

Cuisines Collectives au Canada

Plus d'info : <http://www.rccq.org/fr/>



Ateliers cuisine collective – Source RCCQ

Les cuisines collectives au Canada sont des petits groupes de personnes (environ 5 personnes) qui mettent en commun leur temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achat, cuisson, évaluation) des plats économiques, sains et appétissants qu'elles rapportent chez elles. Ce mouvement a été lancé en 1982 par deux sœurs d'un quartier ouvrier. En achetant et cuisinant ensemble avec une voisine, l'objectif était de pouvoir se nourrir adéquatement, joindre les deux bouts et se détacher des banques alimentaires. Aujourd'hui encore ces besoins sont

toujours présents et les cuisines collectives y répondent. Cependant les groupes peuvent également s'organiser autour de thématiques différentes (multi-ethniques, pour partager des secrets culinaires d'ailleurs, végétariens, purées pour bébé, santé, minceur ...)

Selon les besoins des participants, les ressources disponibles localement et les objectifs visés, les groupes prennent différentes formes. Ils peuvent être ouverts ou fermés, animés par une salariée ou une bénévole, disposer de financement pour payer une partie des denrées, recevoir ou non des denrées des dispositifs de l'aide alimentaire.

Le Regroupement des Cuisines Collectives du Québec constitue le réseau qui accompagne l'ensemble des 1 400 groupes de cuisines collectives situés en milieu rural et urbain. Devenir membre du RCCQ signifie d'adhérer à la Base d'unité politique et donc appliquer les valeurs du mouvement qui sont entre autre : la démocratie, la justice sociale, la solidarité et l'entraide, la prise en charge individuelle et collective, la volonté de participer à un changement social, le travail dans le sens de l'éducation populaire, la reprise de pouvoir, le respect de la personne dans tout ce qu'elle est ...

Chiffres clefs : 1382 cuisines collectives, 1115 membres, 10 000 participants, 1,4 millions de portions cuisinées par an.

Activités de transformation :

Confection de repas à ramener chez soi. Les repas sont préparés dans des cuisines mises à disposition le plus souvent par des centres communautaires (équivalent de nos centres sociaux) ou chez les uns et les autres.

Transformation des produits de la Banque Alimentaire, des GMS (achats des produits en solde, récupération d'invendus), ou de producteurs locaux (surplus, glanage, groupement d'achat...).

Populations impliquées et pouvoir d'agir :

Ce sont environ 10 000 participants qui nourrissent 37 000 personnes. Le coût de revient d'une portion est de 0,3 à 1,2 €. L'immense majorité des participants aux cuisines collectives représente une personne seule ou une famille monoparentale ayant de faibles revenus ou pas d'emploi du tout.

Prise en charge individuelle et collective. Les réunions ont lieu généralement une à deux fois par mois. Lors de la **planification** : les personnes participantes choisissent les recettes, déterminent le nombre de portions et calculent le budget, puis a lieu l'**achat** puis la **cuisine** et enfin elles se répartissent les parts en fonction du nombre prévu. Ce sont environ 4-7 personnes par groupes qui cuisinent pour environ une semaine de repas.

Au sein des groupes, les personnes se répartissent les tâches comme elles le souhaitent, la participation peut prendre différente forme, la garde des enfants des cuisiner.es y compris (pour les groupes contenant des familles monoparentales par exemple).

Des personnes immigrées intègrent ces groupes pour rencontrer du monde et échanger des recettes.

Éléments budgétaires :

Don (organisation privée) ou subvention (institution publique), soutien matériel, bénévolat pour transmettre de l'information (nutritionniste) ou des services (conduire un véhicule), «sponsoring» financier ou matériel en échange de la visibilité d'un produit par exemple.

Pour en savoir plus :

RCCQ – Rapport Grande Récolte 2019 – retours d'expérience des personnes participantes des cuisines collectives pour mieux faire face aux enjeux d'accès à une saine alimentation leur permettant d'améliorer leur autonomie alimentaire. [Étude comparable à « *Se nourrir lorsqu'on est pauvre* » d'ATD Quart Monde].