



Université du Québec à Hull

Les cuisines collectives du Pérou:
un itinéraire de 20 ans

Lucie Fréchette

GÉRIS

Groupe d'Étude

et de **Recherche** en

Intervention Sociale

HV
696
.F6
F743
1997

INSPQ - Montréal



Institut national de santé publique du Québec
4835, avenue Christophe-Colomb, bureau 200
Montréal (Québec) H2J 3G8
Tél.: (514) 597-0606

Les cuisines collectives du Pérou: un itinéraire de 20 ans

Lucie Fréchette

Note sur l'auteure: Lucie Fréchette est psychologue et professeure au Département de travail social de l'UQAH. Elle coordonne le Centre de recherche du GÉRIS. Ses recherches touchent actuellement la prévention sociale, le développement international et la psychologie de la mort et du deuil.

Cahiers du GÉRIS 1997: Série PRATIQUES SOCIALES no. 4
ISBN: 2-89251-918-7

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION : LES CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU	1
2. LE CONTEXTE SOCIAL ET POLITIQUE DU DÉVELOPPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU	2
3. LES FORMES DE CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU ET LEUR FONCTIONNEMENT ASSOCIATIF	5
4. LES RETOMBÉES DES CUISINES COLLECTIVES PÉRUVIENNES.....	11
Contre la faim, nourrir la famille	11
Retombées économiques	12
Retombées sur l'acquisition de compétences.....	14
Apprentissage du travail en groupe et du leadership	14
Retombées sur la condition des femmes.....	15
Retombées politiques	16
5. UN ITINÉRAIRE QUI NE FUT PAS EXEMPT DE DIFFICULTÉS.....	17
6. EN CONCLUSION : UN MODÈLE EXPORTÉ AU QUÉBEC MAIS ENCORE INSUFFISAMMENT EXPLOITÉ.....	20
RÉFÉRENCES.....	23

1. INTRODUCTION : LES CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU

Lorsqu'il est question de l'origine des cuisines collectives, on se réfère souvent aux cuisines collectives d'Amérique latine et plus particulièrement à celles du Pérou. Les cuisines collectives ont de façon certaine leur origine dans des pays du Tiers-Monde mais n'ont pas été limitées à l'Amérique latine. On rapporte par exemple des expériences de cuisines collectives en Inde dans la région de Calcutta, au début des années 70 et dans l'état du Maharashtra en 1974 (Ram et Holkar 1978), dans les années 80 au Philippines (Dineros-Pineda 1992) et au Brésil dans le grand Sao Paulo (Cardoso 1985). Toutefois, l'expérience de l'Amérique latine est beaucoup plus connue en raison de l'ampleur qu'a connu le phénomène et de la diffusion dont il a fait l'objet. Les cuisines collectives du Pérou se sont rapidement multipliées. On en dénombrait plus de 1500 dans la seule agglomération de Lima en 1988 et diverses sources rapportent qu'en 1996 on en compte plus de 10,000 (Bonnet 1997). Elles se sont regroupées en fédérations et ont fait l'objet de soutien et d'études à la fois locales et internationales. L'expérience du Pérou est aussi connue au Québec en raison d'échanges qui ont eu cours entre femmes d'ici et femmes du Pérou à partir de 1988. L'expérience péruvienne riche d'un itinéraire de vingt ans mérite qu'on s'y arrête.

Les cuisines collectives du Pérou ont pris naissance dans le contexte d'un pays du Sud où la pauvreté n'est pas le fait de ses extrêmes mais de l'immense majorité de sa population (Boff et Pixley 1990). Au Pérou, la démocratie est fragile et le contexte structurel du pays est celui d'un pays qui ne cesse de s'appauvrir et d'être déchiré par le terrorisme et la répression des vingt dernières années. L'économie informelle y est à la fois un mode de vie et un mode de survie.

Le travail d'organisation communautaire au Pérou comme en bien d'autres pays d'Amérique latine contribue au processus d'auto-construction des communautés locales et s'articule autour d'un processus qui permet à des communautés locales de commencer à répondre de façon minimale à des impératifs de base en matière de logement, de santé, d'édu-

cation, d'alimentation et d'emploi (Favreau et Fréchette 1991). S'organiser dans la communauté est d'abord envisagé en termes de survie pour ensuite développer une dynamique socio-politique au sein des communautés, ce à quoi ont fortement contribué les organisations de femmes et les ONG engagées dans les communautés locales (Paese 1989). Les ONG et les expériences de développement autogérées du Pérou, comme celle des «comedores populares» ou cuisines collectives, participent de cette dynamique de l'organisation latino-américaine et se retrouvent au sein de ce qu'il est maintenant convenu d'appeler au Sud l'économie solidaire ou populaire et au Nord, la nouvelle économie sociale (Favreau 1997).

2. LE CONTEXTE SOCIAL ET POLITIQUE DU DÉVELOPPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU

L'organisation locale de l'aide alimentaire au Pérou a pris divers visages au cours du XXI^{ème} siècle. Déjà au début du siècle, des déjeuners scolaires pour les enfants mal nourris étaient organisés par des bénévoles de «la bonne société». Au cours des années cinquante, on retrouve des programmes d'alimentation pour les enfants, les écoliers et les femmes enceintes. On parle alors d'une approche caritative qui se veut préventive en aidant les plus démunis et les personnes à risque. Les années soixante ont vu s'organiser cette aide alimentaire par l'intermédiaire des clubs de mères où la répartition des denrées était assortie d'autres activités éducatives. Finalement, c'est avec la fin des années soixante-dix que naissent les cuisines collectives telles qu'on les connaît aujourd'hui au Pérou. L'approche n'est plus caritative, ni assistentialiste mais communautaire et autogérée.

Les «comedores comunales» sont apparus de façon assez simultanée en 1978-1979 dans deux ou trois secteurs du grand Lima métropolitain. Les cuisines de Villa Maria del Triunfo, paroisse intégrée ensuite dans le grand bidonville de Villa el Salvador, celles de Comas, celles d'El Agostino sont souvent citées comme étant les premières cuisines à avoir fait leur apparition. La naissance de ces cuisines ne relève pas de la génération spontanée mais est associée aux contextes social, culturel et politique du Pérou de l'époque.

Au plan culturel, les cuisines collectives s'inspirent des traditions ancestrales inca de solidarité et de vie communautaire qui sont d'ailleurs encore bien vivantes dans les communautés rurales du Pérou. Dans le Pérou andin, des repas en commun étaient organisés lors des corvées dans les communautés locales (temps des récoltes, construction d'écoles ou d'église, entraide entre voisins, etc.) ou lors des fêtes populaires. La migration des ruraux vers les grands centres, principalement Lima et Arequipa, a entraîné en même temps que les mouvements de population les liens de solidarité et des coutumes déjà en cours dans ces populations. L'activité des repas organisés de façon communautaire a d'abord été adaptée par les populations de travailleurs avec les «ollas comune» ou marmites communautaires assurant l'alimentation lors des grandes marches reliées aux longues et dures grèves de 1978 et 1979. Les «ollas comunes» sont d'ailleurs encore souvent citées comme ancêtres des cuisines collectives à Lima.

Au plan socio-économique, l'affluence de l'aide alimentaire internationale a aussi joué un rôle dans l'instauration d'un terrain propice à l'organisation de cette aide alimentaire et à la naissance des cuisines collectives. En général, sous l'angle économique, on peut dire que le Pérou du milieu des années soixante-dix vivait une crise économique assortie d'une augmentation de l'aide alimentaire en provenance principalement des États-Unis et du marché commun européen. Le tremblement de terre de 1970 avait lui aussi apporté une affluence de l'aide alimentaire. De plus, en 1979, le gouvernement américain avait conclu un accord avec le Pérou pour l'envoi de son excédent de produits agricoles. La distribution de cette aide alimentaire eut des effets immédiats dans les bidonvilles et les zones de pauvreté tout en présentant de sérieuses difficultés. Les Églises jouèrent alors un rôle d'influence par l'intermédiaire de deux grandes organisations, Caritas chez les catholiques et OFASA chez les adventistes. Caritas et les paroisses catholiques ont mis sur pied des clubs de mères où les femmes devaient participer hebdomadairement à des ateliers de travail et d'éducation populaire pour bénéficier de l'aide alimentaire. À partir des clubs de mères et d'autres organisations du même type (clubs d'alphabétisation, comités du verre de lait, etc.), l'organisation

des femmes s'est peu à peu renforcée et son influence quant à l'application locale des politiques d'aide s'est accrue. Le pouvoir des femmes et leur organisation dans l'application et la régulation du programme «Vaso de leche» (verre de lait) pour les enfants de moins de six ans ont mené à la promulgation de la Loi du verre de lait en 1985¹ (Garcia Naranjo Morales 1994). Les pressions de celles-ci ont aussi mené à l'élargissement de l'aide alimentaire vers les cuisines collectives autogérées, aide jusque là fournie par le PAD (programme d'assistance directe) et limitée aux cuisines sélectionnées par le gouvernement.

Au plan politique, sous le gouvernement militaire de Velasco (1968-1975), des stratégies publiques de développement du pays se sont mises en branle de façon à contrer les conséquences des politiques économiques imposées par le FMI (Fonds monétaire international). À ce moment, le terrain péruvien s'est avéré des plus propices à l'expansion du mouvement communautaire (Lenten 1988). L'organisation de bidonvilles sous forme de communautés autogérées reçut même pendant un certain temps un accueil favorable. Le bidonville de Villa el Salvador avec sa CUAVES (Communauté urbaine autogérée) est le plus connu des cas (Favreau et coll. 1993). À Villa el Salvador comme ailleurs, l'apparition d'organisations essentiellement composées de femmes et de groupes de femmes était cependant alors un phénomène nouveau. La résistance fut au départ assez forte. Cette résistance à l'organisation des femmes et simultanément à leur influence croissante sur le plan politique eut comme effet de pousser les cuisines collectives, comme d'autres groupes de femmes, à se regrouper en fédération. La FEPOMUVES (Fédération populaire des femmes de Villa el Salvador) est l'une d'elles. En 1982, on a vu se constituer la AFEDEPROM (Association féminine de défense et de promotion de la femme) avec, dès le départ, un regroupement de près d'une soixantaine de cuisines

¹Le programme Vaso de leche (verre de lait) a d'abord été conçu comme un programme municipal d'aide alimentaire temporaire (18 mois) dans le Lima métropolitain. Le 5 décembre 1984, plus de 25,000 mères de Lima sont descendues dans la rue réclamer qu'il devienne permanent et s'étende à la grandeur du pays. En janvier 1985, le gouvernement acquiesçait à leur demande et promulgait la loi dite du Vaso de leche. Le programme distribuait par l'intermédiaire des municipalités des rations de lait en poudre aux familles comptant des enfants de 0 à 6 ans. Les femmes et les fédérations de femmes ont créé des comités du verre de lait de façon à détenir du pouvoir sur l'organisation et de la distribution du lait. Ces comités ont été soutenus par des ONG et sont devenus des lieux de formation, de socialisation et d'organisation socio-politique des femmes.

collectives et d'une dizaine d'entrepôts d'approvisionnement. On retrouve ensuite la «Comision nacional de comedores» qui en compte alors plus de 800 en 1988. Le dénombrement du membership des associations de cuisines indique que le Lima métropolitain comptait en 1991 plus de 7000 cuisines collectives. Les regroupements de cuisines ont accrédité le phénomène au pays et à l'extérieur et lui ont donné un pouvoir politique (Blondet 1991).

Au plan politique, les cuisines collectives ont bénéficié de deux autres situations. D'une part, sous le gouvernement municipal de Barrantes à Lima, le programme FOVIDA (Fomento la vida) a favorisé le maintien d'organisations populaires telles les cuisines collectives par l'allocation de denrées essentielles. D'autre part, la popularité des cuisines collectives a vite été repérée par les partis politiques. L'APRA, parti au pouvoir sous la direction du président Garcia (1984-1990), a rapidement mis sur pied les «cuisines du peuple» et a accordé de l'aide aux clubs de mères souhaitant créer une cuisine à partir d'un programme d'aide directe aux familles. Le danger de récupération politique des cuisines a ainsi fragilisé un certain nombre de cuisines collectives en les liant plus à une organisation politique qu'en les fondant sur l'autogestion par les femmes dans les communautés locales.

Bref, les cuisines collectives sont issues à la fois des traditions de solidarité du Pérou indien, du travail pastoral de l'Église dans les milieux populaires et auprès des femmes, de l'organisation des femmes au sein du mouvement populaire, du contexte international de distribution d'aide alimentaire et du contexte socio-politique de l'époque.

3. LES FORMES DE CUISINES COLLECTIVES AU PÉROU ET LEUR FONCTIONNEMENT ASSOCIATIF

Les lieux de rassemblement pour cuisiner en commun ont évolué avec le temps et ont pris des formes et des appellations diverses. On s'entend pour utiliser le terme «comedores populares» pour chapeauter l'ensemble de ces réalisations comme au Québec l'expression «cuisines collectives» regroupe des cuisines dont la formule peut varier d'un groupe à l'autre.

Il est toutefois possible de définir les cuisines collectives autour de deux axes : 1) une stratégie de survie communautaire dans les milieux populaires, stratégie basée sur la mise en commun de ressources disponibles en main d'oeuvre (femmes) et en biens et produits (ustensiles de cuisine, aliments, kérosène, etc.); 2) une stratégie basée sur la prestation mutuelle de services afin d'assurer une satisfaction des besoins alimentaires. Les cuisines collectives du Pérou se définissent de plus comme un espace non seulement pour cuisiner mais comme un terrain de partage d'expériences et de réflexion, de développement d'habiletés et d'éducation sociale et politique (Barrig 1986; Lenten 1988; Peralta 1991; Siklodi 1985).

Quelles que soient les classifications sous lesquelles on regroupe les cuisines, il est possible d'en dégager des caractéristiques communes qui confirment qu'il s'agit bien là d'un modèle organisationnel (Montes Lopez 1987) :

- 1) les cuisines sont des organisations de femmes qui cherchent des réponses concrètes et collectives aux nécessités de la vie quotidienne de la famille et tout particulièrement des enfants en matière de santé et d'alimentation;
- 2) les cuisines offrent un lieu de rassemblement et de participation démocratique où s'affirment les identités personnelles et l'identité collective;
- 3) les cuisines sont des organisations qui sont reconnues aux niveaux municipal et régional et qui exercent une certaine influence à travers une présence politique des femmes à ces niveaux;
- 4) les cuisines offrent des possibilités de développement, d'apprentissage et de réflexion critique qui en font des lieux de formation populaire.

On peut classifier les cuisines à partir de divers indicateurs selon l'angle sous lequel on les observe. Certains portent attention aux participants, d'autres aux modes d'organisation et de gestion, d'autres aux époques durant lesquelles sont apparues ces cuisines. Les deux classifications les plus fréquentes sont toutefois celles qui divisent les «comedores infantiles» des «comedores familiares et populares» (Gallegos 1987; Huaman 1989; Lenten 1988).

On parle de «comedores infantiles» là où les mères cuisinent bénévolement à tour de rôle pour les enfants la plupart du temps pour le déjeuner et parfois aussi le midi. Les repas sont consommés à l'école ou à la maison. Soutenus par les milieux scolaires et les paroisses, ils ont pour objectif de contrer la malnutrition infantile. Les «comedores multifamiliares» s'adressent quant à eux à tous les membres de la famille. Les femmes y cuisinent bénévolement à tour de rôle (une fois la semaine). Les repas sont ensuite apportés à la maison. Finalement, les «comedores populares» ont du personnel régulier souvent légèrement rémunéré. On y prépare des repas qui peuvent être consommés sur place ou achetés et apportés à la maison. Ils ressemblent parfois à un restaurant populaire. Ce sont les partis politiques qui ont développé le plus souvent cette formule. Une autre façon de catégoriser les cuisines est de les associer à la source de l'initiative (Flores 1991):

- 1) des cuisines ont été mise sur pied sur l'initiative de quelques femmes qui se sont organisées et ont commencé à cuisiner ensemble;
- 2) des cuisines ont été créées par des organisations déjà en place telles les clubs de mères, les comités de citoyens ou les services de santé des milieux populaires;
- 3) des cuisines ont émergé grâce à l'appui d'institutions telles des ONG, des paroisses ou des partis politiques.

Huaman (1991), dans une étude sur les cuisines sous l'angle économique et organisationnel, parle de trois types de cuisines selon leur moment d'apparition. L'auteur parle des «comedores populares» (comedor popular, comedor familiar), des «cocinas familiares» soutenues par le programme d'aide du gouvernement Bellaunde et des «comedores del pueblo» (85-86) promues par le gouvernement de l'APRA. Sara-Lafosse (1991) les classifie selon que les cuisines sont indépendantes ou qu'elles sont administrées par des instances externes.

L'exemple de Villa el Salvador

Villa el Salvador, bidonville de 300,000 habitants en banlieue de Lima, se caractérise par un haut degré d'organisation sociale avec un aménagement territorial par pâté de maison autour de 120 places publiques. On nomme secteurs les 120 pâtés de maisons autour des places publiques. Ceux-ci se subdivisent ensuite en groupes résidentiels. Chaque district du bidonville peut compter en moyenne une centaine de cuisines collectives appelées «comedores populares». Elles fonctionnent cinq à six jours par semaine et servent autour de 150 à 200 repas par jour. On y retrouve aussi des entrepôts d'approvisionnement pour chaque grand district ou secteur. Les cuisines sont dotées de structures de fonctionnement démocratique et sont de plus regroupées au sein de grandes fédérations (FEPOMUVES, AFEDEPROM).

Contrairement au fonctionnement le plus souvent mensuel des cuisines collectives québécoises, les cuisines du Pérou sont constamment en activité. Les cuisines collectives fonctionnent au Pérou sur une base quotidienne à raison de cinq ou six jours par semaine dans des proportions égales selon les milieux. Dans toutes les cuisines, on prépare le repas principal pour l'ensemble de la famille. Certaines cuisines préparent aussi des déjeuners et des collations et d'autres ajoutent à leurs activités des programmes spéciaux comme la nutrition améliorée pour les femmes ayant des carences vitaminiques.

Les cuisines collectives du Pérou sont des lieux communautaires pour des femmes soucieuses de mieux nourrir leur famille. De plus, dans certains cas, elles ont réussi à créer des entreprises qui génèrent des profits et procurent des revenus à la fois à la cuisine et aux femmes qui y travaillent. Des cuisines qui produisaient du pain pour la confection de repas ont fait le saut vers l'ouverture de petites boulangeries. D'autres se donnent un fonctionnement de type restaurant populaire qui offrent un service de vente de repas aux membres de la communauté. Les membres des cuisines payent un modeste montant d'argent pour défrayer une partie des coûts des portions produites pour leur famille. Les consommateurs de repas

qui ne sont pas des membres en règle des cuisines payent autour de 30 à 35 % plus cher que les membres pour les repas consommés à la cuisine communautaire.

Il arrive que des organismes ou des institutions se dotent de cuisines collectives pour affronter une difficulté ou un problème auxquels leurs membres ou adhérents sont confrontés. Ces cuisines ont un caractère temporaire ou deviennent des dispositifs d'appoint pour les services des organismes concernés. Ainsi, des «comedores infantiles» ont vu le jour dans des milieux où les enfants ont été touchés subitement et massivement par la malnutrition. Quelques semaines après le Fujichoc², des écoles, des dispensaires et des centres préscolaires ont mis sur pied des cuisines pour assurer un repas décent une fois par jour aux enfants les fréquentant. Ces cuisines ont été des initiatives organisées de façon spontanée et répondaient à un besoin criant de l'ordre de l'urgence. La région d'Arequipa a développé un bon nombre de «comedores infantiles». Certains d'entre eux ont apporté une réponse situationnelle à la crise tandis que d'autres ont pris un caractère permanent d'organismes de lutte contre la malnutrition infantile. Le cas du Centre préscolaire du groupe 9 secteur 3 de Villa el Salvador illustre la réalité des «comedores temporaires» nés de nécessités du moment.

«Comedor infantil» au lendemain du Fujichoc

Les parents des enfants du Centre préscolaire soutenus par une ONG locale (SUR) et une ONG québécoise (Solidarité Sud de l'Outaouais) ont démarré une cuisine collective qui a permis aux écoliers et aux autres enfants d'âge préscolaire du secteur d'avoir un déjeuner trois fois par semaine. La cuisine animée à tour de rôle par des parents de la cuisine a fonctionné pendant les trois pires mois de la crise économique de 1990. La cuisine fit donc une opération-survie le temps que s'organise la communauté et que lui parviennent les secours gouvernementaux et l'aide internationale (Fréchette et Favreau 1993).

² On a appelé fujichoc l'augmentation considérable des prix des denrées de base (riz, pain, sucre, huile) décrétée par le nouveau gouvernement de Fujimori en août 1990.

Finalement, il faut souligner que dans plusieurs bidonvilles, des cuisines se réunissent et développent des centres d'entreposage d'aliments non périssables. Des ONG et des cuisines s'organisent au sein de programmes d'achat de groupe et de distribution en gros. Les économies réalisées par des programmes d'approvisionnement et de distribution profitent aux cuisines, aux familles et aux économies locales tant rurales qu'urbaines (Cuentas 1987). On procède à des achats en grande quantité, ce qui permet d'approvisionner les cuisines en denrées de base à des coûts moindres et dans certains cas, d'organiser des ventes à rabais de denrées essentielles (riz, farine, huile, etc.) aux familles membres des cuisines. Les cuisines tentent donc de s'inscrire le plus possible dans des réseaux d'économie solidaire en satisfaisant des besoins sociaux et économiques des familles tout en s'orientant vers le développement d'activités génératrices de revenus.

L'exemple de Ate-Vitarte

La centrale des cuisines collectives de Ate-Vitarte de Lima compte 112 cuisines collectives dont la majorité fonctionnent depuis sept à dix ans. Elles offrent toutes la cuisine du repas principal (almuerzo). Près de la moitié d'entre elles offrent aussi un service de soutien à la petite enfance pour les enfants de 6 mois à 4 ans avec déjeuner et collation, et quelques-unes offrent un programme de suppléments alimentaires pour des femmes souffrant de carences en fer. Certaines des cuisines ont démarré des boulangeries et d'autres s'associent à des ONG et à des organismes qui offrent des services minimaux de santé à leurs membres. Des projets sont à l'étude pour y organiser, parallèlement à la cuisine, des ateliers de couture et de tricot et de petites entreprises d'artisanat. (Entrevue avec H. Ortiz, 1997)

Le fonctionnement démocratique est un élément essentiel de l'organisation des cuisines au Pérou. Chaque cuisine compte son comité de direction composé la plupart du temps d'une présidente, d'une secrétaire, d'une trésorière et d'une responsable de l'approvisionnement. Les équipes de travail sont organisées selon un principe de rotation et les tâches sont distribuées selon un plan de travail prédéterminé accepté par l'assemblée générale des membres. L'organisation du travail doit toutefois faire l'objet de fréquentes révisions et discussions en raison des imprévus inhérents au rythme de vie des familles et en raison des contraintes générées par les conditions de vie en bidonvilles (pannes d'électricité, accès difficile à l'eau potable, pénurie de combustible, etc.).

Les «comedores populares» se sont donné des regroupements dans toutes les communautés locales. Ces regroupements prennent la forme d'associations et de fédérations ou de centrales. Ces regroupements couvrent des territoires comme ceux des districts municipaux ou réfèrent à une communauté d'identité. Les cuisines ou leurs regroupements sont le plus souvent soutenus par des ONG et des associations paroissiales et parfois par des groupes politiques.

4. LES RETOMBÉES DES CUISINES COLLECTIVES PÉRUVIENNES

Les cuisines collectives se définissant comme une intervention de caractère communautaire dirigée à la fois vers les personnes, les familles et la communauté, les retombées se feront sentir dans ces trois domaines. Les retombées sont à la fois biologiques, psychologiques, économiques, sociales et politiques. Nos observations sur le terrain, jumelées aux résultats d'autres études, nous permettent d'identifier les retombées les plus significatives.

Contre la faim, nourrir la famille

Les cuisines collectives s'adressent en premier lieu au problème de la faim. Elles ont permis d'alléger le problème de la faim de façon significative dans les milieux urbains défavorisés et ont assuré la survie des plus démunis dans les périodes les plus aiguës de la crise

économique qu'a traversé le pays au lendemain de ce qui a été appelé «le choc» du 8 août 1990, jour de l'adoption de mesures anti-inflationnistes très dures par le gouvernement Fujimori.

Avant l'apparition massive des cuisines collectives, l'aide alimentaire ciblait souvent des groupes particuliers jugés plus touchés par la faim et ciblait des membres bien identifiés de la famille comme les enfants. La cuisine collective quant à elle ne discrimine pas le bénéficiaire de l'aide mais la dirige vers l'ensemble de la famille et redonne aux parents une dignité en rapport avec leur rôle nourricier. Il s'agit là d'une retombée qu'il ne faut pas négliger puisqu'elle inscrit la famille non plus dans une logique caritative de quête de l'aide alimentaire mais de prise en charge de l'un de ses rôles.

Retombées économiques

Les cuisines collectives péruviennes ont permis des économies d'échelle au niveau du budget familial et des retombées économiques dans la communauté locale. Au niveau de l'économie familiale, les repas apportés à la maison ont un prix de revient moindre parce que cuisinés en grande quantité. Les repas produits par les membres des cuisines coûtent moins cher en raison d'un système d'achat de groupe, en raison d'économies réalisées sur le coût du matériel de combustion et en raison de l'utilisation d'un certain nombre de denrées provenant de l'aide internationale ou locale.

Dans certaines communautés locales, des entrepôts communautaires permettent non seulement le remisage et la conservation d'aliments pour la cuisine collective mais deviennent aussi un centre de distribution de l'aide alimentaire pour le quartier. Du riz, du lait en poudre et de l'huile sont ainsi parfois distribués aux familles des membres actives de la cuisine, ce qui constitue une autre forme d'économie pour le panier de provisions familial.

Au Pérou, la majorité des femmes qui participent aux cuisines collectives ont un petit travail le plus souvent inscrit dans l'économie informelle³. La cuisine collective où elles assument leur part de travail une fois par semaine leur permet de vaquer à ce travail tout en assurant une alimentation convenable à leur famille. Il y a là matière à générer de meilleurs revenus pour la famille, la cuisine permettant à ces femmes de travailler une plus longue période de temps par semaine. Les femmes qui occupent un emploi exigeant une présence régulière sur les lieux du travail ont cependant peu de chance de participer aux cuisines, les programmes gouvernementaux d'insertion au travail ne tenant pas compte de la présence des cuisines collectives comme moyen de développer l'économie familiale et communautaire.

Les cuisines collectives ont aussi participé à l'économie locale à divers niveaux. D'une part, elles ont servi de structure de base pour l'organisation de ces fêtes et repas communautaires qui sont destinés à recueillir des fonds pour des projets spéciaux dans la communauté. Une cuisine collective préparant une fête avec des mets traditionnels tels les «tamales» pour recueillir des fonds afin d'acheter les briques pour la construction des murs du futur dispensaire du quartier, en fournit un bon exemple. D'autre part, elles ont été à l'origine du développement d'entreprises locales et de services de proximité. Certaines cuisines collectives ont organisé des cantines populaires où d'autres personnes que les membres habituels de la cuisine peuvent venir consommer une soupe ou un met quelconque moyennant un prix abordable. Des personnes seules, le plus souvent avancées en âge, ont ainsi été mieux alimentées. Les cuisines peuvent ainsi générer quelques revenus pour leurs investissements ultérieurs. D'autres cuisines ont démarré de modestes boulangeries dans leur environnement immédiat. Ces dernières participent à la création d'emplois, aident à réduire les coûts de fonctionnement des cuisines collectives et donnent à la communauté des services dont elle à besoin.

³ L'économie informelle renvoie à des activités de débrouillardise pour assurer la survie dans les couches populaires paupérisées. Elle s'inscrit dans des circuits de productions, de ventes et de prestation de services en fonction de réseaux de solidarités en dehors de l'économie publique ou marchande. Elle fournit un emploi ou un revenu à une personne et à ses proches. Voir à ce sujet Lautier, B. (1994) L'économie informelle dans le tiers monde, Paris, Ed. La découverte.

Retombées sur l'acquisition de compétences

Les cuisines collectives sont reconnues pour avoir des effets sur le développement d'habiletés et de compétences chez les femmes. D'une part, elles s'avèrent un lieu d'éducation populaire qui n'a pas perdu de sa vigueur. En effet, au Pérou, des animatrices organisent souvent des débats autour de questions domestiques ou psychologiques intéressant les femmes. L'éducation des enfants, la contraception, la transaction avec la violence familiale, l'hygiène sont des sujets régulièrement abordés en groupe. Les femmes apprennent à s'exprimer sur ces sujets et augmentent leurs compétences pour transiger avec les difficultés qu'elles rencontrent autour de l'un ou l'autre de ces thèmes.

Les animatrices des cuisines reçoivent aussi de la formation à la nutrition et organisent des séances de discussion sur les moyens pour en arriver à offrir à sa famille une alimentation de meilleure qualité en dépit de la condition économique des ménages. On y parle de l'alimentation des jeunes enfants, et des modes de conservation des aliments compte-tenu des conditions particulières de la vie en bidonville (peu ou pas d'électricité, rareté de l'eau courante, conservation difficile de l'eau potable, présence de nombreux animaux autour des maisons).

L'éducation à la santé est aussi un sujet de formation et des ateliers sont organisés autour de thèmes comme la prévention des maladies contagieuses, les mesures d'hygiène essentielles à la santé, la stérilisation de l'eau, le traitement de certaines maladies courantes. Les cuisines collectives ont des retombées évidentes en ce sens qu'elles contribuent à l'éducation de jeunes femmes peu instruites sur ces sujets et elles contribuent à la réduction de comportements issus de préjugés ou de traditions peu favorables au maintien de la santé.

Apprentissage du travail en groupe et du leadership

Les cuisines collectives se définissent comme des organisations autogérées. Elles se donnent une structure avec une assemblée générale et des comités de direction ou autres comités où des femmes jouent des rôles précis.

On y apprend à se donner des modes d'organisation du travail. Les tâches doivent être planifiées et réparties régulièrement. Il ne faut pas oublier que les cuisines collectives du Pérou regroupent parfois plus d'une centaine de familles et qu'au moins une vingtaine de femmes y cuisinent à la fois. Le travail ne peut y être improvisé et l'organisation du travail devient vite un apprentissage essentiel.

Les cuisines doivent aussi régulièrement rendre des comptes ou solliciter de l'aide de diverses instances gouvernementales municipales, régionales ou nationales ou encore auprès des ONG ou des Églises. L'éducation économique et les habiletés de gestion sont objets de formation et sont souvent mises ensuite à profit chez les membres.

Les cuisines se donnent des leaders que l'on appelle dirigeantes. Il s'agit de femmes avec des habiletés pour animer, administrer ou diriger des groupes. Elles ont souvent été auparavant actives dans des organisations locales de comités de voisins ou des clubs de mères. Les dirigeantes sont socialement reconnues et leur statut leur procure une certaine notoriété dans le groupe. Leadership et pouvoir allant de pair, il en est souvent résulté l'apparition de conflits que les groupes ont dû apprendre à gérer. Cela fait aussi partie des retombées de l'organisation des cuisines sur l'éducation socio-politique et culturelle des femmes.

Retombées sur la condition des femmes

Les cuisines collectives ont rapidement été un moyen de promotion de la femme et d'amélioration de la condition des femmes au Pérou. D'une part, la cuisine devient un lieu «d'empowerment⁴» des femmes et d'autre part, elle inscrit les femmes dans la sphère publique comme groupe autonome actif dans la lutte contre la pauvreté.

⁴ L'empowerment est utilisé ici en référant à la capacité des individus et des groupes de développer leur potentiel individuel et collectif, de développer une conscience critique et d'élaborer des actions collectives en vue de transformer les conditions d'inégalités auxquelles ils sont soumis dans leur milieu. Une recherche dirigée par C. Chamberland, L. Fréchette, J. Lindsay sur la prévention sociale réfère à cette façon de caractériser l'empowerment pour éviter qu'il ne soit associé qu'à la seule croissance personnelle (Chamberland et coll. 1997).

Le phénomène des cuisines collectives est venu ébranler la conception de la répartition des rôles masculins et féminins au sein de la famille. La résistance masculine s'est d'abord fait sentir en opposition à la sortie de la femme hors du foyer familial pour accomplir des tâches habituellement accomplies à l'intérieur de la résidence. L'expérience des cuisines collective et la reconnaissance de son utilité sociale ont questionné avec profit la conception masculine traditionnelle de la place de la femme au foyer.

Les cuisines collectives ont suscité l'expérience de la solidarité féminine chez des femmes qui avaient quitté leur région d'origine et vivaient maintenant dans les secteurs urbains marginaux. Elles ont contribué à réduire leur isolement et à créer des solidarités à partir non seulement de leur sentiment d'égalité dans leur condition socio-économique, mais surtout dans la conviction commune qu'il était possible de s'en sortir dignement. Les cuisines collectives ont sorti le problème de la faim de la sphère privée et ont permis aux femmes de réaliser leur utilité au sein de la société civile. Leadership de femmes, stratégies de groupes de femmes dans l'organisation de la lutte contre la pauvreté et «empowerment» des femmes par l'intermédiaire des cuisines collectives ont contribué à la prise en charge par les femmes de l'avancement de leur condition et à la consolidation de leur place comme actrices de changement social.

Retombées politiques

Les cuisines collectives sont devenues progressivement un lieu d'éducation politique des femmes. Bien sûr, les partis politiques ont exercé une influence en dotant de cuisines certains quartiers ou de certaines municipalités. Toutefois, la véritable éducation politique s'est surtout effectuée à la base dans les «comedores populares» où des leaders locales et des militantes du mouvement des femmes ont amené la discussion sur le terrain politique habilitant ainsi les femmes à s'exprimer en termes politiques, exerçant un travail de conscientisation des femmes, et favorisant la prise de conscience du pouvoir politique qu'elles constituent dans le pays.

Les cuisines collectives ont aussi été une occasion que les femmes ont saisie pour s'arroger du pouvoir sur le plan politique. Les revendications des femmes quant aux conditions assurant la survie des enfants et la qualité de vie des familles ont souvent été canalisées par les regroupements ou les fédérations de cuisines collectives. L'on a vu en 1984-1985 des rassemblements de milliers de femmes à Lima et à Arequipa pour s'opposer à des augmentations de prix du pain ou d'autres denrées de base pour l'alimentation familiale. Le poids de ces regroupements a forcé les marchands locaux et les législateurs à prêter une oreille attentive à ces femmes. Au plan municipal, les femmes des cuisines collectives se sont jointes aux groupes de dirigeants de quartier pour réclamer la venue de services essentiels tels les égouts, l'électricité ou l'eau courante dans les quartiers.

Les cuisines collectives ont finalement inscrit les organisations autonomes des femmes au sein des comités de gestion municipale ou au sein des réseaux d'influence dans le mouvement communautaire. Les cuisines collectives sont maintenant des groupes influents reconnus au sein des organismes participant de l'économie sociale et solidaire⁵ péruvienne au même titre que les autres entreprises communautaires.

5. UN ITINÉRAIRE QUI NE FUT PAS EXEMPT DE DIFFICULTÉS

Le développement des cuisines collectives au Pérou a connu ses difficultés. Les obstacles rencontrés au long de l'itinéraire des cuisines sont associés parfois aux rapports de sexe, parfois au fonctionnement des cuisines en elles-mêmes, parfois à des tensions ayant cours dans le secteur communautaire ou encore au contexte socio-politique du Pérou. Jeter un regard sur certaines d'entre elles complète cet examen de la trajectoire des cuisines collectives péruviennes.

⁵ Dans sa conférence au Colloque international sur l'économie sociale au Nord et au Sud (op.cit.p. 14) Louis Favreau mentionne avec justesse que « parler d'économie sociale au Sud, c'est d'abord parler d'organisation des bidonvilles, de développement d'une économie solidaire à partir du secteur informel (micro-entreprises, micro-crédit, etc.) et de développement durable (recyclage des déchets urbains...) ». Il souligne que cette économie sociale émergente doit beaucoup aux ONG de développement qu'il distingue des ONG répondant à l'urgence.

En terme de rapports de sexe, les cuisines collectives ont d'abord eu à transiger avec la résistance masculine. Les hommes de culture traditionnelle quant à la division des rôles foyer et quant à la place de la femme dans la société ont manifesté de l'inquiétude vis-à-vis d'une forme d'organisation communautaire essentiellement composée de femmes et qui entraînait les épouses hors du foyer sur de longues périodes de temps et de façon régulière. L'alimentation familiale selon eux relevait de la sphère privée et il leur était difficile de concevoir la chose autrement. Avec le temps, les stratégies des militantes et l'acquisition de la crédibilité des cuisines dans la société civile ont eu raison de cette résistance masculine.

Du côté du fonctionnement des cuisines, des problèmes de trois ordres sont à souligner. Aux plans matériel et logistique, les cuisines collectives ont dû exercer des pressions et développer des mécanismes de gestion pour obtenir, puis maintenir, un approvisionnement suffisant en denrées de base que ce soit à travers des dons et de l'aide internationale ou à travers des programmes locaux de distribution d'aide alimentaire. L'organisation de centres collectifs d'approvisionnement et l'élaboration de modalités de gestion des approvisionnements ont favorisé de façon significative le développement et l'expansion du mouvement des cuisines collectives péruviennes. Au plan de la participation des femmes, la régularité de la participation fut aussi un défi à relever. Les cuisines prenant de l'ampleur, l'organisation d'horaires de travail et de règles de participation aux tâches à accomplir dans les cuisines collectives s'est avéré nécessaire.

Comme dans plusieurs organisations, les groupes n'ont pas été exempts de conflits interpersonnels ou intergroupes. La plupart des difficultés de relation entre les participantes relèvent de deux sources. La première est celle des rapports de pouvoir. Les participantes doivent apprendre à composer avec des directives qui régulent le fonctionnement d'une cuisine collective, fonctionnement qui, bien entendu, ne peut pas être conforme aux habitudes contractées par chacune des participantes dans son foyer. L'autre source de conflit provient de rivalités qui apparaissent entre factions de femmes unies par des liens de parenté, par des

allégeances politiques ou par attachements identitaires antérieurs à la migration en bidonville. En effet, les invasions de terrains donnant naissance aux bidonvilles péruviens s'effectuent par l'intermédiaire de déplacements massifs de la population d'un ou plusieurs villages ou quartier de villes touchés par des catastrophes naturelles (inondations, sécheresse, etc.), par des conditions ne permettant plus la survie (récoltes insuffisantes, troupeaux décimés) ou en raison de la menace du terrorisme et de la répression. Il n'allait pas toujours de soi que les femmes provenant de milieux diversifiés se considèrent égales en raison de leur condition de femme dès le début de leur cohabitation en bidonville. Transiger avec ces difficultés s'est révélé un défi de taille au sein de plusieurs cuisines collectives.

Les cuisines collectives se sont regroupées pour se donner plus de poids dans les négociations avec les ONG, le gouvernement péruvien ou les associations populaires. Les tensions idéologiques et les luttes de pouvoir ont fait partie du paysage en toile de fond des divers regroupements. Les tensions n'ont pas toutes été écartées mais avec les années et les négociations, il semble que la place des uns et des autres s'est peu à peu définie de façon relativement satisfaisante. Ainsi, à Villa el Salvador, les organisations travaillant à la promotion de la condition des femmes se sont en premier lieu organisées en marge de la structuration de l'organisation populaire. C'est en 1983, lors de la reconnaissance de Villa el Salvador comme district, que la Fédération populaire des femmes de Villa el Salvador a été pleinement reconnue. Les cuisines collectives ont fait partie de la lutte et ont participé à ce mouvement pour la reconnaissance politique des organisations de femmes.

La question du financement des cuisines collectives se pose au Pérou comme ailleurs. Dans la plupart des cuisines collectives, les denrées de base proviennent, pour près de 50% d'entre elles, de programmes d'aide alimentaire. Les équipements nécessaires au fonctionnement des cuisines ont été fournis tantôt par des ONG du Nord, tantôt par des ONG nationales, des paroisses ou des organisations politiques. Les membres des cuisines payent une modeste cotisation et les cuisines organisent des activités de financement sous forme de fêtes

populaires de quartier. Toutefois, les comités de dirigeantes des cuisines doivent constamment se préoccuper de cette question financière. Le soutien des ONG est particulièrement précieux à cet effet. Des permanents d'ONG évaluent les besoins et le fonctionnement des cuisines avec les équipes dirigeantes et cherchent avec elles les moyens d'assurer leur vitalité. Ils activent les mécanismes de solidarité internationale et sollicitent les institutions locales capables d'apporter un soutien aux cuisines.

En ce qui concerne le contexte socio-politique, les difficultés ont surtout surgi des effets du terrorisme. Les Sentiers lumineux ont souvent menacé les leaders locaux des organisations populaires. Les cuisines collectives tout comme les groupes de femmes n'ont pas échappé à ces menaces ni parfois aux actes de terrorisme qui en ont découlé. Des bombes ont fait voler en éclats des centres d'approvisionnement des cuisines de Villa el Salvador en 1992. Des dirigeantes des cuisines collectives et des coordonnatrices des fédérations ou de regroupements de cuisines collectives et leurs familles ont été menacées de mort. En 1992, des tracts furent distribués dans des milliers de cuisines de la région de Lima avisant les gens de ne pas critiquer les Sentiers lumineux. Une dirigeante féministe bien connue, Maria Elena Moyano, ex-présidente de la Fédération populaire des femmes, ayant répliqué au groupe terroriste fut assassinée en février 1992 en pleine fête populaire (Caretas 1992). Les cuisines n'ont pas que subi des menaces. Elles ont dû transiger avec des pertes douloureuses qui auraient pu les fragiliser beaucoup plus n'eût été de la force de la cohésion qu'avait tissé avec les années l'expérience positive des cuisines dans les milieux populaires.

6. EN CONCLUSION : UN MODÈLE EXPORTÉ AU QUÉBEC MAIS ENCORE INSUFFISAMMENT EXPLOITÉ

Les cuisines collectives ou les pratiques apparentées existent un peu partout en Amérique latine. Celles du Pérou en raison de leur expérience particulièrement riche et bien documentée ont servi de modèle à des milieux de chez-nous aux prises avec le problème de l'appauvrissement. Le contexte du Nord est différent de celui du Sud. Toutefois, le contexte

économique et social des années quatre-vingt-dix au Québec se caractérise de façon notable par un appauvrissement des communautés locales. On constate une évolution des formes de pauvreté. À côté de la pauvreté chronique ou héritée apparaît une pauvreté de crise et l'extrême pauvreté (Favreau et Fréchette 1996; Laferrière 1992). Ces différents types de pauvreté s'accompagnent de problèmes comme la faim, l'isolement social et la détérioration du tissu social tant en milieu urbain qu'en milieu rural. Les familles et les enfants en sont particulièrement affectés. La fragilisation et l'appauvrissement du tissu relationnel s'ajoutent aux carences en ressources matérielles. Depuis près d'une décennie, une nouvelle forme d'entraide, au confluent de la prévention sociale et du développement communautaire, émerge comme pratique sociale susceptible de rencontrer les besoins à la fois de personnes et de milieux touchés par la pauvreté.

Les cuisines collectives, piste de lutte contre les effets de la pauvreté et avenue d'économie solidaire et de développement local au Sud, se répandent maintenant au Québec de façon exponentielle. D'une vingtaine en 1987, on estime aujourd'hui que leur nombre dépasse les 400. La région de l'Outaouais, à elle seule, en compte près d'une trentaine. Cette formule d'entraide économique et sociale rompt avec les approches plus caritatives de la soupe populaire et de la banque alimentaire. Elle s'inscrit plutôt dans la foulée du renouvellement des projets de prévention et de développement local dont l'entraide est le pivot central.

On peut dire de la cuisine collective, chez nous et ailleurs, qu'elle se situe à la jonction de la santé, du social et de l'économique. Elle apparaît comme une pratique sociale détenant un potentiel pour affronter le problème de la faim, générer des économies au budget familial attribué à l'alimentation, réduire l'isolement social, contribuer à l'acquisition de compétences parentales, faciliter l'insertion sociale de personnes marginalisées ou fragilisées, améliorer les conditions de vie des familles voire même offrir un terrain propice à l'émergence d'une démarche de développement économique local et communautaire.

Les milieux nord-américains progressistes et le Québec en particulier ont été séduits par le caractère novateur de cette avenue de solution aux problèmes d'insécurité alimentaire des familles à faible revenu. De plus, au-delà du problème de la faim, dans le contexte social et économique actuel, l'ampleur de la pauvreté engendre des phénomènes d'exclusion et met à rude épreuve la qualité du tissu social des communautés locales. Les cuisines collectives d'Amérique latine ont démontré que la combinaison d'initiatives de solidarité favorise la mise en oeuvre de leviers de développement des familles et des communautés locales. En raison de sa simplicité et de sa souplesse, le modèle s'est avéré facilement exportable. Les échanges entre les intervenants du Québec et du Pérou ont porté leurs fruits. Ils ont stimulé la propagation de ce mode d'intervention qui porte un potentiel de développement familial et communautaire susceptible de générer des services de proximité tout en contribuant à l'économie sociale et solidaire dans les milieux en difficulté.

RÉFÉRENCES

- Andreas, C. (1989). «People's kitchens and radical organizing in Lima, Peru», dans *Monthly Review*, vol. 41, no 6, p. 12-21.
- Barrig, M. (1986). *Democratia emergente y movimiento de mujeres*. Dans Ballon, E.(ed) *Movimientos sociales y democratia : la fundacion de una nueva orden*. DESCO, Lima, p. 143-183.
- Blondet, C. (1991). *Las mujeres y el poder. Una historia de Villa el salvador*, Instituto de Estudios Peruanos ediciones, Lima, 196 p.
- Boff, C., Pixley, J. (1990). *Les pauvres : choix prioritaires*, Paris, Ed. du Cerf.
- Bonnet, N. (1997). « Les otages du Fujichoc », dans *Croissance*, no 402, mars, p. 26-29.
- Cardoso, R. (1985). *Les cuisines communautaires et la participation des femmes, dans Femmes et politiques alimentaires*. Actes du séminaire international sur la place des femmes dans l'autosuffisance et les stratégies alimentaires, Ed. de l'ORSTOM, Paris, p. 619-639.
- Caretas (1992). «La muerte anunciada». Dossier dans la revue *Caretas* 17 fevrier 1992, p. 27-30.
- Chamberland, C., Dallaire, N., Fréchette, L., Lindsay, J., Hébert, J., Cameron, S. et G. Beaudoin (1997). *Promotion du bien-être et prévention des problèmes sociaux chez les jeunes et leur famille: portraits des pratiques et analyse des conditions de réussite*, Rapport présenté au ministère du Développement des ressources humaines du Canada, Ottawa.
- Cuentas, M. (1987). «Systema alternativo de comercializacion y distribucion de alimentos», dans Haak R. et Diaz Albertini J. dir. de *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, FOVIDA y DESCO editores, p. 125-159.
- Dineros-Pineda, J. (1992). «Beyond nutrition: empowerment in the Philippines», dans *International social Work*, vol. 35 no 2, p. 203-215.

- Favreau, L. (1997). *Économie sociale: Renouveau au Nord, émergence au Sud*, conférence d'ouverture à la Conférence internationale sur l'économie sociale au Nord et au Sud, Ostende, Belgique, mars.
- Favreau, L., Fréchette, L. (1991). « L'organisation communautaire avec des communautés locales en Amérique latine », dans *Théorie et pratiques en organisation communautaire* sous la dir. de L. Doucet et L. Favreau, Ste-Foy, PUQ.
- Favreau, L., Fréchette, L., Lachapelle, R. et A. Zapata (1993). « Du bidonville à la municipalité autogérée. Acquis et tensions à Villa el Salvador », dans *Economie et Humanisme*, no 326, p. 14-18.
- Flores, A. (1989). « Aspectos organizativos », dans *Mujer y comedores populares*, sous dir. de Nora Galer M. et Pilar Nunez C., SEPADE, Lima, p. 131-138.
- Fréchette, L., Favreau, L. (1993). « Intervention psychosociale et communautaire en milieu défavorisé. Une expérience de coopération internationale au Pérou », dans *Revue canadienne de travail social*, vol. 10, no 1, p. 56-73.
- Gallegos, J. (1987). « Ubicación de la práctica institucional en cuanto a comedores », dans Haak R. et Diaz Albertini J. dir. de *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, FOVIDA y DESCO editores, p. 95-112.
- García Naranjo Morales, A. (1994). *Nosotras, las mujeres del Vaso de leche 1984-1994*, Lima, CEDAL, 294 p.
- Huaman, J. (1989). « Economía y organización en los comedores » dans Galer M. N. Nunez C. P. *Mujer y comedores populares*, SEPADE ed. Lima, p. 143-177.
- Laferrière, G. (1992). « La dynamique communautaire montréalaise », *Relations*, octobre, p. 239-245.
- Lenten, R. (1988). « Comedores en Peru. Organizando mujeres y reorganizando su trabajo ». Ponencia al 46^{ème} congreso internacional de americanistas, Amsterdam, juillet, 23 p.
- Montes Lopez, O. (1987). « El comedor popular: de la gestión individual a la participación colectiva » dans Haak R. et Diaz Albertini J. dir. de *Estrategias de vida en el sector urbano popular*, FOVIDA y DESCO editores, p. 75-112.

- Nelson, J. Mandl, P.E. (1978). «Peri-urban malnutrition, a neglected problem. Patterns and approaches», dans *Carnets de l'enfance*, no 43, p. 25-46.
- Ortiz, H. (1997). Entrevue accordée à l'auteur dans le cadre d'une série de conférences menées au Québec dans le cadre de la Campagne Carême de Partage de Développement et Paix Canada, Hull.
- Paese, H. (1989). *Democratia local: Reflexiones y experiencias*, Lima, DESCO.
- Peralta, M. (1991). *Los comedores populares : respuesta colectiva femenina al problema de la alimentacion*. Communication au GERIS, Université du Québec à Hull, octobre.
- Ram, E.R., Holkar, V.M. (1978). «A community kitchen in the Kamanves slum, India». dans *Carnets de l'enfance*, no 43, p. 47-56.
- Sara-Lafosse, V. (1986). «Communal kitchens in Lima» dans *Learning about women and urban services in latin America and the Carribbean*. Ed. The population council Inc.
- Siklodi, I. (1985). «Trois types d'action féminine pour l'amélioration nutritionnelle dans les métropoles d'Amérique latine», dans *Archives de Sciences sociales de la coopération et du développement*, vol. 74, p. 96-99.

**LES CAHIERS DU GROUPE D'ÉTUDE ET DE RECHERCHE EN
INTERVENTION SOCIALE**

Série RECHERCHE

- No.1** MEUNIER, Jean-Marc (1994), *L'utilisation du groupe nominal dans l'identification des besoins d'une clientèle de soins palliatifs à domicile*, ISBN: 2-89251-038-4, 25 pages. (\$2.75)
- No.2** FRÉCHETTE, Lucie (1995), *La littérature enfantine en intervention sociale et éducative: du développement de l'enfant à l'organisation communautaire*, ISBN: 2-89251-045-7, 28 pages. (\$2.75)
- No.3** DIOTTE, Léa et Louis FAVREAU (1995), *Le travail social dans le Québec des années 60: la région de l'Outaouais*, ISBN: 2-89251-046-5, 25 pages. (3.00\$).
- No.4** FRÉCHETTE, Lucie (1995), *Ensemble maître de soi. Une intervention préventive dirigée vers la famille*, ISBN: 2-89251-955-1, 42 pages. (3.25\$)
- No.5** FAVREAU, Louis et Lucie FRÉCHETTE (1995), *Pauvreté urbaine et exclusion sociale: pistes de renouvellement du travail social auprès des personnes et des communautés locales en difficulté*, ISBN: 2-89251-956-X, 28 pages (3.00\$).
- No.6** TREMBLAY, Daniel (1996), *La représentation médiatique d'un problème social: les violences conjugale et familiale*, ISBN: 2-89251-947-0, 28 pages. (\$2.75)

Série PRATIQUES SOCIALES

- No.1** DESLAURIERS, Jean-Pierre et Marc SARRAZIN (1994), *Le logement social à Buckingham: récit d'une intervention communautaire*, ISBN: 2-89251-039-2, 31 pages. (\$2.75)
- No.2** CHAGNON, Lucie et Louis FAVREAU (1995), *La mise sur pied d'une Corporation de développement communautaire à Buckingham: récit d'une intervention*, ISBN: 2-89251-048-1, 37 pages. (\$3.25)
- No.3** FRÉCHETTE, Lucie et Louis FAVREAU (1996), *Répertoire des cuisines collectives en Outaouais 1996*, ISBN: 2-89251-942-X, 40 pages. (\$3.50)
- No.4** FRÉCHETTE, Lucie (1997), *Les cuisines collectives du Pérou: un itinéraire de 20 ans*, ISBN: 2-89251-918-7, pages, (3.00\$)

Série CONFÉRENCE

- No.1** ROCHER, Guy (1994), *Sciences sociales et Société en l'An 2000*. ISBN: 2-89251-040-6, 24 pages. (\$2.50)
- No.2** LAVILLE, Jean-Louis (1995), *Emploi et intégration sociale: la perspective de l'économie solidaire*, ISBN: 2-89251-957-8, 32 pages (\$3.00).
- No.3** EME, Bernard (avec la collaboration de Lucie Fréchette) (1996), *Les lieux d'accueil enfants-parents en France: contribution à la prévention sociale et à l'éducation*, ISBN: 2-89251-965-9, 20 pages (\$2.50)

Vous pouvez vous procurer les Cahiers du GÉRIS à l'adresse suivante:

**Université du Québec à Hull
GÉRIS
C.P. 1250 succursale B
Hull (Québec) J8X 3X7
Téléphone: (819) 595-3900, poste 2228
Télécopie: (819) 595-2384
Adresse électronique: geris@uqah.quebec.ca**

D 11,726

E-1878

Ex.2

Fréchette, Lucie

UQAH - GERIS

Les cuisines collectives du Pérou:
un itinéraire de 20 ans

DATE

NOM

D 11,726

Ex.2

GÉRIS

Université du Québec à Hull
Case postale 1250, succursale B
Hull (Québec) J8X 3X7

Téléphone : (819) 595-3900, poste 2228
Télécopieur : (819) 595-2384

Adresse électronique : geris@uqah.uquebec.ca