

Des gestes plus grands que la panse

Comité régional pour la sécurité alimentaire de Montréal-Centre
Dossier 1, décembre 1998

NE FAUDRAIT-IL pas sortir du panier alimentaire pour régler le problème de la faim?

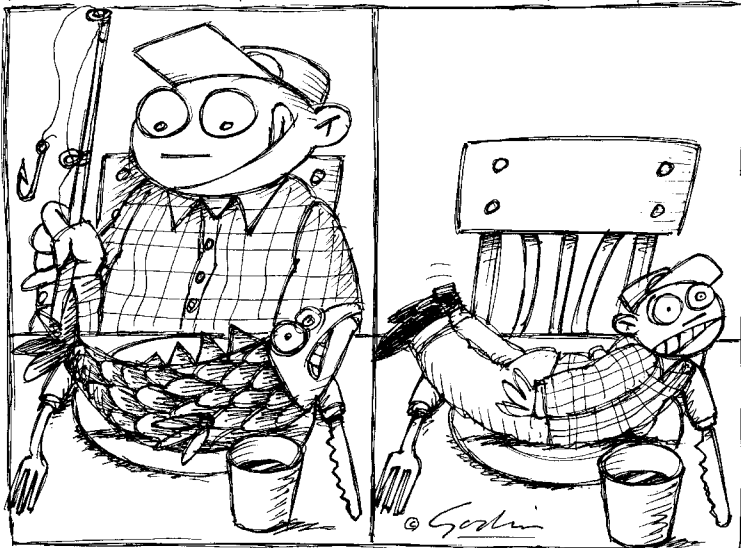
Au cours des vingt dernières années, le nombre d'organismes d'aide alimentaire a explosé pour atteindre maintenant plus de 400 dans la région de Montréal. Moisson Montréal, véritable géant de la distribution d'aliments pour les affligés de la faim, a déjà, dans le passé, revendiqué le titre de la plus grosse banque alimentaire en Amérique du Nord. De quoi être fier... On consacre présentement beaucoup plus d'argent et d'efforts à la dépendance alimentaire qu'à l'autonomie alimentaire.

Après des années de développement, les organismes d'aide se rendent compte des limites de cette approche. Après

tout, les ventres creux des fins de mois ne sont qu'une pièce du grand casse-tête de la pauvreté. Dans les organismes communautaires, les quartiers, les municipalités, les écoles et les CLSC, des gens pensent à plus long terme et travaillent

à redonner aux gens les moyens de s'en sortir plutôt que de les prendre en main. En tout temps, et pas seulement à Noël, alors que la grande machine médiatique de la pitié tourne à plein régime, il faut repenser nos interventions contre la faim, en visant le développement social.

VAUT MIEUX APPRENDRE À PÊCHER QUE...



Des gestes plus grands que la panse

Une publication réalisée dans le cadre du Programme régional pour le développement de la sécurité alimentaire, financé par la Régie régionale de la santé et des services sociaux de Montréal-Centre et mis en oeuvre en concertation par les partenaires suivants : la Direction de santé publique, la Table de concertation sur la faim et le développement social, la Ville de Montréal, le département de nutrition de l'Université de Montréal, Centraide, Aliment'Action Saint-Michel, Bouffe-Action de Rosemont, Groupe-Ressources du Plateau Mont-Royal, Maison d'entraide Saint-Paul-Émard, Projet pour une stratégie de sécurité alimentaire à LaSalle.

Coordination: Lise Bertrand
Direction de la santé publique
4835 Christophe-Colomb, Montréal, H2J 3C8
Téléphone : (514) 528-2400, poste 3469

Responsables de la publication :
Jean-Paul Faniel, Raquel Rivera, François Thérien

Rédaction : Bruno Larose

Illustrations : Éric Codin

Infographie : Paul Cloutier

Dépôt légal - 4^e trimestre 1998
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque du Canada

ISBN 2-89494-171-4

A propos de la sécurité alimentaire

DES GESTES plus grands que la panse est une publication du Comité régional pour la sécurité alimentaire de Montréal-Centre. Ce comité a été créé dans le cadre des priorités de la Régie régionale de la Santé de Montréal-Centre. Il regroupe des représentants de la ville de Montréal, de Centraide, de la Table de concertation sur la faim et le développement social, de l'Université de Montréal, de la Direction de la santé publique (DSP) ainsi que des intervenants issus d'initiatives locales, financées entre autres par la DSP.

Notre vision de la sécurité alimentaire s'inspire de la définition de l'Organisation des nations-unies. Elle comprend plusieurs volets et surtout elle appelle des geste plus grands que la panse. **Il y a sécurité alimentaire lorsque toute une population a accès en tout temps et en toute dignité,**

à un approvisionnement alimentaire suffisant, nutritif et à un coût raisonnable, lorsque les individus jouissent d'un pouvoir d'achat adéquat et lorsqu'ils ont accès à une information simple et fiable qui leur confèrent des habiletés et leur permettent de faire des choix éclairés.

La poursuite de la sécurité alimentaire est donc indissociable d'une approche de développement où tous les acteurs sociaux ont un rôle à jouer.

Des gestes plus grands que la panse se veut donc une contribution à la réflexion collective sur les problèmes liés à la pauvreté et au développement social. Nous vous présentons dans ces pages des réalisations par lesquelles des institutions, en liaison étroite avec des groupes communautaires, ont fait progresser la sécurité alimentaire et ont ainsi contribué à faciliter l'exercice d'une citoyenneté active, responsable et solidaire.

Au Carrefour d'entraide de Lachine, finis les paniers alimentaires !

POUR ALAIN, comme pour bien d'autres, les fins de mois sont toujours plus difficiles.

Sans travail et père d'un jeune garçon, Alain est venu cuisiner pour les siens. Plat du jour : spaghetti avec sauce blanche au saumon. Bienvenue aux cuisines d'urgence du Carrefour d'entraide de Lachine, dans le sud-ouest de Montréal, où une petite révolution a lieu depuis déjà plusieurs années.

Ici, il n'y a plus de dépannage alimentaire traditionnel sans que l'utilisateur mette la main à la pâte. Pour reprendre les termes d'un d'entre eux : « Ici, on aide les gens qui veulent s'aider. » Voilà l'approche originale qu'a choisi l'organisme de Lachine.

En 1992, les responsables du carrefour d'entraide constatent que de plus en plus de gens ont recours au service d'aide alimentaire. Leur bilan est inquiétant : pour plus de la moitié d'entre eux, le comptoir alimentaire a remplacé le supermarché. C'est devenu la façon économique de faire l'épicerie. Dans leur budget, les clients n'allouent même plus d'argent à l'alimentation et la consacrent plutôt à d'autres dépenses, souvent discutables.

Bref, ils ont démissionné et conçoivent le dépannage alimentaire comme un droit.

Changements radicaux

S'amorce alors un grand virage dans la nature des services offerts. Les responsables du centre réduisent progressivement la fréquence des dons alimentaires. En '95, les paniers sont éliminés. Bien qu'ils aient été prévenus, les usagers

de trouver d'autres solutions à la faim mais se disent un peu surpris.

« Le changement était intéressant mais il a été trop radical », résume le régisseur communautaire de Lachine, Alex Polevoy. Selon lui, les responsables du carrefour à l'époque n'ont pas pris assez de temps pour sensibiliser les gens et les écouter.

La ville mandate alors le CLSC pour mieux cerner les solutions au problème. La conclusion va dans le même sens que celle des dirigeants du carrefour, à savoir qu'il faut offrir davantage d'options aux plus démunis pour tenter de les sortir du cycle de la dépendance.

Par contre, à la Société Saint-Vincent-Paul, dans les paroisses et les autres organismes locaux de charité, l'incompréhension est vive. Finalement, après des efforts de conscientisation auprès de tous les intervenants, la tempête se calme peu à peu.

Et grâce à l'appui financier de la ville de Lachine, qui accorde au carrefour 90,000\$ sur trois ans, le virage vers la responsabilisation des usagers se poursuit.

Des solutions à plus long terme

Si bien qu'aujourd'hui, le carrefour offre des cuisines d'urgence, où les moins nantis cuisinent gratuitement à partir des réserves du garde-manger du centre. C'est la première étape avant d'accéder à d'autres services : cours d'alphabétisation, de gestion de budget, cuisines collectives, repas économiques, garderie, lieu d'échange pour les femmes monoparentales, cours de cuisine pour adolescents issus de familles pauvres et loisirs à leur intention pour favoriser leur valorisation personnelle.

A plus long terme, les usagers du Carrefour d'entraide de Lachine sont même invités à participer à des groupes de recherche d'emploi. Et il y a plus encore. Grâce à l'aide financière des gouvernements, des dizaines de personnes considérées comme difficiles à réintégrer au marché du travail se sont trouvées un emploi dans une coopérative d'entretien ménager. D'autres s'apprennent à créer un groupe d'achat coopératif.



se rebiffent et font pression sur les conseillers municipaux pour dénoncer la nouvelle politique.

De leur côté, les élus de Lachine reconnaissent aussi le besoin

Difficile de changer les mentalités

Bien que souhaitable, la responsabilisation des clients des comptoirs alimentaires demande de la patience.

Le directeur général actuel, Benoît Lord, dit que c'est un travail de longue haleine et que les usagers sont réticents à s'impliquer dans les cuisines collectives. « Ça demande beaucoup d'implication pour des gens habitués à l'isolement. » « C'est normal », ajoute le curé Maurice Comeau qui a été témoin de toute la transition. « Ils ne sont pas toujours prêts à investir de leur temps pour améliorer leur situation. »

Mais avec le recul, il constate que la crise suscitée par le virage a permis un rapprochement avec les autres organismes axés sur le problème de la faim. Même la Société Saint-Vincent-de-Paul locale, d'abord réticente, commence à référer des gens au carrefour d'entraide, après deux ou trois dépannages alimentaires.

« Il n'y a pas qu'une solution. Il faut mettre en place plusieurs interventions pour essayer de réduire la pauvreté », dit le régisseur communautaire de Lachine, Alex Polevoy. Selon lui, le dépannage alimentaire aura toujours sa raison d'être parce que certains défavorisés ne s'en sortiront jamais. Mais il ajoute qu'on doit aussi encourager les autres à se prendre en main grâce à des interventions semblables à celles du carrefour.

«Notre objectif, c'est de les sortir de l'urgence constante», explique la directrice des cuisines d'urgence Christiane Séguin, qui ajoute que plusieurs préfèrent maintenant venir ici plutôt que d'aller au comptoir alimentaire voisin.

Alain, par exemple, est bien d'accord avec l'idée de faire lui-même sa cuisine plutôt que de recevoir strictement des aliments pour ensuite rentrer chez lui, tout seul avec ses ennuis. François Bizier, ex-aide-cuisinier maintenant sur l'aide sociale et

un régulier des cuisines collectives, est du même avis. «La cuisine en groupe m'a appris à laisser tomber bien des préjugés face aux immigrants sur le b.s.»

Le Carrefour d'entraide de Lachine :
(514) 634-3686

À l'École Jeanne-Leber

Des miracles à deux piastres

DES MIRACLES à deux piastres. Voilà comment la co-fondatrice des *Cuisines des parents* dans Pointe Saint-Charles, Louise Lanthier, définit son travail. Deux dollars et cinquante cents par élève, c'est le montant alloué par le gouvernement du Québec pour répondre au problème de la faim à l'École Jeanne-Leber. La mesure, mieux connue sous le nom de *Plan Pagé*, du nom de l'ancien ministre de l'Éducation, Michel Pagé, vise la réussite scolaire dans les quartiers défavorisés.

Dans ce quartier de Montréal où la pauvreté est répandue, les enseignants ont placé les intérêts des élèves avant les leurs. Conscients des manques alimentaires des enfants, ils n'ont pas hésité à faire une place en classe à des non-pédagogues. Ainsi, dans le cadre des ateliers *Les Dégustateurs*, ce sont des diététistes qui sont responsables de promouvoir l'éducation à une saine alimentation. Cela s'est fait sans grincement de dents, d'après la co-fondatrice des *Cuisines des parents* Louise Lanthier. «J'étais bien connue à l'école pour mon engagement au Comité de parents, entre autres. Ça n'a pas été dur. Du tout.»

En fait, voilà un exemple presque parfait d'intégration d'un groupe communautaire dans une école. L'organisme *Les Cuisines des Parents*

a non seulement ses bureaux à l'intérieur même de l'institution scolaire mais il dispose aussi d'une salle de classe spéciale réservée aux ateliers *Les Dégustateurs*. L'initiative originale s'étend maintenant à environ 1,500 écoliers des quartiers de la Petite Bourgogne, St-Henri, Verdun et Côte-des-Neiges.

De plus, *Les Cuisines des parents* nourrissent chaque midi plus des deux-tiers des élèves de l'école Jeanne-Leber dans le cadre d'un service alimentaire à leur intention.

Mais revenons aux ateliers *Les Dégustateurs*. À l'École Jeanne-Leber, par exemple, de la pré-maternelle jusqu'en sixième année, les élèves ont droit à une formation pratique sur une saine alimentation et sur les rudiments de la cuisine. Les ateliers, d'une durée d'une heure, sont intégrés aux classes sept fois par année.

«C'est le fun de cuisiner. C'est super cool extra sensationnellomatique»!, lance la petite Béatrice Quentin, huit ans, qui en est à sa quatrième année d'atelier. Sa copine, Jessica Marcotte est d'accord. «Maintenant, quand j'aide à faire la cuisine, j'ai la satisfaction de l'avoir fait et de l'avoir bien fait.»

Impact positif

L'estime de soi, la responsabilité, la créativité, la discipline et le partage

sont autant de valeurs enseignées, explique Manon Paquette, diététiste et animatrice des ateliers. «C'est bien de combler la faim, mais il faut aussi éduquer les élèves, les outiller pour qu'ils s'organisent chez eux.»

L'éducation à une saine alimentation doublée des repas-santé du midi ont eu un impact bénéfique sur les élèves. Selon elle, les enseignants ont constaté qu'ils sont moins turbulents et plus concentrés en classe. «Ce n'est pas une solution au *Ritalin*, mais ça contribue en partie à régler le problème du manque d'attention.» Madame Paquette constate aussi que les enfants font davantage le lien entre la nutrition et la santé, une éducation primordiale que souvent les parents mêmes n'ont pas acquise.

Mais, on pourrait accomplir encore bien plus, selon Madame Lanthier. «L'État n'a pas de vision pour intégrer l'éducation au problème de la faim, pour changer les habitudes. On nous dit plutôt: faites des miracles avec deux piastres.» Elle s'interroge sur les priorités des décideurs et du milieu. «Y'a-t-il une volonté politique pour combattre la faim? Et les groupes communautaires sont-ils vraiment prêts à travailler ensemble pour y arriver?»

Les Cuisines des parents :
(514) 596-7248

Un comité de sécurité alimentaire pour LaSalle

DEPUIS TROIS ANS, des organismes communautaires de la ville de LaSalle, travaillent à créer de nouvelles ressources pour combattre la pauvreté. Huit partenaires ont créé un comité pour la sécurité alimentaire. Au départ, le comité ne comptait que des groupes d'entraide locaux et le CLSC, il inclut aujourd'hui un représentant de la municipalité.

Sylvie Léger, de l'organisme *Échange de services LaSalle*, avoue qu'au début il a fallu aplanir les réticences de certains organismes du milieu qui ne comprenaient pas le sens de l'intervention du comité. «Nous sommes fiers d'avoir réussi à les sensibiliser. Avant, il n'y avait pratiquement aucune autre ressource que le traditionnel comptoir alimentaire», remarque Madame Léger.

Au fil des ans, les partenaires ont entre autres mis sur pied des cours de cuisine nutritive pour les jeunes mères, des cuisines collectives et des repas communautaires. Le Comité espère maintenant doter LaSalle d'un espace communautaire pour mener des activités de sécurité alimentaire.

Comité de sécurité alimentaire de LaSalle : (514) 363-2202

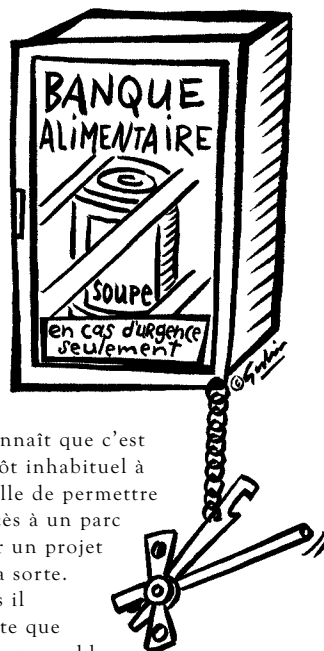
Urgence navets

L'AUTONOMIE alimentaire, c'est aussi travailler à combler l'absence ou le manque d'épiceries dans les quartiers les plus pauvres avec la collaboration des divers services municipaux. Par exemple, dans le cas du quartier Saint-Michel, dans le nord-est de Montréal, il y a peu de supermarchés et la plupart sont situés en périphérie. Ce qui rend leur accès encore plus difficile. Devant l'urgent besoin pour des fruits et légumes frais, une vingtaine de partenaires locaux ont donc joint leurs forces.

Puis, le regroupement a alors saisi la chance de pouvoir soumettre un projet précis en vertu du programme de sécurité alimentaire de la Régie régionale de la santé de Montréal-Centre. *Aliment'Action*, qui souhaitait entre autres la création d'un marché estival en plein air, était né. En plus de la Régie, le *Fonds de lutte à la pauvreté* a aussi investi dans le projet. En tout, deux ans de travail ont été nécessaires avant que le Marché michelois se concrétise.

Côté logistique, la ville de Montréal a notamment autorisé l'accès au parc municipal René-Goupil et à l'aréna St-Michel, où le marché était installé

l'été dernier. Marcel Cajelait du service des Sports, des loisirs et du développement social de la ville de Montréal



reconnait que c'est plutôt inhabituel à la ville de permettre l'accès à un parc pour un projet de la sorte. Mais il ajoute que les responsables municipaux locaux ont fait preuve d'ouverture d'esprit et de souplesse. De son côté,

la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal a aussi donné son aval.

Après quelques mois d'activités, les résultats sont encourageants, selon la responsable du projet, Chantale Vaillancourt. Elle dit que les gens apprécient la diversité et les prix. «Nous travaillons d'ailleurs à ouvrir un marché permanent avec plus d'un maraîcher.»

A 71 ans, Alice Roy est une cliente assidue du Marché Michelois. «Je viens ici depuis le début. C'est moins cher qu'au Marché Jean-Talon. J'ai mangé pas mal plus de fruits et de légumes cet été. Moi, j'aime bien ça. Je leur ferais de la publicité sur le trottoir !», plaisante Madame Roy qui, pour son âge, semble dans une forme splendide.

Aliment'Action s'est donné comme objectif de régler à la source le problème d'accès aux aliments dans son secteur. Il semble qu'il soit en voie d'y parvenir...

Aliment'Action : (514) 723-3940

Au-delà du « contrôle de bedaines »

LE CLSC LASALLE a conçu un programme original qui mise sur un partenariat avec les organismes communautaires du milieu. Dans une atmosphère simple et accueillante, l'atelier *Oasis grossesse* offre aux femmes enceintes pauvres bien plus que des conseils nutritifs et culinaires. Alors que certains CLSC peuvent se contenter de leur offrir uniquement des oeufs, du lait et des oranges pour le développement normal du fœtus, *Oasis grossesse* leur procure un cadre affectif dont elles ont bien besoin.

Selon la diététiste Françoise Sauvé, qui a créé l'atelier il y a trois ans, «l'isolement des gens est un problème important en santé publique.» Et les femmes n'y échappent pas. «Pour mettre à terme un beau bébé, il faut qu'une femme enceinte soit entourée», affirme-t-elle.

En analysant tous les cas de bébés prématurés et de petit poids dans

son secteur, elle s'est rendu compte que les femmes immigrantes étaient les plus exposées à des naissances-troubles. Ces dernières sont davantage touchées par l'isolement social et affectif. Et des études ont clairement établi un lien entre la détresse psychologique des mères et les naissances prématurées.

Ce constat a donc amené un changement de pratique. Elle cite le cas d'une immigrante venue consulter parce qu'elle vomissait régulièrement durant sa grossesse. Le personnel du CLSC l'a alors référée à *Oasis grossesse*. Durant une rencontre de l'atelier, elle a confié s'ennuyer énormément de sa mère et de ses trois fils demeurés à l'étranger. «En en parlant, et en recevant toute la compassion des autres femmes, ses vomissements ont cessés. Et elle s'est remise à manger normalement», raconte fièrement Françoise Sauvé.

Plus qu'une soupe populaire pour femmes enceintes, *Oasis grossesse* vise non seulement à assurer aux mères une saine alimentation mais aussi à tisser des liens avec leur communauté, de les sortir de chez elles.

Grâce au partenariat avec des organismes communautaires comme la Maison de la famille de LaSalle, ces mères peuvent s'inscrire à des ateliers parents-enfants, participer à une cuisine collective, suivre des cours de français, etc. La Maison de la famille reçoit par exemple des personnes ressources du CLSC pour des conférences sur la santé.

Les femmes enceintes pauvres de LaSalle trouvent donc à *Oasis grossesse* un lieu de parole mais aussi d'éducation. Selon Françoise Sauvé, le problème est souvent affectif et non seulement d'ordre alimentaire.

Oasis grossesse, CLSC LaSalle : (514) 364-2572 poste 2350