Nourrir la communauté

Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik

Mémoire

Claire Bauler

Maîtrise en sociologie
Maîtrise ès arts (M.A.)

Québec, Canada

© Claire Bauler, 2017

Nourrir la communauté

Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik

Mémoire

Claire Bauler

Sous la direction de :

Gérard Duhaime, directeur de recherche

RÉSUMÉ

Ce projet de recherche vise à étudier la fonction sociale de la cuisine collective dans le contexte du Nunavik. Les cuisines collectives peuvent être analysées comme une stratégie de lutte contre l'insécurité alimentaire, mais également comme un lieu de rassemblement, d'échanges, d'apprentissages et de partage d'expériences entre les membres qui y participent. Alors que bon nombre d'écrits ont traité de ces initiatives, notamment dans les grandes villes du Canada et en Amérique du Sud, nous souhaitons analyser la place de la cuisine collective dans le contexte des communautés inuit et contribuer aux connaissances scientifiques sur le sujet. Nous avons mené une recherche empirique d'une durée d'un mois dans les communautés de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq, au Nunavik. En même temps de participer à la cuisine collective, nous avons réalisé des entrevues semi-dirigées avec les coordinatrices des deux cuisines collectives ainsi qu'avec les participantes. Les résultats indiquent que le concept de la cuisine collective au Nunavik est une initiative propice à la création de relations sociales entre les membres de la communauté. La cuisine collective peut donc être considérée comme un dispositif de renforcement du lien social et de la cohésion sociale dans les communautés du Nunavik.

ABSTRACT

This research project aims to study the social function of the community kitchen in the northern context of Nunavik. Community kitchens can be viewed as a strategy for combatting food insecurity, but also as a gathering place for the community where participating members learn to cook, share experiences and socialize. While many scientific articles have dealt with this phenomenon in major Canadian cities and in South America, we decided to study the subject in the context of Inuit communities, thus making a contribution to the existing literature on this topic. We conducted a one-month empirical research in the Nunavik communities of Kangiqsualujjuaq and Kuujjuaq. Besides participating in the community kitchen, we conducted semi-directed interviews with its coordinators and its participants. The results show that the community kitchen in Nunavik is conducive to the creation of social relations among its members. The initiative can therefore be considered as a means of building and strengthening social bonds and social cohesion in Nunavik communities.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ iii

ABSTRACT iv

TABLE DES MATIÈRES v

LISTE DES SCHÉMAS viii

LISTES DES FIGURES viii

REMERCIEMENTS x

INTRODUCTION 1

I. RECENSION DES ÉCRITS ET PROBLÉMATIQUE 4
- **Introduction** 4
- **1.1 État des connaissances** 5
  - 1.1.1 Genèse du concept de « cuisine collective » 5
    - 1.1.1.1 L'Amérique du Sud 5
    - 1.1.1.2 Le Québec (Canada) 7
  - 1.1.2 Définitions et caractéristiques 9
  - 1.1.3 Fonctionnement d'une cuisine collective 11
    - 1.1.3.1 Population 11
    - 1.1.3.2 Organisation et dynamique interne 12
  - 1.1.4 Impacts sur la vie en communauté 16
  - 1.1.5 Les programmes d'aide alimentaire dans l'Arctique canadien 17
- **1.2 Problématique de recherche** 20

II. CADRE THÉORIQUE 22
- **Introduction** 22
- **2.1 Victor Scardigli : Les trois ordres sociaux** 22
  - 2.1.1 L'ordre culturel 23
  - 2.1.2 L'ordre politique 25
  - 2.1.3 L'ordre économique 27
- **2.2 Émile Durkheim : De la division du travail social** 29
  - 2.2.1 D'une solidarité mécanique à une solidarité organique 29
  - 2.2.2 La force du lien social dans les sociétés 32
- **Conclusion** 35

III. CADRE MÉTHODOLOGIQUE 36
- **Introduction** 36
- **3.1 Méthode de recherche** 36
- **3.2 Type d'étude** 37
- **3.3 Collecte de données** 38
  - 3.3.1 Échantillonnage 39
  - 3.3.2 Techniques et instruments de la recherche 40
    - 3.3.2.1 Observation directe et observation participante 40
    - 3.3.2.2 Entrevue semi-dirigée 43
    - 3.3.2.3 Déroulement des entrevues 46
    - 3.3.2.4 Journal de terrain 47
  - 3.3.3 Champ d'application de la recherche : Le Nunavik 47
    - 3.3.3.1 Kuujjuaq 48

3.3.3.2 Kangiqsualujjuaq ... 49
3.3.4 Recrutement des participantes ... 50
3.4 Considérations éthiques de la recherche ... 52
Conclusion ... 53

IV. RÉSULTATS DE LA RECHERCHE EMPIRIQUE ... 54
Introduction ... 54
4.1 La cuisine collective de Kangiqsualujjuaq ... 54
4.1.1 Genèse ... 54
4.1.2 Fonctionnement ... 56
4.1.2.1 Objectifs ... 56
4.1.2.2 Équipe organisatrice ... 57
4.1.2.3 Budget ... 58
4.1.2.4 Planification de la cuisine collective ... 59
4.1.2.5 Convocation de la cuisine collective ... 60
4.1.2.6 Organisation du matériel ... 61
4.1.2.6.1 Emplacement ... 61
4.1.2.6.2 Approvisionnement ... 62
4.1.2.6.3 Rôle de la nourriture traditionnelle ... 63
4.1.2.7 Les participantes ... 63
4.1.2.8 Climat et interactions sociales ... 64
4.1.3 Impacts de la cuisine collective ... 65
4.1.3.1 Apports personnels ... 65
4.1.3.2 Perceptions ... 67
4.1.3.2.1 Les coordinatrices ... 67
4.1.3.2.2 Les participantes ... 69
4.1.3.3 Rôle de la cuisine collective dans la communauté ... 70
4.1.4 Avenir de la cuisine collective ... 71
4.2 La cuisine collective de Kuujjuaq ... 73
4.2.1 Genèse ... 73
4.2.2 Fonctionnement ... 74
4.2.2.1 Objectifs ... 74
4.2.2.2 Équipe organisatrice ... 76
4.2.2.3 Budget ... 78
4.2.2.4 Planification des activités ... 79
4.2.2.5 Convocation de la réunion ... 81
4.2.2.6 Organisation de l'équipement ... 82
4.2.2.6.1 Emplacement ... 82
4.2.2.6.2 Approvisionnement ... 83
4.2.2.6.3 Rôle de la nourriture traditionnelle ... 85
4.2.2.7 Les participantes ... 87
4.2.2.7.1 Les raisons de la non-participation ... 90
4.2.2.8 Déroulement de la cuisine collective ... 92
4.2.2.9 Climat et interactions sociales ... 94
4.2.3 Impacts de la cuisine collective ... 97
4.2.3.1 Apports personnels ... 98
4.2.3.2 Perceptions ... 101
4.2.3.2.1 Les coordinatrices ... 101
4.2.3.2.2 Les participantes ... 103
4.2.3.3 Rôle de la cuisine collective dans la communauté ... 104
4.2.4 Avenir de la cuisine collective ... 106
Conclusion ... 109

V. ANALYSE DES DONNÉES ... 110

Introduction **110**
5.1 Les conditions du fonctionnement de la cuisine collective **110**
5.1.1 Les acteurs externes et internes 111
5.1.1.1 Les institutions gouvernementales 111
5.1.1.2 Les institutions locales et entreprises privées 112
5.1.1.3 Les organismes sans but lucratif (OSBL) 112
5.1.1.4 Les particuliers 113
5.1.2 Les ressources 114
5.1.2.1 Les ressources personnelles 115
5.1.2.2 Les ressources matérielles 115
5.1.2.3 Les ressources intellectuelles et morales 116
5.1.3 La communication 116
5.1.3.1 La communication face-à-face 117
5.1.3.2 La communication médiatique 117
5.1.3.3 La communication documentaire 117
5.2 L'organisation de la cuisine collective **119**
5.2.1 La conception et l'administration du projet 119
5.2.2 La planification 119
5.2.3 La préparation 120
5.2.4 L'opération 120
Conclusion **121**

VI. INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS **122**
Introduction **122**
6.1 La cuisine collective selon les trois ordres sociaux **123**
6.2 La cuisine collective : un dispositif de renforcement du lien social **126**
6.3 La cuisine collective comme institution de socialisation **127**
Conclusion **130**

CONCLUSION **132**

ANNEXE I : Guides d'entrevues **136**

ANNEXE II : Formulaire de consentement **142**

ANNEXE III : Formulaire de confidentialité **146**

ANNEXE IV : Listes des participantes de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq **148**

ANNEXE V : Fiche de notes **150**

ANNEXE VI : Carte du Nunavik **151**

ANNEXE VII : Protocole de recherche **152**

ANNEXE VIII : Les liens entre les acteurs et les ressources **154**

BIBLIOGRAPHIE **155**

LISTE DES SCHÉMAS

Schéma 1 : Le fonctionnement de la cuisine collective.....p. 118
Schéma 2 : Les liens entre les acteurs et les ressources.....p. 154

LISTES DES FIGURES

Figure 1 : Les communautés du Nunavik.....p. 151

Je dédie ce mémoire aux communautés de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq.

REMERCIEMENTS

La gratitude est le secret de la vie.
L'essentiel est de remercier pour tout.
- *Albert Schweitzer*

Ce travail n'a pas pu être réalisé sans la collaboration, l'aide précieuse et la patience de certaines personnes.

Tout d'abord, je tiens à remercier mon directeur de recherche, Gérard Duhaime, pour son accompagnement tout au long de ce voyage. Il n'était pas toujours facile de m'insérer dans ton horaire chargé, mais lorsque tu étais présent, tu l'étais à 100% et tu offrais une écoute fabuleuse que j'estime énormément. Merci d'avoir partagé ton expérience et tes conseils précieux, et de m'avoir offert ton encouragement face aux nombreuses préoccupations et doutes qui m'habitaient. Enfin, merci pour ton soutien financier qui m'a aidé à achever ce travail. Merci pour tout, Gérard.

Je souhaite également remercier sincèrement les communautés de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq. Je suis particulièrement reconnaissante à la mairesse de Kangiqsualujjuaq, Hilda Snowball, et au maire de Kuujjuaq, Tunu Napartuk, de m'avoir permis d'effectuer ma recherche empirique dans leur communauté. Je ne peux pas omettre de remercier Sarah Imak et Maggie Imbault pour le beau travail d'équipe dans la cuisine collective et la belle énergie que nous avons développée tout au long de mon séjour à Kangiqsualujjuaq. Enfin, je désire remercier Aani Augiak et Léa Laflamme pour leurs conseils et leur aide précieuse dans le recrutement des participantes à Kuujjuaq. Merci pour votre collaboration.

Je désire aussi remercier Ronan Goualc'h pour le coup de main dans l'élaboration et l'organisation de mes schémas.

Un grand merci à Pierre Marchand qui m'a guidé tout le long de la préparation de ce mémoire et qui m'a offert un soutien moral, une belle écoute et des conseils précieux en ce qui concerne l'organisation et les corrections de ce travail. Merci, Pierre.

Je souhaite aussi remercier du fond de mon cœur mon conjoint d'avoir offert son aide et sa patience pour les corrections de ce travail. Je n'ai pas de mots pour décrire combien valent le soutien, le courage et l'amour que tu m'as donnés tout au long de ce chemin difficile. Merci, mon amour.

Finalement, un grand merci à mes parents, à mes sœurs et à mes ami(e)s pour leurs conseils et leurs encouragements à finir ce mémoire.

Whenever there is food there is no distance.
As Inuit people say : « Food is something that
brings people together »

Hilda Snowball
Mairesse de Kangiqsualujjuaq
2014

INTRODUCTION

Nos sociétés connaissent régulièrement des changements sociaux, politiques et économiques qui font évoluer leur fonctionnement et mettent en déséquilibre leur cohésion. Selon une approche holistique, l'individu est lié aux autres et à la société dès sa naissance, d'une part pour assurer sa survie matérielle et son besoin vital et d'autre part pour satisfaire son existence et sa reconnaissance en tant qu'individu (Paugam, 2008). La cohésion de la société dans son ensemble est assurée par un « désir de vivre ensemble » et une « volonté de relier les individus dispersés » (Paugam, 2008, p. 4). Plusieurs sociologues, comme Ferdinand Tönnies dans son œuvre *Communauté et société* ([1922], 2010) et Émile Durkheim dans son œuvre *De la division du travail social* ([1893], 2013), ont défini ce concept comme le « lien social ».

La rupture de ce lien est souvent le résultat de tensions qui apparaissent dans le tissu social. Parmi celles-ci on retrouve notamment l'individualisme, qui est un signe distinctif des sociétés modernes. Selon Paugam (2008), ces mutations ont un impact sur les identités individuelles et remettent en question les liens entre les individus et la société. L'auteur parle de « crise du lien social ». Pour sa part, Durkheim ([1893], 2013) décrit le passage d'une société traditionnelle, où l'individu se définit par le groupe et les valeurs traditionnelles, à une société moderne, où l'individu est obligé de se définir lui-même. Dans ce contexte, il se demande comment une société peut exister s'il n'y a pas de solidarité entre les individus. D'autres sociologues allemands, notamment Ferdinand Tönnies, se sont déjà rendu compte à l'époque d'une transformation du lien social et pensent que deux types de lien social puissent exister au sein d'une même structure sociale, c'est-à-dire au sein d'une même société (Paugam, 2013). Tönnies distingue deux types de groupes qu'il nomme *Gemeinschaft* et *Gesellschaft*. Le premier comprend toutes les relations traditionnelles, confiantes, intimes et affectives, où les individus sont organiquement liés entre eux, tandis que l'autre groupe est défini par des relations individuelles, impersonnelles et publiques, où les individus sont organiquement séparés (Paugam, 2013). On peut dire que les concepts de solidarité mécanique et organique de Durkheim se rapprochent de

ceux de *Gemeinschaft* et *Gesellschaft* de Tönnies, mais il s'avère difficile de comparer les deux théories si on essaie de les analyser en profondeur (Paugam, 2013). Durkheim critique la théorie de Tönnies d'être trop idéologique et fondé sur la raison, et répond à l'œuvre de Tönnies avec son oeuvre *De la division du travail social* (Paugam, 2013).

Ce mémoire s'intéresse à la manière dont une société en particulier a vécu cette transition, à savoir celle des Inuit du Nunavik qui est une région de l'Arctique canadien. Il est connu que l'Arctique canadien a fait face à des changements importants depuis le passage du nomadisme à la sédentarisation (RRSSSN et INSPQ, 2015).

Un des changements qui a retenu notre attention est la manière dont le système d'approvisionnement en nourriture s'y est transformé au cours des dernières décennies. À l'époque nomade, les Inuit pratiquaient la chasse et la pêche en groupe et partageaient la nourriture entre eux. Tous les membres de la communauté participaient donc à la *chaîne alimentaire* traditionnelle (Duhaime, 1998). La sédentarisation a provoqué une perte du poids de l'économie de subsistance traditionnelle des Inuit au profit d'une économie salariale (Duhaime, Chabot, Fréchette, Robichaud et Proulx, 2004 ; Duhaime, 1998 ; Statistique Canada, 2001). Une des problématiques qui est issue de ces changements et qui persiste jusqu'à nos jours est l'insécurité alimentaire. C'est un problème chronique qui est causé d'une part par les prix élevés de la nourriture commerciale et d'autre part par un accès restreint à la nourriture traditionnelle (Duhaime, Bernard et Halley, 2008 ; Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012 ; Lawn et Harvey, 2001).

Dans le but de lutter contre ce phénomène, des programmes d'aide alimentaire comme les soupes populaires ou les banques alimentaires ont été mis en place (Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012). Notre analyse sociologique se concentre sur une de ces stratégies de lutte contre l'insécurité alimentaire, soit les cuisines collectives. Nous envisageons d'aller au-delà d'une analyse de la fonction d'aide alimentaire de ces initiatives et d'étudier la manière selon laquelle elles s'insèrent

dans le tissu social. En d'autres mots, nous souhaitons vérifier si elles peuvent être un moyen de renforcement du lien social entre les habitants des communautés au Nunavik.

Notre mémoire est composé de six chapitres. Premièrement, nous présentons une recension des écrits au sujet des cuisines collectives et nous formulons notre problématique de recherche. Par la suite, nous posons des balises théoriques, notamment à l'aide des idées formulées par Durkheim concernant le lien social et celles mises au point par Scardigli au sujet de l'organisation des sociétés. Le troisième chapitre expose le cadre méthodologique, soit la démarche et les différentes techniques utilisées lors de notre recherche empirique. Quant au quatrième chapitre, il présente les résultats obtenus lors de notre étude de terrain, suivi par une analyse de ces données au cinquième chapitre. Nous terminons notre travail avec une interprétation des résultats, qui vise notamment à vérifier la concordance entre les concepts théoriques et les faits observés sur le terrain.

I. RECENSION DES ÉCRITS ET PROBLÉMATIQUE

Introduction

Parvenir à maintenir une offre alimentaire qui répond aux besoins essentiels est un enjeu quotidien pour les populations en situation de pauvreté. Que ce soit en Amérique du Sud, en Afrique, en Asie ou encore chez les peuples autochtones, un grand nombre d'études scientifiques ont montré l'enjeu que peut représenter l'insécurité alimentaire. Les populations appauvries sont nulle part à l'abri de l'insécurité alimentaire (Broussard, Joseph et Thompson, 2012 ; Hamelin, Beaudry et Habicht, 1998 ; Hamelin, Beaudry et Habicht, 2002 ; Kochuyt, 2004 ; Tucker, Huff, Tsiazonera, Tombo, Hajasoa et Nagnisaha, 2011). Par exemple au Canada, le nombre de familles ayant recours aux banques alimentaires ou aux cuisines collectives augmente sans cesse, même dans les grandes villes, comme Toronto (Fridman et Lenters, 2013). Aucune population n'est donc à l'abri de l'insécurité alimentaire, même dans des endroits considérés riches comme le Canada et ses grandes moyennes ou petites villes. Pour réduire cette insécurité, les populations concernées mettent en place un ensemble de stratégies visant à assurer leur survie alimentaire. L'une de ces stratégies, celle des cuisines collectives, a fait l'objet de beaucoup de travaux scientifiques, surtout sur des exemples venant d'Amérique du Sud et du Québec. Elles sont souvent confondues avec d'autres types d'aides alimentaires comme les soupes populaires ou les banques alimentaires. Cependant, il existe des différences notables entre ces programmes. Il convient donc de définir ce qu'est une cuisine collective et d'analyser ses origines, son fonctionnement et son utilité pour la société.

Dans ce chapitre, nous allons d'abord faire un tour d'horizon des écrits au sujet des cuisines collectives. Nous allons décrire leurs origines, leur organisation et leur fonction dans les communautés où elles sont implantées. Ensuite nous allons présenter l'existence de programmes alimentaires communautaires similaires dans certaines communautés inuit de l'Arctique canadien. Nous terminons ce chapitre par notre problématique, qui comprend la formulation de la question de recherche et l'établissement d'une hypothèse.

1.1 État des connaissances

1.1.1 Genèse du concept de « cuisine collective »

La cuisine collective est un phénomène qui a pris de l'ampleur au cours des dernières décennies. Alors qu'elle n'était qu'une activité spontanée au début, elle s'est rapidement développée en une organisation plus structurée qui a connu du succès dans plusieurs pays. Afin de mieux comprendre l'arrivée des cuisines collectives au Québec et au Nunavik, nous allons consacrer cette partie aux origines historiques de ce phénomène.

1.1.1.1 L'Amérique du Sud

D'après Fréchette (1997), les cuisines collectives trouvent leur origine dans certains pays de l'Amérique du Sud. Même si on retrouve des exemples similaires en Inde et aux Philippines, les cuisines collectives de l'Amérique du Sud, notamment celles du Pérou et de la Bolivie, sont souvent les plus connues car le phénomène y a pris rapidement de l'ampleur et s'est répandu au niveau international (Fréchette, 1997).

Selon Maarten (2001), le tout a commencé avec un mouvement activiste au Pérou, plus spécifiquement à Lima et à Callao, dans les années 80. Il s'agissait de femmes activistes qui voulaient mettre en avant la détérioration des conditions économiques et l'augmentation du risque d'insécurité alimentaire dans les ménages à revenus modestes (Maarten, 2001). La plupart des femmes qui ont participé aux cuisines collectives en Amérique du Sud à l'époque étaient des activistes communautaires, c'est-à-dire des femmes fortement engagées – et parfois même des leaders – dans les activités communautaires (Schroeder, 2006).

Le contexte social dans lequel les cuisines collectives du Pérou ont pris naissance était marqué par une grande pauvreté de la majorité de la population péruvienne (Fréchette, 1997). À cette époque, l'économie informelle était non seulement un

mode de vie pour les Péruviens, mais aussi et surtout un mode de survie. Les mouvements communautaires de l'époque montrent que les Péruviens voulaient s'impliquer dans le but de participer au développement des communautés locales et ainsi combattre les problèmes d'emploi, d'éducation, d'alimentation, de logement et de santé. Les premières cuisines collectives de l'époque portaient le nom de *comedores comunales* et s'inspiraient principalement des traditions ancestrales inca de solidarité et de vie communautaire (Fréchette, 1997). Jadis, les liens de solidarité étaient déjà bien établis et les repas organisés de façon communautaire étaient une pratique commune dans les communautés locales. Ils représentaient des coutumes importantes pour la population péruvienne. L'appellation et la forme des cuisines collectives ont changé avec le temps, de sorte qu'aujourd'hui on parle plutôt de *comedores populares* pour désigner l'ensemble des cuisines collectives en Amérique du Sud (Fréchette, 1997).

Les cent premières cuisines collectives ont été établies en 1978 en Amérique du Sud : des femmes ont organisé et créé des groupes de cuisine pour préparer des repas pour les membres du groupe et pour leurs familles. Ces groupes ont souvent été encouragés par les curés de la commune et par les travailleurs communautaires (Maarten, 2001). Sur le plan socio-économique, les cuisines collectives au Pérou ont été créées principalement dans le but de résister à l'inflation et à la montée du chômage, en somme à la crise économique qui régnait dans les années 80 (Schroeder, 2006).

D'après Maarten (2001), les principaux objectifs des mouvements de cuisines collectives à Lima et à Callao étaient de réduire les coûts de l'alimentation quotidienne au niveau familial, de maintenir des niveaux minimaux de la qualité alimentaire et de permettre aux femmes de consacrer davantage de temps à des activités qui génèrent un revenu. Beaucoup de femmes ont rejoint les cuisines collectives à cause de leurs préoccupations au sujet de la sécurité alimentaire de leurs familles et surtout pour réduire les dépenses destinées à la nourriture. À côté de cela, les cuisines collectives ont permis aux femmes de développer leur sens de l'organisation, leur connaissance des règles d'hygiène et leur talent culinaire tout en ayant la possibilité d'offrir à leur famille un repas à bas prix

(Schroeder, 2006).

De manière générale, on peut dire que les cuisines collectives portent leurs fruits. D'une part, elles ont eu des impacts positifs en termes de réduction de l'insécurité alimentaire dans les ménages. Même si les cuisines collectives ont débuté en tant que mouvements de base, elles contribuent aujourd'hui fortement à la réduction de l'insécurité alimentaire dans les ménages à risque et à une amélioration de l'alimentation. D'autre part, les cuisines collectives ont contribué au développement des habiletés sociales des femmes et ont valorisé leur statut social au sein de la communauté et de leur famille (Maarten, 2001). Les femmes qui participent aux groupes de cuisine (« *sócias* ») affirment avoir développé une meilleure estime de soi en raison de la contribution directe qu'elles font au bien-être de leurs familles et de leurs communautés (Maarten, 2001). À côté de cela, elles disent avoir développé du leadership ainsi que des aptitudes de gestion et d'organisation. Ainsi, en plus d'avoir permis aux femmes de cuisiner ensemble des repas à bas prix, les cuisines collectives en Amérique du Sud sont devenues des endroits où les femmes ont pris du pouvoir (Schroeder, 2006).

L'expérience des cuisines collectives du Pérou a fait écho au Québec en raison des échanges nombreux entre les femmes activistes du Pérou et du Québec à la fin des années 80 (Fréchette, 1997).

1.1.1.2 Le Québec (Canada)

Les premières cuisines collectives du Québec ont vu le jour à Montréal, plus précisément dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, au début des années 80. D'après Fournier (1998), les cuisines de la province de Québec ont trouvé leur inspiration notamment dans les cuisines collectives de l'Amérique du Sud. Les pionnières à l'époque étaient deux sœurs qui ont décidé de mettre en commun argent et temps ainsi qu'idées et réflexions pour organiser une nouvelle activité sociale : cuisiner ensemble. C'était leur stratégie pour remédier aux problèmes et soucis quotidiens entourant l'alimentation et une façon d'avoir la possibilité de faire des choix alimentaires malgré un budget limité (Fournier et Provost, 2000).

Les sœurs achetaient des produits alimentaires et se réunissaient dans la cuisine de l'une d'entre elles pour préparer les aliments. Elles ont commencé par se rencontrer une fois par mois et à cuisiner environ une vingtaine de repas pour leurs familles (Fournier et Provost, 2000). Cette activité a commencé à susciter l'intérêt des intervenantes du Carrefour familial Hochelaga-Maisonneuve et d'autres institutions. Celles-ci ont alors encouragé les deux sœurs à partager leurs expériences avec d'autres femmes du quartier (Chevrier, Lauzier, Marcoux et Roberge, 2005).

Ainsi, selon Fournier et Provost (2000) de plus en plus de femmes ont commencé à participer à cette activité communautaire et à y trouver du plaisir. Des rencontres avec les intervenantes du Carrefour familial Hochelaga-Maisonneuve ont fait augmenter l'intérêt envers un projet de cuisine collective. Les objectifs de la première cuisine collective au Québec étaient de combattre la faim et la pauvreté et de lutter contre l'exclusion sociale et les inégalités dans la société. Ainsi, les fondatrices du projet ont décidé de se concentrer principalement sur *l'empowerment individuel* des participantes[1] et sur l'autonomie alimentaire dans la cuisine collective. Cela veut dire qu'elles essayaient de mettre en valeur le savoir, les forces, le potentiel et les expériences des participantes afin que celles-ci puissent se prendre en main et contribuer à une activité concrète et commune (Fournier et Provost, 2000).

Par la suite, un nombre grandissant de groupes de cuisines ont été mis sur pied jusqu'à ce qu'en 1990 ces groupes se sont réunis en une seule association qui porte encore aujourd'hui le nom de « Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) » (Fournier et Provost, 2000). Cette association rassemble à ce jour 1382 cuisines collectives au Québec et offre à ses membres des formations, des cours sur l'établissement d'une cuisine collective, des services d'accompagnement (RCCQ, 2016).

---

[1] Par souci de simplicité, nous avons choisi d'utiliser le genre féminin partout à travers ce mémoire, étant donné que la majorité des participantes, coordinatrices et animatrices des cuisines collectives sont des femmes, autant dans la littérature que dans nos observations sur le terrain. Cela n'exclut toutefois pas la possibilité que des hommes participent à ces initiatives.

1.1.2 Définitions et caractéristiques

Après ce survol historique, arrêtons-nous à présent sur quelques définitions au sujet de la cuisine collective afin de mieux comprendre ce concept.

Lucie Fréchette (2000) définit la cuisine collective comme « un regroupement de personnes autour d'une activité principale, à savoir la production de repas pour elles et pour leur famille » (2000, p. 17). Ces regroupements, qui fonctionnent selon le principe du bénévolat et de l'entraide, rassemblent des individus avec des besoins et un but communs. (Fréchette, 2000).

Le but commun des participantes des cuisines collectives est de satisfaire des besoins alimentaires de base par l'intermédiaire d'un travail en groupe (Fréchette (1997). Fournier, Provost et Goudreault (1998) avancent que l'initiative des cuisines collectives peut être considérée comme une stratégie de lutte contre la misère et l'insécurité alimentaire qui se base sur le savoir-faire et les compétences des personnes qui y participent.

Plusieurs auteurs soulignent toutefois que les cuisines collectives se distinguent des programmes d'aide alimentaire, car elles ne partagent pas leur objectif premier qui est le dépannage alimentaire.

D'après Mongrain (1997), les cuisines collectives peuvent être caractérisées comme une alternative aux soupes populaires et aux banques alimentaires, puisqu'elles n'ont pas le même objectif que ces programmes. Selon Fournier et Provost (2000), une cuisine collective ne répond pas à des besoins urgents, car une personne qui y participe doit avoir acquis au moins un logement et une certaine sécurité dans sa vie. Ainsi, plutôt que d'offrir une assistance directe, les cuisines collectives donnent la possibilité aux personnes de se prendre en main elles-mêmes et de régler leur problème alimentaire en participant à une activité commune (Mongrain, 1997). Fréchette (2000) ajoute que ces initiatives « réintroduisent une identité d'acteur chez les gens que l'utilisation de services caritatifs ou de soutien public cantonnait dans une statut d'assistés » (p. 10).

Plutôt que d'être les bénéficiaires d'une aide extérieure, les participantes s'unissent dans un but commun et élaborent des stratégies pour le réaliser. En effet, les cuisines collectives sont marquées par un soutien mutuel entre les participantes. Selon Fréchette (2000), il existe deux types de soutien qui constituent la base des activités dans les cuisines collectives : le soutien matériel et le soutien émotif. Le soutien matériel, qui se rapporte aux activités de production des repas et au fait de pouvoir réduire les dépenses alimentaires, peut être considéré comme l'élément qui amène les personnes à participer aux cuisines collectives. Le soutien émotif représente pour sa part les relations solidaires qui se forment entre les individus.

Pour plusieurs auteurs, ce soutien permet également aux participantes de mettre en valeur leurs connaissances. Les membres travaillent dans le respect mutuel et leurs compétences en tant que cuisiniers, gestionnaires, planificateurs et négociateurs sont reconnues et valorisées (Mongrain, 1997). D'après Fournier et Provost (2000), la cuisine collective donne la possibilité de mettre en valeur leurs savoirs et leurs acquis en lien avec la vie domestique. Les participantes peuvent ainsi s'impliquer dans un travail commun qui est reconnu, respecté et valorisé par tout le groupe.

Tout cela suggère que les cuisines collectives offrent bien plus qu'une simple occasion de partager un repas. Les auteurs s'entendent pour dire que les conditions qui règnent dans les cuisines collectives créent un environnement propice aux rencontres et à la création de relations sociales. Selon Fréchette et Sénéchal (1997), les cuisines collectives permettent de réduire l'isolement et l'exclusion, de renforcer les liens sociaux et familiaux et de favoriser la réinsertion sociale des personnes exclues. De même, Mongrain (1997) constate qu'elles « brisent l'isolement, suscitent l'entraide et motivent les participantes dans leur désir de se prendre en main » (p. 82). En sortant l'activité de la cuisine du cadre familial et en l'intégrant dans la sphère communautaire, ces initiatives donnent la possibilité aux participantes de tisser des liens avec les membres de leur communauté, devenant ainsi ce que Mongrain appelle une « voie d'intégration à l'environnement social » (1997, p. 93).

La recension des écrits scientifiques nous montre que les cuisines collectives remplissent un rôle primaire, qui est de satisfaire des besoins alimentaires, et un rôle secondaire qui touche la création de relations sociales. Par l'intermédiaire des cuisines collectives, les participantes arrivent à réduire leur insécurité alimentaire, tout en travaillant dans un environnement de respect et d'entraide qui leur permet de tisser des liens avec les membres de leur communauté.

Après ce survol théorique sur le thème des cuisines collectives, tentons à présent de formuler notre propre définition. Une cuisine collective peut être définie comme un lieu de rassemblement de personnes qui participent à une activité commune visant à répondre à un besoin de base : la satisfaction des besoins au niveau alimentaire. Mais c'est également un lieu de rencontre qui permet aux participantes de briser l'isolement, de tisser des liens avec leurs pairs pendant qu'elles s'entraident pour mener à bien un travail qui est reconnu et valorisé par tout le groupe.

1.1.3 Fonctionnement d'une cuisine collective

Les définitions de la cuisine collective nous ont donné un survol général de ses caractéristiques et de sa portée. Il convient à présent de se pencher sur son fonctionnement, ses participantes et sa dynamique interne.

1.1.3.1 Population

Les cuisines collectives sont ouvertes à tous ceux qui veulent y participer. Or, selon Kalina et Leduc Gauvin (1995), les participantes sont en majorité celles chez qui la question « qu'est-ce qu'on va manger ce soir ? » déclenche de la panique. Ainsi, les cuisines collectives comptent parmi leurs membres réguliers des bas salariés, des étudiants, des chefs de famille monoparentale et des assistés sociaux. Les cuisines collectives offre à leurs participantes la possibilité d'économiser du temps et de l'argent en ce qui concerne l'alimentation, et elle tente de s'adapter aux besoins exprimés par les participantes (Kalina et Leduc

Gauvin, 1995).

Mongrain (1997) a pu constater que ce sont avant tout des femmes qui ont recours aux aides alimentaires pour se nourrir et nourrir leurs familles. De même, Fournier et Provost (2000) affirment que « les cuisines collectives sont une pratique sociale initiée par et pour des femmes. Il s'agit d'un lieu proche de l'univers domestique et donc de l'univers féminin » (2000, p. 196). Pour sa part, Fréchette (2000) affirme elle aussi que « les cuisines collectives regroupent surtout des femmes qui ont en commun une condition de vie marquée par des difficultés économiques et qui unissent leurs efforts pour contrer les conséquences qui en découlent sur le plan de la qualité de vie de leur famille » (2000, p. 36).

Ce sont pour la plupart des femmes d'âge moyen avec un niveau de scolarité peu élevé, des enfants, et des revenus qui dépendent de l'aide sociale, selon un échantillon de Fournier et Provost (2000). Les participantes diffèrent toutefois en ce qui concerne leurs besoins et leurs défis respectifs. Certaines connaissent des problèmes de famille ou des problèmes personnels alors que d'autres vivent plutôt des difficultés sur le plan matériel ou économique. De plus, la force et la stabilité du réseau social varient d'une personne à l'autre (Fournier et Provost, 2000).

En résumé, tandis que les cuisines collectives attirent majoritairement des femmes avec des caractéristiques sociales définies, elles n'excluent personne. Les cuisines collectives sont ouvertes à tous, peu importe l'origine, la couleur et les problèmes ou besoins de la personne. Dans la partie qui suit, nous allons explorer l'organisation d'une cuisine collective ainsi que les liens qui unissent les différents acteurs à l'intérieur de celle-ci.

1.1.3.2 Organisation et dynamique interne

Selon Fournier et Provost (2000), les cuisines collectives sont liées soit à un organisme autonome, soit à des organismes communautaires qui peuvent être

bénévoles ou publics. L'organisme autonome met les cuisines collectives au centre de ses intérêts alors que les organismes communautaires ont un éventail d'activités communautaires et bénévoles plus large. Fournier et Provost (2000) affirment qu'en général, ce rattachement à une institution particulière n'a pas d'incidence sur les règlements qui dictent le fonctionnement d'une cuisine collective. En effet, ce dernier est similaire à celui d'une cuisine familiale, car l'atmosphère y est informelle, les règles y sont souples et il n'existe que peu de distance entre les responsables et les participantes.

D'après Fournier et Provost (2000), chaque cuisine collective, notamment dans la province de Québec, comprend trois groupes d'acteurs : les animatrices ou bénévoles, les participantes et les coordinatrices. Les animatrices sont les personnes qui supervisent les différentes tâches dans la cuisine, qui s'assurent du bon fonctionnement et qui donnent des conseils aux participantes. Les coordinatrices sont les représentantes des cuisines collectives et sont responsables de l'administration de ce projet. Elles jouent un rôle central dans le fonctionnement des cuisines collectives et sont les seules à être payées pour leur travail. Elles n'adoptent pas de rôle dirigeant, mais se présentent plutôt comme des intermédiaires qui supervisent ou facilitent les relations entre les acteurs. Pour leur part, les participantes prennent part à l'activité principale qu'est la cuisine. Ce sont donc les personnes qui planifient les recettes et les menus, qui préparent les repas, qui s'occupent de la vaisselle et du ménage et qui ramènent les repas à la maison à la fin de la session de cuisine (Fournier et Provost, 2000).

Dans leur recherche, Fournier et Provost (2000) ont constaté que le déroulement des activités d'une cuisine collective se divise en quatre étapes : la planification, les achats, la journée de cuisson et l'évaluation. Il y a généralement deux grandes rencontres : l'une pour la planification des repas et de l'achat des aliments, et l'autre pour la cuisson. D'abord, les participantes choisissent les recettes, déterminent le nombre de portions et calculent le budget. La journée de cuisine a généralement lieu durant le jour et se déroule soit dans une salle communautaire, soit dans un sous-sol d'église. Le menu comprend habituellement une entrée (une soupe ou une salade), deux à trois plats de

résistance et un dessert. Chacun des membres participe aux tâches de vaisselle et au ménage de la cuisine. À la fin de la journée, les repas sont soit consommés par le groupe, soit séparés entre les participantes et rapportés à la maison. La dernière étape consiste en une réunion du groupe de cuisine qui vise à évaluer le déroulement de la rencontre, ainsi que les recettes et la dynamique pendant l'activité.

Pour rejoindre les personnes et les motiver à participer aux cuisines collectives, plusieurs types de médias sont utilisés (radio, journaux, annonces gratuites). Les obstacles majeurs pour les participantes sont la garde des enfants ou encore le transport, de manière que certains groupes de cuisine ont mis en place des mesures pour y remédier (Fournier et Provost, 2000).

En ce qui concerne la dynamique interne des cuisines collectives, mentionnons d'abord le plaisir qui entoure les activités communes. Selon Fréchette et Sénéchal (1997), le fait de prendre le temps de s'amuser et de rire ensemble, tout comme le fait de souligner les anniversaires des membres et les événements comme Noël ou Pâques, sont des caractéristiques des groupes de cuisine. De plus, une bonne animation fait des cuisines collectives un endroit amical et familial, plutôt qu'une école de cuisine, voire une usine de repas (Fréchette et Sénéchal, 1997).

Le caractère ludique des activités de cuisine aide à créer une ambiance de familiarité et de cohésion entre les participantes, que Mongrain (1997) décrit comme suit :

> Aussitôt les mains à la pâte, les artisanes s'interpellent d'une façon amicale et familière par leurs prénoms. Et, dépassant de loin l'ordre des échanges fonctionnels requis, une femme raconte la dernière blague apprise, une autre parle d'elle-même. De toute part, il y a échange d'anecdotes, de blagues, de confidences. Dès lors de la première activité cuisine, on penserait que tous ces individus se connaissent depuis belle lurette. (Mongrain, 1997, p. 91)

De plus, toujours selon Mongrain (1997), les cuisines collectives sont marquées par une ouverture vers l'extérieur qui s'exprime par l'inclusion de nouveaux

membres. Cette ambiance d'ouverture n'empêche toutefois pas la formation d'un sentiment d'appartenance au sein du groupe de cuisine. L'accueil de nouveaux membres est une occasion pour le groupe de définir son identité collective et une chance pour les participantes de déterminer leur rôle à l'intérieur de celui-ci. Ce processus crée une image collective et favorise la cohésion à l'intérieur du groupe de cuisine (Mongrain, 1997).

Ce sentiment d'appartenance, Fréchette (2000) le voit apparaître en lien avec l'activité de production : « la cuisine représente une activité d'autoproduction dont les retombées sont positives pour la personne, pour sa famille et pour le groupe qui la produit. Ce 'par nous et pour nous' engendre une fierté peu courante chez les membres qui consolide le sens de l'appartenance au groupe » (2000, p. 37).

Toujours au plan de la dynamique interne des cuisines collectives, soulignons enfin que la valorisation des participantes et le lien de confiance qui existe dans cet environnement peuvent mener à la création de relations affectives entre celles qui dirigent les cuisines collectives et celles qui y participent (Fréchette et Sénéchal, 1997). Le soutien mutuel basé sur la compréhension des besoins de chacun au sein du groupe de cuisine renforce les liens entre les acteurs à tel point qu'il se peut que les rôles deviennent interchangeables (Fréchette, 2000).

Nous pouvons conclure que le caractère informel de l'organisation des cuisines collectives permet un rapprochement entre les acteurs de celles-ci, basé sur la création de liens de confiance. Cette dynamique favorise l'émergence d'une ambiance de familiarité et d'un sentiment d'appartenance au sein du groupe. Après avoir analysé les bienfaits des cuisines collectives pour les participantes, regardons maintenant de plus près l'impact de ces initiatives sur leur communauté et la manière dont elles s'insèrent dans leur environnement social.

1.1.4 Impacts sur la vie en communauté

Nous avons établi que les participantes des cuisines collectives s'entraident mutuellement et travaillent vers un but commun. Lucie Fréchette va plus loin en affirmant que les cuisines sont un « lieu où l'on devient plus conscient de la façon dont fonctionne la société et un lieu où l'on envisage d'être un acteur collectif dans la mise en œuvre d'un projet social » (2000, p. 13). Ainsi, des individus issus de différents milieux sociaux, économiques et culturels se regroupent et deviennent des acteurs au sein d'une collectivité.

Selon Mongrain (1997), les cuisines collectives ne doivent pas être considérées comme une fin en soi, mais plutôt comme une voie qui ouvre des passages vers l'extérieur, dans les domaines économique, politique et social. Toujours selon l'auteure, elles constituent une porte d'entrée vers la communauté dans laquelle elles s'inscrivent. En effet, les cuisines collectives font un pont entre les associations et organisations par le biais des relations sociaux qu'elles maintiennent avec ces organismes, et elles facilitent l'inclusion des participantes à d'autres activités de la communauté. Les cuisines collectives servent donc en quelque sorte d'outil d'insertion sociale pour un grand nombre de participantes (Mongrain, 1997).

En outre, les cuisines collectives ne sont pas un endroit de « prescription de valeurs », mais plutôt un lieu de « production de valeurs » (Mongrain, 1997, p. 91). Elles peuvent prendre la forme d'une coopérative qui offre un encadrement et des manières de faire, mais qui n'impose ni des convictions, ni des normes ou des valeurs. Chaque individu apporte un ensemble de valeurs, d'idées et d'habiletés personnelles, et le partage avec le groupe. Ce dernier définit ainsi son propre cadre incluant les valeurs, idées et le savoir-faire de chaque participante (Mongrain, 1997).

Enfin, d'après Fournier et Provost (2000), les cuisines collectives apparaissent comme un modèle d'intervention de type communautaire, car elles encouragent les participantes à devenir des acteurs qui œuvrent au sein d'une collectivité. Ces initiatives s'attaquent à un problème sociétal, en l'occurrence la pauvreté, et

donnent des outils aux participantes leur permettant de se prendre en charge et d'agir sur ce problème (Fournier et Provost, 2000).

En terminant, il est important de mentionner quelques difficultés auxquelles les cuisines collectives sont confrontées au quotidien. Selon Fournier et Provost (2000), les freins majeurs au développement des cuisines collectives sont le sous-financement, le roulement parmi les coordinatrices et la participation irrégulière des membres. Fréchette et Sénéchal (1997) soutiennent qu'il est souhaitable pour les acteurs des cuisines collectives de diversifier leurs sources de financement plutôt que de dépendre d'un seul commanditaire. Il s'agit d'une stratégie qui vise à empêcher la mise en danger du financement pour les cuisines collectives. Les auteurs notent enfin que malgré les difficultés financières, les cuisines collectives demeurent en place, ce qui démontre la capacité des participantes de se débrouiller et leur volonté de se rassembler (Fournier et Provost, 2000).

En conclusion, les cuisines collectives n'ont pas seulement un impact sur l'individu au sein du groupe, mais également des effets sur la vie en communauté. D'un côté, les groupes de cuisine donnent la possibilité à leurs membres de créer des relations entre eux et de l'autre, ils permettent aux participantes de prendre conscience de leur rôle d'acteur au sein de la communauté.

1.1.5 Les programmes d'aide alimentaire dans l'Arctique canadien

Notre survol des cuisines collectives en Amérique du Sud et au Québec a fourni des clés de compréhension importantes au sujet de l'origine de ces initiatives et de leurs différentes fonctions. Étant donné que notre recherche s'inscrit dans le contexte des Inuit de l'Arctique canadien, il convient de présenter les recherches qui ont déjà été menées au sujet des types d'aide alimentaire qui existent dans ces régions.

Au cours des dernières décennies, les Inuit ont connu des changements significatifs au niveau de leur alimentation et de leur mode de vie (Inuit Tapiriit

Kanatami et Inuit Circumpolar Council, 2013). Autrefois, les Inuit étaient nomades et vivaient essentiellement de la chasse et de la pêche. Ils dépendaient entièrement de leur milieu naturel (Parent, Desjardins et Normand, 2003). La sédentarisation, c'est-à-dire la construction de communautés permanentes pour les populations nordiques, a introduit des changements importants dans le régime alimentaire des Inuits (Duhaime, Chabot, Fréchette, Robichaud et Proulx, 2004 ; Duhaime, 2002). L'établissement d'une économie de marché a permis de créer de nouveaux emplois et d'importer de la nourriture commerciale afin de garantir une sécurité alimentaire (Duhaime, 2002). Ce modèle économique a toutefois obligé les producteurs locaux à abandonner leur travail coutumier pour aller occuper des emplois que l'économie moderne a introduits dans leur société. Cependant, cette économie salariale n'a pas permis un accès équitable à la richesse, causant ainsi du chômage et un accès restreint à la nourriture (Duhaime, 2002).

En d'autres mots, cette évolution a provoqué l'insécurité alimentaire. On peut parler de sécurité alimentaire lorsque tout le monde peut se permettre d'avoir accès à une alimentation suffisante, saine et nutritive afin de mener une vie équilibrée et en santé (FAO, 2015). Son opposé, l'insécurité alimentaire, existe lorsqu'un certain nombre de personnes ont un accès limité à une alimentation suffisante, nutritive et équilibrée. De nos jours, les communautés inuit de l'Arctique canadien font face à une disponibilité limitée des ressources alimentaires, d'une part à cause d'un accès restreint à la nourriture traditionnelle dû aux changements et d'autre part à cause des prix trop élevés de la nourriture commerciale (Duhaime, Bernard et Halley, 2008 ; Lawn et Harvey, 2001).

Des recherches scientifiques ont montré que l'insécurité alimentaire s'est installée progressivement dans l'Arctique canadien et qu'elle persiste jusqu'à aujourd'hui. Selon Statistique Canada (2009), trois enfants inuit sur dix, âgés de six à quatorze ans, ont déjà connu des périodes de faim dans leur vie. Au Nunavut par exemple, 56% de la population inuit a déjà vécu l'insécurité alimentaire, dont 39% sont des enfants (Beaumier et Ford, 2010 ; Statistique Canada, 2009). Au Nunavik, 33% des enfants ont déjà connu la faim à un moment donné de leur vie

(Statistique Canada, 2009). L'isolement des communautés inuit, un taux de chômage et un coût de la vie élevés sont parmi les raisons qui expliquent cette réalité (Beaumier et Ford, 2010). Un autre élément important de l'insécurité alimentaire chez les Inuit est le changement climatique qui a un impact sur les activités de chasse et de pêche et restreignent ainsi l'accès à la nourriture traditionnelle (Inuit Circumpolar Council, 2012). En réponse à ces défis, des communautés nordiques ont décidé de mettre sur pied des programmes alimentaires communautaires (Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012).

Au Nunavut, ces programmes incluent des cuisines collectives, des soupes populaires et des banques alimentaires. À Iqaluit, on retrouve des cuisines collectives et un centre communautaire appelé « Tukisigiarvik Friendship Centre ». Celui-ci offre un soutien aux personnes ayant des problèmes de santé, familiaux ou concernant la nourriture, et les aide à trouver des solutions à leurs problèmes (Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012 ; Lardeau, Healey et Ford, 2011). De plus, il offre quotidiennement de la nourriture locale ou traditionnelle ainsi que de la nourriture commerciale. Les recherches menées au Nunavut par Ford, Lardeau et Vanderbilt (2012) montrent que les programmes alimentaires communautaires procurent un service important pour le développement de la sécurité alimentaire dans les ménages inuit. Les participantes des cuisines collectives et du centre communautaire Tukisigiarvik affirment également que ces initiatives offrent bien plus que de la nourriture : elles offrent un lieu sécuritaire qui leur permet d'augmenter leur sentiment de bien-être et de réduire leur anxiété par rapport à la faim (Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012). D'autres y trouvent un lieu d'écoute et de soutien dans des périodes difficiles (Lardeau, Healey et Ford, 2011).

Dans les Territoires du Nord-Ouest, les chercheurs Ford, Lardeau, Blackett, Chatwood, et Kurszewski (2013) ont découvert que des programmes alimentaires comme la banque alimentaire sont largement utilisés. Les mêmes chercheurs ont constaté que les utilisateurs sont principalement des femmes inuit entre 35 et 64 ans, qui sont sans emploi et souvent sans éducation scolaire supérieure. De plus, les personnes qui se servent le plus des programmes alimentaires vivent souvent

en situation d'insécurité alimentaire chronique (Ford, Lardeau, Blackett, Chatwood, et Kurszewski, 2013 ; Beaumier et Ford, 2010). Finalement, des chercheurs ont observé que les programmes alimentaires communautaires restent une source d'alimentation très importante pour les personnes dans le besoin, car selon l'analyse des résultats, ces programmes offrent quotidiennement de la nourriture et parfois même un hébergement pour les sans-abris (Ford, Lardeau, Blackett, Chatwood, et Kurszewski, 2013).

Nous savons maintenant qu'il existe différents programmes d'aide alimentaire pour lutter contre l'insécurité alimentaire, notamment au Nunavut et dans les Territoires Nord-Ouest. Mais que savons-nous au sujet de l'existence de ces initiatives au Nunavik ? Quels types de programmes y sont en fonction et pour quels motifs ? C'est dans le but de trouver des réponses à ces questions que nous avons décidé d'effectuer notre recherche empirique dans cette région. La problématique qui suit nous servira de guide tout au long de ce projet de recherche.

1.2 Problématique de recherche

Notre recension des écrits scientifiques nous a appris que les cuisines collectives ont une fonction sur le plan social et relationnel en plus de jouer un rôle alimentaire. Peu d'attention a été portée aux cuisines collectives et à leur fonctionnement dans le milieu autochtone. Alors que des chercheurs ont analysé différents programmes d'aide alimentaire dans le contexte nordique, soit au Nunavut et dans les Territoires du Nord-Ouest, ils ne s'attardent que peu sur les cuisines collectives. De plus, ces recherches se concentrent sur la fonction d'aide alimentaire de ces initiatives, et non pas sur leur fonction sociale dans la communauté.

Dans ce mémoire, nous voulons combler une partie de ce manque de connaissances en analysant la place et la fonction des cuisines collectives dans un contexte autochtone particulier, soit celui des Inuit du Nunavik. La question

de recherche qui nous servira comme fil conducteur dans ce projet de recherche est la suivante : *Quelle est la fonction sociale de la cuisine collective chez les Inuit du Nunavik ?*

Nous posons comme hypothèse que la fonction sociale des cuisines collectives est d'agir en tant qu'institution de socialisation qui renforce le lien social entre les individus et leur société, en nous basant sur des concepts développés par Durkheim dans son œuvre *De la division du travail social*. Pour vérifier cette hypothèse, nous avons décidé d'effectuer une recherche empirique dans deux communautés au Nunavik. Nous allons à présent établir un cadre théorique qui permettra d'approfondir quelques notions sociologiques en vue d'orienter nos travaux.

II. CADRE THÉORIQUE

Introduction

Les notions théoriques que nous allons présenter dans ce chapitre nous fournissent des clés d'analyse sociologique du phénomène des cuisines collectives. Le premier concept théorique que nous allons présenter est le lien social. À cette fin, nous avons choisi de nous baser sur la théorie holiste d'Émile Durkheim et son œuvre *De la division du travail social*. La théorie de l'un des fondateurs de la sociologie moderne nous a paru pertinente, car elle aborde le concept du fondement du lien social qui fournit des repères pour analyser la fonction sociale d'une institution telle que la cuisine collective. De plus, les idées développées par Durkheim ont une portée telle qu'elles s'appliquent encore à des réalités que l'on observe aujourd'hui. Avant d'aborder les idées de Durkheim, nous avons choisi de présenter brièvement la théorie de Victor Scardigli sur les trois ordres de la société, en nous basant sur son œuvre *La consommation, culture du quotidien*. Nous avons choisi cet auteur, car sa théorie nous permettra d'avoir une vue globale sur l'organisation de la société inuit et de déterminer ainsi la place de la cuisine collective dans celle-ci.

2.1 Victor Scardigli : Les trois ordres sociaux

Dans son ouvrage *La consommation, culture du quotidien* (1983), Scardigli propose une vision de la société selon laquelle chaque individu est en relation avec un groupe social qui a une organisation particulière et des valeurs spécifiques. Autrement dit, chaque individu suit un mode de vie qui constitue une sorte d'ordre de tous les éléments enseignés et mis à disposition par le cadre sociétal. Cela fait de l'homme un être sociétal. Tous les individus appartenant à une même société suivent une même logique et c'est cette structure que Scardigli désigne d'ordre social ou sociétal.

Devant les innombrables types de sociétés qui existent dans le monde, Scardigli propose de regrouper leurs structures selon trois ordres : l'ordre culturel, l'ordre politique et l'ordre économique. Pour l'auteur, le mot *ordre* « marque l'existence d'une règle souveraine qui guide tous les gestes de la communauté, d'une autorité absolue qui s'impose à tous les sujets de l'empire » (1983, p. 17). L'auteur donne l'exemple de l'ordre économique qui a le pouvoir absolu sur les sociétés modernes. Pourtant, cela ne veut pas dire que tout le monde souscrit à cet ordre. Dans chaque société, il existe des groupes partisans de l'ordre prédominant et des groupes rivaux.

Selon Scardigli (1983), toute société tente de préserver l'ordre en place en veillant à ce que ses règles soient respectées. Une société met tout en oeuvre afin d'éviter que des groupes rivaux mettent en péril l'ordre social et provoquent le passage à un autre ordre social. L'auteur explique que le changement d'ordre met en danger l'ordre initial, car le passage d'une logique sociale à une autre demande toute une réorganisation des structures sociales et mène à un résultat incertain. Dans la partie qui suit, nous allons présenter en détail les caractéristiques de chacun de ces ordres.

2.1.1 L'ordre culturel

Conformément à Scardigli (1983), on retrouve l'ordre culturel avant tout dans les sociétés préindustrielles. L'auteur définit la culture comme « l'ensemble de structures, des gestes, des mentalités, des valeurs qu'une société se transmet de génération en génération » (1983, p. 22). Ainsi, dans une société où l'ordre culturel est dominant, ce sont les rites et les traditions qui caractérisent le fonctionnement de la société. Dans un tel type de société, le mode de vie des individus est donc entièrement marqué par les coutumes et traditions et la perpétuation de la culture est capitale dans ce type de société. D'après Scardigli (1983), ces particularités s'expriment à travers les institutions et les structures sociales de la société.

L'organisation du travail dans les sociétés d'ordre culturel présente trois caractéristiques fondamentales (Scardigli, 1983). Tout d'abord, la séparation des tâches se fait en fonction des genres et elle diffère d'une culture à l'autre. De plus, la division du travail confère un statut symbolique à certains métiers de la société traditionnelle. En d'autres termes, chaque individu a un rôle et se distingue donc symboliquement par celui-ci. Finalement, en ce qui concerne la fabrication d'objets spécifiques, la division du travail est presqu'inexistante. Ainsi, il n'existe qu'un seul spécialiste ou artisan dans chaque atelier qui produit ces objets (Scardigli, 1983).

D'après l'auteur, l'ordre politique et l'ordre économique n'ont qu'une place limitée dans la société où l'ordre culturel prédomine. Le principe du progrès est absent dans une telle société, car les individus vivent principalement de l'autoproduction. En d'autres termes, dans les sociétés d'ordre culturel, les groupes sociaux ne produisent et consomment que ce dont ils ont besoin. Certes, il existe des échanges entre les personnes, mais les échanges monétaires ne sont que peu répandus. Les notions de production et de consommation ne s'appliquent tout simplement pas dans ce type de société. Les individus des sociétés traditionnelles mènent donc un style de vie intégré, car « les activités d'un même individu sont peu dispersées, contrairement au mode de vie éclaté, en miettes, que nous connaissons en Occident aujourd'hui » (Scardigli, 1983, p. 29).

Selon la perspective occidentale, les sociétés d'ordre culturel vivent dans des conditions de vie arriérées, car elles pensent moins au développement économique ou politique (Scardigli, 1983). Cependant, cela ne signifie pas que ces sociétés sont moins importantes ou pertinentes que d'autres. D'après Scardigli, « les sociétés d'ordre culturel sont certes notre passé, mais elles peuvent fort bien être aussi notre devenir » (1983, p. 22). D'ailleurs, plusieurs sociétés industrialisées retrouvent peu à peu la valeur du mode de vie traditionnel (Scardigli, 1983).

2.1.2 L'ordre politique

D'après Scardigli, l'ordre politique peut être défini comme « la poursuite d'un projet de société meilleure » (1983, p. 31). Dans les sociétés réglées par cet ordre, l'accent est donc mis sur l'avenir et le progrès de la société. Par progrès, Scardigli n'entend pas le développement matériel, mais plutôt la mise sur pied d'un projet sociétal qui assure une meilleure vie en société.

L'auteur présente trois caractéristiques pour décrire les sociétés d'ordre politique. En premier lieu, les individus appartenant à ce type de société se dotent d'une structure en élaborant et en appliquant des lois afin d'assurer le bon fonctionnement de la société (Scardigli, 1983). Deuxièmement, la réalisation du projet de société part d'une volonté commune. En d'autres termes, pour se réinventer et progresser, la société cherche l'approbation de tous les individus afin d'assurer le bien-être collectif (Scardigli, 1983). Il faut préciser qu'il s'agit d'un projet sociétal non-matérialiste qui n'est pas animé par l'idée de profit. En dernier lieu, les sociétés d'ordre politique mettent l'accent sur la vie en communauté et l'action collective. Ainsi toutes les décisions concernant la vie en société sont prises par la collectivité (Scardigli, 1983). Cette façon de procéder crée une sorte de « grande famille », une « fraterntité », qui est marquée par la solidarité et la justice sociales (Scardigli, 1983, p. 32).

Par conséquent, les sociétés d'ordre politique peuvent être définies comme des sociétés qui sont à la recherche d'une égalité entre les individus (Scardigli, 1983). Aujourd'hui, on retrouve cet ordre avant tout dans les sociétés démocratiques, mais également au sein de groupes sociaux plus restreints, comme des communautés à l'intérieur d'une société, qui s'engagent dans un projet politique qui vise un changement à l'intérieur de la société (Scardigli, 1983).

Alors qu'il est facile de respecter la volonté de chaque individu au sein d'un petit groupe social, cet équilibre devient plus difficile à atteindre dans des groupes de plus grande taille (Scardigli, 1983). Dans des sociétés nombreuses, la création d'un consensus autour du projet sociétal devient extrêmement difficile et l'on voit apparaître une hiérarchie des pouvoirs. D'après Scardigli, « la réalité du pouvoir

est exercée par une petite minorité active d'individus. Mais ici le fondement de ce pouvoir ne résulte pas d'une légitimité héritée du passé, ni de la richesse ou de la compétence économique : il résulte de la proximité par rapport à l'idéal de société nouvelle que ces minorités estiment incarner » (1983, p. 35).

Les dirigeants du groupe minoritaire encouragent la population à travailler ensemble en vue de réaliser un projet sociétal basé sur une égalité de richesses et un niveau de vie qui puisse satisfaire les besoins de chacun. Afin d'atteindre cet idéal de société, le groupe minoritaire encourage la population à délaisser l'activité économique, car elle peut susciter des inégalités entre les individus et le désir d'augmenter le niveau des richesses (Scardigli, 1983). Cependant, la majorité de la population finit par abandonner l'idée de société prônée par le groupe minoritaire, car elle ne correspond plus à leurs ambitions et à leur image d'un meilleur mode de vie (Scardigli, 1983). Par conséquent, « l'activité économique, d'abord délaissée, redevient vite une priorité sociétale, et une réponse aux aspirations des individus, lassés d'attendre des lendemains meilleurs. L'ordre politique renoue ainsi avec l'éthique du labeur, engendrant des modes de vie de plus en plus difficiles à distinguer des sociétés d'ordre économique » (Scardigli, 1983, p. 35).

L'ordre politique est donc en quelque sorte un ordre intermédiaire, voire un « désordre transitoire » comme le formule Scardigli (1983), entre l'ordre culturel et l'ordre économique. Selon l'auteur, l'ordre politique s'institutionnalise, « il s'expose à la tentation permanente du retour à l'ordre culturel ; il n'y échappe qu'en se précipitant dans l'ordre économique » (Scardigli, 1983, p. 36). Dans cette situation d'instabilité, une société peut basculer soit vers l'ordre culturel, soit vers l'ordre économique. C'est alors que des mouvements révolutionnaires peuvent naître, et que les populations peuvent demander des réformes au niveau politique et économique. L'exemple de la révolution industrielle est une illustration d'un basculement vers l'ordre économique (Scardigli, 1983).

Ainsi, l'ordre politique apparaît comme une structure sociale instable et intenable. La tension entre les aspirations divergentes au sein de cette

organisation sociale provoque très souvent l'établissement d'un ordre économique, plutôt qu'un retour vers un ordre culturel (Scardigli, 1983).

2.1.3 L'ordre économique

Dans l'ordre économique, la valeur fondamentale est le progrès (Scardigli, 1983). Mais il ne s'agit plus de poursuivre l'idée du progrès sociétal inhérente à l'ordre politique. D'après Scardigli, « c'est désormais l'individu dont on recherchera le changement. On veut le rendre plus productif, l'enrichir, mais aussi épanouir ses aptitudes et ses goûts, le rendre plus heureux » (1983, p. 38). Le but absolu des sociétés d'ordre économique est d'arriver à l'idéal du bonheur matériel et l'accroissement des ressources matérielles devient donc une priorité (Scardigli, 1983). Dans l'ordre économique, le progrès passe par la « quête de l'abondance », c'est à dire la production et la consommation dans le but d'atteindre le bonheur matériel, tandis que dans l'ordre politique, on recherche le bonheur dans les relations sociales et on essaie d'établir une égalité au sein de la société afin d'atteindre le bonheur collectif.

Le mérite joue un rôle important dans les sociétés d'ordre économique, c'est-à-dire les sociétés industrialisées (Scardigli, 1983). Certains individus ont de meilleures capacités productives que d'autres, ce qui fait apparaître des différences entre les travailleurs dans l'appareil de production et confère aux plus performants un statut distinct dans la société. Au fur et à mesure que les sociétés d'ordre économique progressent, les exigences au niveau de la productivité augmentent. Dans les étapes finales de leur évolution, ces sociétés créent une hiérarchie entre les individus qui n'est plus basée sur la productivité, mais plutôt sur la possession de biens matériels et l'utilisation des services (Scardigli, 1983). Cela cause une accentuation des inégalités entre les individus, ainsi que le besoin grandissant de se distinguer des autres.

D'après Scardigli, dans les sociétés d'ordre économique, « le groupe n'a plus l'existence pleine, l'emprise totale sur ses membres, des sociétés traditionnelles. C'est l'individu qui fait le groupe et le défait ; il participe à de nombreux groupes à

la fois [...], ce qui signifie qu'il n'appartient vraiment à aucun » (1983, pp. 40-41). L'autarcie et le travail collectif visant à satisfaire les besoins du groupe ne sont donc plus au menu dans l'ordre économique. Cet ordre décide plutôt d'adopter une allo-satisfaction des besoins, ce qui veut dire que chacun travaille à la satisfaction de ses besoins individuels par le biais de la technologie et des échanges marchands, plutôt que par celui des échanges d'entraide et de partage qui caractérisent les sociétés traditionnelles (Scardigli, 1983).

Dans une société d'ordre économique, l'individu est confronté à un changement du système de valeurs (Scardigli, 1983). Alors que l'ordre culturel donne des repères aux individus basés sur les besoins collectifs et les valeurs morales, sociales et humaines du groupe, l'ordre économique oblige l'individu à devenir son propre guide dans la satisfaction de ses besoins. Ce n'est plus le groupe social qui détermine l'individu, mais l'individu qui s'autodétermine. Ainsi, l'image du groupe disparaît au rythme du progrès économique dans les sociétés modernes et postmodernes (Scardigli, 1983).

Dans ce type de société, « la culture n'est plus la société totale, elle se trouve reléguée au rang d'objet de consommation » (Scardigli, 1983, p. 39). Plutôt que d'être un repère pour les individus, les normes et les valeurs traditionnelles deviennent donc des produits destinés à la consommation. L'effacement des structures sociales traditionnelles et la propagation du progrès matériel marquent ainsi la fin de la société d'ordre culturel.

Ce survol de la théorie des ordres sociaux de Scardigli nous fournira des clés pour analyser la société inuit et la place des cuisines collectives à l'intérieur de celle-ci. Une autre théorie qui nous aidera à faire ce travail est celle de la division du travail social d'Émile Durkheim que nous allons décrire à présent.

2.2 Émile Durkheim : De la division du travail social

2.2.1 D'une solidarité mécanique à une solidarité organique

Au 19e siècle, Émile Durkheim, un des fondateurs de la sociologie moderne, constate que les individus tendent de plus en plus à s'autonomiser et à se différencier les uns des autres, ce qui met en péril la cohésion sociale (Paugam, 2008). C'est dans ce contexte qu'il décide d'écrire son œuvre phare *De la division du travail social*, où il fait un plaidoyer en faveur de la reconnaissance de la sociologie comme discipline qui a comme mission d'aider les sociétés à prendre conscience des liens qui les composent et d'éviter ainsi leur propre désintégration (Durkheim, 2013 [1893]). Dans son ouvrage, l'auteur développe un certain nombre de concepts pour rendre visibles les mécanismes qui lient les individus dans une société. Un des concepts principaux que l'auteur analyse dans ce livre est le lien social. D'après Akoun, « les liens sociaux sont ces formes de relations qui lient l'individu à des groupes sociaux et à la société, qui lui permettent de se socialiser, de s'intégrer à la société et d'en tirer les éléments de son identité » (1999, p. 307).

Durkheim (2013 [1893]) se questionne sur les fondements du lien social dans la société. Il constate que la raison pour laquelle un individu crée une relation avec un autre individu est qu'il voit dans celui-ci le complément de lui-même. En d'autres mots, deux personnes dissemblables s'unissent afin de se compléter mutuellement. Ainsi, d'après Durkheim, « deux êtres dépendent mutuellement l'un de l'autre, parce qu'ils sont l'un et l'autre incomplets » (2013 [1893], p. 25). Dans les relations ainsi créées, chaque individu joue un rôle en fonction de son caractère et échange avec les personnes qui constituent le groupe, créant ainsi un sentiment de solidarité (Durkheim, 2013 [1893]).

Parallèlement, l'auteur aborde la notion de la division du travail car elle est à l'origine de cette solidarité. Selon lui, la société n'est pas absolue, mais elle existe parce qu'elle répond à certains besoins qui sont des conséquences de la division du travail. Ainsi, il indique que la division du travail est à l'origine de la société (Durkheim, 2013 [1893]).

Si on analyse ce concept au niveau économique, la division du travail établit un certain ordre social et moral dans la société. Les individus se lient les uns aux autres pour compléter leurs efforts et deviennent de cette manière solidaires. Le fait d'être en groupe rend les individus plus forts que s'ils agissaient indépendamment (Durkheim, 2013 [1893]).

La théorie durkheimienne indique que l'accentuation de la division du travail crée des liens sociaux plus forts et plus nombreux, et cause ainsi une forte solidarité sociale et une cohésion de la société (Durkheim, 2013 [1893]). La solidarité sociale peut donc être considérée comme le fruit de la division du travail (Besnard, Borlandi et Vogt, 1993). Afin de vérifier si la solidarité sociale est vraiment la condition primordiale de l'existence de la société, Durkheim procède à une analyse des différents types de solidarité sociale : la solidarité mécanique et la solidarité organique.

Pour distinguer ces deux types de solidarités, Durkheim développe les concepts de conscience collective et de conscience individuelle. La conscience individuelle est composée des valeurs, croyances et idées propres à l'individu. Lorsque les individus partagent un certain nombre de ces valeurs, croyances et idées, ils créent une conscience collective. Selon Durkheim, c'est « l'ensemble des croyances et des sentiments communs à la moyenne des membres d'une même société [qui] forme un système déterminé qui a sa vie propre » (2013 [1893], p. 46). L'existence de cette conscience collective crée une solidarité sociale (Durkheim, 2013 [1893]).

La solidarité mécanique est caractéristique des sociétés traditionnelles qui disposent d'une faible division du travail. Au 19e siècle, ces sociétés étaient appelées « sociétés primitives » ou « société inférieures » (Delas et Milly, 2009). Dans ce type de sociétés, les individus se ressemblent fortement car ils partagent les mêmes croyances et sentiments (Ansart, 1999). C'est pourquoi la solidarité mécanique se nomme également la solidarité par similitudes (Durkheim, 2013 [1893]). Ce sont les mœurs et rites qui caractérisent la vie sociale des individus

dans cette société (Paugam, 2013). Dans ce type de société, le lien social entre les individus est très fort et la conscience des individus est très proche de la conscience collective. La conscience des individus disparaît pratiquement au profit d'une conscience collective (Durkheim, 2013 [1893]). « L'individu est en quelque sorte absorbé par le groupe », écrit Paugam (2013, p. 12).

À l'opposé, dans les sociétés à solidarité organique, il y a une forte division du travail car il existe une différenciation sociale importante entre les individus. Ce sont les sociétés modernes industrialisées qui fonctionnent selon les règles de cette solidarité (Delas et Milly, 2009). Chacun dépend du travail de l'autre et c'est ainsi que des liens se créent entre les individus (Ansart, 1999 ; Durkheim, 2013 [1893]). On peut retrouver un lien social fort dans ce genre de société, mais il ne se crée pas de la même manière que dans les sociétés à solidarité mécanique. Alors que dans ces dernières, les individus se rapprochent de manière naturelle, dans les sociétés à solidarité organique, c'est la société qui établit le lien social entre les individus (Delas et Milly, 2009).

Selon Durkheim (2013 [1893]), dans ce type de société, le lien social est le produit de l'interdépendance des individus dont chacun occupe une fonction sociale spécifique. Ainsi, « c'est la division du travail qui se substitue à la conscience collective pour assurer l'essentiel de la cohésion sociale » (Steiner, 1999, p. 107). En ce qui concerne la conscience collective, elle ne constitue donc qu'une faible dimension des consciences individuelles dans les sociétés à solidarité organique, en raison de la forte présence de la division du travail. D'après Durkheim, la diminution de la conscience collective dans les sociétés modernes est même une condition de la division du travail, car il faut que les individus soient libres et indépendants par rapport au groupe social afin que la division du travail soit réalisable (Paugam, 2013). Conformément à la théorie durkheimienne, le pouvoir de la division du travail et l'affaiblissement de la conscience collective sont une caractéristique typique des sociétés modernes (Durkheim, 2013 [1893] ; Steiner, 1999).

Dans son œuvre, Durkheim (2013 [1893]) ajoute que la division du travail comporte une valeur morale. Selon l'auteur, « est moral, [...] tout ce qui est source de solidarité, tout ce qui force l'homme à compter avec autrui » (Durkheim, 2013 [1893], p. 394). Étant donné que la division du travail exige la collaboration des individus, elle est une source de solidarité, et donc morale. La société étant basée sur la solidarité sociale, elle est également dotée d'une moralité.

Durkheim avance que dans la transition d'une société traditionnelle à une société moderne, la solidarité mécanique constituée de liens sociaux solides et d'une forte conscience collective donne lieu à une solidarité organique marquée par une forte division du travail social qui, lorsqu'elle est menée à son extrême, peut menacer la cohésion de la société (Durkheim, 2013 [1893]).

2.2.2 La force du lien social dans les sociétés

Outre la classification des deux types de solidarité sociale, Durkheim (2013 [1893]) met l'accent sur les liens sociaux et leur niveau d'intensité dans les différentes sociétés. Il veut aller plus loin dans son analyse et étudier l'impact des deux solidarités sur la cohésion de la société. Selon l'auteur, la loi de la complémentarité et de la coopération des individus fait en sorte que les liens sociaux entre les individus sont plus nombreux dans les sociétés à solidarité organique que dans les sociétés à solidarité mécanique. Or, qu'en est-il de leur intensité? Il est facile d'imaginer que les liens sociaux sont naturellement plus forts dans les sociétés traditionnelles que dans les sociétés modernes (Paugam, 2013). Mais Durkheim précise que ce n'est pas forcément le cas :

> On s'étonnera peut-être qu'un lien qui attache l'individu à la communauté au point de l'y absorber puisse se rompre ou se nouer avec cette facilité. Mais ce qui fait la rigidité d'un lien social n'est pas ce qui en fait la force de résistance. De ce que les parties de l'agrégat, quand elles sont unies, ne se meuvent qu'ensemble, il ne suit pas qu'elles soient obligées ou de rester unies, ou de périr. Tout au contraire comme elles n'ont pas besoin les unes des autres, comme chacun porte en soi tout ce qui fait la vie sociale, il peut aller la transporter ailleurs, d'autant plus aisément que ces sécessions se font généralement par bandes ; car l'individu est alors constitué de telle

> sorte qu'il ne peut se mouvoir qu'en groupe, même pour se séparer de son groupe. (Durkheim, 2013 [1893], pp. 123-124)

Dans les sociétés traditionnelles, les liens sociaux ne sont donc pas nécessairement immuables, car les individus sont libres de s'éloigner de leur groupe (Durkheim, 2013 [1893]). Mais alors que les liens à l'intérieur du groupe sont trop faibles pour empêcher des membres ou des groupuscules de s'en séparer, cela ne met pas en danger la cohésion sociale du groupe, parce que la conscience collective, que chaque individu porte en son sein, garde les liens intacts (Durkheim, 2013 [1893] ; Paugam, 2013).

Dans le cas des sociétés à solidarité organique, des mouvements du groupe peuvent aussi survenir. L'impact de ces mouvements sur la cohésion du groupe est toutefois plus important en raison des rapports d'interdépendance qui existent entre les individus (Paugam, 2013).

> Là où la société forme un système de parties différenciées et qui se complètent mutuellement, des éléments nouveaux ne peuvent se greffer sur les anciens sans troubler ce concert, sans altérer ces rapports, et, par suite, l'organisme résiste à des intrusions qui ne peuvent pas se produire sans perturbations. (Durkheim, 2013 [1893], p. 124)

Ainsi, dans un contexte d'interdépendance des individus, le départ d'un des membres du groupe peut mettre en péril sa cohésion sociale. En effet, « perdre sa place dans un système d'interdépendances avancées constitue pour l'individu une épreuve particulièrement douloureuse. Elle signifie pour lui la perte de son utilité sociale » (Paugam, 2013, p. 17). Alors que les liens sociaux sont plus nombreux dans les sociétés à solidarité organique, leur intensité n'est pas nécessairement aussi forte que dans les sociétés à solidarité mécanique. Dans ces dernières, le lien social est plus fort entre les individus, car il est fondé mécaniquement au sein du groupe. C'est la proximité naturelle des relations qui garde la cohésion sociale du groupe dans des situations de mouvements et de changements (Durkheim, 2013 [1893]).

Durkheim prévient que les sociétés modernes font face à un danger, soit que les individus deviennent trop indépendants par rapport au groupe et se replient sur eux-mêmes (Paugam, 2013). Toutefois, malgré le développement de l'individualisme dans ce type de sociétés, l'individu conserve, à côté des liens nés de la complémentarité des rôles, les liens issus des valeurs et croyances communes de la société traditionnelle. Autrement dit, il garde en lui la morale collective tout en s'orientant vers la réalisation de soi (Paugam, 2013).

Durkheim, tout comme d'autres sociologues, notamment Fernand Tönnies et Max Weber, ont déjà rendu compte à leur époque de l'existence simultanée de deux logiques de cohésion de sociale à l'intérieur d'un même groupe, car les deux complètent la vie sociale de l'individu (Paugam, 2013). Selon Durkheim, le passage d'une société à solidarité mécanique vers une société à solidarité organique n'oblitère pas forcément les croyances et pratiques traditionnelles de la première. La solidarité mécanique réapparaît dans les sociétés modernes sous la forme notamment de groupes communautaires. Dans les deux cas, l'individu reste un produit de la société, même s'il s'individualise davantage dans les sociétés à solidarité organique (Paugam, 2013). Les deux types de solidarités répondent donc au même besoin des individus, mais parviennent à sa satisfaction de manière distincte (Durkheim, 2013 [1893]).

Pour Durkheim, la préservation du lien social dans les sociétés à solidarité organique est un enjeu important. Lorsque la division du travail favorise l'individualisation plutôt que la solidarité, la société se trouve dans un état d'anomie (Delas et Milly, 2009). Dans ce cas, les individus deviennent de plus en plus indépendants, car ils ont moins besoin du groupe, c'est-à-dire de la société, pour exister. Cela peut mener à un affaiblissement du lien social. L'auteur considère qu'une façon de renforcer le lien social est par le biais des institutions de socialisation. Ces institutions peuvent jouer un rôle d'intermédiaire entre la société et l'individu :

> « L'individualité et ses expressions telles que la propriété sont partie intégrante de toute société régie par la division du travail. Le problème est de les intégrer dans les intérêts de la solidarité. Les institutions régulatrices conçues par Durkheim sont des corps intermédiaires destinés à s'insérer entre l'État, qui représente la société dans son ensemble, et l'individu, y compris les associations privées dont il est membre. » (Besnard, Borlandi et Vogt, 1993, p. 54)

Ainsi, Durkheim propose des « arrangements institutionnels » qui pourraient concilier l'individu et la société en luttant contre les conséquences de désintégration de la division du travail (Besnard, Borlandi et Vogt, 1993 ; Delas et Milly, 2009). Dans les sociétés traditionnelles, les éléments qui maintiennent la cohésion sociale de la société sont par exemple l'église ou la famille (Delas et Milly, 2009 ; Paugam, 2013). Dans les sociétés modernes, ce sont des institutions comme l'éducation scolaire ou des corporations professionnelles qui favorisent l'établissement de liens sociaux et qui servent de structures d'intégration et d'encadrement des individus (Delas et Milly, 2009).

Conclusion

Déjà au 19e siècle, Durkheim constate que le passage des sociétés traditionnelles aux sociétés modernes fragilise le lien social. Le génie de Durkheim était de reconnaître ces tendances sociales à l'époque et de les formaliser d'une manière telle qu'on puisse encore les appliquer au contexte actuel. C'est ce que nous tenterons de faire, en étudiant les liens sociaux dans la société inuit du Nunavik.

III. CADRE MÉTHODOLOGIQUE

Introduction

L'objectif principal de notre recherche empirique est de dégager les comportements, les représentations et les expériences qui ressortent des relations et échanges entre les personnes à l'intérieur des cuisines collectives. Pour cela, nous avons envisagé d'interroger deux types de personnes : les participantes de la cuisine collective ainsi que les coordinatrices et animatrices de celle-ci. À travers l'observation directe et des entretiens semi-dirigés avec ces personnes, nous serons en mesure de comprendre le fonctionnement des cuisines collectives au Nunavik et de retracer leur genèse. De plus, ces analyses nous permettront d'avoir accès aux expériences des participantes et de scruter leurs comportements et leurs discours pour dégager les rapports sociaux qui rendent possible et qui font persister les cuisines collectives. Enfin, à l'aide de tous ces indicateurs, nous pourrons mesurer l'impact des cuisines collectives sur leurs communautés respectives.

3.1 Méthode de recherche

Dans le cadre de notre enquête de terrain, nous avons recours à la méthode qualitative, car l'objectif de notre recherche empirique est d'obtenir le point de vue des personnes interviewées sur le sujet abordé. D'après Patton (1990), la méthode qualitative consiste en trois types de collecte de données, à savoir les entrevues semi-dirigées, l'observation directe et les documents écrits. L'avantage d'une approche qualitative est qu'elle permet d'obtenir des informations des participantes au sujet de leurs expériences, opinions, sentiments et connaissances par rapport à l'objet étudié. Selon le même auteur, les chercheurs essaient d'intégrer les participantes dans leur collecte de données en effectuant leur recherche dans l'environnement où évoluent les personnes étudiées. Creswell (2003) soutient que cela permet au chercheur de développer un certain niveau de détails concernant les personnes ou situations étudiées.

Nous avons choisi la méthode qualitative de nature « empirico-déductive ». Selon Gauthier (2003), ce type de méthode permet au chercheur de confronter la construction théorique à une réalité particulière, c'est-à-dire de vérifier de manière empirique le problème de recherche.

3.2 Type d'étude

Notre projet de recherche consiste en une recherche exploratoire. Selon Aktouf, celle-ci « consiste souvent à explorer, à voir (dans le sens de se faire une idée) ce que les répondants choisis ont à exprimer sur un thème particulier » (1987, p. 88). Nous avons choisi l'approche exploratoire, car jusqu'à présent, le sujet des cuisines collectives n'a été que peu abordé dans le contexte du Nunavik étant donné le caractère récent de ces initiatives.

Notre projet de recherche est également une étude de cas, c'est-à-dire « une approche méthodologique qui consiste à étudier une personne, une communauté, une organisation ou une société individuelle » (Gauthier, 2003, p. 160). Selon Corbière et Larivière (2014), une étude de cas permet d'étudier un phénomène d'intérêt – le cas – dans son contexte naturel sans que celui-ci soit manipulé par le chercheur.

Selon Gauthier (2003), les études de cas comportent leur lot de forces et de faiblesses. L'intérêt de ce type d'étude, qui est surtout utilisé dans les recherches de type exploratoire, est qu'il « permet de comprendre et d'analyser un phénomène d'intérêt complexe, en profondeur, en tenant compte de son contexte » (Gauthier, 2003 ; Corbière et Larivière, 2014, p. 73). De nos jours, il existe bon nombre de phénomènes sociaux qui surviennent rapidement et il est difficile de mesurer leur impact sur la société. À ce titre, l'étude de cas et les techniques de la méthode qualitative, notamment l'observation directe et les entrevues semi-dirigées, sont pertinentes. En effet, grâce à leur approche inductive, elles permettent d'analyser de manière approfondie les phénomènes

sociaux difficiles à saisir et souvent négligés par la science ou mal expliqués par les théories existantes (Gauthier, 2003).

Cependant, l'étude de cas présente aussi quelques désavantages. D'après Gauthier (2003), un des inconvénients de l'étude de cas est qu'elle peut mal représenter la réalité du cas réel et mettre en cause la validité des résultats. C'est le cas par exemple lorsqu'un chercheur prend trop de liberté dans sa collecte de données et choisit de mettre l'accent sur certains discours de ses informateurs-clés parce que ceux-là soutiennent ses idées. La négligence de certains propos d'interlocuteurs risque de prétendre à la généralisation et de biaiser les résultats (Gauthier, 2003). Selon Corbière et Larivière (2014), une autre limite de l'étude de cas est qu'elle crée une grande quantité de données et que sa réalisation nécessite souvent un temps considérable.

Dans le cadre de notre recherche, nous étudions le fonctionnement des cuisines collectives dans deux des quatorze communautés du Nunavik et nous analysons leur fonction sociale dans les communautés respectives. Nous avons choisi ce type d'étude, car il nous permet de rendre compte d'un phénomène complexe qui n'a pas adéquatement été traité par les écrits scientifiques. En outre, nous avons eu recours à l'étude de cas puisque logistiquement, il serait difficile de faire une étude dans l'ensemble des communautés inuit du Nunavik, voire dans tout l'Inuit Nunangat. Enfin, notre objectif empirique étant d'analyser les expériences et perceptions des individus qui participent à la cuisine collective, il est nécessaire d'aller sur le terrain et d'étudier ce phénomène de manière approfondie en tenant compte de son contexte.

3.3 Collecte de données

Dans notre approche qualitative, nous avons créé deux guides d'entrevue (voir annexe I) comportant des questions ouvertes à destination de différents types de personnes. D'une part, nous destinons ces questions aux participantes de la cuisine collective, ce qui nous permet d'examiner leurs perceptions et les raisons qui les poussent à participer, et d'autre part, nous interrogeons les animatrices et

les coordonnatrices de la cuisine collective afin d'obtenir des informations sur le fonctionnement de celle-ci.

Il est important de préciser que les questions de nos guides d'entrevue ont été testées afin de vérifier leur pertinence. À ce titre, nous avons effectué une enquête de terrain pilote dans une cuisine collective de Beauport où nous avons réalisé quatre entrevues : l'une avec la directrice et la coordinatrice et les trois autres avec des participantes de la cuisine collective. Nous avons respecté les mêmes principes d'éthique qui s'appliquent dans le cadre d'une véritable enquête de terrain et nous avons cherché l'accord préalable des coordinatrices avant de participer à la cuisine collective. Même si nous sommes que le contexte et la population de notre recherche sont différents, cet exercice nous a permis de mieux préparer notre recherche empirique au Nunavik et de parfaire nos instruments de recherche.

Dans les parties qui suivent, nous allons présenter les éléments nécessaires pour mener à bien une collecte de données. Nous commençons par des explications entourant notre choix d'échantillon et nous poursuivons avec un exposé sur les différentes techniques et instruments de recherche qui nous ont servi dans notre recherche. Nous continuons avec un bref portrait socio-économique de notre champ d'application avant d'aborder notre méthode de recrutement des participantes. Nous terminons ce chapitre avec les principes d'éthique de la recherche.

3.3.1 Échantillonnage

Selon Giordano (2003), le chercheur qui adopte une méthode qualitative ne procède pas à une sélection aléatoire des participantes, mais il essaie plutôt d'obtenir une diversité de points de vue sur le sujet étudié à l'intérieur d'un échantillon.

Le type de recrutement que nous avons choisi est la méthode « boule de neige ». Cette méthode s'avère être la plus simple et la moins coûteuse pour effectuer une

recherche avec le type de population que nous envisageons interroger. Selon Johnston et Sabin, il s'agit d'une « méthode d'échantillonnage en chaîne qui s'appuie sur les recommandations des sujets de départ pour générer d'autres participants » (2010, p. 39). Quant à Handcock et Gile (2011), ce mode de recrutement a pour but d'augmenter la taille de l'échantillon en se servant des réseaux sociaux des personnes interviewées par l'équipe de recherche.

Dans le cadre de notre recherche, nous avons donc d'abord choisi un certain nombre de personnes au sein de la population cible, notamment les coordinatrices de la cuisine collective, et nous leur avons demandé de participer à nos entrevues. Ensuite, ces personnes nous ont référées à des participantes de la cuisine collective qui étaient pour la plupart des connaissances ou des proches, ce qui nous a permis d'inclure ces participantes dans l'enquête.

Notre échantillon est constitué de douze personnes inuit – six de Kangiqsualujjuaq et six de Kuujjuaq – âgées de 18 ans et plus, habitant dans les deux communautés respectives et participant de façon régulière aux activités de la cuisine collective de la communauté. L'échantillon contient également des coordinatrices et animatrices actuelles et anciennes des cuisines collectives.

3.3.2 Techniques et instruments de la recherche

En ce qui concerne les techniques de la recherche, nous avons utilisé l'observation directe et participante, et nous avons choisi l'entrevue semi-dirigée.

3.3.2.1 Observation directe et observation participante

De manière générale, l'observation est une technique de recherche qui permet au chercheur (l'observateur) de saisir le point de vue des personnes étudiées au sujet de leurs expériences de vie. (Giordano, 2003). D'après cet auteur, « la réalité est définie par la manière dont les membres de la collectivité créent du sens à partir de leur expérience au sein de cette communauté » (2003, p. 220).

Il existe deux types d'observation : l'observation directe et l'observation participante. Nous avons utilisé les deux approches dans notre recherche.

Selon Gauthier, l'observation directe « est utilisée pour cerner des situations sociales dont la dynamique, les processus et les composantes sont à découvrir » (2003, p. 274). Dans cette démarche, il s'agit de décrire de façon exhaustive toutes les composantes (lieux, objets, personnes, groupes, événements) d'une situation sociale donnée. C'est une approche objective qui a des fins purement descriptives et se base sur des données qualitatives. Cependant, il faut préciser que l'approche de l'observation directe peut également porter sur des données quantitatives. En effet, elle peut prendre en compte un grand nombre d'éléments dans une situation donnée (nombre de participantes, types de participantes, âge, etc.). Dans ce cas, le chercheur procède à une observation sélective, c'est-à-dire il regroupe toutes les caractéristiques du groupe dans des catégories distinctes afin de faciliter leur interprétation (Gauthier, 2003).

Le chercheur qui se joint en tant qu'observateur au groupe de personnes à étudier essaie d'éviter de perturber le déroulement « normal » des activités. Il doit garder une certaine distance par rapport à la situation observée pour mieux appréhender le réel. Cependant, il est évident qu'une telle observation aura un impact sur les sujets observés. Ces derniers décident s'ils font confiance à l'observateur et s'ils souhaitent s'ouvrir à lui pour parler de leur vécu et de leurs actes (Gauthier 2003). Le chercheur doit donc veiller à tenir compte des intérêts des sujets qu'il observe, de façon à être perçu par ceux-ci comme une personne « à la fois sensible, documentée, réaliste et nuancée » (Gauthier, 2003, p. 280).

L'observateur doit lui-même définir son rôle, le but étant d'observer les éléments de la manière la plus exhaustive et fiable qui soit, tout en respectant les principes d'éthique (Gauthier, 2003). Étant donné que le chercheur vise à recueillir des données sur une situation connue par les observés, il doit se présenter en tant que « demandeur » auprès de ces personnes. L'observateur doit ainsi s'adapter à son terrain de recherche et aux sujets observés. La présentation de la recherche aux acteurs observés doit se faire de manière « exhaustive, claire, véridique et

neutre » (Gauthier, 2003). Selon l'auteur, cela signifie que la description de la recherche ne doit omettre aucune information afin de garder le lien de confiance entre l'observateur et les observés. La neutralité de l'observateur joue un rôle important dans la recherche parce qu'elle lui permet de mener une observation pertinente et objective. Le chercheur ne doit pas prendre la partie d'une personne ou d'un sous-groupe. La recherche doit être claire, c'est-à-dire qu'elle doit être présentée aux acteurs d'une manière simple et dans un langage compréhensible. Enfin, le chercheur doit garantir l'anonymat des répondants et s'engager à ce que la recherche ne divulgue pas de fausses informations au sujet de leur vécu et de la situation étudiée (Gauthier, 2003).

Quant à l'observation participante, cette approche ne consiste pas à simplement décrire les éléments d'une situation sociale. Elle met plutôt l'accent sur le « sens », l' « orientation » et la « dynamique » du milieu observé, et permet de comprendre l'objet d'étude de manière plus complète (Gauthier, 2003).

Patton (1990) soutient que le chercheur observe les activités et interactions dans l'environnement étudié et s'intègre lui-même dans ces activités en tant que « participant-observateur ». Dans son rôle d'observateur, le chercheur échange avec les personnes observées au sujet de leurs expériences et perceptions, et il prend des notes par rapport à ce qu'il observe. Il utilise l'intersubjectivité pour appréhender le réel plutôt que la distanciation comme c'est le cas dans l'observation directe (Patton, 1990).

Giordano (2003) affirme que la relation observateur-observé reste toujours un élément important dans toute démarche d'observation. Ainsi, dans le rôle de « participant-observateur », le chercheur essaie d'emblée de forger une relation de confiance avec les personnes observées afin que celles-ci partagent leurs expériences et perceptions. D'après le même auteur, il s'agit d'une étape primordiale qui doit précéder la présentation des grandes lignes du projet de recherche. Enfin, il est important que les sujets observés comprennent la recherche. Ainsi le chercheur doit l'expliquer dans un vocabulaire simple et accessible à tout le monde (Giordano, 2003).

Dans le cadre de notre recherche, nous avons eu recours aux deux types d'approches. Nous avons toutefois penché davantage vers l'observation participante, car elle s'est avérée plus adaptée au contexte de notre recherche. En effet, nous avons pris part aux activités de la cuisine collective, ce qui nous a permis d'établir un contact direct avec les participantes et coordinatrices, et de créer un lien de confiance avec elles. Notre implication dans le milieu de la cuisine collective et notre interaction avec les interlocutrices nous ont aidé à saisir tous les détails de son fonctionnement et a facilité la démarche de recrutement des personnes pour les entrevues.

Dans les approches d'observation, le chercheur peut se servir de différents outils pour faire état de ses observations (Gauthier, 2003). Dans le cadre de notre enquête de terrain, nous avons choisi de tenir un journal de terrain dans lequel nous avons consigné toutes les expériences vécues lors de notre séjour dans les deux communautés, ainsi que les observations faites dans les cuisines collectives. En ce qui concerne les thèmes de l'observation directe et de l'observation participante, nous nous sommes basés principalement sur la problématique de recherche et la question de recherche. Les thèmes portent donc essentiellement sur le fonctionnement de la cuisine collective, la nourriture et les relations entre les participantes. Il faut préciser que la prise de notes a eu lieu après les rencontres en cuisine afin d'éviter toute perturbation du déroulement des activités. Ce journal est un outil complémentaire à l'observation et aux entrevues semi-dirigées et il nous sert de source dans les résultats de notre recherche.

3.3.2.2 Entrevue semi-dirigée

La deuxième technique de recherche que nous avons choisie est l'entrevue semi-dirigée. Giordano (2003) soutient qu'il s'agit d'une discussion qui provient de la personne interrogée, mais qui est dirigée par le chercheur. Ce dernier choisit l'organisation et la disposition des questions de l'entrevue en s'adaptant aux réponses de la personne interviewée.

Gauthier (2003) décrit cet instrument de la façon suivante :

> L'entrevue semi-dirigée consiste en une interaction verbale animée de façon souple par le chercheur. Celui-ci se laissera guider par le rythme et le contenu unique de l'échange dans le but d'aborder, sur un mode qui ressemble à celui de la conversation, les thèmes généraux qu'il souhaite explorer avec le participant à la recherche. Grâce à cette interaction, une compréhension riche du phénomène à l'étude sera construite conjointement avec l'interviewé. (Gauthier, 2003, p. 296)

Selon Gauthier (2003), ce type d'entrevue permet au chercheur d'établir un contact direct et personnel avec la personne interrogée. L'entrevue semi-dirigée place le chercheur et l'interviewé dans une relation humaine et sociale plus dense et elle donne un accès direct aux expériences et perceptions des interlocuteurs (Gauthier, 2003).

Le même auteur soutient que le premier contact entre le chercheur et son interviewé est toujours le plus important. L'intervieweur doit essayer de mettre l'interviewé en confiance pour que ce dernier soit à l'aise de s'exprimer. Ensuite, pour faciliter l'interaction, le chercheur doit avoir une écoute active, être patient et authentique, et faire preuve d'empathie, de sensibilité et de respect envers son interlocuteur (Gauthier, 2003).

Pour mener une entrevue semi-dirigée, on se sert habituellement d'un schéma d'entrevue, encore appelé grille d'entrevue. D'après Gauthier (2003), cette dernière est composée de questions ouvertes, basées sur des thèmes généraux et sélectionnés par le chercheur dans le but d'arriver à une compréhension approfondie du phénomène qu'il désire explorer avec l'interviewé. Ces thèmes sont déterminés d'avance et structurés d'une façon à ce que l'interviewé s'exprime plus souvent que le chercheur (Gauthier, 2003).

Giordano (2003) affirme qu'il est primordial de bien choisir la formulation des questions et de porter une attention particulière aux premières d'entre elles qui visent à mieux connaître les personnes interviewées. Les questions initiales

doivent être larges et descriptives, car elles jouent un rôle déterminant dans la relation qui va s'établir entre l'intervieweur et l'interviewé. Par la suite, le chercheur choisit des questions et sous-questions plus spécifiques en lien avec les thèmes sélectionnés, tout en complétant avec des questions de relance pour obtenir des réponses plus précises (Giordano, 2003).

Dans le cadre de notre recherche, nous avons utilisé un guide d'entrevue comportant des questions principales et des sous-questions (voir annexe I). Celui-ci a été établi à l'aide de certains cadres conceptuels tirés de la revue de littérature (Engler-Stringer et Berenbaum, 2007 ; Ford et Beaumier, 2011 ; Ford, Lardeau et Vanderbilt, 2012 ; Fréchette, 2000 ; Blanchet et Rochette, 2008). Les thèmes abordés durant l'entrevue ont été sélectionnés à partir de la problématique de recherche, voire de la question de recherche, et portent sur le fonctionnement de la cuisine collective, la sécurité alimentaire, l'interaction sociale et les échanges entre participantes, ainsi que le soutien mutuel et le bien-être des participantes.

Dans le but d'avoir un guide d'entrevue pertinent pour notre enquête de terrain, les thèmes et la formulation des questions ont été révisés par le directeur de recherche. Nous avons enregistré toutes les entrevues à l'aide d'un magnétophone numérique, après avoir obtenu un consentement écrit (voir annexe II) des participantes. Enfin, toutes nos entrevues ont été transcrites selon la méthode « verbatim », c'est-à-dire mot pour mot, et aucun travail d'édition n'a été fait.

En raison de son caractère informel et flexible, cette technique nous a permis d'établir une relation de confiance avec les interviewées et de les mettre à l'aise durant l'entrevue. Dès lors, celles-ci avaient tendance à se confier davantage à nous. Le fait d'avoir réussi à établir une relation humaine avec nos interlocutrices a été essentiel dans le cadre de notre démarche, car la population que nous avons étudiée n'est pas nécessairement habituée à mener des entrevues. Le côté « semi-dirigé » nous a donné la possibilité d'adapter le déroulement de l'entrevue en fonction des réponses de nos interlocutrices, tout en gardant une certaine ligne directrice. Grâce à l'entrevue semi-dirigée, nous sommes parvenues à saisir le

fonctionnement de la cuisine collective dans la communauté étudiée ainsi que les expériences et perceptions vécues par les participantes et coordinatrices.

3.3.2.3 Déroulement des entrevues

Dans le cadre de notre recherche, nous sommes parvenues à établir une bonne relation avec nos interviewées en portant une attention particulière aux considérations émises par Gauthier (2003). Nous avons réussi à mettre nos interlocutrices en confiance et nos questions étaient posées de manière simple et dans un vocabulaire accessible aux participantes. Nous avons essayé de respecter les silences et de ne pas interrompre nos interviewées afin de leur donner le temps de s'exprimer. Cependant, nous avons remarqué que les pauses mettaient certaines participantes mal à l'aise.

Les entrevues ont été menées à différents endroits qui ont été choisis avec l'aide des participantes et coordinatrices. Avant chaque entrevue, nous avons fait signer aux interviewées un formulaire de consentement (voir annexe II) et un formulaire de confidentialité (voir annexe III), rédigés en inuktitut et en anglais. Toutes les entrevues se sont déroulées en anglais et ont duré entre 30 et 50 minutes.

Pendant que nous menions les entrevues, nous avons remarqué que certaines questions comportaient des répétitions, ce qui selon Mayer et Ouellet (2000), n'est pas nécessairement négatif. Au contraire, cela nous a permis d'obtenir des données plus précises des informateurs-clés et d'approfondir ainsi notre sujet de recherche. De plus, les premières entrevues nous ont permis de déterminer les questions les plus importantes et celles qui devaient être ajoutées au guide d'entrevue.

À la fin de chaque entrevue, nous avons complété une fiche d'identité (voir annexe IV), ce afin d'obtenir des données précises concernant les personnes interviewées (genre, âge, statut civil et statut socioéconomique). De plus, nous avons rempli une fiche de notes avec nos réflexions et perceptions de chaque entrevue (voir annexe V). Ce document nous a aidé à peaufiner notre méthode

d'entrevue et à enrichir nos résultats avec des observations et analyses personnelles.

3.3.2.4 Journal de terrain

Un dernier outil qui nous a servi pendant notre recherche empirique est le journal de terrain. D'après Gauthier, il s'agit d'un instrument de recherche utile dans le sens où il permet au chercheur de « prendre conscience de ses biais et objectiver sa pensée et ses interprétations » (2003, p. 178). Cette technique nous a permis de noter des observations faites au cours de notre séjour sur le terrain, des réflexions et des questionnements personnels. Ainsi, le journal de terrain est un outil supplémentaire qui permet d'approfondir nos résultats et qui peut nous aider à parfaire l'interprétation de ceux-ci.

3.3.3 Champ d'application de la recherche : Le Nunavik

Les deux communautés du Nunavik étudiées sont Kangiqsualujjuaq et Kuujjuaq. Afin de mieux comprendre le contexte de cette région nordique, nous suggérons dans cette partie une brève description socio-économique du Nunavik et des deux communautés étudiées. L'annexe VI présente une carte de cette région et la position de Kangiqsualujjuaq et Kuujjuaq par rapport aux autres communautés.

Le Nunavik est la région la plus nordique de la province de Québec (Nunavik Statistics Program, 2015). Il s'agit d'une des quatre régions de l'Inuit Nunangat, un territoire qui s'étale du Labrador aux Territoires du Nord-Ouest (Statistique Canada, 2011). Le territoire du Nunavik, se composant de quatorze communautés, se situe en deçà du 55e parallèle et s'étend sur 560.000 km^2 (Institut culturel Avataq, 2016). La population au Nunavik s'élève à 12.090 Inuit, donc environ 20% de la population inuit totale (Nunavik Statistics Program, 2015). D'après Statistique Canada (2011), la population inuit la plus jeune se trouve au Nunavik et au Nunavut. En 2011, les Inuit du Nunavik présentaient un âge médian de 21 ans (Statistique Canada, 2011. Les enfants représentent 34,3% de la population inuit au Nunavik tandis que les personnes âgées en représentent

seulement 2,9%. Ceci montre que la population est très jeune au Nunavik. La langue la plus parlée au Nunavik est l'inuktitut. À côté de cela, le français et l'anglais sont enseignés dans les écoles secondaires du Nunavik.

La population du Nunavik est bien présente sur le marché du travail et gagne sa vie par le travail rémunéré (Duhaime, 2004). Cependant, les Inuit du Nunavik sont non seulement moins bien rémunérés que les autres ménages du Québec, mais ils sont également les moins bien rémunérés en comparaison avec ceux des autres territoires de l'Arctique canadien. De plus, le taux de chômage est deux fois plus élevé au Nunavik qu'au Québec (Nunavik Statistics Program, 2015). Selon Duhaime (2004), l'indice des prix à la consommation est aussi très élevé au Nunavik. Les produits alimentaires, le carburant, les véhicules, les équipements de chasse et de pêche ainsi que d'autres produits essentiels coûtent beaucoup plus cher au Nunavik que dans le reste du Québec (Duhaime, 2004).

Notre recherche se concentre sur les cuisines collectives des deux communautés de Kuujjuaq et de Kangiqsualujjuaq. L'analyse de ces deux communautés nous permet de comparer les différents programmes alimentaires d'origine communautaire. Le choix s'est porté sur Kuujjuaq parce qu'elle est une des premières communautés à s'être dotée d'une cuisine collective à côté d'Umiujaq. En ce qui concerne la communauté de Kangiqsualujjuaq, elle a récemment mis en place une cuisine collective et elle a été parmi les premières à accepter notre demande de faire une recherche.

3.3.3.1 Kuujjuaq

Kuujjuaq, le centre administratif du Nunavik, est situé près de la baie d'Ungava et constitue la plus grande des quatorze communautés de la région avec ses 2375 habitants en 2011 (Duhaime, Caron et Lévesque, 2015). Le nom « Kuujjuaq » signifie « la grande rivière » ou encore « rivière au courant fort » en langue inuktitut (Société Makivik 2016 ; Institut culturel Avataq, 2016). Comme c'est le cas pour la majorité des communautés du Nunavik, la population de Kuujjuaq est très jeune. L'âge médian se situe autour de 27 ans et le taux de la population

âgée de 15 ans et plus s'élève à 71,9% (Statistique Canada, 2011). De plus, on y retrouve principalement des familles nombreuses avec trois enfants et plus (Statistique Canada, 2011).

L'installation d'une base des forces armées américaines dans les années 1940 a eu un impact important sur le développement de la communauté (Société Makivik, 2016). Depuis, Kuujjuaq s'est développé à un rythme soutenu et la population a connu une croissance importante. Aujourd'hui, la majorité des Blancs, encore appelés Qallunaats, s'installent dans la communauté pour le travail ou pour mener des recherches scientifiques (Institut culturel Avataq, 2016). En dépit de la forte présence des Qallunaats dans la communauté, les habitants de Kuujjuaq parlent majoritairement leur langue maternelle, l'inuktitut, tout en apprenant l'anglais et parfois le français à l'école. Enfin, l'aéroport de Kuujjuaq avec ses deux pistes d'atterrissage représente une plaque tournante en termes de transport de marchandises et de personnes au Nunavik (Société Makivik, 2016).

3.3.3.2 Kangiqsualujjuaq

Kangiqsualujjuaq, encore connu sous le nom de George River, est une petite communauté de 874 habitants, située au nord-est de Kuujjuaq, près de la frontière avec le Labrador (Duhaime, Caron et Lévesque, 2015). Le nom « Kangiqsualujjuaq » signifie en inuktitut « la très grande baie » (Société Makivik, 2016 ; Institut culturel Avataq, 2016). La population de cette communauté est également très jeune. L'âge médian des résidents de Kangiqsualujjuaq est de 21,7 ans et le taux de la population âgée de 15 ans et plus s'élève à 66,6% (Statistique Canada, 2011). La plupart des habitants de cette communauté vivent dans des familles nombreuses avec au moins trois enfants à la maison (Statistique Canada, 2011). La langue la plus parlée est l'inuktitut, mais la majorité des habitants s'expriment aussi en anglais et les enfants peuvent apprendre le français à l'école (Statistique Canada, 2011).

3.3.4 Recrutement des participantes

Dans cette section, nous abordons la manière dont nous avons établi un premier contact avec les représentants des deux communautés en vue de recruter les participantes des cuisines collectives et de faire des entrevues.

Environ un mois avant notre séjour au Nunavik, nous avons rencontré la mairesse de Kangiqsualujjuaq lors d'une conférence à Québec et nous lui avons présenté notre projet de recherche. Elle a démontré un intérêt pour le sujet et nous a invitées à venir visiter la cuisine collective qui venait tout juste d'être ouverte dans la communauté. De plus, elle nous a laissé les coordonnées d'une des deux coordinatrices de la cuisine collective afin que nous puissions lui parler de notre projet de recherche et planifier une première rencontre. Après cette première rencontre, nous avons envoyé notre protocole de recherche (voir annexe VII) à la mairesse et à la coordinatrice de la cuisine collective, suite à quoi nous avons reçu l'approbation pour mener notre recherche dans la communauté.

En ce qui concerne la cuisine collective de la communauté de Kuujjuaq, nous avons d'abord pris contact avec les deux coordinatrices qui gèrent la partie administrative du projet et nous leur avons envoyé notre protocole de recherche (voir annexe VII). Ces personnes nous ont manifesté leur intérêt à l'égard de notre projet nous ont invitées à participer à la cuisine collective de leur communauté. De plus, nous avons reçu l'approbation du maire de Kuujjuaq pour effectuer des entrevues dans sa communauté. Nous n'avons rencontré aucun problème à entrer en contact avec les représentants des deux communautés et les responsables des deux cuisines collectives.

Expliquons à présent comment le recrutement des participantes s'est déroulé pour chacune des deux communautés étudiées.

À Kangiqsualujjuaq, avant d'entamer le recrutement, nous avons pris part à la cuisine collective à titre de « participante-observatrice » afin d'établir un premier contact avec les participantes. Dès la deuxième journée, nous avons eu l'occasion de participer à une rencontre où il s'agissait de cuisiner un repas en groupe. Le

fait de faire partie de la cuisine collective nous a permis d'échanger avec les participantes et les coordinatrices dans un contexte plus informel et d'apprendre à les connaître.

Au rythme de deux rencontres de cuisine collective par semaine, nous avons pu établir ce premier contact. Au cours de la première semaine de présence sur le terrain, nous avons pu faire connaissance avec les participantes et les mettre à l'aise. En nous joignant au groupe de cuisine collective, nous avons réussi à établir un lien de confiance avec les autres participantes. Nous avons expliqué la raison de notre séjour à Kangiqsualujjuaq et nous avons décrit le but de notre recherche en utilisant des termes simples et clairs. Au cours de la deuxième semaine de notre séjour dans la communauté, nous avons sollicité les premiers informateurs-clés pour les entrevues pendant la période de fonctionnement de la cuisine collective. À Kangiqsualujjuaq, nous avons donc réussi à faire six entrevues en tout : trois entrevues avec les coordinatrices de la cuisine collective et trois entrevues avec des participantes.

Notre rôle de « participante-observatrice » nous a permis de comprendre le fonctionnement et l'organisation de la cuisine collective dans cette communauté spécifique. Les entrevues avec les différents membres de la cuisine collective nous ont fourni des informations essentielles à notre recherche empirique, notamment sur l'histoire de la cuisine collective, son organisation et les relations entre les membres.

À Kuujjuaq, nous avons rencontré quelques imprévus en ce qui concerne le recrutement. Alors que nous nous apprêtions à participer à un minimum de deux séances de cuisine pendant de notre passage à Kuujjuaq, la décision des coordinatrices de suspendre les dernières activités de cuisine en raison du départ d'une des cuisinières nous a empêché de participer à la cuisine collective, engendrant quelques difficultés au plan du recrutement de participantes. Cependant, l'aide précieuse de l'une des coordinatrices nous a permis de recruter des participantes pour les entrevues. Elle nous a fourni une liste reprenant les noms de personnes qui participent régulièrement à la cuisine collective. Ainsi,

grâce à l'aide de cette coordinatrice et à la technique « boule de neige », nous avons réussi à rassembler les données dont nous avions besoin. En fin de compte, nous avons pu réaliser six entrevues à Kuujjuaq, dont trois avec des coordinatrices et trois avec des participantes.

Même si nous n'avons pas pu participer à la cuisine collective de Kuujjuaq, les entrevues menées avec les participantes et coordinatrices nous ont permis d'en apprendre plus sur son histoire et son fonctionnement. Alors que le fait de nous joindre aux activités de la cuisine collective à titre de « participante-observatrice » nous aurait permis de vivre son fonctionnement de l'intérieur, les informations que nous avons pu rassembler à l'aide des entrevues sont tout aussi pertinentes pour compléter nos résultats de recherche.

3.4 Considérations éthiques de la recherche

Notre projet de recherche a été approuvé par le Comité d'éthique de la recherche avec des êtres humains de l'Université Laval (CÉRUL) sous le numéro d'approbation 2014-047A1/04-12-2014. Avant de débuter notre recherche, nous avons obtenu le consentement oral de la part du maire de chaque communauté et des organisations locales qui font partie du projet des cuisines collectives.

Tel qu'exigé par le CÉRUL, nous avons mené une recherche dans le respect des droits et de l'intégrité physique et psychologique des individus qui ont participé à notre enquête de terrain. Les règles éthiques comprennent le respect de la dignité humaine, c'est-à-dire les normes et les valeurs partagées par l'ensemble de la communauté étudiée, ainsi que le respect du choix des interviewées à consentir librement à l'entrevue.

Comme mentionné ci-dessus, chacun des informateurs-clés a rempli un formulaire de consentement avant le début de l'entrevue (voir annexe II) dont il a obtenu copie. Nous avons pris le soin d'expliquer aux participantes les objectifs de notre recherche et de leur fournir toute information nécessaire à la

compréhension de celle-ci, ceci afin qu'elles puissent décider librement et en connaissance de cause si elles veulent y participer. Enfin, chaque participante et coordinatrice aux entrevues a signé un formulaire de confidentialité (voir annexe III), ce qui a garanti l'anonymat des interviewées tout au long de notre recherche.

Conclusion

Ce chapitre nous a permis de définir et de justifier la méthodologie qui a guidée nos recherches et de préciser les différentes techniques utilisées au cours de notre enquête de terrain. De plus, cette partie nous a permis de présenter le profil socio-économique du Nunavik et plus particulièrement des deux communautés étudiées. Regardons à présent les résultats qui ont été obtenus au cours de notre enquête.

IV. RÉSULTATS DE LA RECHERCHE EMPIRIQUE

Introduction

Dans ce chapitre, nous présentons les résultats obtenus au cours de notre recherche empirique. Nous avons choisi de classer les résultats en fonction de la communauté étudiée afin de voir les similitudes et différences entre les deux cuisines collectives. Nous débuterons par un exposé sur les origines, le fonctionnement et le rôle de la cuisine collective de Kangiqsualujjuaq, suite à quoi nous présenterons ces mêmes thèmes dans le contexte de la cuisine collective de Kuujjuaq.

4.1 La cuisine collective de Kangiqsualujjuaq

4.1.1 Genèse

D'après les données récoltées lors de notre recherche empirique, la toute première cuisine collective à Kangiqsualujjuaq a été mise sur pied en février 2012. Le projet a été parti par les services sociaux en collaboration avec l'une des coordinatrices du programme de bien-être (Coordinatrice 3)[2]. Cette première cuisine collective a arrêté ses opérations lorsque la coordinatrice a démissionné (Coordinatrice 3).

En décembre 2013, le programme de bien-être a pris la relève et a relancé les activités de la cuisine collective (Coordinatrice 1). À partir du mois de décembre de la même année, une nouvelle coordinatrice a été engagée dans le cadre du programme de bien-être pour prendre part au projet de la cuisine collective. Celui-ci vise à sensibiliser la communauté autour de thèmes comme le vieillissement, la santé, le diabète, les enfants, l'alimentation, la dépression, le tabagisme et le suicide (Coordinatrice 1). À côté de ses activités de

[2] Afin de respecter l'anonymat des participantes à l'étude, nous avons décidé d'énumérer les coordinatrices et les participantes de 1 à 12. Pour plus de détails, voir la liste des participantes de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq dans l'annexe IV.

sensibilisation, le programme de bien-être vient en aide aux plus démunis dans la communauté.

En automne 2014, une deuxième coordinatrice s'est jointe au projet de la cuisine collective. Elle est la responsable de la maison de la famille Qarmaapik dans la communauté de Kangiqsualujjuaq. Cette maison de la famille est un projet pilote qui a récemment été lancé dans plusieurs communautés du Nunavik afin d'intervenir dans des situations de crise au sein des familles. Ce projet pilote permet aux familles en crise de recevoir de l'aide pour l'éducation de leurs enfants. Il s'agit également d'une initiative qui agit dans l'intérêt de la protection de la jeunesse. La maison de la famille offre aux jeunes de la communauté un endroit sécuritaire où ils peuvent dormir la nuit, et leur évite de se retrouver dans la rue (Coordinatrice 2).

D'après l'une des coordinatrices, il y a environ 26 familles qui vivent l'insécurité alimentaire dans la communauté de Kangiqsualujjuaq (Coordinatrice 2). La responsable de la maison de la famille soutient que la mise sur pied de la cuisine collective dans le cadre du projet de la maison de la famille permet de soutenir la communauté en termes d'alimentation.

Après des débuts difficiles en 2012 et malgré un arrêt temporaire, la cuisine collective de Kangiqsualujuaq est finalement demeurée en place, même après que nous ayons terminé notre enquête de terrain en automne 2014.

Actuellement, la maison de la famille Qarmaapik gère à elle seule la cuisine collective de Kangiqsualujjuaq. L'une des coordinatrices que nous avons interrogées lors de notre enquête de terrain en 2014 est depuis devenue membre du conseil de la maison de la famille. Lors d'un bref échange en 2015, elle nous a expliqué que le projet s'est développé davantage et qu'il est devenu un pilier important de la vie en communauté. Une cuisinière a été engagée à temps plein pour organiser les activités de cuisine et un nouvel emplacement a été choisi pour les activités, soit la grande cuisine de la maison de la famille, dont l'édifice vient d'être achevé récemment. De plus, les jeunes qui ont recours aux services de la

maison de la famille participent désormais activement aux soirées de cuisine. Enfin, une aire de jeux pour enfants a été conçue afin de permettre aux parents de prendre part aux activités de cuisine. Cet espace est supervisé par une éducatrice de la garderie de la communauté.

Ainsi, la cuisine collective de Kangiqsualujjuaq a connu des changements depuis notre séjour en automne 2014 et s'est développée en un projet plus important.

4.1.2 Fonctionnement

4.1.2.1 Objectifs

L'objectif de départ de la cuisine collective, celui des services sociaux et du programme de bien-être, était d'aider les habitants de la communauté à gérer leur budget alimentaire (Coordinatrice 3). À l'époque, les responsables ont régulièrement tenté d'aborder le sujet de la budgétisation avec les participantes au cours des soirées de cuisine collective. Cependant, c'est un sujet délicat dont les participantes ne semblent pas être à l'aise de discuter ouvertement (Coordinatrice 3). Les participantes ne parlent que peu des problèmes de famille ou des soucis financiers à la cuisine collective, car il s'agit d'affaires personnelles (Coordinatrice 3). De plus, les habitants de Kangiqsualujjuaq semblent se montrer généralement méfiants des intervenants sociaux des services sociaux depuis que ces derniers ont été implantés dans la communauté (Coordinatrice 3). Pendant la période initiale du projet de la cuisine collective, les responsables ont eu des difficultés à établir un lien de confiance avec les participantes à cause de la présence des services sociaux, mais aussi à cause du caractère sensible du sujet de la budgétisation. Étant donné le manque d'intérêt de la part des participantes, les coordinatrices ont arrêté d'aborder le sujet.

Après l'échec du premier objectif, les coordinatrices en ont rapidement fixé un nouveau, à savoir la sensibilisation des habitants au sujet de l'adoption d'une alimentation saine et équilibrée. (Coordinatrice 3). Pour inciter les habitants de la communauté à remplacer les plats pré-cuisinés par des produits alimentaires

sains, les responsables de la cuisine collective ont commencé à distribuer des affiches de la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN)[3] et à offrir des recettes qui intègrent des aliments locaux et des produits alimentaires sains de l'épicerie. La RRSSSN a également distribué des recettes gratuitement aux différentes communautés nordiques (Coordinatrice 1).

À partir du moment où la maison de la famille Qarmaapik a pris part au projet, les objectifs se sont concrétisés. La coordinatrice de la maison de la famille nous a expliqué que le travail de sensibilisation doit cibler les jeunes mères. En effet, elle veut inciter ces personnes à se joindre à la cuisine collective afin de leur apprendre à cuisiner pour leurs enfants et leur famille (Coordinatrice 2).

4.1.2.2 Équipe organisatrice

Lors de notre séjour dans la communauté, les activités de la cuisine collective ont été organisées par deux coordinatrices : l'une est la directrice de la maison de la famille Qarmaapik et l'autre travaille comme coordinatrice pour le programme de bien-être. Étant donné que chacune d'entre elles occupe un emploi à temps plein, elles se sont mises ensemble afin de pouvoir mieux organiser les activités de la cuisine collective (Coordinatrice 1).

Au cours de l'activité de cuisine, les coordinatrices sont accueillantes et accompagnent les participantes dans la préparation des repas. Elles ne veulent pas assumer un rôle d'autorité mais préfèrent plutôt agir en tant que conseillères auprès des participantes :

---

[3] Au Québec, les régies régionales de la santé et des services sociaux ont été abolies au profit des agences de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux sous le projet de loi n°25 adopté le 17 décembre 2003. L'objectif de ce projet de loi est de regrouper tous les établissements un seul, le Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) afin d'offrir des services en continu et accessibles à toute la population. Selon ce projet de loi, chacune de ces agences de développement doit mettre en place un modèle d'organisation des services intégrés sur le territoire (Québec, Projet de loi n° 25, 2003). Il est important de préciser que le Nunavik n'a pas bénéficié des mesures sur les changements de structures et garde jusqu'à ce jour le nom de Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik.

> I try to be myself in the kitchen like I do it at home, 'cause I don't wanna be anybody's role. I want everybody to treat me like as they would treat theirselves or their family. I try to be equal with the participants and try to be welcoming, but I don't [...] try to have role. But when I have to say something I always have, like when I say something not well or I kinda say something maybe it would be better if we do it this way or that way. That I try to be equal. (Coordinatrice 2)

Ainsi, malgré leur fonction de responsable du projet de la cuisine collective, les coordinatrices n'assument pas un rôle de dirigeants. On leur confère toutefois le statut de guide. Les coordinatrices disent accepter ce rôle, sans toutefois exclure la possibilité de faire de nouveaux apprentissages : « Even though I'm the responsible one, I'm learning too. That's a good thing » (Coordinatrice 2).

Enfin, les coordinatrices ont de la difficulté à établir un horaire régulier pour les activités de la cuisine collective en raison de leurs emplois réguliers et de la quantité de travail que ceux-ci demandent de leur part (Coordinatrice 1).

La cuisine collective est une initiative plutôt récente dans la communauté, ce qui fait en sorte que les coordinatrices doivent se familiariser avec les informations sur l'alimentation saine et équilibrée de même qu'avec les nouvelles recettes et techniques de cuisine, au même titre que les participantes (Coordinatrices 1 et Coordinatrice 2). Ainsi, la cuisine collective ne peut pas être considérée comme une institution bien établie avec un règlement fixe.

4.1.2.3 Budget

Au moment de faire notre enquête de terrain, le projet de la cuisine collective reçoit son financement de la part de plusieurs organismes. La coordinatrice du programme de bien-être reçoit des subsides de la part de la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik, qui a ses bureaux à Kuujjuaq. La coordinatrice de la maison de la famille Qarmaapik obtient quant à elle un soutien financier de la part de l'Administration régionale Kativik et de la municipalité de Kangiqsualujjuaq. De plus, la Société Makivik de même que

l'Office municipal d'habitation Kativik offrent à l'occasion des subventions financières pour le projet de la cuisine collective.

Pour obtenir du financement, les deux coordinatrices doivent envoyer une demande d'aide financière aux organismes en question. Celle de la maison de la famille doit régulièrement transmettre un rapport d'activités à ses mandataires avec le motif de la demande et le montant dont elle a besoin pour les activités de cuisine (Coordinatrice 2). L'autre coordinatrice n'a qu'à écrire un courriel à son supérieur, qui travaille au conseil de santé d'Ungava Tulattavik, et à demander le financement dont elle estime avoir besoin pour acheter la nourriture et le matériel nécessaire. Cependant, elle ne pourra jamais dépasser le montant de 500$ par demande.

En ce qui concerne le financement provenant de la municipalité, les coordinatrices utilisent un compte de crédit à la consommation à l'épicerie où elles font les achats alimentaires pour la cuisine collective qui est au nom de la municipalité. Elles sont obligées de garder les factures des achats et de les transmettre à la secrétaire de la municipalité de Kangiqsualujjuaq qui à son tour s'occupe du paiement de ces factures. Les coordinatrices se servent donc de différents types de subsides pour fournir le matériel et les aliments nécessaires aux activités de la cuisine collective.

4.1.2.4 Planification de la cuisine collective

La planification des activités de la cuisine collective commence par le choix des journées d'activité de la cuisine. Dans ce contexte, il est important de tenir compte des limites du budget et de prendre en considération les autres activités qui ont lieu dans la communauté (Coordinatrice 1). En effet, les mardis et les jeudis sont consacrés à l'activité « Bingo » et les mercredis a lieu la messe à l'église. Les coordinatrices ne veulent en aucun cas empêcher les habitants à participer aux autres activités et essayent de concilier les activités de la cuisine avec les autres activités de la communauté (Coordinatrice 1).

D'après l'une des coordinatrices, il est difficile d'établir un jour fixe dans la semaine pour la cuisine collective, car le projet est plutôt récent. Elle nous a expliqué qu'il est préférable d'organiser les activités de cuisine pendant la soirée plutôt que pendant la journée pour faire croitre le nombre de participantes (Coordinatrice 1). En effet, la plupart des personnes travaillent durant la journée et les mères qui restent à la maison doivent s'occuper de leurs enfants (Coordinatrice 1).

Les deux coordinatrices se réunissent avant chaque activité de cuisine collective pour la préparer :

> I talk to the other coordinator first, 'cause her budget is quicker than mine, 'cause I get my budget only from Kuujjuaq. And it takes time for me to get my budget so it's a lot easier for me to just talk to [my coworker]. And we look through the recipes to see which suits best, 'cause we don't have much at the store. And we just go to the Coop and get what we need. (Coordinatrice 1)

La préparation de l'activité consiste à choisir des recettes en fonction de ce qui est disponible à l'épicerie et de faire les achats en conséquence. Les jours où ont lieu les activités de la cuisine collective peuvent varier d'une semaine à l'autre et la planification se fait généralement la veille ou encore le jour même.

Il est à noter que les coordinatrices tentent d'adapter les activités de la cuisine collective aux besoins et désirs des habitants de la communauté. Nous avons pu observer que la plupart des personnes qui participent à la cuisine collective le font dans le but d'apprendre de nouvelles recettes qui incorporent des aliments sains. Les coordinatrices adaptent le déroulement et le contenu des sessions de cuisine à ces besoins.

4.1.2.5 Convocation de la cuisine collective

Après le choix et l'achat des ingrédients, l'une des coordinatrices annonce la tenue de la cuisine collective à la radio communautaire tandis que l'autre l'affiche dans le groupe privé de la cuisine collective sur le réseau social *Facebook*. D'après

une interlocutrice, la meilleure façon pour organiser un projet ou une activité dans la communauté est de le déclarer à la radio communautaire (Coordinatrice 1). En effet, la majorité des habitants de la communauté écoutent la radio au moins une fois dans la journée. De cette manière, il est possible d'atteindre un maximum d'intéressés potentiels (Coordinatrice 1).

Les coordinatrices utilisent ces moyens de communication pour tenter de motiver les habitants de la communauté à participer à la cuisine collective. Lorsque toutes les participantes sont réunies à la cuisine, les coordinatrices commencent à expliquer brièvement le concept de la cuisine collective ainsi que son fonctionnement, tout en mentionnant qu'à la fin de la soirée, il est possible de ramener un ou deux repas à la maison.

4.1.2.6 Organisation du matériel

Le projet de la cuisine collective a été lancé par la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN) dans plusieurs communautés de la région. Ainsi, l'organisme soutient les communautés concernées avec du matériel qui est utile à la cuisine, comme des affiches, des brochures et des tabliers (Journal de terrain, 2 décembre 2014, p. 9). Les coordinatrices reçoivent régulièrement des boîtes avec des informations au sujet de la santé et du style de vie sain, ainsi qu'avec des produits alimentaires et des recettes fondées sur une alimentation saine et équilibrée. Dès le début, les coordinatrices se sont servies des recettes de la RRSSSN pour organiser les activités de la cuisine collective et nous avons pu constater que ces repas sont appréciés par les participantes (Journal de terrain, 27 novembre 2014, p. 1).

4.1.2.6.1 Emplacement

Les coordinatrices ont reçu l'autorisation d'utiliser la cuisine commune du centre pour personnes âgées, appelé M-19, afin d'organiser les activités de la cuisine collective. Le local peut accueillir 15 à 20 personnes et on y trouve tous les équipements nécessaires à la préparation des repas : un four, une grande table

avec des chaises, un réfrigérateur et un congélateur, des meubles de rangement et des ustensiles de cuisine. Les coordinatrices nous expliquent toutefois qu'à l'avenir, elles préféreraient avoir un espace plus grand avec plusieurs fours (Coordinatrice 1 et Coordinatrice 2). L'objectif est d'utiliser la cuisine du centre communautaire dès que celui-ci est disponible car il peut accueillir plus de personnes et il y a plus d'équipements.

4.1.2.6.2 Approvisionnement

Les coordinatrices achètent les aliments en fonction d'un nombre de participantes estimé entre dix et quinze personnes. Lorsque la participation est plus élevée que prévu, les personnes dans le besoin sont les premières à pouvoir emporter des plats à la maison à la fin de la soirée (Coordinatrice 1). Nous avons constaté que les coordinatrices ont l'habitude de prévoir des surplus de nourriture afin d'éviter de telles situations. Ces surplus sont répartis de manière égale entre les participantes. S'il reste de la nourriture après que toutes les participantes aient reçu leur portion, elle est revendue à bas prix à des habitants de la communauté ou offerte gratuitement à des personnes ou familles dans le besoin. L'argent de la vente est réinvesti dans la maison de la famille Qarmaapik, qui s'est établie dans la communauté.

Selon une coordinatrice, les repas préparés à la cuisine collective sont différents de ceux que les gens ont l'habitude de cuisiner à la maison :

> The food that we are cooking is a lot different from what we cook at home, like this is something new. So they are interested in trying new things like new food, 'cause our stores, like they always have the same things and it's fun to learn and then try it at home to share with my family and friends. (Coordinatrice 1)

Ainsi, de nombreuses participantes, dont une majorité de jeunes mères, s'intéressent aux activités de la cuisine collective parce qu'ils peuvent apprendre des nouvelles recettes (Coordinatrice 1).

4.1.2.6.3 Rôle de la nourriture traditionnelle

Nos résultats indiquent qu'il existerait un lien entre le nombre de participantes et le type de nourriture offert à la cuisine collective. D'après les témoignages des coordinatrices, il y a généralement un plus grand nombre de personnes à la cuisine collective lorsqu'on y propose des recettes avec de la nourriture locale (Coordinatrice 3). Ceci s'explique par la popularité de la nourriture traditionnelle dans la communauté, et par le fait que de nombreuses personnes ne savent pas comment les préparer à l'aide de recettes (Coordinatrice 3).

Il arrive que la municipalité de Kangiqsualujjuaq offre de la nourriture locale aux coordinatrices pour la cuisine collective. L'une des coordinatrices nous indique qu'elle essaie de faire de son mieux pour intégrer la nourriture locale le plus souvent possible dans la cuisine collective :

> For myself and the Board of Qarmaapik, we usually try to do traditional food but there is…this year it's very difficult, 'cause there is [a big] lack of Caribous and the Hunter Support Store [doesn't] get that much anymore, fish or Ptarmigan… So we go buy, we buy food at the stores too, but we try to do our best in country food. If we have country food, we usually have kitchen for elders to let them eat country food. (Coordinatrice 2)

La popularité des activités de cuisine qui intègrent la nourriture locale s'explique également par la rareté de celle-ci. En effet, la communauté de Kangiqsualujjuaq se retrouve régulièrement à demander de la nourriture traditionnelle à d'autres communautés, car il y aurait peu de gibier dans les alentours. De même, les habitants de la communauté sont excités lorsque le programme de soutien à la chasse, qui distribue cette nourriture de manière égale aux familles de la communauté, fait une annonce à la radio communautaire indiquant que la nourriture locale est à nouveau disponible (Coordinatrice 2).

4.1.2.7 Les participantes

Alors qu'au début des activités de la cuisine collective en 2012, les participantes étaient rares en raison de leur méfiance envers des services sociaux, le travail des

coordinatrices de la cuisine collective visant à améliorer les rapports entre les habitants de la communauté et les services sociaux a permis de faire monter le nombre de participantes (Coordinatrice 3).

Alors que la cuisine collective est ouverte à tous les habitants de la communauté, la majorité des participantes sont des travailleuses salariées, des mères de famille ou encore des personnes dans le besoin (Coordinatrice 1). D'après nos observations, la plupart des participantes sont âgées entre 19 et 30 ans (Journal de terrain, 27 novembre 2014, p. 2). La participation des hommes aux activités de la cuisine collective est rare, et se limite à une seule occasion lors de notre séjour.

Comme nous l'avons mentionné plus haut, il est difficile pour les coordinatrices de déterminer le nombre exact de personnes qui vont participer à la cuisine collective. Elles ont l'habitude de calculer le nombre de portions en fonction d'une participation de dix à quinze personnes. En même temps, les coordinatrices essaient régulièrement de motiver d'autres personnes de la communauté via la radio communautaire à venir se joindre aux activités (Coordinatrice 2). Toutefois, l'information au sujet des activités circule généralement de bouche à oreille entre celles qui ont déjà participé et les membres de leur famille ou de leur cercle d'amies (Coordinatrice 2).

4.1.2.8 Climat et interactions sociales

Nos observations indiquent que la dynamique de la cuisine collective de Kangiqsualujjuaq favorise les échanges entre les participantes et la création de liens relationnels. En effet, les personnes se réunissent pour cuisiner ensemble et partager des moments : « Everybody in the community gets together and cook and cooperate with each other » (Participante 3). Une participante affirme que la raison pour laquelle elle se joint aux activités de cuisine est qu'elle aime travailler avec d'autres personnes et faire de nouvelles connaissances.

La cuisine collective est un endroit où les personnes s'échangent, rient et ont du plaisir à être ensemble (Coordinatrice 3). Nous avons notamment remarqué que

les participantes parlent entre elles de leur vie familiale : « We joke around with each other, we talk about what's going on at home. We talk about our kids, 'cause we are mothers, we have nothing to talk about but our kids » (Coordinatrice 1). Cette ambiance détendue permet aux participantes d'apprendre de nouvelles recettes tout en s'amusant : « It's a lot of fun, there is lots of laughter. It's [a] positive vibe in there and it's so much fun and learning new recipes [...] » (Coordinatrice 1).

En général, l'ambiance dans la cuisine collective est conviviale et familiale. Les participantes cuisinent et socialisent entre elles, tout en incluant parfois leurs enfants dans les activités. La cuisine collective semble donc rapprocher les familles ainsi que certains habitants de la communauté.

4.1.3 Impacts de la cuisine collective

Dans cette partie, nous présentons ce que la cuisine collective peut apporter aux participantes et aux coordinatrices et nous abordons le rôle que la cuisine collective peut jouer dans la communauté.

4.1.3.1 Apports personnels

Tout d'abord, comme nous l'avons déjà évoqué, la majorité des personnes participe à la cuisine collective pour découvrir de nouvelles recettes et techniques de cuisine. Une jeune mère nous fait part de cela : « It's fun trying new recipes at home, like not same old food... [...] It's very fun to get more advice of cooking » (Participante 1). Une autre participante affirme apprécier l'activité de cuisine parce qu'elle y apprend à suivre une recette étape par étape en utilisant des mesures exactes : « I like the experience of new cooking, new recipes. I learn more the exact amount for baking cookies for example » (Participante 3). L'une des participantes affirme également avoir appris qu'il existe des façons de cuisiner qui sont différentes de celles qu'elle connaît : « I learn that there are a lot of ways to cook, a lot of things. I'm so used to my ways, like the way I cook. I was taught by my mother like I said, and this community kitchen » (Coordinatrice 1). Une autre

coordinatrice dit avoir appris à utiliser des nouvelles techniques de cuisine, comme suivre une recette et calculer les portions avec un verre mesureur :

> For myself, I'm learning a lot ! Like we always triple our menu, so I'm learning a lot how to make big meals for big families. For myself I [am] one of the mothers who have lots of kids, so it's helping a lot. I'm learning. [...] When I do my cooking at home, before we were like we didn't have to use any measuring cups or teaspoon, but now we learn to use them. And when I have to buy for myself I've been thinking I have to triple the menus (laughing)...even for my small family, so it's different...fun and different. (Coordinatrice 2)

La cuisine collective est aussi un projet qui permet d'introduire les habitants de Kangiqsualujuaq à de nouvelles façons de cuisiner et à une alimentation plus saine et équilibrée : « It helps [...] to teach the community that there are other ways to cook and since this is the wellbeing of the community, to teach them how to eat healthier » (Coordinatrice 1). De plus, la cuisine collective vient en aide à des familles dans le besoin et apprend aux jeunes mères des manières de cuisiner pour leurs enfants : « The community kitchen is helping other families to have food and [...] let the young mothers or near mothers learn how to cook for their kids » (Coordinatrice 2).

Ensuite, la cuisine collective donne l'occasion à de nombreuses mères de sortir de la maison et de participer à une activité à l'extérieur du cadre familial : « It gives me a break from daily life » (Participante 3). Le fait de participer à la cuisine collective permet à certaines personnes de changer d'idées et de s'abstraire d'une certaine manière de leur vie quotidienne (Journal de terrain, 28 novembre 2014, pp. 5-6).

La cuisine collective a également un effet sur le sentiment d'appartenance et de bien-être de certaines coordinatrices. Une responsable de la cuisine collective affirme que le bénéfice que les participantes tirent de la cuisine collective a un effet positif sur elle : « My involvement with the community kitchen has a positive impact on me, because people are benefitting from the project. Even though they thank me or appreciate what I do. But I want them to have the benefits instead »

(Coordinatrice 3). L'une des coordinatrices soutient même que la cuisine collective lui donne le sentiment de faire partie d'une communauté :

> It's like the first time I'm part of the community, 'cause before I became a Wellness worker, I was working at the nursing station, so after work I would just go home and just be a mom and not go out... That's who I was, but since I became a Wellness worker, I'm seeing a lot of different things. And opening up to people was a struggle for me at first, but now I know how to communicate with people now, like I'm so happy I'm here doing this [project] with [my coworker]. (Coordinatrice 1)

Nous pouvons conclure que la majorité des personnes se joignent à la cuisine collective pour apprendre de nouvelles recettes et de nouvelles techniques de cuisine. Certaines y participent également pour apprendre à manger de manière plus saine. Enfin, la cuisine collective donne à d'autres un sentiment de bien-être et d'appartenance à la communauté.

4.1.3.2 Perceptions

Dans cette section, nous allons montrer comment les participantes et coordinatrices perçoivent les activités de la cuisine collective et comment elles jugent leur place à l'intérieur de celle-ci.

4.1.3.2.1 Les coordinatrices

De manière générale, les coordinatrices partagent des impressions positives au sujet de la cuisine collective et apprécient de faire partie du groupe : « I'm so happy [that] I'm part of this » (Coordinatrice 1). Les coordinatrices se disent agréablement surprises du nombre de participantes à la cuisine collective, et très satisfaites du déroulement du projet :

> I've been liking everything that we've been doing, like the cooking, the participants who come, like sharing, the people that has been coming, that I've been liking a lot lately, 'cause for myself I was not expecting to see some of the people that came, so I was really surprised when they came and that I've been liking a lot. (Coordinatrice 2)

Une des coordinatrices se considère chanceuse de pouvoir gérer la cuisine collective et de pouvoir transmettre son savoir à d'autres afin de les aider : « I'm lucky to be a part of this organized [project] that is going on. I'm lucky I'm still learning and I can give what I know about anything and say something about it, so I feel good about being in this group. [...] For myself, I know I'm helping other families » (Coordinatrice 2). Cette coordinatrice se dit contente de pouvoir être utile à sa communauté en tant que gérante du projet.

Une autre coordinatrice dit aimer le rassemblement des gens de la communauté autour d'une activité commune et de faire partie de ce groupe : « I like getting together with different people, I really like that » (Coordinatrice 1). Une autre encore est heureuse de voir les habitants de la communauté se rassembler et de partager des bons moments ensemble : « It's fun when people gather and talk whatever they wanna talk about. It's fun, so I'm pretty sure that people that were participating were having an awesome day or an awesome night » (Coordinatrice 3).

Enfin, comme nous l'avons déjà mentionné, plusieurs personnes profitent de la cuisine collective pour sortir de leur maison et changer d'environnement. C'est le cas de cette coordinatrice : « When you leave the house and you go somewhere it's different and it's good to be in a different environment. [...] I'm starting to love it, I think even more than my home » (Coordinatrice 2). Le fait de sortir de leur domicile semble leur permettre de rencontrer d'autres personnes de la communauté. « I think it's a really good idea and I wanna keep this going. [...] It's so much fun to get out of the house and finally chitchat with people that I don't usually see everyday, even though this is a small community » (Coordinatrice 1). En général, les coordinatrices se disent contentes de pouvoir contribuer à leur communauté à travers leur travail.

4.1.3.2.2 Les participantes

De façon générale, les participantes ont l'air d'avoir du plaisir à faire partie des activités de la cuisine collective. Elles sont avant tout curieuses d'apprendre : « I like it when I try new things [...]. [...] It's fun [...] trying new recipes at home, like not same old food [...]. It's very fun to get more advice of cooking » (Participante 1). La cuisine collective est un endroit où elles peuvent faire de nouvelles expériences et elles perçoivent cela positivement, car cela engendre des sentiments de bonheur et de plaisir.

Chacune semble apprécier l'ambiance à la cuisine collective et la compagnie des autres participantes : « It's fun to be with other people that are happy, like they are enjoying the cooking or like the activity. It's fun to be a part of something, like happy people around » (Participante 1). Pendant que les unes aiment la cuisine collective pour cuisiner avec d'autres personnes, les autres sont contentes d'y rencontrer de nouvelles amies (Participante 2 et Participante 3).

La cuisine collective est également un passe-temps divertissant pour plusieurs des participantes : « It's fun [...]. I like it, 'cause I'm not just at home, at least I'm somewhere doing something. It's fun, it's okay, 'cause I like to laugh and [making] jokes » (Participante 1). Certaines personnes disent apprécier la cuisine collective, car ses activités leur permettent de s'occuper et de varier leurs activités au cours de la journée : « It makes me be busy, because I like to bake and cook, to be occupied » (Participante 3).

Les observations au sujet des perceptions des participantes nous indiquent que la cuisine collective représente un lieu de rassemblement pour la communauté. Nous avons constaté que c'est un lieu d'échanges et de divertissement, voire de distraction de la vie quotidienne. Dans ce sens, l'initiative de la cuisine collective occupe une place importante dans la communauté et procure aux habitants qui y participent une sensation de bien-être et un sentiment d'appartenance.

4.1.3.3 Rôle de la cuisine collective dans la communauté

Selon nos observations, il n'existe que peu d'endroits publics dans la communauté de Kangiqsualujjuaq, soit l'aréna, le centre sportif, le centre communautaire, l'église et l'épicerie (Journal de terrain, 2 décembre 2014, p. 11). Les personnes semblent passer beaucoup de temps à la maison et en famille. Toutefois, dès qu'une occasion se présente, comme une fête communautaire, les habitants de la communauté se rassemblent (Journal de terrain, 27 novembre 2014, p. 3). L'introduction de la cuisine collective dans la communauté a donc créé un nouvel espace public qui réunit plusieurs types de personnes : « It's a get-together activity where people get together and talk and be around people and cook food, and whatever is cooked at the community kitchen, they can bring home. So I'm pretty sure it's a benefit to the people, because they cook and give [and] take food home to their families » (Coordinatrice 3).

La cuisine collective joue également un rôle dans la formation de liens au sein des familles. Comme nous l'avons entrevu un peu plus haut, les mères qui y participent amènent souvent leurs enfants et ceux-ci semblent avoir du plaisir à observer leurs parents, voire à partager les tâches de cuisine avec eux : « They know that we have been learning how to cook anything. I think they are starting to understand that we have been learning and they wanna participate, so they wanna learn too [...] » (Coordinatrice 2). Cette activité semble donner l'occasion aux mères de se rapprocher davantage de leurs enfants. Le projet de la cuisine collective semble donc créer de nouveaux liens sociaux et en renforcer d'autres.

La cuisine collective joue également un rôle éducatif, car elle vise à sensibiliser les parents et leurs enfants à une alimentation saine et équilibrée. D'après les coordinatrices, la malbouffe est très populaire dans la communauté de Kangiqsualujjuaq et bon nombre de jeunes se nourrissent mal :

> There is like too many young kids or youth, they are having lots of junk food, even for lunchtime, they usually have something fast to cook for suppertime. [...] Me, myself, I know it's a really high thing in our town. And they are getting a lot expensive, so with making healthy food, it's to kinda help the community to be healthy and to know how many food

> to shop if you wanna make homemade or something like that. (Coordinatrice 2)

Si nos observations sont exactes, certaines personnes ne sont pas nécessairement au courant des risques que comporte la consommation de malbouffe. Certains semblent également mal connaître les différents types de légumes et de fruits qui sont importés du sud du Québec. Mais alors que ces personnes ne sont pas enclines à acheter ces types d'aliments à l'épicerie, la cuisine collective les aide à les découvrir et à les préparer : « We just see things at the store and don't use them, but this community kitchen is teaching us that we can use this with this or that, how to cook it » (Coordinatrice 1). La cuisine collective permet donc aux habitants de Kangiqsualujjuaq d'apprendre à mieux se nourrir.

Nous pouvons conclure que la cuisine collective est un lieu de convergence pour la communauté. Non seulement elle permet de rassembler les habitants de la communauté autour d'une activité commune, mais elle offre également la possibilité aux personnes de renforcer leurs liens familiaux et de sensibiliser les participantes à des enjeux qui touchent la communauté. En ce sens, la cuisine collective est un élément qui s'intègre bien dans la vie communautaire et on peut s'attendre à ce qu'elle y prenne une place de plus en plus importante. Allons-donc voir comment les acteurs comptent faire évoluer le projet.

4.1.4 Avenir de la cuisine collective

Le but principal des coordinatrices actuelles est d'enseigner aux habitants de la communauté les aliments bons pour leur santé et leur bien-être (Coordinatrice 3).

À l'avenir, les coordinatrices souhaitent déplacer la cuisine collective au centre communautaire de Kangiqsualujjuaq afin d'y organiser des activités de cuisine sur une base plus régulière. D'après les coordinatrices, ce centre offre plus d'espace pour accueillir les participantes et sa cuisine est mieux équipée. Les coordinatrices souhaitent également fixer un horaire plus régulier pour les activités de la cuisine collective : « [We want to] get a real schedule for the people

to get used to the schedule, like for example have the community kitchen every Monday, like no changing it, no postponing it, nothing like that. Like every Monday or twice a week, but I don't know how we're gonna do that [...] » (Coordinatrice 1). De plus, les coordinatrices espèrent pouvoir accueillir davantage de parents aux activités de cuisine à l'avenir.

L'une des coordinatrices souhaite également intégrer davantage de nourriture traditionnelle dans la cuisine collective. Elle se rappelle de sa jeunesse, où il y avait de la nourriture locale abondante dans le congélateur communautaire de Kangiqsualujjuaq :

> I would love to use more country food in the community kitchen, but there is not a lot. [...] We don't have much anymore... like I remember when I was younger, still living with my parents, the freezer would be full of food, like full of country food, like Caribou, fish, Ptarmigan, like everything like that, but most of the time it's empty now and the Hunter Support Program from here are ordering country food from other communities for to get country food, so... country food here is like gold to us now, 'cause we don't get a lot anymore. [...] It's changing. We used to have a lot, but we only get them from the Hunter Support Program now, like they distribute a bag of Caribou meat, like stuff like that or a fish to distribute to each house. But before, we would just go to the community freezer and get what we need, but now it's not like that anymore. (Coordinatrice 1)

Enfin, la suggestion d'une des participantes est de partager les recettes de la cuisine collective via la radio locale, afin que les familles de la communauté puissent préparer les repas à la maison. De cette manière, les habitants de la communauté pourraient suivre la recette et cuisiner le repas en même temps que se déroulent les activités de la cuisine collective (Participante 1). Cette technique pourra éventuellement encourager plusieurs personnes à utiliser ces recettes pour mener un mode de vie plus sain.

4.2 La cuisine collective de Kuujjuaq

4.2.1 Genèse

En septembre 2013, un représentant de la Société Makivik a annoncé à la radio communautaire que le programme Ungaluk sur la prévention contre le crime avait des subventions à sa disposition qui pourraient servir à mettre sur pied un projet dans le cadre d'un programme de soutien aux familles. Deux femmes ont décidé d'adresser une demande à la Société Makivik pour un projet de cours de cuisine dans la communauté de Kuujjuaq (Coordinatrice 6 et Participante 4). Leur demande a été approuvée en novembre 2013 et environ la moitié du financement disponible dans le cadre des subventions de la Société Makivik leur a été accordé (Participante 4). Étant donné que ces fonds ne pouvaient être versés qu'à une organisation et non pas à une personne physique, les deux femmes ont décidé de désigner la municipalité de Kuujjuaq comme bénéficiaire, sachant que celle-ci avait déjà prévu de planifier des activités de cuisine (Coordinatrice 6).

Les instigatrices du projet ont organisé une première réunion aux alentours de janvier 2014 avec la municipalité de Kuujjuaq, le département de récréation de l'Administration régionale Kativik du Nunavik et quelques autres organisations, comme le centre de jeunesse, le programme du bien-être et quelques représentants de l'école primaire et secondaire de Kuujjuaq (Coordinatrice 5 et Coordinatrice 6). Au terme de la réunion, les participantes se sont mises d'accord que des activités de cuisine pourraient être bénéfiques à la communauté (Coordinatrice 5). Ainsi, un projet pilote de cuisine collective a été mis sur pied à Kuujjuaq à la fin du mois de février 2014.

Au début, le projet pilote avait une visée plus large que la seule cuisine collective, nous explique une interlocutrice. En effet, il ne s'agissait pas uniquement de groupes de cuisine, mais aussi de groupes de couture. Les personnes qui se rassemblaient dans le cadre de ces activités cuisinaient et faisaient de la couture pour les personnes dans le besoin de la communauté :

> It wasn't only cooking, it was like sewing for the people in need, widows, single parents. They help a bit, but not all the time, but they know which ones are in more need, clothing, food or furniture. So whenever they have a day, just give it out to the people who are in need. (Participante 4)

Cependant, au cours de la première année, les soirées de cuisine ont tellement gagné en popularité que les responsables ont décidé de transformer le projet pilote en un véritable projet de cuisine collective. Ainsi, en octobre 2014, une nouvelle coordinatrice a été engagée à temps plein pour gérer le projet. Afin de valoriser ce nouveau projet dans la communauté, cette coordinatrice a décidé de lui donner un nouveau nom : « It was community kitchen, but I put Kuujjuaq thinking it's a large community and it wasn't saying the name, invites everyone. I know community is 'common unity', if you break it down in a kitchen. I just added Kuujjuaq, the community, 'cause maybe I wanted to be the role model for the other communities » (Coordinatrice 4). La nouvelle coordinatrice a donc opté pour le nom « cuisine collective de Kuujjuaq » pour mettre en valeur la communauté où la cuisine collective a été implantée.

4.2.2 Fonctionnement

4.2.2.1 Objectifs

D'après une interviewée, de nombreuses personnes ont tendance à s'isoler du fait qu'elles sont gênées par leur manque perçu de compétences et de talents à mettre au bénéfice de la communauté (Participante 4). Les coordinatrices du projet-pilote de la cuisine collective avaient comme objectif initial de sortir les individus de cet état d'isolement et de les encourager à participer à des activités communautaires où elles pouvaient apprendre de nouvelles aptitudes et faire de nouvelles expériences. La cuisine se présentait ainsi comme une occasion d'aider ces personnes à découvrir leurs talents et à mettre en valeur leurs compétences. Un deuxième objectif était d'apprendre aux personnes et familles démunies de gérer leur budget de façon responsable. À cette époque, le projet-pilote visait avant tout à aider des jeunes mères en difficulté (Participante 4).

Au fur et à mesure que le projet de la cuisine collective a pris de l'ampleur, d'autres objectifs sont venus s'ajouter. Au moment de faire notre recherche, la cuisine collective a comme objectif de montrer aux habitants de Kuujjuaq comment adopter un mode de vie sain et équilibré (Coordinatrice 5). Ainsi, les coordinatrices enseignent aux participantes des techniques pour cuisiner des repas à base d'ingrédients locaux et frais (Coordinatrice 4 et Coordinatrice 5). Pendant que les adultes participent à la cuisine collective, les éducatrices offrent des activités aux jeunes et aux enfants pour les sensibiliser à ces enjeux :

> Our goal for this project is actually to teach the community how to eat healthy, how to prepare food from scratch and to teach them alternatives from let's say fast food or, you know, pre-prepared food. So we teach a lot of healthy eating, we can teach the children also a lot about healthy lifestyles by being active by the activities that are provided for the children during the time that their parents are cooking if they cannot participate. (Coordinatrice 5)

Pour atteindre cet objectif, les coordinatrices administratives s'inspirent des objectifs mis de l'avant par l'organisme Québec en forme, dont elles reçoivent une partie importante de leur financement. Ainsi, grâce à la cuisine collective, les parents sont amenés à trouver des alternatives à la malbouffe et à montrer à leurs enfants comment se nourrir de façon plus saine et équilibrée.

Enfin, un dernier objectif est d'offrir de la nourriture aux personnes ou familles nécessiteuses et cela dans un environnement accueillant et convivial :

> Our whole goal of this project is healthy lifestyle living, so hopefully that's our impact on the community and also to feed hungry people, people who come into the community kitchen, like I said, all different kinds of people, sometimes they're well off, sometimes they're not well off, you know... So another big goal for our project is to have a very neutral, inviting, warm relaxed kind of atmosphere, so everyone and anyone can come and I think we are really successful and achieving these goals. (Coordinatrice 5)

En conclusion, le projet de la cuisine collective à Kuujjuaq vise avant tout à sensibiliser les habitants de la communauté à la thématique d'un style de vie

actif et d'une alimentation saine, tout en offrant de la nourriture à des personnes dans le besoin.

4.2.2.2 Équipe organisatrice

Au début, deux coordinatrices s'occupaient des activités de la cuisine collective à temps partiel. Ces personnes organisaient la cuisine collective en dehors de leur emploi principal, mais elles pouvaient compter sur l'appui des deux coordinatrices administratives du département de récréation de l'Administration régionale Kativik qui, elles, s'occupaient des tâches administratives du projet, comme le financement, la fourniture du matériel, etc. (Coordinatrice 5). Les deux coordinatrices arrivaient à bien gérer les activités de cuisine malgré leur emploi à temps plein. Cependant, la demande grandissante pour de telles activités a mené les coordinatrices administratives à engager une coordinatrice générale à temps plein pour gérer le projet (Coordinatrice 5). Ainsi, au moment de notre recherche, l'équipe qui gère la cuisine collective est composée de cinq personnes ayant chacune des rôles différents : une coordinatrice gère le projet dans son ensemble, deux autres s'occupent des tâches administratives, et deux personnes jouent le rôle d'animatrices dans la cuisine.

Les coordinatrices administratives ont la responsabilité de gérer les demandes d'aide financière, de s'occuper du budget pour l'approvisionnement et le matériel, d'imprimer les recettes, et d'accomplir toutes les tâches administratives, dont le recrutement. Celle que nous avons interrogée explique en quoi consiste son travail : « I'm the project manager coordinator for this project, so my duty is with this project to fill all the funding requests, the hiring of all the staff, the funding for their salaries, the direction. I do a lot of the paperwork » (Coordinatrice 5). Les coordinatrices administratives sont d'ailleurs responsables de la plupart des projets qui se déroulent dans la communauté de Kuujjuaq. C'est pourquoi elles ont eu le pouvoir d'engager une coordinatrice générale à temps plein pour le projet de la cuisine collective (Coordinatrice 5).

Le travail de la coordinatrice générale du projet consiste d'une part à soutenir les deux animatrices de la cuisine collective en leur fournissant tout le matériel dont elles ont besoin, et d'autre part à promouvoir le projet : « [I am] promoting the project through public information, doing the schedule, if there is any cancellation, participant list, posters, going on local FM and translating all doccuments into our language, Inuktitut » (Coordinatrice 4). La coordinatrice générale se charge également de l'établissement de l'horaire de la cuisine collective et commande tout le matériel de cuisine dont les animatrices ont besoin (Coordinatrice 4). Finalement, elle fixe les réunions pour discuter du développement et de l'avenir du projet et elle rédige les rapports de réunion de l'équipe organisatrice en prenant note de tout ce qui est discuté et des décisions qui sont prises (Coordinatrice 4).

Les animatrices de la cuisine sont quant à elles responsables de l'organisation des activités. Elles se chargent de l'approvisionnement pour les sessions de cuisine et doivent s'assurer du bon déroulement des activités. De temps en temps, elles font également l'annonce de l'activité de cuisine à la radio communautaire de concert avec la coordinatrice générale (Coordinatrice 4 et Coordinatrice 6). Les animatrices travaillent en étroite collaboration avec la coordinatrice générale afin de s'assurer du bon fonctionnement du projet. Elles s'occupent principalement du travail à affectuer à l'intérieur de la cuisine collective et se partagent les tâches au plan de la logistique. Ainsi, l'une d'entre elle se charge de l'achat de la nourriture pour la soirée de cuisine, tandis que l'autre fait l'annonce de l'activité à la radio communautaire et gère la liste des participantes. Au cours de l'activité de cuisine, les animatrices adoptent un rôle de guide et essaient d'aider les participantes dans leur travail (Coordinatrice 6). Elles cuisinent ensemble avec les participantes et font en sorte que les activités se déroulent dans un climat détendu et respectueux. À la fin de la soirée, elles s'assurent que tout le matériel est rangé et nettoyé dans la cuisine de l'école.

Finalement, mentionnons le rôle des éducatrices qui participent aux activités de la cuisine collective. Il s'agit d'éducatrices de la garderie de Kuujjuaq qui ont pu être engagées grâce à des subventions de la part de la Régie régionale de la santé

et des services sociaux du Nunavik. Elles se chargent de surveiller et d'occuper les enfants pendant que leurs parents participent à la cuisine collective (Coordinatrice 5 et Coordinatrice 6).

> Our whole point of hiring animators, who come in, would be to conduct activities with the youth, so that their parents can fully participate in the cooking session. And a lot of the different activities that they do is either, you know, maybe they'll just relax and watch a movie in the library or they'll take all the equipment and go nuts in the gym, kinda thing. (Coordinatrice 5)

Dans le cadre du projet de la cuisine collective, les éducatrices aident à éviter les situations où des parents ne participent pas à l'activité de cuisine parce qu'ils ne trouvent pas de gardienne pour leurs enfants. La présence des éducatrices permet aux parents de participer activement à la cuisine collective et de socialiser sans devoir se soucier de leurs enfants (Coordinatrice 5).

4.2.2.3 Budget

Au moment de faire notre enquête de terrain, les principaux bailleurs de fonds du projet de la cuisine collective sont Québec en forme et Nutrition North (Coordinatrice 4). Les coordinatrices semblent déjà travailler depuis quelque temps en collaboration étroite avec l'organisme Québec en forme dans le cadre d'autres projets de la communauté. Le mandat de cet organisme consiste à encourager des jeunes de la province de Québec à adopter et à maintenir un mode de vie physiquement actif et une alimentation saine et équilibré (Québec en forme, 2016). Ainsi Québec en forme soutient financièrement tous les projets au Nunavik qui poursuivent ces objectifs.

Avant de démarrer la cuisine collective, les coordinatrices administratives ont envoyé une première proposition de projet à Québec en forme et l'organisme l'a accepté puisqu'il a jugé que le projet correspondait à son mandat. Le financement que les coordinatrices ont reçu leur a permis de lancer le projet pilote. Après six mois de succès, les coordinatrices ont obtenu le financement nécessaire pour

solidifier le projet et pour embaucher une coordinatrice à temps plein ainsi que deux animatrices pour les activités de cuisine.

Un autre organisme qui soutient financièrement le projet de la cuisine collective, est la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik dans le cadre du programme « Brighter Futures » (Coordinatrice 5). Il s'agit d'un programme communautaire de prévention contre les mauvaises habitudes de vie. Le programme vise à changer les attitudes des personnes envers la santé en général et à développer le savoir et les moyens pour mener un style de vie sain (Health Canada, 2013).

D'autres institutions qui offrent un soutien financier au projet sont l'Administration régionale Kativik ainsi que la Société Makivik via son programme Ungaluk. Le budget du département de l'emploi durable est utilisé pour payer les salaires des coordinatrices qui travaillent pour le projet de la cuisine collective (Coordinatrice 5).

Enfin, la Société Makivik et la Société Kuujjuamiut font des dons ponctuels. À titre d'exemple, le premier organisme a déjà fait un don de 5000$ et le dernier a offert des légumes comme des plantes de tomate ou des poivrons verts à la cuisine collective (Coordinatrice 5). Il va sans dire que le projet de cuisine collective dépend de différentes sources de financement. Si le mandat d'un organisme se termine, les coordinatrices administratives sont en mesure de trouver de nouvelles ressources financières pour assurer la continuité du projet (Coordinatrice 5).

4.2.2.4 Planification des activités

D'après nos interlocutrices, les activités de la cuisine collective n'étaient pas toujours aussi structurées qu'elles l'étaient au moment où nous avons réalisé notre enquête de terrain. Au début, il s'agissait de mettre le nouveau projet pilote à l'épreuve et d'adapter le déroulement des activités aux besoins des participantes (Coordinatrice 5). Ainsi, à mesure que le projet avançait, la

structure des activités se mettait en place et devenait plus permanente, notamment au plan des horaires.

Pour la préparation des activités de cuisine, les coordinatrices organisent généralement une rencontre avant chaque session de cuisine avec la coordinatrice générale du projet. Les premières choisissent les recettes pour les prochaines activités à la fin de chaque session de cuisine collective. Dès que le choix des recettes est fait, les coordinatrices les envoient à la coordinatrice générale du projet afin que celle-ci les imprime en prévision de la session de cuisine en question (Coordinatrice 6). Enfin, les coordinatrices de la cuisine achètent les aliments nécessaires à la confection des plats de la cuisine collective. Les coordinatrices sont tenues de remplir une fiche qui reprend le nom du supermarché, une liste des aliments achetés, ainsi que le coût de ces aliments. Cette fiche doit être envoyée à la coordinatrice administrative du projet qui s'en sert pour les demandes de financement.

Les coordinatrices tentent de tenir compte des désirs et idées des participantes en ce qui concerne les recettes tout en gardant à l'esprit la présence d'enfants aux activités de cuisine. Une coordinatrice nous explique la procédure de sélection des menus :

> When we do our community kitchen, we [...] either select the menus, I mean the recipes, or we ask the participants which recipes they wanna try out. And then we start, just before the community kitchen happens, we look for them on the Internet or look for them in the recipe books. Then we check with each one if that is Ok, 'cause the ingredients have be store-bought in Kuujjuaq, either from *Newviq'vi* or *Northern*. So we check them out and how long it's gonna take and from there we [...] do two main meals, two side dishes and two desserts. Then we think of the kids too, like we do fruit salad or lemonade juice or something for the kids. (Coordinatrice 6)

Au cours de l'année 2014, les coordinatrices ont décidé d'organiser des soirées thématiques dans la cuisine collective pour encourager d'autres personnes à se joindre à la cuisine collective, que ce soit des hommes ou des femmes, des jeunes ou des personnes âgées. Pendant ces soirées, les coordinatrices tentent de

montrer aux participantes que la nourriture pré-cuisinée que l'on trouve à l'épicerie est plus chère et moins bonne pour la santé que les repas faits maison avec des aliments frais. Ainsi, certaines soirées de cuisine sont consacrées à des thèmes spécifiques pour sensibiliser les personnes, et surtout les jeunes mères, à une alimentation saine et équilibrée. À titre d'exemple, certaines soirées ciblent des jeunes mères qui allaitent, et les coordinatrices y expliquent comment préparer de la nourriture saine pour leurs enfants :

> During the kitchen, we have offered sessions for breastfeeding mothers, what would be healthiest for breastfeeding mothers to eat, also to prepare baby-food for their infants, because, you know, buying store-bought baby-food is very expensive in the long grand and there's always healthier alternatives if you can make it from scratch. So we've done those kinds. We have done cooking classes for people with diabetes. (Coordinatrice 5)

D'autres sessions de cuisine sont consacrées à des thèmes comme le diabète, car cette maladie chronique semble toucher un grand nombre de personnes dans la communauté (Participante 4).

Enfin, il arrive que des coordinatrices essaient des recettes à la maison avant de les préparer à la cuisine collective (Coordinatrice 6). Cela les aide à mieux prévoir la quantité d'ingrédients et à déterminer le temps requis pour la préparation de la recette. De plus, cela leur permet de savoir si la recette est réalisable à la cuisine collective, étant donné la disponibilité limitée de certains ingrédients à l'épicerie de la communauté (Coordinatrice 6). Il est vrai qu'il n'est pas toujours évident de trouver ce dont on a besoin à l'épicerie des communautés nordiques. Selon nos observations, le choix dans les épiceries du Nunavik est beaucoup plus restreint que dans les villes du sud du Québec.

4.2.2.5 Convocation de la réunion

La cuisine collective opère de janvier à juin ainsi que d'octobre à décembre. Les activités sont suspendues pendant l'été et pendant la période des fêtes. Au moment où le projet était encore dans sa phase d'essai, la cuisine collective se

réunissait deux fois par semaine. Le nombre de réunions a grimpé à trois sessions par semaine en raison du succès des activités et grâce à la disponibilité d'une coordinatrice à temps plein. En prinicipe, les activités de la cuisine collective se tiennent chaque lundi, mercredi et vendredi (Coordinatrice 6).

Les coordinatrices font les achats d'aliments le jour même de la cuisine collective et les amènent à la cuisine de l'école secondaire. Ensuite, l'une des coordinatrices annonce l'activité de cuisine à la radio communautaire et l'autre publie le message dans le groupe de la cuisine collective de Kuujjuaq du réseau social *Facebook* :

> Once we get all those recipes planned that we gonna do tonight, we go shopping, then we make sure that we have all the ingredients that we need for the recipe. If one store doesn't have it, we go to the other store. Then once we print it out, we got to the kitchen around 5:30 pm just to get everything ready and we post on Facebook saying what we gonna be making during the evening. And we just wait for people arriving. They start arriving and we just let them choose which recipe that they wanna work on, like what they wanna make. (Coordinatrice 6)

Les jours et l'horaire de la cuisine collective sont donc annoncés à la radio communautaire et parfois affichés dans les supermarchés locaux par l'une des coordinatrices (Coordinatrice 4).

4.2.2.6 Organisation de l'équipement

4.2.2.6.1 Emplacement

Pour organiser les soirées de cuisine collective, les coordinatrices se servent de la cuisine de l'école secondaire Jaanimmarik. Nous n'avons pas eu l'occasion de visiter le lieu, mais d'après nos interviewées, cet emplacement semble être très spacieux et peut accueillir jusqu'à trente personnes.

Au moment où le premier budget a été accordé pour le projet de la cuisine collective, les coordinatrices administratives ont demandé l'autorisation aux

directeurs de l'école Jaanimmarik pour utiliser la cuisine de l'école. Ces derniers ont donné leur d'accord et ont mis à disposition leur cuisine sans demander des frais de loyer (Coordinatrice 5). Depuis, la cuisine de l'école secondaire est devenu le lieu où se tiennent les soirées de cuisine collective trois fois par semaine.

Dans cette cuisine, les animatrices et participantes ont le droit d'utiliser les cinq cuisinières ainsi que l'équipement et les ustensiles de cuisine (Coordinatrice 5). Si l'équipement n'est pas suffisant, les coordinatrices de la cuisine le font savoir à la coordinatrice générale et celle-ci prévoit de faire les commandes nécessaires (Coordinatrice 4). Certaines participantes affirment amener leur propre couteau : « We have our own knives [...], because we like to have our own knives [laughing] » (Coordinatrice 5). Elles préfèrent se servir des équipements auxquels elles sont habituées.

4.2.2.6.2 Approvisionnement

Les coordinatrices ne peuvent pas prédire avec exactitude le nombre de personnes qui vont participer à la cuisine collective. Le nombre peut varier entre trois et quarante personnes (Coordinatrice 5). Les coordinatrices calculent toutefois les ingrédients en prévision d'un certain nombre de participantes. Si le nombre de participantes excède les prévisions, elles s'adaptent à la situation :

> We need to make sure that we gonna have enough ingredients to be able to meet the menu needs. But then sometimes it gives our take on the [...] time of year or whatever, what other projects are gonna be going on, as how many participants we might be expecting for that time. So sometimes we can have like as little as like three, five, and then we can have as many as like fourty, and then we have to lock the doors, because nobody else can fit in the room. (Coordinatrice 5)

Ainsi, lorsqu'il y a moins de personnes que prévues, les coordinatrices suppriment des menus de la liste. S'il y a plus de personnes que prévues, une des coordinatrices fait des achats supplémentaires au supermarché au cours de la soirée. L'achalandage dépend également des périodes de l'année et des autres activités qui se déroulent en même temps dans la communauté (Coordinatrice 5).

Puisque l'objectif de la cuisine collective est de sensibiliser les habitants de Kuujjuaq à une alimentation saine et équilibrée, les coordinatrices essaient d'attirer l'attention des participantes sur ce qui est bon pour la santé et ce qui ne l'est pas. « Some become aware of all the like unhealthy stuff, like in cans and stuff. The people that go here often [...], I think it makes them aware that the store-bought things are less healthy, so anything you do from scratch is healthier than those store-bought stuff. That's what they become aware of. I did too [...] » (Participante 5). Elles expliquent ainis la différence entre les produits offerts au supermarché, en précisant s'ils sont considérés sains ou non.

Nous avons constaté que certaines personnes sont au fait de ce qu'implique une alimentation saine, mais puisqu'elles ne connaissent pas le goût de certains produits alimentaires importés du sud du Québec et ignorent comment les utiliser, elles ne les achètent pas : « I didn't know the taste, some of the tastes. [...] Like I knew [...] some of the vegetables what they were, but I didn't know how to cook them, like leek... I love leek, like already prepared leek from like restaurants, [but] I don't know how to make soup with that [...] » (Participante 5). Les coordinatrices tentent de rémédier à cela en proposant des recettes santé à la cuisine collective et en montrant aux participantes la manière de préparer et de cuisiner des repas à la base d'ingrédients frais. Les résultats montrent que certaines participantes ont même commencé à cuisiner chez elles des menus qu'elles ont appris à la cuisine collective.

La cuisine collective offre une grande variété de nourriture et de menus. Les coordinatrices se servent notamment des recettes santé qui sont fournies par la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (Coordinatrice 5).

De plus, les coordinatrices proposent des recettes préparées avec de la nourriture traditionnelle et des produits alimentaires commerciaux (Participante 4). Une interviewée explique qu'elle a déjà assisté à la préparation d'une pizza au Caribou : « It's good, it's different. [...] Like when they mix traditional with modern, like the traditional, our traditional with the [modern food]. Like I've never

made Caribou Pizza and that was very good and so that's what I like about it too, that you get to try our country food in a different way » (Participante 6). Ainsi, même si les ingrédients et les techniques de cuisson utilisés à la cuisine collective sont différents de ceux que connaissent les participantes, les activités de cuisine où les participantes peuvent essayer et apprendre de nouvelles recettes et de nouvelles façons de cuisiner sont couronnées de succès.

4.2.2.6.3 Rôle de la nourriture traditionnelle

Le type de nourriture offert à la cuisine collective a un impact important sur le degré de participation. L'une des coordinatrices de la cuisine collective nous explique que la nourriture traditionnelle attire un plus grand nombre de participantes : « I notice when you do country food, I do get a lot of people in there » (Coordinatrice 6).

Comme nous l'avons déjà mentionné, les coordinatrices essaient d'intégrer régulièrement la nourriture traditionnelle à la cuisine collective, non seulement pour attirer plus de participantes, mais aussi pour leur apprendre comment la préparer : « It's hard sometimes, 'cause you have people that don't know how to cut up the Caribou. So I have to end up being the one make it into the right size for the community instead of being a big bulk of chunk of meat that I just cut it up » (Coordinatrice 6). Les coordinatrices veulent donner la possibilité aux participantes d'apprendre à cuisiner tous types d'aliments, que ce soit de la nourriture traditionnelle ou de la nourriture commerciale :

> It's just a project to get people used to handle to learn to cook all the food. Because country food is not regularly available and they don't have hunting gears, a lot of us. And a lot of us don't have free time to go on the land to go look at it, 'cause a lot of money is for the gas, so we thought [...] people would benefit more when they learn to cook spaghettis and noodles, soup mixed up, all that. (Participante 4)

Au moment de faire notre recherche, les coordinatrices disposent d'un budget fixe pour la commande de nourriture traditionnelle. Elles en font la demande auprès de la coordinatrice générale qui se charge de vérifier auprès du programme de

soutien à la chasse ou via la radio communautaire quelle nourriture est disponible dans la communauté (Coordinatrice 4). Lorsque les coordinatrices ont besoin d'un type d'animal spécifique pour la cuisine collective, elles peuvent également en faire la demande auprès d'un chasseur engagé par le programme de soutien à la chasse :

> In our community, we go to our local radio if we need a Ptarmigan, Caribou, Maskap, fish, goose, whatever…or Beluga. We go on the local radio, then we get to the Hunter Support Program here, which is under Northern Village of Kuujjuaq. And then we do the weighing and we buy the country food, 'cause part of the funds that we get from Nutrition North is to purchase country food, so we pay the hunters. Or we can hire local hunters to go get the country food, pay for their gas… And if we say 'Can you please go ptarmigan hunting', then we'll pay for the gas. (Coordinatrice 4)

La nourriture traditionnelle est un élément important dans la vie des Inuit. Elle fait partie de l'identité de cette population (Health Canada, 2013). Cependant, l'accès à ce type de nourriture semble devenir plus difficile, car les animaux comme les caribous se font de plus en plus rares : « It's rare, it's hard to get some now, it's like mostly, like the caribou is so scarce now, so we often crave for caribou meat » (Participante 5). L'une des participantes de la cuisine collective affirme que la nourriture traditionnelle fait partie de la vie des Inuit depuis longtemps et qu'il est difficile de s'en passer, car ils ont grandi avec ce type de nourriture : « I have to have like every second day or something. If I don't, it's like missing something in your life. I have to have it. So I always try to have some in my freezer, 'cause the craving just comes up and you gotta make it. […] 'Cause we grew up having that. It's in our [blood], it's in us. We grew up eating country food » (Participante 5). Ce type d'alimentation est profondément enraciné dans la vie des Inuit.

Lorsque la communauté est à court de nourriture traditionnelle, la municipalité de Kuujjuaq en commande auprès d'autres communautés et la distribue de manière équitable entre les individus de la communauté. Certaines familles

demandent également à leurs proches vivant dans d'autres communautés de leur en envoyer à l'occasion.

Mentionnons que certaines coordinatrices ont suivi un séminaire sur l'alimentation au Nunavik où elles ont appris que la nourriture locale n'a aucun agent de conservation, contrairement à la nourriture commerciale.

> It made me realize that our food, Inuit food, don't have preservative and the healthy force. And the workshop I was in, said that we have to go back to our roots if we're gonna be standing, I mean if we're gonna [...] keep our identity as Inuit. So that really took me. I took it into heart that we can actually change our life, just to getting healthy [...]. I stopped having preservative or whatever stuff in the food that they put in. And whatever you have that you have [...], you know, like it's not a lot, but it's my food that has no preservative in it. (Coordinatrice 6)

Selon cette coordinatrice, le séminaire a eu un impact sur son mode de vie et son alimentation. Elle est d'avis que le projet de la cuisine collective peut être un premier pas vers un meilleur style de vie pour les habitants du Nunavik. La cuisine collective offre la chance aux participantes de changer leurs habitudes alimentaires et de devenir plus conscients de ce qui est bénéfique à la santé et ce qui ne l'est pas, ainsi que du rôle que joue la nourriture traditionnelle dans leur alimentation (Coordinatrice 6).

4.2.2.7 Les participantes

Nos résultats indiquent qu'il existe une variété de personnes qui participent à la cuisine collective. « It's very mixed and there's no judging and all, like we can have non beneficiaries and you know, people with mental illnesses who don't work or, you know, everyone just... As long as your hands are clean and you put an apron on, everyone is the same » (Coordinatrice 5). Selon cette coordinatrice, toutes les personnes de la communauté sont les bienvenues à la cuisine collective.

La manière dont l'information au sujet des activités de cuisine se répand dans la communauté semble être le bouche-à-oreille : « My friend kept going and she told me all the recipes they were trying out and so I wanted to do that too, I wanted to try new recipes. So I kept stalling, but when she called me and she said she's going, I said 'Ok, I'm coming' and I went and I started. I really liked it, so I started attending like regularly » (Participante 6). Lorsque des personnes savent que leurs amis ou leurs proches participent à la cuisine collective, elles semblent plus enclines à participer.

Selon nos données, différents groupes d'âge sont représentés à la cuisine collective. Depuis la mise en place du service de garderie à la cuisine collective, la majorité des participantes sont des jeunes mères avec leurs enfants (Coordinatrice 6). De plus, des adolescentes provenant de familles nécessiteuses participent aux activités de cuisine : « We have different age groups that participate, young, like my son, he's nine years old, he participates. [...] We always get people that help out the younger girls. So we let the older group help out the younger girls do a recipe » (Coordinatrice 6). La présence de différents groupes d'âge au sein de la cuisine collective encourage les échanges et l'entraide entre les participantes.

Le fait que les activités se déroulent à la cuisine de l'école secondaire Jaanimmarik attire aussi des enseignants originaires du sud du Québec : « A lot of the teachers do come into the cooking sessions also and it gives them a place to mingle with the rest of the community members where in other places it probably wouldn't happen [...] » (Coordinatrice 5). La cuisine collective apparaît donc comme un lieu où les personnes venues de l'extérieur peuvent entrer contact avec les Inuit, d'autant plus que la distance entre les Blancs et les Inuit qui peut exister dans la communauté ne semble pas régner à l'intérieur de la cuisine collective :

> « A lot of the white people won't mix with the Inuit people or vice or versa. Under the circumstances, it wasn't like that at all [in the community kitchen]. Everybody was everybody's friend, everyone got

> together, everyone had something in common to talk about, it was probably the food » (Coordinatrice 5).

À côté de cela, il y a des jeunes qui participent à la cuisine collective par curiosité. D'après l'une des coordinatrices, il s'agit souvent d'adolescents à risque qui se retrouvent dans la rue : « A lot of the teenagers that do come in, are most often youth at risk. They have no way to go, they're hanging out. They realize the school is open, they smell the food, you know, it's just like, they flute to the kitchen and then they become part of the kitchen [...] » (Coordinatrice 5). La cuisine collective semble offrir à ces jeunes un endroit sécuritaire où ils se sentent accueillis et où ils peuvent socialiser avec d'autres jeunes (Coordinatrice 5). Il arrive aussi que des jeunes démunis participent à la cuisine collective pour avoir accès à un repas chaud (Coordinatrice 5). La cuisine collective leur permet de remédier occasionnellement à l'insécurité alimentaire qu'ils vivent.

Certaines personnes participent en famille aux activités de la cuisine collective. Une participante nous dit qu'elle se rend régulièrement aux activités avec son mari et son fils pour cuisiner ensemble et pour apprendre de nouvelles recettes : « It's fun, it makes us work together. [...] Like if we cook something and we liked it and when we have time at home, we do it, we cook it together. We've done that a few times now » (Participante 5). La cuisine collective leur permet de participer en groupe à une activité qui semble les rapprocher.

Tandis que la majorité des personnes qui participent à la cuisine collective se connaissent, elles n'ont pas nécessairement interagi les unes avec les autres avant (Participante 4). Souvent les participantes qui se joignent aux activités de cuisine affirment avoir croisé les autres membres de la cuisine auparavant (Participante 5). La cuisine collective permettrait donc aux habitants de la communauté de se rapprocher autour d'une activité commune.

Afin d'attirer un maximum de personnes à la cuisine collective, les coordinatrices organisent des soirées thématiques, sur l'Italie ou l'Asie par exemple. Pendant ces soirées, les participantes cuisinent des repas typiques des pays en question. D'autres soirées sont consacrées à des activités de cuisine pour des jeunes

parents, des mères allaitantes, ou encore à des mères et leurs filles, respectivement à des pères et leur fils (Coordinatrice 5). Il arrive que des hommes participent à la cuisine collective, mais cela semble être plutôt rare (Participante 6). « I guess it's the women who does the cooking mainly in men's life, you know. If they're hunting, they'll do the cooking. We don't try to push to get all the people to come in. We'd like to acknowledge it's their right if they wanna come » (Participante 4). En somme, cela est en lien avec les rôles traditionnels dans la société inuit.

En conclusion, même si plusieurs types de personnes participent à la cuisine collective, nos observations indiquent que ce sont davantage les femmes qui se joignent aux activités. Après avoir élucidé les différents types de personnes qui participent aux activités de cuisine, abordons à présent les raisons qui empêchent certains habitants de la communauté à participer.

4.2.2.7.1 Les raisons de la non-participation

Malgré le succès grandissant du projet, il existe des personnes qui n'ont jamais participé à la cuisine collective. Nous avons questionné nos interlocutrices au sujet des raisons de la non-participation de certaines personnes et nous avons obtenu différentes réponses.

Lorsque le projet était encore à ses débuts, beaucoup de mères ne pouvaient pas participer à la cuisine collective car elles ne trouvaient pas de gardienne pour leurs enfants (Coordinatrice 5). La mise en place du service de garderie à la cuisine collective a remédié à ce problème et un nombre grandissant de mères s'est joint aux soirées de cuisine avec leurs enfants.

De plus, certaines personnes ne souhaitent pas se joindre à la cuisine collective parce qu'elles n'aiment pas participer à des activités publiques où beaucoup de personnes sont présentes. D'autres semblent avoir des relations tendues avec certaines participantes :

> « Some people don't like to be with public and some of them may think it's that the kitchen is too small. And there's so many stuff happening in the evenings and after a stressful work, they just kinda mellow at home. I guess you have different clans, like different people that 'Oh if these people are there, I don't wanna be there', that kinda… It's everywhere » (Participante 4).

D'autres personnes hésitent de participer étant donné qu'elles ne savent pas à quoi s'attendre : « I think it's for everybody, it's when you don't know what's really happening there, when you don't know who's going there, it's kinda hard to make that step in […] » (Participante 6). Selon cette participante, il n'est pas toujours facile de faire le premier pas et d'oser participer à une activité avec des personnes inconnues.

Finalement, il y a des personnes qui ne sont tout simplement pas au courant du projet de la cuisine collective ou qui sont trop gênées de se joindre au groupe de cuisine :

> It's more of this lack of information, you know […]. They hear about it, they say 'Oh I wanna go ! I think I'm gonna try it sometime', but they don't initiate to go. I think you need to have a body system to bring new people, like people really… It was not much to shame the people, we're not there to try to shame, like it's not because they can't cook. They can cook, everybody knows how to boil water and make soup right ? […] We try, I mean, when we have a program going on, we try to make sure that it's not to shame people. So I will say I know some people would be shy, but there's always certain people we'd like to reach, but they don't come. (Participante 4)

Le degré de participation dépend aussi de la manière dont sont annoncées les activités de la cuisine collective : « When [the cook] went on air, there were more people coming in than when there's no information, not just the information 'Oh there's a community kitchen tonight'. When the cook is going on air, it makes a different for people to show » (Participante 4). La personne qui fait l'annonce des activités de la cuisine collective a un impact considérable sur le degré de participation. Ainsi, lorsque des personnes connues par la communauté

annoncent la tenue du groupe de cuisine, la participation est généralement plus élevée.

4.2.2.8 Déroulement de la cuisine collective

Comme nous l'avons déjà mentionné, il nous était impossible de participer à la cuisine collective de Kuujjuaq pour des raisons logistiques. C'est pourquoi nous avons essayé de comprendre, à travers nos entrevues avec les participantes et coordinatrices, comment une session de cuisine collective typique se déroule à Kuujjuaq. Voici comment une des participantes nous le décrit :

> Usually you come in and [the person] who coordinates the evening sessions, she takes the attendance and there are recipes ready and she asks you to choose which you wanna make and then you take the recipe and look for the ingredients and cook [...]. You usually, when people are coming in, you ask them if they wanna help you with your cooking or cook the same thing as you [...]. It's like a feast at the end of the evening, when everything is done. [...] There's Daycare also, people who brought their kids are in the gym or watch a movie [...]. The kids come when everything is done, and they eat together and they are given a chance to take things home, the leftovers home. When you take them, you can either like give to people you to give or just take them home. It's usually up to the person who takes that stuff home. (Participante 6)

Ainsi, à l'entrée de la cuisine, les participantes peuvent voir les menus de la soirée sur un tableau et choisir celui qu'elles veulent préparer au cours de la soirée. « We go in, we check the board for the recipes what we're gonna cook and then we decide who's gonna do what and gather up all the stuff, wash your hands and start cutting and cooking. That's how it starts. » (Participante 5). Certains préfèrent préparer l'entrée, comme une soupe ou une salade, d'autres aiment s'occuper des plats principaux, et d'autres encore choisissent de préparer le dessert (Participante 5). Les enfants s'occupent des jus ou des limonades, ou ils aident les adultes avec le dessert (Coordinatrice 6). Il faut préciser que les participantes ne choisissent pas leurs tâches en fonction de ce que font leurs amies, mais plutôt en fonction du type de recette qu'elles désirent apprendre (Participante 4).

Après avoir fait le choix du menu, les différents groupes de personnes se mettent ensemble pour préparer et cuisiner le plat sélectionné. Chacun lit attentivement la recette et prépare les ingrédients du repas selon les étapes indiquées dans la recette (Coordinatrice 6). Chaque groupe a une fonction différente dépendamment du menu à préparer : « Everyone would just kind of have their station and, you know, talk and mix » (Coordinatrice 5).

En outre, chaque personne joue un rôle défini dans la cuisine collective et fait partie d'un ensemble qui ne peut fonctionner sans la collaboration de tous :

> Anybody who goes into the community kitchen has or plays a role and every role is needed, no matter how small the job is, no matter how big it is. And our whole kind of perception of the whole community kitchen is 'If you're coming in, you have to be part of the community', which means you can't just come in, eat and go. Let's see you come in when the food is ready, then you better be ready to do the dishes at the end. [...] If you come in, you have to do something to be part of the community and that's working. (Coordinatrice 5)

Enfin, certains se voient même attribuer des pseudonymes : « I'm always like the soup-maker at the community kitchen, 'cause I love soup » (Participante 5).

Pour leur part, les coordinatrices adoptent le rôle de guide en ce sens qu'elles accompagnent les participantes dans l'exécution des tâches de la cuisine : « Even though I'm supposed to be the cook, I don't really cook. I'm just guiding them which recipes they're gonna be making » (Coordinatrice 6). Les coordinatrices agissent donc à titre de conseillères tout en apprenant de nouvelles recettes et techniques de cuisine.

Lorsque les mets sont prêts, les coordinatrices, les participantes et les enfants se rassemblent autour de la table pour manger les repas cuisinés. Chaque repas est précédé d'une prière prononcée par les enfants. Après le repas, les participantes peuvent se partager les surplus de nourriture (Coordinatrice 6). Généralement chaque participante reçoit au moins un plat qu'elle peut ramener chez elle.

Lorsque les surplus sont élevés, les coordinatrices donnent quelques portions aux familles les plus démunies de la communauté (Participante 4).

À la fin des activités de cuisine et du nettoyage, les coordinatrices et participantes se rassemblent une dernière fois pour discuter des types de menus qu'elles souhaitent préparer lors des prochaines rencontres :

> « After each end of the evening, we all gather again, we talk like 'What are we gonna cook ?' Meat desserts, the vegetables. We discuss it and we vote on it and we just do it the cooking session, for the next session. [...] When we have something in our mind and we look it up, they look it up and they print it out and they bring it to the kitchen and we do it » (Participante 5).

Chacun est libre de s'exprimer dans le groupe et de suggérer des nouvelles recettes :

> It's very easygoing [...]. We throw ideas during our cooking session and then we ask the participants what they would like to see cooked. So then often the next session would be based on what the last participants said and then also it's also almost kind of like a strategy to make sure that they come back and giving them the ability to make decisions about what's gonna be cooked at the next session. It also gives them [...] more responsibilities, but also it gives them like, you know, more motivation to come the next time. (Coordinatrice 5)

Le fait de pouvoir prendre part au processus de décision confère aux participantes une responsabilité dans le groupe de la cuisine collective, tout en les motivant à revenir aux prochaines activités.

4.2.2.9 Climat et interactions sociales

La cuisine collective de Kuujjuaq est un lieu où se créent de multiples échanges et interactions entre les individus.

Pendant la préparation des repas, les participantes discutent entre elles et se racontent des histoires drôles : « There's a lot of laughing. They talk, they tell

each other stories while they're cooking and what happened to them, like funny stories or even one time we were telling ghost stories. It's fun, it's a nice place to get to know each other and be entertained » (Participante 6). Elles parlent de sujets moins sérieux, qui portent à rire, et évitent d'aborder des thèmes comme le travail : « [We talk about] many things, like not about work, no ! Fun stuff, what they did or see, funny stuff or the food we're cooking or… We don't try to talk about work » (Participante 5). Les participantes semblent donc considérer la cuisine collective comme un endroit divertissant, où il est possible de se détendre et d'oublier le travail et les soucis quotidiens.

De plus, l'existence d'un service de garderie dans la cuisine collective permet aux mères de nouer des relations avec d'autres mères sans devoir se soucier de leurs enfants. Les enfants, quant à eux, ont la possibilité de rencontrer d'autres enfants et de s'échanger (Coordinatrice 5). « I think they enjoy each other's company. I find the atmosphere like nice. They have children, younger children be looked after, so that's good on the parents. They don't have to worry about their kids being home with a babysitter while there's monitors there » (Participante 4). Les activités de la cuisine collective permettent donc aux mères de sortir du cadre domestique et de se détendre dans un environnement amical et chaleureux, tout en étant proches de leurs enfants.

Le climat dans la cuisine collective est détendu, respectueux et amical :

> « It's very easy, laid-back, very relaxing, lots of conversation that goes on, lots of different kind of people from all different kinds of lives come in and even white people, even Inuit people and then they all come in and then they all have a common ground, just gonna be the food and what's gonna be cooked and what will be cooked in the future » (Coordinatrice 5).

Même si chacune a un vécu différent, toutes se réunissent autour d'une activité commune qui est la préparation de nourriture. Cette tâche commune crée un sentiment d'appartenance et encourage les interactions entre les participantes : « We all become friends here, like we all know each other, but we don't really talk like, you know, we never used to, but when you go to the community kitchen, you

become friends. It's good » (Participante 5). D'après cette participante, les activités de la cuisine collective favorisent le développement de relations d'amitié.

La plupart des personnes n'ont pas d'attentes particulières envers la cuisine collective lorsqu'elles y participent pour la première fois, et semblent plutôt s'y joindre pour socialiser avec les personnes de la communauté (Participante 5). Aussitôt que des personnes se joignent à la cuisine collective, elles font partie du groupe, peu importe leur âge, leur origine ou leur situation sociale et familiale. Il n'y que peu de règles ou conditions entourant l'appartenance au groupe de cuisine. Le seul prérequis est la volonté de participer aux tâches de cuisine et de garder l'ambiance de respect intacte (Coordinatrice 5 et Participante 4). Chaque personne apporte son lot de compétences et d'idées à la cuisine collective faisant ainsi grandir et évoluer le projet.

Par ailleurs, les activités de la cuisine collective se déroulent dans un climat d'entraide et de collaboration : « [...] Everybody's busy and they say 'Is everybody Ok' – 'Yeah' – 'Need anything ?' Everybody ask each other and they share whatever, like the flour or the sugar – 'It's right here' – and they all help each other. And all the participants that come, they do the cooking and they have to do the clean-up after » (Coordinatrice 6). Tous les membres de la cuisine collective contribuent aux tâches de cuisine et s'assurent que tout le monde ait ce dont il a besoin (Coordinatrice 6).

Certaines participantes sont impatientes de connaître la date ou le menu des prochaines activités de cuisine, comme l'explique l'une des coordinatrices : « Like when I go around in town, they say '[...] What's cooking tonight ?' or 'When is the next community kitchen happening ?' Even kids [ask me about the community kitchen]. So I have a good relationship with the community » (Coordinatrice 6). Les coordinatrices semblent avoir réussi à créer des liens plus forts avec les membres de la communauté grâce à leur implication dans le projet de la cuisine collective.

En conclusion, la cuisine collective est un milieu où différents types de personnes se réunissent dans un climat divertissant et chaleureux, marqué par le respect, la collaboration et l'entraide entre les participantes. C'est ainsi que les activités de la cuisine collective renforcent les liens relationnels existants et favorisent le développement de nouvelles relations d'amitié.

4.2.3 Impacts de la cuisine collective

Les réactions de certaines participantes à la radio locale et sur le réseau social *Facebook* montrent la façon dont les activités de la cuisine collective sont accueillies par la communauté (Coordinatrice 6).

Ainsi, l'on constate que la cuisine collective de Kuujjuaq a connu un grand succès à Kuujjuaq : « It was a very beautiful project and it grew and grew and grew, and we realized that there are so many people coming and that we need to expand the services » (Coordinatrice 5). La réussite du projet se traduit surtout par le nombre de participantes qui se sont jointes à l'activité. L'équipe organisatrice a dû élargir les services et engager du personnel supplémentaire pour gérer le projet. « I would say it is useful, I think it's a very good resource for the community [...] » (Participante 6). Ainsi, la cuisine collective est devenue un élément important de la communauté de Kuujjuaq.

L'impact de la cuisine collective de Kuujjuaq se fait même sentir dans d'autres communautés du Nunavik :

> « I also saw the impact when I went to the [...] community kitchen cooking in Quaqtaq in March and they really wanted to know how the Kuujjuaq community kitchen is working so well. 'Cause we have all the resources here that they don't have, like we have the nutritionists and we have the dieticians, we have the butcher... We have lots of choices in the stores too » (Coordinatrice 6).

La communauté de Kuujjuaq a l'avantage d'avoir à sa disposition les moyens humains et matériels nécessaires à l'organisation et au développement de la

cuisine collective. Elle semble ainsi devenir un modèle à suivre pour les autres communautés.

Plusieurs communautés du Nunavik ont décidé de mettre sur pied des projets de cuisine collective, mais la structure de ceux-ci diffère d'une communauté à l'autre. Selon une coordinatrice, cette diversité favorise l'échange d'idées : « [...] It's good to see how the other communities are doing. We get ideas, they give us ideas, we give them ideas. So it works out good too, I mean just how it works, how everybody works » (Coordinatrice 6). Même si l'expérience de la cuisine collective de Kuujjuaq est considérée par certains comme un modèle à suivre, les communautés échangent des idées et des conseils pour améliorer le fonctionnement et l'organisation de la cuisine collective.

Allons voir maintenant ce que la cuisine collective apporte aux participantes et aux coordinatrices et allons plus loin dans la présentation du rôle que ce projet joue dans la communauté.

4.2.3.1 Apports personnels

La cuisine collective semble offrir quelque chose de positif et d'utile à chaque personne qui y participe.

D'abord, la cuisine collective encourage plusieurs participantes à revoir la façon dont elles s'alimentent : « It's helping me to make a few changes in my everyday cooking for my family. I think they're eating healthier now [...] » (Participante 6). Grâce à la cuisine collecitve, des participantes semblent donc choisir leurs aliments de manière plus réfléchie en ciblant davantage des ingrédients sains : « I'm choosing more vegetables, like I know some vegetables I never tasted, because I didn't know how to cook them. I know now, like I learn how to do some vegetables, so we buy more and new stuff » (Participante 5). La cuisine collective fait également découvrir à ses participantes des nouveaux ingrédients ainsi que les différentes façons de les apprêter : « We always thought these products that came from the South, tasted really good. When you make it naturally, it's even

better » (Participante 4). La cuisine collective a donc un impact non-négligeable sur la nutrition des personnes qui y participent.

De plus, les personnes qui participent à la cuisine collective ont la chance de se sentir utile dans leurs fonctions, d'autant plus qu'il y a des tâches à accomplir en permanence : « [...] It's always positive, it's always something to do. It's a great place for my kid to hang out with other kids » (Coordinatrice 5). C'est un endroit où les participantes se sentent occupées et où elles ont du plaisir à s'échanger et à s'amuser avec d'autres personnes : « I never go out like go socializing, so it gave me a chance to socialize with the people » (Participante 5). De plus, le projet semble avoir donné un nouvel élan de vie à certaines personnes :

> The community kitchen has given me so much that I lost so much, you know... I was like give up my job a year and a half ago and even though I lost my job and [...] I didn't know which way to turn, but I knew food was always in my mind. And when that funding, when that guy went on the FM, it gave me hope that I would build my life again [...]. It really built my relationship with the community [...]. So I do believe that it really helped me along [...]. (Coordinatrice 6)

Au-delà de la possibilité d'apprendre de nouvelles recettes et un style de vie plus sain, la cuisine offre également des perspectives d'emploi : « New opportunities for everybody, new opportunities to cook new food and learn recipes, you know... For the people who are unemployed, [there are] new employment opportunities, 'cause it's a new project. It's really really great [...] » (Coordinatrice 5).

Ensuite, en ce qui concerne les impacts sur les familles, on peut distinguer plusieurs niveaux. Tout d'abord, la cuisine collective offre un espace où les mères de famille peuvent s'éloigner pour un court moment leurs responsabilités familiales. Les activités de cuisine leur donnent une occasion de s'offrir quelque chose à elles-mêmes : « [...] It gives the mothers breaks to cook with adults and the kids are in a different room with the animators, so it gives them a break too » (Participante 5). D'après une coordinatrice, certaines jeunes mères apprécient le fait de pouvoir sortir de leur domicile et d'avoir des interactions avec d'autres adultes : « [...] Maybe some people don't have a lot of things, a lot of people to talk

to. I keep going back to thinking about like moms on maternity labor or something, and then they're just like stuck in the house all the time and then to go out and have regular adult interaction, it's great » (Coordinatrice 5). De plus, la cuisine collective peut avoir des effets positifs non seulement sur les parents, mais aussi sur les enfants qui les accompagnent :

> It's fun for the children, because they get to socialize with other children and it's really fun for the parents too, because they get to socialize with each other and especially, you know, if you're a mom, then sometimes going out and enjoying other people is kind of difficult. But if you have babysitting services and you are in the same building and it's just…everything works. It's really great. (Coordinatrice 5)

La cuisine collective a aussi un impact sur les familles dans leur ensemble. En effet, les parents ont l'occasion de participer à une activité de la communauté et de tisser des liens avec leurs enfants :

> It's a good place for a family too, like I go there with my son and he was cooking, and usually he didn't. He went there and he wanted to play at the gym, but when he started making desserts and he never really had an interest in cooking, but when we started going there, he started going to the kitchen instead of the gym and makes desserts, so he enjoyed it. I liked it, it was a nice place to spend quality time with your children and like cooking with them […]. (Participante 6)

D'après la majorité de nos interlocutrices, la cuisine collective est un endroit où elles peuvent passer des bons moments avec leurs enfants, en dehors de leur maison. « [It's helping] for me and my son to bond more. Like he discovered that he likes to cook. He wouldn't volunteer at home, but now he's starting too, because […] I don't know, I think he thought that cooking was for girls, but like when he saw like men in the kitchen […] » (Participante 6). Le fait de changer d'environnement semble avoir un impact positif sur les relations entre parents et enfants. Les mères qui participent à la cuisine collective semblent pouvoir se rapprocher de leurs enfants. Les enfants, quant à eux, semblent motivés à aider leurs parents dans les tâches et à se joindre au repas communautaire à la fin de la soirée.

Les adolescents de la communauté semblent également tirer quelque chose de bénéfique de la cuisine collective. Selon une coordinatrice, les adolescents apprécient l'effort commun et le fait de pouvoir se rassembler avec la communauté dans la cuisine collective :

> I think, looking at some youth that were participating, they're always so excited and willing to participate in cutting vegetables, fruits and joining the meal, like Inuit tradition, we eat together all the time, like it's extended families. So that's what I really like seeing is youth participating and youth that I'm looking at are like teenagers from 13 to 17 age-group area. And they are gonna be able to look back and say 'Ok I did this !' So in the future, they can cook for their children. They are gonna have the learned skill of healthy food and also country food. (Coordinatrice 4)

En conclusion, chaque personne que nous avons interrogée semble trouver son compte à la cuisine collective et en tirer des éléments positifs tant au niveau personnel que professionnel. La cuisine collective de Kuujjuaq semble ainsi jouer plusieurs rôles importants dans la communauté, un élément sur lequel nous allons revenir un peu plus loin dans ce chapitre.

4.2.3.2 Perceptions

Lors de notre enquête de terrain, nous avons demandé aux interlocutrices ce que représente pour elles le fait de faire partie du groupe de cuisine collective. Nous présentons ici quelques témoignages en faisant la distinction entre les perceptions des coordinatrices et celles des participantes.

4.2.3.2.1 Les coordinatrices

De façon générale, les coordinatrices disent apprécier la possibilité de gérer le projet et de servir de modèle à leur communauté en ce qui concerne une alimentation saine et équilibrée. Certaines d'entre elles affirment avoir ainsi développé un sentiment de proximité avec la communauté : « I love it! [...] You

belong more to the community, what's actually going on and it gives you healthy lifestyle, giving a lifestyle, being a model for the community, that things can happen what you really believe in. Us Inuit, our food is one of our identity, so I like being part of the community kitchen » (Coordinatrice 6). D'autres coordinatrices disent que leur rôle au sein de la cuisine collective les fait sentir utiles, car elles accomplissent quelque chose pour le bien-être de la communauté : « [...] By creating this kind of project, where invites and involves anybody and everybody in the community, then, you know, I feel like I'm doing my bit for our community that way » (Coordinatrice 5). Pour cette même responsable, le projet d'une cuisine collective dans sa communauté a toujours été un rêve. Elle se souvient du moment lorsqu'une des premières cuisines collectives du Nunavik a vu le jour dans la communauté d'Umiujaq :

> It's always kinda been a dream of mine and I know that there's existing some other projects in other communities, so I knew it was possible. [...] [A friend of mine] first started a community kitchen in Umiujaq, I'm not really sure when, but I was speaking with her maybe two years ago about it and she was telling me about how she started one in her community and it was a very small facility, very rundown facility, but it was so popular and very successful, considering it was in a very poor location with very poor circumstances I guess. So [...] the idea kind of sparked in my mind that we can also do it here, especially beacause we have more resources and bigger facilities. (Coordinatrice 5)

Cette coordinatrice partage l'admiration qu'elle a pour le projet de cuisine collective à Umiujaq et la passion qui l'a amenée à mettre sur pied un projet similiare dans sa communauté. « It really represents to me a gathering for the community » (Coordinatrice 5). Selon elle, la cuisine collective est importante parce qu'elle représente un rassemblement de la communauté.

Une autre coordinatrice est reconnaissante de pouvoir participer à la gestion du projet et d'avoir des responsabilités précises comme l'administration du groupe de cuisine sur le réseau social *Facebook* : « [...] I have a lot of friends that come to the community kitchen [...]. It's a nice feeling, 'cause I get to know different people and sometimes different backgrounds. And they're very interested in the community kitchen. And also being the administrator for the Facebook gives you

a nice feeling » (Coordinatrice 6). Elle soutient que le fait d'être une des responsables dans la cuisine collective lui a permis de se rapprocher davantage de sa communauté.

Pour une autre coordinatrice, la participation à la cuisine collective engendre un sentiment de fierté :

> Pride, because it's a project and I'm glad to be part of it in a early face of the program, because if I do all the administration work along with my coworkers here, we can possibly help them develop from the beginning. That gives me pride for doing all that administration and doing the posters and I would be able to share that with other communities in giving a small training or workshop, how to promote their kitchen. So as a role model for our community, that's what I'm proud of. [...] I'm glad to be part of it and we don't know what the future holds, 'cause it ends in June 2015 and open again in the fall. (Coordinatrice 4)

Cette coordinatrice se dit fière d'avoir pu observer l'évolution de la cuisine collective et d'avoir eu la chance de prendre part aux premières décisions. Elle affirme être contente d'avoir pu transformer le projet de la cuisine collective en un modèle pour la communauté de Kuujjuaq et d'avoir développé un sentiment d'utilité envers la communauté.

4.2.3.2.2 Les participantes

Selon plusieurs participantes, il n'existe que peu d'endroits dans la communauté où les habitants peuvent se rassembler et faire connaissance avec d'autres personnes (Participante 5 et Participante 6). Ainsi, une participante apprécie le fait que la cuisine collective lui offre la possibilité de sortir de la maison et de se rassembler avec d'autres membres de la communauté : « It's fun to get together with friends and people, go in the community. [...] It's fun to get out of the house » (Participante 5). « It feels good, like fun, always laughing and talking together, so it's fun » (Participante 5). En somme, elle aime bien le côté ludique de la cuisine collective, c'est-à-dire les moments où elle peut s'amuser et rire avec les autres.

Une autre participante soutient que les apprentissages faits à la cuisine collective créent un sentiment de valorisation : « When they learn new stuff, they feel like [...] they can do something else. [...] When you learn new stuff, it expands » (Participante 4).

Il ressort de ces résultats que la cuisine collective a des effets positifs autant sur les coordinatrices que sur les participantes. Selon une des coordinatrices, l'annulation ou l'arrêt des activités pendant l'été et la période des fêtes font surgir des questionnements, signe que les participantes apprécient les activités : « People miss it! They ask 'When are we gonna go to the next one? What happened to the cooks? What happened to the coordinators?' They got on Facebook to check 'Ok, [...] what's happening?' So they must enjoy, 'cause they request for it » (Participante 4). La cuisine collective semble donc laisser des traces positives dans la communauté de Kuujjuaq.

4.2.3.3 Rôle de la cuisine collective dans la communauté

Les coordinatrices affirment être surprises du succès de la cuisine collective à Kuujjuaq : « [...] When we first started it, there was no way any of us could have ever perceived how successful it was gonna be. It was really mind-blowing and it was very much enjoyed by the whole community » (Coordinatrice 5). Les soirées de cuisine collective semblent plaire à tous et c'est ainsi que le projet continue à grandir.

À Kuujjuaq, comme dans la plupart des communautés du Nunavik, il n'existe que peu d'activités qui réunissent les habitants. Les soirées « Bingo » sont parmi les rares moments de rassemblent dans les communautés nordiques. Depuis son lancement, la cuisine collective semble être devenue une nouvelle activité populaire dans la communauté qui permet aux Inuit de se rassembler : « It's a different place where you're going, like we don't have too many stuff happening in the community sometimes. It's either we go to the bar or go party at somebody's friend's house [...] » (Participante 4).

Il s'agit aussi d'un endroit qui réunit toutes sortes de personnes, peu importe leur origines, leur nationalité ou leur langue : « It's such a beautiful place to come and gather no matter what, no matter who you are, where you work, whether you are white or Inuit, or... It feeds a lot of people [...] » (Coordinatrice 5). Le fait que tout le monde y soit bienvenu fait de la cuisine collective un espace où les habitants développent un sentiment d'appartenance à la communauté (Coordinatrice 5).

Enfin, la cuisine collective peut contribuer à la prévention de crimes chez les jeunes. L'une des coordinatrices nous explique les raisons possibles derrière cela :

> If a youth is hungry, doesn't have or get food or somewhere to eat or something, then they're like becoming involved in illegal activity raise. It really really rises, because when they're hungry, they get mad, when they're mad, you know, who knows what they'll do... And so by creating this kind of project, where invites and involves anybody and everybody in the community, then, you know, I feel like I'm doing my bit for our community that way. (Coordinatrice 5)

Ainsi, la cuisine collective peut servir de refuge pour des jeunes en difficulté ou des jeunes qui vivent une certaine insécurité alimentaire à la maison. En participant à une activité communautaire comme la cuisine collective, les jeunes échappent à la solitude et trouvent une écoute qui n'existe pas nécessairement à la maison. Le fait d'être en interaction avec d'autres jeunes leur permet également de partager leurs préoccupations (Coordinatrice 5).

En guise de conclusion, la cuisine collective est un endroit qui réunit les habitants de la communauté dans un cadre familial, ouvert et respectueux. Les activités s'adressent à tous, même aux plus démunis, et favorisent ainsi la cohésion sociale et le développement d'un sentiment d'appartenance à la communauté. Au fur et à mesure que le projet de la cuisine collective évolue et grandit, il semble prendre une place de plus en plus importante dans la communauté. Explorons pour terminer quelques pistes d'avenir pour ce projet, tel qu'évoquées par les différents acteurs.

4.2.4 Avenir de la cuisine collective

L'avenir du projet de la cuisine collective est intimement lié aux mandats des organismes qui le soutiennent financièrement (Coordinatrice 4 et Coordinatrice 5). Toutefois, les coordinatrices affirment que les possibilités de financement pour un tel projet sont nombreuses au Nunavik : « Québec en forme is a really great funding support for us, but I know that their mandate is gonna be finishing possibly in 2015-2016. It's gonna be their last year. So then after that, we're gonna be have, we gonna have to look for our main source of funding elsewhere, which isn't really often a big issue. There are a lot of money resources in Nunavik » (Coordinatrice 5). Pour l'instant, il s'agit d'un projet à court terme dont l'avenir est incertain. Cependant, une interlocutrice nous a expliqué que gérer un projet à court terme dans la communauté est moins stressant que gérer un projet à long terme : « The minimum project it is, it's less stressful on the people. So when you have a goal, like 'Ok we're gonna have a twelve-weeks goal' and not so much 'We're gonna do it for half a year', it's less stressful when it's a short-term idea » (Participante 4). Selon cette participante, la pression au plan organisationnel est moindre pour des projets à court terme, puisque les objectifs sont plus tangibles est il est plus facile de s'adapter aux résultats en cours de route.

L'une des coordinatrices préfère toutefois recevoir des subventions pour des périodes plus étendues, car cela permet à l'équipe organisatrice de mieux planifier les activités et l'emplacement de la cuisine collective (Coordinatrice 4). Cette coordinatrice pense lancer un concours dans le futur où il s'agira de trouver un nom et un logo pour la cuisine collective afin qu'elle soit reconnaissable pour les habitants de Kuujjuaq et par ceux des autres communautés (Coordinatrice 4).

À côté de cela, les coordinatrices essaient d'encourager davantage de personnes de différents âges à participer à la cuisine collective, car selon elles, cela ne peut avoir que des effets positifs sur leur santé et leur mode de vie : « I'm trying to encourage more participants, because it's healthy. And the youth and elders should participate in order to learn different techniques how to cook country food » (Coordinatrice 4). Les coordinatrices veulent également encourager les

jeunes et les personnes âgées à se joindre aux groupes de cuisine afin que ces derniers puissent partager leurs connaissances au sujet de la cuisine traditionnelle.

De plus, certaines coordinatrices pensent publier un livre de recettes basé sur les menus réalisés à la cuisine collective : « Hopefully by the end of the project in [2015], we're gonna come up with a cookbook, that would be distributed from the menus that the cook and assistant cook had done » (Coordinatrice 4). Le livre serait rédigé en collaboration avec les participantes et animatrices et distribué aux individus et familles de la communauté. De plus, l'une des coordinatrices aimerait inviter des nutritionnistes à la cuisine collective afin que celles-ci fassent des présentations sur le style de vie sain et les différents problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation (Coordinatrice 4). Il s'agirait de petits séminaires organisés avant chaque soirée de cuisine collective. Par ailleurs, des affiches provenant de la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik seraient distribuées aux participantes afin de les sensibiliser à ce sujet (Coordinatrice 4).

Toujours selon cette coordinatrice, un des objectifs futurs est de faire progresser le projet le plus possible et de transformer la cuisine collective afin que les menus préparés par les participantes puissent être vendus à bas prix aux membres de la communauté :

> My vision is to go further in a different idea. [...] What I would like is, instead of a community kitchen, well... it could still have that community kitchen idea, but I know one specific place where, it's down south [...]. I'm not sure how to describe it, but they have hot burners [and] you have different types of meals. When you walk in, it's like a store/restaurant where you come in. You see the cooks and you'll do your order and they weigh it. I'm not sure the name of the restaurant/store, and you pay for it by the pound. And that's what I'd like to see in the future. [...] We could still have [the community kitchen], because people would cook together and then actually like the same idea, but then putting them in hot plates for the community to come in, let's say for lunch. (Coordinatrice 4)

La coordinatrice imagine une aire de cuisine ouverte et un espace où les habitants de la communauté pourraient choisir les ingrédients qu'ils désirent et en faire la commande auprès des membres de la cuisine collective, qui les prépareraient pour eux et les serviraient comme un repas. Le prix varierait selon le poids de nourriture sélectionnée par le client. Pour cette coordinatrice, l'idée de la cuisine collective resterait intacte puisque les gens continueraient à cuisiner ensemble.

Certaines participantes se sont aussi exprimées sur la manière dont elles voient l'évolution de la cuisine collective. Certaines suggèrent d'inclure plus de personnes âgées dans la cuisine collective, valorisant ainsi leur rôle au sein de la communauté (Participante 4). D'autres suggèrent d'organiser, de temps à autre, une fête communautaire où les membres de la cuisine collective préparent des repas pour toute la communauté : « [...] Maybe they should start doing like community, you know, feast for them, cook for all the people at least once a year, get together, you know, the whole community [...]. Like let the community kitchen all work together and cook for them and let them have a feast. We've talked about that one time and we didn't do it yet. One day we will » (Participante 5). Finalement, une autre participante nous a expliqué qu'elle aimerait en apprendre davantage sur les différents types de régimes nutritionnels et sur le système des apports caloriques (Participante 6).

Les coordinatrices ont une approche positive et flexible envers le projet, car selon elles, des changements et des progrès sont toujours possibles. Une des coordinatrices espère même voir la cuisine collective se transformer en un modèle pour d'autres communautés du Nunavik : « All I wanna do is grow and get better. There's always room for improvement, like anything else in life. [...] Hopefully in the future, we will be able to, I don't know, inspire other communities ? » (Coordinatrice 5) Nous pouvons conclure que malgré les différentes attentes qui existent au sujet de l'avenir de la cuisine collective, tous ont la volonté d'investir temps et énergie dans le projet pour le garder en vie et pour faire en sorte qu'il occupe une place plus importante dans la communauté.

Conclusion

Nous pouvons tirer trois grandes conclusions de ce chapitre. Premièrement, les deux cuisines collectives sont organisées avec l'aide des institutions gouvernementales, notamment l'Administration régionale Kativik (ARK) et la Régie régionale des services sociaux du Nunavik (RRSSSN). En effet, l'existence de la cuisine collective dépend du financement de ces organismes.

Deuxièmement, les cuisines collectives fonctionnent grâce aux efforts concertés de plusieurs personnes rémunérées. Celles-ci puisent leur motivation d'une part dans leur conviction d'être utiles à la communauté et d'autre part dans leur fierté d'agir comme intermédiaires au rassemblement de la communauté.

Enfin, la cuisine fonctionne grâce à la présence de membres de la communauté qui prennent part aux activités. Pour ces personnes, la cuisine collective représente une des rares occasions qui permettent à la communauté de se rassembler dans une ambiance divertissante et chaleureuse, où les relations sont marquées par le respect et l'inclusion. C'est un terreau fertile au renforcement des liens relationnels existants et au développement de nouvelles relations sociales.

Les deux cuisines collectives existeraient donc grâce à la contribution d'individus, d'institutions et de ressources. Nous approfondirons cette analyse des résultats dans le chapitre qui suit.

V. ANALYSE DES DONNÉES

Introduction

Dans la partie qui précède, nous avons présenté les faits observés lors de notre enquête de terrain au Nunavik. Toutefois, d'après Gordon Mace, « les faits en eux-mêmes ne signifient rien, c'est le chercheur qui leur donne leur sens en les transformant en données qu'il analysera et interprétera par la suite selon la problématique de départ » (Mace, 1988, p. 91). Dans ce chapitre, nous allons donc procéder à l'analyse des données recueillies sur le terrain.

Pour mieux organiser et trier les données, nous avons choisi de faire un résumé des informations et explications à l'aide de fiches numérotées et titrées. Selon Gauthier (2003), une telle organisation permet de dégager les contradictions et les lacunes dans les données recueillies, et éclaire le chercheur sur ce qui est pertinent par rapport au sujet de recherche et ce qui ne l'est pas.

Dans un premier temps, nous avons classé les données par catégories et extrait un schéma avec les différents acteurs et ressources nécessaires au fonctionnement de la cuisine collective (voir annexe VIII), ce afin de mieux comprendre les liens entre les différentes variables. Dans un deuxième temps, nous avons dressé un portrait plus détaillé du fonctionnement des deux cuisines collectives et nous avons décidé de rassembler les données dans un seul schéma global (voir schéma 1 p. 118). En nous basant sur ces schémas, nous allons présenter dans ce chapitre tous les éléments qui contribuent à l'existence et au fonctionnement des deux cuisines collectives.

5.1 Les conditions du fonctionnement de la cuisine collective

Diverses modalités permettent le fonctionnement de la cuisine collective. Dans cette section, nous allons présenter les différents acteurs et ressources qui, d'après ce qu'indiquent nos observations sur le terrain, sont indispensables, mais

aussi ceux qui jouent un rôle secondaire dans le fonctionnement de la cuisine collective.

5.1.1 Les acteurs externes et internes

Pour faire fonctionner une institution comme la cuisine collective, il faut d'abord des acteurs qui soient prêts à se mettre ensemble et à gérer un tel projet. Allons voir de plus près les rôles que les différents acteurs jouent dans la gestion de la cuisine collective. Nous commençons par présenter les acteurs externes au fonctionnement de la cuisine collective, soit ceux qui participent à la réalisation du projet sans participer au fonctionnement journalier, et nous terminons avec les acteurs internes, soit les individus qui assurent l'organisation et le déroulement des activités de la cuisine collective.

5.1.1.1 Les institutions gouvernementales

Comme nous avons pu le constater dans les résultats, les institutions gouvernementales sont des acteurs externes qui jouent un rôle important dans la mise sur pied de la cuisine collective. D'abord, l'Administration régionale Kativik (ARK) est l'une des institutions qui occupent une place centrale dans le projet, car sans son financement, la cuisine collective ne pourrait pas exister. Cette institution s'occupe du recrutement du personnel pour la cuisine collective et met à disposition la majeure partie du financement pour le matériel et les salaires des employés.

Ensuite, la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN) prend une place tout aussi importante dans le projet de la cuisine collective. Elle veille à ce que la population soit sensibilisée à une alimentation saine et équilibrée. Cette institution fournit par exemple les affiches de sensibilisation de même que des recettes de repas santé à utiliser dans la cuisine collective. D'autres établissements font partie du projet de la cuisine collective, mais l'ARK et la RRSSS sont les deux institutions gouvernementales qui occupent

une fonction centrale en ce qui concerne le financement et l'organisation du projet.

Les propos de nos interlocutrices et nos observations sur le terrain nous indiquent clairement qu'un projet comme la cuisine collective ne pourra pas voir le jour sans les moyens financiers qui sont fournis par les institutions gouvernementales.

5.1.1.2 Les institutions locales et entreprises privées

Les entreprises privées sont des acteurs qui jouent également un rôle indispensable à l'existence de la cuisine collective, car ils fournissent la nourriture. Il s'agit des supermarchés comme la « Coop » ou le « Northern », soit des supermarchés de nourriture.

En ce qui concerne les institutions locales, soit la municipalité des deux communautés, elles s'occupent à faire les commandes de nourriture traditionnelle pour la cuisine collective. Alors que le travail de la municipalité est utile au projet, il n'est pas indispensable à son fonctionnement.

Le rôle de ces deux acteurs externes n'est donc pas d'une importance égale dans le projet de la cuisine collective. Tandis que les entreprises privées remplissent une fonction primaire, la municipalité remplit une fonction secondaire dans la cuisine collective.

5.1.1.3 Les organismes sans but lucratif (OSBL)

Parmi les acteurs externes qui jouent un rôle secondaire dans la cuisine collective, mentionnons également les organismes sans but lucratif (OSBL). Ceux-ci sont liés aux institutions gouvernementales par les budgets qu'ils reçoivent de leur part. Leur objectif est de veiller au bien-être de la population inuit à l'aide de projets communautaires dont le budget provient des institutions gouvernementales comme l'ARK.

Les OSBL veillent à ce que leur budget soit investi dans des programmes ou des projets qui soient bénéfiques à la collectivité plutôt qu'à des individus. Ainsi, certaines OSBL, comme la Société Makivik ou Québec en forme, ont choisi de soutenir le projet de la cuisine collective puisqu'il correspond à leurs objectifs. Comme nous l'avons déjà mentionné, le mandat de l'organisme Québec en forme consiste à encourager la société québécoise à adopter et à maintenir un mode de vie et une alimentation sains et équilibrés. Comme la cuisine collective au Nunavik rentre dans ces critères, l'organisme a décidé d'investir dans ce projet. La Société Makivik y voit pour sa part une occasion de création d'emplois et de développement socio-économique de la région du Nord, deux objectifs qui font partie de son mandat. Ainsi, cet organisme a choisi d'investir de l'argent dans le projet de la cuisine collective.

Les OSBL travaillent en collaboration avec les particuliers qui travaillent dans la cuisine collective. En effet, ils communiquent régulièrement avec les coordinatrices de la cuisine collective pour suivre l'évolution du projet et pour les soutenir le plus possible, surtout au plan financier. Les OSBL semblent jouer un rôle d'intermédiaire entre les coordinatrices et les institutions gouvernementales.

5.1.1.4 Les particuliers

Après avoir présenté les acteurs externes, penchons-nous à présent sur le rôle des acteurs internes de la cuisine collective, à savoir les particuliers. Parmi ces personnes se trouvent les coordinatrices qui organisent la cuisine collective.

Dans les deux communautés étudiées, des individus ont décidé de se mettre ensemble afin de contribuer à un projet qui soit bénéfique à la communauté. Selon les propos des interviewées, cet effort s'est souvent fait en dehors des heures de travail régulières de ces personnes. Le caractère inédit du projet les a également contraintes à se débrouiller avec le peu de ressources qui étaient à leur disposition lorsque le projet était à ses débuts. Malgré cela, les coordinatrices de la cuisine collective ont trouvé un certain plaisir à faire progresser le projet et à

assumer la responsabilité de gérer le projet. Cela témoigne de la motivation, du sacrifice et de la flexibilité des coordinatrices.

Leur collaboration avec les institutions gouvernementales a fait en sorte que la cuisine collective s'est développée en un projet d'envergure et demeure en opération jusqu'à ce jour. Les coordinatrices sont toujours responsables du déroulement des soirées de cuisine et gardent un certain pouvoir de décision, mais les décisions plus importantes reposent entre les mains des responsables des institutions gouvernementales.

En conclusion, c'est en nous basant sur les deux schémas que nous pouvons avancer que plusieurs liens existent entre les différents acteurs. Nous pouvons distinguer les liens marchands des liens non marchands. Les institutions gouvernementales engagent des coordinatrices pour diriger le projet de la cuisine collective, ce qui crée un lien marchand entre ces deux acteurs. Pour leur part, les OSBL reçoivent un budget des institutions gouvernementales et l'utilisent pour soutenir le projet de la cuisine collective, faisant naître ainsi un lien marchand entre ces acteurs. De leur côté, les coordinatrices achètent la nourriture pour la cuisine collective auprès des entreprises privées, dont les supermarchés, créant à nouveau une relation marchande. Toutefois, un lien non marchand s'établit entre les particuliers eux-mêmes. En effet, la coopération entre les coordinatrices est alimentée par la volonté et la motivation de chacune d'entre elles, plutôt que par une relation commerçante. L'existence des liens qui unissent les acteurs externes et internes contribue à la naissance et au fonctionnement de la cuisine collective.

5.1.2 Les ressources

Afin de bien administrer un projet comme la cuisine collective, il est important que les acteurs disposent des ressources nécessaires. Nous distinguons trois types de ressources : les ressources personnelles, matérielles et intellectuelles/morales. Chacune de ces ressources a son rôle et son importance dans le projet de la cuisine collective.

5.1.2.1 Les ressources personnelles

Par ressources personnelles, nous entendons les personnes qui participent à la cuisine collective. Afin de permettre l'opération de la cuisine collective, des individus doivent se rassembler et participer aux activités. Ainsi, la participation des habitants de la communauté est une ressource indispensable à l'existence et au fonctionnement de la cuisine collective.

5.1.2.2 Les ressources matérielles

En ce qui concerne les ressources matérielles, le financement des différents organismes apparaît comme un moyen indispensable à l'existence de la cuisine collective. Dans les circonstances actuelles, il serait difficile pour l'équipe organisatrice de mettre sur pied un tel projet et de le maintenir en place sans l'aide financière nécessaire.

Les ressources alimentaires font également partie des moyens matériels. Cela inclut l'approvisionnement en nourriture commerciale et traditionnelle. Sans les ingrédients nécessaires à l'élaboration des plats, les activités de la cuisine collective ne pourraient avoir lieu. Nous incluons également dans cette catégorie les recettes de cuisine. Il s'agit donc de ressources tout aussi indispensables que le budget.

Enfin, les équipements et fournitures de cuisine, ainsi que le local où les activités de cuisine ont lieu, représentent des ressources matérielles. Ces ressources sont nécessaires mais non pas indispensables au fonctionnement d'une cuisine collective. Il est possible de cuisiner avec peu de matériel, mais les activités s'avèrent plus agréables en présence de matériel et d'un local adéquats. Ainsi, ces ressources jouent un rôle plutôt secondaire dans le fonctionnement de la cuisine collective.

5.1.2.3 Les ressources intellectuelles et morales

Les idées sont à l'origine de tout projet, dont celui de la cuisine collective. À Kuujjuaq, des particuliers ont eu l'idée d'organiser des activités de cuisine dans la communauté, à la suite de quoi la municipalité locale et l'Administration régionale Kativik se sont joints au projet pour le soutenir financièrement et matériellement. C'est ainsi que la cuisine collective a débuté à Kuujjuaq et que l'idée a trouvé écho dans d'autres communautés.

De plus, les connaissances préalables ont joué un rôle important dans le lancement du projet de la cuisine collective. À Kuujjuaq par exemple, l'une des coordinatrices a suivi des ateliers sur l'alimentation avant de décider de partager ses connaissances avec sa communauté par le biais de la cuisine collective. Les ressources intellectuelles sont donc nécessaires, mais non indispensables, car elles permettent de faire fonctionner la cuisine collective de manière efficace.

Enfin, les ressources morales sont les qualités et caractéristiques des différentes personnes qui font partie du projet de la cuisine collective. Celles-ci sont importantes pour le bon fonctionnement du projet et pour la bonne collaboration entre les acteurs. La disponibilité, la motivation, l'engagement, la capacité d'adaptation, la flexibilité et la responsabilité des personnes sont autant de caractéristiques et de qualités personnelles indispensables au bon fonctionnement de la cuisine collective, car elles permettent aux particuliers de travailler ensemble et de coopérer avec les institutions gouvernementales et les OSBL. La capacité d'adaptation et de flexibilité des personnes facilite en outre la gestion du projet de la cuisine collective et le fait progresser.

5.1.3 La communication

Outre les acteurs et les ressources, il faut mentionner l'une des modalités les plus importantes du projet de la cuisine collective : la communication. Nous distinguons trois types de communication dans la cuisine collective des deux communautés.

5.1.3.1 La communication face-à-face

La communication face-à-face joue un rôle vital dans le projet de la cuisine collective. Dans les deux communautés, nous avons observé que la communication au sujet des activités de cuisine se fait avant tout par le biais du « bouche-à-oreille ». Les participantes partagent leurs expériences dans la cuisine collective avec leurs proches et c'est de cette manière qu'elles les encouragent à participer au projet. Ce type de communication est également utilisé par les coordinatrices qui s'échangent entre elles et avec les responsables des institutions sur une base régulière.

5.1.3.2 La communication médiatique

Nos résultats indiquent que la communication médiatique joue également un rôle majeur dans l'organisation de la cuisine collective. La radio communautaire de la communauté apparaît comme le principal moyen de communication de masse. Tout message important se transmet par la radio de la communauté, dont les annonces au sujet des activités de la cuisine collective.

De plus, les réseaux sociaux comme *Facebook* sont devenus un moyen de communication très populaire dans les communautés nordiques. Dans les deux cas à l'étude, nous avons observé que les coordinatrices ont utilisé ce moyen pour créer un groupe privé qui rassemble les acteurs et les participantes de la cuisine collective. Par l'intermédiaire de ce groupe sur *Facebook*, les coordinatrices des deux communautés communiquent la date et l'heure prévues des activités de la cuisine collective ainsi que le menu choisi pour la soirée. Ainsi, ces deux moyens de communication médiatique occupent une place importante dans le cadre de l'organisation et du déroulement de la cuisine collective.

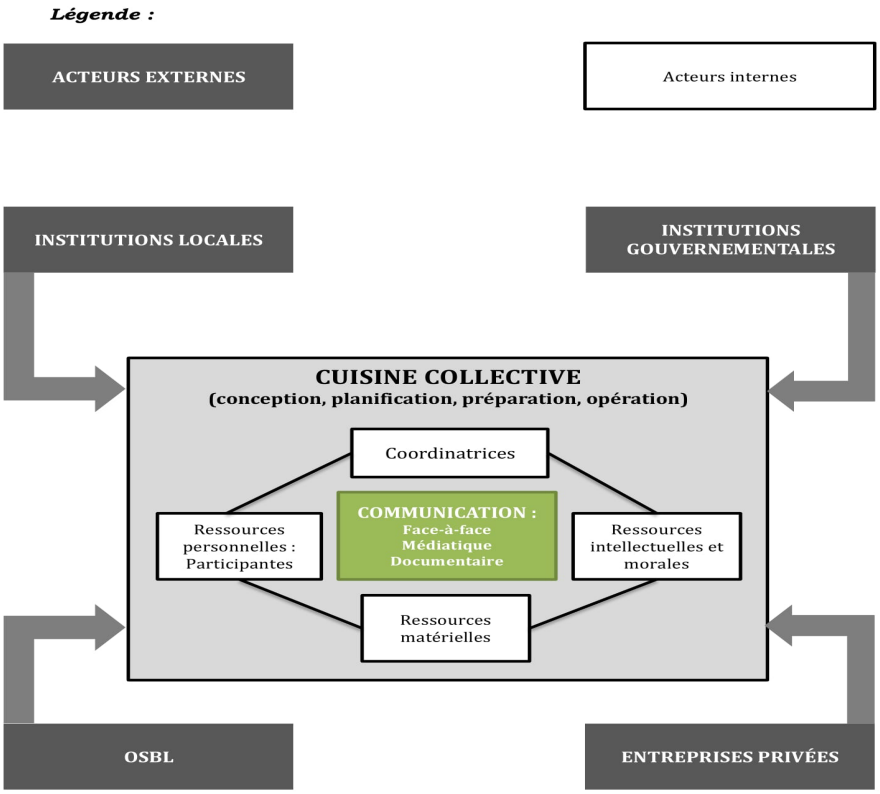
5.1.3.3 La communication documentaire

Enfin, mentionnons le rôle que joue la communication documentaire dans le projet de la cuisine collective. Ce type de communication comprend l'affichage dans les lieux publics de la communauté ainsi que les rapports rédigés par les

coordinatrices pour leurs bailleurs de fonds. Les affiches de sensibilisation fournies par les institutions gouvernementales pour les activités de la cuisine collective font également partie de la communication documentaire. Alors que la documentation est un apport bénéfique au projet et à son développement, elle n'est pas nécessaire au fonctionnement de la cuisine collective.

Les trois types de communication mettent les acteurs de la cuisine collective en relation les uns avec les autres. L'existence de ces relations est une des conditions indispensables au bon fonctionnement de la cuisine collective.

Schéma 1 : Le fonctionnement de la cuisine collective



5.2 L'organisation de la cuisine collective

Après avoir présenté les conditions nécessaires à l'existence et au fonctionnement de la cuisine collective, nous analyserons à présent les différentes étapes de la conception à l'organisation régulière du projet en mettant l'accent sur les liens entre les différents acteurs et les ressources ainsi que sur leur importance dans la cuisine collective.

5.2.1 La conception et l'administration du projet

Sans les idées et la motivation des acteurs, notamment les institutions gouvernementales, les OSBL et les particuliers, le projet de la cuisine collective au Nunavik ne pourrait pas voir le jour. Ces acteurs externes et internes mettent donc en commun des ressources intellectuelles et morales via la communication face-à-face. Ces rapports sont une condition primordiale à la naissance du projet.

Après la conception du projet, des liens entre les différents acteurs prennent forme autour des ressources financières. En effet, les institutions gouvernementales et les OSBL décident d'attribuer un budget pour le projet qui sera géré par les particuliers pour la planification et la préparation des activités de la cuisine collective. Les particuliers doivent à leur tour régulièrement rendre des rapports aux institutions gouvernementales et aux OSBL au sujet du fonctionnement de la cuisine collective, afin de bénéficier des aides financières de leur part. Dans ces situations, les acteurs externes et internes sont en relation via la communication documentaire.

5.2.2 La planification

Au stade de la planification, les acteurs externes et les acteurs internes gardent des liens dans la mesure où ils mettent en commun leurs ressources intellectuelles et morales pour trouver un local et vérifier sa disponibilité. En outre, ils doivent s'adapter à la communauté, c'est-à-dire aux ressources personnelles afin de planifier les jours et l'horaire des activités de cuisine. Le

concert entre ces acteurs et ces ressources contribue à une bonne planification des activités de la cuisine collective.

À côté de cela, certaines institutions gouvernementales, notamment la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), mettent à disposition du matériel comme des tabliers et des affiches, de même que des recettes fondées sur une alimentation saine et équilibrée. Les coordinatrices se servent de ce matériel et de cette documentation pour les activités de la cuisine collective. Les ressources matérielles et la communication documentaire créent donc un lien entre les acteurs externes et les acteurs internes.

5.2.3 La préparation

Au niveau de la préparation des activités de cuisine, les particuliers entretiennent des liens avec les entreprises privées et les institutions locales afin de réunir les ressources matérielles nécessaires au fonctionnement de la cuisine collective. Les liens avec les entreprises privées se créent puisque les particuliers achètent auprès d'elles la nourriture et l'équipement de cuisine. De plus, les particuliers sont en relation avec les institutions locales, soit les municipalités, pour commander ou recevoir de la nourriture traditionnelle. Enfin, les particuliers se servent de la communication face-à-face et de la communication médiatique pour rassembler les ressources personnelles, notamment les participantes, à la cuisine collective. Une fois les ressources personnelles regroupées, l'opération de la cuisine collective peut commencer.

5.2.4 L'opération

L'opération est la dernière étape de l'organisation de la cuisine collective. À ce stade, les particuliers entretiennent principalement des relations entre elles et avec les ressources personnelles, soit les participantes. L'existence de ces liens est essentielle au déroulement des activités de cuisine. Il faut noter qu'il arrive que les coordinatrices soient en lien avec les entreprises privées pendant

l'opération de la cuisine collective au cas où il manque des ressources alimentaires.

Durant les activités de cuisine, les liens entre les acteurs internes et les ressources personnelles existent via la communication face-à-face et des ressources intellectuelles et matérielles. En effet, les premiers transmettent aux participantes des ressources intellectuelles, soit des connaissances au sujet d'une alimentation saine et équilibrée. De plus, les coordinatrices utilisent des ressources matérielles pour organiser et structurer les activités de cuisine. En effet, les coordinatrices et les participantes se servent du local, de l'équipement de cuisine, des recettes et de la nourriture pour cuisiner. Les acteurs internes et les ressources personnelles sont donc en rapport par le biais de ces différentes ressources matérielles et intellectuelles.

Conclusion

L'analyse des données nous fournit plusieurs outils pertinents à l'interprétation de nos résultats. Nous constatons qu'il y a une pluralité de liens qui se créent entre les acteurs, mais aussi entre les acteurs et les ressources à l'aide de différents moyens de communication. Tous ces liens sont les conditions permettant à la cuisine collective d'exister et de fonctionner au sein d'une structure bien définie.

Dans le chapitre qui suit, nous procéderons à une interprétation de nos résultats en faisant le lien avec la littérature existante au sujet des cuisines collectives. Enfin, nous tirerons des conclusions de notre recherche, et discuterons dans quelle mesure celles-ci peuvent être bénéfiques au projet des cuisines collectives dans le contexte du Nunavik.

VI. INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Introduction

L'objectif de notre mémoire est de vérifier la fonction sociale de la cuisine collective dans la société inuit au Nunavik. C'est pourquoi, après avoir présenté une synthèse des résultats, nous allons maintenant les discuter en nous basant sur les fondements sociologiques décrits dans le chapitre théorique. La discussion des résultats nous permettra de rejoindre notre objectif de départ et de répondre à notre question de recherche.

Notre revue de littérature sur les cuisines collectives a montré que la majorité des travaux à propos de ces initiatives s'inscrivent dans le domaine de la santé, du travail social ou encore du développement communautaire. Dans le cadre de notre mémoire, ces recherches nous ont permis de comprendre l'origine et le développement des cuisines collectives. Le présent travail tente toutefois de s'éloigner de ces domaines afin d'analyser la cuisine collective sous un angle sociologique.

Le concept théorique que nous avons retenu dans ce mémoire est le lien social, tel que formalisé par Durkheim (2013 [1893]) et Scardigli (1983). Nos résultats ont démontré que la cuisine collective au Nunavik représente un lieu de rencontre où les participantes, au-delà du fait de cuisiner ensemble, peuvent se divertir, échanger des connaissances et tisser des liens. L'analyse des données a montré que tous les acteurs et ressources qui contribuent à la cuisine collective, sont en lien d'une façon ou d'une autre.

Il s'agit désormais d'analyser s'il existe une concordance ou une discordance entre les éléments théoriques que nous avons retenus des écrits sociologiques, et les observations faites sur le terrain au Nunavik. Pour cela, nous examinons notre sujet d'étude, à savoir la cuisine collective au Nunavik, selon l'approche sociologique de chacun des deux auteurs retenus.

6.1 La cuisine collective selon les trois ordres sociaux

Dans cette section, nous allons analyser la cuisine collective au Nunavik selon les trois ordres décrits par Scardigli (1983) et essayer de comprendre dans quel type d'ordre elle peut s'inscrire. L'auteur étudie les trois ordres sociaux qui dictent le fonctionnement d'une société dans son ensemble. Nous avons décidé de reprendre ces trois ordres et de les appliquer à un phénomène social spécifique de la société, à savoir la cuisine collective, et de voir si nous pouvons l'appliquer à la société en question.

Premièrement, on peut retrouver à l'œuvre certaines modalités de l'ordre culturel dans les cuisines collectives observées au Nunavik. Rappelons que l'ordre culturel est, d'après Scardigli (1983), enraciné dans le passé et marqué par la conservation des rites et traditions de la société. Dans les sociétés ou groupes sociaux de cet ordre, les besoins de la collectivité l'emportent sur ceux des individus (Scardigli, 1983). Lors de notre enquête de terrain, nous avons observé que les activités de la cuisine collective consistent en un effort commun visant à satisfaire les besoins du groupe. Les membres de la cuisine collective se rassemblent bien sûr pour préparer des repas, mais également pour faire de nouveaux apprentissages, échanger des conseils, partager de bons moments et pour faire de nouvelles connaissances. De même, des valeurs inuit traditionnelles comme le don ainsi que le partage de nourriture et de savoirs se manifestent dans la cuisine collective. En effet, la nourriture cuisinée est partagée entre les participantes et les surplus sont offerts sans contrepartie aux plus démunis de la communauté. De plus, les participantes et coordinatrices partagent leurs savoirs au sujet de la préparation de la nourriture traditionnelle et de la nourriture santé, et les adultes enseignent leurs connaissances aux enfants.

Deuxièmement, des modalités de l'ordre politique se retrouvent également dans les cuisines collectives étudiées au Nunavik. D'après Scardigli (1983), l'ordre politique cherche à faire progresser la société et à établir une égalité sociale à l'intérieur d'une société ou d'un groupe social. Dans les sociétés d'ordre politique, il existe de petits groupes sociaux qui ont le projet de guider la société vers un

meilleur avenir, en essayant de prendre en considération les besoins et les décisions de chaque individu de la société. Dans le contexte du Nunavik, il y a des institutions gouvernementales comme l'Administration régionale Kativik (ARK), et des OSBL comme la Société Makivik qui s'engagent à mettre en place des projets communautaires afin de promouvoir le développement socio-économique des communautés. La cuisine collective est un de ces projets dont le but initial était de lutter contre l'insécurité alimentaire et d'apprendre aux habitants des communautés comment gérer leur budget. Il s'agit donc d'un projet censé offrir un meilleur avenir à la société inuit. Les OSBL jouent d'une certaine manière le rôle de groupe social intermédiaire entre les institutions gouvernementales et les particuliers de la cuisine collective. En effet, elles essaient de satisfaire les besoins et visions des deux acteurs, et de les mettre en relation afin de faire fonctionner la cuisine collective. L'ordre politique est donc bien présent dans l'organisation de la cuisine collective au Nunavik, car les relations entre les acteurs externes et internes, notamment les institutions gouvernementales et les particuliers, sont plus politiques que culturelles.

Finalement, des modalités de l'ordre économique caractérisent les cuisines collectives du Nunavik à plusieurs niveaux. Selon Scardigli (1983), l'ordre économique est marqué par la recherche du progrès et du bonheur matériel, et ces objectifs sont conditionnels à la disponibilité et l'accroissement des ressources matérielles. Dans le contexte du Nunavik, la mise en place du projet de la cuisine collective est conditionnelle à l'attribution d'un budget. C'est grâce aux subventions des organismes que le projet de la cuisine collective a pu prendre pied dans certaines communautés au Nunavik. Comme nous l'avons mentionné dans l'analyse des données, les principaux fournisseurs d'aide financière sont l'Administration régionale Kativik (ARK) et certaines OSBL, notamment la Société Makivik et l'organisme Québec en forme. Ces institutions mettent également à disposition des ressources matérielles, comme des recettes santé et de l'équipement de cuisine. D'autres institutions locales, comme les supermarchés et la municipalité des communautés, offrent la nourriture nécessaire au fonctionnement de la cuisine collective. Les ressources matérielles, notamment le budget et l'alimentation, sont indispensables à l'existence et au

fonctionnement de la cuisine collective, ainsi qu'à son développement futur. Ainsi, l'ordre économique est bien présent dans la cuisine collective et se manifeste dans les relations entre les acteurs externes et internes.

En appliquant l'idée des trois ordres sociaux à la réalité de la cuisine collective, nous pouvons tracer un premier parallèle entre la théorie et l'empirique. Cependant, lequel des trois ordres est prédominant dans la cuisine collective ? Nous soutenons que les trois ordres jouent un rôle d'importance similaire dans la cuisine collective, car ils sont tous les trois nécessaires à l'existence, l'organisation et le développement du projet.

Si nous appliquons les trois ordres à la société inuit, nous pouvons constater que l'ordre économique a pris une place importante au cours des dernières décennies et a tendance à remplacer progressivement l'ordre culturel. Cependant, la société inuit n'a pas entièrement délaissé les structures traditionnelles de l'ordre culturel. En effet, malgré les progrès économiques et l'apparition des nouvelles technologies, la transmission du savoir et des coutumes aux générations futures demeure une tradition importante. La société inuit se trouverait plutôt dans une phase de transition, c'est-à-dire dans l'ordre politique. Elle vit des difficultés dans l'adoption d'un ordre social spécifique. D'une part, elle garde ses traditions et rites anciens, mais d'autre part, elle intègre le progrès économique, scientifique et technologique. Il est donc difficile de classer la société inuit dans un ordre particulier, car elle se définit par les trois ordres plutôt que par un seul.

6.2 La cuisine collective : un dispositif de renforcement du lien social

Si nous analysons la logique des cuisines collectives avec les paramètres de la théorie de Durkheim (2013 [1893]), nous nous apercevons que celle-ci s'apparente à une division du travail favorisant la création d'une solidarité entre les acteurs à l'intérieur de la cuisine collective, ainsi qu'entre l'entité de la cuisine et les acteurs externes qui participent au projet.

D'abord, examinons la division du travail entre les acteurs externes et internes. Certains acteurs externes, notamment les institutions gouvernementales et les OSBL, jouent le rôle de bailleurs de fonds et financent le projet de la cuisine collective. D'autres acteurs externes, comme les institutions locales et les entreprises privées, offrent et distribuent les ressources alimentaires à la cuisine collective. Les acteurs internes, notamment les coordinatrices, sont ceux qui s'occupent de l'organisation interne de la cuisine. Ils reçoivent les ressources financières et alimentaires des acteurs externes et veillent à les investir de manière efficace dans la cuisine collective. Tous les acteurs jouent donc des rôles distincts et accomplissent des tâches différentes, mais ils ont tous un objectif commun qui est de faire fonctionner la cuisine collective et de promouvoir son développement futur. Le fait de contribuer ensemble au projet de la cuisine collective par des voies de communication différentes met les acteurs en lien les uns avec les autres.

Nous pouvons également observer une division du travail entre les participantes et coordinatrices à l'intérieur de la cuisine collective. Chaque membre a des tâches spécifiques à accomplir, mais ils ont tous un but commun qui est de compléter la recette et cuisiner le repas. Les différentes tâches donnent des rôles distincts à chaque participant, comme nous l'avons constaté dans nos résultats. Tandis qu'une personne peut être nommée responsable des soupes, une autre personne peut devenir la spécialiste des desserts. Cela confère aux participantes un sentiment d'utilité et d'appartenance au groupe. La cuisine collective apparaît

donc comme un projet qui donne la possibilité aux individus de renforcer leurs liens avec la communauté.

Nous pouvons décrire la cuisine collective au Nunavik comme un lieu de réunion, de coopération et d'échange. Chaque personne qui participe à la cuisine apporte un bagage personnel et participe à la cuisine collective pour des raisons différentes. Une fois rassemblés à la cuisine collective, les personnes unissent leurs efforts à travers la distribution des tâches en vue de réaliser un objectif commun.

En d'autres termes, la cuisine collective est un projet qui a vu le jour grâce à l'initiative de plusieurs acteurs. Chacun des acteurs a une fonction et des responsabilités précises dans le projet de la cuisine collective. Cela crée une interdépendance entre les acteurs qui favorise la création de liens sociaux. En nous basant sur les idées développées par Émile Durkheim (2013 [1893]), nous pouvons donc confirmer que la division du travail est à l'origine de la solidarité sociale entre les membres de la cuisine collective.

6.3 La cuisine collective comme institution de socialisation

Selon Durkheim, le lien social est le fondement de la vie en société. Or, les changements auxquels fait face une société au plan social, politique ou économique risquent de mettre en déséquilibre sa cohésion sociale. Ces mutations remettent en question le rapport entre l'individu et la société et peuvent fragiliser le lien social. Tandis que Serge Paugam (2008) parle de la « crise du lien social », Émile Durkheim ([1893], 2013) voit apparaître ce phénomène dans la transition des sociétés où les valeurs et traditions jouent un rôle important aux sociétés marquées par l'individualisme et la division du travail.

Dans le cadre de notre recherche, nous avons constaté que depuis le passage du nomadisme à la sédentarité, la société inuit du Nunavik a été confrontée à des

changements induits par l'économie moderne, la division du travail et les rapports marchands (RRSSSN et INSPQ, 2015). Elle a bel et bien vécu le passage d'une société traditionnelle, marquée par une solidarité mécanique, à une société moderne, fondée sur une solidarité organique. Les valeurs et rites qui étaient le fondement du lien social dans la société inuit ont perdu de leur pouvoir rassembleur au profit de la division du travail et d'une interdépendance des différents éléments de la société.

Selon la théorie de Durkheim, ce passage fragilise le lien social et ce constat s'impose dans les communautés que nous avons étudiées. En effet, bon nombre de nos interlocuteurs nous ont fait part de la tendance de certains individus à s'isoler lorsqu'ils n'ont pas de talent ou d'utilité à offrir à la communauté. D'autres se sont exprimés au sujet du manque d'occasions pour les membres de la communauté de se rassembler et de faire connaissance. D'autres encore soutiennent qu'ils ont tendance à perdre le lien avec la communauté lorsqu'ils n'ont pas d'emploi. Enfin, certains disent être trop occupés par leur emploi et leurs enfants, ce qui diminue leur volonté de socialiser avec les habitants de la communauté. Ces éléments témoignent de la tendance à la fragilisation du lien social entre les membres de la communauté.

Durkheim (2013 [1893]) prévient que la division du travail menée à l'extrême peut provoquer un état d'anomie dans la société. Une telle société est composée d'individus qui suivent plutôt leurs intérêts personnels que les intérêts collectifs. Ainsi, ils ont tendance à se concentrer davantage sur leur profession et d'accorder moins d'importance aux valeurs familiales ou religieuses par exemple (Besnard, Borlandi et Vogt, 1993 ; Giddens, 1971). Afin de lutter contre cet état d'anomie, la société met en place des institutions régulatrices que Durkheim définit comme « des corps intermédiaires destinés à s'insérer entre l'État, qui représente la société dans son ensemble, et l'individu, y compris les associations privées dont il est membre » (Besnard, Borlandi et Vogt, 1993, p. 54). Ces institutions jouent le rôle d'intermédiaire entre la société et les individus, et essaient de contrer les effets désintégrateurs de la division du travail.

Dans le cas du Nunavik, nous ne pouvons pas dire que la société inuit se trouve dans un état d'anomie. Certes, elle connaît une tendance à l'individualisme, mais on y retrouve encore des manifestations des structures sociales traditionnelles, tels que la famille et l'expression des valeurs traditionnelles, comme le partage et le don.

Toutefois, certaines institutions de socialisation ont vu le jour dans le contexte du Nunavik afin d'éviter que la société plonge dans une individualisation extrême. La cuisine collective au Nunavik correspond à la définition d'une telle institution de socialisation. Au milieu des changements induits par la division du travail et l'économie moderne, la cuisine collective apparaît comme un remède à la fragilisation des liens sociaux. D'abord, des acteurs et ressources entrent en relation par différentes voies de communication afin de permettre la mise sur pied du projet de la cuisine collective. En effet, l'existence du projet est conditionnelle à la construction du lien social entre les différents acteurs et ressources. Ensuite, la cuisine collective encourage la création de liens entre les membres de la communauté. En effet, elle crée un point de rencontre pour la communauté où les habitants peuvent s'échanger, s'entraider et se divertir. Elle offre des perspectives d'emploi et redonne ainsi de l'espoir à certaines personnes qui ne se sentaient plus utiles à la communauté. Enfin, puisque le déroulement des activités de la cuisine collective se tiennent dans un climat familial et respectueux, cela permet à des parents de tisser des liens avec leurs enfants, voire de renforcer leurs liens familiaux. En résumé, la dynamique qui règne à la cuisine collective est un terreau fertile à la socialisation entre ses membres, au développement d'un sentiment d'appartenance, ainsi qu'à la construction d'une cohésion sociale forte au sein de la communauté.

En vertu de nos résultats, nous pouvons donc avancer que la cuisine collective occupe une fonction sociale spécifique dans la société inuit. C'est en renforçant les liens sociaux entre les institutions et ressources fondatrices du projet, ainsi qu'entre les membres de la cuisine collective et de la société inuit dans son ensemble que la cuisine collective s'inscrit dans la logique d'une institution de socialisation, telle que formalisée par Durkheim.

Conclusion

Nous avons pu établir plusieurs parallèles entre la théorie et l'empirique. Tout d'abord, nous avons constaté que la cuisine collective au Nunavik s'inscrit dans les trois ordres sociaux, tels que décrits par Victor Scardigli. À travers l'application de ces concepts théoriques, la cuisine collective émerge même comme un microcosme de la société inuit. En effet, l'ordre culturel qui règne dans la cuisine collective est caractéristique des structures sociales qui existent dans la société inuit. De plus, les rapports marchands qui existent entre les institutions et les individus font partie d'un ordre économique qui caractérise également la société inuit dans son ensemble. De nos jours, la majorité des habitants du Nunavik occupent un emploi et vivent de leur salaire plutôt que des échanges informels qui existaient à l'époque du nomadisme. Mais alors que leur quotidien est régi par l'ordre économique, les Inuit ne délaissent pas les valeurs et pratiques traditionnelles. Ces dernières se manifestent dans les interactions entre les acteurs à l'intérieur de la cuisine collective et restent des éléments importants de la structure sociale dans la société inuit. La théorie de Scardigli nous permet de faire deux constats. D'une part, la société inuit a connu une transformation importante dans le passage d'une société marquée par l'ordre culturel à une société dominée par l'ordre économique. D'autre part, nous constatons que malgré l'existence d'un ordre dominant, soit l'ordre économique, l'ordre culturel est encore bien ancré dans le mode de vie des Inuit.

Ensuite, le concept de la division du travail, tel que décrit par Durkheim, est également applicable à la cuisine collective. La division du travail permet de créer et de renforcer les liens sociaux entre les acteurs engagés dans le projet, mais aussi entre les individus de la société inuit dans son ensemble. Enfin, on peut tracer des parallèles entre la fonction de la cuisine collective et le rôle des institutions de socialisation, tel que formalisé par Émile Durkheim. En effet, face à la fragilisation du lien social dans le contexte du passage d'une solidarité mécanique à une solidarité organique, la cuisine collective remplit le rôle d'une

institution de socialisation, capable de renouer ces liens. Les concepts théoriques développées par cet auteur nous aident donc à élucider le rôle social de la cuisine collective dans les communautés du Nunavik.

CONCLUSION

Tout au long de ce travail, nous avons tenté de comprendre la fonction sociale de la cuisine collective au Nunavik. Nous avons établi qu'une cuisine collective permet d'une part de lutter contre l'insécurité alimentaire, et d'autre part, de rassembler la communauté et de bâtir des relations sociales. En cela, les cuisines collectives étudiées au Nunavik présentent de nombreuses similarités avec les exemples tirés de la littérature.

En Amérique du Sud comme au Québec, les projets de cuisine collective ont vu le jour grâce à l'initiative de particuliers qui ont uni leurs efforts en vue de créer des mouvements de cuisine dont l'objectif est de préparer des repas à bas prix et de réduire ainsi l'insécurité alimentaire. Ces mouvements se sont rapidement transformés en de véritables cuisines collectives permettant aux participantes de développer des habiletés sociales, de valoriser leur statut au sein de la société et de tisser des liens avec les membres de leur communauté.

Cette conception de la cuisine collective rejoint celle qui est à la base d'initiatives similaires au Nunavik. Ce sont des particuliers qui ont pris l'initiative d'organiser des activités de cuisine dans leur communauté et d'encourager ainsi les familles à cuisiner des repas avec un budget limité. De plus, la cuisine collective au Nunavik est rapidement devenue un point de rencontre propice aux échanges, aux apprentissages valorisants ainsi qu'à la formation et au renforcement des liens sociaux.

Si nous avons pu mettre au jour ces ressemblances, c'est grâce à la réalisation d'une étude qui faisait encore défaut dans la littérature au sujet des cuisines collectives. Alors qu'il existe bon nombre d'écrits sur les cuisines collectives en Amérique du Nord et dans certains pays de l'Amérique du Sud, peu d'études abordent ce sujet dans le contexte des communautés inuit. Certaines recherches scientifiques sur différents programmes d'aide alimentaire ont été menées dans les régions arctiques du Canada, notamment au Nunavut et dans les Territoires du Nord-Ouest, mais on n'y mentionne que peu les cuisines collectives. En outre,

ces initiatives n'ont que récemment vu le jour au Nunavik, ce qui explique en partie le manque de littérature à leur sujet. Notre analyse de la cuisine collective au Nunavik a donc permis de combler un manque de connaissances, ce qui fait partie des objectifs de départ de ce mémoire.

Au-delà des ressemblances, nous avons également pu amener une réponse à notre question de recherche. En effet, la fonction sociale de la cuisine collective au Nunavik est de renforcer les liens sociaux entre les individus et de promouvoir une cohésion sociale à l'intérieur de la société inuit. En outre, nous pouvons confirmer notre hypothèse de départ, soit que la cuisine collective remplit la fonction d'une institution de socialisation.

Les différents outils et techniques utilisés lors de notre enquête de terrain nous ont permis d'obtenir des résultats pertinents et de répondre à notre question de recherche. L'observation participante nous a permis de prendre part aux activités de la cuisine collective, ce qui a favorisé notre intégration dans le groupe de cuisine et l'établissement d'une relation de confiance avec les participantes et coordinatrices. De plus, cette technique nous a donné l'occasion de comprendre le fonctionnement d'une cuisine collective et de rendre compte des interactions et échanges qui ont lieu entre les participantes et coordinatrices. Les entrevues semi-dirigées étaient le moyen approprié pour colliger un nombre satisfaisant de données au sujet des différentes réalités que vivent les participantes et coordinatrices de la cuisine collective. En résumé, les outils méthodologiques mobilisés dans le cadre de cette recherche ont fourni une base solide pour mener notre recherche et ont produit les résultats espérés. Toutefois, nous nous devons de mentionner certaines limites qui se sont imposées à nous pendant notre enquête de terrain.

La première limite concerne le type d'étude que nous avons choisi de réaliser. En raison des contraintes financières et logistiques, nous avons retenu l'étude de cas. Nous sommes conscientes que ce type d'étude peut comporter des biais et qu'une étude de l'ensemble des communautés du Nunavik aurait fourni une image plus représentative de notre objet d'étude. Toutefois, seulement peu de

communautés disposaient d'une cuisine collective au moment de mener notre recherche, et selon nos résultats, bon nombre de communautés s'orientent du modèle mis de l'avant par Kuujjuaq pour gérer leur cuisine collective.

Alors que nous prévoyions réaliser environ dix entrevues dans chacune des deux communautés, nous en avons conduit que six en raison d'un manque de temps et de difficultés que nous avons rencontrées dans le recrutement des participantes. Toutefois, les données obtenues à l'aide de ces entrevues ont permis de rassembler un nombre satisfaisant de résultats et d'en tirer des conclusions pertinentes.

Enfin, nous sommes conscientes que le fait de participer à la cuisine collective de Kuujjuaq nous aurait permis d'observer de façon directe le fonctionnement du projet et les liens sociaux qui existent et se créent entre les différents acteurs et ressources. À l'aide des entrevues réalisées avec les coordinatrices et certaines participantes à Kuujjuaq, nous avons toutefois réussi à comprendre l'organisation de la cuisine collective et la dynamique sociale qui y règne.

Au plan des concepts théoriques développés dans ce mémoire, nous estimons que la théorie de Durkheim sur la division du travail social a été indispensable à l'étude du lien social dans les cuisines collectives au Nunavik. La théorie de Scardigli sur les trois ordres sociaux constitue un apport additionnel pour analyser la transformation de la société inuit au niveau culturel, économique et politique. Nous aurions pu aller plus loin en ajoutant la théorie de Granovetter sur la force des liens faibles afin d'analyser la construction des liens sociaux à l'intérieur de la cuisine collective. De plus, nous aurions pu présenter les réflexions de Marcel Mauss sur le don et analyser la cuisine collective à la lumière de sa théorie du fait social total. Même si nous avons décidé de nous limiter aux théories élaborées par Durkheim et Scardigli, ces auteurs seraient certainement des apports pertinents pour une recherche plus approfondie du sujet.

Si nous avons conduit cette recherche, c'est aussi dans l'espoir qu'elle puisse contribuer aux communautés dont elle a émergé. Premièrement, les retours des

participantes et coordinatrices permettront de déterminer ce que la cuisine collective apporte à la communauté dans son ensemble. Si cet apport s'avère être positif aux yeux de la communauté, on peut imaginer que d'autres projets de ce genre verront le jour dans les communautés du Nunavik. Dans ce contexte, les bailleurs de fonds pourraient reconnaître les bienfaits de ces projets et être amenés à investir davantage dans ceux-ci. Il est également possible que nos résultats encouragent d'autres membres des communautés à participer à la cuisine collective, car ils en dressent un portrait détaillé. Enfin, les suggestions avancées par nos interlocutrices en ce qui concerne l'avenir de la cuisine collective peuvent servir à améliorer le projet et à en assurer la longévité.

La modernité apporte certes son lot de défis pour les sociétés. Avec l'avènement d'une nouvelle logique de vie en société marquée par l'interdépendance des individus, les fondements du lien social sont ébranlés. Le Nunavik a connu ces changements abruptes et bouleversants au cours des dernières décennies, mettant à mal le modèle traditionnel de vie en société. Cependant, l'on constate que les Inuit ont gardé un lien avec le passé sous la forme des valeurs et pratiques coutumières. C'est sur ces valeurs de partage et de don, ainsi que sur la volonté persistante des Inuit de se rassembler autour de la nourriture que s'est fondée la cuisine collective. Aujourd'hui, celle-ci apparaît comme un rempart contre les effets désintégrateurs de la modernité. Elle est un lieu de rencontre pour la communauté, au milieu duquel se forment de nouveaux liens et se renforcent d'autres. Mais alors que la cuisine collective est marquée par les valeurs et traditions plus anciennes, la façon dont elle permet aux relations sociales de naître est décidément moderne. En effet, c'est grâce à l'interdépendance des acteurs dans l'activité commune de cuisine que se forment de nouveaux liens et que s'établit une cohésion sociale. C'est ainsi que le passé et la modernité convergent dans la cuisine collective. Comme toujours, c'est en se servant de ce qu'offre leur environnement que les Inuit ont trouvé le moyen, au milieu des tensions qu'apportent les changements sociaux, de se réunir et d'assurer le maintien de la cohésion sociale.

ANNEXE I : Guides d'entrevues

PRESENTATION

Hello, my name is Claire Bauler, I am from Luxembourg and this study is performed within my Master project in Sociology at Laval University. For my empirical research, I received the mandate of the Kativik Regional Government (KRG), the Nunavik Nutrition and Health Committee (NNHC), the mayor of the two communities (Kuujjuaq and Kangiqsualujjuaq) and of the people of charge of the community kitchens.

First of all, thank you for your collaboration. I will explain to you again the aim of this study and the major themes that will be discussed during the interview. After this, I will read you the consent form and the confidentiality agreement that you will sign when you agree with it.

Regarding my research, I am particularly interested in the community kitchen in your village. The objective of my research project to identify the origin and the organization of the community kitchen in your village, your specific role in it, and what impacts this initiative has on community life and eventually what it brings to the wellbeing of your community. In sum, in my research project I want to study the collective kitchen not only as a program to contribute to cooking activities, but also as a community based approach that brings people together and that offers a place to cook, to talk, to listen, to improve a feeling of wellbeing.

During the interview, I would like us to address the following themes: operation of the community kitchen; diet and food security; social interaction and exchange; assistance, mutual support and wellbeing.

The advantage of your participation in this interview is that your responses and experiences could help me to better understand how the community kitchen works in your community and what it brings to you and your community (if it's a good thing or not); what the negative and positive effects are, and (important!) what can be improved in this program to help you and the rest of the community to have better access to healthy food and therefore help to promote the development of food security and to improve community wellbeing.

I repeat to you that you have the right to cease to participate at any time during the interview and that your anonymity will be respected.
And as I said on the phone, the interview will be recorded on audio, is that still correct for you?
The interview will last about 30 min to 1 hour, is that correct for you? Or what is your availability of time?

You can choose in which language you want to answer my questions.
Do you have any questions?
Shall we begin?

INTERVIEW GUIDE
(PARTICIPANTS)

THEMES / SUBJECTS	FACTS	OPINIONS / PRECISIONS
1. OPERATION OF THE COMMUNITY KITCHEN (CK)	• Please tell me how you became involved with the community kitchen (CK) in your village? (WHY?) • How often do you participate in the CK? • In what other types of community-based programs did you participate before becoming involved in the CK? • **You participate in the CK… Can you explain to me how it works?** *OR* • **Please explain to me what happens in the CK during a day?** • Please describe your role within the kitchen? • How does your CK group make decisions about what to cook, when to cook, etc.? • **How do you organize the grocery shopping?**	*"If I understand you well, you mean …" / "Can I summarize your idea like that …?"* • What were your expectations towards the CK? • Can you tell me about your experience in these programs? • **Who takes care of the grocery shopping?**
2. ASSISTANCE, MUTUAL SUPPORT AND WELLBEING IN THE CK	• **How is the CK helping? (you, your family, …)** • What can you tell me about the wellbeing in the CK? • What can you tell me about the support in and of the CK?	• How do you feel being a part of this group (community kitchen)? • **What do you think about the CK?**

	• Do you have any specific experiences from the CK that you would like do share?	• **What does it represent for you?** • What do you like about the community kitchen? • What do you dislike? • What else would you like to learn about in the CK?
3. DIET AND FOOD SECURITY IN THE CK	• Before participating in the CK, how did you get your food? • **What were your coping strategies to get access to food/country food? (sharing for example)** *Sub-question:* • ***What are the challenges that you faced in order to be food secure?***	• Please explain to me your experiences with food access before participation in the CK? (HOW?) • Why did you use these specific strategies to get food?
	• What can you tell me about the food in the CK? • What about the country food in the CK?	• What do you think about the food? (like/dislike, …)
	• What have you learned from the CK? (about cooking, nutrition)	• How do you use what you have learned in the CK in your daily life?

4. SOCIAL INTERACTION AND EXCHANGE IN THE CK	• **Can you describe to me the ambiance in the kitchen?** • Did you know each other before? • How did you know each other? • What are you doing with your kids when participating in the CK? How many kids do you have? • What can you tell me about the relations between the participants and the people of charge/"leaders"?	• What do you think about the atmosphere? (like/dislike, …) *Sub-question:* • *What are you usually talking/discussing about when cooking? (only if you want to tell me)* *Sub-question:* • *Is there anything else that you'd like to tell me about your family?*
5. IMPACTS OF THE CK (on you, on your family, on the community, …)	• **What changes did you experience since you participate in the kitchen?** - Regarding the kinds of food? - Regarding the amount of food? - Regarding the cooking habits? - Regarding the grocery shopping?	• **How is being involved in the CK affects your (and your family's) live?** *Sub-question:* • *What benefits do you think that the CK brings to you?*
6. FINAL QUESTIONS	• **What do you think the CK could do more or less or what would you like to be different in the CK?** - Regarding the organisation of the group? - Regarding the food and meals prepared? - Regarding the activities organised? - Other things you want to learn in the CK? • Are there some themes or questions that we haven't addressed and that are important to or concern you? • Do you have something else to add to this interview?	

INTERVIEW GUIDE
(PEOPLE OF CHARGE)

THEMES / SUBJECTS	FACTS	OPINIONS/PRECISIONS
1. OPERATION OF THE COMMUNITY KITCHEN	• How did the CK start? • How did you fin the location? • How is it organized? • Who are the users? • Who is responsible for the organization? • How does your CK group make decisions about what to cook, when to cook, etc.? • How often do the groups cook in the CK? Fact • What about the length of operation of the CK? • What type of support? (financial, organizational, …) • What can you tell me about the food in the CK? • What about the country food in the CK?	• What do you think about the CK? (regarding the organization, people involved, ambiance, etc.) • What can you tell me about the relations between the participants and the people of charge/"leaders"?

2. IMPACTS OF THE COMMUNITY	• What impacts do you believe the CK has on the community? (health impacts, social impacts, nutritional impacts, community development impacts) • What constraints (*Nebenbedingungen*) do you see on the impact of the CK? (financial, community limitations)	• How has being involved in the CK affected your live? • What do you like about the CK? • What do you dislike about the CK?
3. FINAL QUESTIONS	• Do you see any changes in the future? (regarding the financial and organizational support, …) • What do you think the CK could do more or less or what would you like to be different in the CK? (regarding the group, the food, the activities etc.) • Are there some themes or questions that we haven't addressed and that are important to or concern you? • Do you have something else to add to this interview?	• What kind of role do you see the CK having in the community? (now compared to the past)

So, I think we have finished the interview. Thank you again for your precious collaboration.
I wish you a great day.

ANNEXE II : Formulaire de consentement

Consent Form

Title of research project: Collective kitchen and community wellbeing

Presentation of the researcher
This study is performed within the Master project of Claire Bauler, directed by Gérard Duhaime, from the Department of sociology at Laval University.

Before agreeing to participate in this research project, please take the time to read and understand the following information. This document explains the purpose of this study, its procedures, benefits, risks and disadvantages. I invite you to ask any questions that you consider useful to the person who presents the document.

Nature of the study
The goal of the study is to analyze how the community kitchen operates/works in your community. I want to identify the origin and the organization of the community kitchen in your village, your role in the community kitchen, and what impacts this initiative has on community life, and I'm interested to analyze the experiences and representations of the participants in the community kitchen.

Conduct of participation
Your participation in this study is to participate in an interview, lasting about an hour and a half, which will focus on the following themes:

- Your participation and role in the community kitchen;
- Diet and food security in the community kitchen;
- Social interaction and exchange in the community;
- Mutual support and wellbeing in the community kitchen.

The interviews will be recorded by audio.

Benefits, risks and potential disadvantages related to your participation
Taking part in this research offers you an opportunity to reflect and discuss confidentially your perception/opinion towards your participation in the community kitchen. The advantage of your participation in this interview is:

- that your responses and experiences could help the researcher to better understand how the community kitchen works in your community and what it brings to you and your community;
- what can be improved in the community kitchen to help you and your community to have better access to healthy food and to help to promote the development of food security and to improve community wellbeing.

It is possible that by telling your experience arouses thoughts or emotional or unpleasant memories. If this happens, do not hesitate to talk to the researcher who conducts the interview. The researcher can mention you the name of a resource who will be able to help you as needed.

Voluntary participation and right to withdraw

There are no risks to taking part in this study. You are free to participate in this interview. You can also terminate your participation without prejudice or negative consequence and without having to justify your decision. If you decide to terminate your participation, it is important to inform the researcher whose details are included in this document. All your personal information will not be used and will be destroyed.

Annonimity

All information you provide during this interview will remain anonymous. In other words, the report and publications may quote or refer to your testimony, although will not identity you personally directly or indirectly. All appropriate measures will be taken under consideration to prevent anyone from recognizing you while reading the report and publications.

Confidentiality

All information you provide during this interview will be kept confidential. That is, your testimony will not be shared with anyone outside of the researcher and will be used solely for the purpose of this project.

Data management

The following measures will be implemented to ensure the confidentiality of information provided by the participants:

- The names of the participants won't appear in any report;
- Various research documents will be coded and only the researcher will have access to the list of names and codes;
- Individual participant results will never be disclosed;
- The research materials, including data and records will be retained (materiel and data kept under tight wraps and protected on the computer by a password where only the researcher will have access to). I intend an irreversible denominalization of data in september 2015. Moreover, all the research materials, including data and records, will be destroyed in march 2019, after the end of the search.

Do you have any further questions?

Do you accept to participate in this study?

Consent Copy

Title of research project: Collective kitchen and Community wellbeing

Your collaboration is valuable to allow me to conduct this study and I thank you for participating.

Signatures

I am aware of the goal of this study on "Collective kitchen and wellbeing", the goal of this interview as well as the content of the interview. I know that I have the right to refuse any question, which I do not want to answer, and that I may revoke my participation in this study at any time and without prejudice. Hence, I accept to participate in this study.

☐ I accept that an audio recording of my testimony be made for the purpose of analysis in the writing of the final report of the study and any subsequent publications.

Name of participant:_____ _____

(CAPITAL ROMAN LETTERS)

Signature: _____ Date: _____

At (name of village): _____

I explained the purpose/objective, nature, benefits, risks and disadvantages of the proposed research to the participant. I answered to the best of my knowledge to the participant's questions and I checked the participant's comprehension.

Name of interviewer: _____

(CAPITAL ROMAN LETTERS)

Signature: _____ Date: _____

Telephone number: _____

For any information, you may contact the main researcher, Claire Bauler and/or her project director, Professor Gérard Duhaime, at all times:
Claire Bauler: c.bauler@outlook.com
Gérard Duhaime: gerard.duhaime@soc.ulaval.ca
Address: Department of Sociology, Faculty of Social Sciences, Pavillon Charles-De Koninck, 1030, avenue des Sciences-Humaines, Bureau 6465, Université Laval, Québec (Québec) G1V 0A6.

For any complaint or criticism, you may contact the Ombudsman:
Pavillon Alphonse-Desjardins, Bureau 3320
2325, rue de l'Université
Université Laval
Québec (Québec) G1V 0A6
Reference – Secretariat: (418) 656-3081
Line without charges: 1-866-323-2271
E-mail: info@ombudsman.ulaval.ca

ANNEXE III : Formulaire de confidentialité

Confidentiality Agreement

Title of research project: Collective kitchen and community wellbeing

This study is performed within the Master project of Claire Bauler, directed by Gérard Duhaime, from the Department of sociology at Laval University.

As a member of this research team/study I understand that I may have access to confidential information about the study and participants.

It was explained to me that:

1. The goal of the research is to analyze how the community kitchen operates/works in your community. In my study, I want to identify the origin and the organization of the community kitchen of your village, your role in the community kitchen, and what impacts this initiative has on community life. To conduct this research, the research team leads several interviews with the participants and the people in charge of the community kitchen. By signing a written consent form, I engage with the participants to ensure the confidentiality of data;
2. In the exercise of my duties as interpreter, I have access to data, which are confidential. By signing this form, I acknowledge having read the written consent form signed with the participants and I am committed to:

    - Ensure the confidentiality of data, or not to disclose the identity of participants or any other information that identifies a participant, organization or stakeholders collaborating organizations;
    - Ensure the physical and cyber security of the data collected;
    - Do not keep copies of documents containing confidential data.

I, the undersigned, agree to maintain the confidentiality of data to which I have access.

_____	_____	_____	_____
Interpreter	Location	Date	Printed name

For any information, you may contact the main researcher, Claire Bauler and/or her project director, Professor Gérard Duhaime, at all times:

Claire Bauler: c.bauler@outlook.com
Gérard Duhaime: gerard.duhaime@soc.ulaval.ca
Address: Department of Sociology, Faculty of Social Sciences, Pavillon Charles-De Koninck, 1030, avenue des Sciences-Humaines, Bureau 6465, Université Laval, Québec (Québec) G1V 0A6,

For any complaint or criticism, you may contact the Ombudsman:
Pavillon Alphonse-Desjardins, Bureau 3320
2325, rue de l'Université
Université Laval
Québec (Québec) G1V 0A6
Reference – Secretariat: (418) 656-3081
Line without charges: 1-866-323-2271
E-mail: info@ombudsman.ulaval.ca

ANNEXE IV : Listes des participantes de Kangiqsualujjuaq et de Kuujjuaq

IDENTITY CARD OF THE INTERVIEWEES IN KANGIQSUALUJJUAQ (2014)
PARTICIPANTS AND PEOPLE IN CHARGE

N°	SEX	AGE	HOUSEHOLD TYPE	HUNTER IN THE HOUSEHOLD?	SOCIO-ECONOMIC STATUS	STATUS IN THE COMMUNITY KITCHEN	HOW OFTEN USE OF THE COMMUNITY KITCHEN?
1.	F	26	Family	Yes	Job	**PARTICIPANT 1**	Whenever she has time / Once a week
2.	F	41	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 2**	Every time
3.	F	31	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 1**	Every time
4.	F	30	Family	No	Unemployed	**PARTICIPANT 2**	Once a week
5.	F	27	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 3**	If possible every time
6.	F	19	Family	Yes	Job	**PARTICIPANT 3**	Whenever she has time / Once-twice a week

IDENTITY CARD OF THE INTERVIEWEES IN KUUJJUAQ (2014)
PARTICIPANTS AND PEOPLE IN CHARGE

N°	SEX	AGE	HOUSEHOLD TYPE	HUNTER IN THE HOUSEHOLD?	SOCIO-ECONOMIC STATUS	STATUS IN THE COMMUNITY KITCHEN	HOW OFTEN USE OF THE COMMUNITY KITCHEN?
1.	F	53	Family	No	Job	**COORDINATOR 6**	Every time
2.	F	50	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 4**	Three times in two months
3.	F	25	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 5**	Five times in one year
4.	F	43	Family	Yes	Job	**PARTICIPANT 5**	Once-twice a week
5.	F	40	Family	Yes	Job	**COORDINATOR 6**	Twice a week
6.	F	49	Family	Yes	Job	**PARTICIPANT 4**	Twice a week

ANNEXE V : Fiche de notes

N°

Notes et réflexions pendant l'entrevue

Attitude du participant

Niveau de confiance perçue

Prises de conscience et apprentissages réalisées en cours de l'entrevue

ANNEXE VI : Carte du Nunavik

Figure 1 : Les communautés du Nunavik
(Source : http://www.makivik.org)

ANNEXE VII : Protocole de recherche

Research protocol

Title of research project: Collective kitchen and Community wellbeing

Presentation

My name is Claire Bauler and I am from Luxembourg. This study is performed within my Master's degree in Sociology at Laval University.

Nature of the study

Regarding my research, I am particularly interested in the community kitchen in two communities of Nunavik: Kuujjuaq and Kangiqsualuujjuaq.

The objectives of my research project are:

- Analyze how the community kitchen operates/works in each community;
- Identify the origin and the organization of the community kitchen in each village, and the different "roles" of the participants & people in charge of the community kitchen;
- Describe the experiences of the participants and the people in charge in the community kitchen;
- Understand the impacts of the community kitchen on the participants' wellbeing;
- Specify what it brings to the wellbeing of the community.

In sum, in my research project I want to study the collective kitchen not only as a program to contribute to cooking activities, but also as a community based approach that brings people together and that offers a place to cook, to talk, to listen, to improve a feeling of wellbeing.

Approach

Before starting my research in the communities, I contacted KRG, NNHC, the mayors of the two communities and the people of charge of the two community kitchens and informed them of the research protocol.

As soon as I got the approval, I participated in the community kitchen of each community to get to know the people in charge and the participants, and to gain their trust. I talked to them about my study and its aims. After about one week, I asked them who is willing to participate in an interview

to talk about their experiences in the community kitchen. Everybody was free to participate in the interviews and everybody could cease its participation at any time without prejudice or negative consequence and without having to justify its decision.

During the interview, I addressed the following themes:

- Operation of the community kitchen (how it works);
- Diet and food security in the community kitchen;
- Social interaction and exchange in the community kitchen;
- Mutual support and wellbeing in the community kitchen.

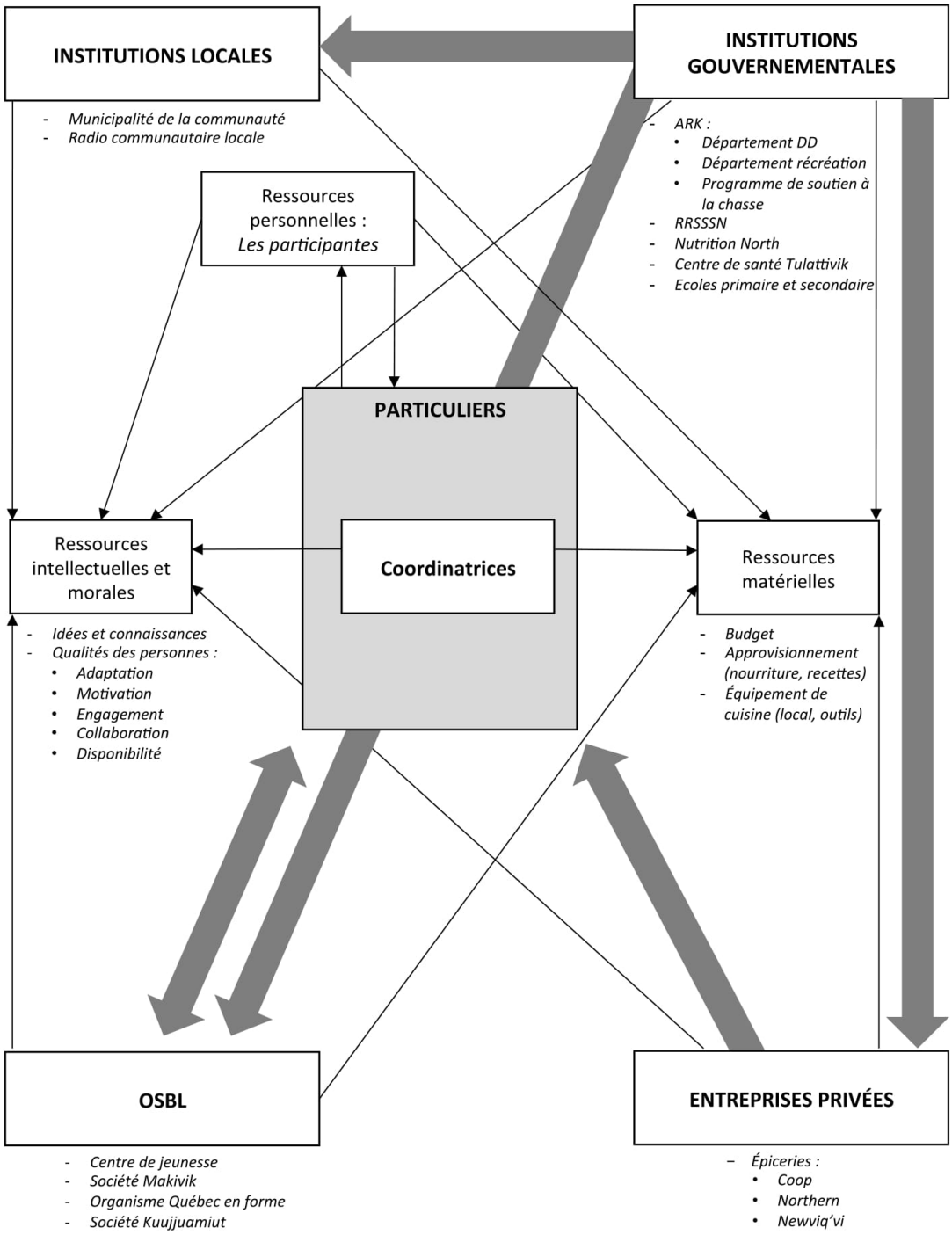
Advantages of participation in the research project

The advantage of the participation of the members of CK in the interviews is that the responses and experiences of the participants could help me to better understand how the community kitchen works in each community, what it brings to the community (negative and positive effects) and finally what can be improved in this community based program:

1. To help the community to have better access to healthy food;
2. To promote the development of food security and to work as a long term solution;
3. To improve community wellbeing.

ANNEXE VIII : Les liens entre les acteurs et les ressources

(Schéma 2)



BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages cités :

Akoun, A. (1999). Lien social. Dans A. Akoun et P. Ansart (dir.), *Dictionnaire de la sociologie* (pp. 307-308). Paris, France : Le Robert (Seuil).

Aktouf, O. (1987). Méthodologie des sciences sociales et approche qualitative des organisations : Une introduction à la démarche classique et une critique. Montréal : Presses de l'Université du Québec.

Ansart, P. (1999). Solidarité. Dans A. Akoun et P. Ansart (dir.), Dictionnaire de la sociologie (pp. 496-497). Paris, France : Le Robert (Seuil).

Beaumier, M. et Ford, J. (2010). Food insecurity among inuit women exacerbated by socio-economic stresses and climate change. *Canadian Journal of Public Health*, *101* (3), 196-201.

Besnard, P., Borlandi, M. et Vogt, P. (1993). *Division du travail et lien social : la thèse de Durkheim un siècle après*. Paris, France : PUF.

Besnard, P. et Boudon, R. (2016). Durkheim Émile (1858-1917). Dans *Encyclopædia Universalis*. Récupéré de : http://www.universalis-edu.com.acces.bibl.ulaval.ca/encyclopedie/emile-durkheim/.

Blanchet, C. et Rochette, L. (2008). Nutrition and Food Consumption among the Inuit of Nunavik. Nunavik Inuit Health Survey 2004, Qanuippitaa? How are we ?. Quebec : Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) et Nunavik Regional Board of Health and Social Services (NRBHSS).

Broussard, C. A., Joseph A. L. et Thompson, M. (2012). Stressors and Coping Strategies Used by Single Mothers Living in Poverty. *Affilia : Journal of Women and Social Work*, *27* (2), 190-204.

Chevrier, G. Lauzier, M., Marcoux, G. et Roberge, D. (2005). Base d'Unité Politique du RCCQ. *Rapport du RCCQ*.

Conseil des académies canadiennes – CAC (2014). « La sécurité alimentaire des populations autochtones dans le Nord du Canada – Évaluation de l'état des connaissances : Points saillants », Ottawa, Le Comité d'experts sur l'état des connaissances à propos de la sécurité alimentaire dans le Nord du Canada, Conseil des académies canadiennes.

Corbière, M. et Larivière, N. (2014). *Méthodes qualitatives, quantitatives et mixtes : dans la recherche en sciences humaines, sociales et de la santé*. Québec : Presses de l'Université du Québec.

Creswell, J. W. (2014). *Research design: qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Thousand Oaks, CA : SAGE Publications.

De Raymond, A. B. et Chauvin, P-M. (2014). *Sociologie économique : histoire et courants contemporains*. Paris, France : Armand Colin.

Delas, J-P. et Milly, B. (2009). *Histoire des pensées sociologiques* (3e édition). Paris, France : Armand Colin.

Duhaime, G. (dir.) (1998). *Les impacts socio-économiques de la contamination de la chaîne alimentaire au Nunavik : la contamination de l'écosystème arctique de l'Est-canadien Programme Éco-Recherche Avativut/Ilusivut*. Québec : GETIC – Groupe d'études inuit et circumpolaires, Université Laval.

Duhaime, G. (2002). *Sustainable Food Security in the Arctic: State of Knowledge*. Edmonton, University of Alberta : CCI Press and GÉTIC, Occasional publications series n° 52.

Duhaime, G., Chabot M., Fréchette, P., Robichaud, V. et Proulx, S. (2004). The impact of dietary changes among the Inuit of Nunavik (Canada) : a socioeconomic assessment of possible public health recommendations dealing with food contamination. *Risk Analysis*, *24* (4), 1007-1018.

Duhaime, G. (2004). *La situation socio-économique du Nunavik et l'avenir de l'État*. Communication présentée dans le cadre des Forums régionaux sur l'avenir du Québec, Kuujjuaq (17 juin 2004), Chaire de recherche du Canada sur la condition autochtone comparée, Collection Recherche en ligne, Université Laval, Québec, Canada.

Duhaime, G., Bernard, N. et Halley, P. (2008). *Arctic Food Security*, Edmonton : CCI Press.

Duhaime, G., Caron, A. et Lévesque, S. (2015). *Le Nunavik en chiffres 2015 – Version de poche*. Chaire de recherche du Canada sur la condition autochtone comparée, Université Laval, Québec.

Durkheim, E. (2013 [1893]). *De la division du travail social*. Paris, France : PUF.

Durkheim, E. (2009 [1894]). *Les règles de la méthode sociologique*. Paris, France : Flammarion (Le Monde).

Engler-Stringer, R. et Berenbaum, S. (2007). Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities. *Qualitative Health Research*, *17* (1), 75-84.

FAO, IFAD et WFP (2015). The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Rome, FAO.

Favreau, L. et Fréchette, L. (1992). Une expérience réussie d'organisation communautaire : Villa el Salvador, Pérou. *Nouvelles pratiques sociales*, *5* (2), 185-198.

Ford, J., Lardeau, M-P et Vanderbilt, W. (2012). The characteristics and experience of community food program users in arctic Canada: a case study from Iqaluit, Nunavut. *BMC Public Health*, *12* (1), 464.

Ford, J., Lardeau, M-P, Blackett, H., Chatwood, S. et Kurszewski, D. (2013). Community food program use in Inuvik, Northwest Territories. *BMC Public Health*, *13*, 970.

Fournier, D., Provost, M. et Goudreault, N. (1998). Pauvreté et autonomie sociale : les cuisines collectives comme stratégie de solidarité. *Rapport de recherche*, Québec.

Fournier, D. et Provost M. (2000). Les cuisines collectives : une pratique sociale innovatrice par et pour des femmes. *Revue canadienne de service social*, *17* (2), 189-203.

Fréchette, L. (2000). *Entraide et services de proximité*. Sainte-Foy, Québec : Presses de l'Université de Québec.

Fréchette, L. (1997). Les cuisines collectives du Pérou : un itinéraire de 20 ans. *Cahiers du GÉRIS : Série Pratiques sociales*, Hull, Québec, (4).

Fréchette, L. et Sénéchal, J. (1997). La cuisine collective : un mode d'intervention familiale et communautaire prometteur axé sur la prévention sociale et le développement local. *Comprendre la famille*, Québec, 437-455.

Fridman J. et Lenters L. (2013). Kitchen as food hub : adaptive food systems governance in the city of Toronto. *Local Environment : The International Journal of Justice and Sustainability*, *18* (5), 543-556.

Gauthier, B. (2003). *Recherche sociale : de la problématique à la collecte de données*. Sainte-Foy : Presses de l'Université du Québec.

Giddens, A. (1971). *Capitalism and modern social theory : an analysis of the writings of Marx, Durkheim and Max Weber*. Cambridge : University Press.

Giordano, Y. (2003). *Conduire un projet de recherche : une perspective qualitative*. Colombelles, France : Éditions EMS.

Grawitz, M. (2001). *Méthode des sciences sociales*. Paris : Dalloz.

Guindon, P. (1995). Les cuisines collectives de Hearst. *Reflets*, *1* (2), 228-231.

Hamelin, A-M., Beaudry, M. et Habicht J-P. (1998). La vulnérabilité des ménages à l'insécurité alimentaire. *Revue canadienne d'études du développement*, *19* (4), 277-306.

Hamelin, A-M., Beaudry, M. et Habicht, J-P. (2002). Characterization of household food insecurity in Québec : food and feelings. *Social Science and Medecine*, *54* (1), 119-132.

Handcock, M. S. et Gile K. J. (2011). Comment : on the concept of snowball sampling. *Sociological Methodology*, *41*, 367-371.

Health Canada (2013). *Brighter Futures and building healthy communities*. Récupéré le 9 mars 2016, de Health Canada : http://www.hc-sc.gc.ca/fniah-spnia/promotion/mental/brighter_grandir-eng.php#brighter-grandir.

Institut culturel Avataq (2013). « Le territoire : Kangiqsualujjuaq ». Récupéré le 13 octobre 2016, du site de l'Institut culturel Avataq : http://www.avataq.qc.ca/fr/Les-Nunavimmiuts/Le-territoire/14-villages-et-1-communaute/Kangiqsualujjuaq.

Institut culturel Avataq (2013). « Le territoire : Kuujjuaq ». Récupéré le 13 octobre 2016, du site de l'Institut culturel Avataq : http://www.avataq.qc.ca/fr/Les-Nunavimmiuts/Le-territoire/14-villages-et-1-communaute/Kuujjuaq.

Inuit Circumpolar Council (2012). *Food security across the Arctic*. Background paper of the Steering Committee of the Circumpolar Inuit Health Strategy, Canada.

Inuit Tapiriit Kanatami et Inuit Circumpolar Council (2013). *Inuit and the right to food*. Submission to the United Nations Special Rapporteur on the Right to Food for the Official Country Mission to Canada, Nunavut Food Security Symposium, Canada.

Inuit Women's Association of Canada (1990). *The Inuit way : a guide to Inuit culture*. Ottawa, Inuit Women's Association of Canada.

Johnston L. et Sabin K. (2010). Échantillonnage déterminé selon les répondants pour les populations difficiles à joindre. *Methodological Innovations*, *5* (2), 38-48.

Kalina, L. et Gauvin Leduc J. (1995). Ensemble pour mieux manger : guide d'action communautaire contre la faim. *Table de concertation sur la faim du Montréal métropolitain*, Montréal.

Kochuyt, T. (2004). Giving away one's poverty : On the consumption of scarce resources within the family. *Sociological Review*, *52* (2), 139-161.

Lardeau, M.-P., Healey, G. et Ford, J. (2011). The use of photovoice to document and characterize the food security of users of community food programs in Iqaluit, Nunavut. *Rural and Remote Health*, *11*, 1680.

Lawn, J. et Harvey D. (2001). *Evolution de la nutrition et de la sécurité alimentaire dans deux collectivités inuites entre 1992 et 1997*, Ottawa, Le Ministère.

L'Écuyer, R. (1990). *Méthodologie de l'analyse développementale de contenu : méthode GPS et concept de soi*. Sillery : Presses de l'Université du Québec.

Loopstra, R. et Tarasuk V. (2013). Perspectives on Community Gardens, Community Kitchens and the Good Food Box Program in a Community-based Sample of Low-income Families. *Public Health*, *4* (1), 55-59.

Maarten, D.C. I. (2001). People's community kitchens in Peru : Women's activism pro urban food security. *Ecology of Food and Nutrition*, *40* (6), 699-705.

Martin, T. (2003). *De la banquise au congélateur : Mondialisation et culture au Nunavik*. Québec : Presses de l'Université Laval.

Mayer, R. et Ouellet F. (2000). *Méthodes de recherche en intervention sociale*. Boucherville, Québec : G. Morin.

Mongrain, M. (1997). Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique. *Reflets*, *3* (1), 80-100.

Parent, G., Desjardins, M-C. et Normand, S. (2003). La sécurité alimentaire durable au Nunavik : les enjeux juridiques de la commercialisation de la viande de caribou et de ses sous-produits par les Inuits. *Les Cahiers de Droit*, *44* (4), 749-778.

Patton, M. Q. (1990). *Qualitative evaluation and research methods*. Newbury Park, CA : Sage Publications.

Paugam, S. (2008). *Le lien social*, Paris, France : PUF.

Paugam, S. (2013). Introduction. Dans É. DURKHEIM (dir.), *De la division du travail social* (8e édition, p. 1-40). Paris, France : PUF.

Québec (2003). *Projet de loi n° 25 : Loi sur sur les agences de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux*, Québec, Éditeur officiel du Québec, 37e législature, 1ère session, sanctionné.

Québec en forme (2016). *Mission, visions et valeurs de Québec en forme*. Récupéré le 3 mars 2016, de Québec en forme : http://quebecenforme.org/a-propos/mission.aspx.

Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN) et Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) (2015). Health profile Nunavik : young children and their families, youth, adults and the elderly - Highlights. Gouvernement du Québec, Bibliothèque et archives nationales du Québec.

Regroupement des cuisines collectives du Québec – RCCQ (2016). « Mission ». Récupéré le 20 octobre 2016, du site du RCCQ : http://www.rccq.org/fr/a-propos/mission/.

Scardigli, V. (1983). *La consommation, culture du quotidien*. Paris, France : PUF.

Schroeder, K. (2006). A feminist examination of community kitchens in Peru and Bolivia. *Gender, Place and Culture : A Journal of Feminist Geography*, *13* (69, 663-668.

Société Makivik (2016). « Les communautés : Kangiqsualujjuaq ». Récupéré le 12 octobre 2016, du site de Société Makivik : http://www.makivik.org/fr/kangiqsualujjuaq/.

Société Makivik (2016). « Les communautés : Kuujjuaq ». Récupéré le 12 octobre 2016, du site de Société Makivik : http://www.makivik.org/fr/kuujjuaq/.

Statistique Canada (2001). « Activités de récolte et bien-être de la collectivité parmi les Inuits dans l'Arctique canadien : constatations préliminaires de l'enquête auprès des peuples autochtones de 2001 ». Enquête sur les conditions de vie dans l'Arctique, n° 89-619 au catalogue. Récupéré le 5 mai 2014, du site de Statistique Canada : http://www.chaireconditionautochtone.fss.ulaval.ca/documents/pdf/149.

Statistique Canada (2009). « Santé, éducation et nourriture traditionnelle chez les Inuits ». Récupéré le 18 décembre 2013, du site de Statistique Canada : http://www.statcan.gc.ca/pub/89-637-x/2008004/art/art1-fra.htm.

Statistique Canada (2012). « Kangiqsualujjuaq, Québec (Code 2499090) et Canada (Code 01) (tableau). Profil du recensement », Recensement de 2011, produit n°98-316-XWF au catalogue de Statistique Canada. Ottawa. Diffusé le 24 octobre 2012. Récupéré le 12 octobre 2016, du site de Statistique Canada : http://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=F.

Statistique Canada (2012). « Kuujjuaq, Québec (Code 2499095) et Canada (Code 01) (tableau). Profil du recensement », Recensement de 2011, produit n°98-316-XWF au catalogue de Statistique Canada. Ottawa. Diffusé le 24 octobre 2012. Récupéré le 12 octobre 2016, du site de Statistique Canada : http://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=F.

Steiner, P. (1999). Conscience collective. Dans A. Akoun et P. Ansart (dir.), *Dictionnaire de la sociologie* (pp. 107-108). Paris, France : Le Robert (Seuil).

Tucker, B., Huff, A., Tsiazonera, Tombo, J., Hajasoa, P. et Nagnisaha, C. (2011). When the Wealthy Are Poor : Poverty Explanations and Local Perspectives in Southwestern Madagascar. *American Anthropologist*, *113* (2), 291-305.

Ouvrages consultés :

Alain, J. (2008). *Changements climatiques et sécurité alimentaire à Kangiqsualujjuaq au Nunavik* (mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré d'Archimède, système de dépôt institutionnel de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://theses.ulaval.ca/archimede/meta/25835

Auclair, R. (2003). *Des ordres sociaux : marché et réciprocité dans l'Arctique* (mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré de ProQuest Dissertations et Thèses Global de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://search.proquest.com.acces.bibl.ulaval.ca/docview/305277907/abstract

Caulfield, R. A. (2000). *Food security in Arctic Alaska : a preliminary assessment.* Québec : GETIC - Groupe d'études inuit et circumpolaires, Université Laval.

Chabot, M. (2001). *De la production domestique au marché: l'économie contemporaine des familles Inuit du Nunavik* (thèse de doctorat, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré de ProQuest Dissertations et Thèses Global de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://search.proquest.com.acces.bibl.ulaval.ca/docview/304754901/abstract

Chabot, M. (2003). Economic changes, household strategies, and social relations of contemporary Nunavik Inuit. *Polar Record*, *39* (208), 19-34.

Collings, P., Wenzel, G. et Condon, R. G. (1998). Modern Food Sharing Networks and Community Integration in the Central Canadian Arctic. *Arctic*, *51* (4), 301-314.

Condon, R. G., Collings, P. et Wenzel, G. (1995). The best part of life : subsistence hunting, ethnicity, and economic adaptation among young adult Inuit males. *Arctic*, *48* (1), 31-46.

Dahl, J. (1989). The integrative and cultural role of hunting and subsistence in Greenland. *Études Inuit Studies*, *13* (1), 23-42.

Duhaime, G. (1987). *Ni chien, ni loup : l'économie, l'État et les Inuit du Québec arctique* (thèse de doctorat). Université Laval, Québec.

Duhaime, G. (1990). Programme d'aide aux Inuit : tradition et modernité. *Recherches sociographiques*, *31* (1), 45-62.

Duhaime, G., Chabot, M. et Gaudreault, M. (2002). Food Consumption Patterns and Socioeconomic Factors Among the Inuit of Nunavik. *Ecology of Food and Nutrition*, *41* (2), 91-118.

Duhaime, G. et Édouard, R. (2012). *Mesures et taux de faible revenu dans l'Inuit Nunangaté – Note de recherche*. Chaire de recherche du Canada sur la condition autochtone comparée, Université Laval, Québec, 20p.

Giffen, N. M. (1975). *The rôles of men and women in Eskimo culture*. New York : AMS Press.

Gilles, A. (1994). *Éléments de méthodologie et d'analyse statistique pour les sciences sociales*. Saint-Laurent : McGraw-Hill.

Huret, P. (2003). *Les Inuit de l'Arctique canadien*. Québec : CIDEF-AFI.

Jolles, C. Z. (2002). *Faith, food and family in a Yupik whaling community*. Seattle : University of Washington Press.

Laflamme, L. (2014). *La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik* (mémoire de maîtrise, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré d'Archimède, système de dépôt institutionnel de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://theses.ulaval.ca/archimede/meta/30700

Martin, T. (2001). *Solidarités et intégration communautaire : Le projet Grande-Baleine et le relogement des Inuit de Kuujjuarapik à Umiujaq* (thèse de doctorat, Québec, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré de ProQuest Dissertations et Thèses Global de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://search.proquest.com.acces.bibl.ulaval.ca/docview/304758355/abstract

Martin, T. (2005). Modernité réflexive au Nunavik. *Globe : revue internationale d'études québécoises*, *8* (1), 175-206.

Morin, A. (2008). *Intégration sociale et problèmes sociaux chez les Inuits du Nunavut : Stratégies des Nunavumiuts à l'égard des possibilités et contraintes de la vie contemporaine* (thèse de doctorat, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré d'Archimède, système de dépôt institutionnel de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://theses.ulaval.ca/archimede/?wicket:interface=:6:::

Nowak, M. (1975). Subsistence trends in a modern Eskimo community. *Arctic*, *28* (1), 21-34.

Parent, A. (2001). *Contribution à l'étude du lien social : pour une lecture anthropologique de la cuisine collective* (mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré de ProQuest Dissertations et Thèses Global de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://search.proquest.com.acces.bibl.ulaval.ca/docview/304752423/abstract

Picard, S. (2000). *La sécurité alimentaire des Inuit au Nunavik : analyse de la sécurisation du régime foncier issu de la Convention de la Baie James et du Nord québécois* (mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré de ProQuest Dissertations et Thèses Global de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://search.proquest.com.acces.bibl.ulaval.ca/docview/304670700/abstract

Sahlins, M. (1976). *Âge de pierre, âge d'abondance : l'économie des sociétés primitives* (traduit de l'anglais par Tina JOLAS). Paris : Gallimard.

Sioui, L. (2011). *La réaffirmation de l'identité wendate/wyandotte à l'heure de la mondialisation* (mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré d'Archimède, système de dépôt institutionnel de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://theses.ulaval.ca/archimede/?wicket:interface=:10::::

Stern, P. (2000). Subsistence : work and leisure. *Études Inuit Studies*, *24* (1), 9-24.

Thériault, S. (2009). *La terre nourricière des Inuit : le défi de la sécurité alimentaire au Nunavik et en Alaska* (thèse de doctorat, Québec, Université Laval, Québec, Canada). Récupéré d'Archimède, système de dépôt institutionnel de la Bibliothèque de l'Université Laval : http://theses.ulaval.ca/archimede/?wicket:interface=:8::::

Usher, P., Duhaime, G. et Searles, E. (2003). The household as an economic unit in Arctic aboriginal communities, and its measurement by means of a comprehensive survey. *Social Indicators Research*, *61*, 175-202.

Wenzel, G. (1981). *Clyde Inuit adaptation and economy : the organization of subsistence*. Ottawa : National Museums of Canada.

Wenzel, G. (1991). *Animal rights, human rights : ecology, economy and ideology in the canadian Artctic*. Toronto : University of Toronto Press.