

LA DIFFUSION DES INNOVATIONS SOCIALES: LE CAS DES CUISINES COLLECTIVES

Décembre 2014

Synthèse des Résultats de la Recherche

Jean-Baptiste Litrico, Ph.D.

Professeur Adjoint en Stratégie et Organisation

Queen's School of Business

Queen's University, Kingston, ON

jlitrico@business.queensu.ca

La diffusion des innovations sociales: Le cas des cuisines collectives

SYNTHESE DES RESULTATS DE LA RECHERCHE

Table des Matières

Remerciements	4
RÉSUMÉ.....	5
I : À PROPOS DE L'ÉTUDE.....	6
La diffusion des innovations sociales : Problématique et contexte de la recherche	6
Contexte: Les cuisines collectives au Québec.....	6
Approche méthodologique.....	7
Les objectifs de la recherche	7
II: LA DIFFUSION DES CUISINES COLLECTIVES AU QUEBEC.....	9
Une diffusion divergente	9
Evolution du modèle opérationnel.....	9
Evolution du modèle économique.....	9
Evolutions des valeurs et de la philosophie.....	9
Evolution de la couverture médiatique	10
III: QU'EST-CE QU'UNE CUISINE COLLECTIVE ? LA QUESTION DE L'IDENTITE COLLECTIVE D'UNE INNOVATION SOCIALE	14
« Une cuisine collective, c'est quoi ? ».....	14
Protéger l'efficacité et le sens de la pratique	14
Se distinguer d'autres pratiques.....	14
Créer une identité inclusive.....	14
Formaliser la pratique.....	15
Adapter les règles de gouvernance du mouvement.....	15
IV: EVOLUTION DES PRIORITES AU SEIN DU MOUVEMENT DES CUISINES COLLECTIVES	16
Evolution des sujets de débat au sein du mouvement	16

Cinq grandes phases de diffusion	17
V: CONCLUSION	19
Comment créer une identité collective flexible et résiliente ?	19
ANNEXE A: METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE	20
Phase 1 : Observation participante	20
Phase 2 : Analyse de documents d'archive.....	20
Phase 3 : Analyse de la couverture médiatique	20
Phase 4 : Entrevues qualitatives	20
ANNEXE B: CHRONOLOGIE DE LA DIFFUSION DES CUISINES COLLECTIVES AU QUEBEC	22
ANNEXE C: CHRONOLOGIE DES PRIORITES MENTIONNEES DANS LES RAPPORTS D'ASSEMBLEE GENERALE ANNUELLE, 1990-2010.....	24
BIBLIOGRAPHIE	25

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont accepté de participer à cette recherche et qui ont partagé leur expérience avec moi. Je remercie également l'équipe du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec pour son ouverture et pour m'avoir donné accès aux archives de l'organisation, et notamment Diane Roberge qui a soutenu cette recherche depuis son début. Ce projet a été financé par un fonds de recherche de l'Université Queen's. Cette recherche est dédiée à la mémoire de Mme Fatima Diallo, travailleuse sociale grâce à qui j'ai découvert les cuisines collectives.

RÉSUMÉ

Cette étude retrace la diffusion des cuisines collectives au Québec entre 1986 et 2010, sur la base d'entrevues qualitatives, de documents d'archives, et d'articles publiés dans les médias provinciaux. L'étude montre que lors de sa diffusion, le concept de cuisine collective a été adapté aux besoins et caractéristiques d'acteurs multiples dans différents contextes du secteur social. La diffusion a été marquée par trois phases de « crise identitaire », pendant lesquelles la question de ce qu'est ou devrait être une cuisine collective s'est posée de façon aiguë.

Pour maintenir une unité d'action et de valeurs autour de la pratique des cuisines collectives et contrôler cette évolution, le mouvement a engagé diverses formes d'activités destinées à développer et maintenir une identité pour les cuisines collectives qui soit centrée autour de valeurs communes, héritées des pionnières du mouvement. Quatre types d'activités de « maintenance d'identité collective » ont été observées : la différenciation d'autres pratiques adjacentes ; la formalisation de la pratique ; l'affirmation d'une identité ancrée dans des valeurs ; et l'évolution des règles de gouvernance du mouvement.

Cette étude illustre donc un dilemme fréquemment rencontré lors de la diffusion des innovations sociales : la nécessité de conjuguer flexibilité et résilience pour maintenir une identité collective cohérente malgré une hétérogénéité croissante des membres.

I : À PROPOS DE L'ÉTUDE

La diffusion des innovations sociales : Problématique et contexte de la recherche

L'innovation sociale est un terme utilisé de façon de plus en plus fréquente mais imprécise de nos jours. En dépit de la popularité du terme d'« innovation sociale », notre compréhension de ce phénomène reste incomplète. En particulier, peu d'études à ce jour ont examiné les facteurs influant sur la définition de l'identité des innovations sociales lors de leur diffusion. Cette question est importante à plus d'un titre. En effet, la diffusion réussie d'une innovation sociale nécessite un certain degré d'adaptation à des contextes et situations différents, ce qui engendre généralement un processus d'évolution du sens et de l'identité de cette pratique. Comment préserver le sens et l'efficacité d'une pratique d'innovation sociale initiée dans un contexte donné, tout en permettant sa diffusion et son adaptation à des besoins multiples dans des contextes toujours plus variés ? C'est cette question qui a motivé ce projet de recherche.

Contexte: Les cuisines collectives au Québec

Le cas des cuisines collectives du Québec a été choisi comme cadre empirique pour cette étude. La cuisine collective a été définie par des chercheurs comme « la mise en commun de ressources et de travail pour produire de grandes quantités de nourriture » (Rachel Engler-Stringer & Berenbaum, 2005: 246). Des études précédentes ont permis d'établir un portrait des groupes de cuisine collective au Québec. Ainsi, nous savons que la taille des groupes de cuisine collective au Québec varie généralement de quatre à une dizaine participants (Fournier, Provost, & Goudreault, 1998; Fréchette, 2000); de plus, environ 60% des groupes de cuisine collective de la province sont composés uniquement de femmes (Fréchette, 2000). Les participants se rencontrent généralement une ou deux fois par mois, voire toutes les semaines.

Il est important de noter que le phénomène des cuisines collective n'est pas limité au Québec, et que ces dernières sont présentes dans de nombreux pays développés ou en voie de développement, dont notamment le Pérou, le Brésil, le Nicaragua (Favreau & Fréchette, 1998, 2002; Fréchette, 2000; Linkogle, 1998), ainsi que les Philippines et l'Inde (Fréchette, 2000). Au Canada, les cuisines collectives sont présentes dans presque toutes les provinces (Rachel Engler-Stringer & Berenbaum, 2005). Toutefois, avec près de 1 500 groupes estimés, les cuisines collectives du Québec surpassent en nombre celles des autres provinces. On estime à environ 200 le nombre de groupes de cuisine collective en Colombie Britannique, et plusieurs douzaines dans d'autres provinces (Rachel Engler-Stringer & Berenbaum, 2005).

Des recherches précédentes ont montré l'impact positif des cuisines collectives sur l'autonomie, la socialisation, l'alimentation des participants, qu'ils proviennent de milieux défavorisés ou non (Rachel Engler-Stringer & Berenbaum, 2005; R. Engler-Stringer & Berenbaum, 2007; Tarasuk & Reynolds, 1999). De plus, plusieurs chercheurs ont étudié la cuisine collective comme pratique alternative de lutte contre la pauvreté et l'exclusion (Fournier et al., 1998; Fréchette, 2000; Noraz, 1996; Racine, 1997; Richman & Segal, 1993; Rouffignat, Racine, & Cote, 1996).

Approche méthodologique

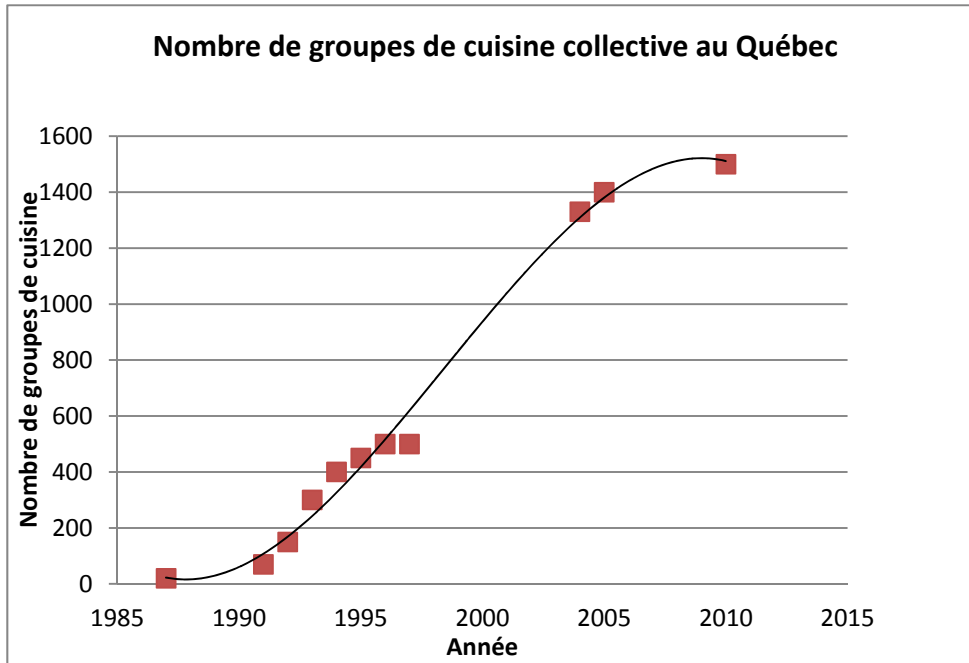
Cette recherche est basée sur des données provenant de quatre sources principales : des entrevues qualitatives avec des acteurs ou des observateurs privilégiés du mouvement des cuisines collectives au Québec ; de l'observation participante à plusieurs événements organisés par le Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ); des documents d'archives mis à disposition par le RCCQ, dont notamment les rapports d'assemblée générale annuelle ; et enfin des articles sur les cuisines collectives publiés dans quatre journaux québécois. D'autre part, des sources secondaires ont également été utilisées, dont par exemple des rapports de recherche (Rachel Engler-Stringer & Berenbaum, 2005; R. Engler-Stringer & Berenbaum, 2007; Fournier et al., 1998; Fréchette, 2000; Racine, 1997; Richman & Segal, 1993; Tarasuk & Reynolds, 1999) , ou des mémoires rédigés par des pionnières du mouvement (Lavoie, 2012). De plus amples détails sur la méthodologie sont disponibles dans l'appendice A : Méthodologie de la Recherche.

Les objectifs de la recherche

L'objectif de cette recherche était de retracer la diffusion des cuisines collectives au Québec depuis leur émergence au milieu des années 1980 jusqu'à nos jours. Plusieurs études ont déjà fourni une rétrospective sur l'origine des cuisines collectives au Québec (Fournier et al., 1998; Fréchette, 2000; Racine, 1997). Une synthèse de l'historique des cuisines collectives, construite en partie sur la base de ces publications existantes, est disponible en annexe B. Cependant ces études ont concentré leur attention sur la phase d'émergence et de consolidation des cuisines, jusque dans les années 1990. Pourtant, une analyse de la courbe de diffusion des cuisines collectives au Québec (voir figure 1) nous montre que le mouvement de diffusion s'est poursuivi de façon continue sur de nombreuses années. Si l'on se base uniquement sur le nombre de groupes de cuisine au Québec, il apparaît que la plupart d'entre eux sont apparus non pas durant les premières années d'émergence de la pratique, mais plutôt après la seconde moitié des années 1990 et durant la décennie des années 2000. Il semblait donc important d'examiner la trajectoire de diffusion de cette innovation sociale dans une perspective plus large, allant au-delà des premières années d'émergence.

Figure 1 : Diffusion des cuisines collectives au Québec.

Source : Comptes-rendus d'Assemblée Générale Annuelle, Rapports d'activité annuels, RCCQ.



De plus, l'objectif de la recherche était d'identifier à la fois les difficultés rencontrées au cours de cette diffusion, et les solutions mises en place par le mouvement pour les surmonter. L'objectif n'était donc pas de dresser un tableau exhaustif de la réalité des cuisines collectives au moment de l'étude, mais plutôt de comprendre de façon qualitative quels facteurs avaient pu influencer la diffusion de cette innovation sociale, de façon à identifier certaines pratiques ou stratégies susceptibles d'être applicables à d'autres cas de diffusion d'innovation sociale.

II: LA DIFFUSION DES CUISINES COLLECTIVES AU QUEBEC

Une diffusion divergente

Le concept de cuisine collective s'est propagé au Québec de façon divergente. En effet, les nombreux intervenants sociaux qui, séduits par l'idée, ont adopté le concept de cuisine collective dans leurs organismes, ont également adapté le concept à leurs besoins spécifiques. Donc, la diffusion des cuisines collectives ne s'est pas effectuée par la réplication d'un concept stable, mais plutôt par transformations successives des principes organisationnels sous-tendant la cuisine.

Evolution du modèle opérationnel. Tout d'abord, le modèle opérationnel fut adapté aux besoins de chaque organisme. La méthode mise au point par Jacynthe Ouellette consistait en la préparation de grandes quantités de nourriture avec de nombreux plats différents, une fois par mois, pendant deux ou trois jours. Bien que cette méthode permette de grandes économies de temps et d'argent, elle avait l'inconvénient d'être contraignante et difficile à suivre pour certaines participantes. Certains groupes ont par la suite décidé de faire la cuisine plus souvent, en moins grande quantité. D'autres changements plus importants ont suivi, qui concernent la coordination de la cuisine et le rôle de 'leader'. En effet, le système initial à Hochelaga était de ne pas définir de rôle de leader dans la cuisine, mais plutôt de favoriser une prise de décision collective et démocratique. Cependant, certains organismes commencèrent à adopter la pratique de la cuisine collective avec un rôle explicite de leader octroyé à une nutritionniste ou même à une cuisinière professionnelle.

Evolution du modèle économique. Les premières cuisines collectives défendaient un principe d'autonomie financière. Comme une participante l'explique, «Moi, c'est mon argent à moi personnel que je mettais. Donc, j'étais indépendante. Je ne voulais pas être dépendante du gouvernement ou de quoi que ce soit ». Cependant, certains organismes adoptèrent un modèle économique très différent, dans lequel une subvention était accordée pour l'achat des denrées en échange de la participation des individus. D'autres groupes recevaient des denrées distribuées gratuitement par un organisme de dépannage alimentaire.

Evolutions des valeurs et de la philosophie. Les adaptations du modèle opérationnel et économique décrites plus haut engendraient bien évidemment des changements profonds dans les valeurs transmises par la cuisine, et la philosophie de la pratique. Alors que les premiers groupes de cuisine collective mettaient l'emphase sur une philosophie d'autonomisation des individus, d'autres emphases apparurent par la suite, comme par exemple le développement communautaire, la meilleure nutrition, les entreprises communautaires, etc. Dans certains groupes de cuisines, la participation aux activités de cuisines était accompagnée d'autres activités comme le développement personnel. Des groupes rassemblant des participants de profils spécifiques commencèrent également à apparaître, comme des groupes de diabétiques cuisinant des menus spécifiques, des jeunes mamans cuisinant des purées de bébé, ou des immigrants démarrant des cuisines collectives dans leur communauté.

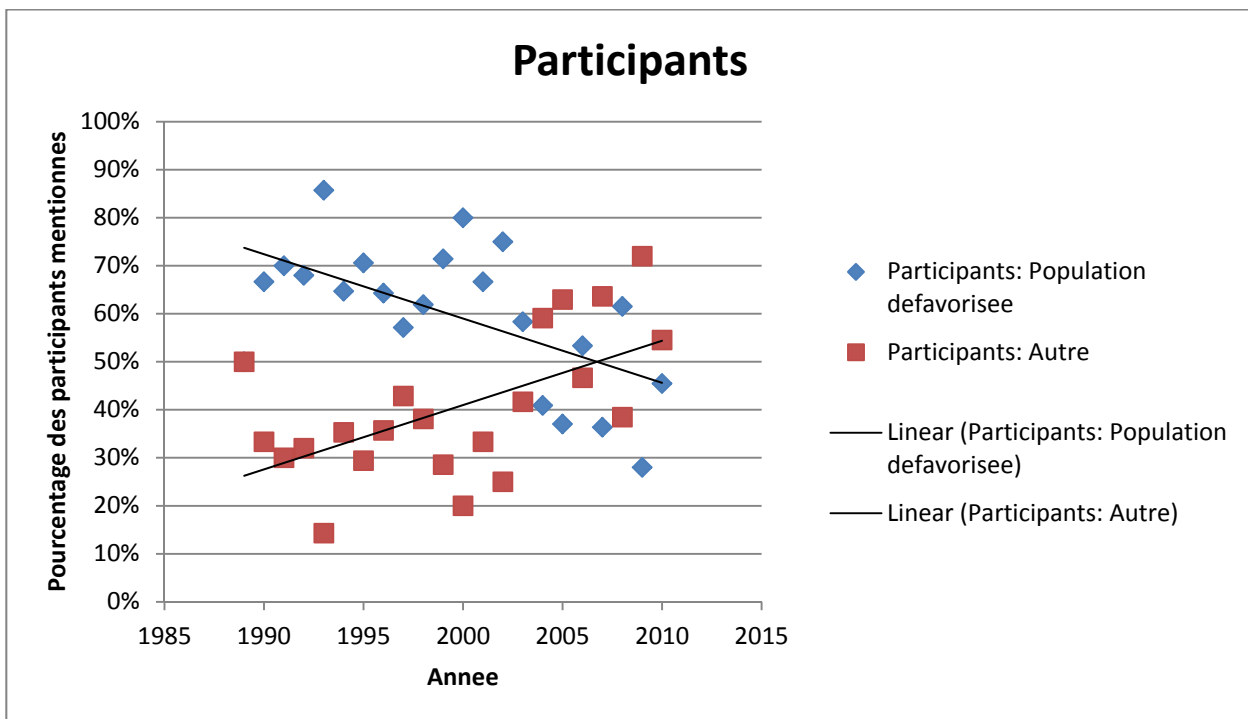
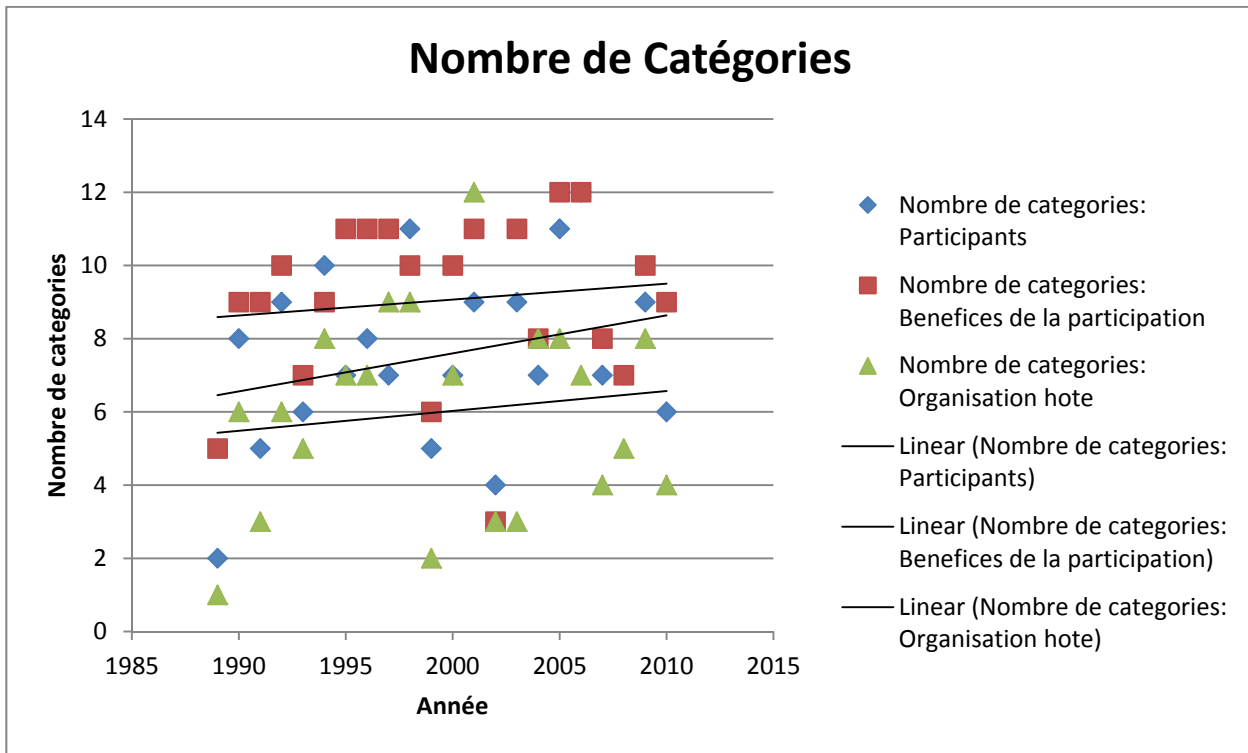
Evolution de la couverture médiatique

Cette diffusion divergente peut également être tracée à travers le discours des médias sur les cuisines collectives. La figure 2 montre comment la couverture médiatique des cuisines collectives dans quatre journaux généralistes québécois a évolué au cours des années, et la table 1 indique quelles catégories ont été utilisées pour cette analyse. Nous observons tout d'abord que le nombre total de catégories de participants, de bénéfices associés à la participation, et d'organisations-hôte, a augmenté de façon continue sur la période de l'étude, ce qui indique une diversité croissante.

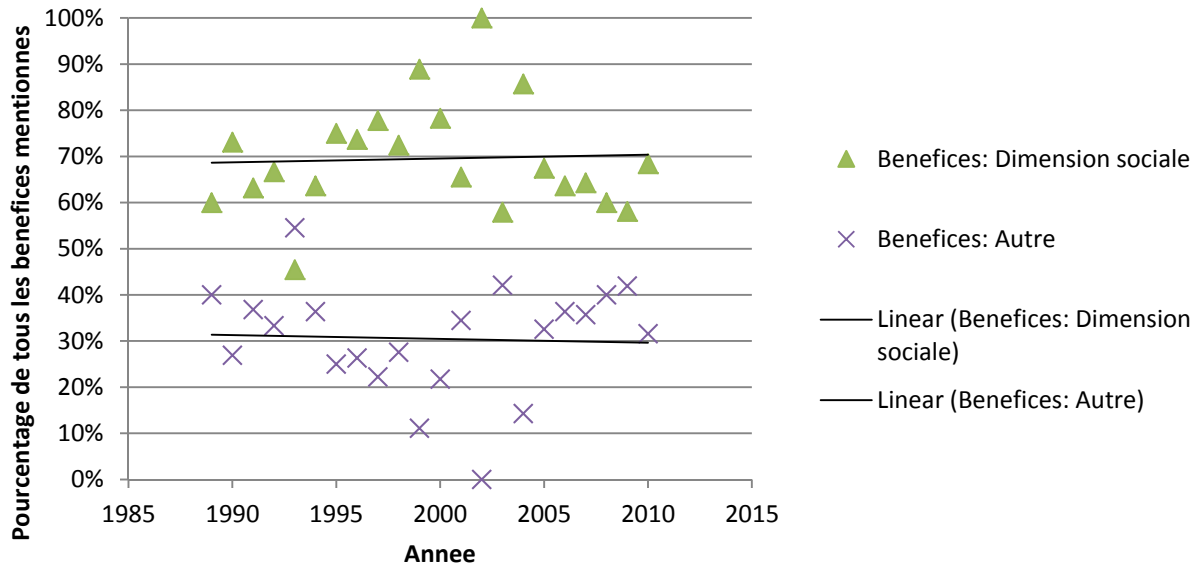
Si nous considérons en détail comment ces catégories ont changé, nous observons que cette tendance générale vers une plus grande diversité des cuisines collectives a également été accompagnée par un changement qualitatif dans le type de participants et d'organisation hôte. Alors que les participants défavorisés comme les familles à bas revenus ou les familles monoparentales étaient les plus fréquemment citées au cours des premières années, à la fin de la période d'étude d'autres catégories non associées à l'aide sociale étaient devenues majoritaires. De la même façon, les organisations-hôtes associées à l'aide sociale, qui étaient majoritaires au cours des années 1990, étaient moins fréquemment citées lors des articles publiés après l'année 2000.

En d'autres termes, bien que durant leur période d'émergence, les cuisines collectives étaient représentées par les médias comme une pratique destinée aux populations défavorisées, cette image s'est atténuée au cours des années. A la fin de la période d'étude, les cuisines collectives n'étaient plus automatiquement associées aux populations défavorisées, et étaient plutôt présentées comme étant « pour tout le monde ».

Figure 2: Evolution de la couverture médiatique dans 4 journaux Québécois



Bénéfices de la participation



Organisation hôte

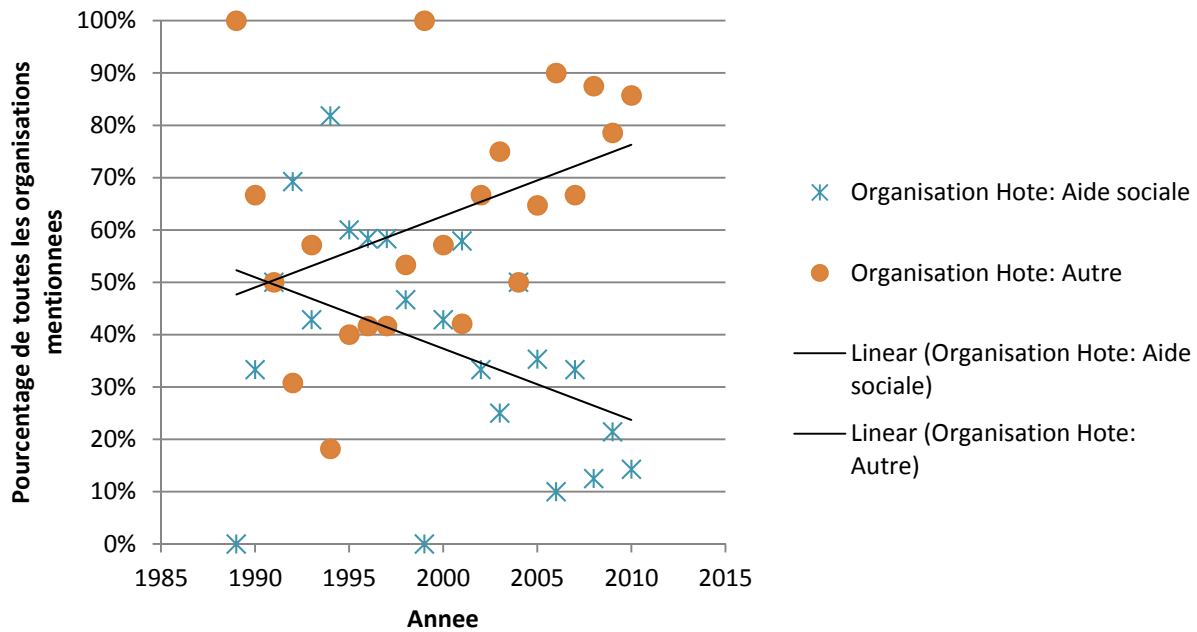


Table 1: Catégories utilisées pour l'analyse textuelle de la couverture médiatique

Participants mentionnés	
Population défavorisée	Autre
Immigrants - multiethnique	Femmes
Famille monoparentale	Végétariens
Famille / personne à bas revenu	Jeunes mères de famille
Personnes âgées	Diètes spéciales (diabète, etc.)
Personne en difficulté après perte d'emploi	Personnes vivant seules
Personne handicapée	Personnes en surpoids
Problème d'alcoolisme / drogue	Travailleurs aux horaires complexes
	Etudiants / enfants
	Tout le monde
Bénéfice associé à la participation à une cuisine collective	
Dimension sociale	Autre
Briser l'isolement	Meilleure nutrition
Economiser	Bien-être de la mère et de l'enfant
Education	Distraction, fun, bien-être émotionnel
Accroître l'autonomie	Gagner du temps
Préserver la dignité	Améliorer l'ambiance familiale
Entraide	Art culinaire
Organisation hôte	
Aide sociale	Autre
Eglise / groupe religieux	Centres de femmes
Paroisse	Centres d'éducation populaire
Centre d'action bénévole	Organismes communautaires pour la famille
CLSC	Commissions scolaires
Ressources de dépannage	Autre
Ressources alternatives en santé mentale	Aucun
Ressources en hébergement	
Hôpitaux, centres de jour, centre de réadaptation	
Services d'entraide	
Ressources pour le 3e Age	
Ressources pour immigrants	

III: QU'EST-CE QU'UNE CUISINE COLLECTIVE ? LA QUESTION DE L'IDENTITE COLLECTIVE D'UNE INNOVATION SOCIALE

« Une cuisine collective, c'est quoi ? »

Il apparaît donc que le mouvement des cuisines collectives au Québec, s'il est né dans un contexte historique et social spécifique dans le quartier d'Hochelaga Maisonneuve à Montréal, s'est rapidement élargi, non seulement géographiquement à travers la province de Québec, mais également dans des milieux sociaux variés, par le fait d'organisations ayant des buts très divers. La divergence que nous avons notée plus haut dans les types de cuisine collective, leurs formes et leurs valeurs, représentait à la fois une chance et un défi. Bien qu'elle permit à l'innovation sociale de croître dans divers secteurs d'activité, cette divergence menaçait aussi l'identité de la cuisine collective. Les pionnières du mouvement ne voyaient pas dans cette diversité en tant que telle une menace ; en réalité elles valorisaient cette divergence. Toutefois, elles souhaitaient s'assurer que les valeurs de respect, dignité, autonomie, « empowerment » puissent être préservées à travers toutes ces nouvelles formes de cuisine collective. En raison de son succès et de son attractivité, le concept de cuisine collective intéressait de nombreuses organisations, qui y voyaient une opportunité de développer leurs propres activités. Mais le regroupement ne souhaitait pas voir le concept de cuisine collective devenir un outil, une simple pratique efficace qui serait utilisée pour servir les fins d'autres organisations.

Nous voyons donc que la diffusion des cuisines collectives au Québec a représenté un dilemme : d'une part, l'adoption de la pratique par une population de plus en plus hétérogène d'acteurs nécessite une certaine flexibilité dans la pratique de la cuisine collective, et une adaptation des pratiques initiales développées par les pionnières. En même temps, il est apparu important de préserver la philosophie et les valeurs incarnées par la pratique lors de ses débuts. Comment le mouvement a-t-il réussi à maintenir une unité d'action et de philosophie en dépit de cette hétérogénéité croissante ?

Protéger l'efficacité et le sens de la pratique

L'étude a permis d'identifier quatre types d'activités utilisées pour maintenir ou préserver l'identité des cuisines collectives.

Se distinguer d'autres pratiques. La nécessité de distinguer la cuisine collective d'autres formes ou pratiques, comme par exemple la soupe populaire, ou les banques alimentaires, était une constante au cours des premières années. Le regroupement a prêté une attention particulière à se distinguer de l'aide alimentaire, même si dans la pratique certains groupes de cuisine mixaient l'activité de cuisine collective avec diverses pratiques de don alimentaire.

Créer une identité inclusive. En même temps, les leaders du mouvement ont cherché à développer une identité inclusive, pour permettre à la diversité des groupes de cuisines collectives de se reconnaître dans ce mouvement. Elles refusaient tout particulièrement que les cuisines collectives deviennent un « ghetto » pour personnes défavorisées. Une stratégie spécifique utilisée pour préserver cette identité inclusive fut de rendre explicites les valeurs défendues par le mouvement, donnant ainsi aux cuisines collectives une identité abstraite ancrée dans des valeurs, à travers la Base d'Unité Politique. Aujourd'hui, le programme de

formation au démarrage des groupes de cuisines collectives explique que la BUP veut être une « recette » qui unit les valeurs mais accommode la diversité des groupes.

Formaliser la pratique. Une autre façon de préserver l'identité de la pratique consistait à en formaliser l'approche et les étapes. Quatre étapes de base furent définies dans le déroulement d'une cuisine collective : la planification, les achats, la cuisine en tant que telle, et enfin la réflexion. La formalisation de ces étapes permet de maintenir l'identité de la cuisine collective, en excluant (en théorie) certaines variantes de la pratique utilisées par des banques alimentaires par exemple, qui fournissent des aliments gratuits aux participants, évacuant ainsi la planification et les achats. Toutefois, cette formalisation est regrettée par certains participants, qui considèrent que la pratique est devenue trop normée, trop contraignante. Cette formalisation représente donc également, d'une certaine manière, un risque d'exclure certains groupes qui souhaitent pratiquer la cuisine collective d'une façon plus informelle.

Adapter les règles de gouvernance du mouvement. Enfin, le contrôle de l'identité collective des cuisines collectives était également facilité par des règles de gouvernance qui limitent le poids des organismes dans la prise de décision du mouvement. Ces règles de gouvernance furent révisées plusieurs fois durant la période de l'étude comme par exemple à la fin des années 1990, lorsque les catégories de membres ayant droit de vote ont été révisées. Cette question des règles de gouvernance n'a pas été résolue une bonne fois pour toutes, et elle est revenue à l'ordre du jour de nombreuses assemblées générales annuelles. Par exemple une nouvelle mise en question de ses règles était en cours pendant les deux dernières années de cette étude.

IV: EVOLUTION DES PRIORITES AU SEIN DU MOUVEMENT DES CUISINES COLLECTIVES

Nous avons observé diverses façons utilisées par le mouvement des cuisines collectives pour maintenir une identité collective inclusive, et ancrée autour de valeurs bien précises. Cependant, comment cette question de l'identité de la pratique s'est-elle posée au cours de la diffusion du mouvement ? Quelles ont été les grandes phases de cette diffusion, et quels types de défis se sont-ils posés au cours de chacune de ces phases ? Pour tenter de répondre à cette question, l'étude s'est tournée vers les documents d'archives permettant de retracer les sujets de discussion au sein du mouvement.

Evolution des sujets de débat au sein du mouvement

L'analyse des sujets de débat ou de discussion retranscrits dans les comptes-rendus d'assemblée générale annuelle et de conseil d'administration permet de distinguer différentes tendances au cours de la période de 25 ans considérée dans cette étude (1986-2011)¹.

Tout d'abord, certaines priorités ou sujets de débats sont constants sur la période de cette étude, et peuvent donc être considérés comme des sujets permanents. Il s'agit du défi de financement des groupes de cuisines collectives ; du développement des réseaux et communication entre groupes de cuisines, regroupements régionaux, et regroupement provincial ; et de la volonté d'influencer la politique québécoise ou plus largement la société sur des questions de fond comme le droit à l'alimentation, la consommation, ou l'aide à la pauvreté.

Deuxièmement, nous observons certaines priorités ou sujets de débats caractéristiques des premières phases de diffusion, mais moins présentes au cours des dernières phases. Il s'agit du financement du regroupement provincial ; de la nécessité de différencier la pratique des cuisines collectives d'autres pratiques connexes (comme le dépannage ou les coopératives de service traiteur) ; de la volonté de développer des pratiques connexes comme par exemple les groupes d'achat ou les formes d'entreprise sociale ; de la nécessité de formaliser la pratique de cuisines collective et de développer des outils de formation. Ces priorités qui caractérisaient les premières années de la diffusion et consolidation des cuisines collectives, sont devenues moins importantes au cours du temps.

Troisièmement, nous observons des priorités ou sujets de débats qui étaient moins présents dans les premières phases, mais qui sont devenus prépondérants dans les dernières phases de la période considérée. Il s'agit de la volonté de développer des liens et des partenariats avec d'autres organismes ou organisations œuvrant dans le domaine large de l'autonomie alimentaire ; et de la recherche de légitimité pour les cuisines collectives à travers l'élaboration d'un cadre de reconnaissance.

Enfin, nous observons certains sujets de débats qui sont intermittents, qui semblent marquer certaines phases, puis disparaître, pour réapparaître dans une phase suivante. Il s'agit de la question des règles de gouvernance du mouvement et des catégories de membres; de la nécessité de définir ce qu'est la cuisine

¹ La figure 3 présente une synthèse des débats et priorités au cours des années. Le détail des priorités identifiées comme telles au cours des Assemblées Générales Annuelles est disponible dans l'annexe C.

collective et de défendre les valeurs soutenant la cuisine collective ; et enfin de la nécessité de promouvoir et d'accroître la visibilité des cuisines collectives.

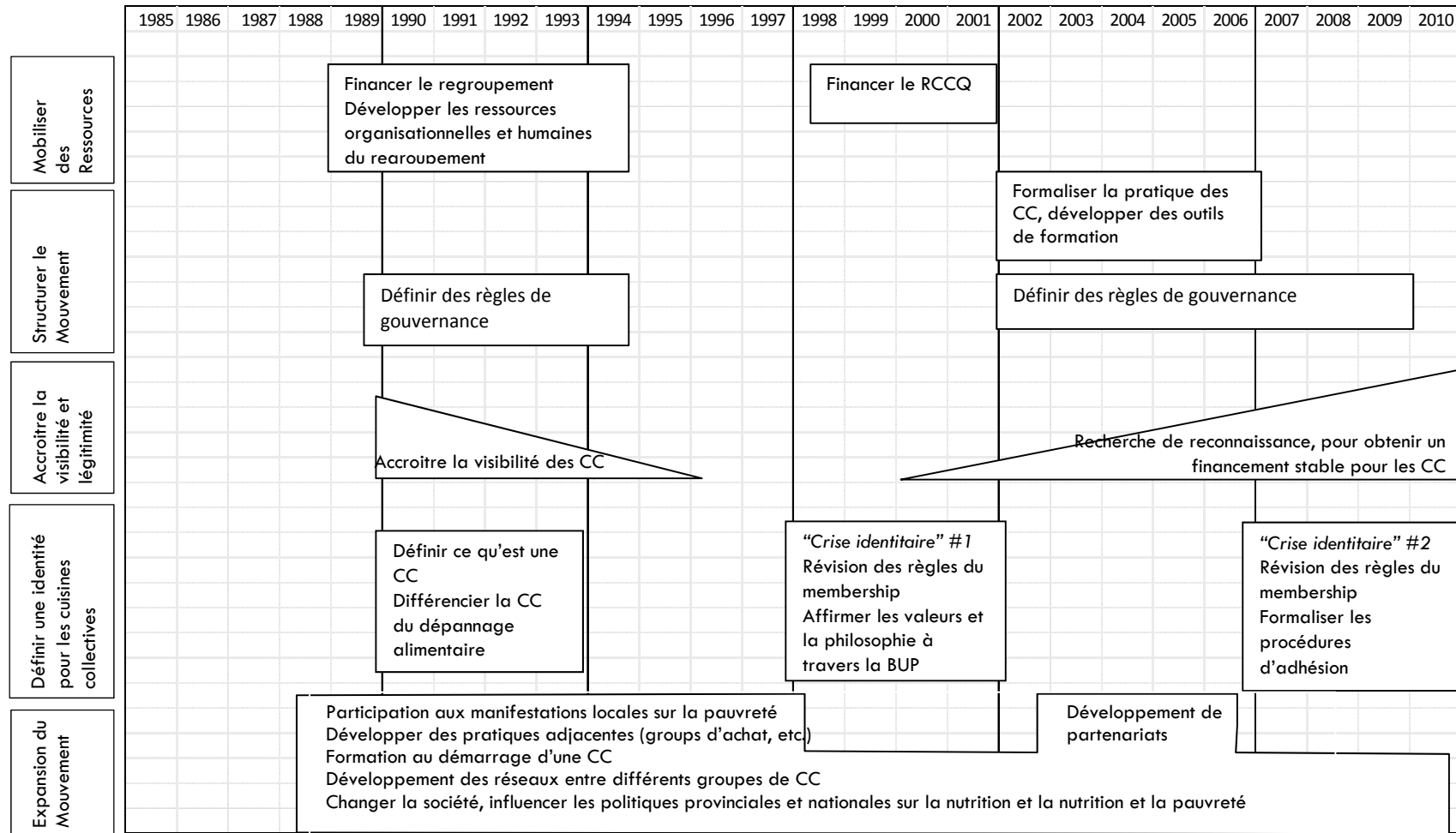
Cinq grandes phases de diffusion

L'analyse globale de ces activités au cours des années permet de distinguer cinq grandes phases dans l'évolution et la diffusion des cuisines collectives au Québec. Trois de ces phases sont dominées par des activités de maintenance de l'identité et des règles de membership, donc par des activités dirigées à l'interne. Elles alternent avec des phases de croissance dominées par des activités d'expansion et de formalisation de la pratique, donc par des activités dirigées vers l'externe.

Durant les années 1990-1993, pendant le démarrage du regroupement, la majeure partie du travail identitaire semble dédiée à la différenciation des cuisines collectives d'autres pratiques, comme par exemple le dépannage alimentaire et les soupes populaires. S'ensuit une période de croissance et de diffusion soutenue, suivie, de 1998 à 2001, par la première crise identitaire vécue par le mouvement : une période de questionnement intense sur les valeurs, et une révision des règles de gouvernance et des catégories de membres du mouvement. Enfin, après une nouvelle période de croissance caractérisée notamment par de nombreux partenariats et initiatives en collaboration avec d'autres organismes, survient entre 2007 et 2010 la seconde crise identitaire, avec un nouveau débat sur les règles de gouvernance et divers ajustements des procédures d'acceptation de nouveaux membres.

En somme, nous observons donc trois périodes d'intense activité dirigée à l'interne, séparées par des périodes d'expansion et de partenariat, pendant lesquelles d'autres formes de maintenance de l'identité ont dominé, comme par exemple la formalisation de la pratique et la formation.

Figure 3 : Evolution des débats et priorités pour le mouvement



V: CONCLUSION

Comment créer une identité collective flexible et résiliente ?

Cette étude a mis en lumière un paradoxe : la diffusion d'une innovation sociale dans des contextes sociaux divers nécessite une certaine adaptation du concept et de la pratique, et une évolution de cette innovation. **Cependant, comment préserver l'identité de cette innovation sociale, ses valeurs ou sa philosophie, tout en maintenant sa capacité d'adaptation à des contextes différents ? Comment, en d'autres termes, créer une identité collective qui soit à la fois flexible et résiliente ?**

Le cas des cuisines collectives nous a permis d'identifier trois pistes de réponse. Tout d'abord, formaliser la pratique en définissant des étapes et des procédures ou principes opératoires permet de maintenir une certaine cohérence dans l'approche. Ensuite, la définition d'une identité collective explicitement ancrée dans des valeurs et une philosophie permet à divers groupes et approches de conserver une identité commune. Enfin, l'évolution des règles de gouvernance permet de suivre l'évolution du profil des membres et organismes soutenant l'innovation sociale.

De plus, l'étude nous a montré que la définition d'une identité collective ne s'effectue pas de façon continue, mais plutôt par phases. Ainsi, l'identité d'une innovation sociale semble se définir par cycles successifs d'expansion suivis de période de recentrage. Alors que les étapes initiales sont caractérisées par la nécessité de se différencier d'autres pratiques adjacentes, les phases subséquentes voient l'apparition d'autres types de maintenance de l'identité collective. Le cas des cuisines collectives du Québec illustre donc un dilemme qui est probablement fréquent et caractéristiques de la diffusion des innovations sociales. **Il est probable que le questionnement décrit ci-dessus sur l'identité de la cuisine collective ne sera jamais résolu une fois pour toutes.** Plus probablement, la question de ce qu'est ou devrait être une cuisine collective restera d'actualité et sera posée à nouveau au cours de futurs épisodes de réflexion identitaire. L'attitude d'ouverture qui a caractérisé les épisodes passés sera un atout important pour assurer aux cuisines collectives la capacité de s'adapter aux changements sociaux qui ne manqueront pas de survenir dans le futur.

La tension que nous avons décrite entre les valeurs et la diversité des contextes est représentative d'une tension plus large entre le contrôle et la diffusion d'innovation sociale. Si le niveau de contrôle est insuffisant, innovation sociale peut se fragmenter ou bien être récupérée par d'autres organisations. Si le niveau de contrôle est trop important, cela peut freiner la diffusion de l'innovation. Gérer cette tension entre contrôle et diffusion est probablement un rôle clé joué par les promoteurs d'une innovation sociale. Les stratégies utilisées par le mouvement des cuisines collectives du Québec fournissent des pistes de réflexion intéressantes pour d'autres organisations souhaitant promouvoir la diffusion d'une innovation sociale dans des contextes divers.

ANNEXE A: METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

Trois types de données ont été recueillis lors de cette recherche. L'utilisation de multiples sources de données autorise la triangulation des informations et permet ainsi d'augmenter la fiabilité des analyses.

Phase 1 : Observation participante

Tout d'abord, des données d'observation ont été collectées à travers ma participation à plusieurs événements organisés par le RCCQ, dont la formation au démarrage des cuisines collectives, l'assemblée générale annuelle des cuisines collectives, ainsi que la journée annuelle des cuisines collectives. À chaque fois, je me suis présenté comme chercheur universitaire, et j'ai précisé quel était le but de ma participation à ces événements et l'objet de ma recherche.

Phase 2 : Analyse de documents d'archive

L'étape suivante a consisté en une analyse de divers documents d'archives. Tout d'abord, après plusieurs jours de consultation des archives disponibles au RCCQ, j'ai entrepris une analyse exhaustive des rapports d'Assemblée Générale Annuelle. Ce document a été choisi pour plusieurs raisons. Ces rapports sont disponibles depuis 1990, année de création du RCCQ, et sont disponibles pour toute la période considérée dans cette recherche. De plus, ce document enregistre à chaque année fidèlement les sujets de discussion et de débats ayant eu lieu lors de l'assemblée générale annuelle. Des priorités sont identifiées chaque année lors de l'assemblée générale pour orienter les travaux du regroupement au cours de l'année suivante. Le rapport présente donc une source fiable pour identifier les sujets de débat les plus significatifs au cours de l'histoire des cuisines collectives. La synthèse des sujets de débat mentionnés dans les rapports d'assemblée générale annuelle est fournie en appendice C.

Phase 3 : Analyse de la couverture médiatique

D'autre part, j'ai entrepris d'analyser la couverture médiatique des cuisines collectives au Québec, en me concentrant sur les articles publiés dans quatre importants journaux de la province : La Presse, Le Devoir, Le Soleil, The Gazette. La recherche a été effectuée en utilisant les bases de données électronique Eurêka et Newsstand, et en effectuant une recherche par mot clé pour identifier tous les articles mentionnant les cuisines collectives. Cette recherche a permis de recueillir 160 articles publiés entre 1989 et 2010. Un guide d'analyse fut ensuite réalisé, contenant une liste de 16 catégories de participants aux cuisines collectives, 12 catégories de bénéfices liés à la participation à un groupe de cuisine, et 17 catégories d'organisation hôte pour les groupes de cuisine (le contenu de ces listes est disponible dans la table 1). Les catégories de participants, bénéfices, et organisation-hôte mentionnées par chaque article furent ensuite comptabilisées.

Phase 4 : Entrevues qualitatives

En parallèle, j'ai effectué des entrevues qualitatives avec 29 personnes. Au total, 33 entrevues ont été réalisées (certaines personnes ont été interviewées plusieurs fois).

Mon objectif était de parler avec des personnes représentant les différents acteurs impliqués dans la diffusion des cuisines collectives depuis leur origine. Les entrevues ont donc été réalisées avec des personnes directement impliquées dans le mouvement des cuisines collectives (incluant plusieurs fondatrices ainsi que les coordonnatrices du regroupement sur toute la période considérée), mais également avec des personnes

n'ayant pas été impliqué directement dans le développement des cuisines collectives mais ayant joué un rôle d'observateur ou de facilitateur (comme par exemple les organismes de financement, le gouvernement provincial, des partenaires organisationnels...). Le tableau ci-dessous détaille le nombre d'entrevues réalisées avec chaque catégorie d'acteurs. Initialement, les participant(e)s potentiels ont été identifiés à partir des recherches publiées. Par la suite, la méthode d'échantillonnage « par boule de neige » a été utilisée pour identifier d'autres participants potentiels. Ainsi, chaque participant(e) à l'étude a été prié(e) de suggérer un ou deux noms de participants potentiels supplémentaires.

Table 2: Répartition des participant(e)s à la recherche:

Catégorie d'organisation	Nombre de participants
RCCQ	7
Membre/animateur de CC dans un organisme dédié	6
Membre/animateur de CC dans un organisme à volets	7
Bailleur de fonds (Gouvernement, privé)	4
Organisme partenaire	5
TOTAL	29

Les entrevues ont duré entre 40 minutes et 2 heures 30, avec une durée moyenne de 70 minutes. Le protocole d'entrevue, de nature semi-directif, avait pour objectif d'explorer l'implication personnelle du/de la participant(e) dans le mouvement des cuisines collectives, ainsi que sa perspective individuelle sur les défis et opportunités rencontrés par les cuisines collectives lors de leur développement. Presque toutes les entrevues ont été enregistrées puis transcrites verbatim. Lorsque qu'il n'a pas été possible d'enregistrer l'entrevue, j'ai pris des notes manuscrites qui ont été complétées et transcrites dans les 24 heures suivant l'entrevue.

ANNEXE B: CHRONOLOGIE DE LA DIFFUSION DES CUISINES COLLECTIVES AU QUÉBEC

Année	Evènement clé ou activité importante ¹	Phase	Sujets de débat ou de discussion lors de cette phase ²
1985	Jacinthe Ouellette commence à cuisiner avec sa sœur, puis avec une voisine, dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve. (automne) Louise Garnier, du Carrefour Familial, fait du porte-à-porte dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, pour mieux connaître les besoins des personnes. Elle rencontre Mme Ouellette et découvre sa méthode pour préparer les repas à l'avance et les congeler.	1985 - 1989	<p>Cette phase est marquée par la croissance organique des groupes de cuisine collective au Québec à partir de 1987, dans un contexte de crise économique. Rapidement, des groupes de cuisine collective se formant un peu partout au Québec, surgit une préoccupation pour les fondatrices d'Hochelaga-Maisonneuve: comment préserver l'esprit original des cuisines, malgré la diversité des pratiques dans différents organismes ? La création du regroupement provincial en 1990 répond à cette préoccupation, et il devient nécessaire de trouver un local pour soutenir l'autonomie de l'organisation et du mouvement des cuisines collectives.</p>
1986	(Mars) Louise Garnier demande à Mme Ouellette de parler de sa méthode à un groupe d'environ 30 femmes, pour la journée de la Femme. D'autres conférences similaires suivent. Le "Chic Resto Pop", une soupe populaire, prête sa cuisine industrielle les fins de semaine quand elle n'est pas utilisée. Les premiers groupes de cuisine collective sont formés (cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve)		
1987	Un groupe de Centre Sud vient observer les façons de faire et démarre ses propres groupes de cuisine collective. D'autres groupes démarrent dans les quartiers Pointe St Charles, St Michel, et Le Plateau.		
1988	Les participants à Hochelaga-Maisonneuve sont à la recherche d'un nouveau local pour pouvoir cuisiner pendant la semaine, et également pour devenir plus indépendants du Chic Resto Pop en termes de recrutement et de développement. Ils déménagent aux services Etienne Pernet, qui appartient à une communauté religieuse (les petites sœurs de l'Assomption) qui leur prête le local gratuitement. La même année, les demandes d'information de la part d'autres groupes à Montréal et en région se multiplient. Les premières rencontres inter-cuisines sont organisées cette année.		
1989	(Mai) A une rencontre inter-cuisines à Hochelaga, l'idée d'un regroupement provincial est émise. L'objectif est de centraliser la formation et de favoriser le partage d'information entre les groupes. (automne) Incorporation de la cuisine collective Hochelaga Maisonneuve.		
1990	(Février) Création du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec. Le regroupement n'a pas de subvention, ni de personnel permanent, ni de local. Il est hébergé par la cuisine collective Hochelaga Maisonneuve. (Nov.) Premier voyage au Pérou. 11 femmes font partie de ce voyage. Ce voyage représente un tournant pour le développement de la conscience politique du mouvement. Le degré d'organisation et les revendications politiques des cuisines collectives péruviennes impressionnent et inspirent les membres des cuisines québécoises.	1990 - 1993	
1991	(Oct.) Premier rassemblement des cuisines collectives du Québec, à Montréal. 200 participant(e)s de nombreuses régions du Québec y assistent.		<p>On note également le début de l'emphase sur la création d'outils de formation et de formalisation de la pratique de cuisines collective comme par exemple la vidéo « les chaudrons qui chantent ».</p>
1992	Le RCCQ déménage dans un local prêté gratuitement par le bureau du logement de Montréal. Les premières subventions sont reçues par 2 agences gouvernementales. Le premier programme de formation structurée est créé, ainsi qu'une vidéo de promotion « les chaudrons qui chantent »		<p>On observe une volonté de développer des pratiques connexes à la cuisine collective, avec notamment le sujet de la création d'entreprise sociale fréquemment mentionné à cette époque. En même temps, les débats à l'assemblée générale annuelle rapportent la nécessité de définir ce qu'est une cuisine collective et de différencier le concept d'autres pratiques sociales (comme le dépannage ou l'aide d'urgence). Définir le concept de cuisine collective veut aussi dire définir quelles sont les valeurs qui y sont rattachées.</p>
1993	Le bulletin d'information « croque-notes » est publié pour la première fois.		<p>Enfin, on note à cette période également la recherche d'une plus grande visibilité pour les cuisines collectives, et leur promotion.</p>
1994	Le RCCQ reçoit un financement permanent du MSSS, et reçoit son numéro de charité.	1994 -	<p>Cette période est une phase d'expansion des cuisines collectives à travers le Québec, dominée par des activités de formation, d'échange d'expérience et de développement du réseau entre les groupes de cuisine collective. La structuration du regroupement en tant que telle</p>
1995	Second voyage au Pérou, en collaboration avec une équipe de chercheurs.	1997	

1996	Nouvelles subventions reçues de diverses agences gouvernementales.		n'est plus la première priorité, car il commence à bénéficier d'une certaine reconnaissance et de subventions. L'action politique du regroupement, par contre, se développe.
1997	Action politique de lobbying auprès du gouvernement provincial pour influencer sur les politiques concernant la pauvreté et la malnutrition. Lettre ouverte adressée au Premier Ministre du Québec Lucien Bouchard publié dans La Presse.		
1998	Création de la journée nationale des cuisines collectives, pour promouvoir et informer le public. Début de la consultation pour définir la Base d'Unité Politique.	1998 - 2001	<p>Au cours de cette période, on note encore moins d'emphase sur la structuration du regroupement, bien que la question du financement du RCCQ reste présente jusqu'en 2001. Par contre, on note une forte emphase sur le besoin de développer des outils de formation, de formaliser l'expérience acquise au cours des années précédentes à travers de outils comme par exemple le « casse-tête des cuisines collectives ».</p> <p>Et surtout, en 1998 débute un long débat et travail de réflexion portant sur les règles du membership et sur les valeurs portées par le mouvement. Le travail sur les valeurs aboutit en 2000 à l'adoption de la BUP (base d'unité politique) qui clarifie les valeurs défendues par les cuisines collectives. Le travail sur le membership aboutit en 2001 à l'adoption de nouvelles règles de membership qui visent à limiter le pouvoir des organismes et à garantir aux participants de la base le contrôle du mouvement.</p> <p>Enfin, on note tout au long de cette période le besoin d'une plus grande reconnaissance du mouvement des cuisines collectives auprès des institutions québécoises. Il ne s'agit plus seulement de la recherche de visibilité, mais plutôt de légitimité en tant que pratique alternative dans le paysage social québécois.</p>
1999	Projet de partenariat pour démarrer des groupes de cuisine collective et des groupes d'achats.		
2000	Adoption de la Base d'Unité Politique lors de l'Assemblée Générale Annuelle.		
2001	Modification des règles du membership, pour limiter le poids des organismes, et garantir le contrôle des participant(e)s de la base.		
2002	Création d'un logo et d'une identité graphique pour les cuisines collectives. En 2002, un programme de sécurité alimentaire est annoncé par le gouvernement québécois. Les CC sont nommées comme une des pratiques qui seront développées dans le cadre du développement des approches alternatives sur la sécurité alimentaire. L'objectif est de favoriser les approches de prévention plutôt que le dépannage.	2002 - 2006	<p>Dans cette phase, on observe un fort développement de projets de partenariats et de liens avec d'autres organismes autour de tables de concertation.</p> <p>Il y a également une continuation de l'emphase sur le développement de la formation et la formalisation de la pratique à travers des outils de formation.</p> <p>La recherche de reconnaissance et de légitimité pour les cuisines collectives se poursuit. Mais elle s'inscrit désormais dans un travail de réflexion sur le concept d'autonomie alimentaire (en réponse au concept plus étroit de sécurité alimentaire). Ce travail conceptuel sous-tend les collaborations mentionnées plus haut.</p> <p>En 2001 a aussi commencé la volonté de faire évoluer l'image des cuisines collectives, perçues comme étant réservées aux personnes défavorisées, et de faire passer le message que « les cuisines collectives, c'est pour tout le monde ».</p>
2003			
2004	Modification de la Base d'Unité Politique pour inclure une référence aux « hommes et enfants » des cuisines.		
2005	Projet de partage d'information entre groupes de cuisine collective.		
2006			
2007	Formalisation des procédures d'acceptation de nouveaux membres dans le regroupement.		
2008	Le RCCQ adopte la co-gestion.	2007 - 2010	<p>Lors de cette phase (jusqu'à la fin de la période considérée dans cette recherche), on note la réémergence du débat sur les règles de représentation et de membership au sein du mouvement. Une procédure d'adhésion est définie (« démarche d'évaluation et d'adhésion des nouveaux membres »), mais les nouvelles règles de membership ne sont pas encore finalisées en 2011, à la fin de cette étude.</p> <p>Il y a moins d'emphase sur le développement de nouveaux outils de formation, puisqu'ils sont maintenant bien établis et rodés.</p>
2009	Début d'une consultation pour une nouvelle modification des règles de membership, donnant plus de place aux organismes et regroupements régionaux de cuisine collective.		
2010			

¹ Sources : Fournier, Provost & Goudreault 1998 ; Noraz 1996 ; Lavoie 2012 ;

² Sources : Comptes-rendus d'Assemblée Générale Annuelle, comptes-rendus de Conseil d'Administration, entrevues de recherche.

ANNEXE C: CHRONOLOGIE DES PRIORITES MENTIONNEES DANS LES RAPPORTS D'ASSEMBLEE GENERALE ANNUELLE, 1990-2010

	1				2				3				4				5				
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Recherche financements RCCQ																					
Developper les ressources et competences du RCCQ																					
Recherche financements groupes CC																					
Structurer le regroupement (etablir des regles de gouvernance, etc)																					
Obtenir la reconnaissance des CC par le gouvernement et les bailleurs de fonds comme alternative / action politique																					
Faire connaitre les CC / Promotion																					
Developper des outils de formation, formaliser l'experience																					
Definir ce que sont les CC																					
Definir / preserver la philosophie et les valeurs des CC																					
Differencier les CC d'autres pratiques (soupes populaire, depannage, etc)																					
Definir / reviser les regles du membership																					
Developper des pratiques connexes (groupes d'achat, traiteur, emplois sociaux etc.)																					
Etablir partenariats externes avec d'autres organisations																					
Participation des groupes de CC aux activites regionales et nationales sur la navvrette, feminisme etc																					
Faire de la formation																					
Developper des reseaux / communication entre groupes de CC																					

*Pour les 2 premières années 1990 et 1991, il n'y a pas de priorités explicitement identifiées. Les sujets de discussion rapportés dans le rapport sont listés.

**Pour les années 1995 et 2007, la liste des priorités ne figure pas dans le rapport annuel. Les sujets de discussion rapportés dans le rapport sont listés.

BIBLIOGRAPHIE

- Engler-Stringer, R., & Berenbaum, S. (2005). Collective Kitchens in Canada: A review of the literature. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 66(4), 246-251.
- Engler-Stringer, R., & Berenbaum, S. (2007). Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities. *Qualitative Health Research*, 17(1), 75-84.
- Favreau, L., & Fréchette, L. (1998). Développement communautaire et économie sociale: l'expérience péruvienne de Villa el Salvador. *Cahiers de la Recherche en Développement Communautaire, Série Pratiques Economiques et Sociales*(5).
- Favreau, L., & Fréchette, L. (2002). *Mondialisation, économie sociale, développement local et solidarité internationale*. Sainte-Foy, Québec: Presses de l'Université du Québec.
- Fournier, D., Provost, M., & Goudreault, N. (1998). Pauvreté et autonomie sociale: Les cuisines collectives comme stratégie de solidarité *Rapport de Recherches*. Montréal: Relais Femmes.
- Fréchette, L. (2000). *Entraide et services de proximité : l'expérience des cuisines collectives*. Sainte-Foy: Presses de l'Université du Québec.
- Lavoie, G. (2012). *Les cuisines collectives au Québec: Mémoires d'une pionnière*. Québec: Collectif Québécois d'Édition Populaire.
- Linkogle, S. (1998). Soya, culture and international food aid: The case of a Nicaraguan communal kitchen. *Bulletin of Latin American Research*, 17(1), 93-103.
- Noraz, C. A. (1996). Les cuisines collectives: Emergence d'une nouvelle pratique de développement économique communautaire? *Economies et Solidarités*, 28(1), 43-63.
- Racine, S. (1997). Santé mentale et pauvreté: Les cuisines collectives, une alternative? *Rapport de recherche*: Centre de Santé Publique du Québec et Moisson Québec.
- Richman, G., & Segal, A. (1993). *Collective kitchen groups: An effective model for empowering low income women*. (Master), McGill University, Montreal.
- Rouffignat, J., Racine, S., & Cote, E. (1996). *Appauvrissement, aide alimentaire et organismes communautaires : de la compréhension à l'action : rapport de recherche*. Québec: Table d'interaction sur la faim de Québec.
- Tarasuk, V., & Reynolds, R. (1999). A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 60(1), 11-16.