste qui paraît anodin mais dont l'effet est fort positif.

- *La proximité géographique de la cuisine.* L'expérience des cuisines collectives à groupes multiples semble indiquer qu'il est préférable de rapprocher la cuisine des membres. Des cuisines se fractionnent en quelques groupes répartis dans le quartier. À Sherbrooke, le Carrefour des Cuisines collectives compte 25 groupes répartis en six points de services dans différents quartiers de la ville. Bouffe-Action Rosemont fait de même dans ce quartier étendu de Montréal. Ailleurs, pour résoudre les difficultés de déplacement, les cuisines organisent du co-voiturage ou font des alliances avec des bénévoles pour assurer du transport aux femmes qui en ont besoin. La difficulté est accrue en milieu rural où les distances sont plus importantes.
- *Le suivi accordé aux participantes.* Dans des cuisines bien animées, lorsqu'une personne s'absente une première fois, on passe un coup de téléphone pour prendre de ses nouvelles. Lorsqu'un membre s'absente pour des raisons de santé, des groupes préparent pour elle quelques portions supplémentaires. Ce sont là des gestes qui maintiennent le lien entre la cuisine et ses participantes et favorisent grandement la rétention et la cohésion du groupe.
- *La stabilité des animatrices et des bénévoles.* Le lien de confiance et l'attachement aux personnels et aux bénévoles d'une cuisine exigent la stabilité des personnes. Presque toutes les cuisines visitées, ici ou ailleurs, indiquent que lorsque les bénévoles ou les animatrices changent trop souvent, cela entraîne du décrochage ou de l'irrégularité dans la participation spécialement dans les premières années d'une cuisine. Les cuisines Boyce-Viau à Montréal en ont fait la difficile expérience. Les cuisines qui portent une attention spéciale à leurs bénévoles ont plus de chances de les conserver. Des CLSC sensibles à cette question planifient des formations de bénévoles et prévoient des façons de communiquer avec elles pour les soutenir et valoriser leur contribution à la bonne marche des cuisines.
- *Le plaisir.* Avoir du plaisir à la cuisine collective, s'amuser et rire. Voilà autant d'expressions d'un facteur de rétention primordial. La qualité de l'animation fait que la cuisine collective n'est pas perçue comme une école de cuisine ou d'économie, ni comme une usine de repas. De plus, aux rencontres centrées sur les tâches culinaires, les cuisines qui réussissent ajoutent des fêtes comme Noël, l'Halloween, Pâques ou d'autres occasions qui ont du sens pour le membership. Prendre une soupe ou un café ensemble à la cuisine collective, souligner les anniversaires des membres, prendre le temps de rire ensemble sont des ingrédients simples

du plaisir à l'échelle d'une cuisine. Aux Tabliers en folie, faire des suçons de chocolat pour l'Halloween est une vraie partie de plaisir ! Il en va de même lors des sorties au verger ou aux sucres de la cuisine Saint-Roch.

- *Des services de soutien à la fréquentation de la cuisine.* Quand les empêchements à la participation à la cuisine sont matériels ou techniques, il y a moyen d'en atténuer les effets. La garde d'enfants, l'aide au déplacement, le soutien financier occasionnel font partie des facteurs allégeant la tendance au décrochage. À la cuisine Saint-Roch de Montréal, un membre gardera les enfants d'un autre qui, en retour, apportera des portions de repas pour sa famille. À Richmond, la cuisine consent de petits prêts (20 \$) pour une période d'un mois. Au Centre Actu'elle de Buckingham, les membres ont accès à la garderie et au comptoir de linge. À Quyon, on organise à Noël un Magasin Partage.
- *La crédibilité dans la communauté locale.* Dans les milieux où la cuisine collective est reconnue, la rétention des membres est plus forte. Une fierté accompagne le fait de se dire membre d'une organisation reconnue, mais l'on se garde bien de s'afficher membre de la cuisine des « BS » et des pauvres de la place. Un local ayant pignon sur rue contribue à rendre la cuisine visible et confirme sa place dans la communauté locale. Les cuisines soutenues par des organisateurs communautaires bénéficient aussi d'un travail plus expérimenté de promotion ou de « marketing social ». Des articles de journaux, des photos bien placées, l'annonce publique de quelques activités sociales ou éducatives de la cuisine contribuent aussi à accroître sa crédibilité dans la communauté et amplifie la fierté du membership.

3.4. Parmi les défis à caractère économique : le financement

La recherche a analysé plus en profondeur deux grands enjeux à caractère économique : le financement des cuisines collectives et leur inscription dans de nouvelles formes d'économie sociale. Nous traiterons ici de la question du financement qui s'avère un défi de taille pour ne pas dire une difficulté avec laquelle elles ont constamment à transiger. Elles vivent sans relâche la fragilisation de leurs projets et ont de la difficulté à prendre de l'expansion en partie en raison de leur précarité financière. Il est d'ailleurs fort illusoire de penser que le financement d'une cuisine collective se réduit à l'achat de quelques chaudrons et de denrées de base permettant de cuisiner comme le laissent presque entendre des guides de développement de

cuisines collectives. Nos analyses ont permis de dégager des études de cas des conditions favorisant l'obtention d'un financement approprié des cuisines collectives.

- 1) Concevoir ce financement comme celui d'une organisation communautaire et non seulement comme celui de l'installation physique d'une cuisine est une première condition pour un démarrage adéquat d'une cuisine collective. Le financement doit envisager du personnel, des locaux, du matériel, des services connexes, des assurances, etc.
- 2) Développer un argumentaire solide et des gens formés à défendre le projet sous tous ses aspects constitue un mécanisme fort utile pour vendre le projet des cuisines collectives aux bailleurs de fonds. Les leaders des cuisines et les professionnels les soutenant doivent bien posséder leur dossier, c'est-à-dire être capables de parler des objectifs du projet, de décrire son fonctionnement, de présenter les retombées escomptées et les perspectives de développement envisageables à moyen terme.
- 3) Donner de la crédibilité à la formule des cuisines collectives dans la communauté locale, en faire la promotion dans le milieu et auprès des bailleurs de fonds est aussi un moyen de préparer un terrain plus propice au financement. L'utilisation des médias locaux et la participation à des événements significatifs dans le milieu ne sont en ce sens pas à négliger. Promouvoir une image positive plutôt que de miser sur une image misérable appelant le réflexe caritatif donne de la crédibilité à la cuisine dans sa communauté.
- 4) Des opérations publicitaires bien organisées sont des stratégies qui rapportent à moyen terme. Des cérémonies d'inauguration des locaux de cuisines collectives, des remises de dons rendues publiques, la mise en vente de produits portant le nom et le logo de la cuisine sont des événements qui méritent d'être soulignés, qui font connaître la cuisine dans la communauté et qui valorisent les membres de s'y identifier. Rendre de la documentation disponible (dépliants, feuillets d'information, bulletin de liaison) est aussi de l'ordre de la publicité bien placée.
- 5) Connaître et diversifier les sources de financement s'imposent. Le financement devrait être conçu de façon à éviter la dépendance des cuisines à l'endroit de un ou deux bailleurs de fonds. Cette dépendance fragilise les organisations puisqu'elle met leur survie en péril dès que se profile la menace du retrait du soutien quel que soit le motif. Il importe donc de diversifier le plus possible les sources de financement.

- 6) Organiser un mode de sollicitation efficace et présenter le projet des cuisines de façon à ce qu'il entre dans les critères respectifs des organismes subventionnaires font aussi partie des conditions favorisant le financement des cuisines. L'éventail des sources de soutien financier peut d'ailleurs être plus large qu'il n'y paraît au premier coup d'œil. On doit explorer du côté du financement public, du financement associatif et du financement de l'entreprise locale ou régionale. Il apparaît également important de planifier une part d'autofinancement. Tout en apportant quelques revenus à la cuisine, l'autofinancement donne l'occasion aux membres de la cuisine de s'engager dans une activité économique qui les responsabilise.
- 7) Profiter de l'expertise et du soutien des organisateurs communautaires des CLSC et des CDEC compense pour une expertise que ne possèdent pas de prime abord et de façon spontanée les responsables ou les bénévoles des cuisines. Plusieurs CLSC, au Québec, ont souligné que ce débroussaillage des sources de financement est une des contributions importantes qu'ils assurent aux cuisines par l'intermédiaire de leur organisatrice communautaire.

Bien sûr, le financement n'est pas le seul défi à caractère économique qu'ont à relever les cuisines collectives. L'utilisation de l'autofinancement partiel comme stratégie d'intervention et la question de l'insertion des cuisines collectives dans le développement économique communautaire en sont deux autres que la recherche a approfondis.

4. Les cuisines collectives : un potentiel encore à développer

La cuisine collective constitue une pratique encore jeune. Première cuisine québécoise, la cuisine Hochelaga-Maisonneuve est née dans la sphère privée en 1985 à l'initiative d'une résidente du quartier regroupant des voisines et des connaissances. Un organisme communautaire du quartier soutenu ensuite par le CLSC a fait progresser ce projet pour en faire une organisation d'entraide reconnue dans le secteur communautaire dont le démarrage effectif a lieu en 1987 (Noraz, 1995). Le phénomène a rapidement pris de l'expansion dans l'ensemble du Québec avec des expériences variées tant en milieu urbain qu'en milieu rural. Avec les années, les cuisines collectives gagnent non seulement en popularité mais aussi en expérience.

Les cuisines collectives constituent au Québec une pratique sociale encore en développement, ce qui signifie transiger avec des obstacles encore bien présents et poursuivre le travail d'évaluation continue des

pratiques en cours pour bien connaître les facteurs favorisant la vitalité des cuisines. Le texte a fait principalement état des difficultés auxquelles les cuisines ont à faire face du côté financier et du côté de l'instabilité de la participation. D'autres obstacles jalonnent leur parcours. La pression sociale pour encourager des approches plus caritatives est de ceux-là. En effet, plusieurs bailleurs de fonds encouragent plus facilement des organisations où le soulagement de la faim apparaît immédiat, ce qui exerce une pression sur les cuisines collectives qui ont choisi de travailler sur le long terme en mettant le temps qu'il faut pour insérer dans leur intervention des stratégies d'éducation populaire et d'organisation communautaire. Le défi de tailler la place qui devrait revenir aux cuisines collectives au sein des interventions visant la lutte contre la pauvreté et la faim est donc encore d'actualité.

Transiger avec des obstacles ne doit toutefois pas occulter que la recherche et le retour sur l'expérience des cuisines permettent déjà de dégager des facteurs favorisant la vitalité des cuisines collectives chez nous. Parmi ces facteurs, nommons la présence de personnel permanent, la diversification des activités des cuisines, la visibilité et la crédibilité dans le milieu, le soutien continu de partenaires institutionnels ou communautaires, la participation à un réseau ou regroupement de cuisines dans une région et dans l'ensemble du Québec. L'expérience québécoise des cuisines a donc déjà un itinéraire dont on peut tirer des leçons pour renforcer cette forme d'intervention. Cette expérience n'est pas un phénomène isolé. Un regard sur des cuisines collectives ailleurs dans le monde nous permet aussi de puiser à même une trajectoire sur une vingtaine d'année de diverses formes de cuisines collectives pour inspirer nos pratiques québécoises.

La littérature rapporte des expériences de cuisines collectives en Inde dans la région de Calcutta, au début des années 1970 et dans l'État du Maharashtra en 1974 (Ram et Holkar, 1978), dans les années 1980 aux Philippines (Dineros-Pineda, 1992) et au Brésil dans le grand São Paulo (Cardoso, 1985). Toutefois, l'expérience de l'Amérique latine, et plus particulièrement celle du Pérou, est beaucoup plus connue en raison de l'ampleur qu'a connu le phénomène et de la diffusion dont il a fait l'objet. On en dénombrait plus de 1 500 dans la seule agglomération de Lima en 1988 et diverses sources rapportent qu'en 1996 on en compte plus de 10 000 (Bonnet, 1997). Elles se sont regroupées en fédérations et ont fait l'objet de soutien et d'études à la fois locales et internationales. L'expérience du Pérou est aussi connue au Québec en raison d'échanges qui ont eu cours entre femmes d'ici et femmes du Pérou à partir de 1988.

Les cuisines collectives du Pérou ont pris naissance dans le contexte d'un pays du Sud où la pauvreté n'est pas le fait de ses extrêmes mais de l'immense majorité de sa population (Boff et Pixley, 1990). Le travail

d'organisation communautaire au Pérou, comme dans bien d'autres pays d'Amérique latine, contribue au processus d'autoconstruction des communautés locales et s'articule autour d'un processus qui permet à des communautés locales de commencer à répondre de façon minimale à des impératifs de base en matière de logement, de santé, d'éducation, d'alimentation et d'emploi (Favreau et Fréchette, 1991). S'organiser dans la communauté est d'abord envisagé en termes de survie pour ensuite développer une dynamique sociopolitique au sein des communautés, ce à quoi ont fortement contribué les organisations de femmes et les ONG engagées dans les communautés locales (Paese, 1989). Les « comedores populares », ou cuisines collectives, participent de cette dynamique de l'organisation latino-américaine et se retrouvent au sein de ce qu'il est maintenant convenu d'appeler, au Sud, l'économie solidaire ou populaire et, au Nord, la nouvelle économie sociale (Favreau, 1997).

Au Pérou, la cuisine collective s'inscrit donc comme un mode d'entraide mais aussi comme un modèle organisationnel contribuant au changement social. Quelles que soient les classifications sous lesquelles on regroupe les cuisines péruviennes, il est possible d'en dégager des caractéristiques communes qui confirment qu'il s'agit bien là d'un modèle organisationnel (Montes Lopez, 1987 :1) les cuisines sont des organisations de femmes qui cherchent des réponses concrètes et collectives aux nécessités de la vie quotidienne de la famille et tout particulièrement des enfants en matière de santé et d'alimentation ; 2) les cuisines offrent un lieu de rassemblement et de participation démocratique où s'affirment les identités personnelles et l'identité collective ; 3) les cuisines sont des organisations qui sont reconnues au niveau municipal et régional et qui exercent une certaine influence à travers une présence politique des femmes à ces niveaux ; 4) les cuisines offrent des possibilités de développement, d'apprentissage et de réflexion critique qui en font des lieux de formation populaire. L'expérience du Pérou, qui a, jusqu'ici, a fortement inspiré celle du Québec, nous laisse entrevoir que les cuisines collectives recèlent un potentiel d'intervention que les milieux institutionnels et communautaires québécois n'ont pas encore fini d'exploiter.

RÉFÉRENCES

- Boff, C. et Pixley, J. (1990). *Les pauvres : choix prioritaires*, Paris, Éd. du Cerf.
- Bonnet, N. (1997). « Les otages du Fujichoc », dans *Croissance*, n° 402, mars, p. 26-29.
- Brunel, S. et Léonard, Y. (dir.) (1996) « Les problèmes alimentaires dans le monde », dans *Cahiers français* (encart de I. Le Normand), n° 278, oct.-déc., p. 89.

- Cardoso, R. (1985). *Les cuisines communautaires et la participation des femmes, dans femmes et politiques alimentaires*. Actes du séminaire international sur la place des femmes dans l'autosuffisance et les stratégies alimentaires, Paris, Éd. de l'ORSTOM, p. 619-639.
- Dineros-Pineda, J. (1992). « Beyond nutrition : empowerment in the Philippines », dans *International Social Work*, vol. 35, n° 2, p. 203-215.
- Favreau, L. (1997). *Économie sociale : Renouveau au Nord, émergence au Sud*. Conférence d'ouverture à la Conférence internationale sur l'économie sociale au Nord et au Sud, Ostende, Belgique, mars.
- Favreau, L. et Fréchette, L. (1991). « L'organisation communautaire avec des communautés locales en Amérique latine », dans *Théorie et pratiques en organisation communautaire*, sous la dir. de L. Doucet et L. Favreau, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 415-436.
- Favreau, L. et Fréchette, L. (1995). « Pauvreté urbaine et exclusion sociale. Les nouvelles figures du travail social auprès des personnes et des communautés locales en difficulté », dans *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 71-93.
- Fréchette, L. (1997). *Les cuisines collectives. Une intervention au carrefour de l'entraide et du développement local*, Hull, GÉRIS/ UQAH, 108 p.
- Gardes, F. et Langlois, S. (1995). « Une nouvelle mesure pour analyser la pauvreté au Québec », dans *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 29-53.
- Godbout, J. et Guay, J. (1989). « Le communautaire public : le cas d'un CLSC », Montréal, INRS-Urbanisation, Études et document.
- Guay, J. (1984). *L'intervenant professionnel face à l'aide naturelle*, Montréal, Gaëtan Morin Éditeur.
- Katz, A.H. et Bender, E. I. (1976). *The Strength in Us*, New York, New Viewpoints.
- Legros, M. (1994). « Et en cas de difficultés, comment faites-vous ? » dans *Trajectoires sociales et inégalités : recherches sur les conditions de vie*, sous la dir. de F. Bouchayer, Paris, ERES/ INSEE/ MIRE, p. 199-219.
- Mercier, L. (1995). « La pauvreté : phénomène complexe et multidimensionnel », dans *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 7-27.
- Montes, O. (1987). « El comedor popular : de la gestion individual a la participacion colectiva », dans Haak R. et Diaz Albertini J. (dir.). *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, FOVIDA y DESCO editores, p. 75-112.
- Noraz, C.A. (1995). *Processus et stratégies d'insertion sociale dans un projet communautaire : le cas de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve*, Cahiers du Crises, Collection Thèses et mémoires, vol. 95, n° 2.
- Paese, H. (1989). *Democratia local : Reflexiones y experiencias*, Lima, DESCO.

- Perrot, M. (1996). « La résurgence des problèmes alimentaires dans les pays développés », dans *Les problèmes alimentaires dans le monde*, sous la dir. de S. Brunel et Y. Leonard. *Cahiers Français*, n° 278. p. 12-19.
- Ram, E.R. et Holkar, V.M. (1978). « A community kitchen in the Kamanves slum, India », dans *Carnets de l'enfance*, n° 43, p. 47-56.
- Romeder, J.M. et collab. (1989). *Les groupes d'entraide et la santé : nouvelles solidarités*, Ottawa, Conseil canadien de développement social.
- Sanicola, L. (1996). « La contribution de l'intervention de réseau à la prévention », dans *Nouvelles pratiques sociales*, vol 9, n° 2, p. 49-64.
- Turcotte, D. (1994). « L'entraide, les réseaux primaires et la communauté », dans *Pratiques d'action communautaire en CLSC acquis et défis d'aujourd'hui*, sous la dir. de L. Favreau, R. Lachapelle et L. Chagnon, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 122-130.