



Les cuisines de transformation

En bref



Les cuisines de transformation représentent des infrastructures importantes pour la consolidation de systèmes alimentaires de proximité. Munies d'outils et d'équipements spécialisés, elles permettent de transformer les produits alimentaires issus de l'agriculture afin qu'ils puissent répondre aux goûts et aux besoins des consommateurs locaux.

Les cuisines de transformation sont aussi d'importants pôles pour la récupération et la transformation de surplus agricoles, de produits invendus ou d'aliments déclassés. Elles contribuent donc à optimiser le cycle de vie des aliments en diminuant le gaspillage alimentaire.

Enfin, les cuisines peuvent servir comme lieux de rencontres, d'échanges et d'éducation populaire. Des initiatives comme les cuisines collectives, par exemple, permettent de lutter contre l'exclusion sociale tout en aidant des individus à développer des compétences culinaires.



Le gaspillage alimentaire

- Le tiers des aliments produits dans le monde est gaspillé, soit l'équivalent d'environ 1,3 milliard de tonnes par an.
- Au Canada, c'est 30 à 40 % des denrées alimentaires qui sont gaspillés.
- Le gaspillage alimentaire représente une valeur de plus de 31 milliards de \$ seulement au Canada.

Les différents modèles de cuisine partagée

- **Les cuisines collectives**: elles permettent à un petit groupe de personnes (3 à 8) de mettre du temps, de l'argent et des compétences en commun pour planifier des recettes, acheter des aliments et préparer des repas sains et économiques.
- **Les cuisines communautaires**: elles permettent à un groupe de personnes de transformer des aliments et de préparer des repas pour la collectivité qui seront distribués gratuitement, à prix modique ou en échange d'un service.
- **Les cuisines collaboratives**: elles permettent aux entrepreneurs et aux entreprises alimentaires (la plupart du temps en démarrage) d'utiliser un espace de travail collaboratif et multifonctionnel (poste de travail équipé, bureaux, salle de conférence, etc.) et de bénéficier d'un accompagnement pour les aider dans leurs activités de transformation et de mise en marché des aliments.



Aspects à considérer

Utilité

- Transformation alimentaire pour faciliter la mise en marché de certains produits ou se procurer un avantage concurrentiel
- Réduction du gaspillage alimentaire par la transformation des aliments produits ou récupérés
- Espace de rencontres pour lutter contre l'isolement social
- Ateliers de cuisine pour le développement de compétences (cuisines collectives, formations, plateaux de travail, etc.)

Coûts, réglementations et permis

- Coûts variables selon les modèles et les dimensions : environ 150 000 \$ pour la construction et l'aménagement d'une cuisine professionnelle équipée d'environ 600 pieds carrés
- Coûts de location variables en fonction des organisations et des milieux (urbain/rural)
- Respecter la Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments
- Dans certains cas, se doter des permis en transformation et distribution alimentaire octroyés par le MAPAQ : permis de restauration (pour exploiter un restaurant, une cafétéria, une cantine mobile, etc.), permis sans but lucratif (pour les entreprises ou les organismes qui organisent des activités de restauration ou de vente au détail dans un but non lucratif), permis de vente en gros de produits carnés, permis de vente en gros de succédanés de produits laitiers, etc.
- Suivre les formations en hygiène et salubrité alimentaires offertes par le MAPAQ : formation pour gestionnaire d'établissement (12 heures) et formation pour manipulateur d'aliments (6 heures)
- Se conformer à certaines dispositions du Code de construction du Québec

Avantages

- + Permet d'ajouter de la valeur à certains aliments
- + Participe aux efforts de réduction du gaspillage alimentaire
- + Infrastructure alimentaire multifonctionnelle (conservation et transformation alimentaire, développement de compétences, inclusion sociale, etc.)

Inconvénients

- Représente un investissement important
- Coût de location la plupart du temps dispendieux
- Réglementation stricte
- Gestion parfois complexe

Recommandations

Le bâtiment et les infrastructures

L'achat ou la location d'une cuisine est, la plupart du temps, inaccessible pour les organismes ou les organisations collectives ayant peu de moyens financiers. Ainsi, il est recommandé d'utiliser un bâtiment municipal ainsi que ses infrastructures. Moyennant une entente et le respect de certaines conditions, les municipalités peuvent mettre à disposition des organismes et organisations menant des projets collectifs des installations et des infrastructures alimentaires. Cette stratégie permet de diminuer les coûts relatifs à l'achat ou la location d'infrastructures alimentaires, en plus de favoriser la création de partenariats avec les instances municipales.

Il est déconseillé d'utiliser des sites ou des bâtiments patrimoniaux, car ils ont tendance à faire exploser les coûts relatifs aux rénovations ou autres améliorations locatives en raison d'encadrement et de réglementations plus strictes.



La dimension et les installations

La dimension recommandée pour une cuisine équipée standard pouvant répondre à un grand volume de transformation alimentaire est d'environ 600 pieds carrés. Dans certains cas, il peut être utile d'aménager une salle à manger d'environ 1500 pieds carrés adjacente à la cuisine ou encore d'autres installations comme un entrepôt réfrigéré par exemple.

Les équipements

Il est recommandé de munir la cuisine d'équipements spécialisés essentiels à la conservation et la transformation de gros volume alimentaire, telles des chambres froides à température positive (réfrigération) et négative (congélation), des postes de travail équipés avec chaudrons et couteaux, échelle à pâtisserie et îlot central, des fours à convection, un lave-vaisselle et un évier commercial, des intercepteurs de graisse, un système de ventilation et autres accessoires en fonction de l'usage (autoclave pour la mise en conserve par exemple, etc.).

Le financement

Une cuisine de transformation alimentaire standard munie d'infrastructures et d'équipements spécialisés peut représenter un investissement important. Pour maximiser les sources de financement, un montage financier hybride est recommandé (provincial, fédéral, municipal et privé). Il existe plusieurs programmes et fondations pouvant financer un projet semblable: Centraide, 100 Degrés, Fondation Jacques Francoeur, Nouveaux Horizons (fédéral), Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC), etc.



Source : La carotte joyeuse

Hygiène et salubrité

En vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et de ses règlements, tout personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage d'équipements doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments. Voici une liste non exhaustive de bonnes pratiques à adopter :

- S'assurer que les aliments sont sans danger pour le consommateur en éliminant tout aliment dont l'emballage est ouvert, des contenants qui coulent, des fruits et légumes pourris, etc. ;
- Conserver, cuire et servir les aliments aux bonnes températures ;
- Étiqueter les produits en mentionnant leur origine, composition, quantité, date de péremption et mode de conservation ;
- Se laver les mains et laver les équipements utilisés ;
- Porter des vêtements propres, un bonnet pour couvrir les cheveux et un couvre-barbe au besoin ;
- Enlever les bijoux ou tout autre objet qui pourrait tomber dans les aliments.

Source : MAPAQ, 2013



Source : La carotte joyeuse



Quelques exemples

La carotte joyeuse

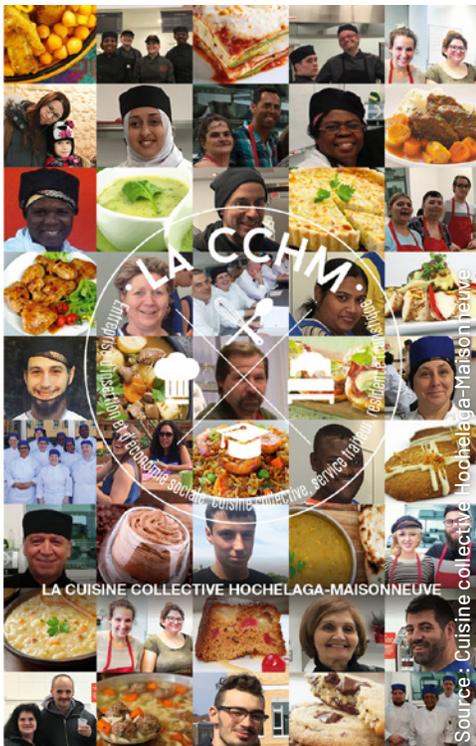
La carotte joyeuse est un projet en transformation alimentaire géré par la Corporation de développement communautaire (CDC) de la MRC de Nicolet-Yamaska. Par la récupération et la revalorisation de surplus agricoles et de produits alimentaires déclassés, le projet vise le développement de l'employabilité, la sécurité alimentaire ainsi que l'offre en produits alimentaires à texture adaptée pour les personnes dysphagiques.

Comme mandataire du projet, la CDC Nicolet-Yamaska loue des infrastructures alimentaires à la ville de Nicolet, dont deux cuisines équipées, qu'elle rend par la suite disponibles pour La carotte joyeuse. La ville permet à la CDC d'utiliser les locaux en échange de la gestion et de l'entretien. Des plateaux de travail en transformation alimentaire sont offerts pour favoriser la réinsertion socioprofessionnelle ainsi que l'employabilité des jeunes de la région. Les denrées transformées sont par la suite distribuées gratuitement aux organismes de la région oeuvrant en sécurité alimentaire ou encore vendues aux organisations ayant des besoins en nourriture adaptée, comme les centres d'hébergement de soins de longue durée (CHSLD). La carotte joyeuse permet aussi à des entreprises privées ou des particuliers de louer ses cuisines et ses équipements, moyennant des frais d'utilisation qui servent en retour à financer le projet. Elle offre notamment les formations en hygiène et salubrité exigées par le MAPAQ.



Source : La carotte joyeuse

La Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve



Source : Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve

La cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve (CCHM) offre aux familles et aux résidents du quartier Hochelaga-Maisonneuve à Montréal une gamme de services et de programmes d'aide et d'entraide alimentaires. Les résidents du quartier ont accès à des ateliers de cuisine collective afin de développer des compétences dans la planification, la gestion et la préparation de repas sains et économiques. Un programme d'insertion socioprofessionnelle est aussi offert aux individus éloignés du marché du travail. Chaque année, de quatre à cinq cohortes regroupant une trentaine de participants suivent une formation d'aide-cuisinier d'une durée de 26 semaines (910 heures). Ce programme permet aux participants de développer une expertise en pratiquant en contexte réel d'emploi, ce qui favorise par la suite leur employabilité. La CCHM organise aussi des activités culinaires pédagogiques pour les jeunes fréquentant les écoles primaires du quartier.

Les résidents et les organismes du quartier ont accès à une cuisine professionnelle pleinement équipée ainsi qu'à des infrastructures d'entreposage et de conservation alimentaires, dont deux chambres froides pour la réfrigération et la congélation d'aliments.



La Centrale culinaire



Située à Montréal, la Centrale culinaire est une cuisine collaborative de 1800 pieds carrés qui offre un espace de travail pour les artisans locaux, les traiteurs ou les entreprises alimentaires en voie de démarrage qui désirent avoir accès à des infrastructures et des équipements leur permettant de mener leurs activités. Les postes de travail ainsi que les équipements et les outils culinaires sont loués sur une base horaire aux jeunes entreprises alimentaires ou aux transformateurs locaux. Les utilisateurs ont accès à la cuisine, à une salle de réunion et à un espace d'entreposage. Des formations et des ateliers sur différentes thématiques sont aussi offerts.

D'autres exemples inspirants

- La Cuisine des Pays-d'en-Haut (Sainte-Agathe-des-Monts)
- The Ottawa Incubator Kitchen (Ottawa)
- Union Kitchen (Washington, DC)
- Cuisine ton avenir (Charlevoix)
- La Cocina (San Francisco)
- La Chaudronnée des cuisines collectives (Lévis)

Références

- CCHM (2018). *La cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve*. [En ligne], <https://lacchm.com/> (Page consultée le 20 février 2018).
- CROPCIRCLE KITCHEN (2014). *CropCircle Kitchen – Boston's Culinary Incubator*. [En ligne], <http://www.cropcirclekitchen.org/> (Page consultée le 26 février 2018).
- LA CENTRALE CULINAIRE (2018). *La Centrale culinaire*. [En ligne], <http://centraleculinaire.ca/> (Page consultée le 26 février 2018).
- QUÉBEC. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION [MAPAQ] (2013). *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité des aliments*, Québec, [PDF], 46 p.
- QUÉBEC. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION [MAPAQ] (2013). « Permis de restauration et de vente au détail », *MAPAQ*, [En ligne], <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/prepvente.aspx> (Page consultée le 19 février 2018).
- QUÉBEC. RECYC-QUÉBEC (2017). « Gaspillage alimentaire », *Recyc-Québec*, [En ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/reduire-a-la-source/gaspillage-alimentaire> (Page consultée le 20 février 2018).
- RENAUD, Gabrielle et Danie ROYER (2012). « Recension des initiatives en autonomie alimentaire », *Cahiers du Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES)*, no ES1204, septembre 2012, [PDF], 133 p.
- THE FOOD ROOM (2017). « 5 raisons de louer une cuisine de production », *The Food Room*, 25 juillet 2017, [En Ligne], <http://www.thefoodroom.com/fr/2017/07/25/5-raisons-pour-louer-une-cuisine/> (Page consultée le 16 février 2018).
- VERMETTE, Jean-Philippe (2018). *Formation sur la gestion des projets alimentaires collectifs*, Formation organisée par Vivre en Ville, Québec, 21 février 2018.
- VIVRE EN VILLE (2014). *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités*, Coll. « Outiller le Québec », 141 p.

Pour d'autres outils et références sur l'alimentation de proximité : vivreenville.org/alimentation et collectivitesviables.org

Un projet réalisé par :

Grâce au soutien financier de :



Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

