



## Du soutien alimentaire à l'empow erment : Où en est l'école montréalaise ?

Depuis 1991, plus de 70 écoles à Montréal bénéficient d'une mesure alimentaire, communément appelée le plan Pagé. Ce programme avait été instauré à la suite d'une visite du ministre de l'Éducation, Michel Pagé, dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve où celui-ci avait été sensibilisé de façon très convaincante à la pauvreté et à la faim qui affectaient une grande partie des écoliers montréalais. Il devait contribuer à offrir un repas aux élèves dans les quartiers défavorisés et comporter un volet éducatif.

La pauvreté n'était pas alors un phénomène nouveau à Montréal, mais elle avait connu une acuité particulière au début des années 90 qui motiva l'action du ministère. Même si l'économie montréalaise s'est améliorée, la pauvreté demeure importante. Où en sommes-nous aujourd'hui dans nos actions pour lutter contre la faim des écoliers? Quels progrès avons-nous réalisés? Quels défis restent à relever? Tels sont les principales questions auxquelles s'intéresse le présent dossier thématique *Des gestes plus grands que la panse*.

### Vers l'égalité des chances: préoccupation centrale du Conseil scolaire

**C**onseiller cadre pour le dossier « Éducation en milieux défavorisés » et le dossier « Éducation interculturelle », Marcel St-Jacques a été au cœur du dossier de la Mesure alimentaire au Conseil scolaire de l'île de Montréal (CSIM)<sup>1</sup>.

M. St-Jacques rappelle que c'est le Conseil scolaire, qui, en 1991, a coordonné l'implantation de la Mesure alimentaire du ministre Pagé dans les commissions scolaires de l'île de Montréal, à l'intention des enfants des écoles primaires et secondaires ciblées. Il s'agissait alors de petits déjeuners et de repas chauds le midi. Depuis 1994-1995, le ministère de l'Éducation envoie directement les budgets de la Mesure alimentaire aux commissions scolaires.

#### L'indice de défav orisation, une photo de f amilles

La Mesure alimentaire vise essentiellement les élèves qui fréquentent les écoles répondant aux indices de défavorisation du Conseil scolaire de l'île de Montréal. « Le territoire montréalais, explique Marcel St-Jacques, est divisé en 407 zones où vivent des familles qui ont des enfants âgés de 0 à 17 ans. À chaque recensement, depuis 30 ans, le Conseil scolaire prend une « photo des familles » faisant ressortir les couleurs contrastées de la richesse et de la pauvreté sur l'île. Pour chacune des zones, le Conseil scolaire continuera de calculer un indice de défavorisation des familles à partir des données de Statistique Canada. Les indices se situent entre 0 et 100, dit M. St-Jacques.

<sup>1</sup> Le CÎSM est devenu récemment le Comité de gestion de la taxe scolaire de l'île de Montréal (CGTSIM) et il conserve ses principales responsabilités.

Trois catégories d'écoles sont alors établies: les écoles situées dans le 0-20% pour la pauvreté « absolue »; les écoles du 20-30% pour la pauvreté « relative »; et les écoles du 30-100% pour la pauvreté « d'enclave ». Ce sont les écoles cataloguées dans le 0-20%, qui sont ciblées par la Mesure alimentaire du MEQ. Pour établir l'indice de défavorisation, le Comité de gestion de la taxe scolaire utilise les données suivantes :

- Les revenus des familles
- La monoparentalité des mères
- Le niveau de scolarité de la mère
- Le chômage du père

## Fourrir une alimentation de qualité

L'application de la mesure alimentaire tient compte de la qualité de ce qui est servi aux enfants. À la Commission scolaire de Montréal, par exemple, Marie-Claude Morin approuve les menus présentés tout au long de l'année, par les organismes communautaires partenaires dans le cadre du plan Pagé. Dans les cas où les repas sont préparés par des cafétérias de la CSDM, l'équipe de diététistes tient compte, dans l'élaboration des menus, des mœurs et des goûts culturels prévalant dans les écoles des différents quartiers.

Les menus sont équilibrés et conformes au Guide alimentaire canadien, dit Marie-Claude Morin. De plus, la

De façon générale, ce sont les cinq commissions scolaires qui administrent, outre les repas du midi de la Mesure alimentaire, divers programmes de soutien alimentaire pour répondre aux besoins des élèves. Pour les fins du présent dossier thématique, nous nous attarderons surtout à la Commission scolaire de Montréal, puisque c'est elle qui compte le plus grand nombre d'enfants de milieux socio-économiquement faibles au Québec, visés notamment par la Mesure alimentaire.

« En 2002-2003, dit Marie-Claude Morin, diététiste à la CSDM, un

Commission scolaire de Montréal applique sa propre Politique alimentaire, adoptée il y a plusieurs années en vertu de laquelle chaque repas comprend un aliment des quatre groupes alimentaires alors que d'autres aliments, tels que les friandises, le chocolat, les boissons gazeuses, les fritures et tutti quanti sont complètement proscrits.

La Commission scolaire de Montréal est la seule au Québec à financer l'application de sa Politique alimentaire à même son budget de fonctionnement. « Ce financement rend accessible à un plus grand nombre d'élèves un repas sain et équilibré, dit Joëlle Laforest, coordonnatrice du Secteur des services alimentaires. Par ailleurs, la Commission

budget de 4 718 325 \$ du MEQ, géré par la Commission scolaire de Montréal, a permis aux élèves de 49 écoles primaires et de 11 écoles secondaires de bénéficier d'un repas équilibré à l'heure du dîner. Une contribution symbolique de 0,50 \$ versée quotidiennement par les parents, permet le maintien de la responsabilité de ceux-ci à l'égard de leur enfant » explique-t-elle. Trente des 49 écoles primaires ciblées, sont desservies par différents organismes communautaires, ce qui permettrait selon la CSDM, d'assurer une prise en charge de la problématique par le milieu.

scolaire de Montréal reçoit du Conseil scolaire de l'île de Montréal un budget annuel de 1,2 millions pour la distribution de collations aux élèves du primaire des milieux défavorisés dans la catégorie des 0-30%.

Dans le cadre de l'action gouvernementale de lutte contre la pauvreté, la Commission scolaire de Montréal a reçu une subvention de 2,5 millions pour une période de trois ans. « Avec cet argent, explique Joëlle Laforest, on a baissé, dans les cafétérias des écoles secondaires, les prix du mets principal, du lait, des légumes crus, du yogourt, de la salade verte et des fruits. Ces baisses de prix favorisent la consommation d'aliments sains. »

## Les organismes communautaires, intervenants de premier ordre

Pour l'application du Programme de la mesure alimentaire sur l'île de Montréal, 11 organismes communautaires rejoignent 5213 enfants au primaire; 4834 d'entre eux fréquentent les écoles de la Commission scolaire de Montréal. Certains organismes communautaires se spécialisent

dans la production ou la distribution des repas, tandis que d'autres s'occupent de l'encadrement des enfants le midi. D'autres encore offrent deux ou trois de ces services. Les organismes communautaires ont entre autres responsabilités d'assurer la sécurité des enfants, de leur éviter des expériences d'exclusion

et d'échec et de faire de l'éducation alimentaire, notamment par l'offre de nouveaux aliments.

### Escale au Parc Extension Youth Organization

« Au plan de la mesure alimentaire, dit Madame Ann Moses, directrice des

services alimentaires au Parc Extension Youth Organization, je gère une équipe d'environ 23 personnes. Avec l'argent que je reçois de la Commission scolaire de Montréal, poursuit Madame Moses, soit 483 000 \$ cette année, je paie les salaires, les frais de livraison, les achats d'équipements et la nourriture. Notre organisme rejoint 1100 élèves. Nous cuisinons, livrons et faisons le service dans les écoles. Nous desservons environ 50% des écoliers de 4 à 12 ans du quartier Parc extension. La Commission scolaire de Montréal paie 2,75 \$ chaque repas chaud du midi par élève. Pour les repas de bœuf, nous servons la viande halal (l'équivalent dans les pays sud asiatiques, de la viande cachère chez la communauté juive). Il faut ajouter à cela, le 50 cents payé par le parent de chaque élève, pour l'encadrement que l'école fournit en engageant entre autres des ex-employés de notre organisme ».

### Escale au Projet 80

Le Projet 80 est un organisme communautaire qui existe depuis 32 ans dans le quartier centre sud. « En ce qui a trait à la mesure alimentaire, dit Sophie Aubin, directrice des programmes, nous desservons l'école Garneau et l'école Marguerite Bourgeois : quelque 380 élèves de la pré-maternelle à la 6<sup>e</sup> année qui ont de 4 ans à 12 ans. À l'école Marguerite Bourgeois, il y a environ 45 nationalités; ce qui veut dire plusieurs

religions et cultures alimentaires différentes dont nous devons tenir compte parce que certains ne mangent pas de porc, d'autres sont végétariens, etc., explique Mme Aubin « Pour les repas du midi, on fait affaire avec un traiteur qui est une entreprise d'insertion, les Buffets Insère-jeunes, dit Daniel Paquin, responsable du programme de la mesure alimentaire Le menu sur quatre semaines est approuvé par la Commission scolaire. Les Buffets Insère-jeunes préparent les repas, et font la livraison dans les lieux de service. Par exemple, à l'école Marguerite Bourgeois, ils livreront le tout dans le gymnase, puisque c'est là que les 250 élèves de 4 à 12 ans, mangent, en deux services distincts. Le premier a lieu à 11h30 et l'autre vers midi, cinq jours semaine, toute l'année scolaire . « Oui, il y a le problème du bruit et de l'écho dans le gymnase, dit Sophie Aubin, mais ce sont les journées de pluie et de grand froid qui sont les plus difficiles, parce que les jeunes ne sortent pas du gymnase ».

Au total, une quinzaine d'employés à temps plein travaillent au Projet 80. Certains servent les repas, d'autres assurent l'encadrement pendant que les jeunes mangent. L'animateur derrière le réchaud, fait le service, tandis que d'autres intervenants assurent la discipline. « C'est pas facile la discipline, explique Sophie Aubin : c'est un vrai tourbillon l'heure du dîner, Il faut gérer 250 enfants dans un gymnase bruyant.

## M'iam, les collations

« Déjà dans les années 70, bien avant la distribution des collations dans les écoles, raconte Marcel St-Jacques, certains enseignants apportaient à manger à leurs élèves. Ils voyaient bien que les élèves écoutaient et se concentraient bien mieux, le ventre plein que le ventre vide ».

« Dès 1983-1984, le Conseil scolaire a instauré les collations parce qu'il trouvait impérieux de donner à manger aux élèves qui en avaient besoin. La collation, qui consiste en un fruit, un yogourt ou encore une biscotte avec un morceau de fromage revient à 25 ou 30 cents.

« À l'heure actuelle, l'argent du Comité de gestion de la taxe scolaire sert aux collations d'enfants d'écoles primaires classifiées de 0 à 30% selon l'indice de défavorisation. Sur l'île de Montréal, seuls les élèves des écoles primaires publiques reçoivent des collations. Ainsi, 98 des 347 écoles primaires publiques de l'île servent des collations à quelque 38 262 élèves, soit à 30% de tous les élèves du primaire. C'est à même une partie (environ 10%) des intérêts de placements de l'argent des taxes scolaires perçues par le Conseil scolaire chaque année, que ce dernier finance les collations, depuis 20 ans. En 2002-2003, le Comité de gestion de la taxe scolaire de l'île de Montréal, a consacré 1 792 000 \$ aux collations distribuées aux cinq commissions scolaires. Depuis 1983, le Conseil scolaire a alloué près de 20 millions de dollars au programme des collations : une somme à première vue importante, mais qui ne permet pas d'offrir les collations à toute la population scolaire.

Source : Les cuisines des parents



Un atelier avec des écoliers de Pointe Saint-Charles

## En marge du Plan P agé

**L**e Plan Pagé n'est évidemment pas le seul programme à vouloir s'attaquer à la faim des écoliers. Un des plus connus actuellement, le *Club des Petits déjeuners du Québec* a été fondé en 1994 par un homme d'affaires, M. Daniel Germain. Ce dernier dit vouloir intervenir auprès des enfants pauvres pour donner une chance égale de réussite à tous les enfants. Le Club vient d'entreprendre son implantation sur l'île de Montréal : en 2002-2003, le Club aura desservi 12 écoles à Montréal, pour un total de 1200 enfants, et quelque 180 000 petits déjeuners.

Le Club des petits déjeuners reçoit le soutien financier de très grandes corporations privées parmi lesquelles Via Rail Canada, Wal-Mart, Scotia McLeod, Multi-Prêts Hypothèques, Natrel, Omer Deserres, Yves Veggie Cuisine, Journal de Montréal, Lise Watier, Bombardier Canadair, Banque de Montréal, Banque Nationale, Danone, Ford, etc. Depuis juin 2001, il est aussi financé par une subvention du Ministère de l'emploi et de la solidarité sociale, soit 3,8 millions pour une période de trois ans. Cette subvention gouvernementale devrait permettre d'étendre les services du Club des

petits déjeuners à 100 nouvelles écoles de par le Québec.

Le Club des petits déjeuners cible les écoles ayant un indice de défavorisation élevée, tel que défini par le MEQ, soit de 8 à 10. Précisons ici que le ministère de l'Éducation du Québec a sa propre carte de défavorisation en vertu de laquelle toutes les écoles sont classées selon les revenus familiaux. Ainsi, les indices varient de 1 à 10, 10 étant le niveau le plus défavorisé. D'après Madame Francyne Charrette, directrice de la qualité des services au Club des petits déjeuners, « 500 écoles sont classifiées défavorisées au Québec. Comme pour le plan Pagé, tous les enfants de ces écoles sont éligibles au programme, ce qui évite la marginalisation de certains enfants au sein de la même école ».

*Share the Warmth* offre des repas chauds aux écoles moyennement défavorisées, cinq jours semaine, dit Richard Tobin, coordonnateur. Au total, quelque 4500 élèves de 26 écoles francophones et anglophones de quatre commissions scolaires de l'île de Montréal, sont desservies par *Share the Warmth*. L'organisme est subventionné par la communauté avec des

dons en argent : d'une valeur de 450 000 \$ cette année. De plus, les fabricants et les distributeurs quant à eux, ont donné l'équivalent de 900 000 \$ en nourriture.

D'autres initiatives, sans doute de moindre envergure et moins médiatisées que le Club ou *Share the Warmth*, existent ici et là. Mentionnons *Nourrir un enfant*, le *Réchaud-bus des retraités de la Société de transport de Montréal*, les repas offerts dans une école primaire le lundi par le SNAC d'*Ahuntsic*, *SÉSAME* à Mercier-Est qui offre des déjeuners les deuxième et quatrième semaines du mois, *Action secours vie d'espoir* (Pointe-aux-Trembles) qui offre des déjeuners les lundis, mercredis et vendredis.

Dans la plupart des cas, il s'agit d'initiatives certes bien intentionnées, mais relativement isolées, parcellaires et ponctuelles, sans garantie de continuité. Toutes ces mesures mobilisent beaucoup de monde, beaucoup d'énergie, mais on peut se demander si leur impact réel sur le bien-être et le développement des enfants n'est pas sérieusement limité par l'absence de continuité ou par l'allure palliative de tous ces efforts.

## Éducation alimentaire : Une shorba<sup>2</sup> de réflexion

**E**n alimentation comme dans tout le reste, *l'empowerment* passe par l'éducation. Si la Mesure alimentaire n'a pas donné lieu de façon systématique à la transmission de compétences, il reste que plusieurs projets éducatifs centrés sur l'alimentation (éducation à l'alimentation ou éducation *par* l'alimentation) ont vu le jour grâce au travail des équipes de diététistes des Commissions scolaires

ou encore, par le biais des dynamismes locaux, le plus souvent à travers des partenariats ouverts entre une école particulière et des organismes de la communauté environnante.

L'institution scolaire ne peut évidemment programmer à partir d'en haut l'émergence de projets novateurs en alimentation. Par nature, ces projets jaillissent d'un enracinement dans le

milieu et carburent à l'enthousiasme et à l'imagination de ceux et celles qui les portent. Les grands décideurs peuvent cependant contribuer beaucoup à leur développement et à leur diffusion en leur procurant un ensemble de conditions facilitantes, ne serait-ce, par exemple, qu'en permettant une certaine flexibilité dans l'utilisation communautaire des infrastructures scolaires ou en donnant accès à du matériel pédagogique.

<sup>2</sup> Shorba : mot arabe signifiant soupe

Bien que tout le monde n'en est probablement pas convaincu, on peut penser que l'alimentation n'est pas nécessairement une nuisance dans l'environnement scolaire: si rien n'est dans l'intellect qui ne soit d'abord passé par les sens, l'éducation ne saurait faire l'économie du monde sensible dont les aliments constituent à l'évidence une composante de premier plan. La place de l'alimentation à l'école peut donc largement déborder le simple transfert d'informations sur la saine alimentation pour devenir l'apprentissage de savoir-faire qui sont tout de même d'une importance littéralement vitale et favoriser le développement du goût. L'alimentation est aussi une formidable clé pour accéder sur un mode concret à une multitude d'autres savoirs.

Mais quelle place les décideurs scolaires, du MEQ aux directions d'école et aux syndicats d'enseignants, en passant par les Commissions scolaires, sont-ils prêts à accorder à l'alimentation dans une vision globale de l'éducation? Il n'y a sans doute pas de réponse claire et simple à cette question. D'un côté, on a retiré du curriculum standard les cours d'économie familiale. De plus, on a dans un passé récent ouvert la porte de l'administration des cafétérias scolaires à des concessionnaires privés, comme s'il s'agissait là, simplement, d'un service auxiliaire, étranger à la mission éducative. Par ailleurs, on développe une politique alimentaire et des équipes de diététistes conçoivent du matériel et des interventions pédagogiques, entre autres lors des campagnes du mois de la nutrition.

Les expériences que nous rapportons dans ce numéro montrent que les limitations budgétaires ne sont pas toujours un frein au développement de projets novateurs. Ces réalisations témoignent d'un potentiel immense qui ne demande qu'à être développé encore davantage pour le plus grand bénéfice des enfants et de leurs familles.

## Le rêve d'un commissaire : un projet intégrateur en alimentation

« Il y a bel et bien un problème au niveau de l'alimentation dans les familles, dit Monsieur Robert Cadotte, président de la Commission pédagogique à la Commission scolaire de Montréal. C'est vrai que le ministère de l'Éducation prévoit un petit pourcentage de sa subvention pour la Mesure alimentaire pour le volet éducation. Mais, pour la mesure alimentaire, nous accusons un déficit annuel qui s'élève cette année à plus d'un million de dollars. Ça fait trois ans, du reste, qu'on est déficitaire. Alors, on est obligé de faire des choix déchirants, comme fournir des services aux élèves en difficulté ou nourrir les enfants. Ce genre de décision est d'autant plus douloureux que le nombre d'enfants qui ont besoin des repas de la Mesure alimentaire augmente, année après année ».

« De plus, poursuit M. Cadotte, les jeunes parents ne savent plus faire la popote. Ils ont perdu l'habitude de cuisiner ou n'ont plus le temps de le faire. Notre société encourage l'achat de nourriture préparée d'avance et souvent très peu nourrissante, qui contient souvent beaucoup de gras et d'ingrédients nocifs pour la santé.

C'est pour des raisons comme celle-là, que nous avons décidé de subventionner entre autres, le projet de la Cuisine des parents (devenu le Garder manger pour tous) dans Pointe St-Charles. Ce

projet expérimental vise à qualifier les enfants à l'art culinaire et à la saine alimentation. Les cuisines collectives d'aujourd'hui cherchent à redonner aux familles une autonomie par rapport à l'alimentation ».

« Ce que je déplore dans ce dossier d'éducation et de mesure alimentaire, dit M. Cadotte, comme dans tant d'autres, c'est qu'on passe notre temps à éteindre des feux plutôt qu'à faire de la prévention. C'est dans cette optique que s'inscrit le projet de la Cuisine des parents ».

« Je rêve du jour où une école primaire mettra sur pied un projet intégrateur sur l'alimentation. Cette école disposerait d'une classe pour faire la cuisine. Dans le cours de français, on pourrait apprendre à corriger ses fautes en allant étudier les menus de certains restaurants. Le cours de géographie pourrait passer par l'étude des cuisines régionales. Les élèves mettraient ensuite en pratique leurs connaissances dans une vraie classe-laboratoire. Mais tout cela exige une approche d'éducation alimentaire intégrée, où le français, l'anglais, les maths, l'éducation physique, sont intégrés aux activités d'éducation alimentaire. Et une approche comme ça, prend du temps, de la coordination et de la souplesse dans les programmes. Et j'allais oublier, ça prend de... l'argent, ne serait-ce que pour équiper un local avec un évier, un poêle, des casseroles, etc. »

## Dessine-moi un jar din

**S**aviez-vous qu'un rapport du ministère de l'Agriculture de 1916 (voilà près d'un siècle!!!), relate la présence de jardins scolaires dans plus de 750 écoles? Les jeunes y apprenaient à cultiver des légumes et des fleurs, et à « greffer » des arbres fruitiers. Dans un reportage publié la même année par l'École sociale populaire de Montréal, l'agronome Jean-Charles Magnan explique (...) le jardin scolaire : « Il s'agit d'un coin de terre en culture où les écoliers apprennent à aimer et à comprendre l'agriculture et l'horticulture. (...) »

Depuis 1916, que de projets de jardinage ont fait siffler de joie les écoliers. Aujourd'hui, d'innombrables initiatives éducatives, petites ou grandes, certaines connues, d'autres moins, fleurissent à qui mieux mieux, ici et ailleurs. Nous vous en présentons quelques-unes, aux couleurs locales et régionales.

« Il y a quelques jours, les élèves de l'école Élan sur le Plateau Mont-Royal entreprenaient la 4<sup>e</sup> saison du jardin,



Source : Éco-quartier Laurier

Jardin de l'école Élan

en préparant les semis de fines herbes, de fleurs et de plantes légumières en classe, dit Madame Huguette Trudel, parent, et membre du Comité organisateur de la « petite cour ». Les élèves apprennent à coups d'essais et d'erreurs. Par exemple, l'an dernier, ils ont planté les tomates trop à l'ombre. Cette année, ils rectifieront le tir en les cultivant plus au soleil. Durant la saison estivale, un groupe de 20 élèves et

de parents entretiennent à tour de rôle le jardin. « Cette année, le projet coûtera environ 200 \$. Ce n'était pas le cas la première année, dit Madame Trudel : l'aménagement de départ frôlait le 4000 \$! »

Depuis trois ans, l'école secondaire Évangéline, dans Bordeaux-Cartierville, qui répond à des critères environnementaux Brundtland<sup>3</sup> a aussi son jardin potager. Les élèves embellissent aussi la cour, dit Lina Sarras, enseignante et coordonnatrice du projet. L'école projette d'organiser un potager biologique avec des plantes indigènes, ainsi qu'un vaste compost avec les restants de la cafétéria », dit Madame Sarras.

« Dans le cadre du projet des jardins Champs de Ville, plusieurs activités ont lieu avec les enfants, dit Mona Gravel, coordonnatrice à Éco-quartier Laurier. A l'école secondaire Jeanne Mance (Plateau Mont-Royal), par exemple, les élèves ont pu suivre des ateliers horticoles à même les espaces asphaltés, transformés en jardins biologiques ».



Source : Comité logement Plateau Mont-Royal

Les jardins Mentana



« L'école Alternative de St-Lambert s'implique dans la communauté depuis 20 ans, dit Marc Walker, enseignant à l'école Alternative. Nous cultivons un jardin communautaire depuis deux ans, avec la Fondation Jeunesse. Nous voulions aussi, grâce au jardin, créer des liens avec la communauté, notamment avec les personnes âgées. On a malheureusement pas eu le succès escompté, dit Marc Walker. « On était prêt à payer pour aller chercher les personnes âgées en taxi, mais elles ne venaient pas. On va réessayer cette année, d'autant plus que depuis le mois d'octobre, une demi-douzaine de personnes âgées viennent dans les écoles, aider les étudiants avec leurs devoirs, etc. »

« Les Jardins-jeunes pour les 8 à 15 ans existent depuis quelque 65 ans, dit

Mireille Dubuc, horticultrice au Jardin botanique. Même si le programme est ouvert à tous les jeunes montréalais, nous accueillons surtout les jeunes des quartiers avoisinant le Jardin botanique. En avril, dit Madame Dubuc, les jeunes viennent un samedi dans les serres du Jardin botanique pour préparer les semis de légumes. En mai et juin, dès que la température le permet, ils consacrent quelques heures de certaines fins de semaine aux semis, à la plantation et à l'entretien de leur jardinet. Tout l'été, du 25 juin au 22 août, ils jardinent deux demi-journées par semaine, en compagnie de leurs amis et d'animateurs. Après le 22 août, deux périodes de récolte sont prévues. Puis, vers la mi-septembre, ils retournent une dernière fois à leur jardinet pour la dernière grande récolte intitulée «La course aux légumes». Enfin, les jeunes

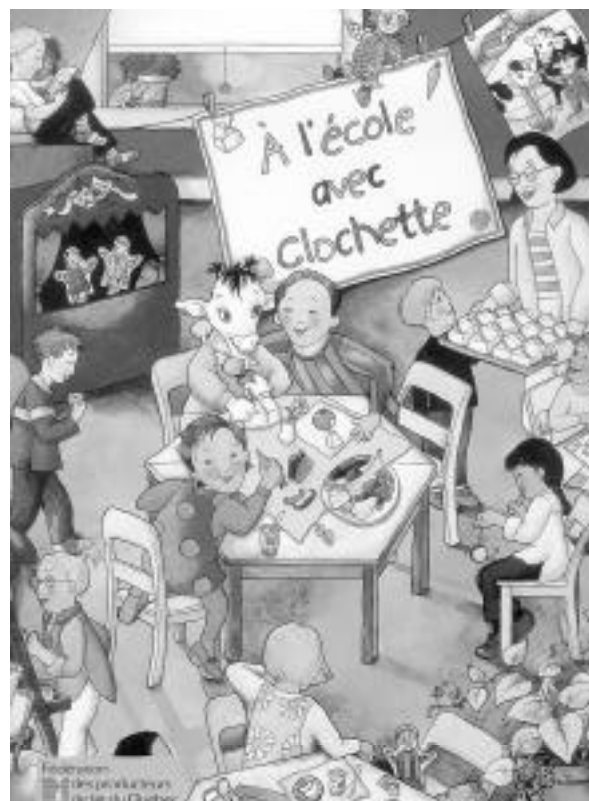
reçoivent un diplôme de jardinier lors d'une soirée de clôture. Tout cela pour une somme symbolique de 15 \$, dit Mireille Dubuc. Chaque jeune est responsable de son jardinet. Nous avons 200 jardinets de 4,2 m par 1,8 m. »

Le Camp de jour du Jardin botanique offre aussi le programme les Pouces-verts. Les enfants de 9 à 14 ans découvrent le monde extraordinaire des plantes en faisant toutes sortes d'expériences et d'activités. Ils pollinisent les plants de tomates à la manière d'une abeille, dégustent des fleurs délicieuses, font pousser des plantes jumelles avec leurs amis. Ils rencontrent aussi les botanistes et chercheurs dans leurs laboratoires, ainsi que les responsables des collections de plantes et de semences, en plus de faire pousser des légumes avec une horticultrice.

<sup>3</sup> Les écoles vertes Brundtland, du nom de l'ancienne première ministre de Norvège qui présida la Commission mondiale des Nations-Unies sur l'environnement, sont une initiative de la CSQ (ex-Centrale de l'enseignement du Québec) qui voulait sensibiliser les jeunes aux grands enjeux environnementaux. Les institutions qui acquièrent le statut d'école verte Brundtland s'engagent à promouvoir les 6 « R » : réduire, recycler, réutiliser, revoir les échelles de valeur, restructurer les systèmes économiques et redistribuer les ressources

## De l'éducation alimentaire conçue dans les commissions scolaires

Les diététistes des commissions scolaires rendent disponibles aux enseignants du matériel pédagogique en alimentation qu'elles produisent elles-mêmes ou qu'elles obtiennent d'autres sources. Ainsi, Johanne Groleau, diététiste à la Commission scolaire Marguerite-Bourgeoys, diffuse auprès des enseignants d'une soixantaine d'écoles primaires le matériel produit par la Fédération des producteurs de lait qui permet de conjuguer des apprentissages en alimentation avec des apprentissages académiques dans les matières du programme. Le matériel est mis à jour régulièrement pour chaque cycle du primaire, par des enseignants, des diététistes et des conseillers pédagogiques et techniques. Il n'est malheureusement pas possible de savoir précisément quelle ampleur revêtent ces interventions en classe, mais la demande constante pour ce matériel de la part des enseignants témoigne certainement de leur intérêt et suggère un haut degré d'utilisation. Johanne Groleau a également ajouté deux autres types d'activités éducatives dans sa commission scolaire. L'une consiste en ateliers de cuisine auprès des élèves de 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> années, en privilégiant d'abord les écoles 0-30 de l'indice de défavorisation. La seconde est conçue pour les professeurs d'éducation physique leur permettant d'allier la nutrition à l'activité physique.



# Réinventer l'éducation alimentaire

**A** Parc-Extension, l'organisme Ressource action en alimentation, très préoccupé par les limites et les effets pervers du don d'aliment se prépare à offrir, avec la collaboration du CLSC, des ateliers touchant la gestion du budget alimentaire hebdomadaire et le choix de substituts alimentaires qui sont meilleur marché. En effet, compte tenu que la majorité des parents de ce quartier sont d'origine sud asiatique (Inde, Pakistan, etc.), l'objectif du projet est de leur faire connaître les légumes d'ici ainsi que les saisons où ceux-ci se vendent le moins cher. Dans ces ateliers, il sera aussi question du traitement des allergies, notamment aux produits laitiers.

« La Cuisine des parents a fusionné avec le Garde manger pour tous depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2002, dit Jacques Dupont, directeur du service alimentaire du Garde manger pour tous. La majorité de nos activités se fait principalement au niveau de l'éducation. Nous desservons surtout les écoles de Pointe St-Charles, la Petite Bourgogne, Verdun, et Côte-des-Neiges. Cela dit, la majorité de nos activités se fait principalement au niveau de l'éducation. Une bonne partie de notre budget vient de la Mesure alimentaire du ministère de l'Éducation, via les commissions scolaires, en l'occurrence, la CSDM et Marguerite-Bourgeois. Essentiellement, ce budget provient des factures budgétées pour les repas servis dans les commissions. Je fais un très gros travail de sollicitation pour trouver les fonds pour organiser toutes sortes d'activités éducatives, tels que le Mois de la nutrition, dit M. Dupont. J'ai la chance de connaître les bonnes personnes parce que je travaille dans le réseau alimentaire depuis 20 ans. Je sollicite entre

autres les distributeurs de produits alimentaires de compagnies privées, tels que Kraft, Brunelle, la Fédération de l'UPA, de la volaille, du porc et des œufs, etc. Ces derniers nous offrent gracieusement des produits ou des commandites, des brochures sur des thèmes précis, des livres de recettes, des objets de promotion tels que des sacs à dos et des aliments non périssables, qu'on fait tirer au sort parmi les enfants ».

« Chez nous, le Garde manger pour tous organise des activités de cuisine avec toutes les classes, dit Sylvain Auger, directeur de l'école Saint-Zotique. Leurs éducateurs enseignent des recettes simples et les parents viennent donner un coup de main aux enfants. Ah, vous devriez voir les enfants de la maternelle, faire de la soupe aux légumes ou des brochettes d'agrumes : une image vaut mille mots!, dit Sylvain Auger. À la fin de l'activité, chacun retourne à la maison avec sa petite soupe ou sa portion de dessert. J'ai parfois le délicieux bonheur d'avoir droit, moi aussi, dit Sylvain Auger, à un morceau que vient m'apporter un élève ».

À la Maisonnnette des parents, Fatima Matrane, responsable de la mesure alimentaire, coordonne une petite équipe de 10 personnes. L'organisme dessert l'école primaire St-Jean-de-la-Croix, soit une centaine d'enfants de 4 à 12 ans. « Ce sont, la plupart du temps, des parents ou des grands-parents d'élèves qui fréquentent l'école, qui cuisinent, livrent et font l'encadrement, à tour de rôle. On fait tous les jours de l'éducation à la saine alimentation, dit Mme Matrane. Par exemple, on essaie de présenter aux élèves trois nouveaux repas tous les dix jours : un couscous, un chili, une shorba algérienne, une

soupe à l'orge, etc. Un animateur présente aux élèves l'origine culturelle et les ingrédients du nouveau plat, etc. Le tout est suivi d'une discussion. Je peux vous dire que la première fois qu'un élève Chinois a goûté au couscous, il en a redemandé! », dit Mme Matrane, en souriant.

L'école secondaire Espace Jeunesse est une école régionale située sur le Plateau. Elle accueille des adolescents avec des troubles d'apprentissages et de comportements sur toute l'île de Montréal. Depuis 2001, dit Audely Duarte, le Regroupement des cuisines collectives du grand plateau (RCCGP) y anime des ateliers de cuisine tout au long de l'année scolaire conjointement avec des professeurs. Le RCCGP anime par ailleurs des ateliers éducatifs, dit Mme Duarte, de concert avec une intervenante sociale du CLSC du Plateau Mont-Royal, sur divers thèmes alimentaires. Ces ateliers s'adressent à quelque 24 enfants de 7 à 14 ans de familles très défavorisées, et ont lieu tout de suite après l'école. L'Office municipal d'habitation de Montréal est aussi partenaire du projet. Enfin, le Regroupement des cuisines collectives du grand Plateau offre également, deux fois par mois, des ateliers de cuisine à l'École secondaire St-Louis, située dans le Mile-End. « On pourrait faire mieux encore, dit Audely Duarte, mais le manque d'argent nous en empêche. Notre organisme est subventionné en partie par le gouvernement provincial, et en partie par des fondations privées et religieuses. »

## À plus grande échelle

« L'exposition Manger sans en perdre... la Terre!, c'est apprendre à renouer avec la nature, dit Karla Étienne, coordonnatrice et rédactrice

en chef du Webzine « L'Enjeu ». C'est apprendre à choisir le goût du vrai, de l'authentique, à retrouver le plaisir de manger en compagnie, ainsi qu'à s'ouvrir aux réalités de l'ensemble de l'humanité ». Cette exposition se veut d'abord et avant tout un outil de réflexion visant à sensibiliser tout particulièrement les jeunes des écoles secondaires, aux liens qui existent entre l'activité de se nourrir, la santé humaine et celle des écosystèmes. « L'exposition, poursuit Karla Étienne, permet d'explorer les enjeux environnementaux de la production alimentaire d'ici, les enjeux de santé liés à la transformation des aliments et enfin, les enjeux sociaux et politiques liés à l'importation des aliments produits dans les pays du Sud. Les élèves sont amenés à prendre conscience de l'importance des choix, tant sur le plan personnel que social, en matière de production et de consommation alimentaires. Ils apprendront aussi à connaître les effets que ces choix ont sur la santé humaine, sur celle des écosystèmes ainsi que sur les communautés.

L'exposition souhaite montrer, dit Mme Étienne, qu'à travers une approche holistique (je fais partie d'un tout), des actions plus éclairées (ce que je choisis), et une ouverture plus grande sur les « autres », il est possible de faire changer les choses. Enfin, conclut Karla Étienne, on y propose plusieurs choix de consommation éclairés afin d'agir trois fois par jour, sur notre santé, celle des populations et celle de notre planète ».

---

**L'exposition Manger sans en perdre... la Terre !, organisée par Environnement JEunesse, se tiendra du 22 mai au 16 novembre 2003 au Biodôme de Montréal.**

---

« Lorsque vous nous accueillez dans votre classe pour un atelier-causerie, dit Madame Sophie Tessier, responsable des communications du Groupe uni des éducateurs-naturalistes et professionnels en environnement, c'est un peu d'environnement urbain que vous laissez entrer ». L'éducateur-naturaliste arrive les bras chargés d'outils éducatifs

et de belles photographies afin d'étayer ses propos sur la chaîne alimentaire! L'atelier-causerie est offert dans les classes au deuxième cycle (3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> année). Qui mange quoi? D'où vient la banane et la pinte de lait? Voici quelques-unes des questions qui ne resteront pas sans réponse car l'éducateur-naturaliste recourt à son expérience, à plusieurs exemples du vécu de l'élève et à des photographies et des spécimens naturalisés pour faire comprendre certaines notions complexes.

Dans la même perspective, le jeu « Toute une histoire » conçu par le Club des 4H du Québec, vise à faire comprendre, via des images et une course à relais, les étapes de consommation et de production des aliments, aux enfants. Jusqu'ici, dit Andrée Gignac, directrice, 3605 enfants dans 65 services de garde de par le Québec ont joué à « Toute une histoire ». Du semis au compost, en passant par l'entretien du jardin, la cueillette, le transport, la consommation et le recyclage, les enfants apprennent tout en s'amusant! », dit Madame Gignac.

## Une trousse pédagogique pour mobiliser le milieu

**D**ans la conjoncture actuelle, malgré certaines embellies au niveau de l'emploi, le problème de la « faim » est toujours présent dans le Grand Plateau, selon Pierre Leduc, organisateur communautaire d'Action solidarité du grand Plateau. Et puis, si les enfants mangent mal ou pas assez, c'est bien sûr parce qu'ils sont pauvres mais aussi parce que les gens ont moins de temps, ou savent de moins en moins cuisiner, sans compter qu'ils se laissent beaucoup influencer par la publicité dans leurs choix alimentaires. On a parfois l'impression dans les organismes de soutien alimentaire, de

tourner en rond et que tout, toujours, est à recommencer, poursuit M. Leduc. La trousse pédagogique intitulée *Un monde sans faim : en marche vers la sécurité alimentaire*, lancée le 7 avril dernier par Action solidarité du Grand Plateau, se veut une démarche de plus pour répondre aux besoins. Elle présente un ensemble d'actions globales et intégrées en sécurité alimentaire, dit Pierre Leduc. Proposée aux enseignants et aux intervenants, cette trousse de sensibilisation s'adresse aux élèves du 2<sup>e</sup> cycle du secondaire dans une perspective d'éducation à la citoyenneté. À noter que ladite trousse peut aussi

être utilisée par les groupes communautaires dans leur démarche d'éducation populaire.

C'est un concept unique et inédit, dit avec enthousiasme, Pierre Leduc, dans la mesure où cet outil vise non seulement à mobiliser le milieu, mais également à donner de l'information pratique et éducative, des moyens et des outils de s'impliquer dans la collectivité et de faire des choix de consommation éclairés. À titre d'exemple, la trousse aborde la façon d'organiser des activités éducatives, de tisser des liens sociaux, d'établir des partenariats, etc. La trousse vise à sensibiliser les élèves

et les plus vieux au problème de l'insécurité alimentaire, à ses causes et ses enjeux, ainsi qu'à des pistes de solution. Qui plus est, la trousse propose des jeux et des démarches qui inciteront entre autres les élèves à identifier les projets de sécurité alimentaire dans le quartier et les ressources du milieu, les amèneront à rédiger une déclaration de leur classe, voire de l'école, sur la sécurité alimentaire, etc. La trousse pédagogique est le fruit d'une étroite collaboration entre des organismes communautaires membres du comité de sécurité alimentaire

d'Action solidarité Grand Plateau, de la Commission scolaire de Montréal, du CLSC Plateau Mont-Royal. Le projet a été rendu possible grâce au soutien financier de Centraide du grand Montréal, des partenaires du Cardinal Léger contre la violence et la faim et des Partenaires pour la sécurité alimentaire de la région de Montréal. Pour le moment, cette trousse sera diffusée sur le grand Plateau, mais pourquoi pas, un jour, partout à Montréal. On espère qu'elle inspirera d'autres organismes oeuvrant dans le vaste champ de la pauvreté, conclut Pierre Leduc.



## L'expérience américaine : une affaire de 8 milliards

Il apparaîtra intéressant de comprendre les mesures alimentaires scolaires dont le Québec dispose par comparaison avec l'expérience de nos voisins du Sud. Depuis plusieurs décennies, en effet, les États-Unis ont mis en place en milieu scolaire des programmes alimentaires de grande envergure : le programme du petit déjeuner à l'école fut créé en 1966 comme projet-pilote et devint permanent en 1975. Le School Lunch Program quant à lui remonte beaucoup plus loin : il acquit le statut de programme permanent en 1946! Ces programmes furent développés par le législateur fédéral sous l'impulsion des secteurs de la santé et de l'agriculture.

L'administration de ces programmes est partagée entre le fédéral (ministère de l'Agriculture) et les États (où elle relève des autorités éducatives). Les écoles publiques ou privées sans but lucratif peuvent participer au programme et recevoir des subsides pour chaque repas servi. Les repas, qu'il s'agisse du petit déjeuner ou du lunch, doivent cependant respecter les recommandations du Dietary guidelines for Americans pour pouvoir être subven-

tionnés. Les écoles participantes doivent offrir le repas gratuitement aux élèves dont les familles ont un revenu inférieur à 130% du seuil de pauvreté et à prix réduit pour ceux dont le revenu familial se situe entre 130 et 150% du seuil de pauvreté. Des subsides plus élevés sont disponibles pour les districts scolaires ayant des besoins plus importants par exemple lorsque le pourcentage d'enfants pauvres est très élevé.

La contribution du ministère de l'Agriculture ne se limite pas à la distribution de soutien financier aux écoles : des aliments peuvent aussi être offerts aux écoles à partir des surplus de production agricole. Le ministère de la Défense (!!) est aussi mis à contribution : des fruits et légumes frais achetés par l'armée sont acheminés aux écoles par le truchement du ministère de l'Agriculture. En 2001, la valeur marchande de cette aide en nature s'établissait à 862 millions. L'État fait alors d'une pierre deux coups : en achetant une partie des surplus, on contribue au soutien des prix pour les denrées agricoles et on procure aux écoliers des aliments sains. Les programmes de distribution d'aliments en

milieu scolaire servent donc, de façon non négligeable, une fonction d'aide à l'industrie agro-alimentaire. De plus, cette aide aux producteurs n'est pas sans contribuer au capital politique que cherchent à accumuler les administrations en place.

Les écoles peuvent aussi recevoir de l'aide technique pour la préparation de repas ou pour l'administration de programmes éducatifs en matière de nutrition. De plus, le ministère de l'Agriculture fait la promotion de liens directs entre les écoles et les petites fermes pour un approvisionnement local en produits frais.

En 2002, 8,2 millions d'écoliers quotidiennement bénéficiaient du programme de petit déjeuner, dont 6,8 millions gratuitement ou à prix réduit. Pour ce qui est du lunch, on parle (données pour 2001) de 25,4 millions d'écoliers participants chaque jour. Le coût annuel des petits déjeuners approuvé par le Congrès était de 1,57 milliards en 2002, soit environ 190 \$ par enfant par année. Le coût du programme de lunch en 2001 était de 6,4 milliards, soit un peu plus de 250 \$ par élève par année.

Les programmes de lunch et de petit déjeuner constituent une machine bien huilée qui n'a cessé de croître au cours des années. Ainsi, en 1969, 15,1 % des écoliers participants bénéficiaient de lunch gratuit ou à prix réduit; en 2002, cette proportion s'établissait à 57,6 %. L'offre crée la demande, les programmes alimentaires scolaires aux États-Unis semblent faire face à des besoins croissants et insatiables. Il faut par ailleurs souligner que toutes les écoles ne participent pas aux programmes du petit déjeuner ou du lunch, et ce pour des raisons idéologiques ou pratiques. Ainsi, certaines directions d'école croient que de nourrir les enfants n'est pas une responsabilité qui leur revient : c'est la tâche des parents, et tant pis s'ils s'en acquittent mal (même si cela, à l'évidence, entraîne des conséquences négatives pour la performance scolaire). Dans d'autres cas, la non-participation

s'explique par des raisons d'aménagement physique : des écoles, construites à l'époque où les enfants, croyait-on, pouvaient ou devaient dîner à la maison, ne seraient tout simplement pas conçues pour accueillir un service alimentaire. Actuellement quelque 98 000 écoles américaines (sur un total d'environ 120 000, publiques et privées) participent au programme de lunch et 75 000 au programme de petit déjeuner.

Plusieurs évaluations se sont penchées sur l'un et l'autre de ces programmes et ont démontré leur contribution indéniable à la qualité nutritionnelle de l'alimentation des enfants participants, ce qui influence évidemment le rendement scolaire. Cependant, le programme en tant que tel se contente d'offrir un service alimentaire subventionné à qui le désire, sous réserve, bien sûr, d'un test de revenu. Les programmes éducatifs mis à la disposition des écoles par le

ministère de l'Agriculture des États-Unis sont une autre initiative qui vise à améliorer le niveau de connaissances et de compétences des enfants mais sans faire partie intégrante du programme de lunch ou de déjeuner.

L'offre d'un repas gratuit ou à prix très bas améliore sans doute l'ordinaire des enfants qui en bénéficient. Mais cela ne change en rien les conditions fondamentales qui sous-tendent le besoin d'assistance. Les seuls programmes de distribution alimentaire, déconnectés d'une intervention éducative, et surtout dépourvus de liens efficaces avec une stratégie de lutte à la pauvreté, n'arrivent qu'à soulager des symptômes. Comme le suggèrent les chiffres cités plus haut sur la croissance du programme, l'absence d'une vision de développement social peut générer beaucoup d'activité, mais finalement bien peu de résultats durables.

## Assistance ou développement : l'éternel dilemme

La Mesure alimentaire et toutes les initiatives de même nature, qu'elles soient privées ou publiques, mettent en œuvre des ressources importantes et mobilisent de considérables énergies. Cependant, force est de constater que le volet éducatif qui devait à l'origine accompagner la mesure est resté pratiquement lettre morte. Certes les acteurs de la Mesure font œuvre utile, du moins à un premier niveau, en nourrissant des milliers d'enfants, mais est-ce qu'on porte suffisamment attention aux possibles effets pervers de gestes qui sont pourtant, à un premier niveau, fort bien intentionnés. Car si le don d'aliment, que ce soit par le plan Pagé ou par d'autres initiatives, règle une partie du problème, mais sans s'attaquer à ce qui en constitue la racine, il porte peut-être même en lui les germes de sa chronicisation. Le risque de la dépendance et de la déresponsabilisation qu'on attribue souvent aux mesures

d'assistance non accompagnées de stratégies de développement n'est certes pas une fiction : des programmes bien intentionnés et répondant dans le court terme à des besoins criants peuvent parfois se transformer en piège (la fameuse « trappe de pauvreté»). La contribution symbolique qui est exigée des parents vise précisément à contrer cet effet pervers, mais, peut-on se demander, avec quelle efficacité réelle.

Le budget alloué à la mesure alimentaire est tout entier happé par la réponse à la demande et ne laisse aujourd'hui, ni ne laisse entrevoir pour demain, aucune marge de manœuvre pour le financement de mesures d'un autre type qui seraient axées sur l'empowerment plutôt que sur l'accommodement. Faut-il s'en étonner? L'offre en ce domaine ne crée-t-elle pas sa propre demande : si le service de repas gratuits ou bon marché est disponible, pourqu'on quiconque renoncerait à s'en prévaloir, quand à peu près tout le monde a le

sentiment que le temps et l'argent sont rares. Une fois qu'on s'est engagé sur cette voie, on peut difficilement imaginer que la demande puisse un jour faire marche arrière, d'autant plus que la qualité de la nourriture est bonne et qu'il n'y a pas d'inconvénient à en profiter.

Il manquerait donc d'argent pour mettre en place des activités d'éducation parce que les besoins alimentaires sont immenses et que l'éducation, ça ne nourrit pas son homme. À moins de prendre la décision au point de départ de protéger un certain pourcentage du budget de la Mesure alimentaire aux fins de déployer des activités de développement pour les enfants et les parents, il y a fort à parier que la pression de la demande présente ne laissera rien pour investir pour l'avenir.

Ne se condamne-t-on pas alors à un éternel recommencement, sans jamais travailler sur les conditions qui sont à la source du problème.

## En conclusion

En 1989 une célèbre résolution était adoptée à la Chambre des Communes engageant le gouvernement canadien dans l'élimination de la pauvreté des enfants avant l'an 2000.

Étonnamment, depuis ces années '80, on n'a cessé de faire état de la pauvreté grandissante et, avec celle-ci, de la faim des enfants. Et c'est largement sur ce dernier point que des mesures se sont mises en place. Faut-il ici s'en étonner, c'est d'abord par des programmes de repas ou collations qui l'on a vu une réponse. Cependant, les études qui ont

recensé les programmes d'alimentation en milieu scolaire à l'échelle canadienne montrent que nulle part ceux-ci sont régis par un cadre législatif, sauf au Québec. Ils représentent plutôt un mouvement social fondé sur la croyance des Canadiens que les enfants pauvres iraient à l'école le ventre vide. Pourtant d'autres études démontrent que dans les familles monoparentales, les mères compromettent leur état nutritionnel afin d'assurer d'abord les besoins alimentaires de leurs enfants.

Les objectifs rattachés aux initiatives des programmes ne sont centrés que sur l'importance de nourrir les enfants, délaissant la lutte à la pauvreté des familles.

C'est aussi dans cette perspective que les mesures alimentaires sont appliquées au Québec. On veut assurer que les écoliers de familles pauvre reçoivent

une alimentation adéquate pour leur développement. Lorsqu'on évalue les bienfaits du petit déjeuner ou d'un lunch équilibré, il est indéniable que la valeur alimentaire ajoutée à la capacité d'apprentissage de l'écolier, en influençant des éléments importants tels une meilleure attention, ou la diminution de la fatigue et de l'absentéisme. Ceci est vrai pour tous les enfants, pas seulement pour les enfants de familles à faible revenu. On peut alors se demander si les services alimentaires

ne devraient pas être offerts partout comme les programmes du déjeuner et du lunch instaurés aux États-Unis depuis de nom-

breuses années. Plusieurs affirment que de tels programmes entraînent simplement la déresponsabilisation des parents. S'il s'agit là d'un autre débat de société, il n'en est pas moins important quant aux objectifs des programmes alimentaires scolaires. Doivent-ils exister en premier lieu pour nourrir les enfants pauvres ou comme service à tous les écoliers ? Quoi qu'il en soit, il apparaît essentiel que ces programmes confèrent des connaissances et des compétences dans les choix alimentaires, favorisent une prise de conscience face aux capacités des personnes, et s'accordent avec d'autres programmes axés sur la lutte à la pauvreté.

Le tour d'horizon que ce dossier effectue soulève l'importance d'ajouter une vision aux actions en cours et, bien sûr, un engagement de tous les responsables du développement des enfants.

---

**Les objectifs rattachés aux initiatives des programmes ne sont centrés que sur l'importance de nourrir les enfants, délaissant la lutte à la pauvreté des familles.**

---

## Erratum

### Qui Nourrit Montréal ? décembre 2002

Dans le dossier 8 des « Gestes plus grands que la panse » à la page 7, dans l'article sur la production québécoise, dernier paragraphe « Les végétaux », il aurait fallu lire :

« Au Québec, l'industrie des fruits et légumes représente 172 millions annuellement » et non pas 3 millions.

Merci à Louise Tardy, directrice générale de la Fédération des producteurs maraîchers du Québec de nous avoir signalé cette erreur.

### 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, Université de Montréal 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  
Site internet : www.santepub-mtl.qc.ca

**Édition :** Deborah Bonney

**Rédaction :** Marie-Paule Beyrouti, François Thérien et Lise Bertrand

**Infographie :** Julie Milette

Dépôt légal : 2<sup>e</sup> trimestre 2003  
Bibliothèque nationale du Québec  
Bibliothèque nationale du Canada  
ISBN 2-89494-374-1  
Numéro de convention : 40005583