



**Soutenir les organismes de cuisines collectives  
afin de promouvoir l'autonomie alimentaire  
et contrer l'insécurité alimentaire**

Mémoire déposé au ministre des Finances du  
Québec dans le cadre des consultations  
prébudgétaires 2025



**RCCQ**

Regroupement  
des cuisines collectives  
du Québec



### **Le Regroupement des Cuisines collectives du Québec (RCCQ)**

Créé en 1990, le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) est né de l'union de plus d'une centaine de groupes de cuisine collective à travers la province. Cette initiative a permis de donner une force de représentation à ces groupes tout en constituant une alternative significative à l'approche charitable traditionnelle. Le RCCQ joue un rôle central dans le soutien à l'autonomie alimentaire des individus qui participent aux cuisines collectives, leur offrant l'opportunité de développer des compétences pratiques tout en créant des espaces de solidarité et de démocratie. De plus, le RCCQ travaille à la reconnaissance du droit à l'alimentation.

En 2024, le RCCQ comptait 1 247 membres répartis dans toutes les régions du Québec. Grâce à ces groupes, près de 20 000 personnes bénéficient chaque année d'une alimentation saine et économique, et plus de 6 000 personnes s'impliquent activement dans ces actions collectives. Cette participation est un facteur essentiel pour construire un avenir meilleur pour les individus et les communautés.

### **Les principes fondateurs du RCCQ**

La mission du RCCQ vise à favoriser l'émergence, la consolidation et la concertation des cuisines collectives sur l'ensemble du territoire du Québec. Ses actions reposent sur des valeurs fondamentales telles que la solidarité, la démocratie, la justice sociale, et le respect de la dignité humaine. L'objectif est de promouvoir le développement du pouvoir d'agir individuel et collectif des personnes qui participent à un groupe de cuisine collective, en mettant l'accent sur la reconnaissance des compétences de chacun et de chacune.

### **Les cuisines collectives : un modèle de soutien à l'autonomie alimentaire et au développement social**

Les cuisines collectives sont des espaces où les participants, organisés en petits groupes, mettent en commun leurs ressources, compétences et savoir-faire pour



préparer des repas sains et abordables. Ces groupes fonctionnent dans une logique d'entraide et de partage, où chacun joue un rôle crucial. Ces pratiques permettent non seulement de mieux se nourrir, mais aussi d'acquérir des connaissances en matière de nutrition, de techniques culinaires, de gestion de budget alimentaire et d'approvisionnement.

Ce modèle va bien au-delà de la simple préparation de repas : il constitue un lieu d'apprentissage, de développement personnel et de renforcement du tissu social. Les participants expérimentent le travail en équipe, résolvent des conflits et exercent leur leadership. C'est un lieu de partage interculturel, où la diversité des parcours et des origines enrichit l'expérience de chacun. Il est également essentiel pour l'intégration des nouveaux arrivants et favorise des échanges culturels enrichissants.

Les cuisines collectives représentent ainsi une réponse efficace à l'insécurité alimentaire, tout en contribuant à la dignité des individus, en leur redonnant le pouvoir de prendre en main leur alimentation et en renforçant leur estime de soi. Elles offrent un soutien communautaire précieux dans un contexte où les enjeux économiques et sociaux demeurent particulièrement difficiles pour certains groupes.

### **L'insécurité alimentaire au Québec : un défi persistant**

Malgré les millions de dollars investis dans l'aide alimentaire chaque année, l'insécurité alimentaire au Québec demeure un problème croissant. Chaque année, de plus en plus de personnes souffrent de la faim. Seulement un quart des ménages en situation d'insécurité alimentaire recourent aux banques alimentaires, ces dernières ne parviennent donc qu'à répondre qu'à une petite partie des besoins. Les cuisines collectives se présentent comme une solution alternative aux banques alimentaires, rejoignant une population qui, souvent, n'y a pas recours.

La demande pour participer à ces initiatives collectives est en constante augmentation. En fait, la demande pour les cuisines collectives suit la courbe des



demandes pour les banques alimentaires. Toutefois, le financement actuel, notamment à travers le Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC), est insuffisant pour couvrir les activités de base et donc encore moins pour répondre à cette demande croissante. Les demandes émergentes de participation à un groupe de cuisine collective proviennent de groupes composés d'hommes, d'aînés, d'étudiants, de travailleurs et de nouveaux arrivants. Mais les organismes n'y accordent pas toute l'attention dont ils auraient besoin, faute de ressources.

### **Nos demandes**

Dans ce contexte, le RCCQ adresse les demandes suivantes au ministre des Finances du Québec :

- 1. Augmenter le financement de base des cuisines collectives** : Nous proposons une augmentation de 100 000 \$ pour chaque organisme de cuisine collective afin de permettre l'embauche d'une intervenante par groupe. Cette mesure permettra d'augmenter le nombre de personnes rejointes, de mieux encadrer les groupes, d'assurer un suivi adéquat et d'intervenir plus efficacement auprès des personnes qui expriment des besoins particuliers.

Pour établir ce montant, le RCCQ s'est basé sur les revendications portées par [la campagne CA\\$\\$\\$H](#) liées au Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) du ministère de la Santé et des Services sociaux. Plus spécifiquement, le calcul du montant s'appuie sur la nécessité d'accorder **une équité de financement et de traitement partout au Québec par l'application de seuils planchers communs adaptés aux différents types d'organismes.**

- 2. Financer les cuisines collectives non soutenues par le PSOC** : De nombreux groupes, qui jouent un rôle fondamental dans l'autonomie alimentaire de centaines de personnes, ne reçoivent aucun financement public. Il est crucial d'élargir le soutien gouvernemental pour inclure toutes les cuisines collectives, indépendamment de leur statut actuel.



- 3. Encourager la mise en place de cuisines collectives et de jardins communautaires dans chaque quartier ou municipalité :** Face aux défis environnementaux et à l'accessibilité limitée aux aliments, une réponse pérenne et décentralisée pourrait consister à doter chaque quartier ou chaque MRC d'un jardin communautaire et d'une cuisine collective. Cela permettrait de redonner du pouvoir aux citoyens sur leur alimentation et leur sécurité alimentaire, tout en renforçant la résilience des communautés locales.
- 4. Ajouter 1,7 milliard de dollars à l'enveloppe annuelle du PSOC pour la mission globale des organismes communautaires.**
- 5. Indexer annuellement les subventions PSOC en se basant sur l'indice des coûts de fonctionnement du communautaire (ICFC) pour un taux de x % en 2025.**

### **Conclusion**

Les cuisines collectives jouent un rôle crucial pour contrer l'insécurité alimentaire au Québec, tout en offrant des espaces de solidarité, d'apprentissage et de développement personnel. Il est impératif que le gouvernement soutienne davantage ces initiatives communautaires pour qu'elles puissent répondre aux besoins croissants des populations vulnérables. Nous sommes convaincus qu'un investissement renforcé dans les cuisines collectives aura un impact positif sur la qualité de vie des citoyens, leur autonomie alimentaire et la résilience des communautés face aux défis sociaux et environnementaux.