



**COLLECTION
PRATIQUES ET
POLITIQUES SOCIALES**

LUCIE FRÉCHETTE

Entraide et services de proximité

L'EXPÉRIENCE DES CUISINES COLLECTIVES

Préface de Guy Roustang



Presses de l'Université du Québec

Entraide et services de proximité

L'EXPÉRIENCE DES CUISINES COLLECTIVES

DANS LA MÊME COLLECTION

Le modèle québécois de développement

De l'émergence au renouvellement

Gilles L. Bourque

2000, ISBN 2-7605-1042-5, 276 pages

Développement économique communautaire

Économie sociale et intervention

Louis Favreau et Benoît Lévesque

1996, ISBN 2-7605-0831-5, 256 pages

Pratiques d'action communautaire en CLSC

Acquis et défis d'aujourd'hui

Sous la direction de Louis Favreau, René Lachapelle et Lucie Chagnon

1994, ISBN 2-7605-0762-9, 246 pages

CLSC et communautés locales

La contribution de l'organisation communautaire *Louis*

Favreau et Yves Hurtubise

1993, ISBN 2-7605-0693-2, 228 pages

Théorie et pratiques en organisation communautaire *Sous*

la direction de Laval Doucet et Louis Favreau

1991, ISBN 2-7605-0666-5, 486 pages

PRESSES DE L'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC

2875, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec) G 1 V 2M3

Téléphone : (418) 657-4399 • Télécopieur: (418) 657-2096

Courriel : secretariat@puq.quebec.ca • Internet : www.puq.quebec.ca

Distribution

CANADA et autres pays

DISTRIBUTION DE LIVRES UNIVERS S.E.N.C.

845, rue Marie-Victorin, Saint-Nicolas (Québec) G7A 3S8

Téléphone: (418) 831-7474 / 1-800-859-7474 • Télécopieur: (418) 831-4021

FRANCE

DIFFUSION DE L'ÉDITION QUÉBÉCOISE

30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris, France

Téléphone : 33 1 43 54 49 02

Télécopieur: 33 1 43 54 39 15

SUISSE

GM DIFFUSION SA

Rue d'Etraz 2, CH-1027 Lonay, Suisse

Téléphone: 021 803 26 26

Télécopieur: 021 803 26 29



La Loi sur le droit d'auteur interdit la reproduction des oeuvres sans autorisation des titulaires de droits. Or, la photocopie non autorisée - le « photocopillage » - s'est généralisée, provoquant une baisse des ventes de livres et compromettant la rédaction et la production de nouveaux ouvrages par des professionnels. L'objet du logo apparaissant ci-contre est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit le développement massif du « photocopillage ».

LUCIE FRÉCHETTE

Entraide et services de proximité

L'EXPÉRIENCE DES CUISINES COLLECTIVES

Préface de Guy Roustang

2000



Presses de l'Université du Québec
2875, boul. Laurier, Sainte-Foy (Québec) G1V 2M3

Données de catalogage avant publication (Canada)
Fréchette, Lucie, 1949

Entraide et services de proximité: l'expérience des cuisines collectives

(Collection Pratiques et politiques sociales)
Comprend des réf. bibliogr.

ISBN 2-7605-1078-6

1. Cuisines collectives - Québec (Province). 2. Aide alimentaire - Québec (Province). 3. Pauvres, Services aux - Québec (Province). 4. Entraide - Québec (Province). 5. Exclusion sociale - Québec (Province) - Prévention. I. Titre. II. Collection.

HV696.F6F73 2000

363.8'8'09714

C00-940648-4

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada
par l'entremise du Programme d'aide au développement de
l'industrie de l'édition (PADIE) pour nos activités d'édition.



Nous remercions le Conseil des arts du Canada
de l'aide accordée à notre programme de publication.

Mise en pages : PRESSES DE L'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC

Couverture : RICHARD HODGSON

1 2 3 4 5 6 7 8 9 PUQ 2000 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés

© 2000 Presses de l'Université du Québec

Dépôt légal - 2e trimestre 2000

Bibliothèque nationale du Québec / Bibliothèque nationale du Canada

Imprimé au Canada

PRÉFACE

AUTOPRODUCTION ET DÉVELOPPEMENT SOCIAL

Le mouvement de création des cuisines collectives, qui a connu une grande expansion au Québec au cours des dix dernières années, n'a pas son équivalent en France. Le travail de synthèse de Lucie Fréchette devrait permettre de mieux connaître et de répandre ce type de réalisation, qui correspond à une pratique sociale renouvelée. Cette pratique constitue une réponse, parmi d'autres bien sûr, dans le champ de la liaison contemporaine entre pauvreté et exclusion. En effet, comme l'auteur y insiste, on aurait grand tort de s'en tenir à une analyse économique de la pauvreté en termes de manque de revenus, puisque la pauvreté va de pair le plus souvent avec un affaiblissement du réseau relationnel. Aussi la cuisine collective ne se contente-t-elle pas de contribuer à une meilleure alimentation, elle favorise les contacts et permet les échanges. On aurait tort également de considérer que la pauvreté atteint les personnes prises isolément, alors qu'elle est affaire de famille et de quartier, pris dans le cercle vicieux du sentiment d'impuissance et d'inutilité. Les cuisines collectives contribuent alors à inverser un processus. Elles permettent aux intéressés de prendre conscience de leurs compétences et de les développer, de retrouver un pouvoir d'agir avec d'autres sur leur environnement quotidien. Il s'agit de se mettre en mouvement. Dans le meilleur des cas c'est un tremplin pour participer à diverses modalités de développement du quartier, pour s'insérer dans la vie professionnelle, pour participer à la vie de la cité.

Les cuisines collectives s'apparentent à des activités telles que les jardins familiaux, les jardins communautaires d'agrément, l'autoréhabilitation du logement, pour ne citer que quelques activités sur lesquelles nous menons en France un travail d'évaluation¹, avec un essai d'analyser, comme le fait Lucie Fréchette pour les cuisines collectives, les conditions de réussite et les obstacles à surmonter. Il s'agit notamment de préciser à quelles conditions l'accès à certaines formes d'économie non monétaire peut avoir des effets autonomisants et socialisants, sans entraîner de dérives vers le repli domestique ou la ghettoïsation communautaire. Si ces conditions sont remplies cela justifie une politique publique d'encouragement à de telles réalisations.

Les premières évaluations sur les jardins et sur l'autoréhabilitation du logement convergent avec les conclusions concernant les effets des cuisines collectives au Canada. Sur le plan de la consommation, ceux qui ont la chance de pouvoir accéder à des jardins familiaux coopératifs affirment que le jardin permet d'économiser quelque peu sur le budget de l'alimentation, et surtout d'améliorer la qualité et la diversité de l'alimentation. C'est le plaisir de consommer autrement et d'échapper à la fadeur de la nourriture du pauvre. La visite des jardins permet de reconnaître immédiatement la diversité des usages possibles et des espèces cultivées selon les origines ethniques des jardiniers, ce qui favorise le maintien des traditions culinaires et leur transmission d'une génération à l'autre. Loin d'encourager la ghettoïsation, on constate au contraire que cela favorise les échanges entre personnes et groupes d'origines différentes qui ont en commun la pratique du jardinage et qui sont ravis d'échanger à partir de leurs traditions culinaires. Le jardinage est facteur de sociabilité, car il est l'occasion de multiples dons et contre-dons, d'échanges de coups de main et de savoir-faire. Les enfants accompagnent leurs parents aux jardins et c'est alors l'occasion de parler, d'avoir une activité en commun en échappant à la passivité de la télévision. À l'adolescence les jeunes ne vont plus aux jardins, mais paradoxalement ce sont peut-être eux qui en sont les principaux bénéficiaires. Quand la figure paternelle est mise à mal par le chômage, le jardin est parfois le seul lieu où des adolescents rencontrent, ne serait-ce que symboliquement, la valeur du travail utile réalisé par des personnes qu'ils connaissent et reconnaissent. Les jardins consolident donc la sphère privée, ils permettent quelque peu à la famille d'échapper à la dépendance et à l'assistance, ils favorisent les dons et contre-dons entre proches parents, ils renforcent la position paternelle. De diverses manières les

1. Daniel Cérezuelle et Guy Roustang, *Autoproduction et développement social*, Paris, Argo, 1998.

jardins peuvent aussi être une initiation à la civilité et à l'espace public. Par exemple au moment de la création des jardins, l'établissement du règlement est l'occasion d'échanges pour définir en commun les règles que le collectif des jardiniers va se donner. Au lieu d'être soumis comme à l'ordinaire à des règles extérieures dont on voit mal la signification, on définit en commun les conditions du vivre ensemble. Il est important également que les aménagements des jardins favorisent l'appropriation par les familles d'un espace à la fois privé et ouvert sur l'extérieur, en constituant un lieu où l'on vient se promener, que l'on vient regarder et admirer et qui contribue à une revalorisation du quartier. Il est révélateur que les jardins soient respectés, alors que d'autres équipements collectifs sont victimes du vandalisme.

MIEUX CARACTÉRISER CERTAINES ACTIVITÉS DE LUTTE CONTRE L'EXCLUSION

Avec les cuisines collectives, les jardins familiaux, l'autoréhabilitation du logement et bien d'autres actions du même type, on assiste donc à l'invention de différentes activités de l'économie non monétaire qui contrecarrent les logiques d'exclusion, qui font basculer dans la dépendance des publics de plus en plus nombreux et divers, activités qui ont des effets bénéfiques sur les plans de l'autonomisation, de la qualification sociale et de la redynamisation de la vie locale. Sans doute serait-il utile de mieux caractériser ce domaine d'activités afin de lui donner plus de visibilité et de légitimité aux yeux des travailleurs sociaux, des administrations, des financeurs et des politiques. Il conviendrait aussi de mieux appréhender les conditions de son développement, de voir quelles méthodes seraient à développer pour que chaque nouvelle réalisation évite les erreurs et bénéficie des acquis, pour développer des formations en direction de nouveaux acteurs de ce secteur, pour permettre d'alerter les administrations et les financeurs à l'intérêt de ces activités.

Du point de vue économique, les cuisines collectives contribuent à créer des richesses, mais on a du mal à les faire rentrer dans des catégories clairement reconnues et légitimées. Bien sûr, les cuisines collectives ne relèvent ni du marché ni du secteur public, deux types d'économie qui appartiennent à l'économie monétaire. Mais elles ne relèvent pas non plus de l'économie domestique non monétaire, c'est-à-dire cette économie qui produit des biens et des services que le ménage produit pour lui-même, et qu'il pourrait acheter sur le marché ou sous-traiter moyennant rémunération : préparer les repas au lieu d'aller au restaurant, laver son linge au

lieu de le donner dans une laverie, garder ses enfants alors qu'on pourrait payer une gardienne, etc. À cet égard, le terme autoproduction que nous utilisons pour notre part, faute de mieux, a l'inconvénient d'évoquer la sphère privée et familiale, alors qu'il conviendrait au contraire de souligner qu'avec les cuisines collectives on est à la fois dans le privé et dans un mini-espace public et que ces activités ont un pouvoir de socialisation ou de resocialisation.

Pour caractériser ces activités, il serait possible de mieux les situer par rapport aux notions de tiers secteur, d'économie sociale ou encore d'économie solidaire. Mais à l'heure actuelle chaque auteur a sa propre définition de ces notions et il est très difficile de s'y retrouver². Ces notions, de même que celle d'économie plurielle, veulent attirer l'attention sur un type d'organisation économique qui ne relève pas des types idéaux du secteur marchand ou du secteur public. Alain Lipietz, dans son pré-rapport au gouvernement français sur « L'opportunité d'un nouveau type de société à vocation sociale », note que « [1] l'idée d'un " Tiers secteur d'utilité sociale et environnementale " ou encore " Tiers secteur d'économie solidaire " a peu à peu émergé du sentiment de crise de la dualité fonctionnelle " marchandpublic " ». Dans le passé, la représentation dominante de la vie économique pouvait se faire autour de la trilogie : secteur marchand, secteur public, économie domestique ; étant bien entendu que la quasi-totalité des travaux des économistes portaient sur les deux premières économies, l'économie domestique allant tellement de soi qu'il semblait inutile d'en parler. Aujourd'hui toute une série de services fournis dans la société traditionnelle à l'intérieur de la famille ou par la solidarité du village ou du quartier ou encore grâce à des communautés religieuses, dans le domaine des hôpitaux par exemple, ne vont plus de soi. Il faut rendre compte d'une complexité beaucoup plus grande et analyser les multiples articulations entre les différentes économies. Si l'on pouvait, dans le passé, représenter les trois types idéaux de l'économie (secteur marchand, secteur public, économie domestique) par les trois sommets d'un triangle, aujourd'hui c'est la surface interne du triangle qu'il faut analyser avec toute une série des situations intermédiaires se rapprochant plus ou moins des sommets.

Pour mieux caractériser ces innovations qui luttent contre l'exclusion et qui ont des effets très positifs sur les plans de l'autonomisation, de la qualification sociale et de la redynamisation de la vie locale, on peut aussi

2. Yves Vaillancourt, « Sortir de l'alternative entre privatisation et étatisation dans la santé et les services sociaux », dans *Société civile, État et économie plurielle*, CRIDA-LSCI, CRISES.

privilégier une perspective, non plus économique, mais anthropologique. De même que l'on s'inquiète de voir un certain type de croissance économique détruire notre environnement naturel, bien des observateurs attentifs s'inquiètent des menaces qui pèsent sur notre environnement humain, même si la montée des incivilités ou de l'individualisme négatif est moins facilement mesurable que les émissions de CO₂. Ce sont les notions de capital social³ ou de patrimoine collectif qui peuvent alors être mobilisées. Le modèle de la société de marché, qui fonde la société sur la recherche par chacun de son intérêt personnel, est en quelque sorte conforté par l'idée que c'est à l'État d'assurer la solidarité, « ce qui procure à l'Individu la liberté de n'avoir pas à penser qu'il est en société ». Il y a « triomphe culturel du modèle du marché dans nos sociétés ». « J'évolue à l'intérieur d'un monde où je n'ai pas à me soucier de ce qui me tient avec les autres⁴. » Il est intéressant de remarquer que les meilleures analyses des menaces qu'une certaine conception de l'économie fait peser sur le vivre ensemble ne viennent pas des économistes, mais plutôt de philosophes ou d'anthropologues⁵.

En privilégiant l'entrée par l'anthropologie, on insistera alors sur le fait que, pour que notre monde soit habitable et que nous puissions nous y construire comme sujets, il faut que notre environnement naturel et social se prête à des actions personnelles par lesquelles nous projetons sur lui ce que nous sommes, nos valeurs, notre imaginaire et pas seulement nos besoins « objectifs », définis par d'autres selon les critères d'une rationalité technique et gestionnaire impersonnelle⁶. Dans cette perspective, les ressources monétaires ne sont qu'un type de ressources parmi d'autres⁷. Les cuisines collectives analysées par Lucie Fréchette sont un des moyens de développer des savoir-faire, un capital relationnel, des connaissances et des compétences qui augmentent les capacités d'agir et de se situer dans son environnement.

3. Bernard Perret, *Les nouvelles frontières de l'argent*, Paris, Seuil, 1999.

4. Marcel Gauche, « Essai de psychologie contemporaine », *Débats*, n° 99, mars-avril 1998.

5. Cornelius Castoriadis, *La montée de l'insignifiance*, Paris, Seuil, 1996, p. 68, ou Maurice Bellet, *La seconde humanité. De l'impasse majeure de ce que nous appelons l'économie*, Paris, Desclée de Brouwer, 1993, Maurice Bellet, *Le sauvage indigné*, Paris, Desclée de Brouwer, 1998.

6. Daniel Cérézuelle, *Note interne pour le programme Autoproduction et développement social*.

7. Daniel Cérézuelle, *Pour un autre développement social*, Paris, Desclée de Brouwer, 1996, p. 183.

Il s'agit de passer de la situation d'assisté à celle d'acteur individuel et collectif. Et l'on voit bien l'importance de la notion de citoyenneté dans divers travaux qui s'intéressent à une nouvelle conception de l'action sociale⁸.

RÔLE DES MÉDIATEURS SOCIAUX

Il est courant de dire qu'à l'origine des cuisines collectives il y a un groupe de femmes soucieuses d'améliorer la situation de leur famille. Mais, précise Lucie Fréchette, si l'on creuse un peu, on se rend compte « que c'est souvent à l'invitation d'une nutritionniste ou d'une animatrice communautaire du CLSC que ces femmes se sont d'abord réunies ». Du reste, les ambitions plus ou moins importantes des cuisines collectives (celles centrées sur la nutrition, celles qui constituent des groupes d'entraide et s'intéressent à des formes plus diversifiées de lutte contre la pauvreté, celles qui s'inscrivent dans un développement communautaire de quartier) s'expliquent principalement par les orientations des CLSC qui les soutiennent. De même pour les cuisines collectives soutenues par les paroisses : « Comme dans le cas des CLSC, la façon dont s'organise le soutien aux cuisines paroissiales est tributaire de la représentation qui y est véhiculée de la pauvreté et des moyens les plus appropriés pour la contrer. » Tout cela souligne l'importance, dans la lutte contre la pauvreté et l'exclusion, des médiateurs sociaux. Dans les conflits de la société industrielle, les acteurs syndicaux qui menaient les luttes pour améliorer leur situation étaient des salariés parmi d'autres, ils étaient au coeur du système productif. Aujourd'hui, ceux qui sont victimes de la pauvreté et de l'exclusion semblent avoir beaucoup moins de prise sur le système qui aurait tendance à les considérer comme « inutiles ». D'où l'importance des médiateurs sociaux, de ceux que nous

8. Manon Boulianne, dans son étude *Agriculture urbaine, rapports sociaux et citoyenneté - le cas du jardinage biologique communautaire au Québec et au Mexique*, Cahier du CRISES, collection Études de cas d'entreprises d'économie sociale, ES9917, 1999, écrit : « Dans quelle mesure et sous quelles conditions les jardins communautaires québécois et mexicains favorisent-ils (ou non) une participation citoyenne plus active? Voilà la question centrale à laquelle je voudrais répondre. » Le document de la Fondation de France « Agir ensemble : Reconnaissance et partage du pouvoir dans le développement social », septembre 1999, traite les notions de citoyenneté et de pouvoir social. En l'occurrence, l'accès au pouvoir social signifie « la possibilité, pour un individu ou un groupe, d'agir sur le monde environnant, de le transformer même à sa propre échelle, fût-elle modeste ».

appelions les « élites de première ligne⁹ », qui s'efforcent de permettre à ceux qui sont hors de l'Échange social d'y participer à nouveau¹⁰. Cela suppose que les professionnels du social « n'en fassent pas trop » et sachent plutôt favoriser l'expression des personnes concernées sur ce qu'elles souhaitent, les laissent prendre plaisir à être ensemble et à décider en commun. Il s'agit de contribuer à réactiver la solidarité et à privilégier l'entraide, comme nous le constatons dans les évaluations que nous avons faites dans le domaine de la création des jardins familiaux ou de la réhabilitation des logements dans certains ateliers de quartier. Cela ne va pas de soi, allant même à l'encontre de toute une conception traditionnelle du travail social centré sur l'intervention auprès des personnes prises isolément et qui oscille entre le caritatif et l'assistance. Comment « soutenir les actions qui mobilisent les personnes elles-mêmes pour qu'elles résolvent ensemble les problèmes auxquels elles sont confrontées » ? Cela suppose de remettre en cause l'asymétrie de départ entre « aidants et aidés ». Les questions sont les suivantes « Quelle sera la part de pouvoir (leur possibilité d'influer concrètement sur l'action) qui reviendra aux participants ? En quoi ce qu'ils seront amenés à donner de leurs propres ressources viendra-t-il équilibrer ce qu'ils recevront ?¹¹ »

SORTIR DE LA MARGINALITÉ

Pour l'instant, en France au moins, les réalisations autour de l'autoproduction comme mode de développement social restent marginales pour diverses raisons : cela tient aux représentations dominantes concernant l'économie, à la faiblesse des aides publiques, aux normes paralysantes de la bureaucratie. Pourtant la prise en compte de ce mode de développement social contribuerait à renouveler le projet politique de nos sociétés modernes, et pas seulement les formes de lutte contre la pauvreté et l'exclusion.

9. Guy Roustang, Jean-Louis Laville, Bernard Eme, Daniel Mothé, Bernard Perret, *Vers un nouveau contrat social*, Paris, Desclée de Brouwer, 1996.

10. Louis Favreau et Benoît Lévesque parlent « du remplacement des intervenants issus du milieu par des intervenants professionnels du travail social », dans *Développement économique communautaire*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 1996, p. 52.

11. *Agir ensemble*, Fondation de France, Copas, septembre 1999.

Lorsque des jardins familiaux sont créés, il y a toujours plus de demandes que de parcelles disponibles. Il y a donc là des besoins manifestes à satisfaire dont on ne s'occupe pour ainsi dire pas, alors que par ailleurs tout est bon pour susciter des envies de consommer grâce notamment à la publicité. Cette contradiction s'explique aisément, car ce sont ceux qui ont des choses à vendre qui sont considérés comme sérieux. Tous ceux (c'est-à-dire l'écrasante majorité des « responsables ») qui sont obnubilés par le taux de croissance, donc par l'économie monétaire, mettent hors jeu ceux qui plaident pour la prise en compte de l'économie non monétaire; ils considèrent que parler en dehors du langage de l'argent, c'est être dans le dérisoire et le désuet. On se heurte donc aux représentations dominantes qui sont incapables de trouver un nouvel équilibre entre le souci de la croissance de l'économie monétaire et le développement d'autres activités que l'emploi comme facteur d'intégration sociale.

Pour faire évoluer les mentalités et les pratiques administratives, il est nécessaire que les promoteurs d'innovations sociales soient mieux à même de mettre en cohérence objectifs poursuivis, public concerné, méthodes d'intervention. En ce sens le travail d'évaluation réalisé pour les cuisines collectives est important¹². Amener sur place les administrations et les élus, leur donner à voir, contribue aussi à faire évoluer leur regard. Il est également nécessaire d'affiner les analyses pour montrer comment l'ordre bureaucratique, qui a sa raison d'être pour limiter l'arbitraire, est en même temps si peu à même de faire place à l'innovation sociale¹³. Comment institutionnaliser sans tuer la nouveauté¹⁴ ?

Cet intérêt pour l'autoproduction comme facteur de socialisation ne devrait pas se limiter au champ de la lutte contre la pauvreté et l'exclusion. Si l'on prend au sérieux le danger du totalitarisme de l'argent dans nos sociétés et le fait que le monopole accordé aux échanges économiques à partir de la seule motivation de l'intérêt individuel est destructeur du vivre ensemble, alors toutes les activités qui favorisent l'échange social désintéressé sont à encourager.

12. Dans le domaine du jardinage, voir le guide méthodologique rédigé par Daniel Cérézuelle et Jardins d'aujourd'hui: *Le jardinage comme outil de développement social*, qui évitera à des promoteurs de projet bien des tâtonnements inutiles.

13. Le chapitre III du document *Agir ensemble* de la Fondation de France a pour titre « Ordre bureaucratique et exclusion civique ».

14. Voir le chapitre 5, « Modèle de développement et institutionnalisation des nouvelles pratiques », dans Louis Favreau et Benoît Lévesque, *Développement économique communautaire*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.

Lucie Fréchette rappelle que les cuisines collectives au Pérou ont inspiré les réalisations québécoises. On imagine cependant des différences considérables dans leur signification sociale, puisqu'elles sont constamment en activité et fonctionnent cinq à six jours par semaine, contrairement aux cuisines collectives québécoises, dont le fonctionnement est le plus souvent mensuel. Il serait important d'approfondir les comparaisons internationales pour comprendre les significations et conditions de développement de l'autoproduction comme mode de développement social dans les différentes sociétés.

Guy Roustang
Laboratoire d'économie et de sociologie du travail
CNRS. Aix-en-Provence

REMERCIEMENTS

Ce livre marque l'aboutissement d'une démarche de recherche qui a pris de l'ampleur grâce à la collaboration de plusieurs personnes que je désire remercier. Il faut d'abord mentionner Julie Sénéchal, principale assistante de recherche qui a travaillé intensément aux travaux en Outaouais et en Estrie. Il faut aussi nommer Gisèle Lafrenière, professionnelle de recherche, Lucie Chagnon, Marie-Hélène Bergeron et Patrick Duguay, assistants de recherche intégrés au Groupe d'étude et de recherche en travail social (GÉRIS) au cours de leurs études de baccalauréat ou de maîtrise en travail social.

La recherche a constamment été alimentée par l'échange et la discussion avec des collègues. Je remercie les collègues chercheurs du GÉRIS qui, à un moment ou à un autre, se sont intéressés à mes travaux. Parmi ceux-ci, je désire mentionner d'une façon spéciale Louis Favreau, avec qui je partage des projets de recherche en économie sociale et en développement international et qui soutient activement mes travaux sur l'entraide et les services de proximité.

Ce livre prend appui sur des recherches réalisées grâce à des soutiens financiers ou logistiques appréciés. Je remercie le Fonds interne de recherche de l'Université du Québec à Hull, qui a soutenu les premiers jalons de

recherche sur les cuisines collectives et le vice-rectorat à l'enseignement et à la recherche pour son soutien financier à la publication de ce livre. Un partenariat avec le CLSC Vallée-de-la Lièvre a aussi permis l'obtention d'une subvention du Programme de subventions en santé publique du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, coordonné par la Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Outaouais. Je remercie également l'organisme SUR de Lima, qui a facilité le travail au Pérou et au Chili.

Finalement, si nous avons pu mener à bon port un ouvrage sur l'entraide et les services de proximité à partir de l'expérience des cuisines collectives, c'est grâce à la généreuse participation à la recherche de multiples cuisines collectives, organismes communautaires et CLSC. Je remercie toutes les personnes de ces milieux, coordonnatrices, animatrices, bénévoles, administrateurs et administratrices et intervenants sociaux qui ont contribué à l'accumulation d'un matériel de recherche des plus riches.

AVANT-PROPOS

À l'heure de l'élaboration de la première politique officielle d'un gouvernement du Québec (SALA, 2000) en matière d'action communautaire, il est plus que jamais nécessaire de comprendre les conditions psychosociales, socioéconomiques et sociopolitiques de développement de l'action communautaire, des associations et des groupes du type des cuisines collectives quels sont leurs acteurs et qu'est-ce qui les motive ? Quel est leur mode d'organisation ? Quels sont leurs financements ? Quels types de partenariats développent-ils ? À quoi aspirent leurs membres ? Comment dirigent-ils et gèrent-ils leurs associations ? Ces associations ont-elles une contribution originale à la lutte contre la pauvreté et l'exclusion, et si c'est le cas, quelle est-elle ?

Dans le présent ouvrage, les cuisines collectives, objet premier d'une recherche qui aura duré plus de cinq ans, servent de révélateur pour comprendre, tout à la fois de l'intérieur et avec une certaine distance critique, ces nouveaux réseaux d'entraide, ces nouvelles organisations communautaires, ces nouveaux services de proximité. Dans cet ouvrage, c'est la psychologie communautaire et le travail social qui sont mis à contribution pour nous aider à mieux cerner ce qui anime ces organisations d'entraide

et ces réseaux et en quoi ils s'inscrivent ou non dans des démarches d'insertion sociale, d'économie sociale en tant que services de proximité et de développement local.

Cet ouvrage intéressera tous ceux et celles qui, de près ou de loin, sont interpellés par l'action communautaire : les intervenants de diverses provenances disciplinaires (travailleurs sociaux, psycho-éducateurs, nutritionnistes, psychologues communautaires, organisateurs communautaires...), les intervenants des services publics de la famille, de la santé et des services sociaux, de l'éducation populaire, de l'emploi et du développement local et régional, de même que les institutions locales de référence souvent appelées à soutenir cette action communautaire, comme les paroisses et leur centre diocésain de pastorale, les CLSC, les caisses populaires et les municipalités.

Ce livre s'adresse à tous ceux et celles qui s'intéressent au renouvellement des pratiques sociales pour contrer la pauvreté et l'exclusion. Il présente une pratique sociale novatrice qui se situe au carrefour de l'entraide, des services de proximité et du développement communautaire. En effet, les cuisines collectives ont beaucoup à nous apprendre non seulement en raison de la vitalité que leur confère leur jeunesse, mais encore en raison de la souplesse de leur approche qui en fait une pratique recelant un fort potentiel de soutien à la famille, d'entraide et de développement des communautés locales. Les cuisines collectives font la démonstration que, même en des temps jugés moroses par plusieurs intervenants sociaux, il est possible d'innover. Les promotrices des cuisines collectives ont refusé de céder à la tentation du repli en des moments difficiles. Alliant l'entraide, l'éducation populaire et le gain de pouvoir (*empowerment*), elles ont préconisé une pratique sociale qui s'est maintenant taillé une place reconnue dans le mouvement communautaire et parmi les organisations de femmes.

L'ouvrage s'appuie sur plusieurs recherches qui ont permis de croiser des informations et d'additionner nos connaissances sur les cuisines collectives. Il dépeint et analyse l'univers des cuisines collectives et son potentiel à partir de travaux qui ont cherché non seulement à dresser un portrait le plus authentique et le plus nuancé possible, un portrait riche de la diversité de leurs pratiques, mais aussi à identifier les conditions qui favorisent leur développement tant sur le plan psychosocial que socioéconomique et sociopolitique. Il est aussi le produit de ces heures sur le terrain à côtoyer les membres des cuisines collectives, à partager les idéaux et les projets des animatrices et des responsables, à sympathiser lors des moments creux et à se réjouir des succès des unes et des autres. Allier la recherche à l'expérience sur le terrain et faire fructifier des partenariats avec des intervenants du milieu a été un privilège pour l'auteure, chercheure universitaire qui a

toujours cru que la recherche et l'intervention sociale avaient avantage à frayer ensemble. Cet ouvrage est le produit de ce croisement.

En ce sens, il nous apparaît pertinent de céder la parole à des intervenantes qui ont été de précieuses collaboratrices sur le terrain à un moment ou à un autre au cours des recherches ayant mené à la rédaction de ce livre.

Au CLSC, comme travailleuse communautaire, je ne voulais pas gérer la misère et réunir les gens dans des activités réservées aux pauvres. Quand j'ai connu l'expérience des cuisines collectives de Montréal je me suis dit que cela pouvait être adapté pour notre région et en faire une pratique d'entraide pour tous. Ça me semblait plein de potentiel Le temps m'a donné raison. Ça a été le déclencheur de plusieurs autres activités dans la ville et dans les environs.

Gaby Boulay,
organisatrice communautaire,
CLSC Val-Saint-François¹, Windsor

Les femmes qui viennent aux cuisines collectives sont fières de leur groupe. À travers la cuisine, il se fait un travail de conscientisation et les femmes apprennent à prendre leur place. On a aussi pensé que c'était important de faire de la prévention. On a donc démarré des groupes pour les enfants. C'est très populaire.

Claudette Boivin,
Solidarité Gatineau-Ouest, Gatineau

Les cuisines, c'est un phénomène de solidarité entre femmes qui leur donne une force politique. C'est extraordinaire de penser que partout au Québec, de même qu'au Pérou, on travaille ensemble contre la pauvreté.

Gertrude Lavoie,
coordonnatrice du Regroupement québécois des cuisines collectives,
Montréal

Lorsque j'étais étudiante en travail social je suis allée à une cuisine collective comme bénévole et parce que ça faisait mon affaire d'avoir des repas préparés à l'avance. Après, je suis devenue animatrice et coordonnatrice dans une autre cuisine. Pour les avoir expérimentées sous toutes leurs coutures, je crois aux cuisines collectives comme moyen d'amorcer un changement social.

Chantal Drapeau,
ex-responsable des Tabliers en folie, Richmond

1. Devenu Carrefour de la santé et des services sociaux du Val-Saint-François.

LISTE DES SIGLES

AFEAS	Association féminine d'éducation et d'action sociale
ARH	Agent de relations humaines
CA	Conseil d'administration
CAB	Centre d'action bénévole
CDC	Corporation de développement communautaire
CDEC	Corporation de développement économique communautaire
CEQ	Centrale de l'enseignement du Québec
CJBV	Centre des jeunes Boyce-Viau
CLD	Centre local de développement
CLE	Centre local d'emploi
CLSC	Centre local de services communautaires
CRD	Conseil régional de développement
CRISES	Centre de recherche sur les innovations sociales
CSN	Confédération des syndicats nationaux
DEC	Développement économique communautaire
FQCCL	Fédération québécoise des centres communautaires de loisir
HLM	Habitation à loyer modique

MEQ	Ministère de l'Éducation du Québec
MRC	Municipalité régionale de comté
MSSQ	Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec
OBNL	Organisme à but non lucratif
OLO	Œuf-lait-orange
OMH	Office municipal d'habitation
ONG	Organisation non gouvernementale
OPDQ	Ordre professionnel des diététistes du Québec
OSBL	Organisme sans but lucratif
OVEP	Organisme volontaire d'éducation populaire
PDE	Programme de développement de l'emploi
RCCE	Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie
RCCQ	Regroupement des cuisines collectives du Québec
RESO	Relance économique du Sud-Ouest
ROC	Regroupement des organismes communautaires
SEL	Système d'échange local
SFR	Seuil de faible revenu
RRSSSE	Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Estrie

CHAPITRE 1

INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET QUESTION SOCIALE

L'expérience des cuisines collectives tire son sens des efforts consentis par les familles, les intervenants sociaux et les communautés locales pour contrer l'appauvrissement et l'exclusion. Dans cette perspective, elle ne peut se réduire au seul problème de la faim ni être envisagée comme réponse à un problème uniquement posé en termes de santé publique. L'expérience des cuisines a contribué à montrer l'insécurité alimentaire comme un révélateur de la pauvreté. Elle a aussi permis de faire apparaître une nouvelle pratique sociale au carrefour de l'entraide, des services de proximité et du développement communautaire.

1. RÉTABLIR LE LIEN ENTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE¹ ET LA QUESTION SOCIALE

1.1. L'insécurité alimentaire : un révélateur de la pauvreté

Le problème de la faim a attiré l'attention à l'échelle mondiale dans des débats internationaux comme celui de la Conférence mondiale sur l'alimentation de 1974 mettant en évidence le concept de sécurité alimentaire.

1. Le terme insécurité alimentaire, qui n'est presque plus un néologisme, sera souvent employé dans le présent ouvrage plutôt que de parler des problèmes de la faim ou de la sécurité alimentaire. Il nous semble porteur d'une nuance qui l'apparente plus à la question de la précarité qu'aux questions plus larges de la sécurité alimentaire dans le monde.

Le 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 dans les pays en développement que dans les pays développés. La sécurité alimentaire a ainsi épousé avec le temps différentes définitions². Retenons, parmi celles-ci, celle énoncée par la Banque mondiale en 1986: « l'accès pour toute personne et à tout moment à une alimentation suffisante pour mener une vie active en pleine santé ». La façon de voir de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ, 1996) se rapproche de cette définition en affirmant qu'« il y a sécurité alimentaire lorsque toute une population a accès en tout temps, en toute dignité, à un approvisionnement alimentaire suffisant et nutritif à coût raisonnable, et acceptable au point de vue social et culturel ».

Le problème de la faim n'est plus un problème qui affecte les seuls pays d'un tiers ou d'un quart monde. Les Restaurants du Coeur en France, les *food bank* canadiennes, les Magasins Partage du Québec, les *food stamps* et les *free lunch programs* américains sont des révélateurs de l'atteinte à la sécurité alimentaire en contexte de pays développés et des révélateurs de besoins arrimés à de nouvelles formes de pauvreté que la crise de l'emploi et de l'État providence ont exacerbées.

Dans le contexte des 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 est d'ailleurs depuis fort longtemps au coeur des indicateurs de pauvreté. Au Canada, Mercier (1995) rapporte qu'une personne sur six est recensée comme pauvre, considérant que plus de la moitié de son revenu brut doit être affecté à des dépenses essentielles dont celles destinées à l'alimentation. Au Canada et au Québec, parmi les mesures de pauvreté on retrouve fréquemment le SFR (Seuil de faible revenu). Le SFR varie selon la taille de la famille et selon la région de résidence. Il est déterminé en fonction des dépenses affectées par les ménages à l'achat de biens essentiels (54,7 %), à savoir l'alimentation, le logement et l'habillement. Les dépenses alimentaires sont donc considérées comme un indicateur incontournable dans l'établissement des seuils de pauvreté (Gardes et Langlois, 1995). Au Québec, depuis les années 1990, l'alimentation est le besoin le plus générateur de dépenses après celui du logement dans les familles vivant avec des enfants de moins de 15 ans. Le rapport d'une famille ou

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

d'une population à l'alimentation est donc un des révélateurs de la pauvreté même si la faim s'est avérée l'une des conséquences souvent tenues cachées de l'appauvrissement.

La faim n'est qu'un des éléments conséquents de 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.

Aperçu de la condition sociale du début du siècle pendant la crise des années 1930

La pauvreté que connaissait une grande partie du monde ouvrier s'est soudainement accrue avec la crise de 1929, entraînant la faim et la souffrance chez un nombre grandissant de ménages. En effet, le début du vingtième siècle a connu une période de croissance économique reliée à une forte industrialisation. Sous le sceau d'un capitalisme fort, cette période a aussi été marquée par une hausse concomitante du coût de la vie affectant la condition ouvrière. L'alimentation et le logement absorbent alors près des trois quarts du revenu des familles ouvrières dont on peut dire qu'elles sont pauvres ou à la limite de la pauvreté. La crise des années 1930 étend subitement le phénomène de pauvreté à un nombre effarant de familles et d'individus qui sont aux prises avec le problème de la faim et des conditions de vie de moins en moins salubres et de plus en plus génératrices de désarroi intense. Le taux de chômage croît sans cesse pendant cinq ans, passant de 7,5 % en 1929 à 30 % en 1933 avec des taux allant jusqu'à 40 % dans certains quartiers de Montréal et 60 % dans des villes industrielles régionales. Il faut se rappeler que l'aide sociale et l'assurance-chômage n'existent pas encore. La faim s'affiche publiquement et ce sont les oeuvres de charité qui ont alors organisé des soupes populaires pour nourrir les démunis (CSN et CEQ, 1984).

La résurgence des problèmes alimentaires depuis déjà plus d'une décennie renvoie aujourd'hui au fait qu'ils ne touchent plus seulement des miséreux de longue date vivant de prestations d'aide sociale ou des marginaux, mais encore ceux que l'on nomme maintenant les nouveaux pauvres. Le phénomène des nouvelles formes de pauvreté a d'ailleurs pris une ampleur qui dépasse nos frontières.

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 mal-nutrition [...] quel que soit le pays développé considéré (Perrot, 1996, p. 14).

Le nouveau visage de la pauvreté dans les pays développés renvoie pour beaucoup à la pauvreté urbaine et frappe inégalement les différentes couches de la population. Chez nous, au Québec, 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 seulement des personnes prises isolément. Elle frappe aussi des communautés presque entières lorsqu'elle découle de situations telles que des fermetures d'usine ou des licenciements massifs. La pauvreté urbaine est affaire de famille et de quartier. Le passage de la précarité vers la pauvreté consacre souvent un affaiblissement du réseau social des personnes et des familles affectées. Souvent la qualité du tissu social et les tensions liées à l'exclusion prennent une importance accrue. L'exclusion devient une longue pente vers un faible sentiment d'appartenance sociale et finalement une citoyenneté de seconde zone souvent concentrée dans des communautés locales en déclin. On peut même parler d'un cycle négatif de changement social qui s'observe à quelques nuances près en milieu rural comme en milieu urbain (Favreau et Fréchette 1995, p. 78).

1.2. Un processus d'appauvrissement fertilisé par la précarité

Dans les sciences sociales, la notion d'exclusion est de plus en plus accolée à celle de pauvreté quand elle ne s'y substitue tout simplement pas. Ainsi, il est courant de parler de lutte contre la pauvreté et l'exclusion. Madeleine Gauthier (1995) suggère que la résurgence de cette notion s'explique par un effort pour contrer des courants qui ont tendance à négliger les facteurs structurels de la pauvreté. La notion d'exclusion³ devient un concept

3. La notion d'exclusion avec toute la nuance qui y est sous-jacente est plus courante dans la littérature de langue française européenne et québécoise et dans la littérature latino-américaine. L'International Institute for Labour Studies dans un ouvrage dirigé par Figueredo et de Haan (1998) en explore la richesse de sens et la pertinence dans divers contextes culturels à travers le monde.

dynamique qui rend d'abord compte d'un processus, celui de la marginalisation. Elle renvoie à « une dimension du phénomène de pauvreté, l'affaiblissement ou la rupture des liens sociaux, souvent négligés au profit de la dimension économique » (Gauthier, 1995, p. 152). Le discours des intervenants sociaux a lui aussi adopté le terme exclusion, mais de façon plus hésitante et sans évacuer un vocabulaire qui fait référence à la pauvreté.

Tableau 1
Cycle négatif de changement social

Familles	Des divorces et des séparations : femmes candidates à l'aide sociale ; pères de famille de 45 ans et plus mis à pied ; pourcentage élevé de familles monoparentales et de jeunes couples avec enfants en situation économique difficile.
Écoles Économie locale	Un fort pourcentage de jeunes en situation de décrochage, la fermeture d'écoles de quartier ou de villages...
Économie du centre-ville et de la ville	La fermeture de petits commerces (quincaillerie, épicerie...). Le déménagement de succursales bancaires...
Politique de la municipalité	Un espace résidentiel grugé au bénéfice de la grande entreprise (privée ou publique). Une augmentation de l'insécurité au sein des populations locales par l'arrivée de nouveaux types de commerces (bars...) et une augmentation de la criminalité, des « gangs »...
Politiques des pouvoirs publics centraux	Un développement prioritaire du centre-ville par le secteur privé (« gentrification »...) Une politique de désengagement (de laisser-faire) : le déménagement de services de caractère public (bureau de poste...) dans d'autres secteurs de la ville ou la fermeture de points de service dans les villages...

La question de la faim est plus souvent analysée en fonction de la seule dimension économique de la pauvreté, celle d'un manque de revenu. L'aborder en fonction d'une vision plus large implique qu'elle ne soit pas isolée des autres facteurs menaçant la santé et le bien-être. La faim, ou plus précisément l'insécurité alimentaire, est une composante de la pauvreté qui se conjugue avec l'affaiblissement du réseau relationnel et avec l'affaiblissement des compétences sociales. Avoir faim propulse sur la corde raide, là où s'établit la limite entre la précarité et de l'exclusion. Ne plus pouvoir nourrir sa famille traduit ensuite qu'au-delà de la précarité on a basculé dans la pauvreté et l'exclusion. Comme le soulignent Hainard et ses collègues (1990), « la paupérisation ne s'accomplit pas par le seul passage du revenu au-dessous d'un seuil donné, elle débute bien en amont lorsqu'un ou plusieurs facteurs de précarisation viennent mettre en danger l'équilibre de la vie individuelle ou familiale ».

Les membres des cuisines collectives ne sont pas des personnes exclues au sens de l'aboutissement d'un processus de marginalisation. Elles participent plutôt le plus souvent d'une condition de précarité caractérisée par la fragilité, la vulnérabilité et l'insécurité en raison d'une insuffisance de ressources, non seulement matérielles mais également relationnelles ou psychologiques. C'est par l'intermédiaire de cette notion de précarité que l'on peut le plus justement traduire non seulement les difficultés économiques mais aussi les histoires de vie individuelle ou familiale jalonnées de problèmes existentiels et de ruptures. Cela dit, on ne peut nier que, dans la décennie 1990 caractérisée par son contexte de remise en question des services publics et par la fragilisation des réseaux de solidarité familiaux ou de voisinage, l'appauvrissement est le contexte le plus générateur d'exclusion.

Camper le contexte de précarité et d'appauvrissement des familles, des quartiers et des communautés locales et rappeler la compression des services publics imposent une redéfinition des enjeux sociaux liés à la justice distributive et une mise en perspective de l'itinéraire encore jeune des cuisines collectives au Québec. Les organisations communautaires s'inscrivent en effet dans des conditions culturelles, sociales et économiques qui ne sont pas étrangères aux courants idéologiques ni aux tensions en cours dans l'espace public quant à leur rôle et quant à celui de l'État sur le plan social.

2. LE PARI D'UNE RÉPONSE RENOUVELÉE À L'APPAUVRISSMENT CONJUGUANT ENTRAIDE ET DÉVELOPPEMENT COMMUNAUTAIRE

La crise économique, l'appauvrissement des familles dans de nombreuses communautés et la précarisation plus marquée dans le contexte de la mondialisation des marchés et de l'offensive néolibérale suggérant la réduction des protections sociales ont aiguisé le débat sur la pertinence et l'efficacité des services publics en réponse aux problèmes sociaux. Le bénévolat et un accroissement de la réponse communautaire peuvent trop facilement être suggérés à titre de substituts à la réponse publique. Le mouvement communautaire fait plutôt le pari du développement de formes novatrices de réponse aux besoins sociaux, additionnant son apport à celui des services publics. La revitalisation des solidarités et du soutien du bénévolat n'a toutefois pas à être envisagée comme la seule solution à la raréfaction des ressources financières ou à ce que l'on présente comme telle (Robichaud, 1998). À la lumière de l'examen de la réponse publique et de la réponse communautaire à la question de l'appauvrissement et de la vulnérabilité sociale, nous dégagerons le potentiel que recèlent les cuisines collectives lorsqu'elles sont envisagées comme des organisations qui, partant du problème de la faim, suscitent des initiatives conjuguant l'entraide, l'émergence de services de proximité et le développement communautaire.

2.1. La réponse sociale a la question de l'appauvrissement

La réponse du secteur public à la question de l'appauvrissement et de ses conséquences sur la faim repose en grande partie sur le ministère de la Solidarité sociale (autrefois ministère de la Sécurité du revenu) par l'allocation de prestations aux ménages à bas revenus et sur des programmes dirigés vers des populations jugées à risque. De son côté, le ministère de la Santé et des Services sociaux, par sa Politique de la santé et du bien-être (1992), reconnaît le lien entre la qualité de vie et de santé, le revenu familial et l'alimentation. C'est pour combler des carences à cet égard que des institutions de la santé et des services sociaux offrent des programmes de soutien à une meilleure alimentation. Certains programmes sont dirigés vers des populations cibles précises. C'est le cas des programmes de surplus alimentaires aux femmes enceintes pour prévenir la naissance de bébés de petit poids ; le programme OLO en cours dans les CLSC en est un exemple. D'autres programmes sont destinés aux enfants pauvres. En outre, le milieu scolaire a eu ses cibles d'intervention de la fin des années 1970 jusqu'aux années 1990 avec le programme du Lait-école en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du

Québec. Plus récemment, par l'intermédiaire du ministère de l'Éducation, des programmes de nutrition pour les écoliers de milieux défavorisés ont pris forme au Québec avec la mesure alimentaire que l'on a appelée le plan Pagé⁴, en vigueur depuis 1991.

Dans le secteur communautaire, le problème de l'insécurité alimentaire a suscité l'émergence de nouveaux types d'intervention. D'une part, les banques alimentaires, les soupes populaires, les comptoirs alimentaires, les magasins Partage se sont constitués d'abord à titre de dépannage, puis sont devenus des moyens d'assistance aux personnes affectées par la faim. Cette approche plus « assistancialiste » est souvent d'origine caritative. Rappelons que la première banque alimentaire canadienne a été créée en Alberta en 1981. En 1992, Statistique Canada rapporte que le réseau des banques alimentaires comptait plus de 300 de ces organismes, dont 292 sont membres de l'Association canadienne des banques alimentaires et sont financés en majorité par le secteur privé, les organismes religieux et les fonds d'aide communautaire comme Centraide (Oderkirk, 1992). À l'échelle canadienne, la question de la nutrition chez les enfants a fait l'objet de programmes dont la majorité sont liés à leur condition de pauvreté. La plupart de ces programmes sont mis en branle et soutenus par des organisations communautaires locales et tirent leur financement de diverses sources, dont le secteur privé, des associations et des agences gouvernementales (McIntyre et Dayle, 1992).

Au Québec, en 1996, une douzaine de grandes banques alimentaires distribuait des denrées à plusieurs centaines d'organismes communautaires qui se chargent de la distribution dans les diverses régions. La Fédération des Moissons du Québec regroupe les banques alimentaires des diverses régions du Québec. Beeman, Panet-Raymond et Rouffignat (1996) précisent que ces banques alimentaires servent autour de 900 organismes différents. Du côté de l'intervention sous forme d'assistance, Kalina et Leduc Gauvin rapportent en 1995 que les centres de dépannage distribuait alors chaque jour de la nourriture à 25 000 personnes. Cette prolifération des banques alimentaires et des interventions de dépannage est décriée et, comme le mentionne Delisle (1997), elle est beaucoup plus un symptôme d'aggravation de la situation économique qu'une avancée quant à la solution au problème de la faim. Devant l'ampleur que prenaient les services d'aide alimentaire, les organisations communautaires ont entamé une réflexion qui les a conduits à associer encore plus étroitement

4. Le plan Pagé tire son nom du ministre Michel Pagé, qui fut l'instigateur de ce programme offrant un repas servi à l'école dans les milieux défavorisés.

l'insécurité alimentaire et l'appauvrissement des familles, des communautés locales ou des quartiers en difficulté. Sans annuler les pratiques de l'ordre de l'urgence, elles ont alors fait le choix de diversifier les formes d'intervention en privilégiant l'entraide et les dispositifs d'entraide alimentaire dans le cadre d'une démarche de réactivation de la solidarité. Ainsi, les restaurants populaires et les cuisines collectives tentent de répondre à ce même problème de la faim par des approches où priment l'entraide active et des dispositifs d'éducation populaire et de prise en charge. Il s'agit de pratiques pour contrer les effets de l'appauvrissement et de la pauvreté ainsi que de pratiques pour construire des solidarités contrant la dynamique déstructurante de l'appauvrissement et, de là, favorisant le développement local. La littérature des organismes communautaires et les médias écrits font largement état, dans les années 1990, de plusieurs pratiques de ce type dans l'ensemble du territoire québécois.

2.2. Les cuisines collectives: des services de proximité issus de l'entraide et de la solidarité

Nos recherches⁵ ont permis de constater que les cuisines collectives se situent tendanciellement parmi ces pratiques sociales novatrices, non seulement parmi celles qui réduisent les effets de la pauvreté, mais aussi parmi celles qui rebâtissent des solidarités dans les communautés locales en contrant le risque de dérive vers l'exclusion. Les cuisines collectives ne peuvent pas non plus être considérées comme de simples services d'aide alimentaire. Elles constituent de réelles organisations communautaires qui se sont raillé une place dans le mouvement communautaire.

La question de l'insécurité alimentaire a été le déclencheur d'une mobilisation sociale, laquelle a mis en branle un nouveau dispositif d'entraide pour les familles. Des communautés locales se sont dotées de services de proximité en réponse à la perte de dignité entraînée par le type de prestation de services publics ou caritatifs d'aide alimentaire, ces services étant

5. Les recherches entreprises dans le cadre du GÉRIS (Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale) ont été menées au Québec à partir de données recueillies dans une cinquantaine de cuisines collectives autonomes ou d'organisations communautaires, dont des cuisines collectives. Au total, elles comptaient autour de 175 unités de cuisine. Ont aussi fourni des données, des regroupements et fédérations de cuisines au Québec, en Estrie, en Outaouais et au Pérou. Les recherches ont aussi rejoint une vingtaine de CLSC, des regroupements nationaux et régionaux de cuisines collectives, des CDC et CDEC. Les cuisines du Pérou ont aussi fait l'objet d'études. Pour plus d'information voir l'annexe détaillant la liste des milieux qui ont collaboré à nos recherches.

jugés peu appropriés à la prise en charge du problème et à la modification durable des conditions de vie. En ce sens, les cuisines collectives se retrouvent facilement dans cette assertion de Laville (1997) sur le principe moteur de la création des associations communautaires.

Le ressort de la création associative est le sentiment que la défense d'un bien commun exige une action collective pour se faire entendre [...] La genèse d'une association est sous-tendue par une protestation implicite ou explicite à l'encontre des manques ou des insuffisances ressenties par les promoteurs dans la société, ce qui l'amène souvent à être conçue en réaction aux institutions existantes (p. 63).

Les cuisines collectives ont dès le départ le mérite de désindividualiser le problème de l'insécurité alimentaire en l'associant à l'appauvrissement, ce qui a pour effet de recollectiviser cette question et de mobiliser des gens pour l'affronter. Les cuisines collectives deviennent ainsi un dispositif collectif d'expression et d'intervention des individus et des familles dans l'espace public.

Mais il y a plus. Si les cuisines collectives s'étaient définies comme des organismes d'aide alimentaire, elles auraient pu devenir des lieux d'entraide alimentaire, sous-tendus par une protestation implicite, où le problème de la faim aurait tout simplement été traité en préservant un peu mieux la dignité des bénéficiaires. Le caractère novateur des cuisines collectives tient au fait que ce même problème de la faim a enclenché une mobilisation et une action pas seulement réactive mais proactive par la mise sur pied de services de proximité. Le contexte d'intervention qui s'y développe met en relation et en confiance des personnes que leur difficulté confinait à l'isolement. Les cuisines collectives réintroduisent une identité d'acteur chez des gens que l'utilisation de services caritatifs ou de soutien public cantonnait dans un statut d'assistés. Redevenir acteur dans un service de proximité, c'est rompre avec le défaitisme engendré par des situations perçues comme fatales et ne plus envisager sa situation à travers une grille déterministe dont on est la victime. La participation à une cuisine collective ne change pas seulement le mode d'alimentation ou la gestion domestique. Elle influence l'ensemble de la gestion des rapports sociaux. Tout comme le mentionnait Cérézuelle (1995) à propos des jardins collectifs, l'entraide et l'intervention n'augmentent pas nécessairement la solvabilité des membres, mais leur permet d'accéder à une plus grande variété de biens matériels et symboliques en facilitant les échanges non marchands et l'intégration sociale.

Camper l'activité en cuisine collective comme un service de proximité lié au développement d'une communauté donne de la perspective à

l'entraide et à la prestation de services dans ce type d'organisation communautaire. « Les services de proximité se fondent sur les pratiques quotidiennes des populations, les relations et les échanges symboliques qui tissent la trame journalière de la vie locale, les aspirations, les valeurs et les désirs des gens qui en sont les usagers » (Laville, 1992, p. 359). L'angle d'attaque de Laville convient tout à fait au registre d'action des cuisines collectives dont le ressort premier d'action mobilisant les usagers est sans doute l'idée de mieux nourrir sa famille et de faire des économies à la part du budget familial consacrée à l'alimentation. Mais la proximité prend aussi la forme d'un voisinage ou du moins d'une appartenance à un territoire commun, celui du quartier ou d'une communauté locale comme cadre organisateur de l'entraide dans un territoire. L'entraide n'est plus envisagée dans la seule perspective de relation dyadique ni simplement d'un échange basé sur la mutualité entre des familles aux prises avec une même difficulté ou partageant un problème commun. L'entraide est envisagée dans son potentiel de levier de changement des conditions de vie par une action de soutien aux milieux de vie et de revitalisation du tissu social de la communauté locale.

L'entraide en cuisine collective est donc articulée selon une démarche qui cible *l'empowerment*⁶ ou le pouvoir d'agir comme horizon. Dans son sens le plus exhaustif, *l'empowerment* allie des dimensions personnelles, interpersonnelles et collectives du registre d'action. Il implique que la démarche d'intervention s'engage dans des actions de réorganisation des communautés qui supposent tout à la fois des modifications structurelles et la revitalisation du tissu communautaire. Adopter la perspective de *l'empowerment*, c'est croire dans le potentiel de changement social de stratégies personnelles d'approvisionnement de l'exercice du pouvoir et faire en sorte que cet exercice devienne un processus de groupe ou un processus collectif pour influencer les autres et pour réduire les frontières de l'oppression et des inégalités sociales (Lord et Dufort, 1996).

L'entraide ainsi traduite a des visées beaucoup plus larges que l'échange réciproque de services. Elle recèle un potentiel d'éducation selon un principe d'apprentissage fondé sur l'expérience. L'entraide en cuisines collectives possède le potentiel de l'expérimentation de l'action qui change quelque chose. Elle fait le pari que le renforcement des compétences des

6. La langue française n'a pas encore façonné de terme qui rende avec toute la subtilité nécessaire le terme anglais *empowerment*. L'expression « pouvoir d'agir » proposée par Yann Lebossé (2000) nous apparaît la plus prometteuse. Nous utiliserons l'un ou l'autre terme selon ce qui nous semble le plus approprié au contexte.

membres peut s'opérer à travers la construction d'un cadre collectif structurant l'activité de production de repas. Sur le plan individuel, l'action en cuisine collective fournit un parcours susceptible de redonner une certaine discipline de vie, de réapproprier la communication interpersonnelle en faisant confiance à d'autres, de stimuler le goût d'apprendre, de décoder les situations qui rendent plus complexe une vie familiale marquée par l'appauvrissement, de même que par des parcours personnels et familiaux complexes qui engendrent surtout la méfiance, le sentiment de honte ou d'échec, sentiments qui finissent par susciter un défaitisme paralysant. L'entraide dans la perspective de *l'empowerment* contribue à désamorcer le défaitisme, à restaurer une part d'autonomie, à rehausser l'image de soi et à réamorcer l'idée qu'ensemble il est possible d'améliorer son sort.

L'entraide prend d'abord la forme d'activités en commun comme celle de faire des repas à plusieurs, puis permet d'envisager cette même activité comme étant plus ample et plus structurée et comme un moyen de s'organiser ensemble dans le quartier en transformant l'activité en dispositif de socialisation et en service de proximité. On apprend à investir ses ressources personnelles dans une démarche d'action collective. L'association de l'entraide et du gain de pouvoir d'agir fait des cuisines collectives des organisations qui situent leur action sur le terrain de la promotion du lien social favorisant l'exercice de la citoyenneté.

Le thème de la participation sociale est encore sujet de débat lorsqu'il s'agit de traiter des rapports entre l'État et les citoyens. On ne peut que constater que la pauvreté s'affiche encore comme un obstacle à l'exercice effectif de la citoyenneté (Groulx, 1994). L'entraide et l'organisation communautaire mis en présence dans plusieurs services de proximité deviennent des antidotes à la paralysie sociale induite chez les individus et les familles par la précarisation et dans les communautés locales par l'appauvrissement. Boyte (1992) rappelle que les groupes de citoyens ne sont jamais tout à fait dépourvus de pouvoir même si à première vue ils sont victimes de la société. La démarche d'organisation communautaire élargit alors la marge de manoeuvre des gens moins bien organisés et enrichit le leadership de groupes communautaires, ce qui rejoint *l'empowerment* dans sa dimension collective. L'organisation communautaire qui prend le temps d'arrimer son action à l'entraide bâtit les assises de la citoyenneté. Roustang (1997), dans une analyse des services d'autoproduction mentionne l'induction d'un lien civil sous-jacent au lien social et à la citoyenneté en parlant de la restauration de comportements de respect mutuel et d'intercompréhension, d'apprentissage des règles de la vie en société et de la civilité. Les cuisines collectives deviennent ainsi un dispositif de socialisation et de qualification sociale.

Pour une partie de la population, la qualification sociale, c'est-à-dire la capacité de s'orienter dans son environnement, d'accepter un minimum de règles et de normes, de communiquer, de s'exprimer, de prendre des initiatives, se trouve dorénavant beaucoup moins bien assurée qu'autrefois par la famille et l'école (Roustang, 1997, p. 63).

Sans remplacer la famille ni l'école, la cuisine collective se révèle un lieu où l'on devient plus conscient de la façon dont fonctionne la société et un lieu où l'on envisage d'être un acteur collectif dans la mise en oeuvre d'un projet social. Le projet porté par le mouvement des cuisines collectives au Québec peut en ce sens établir des connivences avec le projet d'économie sociale tel que porté par le mouvement communautaire.

2.3. Quand l'entraide s'inscrit dans une démarche d'économie sociale

Lorsqu'elles deviennent un service de proximité lié au développement d'une communauté, les cuisines collectives s'engagent sur la voie du développement économique communautaire (DEC). Plusieurs cuisines collectives possèdent un potentiel d'intervention qui inscrit leurs membres dans une dynamique d'insertion sociale des personnes. Certaines cuisines deviennent ensuite un tremplin vers l'insertion socioprofessionnelle. Finalement, dans certains cas, les cuisines elles-mêmes s'avèrent un terrain propice à l'insertion socioprofessionnelle et à la création d'emplois en se transformant en totalité ou en partie en entreprises d'économie sociale caractérisées par la production de biens ou de services tout en maintenant une finalité d'utilité sociale.

Favreau et Lévesque (1997) décrivent le développement économique communautaire comme une approche globale de revitalisation économique et sociale des communautés locales. L'approche est en tension asymétrique entre deux pôles : le pôle social et le pôle économique. Le pôle social correspond à la qualité de vie des gens et à la création de services, alors que le pôle économique renvoie à la création d'emplois et d'entreprises. Les auteurs découpent l'approche en quatre dimensions : la dimension économique, la dimension locale, la dimension sociale et politique ainsi que la dimension communautaire.

Le lien entre les cuisines collectives et le marché du travail peut passer par diverses avenues. Ainsi, les cuisines collectives qui comptent un nombre suffisant d'activités peuvent devenir des organisations reconnues comme organismes de préparation au retour ou à l'insertion au marché du travail. C'est d'ailleurs dans cette perspective que certaines d'entre elles ont eu recours de façon plus systématique à des financements associés à des

Quatre dimensions du développement économique communautaire

- 1) Le déploiement d'un ensemble d'activités de production et de vente de biens et services. C'est la dimension économique du DEC.
- 2) La mise en valeur des ressources locales sur un territoire donné, dans le cadre d'une démarche partenariale où les principales composantes de la communauté s'y engagent (secteur communautaire, secteur privé, institutions publiques locales) [...] C'est la dimension locale du DEC.
- 3) La revitalisation économique et sociale d'un territoire (emploi, logement, formation, santé et services sociaux...) et la réappropriation par la population résidente de son devenir économique et social (*empowerment* et gouvernance locale). C'est la dimension sociale et politique du DEC.
- 4) La communauté comme point de départ et comme point d'arrivée en tant qu'espace de «vivre ensemble » et le communautaire en tant que dispositif associatif premier de revitalisation. C'est la dimension communautaire du DEC.

(Favreau et Lévesque, 1996, p.XIX)

programmes publics d'employabilité qui poursuivent des objectifs de réduction du chômage. D'autres cuisines, sans nécessairement être des employeurs, exercent des activités qui favorisent le retour au travail ou l'entrée sur le marché du travail de certains de leurs membres. Les activités organisées par la cuisine stimulent le goût d'apprendre ou redonnent confiance dans le potentiel de chacun pour réinsérer le marché du travail.

L'économie sociale est aussi affaire de création d'entreprises centrées à la fois sur la viabilité économique et sur l'utilité sociale. Favreau (1999) mentionne que « l'entreprise d'économie sociale est la seule qui conjugue véritablement l'économique et le social. Elle crée des emplois, elle répond à des besoins sociaux et, de plus, elle ouvre un espace démocratique» (p. 23). Les cuisines collectives ne sont pas toujours prêtes à se transformer en entreprises, si modeste puisse être la taille de ces entreprises. Ce n'est toutefois pas leur seule avenue de développement. Elles peuvent, à l'occasion, servir de tremplin à des gens qui par la suite démarrent leur entreprise. D'autres cuisines incitent des femmes à se lancer dans des entreprises de récupération alimentaire où elles confectionnent des produits destinés à la vente à partir de marchandises encore de bonne qualité, mais dont les dates permettant leur commercialisation sont périmées. D'autres femmes

s'inséreront dans des micro-entreprises lancées par des organisations communautaires de quartier en raison de la préparation qu'elles ont reçue à la cuisine collective et des habiletés qu'elles y ont développées.

Faire le saut dans l'économie sociale ne signifie pas l'inscription des cuisines collectives dans l'économie de marché avec ses règles habituelles. Le profit à tout prix et la compétition éliminant les plus faibles ne sont pas au programme de l'économie sociale telle que portée par le secteur communautaire. On parle plutôt de créer des entreprises ou micro-entreprises d'utilité sociale. Dans le secteur communautaire, on parle aussi d'une sensibilité à la formation et à l'embauche de personnes que l'économie traditionnelle ne juge pas suffisamment performantes pour le marché. L'économie sociale telle que promue dans le secteur communautaire ne sacrifie pas l'utilité sociale à la rentabilité économique. Elle véhicule plutôt l'idée que l'utilité sociale des organisations d'insertion sociale, d'insertion professionnelle et des micro-entreprises communautaires a des conséquences positives sur la vitalité économique du milieu.

En fait, plus globalement, comme c'est le cas pour la majorité des organisations communautaires, l'expérience des cuisines collectives démontre que leur démarche associative se situe dans un cadre transitoire autonome entre le privé familial et le secteur public. Chéroutre (1998) qualifie avec à propos la démarche associative « d'espace intermédiaire d'apprentissage de la parole, de l'action, de la relation, de construction des repères indispensables à la conscience d'une identité personnelle et à l'insertion ou à la réinsertion sociale, qui conditionne souvent l'insertion professionnelle ». En ce qui concerne les cuisines collectives, faire le saut dans l'économie locale ne devrait pas donner le vertige à leurs leaders, mais apparaître comme un défi pour ajouter l'idée d'efficacité sociale des cuisines à celle de la contribution à l'économie locale au sein des communautés.

3. L'EXPÉRIENCE DES CUISINES COLLECTIVES DU QUÉBEC ET SON POTENTIEL D'INNOVATION EN MATIÈRE DE PRATIQUE SOCIALE

Parmi les expériences novatrices d'entraide et de développement communautaire, les cuisines collectives constituent une nouvelle pratique sociale qu'il vaut la peine d'examiner de plus près. C'est ce à quoi sont conviés les lecteurs de cet ouvrage. Dans la perspective du renouvellement des pratiques sociales, nous voulons explorer dans ce livre l'innovation en termes d'alliance entre le social et l'économique à l'échelle des individus et des familles et par la suite à l'échelle locale. Nous prenons comme pratique

baromètre celle des cuisines collectives en tâchant de faire un tour d'horizon de cette forme d'intervention tout en la campant dans le contexte socioéconomique actuel. Nous tentons aussi de dégager les conditions qui favorisent sa vitalité, camper l'apport des cuisines collectives à la résolution des problèmes qui affectent les familles et définir la contribution des cuisines collectives au développement local. Pratique baromètre, car bien d'autres pratiques d'entraide peuvent receler un potentiel de recomposition du tissu social et de revitalisation des communautés locales.

En première partie de l'ouvrage, on trouvera d'abord un portrait des cuisines collectives au Québec et une analyse de la dynamique de cette nouvelle pratique sociale. Le lecteur se familiarisera avec les grands traits de l'histoire des cuisines collectives, avec leur fonctionnement dans sa diversité et dans ses points de convergence, avec la structure organisationnelle des cuisines collectives, avec les modalités d'intervention qu'elles ont mises en oeuvre et avec les formes de regroupement ou de mise en réseau dont elles se sont dotées. On y fera aussi une brève incursion du côté des cuisines péruviennes, inspiratrices et complices d'un certain nombre de cuisines québécoises. Les pièces du portrait étant en place, nous dégagerons ensuite une typologie en trois volets de l'intervention en cuisine collective, qui permet de saisir la dynamique des cuisines collectives selon la part de leur action accordée à la nutrition, à l'entraide et au développement communautaire.

Dans un deuxième temps, des études de cas relatant des expériences significatives illustreront cette dynamique des cuisines collectives au Québec. Les expériences analysées renverront à des trajectoires différentes dont, d'une part, des histoires à succès empreintes d'innovation et l'expérimentation du regroupement de cuisines et, d'autre part, des expériences ayant subi des ratés importants ou ayant abouti à l'échec.

Le troisième filon dégagé par l'ouvrage est celui où nous abordons la question des pratiques d'entraide et celle de leur vitalité à la lumière de facteurs psychosociaux et économiques et en fonction des conditions sociales et politiques constituant le canevas de l'action des cuisines collectives. Nous y traiterons des difficultés qu'affrontent les cuisines et des défis qu'elles doivent relever. Nous nous intéresserons notamment au financement des cuisines collectives, à leur rapport aux institutions locales et aux facteurs internes et externes favorisant leur vitalité. Finalement, en guise de conclusion, nous poserons la question de l'avenir des cuisines collectives.

CHAPITRE 2

LE PORTRAIT DES CUISINES COLLECTIVES

Dans la vaste panoplie des mesures d'aide alimentaire, les cuisines collectives se distinguent des modes traditionnels d'assistance aux personnes par une intervention proactive qui réclame la participation de ses membres dans la perspective de la résolution de leurs problèmes en exploitant une activité d'autoproduction et en activant l'entraide entre les participants. Mais que sont ces cuisines collectives ? Qui en sont les membres ? Comment fonctionnent-elles ? Quelles activités y ont cours ? Voilà quelques-unes des questions qu'abordera ce chapitre en dressant le portrait des cuisines collectives au Québec et en jetant un coup d'œil sur celles qui existent ailleurs.

1. LES CUISINES COLLECTIVES AU QUÉBEC

Les cuisines collectives regroupent des personnes autour d'une activité principale, à savoir la production de repas pour elles et pour leur famille. Il s'agit d'une activité le plus souvent décrite par ses adeptes comme une alternative au dépannage alimentaire et comme une manière de rompre l'isolement.

Avec les années, les cuisines collectives offrent un portrait de plus en plus diversifié tant en ce qui a trait à leur itinéraire, à leur emplacement, à

leur structure organisationnelle, à leur programme d'activités et à leurs orientations, qui vont du simple dépannage alimentaire à l'entraide, jusqu'à, dans certains cas, l'entreprise d'économie sociale. On trouve des cuisines collectives mises sur pied puis soutenues par des établissements de santé et d'affaires sociales, des écoles, des paroisses, des organismes communautaires tels des centres communautaires de loisir, des centres de femmes, des maisons de quartier. La composition sociale *du membership* des cuisines affiche elle aussi une certaine diversité, bien que les membres soient la plupart du temps des femmes. On trouve aussi parfois des jeunes, parfois des personnes partageant une difficulté commune, parfois des groupes masculins. Les cuisines collectives du Québec s'apparentent donc à une mosaïque par la variété des expériences, du *membership* et du fonctionnement.

Une cuisine collective peut regrouper un nombre fort variable de groupes de membres cuisinant ensemble. Le vocabulaire prête parfois à confusion. Ainsi, une cuisine collective autonome constituant une OSBL (organisation sans but lucratif), le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke, compte 24 groupes de cuisine répartis en six points de service dans différents quartiers de la ville. Chaque groupe parlera de sa cuisine collective. D'autres cuisines comptent seulement un, deux ou trois groupes de cuisine. C'est le cas de plusieurs cuisines nées dans les paroisses, comme la cuisine de la paroisse Saint-Pierre Chanel de Hull, qui ne compte qu'un groupe. Les regroupements de cuisines collectives ne fournissent pas de services directs aux personnes ou aux familles; ce sont des fédérations ou des organismes de mise en réseau de cuisines collectives sur le territoire du Québec ou d'une région. On parlera alors du Regroupement des cuisines collectives du Québec.

Au cours de nos recherches étendues sur une période de cinq ans nous avons étudié une cinquantaine de cuisines collectives, principalement en Outaouais, en Estrie, à Montréal et en Montérégie. Ces cuisines sont des cuisines autonomes qui constituent des organisations communautaires en bonne et due forme ou ce sont des cuisines qui constituent un programme ou un champ d'activité reconnu d'une organisation communautaire, comme le serait la cuisine collective d'un centre de femmes. L'ensemble des cuisines étudiées compte au total près de 175 groupes de participants aux cuisines. Nous avons aussi effectué une collecte de données auprès de regroupements et fédérations de cuisines au Québec, en Estrie, en Outaouais et au Pérou, de même qu'auprès de CI-SC (une vingtaine), de CDC et de CDEC. On trouvera en annexe la liste des milieux d'où les données ont été tirées.

1.1. L'émergence des cuisines collectives

L'histoire encore jeune des cuisines collectives au Québec trouve son origine officielle dans l'expérience d'un groupe de femmes qui a mené à la création de la Cuisine Hochelaga-Maisonneuve (Noraz, 1995). Première cuisine québécoise, la Cuisine Hochelaga-Maisonneuve est née dans la sphère domestique en 1985 à l'initiative d'une résidante du quartier qui s'est jointe à sa soeur et à une voisine pour produire des repas afin d'en réduire les coûts. Des intervenantes du Carrefour familial HochelagaMaisonneuve, un organisme communautaire du quartier, découvrent l'initiative et aident à la faire progresser. Celle-ci prend bientôt la forme d'une organisation d'entraide reconnue dans le secteur communautaire. On peut dire de cette organisation que son démarrage effectif a eu lieu en 1987 même si elle n'a été officiellement incorporée qu'à l'automne 1989. La cuisine, soutenue ensuite par le CLSC et par le restaurant populaire Le Chic Resto Pop¹, a graduellement pris une bonne vitesse de croisière et a rapidement servi de modèle pour le démarrage d'autres initiatives du même genre dans d'autres quartiers de Montréal, dont Centre-Sud, Saint-Michel et Pointe-Saint-Charles. Le phénomène a rapidement pris de l'ampleur dans l'ensemble du Québec avec des expériences variées tant en milieu urbain qu'en milieu rural. Le développement exponentiel des cuisines a d'ailleurs conduit des cuisines de Montréal et quelques autres au Québec à mettre en place un regroupement québécois des cuisines collectives, dont l'annonce officielle a été faite en février 1990 (Fournier, Provost et Goudrault, 1998).

La petite histoire des cuisines collectives du Québec laisse voir un riche terreau favorable à une nouvelle forme d'entraide que recelaient l'expérience et la créativité des femmes aux prises avec l'accroissement des difficultés économiques des familles. Elle met aussi en évidence l'initiative de CLSC et d'organismes communautaires dans le démarrage et la promotion de cette nouvelle forme de pratique sociale au Québec. Les CLSC, le plus souvent par l'intermédiaire de nutritionnistes ou d'organisatrices communautaires, ont contribué au démarrage de la majorité des cuisines qui ont vu le jour dans les différentes régions du Québec. Des organismes communautaires comme des maisons de quartier, des centres de femmes, des centres de bénévolat (CAB), ont aussi été des acteurs importants dans le démarrage de cuisines collectives au Québec, de même que la pastorale diocésaine de quelques régions et de nombreuses paroisses.

1. Le Chic Resto Pop est une entreprise d'économie sociale bien connue. Pour en savoir plus, on peut voir Prud'homme (1995), Favreau et Lévesque (1996) et le film *Au Chic Resto Pop*, de Tahani Rached (1990) à l'ONF.

Les cuisines sont souvent issues d'initiatives communes de CLSC et organismes communautaires ou paroisses soutenant des groupes de femmes intéressées au démarrage d'une cuisine. Mais le démarrage consiste souvent pour des intervenants sociaux à vendre l'idée à leur institution ou organisme d'appartenance et à des gens du milieu, à solliciter des soutiens tout en entamant le recrutement de membres pour la cuisine. Le démarrage d'une cuisine signifie aussi la mise en place progressive d'une structure de fonctionnement. On verra plus loin que les champs de compétence des groupes professionnels ou des organismes porteurs du projet influencent la nature des interventions qui ont cours dans les groupes de cuisine soutenus par l'une ou l'autre profession.

1.2. Les objectifs des cuisines collectives

Les cuisines collectives se définissent comme des organisations communautaires² d'entraide et de prise en charge personnelle, familiale et communautaire. Les objectifs, énoncés dans des termes variant légèrement d'un milieu à l'autre, se rejoignent dans leurs orientations générales, à savoir : 1) diminuer les effets de la pauvreté dans la famille, spécialement sur le plan de la faim et de la qualité de la nutrition, 2) réduire l'isolement social, 3) contribuer à l'amélioration des conditions de vie dans la communauté³.

Les buts et objectifs des cuisines vont dans cette direction depuis l'avènement de la première cuisine, comme l'attestent des extraits des règlements de la Cuisine Hochelaga-Maisonneuve, dans l'est de Montréal, au moment de son incorporation.

2. On utilisera l'expression « organisation communautaire » pour souligner la différence avec l'organisme communautaire conçu comme un service considéré comme une fin en soi. L'organisation communautaire renvoie quant à elle à la notion de citoyenneté, qui se traduit par un fonctionnement démocratique sous-jacent aux orientations et aux choix stratégiques du groupe en question.
3. Nous définirons de façon générale la communauté par l'existence d'un ensemble de personnes et de groupes disposant d'un dénominateur commun: des conditions de vie apparentées, l'appartenance physique et sociale à un même espace géographique, l'identité de sexe, d'âge ou de race. On parle aussi d'une composante subjective qui consiste en un « vouloir vivre ensemble ». En ce qui concerne le secteur communautaire, la communauté est définie surtout comme une collectivité locale, dont la composition majeure renvoie au milieu populaire et à des groupes identitaires (femmes, jeunes, etc.). Voir à ce sujet L. Doucet et L. Favreau (1991).

Extraits des règlements de la Cuisine Hochelaga-Maisonneuve

- Regrouper et soutenir les familles du quartier dans une démarche de prise en charge et d'amélioration de leurs conditions de vie.
- Développer et offrir à la population visée des moyens concrets et collectifs pour mieux s'alimenter. [...] Former des petits groupes de personnes afin de planifier et de réaliser des plats économiques et nutritifs.
- Mettre sur pied et offrir à la population visée des activités éducatives qui développent la conscience de la santé globale [...] et propices à briser l'isolement face à la situation socioéconomique qu'elle connaît.
- Collaborer avec les autres organismes, associations et groupes qui visent l'amélioration de la santé globale au niveau du quartier et du grand Montréal.

Nos recherches dans diverses régions du Québec (Fréchette, 1997) et celle de Fournier, Provost et Goudreault (1998) confirment cette direction générale des objectifs. Les résultats de Fournier *et al.* indiquent que les cuisines ont le plus souvent d'abord des objectifs économiques (faire des économies), nutritionnels (bien manger) et relationnels (rencontrer des gens et s'entraider). Les résultats de nos recherches indiquent que l'objectif qui reçoit le plus d'attention est dans la majorité des cuisines celui touchant la nutrition. La plupart des activités des cuisines sont axées sur l'alimentation, ce qui n'est pas surprenant étant donné la nature de l'intervention. Cependant, la préoccupation pour le soutien aux membres des cuisines est aussi présente chez les animatrices et les bénévoles. Celles-ci rapportent faire des efforts particuliers pour créer un climat accueillant pour le groupe, développer des attitudes d'empathie et d'écoute active auprès des participantes. Quelques cuisines ajoutent aux activités culinaires des pauses autour d'une soupe ou d'un léger goûter pris en commun de façon à favoriser les échanges informels au sein de la cuisine. Le troisième objectif, de portée plus communautaire, est axé sur l'amélioration des conditions de vie du milieu. Il se traduit moins en activités, sauf dans une minorité de cuisines où des intervenants sociaux, comme les organisateurs communautaires, sont plus sensibilisés à cette dimension. Le chapitre sur la dynamique des cuisines approfondira la façon dont sont actualisés ces objectifs.

1.3. Les membres des cuisines collectives

Le nombre de membres d'une cuisine est plus souvent qu'autrement lié à sa capacité à accueillir des personnes pour cuisiner. La grandeur des locaux disponibles, le nombre de cuisinières et la quantité d'ustensiles et de matériel de cuisine nécessaires à la production de repas influencent directement la capacité de la cuisine quant au nombre de participants. Ce nombre peut varier de trois ou quatre à une douzaine par cuisine, ce qui est tout de même plus rare. La majorité des groupes comptent en général plutôt de quatre à sept personnes.

Étudier le *membership* des cuisines signifie aussi s'attarder à la composition des groupes de cuisines. Fournier *et al* (1998) rapportent que 60 des groupes de cuisine sont essentiellement féminins. La participation aux cuisines collectives est en effet majoritairement féminine. Nos recherches, l'examen de la documentation produite par les cuisines et l'observation nous permettent de dégager quelques grandes caractéristiques du *membership* des cuisines collectives. Il s'agit en majorité de femmes souvent peu scolarisées, surtout issues de milieux défavorisés sur le plan socioéconomique, dont plusieurs sont des chefs de famille. Même dans le cas des groupes mixtes, la majorité des participants sont des femmes, à l'exception de quelques groupes exclusivement masculins, comme on en a trouvé à Richmond, à la cuisine Les tabliers en folie, et dans un centre communautaire de loisirs de la ville de Québec. Il faut aussi mentionner qu'il existe quelques groupes de cuisine qui se distinguent non pas en fonction du sexe, mais de l'âge. On parle de groupes de cuisine pour enfants ou adolescents et d'autres groupes réunissant des retraités.

1.4. Le fonctionnement des cuisines collectives

Les cuisines collectives présentent dans l'ensemble du Québec un fonctionnement assez semblable. Les membres d'une cuisine se réunissent une fois par mois et dans quelques cas deux fois par mois, généralement la troisième ou la quatrième semaine du mois lorsque les réserves alimentaires de la famille sont à leur plus bas. Leurs activités se répartissent en général sur deux jours. La première journée est celle de la planification, où l'on se rencontre pour élaborer le menu à préparer le lendemain. Le groupe étudie les prix réduits de la semaine chez les épiciers des environs et discute des possibilités de mets pour en arriver à choisir un menu et à établir la liste des ingrédients nécessaires. Des membres du groupe affectés à l'achat des aliments font l'épicerie pour tout le groupe en respectant le budget établi. Le lendemain, le groupe se réunit de nouveau pour la préparation et

la cuisson des aliments. Des règles d'hygiène minimales sont exigées dans chaque cuisine. On répartit ensuite les portions selon le nombre de bouches à nourrir dans chaque famille. La majorité des cuisines fonctionnent avec cette fréquence de rencontre et cet horaire dix ou onze mois par année. Plusieurs d'entre elles font relâche pendant l'été.

Un certain nombre d'autres tâches s'ajoutent au fonctionnement des cuisines collectives. Il faut entendre par là, d'une part, les tâches liées à l'organisation de la production (ménage, achats, etc.) et, d'autre part, celles liées à l'organisation démocratique de l'association ou du groupe (comités divers, comptabilité, etc.). De plus, plusieurs d'entre elles, surtout les cuisines autonomes, organisent des rencontres sociales autour d'événements tels que Noël ou l'Halloween ou encore des activités éducatives comme des ateliers de nutrition, d'information sur des sujets qui intéressent les membres souvent dans le domaine de la santé.

1.5. Le financement des cuisines collectives

Le financement des cuisines comprend une part de soutien externe et une part d'autofinancement par les membres. La cotisation des participantes dépend du nombre de bouches à nourrir ou, en d'autres mots, du nombre de portions apportées à la maison pour chaque mets préparé. La part d'autofinancement ainsi recueillie s'étend sur une palette couvrant une cotisation par personne nourrie de 0,50 \$ à 2,00 \$, la majorité des cuisines demandant 1,00 \$.

L'aide financière externe consiste le plus souvent en l'octroi d'un montant d'argent, en prêt gratuit d'un local et, de façon secondaire, en octroi de matériel et d'ustensiles de cuisine. Les sources d'aide varient selon les cuisines. Dans notre recherche (Fréchette, 1997), la majorité (66,66 %) rapportent être soutenues financièrement dans des proportions variables par une ou plusieurs des quatre sources d'appui suivantes : 1) des organismes associés à l'Église (paroisses, sociétés Saint-Vincent-de-Paul, équipe de pastorale, communautés religieuses) ; 2) des associations (clubs sociaux Richelieu ou Lions, AFEAS, Cercles des fermières) ; 3) des institutions publiques locales (municipalités, établissements du réseau de la santé et des affaires sociales) ; 4) des entreprises locales (principalement des caisses populaires et des marchands locaux). Certaines organisations communautaires qui comptent des cuisines bénéficient d'une subvention de Centraide, ce qui contribue indirectement au soutien de la cuisine. La recherche de Fournier *et al* (1998) indique sensiblement les mêmes tendances. Les montants sont toutefois peu élevés et les budgets des cuisines se réduisent au minimum pour assurer les activités de cuisine en groupe et

l'achat de denrées. La question du financement fait partie des difficultés avec lesquelles les cuisines collectives ont constamment à composer. Le sujet sera repris plus en profondeur dans un chapitre ultérieur.

1.6. La structure organisationnelle des cuisines collectives

La définition de base d'une cuisine collective, comme nous l'avons mentionné antérieurement, se résume à un groupe de personnes qui se réunissent pour cuisiner pour elles et leur famille. Ainsi que nous l'avons signalé précédemment, une cuisine collective peut compter un seul groupe de cuisine (parfois aussi appelé unité) ou plusieurs groupes. Le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke comprend ainsi 24 groupes de cuisine répartis dans divers quartiers de la ville, Bouffe-Action de Rosemont en compte 14, tandis que le Centre Actuelle de Buckingham n'en a qu'un.

Les données recueillies à travers le Québec montrent des variations dans le panorama organisationnel des cuisines collectives. Les cuisines autonomes sont un premier type de structure organisationnelle. Elles prennent la forme d'une organisation communautaire dotée d'une charte et d'un conseil d'administration ; elles regroupent la plupart du temps plusieurs groupes de cuisines. L'autre type d'organisation caractérisant les cuisines collectives est celui de la cuisine intégrée dans une organisation communautaire. Elle en constitue alors un programme. Ainsi, on trouve des cuisines collectives dans des centres de femmes, des maisons de la famille, des centres communautaires de loisir, etc. Plusieurs cuisines collectives sont aussi rattachées à des structures paroissiales ou à des organisations religieuses. Enfin, on trouve des cuisines collectives dans des institutions publiques ou parapubliques. La majorité de celles-ci logent dans des CLSC. On en trouve aussi dans des centres de jour joutés à des centres d'accueil ou encore dans des écoles de quelques commissions scolaires.

La grande majorité des cuisines se caractérisent par un fonctionnement démocratique en termes de gestion et de processus de prise de décision. En ce qui concerne la gestion, les cuisines autonomes possèdent un conseil d'administration dont les membres des cuisines occupent la majorité des sièges. Les autres types de cuisines n'ont pas de conseil d'administration au sens légal de ce terme. Elles se dotent toutefois en général d'un comité de gestion qui regroupe des représentantes des membres ou des responsables des groupes de cuisine, la coordonnatrice quand il y a lieu et une animatrice ou la personne responsable de l'organisme de rattachement de la cuisine. En ce qui concerne le processus courant de prise de décision, l'animation des cuisines met l'accent sur la prise de décision collective en ce qui

concerne le choix des menus et la division des tâches dans les différentes unités. Le fonctionnement démocratique fait ainsi partie des apprentissages qu'il est possible d'effectuer comme participantes.

La façon dont s'organisent les cuisines au-delà de la structure organisationnelle n'est pas un élément banal. Par exemple, la question du lieu d'hébergement des cuisines entraîne des effets secondaires non négligeables. L'un d'eux est l'emplacement des cuisines. Nombre de cuisines tiennent leurs activités dans des sous-sols d'églises, des salles de paroisses ou de clubs sociaux. La fréquentation du lieu de cuisine est alors limitée aux journées de cuisine. Les cuisines qui s'insèrent dans un organisme communautaire affichent en général une dynamique fort différente des cuisines qui n'existent que le temps de cuisiner. Les centres de femmes, les maisons de quartier, les centres d'animation en milieu populaire exercent un plus grand pouvoir d'attraction sur les femmes. Ces dernières participent alors à d'autres activités que la seule cuisine. L'intervention en cuisine collective prend dans ces groupes un caractère plus social, les femmes y développant alors un plus grand sentiment d'appartenance et s'y rendant avec plus de régularité pour participer à d'autres types d'activités. Par exemple, à Hull, les membres de la Cuisine Jean Dallaire fréquentent à l'occasion le « Caf'érencontre » de la Maison de l'Amitié, alors qu'à Gatineau, des femmes de la cuisine du Centre d'animation familiale (CAF) participent aussi à des cours d'alphabétisation.

1.7. Les intervenants dans les cuisines collectives

Parmi les intervenants dans les cuisines collectives, on retrouve des participantes, des bénévoles, des travailleuses et des professionnelles de la santé, des affaires sociales et du secteur communautaire. Chacun apporte une contribution selon ses tâches et ses rôles.

Bien entendu, les premières personnes intervenant dans les cuisines sont les membres de la cuisine. Parmi ces membres, on trouve des femmes qui, en plus de cuisiner, assument des responsabilités qui en font des animatrices ou des bénévoles soutenant le fonctionnement des cuisines. Ces membres ont en général des qualités qui en font des leaders naturelles dans les groupes. Elles se portent souvent volontaires ou sont proposées par les autres pour organiser des activités sociales à la cuisine. Quand elles ont du temps libre, ces femmes deviennent des bénévoles actives à la cuisine et sont membres de divers comités ou du conseil d'administration.

Outre ces participantes engagées, on retrouve dans les cuisines d'autres personnes qui agissent à titre de bénévoles sans être nécessairement des

participantes aux activités culinaires. Ces bénévoles donnent un coup de main régulier ou ponctuel en aidant au transport, en effectuant des réparations, en animant des groupes en démarrage, en animant occasionnellement des ateliers sur des sujets demandés par les membres d'un groupe, etc.

Les cuisines collectives, surtout les cuisines autonomes qui comptent plusieurs unités de cuisine ou les cuisines dans des organisations communautaires, vont même embaucher du personnel selon leurs possibilités financières et selon ce que leur permet la diversité des sources financières les soutenant. Parmi le personnel rémunéré, on trouve le plus souvent une coordonnatrice de la cuisine, des intervenantes animatrices⁴ de quelques unités et parfois du personnel affecté à des tâches de secrétariat et de comptabilité.

Finalement, on retrouve dans les cuisines des professionnelles de la santé et des services sociaux et du secteur communautaire, surtout des travailleuses sociales, des nutritionnistes ou des organisatrices communautaires, qui agissent à titre d'animatrices ou qui apportent un soutien significatif aux cuisines collectives. Par exemple, dans l'Outaouais, des nutritionnistes exercent une animation soutenue des cuisines collectives qui ne sont pas des cuisines autonomes. Dans les cuisines prises en charge par le secteur communautaire, outre les nutritionnistes qui apportent un soutien régulier ou occasionnel, on retrouve des travailleuses sociales, des intervenants de la pastorale sociale, des religieuses et des bénévoles engagés socialement. Dans quelques cuisines, les intervenants sont aussi des personnes bénéficiant de programmes publics d'insertion au travail. Finalement, des cuisines sont soutenues par des équipes d'intervention de quartier de CLSC. La contribution des membres des équipes de quartier variera selon le développement des cuisines. Nutritionnistes, organisateurs communautaires et auxiliaires familiales sont les trois types d'intervenants professionnels qui travaillent au développement des cuisines collectives. En Estrie, plusieurs cuisines sont soutenues par des professionnelles des CLSC et spécialement des organisatrices communautaires, puis par des infirmières et des nutritionnistes.

Les intervenants en cuisine collective ont des modes et des niveaux d'intervention variables. En général, les personnes issues des programmes publics d'insertion et certaines bénévoles d'organisations paroissiales assument des tâches plus ponctuelles, comme animer des activités précises

4. Dans les cuisines collectives, les intervenantes sont en général appelées des responsables. Nous avons choisi de distinguer les fonctions de coordination et celles d'animation et d'utiliser les termes coordonnatrice et animatrice pour référer aux responsables des cuisines.

ou accompagner à l'épicerie des membres de la cuisine pour y faire les achats, offrir du transport à certains membres, assurer la garde des enfants, etc. Les nutritionnistes, dans un premier temps, ont eu à faire un travail de démarrage des cuisines, de recrutement des membres et d'organisation du fonctionnement des cuisines. Aujourd'hui, elles décrivent leur contribution comme étant celle de conseillères en nutrition et en planification de menus et occasionnellement celle d'animatrices de groupes. À l'autre pôle, les intervenants sociaux conçoivent leur apport comme un travail d'animation des cuisines et d'organisation communautaire dans la perspective de la lutte contre la pauvreté. Les travailleurs sociaux et les intervenants communautaires soutiennent la coordination des cuisines, principalement en ce qui a trait au financement et à la mise en lien des cuisines avec d'autres organismes de service ou de gestion au niveau local ou régional. Les intervenants professionnels auprès de cuisines collectives ont toutefois souvent des mandats larges où la cuisine n'occupe qu'une mince part de leur temps. Ils travaillent peu ensemble, sauf dans les équipes de quartier ou dans les organisations communautaires constituées en réseau.

2. LES FORMES DE REGROUPEMENT ET DE MISE EN RÉSEAU

Les premières cuisines collectives de Montréal ont rapidement débattu, dès 1989, de la possibilité de constituer un regroupement de cuisines pour gagner en efficacité, en rayonnement et en pouvoir. Le projet a pris un peu plus tard une ampleur dépassant la région montréalaise pour en arriver à la constitution d'un regroupement à l'échelle du Québec. Fournier, Provost et Goudreault (1998) retracent les faits saillants contenant les germes de ce regroupement : les balbutiements des premières années (1989-1991), l'essor induit par la première assemblée générale en juin 1991, le grand rassemblement d'octobre 1991. Elles soulignent que c'est en 1992 que le Regroupement des cuisines collectives du Québec a pris la forme qu'on lui connaît actuellement. Leur recherche rapporte que le regroupement compte 113 membres réguliers et 48 membres affiliés. Un membre régulier est un groupe de cuisine ou unité de base avec droit de vote et possibilité de présenter une candidature comme membre du conseil d'administration du regroupement, tandis que les membres affiliés sont des personnes ou des groupes de cuisines intéressés aux buts et aux activités du regroupement avec droit de participation aux assemblées sans droit de vote. Le Regroupement des cuisines collectives du Québec fait de son assemblée générale annuelle un événement où les déléguées des cuisines de partout au Québec se rencontrent et échangent sur les orientations à prendre pour l'ensemble du mouvement.

Le Regroupement des cuisines collectives veut soutenir le démarrage de cuisines dans l'ensemble du Québec. Il offre de la formation et du soutien aux groupes de personnes en voie de se constituer en cuisines collectives. Il élabore des instruments de travail et d'information qu'il met à la disposition des membres : trousse de formation, bulletin de liaison, projet de cadre de référence, etc. Un instrument du genre casse-tête intitulé « Ensemble construisons notre action : chaque morceau a sa place » est la pièce maîtresse autour de laquelle est organisée une formation. Le Regroupement anime cette formation partout au Québec à la demande des cuisines collectives.

Le regroupement veut aussi ouvrir les cuisines à l'ensemble des groupes de femmes et se railler une place au sein du mouvement communautaire. Il participe à des activités et événements internationaux et nationaux, tels que les échanges avec des cuisines collectives du Pérou et des mobilisations comme la marche des femmes « Du pain et des roses » de 1994.

Les cuisines collectives de certaines régions ont elles aussi senti le besoin de se doter d'un regroupement à l'échelle régionale. Le regroupement régional est perçu comme un moyen d'étendre le champ d'influence et de donner plus de visibilité aux cuisines, de stimuler la solidarité entre cuisines et de soutenir la créativité et la réflexion sur la contribution des cuisines à la lutte contre l'appauvrissement et l'exclusion. Le cas du Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie est un exemple intéressant de mise en réseau des cuisines sur un territoire à l'échelle régionale. Le regroupement est issu de la rencontre des coordonnatrices des cuisines de la région qui ont cru avantageux de se réunir à l'occasion pour mieux coordonner leurs actions. Région du sud du Québec, l'Estrie compte sept municipalités régionales de comté (MRC). On y trouve quatre cuisines collectives autonomes incorporées et six cuisines rattachées à des centres d'action bénévoles (CAB) ou à des organismes d'entraide alimentaire. Sept sont membres du RCCE. Ces cuisines comptent au total 84 groupes ou cuisines locales. Chaque groupe réunit en moyenne six membres. Réparties dans les sept MRC de la région, les cuisines collectives sont inscrites dans des dynamiques sociogéographiques variées. On y trouve des cuisines de configuration urbaine, dont le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke, des cuisines de petites villes, comme celles d'Asbestos, et des cuisines de milieu rural comme celles du Haut-Saint-François.

Sans que l'on puisse parler de fédérations organisées, on observe que des liens se créent aussi entre des cuisines par l'intermédiaire de rassemblements conviviaux où l'on allie souvent l'utile à l'agréable. Les formes de

regroupement varie selon les milieux. Par exemple, dans l'Outaouais, des intervenantes du CLSC Des Draveurs ont pris l'initiative d'organiser les premiers rassemblements des participantes des diverses cuisines collectives sous forme d'une rencontre annuelle de festivités: la fête du rassemblement des cuisines collectives. Un thème de discussion est alors suggéré et des ateliers divers sont offerts (estime de soi, massage, etc.). La dominante est toutefois la fête. L'idée a eu du succès et a été reprise ensuite chaque année sous divers *leaderships* dont en 1998 celui de la Table de concertation sur la faim. On ne peut pas parler d'un regroupement des cuisines collectives de l'Outaouais en tant qu'organisme fédératif. Toutefois, sur le territoire de la ville de Gatineau, les cuisines collectives ont élaboré un mode de rassemblement qui a évolué vers une forme semi-formelle de regroupement où les cuisines se réunissent sur une base volontaire pour échanger entre elles ou pour organiser des événements spéciaux destinés aux membres des cuisines et à leurs familles ou ouverts à un public plus large.

Les cuisines collectives sont aussi engagées dans des partenariats et des concertations au sein du mouvement communautaire et avec des institutions du secteur public. La mise en réseau des cuisines collectives n'implique donc pas uniquement des liens entre cuisines. Plusieurs cuisines sont membres des tables de concertation ou y sont représentées. Par exemple, on les retrouve parmi les membres de la Table de concertation sur la pauvreté dans l'Outaouais au sein du Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie, dans des regroupements de centres de bénévolat, à la Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain, etc.

La Table de concertation du Montréal métropolitain se définit comme un lieu collectif de réflexion, d'information et de concertation autour d'enjeux reliés à la faim et la pauvreté sur le territoire du grand Montréal. Comme le mentionne le bulletin *À table!* de la Table de concertation du Montréal métropolitain (1998), ce collectif comprend des organismes de première ligne, des coalitions de quartier, des banques alimentaires, des organismes à vocation régionale, ainsi que des personnes intéressées à mettre leur expertise au service de ces groupes. Son action est orientée dans le sens du développement solidaire et de l'innovation dans les solutions à l'appauvrissement. L'engagement des cuisines collectives dans la lutte contre l'exclusion et la pauvreté en fait des partenaires appréciés, d'autant plus que dans plusieurs régions du Québec, comme d'autres organisations communautaires aguerries, elles commencent à démontrer une solidarité sociale et politique qui dépasse l'échelle locale.

3. LES CUISINES COLLECTIVES AILLEURS DANS LE MONDE

Lorsqu'il est question de l'origine des cuisines collectives, on se réfère souvent aux cuisines collectives d'Amérique latine et plus particulièrement à celles du Pérou. Les cuisines collectives ont de façon certaine leur origine dans des pays du tiers-monde, mais n'ont pas été limitées à l'Amérique latine. On rapporte par exemple 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), aux Philippines dans les années 1980 (Dineros-Pineda, 1992), au Brésil dans le grand Sao Paulo (Cardoso, 1985), au Nicaragua (Linkogle, 1998), sans oublier les « ollas communes » des quartiers périphériques de Santiago au Chili (Medioli R, 1990). Les organisations alimentaires populaires du Chili ont d'ailleurs pendant un temps été assez diversifiées. Des organisations plus caritatives préparaient des repas pour les enfants, mais bientôt on retrouve des cuisines collectives, des marmites populaires (distribuant un mets préparé à tous les habitants d'un quartier), des jardins communautaires, des comités d'achat de groupe (Razeto *et al*, 1990).

L'expérience de l'Amérique latine est toutefois beaucoup plus connue en raison de l'ampleur qu'a connue le phénomène et en raison de la diffusion dont il a fait l'objet. Le cas du Pérou est notoire et s'avère celui dont la vitalité, encore aujourd'hui, ne se dément pas. Les cuisines collectives de ce pays se sont en effet rapidement multipliées. On en dénombrait plus de 1 500 dans la seule agglomération de Lima en 1988 et plus de 2 000 en 1996; diverses sources rapportent qu'en 1996 on en comptait plus de 10 000 à l'échelle du pays (Bonnet, 1997). Elles se sont regroupées en fédérations à la fois aux niveaux local, régional et national 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 depuis une dizaine d'années. L'expérience péruvienne, riche d'un itinéraire de vingt ans, mérite qu'on s'y arrête.

L'expérience du pérou⁵

Les cuisines collectives du Pérou ont pris naissance dans le contexte d'un pays du Sud où la pauvreté n'est pas le fait d'une minorité, mais de l'immense majorité de sa population. Le travail d'organisation communautaire

5. L'expérience des cuisines collectives du Pérou a fait l'objet d'un article plus détaillé dans la revue *Économie et solidarités* (Fréchette, 1999).

au Pérou, comme en 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 certaines de ces communautés 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 ; on développe ensuite 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 et, au Nord, la nouvelle économie sociale.

Issues à la fois des traditions de solidarité du Pérou indien, du travail de pastorale sociale de l'Église dans les milieux populaires et auprès des femmes, de l'organisation des femmes au sein du mouvement populaire, du contexte international de distribution d'aide alimentaire et du contexte sociopolitique de l'époque, les cuisines collectives ou *comedores populares* sont apparus assez simultanément dans deux ou trois secteurs du grand Lima métropolitain à la fin des années 1970, dans Villa et Salvador, Comas et El Agustino.

Contrairement aux cuisines collectives québécoises qui fonctionnent le plus souvent de façon mensuelle, les cuisines du Pérou sont constamment en activité. Elles fonctionnent sur une base quotidienne à raison de cinq ou six jours par semaine. Toutes les cuisines préparent le repas principal pour l'ensemble de la famille. Certaines préparent aussi des déjeuners et des collations ou ajoutent à leurs activités des programmes spéciaux comme la nutrition améliorée pour les femmes souffrant de carences vitaminiques. Ainsi à Villa el Salvador, bidonville de 300 000 habitants en banlieue de Lima, chaque district peut compter en moyenne une centaine de cuisines collectives. Fonctionnant cinq ou six jours par semaine, ces cuisines servent autour de 150 à 200 repas par jour. On y retrouve aussi des entrepôts d'approvisionnement pour chaque grand district ou secteur.

Organisations alimentaires populaires.

Le cas d'El Agustino à Lima

El Agustino est un district reconnu comme l'un des trois plus défavorisés des 43 districts de Lima. Au début des années 1990, on comptait une population de 141000 habitants dans El Agustino. Un sondage mené par Ortiz (1993) dénombre 54 cuisines collectives qui réunissent 2 800 familles. S'ajoutent à ces cuisines, 550 comités Vaso del Leche qui rejoignent des enfants de 6 000 familles. Avec les années, ces cuisines se sont regroupées en réseau, la Central de comedores populares de El Agustino. Le mouvement soutient les cuisines et a favorisé le développement d'entreprises d'économie populaire comme le restaurant La Miel ou la boulangerie La Vierge de Nazareth.

Les cuisines collectives du Pérou sont des lieux communautaires pour des femmes soucieuses de mieux nourrir leur famille. Les membres sont presque à 100 % des femmes. Une enquête de la Fédération des centrales comedores populares autogestionarios de Lima et Callao menée en 1995 auprès de 101 cuisines totalisant près de 3 000 membres a permis de dégager le portrait des participantes (Ortiz, 1997). Ce sont toutes des femmes, dont 88 % vivent en couple ; plus des trois-quarts (77 %) d'entre elles déclarent ne pas occuper d'emploi rémunéré à l'extérieur du foyer. La famille compte en moyenne 5 enfants. Bien que 87 % des maris travaillent, les revenus familiaux sont très bas et l'on peut dire que la majorité de ces familles vivent dans une grande pauvreté. Les cuisines sont donc d'abord des organisations pour nourrir la famille et réduire les coûts de l'alimentation. Dans certains cas, elles ont aussi réussi à créer des entreprises qui génèrent des profits et procurent des revenus à la cuisine et aux femmes qui y travaillent. Des cuisines qui produisaient du pain pour la confection de repas ont fait le saut vers l'ouverture de petites boulangeries, comme c'est le cas chez certaines des 112 cuisines de la centrale des cuisines de Ate-Vitarte de Lima (Ortiz, 1997). D'autres deviennent des restaurants populaires qui vendent des repas aux membres de la communauté. Les membres fournissent un modeste montant pour payer une partie des coûts des portions produites pour leur famille. Les autres paient de 30 % à 35 % plus cher pour leur repas.

Il arrive que des organismes ou des institutions se dotent de cuisines collectives pour affronter des difficultés auxquelles leurs membres ou adhérents sont confrontés. Ces cuisines ont un caractère temporaire. Ainsi, des comedores infantiles ou cuisines spécifiquement destinées à nourrir les

enfants ont vu le jour dans des milieux où les enfants ont été touchés subitement et massivement par la malnutrition. Quelques semaines après le Fujichoc⁶, des écoles, des dispensaires et des centres préscolaires ont mis sur pied des cuisines pour assurer un repas décent une fois par jour aux enfants les fréquentant. Ces cuisines apportaient une réponse situationnelle à la crise.

Finalement, il faut souligner que, dans plusieurs bidonvilles, des cuisines se réunissent et mettent sur pied des centres d'entreposage des aliments non périssables. Des ONG et des cuisines s'organisent au sein de programmes d'achat de groupe et de distribution en gros. Les économies réalisées par des programmes d'approvisionnement et de distribution profitent aux cuisines, aux familles et aux économies locales tant en milieu rural qu'en milieu urbain.

Le fonctionnement démocratique est un élément essentiel de l'organisation des cuisines au Pérou. Chaque cuisine procède à l'élection de son comité de direction composé la plupart du temps d'une présidente, d'une secrétaire, d'une trésorière ; dans certains milieux s'ajoute une responsable de l'approvisionnement ou chef de cuisine. Les équipes de travail sont organisées selon un principe de rotation et les tâches sont distribuées selon un plan de travail prédéterminé, accepté par l'assemblée générale des membres. L'organisation du travail doit toutefois faire l'objet de fréquentes révisions et discussions en raison des imprévus inhérents au rythme de vie des familles et du fait des contraintes générées par les conditions de vie en bidonville (pannes d'électricité, accès difficile à l'eau potable, pénurie de combustible, etc.) Les *comedores populares* locales se sont constituées en regroupements plus larges qui prennent la forme d'associations et de fédérations ou de centrales. Ceux-ci couvrent des territoires comme ceux des districts municipaux ou correspondent à une communauté d'identité. Les cuisines ou leurs regroupements sont le plus souvent soutenus par des ONG nationales et des associations paroissiales et parfois par des groupes politiques.

Au Pérou, la cuisine collective est un mode d'entraide et un modèle organisationnel contribuant au changement social, dont Montes Lopez (1987) a bien résumé les traits essentiels : 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

6. On a appelé Fujichoc l'augmentation considérable des prix des denrées de base (riz, pain, sucre, huile) décrétée par le nouveau gouvernement de Fujimori en août 1990.

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 péruvienne a inspiré celle du Québec. Dans les deux milieux, on constate qu'au-delà des retombées plus immédiates permettant de contrer la faim, de mieux nourrir la famille et de générer des économies au budget familial les cuisines collectives s'avèrent un lieu propice à l'éducation populaire et à l'organisation communautaire. L'expérience des cuisines péruviennes laisse voir un milieu favorisant la promotion de la femme et l'amélioration de la condition des femmes et de leurs familles. Au Québec tout comme au Pérou, les cuisines contribuent à réduire l'isolement des femmes et à créer des solidarités à partir non seulement de leur sentiment d'égalité dans leur condition socioéconomique, mais surtout dans la conviction commune qu'il est possible de s'en sortir dignement.

4. LES PIÈCES DU PORTRAIT SONT EN PLACE

Les pièces du portrait des cuisines collectives au Québec sont maintenant bien en place. Reconnaître les pièces d'un portrait ne suffit cependant pas pour comprendre l'ensemble du phénomène des cuisines collectives. Le portrait de ces organisations communautaires en révèle les grandes caractéristiques, mais ces organisations seront mieux comprises à la lumière d'un examen de leur dynamique et de leur contribution sociale. Chéroutre (1998) a étudié de façon spécifique la question des associations ou organisations communautaires dans la dynamique sociale. Elle relève que ces organisations donnent la primauté aux personnes, à leurs besoins et à leur développement. Celles-ci jouent un rôle dans l'innovation et stimulent la constitution de réseaux d'acteurs autour d'un projet de portée sociale. Au-delà de la prestation de services aux membres, les organisations communautaires contribuent à construire de la citoyenneté et à tisser du lien social. Les cuisines collectives ne sont pas en reste sur ce plan. Le chapitre suivant rend compte de la dynamique propre aux pratiques d'intervention en cuisine collective pour en dégager les difficultés, les forces et les enjeux et pour saisir de quel ordre est le potentiel que recèle cette nouvelle forme de pratique sociale au Québec.

CHAPITRE 3

LA DYNAMIQUE DES CUISINES COLLECTIVES

Les pièces du portrait des cuisines donnent des points de repère descriptifs. L'analyse de leur pratique révèle quant à elle la pluridimensionnalité de leur champ d'action. Les cuisines se présentent en effet comme une pratique sociale originale de lutte à l'appauvrissement et à l'exclusion au confluent des pratiques de prévention, d'insertion et de revitalisation de communautés locales. Elles nous forcent à rompre avec des représentations « assistancialistes » de l'intervention ayant généralement cours dans les organisations traditionnelles d'aide alimentaire. Nous tentons dans ce chapitre de rendre compte de la dynamique des cuisines en les situant dans la foulée des interventions sociales novatrices animant un milieu. La diversité des pratiques en cuisine collective n'est pas tributaire des seuls choix où l'on tient compte des caractéristiques des membres, de leur culture et de leur mode de vie. Cette diversité traduit aussi des imaginaires différents d'intervention en matière de lutte contre la pauvreté et d'intervention auprès des familles.

La pratique et le discours tenu sur les cuisines collectives tant par les membres que par les intervenants qui y sont engagés portent comme fil conducteur l'entraide et le potentiel du groupe pour à la fois affronter des conditions socioéconomiques difficiles et développer le potentiel de ses membres. À partir de ce fil conducteur, on peut en déduire que les cuisines

collectives s'inscrivent dans la tradition de l'entraide et de l'intervention en réseau autour d'une activité d'autoproduction alimentaire. La perspective semble paradoxalement à la fois préventive et réactive, individuelle, familiale et collective. La clé qui permet de décoder ce paradoxe réside dans le fait qu'en cuisine collective le groupe n'est pas utilisé uniquement en fonction du principe de proximité d'expériences et de réciprocité, mais en fonction de l'addition des forces et de *l'empowerment*. Dans la perspective de la prévention sociale, l'entraide dans le secteur communautaire peut s'orienter vers le soutien aux personnes et à leur milieu de vie. Dans le cas des cuisines collectives, on parle surtout du soutien à la famille dans son milieu d'appartenance. L'intention des intervenants dans les cuisines collectives dépasse alors l'autoproduction alimentaire et l'éducation à la saine nutrition. *L'empowerment* peut ainsi colorer la perspective d'intervention en favorisant l'autonomie des personnes et l'évolution de l'action vers la promotion collective.

L'analyse de la pauvreté qui sous-tend les grandes orientations, les choix d'interventions et les activités en découlant varient d'un milieu à l'autre. Les imaginaires derrière les choix effectués en cuisines collectives agissent comme moteurs d'action. C'est pourquoi le registre des interventions est large. L'acquisition de connaissances et d'habiletés que l'entraide favorise met l'accent dans certains cas sur le changement personnel, et dans d'autres sur l'utilisation du groupe comme mode de résolution de problèmes. D'autres activités d'entraide, enfin, mettent le cap vers le changement social dans la communauté locale.

1. L'ENTRAIDE, UNE CLÉ POUR DÉCODER LES PRATIQUES DES CUISINES COLLECTIVES

Les cuisines collectives sont de petites organisations, regroupées sur la base du bénévolat, qui placent en situation d'entraide des gens partageant un but commun. La définition classique du groupe d'entraide 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 viser un but spécifique. 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. Les cuisines collectives regroupent surtout des femmes qui ont en commun une condition de vie marquée par des difficultés économiques et qui unissent leurs efforts pour contrer les conséquences qui en découlent sur le plan de la qualité de vie de leur famille.

Les groupes d'entraide insistent sur les interrelations sociales en face à face et sur le sens de la responsabilité personnelle chez les membres. Ils assurent souvent une aide matérielle en même temps qu'un appui moral. Ils sont fréquemment axés sur une cause et préconisent des valeurs qui permettent aux membres d'arriver à un sens plus aigu de leur identité propre (Romeder *et al.*, 1989). Guay (1984) identifie trois grands facteurs communs aux groupes d'entraide, à savoir la mutualité, le partage collectif et l'affinité. L'ensemble de ces traits s'applique facilement aux groupes de cuisines où le travail fait ensemble à planifier et préparer des repas crée un terrain propice à des échanges stimulant la socialisation. La cuisine représente une activité d'autoproduction dont les retombées sont positives pour la personne, pour sa famille et pour le groupe qui la produit. Ce « par nous et pour nous » engendre une fierté peu courante chez les membres qui consolide le sens de l'appartenance au groupe. La prise de conscience de l'amélioration de la condition de sa famille par une meilleure alimentation et par le fait de générer quelques économies au budget familial constitue une expérience de changement positif qui obtient une reconnaissance dans le groupe. Le travail du groupe permet ainsi graduellement de reconnaître que l'addition de forces est un atout pour susciter le changement.

Les fonctions exercées par les groupes d'entraide de divers types ont fait l'objet de plusieurs études (Levine, 1988; Maton, 1988; Gottlieb, 1982; Borman, 1982; Romeder, 1989; Guay, 1984). Nous reprenons ici en traduction libre les huit éléments résumant les principales fonctions des groupes d'entraide selon Orford (1993) dans la perspective de la psychologie communautaire : 1) fournir un soutien émotif; 2) fournir des modèles; 3) offrir un sens aux événements; 4) transmettre des informations; 5) présenter des façons de s'en sortir; 6) offrir l'occasion d'aider d'autres personnes; 7) enrichir le réseau social, le compagnonnage; 8) accroître le sens de la maîtrise des événements. Ces éléments se retrouvent à des degrés variables dans l'intervention en cuisine collective.

Le soutien d'abord matériel, puis émotif tisse la toile de fond des activités des cuisines collectives. Le soutien matériel, de l'ordre de la production de repas et de la réduction des dépenses alimentaires, est l'élément déclenchant la participation aux cuisines. Le soutien émotif s'y arrime à la satisfaction éprouvée de pouvoir mieux nourrir sa famille et aux solidarités interindividuelles qui se créent dans le groupe. Sur le plan plus collectif, les échanges entre participantes aux cuisines, la prise de conscience qu'on est plusieurs dans le même bateau et qu'on est nombreux à vouloir s'en sortir participent aussi du soutien émotif en contrant le sentiment d'isolement et en maintenant la motivation en période plus difficile. Les cuisines rencontrées dans les centres de femmes sont particulièrement attentives à

la conjugaison du soutien matériel et du soutien émotif. L'approche n'est pas centrée seulement sur l'apport de nourriture, mais est assortie d'un soutien entre femmes sur la base d'une compréhension mutuelle de la condition des femmes.

L'animation et la planification de l'activité des cuisines sont organisées pour fournir des modèles en ce qui concerne l'alimentation de la famille et l'économie domestique. La présence de bénévoles est aussi une occasion de fournir des modèles de personnes originaires du même terreau culturel qui ont réussi à se doter de meilleures conditions de vie. Offrir des modèles signifie aussi se mettre dans une situation où l'on côtoie des personnes qui exercent des savoir-faire différents des nôtres. La cuisine collective propose des modèles de résolution de problèmes au moment de la planification des repas et durant leur préparation ou lorsque surgissent des conflits entre des membres. Elle offre aussi des modèles par la simple présence de gens scolarisés issus du même quartier, par la présence de participants montrant d'une façon ou d'une autre leur manière d'enrichir le lien familial, par la présence de gens qui affichent des rapports affectifs forts avec leurs enfants. Côtayer la différence élargit le spectre de ce que l'on sait désormais possible comme mode de vie. Les cuisines collectives des centres communautaires de loisir valorisent d'ailleurs l'hétérogénéité de la composition sociale des cuisines en partie en fonction de ce principe de l'apport lié à la diversité des caractéristiques des participants dans les cuisines autant que dans d'autres activités sociales de ces centres.

En ce qui concerne la fonction de transmission d'information inhérente au groupe, on trouve plusieurs occasions de la concrétiser en cuisine collective. La stratégie d'éducation à la saine alimentation se fait sur la base de la transmission d'information et de l'expérimentation de nouveaux modèles (cuisiner autrement). De plus, plusieurs cuisines ajoutent aux activités culinaires des activités éducatives de toutes sortes en réponse aux demandes des participantes et en fonction de problématiques d'actualité. La transmission d'information peut s'effectuer sur plus d'un registre. À titre d'exemple, la Cuisine Saint-Roch, en collaboration avec le Service du personnel de la Ville de Montréal, met à la disposition de ses membres une banque d'emplois ; d'autres cuisines fournissent de l'information sur les droits des locataires ; à Solidarité Gatineau-Ouest, dans l'Outaouais, un effort est fait en matière d'activités d'alphabetisation de personnes se joignant aux cuisines.

L'une des fonctions du groupe qui est fortement valorisée en cuisine collective est l'enrichissement du réseau social. En effet, toutes les cuisines collectives indiquent dans leurs objectifs qu'elles veulent contrer l'isolement

social et spécialement l'isolement qu'engendrent les dynamiques d'exclusion. Parmi les conséquences de ce renforcement du lien relationnel et grâce à une animation soutenue par une perspective *d'empowerment*, le sens de la réciprocité gagne du terrain au sein des groupes de cuisine. Avec le temps, les rôles d'aidants et d'aidés deviennent interchangeables. Le message véhiculé est que c'est ensemble qu'on peut s'en sortir. Créer de nouveaux liens ou se liguer ensemble pour affronter une difficulté commune fait réaliser à tous et chacun que l'utilisation du groupe accroît la capacité de modifier les conditions de vie. L'entraide comme clé pour décoder la réalité agissant comme un levain dans les cuisines collectives est en fin de compte une impulsion réciprocaire qui se développe au sein de populations affrontant la précarisation, ce qui met en branle une pratique sur laquelle elles misent pour éviter l'exclusion. La précarité est caractérisée non seulement par le manque de ressources matérielles, mais encore par la fragilité des ressources relationnelles, provoquant ainsi un fort sentiment d'insécurité qui précède même le constat de la pauvreté. Comme le mentionnent Hainard et ses collaborateurs (1990), la paupérisation ne s'accomplit pas par le seul passage du revenu en dessous d'un seuil donné, elle débute bien en amont lorsqu'un ou plusieurs facteurs de précarisation viennent mettre en danger l'équilibre de la vie individuelle ou familiale.

Le contexte d'entraide dans lequel baignent les cuisines collectives est celui du milieu communautaire dans son ensemble et, en cela, il se distingue des interventions professionnelles en milieu institutionnel. Turcotte (1994) introduit quatre distinctions qui pourraient tout aussi bien s'appliquer aux cuisines collectives : 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, 4) la critique des institutions en place qui y a cours fait des groupes d'entraide des promoteurs de changement social. Les cuisines collectives se reconnaissent de façon générale facilement en ce qui concerne les trois premiers énoncés. Quelques-unes d'entre elles, plus avancées dans leur réflexion sur la réponse des pouvoirs publics aux besoins essentiels des familles ou plus engagées dans une démarche d'action conscientisante, s'identifient aussi au quatrième énoncé qui confirme l'inscription des cuisines collectives dans la dynamique de changement social portée par le mouvement communautaire. En ce sens, on pourrait appliquer aux cuisines collectives les propos de Cérézuelle (1998) sur les jardins collectifs qu'il dépeint comme un outil de consolidation de la sphère privée et un lieu d'initiation et de passage de la sphère privée à la sphère publique. La consolidation de la sphère privée

correspondant grosso modo au développement de l'autonomie des membres, aux stratégies éducatives en cours dans les groupes et aux retombées en termes de développement psychosocial et de restauration de l'image de soi. L'initiation à la sphère publique passe quant à elle par l'expérimentation de l'intégration et de la solidarité intra-communautaire, par la qualification sociale issue des apprentissages et par le développement de la civilité, qui se traduit en apprentissage de la vie en groupe, du respect des autres et d'une meilleure compréhension des règles de la vie en société.

2. UNE TYPOLOGIE DES CUISINES COLLECTIVES EN TROIS VOILETS

Nos recherches révèlent qu'au-delà de ce principe général d'entraide se dessinent au Québec deux grands courants d'intervention en ce qui concerne les cuisines collectives. D'un côté, on trouve des milieux où la dimension psychosociale de l'intervention est la tendance dominante, alors que de l'autre on trouve des cuisines qui s'inscrivent dans une démarche de développement communautaire. Dans les cuisines apparentées au premier courant, l'entraide est inscrite au coeur d'une démarche centrée plutôt sur le soutien social à la personne et à son milieu familial. Dans les cuisines relevant du second courant, la démarche est envisagée à plus long terme et l'entraide devient un outil primordial dans la perspective d'en arriver à des transformations des conditions de vie dans la communauté. On parle de courants et non de catégories mutuellement exclusives. En effet, l'intervention en cuisine collective se situe sur un continuum d'intervention caractérisé par l'utilisation de l'entraide comme moteur de changement personnel et social.

Nos études permettent toutefois de préciser les traits caractérisant la dynamique des cuisines collectives et d'en dégager une typologie en trois volets. Il s'agit de 1) la cuisine collective axée sur la nutrition ; 2) la cuisine collective d'orientation psychosociale centrée sur l'utilisation du groupe; 3) la cuisine collective arrimée au développement communautaire.

2.1. La cuisine collective centrée sur la nutrition

Un bon nombre de cuisines ont des visées d'intervention qui veulent contrer les effets de la pauvreté particulièrement en améliorant la santé physique. Elles tentent de contrer la faim et d'augmenter la qualité de l'alimentation en utilisant l'entraide comme mode de relation d'aide. Dans ces cuisines, l'intervention est conçue, planifiée, organisée et animée d'abord en fonction de la nutrition. Les objectifs et les activités principales s'orientent

vers l'assurance d'une sécurité alimentaire pour les familles et une éducation à la saine alimentation.

Dans ce type de cuisine, les nutritionnistes des CSC jouent un rôle significatif prédominant. Par exemple, en Outaouais, les cuisines collectives doivent très souvent leur existence à l'initiative et au leadership de nutritionnistes de CLSC. Comme groupe professionnel, les nutritionnistes ont cru en cette forme d'intervention et ont démarré des cuisines avec des groupes de femmes en milieux défavorisés. On peut même avancer qu'elles ont contribué à sensibiliser leur profession à l'importance du rapprochement entre la santé et l'intervention de nature plus sociale. Il ne s'agit pas là d'une situation exceptionnelle : plusieurs cuisines de la ville de Québec et des villes avoisinantes et d'autres dans des quartiers de Montréal ont bénéficié d'une forte impulsion de départ et d'une animation soutenue de la part de nutritionnistes engagées dans la lutte contre la pauvreté. On retrouve aussi des cuisines centrées sur la nutrition dans des organismes communautaires d'entraide alimentaire plus traditionnels. Elles sont par exemple jumelées à des comptoirs d'aide alimentaire ou à des soupes populaires.

Les cuisines d'abord axées sur la nutrition fondent aussi leur action sur l'entraide dans sa dimension plus psychosociale comme mode d'intervention. L'addition de forces des membres de la cuisine y est perçue comme un moyen de produire des repas de façon plus économique. La dimension psychosociale de l'intervention tourne autour de la création d'un climat de travail agréable et les animatrices sont encouragées à adopter des attitudes d'écoute active et des comportements empathiques. Elles jouent aussi un rôle important en régulant la dynamique du groupe de façon à limiter les conflits et les divergences entre les participantes et en favorisant au sein des groupes un processus de résolution de problèmes. Le trait dominant de l'intervention de relation d'aide y est l'immédiateté. Ainsi, une femme qui éprouve un problème particulier, dans sa vie personnelle ou avec ses enfants, trouvera une oreille attentive et des encouragements dans le groupe au moment où le groupe se trouve ensemble. Nos observations révèlent que la relation d'entraide entre les membres est présente dans ces cuisines de façon plutôt instrumentale et ponctuelle.

La stratégie d'intervention prédominante est l'acquisition de compétences. Il s'agit principalement de compétences en nutrition et en économie domestique. Les femmes apprennent à cuisiner des repas sains mieux équilibrés, de même qu'à utiliser des moyens pour réaliser des économies au budget familial (coupons-rabais en épicerie, recettes économiques, utilisation des restes, etc.). Ces compétences accrues ne sont pas anodines en retombées chez les participantes. Dans bien des cas, les participantes aux

cuisines ont une faible estime d'elles-mêmes et se perçoivent comme des femmes et des mères de moindre qualité. Les compétences culinaires et domestiques acquises contribuent alors au développement d'une plus grande autonomie chez ces femmes. Elles viennent enrichir leur image d'elles-mêmes dans leur rôle de mère et de soutien de famille. Il s'agit là d'un apport important des cuisines qui vient contrer une dynamique parfois bien incrustée de dévalorisation de soi et des réflexes défaitistes face aux difficultés rencontrées dans les différentes sphères de la vie domestique et sociale.

L'apprentissage du fonctionnement en groupe fait aussi partie des stratégies déployées dans ces cuisines collectives. En effet, la centration sur la nutrition ne soustrait pas la cuisine à la dynamique de groupe inhérente au travail en commun. Apprendre à composer avec les goûts et la culture alimentaire des autres femmes, choisir des menus et des recettes, répartir les tâches dans le groupe, établir et gérer des règles minimales d'hygiène, résoudre des conflits, voilà autant d'occasions de faire l'apprentissage d'un fonctionnement en groupe. Nos travaux révèlent que l'animation exercée dans les cuisines par des bénévoles ou des professionnelles n'est pas improvisée. On y tient compte de la dynamique des groupes en présence et du cheminement des personnes à l'intérieur de ces groupes. La vidéo *Les chaudrons qui chantent*, disponible au Regroupement des cuisines collectives du Québec, illustre bien cette dynamique reliée à l'apprentissage de la vie de groupe et l'animation qui la sous-tend.

Parmi les stratégies éducatives utilisées, celles centrées sur la nutrition sont prédominantes. L'éducation à la saine alimentation est un objectif central qui détermine le choix de nombreuses activités éducatives comme des ateliers thématiques sur l'alimentation, des bulletins d'information santé, des cours de cuisine. L'opération vise l'élargissement des connaissances en vue de la modification ultérieure des comportements et des habitudes alimentaires des familles. Des entrevues avec des participantes et des bénévoles dans les cuisines ont cependant soulevé des questions quant à l'adéquation de ces stratégies éducatives telles qu'elles sont appliquées dans certains milieux. Parmi les facteurs de décrochage relevés dans la partie de notre étude qui avait trait à l'Outaouais (Fréchette, 1997a), de même que dans des entrevues tant en Estrie que dans la grande région montréalaise, on retrouve l'écart entre les goûts alimentaires des familles et les menus proposés dans les cuisines. Nos observations indiquent aussi que l'éducation à la saine alimentation, lorsqu'elle devient la préoccupation la plus centrale, finit par occulter le processus plus social de l'intervention et son caractère plus structurel ou écologique. C'est l'intervention de type structurel ou écologique qui prend plus en compte la condition socioculturelle des participantes.

La modification de comportements alimentaires ne peut provenir uniquement de stratégies éducatives classiques. Le fait que des femmes se débarrassent de certains mets préparés à la cuisine ou quittent la cuisine parce que le conjoint ou les enfants n'aiment pas ce qu'elles apportent confirme l'importance du caractère culturel et familial de l'alimentation. Il ne s'agit pas de mettre de côté l'objectif d'améliorer la qualité de l'alimentation dans les familles concernées. Il s'agit plutôt d'aborder cette question dans une démarche plus large et à long terme liée à l'enrichissement du bagage culturel et social des membres et de leurs familles. On ne devient pas amateur d'artichauts, d'aubergines et d'abricots en quelques sessions de cuisine quand on a vécu en milieu défavorisé bétonné et nourri culturellement de beurre d'arachide et de steak haché accompagnés, au dessert, de Joe Louis ou de gâteaux demi-lune comme gâteries aux jours de fête.

Le fait que des femmes se défont de la nourriture préparée à la cuisine collective nous donne à réfléchir sur la motivation des femmes à y venir. Là où les femmes continuent de fréquenter la cuisine, celle-ci exerce un pouvoir d'attraction qui dépasse la simple mesure d'économie domestique ou l'apport en nourriture. Le lien social qui se développe dans les cuisines collectives prend ici tout son sens et indique que l'intervention peut aller bien au-delà de l'intervention en nutrition et s'engager dans le sens de l'intervention sociale de prévention et de la promotion de réseaux sociaux.

Dans un autre ordre d'idées, les cuisines centrées sur l'alimentation utilisent plus souvent qu'autrement des locaux qui ne servent qu'occasionnellement, et il est très rare que les femmes s'y rencontrent pour d'autres activités. Les locaux utilisés comptent un bon matériel de cuisine comme on en retrouve dans les cuisines des sous-sols de paroisses, des salles de couvents, ou dans des cuisines équipées par le CLSC. La cuisine collective de ce type est une activité ponctuelle qui revient chaque mois et qui ne s'arrime pas à une stratégie générale d'intervention centrée sur la famille en difficulté, ni à une stratégie de développement communautaire de revitalisation de quartier ou de réinsertion de personnes ou de groupes en difficulté. Le besoin d'un local permanent ne se fait pas sentir autant que dans d'autres cuisines. Le local n'a qu'une valeur fonctionnelle et plus immédiate. Il ne sert pas de lieu de socialisation à usage multiple.

Bref, la «cuisine collective nutrition » est centrée sur deux objectifs principaux, l'économie domestique et la saine alimentation, et sur un objectif secondaire, la rupture de l'isolement social. Outre le fait de cuisiner en groupe dans une perspective d'entraide, les stratégies d'intervention prédominantes sont des stratégies éducatives, l'acquisition de compétences

personnelles, l'apprentissage du travail de groupe et la résolution de problèmes. Les promotrices et principales animatrices sont des nutritionnistes et parfois des auxiliaires familiales de CLSC et des intervenantes du secteur communautaire.

2.2. La cuisine collective centrée sur l'entraide et l'utilisation du groupe

Une seconde catégorie de cuisines collectives est centrée principalement sur l'entraide et sur l'utilisation psychosociale du groupe dans la réponse aux besoins des participantes. Le soutien à la personne et à son milieu de vie y est la stratégie dominante. La question de la sécurité alimentaire est diagnostiquée comme étant l'une parmi plusieurs des conséquences de l'appauvrissement ou de l'exclusion auxquelles l'intervention s'adresse. Dans ces cuisines, l'intervention est conçue, planifiée, organisée et animée d'abord en fonction de la réponse psychosociale à des besoins personnels et familiaux. Cuisiner collectivement y est une activité centrale répondant à un besoin de base (bien nourrir sa famille), mais aussi une activité tremplin vers d'autres interventions dont l'entraide est le moteur de l'action.

Dans les cuisines de cette catégorie, l'entraide est d'abord centrée sur les personnes et leurs besoins, que ce soit sur le plan de l'alimentation, des rapports entre parents et enfants, de l'estime de soi, de la santé, de la vie conjugale, de l'isolement social, etc. La cuisine collective devient un lieu où, à travers le fait de cuisiner ensemble, l'entraide interpersonnelle sous forme de soutien psychologique, de partage d'expériences et d'informations, de discussion devient l'activité primordiale. Elle devient un lieu ouvert et permissif auquel les membres s'identifient. Le sens d'appartenance au groupe est un élément central dans la dynamique de ces cuisines et crée le climat qui permet graduellement de s'ouvrir aux autres personnes et de s'aider mutuellement. On en vient à développer consciemment ou non une sorte d'engagement réciproque qui influence les interactions dans la cuisine et même parfois en dehors de la cuisine.

L'expérimentation progressive de l'assistance mutuelle est la stratégie d'intervention qui prévaut dans cette catégorie de cuisines. Les échanges de ressources, l'expression en paroles ou en gestes du soutien mutuel, les échanges de services personnels ou à un membre de la famille sont encouragés. La relation d'aide, celle qui accompagne le sentiment de réciprocité et non la relation d'aide au sens thérapeutique du terme, est un mécanisme d'action que l'on stimule dans le groupe à travers les activités de cuisine et la vie sociale du groupe. Parfois, on ira même jusqu'à travailler à résoudre

des problèmes communs à l'ensemble des membres ou qui affectent une partie des membres du groupe. Les situations ainsi abordées sont d'abord de l'ordre de la sécurité alimentaire, mais elles s'étendent peu à peu à d'autres sphères de la vie des personnes et de leur famille. On échange ainsi des coupons de réduction pour les produits en épicerie selon les besoins de chacune, on échange les portions de mets cuisinés selon les goûts particuliers de chaque famille, on échange des trucs pour faire manger certains aliments aux enfants. Puis, la confiance devenant suffisante, on en viendra à discuter de la difficulté à assurer la discipline auprès des enfants, à offrir de garder les enfants d'une autre, à permettre à une voisine d'utiliser son téléphone, etc. La cuisine collective permet en effet que se construise progressivement un micro-espace social de confiance.

Parler de micro-espace de confiance signifie que la cuisine collective devient un milieu permissif qui offre les conditions stimulant à la fois l'autonomie et la socialisation, les conditions d'ouverture à l'expression subjective de la réalité des membres et les conditions pour que s'instaurent des rapports d'échange. L'entraide est à la fois moteur d'action et conséquence de la resocialisation qui s'opère par l'intermédiaire de la qualité des liens se tissant dans le groupe. Les membres sont considérés comme des personnes capables d'activer leurs ressources personnelles ou de leur donner de nouvelles façons de s'exprimer à travers la relation aux autres. Ils ne sont pas l'objet d'un regard négatif, peu importe la gravité des problèmes qu'ils doivent affronter, mais sont interpellés à partir de leur potentiel et de leur désir d'une meilleure qualité de vie. Pour plusieurs personnes participant aux cuisines, il s'agit là d'une expérience différente de la relation d'aide. En effet, plusieurs d'entre elles sont épuisées par le recours constant à de multiples palliatifs à leur manque de ressources matérielles. Le recours aux services sociaux et à l'aide des services publics s'est le plus souvent traduit en expériences jugées humiliantes ou du moins frustrantes en raison du regard essentiellement négatif jeté sur elles et où une grande partie du processus de résolution de problèmes proposé leur échappait. À la cuisine collective, les participants, tout en se reconnaissant dans leurs difficultés, sont plutôt invités à prendre le temps et les moyens pour mettre en place des conditions enrichissant leur capital relationnel, technique et social. Les alliances et les complicités créées par l'expérience de l'entraide dans des activités associées à la vie quotidienne et aux conditions matérielles, même si elles sont fragiles, laissent entrevoir qu'il est possible d'améliorer son sort et de faire appel à d'autres dans une perspective d'entraide. La cuisine collective centrée sur l'entraide expose donc à des relations sociales renouvelées, à une socialisation étendue et à la possibilité de changer quelque chose pour soi ou les siens.

L'entraide telle que préconisée dans les cuisines collectives du secteur communautaire participe de la reconstruction d'une dynamique de solidarité, reconstruction qui exige du temps, l'appriovissement des uns et des autres et la mise en branle d'un rapport de confiance. Elle se distingue en cela du discours de la « prise en charge » qu'adoptent encore trop souvent les institutions publiques de services sociaux et de santé. La prescription de prise en charge sert souvent de prétexte pour développer des approches dites à court terme escamotant la démarche dans le temps qui crée un social de confiance, pierre angulaire essentielle sur laquelle peuvent se bâtir la solidarité et la croyance que l'on peut changer quelque chose autour de soi et chez soi. Nous avons rencontré des intervenants de CLSC qui déploraient le fait que la direction leur avait confié le mandat de démarrer une cuisine collective et de la rendre autonome en trois ou quatre mois sous prétexte d'éviter la dépendance et de forcer la prise en charge. On prescrit ici l'entraide comme on prescrirait un traitement de radiothérapie, comme si la cuisine collective pouvait effacer en trois mois les effets néfastes de la pauvreté en rendant les gens responsables de s'appliquer ensuite entre eux le traitement anti-pauvreté. On ne sera donc pas surpris de constater que les cuisines collectives centrées sur l'utilisation optimale du groupe et sur l'entraide se retrouvent plus souvent dans des organisations communautaires où elles sont elles-mêmes des cuisines autonomes du secteur communautaire.

Les intervenants dans les cuisines collectives centrées sur l'entraide et sur le développement psychosocial des membres jouent un rôle à multiples facettes. Ils aident à la formation du groupe en évaluant les besoins dans leur ensemble. Ils contribuent à développer des façons de travailler qui favorisent l'intégration de chacun avec son bagage personnel et familial et un niveau de participation progressif non menaçant qui satisfera les besoins primaires puis secondaires des membres. Ils travaillent à développer dans le groupe une cohésion perceptible et des conditions qui rendent l'entraide possible et souhaitable même en dehors de la cuisine collective. Travailleurs sociaux et nutritionnistes sont souvent mis à contribution en fonction de leur expertise respective et de leur capacité à entrer en relation empathique et sympathique avec les membres des groupes. Les autres intervenantes qui y sont le plus souvent actives sont des auxiliaires familiales et des travailleuses communautaires de la pastorale sociale ou des groupes communautaires qui intègrent une cuisine collective à leurs activités. Il arrive aussi dans ces groupes que des participantes aux cuisines acquièrent un leadership et des habiletés relationnelles qui en font des bénévoles actives dans le processus d'intervention.

En résumé, cette deuxième catégorie de cuisines collectives investit dans le renforcement des compétences de soutien mutuel des personnes et dans la résolution des problèmes principalement sous le mode de l'aide situationnelle. Ces cuisines favorisent l'impulsion réciproitaire en l'exerçant d'abord au sein de l'activité que constitue la cuisine puis entre les membres de la cuisine dans différentes activités jalonnant leur vie familiale. Le saut vers le développement d'un travail de solidarité pour changer les conditions de vie de son environnement étendu ou de son quartier est en germe. Plusieurs des conditions sont mises en place pour que les membres se sentent un jour aptes à répondre à une sollicitation d'action collective ou, en d'autres mots, pour qu'ils s'engagent graduellement à résoudre collectivement des difficultés qui affectent leur vie et celle de leur famille. La cuisine centrée sur l'entraide participe à sa façon d'une démarche qui prédispose à quelque chose de plus large ou enclenche le changement social plus collectif. D'aucuns diraient de ces cuisines collectives qu'elles amorcent un travail *d'empowerment*.

L'empowerment- le sentiment d'auto-contrôle, de ne pas être ballotté par les événements - peut aussi s'étendre au-delà de sa propre situation personnelle. Les expériences d'assistance mutuelle rendent possible non seulement l'initiative auto-réflexe (penser qu'il est possible de faire quelque chose pour résoudre les problèmes de sa propre vie) mais aussi la possibilité d'investir des compétences accumulées dans un contexte plus large pour obtenir des résultats plus généraux, au profit de la collectivité comme, par exemple, la bonne conformité législative, la création de services indispensables, la sensibilisation communautaire, la prévention de difficultés vécues par la famille, etc. Les groupes d'assistance mutuelle constituent des laboratoires idéaux pour ce type d'actions (Folgheraiter, 1994, p. 143).

2.3. La cuisine collective intégrée dans une approche de développement communautaire

Le troisième volet de la typologie est celui qui regroupe les cuisines collectives qui se caractérisent par leur insertion dans une démarche de développement communautaire. Ces cuisines collectives se retrouvent la plupart du temps associées à des interventions de quartier animées le plus souvent par le service d'organisation communautaire d'un CLSC ou des cuisines plus politisées du secteur communautaire. Ces cuisines collectives ont été pensées non seulement comme entités en soi, mais comme faisant partie d'un projet de revitalisation de l'ensemble d'un milieu. La cuisine collective, tout en comportant son propre projet, s'avère une des portes d'entrée dans le milieu, un des angles d'attaque des conséquences de l'appauvrissement,

un mode de rassemblement de forces du milieu, un tremplin d'insertion sociale, etc. Le cadre dans lequel a été conçue l'intervention est plus large et la cuisine est associée à d'autres formes d'intervention pour en arriver à instaurer graduellement un processus de développement communautaire du quartier ou même parfois un projet plus large de développement local.

Les intervenants qui soutiennent ces cuisines sont des organisateurs communautaires et des travailleurs sociaux familiarisés avec une approche communautaire. Leur contribution semble se centrer autour de quelques enjeux majeurs. En période de démarrage de la cuisine, parmi les éléments significatifs de leur travail on peut nommer: un travail de terrain qui dispose le milieu au démarrage d'une cuisine collective, la mobilisation de leaders de la communauté et le recrutement de participantes aux cuisines, le soutien aux promoteurs pour assurer la crédibilité de la cuisine dans le milieu, la recherche du financement requis. Dans un deuxième temps, ces intervenants apportent leur soutien à la formation des animatrices, suscitent la participation occasionnelle ou régulière d'autres personnes-ressources à la cuisine (nutritionniste, auxiliaire familiale, ressources diverses du milieu, etc.), favorisent le fonctionnement démocratique de l'organisme, soutiennent la recherche d'un financement qui assurera à long terme la viabilité de la cuisine, travaillent à l'arrimage de la cuisine, ou de l'organisme qui la parraine, à la vie communautaire du milieu.

Les stratégies d'intervention y sont liées aux deux grandes orientations sur lesquelles s'appuient ces cuisines : l'entraide et le développement communautaire. Le premier registre d'intervention s'apparente à ce qui se fait dans les cuisines centrées sur l'entraide et sur l'utilisation du groupe comme moyens d'acquérir des compétences, d'élargir ses apprentissages, de soutenir la famille et de développer des habiletés pour contrer les effets de la pauvreté dans son milieu immédiat. Les différences distinguant ces cuisines se situent dans la façon dont on analyse la problématique de l'appauvrissement du milieu et dans l'amplitude de l'intervention envisagée à long terme. L'approche communautaire s'y appuie sur une analyse macrosociale où l'action pour contrer la pauvreté et l'exclusion est envisagée sur un continuum depuis le travail d'urgence auprès des personnes jusqu'à l'addition de forces dans le milieu pour soutenir les démunis et la revitalisation du milieu en travaillant sur les déterminants de la santé et du bien-être. La cuisine collective devient une façon d'intervenir auprès des personnes et des familles, de mobiliser des groupes, de les outiller, de les soutenir et de stimuler la modification des conditions sociales et économiques de toute une communauté.

Les stratégies d'intervention s'organisent davantage à long terme, se modifient dans le temps et jouent sur le registre de l'intervention auprès

des personnes, des groupes et de la communauté locale. Y ont cours au moment approprié l'acquisition de compétences, un travail *d'empowerment* des personnes ou du groupe, des stratégies d'éducation, des stratégies d'organisation communautaire. La question de *l'empowerment* prend ici tout son sens du fait de son insertion dans une dynamique envisagée à long terme. Associer *l'empowerment* et le travail en cuisine collective dépasse l'intervention d'acquisition de compétences. On parle ici de la dimension communautaire d'une démarche *d'empowerment* incluant le développement de compétences, l'élargissement de la compréhension des mécanismes de régulation de la vie sociale et des enjeux sociaux, économiques et politiques dans son milieu, l'expérience de l'entraide et de la solidarité pour transformer des conditions de vie et l'insertion dans les mécanismes de prise de décision dans la sphère publique. Ninacs (1997) souligne d'ailleurs avec à-propos que *l'empowerment* communautaire doit être bien compris pour situer une action de nature sociale visant l'utilisation de dispositifs économiques ou escomptant des retombées de nature économique pour la famille ou le groupe concerné. Ce qui nous semble essentiel est le mariage entre *l'empowerment* et l'entraide. N'envisager le développement des familles et des communautés locales qu'à travers la lunette de la revendication repose sur une représentation trop aversive de la vie en société conçue comme un perpétuel rapport de forces. Sans donner dans la naïveté, il nous apparaît qu'une représentation centrée sur le développement des potentialités et l'échange réciproque, tout en comprenant les enjeux de pouvoir en cours, est plus proche d'une démarche tendue vers la répartition équitable de la richesse collective évaluée autant en ressources matérielles qu'en biens relationnels.

Les cuisines collectives insérées dans des démarches de développement communautaire s'inscrivent dans des partenariats et dans des interventions concertées avec d'autres organisations du milieu. Ces cuisines collectives conservent une activité qui leur est propre, mais situent cette activité dans un contexte général d'intervention alliant prévention, insertion et développement local. Deux exemples illustrent ici la pratique de cette troisième catégorie de cuisines collectives. L'un présente une cuisine s'insérant dans une démarche d'intervention de quartier animée par un CLSC, alors que l'autre fait partie de la dynamique de développement de quartier d'un organisme communautaire.

Le territoire du CLSC de Hull compte des cuisines collectives intégrées dans un plan global d'intervention de quartier. Dans le quartier Jean Dallaire, les cuisines collectives instaurées après un travail de mobilisation de femmes du quartier et d'appropriation de la culture du milieu s'inscrivent dans un circuit d'intervention qui les arrime à un ensemble

TABLEAU 2
Classification des cuisines collectives en trois volets

Types de cuisine	Centrées sur la nutrition
Finalités des activités	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire - Réduction des dépenses d'alimentation familiale - Réduction de l'isolement social
Principales stratégies d'intervention	<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
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
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

TABLEAU 2 (suite)
Classification des cuisines collectives en trois volets

Centrées sur l'entraide et l'utilisation du groupe	Centrées sur une approche de développement communautaire
<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire - Réduction des dépenses d'alimentation familiale - Activation des solidarités interpersonnelles et de groupe 	<ul style="list-style-type: none"> - Sécurité alimentaire - Économies au budget familial - Activation des solidarités interpersonnelles et de groupe - Création d'activités générant des revenus - Développement d'activités de revitalisation du quartier
<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
<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 - Activités d'entraide entre membres (réciprocité) et ouverture sur le service à la communauté locale
<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 par fois professionnelle des membres - Développement de services de proximité dans la communauté locale

d'activités de revitalisation du quartier. Les cuisines ont pignon sur rue à la maison de quartier, elles sont visibles et leur contribution à la promotion de la qualité de vie des familles est mise en évidence. Le soutien d'une équipe d'intervenants sociaux d'orientation communautaire s'est avéré un ingrédient essentiel à la viabilité de ces cuisines. À Gatineau, le Centre d'animation familiale (CAF) compte des cuisines collectives arrimées à un éventail d'interventions répondant aux besoins des familles du quartier. On y trouve des ateliers de couture, de l'alphabétisation, des jardins communautaires, un café-rencontre, etc. Les cuisines, tout en s'attaquant au problème de l'insécurité alimentaire, sont animées par des intervenants qui les conçoivent comme une stratégie d'entraide et comme une stratégie *d'empowerment* des femmes du quartier. Le simple fait que les cuisines soient celles du CAF, organisme auquel elles sont rattachées, stimule le sens d'appartenance des participantes. Le CAF, en raison des diverses activités qu'il propose, favorise par l'intermédiaire des cuisines un travail d'insertion sociale de certaines des participantes. Certaines se sont ainsi perfectionnées sur le plan scolaire et ont même intégré le marché du travail. D'autres se sont engagées dans l'organisme en mettant à profit des compétences acquises et y jouent parfois aujourd'hui le rôle d'animatrice. Le saut qualitatif de la participation à des projets de développement économique communautaire dans la perspective de l'économie sociale locale est en gestation et les intervenantes du CAF espèrent créer les conditions propices à la mise en place d'activités qui généreront des revenus pour les cuisines et leurs participantes. Le CAF agit en concertation avec d'autres groupes du milieu et participe à des tables locales ou régionales axées sur la lutte à la pauvreté et à l'exclusion.

Les cuisines de ce type génèrent des retombées en matière de qualité de l'alimentation et d'économie au budget familial. Elles sont aussi des micro-espaces de socialisation propices à l'apprentissage de la vie en groupe et des espaces stimulant l'entraide entre les membres. On y trouve de plus en filigrane une préoccupation constante pour la qualification sociale des membres. L'entraide ou le développement de l'impulsion réciprocaire et la qualification sociale des membres deviennent le terreau prédisposant au changement personnel, familial et social. Ces cuisines collectivisent leur représentation des problèmes et des défis à affronter chez les populations plus démunies. Comme le dit Laville (1992, p. 147), « le recours à la réciprocité manifeste un refus des solutions obligées au profit d'une action volontaire d'acteurs collectifs qui s'affirment de ce fait comme des acteurs de changement collectif ». Par conséquent, dans ces cuisines, le type de solution envisagé aux situations d'appauvrissement et d'exclusion passe par un travail sur les déterminants sociaux et économiques de

la santé et du bien-être. Nos études tout comme celles de Noraz (1995) indiquent que ces cuisines prennent de plus en plus la forme de services de proximité et s'inscrivent dans une démarche de développement communautaire. La question de l'inscription de ces cuisines dans la mouvance du développement local et plus particulièrement dans celle du développement économique communautaire est soulevée dans un chapitre ultérieur.

3. UNE DYNAMIQUE QUI LAISSE PLACE À DES TRANSFORMATIONS

Le portrait et la dynamique des cuisines collectives révèlent également qu'elles ne sont pas des structures fortement institutionnalisées dont le fonctionnement serait identique d'un milieu à l'autre. Au contraire, ils montrent qu'il s'agit plutôt de structures souples et partiellement informelles qui ont adopté des modes de fonctionnement différents selon les contextes dans lesquels elles sont apparues et selon les orientations des promoteurs. La 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. La cuisine collective peut être envisagée comme une réponse à la faim ou plus largement comme une intervention intégrant la dynamique psychosociale et culturelle des personnes fragilisées par leur condition socioéconomique. Elle peut aussi être envisagée comme une intervention tremplin outillant les personnes pour transformer les conditions de vie dans la communauté.

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 au Québec et l'évolution qu'on leur imprimera sont tributaires des choix sociaux et politiques des organisations qui soutiennent les cuisines collectives, tant dans le secteur institutionnel que dans le secteur communautaire. L'analyse que font les différents milieux du phénomène de l'appauvrissement, de la fragilisation des solidarités et du processus d'exclusion et les choix d'intervention qui s'ensuivent modifieront dans les années à venir le paysage de cette pratique sociale encore jeune et ouverte au changement. Pour en arriver à ces choix, il vaut la peine de vérifier de plus près les questions en suspens, de cerner des difficultés qui sont présentes et les enjeux et défis qui se dégagent de l'expérience des cuisines collectives au Québec depuis plus d'une décennie.

CHAPITRE 4

PRATIQUES D'ENTRAIDE SERVICES DE PROXIMITÉ ET DÉVELOPPEMENT LOCAL

Expériences novatrices

Dans ce chapitre, nous présenterons des cuisines collectives qui peuvent nous en apprendre sur ce mode d'intervention et son potentiel. Le premier cas rapporté est celui des Tabliers en folie, cuisine collective de l'Estrie, qui s'avère un bel exemple de l'exploitation graduelle du potentiel que recèle la cuisine collective comme pratique sociale. Créée pour lutter contre la pauvreté en s'attaquant au problème de la faim, elle s'est dès le départ orientée comme organisme d'entraide dans la perspective de *l'empowerment* de ses membres. Elle s'est ensuite inscrite dans une dynamique de contribution au développement local en demeurant toujours à l'affût de l'innovation dans l'action. Nous présenterons ensuite le cas d'une cuisine qui s'est rapidement transformée en entreprise communautaire, Les Cuisines des parents de Pointe-Saint-Charles à Montréal, qui constitue un exemple d'émergence et d'évolution d'une organisation communautaire s'inscrivant dans le champ de la nouvelle économie sociale. Le troisième cas abordé est celui non pas d'une cuisine mais d'un regroupement, le Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie (RCCE), qui peut servir de modèle d'addition des forces à l'échelle d'une région.

Les histoires à succès sont des sources d'inspiration, mais il nous apparaît aussi utile, dans cette troisième partie, de jeter un regard sur des histoires dont la trajectoire a éprouvé des ratés, voire abouti à l'échec. Il est

possible d'en tirer des leçons profitables pour la mise en oeuvre de futures initiatives. Nous terminerons ce chapitre par une présentation de pratiques novatrices instaurées par des cuisines collectives qui, un peu partout au Québec, marient prévention sociale et services de proximité. Ces exemples illustrent certaines des possibilités d'action que peut susciter l'intervention sociale à partir des cuisines collectives.

1. LES TABLIERS EN FOLIE L'ITINÉRAIRE D'UNE CUISINE NOVATRICE

Les Tabliers en folie, cuisine collective autonome située à Richmond, dessert la population de cette municipalité et des alentours, à savoir de Melbourne Village, des cantons de Melbourne, de Kingsbury et des environs. Les Tabliers en folie prennent la forme d'une organisation qui regroupe une douzaine de cuisines de quatre à cinq personnes, des cuisines pour les jeunes, un service de garderie, un service de congélation de mets préparés, du prêt de dépannage et une contribution importante à l'animation d'un réseau d'échanges locaux. Sa trajectoire offre un bel exemple de cuisine novatrice qui a su relever le défi de l'implantation d'un organisme dynamique d'entraide et de développement local en milieu semi-rural fragilisé par des conditions socioéconomiques difficiles.

La cuisine a pignon sur la rue principale de Richmond, une des plus anciennes villes des Cantons-de-l'Est et une des 22 municipalités de la MRC du Val-Saint-François. Ayant perdu environ 25 % de sa population depuis 1970, Richmond compte aujourd'hui 3 100 habitants, dont près de 70 % sont francophones. Carrefour ferroviaire autrefois très actif, cette ville a vu sa population et son économie fort affectées par le déclin des chemins de fer. On y compte encore de petites entreprises manufacturières spécialisées surtout dans le domaine du vêtement et de la chaussure, un établissement d'enseignement secondaire, un point de service du CLSC et un centre d'accueil pour personnes âgées. Le taux de chômage y est de 11 dans une MRC où le revenu moyen est de 20 478 \$ et où 30 % de la population gagne moins de 10 000 \$.

1.1. Histoire d'une cuisine

Le projet de mise sur pied d'une cuisine collective a pris forme au CLSC Val-Saint-François grâce à l'initiative d'une organisatrice communautaire appuyée par une infirmière du CLSC et une bénévole. Ces femmes voyaient dans le projet de la cuisine collective une piste prometteuse

d'intervention pour s'attaquer au problème grandissant de la pauvreté à Richmond et dans les environs. L'idée fut soumise à une douzaine de femmes du milieu. L'opération aboutit en peu de temps à la formation en février 1991 d'un comité promoteur composé de cinq femmes et des deux intervenantes du CLSC. Le comité promoteur testa lui-même la formule de la cuisine collective. L'infirmière du CLSC soutenait le groupe en lui prodiguant des conseils dans le domaine de la nutrition, tandis que l'organisatrice communautaire soutenait le fonctionnement et le volet organisationnel de la cuisine. Dès 1991, on travailla à l'incorporation des Tabliers en folie, qui reçurent leurs lettres patentes le 12 septembre de la même année.

Le démarrage de la cuisine de Richmond s'apparente au démarrage d'un très grand nombre de cuisines. En effet, parmi la quarantaine d'organisations étudiées dans nos recherches, plus de 90 % sont nées sous l'impulsion d'un intervenant de CLSC. Dans la plupart des cas, les CLSC ont surtout investi dans le démarrage des cuisines par des activités qui consistaient autant à vendre l'idée à des gens du milieu, à solliciter des soutiens de type technique ou financier qu'à entamer le recrutement des membres. Les intervenants du CLSC, le plus souvent des organisateurs communautaires ou des nutritionnistes, appuient aussi les cuisines dans leur processus de structuration.

L'organisme a évolué petit à petit et des groupes de personnes se sont ajoutés au groupe initial. L'organisme qui au début cuisinait dans un local loué se déplaça au sous-sol de l'église Sainte-Bibiane, puis dans une maisonnette, ce qui lui a donné une visibilité accrue. Finalement, au printemps 1997, la cuisine a emménagé sur la rue Principale dans des locaux plus spacieux, qui répondaient mieux à ses besoins pour la préparation de mets, la garde d'enfants et les réunions diverses.

Dès son origine, la cuisine n'a pas voulu être identifiée au soi-même de la pauvreté; on voulait plutôt stimuler dans le milieu une dynamique d'entraide pour contrer les problèmes sociaux affectant la population. C'est dans cette perspective que Les Tabliers en folie énumèrent ainsi leurs objectifs : 1) regrouper et soutenir la population dans une démarche de prise en charge et d'amélioration de ses conditions de vie; 2) établir et maintenir un service de cuisine collective pour les gens de la région; 3) soutenir et réaliser toutes les initiatives et projets qui seraient en conformité avec les buts de la corporation.

La cuisine cherche donc à améliorer la situation des participantes sur le plan de la santé globale, de même que sur les plans économique et social.

On cherche à faire de la cuisine un lieu d'appartenance et de regroupement qui fournit aux gens l'occasion de développer leur potentiel tout en contrant les effets de la pauvreté chez eux et dans la communauté.

1.2. Le dynamisme des membres

Plusieurs personnes gravitent autour d'une cuisine collective en s'y engageant à divers titres. Aux Tabliers en folie, on retrouve des membres actifs, des intervenantes et des bénévoles proactifs. Ne s'identifiant pas comme une cuisine à usage exclusif des pauvres, la cuisine est ouverte à toute la population et on peut s'y rendre pour une foule de raisons. Certains participent à la cuisine pour arrondir des fins de mois difficiles, d'autres parce qu'elles y trouvent de nouvelles relations sociales, d'autres pour acquérir de nouvelles habiletés en cuisine. La cuisine mise sur le développement de l'entraide entre les gens de toutes conditions comme moteur de son programme d'activités.

Une soixantaine de personnes fréquentent régulièrement les activités de la cuisine. En étudiant de près la composition des différents groupes de cette cuisine, on peut dégager les grands traits caractérisant les membres. La majorité d'entre eux sont des femmes, résidentes de Richmond, francophones, célibataires ou mères seules chefs de famille et elles ont terminé des études secondaires. L'âge des participantes varie : environ 60 % des membres ont entre 20 et 40 ans, les tranches d'âge 40-49 ans et 50-59 ans réunissant un autre 30 % des membres. Entre 1995 et 1997, 65 % des participantes à la cuisine avaient entamé ou terminé une scolarité de niveau secondaire, 12,5 % avaient terminé des études collégiales et 12,5 des études universitaires. Environ 70 % de la population féminine de plus de 15 ans de la MRC gagne moins de 20 000 \$. Il n'est donc pas surprenant qu'environ 70 % des membres gagnent moins de 20 000 \$ et que 50 % des membres reçoivent des prestations de la sécurité du revenu.

La cuisine de Richmond n'a pas eu peur d'innover et d'adapter les groupes de cuisine aux besoins et centres d'intérêt des membres. On y retrouve deux groupes de fin de semaine, deux groupes anglophones, un groupe masculin, un groupe de cuisine végétarienne, un groupe pour des gens éprouvant des difficultés de santé mentale. La participation à la cuisine affiche une régularité qui dépasse nettement celle de plusieurs cuisines au Québec. La cuisine Les Tabliers en folie n'a pas de problème de stabilité des membres et doit parfois inscrire des gens en liste d'attente pour démarrer de nouveaux groupes. La cuisine s'est prémunie contre les principaux facteurs de décrochage en se dotant d'un service de gardiennage des enfants,

de soutien au transport ainsi que d'un service de prêt occasionnel. L'attention aux goûts et à la culture alimentaire des participantes, la relation personnalisée avec les membres, la qualité de l'accueil en tout temps au local central et au sein de chaque groupe, de même que la convivialité des lieux, sont aussi de ces éléments qui contribuent à la rétention des membres, sans compter le lien qui s'y crée avec des animatrices compétentes et proactives.

1.3. Des intervenantes proactives

La direction des Tabliers en folie est assumée par une intervenante qui possède une formation universitaire ; la première était diplômée en travail social et sa remplaçante en psycho-éducation. Avec les années, d'autres intervenantes se sont ajoutées, toutes formées dans des disciplines d'intervention des sciences humaines.

La directrice. coordonne l'ensemble: du programme d'activités de la cuisine et voit à ce que son fonctionnement favorise l'addition des forces des membres et le développement de l'entraide. Elle représente la cuisine auprès de diverses instances publiques et communautaires de la région. Ses tâches l'amènent à soutenir des groupes de cuisine en participant aux rencontres de planification et en animant des sessions de préparation de repas. Elle travaille aussi à trouver du financement pour l'organisme et administre les activités de formation et de supervision commandées par les subventions obtenues de programmes gouvernementaux. Des intervenants du CLSC et des membres de la cuisine n'hésitent pas à dire de la directrice qu'elle est au coeur de la cuisine et de sa vitalité. Leur expression ne relève pas seulement d'une appréciation des qualités personnelles de la directrice, mais est le révélateur de l'importance de l'animation et de l'organisation des cuisines autour de personnes compétentes et porteuses d'un leadership, ouvertes sur la communauté.

L'organisation compte aussi une vingtaine de bénévoles dont l'engagement varie selon les personnes, leur disponibilité et leurs habiletés. La plupart (près de 75 %) sont des membres de la cuisine et la majorité des autres sont des parents ou des amis des membres de la cuisine. Entre 1994 et 1996, près de 4 000 heures de travail ont été comptabilisées comme ayant relevé des bénévoles. La cuisine collective reconnaît l'apport des bénévoles pour l'ensemble de son fonctionnement. Cinq bénévoles occupent des postes au conseil d'administration, d'autres assurent le transport de participants, la présence et l'animation à la halte-garderie, l'aide à l'entretien ménager, l'entreposage d'aliments, l'organisation des activités sociales, etc.

Finalement, il faut souligner que la cuisine collective compte deux autres catégories d'employés. D'une part, des personnes y sont embauchées par l'intermédiaire de programmes gouvernementaux de formation et de soutien à l'emploi. Une personne y a occupé des fonctions d'aide-cuisinier et une autre y a effectué un stage en secrétariat. D'autre part, la cuisine a reçu des stagiaires de l'Université de Sherbrooke dans le domaine de la psycho-éducation et du service social. Ces stagiaires séjournent à la cuisine pendant une période d'environ quatre mois comme employées à temps partiel et l'organisme leur offre une supervision.

1.4. Une cuisine qui diversifie activités et services

Plusieurs cuisines collectives concentrent leurs activités autour de groupes de cuisine se réunissant mensuellement. Outre cette activité des groupes de cuisine, Les Tabliers en folie ont mis en place un ensemble d'activités qui stimulent les échanges entre les membres, incitent à l'entraide et sensibilisent les membres à l'importance du développement local. La cuisine tient à diversifier ses activités et elle n'a pas peur de prendre des initiatives novatrices stimulant l'entraide et visant à revitaliser le milieu.

1.5. Les activités régulières à la cuisine collective **L'accueil**

Les locaux de la cuisine sont ouverts du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h 30 et la coordonnatrice assure une permanence pour accueillir les participantes en dehors des ateliers de cuisine. Le local étant situé sur la rue Principale et disposant d'un hall d'entrée accueillant avec un coin qui se prête à la conversation, il arrive que les participantes s'y arrêtent pour jaser avec la coordonnatrice ou la personne à l'accueil. Cela favorise le sentiment d'appartenance aux cuisines et représente un facteur de rétention de la clientèle.

La halte-garderie

Deux pièces sont consacrées à la garderie : une salle de jeux et un « coin dodo ». Le service de garderie facilite la participation des femmes à la cuisine collective. Les bénévoles qui assurent la garde des enfants sont des participantes à d'autres groupes de cuisine. Ainsi, en 1996-1997, une vingtaine de participantes ont eu recours occasionnellement au service de gardiennage, ce qui totalisait 106 présences /enfants. La garderie a formé des jeunes mamans à la garde d'enfants et à l'utilisation du jeu. De plus, la halte-garderie est une occasion qu'a utilisée la cuisine pour accroître

l'estime de soi des mamans en considérant leur apport comme un travail. Une légère rémunération est versée pour les heures de garde, à savoir de 15 \$ à 20 \$ selon le nombre d'enfants présents. La formation a aussi stimulé l'acquisition de compétences parentales chez les mamans qui ont élargi leur capacité de jeu avec les enfants et qui ont été sensibilisées à la sécurité en rapport avec les comportements des « trottineurs » et des jeunes enfants.

La récupération alimentaire

Toutes les semaines, la coordonnatrice, ou une intervenante, se rend chez le marchand de légumes et quelquefois à la banque alimentaire Moisson Estrie, afin de récupérer des aliments périssables. Des membres du comité de récupération alimentaire communiquent ensuite avec des participantes de différents groupes de cuisine, pour qu'elles viennent aider à la transformation des aliments et à leur préparation pour la congélation. Les aliments ainsi congelés servent lors des journées de cuisine. La récupération alimentaire est un moyen d'économiser pour les participantes puisque l'organisme se procure ces aliments à un coût moindre.

Les activités sociocréatives

La cuisine collective Les Tabliers en folie représente un lieu d'appartenance pour les participantes. C'est pour renforcer cette appartenance que les cuisines organisent des activités sociales pour les membres, afin que les groupes se connaissent entre eux. Par exemple, une épluchette de blé d'Inde souligne la reprise des activités à l'automne, l'Halloween est fêtée et on organise une activité spéciale pour la Noël. Selon les activités, on retrouve de 30 à 90 participants. Il arrive aussi que la cuisine organise des sorties à l'occasion d'événements particuliers.

Les activités d'économie domestique

Les cuisines collectives permettent aux familles de réaliser des économies au-delà des sessions mensuelles de cuisine. Par exemple, en 1995-1996, une « Journée ketchup » a réuni des membres autour de la confection de marinades. Cette activité a été rendue possible grâce à un don d'une quantité importante de légumes (tomates, courgettes, etc.). L'infirmière du CLSC a encadré chacun des ateliers, c'est-à-dire la préparation des légumes (soir) et la mise en conserves (le lendemain).

Les Tabliers en folie reçoivent parfois de la nourriture préparée pour des buffets, que les gens n'ont pas consommée. Les organisateurs des buffets communiquent avec la coordonnatrice des cuisines et lui donnent les

surplus de nourriture. La coordonnatrice appelle les participantes qu'elle sait dans le besoin et leur distribue la nourriture. La récupération alimentaire permet également aux participantes de réaliser des économies.

Le prêt de dépannage

La coordonnatrice des cuisines a constaté que certaines participantes décrochaient parce qu'elles ne pouvaient payer leur contribution mensuelle de 20 \$ à la cuisine. Les Tabliers en folie prévoient donc un budget de 100,00 \$ pour effectuer des prêts (20 \$) aux participantes qui en auraient temporairement besoin. En 1996-1997, Les Tabliers en Folie ont prêté de l'argent à 49 personnes et à 68 personnes l'année suivante. Les participantes contractent une entente avec l'organisme et doivent rembourser le prêt dans les 30 jours qui suivent. Les membres font preuve d'un grand sens des responsabilités et elles remboursent fidèlement les emprunts contractés.

Le transport-dépannage

La cuisine collective étant située dans un milieu où les distances sont grandes, le transport peut représenter une difficulté pour les participantes. Les Tabliers en folie offrent donc un service d'aide au transport-dépannage de la cuisine à domicile. Ce service est assuré par la coordonnatrice, appuyée par des bénévoles. Onze participantes (environ 20 % de la clientèle) bénéficient actuellement de ce service. La proximité de la cuisine est un facteur qui favorise la rétention des membres d'une cuisine. En milieu rural, il faut composer avec les distances et le soutien au transport devient un moyen d'éviter le décrochage.

Les activités de formation

Les nouveaux participants des Tabliers en folie reçoivent une formation sur la salubrité alimentaire offerte par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. De plus, les membres du CA ont participé à des sessions de formation données par l'organisatrice communautaire du CLSC, par la Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Estrie (RRSSSE) ou par des intervenantes professionnelles. De plus, la coordonnatrice de l'organisme et des membres du CA ont participé à des sessions de formation organisées par Centraide, le Regroupement des cuisines collectives du Québec et la RRSSSE.

Bien que Les Tabliers en folie ne bénéficient actuellement pas d'un budget suffisant pour offrir de la formation, la participation aux cuisines donne, de façon informelle, une certaine formation aux participantes. Par

exemple, certaines femmes, puisqu'elles deviennent à l'aise dans les cuisines, désirent faire plus que simplement cuisiner. Elles ont alors l'occasion de participer à différents comités, au sein desquels elles obtiennent une certaine formation, puis éventuellement siègent au CA : elles font l'expérience de la direction d'un organisme et reprennent ainsi confiance en elles. Elles prennent conscience de leurs capacités.

L'expérience de cuisiner en groupe, dans un organisme ayant une structure de fonctionnement semblable à celle d'un restaurant, peut permettre d'acquérir suffisamment d'expérience pour décrocher un emploi dans un restaurant. On peut donc parler d'une préparation indirecte à l'emploi. Les Tabliers en folie ont aussi offert une formation et de l'entraînement aux femmes pour la garde des enfants. Le service de garde est considéré comme un travail pour la cuisine même si les gardiennes sont modestement rémunérées. Il s'agit là d'une intervention qui va dans le sens de l'insertion sociale et de la préparation à l'emploi. Les cuisines collectives favorisent donc à leur façon l'insertion sociale des membres.

Les activités socioéducatives

La cuisine profite des occasions qui se présentent pour donner un caractère éducatif à diverses activités d'ordre social ou d'agrément. Nous illustrons ici le propos par deux exemples. Les membres ont eu l'occasion de s'impliquer lors de la Marche des femmes contre la pauvreté en 1994, marche dite *Du pain et des roses*. Un comité spécial a été formé pour cette activité et non seulement Les Tabliers en folie ont-ils participé à l'accueil des marcheuses pour le dîner (en collaboration avec le Centre de femmes de Windsor), mais les femmes ont également été invitées à prendre part à la marche. Plusieurs participantes des Tabliers en folie ont donc marché dans les rues de Québec à cette occasion. Dans un autre ordre d'idées, l'infirmière du CLSC anime des ateliers thématiques mensuels traitant de nutrition. Deux groupes de dix participantes sont formés pour chacun des ateliers. On y discute de nutrition et on y fait des démonstrations de ce que l'on peut préparer à partir des aliments au centre du thème de l'atelier. Se sont ajoutés des ateliers de cuisine d'autres pays ou de cuisine végétarienne.

1.6. Les initiatives novatrices de la cuisine

Les cuisines jeunesse

La Cuisine jeunesse consiste en une cuisine collective adaptée à la situation des jeunes. En effet, les jeunes sont amenés très tôt à se retrouver seuls à la maison après l'école ou encore à garder de jeunes enfants même à l'heure

des repas. Les enfants et les adolescents sont aussi réputés ne pas très bien s'alimenter, à plus forte raison si la culture culinaire de la famille laisse à désirer.

Le projet de cuisine de jeunes a été conçu comme une série de rencontres hebdomadaires de groupes de jeunes réunis pour cuisiner. Les activités s'échelonnent sur dix semaines à raison d'une session hebdomadaire d'environ deux heures. Les jeunes, en équipe de deux, préparent deux ou trois grosses portions des mets au menu. Les quantités préparées sont suffisantes pour que les jeunes cuistots en apportent à la maison en espérant que les familles apprécient les mets et aient l'idée de les reproduire. De plus, le jeune est valorisé dans une activité qui confirme ses talents.

L'objectif des cuisines jeunesse était d'abord de sensibiliser les jeunes à des questions relatives à la qualité de leur alimentation. De façon plus spécifique, on voulait que des jeunes réalisent des apprentissages en cuisine (préparation de mets économiques et nourrissants, règles d'hygiène et de conservation des aliments, ouverture à la nouveauté en matière d'aliments, etc.) et qu'ils vivent une expérience de coopération par l'intermédiaire des cuisines collectives. On a alors ciblé de façon secondaire l'augmentation des connaissances en nutrition et des notions de base en cuisine, le développement de l'autonomie et du travail d'équipe.

La publicité s'est effectuée de bouche à oreille et, en 1995-1996, la Cuisine a formé cinq groupes de six jeunes (30 jeunes). L'activité a été si populaire qu'une liste d'attente a dû être dressée. En 1996-1997, l'organisme a repris l'activité et, cette fois, deux catégories de groupes ont été créées : les 8-10 ans et les 11-13 ans. Neuf groupes ont été formés; certains se rencontraient une fois par semaine, d'autres à deux reprises. En tout, 50 jeunes ont participé au projet. Certains jeunes qui avaient participé l'année précédente désiraient s'impliquer de nouveau à tout prix. L'organisme leur a alors donné le mandat de parrainer les nouveaux groupes.

L'activité Cuisine jeunesse a été réalisée grâce à la contribution financière du Fonds de création d'emplois du Syndicat de l'enseignement de l'Estrie, membre de la CEQ. Le syndicat régional a remis la somme de 7 500 \$ chaque année aux Tabliers en folie, pour assurer le salaire de l'intervenante, une diplômée en éducation engagée annuellement pour une durée de 20 semaines à raison de 30 heures par semaine. Les autres frais pour démarrer le projet ont été couverts avec l'aide des municipalités environnantes qui ont donné un total de 400 \$ en 1995-1996 et près de 500 \$ en 1996-1997.

L'activité s'autofinance aussi en partie par les cotisations des jeunes. Le coût de participation, en 1995-1996, était de 25 \$ pour 10 rencontres, alors qu'en 1996-1997 il en coûtait 24 \$ pour participer à huit rencontres. L'organisme demande un prix le plus bas possible afin de favoriser un maximum de participation, dont celle des jeunes de familles économiquement défavorisées.

L'ensemble du projet s'est avéré un succès. Outre les effets de l'éducation à la nutrition à partir d'apprentissages expérientiels, plusieurs jeunes ont eu l'occasion de vivre une expérience de groupe valorisante. Les activités centrées sur l'acquisition de compétences par les jeunes misent sur les forces de ces jeunes, contrairement à plusieurs projets qui présentent des activités où l'on sensibilise surtout les jeunes à des difficultés qu'ils éprouvent. Sans nier la valeur et la pertinence de projets s'attaquant aux difficultés des jeunes, il apparaît toutefois important que l'on mise d'abord sur des processus d'entraide valorisant les forces des enfants et des adolescents. Le degré de satisfaction des participants a été fort élevé, ce qui a créé un pouvoir d'attraction important dans la communauté et dans les écoles pour ce genre de projet. Un autre effet secondaire est d'avoir donné de la visibilité à la cuisine collective dans les familles de la ville et des environs. La cuisine est alors perçue comme un milieu stimulant, ce qui vient briser les préjugés qui pourraient se développer quant à ce type d'organisme.

Le Troc à--tout, un système d'échange local

Le Troc-à-tout est un réseau d'échange de biens et de services mis sur pied par une coalition d'une dizaine d'organismes réunis pour l'occasion au sein du comité Action-Entraide. Les Tabliers en folie ont été un membre des plus actifs au sein de ce comité. Depuis son entrée officielle en activité, le Troc-à-tout est parrainé par Les Tabliers en folie, organisme qui gère aussi le système informatisé des points et des enregistrements des échanges.

Le Troc-à-tout est ce qu'on appelle ailleurs un système d'échange local ou SEL¹. On définit les SEL comme des associations ou organisations communautaires au sein desquelles les membres échangent, sur une base locale, des services et des biens de divers types. Les échanges sont régulés par une unité de compte ou des points qui remplacent la monnaie, l'unité qui régule les échanges étant propre au groupe de membres. Les membres disposent en général d'un carnet de ces unités ou points

1. Les SEL ont leur pendant anglo-saxon dont ils ont d'ailleurs tiré leur inspiration, les LETS (Local exchange trading system). Pour plus de détails sur le fonctionnement des SEL voir Servet et Bayon (1999), Bayon et Servet (1998) November (1998).

d'échange ou d'un relevé périodique leur indiquant leur solde de points. L'ensemble du système d'échange est traité par un programme informatique. Un catalogue d'offre et de demande permet aux membres d'entrer en communication les uns avec les autres et de s'entendre sur l'échange souhaité.

Les SEL s'inscrivent dans le mouvement de promotion de pratiques économiques nouvelles qui prennent en considération la dimension sociale sous-jacente aux échanges économiques. Ainsi, les SEL sont bâtis sur le principe du réseau comme terrain d'échange fertilisé par la réciprocité. Les SEL sont des organisations qui veulent favoriser la mise en réseau de gens disposés à créer entre des liens sous forme d'échanges pour résoudre une partie de leurs difficultés économiques et stimuler le réseautage dans la communauté locale.

En 1999, à Richmond, 400 personnes provenant en majorité de la MRC du Val-Saint-François sont membres du Troc-à-tout. Ce service à but non lucratif basé sur le principe du troc compte autour de 150 à 200 échanges par semaine. Il peut s'agir d'échange de vêtements, de biens d'usage domestique et de plats congelés disponibles au local d'échange ou encore de transactions entre membres pour échanger des services dans divers domaines, dont l'aide domestique, le transport, des travaux d'entretien extérieur, des cours variés personnalisés, etc. Une employée à mi-temps assure l'animation et les tâches administratives. Certains membres y travaillent en étant rémunérés avec des points qu'ils peuvent utiliser pour leurs échanges. Le local d'échange de biens, situé sur la rue Principale en face de la cuisine collective, est ouvert une journée par semaine avec le projet d'ouvrir sous peu une deuxième journée. Le local est devenu non seulement un lieu de rencontre pour l'échange de biens, mais encore un lieu de rencontre amicale. Le Troc-à-tout veut stimuler l'entraide dans la région et se développer en tant qu'organisme d'économie sociale.

Le jardin communautaire

Le dernier né des projets des Tabliers en folie est celui de la mise sur pied d'un jardin communautaire². Le projet est actuellement à l'étude et si tout se déroule bien il est possible que l'on passe à l'action au printemps 2000. La cuisine espère ainsi non seulement accroître les économies au budget familial par une activité d'autoproduction, mais encore favoriser les échanges et l'entraide autour d'une nouvelle activité ouverte à tous dans le milieu.

2. Pour en savoir plus au sujet des jardins communautaires, voir Boulianne (1998) et les travaux de Cérézuelle (1995) et de Cérézuelle et Roustang (1998).

1.7. Comment vivent et e organisent Les Tabliers en folie

Une organisation comme Les Tabliers en folie ne peut survivre longtemps sans une saine organisation démocratique et sans un minimum de ressources financières. De plus, avec les années, on a reconnu que le soutien du CLSC et l'inscription dans des circuits de ressourcement s'avéraient nécessaires à sa vitalité.

Les Tabliers en folie sont une OBNL organisée démocratiquement. L'organisme est dirigé par un conseil d'administration de cinq personnes qui rend compte à son assemblée générale. Du côté du fonctionnement interne, il est géré et animé par deux intervenantes, dont une coordonnatrice à temps plein. Les activités de l'organisme sont aussi soutenues par plusieurs bénévoles actifs dans des comités comme le comité de vérification, le comité de financement, celui de la halte-garderie et des comités *ad hoc* tels les comités relatifs aux fêtes et événements spéciaux ou à l'embauche de personnel. Les Tabliers en folie bénéficient aussi de la collaboration du CLSC depuis leurs débuts à travers le soutien qu'ont apporté l'organisatrice communautaire et l'infirmière. L'apport du CLSC s'avère précieux non seulement en termes de recherche de financement et d'animation d'activités, mais parce qu'il s'actualise sous forme d'expertise-conseil à des moments importants dans l'évolution de l'organisme.

La vie des Tabliers en folie est aussi fonction de ses ressources financières. Du côté des subventions récurrentes (en général pendant trois ans) Les Tabliers en folie reçoivent des octrois de Centraide, de la Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Estrie et du Conseil régional de développement (CRD). Ils ont bénéficié également du soutien financier de fondations ; les montants sont toutefois rarement récurrents. Des dons de communautés religieuses et d'autres sources (clubs sociaux, institutions financières, municipalités, particuliers), de même que des programmes publics de soutien à l'emploi, ont totalisé entre 5 000 \$ et 10 000 \$ selon les années. L'organisme dispose d'un budget dont le financement se répartit en financement public, financement associatif et autofinancement.

Les états financiers des Tabliers en folie affichent des revenus et des dépenses qui s'équilibrent à peu de chose près autour de 38 000 \$ en 1995-1996 et de 50 000 \$ pour les années suivantes. Ces montants incluent l'effort d'autofinancement. C'est à partir de 1996 que la cuisine a réellement investi des efforts dans des activités d'autofinancement, ce qui a amené la création d'un comité d'autofinancement. Ces activités ont trait à la vente de divers produits domestiques (nappes, tabliers, savon, produits de nettoyage, coffrets de rangement, etc.) et des produits fabriqués aux

cuisines (confiserie, vente de desserts lors d'événements sociaux dans la communauté). Les activités d'autofinancement ont de plus permis à des femmes de réaliser des apprentissages nouveaux sur le plan économique. Par exemple, il a fallu établir des réseaux de distribution, apprendre à vendre un produit, tenir un inventaire et gérer l'argent en circulation. L'activité, tout en rapportant à l'organisme, contribue à la formation des membres et à l'acquisition de compétences.

La crédibilité d'un organisme dans la communauté et sa visibilité sont des éléments importants pour obtenir du financement. Les Tabliers en folie ont soigné cette dimension promotionnelle. Des conférences de presse, des visites de la cuisine, des inaugurations publiques ont contribué à la visibilité et à la bonne réputation de l'organisme qui, par ailleurs, n'a pas hésité à mettre en valeur la contribution et le soutien de ses bailleurs de fonds.

Des cuisines collectives, tout en étant centrées sur l'entraide, commencent à se définir comme services de proximité. Elles s'inscrivent progressivement dans une démarche de familiarisation avec l'économie sociale. La cuisine collective s'engage alors graduellement vers la création de services économiquement et socialement rentables. Elle se tourne aussi parfois vers la création progressive d'emplois, dynamisant ainsi la vie socioéconomique locale. Les Tabliers en folie ne se définissent pas encore comme une entreprise d'économie sociale. L'organisme s'ouvre toutefois à cette idée et ne répugne pas à s'engager dans des projets de nature économique qui profitent soit aux membres, soit à l'organisme, soit à d'autres personnes dans la communauté.

Dans le cadre de la création d'emplois et du financement d'activités professionnelles profitables pour l'organisme, la cuisine a supervisé et réalisé quatre projets d'insertion ou d'accueil de stagiaires. Un projet carrière-été de 12 semaines dans le domaine de l'informatique a permis l'informatisation du système de comptabilité. Grâce à un projet issu des mesures EXTRA on a embauché une aide-cuisinière pendant cinq mois. Un programme d'assurance-emploi a amené une personne à occuper un poste de secrétaire pendant six mois. Finalement, le projet des cuisines jeunesse a généré l'emploi d'une animatrice éducatrice auprès des jeunes pendant cinq mois.

L'application des programmes publics de soutien à l'emploi ou d'insertion professionnelle exige du temps et des habiletés de la part du personnel de la cuisine collective. S'inscrire comme organisme participant à ces programmes n'est pas sans inconvénient. Il semble toutefois que dans les cuisines dotées de quelques personnels, on s'en accommode de façon rentable à la fois pour la cuisine et pour les personnes qui sont bénéficiaires

de ces programmes. La participation à une cuisine collective peut préparer le retour sur le marché du travail, d'une part, en renforçant des compétences et attitudes qui rendent les participantes plus désirables pour les employeurs et, d'autre part, en offrant de l'expérience prédisposant à occuper des emplois dans des secteurs reliés à l'alimentation ou à la restauration.

Les Tabliers en folie s'inscrivent aussi dans des démarches partenariales à divers titres. On les retrouve au Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie, à la table des organismes communautaires du Val-Saint-François, au comité Action-Entraide soutenant le réseau d'échange local (Troc-à-tout), au comité de suivi du Forum de développement local. Les cuisines sont aussi membres du Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) et du Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie (RCCE). Il s'y développe des solidarités et des occasions de ressourcement à travers les échanges sur les problématiques régionales et la réflexion sur les pistes d'action pour contrer la pauvreté, valoriser les familles et stimuler le développement local.

1.8. En conclusion : un arrimage à la prévention sociale

Les Tabliers en folie comptent parmi ces organisations dont on peut dire qu'elles affichent une grande vitalité. La cuisine connaît bien sûr ses difficultés et elle doit être vigilante pour maintenir cet essor qui la caractérise. On entend parfois des allusions au fait que les cuisines collectives sont mieux adaptées à la réalité urbaine. Or, cette cuisine de l'Estrie démontre que la cuisine collective est un mode d'intervention qui réussit aussi à se développer de façon socialement rentable dans de petites communautés semi-urbaines et rurales.

La vitalité de cette cuisine ne relève pas de la génération spontanée, mais est tributaire d'un ensemble de conditions mises en place pour assurer l'exploitation la plus judicieuse possible de ce mode d'intervention. On y trouve plusieurs des conditions que nos recherches en prévention sociale et en développement communautaire ont identifiées comme des facteurs contribuant à la vitalité des projets (Fréchette, 1997). Parmi celles-ci, nommons la multiactivité dans les organisations, la démarche partenariale, l'adoption d'une perspective de développement local, le financement diversifié, le fonctionnement démocratique et la mise à profit des institutions locales. En effet, Les Tabliers en folie comptent un personnel permanent compétent plutôt stable et qui tisse des liens de confiance et de sympathie avec les membres de l'organisme. Les intervenantes possèdent une formation universitaire dans le domaine de l'intervention psychosociale et leurs qualités personnelles en font des personnes empathiques, facilement accessibles et

disponibles. Du côté des orientations de l'organisation, il appert qu'elles sont soutenues par une analyse macro-sociale qui envisage la faim comme un effet de l'appauvrissement, ce qui incite l'organisme à se développer au-delà de la mesure d'aide alimentaire. Les Tabliers en folie ont mis sur pied des activités complémentaires à celles qui s'attaquent au problème de la faim et travaillent dans la perspective de *l'empowerment* de leurs membres et de la contribution au développement de la communauté locale. Les cuisines ont ainsi acquis une solide crédibilité dans le milieu et s'insèrent dans des réseaux de concertation entre organismes de développement local.

Le partenariat soutenu du CLSC et son effet de levier ont été déterminants dans le démarrage et la progression de cette cuisine qui à son tour agit comme partenaire d'autres organismes en gestation. Les cuisines collectives peuvent s'avérer des expériences de micro-solidarité isolées ou se situer dans un mouvement de développement des communautés locales. Elles peuvent concentrer leur action sur la faim, comme nombre d'organismes d'aide alimentaire, ou, au contraire, comme le démontre l'expérience des Tabliers en folie, elles peuvent centrer leur action sur la lutte contre l'appauvrissement et devenir une porte d'entrée dans un réseau de solidarité et de développement pour des populations parfois encore peu rejointes par les établissements publics. Le partenariat entre les organisations communautaires et les institutions comme les CLSC prend ici tout son sens.

2. LES CUISINES DES PARENTS: UNE CUISINE DEVENUE UNE ENTREPRISE D'ÉCONOMIE SOCIALE

Les Cuisines des parents sont situées dans Pointe-Saint-Charles, quartier du sud-ouest de Montréal. Au cours des vingt dernières années, le quartier a été affecté par de nombreuses fermetures d'usines et d'entreprises, ce qui a accru l'appauvrissement de la population. Le quartier compte 19 815 habitants. Environ 37 % d'entre eux vivent seuls. En ce qui concerne les familles, 30 % sont sans enfants et 50 % des autres sont dirigées par un seul parent, le plus souvent la mère (85 %). La population en âge de travailler offre un taux d'activité de 53 % et 17 % de cette population est considérée comme étant en chômage. Le revenu moyen est légèrement supérieur à 30 000 \$, bien que 40 % des familles aient des revenus inférieurs à 20 000 \$. Le quartier est estimé en déclin. Le secteur communautaire y est toutefois particulièrement actif et certaines de ses organisations sont bien connues, comme la Clinique communautaire de Pointe-Saint-Charles et la Corporation de développement économique communautaire RESO.

2.1. Itinéraire d'une cuisine collective et sa conversion en entreprise

Une résidante de Pointe-Saint-Charles engagée dans la vie de sa communauté, surtout dans le secteur scolaire, est à l'origine de l'initiative qui deviendra les Cuisines des parents. En effet, Louise Lanthier, accompagnée d'autres mères bénévoles à l'école Jeanne-Leber, est approchée en 1989 par une nutritionniste du Carrefour d'éducation populaire qui souhaite développer des cuisines collectives dans le quartier. Madame Lanthier organise alors trois groupes recrutés parmi les bénévoles de l'école. Les femmes recrutées proviennent de familles dont le revenu est tiré du travail du père, seul pourvoyeur de la famille. Elles sont attirées par l'idée de sortir de la maison, de rencontrer d'autres femmes pour cuisiner ensemble, échanger sur leurs préoccupations et avoir du plaisir. Les groupes se rencontrent mensuellement au Carrefour d'éducation populaire. L'un des groupes fonctionne ainsi jusqu'en 1991, année charnière où s'enclenche la démarche de transformation de la cuisine en entreprise.

Le groupe initial de sept femmes de la cuisine collective était sensible aux difficultés des enfants de l'école Jeanne-Leber en raison de l'appauvrissement des familles du quartier. Les femmes projetaient d'ajouter une activité au programme de leur cuisine collective. Après avoir songé à l'ouverture d'un restaurant populaire, elles optent plutôt pour la préparation d'une soupe chaude à servir le midi aux écoliers. Elles demandent de l'aide au RESO pour inscrire leur projet au sein du programme de développement de l'emploi (PDE) et obtiennent un PDE spécial de formation (44 semaines) avec rémunération. À la même époque, le Conseil scolaire de l'Île-de-Montréal sollicite Centraide pour l'organisation de repas pour des écoliers du primaire dans le cadre de la mesure d'aide alimentaire du ministère de l'Éducation du Québec. Centraide communique avec des organismes communautaires susceptibles d'agir comme promoteurs de ce service dans les quartiers ciblés. Louise Lanthier, en tant que responsable de la cuisine collective et bénévole active de l'école, est pressentie pour offrir le service dans les trois écoles de Pointe-Saint-Charles. L'invitation est arrivée au bon moment et le financement l'accompagnant allait propulser en avant le projet qu'entretenait la cuisine collective à travers son PDE.

Cinq des sept femmes de la cuisine choisirent de s'engager dans l'entreprise de production de repas en milieu scolaire. La tâche à accomplir leur semblait tout un défi. RESO, à partir du PDE, leur fournit un plan de formation sur les rudiments de la cuisine d'établissement et une formation additionnelle menant à la reconnaissance d'équivalence d'une V^e secondaire. La nutritionniste de la clinique populaire et un traiteur du quartier ont

aussi contribué à leur formation sur le plan de la qualité de l'alimentation et de l'organisation du travail. La caisse populaire et la clinique communautaire ont soutenu financièrement l'achat de l'équipement de restauration nécessaire à la préparation de repas. Et c'est ainsi qu'en octobre 1991 Les Cuisines des parents offraient un service de dîner à l'école Jeanne- Leber. En février 1992, l'entreprise étend ses activités à l'école Charles-Lemoyne. Dès la seconde année scolaire, en septembre 1992, le service s'étend à l'école Saint-Gabriel. La cuisine avait franchi le pas qui en faisait une entreprise. Elle prépare et distribue environ 700 repas par jour, cinq jours par semaine, durant les dix mois de l'année scolaire. Des enfants non admissibles à la mesure d'aide alimentaire achètent aussi des repas à prix raisonnable, de même que certains enseignants. De plus, l'organisme prépare 22 repas destinés à des personnes âgées du quartier après entente avec le YMCA.

En 1993, Les Cuisines des parents sont officiellement incorporées comme organisme sans but lucratif. En 1995, l'entreprise révisé son statut, sa situation financière confortable permettant de songer à développer d'autres activités. L'organisme étudie avec une agente de développement de RESO la pertinence de restructurer l'organisme sous forme de coopérative de travail ou d'entreprise privée. Les travailleuses réaffirment leur volonté de demeurer un organisme sans but lucratif, statut qui correspond mieux à leur engagement envers les enfants démunis de leur communauté.

En 1999, Les Cuisines des parents s'avèrent une organisation bien rodée qui distribue au total 1 150 repas dans quatre écoles et qui vend des ateliers d'éducation à la nutrition dans huit écoles.

2.2. Une cuisine aux multiples acteurs bien ancrée dans son milieu

L'organisation compte maintenant neuf employées à temps plein, dont la responsable de l'entreprise. Elle embauche aussi trois nutritionnistes à temps partiel et, pendant un temps, y sera aussi employée une travailleuse de rue dans le cadre d'activités de prévention auprès des enfants. S'ajoute un réseau de bénévoles pour chacune des écoles. Le service de repas dans les écoles demande aussi la participation de parents et bénévoles dans chacune des écoles bénéficiaires du service. En effet, la distribution des repas ainsi que la surveillance et l'animation des enfants exigent le travail de plusieurs personnes à raison de trois heures par jour, sans compter le livreur assurant le transport des plats de la cuisine vers les écoles. Ces bénévoles sont des

mères du quartier, la plupart prestataires de la sécurité du revenu. Elles en retirent un modeste revenu d'appoint. Leur nombre a varié de 22 à 52 selon les années.

Avec le temps et leur engagement social, les membres de la cuisine en ont fait une organisation fort crédible et appréciée dans la communauté locale. La cuisine s'inscrit au coeur d'un réseau de soutien constitué surtout d'entreprises et de commerçants locaux, de sympathisants du quartier, des directions d'école et de la CDEC.

Travailler en milieu scolaire exige une collaboration solide avec les directions d'école. Fortes de leur expérience antérieure de bénévolat en milieu scolaire, Les Cuisines des parents ont su développer des complicités avec les écoles. Les travailleuses de l'entreprise n'ont pas hésité à afficher leur préoccupation pour l'amélioration des conditions de vie des écoliers du quartier, et c'est dans cette optique que la cuisine a embauché des diététistes et une travailleuse de rue. Cette perspective de travail les met d'ailleurs en lien avec d'autres organismes communautaires du milieu. Les Cuisines des parents ont entretenu une collaboration étroite avec Travail-milieu-Jeunesse-Sud-Ouest en accordant un don de 5 000 \$ à l'organisme pour la formation de travailleurs et de travailleuses de rue et en embauchant l'une d'elles pour leur propre projet. Il faut aussi souligner que la directrice de la cuisine, engagée socialement comme membre résidente au sein de RESO, préconise l'implication de l'organisme au sein du réseau communautaire de la Pointe-Saint-Charles. Les Cuisines des parents sont aussi en lien avec le Club des entrepreneurs sociaux de Montréal, qui regroupe des dirigeants d'entreprises coopératives et d'OSBL engagés dans la production de biens et services répondant aux besoins de leur communauté locale.

Du côté de l'ancrage dans le quartier, l'organisation pratique une politique d'achat local sans qu'elle soit formellement prescrite dans leurs règlements. Les approvisionnements généraux, comme l'achat de conserves, s'effectuent par entente avec les fournisseurs de la Commission des écoles catholiques de Montréal, ce qui permet de réaliser des économies d'échelle en s'associant avec les cafétérias et les cuisines scolaires. En ce qui concerne les achats de base en viande, fruits et légumes, l'entreprise réserve ses commandes hebdomadaires aux commerçants du quartier avec qui se développent ainsi des rapports empreints de confiance et de cordialité. Des échanges sont par exemple engagés avec un boucher local depuis le début des cuisines et ce dernier a même dépanné l'entreprise en livrant des repas aux écoles lors d'une panne du camion du livreur habituel

2.3. Le fonctionnement et l'organisation du travail des Cuisines des parents

L'entreprise loge dans l'école Jeanne-Leber. Les repas y sont préparés en avant-midi par les femmes maintenant employées dans l'entreprise, employées qui se partagent les tâches de l'ensemble du fonctionnement de la cuisine. Le mode de gestion de l'entreprise est informel et animé par des valeurs démocratiques. L'entreprise a compté de cinq à sept femmes pendant quelques années. Depuis 1998, on y trouve neuf employées régulières, y compris la responsable. Ces femmes tiennent à travailler dans une ambiance conviviale, ce qui est déterminant dans leur façon d'organiser le travail. La distribution des tâches entre les travailleuses n'est pas soumise à une répartition hiérarchique du pouvoir, mais découle d'un fonctionnement démocratique participatif où les travailleuses sont considérées comme accomplissant des tâches de valeur égale et complémentaires les unes par rapport aux autres. La coordonnatrice, responsable en dernière instance de l'entreprise, tire sa légitimité de la reconnaissance que ses collègues lui confèrent comme promotrice du projet et leader de l'équipe.

Les rencontres d'équipe sont l'occasion de se répartir les tâches dans trois postes de travail. Deux travailleuses sont affectées à la préparation du plat principal, deux autres préparent les desserts et la cinquième, dite bouche-trou, voit à couper les légumes, à laver la vaisselle et à donner un coup de main ici et là. La rotation des postes de travail a pour objectif de briser la routine et de prévenir l'ennui qui pourrait surgir d'un travail répétitif. Les rencontres mensuelles de l'équipe permettent aussi d'échanger sur différents sujets et de transiger avec les irritants avant qu'ils ne deviennent des problèmes ou des sources de conflits. Une ou deux fois par année, les bénévoles sont aussi invités à participer à une journée de ressourcement et d'échange sur leur pratique comme bénévole à travers le service des repas, l'animation des enfants et les relations entre bénévoles.

Au début de cette aventure, les travailleuses ne connaissaient pas les règles juridiques concernant ce genre d'entreprise. L'apprentissage des aspects légaux de ce genre d'activité économique s'est effectué graduellement, au fur et à mesure que sont apparus des questions et des problèmes à résoudre. L'expertise de RESO a été déterminante à cet égard. L'organisme de développement économique communautaire a accompagné le cheminement de l'entreprise et des travailleuses.

L'organisme devenant une entreprise, il a fallu mettre en place des conditions de travail. Les cuisinières et la responsable occupent un emploi à raison de trente heures par semaine. Le salaire des cuisinières est

de 12 \$ l'heure et celui de la responsable, de 15 \$ l'heure. Les diététiciennes gagnent 15 \$ l'heure et ont un horaire variable. Leur salaire est donc comparable à celui en vigueur dans le réseau privé des cafétérias scolaires. Après quelques années, le statut des bénévoles a lui aussi été révisé, de même que leur revenu. Ces personnes deviennent des employées de l'entreprise qui les embauche au salaire minimum à raison de trois heures par jour. Leur tâche principale est l'encadrement des élèves à la période du midi. On en compte 47 en septembre 1999.

Finalement, il faut mentionner qu'en 1995 un premier conseil d'administration de neuf membres a été constitué. Sa composition a varié selon les années. À l'origine, il comptait un commerçant, un directeur de caisse populaire et sept employées ou bénévoles de l'entreprise. En 1999, on y trouve une cuisinière, une nutritionniste, une responsable de l'encadrement des élèves et six parents bénévoles. On espère y voir sous peu des gens d'affaires et des représentants d'institutions du quartier.

2.4. Les données financières de l'entreprise

À ses débuts, la cuisine a bénéficié du Programme de développement de l'emploi pour les sept instigatrices du projet. Depuis que Les Cuisines des parents agissent comme entreprise alimentaire, elles tirent leur revenu principal de la vente des repas aux écoliers. Elles reçoivent aussi quelques modestes dons en plus de la subvention d'une fondation. En ce qui concerne la vente de repas, la majeure partie des revenus de l'entreprise proviennent de la mesure gouvernementale qui défraie la majeure partie du coût du dîner des écoliers en besoin. L'encadrement des enfants le midi est aussi un travail effectué par l'organisme selon une entente contractuelle avec la commission scolaire. Ces deux éléments représentent autour de 80 à 85 % du budget. Une grande partie des revenus relève donc d'un financement public. À ce financement s'ajoute la vente des repas. Les repas sont vendus 0,50 \$ par enfant bénéficiant de la mesure gouvernementale d'aide alimentaire.

L'entreprise vend aussi des services. Elle vend d'abord des repas à des écoliers qui ne bénéficient pas de la Mesure d'aide alimentaire ainsi qu'à des enseignants. Le coût du dîner est alors de 2,50 \$. Les Cuisines des parents vendent aussi des repas à des personnes âgées une fois par semaine dans le cadre d'une activité du YMCA. La clientèle âgée a augmenté avec les années, passant de 22 en 1995 à 60 en 1999. L'entreprise a aussi conçu des ateliers de nutrition qu'elle propose aux écoles. Quatre nutritionnistes ont été embauchées à temps partiel pour donner ces ateliers aux sept écoles

qui ont acheté le service. Les ateliers combinant éducation, expérimentation culinaire et dégustation sont donnés en classe avec la collaboration des enseignants. Des parents peuvent aussi s'y insérer, ce qui est assez régulièrement le cas de quatre ou cinq parents par école.

Finalement, l'entreprise se fait reconnaître, et à juste titre, comme une entreprise communautaire qui agit dans le cadre de la lutte à la pauvreté et qui favorise le développement des enfants du quartier. Elle a bénéficié d'une subvention de la fondation Jovin et a reçu de l'aide financière de la part de la clinique communautaire Pointe-Saint-Charles, de la caisse populaire et de RESO. Elle reçoit aussi quelques dons dont la provenance et les montants, souvent modestes, varient d'une année à l'autre. Avec les années le financement se diversifie et se régularise. La Mesure d'aide alimentaire du gouvernement du Québec, la Commission des écoles catholique de Montréal et plus récemment la Régie régionale de la santé et des services sociaux en sont actuellement les bailleurs de fonds du secteur public. Du côté associatif ou coopératif, la cuisine reçoit présentement des fonds de la fondation Jovin.

Le budget total de la cuisine, entre 1993 et 1996, est passé de 173 461 \$ à 284 829 \$. Puis la cuisine a effectué un saut qualitatif dans ses activités et en 1999 la direction de la cuisine indique que l'organisme gère un bu et d'environ 650 000 \$. Avec la croissance des revenus de la cuisine, l'entreprise a pu régulariser la situation des travailleuses, leur fournir un revenu comparable à celui des entreprises privées équivalentes, développer des projets éducatifs pour améliorer la situation des enfants démunis et favoriser de meilleures conditions de vie dans le quartier.

2.5. Bilan d'une insertion dans l'économie sociale

Le premier élément de bilan est cette transformation réussie d'une cuisine collective centrée sur l'entraide en une entreprise communautaire. Ce passage d'une activité d'entraide à une activité économique illustre une démarche caractérisée par un gain d'autonomie de ces femmes et une insertion réussie sur le marché du travail. Cette insertion sur le marché du travail s'est opérée dans le cadre de la mise en place d'une entreprise d'économie sociale. En effet, l'entreprise ne se situait pas pour ces femmes comme la finalité ultime de leur démarche entrepreneuriale. C'est leur volonté commune de participer au développement communautaire et au mieux-être des enfants et des familles qui a entraîné cette transformation d'une cuisine en entreprise. Leurs activités les inscrivent dans une démarche de prise en charge communautaire de la réponse à des besoins identifiés par des gens du milieu. Ces bénévoles d'une cuisine collective en sont

arrivées un jour à choisir d'intervenir par l'intermédiaire d'une entreprise sans but lucratif centrée sur l'alimentation des enfants, dans la perspective de soulager la faim des enfants, de prévenir le décrochage scolaire et les problèmes de comportement en classe. C'est cette même orientation d'utilité sociale de leur entreprise qui les anime encore lors des décisions sur l'utilisation des profits de l'entreprise ou sur l'établissement de leur politique d'achat. Projet d'engager une travailleuse de rue, repas aux personnes âgées, ateliers de nutrition, achats chez les marchands locaux sont des exemples des retombées de cette préoccupation de réponse à des besoins du quartier qui confère une utilité sociale à l'entreprise.

L'itinéraire des Cuisines des parents illustre aussi le bien-fondé de l'expertise-conseil que fournissent les organismes dont la mission est centrée sur le développement économique communautaire. En effet, dans le cas présent, la collaboration avec RESO a été déterminante pour l'obtention du PDE et pour le soutien à l'entreprise en gestation. Dans plusieurs quartiers de Montréal ou d'autres centres urbains du Québec, les corporations de développement communautaire ou leur équivalent sont à l'origine de projets de relance de l'emploi ou de la création de petites entreprises qui adoptent la perspective de l'utilité sociale jumelée à une viabilité économique la plus grande possible.

Un extrait d'un rapport inédit du Comité Travail-Montréal (1994) va déjà dans le sens de notre analyse et nous sert de conclusion à ce bref bilan :

Cette initiative constitue la preuve qu'il est possible et rentable de mettre sur pied et d'assurer la continuité d'une activité socialement utile en assurant un niveau de revenu suffisant à ses usagers pour sortir de la dépendance gouvernementale. Elle peut même enclencher un processus dynamique susceptible d'élargir son champ d'intervention.

Ses conditions de réussite reposent sur trois prémisses :

- 1) L'activité doit être initiée et assumée par le milieu et ne peut être commandée ou téléguidée par les décideurs institutionnels ou économiques.
- 2) La phase de démarrage doit être techniquement et financièrement bien supportée.
- 3) Il faut assurer support et encadrement aux usagers pendant une période de deux à trois ans pour permettre le plein développement de leur potentiel et de leur autonomie financière.

3. LE REGROUPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES DE L'ESTRIE : ADDITIONNER LES FORCES À L'ÉCHELLE RÉGIONALE

Le Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie est d'abord né du besoin d'additionner les forces des cuisines pour assurer leur développement optimal et pour maximiser leur contribution au changement social. Le regroupement est issu de la rencontre des coordonnatrices des cuisines de la région qui ont cru avantageux de se réunir à l'occasion pour mieux coordonner leurs actions. Cette rencontre leur permettait de mieux planifier et surtout d'évaluer avec plus de réalisme les retombées des choix à effectuer pour chacune des cuisines et pour l'ensemble du mouvement à l'échelle régionale. À partir du printemps 1997, les coordonnatrices des cuisines ont commencé à se réunir pour établir un horaire mensuel de rencontre et jeter les bases de ce qui est devenu depuis ce temps le Regroupement des cuisines collectives en Estrie (RCCE).

3.1. Portrait de la population de l'Estrie

Il importe de situer le portrait des cuisines collectives de l'Estrie et l'histoire de leur regroupement dans le contexte de la région. Sise au sud du Québec, l'Estrie compte en 1996 une population de 278 470 personnes dont 83 % vivent en famille, 11 % vivent seules et 5 % partagent un logement. On y recense 111 505 ménages. La population est répartie de façon variable dans sept municipalités régionales de comté (MRC)³.

Population par municipalité régionale de comté (MRC)

Estrie	Asbestos	Coaticook	Granit	Haut - Saint- François	Memphré- magog	Sher- brooke	Val- Saint- François
278 470	15 005	15 919	2.1287	21946	38 461	132 430	33422

La population de ces sept MRC vit dans 115 municipalités dont 76,5 % ont moins de 2 000 habitants et 3,5 % ont plus de 10 000 habitants. Les MRC de la région sont désignées rurales à l'exception de celles d'Asbestos et de Sherbrooke, cette dernière comptant à elle seule 47,60/o de la population de la région. Les francophones forment environ 90 % de la population. Seules les MRC de Memphrémagog et du Haut-SaintFrançois comptent respectivement 20,4 % et 13,4 % de leur population

3. Des données du CRD de l'Estrie (1998) et de la RRSSSE (1997) ont été utilisées pour établir avec précision le portrait socioéconomique de la région.

qui est anglophone. La proportion d'hommes et de femmes est à peu près semblable (écart de moins de 5 %). Près de 20 % de la population n'a pas terminé sa neuvième année. La proportion de ceux et celles qui ont atteint 13 ans de scolarité est de 36 % dans l'ensemble de la région. Dans la MRC de Sherbrooke, qui dispose d'établissements d'enseignement collégial et universitaire, le niveau de scolarité est en général plus élevé, ce qui influe le plus sur le pourcentage régional.

Parmi les 76 080 familles de l'Estrie, 85,3 % vivent en couple (dont 62,9 % ont des enfants) et 14,7 % sont dirigées par un seul parent. Le nombre moyen d'enfants par famille est de trois. Les jeunes de moins de 18 ans représentent 23,4 % de la population. Les données du CRD indiquent que le revenu moyen des familles est de 44 670 \$. Il se répartit par tranches de revenu comme il apparaît ci-après :

Revenu total des familles	% des familles	Revenu total des familles	% des familles
Moins de 10 000 \$	5,8	50 000 \$ à 59 999 \$	11,9
10 000 \$ à 19 999 \$	12,7	60 000 \$ à 69 999 \$	8
20 000 \$ à 29 999 \$	17	70 000 \$ à 100 000 \$	10,8
30 000 \$ à 39 999 \$	15,5	Plus de 100 000 \$	4,4
40 000 \$ à 49 999 \$	13,8		

Le pourcentage de personnes considérées comme disposant d'un faible revenu par Statistique Canada en 1996 et devant consacrer une grande part de leur revenu aux biens de première nécessité, à savoir la nourriture, le logement et l'habillement, correspond à 20,5 % de la population contre 23,4 % dans l'ensemble du Québec. Deux autres données sont apparentées à cette situation, soit un taux d'activité de 62 % et un taux de chômage de 9,9 %.

Des informations recueillies auprès du RCCE et des intervenants sociaux de l'Estrie laissent entrevoir qu'au delà des chiffres la situation sociale des familles pauvres est affectée par le sentiment d'exclusion, à plus forte raison celles qui sont dirigées par un seul parent. Ces intervenants disent aussi rencontrer dans certains milieux des problèmes plus accentués de détresse psychologique, d'isolement, de décrochage scolaire, de violence familiale et d'alcoolisme.

3.2. Le portrait des cuisines collectives en Estrie

Les cuisines collectives de l'Estrie s'inscrivent dans le large mouvement de développement des cuisines collectives au Québec. Leur organisation et leur fonctionnement sont apparentés à ceux de centaines d'autres cuisines, tout en offrant une couleur régionale associée aux caractéristiques de la population et au dynamisme propre à la région estrienne.

Les cuisines collectives de l'Estrie ont un fonctionnement semblable à celui des autres cuisines du Québec. Les membres s'y réunissent en général par groupe de quatre à six personnes une fois par mois (dans quelques cas deux fois par mois) à raison de deux journées consécutives. Aux activités culinaires s'ajoute une animation stimulant l'entraide entre les membres. Des activités éducatives et sociales sont développées par des groupes de bénévoles, membres ou non des cuisines, selon les orientations de chaque cuisine et en fonction des ressources humaines et financières dont disposent les cuisines. Parmi ces activités, on retrouve des ateliers de cuisine spécialisée, des services de garderie, des cuisines destinées spécifiquement aux enfants, des soirées sociales destinées aux familles. Dans un autre ordre d'activités, des cuisines offrent de la formation à l'emploi, d'autres développent des activités créatrices d'emplois ou des activités à la fois éducatives et source d'autofinancement, comme un service de traiteur, etc.

On compte en Estrie quatre cuisines collectives autonomes incorporées et six cuisines rattachées à des centres d'action bénévole (CAB) ou à des organismes d'entraide alimentaire. Parmi ces cuisines, sept sont membres du Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie (RCCE). Ces cuisines comptent au total 84 groupes ou cuisines locales. Chaque groupe réunit en moyenne environ six participants et participantes.

Réparties dans les sept MRC de la région, les cuisines collectives s'adressent à des dynamiques sociogéographiques contrastées. On y trouve des cuisines de configuration urbaine avec le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke, des cuisines de petites villes comme celles d'Asbestos et des cuisines de milieu rural comme celles du Haut-Saint-François. Le tableau suivant donne un aperçu des cuisines du RCCE.

Cuisine	Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke	Cuisines Valcourt et région	Les Tabliers en folie	Cuisines Bouchées doubles	Cuisine Aux petits oignons	Cuisine Amitié	Cuisines du Service d'entraide alimentaire du Haut Saint-François
Nombre de groupes	24	5	12	13	2	12	3
Localité de coordination	Sherbrooke	Valcourt	Richmond	Magog	Coaticook	Asbestos	East Angus
MRC	Sherbrooke	Val-Saint-François	Val - Saint-François	Memphré-magog	Coaticook	Asbestos	Haut Saint François

3.3. Le Regroupement des cuisines collectives en Estrie (RCCE)

Les valeurs et orientations animant le RCCE

Le RCCE se présente comme un lieu de concertation et de développement des cuisines collectives en Estrie. Se joindre au regroupement est un geste volontaire signifiant l'adhésion aux valeurs et aux orientations du regroupement. Les orientations du RCCE sont à l'effet de considérer les cuisines comme une organisation communautaire qui envisage l'intervention au-delà de la mesure d'aide alimentaire. L'approche n'est pas celle de l'action caritative, mais celle de l'entraide entre personnes et familles unissant leurs efforts pour ajouter de la qualité à la vie familiale et pour instaurer de meilleures conditions de vie dans leur milieu. Le RCCE voit les cuisines comme des organisations faisant partie du mouvement communautaire, organisations favorisant l'insertion sociale et professionnelle et s'insérant graduellement dans le développement local.

Le RCCE juge que les cuisines collectives s'adressent à tous les membres d'une communauté locale sans discrimination de sexe ni de condition socioéconomique. Il considère que les cuisines se développent selon les besoins et le potentiel de leurs membres, ceux de leur milieu et selon un rythme de développement qui leur convient. Finalement, il faut ajouter que le RCCE est une organisation valorisant le fonctionnement démocratique pour lui-même et pour les cuisines affiliées. Le RCCE prône la solidarité, l'équité, la citoyenneté active, l'ouverture au changement, la justice sociale.

Les objectifs du regroupement

Les membres du RCCE ont fait l'unanimité autour d'objectifs. Les cinq premiers s'adressent à la promotion du développement des cuisines dans l'Estrie et à leur poids comme organisation communautaire. Ils sont complétés par trois objectifs centrés sur une contribution au fonctionnement optimal des cuisines membres.

1. Appuyer le démarrage des cuisines collectives en Estrie

Les personnes ou les comités locaux qui souhaitent démarrer une cuisine collective cherchent des informations au sujet des cuisines et ont avantage à rencontrer des membres d'une cuisine d'expérience. Le RCCE se propose de mettre de l'information à la disposition des comités de développement de cuisine qu'il peut mettre en communication avec d'autres cuisines dans leur MRC ou dans leur sous-région.

2. Soutenir les cuisines collectives de la région

L'expérience montre qu'il ne suffit pas de démarrer une cuisine pour en assurer le bon fonctionnement et la survie. Dans cette optique, le RCCE veut soutenir les cuisines de la région. La rencontre régulière des coordonnatrices favorise les échanges et prévient le sentiment d'isolement qui peut menacer les cuisines et leur personnel. Ces rencontres favorisent aussi la circulation d'informations qui rendent service aux cuisines (programmes de financement disponibles, trucs développés par les unes ou les autres, écrits sur des sujets pertinents, façon d'affronter des difficultés, etc.)

3. Représenter les cuisines collectives auprès de diverses instances régionales ou nationales

Le RCCE se veut le porte-parole des cuisines auprès du Regroupement des cuisines collectives du Québec et auprès d'instances comme la Régie régionale de la santé et des services sociaux, des regroupements et tables de concertation régionales du secteur communautaire ou des tables multipartites.

4. Favoriser la reconnaissance publique des cuisines collectives

Les activités du RCCE et les représentations qu'il exerce donnent de la visibilité aux cuisines collectives et vont dans le sens de la reconnaissance de la contribution des cuisines collectives dans la lutte contre l'exclusion et dans la prévention des problèmes sociaux en Estrie.

5. *Additionner les forces des cuisines collectives pour les inscrire comme une instance solide au sein du mouvement communautaire et du mouvement des femmes*

Les cuisines collectives ont travaillé pour gagner leurs lettres de créance dans le mouvement communautaire et dans le mouvement des femmes. Le RCCE évite la dispersion des forces et veut donner aux cuisines une parole bien organisée et mieux entendue et un poids relatif plus fort. Il veut inscrire les cuisines de façon active dans les réseaux d'influence ciblant le changement social en Estrie.

6. *Offrir de la formation*

Le RCCE souhaite offrir des formations liées aux besoins des cuisines à la fois à ses membres, aux coordonnatrices et aux membres des conseils d'administration ou à des comités spécifiques animés par des bénévoles.

7. *Favoriser la solidarité des cuisines entre elles*

Le RCCE veut créer les conditions favorisant la solidarité des cuisines. D'une part, cette solidarité constitue une force pour revendiquer les conditions qui soutiennent le développement des cuisines en Estrie. De plus, cette solidarité prévient des tensions qui pourraient surgir lors d'opérations susceptibles de mettre les cuisines en compétition les unes avec les autres, comme les demandes de subvention.

8. *Rechercher du financement*

Le RCCE veut financer ses activités et soutenir des activités profitant à l'ensemble de ses membres et les soutenir en des périodes où le financement se raréfie et les place en situation de précarité.

3.4. La mise en oeuvre de solidarités pour affronter des défis collectifs

Le simple fait que les cuisines collectives en soient arrivées à se rassembler en un regroupement régional est le signe d'un potentiel certain de cette forme d'intervention quant à la portée de son action. Un regroupement permet la vitalisation de ses membres et est en même temps lui-même fort de l'addition des forces de ses membres. Les cuisines collectives, en arrimant leurs actions et en se dotant d'un mécanisme de réflexion régional, ajoutent à leur potentiel de contribution au changement social. Deux défis mobilisent actuellement la réflexion, à savoir la reconnaissance des cuisines collectives comme organisations participant de l'économie sociale et le financement adéquat des cuisines collectives.

Un des enjeux des cuisines collectives en Estrie, tout comme ailleurs au Québec, est de ne pas identifier les cuisines à la gestion de la misère, mais d'en faire un lieu de convergence de l'entraide entre gens de toutes conditions et un pôle de développement local dans la perspective des modes d'intervention prônés par les tenants de l'économie sociale. Le RCCE veut relever ce défi d'abord en insistant pour que les cuisines collectives soient une forme d'intervention ouverte à tous dans la communauté et non pas une organisation de gestion de la pauvreté. Ces cuisines s'inscrivent comme un service de proximité d'utilité sociale qui favorise l'organisation des gens pour contrer la précarisation et la pauvreté. Les cuisines collectives ont à relever le défi de l'entraide où la rencontre entre membres et la réciprocité se muent graduellement en projets de développement de meilleures conditions de vie pour soi, la famille, le quartier, le village ou la MRC. Bien sûr, la majorité des cuisines collectives dans l'Estrie, comme ailleurs au Québec, ne s'identifient pas comme des entreprises d'économie sociale au sens strict de ce terme. Elle se situent cependant comme des organisations où le social de rencontre, l'entraide et l'apprentissage d'habiletés relationnelles et professionnelles ont des effets sur la rupture de l'isolement, la gestion du budget familial, l'exercice de la parentalité de façon plus satisfaisante pour soi et sa famille, l'acquisition ou l'augmentation de compétences prédisposant à l'insertion sur le marché du travail ou au retour aux études.

La reconnaissance de la contribution des cuisines collectives au développement des personnes, des familles et des milieux locaux est un enjeu majeur. Cette reconnaissance passe non seulement par l'accréditation des interventions en cuisine par l'ensemble du secteur communautaire ou associatif, mais aussi par les institutions et les pouvoirs publics. Elle devrait se traduire par un appui aux cuisines collectives et par un soutien financier. Le développement des cuisines collectives est confronté à un second défi, celui de dépasser le fonctionnement précaire. La question du financement des organisations d'utilité sociale renvoie à trois types d'apport financier : celui de l'État, souvent nommé apport du secteur non marchand, celui des ressources marchandes (vente de produits ou de services constituant la part d'autofinancement des organisations) et celui des ressources non monétaires qui correspond au bénévolat. Il ne s'agit pas de tenir un discours qui sous-tend que les cuisines collectives devraient être automatiquement financées par l'État puisqu'elles s'avèrent d'utilité publique. Le soutien des cuisines renvoie à la conception même que l'on se fait des cuisines et à la logique de justice sociale en reconnaissant la contribution des cuisines au développement social, à la lutte contre l'appauvrissement et au développement local.

Les cuisines collectives et le RCCE, qui s'engagent à la mesure de leurs ressources dans des activités d'autofinancement, devraient bénéficier à la fois du soutien des pouvoirs publics par l'intermédiaire des subventions gérées par les régies régionales, les municipalités et les centres régionaux de développement, du soutien du secteur associatif comme celui en provenance de Centraide, du soutien des institutions locales comme les caisses populaires et les paroisses et finalement du soutien du secteur privé comme celui qu'offrent certains marchands locaux. Le défi de la sortie de la précarité est un enjeu majeur pour s'assurer de la présence d'intervenants compétents en cuisine collective, réduire la fréquence des changements organisationnels et permettre de consacrer la majeure partie du temps à l'intervention sociale plutôt qu'à la recherche de fonds assurant la survie d'année en année.

Un regroupement comme le RCCE permet la mise en oeuvre de solidarités autour de défis collectifs et aussi autour d'idéaux et de buts convergents. Il n'abolit pas les occasions suscitant la concurrence, mais crée la toile de fond sur laquelle se tissent des complicités qui amenuisent les effets de la concurrence. Toute forme de regroupement ou de fédération comporte un certain nombre de forces centripètes et de forces centrifuges qui font que l'intérêt collectif est en tension récurrente avec les intérêts de chacune des composantes du regroupement. Les premières favorisent le développement au sens le plus collectif du terme, un peu comme le RCCE qui a pour objectif le développement de cuisines sur le territoire régional et qui alimente l'ensemble de ses membres à même des formations en commun. Les secondes sont celles qui font que chaque unité a parfois le goût de reprendre sa mise pour veiller à ses intérêts propres. Ces forces centrifuges, à la limite, menacent la cohésion même du groupe si des membres évaluent que le bien commun agit comme un frein à son développement. Le pouvoir d'un regroupement est par contre fort de son effet d'antidote contre le sentiment d'impuissance. En effet, le regroupement prémunit les membres contre le défaitisme que pourraient engendrer les inévitables difficultés de parcours rencontrés par les organismes communautaires dans la lutte contre la pauvreté et l'exclusion.

4. LES LEÇONS À TIRER D'EXPÉRIENCES DIFFICILES

Toutes les cuisines collectives ne sont pas des réussites. L'histoire de cuisines qui ont mis fin à leurs activités ou qui survivent dans une condition fort précaire est souvent une histoire jalonnée de difficultés qu'elles n'arrivent pas à surmonter ou de dynamiques conflictuelles ou contre-productives qui en minent le fonctionnement. Nous aborderons brièvement une de

ces histoires pour en tirer des leçons profitables pour l'ensemble du mouvement des cuisines collectives⁴. Nous y ajouterons des extraits d'entrevues qui illustrent d'autres difficultés pouvant aller jusqu'à mettre en péril des cuisines ou du moins à les fragiliser sérieusement.

4.1. À propos d'une cuisine qui n'a pas survécu à ses difficultés et à ses défis

Dans une petite ville d'une région à vocation rurale, l'idée de mettre sur pied une cuisine collective est lancée par la nutritionniste du CLSC. Quelques femmes du milieu répondent à l'invitation. Une communauté religieuse se montre intéressée à offrir des heures de bénévolat de la part de quelques-unes de ses retraitées pour aider au démarrage de la cuisine. Les activités débutent d'abord dans les locaux du sous-sol d'une paroisse locale. Le recrutement s'effectue par le bouche à oreille et à partir des réseaux de voisinage, de parenté ou d'amitié des quelques membres d'origine. Les comités de la Saint-Vincent de Paul des deux paroisses de la ville veulent tous deux que la cuisine s'installe dans leurs locaux. Dans l'optique de satisfaire tout le monde, il est décidé de démarrer deux groupes, un dans chaque paroisse. Déjà s'installe une certaine dynamique de compétition entre les groupes.

La nutritionniste du CLSC est convaincue de l'importance de la formation d'animatrices pour les cuisines afin d'en assurer un fonctionnement à long terme. Des femmes se portent volontaires pour devenir animatrices et la communauté religieuse désigne des soeurs pour agir à titre de bénévoles animatrices. Deux difficultés pointent bientôt à l'horizon. D'une part, parmi les religieuses affectées à la cuisine, certaines y participent par obéissance, sans grand enthousiasme. Parmi les autres volontaires, certaines femmes s'avèrent des leaders naturelles, mais l'une d'entre elles se révèle rapidement une personne fort directive que les autres ont de la difficulté à tolérer.

La première année, les deux cuisines collectives fonctionnent comme la plupart des cuisines au Québec, avec une rencontre mensuelle de deux jours et quelques rencontres de structuration de la cuisine. Les demandes de financement sont acceptées. Une subvention de Centraide est complétée par des dons de sources diverses. On crée un conseil d'administration

4. Nous n'identifierons pas ces cuisines ainsi qu'il a été entendu avec les personnes qui nous ont accordé des entrevues en profondeur en exposant des situations mettant en cause des organismes ou des personnes dont elles souhaitent que nous préservions l'anonymat.

chapeautant les deux cuisines et un comité social. Mais voilà qu'au terme d'un an le bilan indique que les groupes sont fort instables ; plusieurs femmes sont présentes une fois ou deux à la cuisine et ne reviennent plus. Au cours de la deuxième année, on constate aussi une très grande mobilité des bénévoles et des animatrices. Les deux professionnelles du CLSC qui apportent leur soutien à l'organisme jugent que la cuisine est engagée dans une impasse. Les membres du conseil d'administration sont divisés, ce qui se solde par la démission de la majorité des membres. Les activités de cuisine sont ensuite suspendues.

L'évaluation de l'évolution de la cuisine fait ressortir un certain nombre de difficultés qui ont contribué à son déclin. En effet, dès le départ, il était assez prévisible que s'enclencherait une dynamique conflictuelle entre les membres de la cuisine et cette femme très directive devenue animatrice d'un groupe. Il aurait fallu éviter que cette dernière se retrouve aussi dans l'exécutif du comité social et membre du conseil d'administration. En effet, très rapidement des femmes avaient indiqué qu'elles quittaient la cuisine parce qu'elles ne pouvaient plus la supporter. On a aussi pu rapidement identifier que plusieurs autres départs de membres étaient dus au type d'animation de l'une des religieuses bénévoles. Cette dernière animait la cuisine en centrant toute son animation sur la tâche à accomplir, à savoir préparer les plats prévus. Les femmes n'avaient plus de plaisir à fréquenter la cuisine.

La compétition entre les paroisses a de plus empêché que les cuisines de cette localité se multiplient, se regroupent et bénéficient de leurs propres locaux. La séparation des groupes les confinait à des sous-sols d'église ou à des salles paroissiales peu propices au développement du sens d'appartenance à une cuisine. Le local d'une cuisine n'est pas qu'un lieu physique. Il donne de la visibilité à l'organisation dans la communauté locale et devient un pôle de référence chargé d'une symbolique qui suscite le sens de l'appartenance chez les membres.

Contrairement à ce qui s'est passé dans ce milieu, plusieurs cuisines collectives ont réussi à prendre plus de visibilité, à créer des lieux de rencontre attrayants et à devenir des foyers d'entraide en obtenant leurs propres locaux. De plus, en raison des difficultés éprouvées avec deux animatrices, il ne semble pas qu'il a été possible de développer de la complicité entre les membres des groupes ni même un climat convivial qui aurait pu exercer un pouvoir d'attraction sur les membres. Il arrive souvent que des cuisines soient aux prises avec des dynamiques interpersonnelles conflictuelles en raison de goûts différents, de personnalités peu compatibles, d'habitudes d'hygiène variées, etc. La question doit être abordée

dès que s'amorcent les difficultés, sans quoi les tensions s'aggravent et deviennent difficiles à résoudre. C'est souvent grâce à une intervention appropriée et aux conseils d'animatrices communautaires chevronnées ou de professionnels du CLSC que s'instaure une dynamique de résolution ou d'amointrissement des problèmes. Finalement, le conseil d'administration vivait des difficultés. Il n'est pas facile d'instaurer un fonctionnement démocratique en cuisine collective depuis la prise de décision liée aux activités culinaires jusqu'à la gestion de l'organisation par un conseil d'administration. Il faut y mettre le temps, pour former les gens et pour apprendre le fonctionnement démocratique. En effet, le fonctionnement démocratique est un construit social qu'on ne doit pas considérer comme un acquis de départ dans les associations.

4.2. Des témoignages qui en disent long

Nous présentons ici quelques extraits d'entrevues tenues dans diverses régions qui illustrent des situations susceptibles d'engendrer des problèmes pour des cuisines collectives. C'est le cumul de ces difficultés qui devient facteur de fragilisation.

La professionnelle qui en fait trop

Des femmes jettent la nourriture préparée à la cuisine en sortant des locaux. Elles n'osent pas contredire la nutritionniste qui planifie des menus santé avec elles. Les enfants n'aiment pas manger ce qui est préparé à la cuisine.

(Une bénévole animatrice d'une cuisine en Outaouais)

Le localisme

Le CA a de la difficulté à comprendre qu'il est important que je (directrice) participe à des rencontres de la table de concertation sur la pauvreté régionale. On voudrait que je ne fasse qu'animer des sessions de cuisson et augmenter le nombre de groupes à la cuisine.

(Une responsable de cuisine en Estrie)

Le piège de la stigmatisation

Il faudrait presque se nommer la cuisine des pauvres pour que Centraide de notre région nous finance un peu plus. Il conteste le fait qu'il n'y a pas de critères de sélection des femmes et que des membres viennent de familles dont on peut dire qu'elles ne sont pas pauvres

(Une responsable de cuisine en Estrie)

L'intervention contre-productive

Le directeur du CLSC m a donné six mois pour démarrer deux cuisines collectives dans la ville et faire en sorte qu'elles se prennent en charge pour que je puisse ensuite passer à autre chose. L'autonomie des organismes est devenue un prétexte à ne pas investir de temps dans les dossiers du communautaire.

(Une travailleuse sociale en Outaouais)

Le poids de la logique d'imputabilité des programmes publics

Je passe la moitié de mon temps de responsable de cuisine à chercher de l'argent, des subventions et à faire des rapports d'activités. Chacun a ses critères et sa façon d'exiger des bilans. Ça devient épuisant et bien peu motivant comme travail.

(Une responsable de cuisine à Montréal)

5. VARIÉTÉ DES ACTIVITÉ PRÉVENTIVES ET DE PROXIMITÉ DANS LES CUISINES

Fort heureusement, l'histoire des cuisines n'est pas empreinte que de difficultés. Nous présentons ici des initiatives intéressantes et créatives expérimentées dans diverses cuisines collectives ici et là au Québec. Certaines de ces expériences sont devenues pratiques courantes dans les cuisines concernées, d'autres n'ont été qu'épisodiques, ce qui n'en diminue pas pour autant la valeur.

Dans la perspective de la prévention stipulant que l'intervention la plus précoce possible est préférable, des cuisines collectives font un effort particulier pour rejoindre les jeunes mères. Par exemple, la cuisine collective Centre-Sud de Montréal participe au programme OLO⁵ animé par le CLSC. On y cible la saine alimentation des femmes enceintes en milieu défavorisé pour aider à la naissance d'enfants en bonne santé. De plus, à tous les trois mois, la cuisine organise la «fête de la bedaine» pour les futures mamans. Après la naissance des enfants, les mamans sont invitées à participer à des activités de préparation de purées pour les poupons. La Maison de la famille de la Vallée-de-la Lièvre et Bouffe-Action Rosemont ont aussi démarré des activités de cuisine pour les mamans avec poupons. Celles-ci s'y retrouvent à la fois pour échanger entre elles et préparer des purées.

5. OLO signifie oeuf-lait-orange. Le programme est destiné à améliorer l'état nutritionnel des femmes enceintes qui éprouvent des difficultés économiques, dans le but de prévenir la naissance de bébés de petit poids.

Dans cette même optique de prévention, des cuisines ont mis en oeuvre des activités pour les enfants et les adolescents. Nous avons vu que Les Tabliers en folie avaient rejoint une cinquantaine de jeunes de Richmond. Une autre expérience intéressante est celle de l'Atelier-bouffe des HLM Boyce-Viau. Les HLM comptent une centaine d'enfants âgés de 6 à 12 ans et environ 75 de 13 à 17 ans. En 1996, une dizaine de jeunes ont participé pendant six semaines à des ateliers de cuisine hebdomadaires animés par le centre des jeunes (CJBV). L'atelier est centré sur la production alimentaire. On y cuisine un mets, des aliments pour la boîte à lunch, un plat pour apporter à la maison, etc. L'animation est assurée par une intervenante du Centre des jeunes de Boyce-Viau et par un apprenti cuisinier de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve. Les jeunes sont par la même occasion invités à participer à d'autres activités du centre, comme les ateliers d'aide aux devoirs, la danse, les sorties loisirs à l'extérieur. Le coût de participation est de 2 \$ par jeune.

Dans l'Outaouais, l'organisme Solidarité Gatineau-Ouest a lui aussi expérimenté une cuisine jeunesse dénommée Les jeunes marmitons. L'activité est issue de la collaboration entre l'organisme et des écoles de son territoire. La cuisine jeunesse est destinée aux jeunes de 9 à 12 ans. Cinq jeunes ont composé le premier groupe, qui s'est réuni une fois par semaine pendant douze semaines. Une animation permet aux jeunes d'échanger sur leurs préoccupations et difficultés tout en apprenant les rudiments de la cuisine. Solidarité Gatineau-Ouest veut faire de cette activité une cuisine collective d'abord centrée sur la socialisation des jeunes comme mesure préventive. L'expérience a été appréciée au point où deux jeunes participantes ont écrit au conseil d'administration pour demander une extension de la limite d'âge de façon à pouvoir continuer à fréquenter Les jeunes marmitons. L'idée de rejoindre les enfants et les adolescents par l'intermédiaire d'activités de cuisine essaime aussi du côté des maisons de la famille ou de centres communautaires de loisir. Ainsi, la Maison de la famille de la Petite-Nation organise des ateliers de cuisine pour les 6 à 12 ans, ateliers qui se clôturent par un repas communautaire préparé par les jeunes pour l'ensemble des familles.

Les cuisines collectives développent aussi des activités alliant la saine alimentation à l'économie domestique et à l'économie locale. Certaines d'entre elles ont entrepris de former des groupes d'achats qui font affaire directement avec des cultivateurs. Les groupes de consommateurs membres de la cuisine ou amis de la cuisine mettent en commun leur commande de fruits et légumes, commande transmise de façon générale sur une base mensuelle au fermier avec qui l'entente est établie. Les nutri-boîtes lancées

par le Centre d'animation familiale de Gatineau en collaboration avec la ferme MacCartney sont un bon exemple d'entente. D'autres cuisines font affaire avec des producteurs locaux pour des produits spécifiques. La cueillette de pommes est une activité populaire dans plusieurs cuisines collectives qui en font à la fois une sortie agréable et une activité économique. Les participantes profitent de l'activité pour ramener des pommes à la maison, cuisiner tartes et compotes ensuite entreposées et congelées à la cuisine collective pour consommation ultérieure et pour vente au profit de l'organisme. Ailleurs, c'est la confection de marinades qui générera une activité spéciale. Ainsi, à Bouffe-Action Rosemont, on célèbre le festival des conserves en réunissant des membres de la cuisine pour faire des marinades ou d'autres conserves qui sont par la suite consommées ou vendues.

Des cuisines ont aussi pris des initiatives alliant le service de proximité dirigé vers des familles au service de proximité ouvert sur la communauté. Quelques cuisines, surtout en milieu urbain, ont mis en place des services de traiteur. Elles vendent des repas ou des goûters dans leur milieu. La plupart du temps, leur clientèle est constituée d'autres organismes communautaires ou d'institutions locales. Le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke offre ce service depuis déjà quelques années. Dans d'autres milieux, on commence à jumeler aux activités culinaires des activités de jardinage. Puis, avec le temps, l'organisme démarre des jardins collectifs ouverts à la communauté. L'expérience de l'Amérique latine, et plus particulièrement celle du Pérou, est riche en exemples de cuisines collectives débouchant sur l'entreprise d'économie solidaire, comme on dit là-bas. En effet, des cuisines ont donné naissance à des boulangeries et à des restaurants populaires qui génèrent des profits et emploient quelques personnes de façon régulière.

Les cuisines collectives sont à l'origine d'initiatives complémentaires. Des organismes d'entraide font de même en ajoutant des cuisines collectives comme activité complémentaire à leur programmation. Beeman, Panet-Raymond et Rouffignat (1996) offrent des illustrations intéressantes en ce sens tirées de leur recherche sur les pratiques d'aide alimentaire. Leur publication d'études de cas d'alternatives au dépannage alimentaire fait état de quatre organismes ayant ajouté des cuisines collectives à leurs activités régulières. On y présente la Maison de quartier de Villeray (Montréal) qui compte une cuisine communautaire et offre des ateliers de cuisine. Le Grenier, centre d'approvisionnement de Lauzon, en plus de son comptoir alimentaire a mis sur pied une cuisine collective et un service de repas communautaires. Le petit marché de la Ruche, à Vanier, est une épicerie coopérative qui offre aussi des activités de socialisation et d'éducation

populaire. Parmi ses projets en développement au moment de l'étude en 1995, on retrouvait une cuisine collective. Finalement, l'organisme d'entraide Entre Parents de Montréal compte une cuisine collective parmi ses programmes de soutien aux familles.

Au terme de ce chapitre, il apparaît clair que les cuisines collectives ne se cantonnent pas dans un modèle unique. Elles s'inscrivent dans une mouvance de pratiques sociales qui, sans être exemptes de ratés, s'avèrent novatrices ou encore deviennent des pôles de développement.

CHAPITRE 5

FACTEURS PSYCHOSOCIAUX ET DÉVELOPPEMENT DE L'ENTRAIDE DANS UNE PERSPECTIVE DE PRÉVENTION SOCIALE

Le regard rétrospectif que nous avons porté sur les cuisines collectives jusqu'ici nous porte à croire qu'en dépit d'une trajectoire encore jeune elles constituent une pratique sociale novatrice et prometteuse. Il reste à déterminer dans quelles conditions elles peuvent le mieux développer leur plein potentiel d'organisation communautaire contribuant au changement social. C'est dans cette optique que nous abordons maintenant l'étude des conditions qui favorisent le développement et la vitalité des cuisines collectives au Québec. Nous traitons de la question en trois temps : les conditions psychosociales, les conditions socioéconomiques et les conditions sociopolitiques. Nous focalisons d'abord l'analyse sur les conditions dynamisantes associées à la participation et au cadre d'intervention en cuisine collective en adoptant la vision écologique du modèle de prévention sociale. L'angle d'étude est plutôt psychosocial. Nous étudions par la suite les questions relatives au financement des cuisines collectives et au défi de leur insertion dans l'économie sociale. L'angle d'étude est alors socioéconomique. Finalement, nous abordons la question du rapport entre les cuisines collectives et les institutions sociales et celle de l'institutionnalisation des cuisines collectives. La ligne de mire est alors sociopolitique.

1. INSCRIRE LES CUISINES COLLECTIVES DANS UNE DYNAMIQUE DE PRÉVENTION ET DE PROMOTION

En nous intéressant aux facteurs favorisant la prévention sociale et aux conditions de développement de l'entraide à dimension communautaire dans les cuisines collectives, nous croyons qu'une grande partie du matériel présenté traduit ce que l'on retrouve généralement dans d'autres groupes d'entraide et dans plusieurs organismes communautaires comme des maisons de la famille, des centres communautaires de loisir, des centres de femmes, des coopératives jeunesse de service.

1.1. Prévention et promotion sociale

Les cuisines collectives dynamiques, par l'intermédiaire de l'entraide et de l'action communautaire, sont des véhicules d'action préventive et de promotion de meilleures conditions de vie dans la communauté locale. La prévention dans son sens global inclut les pratiques préventives et les pratiques promotionnelles. Les premières sont souvent destinées à composer avec des facteurs de risque et des contextes générateurs de problèmes. Les secondes sont dirigées vers le bien-être dans sa dimension collective en travaillant à l'amélioration des conditions de vie et en se penchant sur les déterminants du bien-être. Dans l'univers des services sociaux et des services de santé en milieu institutionnel ou communautaire, la prévention n'est plus uniquement dirigée vers la réduction des facteurs de risque et celle des fragilités individuelles. On parle maintenant de prévention-promotion, concept où les déterminants de la santé deviennent des éléments clés pour saisir l'évolution du caractère social de la prévention et la nature collective de l'intervention à mener. Celle-ci se décentre alors des seuls individus et de leur vulnérabilité. Elle se recentre sur les problèmes sociaux, ce qui ne peut se concevoir sans envisager une réponse plus collective aux problèmes sociaux, laquelle passe par la promotion de saines conditions de vie et la qualité du tissu social des communautés locales concernées (Fréchette, 1996).

À des fins de clarification des concepts nous reprenons à la page suivante les définitions des deux pôles de l'expression prévention-promotion données par un groupe de travail issu du Comité de la santé mentale du Québec (Blanchet *et al.*, 1993).

Les pratiques sociales en prévention regroupent aujourd'hui des interventions de soutien social et d'entraide, d'acquisition de compétences, de promotion des réseaux sociaux (Sanicola, 1994; Tousignant, 1987; Gottlieb, 1985), la promotion de *l'empowerment* dans ses dimensions individuelles, interactionnelles et communautaires (Le Bossé, 1998; Speer et

La prévention vise la réduction de l'incidence des problèmes de santé mentale en s'attaquant aux facteurs de risque et aux conditions pathogènes. Elle s'adresse à la population en général ou à certains groupes particuliers exposés à de tels facteurs ou conditions.

La promotion vise l'accroissement du bien-être personnel et collectif en développant des facteurs de robustesse et les conditions favorables à la santé mentale. Son action porte sur les déterminants de la santé plutôt que sur des facteurs de risque, et vise la population en général et des sous-groupes particuliers.

Hughey, 1995; Breton, 1994; Rappaport, 1987; Swift et Levin, 1987) et l'intervention communautaire sur les déterminants sociopolitiques et socioéconomiques des problèmes. La dimension promotionnelle reconnue en prévention s'articule bien à l'utilisation des réseaux sociaux et rejoint en partie l'organisation communautaire. En ce sens les interventions comme celles des cuisines collectives peuvent s'inscrire au registre des pratiques préventives et promotionnelles. On retrouve dans des proportions variables selon les types de cuisines des pratiques qui ont pour objectif l'augmentation du potentiel des personnes et des groupes ainsi que des pratiques qui ciblent la mise en place de conditions propices au développement des communautés, à la revitalisation sociale et économique du milieu environnant. Cela nous incite à adopter un modèle écologique de lecture des cuisines collectives pour en déceler le potentiel qui en fait des milieux d'intervention où les pratiques d'entraide se situent au carrefour du psychosocial et du communautaire.

Le modèle écologique en prévention envisage les problèmes de santé mentale et les problèmes sociaux de façon large en tenant compte à la fois de la souffrance des individus, des milieux vulnérables et des contextes socioenvironnementaux dans lesquels émergent les problèmes. Ainsi, non seulement la souffrance et la détresse des personnes pourront être situées dans le cadre de la composition des réseaux familiaux, mais encore elles seront analysées en fonction du contexte social, économique et politique dans lequel elles ont émergé. La lecture des problèmes dépasse celle des carences individuelles et celle de la qualité des milieux de vie et du soutien potentiel qu'ils recèlent pour aussi prendre en considération la dimension collective et structurelle des problèmes sociaux. Les tenants du modèle écologique utilisent dans leur cadre d'analyse, dans des proportions variables, des éléments d'ordre psychologique, sociologique, politique et économique.

Dans les cuisines collectives comme dans les autres interventions préventives, on se bute à la difficulté d'évaluer les retombées de la prévention. Il est difficile de cerner ce que signifie la réussite en prévention puisque, à la limite, la réussite signifierait l'absence de maladies physiques ou mentales, de désordres psychologiques et de problèmes sociaux. Au terme de plusieurs études sur le sujet, il faut plutôt conclure qu'il importe de dégager dans quelles conditions les interventions participent de la prévention et de la promotion. Il importe de dégager les facteurs et les conditions qui dynamisent les actions préventives et en augmentent les chances de retombées micro- et macro-sociales.

1.2. Facteurs favorisant la portée des actions préventives

Des projets de prévention, même s'ils ne sont pas encore très nombreux, ont fait l'objet de recherche évaluative. De plus, par l'intermédiaire de devis de recherche qualitative, des chercheurs ont analysé des projets et des itinéraires d'intervenants en prévention et ont dégagé des conditions favorisant la portée la plus efficace possible des actions préventives. Geller (1986), sans faire une étude exhaustive de la réussite en prévention, indique que le choix des interventions en prévention au sens écologique du terme doit être précédé d'une analyse où entrent en considération des dimensions sociale, économique et environnementale. Ces interventions doivent impliquer des gens du terrain depuis la famille jusqu'à des membres de la communauté locale. Elles doivent se situer sur une longue période et comporter une évaluation de leurs retombées tant au niveau micro-social que macro-social. Au Québec, Blanchet et ses collaborateurs (1993) ont dégagé de leurs travaux des caractéristiques des programmes efficaces. De leur côté, Chamberland et ses collègues (1996) ont étudié les conditions favorisant la réussite des projets en prévention à partir de l'étude de 307 projets considérés comme des expériences positives en prévention et à partir de sondages auprès d'intervenants en prévention sociale. On trouvera en encadré les cinq facteurs ou conditions favorisant la réussite les plus souvent choisis par les intervenants, choix qui correspondent à ceux effectués par 50 organisateurs communautaires de partout au Québec soumis à un sondage presque identique.

Si l'on relit l'expérience des cuisines collectives sous l'éclairage qu'apportent ces facteurs, on constate qu'on peut les appliquer par extrapolation à cette forme d'intervention lorsque celle-ci est envisagée dans la perspective de la prévention des problèmes sociaux liés à l'appauvrissement et à l'exclusion. Les résultats campent d'abord clairement le rapport positif avec la communauté locale. On voit la nécessité de miser sur les acquis et sur les

forces en présence, l'importance de la création des alliances et des complicités, de même que le rapport de partenariat. Il s'agit alors d'un réel partenariat où le pouvoir de décision est équitablement réparti. L'intervention doit d'ailleurs, selon les répondants, accroître les compétences et le pouvoir des gens et de la collectivité, référence on ne peut plus pertinente à *l'empowerment* dans son sens individuel et communautaire.

Facteurs favorisant la réussite des projets en prévention sociale selon les intervenants

1. Le projet mise sur les forces des gens et sur la valorisation des ressources et des acquis locaux.
2. Le projet possède une démarche planifiée d'intervention avec des objectifs clairs et atteignables.
3. Le projet établit des alliances avec la communauté locale, intervient en concertation et laisse un pouvoir de décision aux participants.
4. Le projet enrichit les compétences, l'autonomie et le pouvoir de décision dans la communauté locale ou le groupe concerné.
5. Le projet utilise différentes stratégies d'intervention et de multiples ressources d'aide à l'intérieur et à l'extérieur du projet.

Miser sur les forces des gens et sur la valorisation des acquis locaux s'avère généralement le point de départ des projets instaurés par les intervenants sociaux (organismes communautaires et autres intervenants sociaux) du secteur communautaire qui adhèrent à l'approche communautaire. C'est aussi dans cet esprit que les animatrices des cuisines rassemblent les membres des cuisines. Elles le font bien sûr à partir d'un problème commun, mais aussi à partir des acquis et des motivations des personnes recrutées. On fait référence ici à la motivation pour mieux habiter cet espace domestique constitué par la cuisine, espace plus identifié aux femmes, les hommes intervenant surtout de façon occasionnelle dans les activités culinaires. Même dans une société où l'on cherche à contrer un partage sexué des tâches, les référents culturels associent encore les femmes à la cuisine. Loin de nous l'idée de réduire l'expertise féminine à la cuisine. Il faut toutefois reconnaître qu'il s'agit là d'un domaine où il est possible de miser sur des acquis traditionnels et où il est possible de mobiliser des femmes. Les cuisines collectives regroupent des femmes dont l'expérience domestique est variable. Les unes ont des trajectoires personnelles et familiales qui les ont bien outillées, d'autres ont plutôt vécu des situations qui ne leur ont

pas permis d'acquérir une organisation domestique incluant des habiletés culinaires satisfaisantes. Les cuisines collectives dynamiques valorisent le potentiel des femmes dans plusieurs sphères de leur vie, dont celle de la gestion domestique en tant que soutien à un bon fonctionnement de la vie familiale.

Miser sur les forces en présence, c'est aussi rassembler les membres dans la perspective de faire profiter les uns les autres des compétences ou de la créativité de chacun. Les animatrices des cuisines créent des occasions pour mettre en valeur l'apport particulier des membres et en font l'assise de l'entraide. Miser sur ces forces, c'est transformer les aidés en aidants. C'est fournir des occasions où l'entraide est mise en branle non pas dans un rapport de dépendance envers des animatrices mais dans un rapport d'échange entre les membres. Chacun et chacune endossent à un moment ou l'autre un rôle de donateur ou d'aidant puis un rôle de donataire ou d'aidé. La relation prend alors peu à peu forme de solidarité.

Le deuxième facteur relevé renvoie à la qualité de la démarche d'intervention. Il est intéressant de noter qu'on n'associe pas la prévention à une intervention de l'ordre de la génération spontanée ni de l'improvisation. Ce n'est pas parce que la prévention est oeuvre de longue haleine et qu'elle emprunte des voies diverses qu'elle doit souffrir de carence d'organisation. Les réussites proviennent de projets où l'intervention possède une démarche planifiée, des objectifs clairs, un cheminement défini et une cible de l'ordre du possible. La prévention est affaire de souplesse, d'évaluation régulière et de rajustements ponctuels, le tout s'inscrivant dans un cadre de travail déterminé et soutenu par une démarche où les intervenants et les acteurs en cause savent dans quelle direction s'oriente l'intervention. Les cuisines dynamiques portent une attention particulière à l'énoncé d'objectifs clairs et à leur appropriation par les membres. Dans les cuisines dynamiques, les animatrices savent que l'organisation des cuisines qui durent et engendrent des retombées chez les membres n'est pas affaire de spontanéité ni seulement de réaction aux premiers besoins exprimés par les membres. Ces cuisines affichent une démarche méthodique, organisée autour d'objectifs clairs, d'une programmation souple, de mécanismes d'évaluation de l'action et d'un effort constant pour s'assurer de la participation des membres à l'ensemble de la démarche d'intervention.

La question des objectifs d'intervention a été soulignée à juste titre par les répondants à nos sondages. Il importe que ces objectifs soient simplement énoncés, qu'ils soient précis et visent une cible atteignable. D'une part, il ne s'agit pas de transformer les animatrices en éteignoirs des rêves et des désirs de membres ou de bénévoles plus sensibilisés aux enjeux sociaux

actuels et qui expriment des objectifs en termes plus larges. Des objectifs comme la redistribution équitable de la richesse collective ou le renforcement du lien social dans une communauté sont éminemment importants et doivent faire partie du panorama des cuisines collectives en tant qu'organisations luttant contre l'appauvrissement et l'exclusion. Dans le cas des cuisines collectives, des objectifs d'un tel calibre ont besoin d'être complétés par des objectifs spécifiques qui pourront faire l'objet d'évaluation périodique de la part des membres. Réduire l'isolement social, élargir le registre des compétences dans tel ou tel domaine (alphabétisation, nutrition, budgétisation, animation, etc.) sont des objectifs habituellement plus proches de ce que souhaitent les membres, qui peuvent alors davantage participer au choix des activités pour atteindre ces objectifs.

La prévention s'inscrit sur un processus à long terme qui, dans la perspective écologique, exige différentes cibles d'action. Les organismes qui travaillent dans la perspective préventive ont généralement un spectre d'action assez large ou s'inscrivent dans des concertations et des partenariats qui prolongent la portée de leurs actions. La multidirectionnalité de l'action préventive et la souplesse des programmes qui y sont conçus traduisent la mouvance de la prévention sociale. Celle-ci doit être arrimée à un milieu qui change à la faveur d'influences diverses, ce qui exige une intervention capable de pivoter sur son axe central de façon à se réajuster et se propulser toujours en avant. La prévention sociale n'est donc pas une intervention linéaire, car elle comporte des itinéraires ressemblant à une spirale. La direction doit être bien ciblée, mais les parcours ne doivent pas être rigides.

La question du pouvoir de décision des participants est en lien avec ce qui précède en ce sens que cette idée aurait avantage à se greffer à la démarche planifiée d'intervention qui, dès le départ, prévoit une façon de faire qui insère les membres dans le processus de décision de l'organisme. La participation à des délibérations, à de la planification et à des choix fait partie du processus *d'empowerment* des membres des cuisines. Cette participation appartient au discours des cuisines. Les cuisines collectives qui ciblent l'apprentissage de la vie de groupe et du fonctionnement démocratique adoptent généralement une démarche planifiée de travail qui comporte une participation active des femmes aux diverses étapes de la démarche et elles évaluent avec ces femmes le fonctionnement du groupe de façon périodique. Cependant même les organismes forts d'une tradition démocratique indiquent qu'il y a encore tout un travail à faire pour préciser la place des processus participatifs dans la mise en oeuvre des interventions de prévention. Ce processus participatif exige du temps et doit faire l'objet d'une négociation constante entre le souci d'efficacité à moyen terme,

l'empowerment escompté chez les membres et la marge de manoeuvre dont disposent les animateurs pour leur propre action au sein de l'organisme.

Dans les organisations communautaires à composante majoritairement ou essentiellement féminine, la question de la participation est aussi associée à la transformation des rôles masculins et féminins. Les collectifs de femmes utilisent l'échange et la rencontre pour resituer la place des femmes. Les orientations fondant le développement de collectifs de femmes axés sur l'entraide et le développement local font qu'elles ne sont pas dirigées par des animatrices mais qu'elles s'organisent elles-mêmes. L'activité de ces groupes n'est plus centrée sur la seule production de biens ou de services, si importants soient-ils. Elle relève aussi de l'ordre symbolique en ce sens qu'elle participe de la construction d'une identité sociale renouvelée (Ogier, 1999). La participation est ainsi identifiée comme un facteur essentiel du développement des collectifs de femmes, dont les cuisines collectives.

2. FACTEURS PSYCHOSOCIAUX LIÉS À LA VITALITÉ DES GROUPES COMMUNAUTAIRES D'ENTRAIDE

Les cuisines collectives sont fortes de la qualité des relations entre les membres et de la qualité des activités qui s'y déploient. Le dynamisme des cuisines relève donc d'un certain nombre de facteurs psychosociaux liés à la participation des membres et au leadership qui s'y exerce de la part des intervenants et des bénévoles. Il est aussi tributaire de la créativité dont on fait preuve dans la façon de concevoir le cadre des activités de l'organisme.

2.1. La question de la participation

La vitalité des organismes d'entraide est étroitement associée à la participation des membres aux activités de l'organisme. Il faut donc jeter un coup d'oeil attentif non seulement au cadre d'activité proposé par les cuisines collectives, mais encore à ce qui explique la participation des membres et à ce qui crée des échanges fructueux entre eux. Plusieurs milieux ont rapporté que la participation soutenue aux cuisines collectives constituait un défi de taille. En effet, dans certaines cuisines, plus de la moitié des participantes quittent le groupe à l'intérieur du premier trimestre de participation, tandis qu'en d'autres endroits on doit dresser une liste d'attente tant la participation est stable et la cuisine un lieu de rencontre populaire dans le milieu. On ne pouvait passer outre aux sujets tels que l'étude de la participation et du décrochage en cuisine collective.

La question de la stabilité des membres dans les cuisines collectives est cruciale si l'on croit que la cuisine collective est une intervention qui dépasse la réponse immédiate au problème de l'insécurité alimentaire. En effet, une intervention sociale orientée plutôt dans le sens de *l'empowerment* des personnes et des collectivités s'opère dans la durée. De même, l'utilisation du groupe dans la perspective de l'entraide exige du temps. L'augmentation graduelle des facteurs de robustesse et la diminution des facteurs de risque chez les personnes, les familles et le quartier ne peuvent s'enclencher sans la participation régulière d'un certain nombre de personnes comme noyau moteur de l'action du groupe.

La motivation initiale des femmes à participer aux cuisines collectives est sensiblement la même pour la majorité d'entre elles et s'articule autour de l'idée de contrer leur isolement, de participer à une activité en dehors du foyer, de faire quelque chose d'agréable avec d'autres femmes. Comme le souligne Ogier (1999), le point commun et fondamental retrouvé dans chaque groupe ou collectif féminin est celui de la relation et de la rencontre. Il prendra diverses formes selon les types de groupes et selon la situation des femmes concernées. Les retombées de la rencontre dans le contexte de la participation telle que conçue dans les organisations de femmes dépasse de beaucoup l'effet escompté au départ. Par un effet d'estompage des images antérieures d'elles-mêmes souvent peu valorisantes, les usagères « reconstruisent une autre représentation de ce qu'elles sont ou de ce qu'elles peuvent être, de ce qu'elles font et de ce qu'elles peuvent faire, qui va permettre de s'appréhender et d'appréhender leur horizon autrement » (Ogier, 1999, p. 85). Bien sûr, cette mutation identitaire ne peut s'opérer dans l'instantanéité et exige du temps, le temps de la participation. La participation comporte une dimension personnelle propre à chaque participant et une dimension collective propre à la dynamique particulière de chaque collectif. En effet, chaque femme effectue son propre parcours, tout en étant aussi tributaire de l'effet du groupe. L'alchimie propre à chaque groupe influe sur le développement de rapports nouveaux entre les participantes et agit comme un terreau facilitant la socialisation et l'ouverture à la nouveauté. C'est dans l'interaction avec le groupe que l'on expérimente de nouveaux rôles et c'est le groupe qui reflète la confirmation de la compétence nouvellement acquise. La participation des femmes et la responsabilisation des individus s'arrime à *l'empowerment*. C'est dans cette perspective qu'elles sont spécifiquement identifiées comme des dimensions à considérer dans l'évaluation des projets d'économie sociale (David, 1999), qu'ils soient conçus comme des services de proximité, des projets d'insertion par l'emploi ou des entreprises sociales.

Nos études nous ont amenée à étudier la participation aux cuisines non seulement en portant attention à l'évolution de la participation aux cuisines, mais en analysant les facteurs pouvant expliquer le décrochage. Nous présentons les dix principaux facteurs qui se dégagent de nos observations, des échanges avec d'ex-membres de cuisines et avec des animatrices dans divers milieux. Par la suite, nous verrons comment des cuisines ont pu non seulement contrer le décrochage qu'affrontent d'autres milieux, mais encore faire en sorte que se développe dans leur milieu un dynamisme reconnu qui accrédite la cuisine dans la communauté locale et lui confère un pouvoir d'attraction.

Principaux facteurs de décrochage dans les cuisines collectives

- 1) Les difficultés reliées à la garde des enfants
- 2) La difficulté à se déplacer (transport)
- 3) La mobilité géographique
- 4) Un gain financier inattendu
- 5) Les conflits entre participantes
- 6) Le genre de nourriture proposée
- 7) Le faible sentiment d'appartenance au groupe ou à l'organisme
- 8) Le retour aux études ou sur le marché du travail
- 9) Les vulnérabilités personnelles des participantes
- 10) Des modes de vie peu compatibles avec le travail en groupe

• *Les difficultés reliées à la garde des enfants des participantes* Un bon nombre de participantes aux cuisines collectives sont des femmes qui ont des enfants en bas âge et des femmes dont les enfants fréquentant l'école primaire ne dînent pas à l'école. L'absence de la mère du domicile pour la journée entière pose le problème de la garde des enfants à un moment ou à un autre de la journée. La difficulté est double. 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 lacer* (moyen de transport convenable). Un pourcentage élevé de participantes aux cuisines ne disposent pas d'une voiture. Le problème est accentué dans les territoires où des gens demeurent

loin des locaux de la cuisine, que ce soit en ville ou en milieu rural. Même si le domicile n'est pas éloigné de la cuisine au point qu'il exige un retour dans les transports publics, le déplacement avec les plats préparés n'est pas chose facile sans véhicule automobile.

- *La mobilité géographique.* La question des déménagements fréquents chez les membres de cuisines 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 où des familles passent d'un quartier à l'autre. Il en va de même dans les capitales régionales où les familles démunies se déplacent vers des villages environnants, espérant réaliser des économies au budget du logement.

- *Un gain inattendu sur le plan financier.* Nos recherches ont relevé un facteur de décrochage inusité. 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. Nous avons enquêté auprès des animatrices des cuisines pour identifier les sources de gain entraînant ce décrochage. Il s'agirait du bingo, de la loterie, du casino et d'un revenu le plus souvent au noir provenant d'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. À l'intérieur des cuisines, 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. Des différends émergent facilement autour de situations mettant en cause la propreté et l'hygiène, le choix d'un mode ou l'autre de cuisson des aliments, l'évaluation subjective de l'effort fourni par les unes et les autres. Les conflits peuvent aussi provenir de dynamiques relationnelles différentes. Demander la permission pour emprunter un ustensile utilisé par une autre, s'excuser lors d'un impair, employer un vocabulaire qui ne blesse pas ne sont pas toujours d'un usage naturel chez des participantes, ce qui exaspère les autres dont le seuil de tolérance est parfois fort peu élevé.

Les conflits entre participantes peuvent aussi être préexistants à l'arrivée d'une cuisine dans le village ou le quartier. En effet, les chicanes entre voisins, les rancunes familiales de longue date, les conflits antérieurs non réglés, des antagonismes culturels font que certaines femmes refusent de participer à la cuisine si certaines autres en sont membres.

- *Le genre de nourriture proposée.* Des femmes ont révélé avoir quitté les cuisines en raison du genre de nourriture proposée, nourriture qui

n'entrait pas dans leurs goûts ni dans ceux de leur famille. Lorsque des animatrices insistent trop fortement ou trop rapidement sur la confection de mets bons pour la santé mais peu connus des participantes, la résistance s'installe et le décrochage est prévisible au cours du premier trimestre. La question des habitudes alimentaires fait partie de la culture familiale et renvoie à la subjectivité des participantes tout comme aux réactions de leur famille. Lors des premières années d'implantation des cuisines collectives dans certains milieux québécois, les nutritionnistes et des animatrices bien intentionnées ont tenté d'éduquer à la saine alimentation en proposant des menus conformes au guide alimentaire canadien ou encore des menus santé incluant des aliments tels le tofu, des fruits et légumes peu appréciés dans les milieux populaires et des légumineuses dont personne n'avait jamais entendu parler. L'effet fut contre-productif et ces milieux durent rectifier le tir pour éviter que la cuisine collective perde son pouvoir d'attraction dans le quartier ou le village.

- *Le faible sentiment d'appartenance au groupe ou à l'organisme.* Lors du démarrage des cuisines, l'animation et le discours 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, 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. Des femmes indiquent même parfois que la cuisine a été pour elles le déclencheur d'une démarche personnelle qui les a menées au travail ou aux études. Cette situation qui explique le décrochage est bien sûr considérée non pas comme un problème, mais comme l'indice de la contribution des cuisines collectives à l'insertion sociale et professionnelle de personnes temporairement en difficulté.

- *Les vulnérabilités personnelles des participantes* Une partie des participantes aux cuisines sont des personnes qui éprouvent des difficultés de santé mentale fragilisant leur participation. Des membres des cuisines affichent parfois des tendances dépressives, d'autres sont aux prises avec l'alcoolisme ou la consommation excessive de médicaments ou de drogues, des membres éprouvent des problèmes de santé mentale, etc. Ces

vulnérabilités personnelles deviennent parfois un irritant pour d'autres participantes et entraînent un espacement de leur participation.

Il arrive aussi que le décrochage soit relié au poids qu'imposent des gens aux prises avec des difficultés personnelles, familiales ou conjugales qu'ils ont besoin d'exposer à d'autres. Le décrochage peut également être celui de personnes qui préfèrent cacher les difficultés qui les affligent. Des femmes subissant de la violence conjugale se retireront des cuisines si elles jugent les séquelles trop apparentes, d'autres taisent ainsi des ruptures.

- *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 socioéconomique 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, persévérer dans les tâches assignées représentent des contraintes difficiles à assumer au point où elles laissent tomber leur participation à la cuisine.

2.2. Le cadre d'activité

Nos recherches ont décelé comment des cuisines ont pu non seulement contrer le décrochage qu'affrontent d'autres milieux, mais encore faire en sorte que se développe dans leur milieu un dynamisme reconnu qui accrédite la cuisine dans la communauté locale et lui confère un pouvoir d'attraction.

L'étude de cuisines affichant une grande vitalité nous a permis de dégager des facteurs contribuant à leur dynamisme et par le fait même à la rétention des membres. Le sentiment d'appartenance à la cuisine est sans contredit l'un des facteurs les plus souvent observés. Des remarques comme « La cuisine, c'est comme ma famille. C'est ma gang d'amies, mon deuxième chez-nous. À la cuisine, je me sens utile » en font l'illustration. Ce sentiment d'appartenance à la cuisine ne relève pas de la génération spontanée. Il est tributaire d'abord du plaisir ressenti à participer aux activités, de la connivence entre les membres et les intervenantes et de la complicité dans l'action.

Le fait d'être plusieurs à vivre les mêmes difficultés est bien sûr un facteur déclenchant le rassemblement des membres autour des cuisines collectives. Les problèmes de chacune ne sont toutefois pas l'assise de la rétention des membres. L'innovation dans la résolution de ces difficultés et la découverte du plaisir à se trouver à plusieurs pour « faire la vie différente » prennent le dessus sur l'identification à des difficultés comme

facteur de rétention des membres en cuisines collectives. En effet, avoir du plaisir, s'amuser et rire ensemble sont des ingrédients essentiels du pouvoir d'attraction d'une cuisine. La qualité de l'animation doit faire en sorte que la cuisine collective ne soit pas perçue comme une école de nutrition ou d'économie, ni comme une usine de repas. De plus, aux rencontres centrées sur les tâches culinaires les cuisines dynamiques ajoutent des fêtes à des occasions comme Noël, l'Halloween, Pâques ou d'autres événements significatifs pour les membres. Prendre une soupe ou un café ensemble, souligner les anniversaires des membres, prendre le temps de rire ensemble sont des ingrédients simples du plaisir réinventé à l'échelle d'une cuisine.

Le sentiment d'appartenance s'installe ensuite plus profondément par le développement d'une culture commune qui crée chez les membres une identité renouvelée. La participation aux cuisines produit de la dignité sociale. Les liens qui s'y développent entre les membres et entre les membres et les intervenantes, le constat de sa capacité à entrer dans un mode proactif de résolution des difficultés familiales, le sentiment de réussir quelque chose et la prise de conscience de son aptitude à participer à un effort collectif de changement social déconstruisent le sentiment de honte issu de la définition de soi longtemps réduite à l'énumération de ses difficultés et enclenchent une fierté d'être membre d'une cuisine collective.

De multiples ingrédients contribuent aussi à conférer de la qualité aux activités des cuisines collectives, à contrer le décrochage des membres et à renforcer le sentiment d'appartenance. Nommons la diversité des activités, le suivi accordé aux membres en dehors de la cuisine, le soutien à la fréquentation de la cuisine par du dépannage sur le plan du transport ou de la garde des enfants, la proximité géographique des lieux et leur convivialité.

Finalement, il faut souligner de façon particulière la question de l'hétérogénéité de la composition sociale des membres comme condition favorisant la vitalité des cuisines collectives. Cette question renvoie au choix que font les cuisines collectives de recruter parmi leurs membres des personnes de conditions sociales et économiques similaires ou d'accepter des membres de toutes conditions. Peu importe le choix retenu, il faut reconnaître que de toute façon la majorité des membres des cuisines proviennent de milieux aux prises avec des difficultés économiques. Toutefois, plusieurs cuisines ont pris le parti d'ouvrir la cuisine à l'ensemble de la communauté locale.

L'hétérogénéité n'est pas seulement une question de condition socio-économique. Elle est aussi question d'âge, de sexe et de culture. La participation d'hommes dans des groupes s'est avérée une expérience positive.

D'autres cuisines ont fait la preuve que la cuisine collective est une occasion d'insertion culturelle dans le milieu d'accueil québécois et de valorisation des rapports entre groupes de cultures différentes. De même, le fait que des participants de classe moyenne ou des petits salariés côtoient des personnes à très faible revenu ou des prestataires de la sécurité sociale a des effets bénéfiques. Une modélisation s'opère quant à l'acquisition d'habiletés dans le domaine des relations interpersonnelles et quant à des habitudes de vie plus propices à l'insertion sur le marché du travail. L'hétérogénéité contribue aussi à diminuer les préjugés véhiculés en rapport avec les personnes prestataires de la sécurité du revenu et les chômeurs.

L'ouverture à l'hétérogénéité agrandit aussi le cercle des bénévoles potentiels. La cuisine est alors connue dans des réseaux plus larges et plus variés de la communauté et s'attire plus facilement la contribution de personnes prêtes à s'engager comme bénévoles. Ces cuisines mises en réseau comptent d'ailleurs un bon nombre de bénévoles, dont des personnes qui sont membres bénéficiaires des cuisines et d'autres personnes de la communauté, comme des retraités, des chrétiens engagés ou des jeunes du collège ou de l'université. Par exemple, la coordonnatrice des Tabliers en folie se plaît à rappeler qu'elle a d'abord connu les cuisines collectives à travers le bénévolat exercé pendant qu'elle était étudiante.

En terminant, mentionnons que les cuisines collectives en santé font preuve d'ouverture sur la communauté. La fréquentation d'une cuisine collective devient l'occasion de s'inscrire dans un système d'utilisation du potentiel du milieu à condition que l'organisme ne se limite pas à deux rencontres autour de chaudrons et à une animation centrée uniquement sur la tâche. Le potentiel des cuisines est alors grandement sous-exploité. L'utilisation judicieuse des ressources d'un quartier, le recours aux programmes sociaux, les ressources des réseaux sociaux locaux sont souvent le produit de l'accès à des informations circulant dans le secteur communautaire et que les cuisines peuvent véhiculer de façon adaptée à leurs membres. L'échange d'informations, la référence à des services, l'accompagnement circonstancié sont de ces activités qui traduisent qu'une cuisine compense chez des gens la faiblesse de leur réseau de solidarité. La cuisine est alors un garde-fou prévenant le dérapage vers l'exclusion et un réel vecteur de socialisation.

2.3. Le leadership des intervenantes

La qualité de la vie en cuisine collective est aussi fortement liée au type de leadership qui s'y exerce. La qualité de l'animation et la relation avec les intervenantes et les bénévoles sont des ingrédients essentiels de la vitalité

des cuisines collectives. Les qualités personnelles et les habiletés relationnelles des animatrices sont des forces rapidement mises à profit dans les organisations communautaires, de même qu'une formation ou des expériences qui les ont sensibilisées à se centrer non seulement sur la tâche mais sur la qualité de la relation avec les personnes. Le lien de confiance et une forme d'attachement aux intervenantes et aux bénévoles qui se développent chez les membres est fonction entre autres de la stabilité du personnel. Presque toutes les cuisines rencontrées indiquent que, lorsque les bénévoles ou les animatrices changent souvent, cela entraîne du décrochage ou de l'irrégularité dans la participation, spécialement dans les quatre ou cinq premières années d'une cuisine. Les cuisines qui portent une attention spéciale à leurs bénévoles ont plus de chances de les conserver. Les organisateurs communautaires et travailleurs sociaux de 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.

Les cuisines collectives les plus dynamiques comptent sur du personnel permanent. Ce sont le plus souvent des personnes formées en sciences humaines ou en sciences sociales qui ont une expérience de militantisme ou d'engagement social dans leur milieu. Leur formation les a dotées de méthodes de travail qui ajoutent de la qualité à leur leadership naturel. Ces personnes croient fermement en la valeur des cuisines et en leur potentiel d'intervention lié au changement social. Ce sont des gens qui savent travailler en équipe et qui ont des habiletés sur le plan de l'animation de groupe. Leurs qualités personnelles en font des personnes facilement accessibles, disponibles et empathiques.

La venue de personnel permanent est un des éléments qui stabilisent le plus la trajectoire des cuisines collectives et qui, bien souvent, leur ont permis d'amorcer une démarche d'expansion et les ont incitées au développement de l'éventail d'activités offertes aujourd'hui dans ces cuisines. Les permanents occupent la plupart du temps des postes de coordination des cuisines avec des tâches qui mettent l'accent sur l'animation de groupes, la formation et le soutien des bénévoles, la gestion administrative et financière du réseau et le soutien au conseil d'administration. Ils exercent les représentations nécessaires au nom de la cuisine et font office de porteurs principaux des dossiers des cuisines auprès des autres partenaires dans la communauté locale. La présence de permanents favorise aussi une continuité dans l'action et ouvre la porte à une fréquentation élargie des cuisines.

La culture commune dont nous avons parlé précédemment est une question qui s'applique aussi aux intervenants en cuisine. Son développement exige que l'on accorde du temps à la réflexion sur les pratiques sociales en cours dans son milieu et sur les valeurs sous-tendant les choix à effectuer, que l'on accorde aussi du temps à l'analyse de la conjoncture sociale et au rappel de la légitimité des formes de militantisme dans lesquelles on s'engage. Une autre source d'enrichissement du leadership et de l'animation des cuisines est la formation. La formation accroît les compétences, la capacité d'analyse et crée un terrain propice au développement de valeurs communes en dotant l'organisme d'un patrimoine de connaissances et de savoir-faire partagés qui réduit les écarts entre les diverses catégories d'intervenants. De plus, accorder des budgets à la formation confirme la reconnaissance interne de l'organisme envers ses bénévoles et ses intervenants.

Le leadership des cuisines collectives est parfois mis à l'épreuve. Les intervenantes qui y sont en nombre limité dans chaque organisation ressentent parfois l'isolement de leur situation. Dans plusieurs milieux, la mise en réseau de cuisines collectives a pallié cette difficulté. Finalement, le réseau de cuisines permet d'appliquer le principe d'entraide à l'échelle des cuisines elles-mêmes. Une cuisine qui vit une difficulté temporaire a de meilleures chances de s'en tirer grâce aux appuis et au potentiel de soutien que recèle le réseau qu'une cuisine qui doit affronter seule une difficulté du même ordre. Le réseau rend les gens conscients de la nécessaire collaboration en période difficile, tout en maintenant l'autonomie de fonctionnement de chacun.

3. EN CONCLUSION : L'EMPOWERMENT, PIVOT DES INTERVENTIONS PRÉVENTIVES

Prévention, entraide et action communautaire en cuisine collective comme dans de multiples autres interventions du secteur communautaire ne peuvent faire l'économie d'un travail *d'empowerment*. Nous en avons brièvement traité dans le chapitre sur la dynamique des cuisines collectives en faisant référence aux cuisines centrées sur l'entraide et surtout aux cuisines axées sur l'action communautaire. La question de *l'empowerment* fait aussi partie des données expliquant la vitalité de certaines cuisines collectives. On pourrait d'ailleurs appliquer ce concept qui traduit le gain de pouvoir au sein des cuisines collectives les plus dynamiques. Ce sont des cuisines qui non seulement adoptent une façon d'intervenir qui favorise *l'empowerment* des membres, mais qui gagnent du pouvoir dans la communauté et qui,

en additionnant leurs forces à celles d'autres organismes, en arrivent à influencer les pouvoirs publics et les autres institutions locales en faveur de l'amélioration des conditions de vie des plus démunis. Ninacs (1995; 1998) relie *l'empowerment* à la fois à des éléments de compétence personnelle et d'estime de soi, à des capacités de résolution de problèmes, à la participation et à la conscience critique, ce qui lui fait dire que le développement local est le mode d'intervention qui met le plus à profit la logique *d'empowerment*.

Travailler en cuisine collective dans la perspective du gain de pouvoir (Le Bossé, 1996) est aussi tributaire de facteurs psychosociaux dont plusieurs recourent les sujets abordés précédemment. Il nous faut les renommer en guise de conclusion à ce chapitre pour renforcer les pistes de réflexion que nous y avons ouvertes : 1) les pratiques *d'empowerment* s'inscrivent dans la durée ; 2) elles s'appuient sur les acquis des gens et des milieux comme assises pour élargir le champ du possible ; 3) elles transforment des difficultés en défis pour contrer la paralysie sociale issue du défaitisme; 4) elles sont soutenues par une analyse macro-sociale qui fait que *l'empowerment* prend la dimension collective qui lui donne tout son sens ; 5) elles se déploient sur un continuum où les actions se relaient les unes les autres dans le travail de changement social; 6) elles font preuve de souplesse et de créativité; 7) elles ne relèvent pas de la génération spontanée en ce sens qu'elles sont pilotées par des intervenants possédant une bonne méthode de travail ; 8) elles sont alimentées par la recherche; 9) elles s'arriment à une intervention multi-activité qui cible les personnes, les milieux de vie, les organisations et les institutions, de même que les politiques sociales.

La vitalité des cuisines n'est jamais un acquis irréversible. Comme on a pu le constater, elle relève d'un ensemble de conditions qui peuvent difficilement être toutes en activité au même moment et avec la même intensité. Des cuisines, un temps reconnues comme des modèles, sont par la suite passées par des périodes de crise qui les ont fragilisées. Les assises de leur dynamisme leur ont toutefois permis la plupart du temps de traverser avec succès les moments difficiles. Les conditions psychosociales que nous avons identifiées précédemment donnent donc de précieuses indications sur ce qui contribue au dynamisme de plusieurs groupes d'entraide et à la vitalité des interventions de prévention sociale.

CHAPITRE 6

DÉFIS ET ENJEUX ÉCONOMIQUES

La question économique des cuisines collectives peut être abordée sous deux angles : celui de l'inscription ou non des cuisines collectives dans la sphère de l'économie sociale et celui du financement des cuisines et de leurs activités. La place des cuisines collectives dans les nouvelles formes d'économie sociale portées par le mouvement communautaire fait l'objet de la première partie du chapitre. Nous entrons ensuite dans un champ de préoccupation récurrent des organismes communautaires, celui de leur financement. Nous ferons un bref état de la question, suivi d'un aperçu des conditions favorisant l'obtention d'un financement adéquat. Nous terminerons par l'exploration des sources de financement et des modes d'autofinancement développés par les cuisines collectives.

1. L'INSCRIPTION DANS L'ÉCONOMIE SOCIALE

Le passage de la cuisine collective, service axé principalement sur l'entraide, vers la cuisine collective en tant qu'entreprise n'est pas qu'une façon d'autofinancer l'organisation. Cette question relance le débat sur la mission et les orientations des cuisines collectives et ramène la réflexion sur les liens à faire entre la sphère économique et la sphère sociale du développement

local. Le débat est celui des tenants de l'économie sociale comme celui de ceux qui optent pour la dénomination tiers secteur qui renvoie à un courant anglo-saxon couvrant les organismes de secteur privé volontaire et les organismes à but non lucratif (Salomon et Anheier, 1996; Vaillancourt, 1999). Pour notre part, nous avons choisi d'adopter le terme économie sociale pour alimenter la réflexion sur les enjeux sociaux économiques auxquels sont confrontés les organisations communautaires comme les cuisines collectives.

1.1. À propos de l'économie sociale

L'économie sociale comme nous l'envisageons ici renvoie à celle qu'on nomme de plus en plus la nouvelle économie sociale, celle qui se présente comme un faisceau de pratiques nouvelles de production de biens et services, de solidarité et de sociabilité, celle qui ne concerne pas que l'emploi, mais aussi l'intégration sociale. Il nous apparaît important à ce moment-ci d'esquisser quelques éléments de clarification quant à l'économie sociale et aux réalités qu'elle recoupe afin de pouvoir mieux cerner la place que peuvent y occuper des organisations telles que les cuisines collectives.

Parce qu'elle joue à la fois sur le tableau de l'économie au sens pur et dur, univers des chiffres et de la rentabilité, et sur le tableau plus humaniste du lien social et du bien-être des populations, l'économie sociale, dans sa version renouvelée, offre des contours mouvants qui rendent sa définition difficile à délimiter. En nous référant à Favreau (1999), Bidet (1997), Laville (1994) et Defourny et Monzon Campos (1992), nous pouvons en arriver à dégager des traits communs des organisations dont on dit qu'elles font partie de l'économie sociale. Ces organisations se caractérisent d'abord et avant tout par leur alliance du social et de l'économique. Elles valorisent la production de biens et services, mais dans la perspective première de l'utilité sociale et de la lutte à la précarisation et à l'exclusion. Ces organisations sont créées par des gens du milieu où elles se déploient. Elles se présentent comme des organisations regroupant des personnes plutôt que des capitaux. Les membres sont partie prenante de l'organisation qui, à son tour, se caractérise en conséquence par son fonctionnement démocratique différent du fonctionnement basé sur une répartition variable du pouvoir comme c'est le cas pour l'entreprise fondée sur l'actionnariat. Finalement, lorsqu'elles génèrent des profits, ces organisations les réinvestissent pour le développement collectif L'OCDE (1999) rapporte une définition par Mertens et Simon de l'économie sociale en Belgique flamande, qui correspond en grande partie aux éléments du descriptif précédent.

L'économie sociale consiste en une diversité d'entreprises et d'initiatives qui mettent en avant dans leurs objectifs la réalisation de certaines plus-values sociales et qui respectent les principes suivants: priorité du travail sur le capital, processus de décision démocratique, implication sociale, transparence, qualité, durabilité. Une attention particulière est portée à la qualité des relations internes et externes. Ces organisations offrent des biens et services sur le marché et engagent leurs moyens économiques d'une manière efficace dans le but d'assurer leur continuité et leur rentabilité (Mertens et Simon, cité dans OCDE, 1999, p. 21).

Le registre de l'économie sociale couvre donc des formes plurielles d'organisations et d'interventions. Certaines se caractérisant plus par l'insertion par l'activité économique de personnes en difficulté en raison du chômage, de la sous-scolarisation ou de difficultés physiques, psychologiques ou sociales qui handicapent leur vie personnelle ou professionnelle. Ces organisations regroupent surtout des organismes de formation à l'emploi et des organismes dont la mission dominante est l'insertion socioprofessionnelle. Les carrefours jeunesse-emploi, aujourd'hui au nombre de 85 au Québec, sont un bon exemple de la formation à l'emploi, tout comme SOS Vélo est un exemple de l'insertion socioprofessionnelle active.

SOS vélo

SOS Vélo est un organisme à but non lucratif, créé en 1995 dans l'est de Montréal. L'organisme est centré sur la formation des jeunes adultes sous-scolarisés, la plupart ayant été des décrocheurs scolaires en début du secondaire. Environ quinze à dix-huit jeunes y sont embauchés pour du recyclage de bicyclettes. L'entreprise fabrique trois modèles de vélos et les vend à des prix compétitifs sur le marché. Un article du journal *Le Devoir* (2/5/97) rapportait qu'environ 50 % des jeunes formés à SOS Vélo ont par la suite trouvé un emploi.

D'autres organisations ont pour dominante la solidarité entre les membres et la production de services aux personnes et aux familles. C'est la catégorie des services de proximité. Elles innovent en créant de nouveaux services pour reconquérir la dignité menacée par la précarisation et l'exclusion et reprendre du pouvoir d'abord sur le vécu quotidien afin d'enclencher ensuite une dynamique de développement local. La majorité des cuisines collectives se reconnaissent dans cette catégorie ou l'on

retrouve des initiatives diverses comme les jardins communautaires, des restaurants populaires, des maisons de quartier, des maisons de la famille, des programmes de loisirs éducatifs, etc. La cuisine Les Tabliers en folie de Richmond fournit un bon exemple de service de proximité ciblant l'entraide et le développement communautaire.

Finalement, une troisième catégorie d'organisations de l'économie sociale sont dénommées « entreprises sociales », parce que la finalité sociale est arrimée principalement à une dynamique entrepreneuriale. On parle de réelles entreprises qui cherchent la viabilité, qui ne sont pas essentiellement centrées sur le profit, mais plutôt sur la satisfaction d'objectifs économiques et sociaux par la production de biens ou de services destinés au plus grand nombre, donc accessibles aux populations fragilisées ou démunies. Au Québec, les Corporations de développement économique communautaire (CDEC)¹ sont un moteur de création de ce type d'entreprises sociales. La coopérative Bon Ménage Plus de Montréal est une entreprise où des jeunes en difficulté deviennent des travailleurs dans le domaine de l'entretien domiciliaire (ménage, réparations, peinture, etc.). La Corporation de développement communautaire (CDC) Bas-Richelieu est un exemple d'organisme de soutien qui a favorisé la transformation d'un groupe d'entraide traditionnel (distribution de vêtements, entraide personnalisée, etc.) en entreprise sociale. L'Atelier du Chômeur est maintenant une entreprise viable qui recycle des vêtements, des appareils ménagers et des ordinateurs (Beaudoin et Favreau, 2000).

1. La démarche des CDEC en milieu urbain met en partenariat local des groupes du secteur communautaire (organisations communautaires et coopératives, groupes de femmes et syndicats), du secteur privé (entreprises et institutions financières) et du secteur public (municipalités et gouvernements) pour favoriser les concertations et coordinations nécessaires à la revitalisation des quartiers. Si chacun y retrouve une partie de ses intérêts, des synergies se créent entre les différents acteurs, qui parviennent souvent à s'entendre autour de priorités de développement pour leur quartier. L'angle d'attaque des problèmes sociaux et économiques n'est pas que social. L'intervention est tout à la fois « économique » et « sociale », c'est-à-dire qu'elle vise à maximiser la circulation de l'argent et la création d'emplois par la production et l'échange de biens et de services dans les quartiers eux-mêmes, tout en cultivant chez les résidents le sentiment d'appartenance. Les CDC quant à elles regroupent les organismes communautaires le plus souvent sur une base infrarégionale (MRC) pour additionner leurs forces et gagner du pouvoir dans l'optique de la stimulation du développement de la communauté.

La coopérative Bon Ménage-Plus

Démarrée à l'initiative de l'Auberge communautaire du Sud-Ouest, maison pour jeunes sans-abri, et appuyée par le RESO (Regroupement pour la relance sociale et économique du sud-ouest), Bon Ménage-Plus est devenue une coopérative qui emploie une vingtaine de jeunes. L'entreprise, qui a choisi le statut coopératif, vend des services d'entretien ménager, de réparations et de rénovation mineure sur le territoire sud-ouest de Montréal, principalement dans Ville-Émard et Saint-Henri².

1.2. Économie sociale et services de proximité

Au premier chapitre, il est fait mention du potentiel des cuisines collectives pour s'insérer dans une démarche d'économie sociale à partir de la conception de leur apport comme service de proximité. Les services de proximité renvoient à une expression française qui s'est répandue peu à peu depuis le début des années 1990 et qui nous semble mieux adaptée que la notion de services aux personnes. Celle-ci donne en effet l'impression que l'intervention s'effectue auprès des individus en dehors de toute approche communautaire. La première tentative de définition des services de proximité est attribuée à Laville et Eme (Flipo, 1998) qui les cernent comme des activités marchandes ou partiellement marchandes, circonscrites à un espace local quotidien leur imprimant une fonction sociale relationnelle, qui répondent dans un délai assez court ou de façon périodique à des besoins non satisfaits des particuliers, besoins relevant de pratiques de la vie quotidienne ou renvoyant à une utilité sociale admise majoritairement.

La notion de proximité recouvre plus d'un sens. Blin et Rousselot (1998) mentionnent à cet effet la proximité géographique, la proximité sociale et la proximité institutionnelle, qui font que l'offre de services est envisagée selon une logique territoriale au carrefour des rapports à l'espace, à l'institution et aux autres. L'idée de proximité est de prime abord reliée à la localisation ; la proximité est géographique. Le service se développe dans le territoire habité par les usagers. De son côté, la proximité sociale réside dans le fait de cibler une catégorie de la population en situation de vulnérabilité sociale et économique qui a besoin d'une personnalisation des services. Déjà atteints dans leur identité et leur dignité par la précarisation

2. Pour en savoir plus, on peut lire Laplante, Duguay et Favreau (1998), *La coopérative Bon Ménage-Plus: une coopérative d'insertion de jeunes sur le marché du travail*, Cahier de la CRDC, Hull, Université du Québec à Hull.

ou la pauvreté, ces gens ont besoin d'être reconnus comme personnes et interpellés comme participants du service. Les services de proximité, le plus souvent des organisations du secteur communautaire, les abordent comme des individus et des citoyens, et non comme des numéros ou des cas. Enfin, Blin et Rousselot mentionnent une proximité institutionnelle, celle qui favorise les relations avec les autres services locaux et les services spécialisés communautaires ou du secteur institutionnel. L'incontournable est toutefois la proximité relationnelle, celle qui crée le lien de confiance sans lequel le recours aux services demeure éphémère, sans lequel la réciprocité est évacuée, sans lequel la production du bien ne diffère que fort peu de celle de l'économie marchande ou du service public traditionnel traitant avec les populations plutôt qu'avec les personnes et leur micro-environnement.

Laville (1998) fait référence quant à lui à une proximité objective et à une proximité subjective. Par proximité objective, il entend l'ancrage dans le territoire local ou de voisinage; par proximité subjective, il met l'accent sur la dimension relationnelle qui fait que les usagers et les intervenants sont coproducteurs du service. La dimension subjective est celle qui rejoint la question de l'entraide comme fondement de plusieurs des services. En effet, l'utilité sociale du service de proximité prime sur sa viabilité économique dans le cas de plusieurs organisations communautaires qui valorisent l'entraide et *l'empowerment* comme marqueurs de la qualité des démarches de coproduction ou d'élaboration de services de proximité. Certains organismes maximisent la production de biens et services en raison de la conjoncture dans laquelle ils sont placés ou en raison du type de membres actifs au sein de l'organisme. Des groupes oeuvrant dans le domaine du maintien à domicile ou dans celui de la garde des enfants sont des exemples de services de proximité qui donnent maintenant lieu à la production de services dont les assises économiques et sociales sont solides et viables. Ce sont d'ailleurs les services les plus connus. D'autres types de services répondent plutôt à des besoins de populations plus fragilisées ou dont la nature des besoins fait que la réponse réside d'abord dans un parcours d'entraide et de valorisation des savoir-faire, renforçant l'estime de soi et ouvrant à l'acquisition de compétences nouvelles pour la vie en société et éventuellement à l'insertion socioprofessionnelle.

Les services de proximité, que Laville (1998) nomme aussi services solidaires, mettant ainsi en évidence le sous-entendu de la réciprocité et de l'entraide fondant ces services, sont multiples. Celui-ci rapporte que la Commission européenne (1995) les classe en quatre grandes catégories : les services de la vie quotidienne, les services d'amélioration du cadre de vie, les services culturels et de loisirs, les services d'environnement. Les services de proximité se distinguent des services sociaux publics en ce sens qu'ils

sont conçus à partir d'une expression des besoins plus près des populations locales et qu'ils ont plus de chances ainsi de répondre à des demandes nouvelles en raison des changements conjoncturels liés à la crise de l'emploi et des dispositifs de socialisation tels que la famille et l'école. Ces services s'éloignent de l'assistancialisme et envisagent l'usager non seulement comme un acteur du changement de sa propre situation et de sa souffrance, mais encore comme un participant au développement de son quartier ou de son village. Les services de proximité s'engagent donc dans des trajectoires qui rejoignent des groupes dans leur projet parfois personnel, parfois familial, parfois professionnel et qui les invitent à participer à un projet social en expérimentant collectivement de nouveaux rôles sociaux.

Le développement de services de proximité dans des organismes à but non lucratif est souhaitable pour des raisons autres qu'économiques, notamment pour son apport à la démocratie et au maintien du lien social. La coproduction n'est pas qu'une simple transaction où prestataires et bénéficiaires ne font qu'interagir pour produire le service. La façon d'intervenir des animateurs des organisations communautaires fait que la production devient un terrain propice à l'élaboration de modalités spécifiques de participation dans le cadre desquelles se construisent des processus d'innovation sociale où les valeurs de citoyenneté, de civilité et de démocratie peuvent se renouveler et trouver de nouveaux modes d'expression. Le service de proximité est personnalisé, tout en inscrivant les populations dans une démarche de collectivisation des problèmes. « La "citoyenneté locale" peut s'exercer sur des objets qui concernent la vie de tous les jours, dossiers relativement accessibles et simples des équipements et services locaux, questions concrètes de fonctionnement concernant directement les usagers locaux, revendications pouvant recevoir une réponse dans le cadre d'une politique locale », écrit avec à-propos Gontcharoff (1999).

En ce qui concerne les cuisines collectives, on remarque toutefois qu'à ce stade-ci de leur développement elles génèrent encore peu de surplus en termes économiques et que peu d'entre elles envisagent un développement dans le sens de la mise sur pied d'une entreprise si modeste soit-elle. Il ne faut pas s'en étonner du fait de la difficulté à générer des profits en travaillant dans des milieux qu'on qualifie généralement de peu solvables. Il ne s'agit pas là de la seule explication. Il faut aussi considérer le fait que les intervenants y travaillent surtout avec des objectifs sociaux ou sociosanitaires, tout comme les institutions qui soutiennent les cuisines le font le plus souvent avec des intentions de soutien social des plus démunis. Finalement, le fonctionnement des cuisines est organisé en fonction du service aux familles, de façon prioritaire, et de l'ouverture à la production de biens et services qui rapportent des revenus, de façon secondaire.

Il n'en demeure pas moins que les cuisines collectives les plus dynamiques s'inscrivent dans la lignée des organisations d'autoproduction et qu'elles constituent ainsi des organisations participant d'une économie même non monétaire. Ces cuisines, en plus d'agir en fonction de la socialisation de leurs membres, constituent des formes alternatives d'intégration dans la vie professionnelle. Même si certains décrivent les services de proximité comme étant des activités à caractère occupationnel, il n'en demeure pas moins que les cuisines collectives, en intégrant des gens dans une collectivité de travail ou de production, contribuent à l'amélioration de leurs compétences personnelles, relationnelles et professionnelles. D'une part, les cuisines prédisposent à l'insertion professionnelle réelle des gens qui ne portent pas de handicaps sociaux ou culturels lourds et, d'autre part, elles outillent des gens fragilisés pour les aider à mieux rebondir en cas de coups durs sur le plan économique. Finalement, ces cuisines collectives contribuent à la revitalisation sociale et économique des communautés locales en s'inscrivant dans la foulée des organisations communautaires qui réactivent les réseaux de solidarité contrant les effets de l'appauvrissement et participant à l'effort de développement économique communautaire.

2. LE DÉFI DU FINANCEMENT

Les organismes communautaires inscrits dans la mouvance de l'économie sociale sont confrontés avec acuité à la question de leur financement. Le langage à dominante économique de ce courant fait que les pouvoirs publics et d'autres institutions locales ajustent leur mire plus facilement sur l'objectif de la rentabilité économique que sur celui de l'utilité sociale. En conséquence, le soutien financier est plus souvent vu comme un financement pour soutenir le démarrage que comme un financement récurrent qui assure la pérennité de pratiques sociales comme les services de proximité.

Le secteur public tient un discours de partenariat avec le secteur communautaire. Dans la foulée du chantier de l'économie sociale et celui de la reconnaissance accrue du secteur communautaire avec par exemple la création du SALA (Secrétariat à l'action communautaire autonome), cette reconnaissance prend forme. Demeure cependant le défi du financement qui est dévolu aux organisations de ce secteur. L'utilité sociale est la notion qui justifie l'intervention financière du secteur public aux yeux du secteur communautaire et des cuisines collectives. L'OCDE (1999) synthétise ce triple apport justifiant le soutien financier : 1) elles favorisent l'insertion de populations en difficulté (surtout en dehors du marché de l'emploi) ; 2) elles produisent des biens et services d'intérêt collectif qui atteignent des populations qui y accèdent peu, parce que frappés par l'isolement ou en raison

du manque de ressources dans leur milieu ; 3) elles bénéficient d'un financement lié directement à un service fourni relevant de politiques sociales (par exemple les centres de la petite enfance ou garderies).

2.1. Logique de financement et état de la question

Comme c'est le cas pour plusieurs organisations communautaires, les cuisines collectives soulignent que le financement est un défi de taille, pour ne pas dire une difficulté permanente. Elles vivent sans relâche la fragilisation de leurs projets et ont de la difficulté à prendre de l'expansion en partie à cause de leur précarité financière. Avec les années, en raison de leur nombre et de la mise en valeur des retombées de leurs activités, les organisations communautaires, dont les cuisines collectives, ont acquis une certaine reconnaissance de « l'utilité publique » de leur action. Elles revendiquent dès lors que la majeure partie de leur financement soit publique.

Le portrait réel du financement des cuisines est cependant plus complexe. Une partie du coût du service est supportée par des bénévoles qui rendent de multiples services. De plus, les cuisines sont inscrites dans une démarche marchande qui ne représente toutefois qu'une faible proportion du financement. Finalement, le financement public en constitue, à travers des subventions et dans une logique de redistribution, la part la plus substantielle. La plupart du temps, le financement est constitué d'une combinaison de ces trois modes de financement. Les résultats de l'enquête de Fournier *et al.* (1998) auprès de 190 cuisines confirment cette diversité du financement. Près de 50 % des cuisines rapportent recevoir un soutien financier d'organismes du secteur public (ministères, programmes d'employabilité, municipalités) ; par ailleurs, 42 % reçoivent un soutien de Centraide, 42 % de paroisses ou d'organismes religieux et 9 % d'autres types d'organismes bénévoles. Environ 70 % des cuisines disent être financées sur une base régulière, tout en considérant que dans l'ensemble elles vivent grâce à une enveloppe budgétaire fort modeste.

Plusieurs cuisines sont aux prises avec une situation précaire qui agit à la manière d'un cercle vicieux avec, d'une part, une absence ou une sérieuse carence de personnel pour travailler à la recherche de financement et, d'autre part, un manque de financement pour engager un minimum de personnes travaillant dans et pour les cuisines. Les cuisines qui s'en tirent le mieux en phase de démarrage sont celles qui bénéficient du soutien de CLSC ou d'organisations communautaires solides qui leur donnent un bon coup de main dans la recherche de financement. On parle ici du temps nécessaire pour financer non seulement le démarrage minimal d'une cuisine, mais du temps nécessaire pour organiser un plan de financement

des cuisines réparti sur quelques années. On parle encore du temps nécessaire pour former des membres ou des animatrices capables de travailler à l'exploitation des diverses sources de financement susceptibles de les soutenir. Bien entendu, on ne parle pas ici des situations où un intervenant de CLSC réunit des femmes, les aide à trouver le matériel de base d'une cuisine et une subvention minimale de démarrage, puis disparaît sous prétexte que le groupe doit se prendre en charge. Dans ces cas, il arrive fort souvent que les membres et les bénévoles s'épuisent à lutter pour la survie de la structure mise en place, que la qualité de la prise en charge souffre des conditions qui leur sont faites et que les services mis en place ont tendance à prendre des allures circonstancielles sans réel espoir de s'installer dans la durée.

La logique prévalant dans le discours de la revendication financière dans les organismes communautaires relève de la conception même de l'organisme comme service à la communauté. Par exemple, on considère que les cuisines collectives devraient automatiquement être financées par l'État, puisqu'elles sont d'utilité publique, ou encore par des institutions charitables puisqu'elles rendent service à des personnes pauvres. La représentation sociale que l'on entretient alors d'un groupe de ce type est la plupart du temps celle d'un organisme d'aide alimentaire qui fournit un service à des populations qui devraient être servies par le service public. On s'attend donc à ce qu'elles bénéficient d'une large part de financement public. Le ton du discours est malheureusement plus souvent celui de l'indignation devant la difficulté à obtenir un financement adéquat. Le discours ne s'appuie pas suffisamment sur la logique de justice sociale et de contribution de ce type d'organisation au développement social et à la lutte contre l'appauvrissement et l'exclusion.

Au-delà de ces représentations qui peuvent freiner la créativité dans la recherche de financement, il n'en demeure pas moins que le financement des cuisines collectives n'est pas chose facile et qu'il faut apprendre à « vendre » leur utilité sociale aux bailleurs de fonds potentiels. Il n'existe pas de recette miracle garantissant l'entrée de fonds. On peut toutefois dégager quelques conditions favorisant l'obtention d'un financement adéquat.

2.2. Les conditions favorisant l'obtention d'un financement adéquat

La première condition essentielle au développement des cuisines sur le plan financier est d'évacuer l'idée qu'une cuisine collective se réduit à l'achat d'appareils de cuisson, d'ustensiles et de denrées de base. Le financement doit être conçu comme celui d'une intervention communautaire

qui exige du personnel, des locaux, du matériel, des services connexes, des assurances, etc. Penser financement devient donc une opération qui doit faire l'objet d'une planification et d'une budgétisation au moins à moyen terme si l'on veut que la cuisine dépasse le service d'appoint à des personnes aux prises avec la faim pour devenir une organisation communautaire d'entraide, d'insertion sociale et de développement local.

Un argumentaire solide et bien documenté constitue un moyen fort utile pour promouvoir les cuisines collectives auprès des bailleurs de fonds. Les responsables des cuisines et les professionnels les soutenant doivent bien posséder leur dossier, c'est-à-dire être capables de parler des objectifs du projet, décrire son fonctionnement, présenter les retombées escomptées et les perspectives de développement envisageables à moyen terme. Des CLSC, convaincus de l'importance de soutenir adéquatement les campagnes de financement des cuisines collectives, ont organisé des sessions de formation destinées aux responsables des cuisines pour les outiller dans leur recherche de financement. Dans le même esprit, le Regroupement des cuisines collectives du Québec insère aussi dans ses formations des conseils sur le financement.

La formation liée au financement des cuisines pourrait, en général, être sérieusement améliorée. Elle se limite encore trop souvent à aider les animatrices des cuisines à remplir les formulaires des organismes subventionnaires et à leur fournir les lettres d'appui exigées. Dans quelques autres cas, une initiation minimale à la gestion des fonds mensuels alloués aux achats et à la confection de repas est aussi offerte aux animatrices des groupes de cuisine. Les CLSC et les CDEC (Corporations de développement économique communautaire) peuvent être d'un précieux apport dans la formation économique des membres des cuisines, rôle que peuvent difficilement assumer d'autres instances.

Donner de la crédibilité dans la communauté locale à la formule des cuisines collectives fait aussi partie des conditions favorisant l'octroi de financement. La crédibilité de la cuisine et sa visibilité comme organisation recelant un potentiel d'action ou comme organisation dynamique dans le milieu créent un préjugé favorable chez les leaders du milieu. Le message de présentation des cuisines collectives ne doit toutefois pas véhiculer une vision « misérabiliste » des cuisines. En ce sens, la cuisine Les Tabliers en folie de Richmond a insisté pendant toute la période d'élaboration du projet pour que la cuisine collective ne soit pas présentée comme une œuvre de charité destinée aux pauvres. Un travail de promotion présentait la cuisine collective comme un service et une entreprise contribuant à la vitalité de la ville et des environs. Les promoteurs des Cuisines de Charny, dans la

région Chaudière-Appalaches, s'y sont pris de la même façon et ont fait la nouvelle dans le journal *Le Peuple* de mai 1992, tout comme les cuisines de Nicolet qui ont vu leur journée porte ouverte bien annoncée dans le *Courrier-Sud*.

Ne pas négliger la promotion sociale et saisir les occasions de faire de la publicité autour des cuisines sont donc des éléments importants. Nous voulons souligner par là l'importance de conférer une image publique positive à la cuisine et de la faire connaître par des dépliants, des affiches, par des émissions de radio ou de télévision, etc. Il est aussi possible de créer des événements qui mettent en valeur les contributions des bailleurs de fonds. L'ouverture officielle, la création du premier CA, le tournant de la première année, une campagne de financement sont des occasions qui peuvent donner lieu à des prises de photos, à des articles dans les journaux de quartier ou régionaux. La publicité produite autour de la cuisine et de ses activités contribue ainsi à une plus grande visibilité de l'organisation dans la communauté locale et accrédite son importance auprès d'éventuels bailleurs de fonds.

Le financement doit être conçu de façon à éviter la dépendance des cuisines à l'endroit d'un ou de deux bailleurs de fonds. Cette dépendance fragilise les organisations, puisqu'elle met leur survie en péril dès que se profile la menace du retrait de leur soutien quel qu'en soit le motif. Il importe donc de diversifier le plus possible les sources de financement.

Connaître les sources de financement s'impose. Organiser un mode de sollicitation efficace et présenter le projet des cuisines de façon 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. S'y intéresser exige du temps et une expertise qu'ont développée des professionnels des CLSC et des organisations communautaires aguerries.

La recherche de financement exige du temps et une expertise que ne possèdent pas de prime abord et de façon spontanée les responsables ou les bénévoles des cuisines. Plusieurs CLSC ont souligné que ce débroussaillage des sources de financement est une des contributions importantes qu'ils assurent aux cuisines par l'intermédiaire de leur organisateur communautaire. Cette forme de soutien de la part des CLSC est d'ailleurs l'une de celles qui sont maintenues même une fois que le CLSC s'est retiré d'un engagement direct et intensif auprès des cuisines collectives du territoire qu'il dessert.

2.3. À propos des sources de financement

En matière de financement public, des programmes fédéraux (le Programme d'action communautaire pour les enfants, le Programme de contributions à la promotion de la santé, les programmes visant l'autonomie des aînés), des programmes québécois (au ministère des Communautés culturelles, au ministère de l'Éducation, au ministère des Affaires municipales, au sein des régies régionales de la santé et des services sociaux, au Fonds de lutte contre la pauvreté) ont avantage à être connus et exploités. Les programmes d'emploi, d'insertion sociale ou de retour au travail des CLE et le volet économie sociale des CLD peuvent permettre à des cuisines collectives de s'inscrire dans le soutien à l'insertion sociale tout en développant leurs services. L'application de ces programmes exige une organisation assez consistante et n'est pas sans inconvénients, mais il semble que plusieurs cuisines s'en accommodent de façon rentable pour elles et pour les personnes qui en sont bénéficiaires. Du côté du financement public, les municipalités peuvent aussi soutenir financièrement des organisations communautaires comme les cuisines collectives. Leur contribution, souvent sous forme de subventions indirectes, est des plus appréciables. Ainsi, dans quelques milieux, l'Office municipal d'habitation contribue à fournir des locaux à des cuisines collectives de leur territoire ; dans d'autres cas des villes exempteront ou réduiront les taxes de certaines organisations communautaires, dont des cuisines collectives ou les organismes les abritant.

Une partie du financement des cuisines collectives peut aussi provenir du secteur associatif. Des organismes associés aux Églises sont parmi les bailleurs de fonds les plus constants. Les paroisses catholiques et protestantes prêtent fréquemment des locaux et du matériel en période de démarrage de cuisines. Les sociétés Saint-Vincent-de-Paul accordent aussi de généreuses contributions pour l'équipement de base. Finalement, les projets des cuisines collectives suscitent l'intérêt de plusieurs communautés religieuses. Ces dernières devraient cependant être plus souvent sollicitées aussi en tant que partenaires dans un projet d'insertion sociale et d'éducation populaire. Au-delà d'un don en argent, leur contribution inclurait alors aussi du temps de bénévolat et le soutien de la part de fondations qu'elles gèrent.

Il en va de même pour la contribution des clubs sociaux. Celle-ci est souvent vue seulement sous forme d'un chèque remis annuellement à l'organisation. Pourtant, certains clubs sociaux qui organisent des événements publics pourraient établir des ententes avec des cuisines pour la production de repas légers, ce qui leur procurerait des revenus. Ils pourraient aussi financer des activités de cuisine pour les jeunes, activités de durée limitée, par exemple quelques semaines par année. Certains camps de jour ou

terrains de jeux municipaux pourraient aussi bénéficier d'ateliers de cuisine jeunesse. Ces ateliers déjà en cours dans de rares localités semblent avoir beaucoup de succès et sont une occasion de recruter des jeunes pour d'autres activités de loisir ou de service à la communauté.

L'expérience de l'atelier-bouffe aux HLM Boyce-Viau

Le Centre des jeunes (CJBV) a bénéficié du soutien du club Optimiste pour démarrer les activités des ateliers-bouffe. Il a organisé des ateliers de cuisine spécialement conçus pour les enfants de 6 à 12 ans. Six jeunes à la fois s'y réunissent pendant six semaines. Intervenant au niveau de la faim, l'atelier poursuit aussi des visées préventives et tente d'intéresser les jeunes aux autres activités du CJBV.

Dans le secteur associatif, on ne peut passer sous silence la contribution de Centraide qui, dans plusieurs régions du Québec, apporte un sérieux soutien au développement des cuisines collectives. Il en est de même de quelques fondations qui acceptent de fournir un soutien financier consistant au démarrage de cuisines collectives.

Finalement, des entreprises locales peuvent être mises à contribution dans des proportions variables. On songe ici à des marchands locaux, à des institutions financières et à des entreprises marchandes. Les institutions financières et principalement les caisses populaires sont de ces entreprises locales qui peuvent être mises à contribution. Il est cependant préférable de les aborder avec un plan de développement des cuisines comme entreprises d'insertion sociale et même d'économie sociale, et non pas sous le seul angle d'un don. Les caisses populaires du Québec ont fourni en 1996 17 millions en commandites de toutes sortes, dont une partie va à des organismes communautaires. Bien présenté, le dossier des cuisines collectives peut s'attirer leur soutien financier direct ou, au moins, indirect par la facilitation d'emprunts ou l'ouverture de comptes dans des conditions favorables. En ce qui concerne l'entreprise privée, des cuisines obtiennent des assurances gratuitement de la part de compagnies logeant sur leur territoire, d'autres reçoivent du matériel informatique de secrétariat d'entreprises privées régionales, etc. S'ils sont abordés par un regroupement de cuisines plutôt que par de petites unités, les marchands locaux se prêtent plus volontiers à une collaboration aux cuisines par le don de marchandises périssables vers la fin de leur période de conservation et par des ententes pour l'achat à rabais de denrées en grandes quantités.

La diversité du financement est un atout qui prévient les effondrements en cas de retrait de l'un ou l'autre des bailleurs de fonds. Par ailleurs, cette diversité est consommatrice d'une incroyable énergie consacrée à demander du soutien selon les critères et les exigences spécifiques de chaque bailleur de fonds, sans oublier les comptes à rendre et les évaluations selon des modèles diversifiés de chacun des organismes subventionnaires. Il n'est pas rare de voir des organisations contraintes de produire cinq ou six formulations différentes de l'évaluation de ses activités en plus des relevés d'activités associées aux octrois reçus. Bien sûr, les cuisines peuvent apprendre à concilier les exigences institutionnelles du financement public et leur propre démarche, mais il semble que plus les sources publiques de financement ouvrent les goussets, plus elles additionnent des éléments de rigidité irritants. Cette rigidité diminue d'autant les effets du financement accordé. En effet, les organismes subventionnés, dont les cuisines collectives, doivent alors trop souvent s'accommoder des ressources humaines et financières accordées dans les conditions prescrites par chaque cofinancier, ce qui dans certains cas peut aller jusqu'à mettre en péril la stratégie générale même du projet.

2.4. Autofinancement de services de proximité de type cuisines collectives

Les cuisines collectives comptent une part d'autofinancement qui varie d'un milieu à l'autre. L'autofinancement des cuisines renvoie à trois grandes sources : 1) une cotisation de la part des membres ; 2) des activités de vente de produits ou de services qui génèrent des revenus ; 3) la constitution de la cuisine en entreprise d'économie sociale. Dans certains cas, s'ajoutent aussi des dons de personnes de la communauté qui croient en leur cause. Bien sûr s'ajoute à ces entrées d'argent le temps fourni par des bénévoles, rarement comptabilisé mais n'en constituant pas moins une ressource indispensable au fonctionnement des cuisines.

La cotisation des membres est le plus petit dénominateur commun en ce qui concerne l'autofinancement. La majorité des cuisines calculent cette cotisation en fonction du nombre de portions ramenées dans la famille ou, pour employer une expression courante, selon le nombre de bouches à nourrir dans la famille. La question de la cotisation, plus que sa valeur de revenu pour la cuisine, comporte une valeur symbolique. Payer sa cotisation renvoie à l'idée que les membres ne sont pas les bénéficiaires d'une œuvre de charité. Le principe d'autoproduction s'applique ici en ce sens que les membres fournissent la main-d'œuvre et paient à la mesure de leurs moyens les repas produits pour leur famille.

Avec le temps, des cuisines accroissent leur part d'autofinancement par la vente de produits et de services. On entre alors dans une logique marchande au profit de l'organisation. Il peut s'agir de vendre des portions supplémentaires des mets préparés à la cuisine ou encore des produits apprêtés par des membres de la cuisine. Par exemple, chaque automne, des cuisines de l'Estrie, de Montréal et de la Montérégie organisent des cueillettes de pommes qui rapportent à leurs membres et à la cuisine collective. Outre les provisions que peuvent constituer les membres pour leur famille, il y a confection de compote de pommes, de tartes et d'autres produits qui sont vendus pour générer des profits destinés à la cuisine. Des opérations saisonnières de vente de produits s'organisent ainsi dans plusieurs cuisines.

Le Festival des conserves *de Bouffe-Action de Rosemont*

À l'été 1995, 12 personnes ont cuisiné pour produire plus de 600 pots de conserves vendus à l'automne lors du Festival des conserves. L'activité comptait trois objectifs : acquérir des connaissances et des habiletés en matière de mise en conserve, augmenter les revenus d'autofinancement, promouvoir Bouffe-Action dans le milieu.

Les cuisines collectives qui réussissent accordent de l'importance à l'augmentation de l'autofinancement de leur organisation. Le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke rapporte se préoccuper de diversifier ses sources de financement et d'accroître sa part d'autofinancement. Ce regroupement génère près de 40 % d'autofinancement dans le total des revenus de ses cuisines. Centraide, la Régie régionale, les caisses populaires, les programmes fédéraux et provinciaux en matière d'emploi lui ont apporté un soutien appréciable pour le reste du budget. Leurs cuisines se sont mises à la vente de produits alimentaires. On écoule, ainsi 2 000 tourtières préparées par des bénévoles avant Noël au prix de 5,00 \$ chacune. Les cuisines Saint-Roch, Centre-Sud et celles de Richmond vendent des tabliers et des mets préparés pour des occasions spéciales (sucettes, desserts, etc.). Des cuisines ont produit des livres de recettes qu'elles vendent dans leur milieu. Les cuisines collectives Hochelaga-Maisonneuve vendent des services de formation d'aides-cuisiniers.

Une troisième étape dans l'autofinancement est d'envisager que les cuisines génèrent des profits à la manière de petites entreprises. Il y a là tout un éventail de possibilités depuis l'établissement de petits contrats

jusqu'à la création d'une entreprise d'économie sociale (OBNL ou coopérative). Le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke a créé un service de traiteur qui fournit des buffets et des goûters aux organismes communautaires de la région, de même qu'à plusieurs institutions du réseau de la santé et des services sociaux et à des clubs sociaux. En 1995-1996, la cuisine Saint-Roch mettait sur pied un système de gestion et de la publicité pour son projet de service de traiteur, service dont le développement s'inscrit comme priorité à son plan d'action 1996-1997. D'autres cuisines emboîtent aussi le pas dans cette voie. La Cuisine Hochelaga-Maisonneuve discute depuis quelques années de la possibilité de produire et de vendre en grande quantité des repas congelés. La Maison de quartier Villeray, avec ses ateliers de cuisine, a mis en place un système de production et de vente de mets congelés qui génère une bonne entrée de fonds pour l'organisme tout en s'inscrivant dans une dynamique de motivation et de développement des habiletés des membres (Beeman *et al.* 1996).

Le financement et le soutien aux organismes communautaires s'accompagnent souvent d'un encadrement réglementaire alourdi, de comptes à rendre en nombre croissant et d'une redéfinition en goulot d'étranglement des rapports entre les employés du secteur public et les permanents des organismes communautaires.

Les déficiences dans la gestion financière existent dans le secteur communautaire. Il n'est cependant pas nécessaire de déclencher des mesures de contrôles apparentées à celles qui s'appliqueraient à l'analyse des opérations de multinationales. Les accrocs dans les finances des organismes communautaires sont d'ailleurs bien moindres que les dysfonctionnements et les éléments de gaspillage de fonds publics relevés chaque année par le Bureau du Vérificateur général du Québec ou du Canada. Bref, tout en maintenant une vigilance acceptable, ne pas confondre la petite caisse d'une cuisine collective et le blanchiment d'argent à l'échelle internationale !

CHAPITRE 7

CONDITIONS SOCIOPOLITIQUES DE DÉVELOPPEMENT DE L'ENTRAIDE ET DES SERVICES DE PROXIMITÉ

Les groupes communautaires qui valorisent l'entraide profitent à leurs membres, mais ils produisent aussi un extrans positif profitable à des ensembles plus vastes que la somme de leurs membres. Dans plusieurs cas, les familles entières des membres bénéficient de retombées identifiables. À une échelle plus large encore, on peut parler d'un bénéfice pour la communauté locale et même d'une contribution à l'échelle macro-sociale, apport reconnu entre autres quand les organisations développent des activités dans le cadre de programmes ou de politiques nationales de santé, d'insertion à l'emploi, d'éducation ou de développement social. Le développement d'organisations comme les cuisines collectives suppose que certaines conditions sociopolitiques sont mises en oeuvre. La trajectoire des cuisines collectives dépend notamment de leur insertion dans le mouvement communautaire, du rapport qu'elles établissent avec les institutions sociales et de la reconnaissance sociale qui leur est dévolue par leur communauté et par les politiques publiques.

1. LÉGITIMATION POLITIQUE DES ORGANISATIONS COMMUNAUTAIRES DE TYPE SERVICES DE PROXIMITÉ

Le rapport des organisations communautaires au champ du politique est lié à leurs stratégies pour influencer l'élaboration de politiques sociales. Les groupes dits d'action sociale ou de défense de droits sociaux en font d'ailleurs le pivot de leur action en multipliant les interventions de conscientisation et de représentation auprès des instances locales, régionales ou nationales concernées par les problèmes, les solutions possibles et les politiques sociales. À un niveau plus global, l'ensemble des organismes communautaires ne peut faire l'économie de cette dimension politique de l'action. Afchain (1999) souligne que c'est par l'utilisation de sa place, de son inscription sociale, de sa reconnaissance d'intérêt public, de ses réseaux relationnels en même temps que de ses efforts pour transformer normes, attitudes et valeurs que la marginalité ou la distance critique d'un organisme lui permet de participer aux débats sociaux. Au nom d'un projet global fondé sur une représentation des gens et des groupes comme acteurs sociaux, réfléchir, agir et militer prend du sens. Ce sont toutefois souvent les réseaux, les partenariats et les concertations avec des semblables et d'autres qui ajouteront du poids à l'action des groupes communautaires pour exercer des pressions sur les politiques publiques. C'est ce qui, sur un plan sociopolitique, justifie l'adhésion à tous ces réseaux parce qu'ils viennent répondre au « défi de l'articulation des échelles, de mettre en pratique une capacité à relier les questions locales aux enjeux globaux, les questions globales aux enjeux locaux » (Bartoletti, 1997, p. 21). Les regroupements confèrent donc une parole collective de nature politique.

Au-delà d'une place récemment acquise dans le champ de l'économie, les organisations communautaires et plus spécifiquement les services de proximité ont d'abord leur place dans le champ du politique comme création d'entités nouvelles dans un espace public. C'est Roustang (1997) qui nous remet sur la voie la plus pertinente pour cerner l'apport politique des organisations communautaires inscrites dans l'économie sociale. À partir de l'expérience des jardins communautaires en France, il revendique une juste place à l'autoproduction et à l'économie monétaire en prenant appui sur la notion d'économie de rez-de-chaussée exposée par Vershave (1994) dans *Libres leçons de Braudel Passerelles pour une société non excluante*. Vershave, exposant la pensée de Braudel, illustre par étage cette construction sociale. L'étage supérieur est celui de l'économie mondiale que constituent les grandes entreprises et les institutions financières, les États, les grands monopoles. C'est l'étage de l'accumulation de la puissance et de la richesse, celui de l'économie de marché mondialisée et des rapports de forces internationaux. Vient en dessous l'étage du marché

local (au sens large du terme), celui des PME qui est aussi, sur le plan politique, l'étage des pouvoirs régionaux ou locaux. C'est le premier étage dit de la démocratie locale où s'affrontent dans le débat public pouvoirs et contre-pouvoirs civiques. Vient en dessous le rez-de-chaussée, où l'on retrouve ce que Vershave qualifie d'infraéconomie regroupant toutes sortes d'initiatives d'autoproduction, de troc, d'échanges locaux, de relations de voisinage. L'étage du pré-politique où dominant l'économie de subsistance et l'économie non marchande ou informelle. Les services de proximité, comme d'autres organisations communautaires, servent d'escalier pour passer d'un étage à l'autre. Au-delà de la réponse à des besoins de base, ils transmettent aux populations des instruments pour développer une créativité, développent "*empowerment*" et fournissent les clés pour s'insérer graduellement dans les débats en cours au premier étage. Roustang (1997) affirme que l'économie du rez-de-chaussée constitue le socle indispensable à toute société, lieu de transmission de savoir-faire et d'apprentissage des normes sociales et du savoir-être, ainsi que des solidarités essentielles, préalables à l'élaboration du lien social. Vershave et Roustang donnent ainsi une légitimité sociopolitique à l'autoproduction, aux services de proximité et aux organisations communautaires d'économie sociale.

La légitimité des services de proximité a gagné du terrain dans les communautés locales. Reste le défi de leur reconnaissance par les politiques publiques. L'aville (1994) propose même que devant les difficultés d'extension du service public les organisations d'utilité sociale puissent être organisées sous forme d'institutions intermédiaires, création issue de négociation entre les pouvoirs publics et les acteurs sociaux. L'idée est séduisante si l'écueil de la dépendance est évité, si l'organisation communautaire ou le service développé n'y perdent pas en autonomie.

La reconnaissance par les pouvoirs publics passe le plus souvent par l'instauration d'un mode de financement qui soutient le démarrage d'un groupe ou qui en assure partiellement la continuité. L'évolution de l'enveloppe budgétaire allouée aux organismes communautaires par le gouvernement du Québec a d'ailleurs crû considérablement au cours des dix dernières années, tout comme la reconnaissance légale de la place des organismes communautaires dans les instances relevant de la santé et des services sociaux. La perennité de ce type d'organisation passe aussi par la reconnaissance d'un partenariat effectif avec les services publics et d'autres instances de la société¹. La crédibilité dans la communauté locale et la

1. L'itinéraire des carrefours jeunesse-emploi (CJE) est un révélateur de l'importance du partenariat avec les services, comme l'a mis en relief le mémoire de maîtrise en travail social (UQAH) de Lucie Beaudoin (Beaudoin, 1999).

participation aux débats sociopolitiques (au sens étymologique du terme, c'est-à-dire sa place pour bâtir la cité) dépassent la seule sympathie à l'endroit des services de organismes communautaires pour se transformer en conviction de l'intérêt social et politique du projet. Il nous semble que l'avènement du Chantier de l'économie sociale du Québec traduisait l'ouverture du gouvernement du Québec à l'endroit d'un projet social confirmant le bien-fondé d'une autre économie en dépit d'autres intentions secondaires qu'on a pu lui prêter de chercher à instrumentaliser des innovations pour favoriser la réductions des services publics dans le domaine de la santé et des services sociaux.

L'action des mouvements sociaux en ce sens est aussi déterminante que celle des services publics. Le développement des services de proximité crée des tensions et des débats dans les services publics de santé et de services sociaux qui interviennent dans les mêmes créneaux. Ces débats et tensions, qui ont aussi des répercussions dans le mouvement syndical, sont à situer dans le contexte d'une remise en cause des modes d'action habituels des institutions, du fait des nouvelles orientations des politiques publiques et du retard qu'accusent les interventions traditionnelles à répondre aux nouvelles formes de précarité observées sur le terrain. Des inquiétudes et des résistances tenaillent les professionnels des services publics et les syndiqués qui craignent la diminution de la qualité des services, la dévalorisation des emplois et la création d'une main-d'oeuvre à rabais dans des domaines où ils oeuvrent déjà (Blin et Rousselot, 1998; Mayné, 1999; Larose et Aubry, 1999). Le mouvement des femmes, en dépit d'une impulsion du côté de l'économie sociale, oppose lui aussi une argumentation de résistance en exprimant la crainte de la ghettoïsation d'une main-d'oeuvre féminine que l'on cantonnerait dans des emplois de services à coût moindre en substitut aux services sociaux ou de santé publics.

Ces craintes autant dans le secteur public qu'au sein des mouvements sociaux, plutôt que de susciter un questionnement et un temps d'observation ou d'échange avec les intervenants du secteur communautaire, provoque une résistance. Résistance qui prend la forme d'un réflexe de repli empêchant de considérer la part d'innovation dans ces nouveaux services de proximité ou ces nouvelles entreprises d'économie sociale. Defourny (1998) soutient que les ouvertures en la matière passent par une meilleure connaissance des initiatives d'insertion chez les partenaires sociaux comme chez les décideurs publics. Bien plus que des débats idéologiques, c'est souvent la visualisation des réalités concrètes qui peut faire évoluer les mentalités et les positions des acteurs traditionnels. La majorité des

cuisines collectives ne font pas encore l'objet de résistance. Elles participent cependant à ce débat en raison de leur présence plus visible au sein du mouvement des femmes et du mouvement communautaire.

Malgré certaines hésitations justifiées ou d'autres plus discutables, les mouvements sociaux tels que le mouvement des femmes et le mouvement syndical endossent le projet d'économie sociale du mouvement communautaire, ce qui les dispose assez favorablement à établir des partenariats avec les organisations novatrices dans le domaine des services de proximité. Ce partenariat s'articule graduellement au fil des rapports qu'entretiennent les organisations communautaires et les diverses institutions locales, les entreprises et le secteur public. C'est l'angle d'attaque que nous avons choisi d'exploiter dans ce chapitre en dépeignant les rapports entre les cuisines collectives et les diverses institutions à l'échelle locale. Un extrait d'un témoignage de Raymond Lacombe, maire de Camboulazet (France) et président d'une ONG, permet de conclure nos propos.

Si depuis vingt-cinq ans le développement local n'a pas porté tous ses fruits, c'est en particulier parce que l'environnement législatif et réglementaire ne lui est pas favorable. Mais d'autres facteurs sont en jeu qui relèvent de la position dans laquelle élus, socioprofessionnels, membres de l'administration, associatifs, etc., se placent vis-à-vis du développement du territoire. Ce ne sont pas les seules caractéristiques physiques ou géographiques d'un territoire qui font son développement, mais bien la capacité de tous les acteurs concernés à travailler ensemble au profit de leur bien commun (Lacombe, 1998, p. 39).

En plus d'avoir taillé leur place parmi les organisations communautaires, les cuisines dynamiques affichent une histoire et un fonctionnement empreints de rapports positifs avec certaines institutions locales. Leur parcours a été jalonné de rapports constructifs particulièrement avec les CLSC, les paroisses et d'autres organisations religieuses. De façon plus secondaire, des cuisines autonomes sont entrées en relation avec des caisses populaires et les municipalités. Nous examinerons ici le rapport aux institutions locales comme facteur sociopolitique favorisant ou non le développement des cuisines collectives au Québec.

2. CMC ET CUISINES COLLECTIVES

Nos recherches auprès d'une centaine de groupes ont fait ressortir le lien significatif établi dans plusieurs milieux entre les cuisines collectives et les CLSC ou les paroisses. En effet, dès l'apparition des cuisines collectives au

Québec, les CLSC ont apporté leur contribution au développement de ce nouveau mode d'intervention. Un objectif spécifique de notre recherche s'est orienté vers l'étude de cette question, à savoir : identifier les éléments les plus significatifs et les plus pertinents de la contribution des CLSC en rapport avec le développement des cuisines collectives. Nous avons approfondi la question en interrogeant des intervenants de 14 CLSC, surtout des nutritionnistes et des organisateurs communautaires. Nous avons aussi exploré la contribution de la pastorale diocésaine ou des paroisses dans le cas d'une quinzaine de groupes de cuisine. Les données que nous avons obtenues indiquent aussi que les municipalités, et dans certains cas les caisses populaires, ont été elles aussi des institutions locales qui ont soutenu les cuisines collectives.

Le discours courant autour de la naissance des cuisines est souvent celui qui relate leur création par un groupe de femmes qui se sont réunies pour trouver des moyens d'améliorer leurs conditions de vie et celles de leur famille. Lorsqu'on approfondit la question en entrevue et au moyen de la recherche documentaire, il apparaît que c'est souvent à l'invitation d'une nutritionniste ou d'une organisatrice communautaire du CLSC que ces femmes se sont d'abord réunies. Dans la grande majorité des cas, surtout entre 1987 et 1993, les CLSC ont été les promoteurs des cuisines ou ils ont secondé très activement des promoteurs des cuisines dans le secteur communautaire. Pour plus de 90 % des cuisines rejointes par notre recherche, les CLSC ont apporté une contribution significative à leur mise sur pied. Un extrait de *Rapport 1995-1996* de Bouffe-Action Rosemont introduit à ce que peut être la contribution des CLSC en cuisine collective :

Le CLSC de Rosemont collabore étroitement au développement de notre corporation. Depuis sa création, Bouffe-Action a le soutien professionnel d'une organisatrice communautaire. Celle-ci apporte une aide aux demandes de financement, aux représentations extérieures, à la supervision du projet «Prévention bébé de petit poids» et au développement de nouveaux projets, au secrétariat et au prêt de locaux, etc. Si Bouffe-Action de Rosemont a pris une vitesse de croisière aussi rapide, c'est beaucoup grâce à ce soutien professionnel (p. 19).

Le même phénomène se dessine dans le cas de cuisines autonomes mises sur pied dans des paroisses par des bénévoles, laïques ou membres de communautés religieuses, actives dans le secteur de la pastorale sociale. Le secteur identifié comme celui de la pastorale sociale est souvent un secteur progressiste des structures diocésaines soucieux de soutenir des interventions de promotion de la justice sociale et de lutte contre la pauvreté et l'exclusion (Beaudin, Bergeron et Paiement, 1997). Les cuisines collectives

ont rapidement été identifiées par les membres de la pastorale sociale diocésaine comme une pratique progressiste à développer comme substitut à des pratiques traditionnelles plus assistancialistes.

Nous avons un soutien des plus stimulants de la part d'un permanent du diocèse. E est très actif à la Table de concertation contre la faim. Il a beaucoup d'idées comme celle d'établir une carte de la faim dans la région. Il soutient activement les cuisines collectives et collabore à l'organisation des journées de colloque pour les cuisines et les autres organisations de lutte contre la pauvreté. (Extrait d'une entrevue avec une animatrice responsable de cuisine en Outaouais).

Les cuisines collectives étudiées dans notre échantillonnage québécois ont bénéficié, pour plusieurs d'entre elles, d'une contribution consistante de la part des CI-SC. D'une part, quand les CLSC concernés croyaient en la valeur de ce mode d'intervention, ils ont fait le choix d'investir du temps, des ressources humaines en santé et en travail social et des ressources matérielles afin de développer les cuisines collectives sur leur territoire. Ils ont misé sur une vision large de la cuisine collective qui la situe comme une intervention au carrefour du social et de la santé plus que sur une vision de la cuisine comme réponse immédiate au problème de la faim. Ces CLSC ont participé au démarrage des cuisines, puis ont planifié un retrait progressif favorisant l'autonomie des cuisines et leur mise en réseau. Ce retrait graduel se transforme en activités de soutien aux cuisines en maintenant avec elles un lien significatif qui prend des formes diverses telles que : une présence au CA soit à titre de membre ou de conseiller, une contribution régulière à la formation et au soutien des bénévoles, un appui à la recherche de financement, une présence épisodique de la nutritionniste ou d'une intervenante en santé, un lien entre la cuisine et divers programmes du CLSC (OLO, périnatalité, soins à domicile, etc.), la référence de gens à la cuisine et un service rapide donné aux personnes envoyées par la cuisine, l'information sur les services du CLSC auprès des membres de la cuisine, un soutien occasionnel aux gestionnaires, aux animatrices et aux bénévoles des cuisines. Quand les CLSC ont une vision plus à court terme, leur investissement diffère. Les intervenants ne deviennent ni de réels complices ni de réels partenaires de la cuisine, mais offrent une contribution qui se rapproche plus de celle qu'auraient des consultants dont l'action se situe à l'intérieur de délais précis. Ces CLSC ont d'ailleurs tendance à se retirer beaucoup trop vite du cœur de l'action.

Le degré variable d'investissement des CLSC dans le développement des cuisines collectives est tributaire de l'orientation générale de ces CLSC dans les rapports avec les organisations communautaires et de leur conception des pratiques sociales en fonction de la lutte contre l'appauvrissement

et l'exclusion. La recherche de Favreau et Hurtubise (1993) dégage les caractéristiques des rapports qu'entretiennent les CLSC avec les communautés locales et les organisations communautaires qui s'y déploient. Les cuisines collectives qui profitent le plus de leurs échanges avec des CLSC sont celles qui sont en rapport avec des CLSC valorisant le partenariat dans la perspective de *l'empowerment* des communautés locales. Finalement, le rapport entre les cuisines collectives et les CLSC est fonction du modèle d'intervention privilégié par ces derniers dans la lutte contre l'appauvrissement, la précarisation et l'exclusion. Cela se reflète directement dans le type de cuisine que contribue à développer ou soutenir le CLSC dans son territoire. Nous référant à notre classification des cuisines en trois volets au chapitre trois, nous constatons que le rapport aux institutions locales et surtout le rapport aux CLSC varient considérablement d'un type de cuisine à l'autre.

Dans le cas des cuisines centrées sur la nutrition, le CLSC se donne pour mission de démarrer des cuisines collectives pour répondre au problème de la faim chez les plus démunis de ses usagers. Il se propose d'outiller le mieux possible la cuisine démarrée et de la soutenir par la suite surtout sous la forme de conseils en nutrition et en santé. Le retrait de la cuisine se fait dès qu'un organisme de la communauté peut prendre la relève pour animer la cuisine, ce que l'on souhaite possible après quelques mois seulement d'activités. Les CLSC mandatent principalement les nutritionnistes pour intervenir dans le champ des cuisines collectives. Leur contribution, forte au moment du démarrage, se dirige ensuite vers de l'accompagnement des cuisines sous l'angle de la planification des menus, de l'éducation à la saine alimentation et de l'aide sporadique à l'organisatrice communautaire qui a pris la relève quant au soutien des cuisines. Il faut souligner que dans l'histoire des cuisines collectives les nutritionnistes ont été les premières à donner une impulsion de départ à plusieurs des cuisines de la première génération, celles qui se sont développées à la fin des années 1980 jusqu'aux premières cuisines de la décennie suivante. Sans leur apport et sans l'appui de leur CLSC, il n'est pas certain que le mouvement aurait connu le démarrage de qualité qui l'a caractérisé.

Les CLSC où les cuisines sont considérées comme des groupes d'entraide à dimension psychosociale combattant les effets de la pauvreté et de la faim maintiennent une contribution plus diversifiée aux cuisines collectives. Outre le soutien-conseil de nutritionnistes, ils accordent du temps à des intervenants sociaux divers (ARH, travailleuse sociale, organisatrice communautaire, auxiliaire familiale) pour soutenir l'animation des cuisines collectives du territoire. La contribution se situe le plus souvent au niveau du soutien à l'animation de groupe des cuisines, du conseil en

nutrition, de la référence à des services sociaux ou de santé répondant aux besoins des membres, de l'aide au financement des cuisines et de l'arrimage des cuisines à des organisations dans la communauté. L'investissement est fort au démarrage des cuisines, puis se régularise par la suite, ce qui se traduit par une présence réduite dans les groupes de cuisine et par un soutien occasionnel aux animatrices. Les liens sont généralement maintenus de façon régulière avec la cuisine pour la référence et le conseil en matière d'animation des groupes lors d'événements spéciaux ou lors de conflits plus complexes à gérer.

Enfin, les CLSC qui conçoivent les cuisines comme un dispositif communautaire susceptible de revitaliser des groupes de personnes et de familles de la communauté, travaillent à construire avec ces cuisines une dynamique de développement communautaire. Des travailleurs sociaux, des organisateurs communautaires, des nutritionnistes y sont mis à contribution. L'approche, multidisciplinaire, s'inscrit dans la perspective de l'organisation communautaire et s'énonce en termes d'années (de trois à quatre ans). Le CLSC contribue au démarrage des cuisines, à leur implantation dans le milieu, à la formation des leaders et des bénévoles qui pourront y intervenir. Le CLSC consacre ensuite des énergies à la consolidation de la cuisine comme forme d'intervention en travaillant à son soutien technique et financier, à sa crédibilité dans le milieu et auprès de bailleurs de fonds et à son arrimage à la dynamique de développement communautaire du milieu où elle est implantée. Ce type d'investissement de la part des CLSC se rencontre le plus souvent chez les CLSC, encore trop peu nombreux, qui adoptent l'intervention de quartier comme mode d'action. L'intervention de quartier renvoie ici à une intervention animée par une équipe-milieu². Elle cible une communauté locale ou un milieu de vie, la plupart du temps un quartier. Le projet s'articule autour de la réponse aux besoins de groupes de la communauté, de la revitalisation des forces du milieu ainsi que de la promotion des réseaux de solidarité et des pôles de développement local. Il ne faut pas confondre cette intervention avec la prestation de services courants psychosociaux à proximité des usagers d'un quartier.

Le CLSC étant l'institution locale avec les paroisses qui a entretenu les rapports les plus significatifs avec les cuisines collectives, la suite de ce chapitre examine de plus près leur contribution dans quatre domaines : le démarrage des cuisines, le soutien à leur organisation, la contribution à la formation et le soutien à l'intervention sociale.

2. Diverses formes d'intervention de quartier ont été développées. L'approche proactive ou approche milieu élaborée par Guay et Chabot a avantage à être connue (Guay, 1996).

Le soutien au démarrage

Le soutien au démarrage implique une participation à la mobilisation de personnes et de groupes sociaux autour du projet de cuisine collective. Le CLSC participe alors à l'élaboration ou au raffinement du projet de développer des cuisines collectives dans le territoire du CLSC. Le démarrage signifie aussi pour plusieurs intervenants de CLSC de travailler à bâtir une crédibilité au projet dans la communauté locale auprès de bailleurs de fonds, des élites locales et des populations invitées à y participer. Donner un coup de main au recrutement des membres, négocier avec des marchands locaux, chercher des locaux convenables, dénicher les premières subventions pour démarrer le projet, établir des liens avec des ressources susceptibles d'aider au démarrage (Regroupement des cuisines collectives du Québec, organismes communautaires locaux, Corporations de développement communautaire - CDC - ou Corporations de développement économique communautaire - CDEC -, etc.) sont aussi des activités qui font partie du soutien au démarrage des cuisines dans les milieux où les CLSC s'investissent.

La structuration des cuisines

La structuration sur le plan organisationnel des cuisines du territoire est vite apparue comme une priorité. Au départ, les intervenants des CLSC ont apporté une aide à l'animation et à la recherche de financement. Sans négliger l'importance de l'expertise en nutrition, on s'est bien vite aperçu qu'il fallait insister sur la structuration des cuisines pour les consolider et leur assurer une viabilité à moyen terme par leurs propres moyens et sous leur propre leadership. La question de la structure organisationnelle de la cuisine est particulièrement importante dans les cuisines autonomes.

Nous avons surtout fait affaire avec une organisatrice communautaire qui a aidé à la mise en place, à la structuration et au démarrage. Maintenant, elle travaille au recrutement, à la sélection, à la formation, à l'évaluation et au soutien des bénévoles. Quand on a besoin de ressources pour des projets, on fait appel au CLSC pour une personne à titre de conseil ou une personne ressource... Ça répond bien à nos besoins...

(Une animatrice du Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke)

Investir dans la structuration des cuisines signifie leur apporter un soutien organisationnel complet. Ainsi, l'intervenant du CLSC aide les membres de la cuisine à se doter d'une structure démocratique. Les membres apprennent à travailler avec un conseil d'administration et des

comités de travail en fonction des différents besoins de la cuisine, se dotent de règlements de régie interne, établissent des règles de fonctionnement des groupes, se forment à des rudiments de comptabilité, établissent des contrats de travail, font appel aux programmes publics susceptibles de profiter aux cuisines, etc. Voilà des exemples d'activités contribuant à la structuration des cuisines collectives. La question de la structure organisationnelle ne se pose pas lorsqu'il s'agit d'une cuisine qui prend la forme d'un des programmes d'une organisation communautaire, ces organisations possédant déjà un fonctionnement démocratique et une structure dûment constituée.

Un second aspect du soutien à la structuration des cuisines est celui de l'organisation des cuisines du territoire ou de leur mise en réseau. La mise en réseau des cuisines d'un territoire donné, d'un quartier, d'une ville ou d'une région et l'addition de leurs forces se sont avérées des déterminants de la viabilité à moyen et à long terme de plusieurs cuisines collectives. Des CLSC comme Gaston-Lessard à Sherbrooke, Val-Saint-François en Estrie, Rosemont et Centre-Sud à Montréal ont misé avec succès sur le regroupement et la structuration des cuisines. Vers la fin des années 1990, Bouffe-Action de Rosemont comptait 14 groupes de cuisine répartis dans le quartier et organisés en réseau. Le Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke comptait pour sa part 24 groupes de cuisine répartis en six endroits différents à travers la ville. Solidarité-Gatineau-Ouest en Outaouais travaillait avec une dizaine de cuisines dans cette perspective de la mise en réseau. Les cuisines prises individuellement n'ont pas toujours eu la vie facile, mais leur fonctionnement démocratique et leur regroupement font qu'elles ont traversé des difficultés qui auraient jeté à terre bien des organisations.

Participer à la structuration des cuisines signifie aussi contribuer à créer des instruments de travail qui sont mis à la disposition des animateurs et coordonnateurs des cuisines. Dans plusieurs régions du Québec, les nutritionnistes ont fait le travail nécessaire pour doter les cuisines de guides alimentaires, d'outils de planification de menus, de livres de recettes santé. On retrouve cependant des failles dans les dimensions sociales et communautaires de leur intervention. Des outils de travail ont ensuite été élaborés par des intervenants sociaux pour aider les cuisines collectives à gérer leur budget global, à démarrer des activités connexes à la nutrition, à faire des bilans d'activités et à évaluer leur fonctionnement. Le Regroupement des cuisines collectives du Québec a également apporté sa contribution et diffuse des instruments pour aider au démarrage et à l'organisation des cuisines collectives.

La formation

La formation constitue un troisième pôle d'activité du CLSC en cuisine collective qui a pris de l'importance avec les années. Les CLSC ont investi dans la formation des membres des cuisines, mais ont surtout mis l'accent sur la formation des animatrices et des bénévoles. La formation est alors envisagée comme un moyen pour favoriser l'acquisition de compétences chez les personnes qui sont les plus susceptibles de développer les cuisines collectives dans un milieu, à savoir d'abord les permanents et permanentes (quand il y en a), les animatrices et les bénévoles. La formation a aussi touché les membres des cuisines. Elle a pris diverses formes. D'une part, des CLSC donnent des sessions de formation, souvent réparties sur deux jours, pour les animatrices et bénévoles des cuisines. On y voit ce qu'est la cuisine collective, ses objectifs et son fonctionnement. On y travaille aussi des habiletés d'animation des groupes, de résolution des problèmes et conflits et des façons de transiger avec différents types de participantes. La formation valorise de plus le rôle des animatrices et des bénévoles en soulignant le caractère indispensable de leur apport à la cuisine collective comme mode d'intervention sociale. D'autres formations sont souvent offertes sur des sujets plus techniques reliés à la gestion des cuisines ou encore au fonctionnement démocratique. La formation aborde aussi la question de nutrition de qualité et celle de la planification des menus.

Dans certains CLSC, mettre l'accent sur la formation a souvent signifié mettre du temps sur une formation plus personnalisée des leaders des cuisines et des animatrices qui manifestent un potentiel d'intervention dépassant la moyenne. Des nutritionnistes, des travailleuses sociales et des organisatrices communautaires ont investi du temps avec ces personnes à fabriquer des outils de travail pour l'animation des cuisines, à organiser des activités complémentaires aux séances de cuisine, à les aider à apprendre à représenter la cuisine à des regroupements d'organismes, à des tables de concertation, etc. Il s'agit là d'un travail *d'empowerment* de leaders prometteurs dans les cuisines et dans la communauté. Cette formation plus personnalisée a renforcé les compétences des personnes, a suscité un fort sentiment d'appartenance à la cuisine et a favorisé chez ces personnes une démarche de conscientisation, de même que l'émergence d'un engagement communautaire. Les cuisines associées aux paroisses profitent généralement de certaines activités de formation instaurées par des intervenants de CLSC et bénéficient aussi d'instruments et d'activités à visées éducatives mis en place par la pastorale diocésaine.

Le soutien à une intervention polyvalente inscrite dans la durée

Le soutien continu à l'intervention est une quatrième dimension de l'intervention qui doit être assumée par des intervenants de CLSC. Dans les cuisines qui ont fait l'objet d'une étude de cas, il reflète une vision large de l'intervention en cuisine collective. Dans les cuisines centrées sur la nutrition ou dans les cuisines dont le rayon d'action se limite à un groupe de cuisine qui se réunit une fois par mois simplement pour faire des repas, le soutien à l'intervention s'oriente plus du côté du conseil en nutrition et de l'animation de groupe dans un climat convivial. En rapport avec la visée d'intervention sur la sécurité alimentaire, des nutritionnistes des CLSC et, dans un ou deux cas, des infirmières maintiennent une relation avec les cuisines à partir de leur expertise en santé et en nutrition.

En raison de la plus grande complexité de registre de l'intervention de type communautaire, nous avons exploré plus en profondeur le soutien à l'intervention dans les cuisines centrées sur l'entraide et l'insertion sociale et dans celles qui entretiennent des projets d'avenir sur le plan du développement local. Tout en étant assorti à l'occasion des conseils de nutritionnistes, le soutien à l'intervention centrée sur l'entraide et le développement optimal du groupe s'effectuent principalement par des intervenants sociaux. Après l'étape consacrée à la formation, les intervenants maintiennent la communication avec les responsables des cuisines afin d'entretenir la motivation, de contribuer à la résolution de problèmes avec lesquels la cuisine a de la difficulté à composer, de maintenir un système de formation continue des animatrices et de partager avec elles une analyse des utilisations possibles du groupe dans la perspective de l'entraide. Des intervenants ont contribué à instaurer des mécanismes de sélection, de stimulation et d'évaluation des bénévoles. De plus, la travailleuse sociale est souvent membre d'un comité quelconque de la cuisine et participe aux événements sociaux d'importance de la cuisine (fête, assemblée annuelle, campagne d'autofinancement, etc.). Ces intervenants sont aussi des intermédiaires précieux entre la cuisine et le CLSC. Cela fait en sorte que les références de la cuisine en direction du CLSC sont traitées avec diligence par l'institution et, vice-versa, que la cuisine reçoit avec attention les personnes envoyées par le CLSC. Le soutien à l'intervention consiste aussi en un travail d'aide à la recherche de subventions et de moyens de financer les cuisines.

Le soutien à l'intervention arrimée au développement local se concrétise surtout par un travail de mise en réseau des cuisines entre elles et des cuisines avec d'autres organisations communautaires de la région ou du quartier. Les travailleurs sociaux et les organisateurs communautaires qui apportent leur concours aux cuisines tentent aussi d'inscrire à moyen

ou à long terme les cuisines dans des réseaux d'économie sociale. Par exemple, ils incitent les cuisines concernées à se prévaloir des services des CDEC. Ils travaillent à maximiser l'utilisation des programmes publics d'insertion professionnelle qui profitent à la fois à la cuisine collective et aux personnes en réinsertion socioprofessionnelle. Ils alimentent les leaders des cuisines sur le plan de l'analyse de la pauvreté et de l'évolution des pratiques sociales, favorisent la participation de représentants des cuisines à des tables locales ou régionales de concertation sur la pauvreté ou sur les problèmes de la faim, de même que leur participation à des colloques réunissant des intervenants de la santé des services sociaux et du secteur communautaire. Ils participent à des conseils d'administration de cuisines ou leur offrent un soutien en cas de besoin ou pour des projets spéciaux. Ils considèrent les cuisines collectives comme des partenaires dans l'intervention de quartier et évaluent les possibilités des cuisines collectives pour générer des activités d'insertion sociale ou des activités créatrices de revenus ou d'emplois. Ces intervenants ont aussi développé des mécanismes de promotion des cuisines collectives et des liens entre les cuisines et des leaders de la communauté (les paroisses, les institutions financières, des entreprises locales, la Régie régionale de la santé et des services sociaux, des syndicats, etc.).

Le travail avec la cuisine m'a amenée à partager avec la cuisine une analyse des problèmes sociaux. Le partenariat avec la cuisine m'a même permis d'intensifier des relations avec d'autres organismes communautaires du coin. [...] Dans l'aventure de la mise sur pied du *Troc-à-tout*, il a fallu tout un travail de plusieurs organismes pour en arriver à créer un réseau d'échange de biens et de services qui prendrait racine dans la communauté. Je pense que mon apport d'organisatrice communautaire a favorisé le rapprochement entre des visions différentes de la façon de lutter contre la pauvreté et des philosophies d'intervention différentes pour permettre à toutes ces énergies de se mobiliser autour d'un projet commun dont nous sommes tous aujourd'hui bien fiers.

(Une organisatrice communautaire au CLSC Val-Saint-François)

La contribution des CLSC est marquante dans l'histoire des cuisines collectives. Elle n'est toutefois pas exempte de pièges et d'effets pervers. La principale difficulté relève du retrait trop rapide des intervenants à partir du moment où la cuisine semble avoir atteint une vitesse de croisière satisfaisante. Paradoxalement, l'autre difficulté est exactement l'inverse, à savoir la présence trop marquée des intervenants. Donnons ici deux exemples de situations engendrant des effets pervers. Il arrive que des nutritionnistes exercent une influence trop grande sur les choix des menus au nom de la

saine alimentation et de l'éducation. Des femmes ont confié avoir quitté la cuisine collective en raison du genre de nourriture qu'on y préparait, qui n'entrait pas dans les goûts de leur famille. Le gratin d'aubergines et la casserole au tofu, aussi savoureux soient-ils, se transforment en agents répulsifs. Un autre exemple est celui de la cuisine où une intervenante sociale cherche à conscientiser rapidement les femmes et à les engager dans des démarches de revendication ou de dénonciation de situations les affectant. L'extrait suivant illustre notre propos.

J'aimais ça aller faire à manger avec d'autres femmes et sortir de chez nous. Mais quand on m'a amenée dans un groupe pour parler avec des conseillers municipaux, j'ai pas aimé ça. Je ne savais pas ce que je faisais la. Je ne sais pas si je vais retourner à la cuisine.

3. LES CUISINES COLLECTIVES, LES PAROISSES ET LES AUTRES INSTITUTIONS LOCALES

Comme nous l'avons mentionné précédemment, dans plusieurs régions les paroisses ont été actives dans le développement et l'animation des cuisines collectives. C'est souvent à partir de l'animation de groupes de femmes ou de groupes de citoyens aux prises avec des conditions de vie difficiles que des paroissiens engagés et des militants de la pastorale diocésaine ont adhéré aux cuisines collectives. C'est ainsi que les paroisses ont rapidement été interpellées pour offrir un soutien technique et d'animation des groupes de cuisines. La réponse positive des institutions ecclésiales est venue rapidement. Un grand nombre de cuisines collectives ont pu bénéficier gratuitement de locaux dans des sous-sols d'églises, des salles paroissiales ou des salles de couvents. Les équipements de cuisine y ont été mis à leur disposition. Bien souvent, les Sociétés Saint-Vincent-de-Paul ont fourni le matériel de base composé de casseroles, d'ustensiles de cuisine et de couverts. La recherche de Fournier et ses collègues (1998) indique que dans 43 % des cuisines qu'elles ont étudiées, les paroisses ou des groupes religieux ont contribué à en subventionner le démarrage, ce qui rejoint à peu de chose près les résultats de nos recherches. En ce qui concerne les ressources humaines, nombreuses ont été les personnes qui se sont portées bénévoles pour soutenir des cuisines collectives. On parle de femmes engagées dans des activités paroissiales, dont l'engagement social et chrétien est orienté vers l'animation des cuisines ; on parle d'hommes et de femmes bénévoles donnant un coup de main au besoin et de religieuses à la retraite désireuses de s'engager dans des activités de nature humanitaire.

Comme dans le cas des CLSC, la façon dont s'organise le soutien aux cuisines paroissiales est tributaire de la représentation qui y est véhiculée de la pauvreté et des moyens les plus appropriés pour la contrer. Notre recherche indique deux grands courants : les cuisines soutenues par des chrétiens de gauche³ et les cuisines relevant plus de l'œuvre de bienfaisance. Dans le premier courant, on retrouve des animateurs dont l'engagement dans la lutte contre la pauvreté rejoint des préoccupations de justice sociale et des convictions inspirées des mouvements de conscientisation ou encore de la théologie de la libération avec son option pour les pauvres. Ces cuisines s'inscrivent dans la dynamique communautaire et sont souvent mises en relation avec d'autres organismes du milieu comme des organismes d'éducation populaire (OVEP) ou des organismes membres des tables de concertation contre la pauvreté. Ces cuisines se taillent une place de plus en plus confortable dans le secteur communautaire et font valoir leur option de lutte à la pauvreté par l'entraide et le développement local plutôt que par l'approche caritative que l'on rencontre dans d'autres organismes d'aide alimentaire. Dans ces réseaux de cuisines paroissiales, les CLSC comptent souvent parmi les partenaires significatifs même si leur contribution est occasionnelle.

Dans le second courant, les cuisines subissent une animation plus influencée par une approche caritative. Il s'y instaure plus facilement un rapport de dépendance entre bénévoles et membres de la cuisine qui adoptent alors un statut de bénéficiaires. La cuisine devient l'une des œuvres de bienfaisance de la paroisse ou de religieuses bénévoles déléguées par la communauté. Notre recherche a relevé quelques cuisines de ce type. La plupart expérimentaient un taux de décrochage élevé des membres après quelques mois de participation et un taux de survie ne dépassant pas plus de deux ou trois ans. D'autres se sont presque transformées en soupe populaire, ce qui relève d'un autre mode d'intervention.

Finalement, dans la foulée des organismes religieux, il faut souligner la contribution des Sociétés Saint-Vincent-de-Paul, organismes voués à l'aide aux pauvres et aux démunis. Elles ont bien souvent fourni le matériel de base et l'équipement des cuisines collectives. Dans d'autres cas, elles ont

3. On entend généralement par chrétiens de gauche des chrétiens préoccupés par la question sociale avec l'approche de justice sociale et de démocratie. Ils s'inspirent souvent de la théologie de la libération et s'inscrivent dans un courant progressiste dont la réflexion porte à la fois sur les valeurs évangéliques et sur le changement social. Une partie d'entre eux se réunit aux deux ans à l'occasion des Journées sociales du Québec. *Le pouvoir de l'argent et le développement solidaire* (Beaudin, Bergeron et Paiement, 1997) rend compte des travaux issus des Journées sociales de 1995 où la réflexion a allié le social et l'économique.

accordé un soutien financier pour permettre l'achat des premières denrées non périssables que requiert le fonctionnement d'une cuisine. La contribution de la Saint-Vincent-de-Paul est non négligeable, surtout dans les milieux où aucune banque alimentaire ne soutient la cuisine. Cette contribution comporte cependant aussi des effets pervers potentiels. En effet, dans certains milieux une trop grande visibilité de l'association entre la cuisine collective et la Saint-Vincent-de Paul crée l'impression que la cuisine n'est que la cuisine des pauvres, ce qui peut en éloigner des personnes en situation de précarité qui font tout pour éviter d'être identifiées à leurs seules difficultés économiques. L'effet aversif n'est pas provoqué intentionnellement, mais il n'en existe pas moins. Dans d'autres cas, des organisations religieuses, dont la mission est « d'aider les pauvres », acceptent de soutenir les cuisines à la condition qu'on n'y retrouve que des pauvres. Quelques sociétés Saint-Vincent-de-Paul et même une organisation régionale de Centraide adoptent ce critère pour soutenir des initiatives de lutte contre la pauvreté. Il s'agit là d'une mesure qui s'inscrit dans une vision à courte vue de soulagement des effets de la pauvreté. Pire encore, la mesure s'avère contre-productive, puisqu'elle freine toute initiative pour développer l'entraide dans la communauté et contrevient à la dynamique de prévention de l'exclusion et d'insertion sociale des personnes et des familles en situation de précarité. La diversité de la composition sociale des cuisines leur donne au contraire plus de dynamisme, les talents étant plus variés et les réseaux plus riches.

Les cuisines collectives sont aussi en rapport avec d'autres institutions locales de façon significative même si la fréquence et la densité des rapports ne sont pas celles que l'on rencontre avec les CLSC et les paroisses. Les municipalités et les caisses populaires ont été souvent mentionnées au cours de nos entrevues auprès des responsables des cuisines collectives. Dans le cas des municipalités, il faut souligner une collaboration de la part des offices municipaux d'habitation (OMH), qui prêtent des locaux à des cuisines collectives actives dans des complexes d'habitation à loyer modique. Certaines municipalités ou municipalités régionales de comté ont parfois aussi donné un petit montant d'argent pour aider au démarrage d'une cuisine ou acceptent de réduire les taxes ou de les éliminer pour les cuisines ou organismes communautaires propriétaires d'une bâtisse. Finalement la contribution des caisses populaires, fort variable d'un milieu à un autre, se manifeste sous forme de dons au démarrage, de dons de matériel de secrétariat ou de soutien à la documentation nécessaire à la cuisine lors d'événements spéciaux. Quelques caisses ont accepté de faire à court terme des prêts sans intérêts pour des cuisines attendant le versement de subventions promises par des institutions publiques.

4. EN CONCLUSION : LES LÉGITIMITÉS SOCIOPOLITIQUES DES PRATIQUES COMMUNAUTAIRES

Les rapports des cuisines collectives avec les diverses institutions locales est une condition nécessaire à leur développement. Les liens se créent et peu à peu se bâtit le rapport de confiance entre des organisations et des institutions navigant en des eaux territoriales souvent différentes. La lutte à l'exclusion sur le plan politique exige toutefois la mise en relais des efforts de chacun des acteurs sociaux, relais devenant possible si les différentes cultures organisationnelles acceptent de s'approprier mutuellement et se reconnaissent des rôles complémentaires. C'est dans ce contexte de lutte contre l'exclusion que les cuisines collectives sont en voie de gagner leur légitimité, légitimité institutionnelle, démocratique et de compétence, dira-t-on en empruntant à Hatzfeld (1998) la tripartie du concept.

Les pratiques sociales novatrices sont d'abord empreintes d'une légitimité démocratique. Cette légitimité démocratique issue du soutien populaire confère à l'organisation concernée la capacité de représenter et de faire pression au nom d'un collectif de personnes. La légitimité démocratique est liée à l'évolution de la question sociale et est faite de la qualité de la relation avec la population autant dans la personnalisation des interventions que dans le renforcement du lien social. La légitimité de compétence est quant à elle fonction de la capacité à répondre à des besoins, de la capacité à mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour résoudre des problèmes ou s'attaquer à des situations sociales génératrices d'exclusion. Connaissances appropriées, capacité d'analyse, savoir-faire, méthodes d'intervention en composent la trame. Finalement, la légitimité institutionnelle est celle qui se traduit par une reconnaissance formelle cautionnée par les pouvoirs publics, par des institutions du secteur public ou par une accréditation qui permet l'adhésion à des regroupements d'organismes communautaires ou des tables de concertation. La légitimité institutionnelle traduit une place dans un système d'acteurs, reconnaît un rôle et des responsabilités et confère des ressources humaines et financières.

Ces légitimités sont interdépendantes. Même si elles semblent pour un moment octroyées, elles peuvent s'éroder. La construction des légitimités est donc sans cesse à renouveler, surtout celle de la légitimité démocratique sans laquelle les deux autres perdent de leur sens. En effet, le rapport à l'autre, fondement de la légitimité démocratique, n'est jamais acquis. La sensibilité à l'expression de la souffrance, le lien de confiance issu de l'entraide et la complicité développée dans la mobilisation sont les éléments qui nourrissent la légitimité démocratique encore plus qu'un

vote ou un rassemblement en assemblée délibérante. Ces légitimités fondent la place et le rôle des organisations communautaires dans le projet politique de la revitalisation du tissu social et de la lutte contre la pauvreté et l'exclusion.

CHAPITRE 8

EN GUISE DE CONCLUSION

Quelques propos sur l'avenir des cuisines collectives et des associations

Peut-on s'avancer jusqu'à tirer des scénarios d'avenir des cuisines collectives ? L'entreprise serait périlleuse. Les sciences humaines ne s'aventurent pas dans la futurologie. Pourtant, dans le contexte actuel de la reconfiguration des services publics, en raison des réarrangements en cours dans le secteur communautaire et en raison de la révision des politiques publiques tant dans le domaine de la santé et des services sociaux que dans celui de la famille, la question de l'avenir des cuisines collectives se pose. En guise de conclusion, nous proposons donc des jalons de réflexion sur l'espérance de vie des cuisines collectives et nous cherchons à déterminer ce sur quoi les cuisines collectives peuvent miser pour faire valoir le bien-fondé de leur contribution au développement social.

1. REGARD SUR L'ESPÉRANCE DE VIE DES ASSOCIATIONS DE TYPE CUISINES COLLECTIVES

Depuis 1985, les cuisines collectives ont vécu une croissance rapide. Elles ont rapidement gagné en crédibilité dans les milieux populaires et se sont multipliées. Leur situation sur l'échiquier du communautaire est de plus en plus reconnue. Sont-elles là pour y rester ? La réponse ne peut être un

simple oui ou un simple non. Il est certain que les cuisines collectives répondent à des besoins réels dans la population, ce qui ne les met toutefois pas à l'abri des menaces qui fragilisent souvent les associations et les organisations communautaires.

Des études sur la pérennité ou sur l'espérance de vie des associations nous donnent en ce sens matière à réflexion pour mettre toutes les chances du côté de la survie et de la consolidation des cuisines collectives comme dispositifs d'autoproduction, comme milieu de production de lien social et comme organisation contribuant au développement communautaire. L'étude de Viviane Tchernonog (1999) est à cet effet fort éclairante. Son étude de la trajectoire de vie de 200 associations met en évidence les facteurs qui prédisposent à la mortalité associative ou à une mise en veilleuse, souvent, dont l'issue peut être fatale. La première cause de mortalité des associations s'avère être le retrait ou la défection des bénévoles ou des fondateurs. La seconde est liée aux conflits au sein de l'organisme et la troisième à la fragilité du projet. L'étude tente aussi de retracer des facteurs que nous pourrions qualifier de facteurs de robustesse, qui prémunissent les organismes en périodes difficiles. Tchernonog mentionne à ce titre l'insertion des associations dans un réseau de financement, ce que nous nommerions la diversification et la stabilité du financement dans le cas des cuisines collectives. Elle nomme ensuite l'appartenance à une fédération comme facteur de longévité associative, ce qui se traduirait par l'insertion dans un regroupement d'abord régional puis national en ce qui concerne les cuisines collectives du Québec. Finalement, elle souligne l'incidence d'emplois salariés sur la vitalité de la trajectoire des associations, facteur que l'on peut qualifier de significatif dans le cas des cuisines collectives. En effet, comme nous l'avons mentionné au chapitre traitant des facteurs de développement des cuisines collectives, la présence d'employés permanents est un des facteurs qui non seulement préviennent le décrochage des membres, mais encore permettent d'animer le développement et l'expansion de l'organisme. On retrouve là trois pistes de travail bien ciblées pour consolider les cuisines collectives.

Les cuisines collectives ont franchi le stade de l'expérimentation. La question de leur pérennité se pose aussi au terme de cette quinzaine d'années qui apparaît comme un cycle d'expérimentation réussie. Le foisonnement des expériences commence à se canaliser en des regroupements locaux ou régionaux pour éviter l'essoufflement qu'on pressent venir. Les cuisines collectives apparaissent à une croisée des chemins où se dessinent des perspectives encourageantes pour celles qui s'engagent dans la voie de l'institutionnalisation dans le sens de la consolidation de leur cadre organisationnel et dans celui de leur reconnaissance sociale comme pratique

formelle. Lévesque et Vaillancourt (1998) considèrent l'institutionnalisation comme indispensable pour le développement et la diffusion du projet social porté par les organismes qui se définissent en tant que services de proximité.

La fragilité économique de plusieurs cuisines collectives rend d'autant plus important le processus d'institutionnalisation qu'il contribue à consacrer les cuisines collectives comme partenaires désirables à la table des organisations sociales porteuses d'un projet de prévention sociale, d'insertion des groupes fragilisés et de développement local. L'institutionnalisation renvoie, d'une part, à la régulation interne et à une certaine modélisation de l'intervention dans les cuisines et, d'autre part, à la formalisation des rapports des cuisines non seulement avec l'ensemble des organismes du secteur communautaire, mais aussi avec les services publics. Les cuisines apprennent à prendre leur place comme plusieurs organisations communautaires « en tant qu'espace intermédiaire à l'intersection de la relation entre l'État et leur communauté locale et à l'intersection de la relation entre l'économique et le social » (Favreau, 1994). Place qui rejoint celle à laquelle Vershave (1998) et Roustang (1997)¹ font référence en parlant de « l'économie de rez-de-chaussée » où les activités de socialisation s'amalgament à l'activité économique d'autoproduction pour produire du lien social et préserver des espaces de démocratisation.

2. PASSEPORT POUR L'AVENIR UNE PRATIQUE AU LARGE SPECTRE D'INTERVENTION

L'espérance de vie des cuisines collectives relève aussi de leur pouvoir d'attraction et de leur vitalité comme pratique sociale apparentée à la fois au champ de la prévention sociale, à celui de la promotion des réseaux sociaux, à celui des services de proximité, à celui de l'insertion socio professionnelle et à celui du développement communautaire. Le mode d'emploi de l'intervention en cuisine collective n'est en rien prescriptif ni

1. Un colloque intitulé « Économie non monétaire, autoproduction et lien social » tenu à Neuchâtel en Suisse, en 1998, a réuni des chercheurs de quelques pays européens et du Québec. Guy Roustang y traitait le sujet de la centralité de l'économie de marché ou économie plurielle : « De l'emploi à l'activité comme intégrateur social ». Vershave approfondissait le thème de l'économie de rezde-chaussée inspiré de Braudel. Ces communications, de même que celle de l'auteur sur les cuisines collectives sont disponibles dans une publication dirigée par François Hainard et Fabrice Plomb (2000) et éditée par l'Institut de sociologie de l'Université de Neuchâtel et l'Unesco.

restrictif. Cette pratique affiche un large spectre d'intervention sur lequel les cuisines collectives peuvent miser pour se railler une place dans l'univers des pratiques communautaires de lutte contre l'appauvrissement et l'exclusion.

Au pont de vue de la prévention, les cuisines collectives disposent du potentiel pour rejoindre des personnes et des familles qui ne fréquentent pas nécessairement (ou s'en méfient) les services publics en matière de services de santé et de services sociaux. Les cuisines collectives sont ouvertes à la famille en situation de précarité pour éviter qu'elle bascule dans une situation marquée par une pauvreté accrue par l'isolement qui fait entrer dans une spirale de difficultés pouvant mener à l'exclusion. La réponse à l'urgence et à la détresse engendrée par des situations de crise a souvent été à l'origine de la naissance d'organisations communautaires et d'associations, et ce, de façon fort apparente du côté de l'aide alimentaire. Les cuisines collectives ont réussi à inciter l'aide alimentaire à adopter une perspective préventive en visant au-delà de l'urgence l'entrée dans une démarche de modification durable des pratiques. En matière de promotion des réseaux sociaux, la cuisine collective table sur la mise en place de formes d'entraide dans le sens de la mise en réseau des membres pour contrer la menace de l'isolement et pour activer la solidarité entre les gens d'un territoire donné. La cuisine collective est une intervention du groupe pour le groupe et une intervention en groupe pour changer l'environnement social.

En ce qui concerne l'insertion socioprofessionnelle, on a vu que les cuisines placent leurs membres en situation de développer les habiletés et les attitudes propices à une insertion sur le marché du travail. Les cuisines collectives ne se définissent pas comme des organismes dont les objectifs dominants sont l'insertion professionnelle sous l'angle de la préparation immédiate à l'emploi ou de la formation en milieu de travail, comme le seraient par exemple les carrefours jeunesse-emploi. Elles peuvent cependant s'avérer des milieux propices à la prédisposition psychologique au retour sur le marché du travail, des milieux aptes à redonner la confiance nécessaire pour croire que l'on peut exercer une production quelconque socialement utile ou encore songer éventuellement à intégrer ou réintégrer le marché du travail. Finalement, les cuisines collectives contribuent à la dynamisation de leur milieu d'appartenance comme service de proximité.

2. Les études menées par Yao Assogba (1992) et par Lucie Beaudoin (1999) sur le Carrefour jeunesse-emploi de l'Outaouais sont à consulter pour qui s'intéresse aux questions relatives à l'insertion socioprofessionnelle des jeunes adultes.

Dans quelques cas, elles vont même devenir elles-mêmes des entreprises sociales productrices de biens et de services. Les cuisines collectives se situent alors dans la foulée des entreprises d'économie sociale. Draperi (1998) élargit le concept d'entreprise d'économie sociale en l'ouvrant à l'ensemble des entreprises ou organisations démocratiques qui ont une activité répondant à un besoin collectif, qu'elles comptent des salariés ou non. Dans l'optique adoptée par Draperi, les cuisines collectives se situeraient, les unes, dans une économie sociale de rencontre centrée sur la relation entre les membres, et les autres, dans une économie sociale instituante comme le sont les organisations fournissant des services qui constituent souvent des ressources alternatives aux services publics.

Les cuisines collectives ont comme principal passeport pour l'avenir la souplesse de leur cadre d'intervention. Au moment opportun, selon la conjoncture et selon les besoins, elles deviennent soutien à la famille et aux rôles parentaux, soutien économique en situation de précarité, productrices de biens relationnels chez des gens menacés d'isolement, levier de changement dans le quartier ou le village. Il s'agit pour elles de relever les défis de leur pérennité par une institutionnalisation qui ne sacrifiera pas cette souplesse. Défi de faire reconnaître par les pouvoirs publics leur utilité sociale et d'obtenir une part de soutien financier public. Défi de consolider leurs structures de fonctionnement et de veiller à l'arrimage de leur action au projet de société porté par le mouvement communautaire.

BIBLIOGRAPHIE

1. RÉFÉRENCES

- AFCHAIN, J. (1999). « Dépasser les clivages traditionnels », dans *Faire société Les associations au cour du social* François Bloch-Lainé (dir.), Paris, Syros, p. 171-194.
- ANGULO VILLARFAL, N. (1999). *Organizacion social y empresa : experiencias de las Centrales de comedores populares de El Agustino y de Santa Anita*, Lima, SEA (Servicios educativos El Agustino).
- ASSOGBA, Y. (1992). « Raccrocher l'autre jeunesse: une expérience communautaire de raccrochage scolaire dans l'Outaouais », *Apprentissage et socialisation*, vol. 15, n° 1, p. 39-48.
- ASSOGBA, Y. et D. TURCOTTE (1996). *Insertion de l'autre jeunesse dans l'Outaouais : le cas du Carrefour jeunesse Emploi*, Rapport de recherche, Université du Québec à Hull, 128 p.
- BARTOLETTI, J. (1997). *Des réseaux et des hommes*, Paris, Ed. Charles Mayer.
- BAYON, D. et J.M. SERVET (1998). « Les Systèmes d'échange local: nouvelles solidarités et problèmes juridiques », dans *Pratique de la dissidence économique. Réseaux rebelles et créativité sociale*, Y. Preiswerk et F. Sabelli (dir.), Paris, Presses universitaires de France, p. 71-82.

- BEAUDIN, M., Y. BERGERON et G. PAIEMENT (1997). *Le pouvoir de l'argent et le développement solidaire*, Montréal, Fides.
- BEAUDOIN, L. (1999). *Les pratiques d'insertion au Québec: le processus d'institutionnalisation vu à partir d'une monographie du Carrefour Jeunesse Emploi de l'Outaouais*, mémoire de maîtrise en travail social, Université du Québec à Hull.
- BEAUDOIN, L. et L. FAVREAU (2000). *L'atelier du chômeur. Une entreprise sociale en environnement*. Cahier CRDC, Université du Québec à Hull.
- BEEEMAN J., J. PANET-RAYMOND et J. ROUFFIGNAT (1996). *Du dépannage alimentaire au développement communautaire*, Université de Montréal, Département de travail social.
- BIDET, E. (1997). *L'économie sociale*, Paris, Le Monde-Éditions.
- BLANCHET, L., M.C. LAURENDEAU, D. PAUL et J.F. SAUCIER (1993). *La prévention et la promotion en santé mentale*, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.
- BLIN, AV. et L. ROUSSELOT (1998). « Action sociale et innovation. La normalisation entre service public et service de proximité », dans *Services de proximité et vie quotidienne*, M. Bonnet et Y. Bernard (dir.), Paris, Presses universitaires de France, p. 141-157.
- BONNET, N. (1997). « Les otages du Fujichoc », *Croissance*, n° 402, mars, p. 26-29.
- BORMAN, L. (dir.) (1982). « Helping people to help themselves : self-help and prevention », *Prevention in Human Services*, New York, Haworth, vol. 1, n° 3.
- BOULIANNE, M. (1998). *Le potentiel des jardins communautaires pour le développement des collectivités locales: éléments pour l'analyse de l'intervention au Mexique et au Québec*, Cahier de la Chaire de recherche en développement communautaire, Hull, Université du Québec à Hull.
- BOYFE, H. (1992). « Organisation communautaire et démocratie politique aux États-Unis : l'enjeu de la citoyenneté », Entrevue menée par Louis Favreau, *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 5, n° 2, p. 9-18.
- BRETON, M. (1994). « Relating competence-promotion and empowerment », *journal of progressive human services*, vol. 5, n° 1, p. 27-44.
- BRUNET, S. et Y. LÉONARD (dir.) (1996). Dossier « Les problèmes alimentaires dans le monde » *Cahiers Français*, n° 278, oct.-déc.

- CARDOSO, R (1985). « Les cuisines communautaires et la participation des femmes », dans *Femmes à 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.
- CÉRÉZUELLE, D. (1995). « Modes de vie et ressources informelles. Le cas des jardins familiaux », dans *jardins potagers et insertion*, D. Cérézuelle et G. Roustang (dir.), Aix-en-Provence, Éd. Laboratoire d'économie et de sociologie du travail.
- CÉRÉZUELLE, D. ET G. ROUSTANC (1998). *Autoproduction et insertion*, Paris, Rapport d'étape ARGO.
- CHAMBERLAND, C., N. DALLAIRE, L. FRÉCHEITE, J. LINDSAY, J. HÉBERT, S. CAMERON et G. BEAUDOIN (1996). *Promotion du bien-être et prévention des problèmes sociaux chez les jeunes et leur famille: portraits des pratiques et analyse des conditions de réussite*, Rapport de recherche présenté au ministère du Développement des ressources humaines du Canada.
- CHÉROUTRE, M.T. (1998). « Les associations dans la dynamique sociale », *Revue internationale de l'économie sociale* (RECMA), n° 270, p. 69-88.
- COLLECTIF DE CHERCHEURS (1984). *Histoire du mouvement ouvrier au Québec*, Montréal, Éd. CSN et CEQ.
- COMITÉ TRAVAIL-MONTRÉAL (1994). *Les cuisines collectives JeanneLeber : un exemple de réussite et de rentabilité d'une activité socialement utile*, Montréal, Inédit.
- CRD-ESIRIE (1998). *La population. Région de l'Estrie*, Sherbrooke, Conseil régional de développement (CRD).
- DAVID, F. (1999). « Françoise David : une féministe à l'heure du défi mondial », entrevue menée par M. D'Amours, *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 11, n° 2, vol. 12, n° 1, p. 9-20.
- DEFOURNY, J. (dir.) (1994). *Développer l'entreprise sociale. Portraits d'aujourd'hui. Questions pour demain*, Bruxelles, Fondation du roi Beaudoin.
- DEFOURNY, J. et J.L. MONZON CAMPOS (1992). *Économie sociale, entre économie capitaliste et économie publique*, Bruxelles, CIRIEC, De Boeck Université.
- DELISLE, H. (1997). « La sécurité alimentaire, notion et enjeux », dans *L'action communautaire et les politiques pour la sécurité alimentaire: une question sociale et de santé*, H. Delisle et M.A. Hamelin (dir.), Montréal, Les cahiers scientifiques ACFAS.

- DINEROS-PINEDA, J. (1992). « Beyond nutrition : empowerment in the Philippines », *International Social Work*, vol. 35, n° 2, p. 203-215.
- DOUCET, L. et L. FAVREAU (1991). *Théorie et pratiques en organisation communautaire* (4e éd.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.
- DRAPERI, J.F. (1998). « L'économie sociale, un ensemble d'entreprises aux formes infiniment variées », *Revue des études coopératives, mutualistes et associatives (RECMA)*, n° 268, p. 10-23.
- FAVREAU, L. (1994). « Mouvement associatif et ONG à l'heure des partenariats », *Coopératives et développement*, vol. 25, n° 2, p. 7-26.
- FAVREAU, L. (1999). « L'économie sociale. Des gens capables de transformer leurs problèmes en projets collectifs », entrevue avec L. Favreau, *Revue Notre-Dame*, p. 16-28.
- FAVREAU, L. et L. FRÉCHETTE (1991). « L'organisation communautaire avec des communautés locales en Amérique latine », dans *Théorie et pratiques en organisation communautaire*, L. Doucet et L. Favreau (dir.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 415-443.
- FAVREAU, L. et L. FRÉCHETTE (1995). « Pauvreté urbaine et exclusion sociale. Les nouvelles figures du travail social auprès des personnes et des communautés locales en difficulté », *Service social* vol. 44, n° 3, p. 71-93.
- FAVREAU, L. et B. LEVESQUE (1996). *Développement économique communautaire. Économie sociale et interventions* », Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 230 p.
- FAVREAU, L. et Y. HURTUBISE (1993). *CLSC et communautés locales. La contribution de l'organisation communautaire*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.
- FEDERACION DE CENTRALES DE COMEDORES POPULARES AUTOGESTIONARIOS DE LIMA Y DE CALLAO (FECCPALC) (1995). *Economía de los comedores*, FECCPALC, Lima.
- FIGUEREDO, J.B. et A. DE HAAN (1998). *Social exclusion*, Genève, Ed. International Institute for Labour Studies.
- FLIPO, A. (1998). « La demande de service de proximité : une mise en perspective », dans *Emplois de proximité, sous la dir. du Conseil d'analyse économique*, Paris, Ed. La documentation française, p. 103-135.
- FOLGHERAITER, F. (1994). « Le travail de réseaux dans les communautés locales : le rôle des organisations de "community care" », dans *L'intervention de réseau*, L. Sanicola (dir.), Paris, Bayard éditions, p. 135-146.

- FOURNIER, D., M. PROVOST et N. GOUDREAU (1998). *Pauvreté et autonomie sociale: les cuisines collectives comme stratégie de solidarité*, Rapport de recherche, Montréal, Relais Femmes.
- FRÉCHETTE, L. (1996). « Redonner à la prévention son caractère social un enjeu en voie d'actualisation », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 9, n° 2, p. 17-32.
- FRÉCHETTE, L. (1997a). *Les cuisines collectives Une intervention au carrefour de l'entraide et du développement locale* Rapport de recherche, GÉRIS, Université du Québec à Hull.
- FRÉCHETTE, L. (1997b). *Les cuisines collectives du Pérou: un itinéraire de 20 ans*, Cahier du GÉRIS, série Pratiques sociales, n° 4, 25 p.
- FRÉCHETTE, L. (1999). « Les cuisines collectives du Pérou : 20 ans d'entraide et de développement solidaire », *Économie et solidarités*, vol. 29, n° 2, p. 124-139.
- GARDES, F. et S. LANGLOIS (1995). « Une nouvelle mesure pour analyser la pauvreté au Québec », *Service social* vol. 44, n° 3, p. 29-53.
- GAUTHIER, M. (1995). « L'exclusion, une notion récurrente au Québec mais peu utilisée ailleurs en Amérique du Nord », *Lien social et politiques/RIAC*, n° 34, p. 151-156.
- GELLER, (1986). « Prevention of environmental problems », dans B. Edelstein et L. Michelson (dir.), *Handbook of Prevention*, New York, Plenum Press.
- GONTCHAROFF, G. (1999). « Valeurs et limites du local », *Économie et humanisme*, n° 350, p. 12-17.
- GOTTLIEB, B. (1982). « Mutual help groups: members views of their benefits », dans L.F. Borman et al. (dir.), *Helping People to Help Themselves: Self-help and Prevention. Prevention in Human Services*, New York, Haworth Press.
- GOTTLIEB, B. (1985). « Social networks and social support : an overview of research, practice and policy implications », *Health Education Quarterly*, vol. 12, n° 1.
- GROUX, L.H. (1994). « Participation, pouvoir et services sociaux », dans *Traité des problèmes sociaux*, F. Dumont, S. Langlois et Y. Martin (dir.), Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, p. 1035-1052.
- GUAM, J. (1984). *L'intervenant professionnel face à l'aide naturelle*, Montréal, Gaëtan Morin Éditeur.

- GUAY, J. (1996). « L'approche proactive: rapprocher nos services des citoyens », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 9, n° 2, p. 33-48.
- HAINARD, F., M. NOLDE, G. MEMMINGER et M. MICHELONI (1990). *Avons-nous des pauvres ?*, Cahiers de l'ISSP n° 12 (Institut de sociologie et de science politique), Neuchâtel, Université de Neuchâtel.
- HAINARD, F. et F. PLOMB (dir.). *Économie non monétaire, politique d'insertion et lieu social* Berne, Éd. Commission nationale suisse pour l'Unesco et Institut de sociologie de l'Université de Neuchâtel.
- HATZFELD, H. (1998). *Construire de nouvelles légitimités en travail social* Paris, Dunod.
- KALINA, L. et J. LEDUC GAUVIN (1995). *Ensemble pour mieux manger. Guide d'action communautaire contre la faim*, Montréal, Éd. Table de concertation du Montréal métropolitain.
- KATZ, A.H. et E.I. BENDER (1976). *The Strength in US*, New York, New Viewpoints.
- LACOMBE, R. (1998). « Pas de développement local sans subsidiarité », dans *Le développement local, une dynamique internationale*, Dossier thématique, *Économie et humanisme*, V. Berthelet (dir.), n° 350, p. 39.
- LAROSE, G. et F. AUBRY (1999). « La confédération des syndicats nationaux et l'économie sociale », *Économie et solidarités*, vol. 30, n° 2, p. 112-119.
- LAVILLE, J.L. (1998). « Les services solidaires : une autre construction des services de proximité », dans *Services de proximité et vie quotidienne*, M. Bonnet et Y. Bernard (dir.), Paris, Presses universitaires de France.
- LAVILLE, J.L. (1992). *Les services de proximité en Europe*, Paris, Syros.
- LAVILLE, J.L. (1997). « L'association : une liberté propre à la démocratie » dans J.L. Laville et R. Sainsaulieu (dir.), *Sociologie de l'association*, Paris, Desclée de Brouwer.
- LAVILLE, J.L. et R. SAINSAULIEU (1997). *Sociologie de l'association*, Paris, Desclée de Brouwer.
- LE BOSSÉ, Y. (1996). « Empowerment et pratiques sociales : illustration du potentiel d'une utopie prise au sérieux », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 9, n° 1, p. 127-145.
- LE BOSSÉ, Y. (2000). « Intervention professionnelle et développement du pouvoir d'agir (empowerment). Un aperçu des défis qui se posent à l'intervenant ». Actes du colloque *Travail social et empowerment à l'aube du XXI^e siècle*, Hull, Université du Québec à Hull.

- LEGROS, M. (1994). « Et en cas de difficultés, comment faites-vous ? », dans *Trajectoires sociales et inégalités: recherches sur les conditions de vie*, F. Bouchayer (dir.), Paris, ERES / INSEE. / MIRE, p. 199-219.
- LÉVESQUE, B. et Y. VAILLANCOURT (1998). *Les services de proximité au Québec: de l'expérimentation à l'institutionnalisation*, Hull, Cahier de la Chaire de recherche en développement communautaire, série Recherches, n° 12.
- LEVINE, M. (1988). « An analysis of mutual assistance », *American journal of Community Psychology*, vol. 16, p. 167-188.
- LINKOGLE, S. (1998). « Soya, culture and international food Aid : the case of a Nicaraguan communal kitchen », *Bulletin of Latin American Research*, vol 17, n° 1, p. 93-103.
- LORD, J. et F. DUFORT (1996). « Le pouvoir, l'oppression et la santé mentale », *Canadian journal of Community Mental Health/Revue canadienne de santé mentale communautaire*, vol. 15, n° 2, p. 17-20.
- MATON, K. (1988). « Social support, organizational characteristics, psychological well-being, and group appraisal in three self-help group populations », *American journal of Community Psychology*, n° 16, p. 53-78.
- MAYNÉ, E. (1999). *Syndicalisme et économie sociale*, Bruxelles, Éd. Luc Piré.
- McINTYRE, L. et J.B. DAYLE (1992). « Exploratory analysis of children's nutrition programs in Canada », *Social Science and Medicine*, vol. 35, n° 9, p. 1123-1129.
- MEDIOLI R, A.M. (1990). « Ollas comunes en Chile. Organizacion para la sobreviviancia », dans *Concretar la democracia. Aportes del trabajo social*, Colectivo de trabajo social (dir.), Buenos Aires, Editorial Humanitas, p. 121-139.
- MERCIER, L. (1995). « La pauvreté: phénomène complexe et multidimensionnel », *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 7-27.
- MONTES LOPEZ, O. (1987). « El comedor popular : de la gestion individual a la participacion colectiva », dans R Haak et J. Diaz Albertini (dir.), *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, Fovida y Desco editores, p. 75-112.
- NINACS, W. (1995). « Empowerment et service social : approches et enjeux », *Service social*, vol. 44, n° 1, p. 69-93.
- NINACS, W. (1998). « Empowerment et organisation communautaire », dans *Vision globale, visée locale*, G. Després, M. Guilbert et R. Tourigny (dir.), Actes du colloque du RQIAC, p. 75-96.

- NINACS, W. A. (1997). *L'empowerment et l'intervention communautaire*, Communication ACFAS au Colloque «*Empowerment et pratiques sociales : au-delà du slogan et du bon discours* », mai, Trois-Rivières.
- NORAZ, C. (1996). « Les cuisines collectives : émergence d'une nouvelle pratique de développement économique communautaire », *Économie et solidarités*, vol. 28, n° 1, p. 31-42.
- 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. 1995, n° 2.
- NOVEMBER, A. (1998). « De l'économie relationnelle à l'économie plurielle », dans *Pratique de la dissidence économique. Réseaux rebelles et créativité sociale*, Y. Preiswerk et F. Sabelli (dir.), Paris, Presses universitaires de France, p. 115-127.
- OCDE (1999). *Les entreprises sociales*, Paris, OCDE.
- ODERKIRK, J. (1992). « Les banques alimentaires », *Tendances sociales*, printemps, p. 6-14.
- OQUIER, M. (1999). « Nouveaux collectifs féminins de quartier. Une spirale de socialisation », *Économie et Humanisme*, n° 350, p. 83-86.
- ORDRE PROFESSIONNEL DES DIÉTÉTISTES DU QUÉBEC (1996). *Agir ensemble pour lutter contre l'insécurité alimentaire*, Montréal, OPDQ
- ORFORD, J. (1993). *Community Psychology : Theory and Practice*, Londres, John Wiley and Sons, 292 p.
- ORTIZ, H. (1993). *Las organizaciones economicas populares Semillas pequeiras para grandes cambios*, Lima, Ed. Servicios educativos El Agustino.
- ORTIZ, H. (1997). Entrevue accordée à l'auteur dans le cadre d'une série de conférences menées au Québec à l'occasion de la Campagne Carême de partage de Développement et Paix, Canada, Hull.
- PAESE, H. (1989). *Democratia local: Reflexiones y experiencias*, Lima, DESCO.
- PERRON, M. (1996). « La résurgence des problèmes alimentaires dans les pays développés », dans *Les problèmes alimentaires dans le monde*, S. Brunel et Y. Léonard (dir.), *Cahiers Français*, n° 278, p. 12-19.
- PRUD'HOMME, P. (dir.) (1995). *Le Chic Resto Pop*, Montréal, Fides,
- RAM, E.R. et V.M. HOLKAR (1978). « A community kitchen in the Kamanves slum, India », *Carnets de l'enfance*, n° 43, p. 47-56.

- RAPPAPORT, J. (1987). «Terms of empowerment / exemplars of prevention toward a theory for community psychology », *American journal of Community Psychology*, vol. 15, n° 5, p. 121-144.
- RAZETO, L., A. KLENNER, A. RAMIREZ ET R. URMENETA (1990). *Las organizaciones economicas populares 1973-1990*, Santiago, Chili, Tercera edicion actualizada, Ed. PET (Programa de economia del trabajo).
- ROBICHAUD, S. (1998). *Le bénévolat. Entre le cœur et la raison*, Chicoutimi, Éditions JCL.
- ROMEDER, J.-M. et al (1989). *Les groupes d'entraide et la santé: nouvelles solidarités*, Ottawa, Conseil canadien de développement social.
- ROUSTANG, G. (1997). « Quartiers en difficulté et économie du rez-dechaussée », *Urbanisme*, n° 297, p. 61-65.
- RRSSSE - DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ÉVALUATION (1997). Annexe. Tableaux et graphiques colligés pour la préparation du Forum sur le développement social RRSSSE, Sherbrooke.
- SALAMON, L.M. et H.K. ANHEIER (1996). *The Emerging Nonprofit Sector: A Comparative Analysis*, Manchester, Manchester University Press.
- SANICOLA, L. (dir.) (1994). *L'intervention de réseaux*, Paris, Bayard.
- SERVET, J.M. et D. BAYON (1999). « SEL'IDAIRE. Le projet solidaire des systèmes d'échange locaux », *Économie et solidarités*, vol. 30, n° 2, p. 138-157.
- SPRER, P.W. et J. HUGHEY (1995). « Community organizing: an ecological route to empowerment and power », *American journal of Community Psychology*, vol. 23, n° 5, p. 729-748.
- SWIFT, C. et G. LEVIN (1987). « Empowerment : an emerging mental health technology », *Journal of Primary Prevention*, vol. 8, n° 2, p. 71-94.
- TABLE DE CONCERTATION DU MONTRÉAL MÉTROPOLITAIN (1998). « Qu'est-ce que la table », À *table*, vol. 2, n° 1, p. 1.
- TCHERNONOG, V. (1999). « Trajectoires associatives: premiers éléments sur la mortalité des associations », *Revue des études coopératives, mutualistes et associatives, RECMA*, n° 272, p. 26-44.
- TOUSIGNANT, M. (1987). « La pauvreté, cause ou espace des problèmes de santé mentale », *Santé mentale au Québec*, vol. XIV, n° 2, p. 91-103.
- TURCOTTE, D. (1994). « L'entraide, les réseaux primaires et la communauté », dans *Pratiques d'action communautaire en CLSC: acquis et défis d'aujourd'hui*, L. Favreau, R. Lachapelle et L. Chagnon (dir.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 122-130.

- VAILLANCOURT, Y. (dir.) (1999). « Le tiers-secteur », numéro thématique de la revue *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 11, n° 2, vol. 12, n° 1, p. 21-176.
- VERSHAVE, F.X. (1998). *L'économie du rez-de-chaussée*. Communication au Colloque « Économie non monétaire, autoproduction et lien social », Neuchâtel, Institut de sociologie de l'Université de Neuchâtel et Commission nationale suisse pour l'UNESCO, novembre 1998.
- VERSHAVE, F.X. (1994). *Libres leçons de Braudel Passerelles pour une société non excluante*, Paris, Éd. Syros.

2. BIBLIOGRAPHIE THÉMATIQUE

Pour en savoir plus long sur des thèmes apparentés à l'univers théorique et pratique des cuisines collectives, nous proposons quelques textes (livres et articles) qui nous sont apparus pertinents. Il ne s'agit pas d'une revue exhaustive, mais d'un ensemble de suggestions tirées de nos lectures. Nous avons regroupés ces textes par thèmes pour rendre plus facile leur utilisation par ceux qui seraient intéressés à consulter l'un ou l'autre dans le cadre d'une démarche de recherche.

Entraide - Intervention de réseaux - Associations

- AFCHAIN, J. (1997). *Les associations d'action sociale, outils d'analyse et d'intervention*, Paris, Dunod.
- ARCHAMBAULT, E. (1997). *Le secteur sans but lucratif*, Paris, Économica.
- BLOCH-LAINÉ, F. (1994). « Identifier les associations de service social », *RECMA* (Revue des études coopératives, mutualistes et associatives), n°251.
- BLOCH-LAINÉ, F. (1999). *Faire société Les associations au coeur du social*, Paris, Syros.
- BORMAN, L. (1992). « Introduction : Self-help / mutual aid group in strategies for health », dans *Self-Help : Concepts and Applications*, A.H. Katz, H.L. Hedrick, D.H. Isenberg, L.M. Thompson, T. Goodrich et A.H. Kutscher (dir.), Philadelphie, Charles Press.
- BORN, M. et A.M. LIONTI (1996). *Familles pauvres et intervention do réseaux*, Montréal, L'Harmattan.
- BRAULT, M.T. et L. ST-JEAN (1990). *Entraide et associations*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture.

- CHÉROUTRE, M.T. (1998). « Les associations dans la dynamique sociale », *Revue internationale de l'économie sociale* (RECMA), n° 270, p. 69-88.
- DUNST, C.J. et C.M. TRNETTE (1997). «Enabling and empowering families : conceptual and intervention issues, *School Psychology*, 4, p. 443-456.
- FERRAND-BECHMANN, D. (1992). *Bénévolat et solidarité*, (Alternatives sociales), Paris, Syros.
- GODBOUT, J. (1992). *L'esprit du don*, Montréal, Éd. Boréal.
- GOTTLIEB, B. (1982). « Mutual help groups : members views of their benefits », *Helping people to help themselves: self-help and prevention. Prevention in human services*,
- GOTTLIEB, B. (1985). « Social network and social support: an overview of research, practice and policy implications », *Health Education*, vol. 12, n° 1.
- GUAY, J. (1998). *L'intervention clinique communautaire. Les familles en détresse*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal.
- GUAM, J. (1984). *L'intervenant professionnel face à l'aide naturelle*, Chicoutimi, Gaëtan Morin Éditeur.
- KATZ, A.H., H.L. HEDRICK, D.H. ISENBERG, L.M. THOMPSON, T. GOODRICH et AH. KUTSCHER (1992). *Self-hep: Concepts and Applications*, Philadelphie, Charles Press.
- LAVILLE, J.L. et R. SAINSAULIEU (1997). *Sociologie de l'association*, Paris, Desclée de Brouwer.
- LEVINE, M. (1988). « An analysis of mutual assistance », *American journal of Community Psychology*, vol. 16, p. 167-188.
- MATON, K (1988). « Social support, organizational characteristics, psychological well-being, and group appraisal in three self-help group populations », *American journal of Community Psychology*, n° 16, p. 53-78.
- RENAUD, C. et L. TESSIER (dir.) (1993). *Du phénomène de l'entraide au processus d'aide mutuelle en service social des groupes*, Cahiers de service social des groupes n° IV, Sainte-Foy, École de service social, Université Laval.
- ROBICHAUD, S. (1998). *Le bénévolat entre le coeur et la raison*, Chicoutimi, Les Éditions JCL.
- ROMEDER, J.-M. et al (1989). *Les groupes d'entraide et la santé: nouvelles solidarités*, Ottawa, Conseil canadien de développement social.

- ROUSTANG, G. (1997). « Quartiers en difficulté et économie du rez-dechaussée », *Urbanisme*, n° 297, p. 61-65.
- SANICOLA, L. (dir.) (1994). *L'intervention de réseaux*, Paris, Bayard.
- SARASON, B.R., I.G. SARASON et G. PIERCE (dir.) (1990). *Social Support: An Interactional View*, Toronto, John Wiley and Sons.
- TCHERNONOG, V. (1999). « Trajectoires associatives : premiers éléments sur la mortalité des associations », *Revue des études coopératives, mutualistes et associatives, RECMA*, n° 272, p. 26-44.
- TURCOTTE, D. (1994). « L'entraide, les réseaux primaires et la communauté », dans *Pratiques d'action communautaire en CLSC: acquis et défis d'aujourd'hui*, L. Favreau, R. Lachapelle et L. Chagnon (dir.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 122-130.
- TURCOTTE, D. et J.R. FOURNIER (1994). *Les pratiques actuelles en service social des groupes*, Cahiers de service social des groupes n° X, Sainte-Foy, École de service social, Université Laval.
- VAILLANCOURT, Y. (dir.) (1999). « Le tiers-secteur », numéro thématique de la revue *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 11, n° 2 et vol. 12, n° 1, p. 21-176.
- WHITTAKER, J.K., J. GARBARINO et al. (1983). *Social Support Networks*, New York, Aldine de Gruyter.
- WHITTAKER, J.K. et J. GARBARINO (1983). *Social Support Strategies: Informal Helping in the Human Services*, New York, Aldine Publishing.

Prévention

- BLANCHET, L., M.-C. LAURENDEAU, D. PAUL et J.F. SAUCIER (1993). *La prévention et la promotion en santé mentale*, Boucherville, Gaétan Morin Éditeur.
- BLOOM, B.L. (1980). *Primary Prevention : The Possible Science*, Englewood Cliffs, NJ., Prentice Hall.
- BOUCHARD, C. et al (1991). *Un Québec fou de ses enfants*, Rapport du groupe de travail pour les jeunes, Québec, MSSSQ.
- CARRIER, A. (1993). « La Parentèle : une intervention écologique planifiée de prévention de la négligence », *Apprentissage et socialisation*, vol. 16 nos 1-2, p. 21-32.

- CHAMBERLAND, C., N. DALLAIRE, S. CAMERON, L. FRÉCHETTE, J. HÉBERT et J. LINDSAY (1993). « La prévention des problèmes sociaux : réalité québécoise », *Service social* vol. 42, n° 3, p. 55-82.
- COMMISSARIAT GÉNÉRAL DU PLAN (1993). *Cohésion sociale et prévention de l'exclusion*, Paris, Éd. La documentation française.
- FORUM NATIONAL SUR LA SANTÉ (1998). *La santé au Canada: un héritage à faire fructifier. Vol 1. Les déterminants de la santé Les enfants et les adolescents*, Sainte-Foy, Les Éditions Multi-monde.
- FRÉCHETTE, L. (1996). « Redonner à la prévention son caractère social: un enjeu en voie d'actualisation », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 9, n° 2, p. 17-32.
- FRÉCHETTE, L. (1998). *La prévention / promotion: une avenue incontournable en intervention sociale*, Cahier du GÉRIS, série Recherche, n° 8.
- GARBARINO, J. (1982). *Children and Families in the Social Environment*, New York, Aldine Publishing Co.
- GUAY, J. (1987). *Manuel québécois de psychologie communautaire*, Chicoutimi, Gaëtan Morin Éditeur.
- GUBERMAN, N., J. BRODÉ, J. LINDSAY, L. SPECTOR *et al* (1993). «Prévention et pratiques québécoises en santé mentale des hommes et des femmes », dans *Le défi de l'égalise: La santé mentale des hommes et des femmes*, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.
- LAURENDEAU, M.C. et I. PRILLELTENSKI (1994). « La prévention et l'intérêt public », *Revue canadienne de santé mentale communautaire*, vol. 13, n° 2, p. 11-16.
- LEVINE, M. et D.V. PERKINS (1987). *Principles of Community Psychology. Perspectives and Applications*, New York, Oxford University Press.
- ORFORD, J. (1993). *Community Psychology: Theory and Practice*, Londres, John Wiley and Sons.
- PRANSKY, J. (1991). *Prevention: The Critical Need*, Springfield, Mo., Burrell Foundation.
- PRILLELTENSKI, I. *et al* (1999). *Promoting Family Wellness and Preventing Child Maltreatment: Fundamentals for Thinking and Action*, Ottawa, Social Partnerships Ed., Human Resources Development Canada, Gouvernement du Canada.
- ROBICHAUD, J.B., L. GUAY, C. COLIN et M. POTHIER (1994). *Les liens entre & pauvreté et la santé mentale*, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.

Reuves

APPRENTISSAGE ET SOCIALIZATION, numéro thématique sur la prévention sociale, vol. 16, n°S 1-2, 1993.

À TABLE, Bulletin de la Table de concertation du Montréal métropolitain.

NOUVELLES PRATIQUES SOCIALES, numéro thématique sur la prévention sociale, vol. 9, n° 2, 1996.

REVUE CANADIENNE DE SANTÉ MENTALE COMMUNAUTAIRE, numéro spécial «Prévention : priorité aux enfants et à la jeunesse », vol. 13, n° 2, automne 1994.

REVUE QUÉBÉCOISE DE PSYCHOLOGIE, numéro thématique sur la prévention, vol. 15, n° 2, 1994.

Insécurité alimentaire et intervention

BEEMAN, J., J. PANET-RAYMOND, S. RACINE et J. ROUFFIGNAT (1997). « Les groupes d'aide alimentaires pour les personnes défavorisées lieux de sociabilité ou de gestion de la pauvreté », *Cahiers de recherche sociologique*, vol. 29, p. 43-58.

BEEMAN, J., J. PANET-RAYMOND et J. ROUFFIGNAT (1996). *Du dépannage alimentaire au développement communautaire*, Université de Montréal, Département de travail social.

BOUUANNE, M. (1998). « Jardins communautaires, formes de sociabilité et citoyenneté au Québec et au Mexique », *Économie et solidarités*, vol. 29, n° 2, p. 143-153.

BOULIANNE, M. (1998). *Le potentiel des jardins communautaires pour le développement des collectivités locales: éléments pour l'analyse de l'intervention au Mexique et au Québec*, Cahier de la Chaire de recherche en développement communautaire, Université du Québec à Hull.

BRUNET, S. et Y. LÉONARD (dir.) (1996). Dossier « Les problèmes alimentaires dans le monde » *Cahiers français*, n° 278, oct.-déc.

CARDOSO, R. (1985). « Les cuisines communautaires et la participation des femmes », dans *Femmes apolitiques 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.

CÉRÉZUELLE, D. (1995). « Modes de vie et ressources informelles. Le cas des jardins familiaux », dans *jardins potagers et insertion*, D. Cérézuelle et G. Roustang (dir.), Aix-en-Provence, Éd. Laboratoire d'économie et de sociologie du travail.

- CHIANCA, G. (1994). « Le Brésil s'en va -t-en guerre contre la faim », *Nations solidaires*, n° 192, p. 8-9.
- CÔTÉ, E., S. RACINE et J. ROUFFIGNAT (1995). « Appauvrissement, aide alimentaire et organismes communautaires. De la compréhension à l'action », *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 95-114.
- DELISLE, H. (1997). « La sécurité alimentaire, notion et enjeux », dans *L' action communautaire et les politiques pour la sécurité alimentaire: une question sociale et de santé*, H. Delisle et MA Hamelin, (dir.), Montréal, Les cahiers scientifiques ACFAS.
- FOURNIER, D., M. PROVOST et N. GOUDREAULT (1998). *Pauvreté et autonomie sociale: les cuisines collectives comme stratégie de solidarité*, Rapport de recherche, Montréal, Relais-Femmes.
- FRÉCHETTE, L. (1997). *Les cuisines collectives. Une intervention au carrefour de l'entraide et du développement local* Rapport de recherche, GÉRIS, Université du Québec à Hull.
- FRÉCHETTE L. (1997). *Les cuisines collectes du Pérou: un itinéraire de 20 ans*; cahier du GÉRIS, série Pratiques sociales, n° 4, Université du Québec à Hull.
- FRÉCHETTE, L. (1998). « Les cuisines collectives du Pérou: 20 ans d'entraide et de développement solidaire », *Économie et solidarités*, vol. 29, n° 2, p. 124-139.
- GARNETT, T. (1996). « Farming the city. The potential of urban agriculture », *The Ecologist*, vol. 26, n° 6, p. 299-307.
- KALINA, L. et J. LEDUC GAUVIN (1995). *Ensemble pour mieux manger. Guide d'action communautaire contre la faim*, Montréal, Éd. Table de concertation du Montréal métropolitain.
- ODERKIRK, J. (1992). « Les banques alimentaires », *Tendances sociales*, printemps, p. 6-14.
- NORAZ, CA (1996). « Les cuisines collectives: émergence d'une nouvelle pratique de développement économique communautaire », *Économie et solidarités*, vol. 28, n° 1, p. 31-42.
- PANET-RAYMOND ET J. BEEMAN (1997). « Les alternatives du dépannage alimentaire au développement communautaire », dans *Au-delà de la tourmente... des alliances à bâtir. Actes du 1^{er} colloque du RQIIAC*, D. Plamondon, S. Dubord, D. Maltais, S. Brassard, H. Boivin et M. Couture (dir.), Éd. Groupe de recherche et d'intervention régionales, Université du Québec à Chicoutimi, p. 129-138.

- PERROT, M. (1996). « La résurgence des problèmes alimentaires dans les pays développés », dans *Les problèmes alimentaires dans le monde*, S. Brunel et Y. Léonard (dir.), *Cahiers français*, n° 278, p. 12-19.
- PRUD'HOMME, P. (dir.) (1995). *Le Chic Resto Pop*, Montréal, Fides.
- RICHES, G. (1986). *Food Banks and the Welfare Crisis*, Ottawa, Conseil canadien de développement social.

Services de proximité

- BAYON, D. et J.M. SERVET (1998). « Les systèmes d'échange local: nouvelles solidarités et problèmes juridiques », dans *Pratique de la dissidence économique. Réseaux rebelles et créativité sociale*, Y. Preiswerk et F. Sabelli (dir.), Paris, Presses universitaires de France, p. 71-82.
- BONNET, M. et Y. BERNARD (dir.) (1998). *Services de proximité et vie quotidienne*, Paris, Presses universitaires de France.
- CÉRÉZUELLE, D. et G. ROUSTANG (1998). *Autoproduction et développement social* Paris, Argo.
- CÉRÉZUELLE, D. (1999). *Le jardin dans tous ses états jardinage et développement social* Paris, Éd. Charles Léopold Mayer.
- CONSEIL D'ANALYSE ÉCONOMIQUE (1998). *Emplois de proximité*, Paris, Éd. La documentation française.
- DIABY, F. et N. THIVIERGE (1999). « Ficelles : une expérience d'économie sociale mise en oeuvre par un collectif de femmes », *Économie et solidarités*, vol. 30, n° 1, p. 142-159.
- EME, B. (1991). « Les services de proximité », *Informations sociales*, vol. 13, p. 34-42.
- EME, B. et J.-L. LAVILLE (dir.) (1994). *Cohésion sociale et emploi*, Paris, Desclée de Brouwer.
- FRÉCHETTE, L. et J. SÉNÉCHAL (1998). « La cuisine collective : un mode d'intervention familiale et communautaire prometteur axé sur la prévention sociale et le développement local », dans *Comprendre la famille IV*, L. Éthier et J. Alary (dir.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, p. 437-455.
- LAVILLE, J.-L. (1992). « Pour de nouvelles solidarités en Europe : les services de proximité », *Esprit*, janvier, p. 112-129.
- LAVILLE, J.-L. (1992). *Les services de proximité en Europe*, Paris, Syros.
- LAVILLE, J.-L. (1999). « Les coopératives sociales italiennes », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 11, n° 2 et vol. 12, n° 1, p. 63-81.

LÉVESQUE, B. et Y. VAILLANCOURT (1998). *Les services de proximité au Québec: de l'expérimentation à l'institutionnalisation*, Cahier de la Chaire de recherche en développement communautaire, série Recherches, n° 12, Université du Québec à Hull.

Développement local et économie sociale

BEAUDIN, M., Y. BERGERON et G. PAIEMENT (1997). *Le pouvoir de l'argent et le développement solidaire*, Montréal, Fides.

BERTHET, V. (dir.) (1999). Le développement local, une dynamique internationale, dossier thématique de la revue *Économie et humanisme*, n° 350, p. 5-75.

BIDET, E. (1997). *L'économie sociale*, Paris, Le Monde Éditions.

CAS (1989). *Deux Québec dans un*, Rapport sur le développement social et démographique, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.

CAS (1991). *Agir ensemble*, Rapport sur le développement, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.

CAS (1992). *Le Québec solidaire*. Rapport sur le développement, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.

CÉRÉZUELLE, D. (1996). *Pour un autre développement social*, Paris, Desclée de Brouwer.

DEFOURNY, J., L. FAVREAU et J.-L. LAVA I. F. (dir.) (1998). *Insertion et nouvelle économie sociale: un bilan international*, Paris, Desclée de Brouwer.

DEFOURNY, J. et J.L. MONZON CAMPOS (1992). *Économie sociale, entre économie capitaliste et économie publique*, Bruxelles, CIRIEC, De Bœck Université.

DOUCET, L. et L. FAVREAU (1997). *Théorie et pratiques en organisation communautaire* (4e éd.), Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.

DRAPERI, J.F. (1998). « L'économie sociale, un ensemble d'entreprises aux formes infiniment variées », *Revue des études coopératives, mutualistes et associatives, RECMA*, n° 268, p. 10-23.

FAVREAU, L. (1999). « L'économie sociale. Des gens capables de transformer leurs problèmes en projets collectifs », entrevue avec L. Favreau, *Revue Notre-Dame*, p. 16-28.

FAVREAU, L. (1998). « Du local au global : enjeux et défis des nouvelles initiatives d'économie sociale et de développement local », *Économie et solidarités*, vol. 29, n° 2, p. 1 à 13.

- FAVREAU, L. et B. LÉVESQUE (1997). « L'économie sociale et les pouvoirs publics: banalisation du social ou tremplin pour une transformation sociale ? », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 10, n° 1, p. 71-80.
- FAVREAU, L. et L. Fréchette (1996). « Pauvreté urbaine et exclusion sociale nouvelles figures du travail social auprès des personnes et des communautés locales en difficulté », *Service social*, vol. 44, n° 3, p. 71-94.
- FAVREAU, L. (1994). « L'approche de développement économique communautaire au Québec et aux États-Unis », *RECMA*, nos 253-254 (51-52), Paris, p. 166-175.
- FAVREAU, L. et Y. HURTUBISE (1993). *CLSC et communautés locales: la contribution de l'organisation communautaire*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec.
- FAVREAU, L. et B. LÉVESQUE (1997). *Développement économique communautaire. Économie sociale et interventions*, Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, 230 p.
- KLEIN, J.L. (1990). « Nouveaux mouvements sociaux et développement local », *Coopératives et Développement*, vol. 21, n° 2, p. 21-28.
- LABONTÉ, R. (1990). « Empowerment: Notes on Professional and Community Dimensions », *Revue canadienne de politique sociale*, n° 26, p. 64-75.
- LAFERRIÈRE, S. (1992). « La dynamique communautaire montréalaise », *Relations*, octobre, n° 584, Montréal, p. 239-245.
- LAPLANTE, L. (1999). « L'économie sociale : un camouflage ? », *Revue Notre-Dame*, n° 7, juillet-août, p. 1-13.
- LAVILLE, J.-L. (dir.) (1994). *L'économie solidaire, une perspective internationale*, Paris, Desclée de Brouwer.
- LÉVESQUE, B. (1994). « Québec: des expériences à l'institutionnalisation », dans B. Eme et J.-L. Lavoie, *Cohésion sociale et emploi*, Paris, Desclée de Brouwer, coll. Sociologie économique, p. 229-245.
- LÉVESQUE, B. (1999). « Développement social et économie sociale : éléments incontournable du nouvel environnement », *Économie et solidarités*, vol. 30, n° 1, p. 111-126.
- MENDELL, M. (1995). « New Social Partnerships : Crisis Management or a New Social Contract ? », *Coopératives et Développement*, vol. 26, n° 2, p. 105-126.
- MORIN, R. (1995). « L'expérience montréalaise des Corporations de développement économique communautaire : à la croisée des chemins », *Coopératives et Développement*, vol. 26, n° 2, p. 13-39.

- NOVEMBER, A. (1998). « De l'économie relationnelle à l'économie plurielle », dans *Pratique de la dissidence économique. Réseaux rebelles et créativité sociale*, Y. Preiswerk et F. Sabeffi (dir.), Paris, Presses universitaires de France, 115-127.
- OCDE (1999). *Les entreprises sociales*, Paris, OCDE.
- PERRET, B. et G. ROUSTANG (1993). *L'économie contre la société. Affronter la crise de l'intégration sociale et culturelle*, Paris, Éd. du Seuil, (Coll. Esprit).
- PERRY, S. et M. LEVAS (1994). *Reinventing the Local Economy*, Vernon, B.C., Center for Community Enterprise.
- ROUSTANG, G. (1997). « Quartiers en difficulté et économie du rez-dechaussée », *Urbanisme*, n° 297, p. 61-65.
- TREMBLAY, D. et J. M. FONTAN (1994). *Le développement économique local*, Sainte-Foy, Télé-université.
- VACHON, B. (1993). *Le développement locale théorie et pratique*, Boucherville, Gaëtan Morin Éditeur.
- VAILLANCOURT, Y. (1993). « Trois thèses concernant le renouvellement des pratiques sociales dans le secteur public », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 6, n° 1, printemps, p. 1-14.
- VAILLANCOURT, Y. (1994). « Éléments de problématique concernant l'arrimage entre le communautaire et le public dans le domaine de la santé et des services sociaux », *Nouvelles pratiques sociales*, vol. 7, n° 2, p. 227-248.
- VIANNEY, C. (1994). *L'économie sociale*, Paris, La Découverte.

Cuisines collectives (dimension internationale)

- ANDREAS, C. (1989). « People's kitchens and radical organizing in Lima, Peru », *Monthly Review*, vol. 41, n° 6, p. 12-21.
- ANGULO VILIAREAL, N. (1999). *Organizacion social, empresa: experiencias de las Centrales de comedores populares de El Agustino y de Santa Anita*, Lima, SEA (Servicios educativos El Agustino).
- BARRIG, M. (1996). « Women, collective kitchen, and the crisis of the state in Peru », UCLA, *Latin American Studies*, vol. 82, p. 59-77.
- BLONDET, C. (1991). *Las mujeres y el poiler. Una historia de Villa el Salvador*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos ediciones, 196 p.

- CARDOSO R. (1985). « Les cuisines communautaires et la participation des femmes », dans *Femmes apolitiques 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.
- CuENTAS, M. (1987). « Systema alternativo de comercializacion y distribucion de alimentos », dans R Haak et J. Diaz Albertini (dir.), *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, Fovida y Desco editores, p. 125-159.
- DINEROS-PINEDA, J. (1992). « Beyond nutrition : empowerment in the Philippines », *International Social Work*, vol. 35, n° 2, p. 203-215.
- FAVREAU, L., L. FRÉCHETTE, R. LACHAPELLE et A. ZAPATA (1993). « Du bidonville à la municipalité autogérée. Acquis et tensions à Villa el Salvador », *Économie et Humanisme*, n° 326, p. 14-18.
- FRÉCHETTE, L. et L. FAVREAU (1993). « Intervention psychosociale et communautaire en milieu défavorisé. Une expérience de coopération internationale au Pérou », dans *Revue canadienne de travail social*, vol. 10, n° 1, p. 56-73.
- GALLEGOS, J. (1987). « Ubicacion de la practica institucional en cuanto a comedores », dans R. Haak et J. Diaz Albertini (dir.), *Estrategias de vida en el sector urban popular*, Fovida y Desco editores, p. 95-112.
- GARCIA NARANJO MORALES, A (1994). *Nosotras, las mujeres des Vaso de Lèche 1984-1994*, Lima, CEDAL.
- HuAMAN, J. (1989). « Economia y organizacion en los comedores », dans *Mujer y comedores populares*, M.N. Galer et C.P. Nunez (dir.), Lima, SEPADE Éd., p. 143-177.
- HENRIQUEZ, N. (1994). « L'expérience des femmes des quartiers populaires de Lima », *Problèmes d'Amérique latine*, n° 14, p. 321-330.
- LENTEN, R. (1988). « Comedores en Peru. Organizando mujeres y reorganizando su trabajo », Amsterdam, Ponencia al 46° Congresso international de Americanistas, juillet, 23 p.
- LINKOGLE, S. (1998). « Soya, culture and international food Aid : the case of a Nicaraguan communal kitchen », *Bulletin of Latin American Research*, vol. 17, n° 1, p. 93-103.
- MEDIOLI R., A.M. (1990). « Ollas comunes en Chile. Organizacion para la sobrevivancia », dans *Concretar la democracies. Aportes del trabajo social*, Colectivo de trabajo social (dir.), Buenos Aires, Editorial Humanitas, p. 121-139.

- MONTES LOPEZ, O. (1987). « El comedor popular : de la gestion individual a la participacion colectiva », dans *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, R. Haak et J. Diaz Albertini (dir.), Fovida y Desco editores, p. 75-112.
- NELSON, J. et P.E. MANDL (1978). « Peri-urban malnutrition, a neglected problem. Patterns and approaches », *Carnets de l'enfance*, n° 43, p. 25-46.
- PASSE, H. (1989). *Democratia local: Reflexiones y experiencias*, Lima, DESCO.
- RAM, E.R. et V.M. HOLKAR (1978). « A community kitchen in the Kamanves slum, India », *Carnets de l'enfance*, n° 43, p. 47-56.
- SIKLODI, I. (1985). «Trois types d'action féminine pour l'amélioration nutritionnelle dans les métropoles d'Amérique latine », *Archives de Sciences sociales de la coopération et du développement*, vol. 74, p. 96-99.

Pour d'autres références dans le domaine de la prévention, de l'entraide, du développement communautaire et de l'économie sociale, on peut obtenir les listes des publications du Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale et de la Chaire de recherche en développement communautaire :

GÉRIS / CRDC

Université du Québec à Hull C.P.

1250, succursale « B » Hull

(Québec) J8X 3X7

Téléphone : GÉRIS (819) 595-3900, poste 2228

CRDC (819) 595-3900, poste 2307

Télécopieur : GÉRIS et CRDC (819) 595-2227 (ou 595-2384)

Courriel : geris@ugah.quebec.ca crdc@ugah.quebec.ca

Site internet : www.ugah.quebec.ca/crdc-geris/

ANNEXE

Liste des cuisines collectives, des organismes communautaires et des CLSC ayant offert une contribution à l'une ou l'autre des recherches qui ont conduit à la rédaction de ce livre

Bouffe-Action de Rosemont (Montréal)
Centre d'animation familiale (Gatineau, Outaouais)
Cuisine Centre-Sud (Montréal)
Cuisine McLeod (Aylmer, Outaouais)
Cuisine Hochelaga-Maisonnette (Montréal)
Centre Actu'elle (Buckingham, Outaouais)
La Maison de l'Amitié (Hull, Outaouais)
Collective Kitchen of Western Literacy Council (Shawville, Outaouais)
Cuisine collective de Fort-Coulonge (Pontiac, Outaouais)
Cuisine collective de Gracefield (Outaouais)
Cuisine secteur Jeanne-Mane (Hull, Outaouais)
Cuisine Val-Tétrault (Hull, Outaouais)
Cuisine secteur Fournier (Hull, Outaouais)
Cuisine des jeunes mères de Jean Dallaire (Hull, Outaouais)
Cuisine secteur Daniel Johnson (Hull, Outaouais)
Cuisine Saint-Mathieu (Gatineau, Outaouais)
Cuisine Saint-Rosaire (Gatineau, Outaouais)
Cuisine Saint-François-de-Sales (Gatineau, Outaouais)
Cuisine Les Mijoteuses (Buckingham, Outaouais)
Cuisine de Thurso (Petite-Nation, Outaouais)
Cuisine Saint-Médard (Aylmer, Outaouais)
Cuisine La Providence (Saint André-Avellin, Outaouais)
ACCÈS (Aylmer, Outaouais)
Cuisine Saint-Roch (Montréal)

Cuisine paroisse Saint-Joseph (Hull, Outaouais)
Cuisine Boyce-Viau (Montréal)
Cuisine Quyon (Quyon, Outaouais)
Centre des jeunes de Boyce-Viau (Montréal)
Cuisines des parents (Montréal) Troc-à-tout (Richmond, Estrie)
Cuisine de Masham (Masham, Outaouais)
Cuisine Saint Jean-Marie-Vianney (Gatineau, Outaouais)
Solidarité Gatineau-Ouest (Outaouais)
Cuisine Saint Alexandre (Gatineau, Outaouais)
Cuisine Les Tabliers en folie (Richmond, Estrie)
Carrefour des cuisines collectives de Sherbrooke (Sherbrooke, Estrie)
Cuisine Amitié (Asbestos, Estrie)
Les cuisines des Services d'entraide alimentaire du Haut-Saint-François
(East Angus, Estrie)
Cuisines Aux petits oignons (Coaticook, Estrie)
Cuisines collectives Valcourt et région (Valcourt, Estrie)
Cuisines Bouchée double (Magog, Estrie)
Fédération des femmes de Villa et Salvador (Pérou)
La centrale des cuisines collectives de Ate-Vitarte (Lima, Pérou)
Des cuisines collectives de Villa et Salvador (Pérou)
Dispensaire du district de Penalolen (Santiago, Chili)
Proyecto Yo, Pueblo joven 4 de octubre (Arequipa, Pérou)
SUR (Lima, Pérou)
RESO (Montréal)
Corporation de développement communautaire Rond-Point (Outaouais)
Corporation de développement communautaire des Bois-Francis
(Victoriaville, Bois-Francis)
Regroupement des cuisines collectives du Québec (Montréal)
Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie
Fédération québécoise des centres communautaires de loisir (Québec)
Pastorale sociale du diocèse de Gatineau-Hull (Outaouais)
Patro Roc-Amadour (Québec)
Les dubs des petits déjeuners du Québec (Longueuil, Montérégie)
Le Gîte Ami (Hull, Outaouais)
Cuisines collectives de Maniwaki (Outaouais)
Maison de la famille Vallée-de- la-Lièvre (Buckingham, Outaouais)
Maison de la famille de Quyon (Outaouais)
Maison de la famille de Magog (Estrie)
Maison de la famille de la Petite-Nation (Saint-André-Avellin, Outaouais)

CLSC

CI-SC de Hull (Outaouais)
CLSC Les Moulins (Outaouais)
CLSC des Draveurs (Outaouais)
CLSC Vallée-de-la-Lièvre (Outaouais)
CLSC Pontiac (Outaouais)
CLSC Des Forestiers (Outaouais)
CLSC Grande-Rivière (Outaouais)
CLSC Vallée-de-la-Gatineau (Outaouais)
CLSC de la Petite-Nation (Outaouais)
CLSC Gaston-Lessard (Estrie)
CLSC Val-Saint-François (Estrie)
CLSC Magog (Estrie)
CLSC des Pays-d'en-Haut (Laurentides-Lanaudière)
CLSC Rosemont (Montréal)
CLSC Hochelaga Maisonneuve (Montréal)
CLSC Les Faubourgs (Montréal)
CLSC Parc Extension (Montréal)
CLSC La Presqu'île (Vaudreuil, Montérégie)

Soutien financier

Fonds internes de recherche FIR/ UQAH
Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec et Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Outaouais

Assistantes et assistant de recherche du Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale (GÉRIS) de l'Université du Québec à Hull

Lucie Beaudoin
Julie Sénéchal Sophie Brisson Lucie Chagnon Patrick Duguay Marie-Hélène Bergeron Ginette Gleeton

Collaborateurs au Pérou

Humberto Ortiz Maria Peralta Julio Abelleira

TABLE DES MATIÈRES

Préface	vii
Remerciements	xvii
Avant propos	xix
Liste des sigles	xxiii
CHAPITRE 1	
Insécurité alimentaire et question sociale	1
1. Rétablir le lien entre l'insécurité alimentaire et la question sociale	1
1.1. L'insécurité alimentaire : un révélateur de la pauvreté	1
1.2. Un processus d'appauvrissement fertilise par la précarité	4
2. Le pari d'une réponse renouvelée à l'appauvrissement conjugant entraide et développement communautaire	7
2.1. La réponse sociale à la question de l'appauvrissement	7
2.2. Les cuisines collectives : des services de proximité issus de l'entraide et de la solidarité	9
2.3. Quand l'entraide s'inscrit dans une démarche d'économie sociale	13
3. L'expérience des cuisines collectives du Québec et son potentiel d'innovation en matière de pratique sociale	15

CHAPITRE 2

Le portrait des cuisines collectives	17
1. Les cuisines collectives au Québec	17
1.1. L'émergence des cuisines collectives	19
1.2. Les objectifs des cuisines collectives	20
1.3. Les membres des cuisines collectives	22
1.4. Le fonctionnement des cuisines collectives	22
1.5. Le financement des cuisines collectives	23
1.6. La structure organisationnelle des cuisines collectives	24
1.7. Les intervenants dans les cuisines collectives	25
2. Les formes de regroupement et de mise en réseau	27
3. Les cuisines collectives ailleurs dans le monde	30
L'expérience du Pérou	30
4. Les pièces du portrait sont en place	34

CHAPITRE 3

La dynamique des cuisines collectives	35
1. L'entraide, une clé pour décoder les pratiques des cuisines collectives	36
2. Une typologie des cuisines collectives en trois volets	40
2.1. La cuisine collective centrée sur la nutrition	40
2.2. La cuisine collective centrée sur l'entraide et l'utilisation du groupe	44
2.3. La cuisine collective intégrée dans une approche de développement communautaire	47
3. Une dynamique qui laisse place à des transformations	53

CHAPITRE 4

Pratiques d'entraide, services de proximité et développement local expériences novatrices	55
1. Les Tabliers en folie: l'itinéraire d'une cuisine novatrice	56
1.1. Histoire d'une cuisine	56
1.2. Le dynamisme des membres	58
1.3. Des intervenantes proactives	59
1.4. Une cuisine qui diversifie activités et services	60
1.5. Les activités régulières à la cuisine collective.....	60
1.6. Les initiatives novatrices de la cuisine	63
1.7. Comment vivent et s'organisent Les Tabliers en folie	67
1.8. En conclusion : un arrimage à la prévention sociale	69
2. Les Cuisines des parents : une cuisine devenue une entreprise d'économie sociale	70
2.1. L'itinéraire d'une cuisine collective et sa conversion en entreprise	71
2.2. Une cuisine aux multiples acteurs bien ancrée dans son milieu	72
2.3. Le fonctionnement et l'organisation du travail des Cuisines des parents	74
2.4. Les données financières de l'entreprise	75
2.5. Bilan d'une insertion dans l'économie sociale	76
3. Le Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie additionner les forces à l'échelle régionale	78
3.1. Portrait de la population de l'Estrie	78
3.2. Le portrait des cuisines collectives en Estrie	80
3.3. Le Regroupement des cuisines collectives en Estrie (RCCE)	81
3.4. La mise en oeuvre de solidarités pour affronter des défis collectifs	83
4. Les leçons à tirer d'expériences difficiles	85
4.1. À propos d'une cuisine qui n'a pas survécu à ses difficultés et à ses défis	85
4.2. Des témoignages qui en disent long	88
5. Variété des activités préventives et de proximité dans les cuisines	89

CHAPITRE 5

Facteurs psychosociaux et développement de l'entraide dans une perspective de prévention sociale	93
1. Inscrire les cuisines collectives dans une dynamique de prévention et de promotion	94
1.1. Prévention et promotion sociale	94
1.2. Facteurs favorisant la portée des actions préventives	96
2. Facteurs psychosociaux liés à la vitalité des groupes communautaires d'entraide	100
2.1. La question de la participation	100
2.2. Le cadre 'activité'	105
2.3. Le leadership des intervenants	107
3. En conclusion : <i>l'empowerment</i> , pivot des interventions préventives	109

CHAPITRE 6

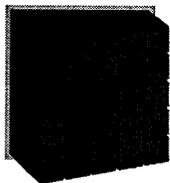
Défis et enjeux économiques	111
1. L'inscription dans l'économie sociale	111
1.1. À propos de l'économie sociale	112
1.2. Économie sociale et services de proximité	115
2. Le défi du financement	118
2.1. Logique de financement et état de la question	119
2.2. Les conditions favorisant l'obtention d'un financement adéquat	120
2.3. À propos des sources de financement	123
2.4. L'autofinancement des services de proximité de type cuisines collectives	125

CHAPITRE 7

Conditions sociopolitiques du développement de l'entraide et des services de proximité	129
1. Légitimation politique des organisations communautaires de type services de proximité	130
2. CLSC et cuisines collectives	133
3. Les cuisines collectives, les paroisses et les autres institutions locales	143
4. En conclusion : les légitimités sociopolitiques des pratiques communautaires	146

CHAPITRE 8

En guise de conclusion : quelques propos sur l'avenir des cuisines collectives et des associations	149
1. Regard sur l'espérance de vie des associations de type cuisines collectives	149
2. Passeport pour l'avenir une pratique au large spectre d'intervention	151
Bibliographie	155
Annexe	177



**Collection
Pratiques et
Politiques sociales**

Dirigée par
Louis Favreau et Yves Vaillancourt

Dans la perspective mise de l'avant par les revues *Nouvelles pratiques sociales* et *Économie et Solidarités*, la collection *Pratiques et Politiques sociales* est centrée sur le renouvellement des pratiques et des politiques sociales et sur la nécessaire conjugaison du social et de l'économique exigée par les mutations sociétales en cours.

Dans cette nouvelle collection seront principalement publiés des travaux qui contribuent à l'avancement des théories, des approches ou des méthodes d'intervention sociale susceptibles de satisfaire les besoins de ce début de siècle, de même que des textes de synthèse permettant de mieux comprendre et de mieux analyser le renouvellement des pratiques et des politiques sociales. Elle encouragera également la diffusion de travaux de recherche animés par des hypothèses qui stimulent la réflexion pour l'implantation d'un nouveau modèle de développement économique et social.

La collection s'adresse en priorité aux enseignants, étudiants, intervenants et décideurs intéressés à la mise en valeur et à la connaissance des initiatives elles-mêmes.

Les principaux thèmes traités seront :

- 1) le renouvellement de l'intervention sociale et des politiques sociales histoire, courants de pensée, approches ;
- 2) l'organisation des communautés par le développement local, le développement économique communautaire et l'économie sociale ;
- 3) la prévention sociale, la promotion des réseaux, l'insertion sociale et socioprofessionnelle ;
- 4) l'interface entre les politiques publiques et les mouvements sociaux ;
- 5) les pratiques et politiques sociales dans une perspective comparative avec d'autres sociétés du Nord et du Sud ;
- 6) les caractéristiques et conditions d'émergence d'un nouveau modèle de développement.

LES DIRECTEURS DE LA COLLECTION

Louis Favreau, Ph.D. en sociologie, enseigne depuis quinze ans en travail social à l'Université du Québec à Hull. Spécialisé dans le champ des mouvements sociaux, du développement local et de l'économie sociale, il est également chercheur au CRISES où il assume la coordination du volet Economie sociale. Rédacteur en chef de la revue *Économie et Solidarités*, il est titulaire de la Chaire de recherche en développement communautaire de l'Université du Québec à Hull.

Yves Vaillancourt, Ph.D. en science politique, enseigne depuis 1976 en travail social à l'Université du Québec à Montréal. Ses champs d'expertise sont les politiques sociales et l'économie sociale liée à la reconfiguration du système de santé et de services sociaux (services aux personnes). Chercheur au CRISES, il est aussi coordonnateur du Laboratoire de recherche sur les pratiques et les politiques sociales de l'Université du Québec à Montréal et dirige la revue *Nouvelles pratiques sociales*.

LE COMITÉ ÉDITORIAL

Pour la rédaction d'ouvrages ou l'évaluation de projets, les directeurs de la collection font appel aux personnes suivantes :

de l'Université du Québec à Hull

Yao Assogba, Jacques Boucher et Lucie Fréchette (travail social) ;

du gouvernement du Québec

Jean-Pierre Bélanger et Yvon Leclerc, tous deux professionnels ;

de l'Université Laval

Yvan Comeau et Yves Hurtubise (service social) ;

de l'Université du Québec à Montréal

Juan-Luis Klein (géographie), Benoît Lévesque (sociologie), Réjean Mathieu (travail social) et Richard Morin (études urbaines) ;

de l'Université Concordia Margie

Mendell (économie) ;

de l'Université de Sherbrooke Clément

Mercier (travail social) ;

de l'Université du Québec à Rimouski

Carol Saucier (sociologie).

Achévé d'imprimer en mai 2000 chez



à Longueuil, Québec