



Sortir de l'impasse Comprendre et agir au-delà de la faim

Le Colloque du 9 et 10 novembre 1999

La mondialisation appauvrit

- Ignacio Ramonet

Pour lancer notre débat, pour dresser un portrait plus global de la situation — le maître mot actuel n'est-il pas mondialisation, dans le domaine de l'alimentation aussi ? —, nous avons invité Ignacio Ramonet, le directeur du mensuel *Le Monde diplomatique*. Il propose de repenser les liens entre nourriture et économies nationales.

La sécurité alimentaire à Montréal, explique-t-il, il faut la relier à la mondialisation parce que cette question est à l'arrière-plan. C'est la dynamique principale de notre temps. Après Thatcher, Reagan, qui ont donné l'impulsion au néo-libéralisme, c'est la chute de l'URSS, la chute du mur de Berlin et, aujourd'hui, la mondialisation qui, dit-on, apporte croissance et richesse si les pays acceptent de modifier leurs politiques, leurs réglementations. Le marché dicte le bien, le juste, le vrai.

Mais la mondialisation a une autre facette, c'est la financiarisation de l'économie. La réelle économie, celle qui crée des emplois, des produits, des services, n'occupe plus que 5 à 10 % de la sphère économique tandis que 95 % est occupée par l'économie virtuelle, comme la spéculation sur les monnaies, qui ne produit aucun enrichissement de la société.

Ignacio Ramonet aligne alors des chiffres frappants pour illustrer l'immense écart riches-pauvres, partout. C'est au Royaume-Uni, avec un régime néo-libéral en place depuis 25 ans, que l'écart riches-pauvres est le plus grand. Et on dénombre 36 millions de pauvres aux États-Unis. !

Comment ? Où sont les solutions ?

Plus de 150 personnes ont réfléchi et débattu des inégalités sociales de l'alimentation dans le cadre du colloque organisé par les Partenaires pour le développement de la sécurité alimentaire, à Montréal les 9 et 10 novembre dernier. Ce colloque rassemblait des participants et participantes issus du milieu communautaire, du monde scolaire, de la santé et services sociaux, du secteur municipal. Beaucoup de monde engagé, donc, mais, paradoxalement, malgré tant d'efforts, les inégalités sociales de l'alimentation demeurent importantes à Montréal... Si l'on sait qu'un élève montréalais sur trois arrive à l'école le ventre vide, on sait peut-être moins pourquoi l'aide alimentaire, quand elle s'installe à demeure, entraîne des effets pervers. Il faut donc reprendre le problème à sa source : améliorer les habiletés alimentaires des individus, rebâtir une culture alimentaire et redonner accès à une nourriture de qualité dans les quartiers. Comment ? Créer un mouvement : mobiliser les institutions démocratiques, que ce soit la ville, l'école, la société civile, les groupes de citoyens, les institutions collectives. Ce qu'on doit viser c'est d'en venir à une situation où l'aide alimentaire est inutile. Mais cela n'arrivera pas sans qu'on se relève les manches pour mettre en place des outils de développement de la vie collective. Des solutions existent, les participants en ont présenté plusieurs.

Pourtant, l'agriculture fait d'immenses progrès depuis 20 ans : le lait produit par une vache s'est multiplié par quatre ; et, bien cultivés, les 8 % de terres cultivables de la planète peuvent nourrir 12 milliards d'habitants ! Le climat ne joue plus, la famine résulte plutôt d'enjeux politiques.

Quant à l'aide alimentaire du Nord, ce n'est pas la solution non plus, car elle a trop d'effets pervers, pour trois raisons. Souvent les pays riches exportent leurs produits et changent les habitudes alimentaires des pays receveurs.

Très souvent aussi, ces pays exportent leurs excédents, dont ils se débarrassent et pour lesquels les producteurs reçoivent des subventions. Ce dumping du Nord désorganise les agricultures et les marchés locaux : cela mène à la ruine les paysans parce que leur production est forcément plus chère que les denrées offertes sous forme d'aide. Voilà un nouveau cycle de pauvreté qui s'installe.

Y a-t-il une solution ? Comme on dit en Afrique, il vaut mieux que l'alimentation vienne de la brousse plutôt que du port, soit ne plus dépendre des produits importés mais se tourner vers les forces locales. C'est-à-dire taxer les produits importés, reverser le fruit des taxes aux paysans locaux, et les aider ainsi à mieux produire.

Et ici, si l'on regarde dans nos sociétés ? Que faire avec tous les nouveaux pauvres ? Parmi les solutions mises de l'avant, une idée commence à faire son chemin dans nos sociétés, même chez certains penseurs néo-libéraux : le revenu minimum d'existence dès la naissance, à tous. Et, pour revenir à une échelle locale, Ignacio Ramonet nous rappelait aussi que, durant la crise des années 30, déjà, un peu comme on le fait à Montréal, les villes mettaient sur pied des jardins municipaux pour assurer la protection alimentaire des citoyens.

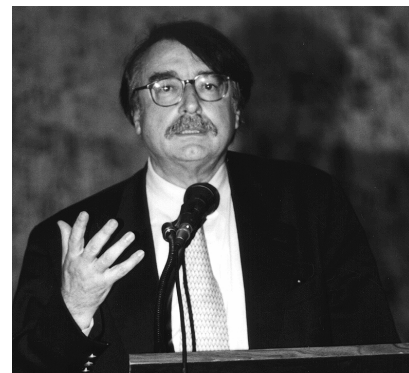


Photo : Jean Bruneau

À la suite de la conférence de M. Ramonet, trois panelistes sont venus amorcer la discussion avec l'auditoire. Chacun à sa manière, et en fonction de son champ d'activité, Serge Lebeau de l'Union des producteurs agricoles, Bernard Normand de l'Institut canadien d'éducation des adultes et Vera Danyluk, présidente de la Communauté urbaine de Montréal, sont venus réitérer la nécessité de redonner la primauté au bien commun : le marché, laissé à lui-même, ne saurait remplacer le plein exercice de la démocratie.

Qui nourrit Montréal ?

L'Union des Producteurs Agricoles a apporté deux bonnes nouvelles. Selon Serge Lebeau, directeur adjoint, Recherche et politiques agricoles, les agriculteurs de la grande région métropolitaine peuvent approvisionner l'île et, seconde bonne nouvelle, le panier d'épicerie le moins cher parmi sept grandes villes, c'est celui de Montréal : à 42 \$, il coûterait 20 \$ de moins que ceux de Londres ou de Paris. C'est là le signe d'une bonne performance de l'agro-alimentaire et aussi de l'agriculture.



Photo : Jean Bruneau

L'autosuffisance de l'agriculture québécoise, outre les produits de l'érable, (où l'on produit 15 fois plus que ce qu'on consomme !), c'est le lait, le porc, la volaille, le veau, les carottes et les oignons. Et le Québec est presque auto-suffisant également en céréales, en laitue et en pommes de terre. C'est déjà beaucoup.

Tous ces produits ne viennent pas uniquement de la région environnante, mais en très large part. Ce qui s'explique par deux raisons : d'une part, ce sont les meilleures terres de la vallée du Saint-Laurent, et le

climat y est fort propice et, d'autre part, la gouvernement a adopté il y a déjà 20 ans la loi protégeant les terres agricoles.

Par contre, en matière de transformation et de distribution, les producteurs n'ont pas voix au chapitre — ou si peu. Les producteurs participent à des coopératives qui contrôlent 30 % du marché, surtout dans les secteurs du lait, de la viande et de la volaille. Pour le reste, les producteurs transigent avec des distributeurs et des transformateurs et n'ont que peu d'emprise sur le marché de détail. Des firmes trans-nationales sont apparues et il ne reste plus qu'une seule chaîne domestique, Métro-Richelieu. Ces firmes qui visent avant tout la rentabilité, n'ont pas de critères d'achat sur le marché d'ici, ce qui inquiète l'UPA.

Il demeure que les produits des fermes d'ici sont d'abord écoulés ici : 65 % sur le marché provincial, 25 % au Canada et 10 % ailleurs. Certains secteurs ont plus de mal à percer le marché local, comme les produits horticoles, l'agneau et les produits régionaux. C'est pourquoi l'UPA participe à la campagne Qualité Québec auprès des détaillants, qui s'avère cependant difficile vu le manque d'impact sur eux. L'UPA estime qu'il faut resserrer les liens entre producteurs et consommateurs, qui n'existent plus qu'à très petite échelle, soit par le biais des marchés publics, soit par des ententes directes. Et Serge Lebeau de conclure qu'avec des rencontres comme ce colloque, avec des participants de divers horizons, on prend mieux conscience des enjeux de l'agro-alimentaire et des actions à mener.

Reprendre le contrôle de son alimentation

Jean-Paul Faniel, de la Table de concertation sur la faim et le développement social est clair : « *L'aide prolongée confirme les gens dans leur dépendance et les infantilise* ». Quel est donc l'enjeu ? Reprendre le contrôle de son alimentation, le pouvoir de se nourrir soi-même. Déjà, souligne-t-il, 75 organismes travaillent en ce sens.

Parmi les actions à succès, les cuisines collectives. Pourquoi ? Les repas coûtent bien moins cher puisque l'on prépare de gros volumes. On explore aussi d'autres avenues, comme les groupes coopératifs d'achats, qui permettent aux membres de se payer parfois des petits luxes, comme tout le monde. Il y a aussi les groupes d'apprentissage en milieu communautaire ou scolaire, comme à Saint-Léonard, le groupe Équiterre, pour l'agriculture bio, le groupe-ressources du Plateau Mont-Royal. Tous ont en commun de recréer des liens artisanaux avec les producteurs. Et du côté du producteur, y a-t-il un avantage ? Oui, il diversifie sa clientèle et ses prix. Ainsi se créent des réseaux de solidarité urbaine et rurale, ce qui ne peut que renforcer la cohésion sociale, à l'avantage de tous, croit Jean-Paul Faniel. D'ailleurs, ces divers systèmes marchent bien : après 4 mois, 20 groupes communautaires et sept producteurs sont en réseau.

Souvent, on l'a observé, ce sont les plus mal pris qui trouvent les solutions parce qu'ils en ont un réel besoin. Et leur seule ressource, c'est la solidarité. Ainsi les liens humains redeviennent importants, et non plus seulement le développement économique. Le commerce retrouve alors son sens ancien de création de liens sociaux.

Des projets s'affichent :

À l'occasion du colloque, quelques organismes avaient été invités à présenter leurs réalisations dans un kiosque d'information :

Des choix écologiques et socialement équitables

C'est la mission du groupe Equiterre qui travaille sur quatre secteurs. **Le commerce équitable Nord-Sud** : le café provient de coopératives qui paient un juste prix au producteur. **Les légumes bio** à un prix concurrentiel avec ceux des épiceries, c'est l'agriculture soutenue par la communauté. Les clients deviennent partenaires de la trentaine de producteurs bio en achetant à l'avance une partie de la récolte qui leur est ensuite livrée une fois par semaine. Avec **Ensemble en zone verte**, le groupe offre aussi deux jardins collectifs sur la Rive-Sud à des personnes à faible revenu. Enfin, pour promouvoir **le transport écologique**, diverses activités comme des randonnées à vélo.



Photo : Jean Bruneau

Le maillage agro-communautaire est en marche

Des ateliers de formation sur l'agriculture et l'agroalimentaire auprès de 15 groupes d'achat ont eu lieu en 1999, avec visites chez des producteurs intéressés et rencontre de l'UPA. Les liens commerciaux ont été établis avec un producteur de volaille, d'agneau et de pommes de terre.

À Verdun, des citoyens revendiquent

Denise Gauthier, une citoyenne du quartier Desmarchais-Crawford à Verdun, a recueilli une pétition de 1300 signatures pour demander l'ouverture de nouveaux marchés dans le secteur ouest de Verdun : avec beaucoup de dépanneurs et aucun supermarché, les aînés et les gens à faible revenu n'ont pas accès à la variété et à la qualité d'aliments dans leur voisinage.

La distribution alimentaire à Montréal : un monde cassé en deux

Un tremblement de terre dans la distribution alimentaire. C'est ainsi que Gilles Corriveau, professeur à l'École des HEC, a amorcé son portrait de la situation actuelle, dominée par le marketing de gestion et la technologie.

Dans un contexte économique pourtant positif avec un PIB en croissance et le chômage en baisse, on voit l'épargne diminuer aux dépens du crédit, le pouvoir d'achat baisser lui aussi, et l'appauvrissement se poursuivre. La distribution alimentaire est bouleversée avec les fusions et les acquisitions, et ces géants dominent à présent le marché à 80 %. Ici, les supermarchés sont petits (5000 pi² contre 25 000 pi² en moyenne aux États-Unis). Mais les choses pourraient changer : dans cette ère de logique financière qui vise d'abord à satisfaire l'actionnaire, on cherche la croissance, les économies d'échelle et un plus grand profit avec des supermarchés très sophistiqués et très performants, surtout que la population n'augmente plus. C'est la confrontation entre « *bigger is better* » et « *small is beautiful* ».

En contrepartie, les quartiers défavorisés n'intéressent pas ces géants. Une situation que l'on a vue dans les années 30, où les aliments étaient déjà plus chers dans les quartiers pauvres.

À présent, c'est la voiture qui fait la différence et des magasins comme le Club Price s'adressent donc à une clientèle choisie.

Alors, quelle solution ? On connaît déjà les groupes d'achat collectif, qui enlèvent des intermédiaires et donc allègent les prix. Sauf que, insiste Gilles Corriveau,

n'oublions pas que les tâches de la distribution demeurent à faire malgré le bénévolat. C'est pourquoi, pour obtenir un bon fonctionnement, il faudrait bâtir une véritable structure, comme une coopérative. Là encore, c'était déjà la solution utilisée en 1930. En effet, la coopérative poursuit

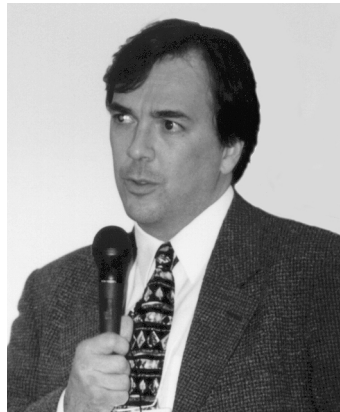


Photo : Jean Bruneau

plusieurs objectifs, qui tous visent à améliorer la sécurité alimentaire — dominer la dépendance de la distribution et apprendre à cuisiner ; ce modèle d'organisation économique et social permet de surmonter les lacunes actuelles.

Enfin, Gilles Corriveau fait remarquer que le marketing ne doit pas se préoccuper uniquement de l'actionnaire : il doit aussi penser au consommateur ! On constate que des concentrations importantes de gens n'ont pas accès à des supermarchés bien fournis. Une grande bannière pourrait cependant ouvrir de plus petits magasins (10 000 pi²), avec moins de produits mais de bonne qualité pour desservir les quartiers à faible revenu. Monsieur Corriveau rappelait que la force du succès commercial de Walmart dépendait d'abord de l'efficacité de leur système d'information et de gestion des inventaires. Il serait donc possible, selon lui, que grâce à une meilleure utilisation des technologies de gestion, de grandes entreprises puissent desservir plus adéquatement des marchés qui leur semblent actuellement moins attrayants.

Des leviers municipaux : l'expérience de Hartford

Hartford, est l'une des villes les plus pauvres dans l'un des États les plus riches des États-Unis, avec une forte proportion d'Afro-Américains et de Portoricains.

Selon Mark Winne, membre de la Commission consultative sur la politique alimentaire de la ville de Hartford, si les politiques de l'État ont beaucoup d'influence, c'est aussi à la communauté et à l'administration municipale de s'engager dans l'analyse du problème et la recherche de solutions.

Dans son analyse de la situation alimentaire, il note l'accès limité aux supermarchés pour les gens ne possédant pas de voiture, qui donc réduisent leurs achats en produits frais et en lait. C'est alors le marché qui détermine le régime de chacun. Il note aussi le recul des habiletés culinaires. Enfin, constate-t-il, si l'industrie alimentaire ne se soucie pas vraiment de la santé, le professionnel de la santé, lui, ne se soucie pas vraiment de l'alimentation.

La Commission municipale : une structure de pouvoir

À Hartford, la politique alimentaire est axée sur deux objectifs :

- accroître la disponibilité de nourriture pour tous, et surtout les défavorisés.
- intégrer le travail de tous les organismes de la ville en vue d'assurer la disponibilité d'une grande variété d'aliments nutritifs ; l'accès à cette nourriture à tous ; et des prix similaires à ceux pratiqués en banlieue.

La Commission joue le rôle d'un forum sur la question alimentaire, un centre

d'analyse, tant pour le public que pour les politiciens, un rôle d'expert et de lobbyiste, qui coordonne les activités publiques et privées. Ce rôle est très vaste, et il peut s'agir de tirer parti d'une crise, à l'occasion de la

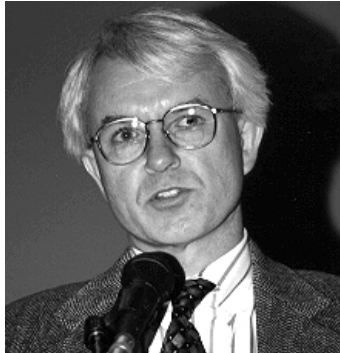


Photo : Jean Bruneau

fermeture d'une épicerie ou d'un marché, de demander le changement d'un trajet du bus vers un grand magasin où l'on vend davantage de produits frais, mais aussi d'expliquer les liens entre la création d'emplois et le développement économique, la qualité

de vie, l'utilisation des terres, la santé publique... ou encore d'évaluer le rôle de la municipalité dans le dossier alimentaire et l'intégration des organismes à vocation alimentaire dans la ville.

La Commission qui compte 15 membres a aussi le mandat de faire un monitoring des prix des aliments dans la ville.

Pour acquérir un réel pouvoir d'action, il faut bâtir une structure de type lobby, estime Mark Winne. Soit, acquérir l'information, avoir accès aux décideurs et aux groupes d'intérêt, gagner respect et crédibilité, créer un réseau de solidarité et de reconnaissance, mener une action politique non partisane, mais chercher les alliés, bâtir une plate-forme publique, connaître la structure du gouvernement local.

Le pouvoir de changer les choses, explique-t-il, c'est le pouvoir d'influencer : c'est-à-dire faire preuve de leadership, de présence et de participation. Mais l'aspect organisationnel compte aussi : une organisation permanente, donc au-delà du bénévolat, s'avère plus efficace et il faut pouvoir disposer d'un soutien administratif, engager des professionnels et disposer d'un bureau équipé.

Les groupes coopératifs d'achats : la solidarité a bien meilleur goût !

Le Groupe-ressources du Plateau Mont-Royal offre depuis 1993 des aliments à des prix de grossiste. Comment ? En se regroupant pour acheter de plus grands volumes. De fait, en 1998-1999, les achats ont atteint 33 000 \$. Les membres disent d'ailleurs économiser 35 % sur la viande et le fromage et 50 % sur les légumes et les fruits, et se procurer des produits plus variés et de qualité supérieure.

Mais on note aussi des retombées d'un tout autre ordre : l'esprit coopératif qu'exige cette organisation redonne le goût de sortir de chez soi, de créer des réseaux d'échange. Les habiletés personnelles se développent – planifier le budget, équilibrer les repas, travailler en équipe : par la participation au groupe, les membres estiment redevenir des acteurs dans leur milieu, reprendre le contrôle de leur vie, bref, retrouver leur citoyenneté.

Le jardin Cantaloup

Les jardins collectifs d'insertion comme le jardin Cantaloup à Notre-Dame-de-Grâce, travaillent eux aussi à la sécurité alimentaire. Depuis 1996, inspirés par des expériences en Europe et aux États-Unis, neuf jardins collectifs ou partagés ont vu le jour. Et plusieurs autres n'attendent que le printemps pour commencer.

La cinquantaine de jardiniers a produit cet été plus de deux tonnes de légumes et de fruits, la moitié étant consommée par les jardiniers, le reste est acheminé aux cuisines collectives, au restaurant communautaire et à une banque alimentaire. Les jardiniers sont recrutés parmi les clientèles des banques alimentaires et une trentaine d'organismes contribuent à ces projets. Là aussi, parmi les retombées, outre les légumes du jardin, on note une meilleure insertion sociale des jardiniers : renforcement de l'appartenance sociale et de l'utilité, valorisation aux yeux de la communauté, avec souvent une réinsertion professionnelle.

Savoir se faire à manger : un enjeu de société

Avec un scénario sur les repas d'une journée qui a captivé l'auditoire, Modes de vie en mutation, Marie Marquis, professeure du département de nutrition de l'Université de Montréal, a résumé nos styles de vie contemporains. Tôt le matin, un enfant déjeune seul devant la télévision, son père est en voyage d'affaires et sa mère se prépare pour le travail. Entre le sachet de gruau au dinosaure et un café substitut de repas, prêt à boire et plus énergisant, voilà ce qu'est devenu le repas : toujours plus rapide, de moins en moins partagé. Aliments déjà préparés ou précuits, substitués, le tout avec des emballages attrayants, qui ciblent la clientèle des enfants ; on leur donne des directives claires, on les tutoie, ils peuvent s'arranger tous seuls. D'ailleurs, avec la hausse du gardiennage et du restaurant, les parents perdent l'habitude de nourrir eux-mêmes leurs proches.

À y regarder de plus près, estime Marie Marquis, l'alimentation, aujourd'hui, se résume presque à l'approche marketing : par exemple, connaissez-vous ce nouveau venu, le yogourt en tube — adieu la cuiller — et avez-vous vu que l'image de la marque se projette jusque sur la vaisselle, les napperons. Jusqu'où irons-nous ? Verra-t-on une image de la marque dans la coquille de l'œuf ou dans la peau des fruits ? Les agriculteurs devront-ils se transformer en animateurs publics ?



Photo : Jean Bruneau

C'est ici que se fait le lien avec la sécurité alimentaire. Le comportement alimentaire a un impact sur la sécurité alimentaire : on ne peut savoir se faire à manger si on n'a appris qu'à ouvrir la porte du four micro-ondes. Quelle culture alimentaire la mère, ou les parents, transmettront-ils à leur enfant ? Avec ce scénario très frappant, Marie Marquis a bien démontré une chose : il est temps de rebâtir une culture alimentaire, parce que c'est l'une des raisons expliquant la perte des habiletés et l'insuccès des efforts en matière de sécurité alimentaire.

Un atelier de cuisine-nutrition au primaire ?

C'est ce que propose Manon Paquette, nutritionniste. Dans sa présentation, Expériences culinaires à l'école pour reprendre du pouvoir, elle a démontré l'intérêt et les retombées de ces cours-ateliers du groupe Cuisine des Parents, en marche depuis 8 ans à l'école Jeanne-Leber. Aujourd'hui, 8 autres écoles (Côte-des-Neiges, Westmount, Outremont) ont adopté la recette. Avec grand succès, tant auprès des jeunes que de leurs parents.

Au départ, il s'agissait de nourrir des écoliers qui arrivaient le ventre vide : l'expérience a pris un tour nouveau en travaillant au développement de la culture alimentaire des enfants. À l'atelier de cuisine-nutrition, les enfants s'initient à la cuisine et à la saine alimentation.

**Où donc est
passé le plaisir
de goûter, de
manger, de sentir
les aliments ?**

S'ils préparent, par exemple, des muffins, ils les mangent dans le coin dégustation, pour bien marquer la place du repas, pour ne plus manger sur le pouce, devant la télé. Puis ils rapportent chez eux la recette, et aussi une portion, pour démontrer à leur famille l'intérêt de savoir cuisiner. D'où l'impact sur les parents qui, Manon Paquette l'a bien noté, se montrent très intéressés quand on les invite aux démonstrations culinaires. C'est bien la preuve que les habiletés culinaires diminuent et qu'il faut les renforcer. Et c'est d'ailleurs pourquoi Les Cuisines des Parents ont demandé à l'école de donner l'atelier, qui intègre d'autres apprentissages (français, mathématiques, sciences de la nature) durant les plages horaires.



Photo : Jean Bruneau

L'expérience déborde maintenant sur d'autres projets suscitant responsabilisation, prise en charge, autonomie et habileté : le Club des petits jardiniers, où les tout-petits et leur famille cultivent une parcelle pour découvrir que les légumes poussent dans la terre et non au supermarché ; la Planète gourmande où des jeunes font le tour de leur quartier pour voir de près comment fonctionne sur le terrain l'économie de l'alimentation, pour comprendre le rôle des actions que chacun pose en matière d'alimentation et pour chercher eux-mêmes des solutions.

Jardins en ville : Des légumes et des fruits à la tonne !

Le milieu communautaire des quartiers Hochelaga, Maisonneuve et Mercier-Ouest a mis sur pied un réseau de jardins. Pour cette deuxième année de jardinage, les 140 participants ont travaillé sur les balcons, dans les cours arrière et dans des parcelles, avec l'aide d'experts jardiniers. Beaucoup d'apprentissages réussis pour des familles défavorisées, mais aussi pour des personnes seules et des aînés.

Toutes les phases du jardinage ont été acquises, depuis l'ensemencement jusqu'au compostage et aux conserves, grâce à l'entraide qui s'est développée chez les nouveaux jardiniers et à l'enthousiasme qu'ont démontré une douzaine d'organismes. Ce projet novateur qui s'avère un franc succès déborde sur toutes les saisons, l'hiver et le printemps servant à des ateliers et des conférences et à la préparation de la saison de culture.



Photo : Jean Bruneau

Des participants attentifs écoutent l'intervention de Jean-Paul Faniel en plénière.

Et après ?

Un constat général émerge des échanges du Colloque : les inégalités sociales de l'alimentation concrétisent avec force le problème général des inégalités sociales. Leur réduction doit donc être un objectif prioritaire pour tous ceux et celles qui veulent travailler à l'édification d'une société où chacun pourra trouver sa place.

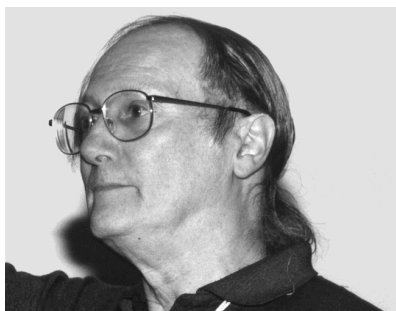


Photo : Jean Bruneau

Guy Paiement, président de la Table de concertation sur la faim et le développement social, appelé à faire un bilan du colloque, notait la quasi-absence d'un joueur majeur : l'industrie agro-alimentaire. On sait que les différences de culture entre le monde économique et les organismes à vocation sociale brouillent souvent la communication. Qu'à cela ne

tienne, il faut redoubler d'efforts pour créer des liens et déboucher sur des projets concrets. L'exemple de la Commission municipale de la ville de Hartford lui apparaît aussi inspirant comme façon d'unifier les efforts pour orienter et améliorer le fonctionnement du système alimentaire.

Richard Lessard, avec sa perspective de directeur de la santé publique, rappelait pour sa part que les problèmes d'alimentation sont les plus aigus dans les quartiers qui vivent aussi à et depuis longtemps à une multitude d'autres problèmes sociaux et de santé. Les ressources et les efforts que la société déploie semblent ne mener à rien : ils ont beau être importants, ils sont trop éparpillés pour être efficaces. Il y a là urgence à changer notre manière de faire les choses. Il conclut par un appel à la concertation entre les acteurs issus de tous les secteurs : cet effort collectif doit viser d'abord le développement plutôt que l'assistance. C'est seulement de cette façon, propose-t-il, que nous pourrons nous donner une chance de transformer la réalité.

Le Colloque sur vidéo

Les conférences et les plénières du Colloque ont été captées sur vidéo et l'ensemble comprend 4 cassettes. Sur réservation, ces cassettes peuvent être visionnées au Centre de documentation de la Direction de la santé publique, au 1301 Sherbrooke, Est, tél. : 528-2400, poste 3268. On peut également se les procurer au coût de \$60 l'ensemble, payable à l'avance à l'ordre de la Direction de la santé publique de Montréal-Centre en communiquant avec Sossée Zerdelian, tél. : 528-2400, poste 3646

Du nouveau sur Internet

Le site internet de la Direction de la santé publique vient d'inaugurer une section sur la sécurité alimentaire. On y retrouvera entre autres les dossiers « Des gestes plus grands que la panse ». Au fur et à mesure de son développement, le site rendra accessible les travaux du groupe des Partenaires pour la sécurité alimentaire ainsi que des liens vers d'autres sites pertinents. Consultez : www.santepub-mtl.qc.ca

Des gestes plus grands que la panse

Une publication des Partenaires pour le développement de la sécurité alimentaire : Aliment'Action Saint-Michel, Bouffe-Action de Rosemont, Centraide, Comité de sécurité alimentaire de Lasalle, Club des consommateurs de Pointe-Saint-Charles, Conseil régional de développement de l'île de Montréal, Groupe-Ressources du Plateau Mont-Royal, Direction de la santé publique de Montréal-Centre, Table de concertation sur la faim et développement social et Ville de Montréal.

Coordination : Lise Bertrand

Direction de la santé publique
1301 Sherbrooke, Est, Montréal, H2L 1M3
Téléphone : (514) 528-2400, poste 3469
Courriel : lbertran@santepub-mtl.qc.ca

Responsables de la publication :

Jean-Paul Faniel, Lotfi Khiari, Raquel Rivera et François Thérien.

Rédaction :

Solange Lapierre

Infographie : Manon Girard

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2000.

Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

ISBN 2-89494-193-5