

LERACQONTEUR

BULLETIN D'INFORMATION DU REGROUPEMENT DES AUBERGES DU COEUR
NUMÉRO 9 - HIVER-PRINTEMPS 2018

DANS LA CUISINE ...AU COEUR DES AUBERGES



Les Auberges
du cœur

Héberjeune, la 30^e Auberge
Légalisation du cannabis : résultats de
notre consultation

Une 30^e Auberge pour nos 30 ans

Par Johanne Cooper

Présidente du Regroupement des Auberges du coeur du Québec

Bonjour Aubergistes,

J'espère que vous avez passé un bel été et que vous avez eu le temps de recharger vos batteries, car l'automne semble avoir démarré sur les chapeaux de roues!

En juin passé, je vous disais que nous étions maintenant 29 Auberges et que bien sûr, nous aurions souhaité être 30 Auberges pour nos 30 ans. Eh bien, je suis réellement très fière de vous annoncer l'arrivée de la p'tite dernière, il s'agit d'Héberjeune de Parc-Extension situé à Montréal qui offre 33 places pour jeunes femmes et hommes âgés de 18 à 25 ans, dont 7 places pour les jeunes parents (lire plus en p.3).

Et la 29, me direz-vous avec raison, car en juin même si j'en ai fait mention en nombre, j'ai omis de vous la présenter. Nous avons eu la chance, au printemps dernier, d'accueillir Le SQUAT Basse-Ville de Québec, qui offre un hébergement aux adolescents de 12 à 17 ans en fugue, en rupture avec leur milieu d'appartenance ou en situation d'itinérance et des logements subventionnés à de jeunes adultes de 18 à 25 ans.

Bienvenue à vous deux dans la grande famille des Auberges du coeur et tant qu'à faire souhaitons-nous en une 31^e pour nos 31 ans. On aime ça les grosses familles!

Pour revenir au sujet de cette édition du RACQonteur, laissez-moi vous dire qu'on reste dans le sujet des grandes familles avec LA CUISINE! Eh oui, la cuisine... ce lieu rassembleur, ce lieu qui, pour la plupart des Auberges, est le coeur de toute la vie qu'on retrouve dans nos organisations. Espace phy-



Maison Raymond-Roy (Victoriaville)



Roland-Gauvreau (Joliette)



Maison Marie-Frédéric (Québec)

si que, mais également lieu d'apprentissage, de vie commune et d'échanges. Repas quotidiens, soupers communautaires, cuisines collectives, ateliers thématiques, rencontres de groupe, jeux de société, tout cela s'y retrouve.

Si les murs pouvaient parler, ceux de nos cuisines en auraient sûrement long à dire, peut-être même plus que ceux de nos bureaux, car combien de confidences ai-je reçues en faisant la vaisselle avec un de mes jeunes. Ce sont des moments privilégiés que nous

y passons, des moments où tous ont le sentiment de faire partie de la même « gang ». On s'y raconte nos journées devant un bon repas, on s'y entaide et s'y conseille. On y entend également les plus beaux compliments, comme la fois où une jeune femme m'a dit que son séjour à la Maison était ce qui, selon elle, ressemblait le plus à une vie de famille telle qu'elle l'imaginait, mais comme elle n'en avait jamais eu.

C'est dans ces moments-là que tu sais exactement pourquoi tu fais ce métier. Parfois j'ai l'impression, comme quand on était petit et qu'on avait le rhume, qu'une bonne soupe chaude peut mettre du baume sur bien des blessures, et ça ben... c'est dans la cuisine que ça se passe!

Une autre chose qui s'est peut-être passée dans vos cuisines et dont il sera question dans ce numéro est le résultat de la consultation qui a été faite cet été auprès des jeunes et du personnel des Auberges, sur la prochaine légalisation du cannabis et ses impacts (à lire p.10-11). Mais ne vous en faites pas, les muffins au cannabis, ce n'est pas demain la veille qu'il y en aura dans nos cuisines!

Sur ce, je vous souhaite bonne lecture, peut-être avec un p'tit café et une part de tarte!

Héberjeune de Parc Extension Comment nourrir cette grande famille

Par Isabelle Gendreau

Regroupement des Auberges du coeur du Québec

C'est avec enthousiasme que le conseil d'administration du Regroupement a accepté Héberjeune comme membre régulier en septembre. La 30^e Auberge du Regroupement a été créée en 1993. Elle se déploie dans trois bâtiments situés dans Parc Extension à Montréal. Elle offre 33 places dans des logements pour des jeunes âgés de 18 à 25 ans, dont 7 places pour des jeunes parents avec leurs enfants. Nous avons parlé avec Oumar Gueye, son directeur général, afin qu'il nous parle du défi de nourrir tout ce beau monde.

Des cuisines communes et collectives

Dans la formule d'Héberjeune, chaque jeune bénéficie d'une cuisine dans son logement. Et c'est là que chacun et chacune cuisine ses repas. Toutefois, il existe aussi des espaces de cuisines communes dans deux appartements transformés en bureaux.

Ainsi, chaque mois, les intervenants organisent des cuisines collectives lors desquelles les jeunes peuvent venir se cuisiner en groupe des petits plats à rapporter chez soi. Une formule bien connue dans les Auberges et qui permet non seulement de consolider des apprentissages en cuisine, mais de partager, d'échanger et de briser l'isolement.

Une grande famille à nourrir

Les jeunes hébergés n'ont souvent pas les revenus suffisants pour assumer les frais pour la nourriture. Ils ont besoin du soutien de l'organisme. «Avant, j'allais chercher la nourriture dans des dépannages alimentaires du quartier, nous explique-t-il candidement. J'allais chercher les 33 sacs moi-même à chaque semaine.» Par chance, depuis un an, Héberjeune a été acceptée par Moisson Montréal et cela a changé la vie d'Oumar... et celle des 33 jeunes de son organisation!

Dorénavant, à toutes les deux semaines, un intervenant et un camionneur vont chercher les dons



Membres de l'équipe et du conseil d'administration d'Héberjeune.

de nourriture chez Moisson Montréal. Ils rapportent le tout à l'édifice situé sur Jarry où se trouve la salle de dépannage alimentaire. « Souvent, les jeunes sont là pour aider au déchargement, raconte Oumar, ils pourront ensuite choisir les denrées nouvellement arrivées; évidemment, nous nous assurons d'un partage équitable pour tout le monde. » Par la suite, les jeunes peuvent toujours avoir accès sur demande à ce grand garde-manger collectif.

Et le volet Emploi...

En plus des suivis auprès de chaque jeune, des activités de groupe, des sorties culturelles, du soutien au logement et à l'alimentation, Héberjeune a aussi développé un volet Emploi. Financée par Emploi-Québec, et

nouvellement par Connexion compétence au fédéral, Héberjeune offre de l'accompagnement aux jeunes dans leurs démarches de recherche d'emploi. Les employeurs bénéficient aussi d'une subvention salariale en embauchant le jeune. « On veut vraiment accompagner le jeune dans toutes les sphères de sa vie, certains sont encore loin du marché de l'emploi et il faut avoir du temps pour les accompagner et pour que le jeune explore différentes avenues; ce n'est pas toujours facile de le faire comprendre à ceux qui financent et conçoivent les différents programmes, mais ici, on y croit! » conclut le directeur général.

Elle vient tout juste de se joindre au Regroupement, mais cette nouvelle Auberge, c'est comme si elle avait toujours été là!

L'ACCUEIL QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Par Paule Dalphond

Regroupement des Auberges du cœur du Québec

On parle souvent dans les Auberges de l'importance de bien accueillir les jeunes à leur arrivée dans l'Auberge. Pour les équipes d'intervention, il est primordial que le ou la jeune qui arrive ait droit à un bonjour, un sourire et même souvent à un repas. J'ai constaté que c'est tout aussi important au Regroupement. L'accueil fait toute la différence.

Mon rôle au Regroupement a changé au cours des années, mais depuis toujours il a été d'offrir le premier sourire, le premier bonjour et même la première accolade de la journée lors de nos rencontres nationales, j'y ai toujours accordé de l'importance, ça fait partie de ma personnalité.

Les nouvelles Auberges

Maintenant que je suis la digne représentante de la permanence au comité Vie associative nous avons accueilli deux nouvelles Auberges au cours de notre 30^e année d'existence, soit le SQUAT Basse-Ville de Québec et Héberjeune de Parc-Extension à Montréal, qui est devenue notre 30^e Auberge.

J'ai eu la chance, pour ces deux Auberges, de participer à toutes les étapes de leur adhésion. Avec un membre du comité Vie associative, j'ai fait la visite des lieux et l'entrevue lors de leur demande d'adhésion. Quel privilège de participer à ce premier contact. Par la suite, ce fut un grand plaisir d'annoncer aux directions que le processus s'avérait positif et que nous les accueillions au sein de notre regroupement.

Les nouvelles directions

Au Regroupement, on accueille non seulement les nouveaux membres, mais on s'occupe aussi des nouvelles directions dans les Auberges.

Lorsque de nouvelles directions entrent en poste, je m'assure aussi de leur offrir un accueil personnalisé. Je leur parle au téléphone pour présenter le Regroupement et répondre à leurs questions. Au nom du comité Vie associative, je leur offre d'avoir un parrain ou une marraine qui est une direction dans une autre Auberge qui deviendra une personne de référence qui offre soutien et écoute en cas de besoin. Je leur prépare aussi une pochette d'accueil avec les principaux documents. Normalement, nous nous rencontrons lors de l'assemblée générale suivante.

Cette année, avec le projet SAJ, Oumar Gueye, directeur d'Héberjeune, et Barbara Jomphe, directrice au Foyer des jeunes travailleurs et travailleuses de Montréal, ont été invités aux bureaux du Regroupement pour leur présenter le projet. Tenir la rencontre chez nous dans nos locaux est pour moi le summum! Pourquoi? Parce qu'ils visitent ainsi leur Regroupement, leur Fondation et rencontrent les équipes de travail. J'ai préparé des pochettes d'accueil et individuellement, j'ai pris le temps d'expliquer le contenu de la pochette, j'ai expliqué plus en détails notre fonctionnement, leurs droits et leurs devoirs de membre, le rôle et les mandats de chaque membre de la permanence, les activités à venir et les différentes demandes du Regroupement à leur égard. Même si on ne se connaît que très peu, déjà le contact est facile, convivial et il a même fait place à de petites confidences personnelles. Je crois sincèrement que je suis privilégiée de vivre ce premier contact avec les gens. Lors de la rencontre, j'ai entendu des «wow», des «c'est super», des «je me sens soutenu» et des «je suis content de faire partie du Regroupement».

C'est pourquoi je peux vous dire que pour moi, le sens du mot « accueillir » veut dire beaucoup plus qu'un simple bonjour ou une poignée de main, « il peut faire la différence ».



Notre spécialiste de l'accueil au Regroupement : Paule Dalphond, coordonnatrice Finances et vie associative.

Cuisines collectives et soupers communautaires

Par Jérôme, Mireille, Marc-Étienne, Jonathan,
accompagnés de Patricia, intervenante au post-hébergement
Auberge du cœur Le Transit (Rimouski)

Pour la plupart des jeunes des Auberges, avoir accès à des cuisines collectives et des soupers communautaires leur permet de cuisiner en groupe et de développer des habiletés sociales. Ça change la routine et ça permet de briser l'isolement. Ça permet aussi d'en apprendre davantage sur les aliments, comment les cuisiner et comment les conserver.

Parfois, ça va plus loin dans l'apprentissage comme comprendre les termes culinaires, les mesures métriques et comment suivre une recette. Souvent, les personnes fréquentant la ressource n'ont pas un revenu suffisant pour manger ce dont ils ont envie. Ainsi, des ateliers sur les façons de concocter un repas sain et à faible coût peuvent être bénéfiques pour eux et éliminer un facteur de stress. Pour certains, manger, c'est se ressourcer, découvrir, apprendre et dépasser ses limites. C'est aussi une source de réconfort. Une chose est certaine, lorsque les jeunes partent avec de la nourriture après une cuisine collective, ils sont heureux et fiers. Voici ce que nos participants préfèrent lors des cuisines



Lynda, Jérôme, Jean-Philippe, Jenny, Marc-Étienne et Mireille.

Manger pour moi

*C'est répondre à un besoin
Un moment de la journée
Qui n'est jamais bien loin*

*C'est un moment royal
Où l'entrée de la fourchette dans le
palais est à l'honneur
Telle une invasion coloniale
C'est un vrai bonheur*

*C'est combler un vide émotif
C'est avoir le carburant pour être actif
Ce n'est pas seulement pour englober sa portion
Mais bien plus pour entretenir cette relation*

*Quand nous nous réunissons
Nous nous comprenons
Nous apprenons
Peu importe notre région, notre religion... nous mangeons!*

Mireille, 24 ans, Le Transit (Rimouski)

collectives et des soupers communautaires : cuisiner la viande et manger du chocolat – et tout autre dessert! – qui réveillent nos papilles.

Témoignage enflammé...

Je n'ai qu'un mot c'est WOW! Honnêtement, en arrivant ici, je n'avais pas trop d'attentes en me disant que c'était une cause perdue.

À mon grand étonnement, on m'a accepté comme j'étais et j'ai enfin pu vivre sans aucune remarque, sans «bitchage», sans intimidation. Honnêtement depuis mon séjour ici, j'ai pu découvrir énormément de choses que je n'aurais pas cru pouvoir vivre. Maintenant je sais que je suis quelqu'un de bien à l'intérieur et tout le monde autour de moi le sait. Avant d'être ici, j'étais tout seul, pas d'amis, pas de champs d'intérêts, le genre de gars qui passait sous les radars... D'ailleurs c'est moi qui ai fait ma propre demande d'hébergement, ce ne sont pas mes parents qui l'ont fait, j'ai fait toutes les démarches tout seul.



Vous savez la vie c'est difficile à un moment ou à un autre, la meilleure chose à faire dans ces cas-là c'est de croire en vous, car personne le fera à votre place. J'en ai fait l'expérience et ce dans ma propre famille. S'il y a une chose que L'Antre-Temps m'a appris, c'est que tu as beau venir de n'importe où, peu importe les problèmes et peu importe la personnalité que tu as, on va toujours t'apprécier comme tu es.

C'est pourquoi lorsqu'on m'a proposé de faire le logo de L'Antre-Temps pour les chandails du tournoi de hockey-balle, j'ai décidé de faire un cœur en feu parce que L'Antre temps voit la flamme qui sommeille en toi et t'aide à ce qu'elle explose à la surface parce que lorsque tu auras ton appart, tu te verras comme un champion 5 étoiles et ce sans regarder en arrière.

Samuel, 19 ans, L'Antre-Temps (Longueuil)

LA CUISINE AU COEUR DE LA MAISON À LA SOURCE-SOLEIL

Par Isabelle Gendreau

Regroupement des Auberges du cœur du Québec

À plusieurs égards, la pièce de la cuisine est l'endroit privilégié des rassemblements. Ce n'est pas d'hier que les Québécois et les Québécoises aiment les «partys de cuisine»! Dans les Auberges du cœur, c'est un lieu, mais aussi et surtout des personnes qui savent y créer un espace de rencontre, d'échange et d'apprentissage. Nous avons discuté avec Marie-Claude Raymond, cuisinière-intervenante à La Source-Soleil, l'Auberge du cœur de Sherbrooke qui héberge des jeunes femmes et hommes âgés entre 18 et 30 ans. Elle nous parle de ce métier hybride qui lui permet d'être «sur le terrain».



Q: Depuis combien de temps es-tu cuisinière-intervenante à la Source-Soleil?

R: Ça va faire 16 ans en février prochain.

Q: Peux-tu nous décrire une journée-type?

R: Moi, je suis à l'Auberge du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h. Le lundi, c'est la journée de planification. Je fais mon menu à partir des idées des jeunes tout en tenant compte de ce que nous avons reçu en dons. J'essaie d'équilibrer avec la viande, le poisson, les œufs et les plats végétariens. Avec le jeune qui a la tâche de la cuisine, on fait le ménage du frigo de la fin de semaine. Le jeune m'accompagne ensuite pour la préparation du repas. C'est lui qui aura la responsabilité de servir au moment du souper. À chaque repas, on en prévoit pour 15 à 16 personnes, on congèle les restants qui serviront pour les repas de la fin de semaine.

Q: Peux-tu me parler des repas?

R: Ce sont les jeunes eux-mêmes qui s'occupent de leur déjeuner. Et c'est moi, avec l'aide des jeunes, qui concocte les dîners et les soupers du lundi au vendredi.

Q: C'est quoi ton budget pour nourrir les dix jeunes résidents, les ex-résidents et les intervenants?

R: Mon budget n'a pas bougé depuis des années. C'est environ 14 000\$ par année. On a toujours eu beaucoup de dons. Le lait, le pain et les denrées non-périssables nous viennent de la Fondation Rock-Guertin. De plus, depuis 2 ans maintenant, on a des dons de viandes de Moisson Estrie. On sauve maintenant près de 5000\$ par année. Depuis 2010, on a aussi Le Grand Jardin de La Source-Soleil, situé à Lennoxville, où on y récolte une belle quantité de légumes frais. La semaine prochaine, on s'en va planter notre ail. On va planter 700-750 têtes d'ail.



En couverture, Marie-Claude, dans sa cuisine. Crédit photo : Dominique Lafond, «Les Auberges du cœur : L'art de raccrocher les jeunes»

Si la récolte est bonne, on pourra en vendre!

Q: De quels équipements disposes-tu pour gérer toute cette nourriture?

R: Martin, notre directeur, a réussi à trouver de l'argent l'an dernier, ce qui nous a permis de nous procurer quatre congélateurs verticaux. De plus, j'ai deux frigos au sous-sol et un dans la cuisine.

Q: Qu'est-ce que tu aimes le plus dans ton travail?

R: La polyvalence. Le mélange de l'intervention et de la cuisine. Je suis une fille de terrain. Je ne pourrais pas travailler dans un bureau. L'aspect rassembleur de la cuisine... ça attire les jeunes, la bouffe!

Q: Qu'est-ce que tu trouves le plus difficile dans ton travail?

R: Les jeunes qui n'aiment rien manger et qui ne veulent goûter à rien ainsi que ceux qui ne réalisent pas la chance qu'ils ont d'avoir accès à de la nourriture de qualité et en quantité suffisante durant leur séjour.

Q: Est-ce que ça arrive que les jeunes ne soient pas motivés à faire la bouffe?

R: Ça aussi, c'est difficile. Avec le temps, je finis par les motiver. Des fois, j'invite d'autres jeunes à venir nous aider et cela donne une autre énergie. De plus, quand ils voient le résultat, je pense que ça les motive. Ici, j'ai dû apprendre à déléguer et à ne pas tout faire moi-même en donnant de la place aux jeunes. Ce n'est pas toujours fait comme je le voudrais, mais c'est important pour qu'ils apprennent.

Q: Les jeunes, qu'est-ce qu'ils ont besoin d'apprendre en cuisine?

R: L'équilibre des aliments par un bon dosage des vitamines et des protéines. Je leur transmets des informations sur la nutrition, sur des idées de recettes pas chères et nutritives. De plus, au-delà de la cuisine, je m'occupe de leur transmettre des savoirs sur l'hygiène de la cuisine, le compost, l'utilisation des couteaux, le gaspillage de l'eau! Sans oublier l'importance de leur véhiculer les valeurs d'entraide et de respect. Notre but est de bien les préparer pour partir en appartement.

Q: Est-ce que les autres intervenants t'aident dans la cuisine ou c'est ton royaume exclusif?

R: Je la partage! J'aime quand les autres sortent du bureau et viennent travailler dans la cuisine. Je pense que c'est bien que les jeunes voient l'entraide entre nous. C'est un bel exemple à leur donner. De plus, Line, qui est intervenante au post-hébergement, organise des cuisines collectives et des brunchs le weekend chaque mois avec des anciens et des anciennes.



L'équipe de la Source-Soleil avec Marie-Claude au centre.

Q: Quelle est la recette préférée des jeunes?

R: Le feuilleté au porc fait avec de la pâte Phyllo et la lasagne végétarienne. Le feuilleté, c'est une recette que j'ai inventée. En fait, c'est rare que je vais suivre une recette. Souvent, j'adapte en fonction de ce que j'ai dans le garde-manger.

Q: Et toi, quelle est ta recette préférée?

R: J'adore les pâtes!

Q: Est-ce que c'est vrai que les jeunes te disent des choses à toi qu'ils ne disent pas aux autres?

R: Oh oui! C'est vrai! On peut parler de différents sujets ... d'amour, de sexe. Dans la cuisine, il y a plus de liberté, moins d'encadrement, en fait l'informel du lieu permet d'aborder des sujets délicats sans contrainte.

Q: Est-ce que tu te considères plutôt comme une cuisinière ou comme une intervenante?

R: Autant l'un que l'autre. C'est assez partagé.

Q: Quel est ton plus beau souvenir?

R: J'aime beaucoup le temps des fêtes où je prépare aux jeunes ce qu'ils ont le goût de manger. Souvent, je travaille le 25 décembre et je prépare une poutine cochonne pour les résidents présents. Il y a aussi la préparation des beignes maison au miel et quand on fait du pain. Ce sont toujours de beaux moments qui sortent de la routine.

Q: Qu'est-ce que les jeunes disent de toi quand tu n'es pas là?

R: Un jour, un ancien m'a raconté que lorsqu'il était dans son appartement avec son fils, parfois, il entendait ma voix lui rappeler de ne pas gaspiller l'eau chaude ou de faire du compost et passait maintenant le message à son enfant. On voit que les messages passent et que la transmission de ceux-ci s'effectue dans le temps. Un autre m'a déjà dit : «même si tu es tannante, je trouve ton rôle ben important dans l'Auberge.» Ça fait toujours du bien de se sentir appréciée!

PROFESSION: CUSINIÈRE-INTERVENANTE

Par Nicole Ducharme (avec la collaboration de Sylvain Daneault)
Auberge du cœur Roland-Gauvreau (Joliette)

Qu'est-ce qu'une cuisinière-intervenante? Une cuisinière qui fait de l'intervention ou une intervenante qui fait la cuisine? Je me suis souvent posé la question et aujourd'hui j'ai une idée de la réponse.

Il y a quatorze ans, lorsque mon poste de travail a été créé, c'était surtout par souci d'économie. Je devais confectionner des repas équilibrés comprenant une soupe, un repas principal et un dessert en respectant un budget très serré et faire la gestion des aliments afin de mettre fin au gaspillage. Ma présence devait également alléger le travail des intervenants, je suis devenue des yeux et des oreilles de plus « sur le plancher ». Et au fil du temps, se sont ajoutés des jeunes résidents qui devaient participer à la confection des repas.

Mon rôle s'est peu à peu transformé. Toujours préoccupée par le souci d'économie avec un budget de 2,50 \$ par personne pour un repas complet, d'autres objectifs se sont ajoutés :

- Transmettre des connaissances
- Apprendre à écouter et connaître les résidents
- Leur donner une occasion de se dépasser

Lorsque nous accueillons un résident ou une résidente à l'Auberge, je me présente, je lui demande s'il ou elle a des allergies, des repas préférés et de l'expérience

en cuisine. À cette dernière question, je reçois surtout des réponses comme : « je ne suis pas très bon », « je fais tout coller », « je ne suis pas capable ». Mon rôle c'est alors de défaire toutes ces perceptions. Lorsque je lui dis que nous allons cuisiner ensemble et que l'on va confectionner son plat préféré afin de le faire découvrir aux autres jeunes, la glace est brisée. C'est le



Nicole avec Josiane et Francis dans la cuisine de l'Auberge.

début du lien qui se crée, avec moi, mais aussi et surtout avec l'Auberge.

Plus le séjour avance et plus les jeunes acquièrent des connaissances, prennent de l'assurance et vont parfois même nous confectionner une recette de leur cru ou un plat réconfortant de leur enfance. De déguster et de partager ce qu'ils ou elles ont réalisé avec les autres jeunes procure un fort sentiment de réussite et de fierté.

La cuisine devient alors un lieu d'échange, elle permet d'en

apprendre beaucoup sur chacun et chacune, sur leur parcours, mais aussi sur leurs désirs et leurs rêves. Je me fais un devoir de bien les écouter et de susciter la réflexion. Je me rappelle d'un résident qui me racontait que son père frappait sa mère à chaque fois qu'elle ratait un repas. En discutant avec lui, tout en terminant les « pattes d'ours » que l'on confectionnait ensemble pour le repas du soir, il finit par croire que même si, pour lui, la situation lui paraissait normale parce qu'il n'avait connu rien d'autre, ce n'était pas correct et qu'il pouvait aller chercher de l'aide afin de ne pas reproduire ce modèle.

Le travail que je réalise avec eux, ça dépasse la cuisine de Roland, pour plusieurs jeunes c'est très significatif. Un travailleur de rue m'a dit qu'il avait entendu parler de moi dans la rue. Il a entendu plusieurs jeunes lui raconter que « la bouffe à Nicole est excellente, mais aussi comment ils avaient apprécié les moments qu'ils avaient passés avec moi à cuisiner ». Il n'est pas rare que des anciens et anciennes reviennent juste pour cuisiner... ou juste pour discuter! Finalement, une cuisinière intervenante c'est une personne qui a la cuisine comme prétexte à l'intervention.

À l'Auberge du cœur Roland-Gauvreau, on dépense 28 000\$ par année pour nourrir la centaine de jeunes qui occupent annuellement les 12 lits de l'Auberge!

DES REPAS PRESQUE PARFAITS... AVEC UN TOUT PETIT BUDGET!

Par Virginie Brunette et Marie-Laurence Lefebvre, intervenantes
Élan des jeunes (Châteauguay)

Toutes les maisons du monde ne se ressemblent pas. Néanmoins, il y a un élément qui ne diffère pas et reste sensiblement pareil, vous aurez deviné qu'il est question de la pièce maîtresse : la cuisine.

Dans les Auberges du cœur, la cuisine est un endroit spécial et important qui permet les rassemblements et les échanges. Par contre, il peut parfois être difficile, en tant qu'organisme communautaire, de nourrir toutes ces bouches et de faire en sorte que cette pièce reste chaleureuse.

Se procurer la nourriture avec peu de moyens

L'Élan des jeunes est l'une des plus petites et des plus jeunes Auberges faisant partie du Regroupement et nous sommes fiers d'avoir à nos côtés plusieurs partenaires dévoués. Parmi ceux-ci, nous pouvons compter sur Entraide Mercier, IGA-Mini, Moisson Rive-Sud et La Rencontre Châteauguoise. Grâce à eux, nous sommes en mesure de fournir trois repas par jour à nos jeunes hébergés.

À tous les jeudis, un intervenant se rend à La Rencontre Châteauguoise afin de ramasser de la nourriture. L'équipe de cet organisme, qui a pour mission l'amélioration des conditions de vie des familles et des personnes vulnérables, fait le trajet jusqu'à Moisson Rive-Sud pour aller chercher leurs dons en nourriture, et ils ont la gentillesse de ramasser nos dons en même temps. Cela nous évite donc de faire le trajet Châteauguay-

Boucherville, ce qui est grandement apprécié. Ensuite, avec un maigre budget de 50\$ par semaine (voir l'encadré), l'intervenant se dirige à l'épicerie afin d'acheter des produits tels que du lait et des œufs.

C'est au moment où on rapporte toute cette nourriture à l'Auberge que nous pouvons constater que la cuisine est la pièce qui a le pouvoir de rassembler. Les jeunes ainsi que les intervenants aident à ranger les dons. Étrangement, des sourires se



Marc-Antoine Boisvert, coordonnateur, Benjamin Massey, jeune hébergé, et Virginie Brunette, intervenante.

dessinent sur les visages. Peut-être par plaisir de passer un moment en « famille » ou peut-être par soulagement de constater qu'ils pourront manger à leur faim.

Cuisiner ensemble

À l'Élan, les jeudis sont destinés à une activité de cuisine. Les jeunes arrivent dès 16 h 30 et s'installent dans la pièce maîtresse. L'intervenant enseigne les bases de la cuisine aux jeunes, car ils n'ont pas tous la même expérience culinaire. Il est d'ailleurs intéressant d'observer

l'apprentissage fait par les pairs. Beaucoup de liens sont créés lors de ces ateliers.

Par ailleurs, une intervenante de l'Élan a récemment créé et animé une activité « Un souper presque parfait » pour un groupe de jeunes. Chaque jeune devait choisir de faire une entrée, un dessert ou le repas principal. Par la suite, pour conscientiser les jeunes à la réalité de la vie en appartement, ils devaient adapter leur menu aux aliments qui étaient en spécial. Puis, ils préparaient leur repas qu'ils présentaient ensuite aux autres jeunes. Certains critères devaient être respectés : être nutritif et avoir minimum trois aliments du Guide alimentaire canadien. Finalement, les jeunes se faisaient attribuer une note. Ce qui a été marquant de cette activité, c'est l'entraide. Malgré les notes, les jeunes s'entraidaient et s'encourageaient.

La cuisine est définitivement une pièce maîtresse où la magie opère dans tous les foyers du monde comme dans nos Auberges!

Dans son budget 2016-2017, l'Élan des jeunes a dépensé 2000 \$ pour l'achat de nourriture pour les jeunes qui occupent les 6 lits. « On ne mange pas souvent de la viande, mais on s'assure que chaque jeune mange à sa faim », explique Marc-Antoine Boisvert, coordonnateur. Avec l'annonce de l'augmentation du PSOC en 2017-2018 de 10 000\$ à 100 000\$ et le don de 5000\$ d'Entraide Mercier pour nourrir les jeunes, cela devrait donner un peu plus de variété dans la cuisine de l'Élan des jeunes dans l'avenir!!

LÉGALISATION DU CANNABIS

Un défi collectif à relever

Par Isabelle Gendreau
Regroupement des Auberges du cœur du Québec

Certains s'en réjouissent. D'autres s'en inquiètent. Une chose est certaine : la légalisation du cannabis sera effective le 1er juillet 2018. Après un siècle de prohibition, le cannabis sera légalement accessible pour des fins récréatives. Qu'en pensent les Auberges du cœur et les jeunes qui y sont hébergés ? Une consultation réalisée dans les Auberges à l'été 2017 nous a permis de répondre à cette question en vue de préparer la participation du Regroupement aux consultations organisées par le gouvernement du Québec sur l'encadrement de cette nouvelle réalité sociale.

Consultation estivale dans les Auberges

Dans un processus inédit, le Regroupement a procédé cet été à une double consultation dans les Auberges du cœur. D'abord, un questionnaire a été envoyé dans les Auberges afin de sonder l'opinion des équipes et des directions des Auberges. Par la suite, un atelier a été proposé aux équipes d'intervention pour consulter les jeunes des Auberges du cœur. Pour la première partie, nous avons reçu 27 questionnaires remplis dans 23 Auberges, 21 des équipes et 6 des directions.

Pour les jeunes, les équipes d'intervention ont animé plus de 25 ateliers qui avaient pour objectif de favoriser un échange sur les avantages et inconvénients de la légalisation pour les jeunes. Chaque jeune était invité à remplir un formulaire présentant sa propre position. Les intervenants qui animaient l'atelier pouvaient nous faire parvenir un formulaire résumant les recommandations à faire au gouvernement du Québec tirées des propos des jeunes lors des ateliers. Nous avons reçu 166 formulaires individuels de jeunes provenant de 20 Auberges du cœur. L'âge moyen des répondantes et répondants est de 21 ans; 64 % hommes, 34 %

femmes et 2 % autre. De plus, 13 formulaires de recommandations provenant d'ateliers ont été reçus.

Une position à dégager

C'est donc à partir des résultats de cette large consultation que le conseil d'administration du Regroupement a adopté le 15 septembre dernier quatre positions sur le sujet :

1) Le RACQ est favorable à une légalisation du cannabis dans la mesure où elle permet de réduire les impacts négatifs de la criminalisation et d'engager des ressources en prévention de la toxicomanie et en traitement des dépendances.

2) Le RACQ recommande que la commercialisation du cannabis ne soit pas remise à l'industrie privée. Il recommande la création d'un organisme public autre que la SAQ afin d'assurer la vente de cannabis pour fins récréatives. Cet organisme ne devrait pas avoir comme mission principale de faire des profits, mais plutôt de s'assurer de la promotion de la santé. La publicité devrait être interdite.

3) Le RACQ recommande d'investir les profits de la vente du cannabis en prévention, en traitement

des dépendances, en services de santé physique et mentale liés à la consommation, et en services pour les jeunes.

4) Le RACQ recommande le financement de recherches indépendantes afin de documenter les impacts de la légalisation du cannabis et la création d'un organisme indépendant assurant la recherche et la sensibilisation entourant le cannabis.

Par ailleurs, le Regroupement ne s'est pas positionné sur l'âge compte tenu de l'ambivalence et des positions divisées au sein de nos membres et dans les équipes des Auberges. Les arguments en faveur de 21 ans soulignent qu'on enverrait alors un message plus clair entourant les risques de cette substance pour les plus jeunes et on s'assurerait qu'ils ont une plus grande maturité pour décider de consommer légalement à cet âge. Les arguments en faveur de 18 ans invoquent davantage une cohérence avec l'âge de la majorité et l'âge légal pour la consommation d'alcool au Québec. De plus, en fixant l'âge à 18 ans, on aurait davantage de chance de réduire le commerce illicite et le rôle du milieu criminalisé dans leur capacité à vendre le cannabis aux jeunes.

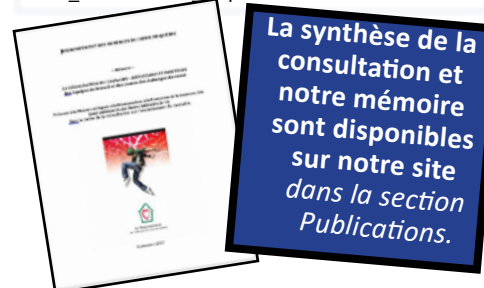
Les données de l'INSPQ¹ nous révèlent que, même en contexte de criminalisation, la consommation du cannabis chez les jeunes de 15-24 ans est très présente :

	À vie	Au cours des 12 derniers mois
15-19 ans	28,9 %	20,6 %
20-24 ans	53,7 %	29,7 %

Par ailleurs, le Regroupement est sensible aux arguments du professeur Jean-Sébastien Fallu², de l'Université de Montréal, ainsi qu'au mémoire des directions de la Santé publique³ qui préconisent de fixer l'âge à 18 ans au moment de la légalisation compte tenu notamment du peu de modèles existants dans le reste du monde. Les études qui devront être réalisées dans les années qui suivront l'établissement de cette norme nous indiqueront s'il est nécessaire de rehausser l'âge en fonction de la réalité de consommation.

Au final, les Auberges du cœur souhaitent signaler que l'enjeu à ne pas perdre de vue est de faire en sorte de développer une culture de la consommation responsable et sécuritaire. Avec la légalisation, nous devons développer de nouvelles normes sociales entourant la consommation de cannabis. Cela comporte de nombreux défis.

1 Institut national de santé publique du Québec (2017) « L'usage de cannabis au Québec et au Canada : portrait et évolution », p.2.
2 « Projet de légalisation du cannabis : trois questions clés », 5 mai 2016, Blogue de l'Association des intervenants en dépendance du Québec, consulté le 24 juin 2017 à <https://aidq.org/blogue/legalisation-cannabis-questions>
3 « Mémoire des directeurs de la santé publique du Québec sur la légalisation du cannabis », 13 avril 2017 consulté le 30 août 2017 à http://www.santemonteregion.net/santemc/documentation/Cannabis_memoireDSP_VF.pdf



Consultation gouvernementale des groupes jeunesse

Le 26 septembre, le Regroupement a participé à la consultation Perspectives Jeunesse organisée par le Secrétariat à la jeunesse. Isabelle Gendreau y a présenté les résultats de notre consultation devant la mi-



nistre déléguée à la Santé publique, Lucie Charlebois, l'adjointe parlementaire des dossiers jeunesse, Karine Vallières ainsi qu'Isabelle Migneault, secrétaire adjointe du Secrétariat à la jeunesse.

Parmi la douzaine d'organisations présentes, les positions présentées par le Regroupement rejoignent les préoccupations de la majorité des groupes présents : où seront réinvestis les profits ? Quel sera le modèle de commercialisation ? Quel sera l'âge minimal de consommation ? Les services de prévention et de traitement des dépendances seront-ils au rendez-vous ? Les services et activités pour les jeunes seront-ils renforcés ? Les positions des groupes présents étaient bien sûr teintées de l'incertitude qu'amène ce changement social.

Il est difficile de voir quelles seront les répercussions sur la vie des jeunes, mais nous pouvons espérer que la légalisation du cannabis permettra d'ouvrir la discussion sur la dépendance, les raisons qui nous poussent collectivement et individuellement à consommer des substances psychoactives, que ce soit le cannabis ou l'alcool, de déstigmatiser les populations marginalisées.

Les principaux résultats de la consultation auprès des jeunes des Auberges du cœur

Sur leur consommation de cannabis

70 % ont dit avoir déjà consommé du cannabis
Pour 55 % d'entre eux, cela ne leur a pas causé de problème
Pour 45 % d'entre eux, cela leur a causé des problèmes
(énumérés ci-après en ordre du nombre d'occurrences)

Anxiété, angoisse, troubles paranoïaques; problèmes de mémoire; psychose
paresse, procrastination; dépendance, toxicomanie
problèmes familiaux; problèmes de santé physique; arrestations

Sur la formule de vente de cannabis

L'entreprise privée	21%
La SAQ	24 %
Une organisation publique autre que la SAQ	25 %
Org. à but non lucratif	16 %
Autre	15 %

Parmi les réponses « Autres » : les dépanneurs et les pharmacies ont été identifiés comme des lieux possibles de vente.

Sur l'âge minimal pour consommer du cannabis récréatif

16 ans	7 %
18 ans	34 %
21 ans	40 %
25 ans	11 %
Autre	7 %

Merci aux 166 jeunes et aux 23 Auberges qui ont participé à ce beau processus de consultation!

ENGAGEZ-VOUS POUR LE COMMUNAUTAIRE Encerclement de l'Assemblée nationale : les Auberges du cœur y étaient!

Par Isabelle Gendreau

Regroupement des Auberges du cœur du Québec

Dans le cadre de la campagne Engagez-vous pour le communautaire, les organismes d'action communautaire autonome se sont donné rendez-vous le mercredi 27 septembre 2017 pour une action nationale à Québec. Après une marche, une grande chaîne humaine a été formée autour de l'Assemblée nationale. Les 30 Auberges étaient fièrement représentées parmi les 4000 personnes présentes.



Extrait du communiqué de la campagne :

« 4 000 personnes de toutes les régions du Québec encerclent littéralement l'Assemblée nationale aujourd'hui. Elles dénoncent le sous-financement dans lequel le gouvernement libéral maintient les organismes communautaires ainsi que les coupes sombres qu'il a infligées aux programmes sociaux et aux services publics. Elles réclament que le gouvernement prenne des engagements fermes envers le communautaire mais aussi pour la justice sociale, dans ce qui sera le dernier budget québécois avant le déclenchement des élections générales de l'automne 2018.

(...) « Ce ne sont pas les 10 millions mollement consentis aux groupes en santé et services sociaux et les 9 millions aux organismes en éducation qui nous permettront de répondre aux besoins croissants de la population qui fait appel à nous.

Selon Hugo Valiquette, également porte-parole de la campagne, « (...) nous avons besoin de **475 millions \$** de plus par année ». Il précise que cela représente moins de 1 % du budget des dépenses de programmes du gouvernement. (...) ».



Humeur FRIGO BLUES

Par Rémi Fraser

Regroupement des Auberges du cœur du Québec

Il est arrivé tout à coup dans ma vie et j'ai tout de suite remarqué son attitude de froideur. Pas jasant non plus, à peine un petit grésillement de temps en temps. Tout blanc et tout carré, hautain, il lui manquait les rondeurs, courbes, rides et ridules qui donnent un peu de tendre au regard. Clairement, c'était un étranger dans la place. Faudrait s'apprivoiser.

J'ai commencé par le plus simple : lait, margarine, ketchup et dans le haut, plein de mets préparés. Je lui donnais le moins de travail possible en espérant qu'il apprécierait. Il a fait le travail mais tout demeurait sur le mode formel. Le frigo frigorifiait, le congèle congelait.

Nos rapports étaient au mieux tièdes, impersonnels. C'était chacun pour soi. Il garde au frais, je bouffe. Ça aurait pu durer longtemps comme ça, chacun sa vie, chacun sa job. Relation d'affaires.

Mais je m'enhardis et passai à l'étape suivante. Fromage, œufs, mayonnaise. Il me restitua tout en parfait état. Ha! Ha! J'avais dompté la bête. J'étais dorénavant le maître. Frigo! Conserve-moi un œuf et il le conservait! J'étais le boss.

Puis l'été s'est pointé, le vrai. Fruits et légumes de saison sont arrivés. C'est comme un péché mignon, j'aime les fraises de chez-nous, bien rouges et juteuses. M'en suis fait une belle provision, j'en ai mangé à satiété.

J'observai la chose, patiemment... J'expérimentai... consciencieusement. Était-ce un pragmatique ou un idéaliste? Comment acheter la paix?

Il avait une notion très égalitaire de nos rapports : « Je te rends tout ce que tu donnes. J'en prends soin, fais de même. Mets-du beau et du bon, et je te le remettrai dans cet état, mets de la couleur et je colorerai ta vie, mets de l'énergie et tu passeras une bonne journée, mets des aliments vides et tu resteras sur ton appétit et surtout, ne me prends pas pour ce que je ne suis pas, une poubelle frigorifiée où tu oublies ce qui devrait te nourrir. »

Depuis, tout va beaucoup mieux. J'ai mieux compris : « on est ce qu'on mange ». J'ai même commencé à me cuisiner quelques plats

et comme j'en fais toujours trop, il me conserve les restes. Mais je commence à peine... J'apprends maintenant à apprivoiser le four, un défi brûlant que nous relèverons ensemble, moi et mon ami le frigo.

Je sais bien que je me fais des imaginations mais, au bout du compte, je me fais du bien.



été et il en restait. J'eus beau en reprendre, il y en avait encore jusqu'à ce que, sans y prendre garde, je croquai dans une infecte moisissure fraisifiée... Le salopard, il tentait maintenant de m'empoisonner. L'ennemi était dans la place. Je ne pouvais m'en passer, il fallait négocier. Comment trouver un langage commun? Un terrain d'entente?



Les Auberges
du cœur

30 maisons d'hébergement communautaire jeunesse situées dans 10 régions
du Québec qui hébergent, accompagnent et soutiennent plus de 3000 jeunes,
âgés de 12 à 30 ans, chaque année.

Région 01 Bas St-Laurent

AUBERGE DU CŒUR LE TRANSIT (Rimouski)
(418) 724-9595
www.aubergeducoeurletransit.net
F/H, 17-30, 10 lits, 4 places en app. supervisés

TANDEM-JEUNESSE, UNE AUBERGE DU CŒUR (La Pocatière)
(418) 856-2202
www.tandem-jeunesse.com
F/H, 15-22, 9 lits, 1 lit de dépannage, 3 places en app. supervisés

Région 03 Québec

GÎTE JEUNESSE, UNE AUBERGE DU CŒUR
(418) 666-3225
www.gitejeunesse.org
Beauport et Ste-Foy : H, 12-17, 14 lits, 2 lits de dépannage

MAISON MARIE-FRÉDÉRIC, UNE AUBERGE DU CŒUR
(418) 688-1582
www.maisonmarie-frederic.com
F/H, 18-30, 9 lits, 4 places en app. supervisés, 9 places en pré-hébergement

MAISON RICHELIEU HÉBERGEMENT JEUNESSE, UNE AUBERGE DU CŒUR
(418) 659-1077
www.hebergementjeunesse.org
F, 12-17, 9 lits

SQUAT BASSE-VILLE
(418) 521-4483
www.squatbv.com
F/H, 12-17, 10, lits, 17 log. transitoires (18-25)

Région 05 Estrie

AUBERGE DU CŒUR LA SOURCE-SOLEIL (Sherbrooke)
(819) 563-1131
www.lasourcesoleil.org
F/H, 18-30, 9 lits, 1 lit de dépannage, 2 places en app. supervisés

ESPACE VIVANT/LIVING ROOM (Cowansville)
(450) 955-0622
evlr@videotron.ca
F/H, 12-17, 9 lits, 1 lit de dépannage, 6 places en app. supervisés (16-21)

Région 06 Montréal

LA MAISON TANGENTE, UNE AUBERGE DU CŒUR
(514) 252-8771
www.maisontangente.qc.ca
F/H, 18-25, 14 lits, 1 lit de dépannage

AUBERGE DU CŒUR FITTM – FOYER DES JEUNES TRAVAILLEURS ET TRAVAILLEUSES DE MONTRÉAL
(514) 522-3198
www.fjttm.org
F/H, 17-24, 19 lits

AUBERGE DU CŒUR L'ESCALIER

(514) 252-9886
www.distributionsescalier.com
F/H, 18-30, 20 lits, 1 entreprise d'insertion à l'emploi

L'AVENUE HÉBERGEMENT COMMUNAUTAIRE

(514) 254-2244
www.lavenuehc.org
F/H, 18-29, 10 lits, 16 places en app. supervisés, 68 log. sociaux

AUBERGE DU CŒUR LE TOURNANT

(514) 523-2157
www.aubergeletournant.org
H, 18-29, 10 lits, 1 lit de dépannage, 12 log. sociaux

SERVICE D'HÉBERGEMENT ST-DENIS, UNE AUBERGE DU CŒUR

(514) 374-6673
www.hebergementstdenis.com
F/H, 15-20, 9 lits

L'AUBERGE COMMUNAUTAIRE DU SUD-OUEST

(514) 768-5223
www.laubergecommunautaire.org
F/H, 18-29, 20 lits, 38 log. sociaux, école de rue.

RESSOURCES JEUNESSE SAINT-LAURENT, UNE AUBERGE DU CŒUR

(514) 747-1341
www.rjsl.ca
F/H, 16-22, 11 lits, 1 lit de dépannage, 34 places en app. supervisés (18-25)

HÉBERJEUNE DE PARC EXTENSION

(514) 273-2700
www.herbjeune.ca
F/H, 18-25, 33 places dont 7 pour familles

Région 07 Outaouais

AUBERGE DU CŒUR HÉBERGE-ADOS (Gatineau)
(819) 771-1750
www.avenuedesjeunes.com
F/H, 13-17 ans, 8 lits, 1 lit de dépannage

L'APPART ADOJEUNE (Gatineau)
(819) 205-7204 (Hébergement)
www.adojeune.org
F/H, 13-17 ans, 6 lits, 1 lit de dépannage

Région 12 Chaudière-Appalaches

L'ADOBERGE CHAUDIÈRE-APPALACHES, UNE AUBERGE DU CŒUR (Lévis)
(418) 834-3603
www.adoberge.com
Lévis : F/H, 12-17 ans, 9 lits, 1 lit de dép. St-Georges-de-Beauce : 6 lits

Région 13 Laval

AUBERGE DU CŒUR L'ENVOLEE (Laval)
(450) 628-0907
www.envolee.qc.ca
F/H, 16-20, 15 lits, 1 lit de dépannage, 2 places en app. supervisés

Région 14 Lanaudière

AUBERGE DU CŒUR CHAUMIÈRE JEUNESSE (Rawdon)
(450) 834-2517
www.chaumierejeunesse.com
F/H, 18-30, 9 lits, 1 lit de dépannage

AUBERGE DU CŒUR LE DIAPASON (Mascouche)

(450) 477-6201
centrediapason@videotron.ca
F/H, 14-18, 9 lits, 5 places en app. supervisés (16-18)

AUBERGE DU CŒUR ROLAND-GAUVREAU (Joliette)

(450) 759-2114
aubergeducoeur.rg@hotmail.com
F/H, 18-30, 12 lits

AUBERGE DU CŒUR ACCUEIL JEUNESSE LANAUDIÈRE (Joliette)

(450) 759-4610
acc1@videotron.ca
F/H, 12-17, 9 lits

Région 16 Montérégie

AUBERGE DU CŒUR L'ANTRE-TEMPS (Longueuil)

(450) 651-0125
www.antre-temps.org
F/H, 16-21, 14 lits

AUBERGE DU CŒUR LE BALUCHON (St-Hyacinthe)

(450) 773-8818
www.maisonlebaluchon.org
F/H, 12-17, 9 lits, 1 lit de dépannage, 15 places en app. supervisés (16-23)

L'ÉLAN DES JEUNES (Châteauguay)

(450) 844-3835
lelandesjeunes@gmail.com
F/H, 16-22, 6 lits

Région 17 Centre-du-Québec

AUBERGE DU CŒUR HABIT-ACTION (Drummondville)
(819) 472-4689
www.aubergeducoeurhabitation.com
F/H, 18-30, 9 lits, 1 lit de dépannage, 2 places en app. supervisés

AUBERGE DU CŒUR MAISON RAYMOND ROY (Victoriaville)

(819) 752-3320
www.maisonraymondroy.org
F/H, 18-29, 9 lits



RIRE AU MAX

Par Maxime Rainville

TOP 5

DES OBJETS DE CUISINE
QU'UNE AUBERGE DU CŒUR
DOIT SE PROCURER



5 Avec les ciseaux à pizza
Pas de chicane
Tout le monde a la même
grosseur de pointe



4 La participation aux tâches
est en baisse et vous êtes fan
de zoothérapie, optez pour
ces superbes vaporisateurs



3 La salière à pied
«Mat, passe moé le sel»
«Attends, y arrive»

Salut Steph
Ça va? Pourrais-tu
faire ma tâche
à soir
HAAAAAA

Bon, je pense
que je vais y
aller



2 La table balançoire: pour favoriser l'harmonie



1 Le toaster à selfies
idéal pour savoir qui n'a
pas fini ses toasts le matin
suffit d'enlever la confiture



Le Regroupement
des Auberges du cœur du Québec



RegroupementAuberges-
ducoeur



@aubergesducoeur

4246 rue Jean-Talon est, Tour sud,
bureau 16, Montréal, (Québec)

H1S 1J8 - 514-523-8559
info@aubergesducoeur.org
www.aubergesducoeur.org

Le **RACQonteur** est le
bulletin d'information du
Regroupement des Auberges
du cœur du Québec.

Il est publié deux fois par année.
Tous les numéros sont disponibles à
www.aubergesducoeur.org

COMITÉ ÉDITORIAL

Isabelle Gendreau, *RACQ*
Sylvain Gervais, *Maison Marie-Frédéric*
Marc-Antoine Boisvert, *Élan des
jeunes*
Isabelle Lindsay, *L'Antre-temps*
Maxime Rainville, *Espace vivant /
Living room*

RÉVISION

Isabelle Lindsay
MISE EN PAGE
Isabelle Gendreau

COLLABORATIONS

Textes : Virginie Brunette, Johanne
Cooper, Paule Dalphond, Sylvain
Daneault, Nicole Ducharme, Rémi
Fraser, Isabelle Gendreau, Marie-Lau-
rence Lefebvre, Maxime Rainville, Jérôme,
Mireille, Marc-Étienne, Jonathan,
Patricia et Samuel.

Photos : Dominique Lafond (couver-
ture, p.2 et 6), Source-Soleil (p.7),
Roland-Gauvreau (p.8), Élan des jeunes
(p.9), Sylvain Gervais (p.11) I. Gendreau
(p.12), Dreamstime.com (p.13), Jessica
Ruscello sur stocksnap.io (4e de cou-
verture).

CONCEPTION DE LA GRILLE GRAPHIQUE

Erika Rosira

Chaque année,
les 30 Auberges du coeur offrent

Plus de 80 000 nuitées
Plus de 250 000 repas

À plus de 3000 jeunes

Photo libre de droits : Jessica Ruscello sur <https://stocksnap.io>

Les jeunes qui y entrent s'en sortent !



Le Regroupement
des Auberges du coeur du Québec