



Les cuisines collectives changent le monde!

Rapport d'activités 2023 | 2024



RCCQ

Regroupement des
cuisines collectives du Québec



www.rccq.org

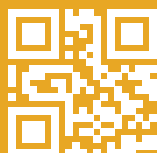


Table des matières

page 4	<i>Mot de la présidente et de la coordonnatrice générale</i>
page 8	<i>Mission du RCCQ et Priorités 2023-2024</i>
page 9	<i>Bénévoles au coeur de la mission</i>
page 10	<i>Conseil d'administration</i>
page 11	<i>Équipe de travail</i>
page 12	<i>Portrait des membres au 31 mars 2024</i>
page 15	<i>Anniversaires d'adhésion au RCCQ</i>
page 16	<i>Communications</i>
page 18	<i>Droit à l'alimentation (DA)</i>
page 22	<i>Formation</i>
page 24	<i>Projet Premières Nations et Inuit (PNI)</i>
page 26	<i>Financement</i>
page 30	<i>Développement et mobilisation des régions</i>
page 34	<i>Alliances, partenariats et représentations</i>
page 36	<i>Rencontre nationale et AGA 2023</i>
page 37	<i>Journée nationale des cuisines collectives (JNCC)</i>
page 38	<i>Espace cuisine en mode virtuel!</i>
page 39	<i>Journée de réflexion collective 2024</i>
page 40	<i>Subventions, bailleurs de fonds et dons</i>

Mot de la présidente et de la coordonnatrice générale

C'est avec enthousiasme que nous vous présentons le rapport des activités réalisées par le RCCQ en 2023-2024. Cette année a été marquée par un retour à la vie « normale », c'est-à-dire une année sans contraintes pandémiques. Au cours de la dernière année, le rythme des dossiers a été soutenu, tenant bien occupées les employées du RCCQ, les membres des comités et celles du conseil d'administration.

Le droit à l'alimentation a constitué un dossier significatif au RCCQ. D'abord, les consultations sur le droit à l'alimentation se sont poursuivies : il y a eu 14 rencontres pour terminer la tournée qui avait été amorcée à l'hiver 2023. En tout, ce sont 7 540 km parcourus, près de 400 personnes consultées et une centaine de bénévoles mobilisés dans les régions du Québec visitées.

De ces consultations découlent les constats suivants :

- L'alimentation n'est pas un bien de consommation comme les autres, il s'agit d'un droit à protéger.
- Le gouvernement doit concentrer ses efforts pour accroître la production et la consommation de proximité en réduisant le nombre d'intermédiaires impliqués autant dans la production des aliments que dans la distribution.
- Des moyens doivent être pris pour réduire le nombre de kilomètres entre les producteurs et les mangeurs.
- L'alimentation coûte de plus en plus cher et cela a des effets concrets sur ce que les gens peuvent mettre dans leur panier de provisions.
- Les enjeux de transport personnel sont bien présents : ça prend une voiture pour se sortir de son désert ou de son marais alimentaire.
- Les systèmes alimentaires doivent être durables pour que les aliments soient disponibles aux générations futures.
- On doit réduire le gaspillage alimentaire du champ à l'assiette en passant par les tablettes des épiceries.
- Les changements climatiques sont préoccupants parce qu'ils ont des impacts directs sur la disponibilité des aliments maintenant et dans le futur.
- L'accès à l'eau potable est un enjeu dans plusieurs régions du Québec.



Il reste encore beaucoup à faire pour que le gouvernement adopte une loi-cadre sur le droit à l'alimentation. Grâce au soutien financier obtenu par la Fondation Lucie et André Chagnon, le RCCQ a pu embaucher une ressource qui s'est consacrée à ce dossier. Sous son impulsion, le comité droit à l'alimentation poursuit ses travaux en identifiant des organismes à contacter pour qu'ils deviennent des alliés dans le travail permettant l'atteinte de cet objectif. Des documents d'information ont été élaborés; ils vulgarisent les notions juridiques liées à l'adoption d'une loi-cadre. D'autres outils s'y ajouteront et seront offerts très bientôt : webinaires, création d'une zone consacrée sur le site Internet, etc.

Le dossier du financement des organismes de cuisines collectives a été central cette année.

L'importante augmentation du prix des aliments s'est répercutée dans les organismes. De plus en plus de gens sont intéressés à participer aux activités des organismes de cuisines collectives. À première vue, cela peut sembler positif, mais les organismes ne suffisent plus à la demande par manque de ressources humaines et financières.

Le fait que des organismes ayant des missions semblables ne soient pas reconnus de la même manière par les Centres intégrés universitaires de santé et de services sociaux (CIUSSS) et les Centres intégrés de santé et de services sociaux (CISSS) des différentes régions du Québec est problématique. Certains sont reconnus à titre d'organisme d'aide et d'entraide et, les autres, comme des organismes milieu de vie.

Pourtant, tous contribuent aux aspects suivants :

- création de liens entre les participantes et avec les intervenantes des organismes de cuisines collectives.
- partage des cultures par la cuisine et lieu d'intégration pour les nouveaux arrivants.
- éducation alimentaire : nutrition, recettes, achats, repas équilibrés, techniques de cuisine.
- accessibilité économique et physique : partage du coût des ingrédients.
- soutien communautaire : réseau d'entraide, d'échange, de référence, de soutien dans les moments difficiles, etc.

Le comité pour le financement a étudié diverses options évaluant des leviers pour l'augmentation du financement des organismes de cuisines collectives. Des avancées pourraient être à notre portée durant la prochaine année.

Le RCCQ a poursuivi ses actions auprès des communautés des Premières Nations au cours de la dernière année. Le RCCQ souhaite travailler plus étroitement avec elles, car elles pourraient apporter une vision complémentaire aux positionnements du RCCQ quant au droit à l'alimentation. Par exemple, les communautés des Premières Nations jonglent depuis longtemps avec la réduction imposée de leurs territoires ancestraux et, donc, avec la réduction de l'accès à leurs sources d'approvisionnement traditionnelles. Leurs réflexions sur les enjeux de durabilité des approvisionnements pourraient insuffler un vent nouveau à nos travaux.

L'ajout de membres originaires des Premières Nations au comité de suivi du projet d'implantation de groupes de cuisine collective nous incite à revoir nos pratiques pour qu'elles soient respectueuses des personnes avec lesquelles on souhaite développer nos projets.

Les rencontres en ligne sont maintenant ancrées dans notre fonctionnement. Elles permettent à des gens de partout au Québec de participer à des réunions, à des activités de formation ou de se tenir informés sur les enjeux propres aux cuisines collectives sans avoir à subir les désagréments liés au transport. Les rencontres en salle ne seront pas abolies pour autant, car rien ne remplace la chaleur du contact humain. Mais la possibilité de se réunir plus rapidement et de se rencontrer à partir de nos locaux respectifs permet au RCCQ de rejoindre plus de gens plus souvent.

Les communications avec les membres se sont raffinées au cours de la dernière année comme en témoigne l'importante fréquentation de notre site Internet, de nos pages Facebook (privée et publique) et le taux d'ouverture de nos infolettres. Les activités de formation rejoignent des gens de partout au Québec grâce à la magie des formations en ligne. Plusieurs se sont aussi déroulées en salle. Les deux formules (en ligne ou en salle) sont maintenant bien rodées et elles nous permettent de répondre aux demandes, peu importe d'où elles proviennent.

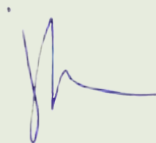
Après plus de 30 ans dans ses locaux de la rue Champlain, le RCCQ a aménagé dans un nouvel immeuble bénéficiant maintenant d'un espace lumineux et convivial où il fait bon travailler. Les locaux sont encore situés dans le quartier Centre-Sud à Montréal, un peu plus à l'est, dans un édifice accueillant d'autres organismes communautaires.

Les membres sont fortement impliqués dans les comités de travail et manifestent un fort attachement aux cuisines collectives. Ils souhaitent mettre tout en œuvre pour faire reconnaître les cuisines collectives et le droit à l'alimentation. Cette implication encourage le conseil d'administration et les employées à travailler ardemment pour atteindre ces objectifs.

C'est donc avec fierté que les employées et les membres du conseil d'administration vous présentent le rapport d'activités de la dernière année. Par la présente, nous désirons remercier toutes les personnes qui se sont impliquées au sein des divers comités de travail pour leur présence et leur engagement soutenus. Nous demeurons convaincues que la prochaine année sera aussi prolifique.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Josée Poirier-Defoy'.

Josée Poirier-Defoy
Présidente du conseil d'administration

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jocelyne Gamache'.

Jocelyne Gamache
Coordonnatrice générale

Fondé en 1990 par des participantes souhaitant se doter d'une force de représentation en tant qu'agentes de changement social, le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) a pour mission de favoriser l'émergence, la consolidation et la concertation des cuisines collectives sur l'ensemble du territoire québécois. Le RCCQ se mobilise également pour la reconnaissance du droit à l'alimentation pour toutes et tous dans une perspective d'autonomie alimentaire, au moyen de l'éducation populaire et du développement du pouvoir d'agir individuel et collectif, pour une société juste et solidaire.

Le RCCQ s'appuie sur les principes d'éducation populaire pour guider ses prises de position, ses actions et ses activités de représentation. Il fait la promotion des cuisines collectives, de ses actions et de ses valeurs auprès de la population et des gouvernements.

Il inscrit ses actions dans une démarche collective visant l'atteinte de l'autonomie alimentaire qui se définit comme un processus de prise de pouvoir permettant, à toutes et à tous, l'exercice du droit à l'alimentation. Celui-ci s'appuie sur ces composantes : l'accessibilité, la durabilité, la disponibilité, la stabilité et l'adéquation.

Priorité 1

S'appuyant sur les résultats des consultations, amorcer la rédaction du projet de loi-cadre sur le droit à l'alimentation.

Priorité 2

Travailler à la reconnaissance de l'apport social des cuisines collectives.

Merci!

1269
heures

30
bénévoles

7
comités

Sylvain Badran
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Diane Barrette
Mauricie

Josée Béliveau
Lanaudière

Sylvain Bergeron
Montréal

Véronique Cimon
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Étienne Croteau
Centre-du-Québec

Adeline Deheunynck
Montréal

Stéphanie Dubois
Outaouais

Lisette Dufour
Montréal

Marie-Eve Dufresne
Mauricie

Myriam Durocher
Montréal

Gloria Fernandez
Montréal

Jonathan Goupil
Centre-du-Québec

Christine Joseph
Montréal

Cédric Laliberté
Montréal

Nathalie Lanctôt
Capitale-Nationale

Linda Lentendre
Mauricie

Jasmine Marcotte
Estrie

Sylvie Paquin
Montréal

Josée Poirier Defoy
Outaouais

Esther Prince
Montréal

Brigitte Rosa
Nord-du-Québec

Sylvie Sarrasin
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Danièle Savoie
Laurentides

Bianca Sévigny
Centre-du-Québec

Maryse-Hélène Soucy
Bas-Saint-Laurent

Pénélope Stuart
Montréal

Kim Tessier
Montréal

Alain Tremblay
Saguenay-Lac-Saint-Jean

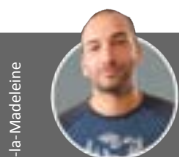
Simon J.A. Tremblay
Saguenay-Lac-Saint-Jean



*Ce sont des personnes
comme celles-là
qui font changer le monde!*



Conseil d'administration



Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Sylvain Badran
administrateur
Collectif
Aliment-Terre



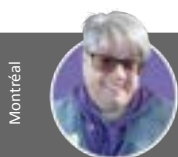
Lanaudière

Josée Béliveau
administratrice
La Joyeuse
Marmite



Mauricie

Marie-Eve Dufresne
vice-présidente
Les cuisines
collectives
de Francheville



Montréal

Christine Joseph
trésorière
Les Tabliers
solidaires



Estrie

Jasmine Marcotte
administratrice
Cuisine collective
du Haut-Saint-
François



Montréal

Sylvie Paquin
administratrice
Carrefour
d'entraide
Lachine



Outaouais

Josée Poirier Defoy
présidente
Regroupement des
cuisines collectives
de Gatineau



Nord-du-Québec

Brigitte Rosa
administratrice
Carrefour
communautaire
de Chibougamau



Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Sylvie Sarasin
personne-
ressource
Cuisine collective
Îles-de-la-
Madeleine



Saguenay-Lac-Saint-Jean

Alain Tremblay
administrateur
Groupe
Sainte-Thérèse

Principaux dossiers traités par le conseil d'administration :

- Adoption du plan d'action 2023-2024 lors d'un lac-à-l'épaule à Trois-Rivières.
- Supervision des rencontres avec les conseillers politiques du ministre de la Santé et des Services sociaux (Lionel Carmant) et de la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale (Chantal Rouleau).
- Analyse de demandes d'appui à des initiatives en sécurité alimentaire par l'utilisation du cadre de droits humains PANTHER.
- Suivi du déménagement des locaux du RCCQ vers la rue Fullum à Montréal.
- Supervision de l'embauche d'une nouvelle employée au poste de chargée de projet au droit à l'alimentation : Jessica Dufresne.
- Amorçage des travaux en vue de l'adoption d'une planification stratégique pour les cinq prochaines années : 2025-2030.
- Adoption d'une politique de protection des renseignements personnels découlant de l'adoption du projet de loi 25.
- Adoption d'une politique salariale pour reconnaître et soutenir les employées du RCCQ.
- Supervision et suivi des comités de travail du RCCQ.

Équipe de travail



Georges April
Chargé de projet
à la formation
et à la vie
associative



Sophie Carrier
Agente
de liaison



Josée di Tomasso
Chargée de projet
aux communications



Jessica Dufresne,
Ph.D.
Chargée de
projet droit à
l'alimentation



Jocelyne Gamache
Coordonnatrice
générale



**Cassandre Mélanie
Lamoureux**
Chargée de projet
au développement
et à la mobilisation
des régions



Linda Letendre
Chargée de projet
Premières Nations
et Inuit



Alette Poirier
Coordonnatrice
de la gestion
administrative

Réunions de l'équipe 2023-2024

17

rencontres
d'équipe

14

rencontres
coin
de table

10

rencontres

4

en présence

6

en ligne

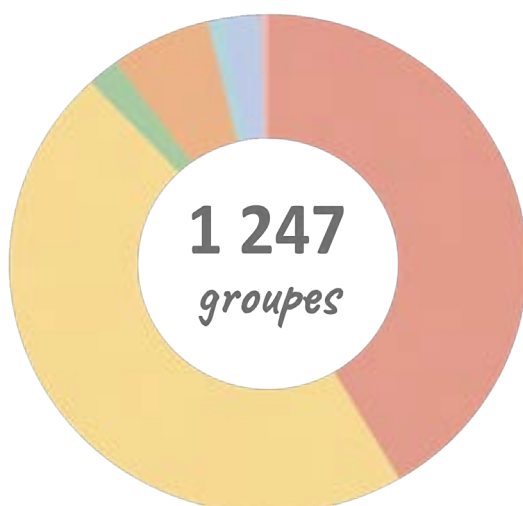
Réunions du C.A. 2023-2024



Les nouveaux locaux du RCCQ
au 2240, rue Fullum à Montréal

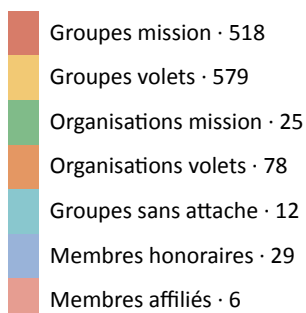
Portrait des membres au 31 mars 2024

Statistiques sur les
catégories de membres



16

nouveaux
membres



558 244

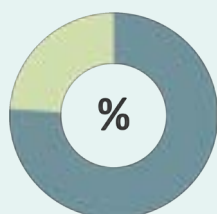
portions
cuisinées

19 861

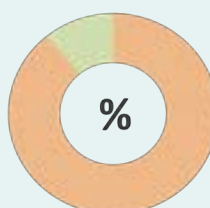
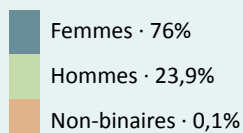
personnes
nourries

6 029

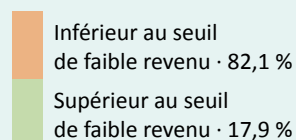
personnes
participantes



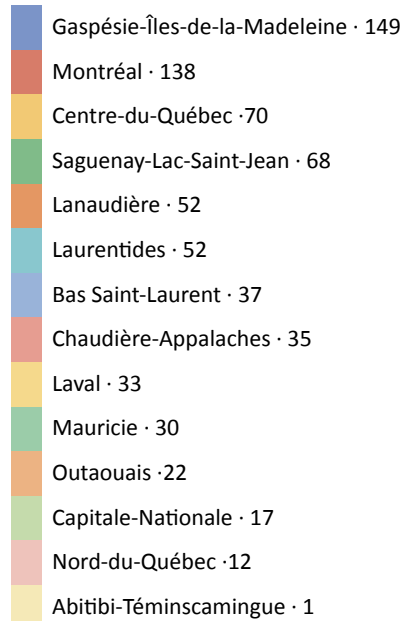
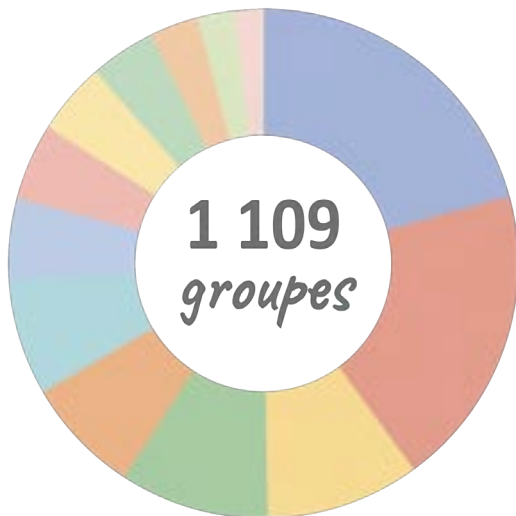
Répartition
selon les genres



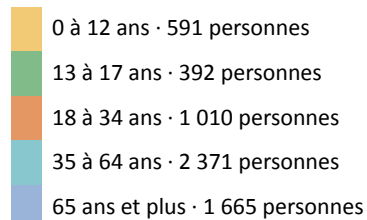
Répartition
selon les revenus



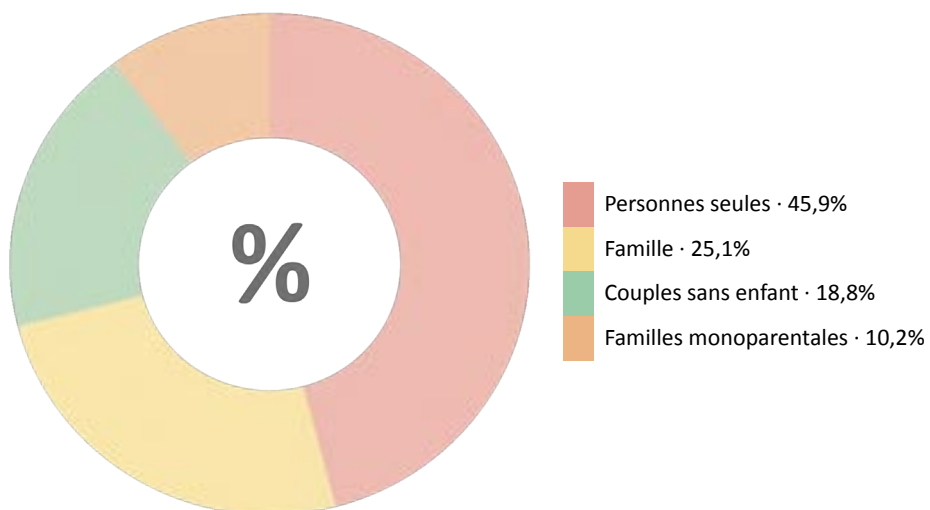
Selon les régions



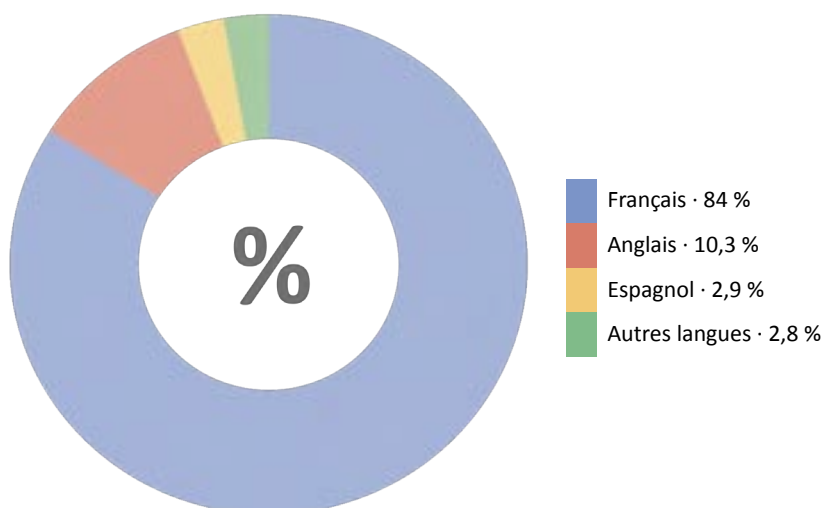
Selon les groupes d'âge



*Situation familiale des
participants*



*Langue parlée des
participants*



5 ans

Parents Uniques des Laurentides · Laurentides

Maison de Quartier de Fabreville · Laval

Centre d'action bénévole Les p'tits bonheurs · Montérégie

10 ans

Maison des Parents de Bordeaux-Cartierville · Montréal

La Rencontre Châteauguoise · Montérégie

Centre d'action bénévole du Granit · Estrie

La Maison de Quartier Villeray · Montréal

Les Tabliers solidaires · Montréal

*Les cuisines collectives sont aux premières
lignes pour répondre aux enjeux de sécurité et
d'autonomie alimentaire vécus par de
nombreux ménages québécois.
Merci de changer notre monde!*



Composition du comité

Stéphanie Dubois · Outaouais
Regroupement des cuisines collectives de Gatineau

Christine Joseph · Montréal
Les Tabliers solidaires

Pénélope Stuart · Montréal
Les cuisines collectives du Grand Plateau

Josée di Tomasso | RCCQ

Principaux sujets traités :

- Choix de la thématique annuelle.
- Choix de la ligne éditoriale des bulletins internes.
- Rédaction de lettres ouvertes et autres publications médias.
- Mise en page de tous les documents.
- Soutien aux autres comités.
- Veille des médias sociaux et du site Internet.
- Revue de presse.



Les communications sont essentielles pour la visibilité et le rayonnement du RCCQ. Elles facilitent le partage d'informations avec ses membres, ses partenaires et le grand public. Pour garantir une meilleure connexion avec ses membres, le RCCQ privilégie divers canaux de communication, dont plusieurs sont numériques.

Le site Internet du RCCQ est éminemment évolutif, il s'avère une plateforme centrale de diffusion qui favorise la promotion des activités, met en lumière les organismes membres et les partenaires, et propose une multitude de ressources, d'outils pratiques, d'informations sur les événements à venir, de publications, d'offres d'emploi, etc. Les visiteurs y trouvent également des organismes qui offrent des cuisines collectives à proximité. De plus, le site met en lumière les avantages de participer à un groupe, tant individuellement que collectivement. Il bénéficie d'un référencement enviable et attire un large public.

Facebook est un autre canal important pour les communications du RCCQ. La page principale s'adresse au grand public, tandis que le groupe **Espace membres** est réservé aux membres. Ces plateformes permettent le partage de contenus pertinents sur les cuisines collectives, promeuvent les bons coups des organismes et facilitent la communication directe entre les membres, les alliés et les partenaires.

Les **infolettres** sont également un moyen efficace de communiquer avec les membres en diffusant des nouvelles, des mises à jour sur les activités et les formations, des nouvelles des partenaires, des astuces et des ressources. Le **Fil d'actualité**, le **Bloc-notes** et le **Croque-notes** offrent aux membres la possibilité de partager leurs expériences et leurs histoires.

Outre les communications internes, les communications externes et les publications dans les médias généralistes revêtent une importance cruciale. Elles permettent au RCCQ de rayonner dans l'espace public et de sensibiliser le public aux enjeux majeurs tels que le contexte inflationniste, le droit à l'alimentation, les défis financiers, etc. Le RCCQ a su trouver sa place et faire entendre sa voix.

En développant des outils et des documents pour l'ensemble des comités du RCCQ, les communications assurent une uniformité visuelle et favorisent la diffusion d'une image de marque cohérente.

En résumé, les communications jouent un rôle vital dans le fonctionnement et la visibilité du RCCQ. Les canaux de communication mis en place sont efficaces et atteignent leur public cible. Faire connaître et reconnaître le RCCQ ainsi que le mouvement des cuisines collectives nécessite une stratégie de communication variée, adaptée et constante.



30,2k

couverture

4,2k

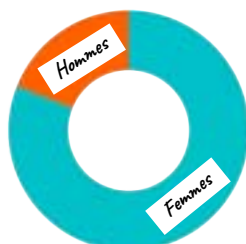
abonnés

1,5k

*interactions
contenu*

6,4k

*visites sur
la page*



505

*clics sur
un lien*

2

*lettres
ouvertes*

1

*présence
radio*

Droit à l'alimentation (DA)

Composition du comité

Véronique Cimon · Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
Collectif Aliment-Terre

Adeline Deheunynck · Montréal
Club populaire des consommateurs
Pointe-Saint-Charles

Marie-Eve Dufresne · Mauricie
Les cuisines collectives de Francheville

Myriam Durocher · Montréal
Chercheure affiliée à l'université d'Amsterdam

Linda Letendre · Mauricie
Cuisine Zen-Active

Sylvie Sarrasin · Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
Cuisine collective Îles-de-la-Madeleine

Danièle Savoie · Laurentides
REGAL +

Jessica Dufresne | RCCQ

Jocelyne Gamache | RCCQ

Cassandra Mélanie Lamoureux | RCCQ

Principaux sujets traités :

- Suite et fin des consultations sur le droit à l'alimentation.
- Production d'un rapport d'analyse des consultations (produit par Myriam Durocher, membre du comité et Ph.D, chercheure en sciences sociales affiliée à l'Université d'Amsterdam).
- Embauche d'une chargée de projet droit à l'alimentation (DA).
- Présentation d'ateliers et de conférences sur le droit à l'alimentation et sur les travaux du RCCQ.
- Travail de représentation au sein d'organisations et de réseaux partenaires.
- Élaboration de fascicules sur le droit à l'alimentation.
- Embauche d'une firme de communications pour la campagne sur le droit à l'alimentation.

Cette année encore, le comité DA a été très actif dans ses efforts d'appropriation et de promotion du droit à l'alimentation autant avec nos membres qu'avec nos partenaires et la communauté.

Le comité a tenu au total six rencontres, incluant un lac-à-l'épaule de deux jours qui s'est déroulé en octobre 2023.

Lors de ce lac-à-l'épaule, les membres du comité ont notamment pris le temps d'effectuer un retour sur les 23 consultations sur le droit à l'alimentation qui se sont déroulées de janvier à mai 2023 dans le cadre desquelles Mélanie Lamoureux, chargée de projet au développement et à la mobilisation des régions au sein du RCCQ et Myriam Durocher, Ph.D, chercheure en sciences sociales affiliée à l'Université d'Amsterdam, ont parcouru plus de 7 500 km dans seize régions administratives du Québec et ont réuni près de 400 personnes pour informer, consulter et générer de l'enthousiasme par rapport au droit à l'alimentation.

À l'issue de ce processus, Myriam Durocher a produit un rapport regroupant les différents constats classés selon les composantes du droit à l'alimentation (disponibilité-stabilité, accessibilité, durabilité et adéquation). Ce rapport, dont plusieurs revendications seront extraites, sert également de portrait général des préoccupations et des observations régionales liées au droit à l'alimentation.

Le comité a également poursuivi son travail d'appropriation du droit à l'alimentation en se penchant plus précisément sur les principes **PANTHER**

qui doivent guider la réalisation du droit à l'alimentation (participation, responsabilité, non-discrimination, transparence, dignité humaine, « empowerment », état de droit), sur les responsabilités des gouvernements qui en découlent et sur le concept de loi-cadre sur le droit à l'alimentation, qui est le moyen choisi par le RCCQ pour soutenir la reconnaissance et la réalisation de ce droit au Québec.

Le comité a finalement recensé les différents types d'alliés à rallier autour de la cause du droit à l'alimentation et les a classés en catégories qui lui permettront de communiquer, de manière appropriée et personnalisée, les enjeux liés à ce droit et de les convaincre de nous appuyer en vue de sa réalisation.

L'année 2023 a également été celle où le RCCQ s'est doté d'une chargée de projet DA, dont l'une des tâches est celle de coordonner les travaux du comité DA. L'heureuse élue à ce poste, Jessica Dufresne, est d'ailleurs une membre de longue date du comité et fière titulaire d'un doctorat dont la thèse porte, quelle surprise! sur le droit à l'alimentation.

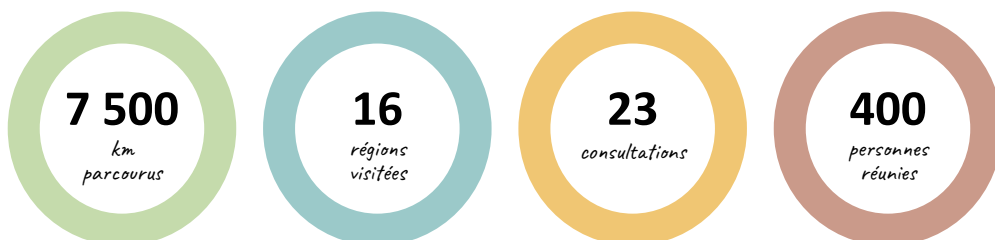
Celle-ci a également œuvré à poursuivre la mobilisation des membres et des partenaires du RCCQ sur le droit à l'alimentation en présentant différents ateliers et différentes conférences et en poursuivant la représentation du RCCQ en lien avec ce droit au sein de différentes instances et différents réseaux.

Animation d'ateliers de discussion sur le droit à l'alimentation :

- **Octobre** : Comité d'action et de réflexion pour l'autonomie alimentaire (CARAA) du Carrefour solidaire centre communautaire d'alimentation et équipe du Forum SAT.
- **Novembre** : Coalition montréalaise des Tables de quartier et Réseau pour la sécurité alimentaire du Centre-du-Québec.
- **Décembre** : Corporation de développement communautaire Roussillon.

Conférences sur le projet du RCCQ visant l'adoption d'une loi-cadre sur le droit à l'alimentation :

- **Novembre** : Journées annuelles de santé publique et colloque de l'Association canadienne du droit et des politiques agroalimentaires.
- **Mars** : Colloque de l'Association des étudiants de la maîtrise en environnement de l'Université de Sherbrooke.



Représentations permanentes où on fait valoir le droit à l'alimentation :

- Forum SAT : comité de coordination et comité aviseur
- Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM)

Du travail a été aussi été réalisé pour vulgariser les concepts juridiques liés au droit à l'alimentation : fascicule a été diffusé : *Le droit à l'alimentation pour les non-humains*. D'autres fascicules ont été rédigés et ils seront diffusés au cours de la prochaine année d'activités.

Le comité DA est donc en excellente posture pour entamer la suite de sa mobilisation autour du droit à l'alimentation. Il s'est également adjoint les services d'une firme de communication chargée de travailler sur un site Internet, des messages clés et une campagne de publicité accrocheuse visant à rallier le plus de gens possible, y compris nos membres et alliés, autour de ce projet de société qu'est la réalisation du droit à l'alimentation.

La tournée de consultation des membres et de leurs alliés sur le droit à l'alimentation, entamée en janvier 2023, s'est poursuivie en avril et mai 2024.

Régions visitées

- Chaudière-Appalaches · avril
- Capitale-Nationale · avril
- Bas-Saint-Laurent · avril
- Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine · avril
- Laurentides · mai
- Nord-du-Québec · mai
- Mauricie · mai
- Lanaudière · mai



*C'est un moment fort
de mon année 2023.*



Marie-Eve Marcotte-Bussièrès
Organisatrice communautaire au CIUSSS de Bécancour



*Photos prises
lors du lac-à-l'épaulé d'octobre 2023*

Composition du comité

Stéphanie Dubois · Outaouais
Regroupement des cuisines collectives de Gatineau

Jonathan Goupil · Centre-du-Québec
Carrefour d'entraide Drummond inc.

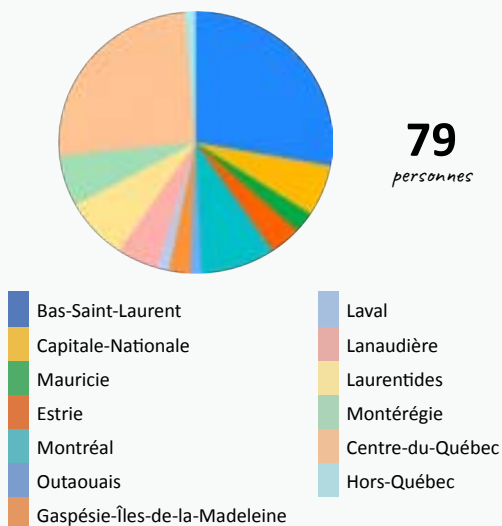
Alain Tremblay · Saguenay-Lac-Saint-Jean
Groupe Sainte-Thérèse

Georges April et **Josée** di Tomasso | RCCQ

Principaux sujets traités :

- Préparation et promotion de deux offres de formation distinctes.
- Mise en place d'un système d'inscription et de paiement en ligne.
- Restructuration de l'activité **Découverte des cuisines collectives**, développement d'outils et traduction.
- Actualisation d'outils de formation.
- Élaboration d'un atelier sur l'utilisation de grilles de calcul.
- Bonification et actualisation de la boîte à outils (en cours).

Répartition régionale de la participation



Le comité formation a connu plusieurs défis en 2023-2024. Malgré l'offre de deux formations **Animation d'une cuisine collective** en présence, à Québec et à Montréal, le faible nombre d'inscriptions a conduit à leur annulation. Une formation **Démarrage d'une cuisine collective** a été dispensée avec succès à la Maison des Sourds à Montréal. De plus, deux accompagnements en présence ont été réalisés dans les régions du Centre-du-Québec et du Bas-Saint-Laurent. Ce sont donc seulement trois événements qui se sont tenus en présence au cours de l'année.

Pour remédier à cette situation et stimuler la participation, nous encourageons les gens qui souhaitent des formations en présence dans leur région à inscrire leur nom sur une liste d'attente via notre site www.rccq.org. Dès qu'il y aura le potentiel pour un groupe de huit personnes dans une région donnée, nous ferons le nécessaire pour que la formation ait lieu.

Nous estimons important de rappeler aux gens qui assistent aux formations en ligne que l'idéal est de le faire à partir d'un ordinateur plutôt que d'une tablette ou d'un téléphone, d'éviter d'être plus d'une personne par ordinateur et que, par respect pour les membres du groupe, les caméras doivent être en fonction en tout temps.

Dans le cadre du projet Premières Nations et Inuit, pour favoriser des échanges inspirants entre les groupes de différentes communautés, nous avons créé une activité nommée **À la rencontre des cuisines collectives**. Bien que l'offre de celle-ci ait été largement diffusée, aucune demande n'a été formulée pour la tenue de cette activité. Notez

Membres

Non-membres

Grand public

En ligne

En présence

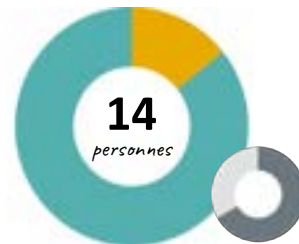
que celle-ci n'est pas réservée uniquement aux membres des communautés autochtones.

À la demande des membres, un atelier sur l'utilisation d'une grille de calcul a été développé et a été validé avec un premier groupe au début du mois d'avril. Cette activité s'ajoute à l'offre de formation 2024-2025 et sera offerte périodiquement. Nous avons aussi créé l'outil **Les cuisines branchées**, où l'on présente des applications et des sites utiles en cuisine. Ce sont là deux outils qui s'ajoutent à la **Boîte à outils** faisant présentement l'objet d'une mise à jour. Elle sera remise systématiquement aux participantes lors de la formation **Démarrage d'une cuisine collective**.

L'année a marqué une transition vers l'inscription et le paiement en ligne. Des ajustements sont nécessaires pour permettre l'inscription en ligne et pour offrir des options de paiement alternatives à la carte de crédit. Ces changements visent à rendre le processus plus convivial et à simplifier la gestion des informations. Pour l'année 2024-2025, il est prévu de continuer à encourager l'inscription en ligne et à en améliorer l'utilisation.

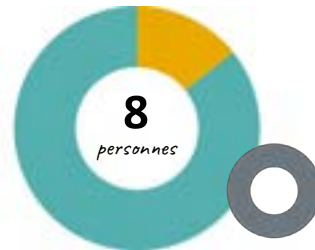
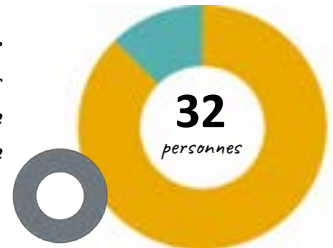
En conclusion, bien qu'il ne faille pas tirer de conclusions hâtives ni bouleverser les méthodes actuelles, il est important de prendre en compte les leçons de cette année où les efforts déployés n'ont pas toujours été récompensés. La persévérance dans l'amélioration des processus d'inscription en ligne et l'adaptation aux nouvelles habitudes de la période postpandémique seront cruciales pour le succès futur des formations en cuisine collective.

Si l'on se fie aux inscriptions déjà enregistrées, l'année 2024-2025 sera prometteuse.



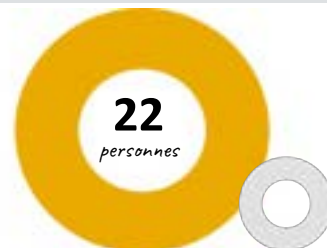
Trois formations
Démarrage d'une cuisine collective

Trois formations
Animation d'une cuisine collective



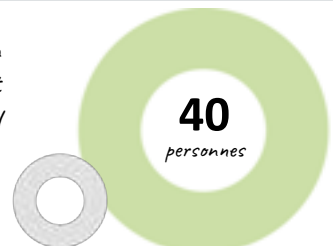
Une formation
Résolution de conflits

Une validation
L'animation m'anime!



Deux accompagnements personnalisés

Un événement régional



Projet Premières Nations et Inuit (PNI)

Composition du comité

Marie-Hélène Canapé · Côte-Nord
Société immobilière du RCAAQ

Jasmine Marcotte · Estrie
Cuisine collective du Haut-Saint-François

Lucette Mestokosho · Côte-Nord
Centre de santé Tshukuminu

Georges April | RCCQ

Josée di Tomasso | RCCQ

Jocelyne Gamache | RCCQ

Linda Letendre | RCCQ

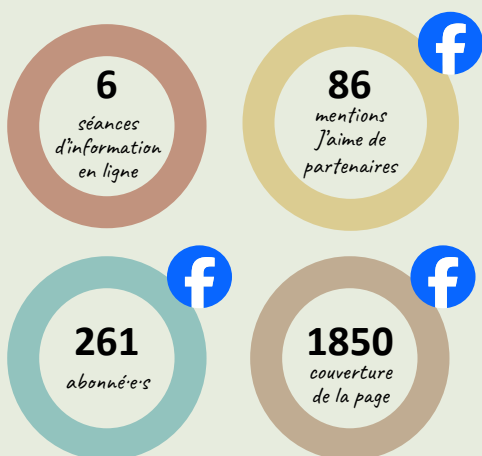
Principaux sujets traités :

- Utilisation de Facebook et d'Instagram pour maintenir le contact, promouvoir les activités et élargir le réseau.
- Préparation de rencontres avec des membres des Premières Nations et Inuit.
- Organisation de rencontres virtuelles.
- Renforcement des liens et de la participation avec des membres des communautés.

Nos efforts soutenus au cours des dernières années pour accroître notre visibilité et renforcer nos liens avec les communautés des Premières Nations et Inuit commencent à porter fruit.

Dans notre volonté d'inclusion, nous avons mis en place des moyens pour favoriser la participation et l'engagement des communautés des Premières Nations et Inuit. Parmi nos réalisations, nous avons organisé six rencontres virtuelles. Ces rencontres ont créé un espace d'échange ouvert, favorisant ainsi la participation de personnes issues de différentes régions dans nos activités. Des gens du Grand Nord, du Nunavik, du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de Lanaudière, de Nutashkuan, de Sept-Îles, de Wendake, de Montréal, de Québec, de Val-d'Or et de Chisasibi ont été interpellés. Grâce à une collaboration avec ces communautés, nous avons cherché à comprendre leurs besoins spécifiques et à adapter nos activités en conséquence. Cela a donné lieu à des accompagnements en démarrage de cuisines collectives, à la préparation et à la traduction de l'activité **À la rencontre des cuisines collectives**, entre autres. Il y a ainsi eu trois adhésions au RCCQ.

La page Facebook a joué un rôle central dans le maintien du contact avec les communautés. Nous avons veillé à fournir une couverture régulière de nos activités et à encourager une communauté active en stimulant les interactions et les discussions. Nous explorons également des idées de promotions novatrices tout en adoptant une approche publicitaire proactive sur Facebook. Cette démarche renforce ainsi notre visibilité en ciblant et en touchant un public plus large, ce qui attire de nouvelles personnes vraiment intéressées. En somme, cette plateforme nous a permis de rester connectés et de partager des informations avec les membres des communautés concernées. Nous



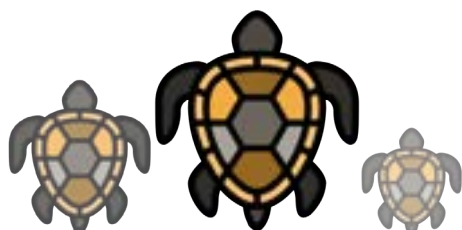
en sommes à élargir notre réseau de contacts via une multitude d'organismes et d'associations que nous avons ciblés.

De plus, nous avons préparé un sondage qui servira à recueillir les opinions et les besoins des membres des communautés des PNI pour donner suite à nos services, afin d'adapter les initiatives qui les visent en conséquence. Cette action renforce nos liens en démontrant notre engagement envers eux.

Notre participation active à divers forums autochtones (le 50^e anniversaire de Femmes Autochtones du Québec, la rencontre régionale des coordonnateurs en initiatives et en projets de mobilisation communautaire des PNI, la récente entrevue sur les ondes de la radio innu CKAU FM) démontre notre mission de sensibilisation et de communication auprès des communautés.

Malgré le fait qu'il y a eu un manque d'inscriptions aux formations, nous sommes fières de ces réalisations et déterminées à poursuivre notre travail en collaboration avec ces communautés, en veillant à ce que leurs voix soient entendues et que leurs besoins spécifiques soient pris en compte.

Le travail à accomplir sera facilité par l'arrivée au comité de suivi de deux nouvelles recrues accueillies avec bonheur et issues des communautés PNI.



Composition du comité

Diane Barrette · Mauricie
Cuisines collectives de Francheville

Gloria Fernandez · Montréal
Cuisine et vie collectives Saint-Roch

Josée Poirier Defoy · Outaouais
Regroupement des cuisines collectives de
Gatineau

Sylvie Sarrasin · Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
Cuisine collective des Îles-de-la-Madeleine

Maryse-Hélène Soucy · Bas-Saint-Laurent
Cuisines collectives Cabano et Dégelis

Kim Tessier · Montérégie
Centre d'action populaire Lemoyne

Jocelyne Gamache | RCCQ

Aliette Poirier | RCCQ

Principaux sujets traités :

- Utilité sociale des cuisines collectives.
- Analyse de la politique bioalimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) en lien avec le travail des organismes de cuisines collectives.
- Analyse de la **Politique gouvernementale en prévention de la santé** en lien avec le travail des organismes de cuisines collectives.
- Analyse des déterminants de la santé en lien avec le travail des organismes de cuisines collectives.
- Préparation d'une rencontre avec le ministre Lionel Carmant (responsable des Services sociaux et du Programme de soutien aux organismes communautaires) et la ministre Chantal Rouleau (responsable de la Solidarité sociale et de l'Action communautaire).

Un sondage a été réalisé auprès des membres du RCCQ afin d'être en mesure de documenter la situation des organismes de cuisines collectives et de la présenter aux ministres.

Résultats du sondage

Depuis la dernière année, les membres du RCCQ sont touchés par l'augmentation importante du prix des portions cuisinées et par les difficultés d'approvisionnement. Il y a également une augmentation des demandes pour participer à des groupes de cuisines collectives (liste d'attente et secteurs non desservis).

Les organismes reçoivent des demandes de leurs participantes pour apprendre à cuisiner, à faire des choix éclairés en épicerie et à obtenir des denrées.

Au sein des organismes de cuisines collectives, les conditions de travail sont inadéquates :

- salaires non concurrentiels
- peu d'avantages sociaux : régime d'assurance collective, régime de retraite.
- période de chômage forcé.
- départ d'employées vers des milieux mieux payés avec les conséquences qui en découlent : surcharge pour les employées encore en poste, épuisement et détresse psychologique.

Outre la cuisine collective, les OCC organisent toute sorte d'activités :

- activités d'éducation populaire
- soutien individuel et collectif
- actions citoyennes

Les organismes de cuisines collectives sont au service de leur communauté, ils rejoignent toute sorte de personnes et ils permettent l'intégration des nouveaux arrivants.

Données sur les organismes de cuisines collectives :

- 4 employées en moyenne
- subvention PSOC moyenne (2022-2023) : 142 437 \$
- 50 % sont classés **Aide et entraide**
- 50 % sont classés **Milieu de vie**

Des membres du comité ont finalement rencontré des représentants des cabinets du ministre Carmant et de la ministre Rouleau afin de les informer de la situation vécue par les organismes de cuisines collectives. Elles ont insisté sur la nécessité de reconnaître que tous les organismes de cuisines collectives constituent des milieux de vie pour les personnes qui les fréquentent. Elles ont également demandé le rehaussement du financement de chaque organisme de cuisine collective afin de tenir compte de l'augmentation du coût de la vie et du nombre croissant de personnes qui font appel aux cuisines collectives pour résoudre leur insécurité alimentaire. Finalement, elles sont intervenues sur le fait que tous les organismes de cuisines collectives devraient avoir accès à une subvention PSOC à la mission globale. Une chose est sûre, il faudra poursuivre la sensibilisation des ministres pendant la prochaine année.

Les déterminants de la santé

Poursuivant toujours l'objectif de faire valoir l'utilité sociale des organismes de cuisines collectives, le comité a analysé les déterminants de la santé sous l'angle des actions menées quotidiennement par les organismes de cuisines collectives dans toutes les régions.

Le revenu d'une personne constitue le déterminant de santé le plus important, puisqu'il exerce une influence sur l'ensemble des conditions et des habitudes de vie. Le manque de moyens financiers pour se procurer de la nourriture de qualité en quantité suffisante augmente le risque de développer une maladie chronique. En ce sens, l'augmentation des revenus de base s'impose, que ce soit par la hausse des prestations sociales (aide sociale, allocations familiales, pension de vieillesse, etc.) ou par l'augmentation du salaire minimum. L'occupation d'un emploi constitue un autre déterminant de la santé. Pour les membres du comité, nul doute que l'amélioration des conditions de travail des personnes travaillant dans les organismes de cuisines collectives ou ailleurs dans le monde communautaire est une préoccupation majeure et qu'elle devrait interpeller le gouvernement du Québec pour agir en amont des enjeux de santé.

La sécurité alimentaire fait également partie des déterminants de la santé. Les cuisines collectives permettent aux personnes qui y participent de préparer des

repas équilibrés et riches en nutriments essentiels. En rassemblant les personnes autour de la préparation des repas, les cuisines collectives favorisent l'utilisation d'aliments frais, de fruits, de légumes et de protéines de qualité. Les cuisines collectives amènent une réduction des coûts alimentaires en partageant les dépenses liées aux ingrédients. Pour les participantes, cela peut être particulièrement bénéfique, car elles ont souvent des budgets limités. Les personnes peuvent participer à une cuisine collective pour apprendre de nouvelles recettes, améliorer leurs compétences culinaires et échanger des astuces avec d'autres participantes.

*Les cuisines collectives mettent
leurs initiatives au centre des
communautés où elles se trouvent.*

Les organismes de cuisines collectives contribuent à la mise en place d'un réseau de soutien et de participation sociale - un autre déterminant de la santé. Les cuisines collectives inscrivent leurs actions au cœur des communautés dans lesquelles elles sont implantées. Plusieurs possèdent des jardins communautaires ou collectifs dans lesquels elles cultivent des légumes qui composeront les plats qui seront cuisinés ou qui seront mis en conserve ultérieurement. Certaines ont des serres pour poursuivre la culture plus longtemps dans la saison. D'autres ont accès à des caveaux pour entreposer adéquatement les aliments durant la saison froide. Plusieurs ont des ententes avec des agriculteurs ou des épiceries pour glaner ou récupérer les légumes invendus, ces ingrédients entrant dans la composition de plusieurs recettes.

Les cuisines collectives sensibilisent leurs participantes au gaspillage alimentaire en leur prodiguant des trucs, des conseils et des moyens pour le contrer. Elles soutiennent l'achat local et de proximité.

Les cuisines collectives sont ancrées dans leur communauté. La pandémie de COVID-19 les a poussées à mettre en place diverses mesures pour soutenir les

personnes âgées qui ne pouvaient se rendre dans leurs locaux. Plusieurs ont mis en place des systèmes de type «Good Food» en distribuant ou en livrant aux participantes des boîtes d'aliments accompagnées de recettes afin de s'assurer que, malgré les restrictions imposées, elles puissent avoir accès à des aliments sains. Certaines cuisines collectives ont aussi livré des plats déjà préparés pour s'assurer que les personnes âgées mangent à leur faim.

À l'été 2023, tandis que les feux de forêt dévastaient de grands territoires, des cuisines situées à proximité des sites d'incendies ont nourri les pompiers durant leur combat. Elles sont des points de ralliement non seulement pour leurs participantes, mais aussi pour les personnes qui habitent à proximité.

Le comité pour le financement des cuisines collectives a encore du pain sur la planche pour atteindre son objectif de rehaussement du financement et de la reconnaissance des organismes de cuisines collectives. Durant la dernière année, il a étayé son argumentaire sur l'utilité sociale des cuisines collectives et cela sera très utile pour le RCCQ et pour ses membres.



Composition de la table des régions

Maryse-Hélène Soucy · Bas-Saint-Laurent
Cuisines collectives de Cabano et Dégelis

Christine Joseph · Montréal
Les Tabliers solidaires

Nathalie Lanctôt · Capitale-Nationale
Nourrir la Basse-Ville

Marie-Eve Dufresne · Mauricie
Cuisines collectives de Francheville

Jasmine Marcotte · Estrie
Cuisines collectives du Haut-Saint-François

Stéphanie Dubois · Outaouais
Regroupement des cuisines collectives de Gatineau

Brigitte Rosa · Nord-du-Québec
Carrefour communautaire de Chibougamau

Sylvain Badran · Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
Collectif Aliment-Terre

Audrey Borris · Lanaudière
Parenfants de Mascouche

Sandrine Gaudet · Laurentides
Centre Regain de vie

Esther Prince · Montérégie
Centre de femmes du Haut-Richelieu

Jonathan Goupil · Centre-du-Québec
Carrefour d'entraide Drummond Inc.

Cassandra Mélanie Lamoureux | RCCQ

Principaux sujets traités :

- Contribution à la réalisation des consultations sur le droit à l'alimentation.
- Poursuite de l'appropriation des notions sur le droit à l'alimentation.
- Réflexion sur la table des régions selon l'approche appréciative dans le contexte de la planification stratégique.
- Contribution aux journées de réflexion collective.
- Échanges et apprentissages sur les réalités et les pratiques des cuisines collectives.

Instance consultative du RCCQ, la table des régions a pour mandat de nourrir le conseil d'administration et d'émettre des recommandations au besoin. Elle met aussi la main à la pâte pour faire avancer les projets du Regroupement. Elle soutient également la concertation des cuisines collectives sur l'ensemble du territoire québécois et dans les régions. Riches des contributions de chacune des représentantes régionales, les rencontres de la table des régions permettent de grandir collectivement, de raffiner l'œuvre de transformation sociale et de soutenir la consolidation des cuisines collectives.



*La rencontre a été merveilleuse.
On aura beau dire tout ce qu'on veut,
ok, on est efficace sur Zoom,
mais en présence, je trouve
qu'on va plus au fond des choses.*

*Je suis contente du travail
accompli, la table des régions
c'est le petit cocon, la petite
bulle réconfortante.*



2

rencontres
en ligne

1

rencontre
en présence

Tournée des cuisines collectives du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Chaque année, le RCCQ identifie une région pour aller à la rencontre de ses cuisines collectives. Cette année, c'est le Pays des bleuets qui a été choisi.

Les objectifs sont multiples : voir ce qui se fait en matière de cuisines collectives, en apprendre plus sur les réalités et les préoccupations régionales, apporter du soutien au besoin, valoriser et diffuser l'expertise régionale auprès des autres cuisines collectives du territoire.

Organisations rencontrées

- 6 février · Maison des Familles de La Baie
- 6 février · Carrefour communautaire St-Paul
- 6 février · Gens oubliés d'Hébertville
- 7 février · Maison de campagne & d'Entraide Communautaire du Lac
- 7 février · Entre-Êtres
- 7 février · Centre Mamik Saguenay
- 8 février · Comité intersectoriel local en sécurité alimentaire
- 8 février · Puakuteu (Comité de femmes de Mashteuiatsh)
- 8 février · Centre populaire de Roberval



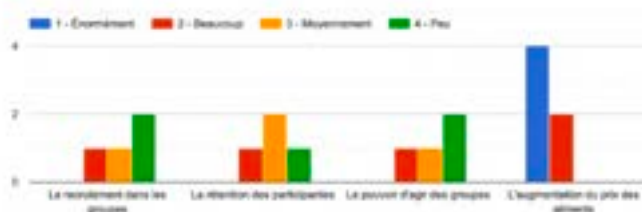
Accompagnement des cuisines collectives de la région de Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Le RCCQ a été sollicité pour collaborer à un projet de communauté de pratiques avec les travailleuses des cuisines collectives de la région. À la demande des cuisines collectives, le RCCQ a assuré la coordination et l'animation des rencontres.

Les objectifs poursuivis par les membres de la communauté étaient les suivants :

- écouter et entendre les informations propres à la réalité de la région.
- aller recueillir des idées.
- échanger sur des perspectives pour protéger l'initiative de cuisine collective.
- développer des stratégies pour préserver l'autonomie alimentaire devant l'urgence de sécurité alimentaire.
- discuter de la hausse du coût des aliments (et des cuisines collectives).
- se pencher sur l'accessibilité aux cuisines collectives, sur le recrutement et le maintien dans les groupes.

Selon une échelle de 1 à 4, ordonnez les thèmes suivants en fonction de votre intérêt.



Notre communauté est importante et intéressante, échanger avec les autres, c'est très riche et c'est réconfortant de voir que nos réalités convergent parfois.



Accompagnement des cuisines collectives de Laval

Le Comité des cuisines collectives de Laval (CCCL) est une concertation qui rassemble des personnes ayant un intérêt marqué pour la valorisation des cuisines collectives en tenant compte des réalités et des pratiques culturelles, sociales, financières, géographiques, physiques et matérielles des organisations et de leurs membres.

Principaux sujets traités :



- collecte de données, analyse des résultats et plan d'action visant le renforcement de la mobilisation et de la concertation des cuisines collectives de Laval.
- partage de ressources.
- échanges sur les pratiques.
- organisation et tenue de la Journée nationale des cuisines collectives dans une perspective régionale. L'événement comportait l'inauguration du local de cuisine rénové de l'Association pour Aînés résidant à Laval (APARL) et une activité de cuisine collective ayant rassemblé des participantes de diverses organisations, des citoyens et des élus de tous les paliers de gouvernements.

Accompagnement des cuisines collectives de la Montérégie

Le Fabuleux réseau montérégien des cuisines collectives (FRMCC) est une concertation composée de personnes représentantes d'organismes offrant des activités de cuisine collective et contribuant à leur promotion sur le territoire montérégien.

Principaux sujets traités :



- production d'un outil de promotion du Fabuleux réseau montérégien des cuisines collectives.
- partage de ressources.
- échanges sur les pratiques.
- entraide et appel à la solidarité dans le contexte d'enjeux partagés.
- organisation et tenue de la Journée nationale des cuisines collectives dans une perspective régionale. Une riche programmation a été proposée, laquelle comprenant une conférence sur l'image corporelle.

Alliances, partenariats et représentations

Le RCCQ est impliqué dans les organismes suivants :

Gestion Fullum Harmony

- membre du conseil d'administration et participant aux activités de structuration et de recrutement de nouveaux locataires (13 rencontres)

Table des regroupements provinciaux et des organismes communautaires et bénévoles (TRPOCB)

- membre de l'exécutif
- membre du comité Outils
- membre du comité de travail sur l'admissibilité des organismes ou regroupements nationaux au PSOC

Réseau québécois de l'action communautaire autonome (RQ-ACA)

Collectif pour un Québec sans pauvreté

Conseil SAM (système alimentaire montréalais)

- membre du comité exécutif et participant aux travaux du comité sur l'insécurité alimentaire

Forum SAT (systèmes alimentaires territoriaux)

- membre du comité de coordination et participant aux travaux du comité aviseur

Table québécoise pour la saine alimentation (TCSA)

- membre du groupe de travail sur une offre alimentaire de qualité

Le RCCQ est aussi partenaire de la politique bioalimentaire du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et participant au groupe des consommateurs.



Le RCCQ est aussi membre des organismes suivants :

- Ligue des droits et libertés
- Fédération des femmes du Québec (FFQ)
- Relais-femmes
- Réseau pour une alimentation durable (RAD)
- Centre de documentation sur l'éducation des adultes et la condition féminine (CDÉACF)



Le RCCQ s'est joint à la délégation du **Collectif pour un Québec sans pauvreté** lors de la manifestation des enseignantes, devant l'Assemblée nationale à Québec en novembre 2023.

La rencontre nationale des cuisines collectives s'est déroulée du 5 au 7 juin 2023. Organisée annuellement par le RCCQ, des membres de tout le Québec se réunissent pour assister à des ateliers variés et participer à une programmation se concluant par l'assemblée générale annuelle où leur contribution est sollicitée pour orienter les actions à venir.

En 2023, après trois années de pandémie et de rencontres virtuelles, des membres de multiples régions du Québec se sont retrouvés sur le site enchanteur du Manoir D'Youville à Châteauguay.

Parmi les activités proposées, les personnes présentes ont eu la chance d'assister à une présentation double sur le droit à l'alimentation. Celle-ci combinait une intervention de Jocelyne Gamache, coordonnatrice du RCCQ, abordant le concept du droit à l'alimentation, avec celle de Myriam Durocher, chercheuse affiliée à l'université d'Amsterdam, qui a présenté un retour sur la tournée de consultations sur le droit à l'alimentation de l'automne précédent.



Journée nationale des cuisines collectives (JNCC)



Sous le thème « Les cuisines collectives changent notre monde », les organismes, les membres et les groupes ont célébré la 28^e Journée nationale des cuisines collectives. En mettant en lumière cette journée, ils ont contribué à promouvoir l'importance des cuisines collectives et à démontrer leur utilité sociale. Les participantes ont été encouragées à rendre public leurs activités et leurs événements sur les réseaux sociaux et les autres plateformes en ligne. Les objectifs étaient d'augmenter la notoriété, de propager le mouvement des cuisines collectives, d'élargir la masse de personnes alliées et de sortir de la chambre à écho.

Pour cette 28^e année, le RCCQ a proposé à ses membres la tenue d'une activité combinant cuisine et jasette.

Les organismes étaient incités à recréer une activité de cuisine collective tout en échangeant sur ses bienfaits et son utilité sociale. L'objectif principal était de démontrer qu'une telle activité transforme notre monde et défend le droit à l'alimentation. Les organismes pouvaient également combiner un atelier de cuisine spécifique et une discussion orientée. Cuisiner et discuter, deux activités chères au cœur des Québécois.

Lors de la Journée nationale des cuisines collectives, les personnes participantes aiment mettre la main à la pâte, partager leur savoir culinaire et apprendre de nouvelles techniques.

Voici quelques exemples d'activités qui ont été réalisées par les membres de partout au Québec :

- les pâtes fraîches.
- la boulangerie.
- la cuisine végétarienne ou végétalienne.
- les saucisses.
- la lactofermentation.
- la cuisine du monde.
- le kimchi.

Parce que les cuisines collectives changent le monde, les membres les ont fêtées le 26 mars 2024!



**Bonne
JNCC
2024**

Espace cuisine en mode virtuel!

Cette année encore, le RCCQ a continué à proposer des activités **Espace cuisine**, des sessions virtuelles conçues pour favoriser le réseautage et l'enrichissement des connaissances parmi ses membres. Ces rencontres offrent une plateforme d'échange idéale où les participantes peuvent partager des expériences, apprendre les unes des autres et renforcer leurs compétences en matière de cuisine collective.



Atelier d'appropriation de la Loi 25

Mercredi 17 janvier 2024

44 personnes inscrites

Animatrice :

Jocelyne Gamache · RCCQ

Depuis le 22 septembre 2023, les organismes communautaires ont l'obligation de produire une politique entourant leurs pratiques quant à la protection des renseignements personnels des personnes avec lesquelles ils sont en lien et de la diffuser sur leur site Internet. Afin de soutenir ses membres dans l'élaboration de cette politique, le RCCQ propose un atelier d'appropriation de la Loi 25 (volet « protection des renseignements personnels »).



La relève de la direction

Jeudi 1^{er} février 2024

15 personnes inscrites

Animatrice :

Johanne Lavallée · Estrie

En réponse à la demande de certaines directions, le RCCQ a organisé un événement virtuel sur la relève. Cet **Espace cuisine**, plutôt niché, a été conçu pour clarifier les procédures et les étapes nécessaires à une passation de pouvoir harmonieuse et adaptée. L'objectif était de préparer les équipes à aborder cette transition cruciale en toute sérénité.



Les sources de financement des organismes de cuisines collectives (OCC)

Jeudi 4 avril 2024

42 personnes inscrites

Animatrice :

Jocelyne Gamache · RCCQ

Le financement représente un défi considérable pour de nombreux membres du RCCQ. Pour apporter un soutien et discuter ensemble des différentes sources et des possibilités de financement, un **Espace cuisine** a été organisé sur ce thème. Cet événement, centré sur les sources de financement des organismes de cuisines collectives, a généré un intérêt marqué et a attiré plusieurs participantes.

En présence à Trois-Rivières 14 et 15 février 2024

Les forces vives du regroupement, les membres du conseil d'administration, des différents comités et de l'équipe de travail se sont réunis et ont contribué à deux journées de réflexion et d'avancement des chantiers.

C'est donc avec enthousiasme que les 27 personnes réunies ont discuté de droit à l'alimentation. À la suite de la présentation fort pertinente de Jessica Dufresne (chargée de projet Droit à l'alimentation), les forces vives ont discuté des meilleurs moyens de diffuser le message auprès de la population générale, des décideurs, des alliés, etc. Une présentation de la firme de communication Lumina a enrichi la compréhension des membres sur ce sujet. Par la suite, les divers comités ont exposé leurs avancées devant cette assemblée motivée.



Merci

Bailleurs de fonds

**Santé
et Services sociaux**

Québec



Ministère de la Santé et des Services sociaux :

- Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)
- Programme national de santé publique (PNSP)

Fondation Lucie et André Chagnon

Centraide du grand Montréal

Mission Inclusion



**Fondation Lucie
et André Chagnon**



Centraide
du Grand Montréal



**mission
inclusion**
LE MOUVEMENT
DE L'ÉCARTÉ

Don corporatif



Dons des communautés religieuses

Fonds Marie François

Les Capucins du Québec

Dons individuels

Alexandre Lavoie

Louis René Charrette

Pierrette Parent

Jeanne Nicole Faille

Denise Lapointe

Autres dons anonymes





www.rccq.org





RCCQ

Regroupement des
cuisines collectives du Québec