

Capitalisme et crise climatique

TOUT PEUT CHANGER

Réalisé avec la participation financière de la Caisse d'économie solidaire Desjardins, qui contribue à bâtir un Québec plus juste dans la perspective d'un développement durable (www.caissesolidaire.coop)

UN FILM TIRÉ DU LIVRE DE
NAOMI KLEIN

Présenté par Ciné-Campus
LE 7 AVRIL 2016 À 19 H 30

858, rue Laviolette, Trois-Rivières
ADMISSION GRATUITE POUR LES MEMBRES, 6 \$ NON-MEMBRES



EN COLLABORATION AVEC



MENSUEL GRATUIT 15 000 EXEMPLAIRES
AVRIL 2016 VOLUME 32 NUMÉRO 4
WWW.GAZETTEMAURICIE.COM

la gazette

DE LA MAURICIE

Média indépendant, sans but lucratif, au service du bien commun

DOSSIER SPÉCIAL

Bien se nourrir... Droit ou privilège ?

PAGES 12 À 18

PHOTO: MOISSON MCO

OPINION
PAS QUESTION
DE MANGER
SES BAS



PAGE 2

SOCIÉTÉ
LA NOURRITURE
COMME OUTIL
DE SOCIALISATION



PAGE 3

Pas question de manger ses bas

Avec l'austérité qui n'en finit plus, bien manger est à la portée de moins en moins de monde. Derniers en liste, les bénéficiaires du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) du Bas-Saint-Laurent sont sur le point de voir le couperet libéral s'abattre dans leur assiette. La haute direction songe en effet à revoir les menus afin d'en exclure les aliments coûteux comme le poisson et les fruits de mer. Dans la foulée, coincés avec la nécessité de faire des compressions toujours plus imposantes, combien de CISSS emboîteront le pas ? Combien de Centres de la petite enfance devront renoncer à servir des repas aux enfants ? Combien d'écoles pourront encore offrir une collation aux élèves les plus défavorisés ?

RÉAL BOISVERT

Et que penser du scandale alimentaire qui accable les personnes qui vivent sous le seuil de faible revenu et celles qui reçoivent une aide financière de derniers recours ? Petit calcul édifiant. Il en coûte 180 \$ par semaine à une famille comprenant deux adultes et deux enfants pour combler ses besoins nutritionnels de base. Ce montant représente 42 % du revenu d'une famille à faible revenu et 75 % de celui d'une famille qui reçoit des prestations d'aide sociale. Dans ce dernier cas, il va de soi qu'il est impossible

de consacrer autant d'argent pour remplir le panier de provisions. Cela pour la simple raison que le paiement du loyer (minimum 600 \$ par mois) passe avant celui des sacs d'épicerie. Dans les faits donc, une famille inscrite à l'aide sociale n'a en poche que le tiers de ce qu'il faut pour se nourrir convenablement.

Oui le tiers. Et dans ce tiers, on est bien loin de ce que recommande le Guide alimentaire canadien, tant il faut se résigner bien souvent à choisir des ali-

ments procurant une satiété immédiate. Une telle alimentation riche en gras et en sucre favorise l'obésité. Mais surtout, le stress continu de courir après la nourriture et celui, tellement plus cruel, de ne pas pouvoir correctement aux besoins alimentaires de ses enfants, finit à la longue par miner la santé. Pas surprenant au final que les personnes les moins bien nanties de notre société aient une espérance de vie de neuf ans inférieure à celle des personnes les plus favorisées.

Dans les faits donc, une famille inscrite à l'aide sociale n'a en poche que le tiers de ce qu'il faut pour se nourrir convenablement.

Dans les circonstances, on ne dira jamais trop la nécessité de pouvoir compter sur tous les comptoirs alimentaires de la région. On ne soulignera jamais assez

l'importance de Moisson Mauricie. On n'aura de cesse d'encourager toutes les initiatives menées en matière de cuisines collectives, de jardins communautaires ou de jardins de balcon. Mais là n'est pas la question.

La question est que nous vivons dans une société d'abondance. Les montants qui filent en évasion fiscale, ceux qui sont soustraits au fisc par les manipulations imaginatives des grandes firmes comptables, sans oublier, pour être honnête, les sommes englouties en gaspillage alimentaire (1 600 \$ par famille, par année aux poubelles), oui, tout ça suffirait amplement pour nourrir tout le monde. La sécurité alimentaire au fait, c'est un point d'honneur pour toute société digne de ce nom. On ne peut pas faire de compromis là-dessus. Le temps est venu de faire en sorte que les plus riches ainsi que les avarés et les cupides payent leur dû afin que personne ici ne soit réduit à manger ses bas pour vivre...



La nourriture comme outil de socialisation

C'est l'effervescence autour du nouveau repas « tout en couleurs » à saveur algérienne qui se prépare dans le secteur Adélar-Dugré en cette froide journée de février. La responsable du jour, une résidente du quartier, immigrée d'Algérie il y a 5 ans, est chargée de faire découvrir aux participantes la façon de concocter un couscous dans la manière traditionnelle de son pays d'origine. Les convives sont des résidentes du secteur de toutes origines. Elles sont nées au Québec, au Burundi, au Rwanda, en République démocratique du Congo, en France, en Colombie, etc., et viennent apprendre à se connaître, à échanger sur leur culture, créer des liens autour d'un repas.

VALÉRIE DELAGE

L'idée a germé à partir des défis posés par la vague de réfugiés qui a commencé à s'installer dans ce secteur HLM il y a une dizaine d'années. Plusieurs familles migrantes se sont retrouvées imposées dans un milieu qui n'avait pas été préparé à les recevoir. Les problèmes n'ont pas tardé à surgir : insultes, méfaits, vandalisme replongeaient ainsi les gens dans la même insécurité qui les avait poussés à fuir leur pays. Des actes racistes d'autant plus mal vécus que ces réfugiés pensaient avoir laissé une bonne fois pour toutes derrière eux les expériences de violence passées. Il fallait agir et vite.

Les organismes partenaires se sont rapidement mobilisés pour trouver

des solutions à l'intégration de ces réfugiés dans un milieu déjà vulnérable. Le constat le plus évident fut que l'intégration obéit au principe des vases communicants. D'un côté, les nouveaux arrivants ont le devoir de prendre connaissance des codes de fonctionnement de leur nouvelle société et de s'y adapter, de l'autre, les résidents déjà en place se doivent de rendre leur milieu accueillant et ouvert à l'arrivée de nouvelles personnes. De là est né le comité d'accueil des nouveaux arrivants, réunissant des résidents et des intervenants des organismes œuvrant dans le quartier, qui organise des activités destinées à faire le pont entre les différences.

L'une des activités répondant le mieux à cet objectif, ce sont les repas « tout en couleurs ». La nourriture, ça rassemble ! Ce n'est pas pour rien que c'est une des activités les plus fréquentées par les adultes du quartier. Elle offre une occasion d'être ensemble sans être obligé d'avoir une conversation très élaborée, ce n'est pas confrontant. On peut tout simplement discuter de la manière de couper les légumes selon les méthodes de chacun, de l'utilisation possible d'un aliment donné ou de la découverte d'un autre jusqu'alors inconnu. On peut aussi se contenter de couper les carottes

On comprend ainsi mieux la culture de l'intérieur, en la vivant, et on démystifie les coutumes étrangères, ce qui permet de bâtir des ponts et de faire tomber des barrières.

dans son coin en écoutant parce qu'on n'est pas à l'aise de s'exprimer ou qu'on ne connaît pas encore bien la langue.



La responsable du jour guide la réalisation du repas, mais tout le monde met la main à la pâte. Puis on échange sur les différences culturelles autour d'une assiette bien garnie. On comprend ainsi mieux la culture de l'intérieur, en la vivant, et on démystifie les coutumes étrangères, ce qui permet de bâtir des ponts et de faire tomber des barrières. Voir deux femmes d'origine africaine se mettre à genoux pour pétrir la pâte à beignets dans un bol afin d'être en meilleure position pour forcer à marqué l'imaginaire de plusieurs, qui en parlent encore après plusieurs années ! Résultat : les gens se croisent dans la rue et rigolent ensemble grâce aux liens tissés autour d'une pratique universelle, celle de manger. Le clivage entre les résidents de longue date et les nouveaux arrivants aux mœurs de prime abord suspectes est brisé, chacun sait désormais comment fonctionne l'autre et l'appelle par son prénom. Un petit noyau d'accueil s'est formé qui s'agrandit chaque fois que les gens rassurés parlent en bien des « nouveaux ». La preuve s'il en est que la nourriture est l'un des plus puissants outils de socialisation.

CHRONIQUE HISTOIRE

LE MARCHÉ PUBLIC DE SHAWINIGAN, 114 ANS AU SERVICE DE LA COMMUNAUTÉ

Construit au tout début du 20^e siècle, le marché public de Shawinigan est l'un des plus vieux au Québec et l'un des rares d'origine. Arrêtons-nous quelques instants sur son histoire et son développement.

JEAN-FRANÇOIS VEILLEUX

Dès 1900, l'agglomération qui se donne le surnom de « cité électrique du Canada » compte déjà « deux églises, des banques, des magasins, un bureau de police, un télégraphe, la lumière électrique, un service d'incendie, un bateau à vapeur, un service de « chars » électriques ».

Cette communauté qu'on appelle Shawinigan Falls, où l'on recense alors environ 1700 habitants, obtient le statut de municipalité de village le 18 avril 1901, puis celui de ville le 26 mars 1902. Aussitôt, est mis en service au rez-de-chaussée d'un édifice du centre-ville dont le deuxième étage était occupé par une salle de spectacles d'une capacité de 500 personnes, ce qui deviendra le « marché de la cinquième rue », situé à l'endroit connu aujourd'hui sous le nom de place du Marché.

Créé au cœur de la période d'industrialisation de Shawinigan, alors la ville la plus prospère au Canada, le marché public marque l'aboutissement d'un projet mené par Beaudry Lemans (1878-1951), maire de Shawinigan

de 1902 à 1908. Alors ouvert six jours par semaine et répondant aux besoins de nombreuses familles qui venaient de partout à cheval pour s'y approvisionner, le marché a joué un rôle majeur dans le développement de la région.

À la suite de l'expansion de la ville, le marché public est détruit dix-neuf ans plus tard afin de faire place à un édifice spécialement construit pour accueillir le poste de police et de pompiers de la ville, près duquel on érige un abri en béton où cultivateurs et marchands offrent une bonne quantité de produits frais jusqu'en 1964.

En 1966, le poste de police disparaît sous le pic des démolisseurs pour laisser place à l'édifice Woolworth et le marché est déplacé dans le quartier Saint-Marc, quartier prospère au cœur d'une communauté en plein essor à l'époque du baby-boom.

En 2011, le marché devient la Coopérative de solidarité du marché public de Shawinigan et prend le virage vers les marchés actuels, plus fins, diversifiés, locaux et près des gens. Appuyant le projet, en 2014, la Ville de Shawinigan



Marché public de Shawinigan vers 1923.

cède le bâtiment où loge le marché à la coopérative pour 200 000 \$. L'an dernier, celle-ci a présenté un plan de développement et d'investissement de plus d'un million de dollars visant à réaménager l'édifice du 2093 de l'avenue Champlain et d'y faire passer de 10 à 35 le nombre de commerçants, pour le porter éventuellement à 50. Le plan prévoit aussi

l'aménagement d'une scène appelée à accueillir des présentations culinaires et artistiques et à devenir un lieu de rassemblement pour les clients du « nouveau » marché public.

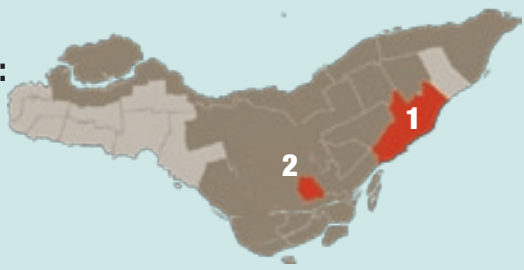
**Sources disponibles sur notre site Internet : www.gazettemauricie.com*

LES CHIFFRES DU MOIS:

ESPÉRANCE DE VIE

1- QUARTIER HOCHELAGA-MAISONNEUVE : 74,2 ANS

2- QUARTIER WESTMOUNT : 84 ANS



Source : Infocentre, INSPQ, CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal

lagazette

de la Mauricie



www.gazettemauricie.com
facebook.com/lagazettedelamauricie
@GazetteMauricie

Présidente: Valérie Delage
Coordonnateur par intérim: Steven Roy Cullen
Conception graphique
et infographie : Martin Rinfret

942, rue Ste-Geneviève, Trois-Rivières QC G9A 3X6 - Courriel : info@gazettemauricie.com
Tél.: 819 841-4135

DISTRIBUTION CERTIFIÉE

La Gazette de la Mauricie est publiée par une corporation sans but lucratif soucieuse de produire une information de qualité faisant la promotion du développement intégral des personnes et de leurs collectivités. La Gazette de la Mauricie n'est reliée à aucun groupe ou parti politique. La Gazette de la Mauricie reconnaît le soutien que lui offre le ministère de la Culture et des Communications du Québec via son programme de soutien aux médias communautaires.



Pour une plus grande équité économique

Alors que la part du revenu national accaparée par les 1 % les plus riches a doublé depuis 30 ans, les inégalités dépassent aujourd’hui le niveau extrême atteint avant la grande crise des années 1930. Ce déséquilibre a de quoi inquiéter de nombreux intervenants qui, jusqu’à tout récemment, ne se préoccupaient pas trop de ce phénomène.*

ALAIN DUMAS

Pour le Fonds monétaire international (FMI), les inégalités nuisent à la croissance et à l’efficacité économique, comme le montre sa récente étude sur le sujet. Et selon l’Organisation internationale du travail (OIT), pour qui les troubles sociaux sont « 10 % plus élevés qu’avant la crise » de 2008, les inégalités extrêmes exacerbent les tensions sociales dans le monde.

L’économiste Thomas Piketty est sans doute celui qui a le mieux cerné les causes des inégalités extrêmes. Partant du constat que les revenus sont distribués à l’envers depuis trente ans, c’est-à-dire des classes moyennes et populaires vers les plus riches, on assiste à une concentration des revenus qui alimente la concentration des richesses accumulées, laquelle alimente la concentration des revenus de placement (de cette richesse), et ainsi de suite.

INCROYABLES COMESTIBLES

Un engouement indéniable

Le 10 mars dernier avait lieu au Marché Notre-Dame un atelier de semis organisé par la branche locale du mouvement mondial Les Incroyables Comestibles. La Gazette de la Mauricie était sur place pour constater de visu l’engouement indéniable suscité par le mouvement depuis le début de ses activités à Trois-Rivières en 2013.

STEVEN ROY CULLEN

Selon les organisateurs, ce sont environ 150 personnes qui ont franchi la porte du Marché Notre-Dame lors de cette activité ayant pour objectif d’initier les futurs jardiniers à l’art de partir ses propres semis. « Les 100 copies du calendrier de semis que nous avions imprimées pour l’activité ce sont envolées ! », se réjouit Joannie Hudon, une des bénévoles engagées dans la branche trifluvienne des Incroyables Comestibles.

Le mouvement des Incroyables Comestibles est né en 2007 d’une initiative citoyenne dans la Ville de Todmorden au Royaume-Uni. Le concept est simple : rassembler les gens autour du jardinage, partager les récoltes avec l’ensemble de la communauté et acquérir un savoir-faire au cours de la démarche. En fait, le mouvement propose une véritable démocratisation de la production de notre nourriture.

« Ce n’est pas comme un jardin communautaire où il faut réserver une parcelle. C’est vraiment complètement ouvert. Tout le monde peut participer et jardi-

Selon Piketty, ce mécanisme pervers de redistribution est tellement puissant qu’il « peut conduire à des trajectoires explosives et des spirales inégalitaires hors de tout contrôle. »

DES SOLUTIONS CONCRÈTES

Devant un tel constat, il apparaît urgent d’agir. Récemment, l’économiste Anthony Atkinson, un pionnier de la recherche sur les inégalités depuis quarante ans, publiait un livre (Inégalités, Seuil, 2016) dans lequel il propose quinze solutions pour concilier équité et efficacité économique.

Sur le plan de la fiscalité. Il propose de rendre l’impôt plus progressif en portant à 65 % le taux d’impôt sur les tranches supérieures de revenus et de prélever un impôt minimum sur les grosses successions. Pour les entreprises, il propose de relever leur taux d’imposition et d’instaurer un impôt minimum. Pour les multinationales, il préconise une taxation de leurs profits en fonction du chiffre d’affaires réalisé dans chaque pays,

comme l’Union européenne est en voie de le faire. Le Centre canadien de politiques alternatives estimait récemment que de telles mesures permettraient au gouvernement fédéral d’augmenter ses revenus de 15 milliards \$ dès l’an prochain.

Sur le plan de la redistribution. Atkinson propose d’augmenter généreusement les allocations familiales et les transferts sociaux aux ménages à faible revenu, ce qui contribuerait à accroître l’efficacité de l’économie, ne serait-ce qu’en améliorant la santé de la population et en diminuant le décrochage et l’échec scolaires, comme le montre une étude du FMI (2014). Il propose également d’assurer un meilleur accès à l’assurance-chômage et d’en relever les prestations, car dit-il l’assurance-chômage est fondée sur la perte involontaire d’emploi. Pour les retraités qui ne cessent de s’appauvrir en raison des faibles taux d’intérêt, Atkinson propose que l’État garantisse un rendement de leur épargne qui se rapproche du taux de rendement sur le capital.

Sur le plan des revenus et de l’emploi. Puisque le plein emploi réel n’est plus possible avec les changements technologiques et les emplois précaires (temporaires et à temps partiel), Atkinson propose que l’État garantisse à ceux qui le souhaitent un emploi public d’utilité sociale à un salaire minimum décent. Il propose un « revenu de participation » (lié à une activité socialement utile et non rémunérée) en complément à la protection sociale. Enfin, il propose d’augmenter le salaire minimum à un niveau couvrant les besoins de base actuels, ce qui permettrait d’améliorer la productivité des entreprises et de diminuer les coûts de recrutement liés aux départs incessants d’une main-d’œuvre mal payée et non motivée.

Selon Atkinson, ces mesures permettraient de rétablir l’équité socio-économique sans nuire à l’efficacité économique.

**Sources disponibles sur notre site Internet : www.gazetteauricie.com*



CRÉDITS : ÉDITIONS DU SEUIL



PHOTO : DOMINIC BÉRIÈRE

Des jardiniers reçoivent des conseils pour bien réussir leurs semis.

ner, tout le monde peut venir récolter les fruits et légumes », précise Joannie. Puis, les jardins peuvent s’implanter partout, car Les Incroyables Comestibles souhaitent investir tous les espaces cultivables en milieu urbain. Après tout, « le gazon ça ne sert à rien ».

Grâce aux Incroyables Comestibles, les citoyens se réapproprient leur milieu. Ils découvrent le plaisir et les bénéfices

du jardinage et s’intéressent davantage à la provenance de leur nourriture. « Le mouvement des Incroyables Comestibles est une belle solution de rechange à la société de consommation », indique Joannie.

En effet, en visant l’autosuffisance alimentaire, le modèle des Incroyables Comestibles réduit notre dépendance envers la production ex-

térieure. L’expérience de Todmorden démontre d’ailleurs qu’un des effets indirects du mouvement est l’augmentation des ventes chez les producteurs locaux.

Pour en savoir plus sur le mouvement Les Incroyables Comestibles, rendez-vous sur la page Facebook de sa branche trifluvienne : www.facebook.com/incroyablescomestiblestroisrivieres/



PRÉDIRE LES RÉSULTATS AVEC UNE BOULE DE CRISTAL, ON PEUT Y CROIRE. MAIS C’EST TOUJOURS LE HASARD QUI DÉCIDE.



lejeudoitresterunjeu.com

Tout peut changer

Naomi Klein, journaliste canadienne, reporter au Rolling Stone et chroniqueuse affiliée notamment au New York Times et au Guardian, est l'auteure de No Logo – La tyrannie des marques (2001), Journal d'une combattante – Nouvelles du front de la mondialisation (2003) et La stratégie du choc – La montée d'un capitalisme de désastre (2008). Elle signe ici le premier ouvrage dans lequel elle traite de l'impact de l'économie sur l'environnement. Pour l'essentiel, Klein y explique pourquoi elle estime que la crise climatique ne peut se régler dans une économie néolibérale de libre marché.

LYNNE CHAMPOUX-WILLIAMS

Après avoir exposé dans l'avant-propos le cheminement qui l'a menée à rédiger ce livre, l'auteure entre sans autre cérémonie dans le vif du sujet. Dans la première partie, elle décrit les motivations des climatoseptiques, ceux qui ne croient pas que l'humain est responsable du réchauffement climatique et que ce dernier menace son avenir et illustre l'échec des négociations climatiques onusiennes des trente dernières années. Klein enchaîne ensuite avec sa spécialité, le commerce et son interaction avec le climat, se plaît à imaginer un passé où Obama aurait respecté ses promesses environnementales et nous rappelle que « l'extractivisme », soit l'exploitation industrielle des ressources naturelles non renouvelables, trouve sa racine au XVIIe siècle dans l'apparition

de la machine à vapeur fonctionnant au charbon et sa promesse de permettre à l'humain de s'affranchir des contraintes de la nature pour mieux la dominer. Klein conclut par une attaque en règle contre l'austérité, qui non seulement s'oppose à l'engagement des dépenses urgentes qu'exigent les événements météorologiques extrêmes et le développement des énergies renouvelables, mais pousse des retraités grecs et italiens au suicide.

Dans la deuxième partie, où elle fait le tour des solutions stériles proposées jusqu'à maintenant, l'auteure oppose les organisations non gouvernementales (ONG) telles que le World Wildlife Fund et le Sierra Club, qui entretiennent des liens avec les entreprises

comme Shell, Wal-Mart, Monsanto et Toyota, aux ONG indépendantes tels les Amis de la Terre, Greenpeace et 350.org. Klein dénonce ensuite les promesses environnementales non tenues du PDG milliardaire de Virgin et les investissements pour trouver une solution facile de Bill Gates, pour conclure en décrivant une rencontre de géoingénieurs qui, à l'instar des savants du film La Matrice, proposent de diminuer le rayonnement solaire en reproduisant artificiellement l'action naturelle des volcans, ce qui entraînerait des sécheresses ailleurs dans le monde.

La troisième partie de l'ouvrage est consacrée aux solutions à la crise actuelle, comme la « Blocadie » (résistance anti-extraction), le désinvestissement du secteur des combustibles fossiles, l'interdiction de l'extraction, les poursuites judiciaires en vertu du droit autochtone et le mouvement des villes en transition.

Ce livre est issu d'un excellent journalisme d'enquête. Il s'adresse à un lectorat très éduqué et féru d'actualité. Sa lecture requiert donc que l'on s'y attarde.

En conclusion, je vous invite à voir le film inspiré du livre qui sera diffusé le 7 avril à 19h30 au Ciné-Campus.

* Tout peut changer : capitalisme et changements climatiques, Naomi Klein, Montréal, Luxe Éditeur, 2015, 596 pages.



Capitalisme et crise climatique

TOUT PEUT CHANGER



UN FILM TIRÉ DU LIVRE DE
NAOMI KLEIN

Présenté par Ciné-Campus

LE 7 AVRIL 2016 À 19 H 30

858, rue Laviolette, Trois-Rivières

ADMISSION GRATUITE POUR LES MEMBRES, 6 \$ NON-MEMBRES

EN COLLABORATION AVEC



Réalisé avec la participation financière de la Caisse d'économie solidaire Desjardins, qui contribue à bâtir un Québec plus juste dans la perspective d'un développement durable (www.caissesolidaire.coop)

SOUTENIR LA GAZETTE DE LA MAURICIE!

Journal communautaire autonome, La Gazette de la Mauricie est le résultat du travail d'une équipe de collaborateurs et collaboratrices bénévoles qui s'efforcent de vous apporter une information différente axée sur la promotion du bien commun.

Vous pouvez participer aux efforts de l'équipe

☐ En devenant membre du journal : 5 \$ / année

☐ En vous abonnant au journal édition papier : 30 \$ / année

☐ En contribuant au financement du journal

Montant : ☐ 10 \$ ☐ 20 \$ ☐ 30 \$ ☐ 50 \$ ☐ 100 \$ ☐ autre ____ \$

L'information a un prix! Aidez-nous à mieux vous informer... Merci.

Nom : _____

Adresse : _____

Courriel: _____

Tél.: _____

Paiement à l'ordre de : La Gazette de la Mauricie, 942, Sainte-Geneviève, Trois-Rivières QC G9A 3X6



RECTIFICATIF

LE SANATORIUM DE LAC-ÉDOUARD

Une erreur s'est glissée dans l'article mois de janvier intitulé « Le sanatorium de Lac-Édouard ».

Le sanatorium a hébergé des personnes atteintes de déficience intellectuelle et adultes avec trisomie dès 1965-66. À l'époque, les quelques personnes qui demeuraient encore au Lac Édouard après un séjour au sanatorium pour la tuberculose habitaient les maisons autour du sanatorium. Ces personnes n'étaient plus contagieuses. Merci à Judith Horman pour la correction !

LES CHIFFRES DU MOIS DE MARS

La Gazette de la Mauricie a omis d'inscrire la source de la donnée. La voici : Centre de prévention contre les dérives sectaires liées à l'islam (Lille, France). Également cité dans Harper's Magazine, février 2016.

« SIGNATURE »

La Gazette de la Mauricie a omis d'inscrire le nom de l'auteure de l'article intitulé « En quête de sens » dans son édition de mars. Il s'agit de Lynne Champoux-Williams.

Souverains dans notre assiette ?

Certains croyaient la table de la souveraineté alimentaire bien mise, à l'heure où la planète produit assez d'aliments pour nourrir ses sept milliards d'habitants. Pourtant, à l'échelle mondiale, plusieurs ingrédients manquent encore pour faire de ce concept un plat réussi. Car force est d'admettre qu'en matière de souveraineté alimentaire, l'assiette de la majorité des pays est encore vide. Et le ventre creux des 795 millions de personnes qui ont souffert de sous-alimentation chronique entre 2014 et 2016 crie toujours famine.

OLIVIER GAMELIN
COMITÉ DE SOLIDARITÉ/TROIS-RIVIÈRES

Lancé sur la place publique en 1996 par le collectif citoyen Via Campesina, le concept de souveraineté alimentaire est, somme toute, bien simple. Résumée à sa plus courte expression, la souveraineté alimentaire appelle les pays à développer des mécanismes de production adaptés à leur réalité afin de subvenir aux besoins alimentaires de leur population. À cette ligne générale se greffent la valorisation de la culture locale, l'harmonisation de l'agriculture et de la nature, ainsi que la reconnaissance du caractère sacré des aliments. Exit, donc, l'industrie agroalimentaire à grande échelle et ses conséquences désastreuses sur le plan environnemental, sanitaire et social. Exit le périple de 2700 kilomètres qu'entreprennent en moyenne les aliments avant d'aboutir dans notre garde-manger. Exit l'accaparement des terres qui enlève le blé aux uns pour fournir du pain aux autres.

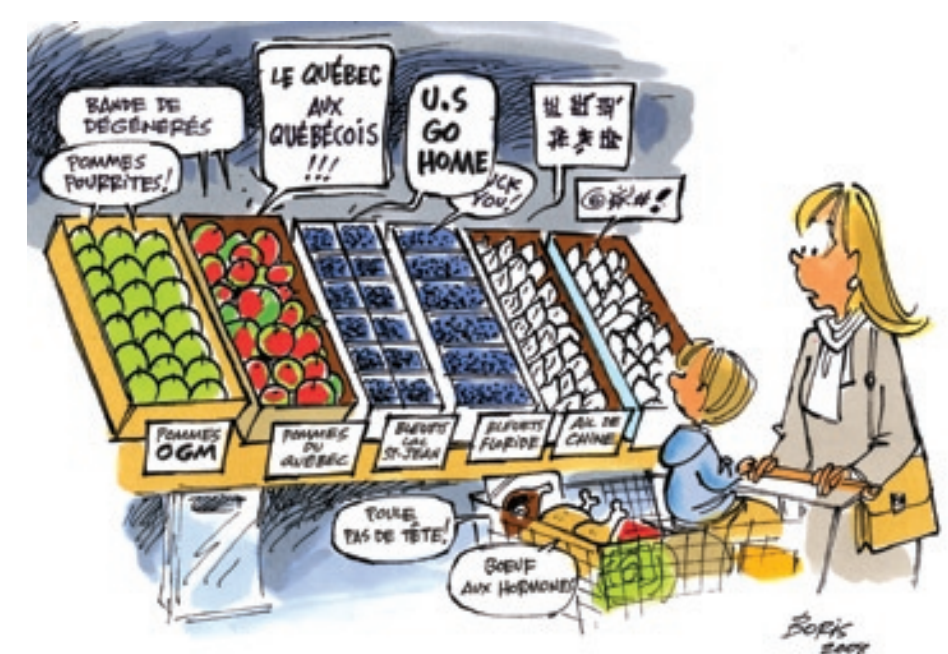
Aucun pays ne peut se targuer d'être souverain, du moins alimentaires parlant. À l'ère de la mondialisation des marchés, les pays vivent davantage en situation d'interdépendance qu'en état de souveraineté.

TERRES À VENDRE

Par exemple, le continent africain, dont 30% de la population ne mange pas à

satiété, dépend des autres pour se nourrir, et ce même si le nombre d'hectares de terres arables dont il dispose suffirait amplement à remplir la panse de ses populations. Un hic parmi d'autres pour les Africains : le géant chinois. Hébergeant près de 20% de la population mondiale, mais disposant d'à peine 8% des terres agricoles, la Chine se tourne de plus en plus vers l'Afrique lorsque vient le temps d'agrandir son jardin. Et cela au grand dam des Africains qui voient partir les céréales de leurs récoltes vers l'Asie. Sur la ligne de départ de cette course à l'accaparement des terres, la Chine, certes, mais elle n'est pas la plus gourmande. Plutôt les Émirats arabes unis et l'Inde, alors que les Occidentaux s'intéressent à l'or vert du continent noir pour pallier à leur demande croissante d'hydrocarbures à base végétale.

Seulement depuis l'an 2000, on estime que 5% des terres agricoles africaines sont passées dans des portefeuilles étrangers, plus de 55 millions d'hectares depuis 2010. Idem en Amérique latine. En Uruguay, ce sont près de 30% des terres agricoles qui appartiennent désormais à des intérêts extraterritoriaux, voire à des multinationales qui se soucient bien peu de la dent creuse des populations locales. Le Québec n'est pas en reste. Selon l'Union des producteurs agricoles, des dizaines de milliers d'hectares de terres grasses sont désormais la propriété de



Le Québec est-il souverain dans son assiette ? Une bonne part de nos aliments est produite ailleurs sur la planète et voyage en moyenne 2700 kilomètres avant d'atterrir sur les rayons de nos épiceries.

sociétés d'investissement qui se préoccupent davantage de leur souveraineté financière que de la souveraineté alimentaire des Québécois.

LA RECETTE GAGNANTE

Pour être souverain dans son assiette, le Canada devra changer drastiquement son menu quotidien. Car si les Canadiens produisent du blé à pouvoir en revendre, ils ne cultivent aucune des clémentines dont ils raffolent. En fait, en matière de souveraineté alimentaire, le Canada dépend des autres pays pour une bonne part de sa facture d'épicerie. Notons, entre autres : le café, les oignons, la bière, certains poissons, les noix, les tomates, les pommes, le raisin, le vin, le lait, le sucre, le maïs, etc. Autant de produits que nous consommons davantage que nous produisons.

Pour éviter d'alimenter de nouvelles révoltes de la faim, à l'instar de celles découlant de la sécheresse de 2008, il importe de revoir nos modes de culture industrielle, nos habitudes alimentaires, et de mettre un holà à l'agrobusiness. Surtout, il faut impérativement réduire le gaspillage alimentaire, alors que le tiers de nos jardins se retrouve directement dans les poubelles. Qu'on se le dise : les stocks alimentaires planétaires actuels suffiraient à peine, en cas de changements climatiques extrêmes, à nourrir les terriens pour seulement...deux mois !

POUR AGIR ET EN SAVOIR PLUS

COMITÉ DE SOLIDARITÉ/TROIS-RIVIÈRES
819 373-2598

WWW.CS3R.ORG - WWW.IN-TERRE-ACTIF.COM

GÉOGRAPHIE 101

Le bidonville de Calais

POPULATION	Entre 4000 et 6000 personnes
SUPERFICIE	4 kilomètres carrés
POINTS D'EAU	4
DOUCHES	60 (6 heures d'attente en moyenne)
PRISES ÉLECTRIQUES	300
PRINCIPAUX PAYS D'ORIGINE	Syrie, Afghanistan, Soudan et Irak
REPAS PAR JOUR	1
POURCENTAGE DE FEMMES	10 %
NOMBRE DE CAMPS ALENTOUR	8
OBJECTIF DES MIGRANTS	Traverser vers la Grande-Bretagne
HABITATION	125 conteneurs et des centaines de tentes
PRIX MOYEN DU VOYAGE	6000 \$ depuis le pays d'origine
PAS-DE-CALAIS	2 ^e région la plus densément peuplée de France
TAUX DE CHÔMAGE	13 % (le plus élevé en France)
SERVICES DANS LE CAMP	École, théâtre, église, mosquée, magasins, barbier, café

Depuis le début des années 2000, les migrants illégaux, réfugiés et autres sans-papiers s'entassent dans la commune française de Calais, située au nord de l'Hexagone. Quinze ans plus tard, le camp boueux de la Lande – référence au camp de la Lande à Monts où, durant la Seconde Guerre Mondiale, des centaines de juifs furent emprisonnés avant d'être déportés vers Auschwitz – accueillait entre 4000 et 6000 personnes, dont certaines nées dans les abris de fortune recouverts de bâche bleue qui poussent en bordure de l'autoroute. En février dernier, les forces de l'ordre ont donné l'assaut, amorçant le « nettoyage » de ce que plusieurs surnommaient « la jungle de Calais ». Petit coup d'œil « géographique » sur le plus grand bidonville coiffé du drapeau tricolore.



Vue aérienne du bidonville de Calais en France



LES GRANDS ENJEUX

Comprendre le monde - la société

Loupe sur l'économie circulaire

POUR FAIRE ROULER L'ÉCONOMIE... AUTREMENT

La croissance économique ne semble avoir de limites que la créativité des esprits cupides des multinationales. Chaque jour, elles nous proposent leur lot de nouveautés qui pourront, semble-t-il, mieux pourvoir à notre bonheur. Mais jusqu'où ira cette course effrénée à l'argent, à la production et à la surconsommation ? L'économie actuelle, dite linéaire, qui fait voyager les objets de l'usine au dépôt, nous conduira-t-elle directement dans un mur ?

Le modèle de consommation actuel repose sur un diktat plutôt simple : notre bien-être est lié à la croissance économique. Ainsi, l'économie ne devrait jamais cesser de croître. Pourtant, la machine business nécessite un combustible à petite échelle (les hydrocarbures) et, à grande échelle, les ressources naturelles qui, faut-il le rappeler, sont disponibles en quantité limitée. À la ligne d'arrivée : le profit d'une minorité et la destruction de la planète terre.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'économie que nous connaissons est dite linéaire, c'est-à-dire qu'elle répond à la logique suivante : extraction des ressources, transformation, consommation, dépôt. Une logique qui produit 4 milliards de tonnes de déchets chaque année. Ce chiffre devrait progresser de 40% d'ici 2020. Force est d'admettre qu'à l'heure où la planète terre est fiévreuse, il semble que l'économie linéaire l'enrhume plus qu'elle ne la guérisse. Mais comment passer du jetable au durable ?

L'économie circulaire propose des solutions afin de tenir compte du facteur écologique dans son modèle de pro-

duction et de consommation. En tant que système, voire en tant que modèle de société, l'économie circulaire, plus populaire en Europe et en Asie, en est ici à ses premiers balbutiements. Cependant, elle pourrait incarner l'une des solutions pour sortir du système économique actuel qui, de toute façon, nous fait courir à notre perte.

Inscrite dans une perspective de développement durable, l'économie circulaire est un modèle de production et de consommation qui cherche à diminuer l'impact environnemental d'un produit, de sa conception à sa fin de vie. Et, cerise sur le gâteau, en augmentant le bien-être des individus et en limitant le gaspillage des ressources. En d'autres mots, l'objectif de l'économie circu-

laire est de faire mieux avec moins et d'allonger le cycle de vie des produits en dominant, par exemple, une seconde chance à un déchet qui, de surcroît, n'en est plus un. Une économie 2.0, en somme, capable de répondre en partie aux défis environnementaux et sociaux du 21^e siècle.

À l'heure où les réseaux sociaux facilitent les communications, il devient plus facile de recycler, d'échanger, de réutiliser, voire de vendre et revendre un produit pour lui donner une seconde vie et ainsi ne pas le jeter tout bonnement à la poubelle.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

laire est de faire mieux avec moins et d'allonger le cycle de vie des produits en dominant, par exemple, une seconde chance à un déchet qui, de surcroît, n'en est plus un. Une économie 2.0, en somme, capable de répondre en partie aux défis environnementaux et sociaux du 21^e siècle.

À l'heure où les réseaux sociaux facilitent les communications, il devient plus facile de recycler, d'échanger, de réutiliser, voire de vendre et revendre un produit pour lui donner une seconde vie et ainsi ne pas le jeter tout bonnement à la poubelle.



AFFICHEZ CES PAGES

La compréhension, c'est contagieux !



POUR AGIR AUTREMENT

- 1-** S'informer de l'empreinte écologique d'un produit, de sa fabrication à sa mise en marché, afin de faire un choix écologiquement éclairé.
- 2-** S'assurer que le produit acheté pourra être réparé, démonté, ses composants facilement recyclés, voire qu'il pourra renaître sous une deuxième vie.

- 3-** Encourager les entreprises de services et de biens qui misent d'abord sur le recyclage de produits (exemple : site Internet de revente d'objets de seconde main, boutique de recyclage d'ordinateurs usagés et de cartouches d'encre, etc.)
- 4-** Louer un bien au lieu de l'acheter si son utilisation sera restreinte et limitée dans le temps (par exemple : une voiture ou un outil de construction spécialisée).



APPORTS ÉCONOMIQUES

Le potentiel économique de l'économie circulaire est colossal. En plus de réduire les coûts de production des industries existantes, de nouvelles entités industrielles liées à la valorisation des déchets pourraient voir le jour, créant de surcroît des sources de profit et des emplois additionnels.

Par exemple, certains hôpitaux nord-américains se sont déjà lancés dans l'aventure de l'économie circulaire. En investissant, entre autres, dans des appareils remanufacturés (remis à neuf) plutôt que neufs, les établissements hospitaliers économisent entre 20% et 30% de leur facture d'achat d'équipement. À l'échelle de la France, pour ne nommer que ce pays, on parle d'économie de 1 milliard d'euros (près de 1,5 milliard \$) uniquement dans le système hospitalier.

Pour une entreprise manufacturière, l'économie circulaire est source de profit supplémentaire non négligeable, puisqu'elle lui permet de réutiliser des matières premières recyclées au lieu d'aller les chercher parfois loin sous terre et à l'aide de technologies coûteuses. Pour le fabricant d'automobiles Renault, dont les nouveaux véhicules sont fabriqués avec plus de 30% de matière recyclée, les économies sont notables. D'autant plus qu'en assurant son approvisionnement à même les 400 boîtes de recyclage réparties aux cinq coins de l'Hexagone, Renault est moins vulnérable à la fluctuation du prix des matières premières.

Appliquée à l'échelle d'un pays, l'économie circulaire pourrait représenter une réponse durable aux périodes de disette budgétaire que nous traversons sporadiquement. Au lieu d'enchaîner les mesures d'austérité, les gouvernements pourraient cesser le gaspillage, économisant du même soufflé et, par la même occasion, sauvegardant des emplois localement. Pour contrer la pénurie des ressources et la délocalisation des emplois, la France, mais également le Japon, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Brésil, le Danemark et la Chine misent déjà sur l'économie circulaire.

APPORTS SOCIAUX

Là où elle est appliquée, l'économie circulaire est source de création d'emplois, puisque de nouveaux secteurs et de nouvelles opportunités d'affaires voient le jour, par exemple dans la gestion des ressources locales ou la valorisation des déchets. Dans cet ordre d'idées, notons que le recyclage de 10 000 tonnes de déchets nécessite 250 emplois, alors que de 20 à 40 personnes sont nécessaires pour l'incinération de pareille quantité d'ordures, et seulement 10 pour leur mise à la décharge.

Ainsi, uniquement en France, on estime que l'économie circulaire crée déjà 600 000 emplois. Pres de 400 000 emplois supplémentaires pourraient émerger sous le drapeau tricolore si les principes de l'économie circulaire étaient mis en œuvre avec davantage d'efficacité. Plus de 500 000 au Royaume-Uni.

Mais l'impact social de l'économie circulaire dépasse la « simple » création d'emplois. Par exemple, en atténuant la pression sur les marchés agricoles et en limitant le gaspillage des denrées alimentaires (qui représente le tiers des récoltes mondiales), les révoltes de la faim qui ont enflammé certains pays d'Afrique en 2009 auraient pu être évitées, du moins amoindries. Rappelons que le gaspillage alimentaire a un coût autre qu'humain : 750 milliards \$ annuellement, soit presque le PIB d'un pays comme la Suisse.

Toujours en France, une loi interdit désormais aux épiceries de jeter leurs invendus alimentaires, favorisant ainsi la redistribution à des associations caritatives. Plus près de nous, un projet-pilote permet à Moisson Mauricie et Centre-du-Québec de transformer les invendus des détaillants de la région afin d'en faire bénéficier les plus démunis.

L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

L'économie sociale est déjà bien ancrée sur le territoire québécois. Son objectif premier est la rentabilité sociale plutôt que les profits financiers. Elle œuvre pour le bien-être de chacun et de tous plutôt que pour le portefeuille d'une minorité. Au Québec, 7000 entreprises s'investissent dans l'économie sociale, employant plus de 150 000 personnes.

Économie circulaire et économie sociale ne sont néanmoins pas antinomiques mais plutôt complémentaires : chacune représente un des versants d'une approche durable de l'économie.

Pour mieux comprendre et découvrir les entreprises d'économie sociale en Mauricie, naviguez sur le site Internet www.economiesocialemauricie.ca



APPORTS ENVIRONNEMENTAUX

Si la croissance maintient son rythme actuel, certaines ressources minérales stratégiques, comme le plomb, le cuivre ou le lithium, seront épuisées d'ici 50 ans. En 2050, nous aurons besoin des ressources naturelles de quasiment trois planètes terres pour subvenir à nos besoins.

À quelques climato-sceptiques près, tous s'accordent pour dire que la lutte contre les changements climatiques ne peut être renportée sans une réforme complète du modèle économique dominant. Des études de cas ont mis en évidence qu'un système de production circulaire pourrait permettre de réduire jusqu'à 34% les gaz à effets de serre émis par rapport à une chaîne de production linéaire. Par exemple, la production d'aluminium émet 19 fois plus de gaz à effets de serre que la récupération, la refonte et la réutilisation de ce métal.

Ainsi, l'économie circulaire ouvre une fenêtre qui pourrait permettre au Québec et au Canada d'atteindre leurs objectifs en termes de protection de l'environnement. Dans sa *Stratégie gouvernementale de développement durable 2015-2020*, Québec entend justement appuyer le développement de pratiques et de modèles d'affaires écoresponsables, dont l'économie circulaire.

Vous appréciez ce point de vue DIFFÉRENT?

Aidez-nous à

CHANGER LE MONDE

Devenez membre!
www.cs3r.org - 819 373-2598

LES ALGUES BLEU-VERT EN MAURICIE : Continuons d'agir

L'accroissement des “fleurs d'eau” d'algues bleu-vert dans les plans d'eau de la Mauricie est un signe qu'on doit leur porter une attention particulière. Puisque notre région est riche de plus de 17 500 lacs et de plusieurs autres plans d'eau, il faut agir pour leur protection et celle de notre environnement.

Qu'est-ce que c'est ?

Les algues bleu-vert, dont le nom scientifique est « cyanobactéries », sont des microorganismes qui existent depuis plus de trois milliards d'années. Elles sont naturellement présentes dans les lacs et les rivières du Québec à de faibles densités. Elles ne causent généralement pas de problème. Cependant, sous certaines conditions, les algues bleu-vert se reproduisent rapidement et en abondance. Elles forment alors ce qu'on appelle des « fleurs d'eau », souvent visibles à l'œil nu.

Cependant, ce n'est pas parce que vous ne voyez pas de fleur d'eau en surface qu'elle est automatiquement absente du milieu. Certains facteurs et conditions peuvent faire en sorte que les algues bleu-vert peuvent se disperser verticalement dans la colonne d'eau. C'est ce qui explique qu'une fleur d'eau peut disparaître par exemple en après-midi et réapparaître souvent le matin suivant.

Que faire pour protéger nos plans d'eau ?

- Utiliser des savons et des détergents sans phosphate;
- Entretien périodiquement des installations septiques;
- Participer au Réseau de surveillance volontaire des lacs (RVSL) du MDDELCC;
- Végétaliser les rives des lacs et des cours d'eau;
- Éviter d'utiliser des fertilisants, même ceux naturels;
- Si vous pensez être en présence d'une fleur d'eau d'algues bleu-vert, prenez une photo lorsque possible, et signalez votre observation à la direction régionale du MDDELCC (819 371-6581).



Une présentation du :
**Conseil régional de
l'environnement Mauricie**

Pour plus d'information,
consultez le
WWW.CRE-MAURICIE.COM



Années pour lesquelles les différents plans d'eau de la Mauricie ont été touchés par les algues bleu-vert (entre 2003 et 2015).

Facteurs favorisant le développement des « fleurs d'eau »

Le facteur prépondérant dans la prolifération des algues bleu-vert est le surplus de phosphore. Ainsi, la présence d'une fleur d'eau d'algues bleu-vert est un signe d'enrichissement ou de vieillissement du milieu aquatique.

D'autres facteurs peuvent également favoriser leur formation :

- Les changements climatiques qui entraînent l'élévation de la température des eaux;
- L'augmentation des rayons ultraviolets (UV) qui pénètrent dans les eaux, et ce, en raison de l'amincissement de la couche d'ozone;
- Selon certaines études scientifiques, la présence de certains herbicides agricoles pourrait aussi favoriser le développement des algues bleu-vert.

Effets potentiels

Naturellement, la prudence est de mise à proximité des fleurs d'eau d'algues bleu-vert. Lorsque les fleurs d'eau sont visibles, les algues bleu-vert peuvent produire des toxines qui pourraient avoir des effets néfastes sur votre santé.

En contact direct ou indirect avec l'eau contaminée par une fleur d'eau les principaux symptômes sont :

- irritation des yeux;
- irritation de la peau;
- irritation de la gorge;
- irritation des oreilles et du nez;
- maux de tête.

Si vous ingérez l'eau contaminée, les symptômes peuvent être plus graves :

- nausées;
- vomissements;
- douleurs abdominales;
- diarrhées.

Une ingestion en grande quantité peut affecter le foie ou le système nerveux.

Source: Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (www.mddelcc.gouv.qc.ca)

L'aide alimentaire en Mauricie et au Centre-du-Québec

En mars 2015, le réseau Les Banques alimentaires du Québec notait que le nombre mensuel de demandes alimentaires d'urgence avait augmenté de 100 000, ce qui portait à 1,7 million le nombre de demandes faites chaque mois au Québec.

GENEVIÈVE MARCHAND

RESPONSABLE DU FINANCEMENT ET DES COMMUNICATIONS
POUR MOISSON MAURICIE / CENTRE-DU-QUÉBEC

Dans notre région, les organismes membres de Moisson Mauricie / Centre-du-Québec (MCDQ) ont pour leur part relevé dans leur bilan 2015 une hausse de 2700 du nombre mensuel de demandes d'aide alimentaire. Ainsi, chaque mois, 18 800 personnes, dont 5 920 enfants, font appel aux services d'aide alimentaire offerts par les 69 organismes membres de Moisson MCDQ. À cela s'ajoutent les 30 006 repas et 15 149 collations préparés avec des aliments fournis par Moisson MCDQ.

Depuis 2008, Moisson MCDQ a constaté une hausse de 7 200 des demandes mensuelles présentées aux organismes membres. Le visage des personnes qui ont recours à l'aide alimentaire a également changé au fil des années. On y dénombre davantage de personnes en emploi ou prestataires d'assurance-emploi (7,4 %), d'étudiants (3,3 %) et de prestataires de pension de vieillesse (4,9 %) en mars 2015.

Les services d'aide alimentaire sont variés (distribution ali-

mentaire, dépannage alimentaire d'urgence, tableée populaire, repas en hébergement, collations pour les écoles ou les garderies, popote roulante, paniers de Noël, cuisine collective, jardin communautaire ou collectif, groupe d'achats) et plusieurs organismes offrent une large gamme de services pour mieux répondre aux besoins des ménages.

En 2014-2015, Moisson MCDQ a récupéré près de 2 millions de kilos de nourriture. Ces denrées proviennent entièrement de dons remis par les producteurs, les grossistes, les transformateurs, les détaillants et la population. Les arrivages régionaux, qui comptent pour 30 %, diminuent depuis plusieurs années, notamment en raison de la centralisation des opérations des entreprises dans les grands centres. En revanche, son affiliation aux réseaux Banques alimentaires Canada et Les Banques alimentaires du Québec permet à Moisson d'avoir accès à des dons qui proviennent principalement de l'extérieur de la Mauricie et du Centre-du-Québec (70 % de

Souffrir de la faim dans une société d'abondance ! Peut-on imaginer ? Le recours aux banques alimentaire, en progression chez les moins nantis d'entre nous, qu'ils soient prestataires d'aide sociale, étudiants ou petits salariés, témoigne du fossé de richesse qui se creuse de plus en plus au sein de nos sociétés. S'il faut se scandaliser de l'absence de réelle volonté politique pour mieux répartir la richesse et exiger des politiques et mesures fiscales en ce sens, il ne faut surtout pas « rester les bras croisés ».

Le présent dossier, réalisé avec la collaboration du Comité régional en sécurité alimentaire du Consortium en développement social de la Mauricie, met en lumière quelques initiatives collectives déployées en Mauricie pour combattre la faim tout en proposant des gestes individuels, simples mais efficaces, permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

L'action citoyenne, dans l'attente de véritables politiques de lutte contre les inégalités, peut faire une réelle différence. Les pages qui suivent en font l'éloquente démonstration.



PHOTO: MOISSON MCDQ

la nourriture). Les associations provinciales et nationale ont conclu des ententes avec des entreprises qui effectuent des productions spécialement pour les banques alimentaires (ex. : Catelli), avec le Conseil des industriels laitiers du Québec pour un programme de dons dédiés de lait et de produits laitiers aux Moissons du Québec ainsi qu'avec la Fédération

québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation et Bonduelle Amériques pour le programme «Don de légumes de transformation», implanté en 2014.

Malheureusement, plusieurs catégories de produits, particulièrement les viandes et substituts ainsi que les fruits et légumes frais, sont

rarement reçues. Devant cet état de fait, des rencontres de concertation locales et régionales ont été organisées afin d'améliorer l'accès à ces produits. On trouvera dans l'article *Moins de gaspillage alimentaire en Mauricie et au Centre-du-Québec* la présentation d'un programme qui vise à combler une partie de ce manque.

DÉCOUVREZ L'ACTION PARTENARIALE

« Se nourrir, agir et se développer ».

Rendez-vous au

www.gazettemauricie.com

**18 800 personnes aidées
chaque mois, dont 5 920 enfants,
via 76 organismes membres**

Événements à venir :

Grande Collecte du Printemps

du 20 au 24 avril

Brunch-bénéfice le dimanche 5 juin

www.moisson-mcdq.org

819 371-7778

 **MOISSON**
Mauricie / Centre-du-Québec
La banque alimentaire régionale



Moins de gaspillage alimentaire en Mauricie et au Centre-du-Québec

Le Programme de récupération en supermarchés (PRS), premier du genre au Canada, propose une solution unique et durable aux problèmes de gaspillage alimentaire et de précarité alimentaire. Moisson Montréal, qui a développé le modèle, a été mandaté par Les Banques alimentaires du Québec pour signer des ententes provinciales de récupération des denrées invendues avec les épiceries. Moisson Montréal coordonne le déploiement provincial du programme avec les Moissons des différentes régions du Québec

MARIE-JOSÉE ROUTHIER

CHARGÉE DE PROJET, SOUTIEN AU PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION EN SUPERMARCHÉS
PLAN D'ACTION RÉGIONAL EN SAINES HABITUDES DE VIE DE LA MAURICIE

Depuis octobre 2015, Moisson Mauricie/Centre-du-Québec (MCDQ) assure l'implantation du Programme de récupération dans des supermarchés de Trois-Rivières.

Dans les prochains mois, le déploiement progressif du programme dans les autres épiceries de la Mauricie et du Centre-du-Québec pourrait permettre d'y faire adhérer 39 supermarchés Maxi, Loblaw, Provigo le Marché, Métro et Super C.

Dans un contexte difficile où le coût du panier d'épicerie augmente sans cesse et où les demandes d'aide alimentaire sont en hausse, cette initiative est très importante pour les deux régions.

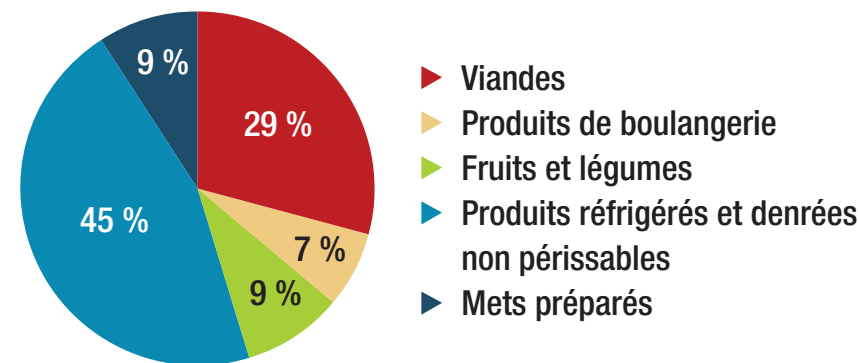
En plus de répondre à un besoin essentiel, se nourrir, le PRS permet de réduire la quantité de nourriture propre à la consommation envoyée à l'enfouissement.

Ce programme est très motivant pour les membres de la direction et les employés des supermarchés participants, car il leur permet de constater que leurs actions ont un impact direct sur la communauté et les personnes en situation de pauvreté.

Le PRS répond à un besoin crucial : assurer un meilleur approvisionnement des organismes, particulièrement en viande et substituts ainsi qu'en fruits et légumes. Ces besoins avaient été clairement identifiés par les organismes dans le cadre des rencontres de concertation régionales et locales en sécurité alimentaire.

Le comité régional en sécurité alimentaire de la Mauricie (Consortium en développement social de la Mauricie), la Table régionale des ressources en aide alimentaire du Centre-du-Québec et Québec en forme sont de fiers partenaires de cette initiative innovante.

**JUSQU'À PRÉSENT 37 035 KG DE NOURRITURE ONT
ÉTÉ RÉCUPÉRÉS DANS LES 7 ÉPICERIES PARTICIPANTES**



LA ROUTE DES DENRÉES

Les denrées invendues sont placées dans des bacs fournis par Moisson MCDQ, puis réfrigérées ou congelées en épicerie selon le type de produits. Les denrées périssables qui peuvent être congelées le sont avant la date de péremption. Moisson MCDQ passe deux fois par semaine dans chaque épicerie participante avec un camion réfrigéré. Les denrées sont ensuite triées, puis distribuées équitablement aux 76 organismes membres. La viande crue est réemballée, puis étiquetée avant d'être distribuée aux organismes qui offrent des services de repas ainsi qu'aux cuisines collectives. Moisson MCDQ assure la traçabilité des produits et veille à ce que les organismes reçoivent la formation nécessaire et disposent des installations adéquates.

DÉFINIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a sécurité alimentaire lorsque toute une population a accès, en tout temps et en toute dignité, à un approvisionnement alimentaire sain, suffisant et nutritif, à coût raisonnable et acceptable au point de vue social et culturel, que les individus ont un pouvoir d'achat adéquat et qu'ils ont accès à une information simple et fiable qui confère des habiletés et qui permet de faire des choix alimentaires éclairés.

INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE MODÉRÉE

Un ménage est considéré en insécurité alimentaire lorsqu'il y a des signes que la qualité ou la quantité d'aliments consommés est compromise

INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE GRAVE

Un ménage est considéré en insécurité alimentaire grave lorsqu'il y a des signes de réduction de la consommation alimentaire et de perturbation des habitudes alimentaires à cause du manque d'argent (repas sautés, consommation réduite d'aliments, et à l'extrême, privation de repas pendant une journée complète ou plus)

Sources :

MSSS, Investir pour l'avenir, Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2016-2012, 2006

INSPOQ, L'insécurité alimentaire dans les ménages québécois : mise à jour et évolution de 2005 à 2012, 2014



UNE FORCE
POUR LA SOCIÉTÉ

areq.qc.net

AREQ
CSQ

Pour en finir avec les déserts alimentaires!

L'accessibilité à des aliments de qualité, à coût abordable et près de chez soi est un déterminant majeur de la sécurité alimentaire. Cette accessibilité est assurée notamment par les supermarchés, qui proposent en général des aliments plus variés, de meilleure qualité et à meilleur prix que les dépanneurs et les petites épiceries ou par d'autres commerces (pharmacies, magasins à un dollar, grandes surfaces, etc.), qui peuvent aussi offrir des produits alimentaires bon marché et nutritifs.

MARTINE CROTEAU

AGENTE DE PLANIFICATION, PROGRAMMATION ET RECHERCHE, DIRECTION DE SANTÉ PUBLIQUE ET RESPONSABILITÉ POPULATIONNELLE, CIUSSS DE LA MAURICIE-ET-DU-CENTRE-DU-QUÉBEC

En Mauricie et au Centre-du-Québec, l'accessibilité aux commerces alimentaires (supermarchés, épiceries, marchés publics, marchés de fruits et légumes) varie grandement d'un quartier à l'autre. De fait, 52 % de la population habite un secteur où cette accessibilité est faible surnommé «désert alimentaire». On compte dans l'ensemble de la région 82 secteurs défavorisés ayant une faible accessibilité aux commerces alimentaires, dont 31 sont situés en Mauricie. En contrepartie, on constate une très grande accessibilité aux dépanneurs, en particulier dans les secteurs les plus défavorisés.

La faible accessibilité aux commerces alimentaires est particulièrement problématique dans les secteurs défavorisés, puisque cet obstacle s'ajoute aux problèmes économiques souvent vécus par les personnes habitant ces secteurs. Cette situation contribue à accroître les inégalités sociales. Voici quelques pis-

tes afin d'améliorer l'accessibilité aux aliments de qualité dans les communautés mal desservies et défavorisées :

FAVORISER L'IMPLANTATION DE NOUVEAUX COMMERCES ALIMENTAIRES

Offrir différents incitatifs financiers ou programmes favorisant l'implantation de commerces alimentaires dans les zones moins bien desservies ;

Adopter une charte de développement commercial visant à créer des services de proximité ou à consolider ceux qui existent.

AMÉLIORER L'ACCESSIBILITÉ AUX SUPERMARCHÉS EXISTANTS

Améliorer le transport public vers les supermarchés ;

Soutenir un développement municipal où les résidences sont situées près des commerces alimentaires.

IMPLANTER DES LIEUX ALTERNATIFS DE PRODUCTION ET D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRES

Encourager l'implantation de marchés publics, de marchés ambulants, de kiosques à la ferme, de jardins communautaires et collectifs, de projets d'agriculture soutenue par la communauté (paniers bio), etc. dans les zones moins bien desservies.

La participation à des jardins communautaires ou collectifs et à des marchés public comporte des retombées autres qu'alimentaires, notamment l'engagement dans la communauté et le renforcement des liens sociaux et du sentiment d'appartenance à la communauté.

AMÉLIORER L'OFFRE ALIMENTAIRE DANS LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

Soutenir l'amélioration de l'offre alimentaire dans les dépanneurs, les pharmacies, les petites épiceries, etc. situés dans des secteurs défavorisés.

Il est important que les divers acteurs des communautés touchées se regroupent pour discuter de sécurité alimen-

Le partenariat avec les dépanneurs est une stratégie efficace pour améliorer l'accès aux aliments sains dans les communautés mal desservies. Certains propriétaires de dépanneurs sont prêts à tenir un stock de produits frais. De petits investissements en équipements peuvent augmenter de beaucoup leur capacité à vendre des produits frais.

taire, qu'ils participent à l'analyse de leur environnement alimentaire et qu'ils déterminent comment l'améliorer. Ces échanges contribueront à trouver des solutions applicables et acceptables pour tous, en plus de renforcer la capacité d'agir des communautés.

**Sources disponibles sur notre site Internet : www.gazettemauricie.com*

Se concerter pour faire plus et faire mieux!

Depuis 2008, des concertations locales en sécurité alimentaire sont initiées et soutenues par des organisatrices communautaires de Trois-Rivières et de Shawinigan du CIUSSS de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec. Ainsi, ces concertations regroupent un éventail d'organismes offrant des services en sécurité alimentaire dans ces villes (distributions, cuisines collectives, services de repas et de popotes, jardin collectifs, etc.). Ces rencontres de concertation sont une innovation en soi. En effet, les organismes en sécurité alimentaire, travaillant d'abord à répondre aux besoins de base des personnes en situation de vulnérabilité, n'ont pas nécessairement les ressources humaines et financières pour travailler conjointement.

NATHALIE LEFEBVRE

ORGANISATRICE COMMUNAUTAIRE CIUSSS DE LA MAURICIE-ET-DU-CENTRE-DU-QUÉBEC ET LAURA KIM DUMESNIL, CONSORTIUM EN DÉVELOPPEMENT SOCIAL DE LA MAURICIE

Les rencontres de concertation sont en fait, des occasions d'échanges sur les difficultés rencontrées et les bons coups réalisés facilitant ainsi le développement de relations de confiance entre les intervenants et permettant des actions d'entraide et de solidarité. En résultent souvent la consolidation des services en sécurité alimentaire et la perception des intervenants de n'être pas seuls à travailler dur pour donner une chance à toutes et à tous !

Au fil des rencontres, le travail de concertation favorise l'établissement d'objectifs communs et la réalisation de projets répondant aux besoins identifiés par les milieux afin non seulement d'accroître la sécurité alimentaire, mais aussi d'offrir de nouvelles possibilités de prise en charge des personnes par elles-mêmes. Ce travail favorise en outre l'émergence d'un regard neuf sur

la sécurité alimentaire dans d'autres milieux, organismes et institutions.

Parallèlement, les réussites au plan local, tant aux plans de nouvelles solidarités que des actions concrètes, suscitent l'organisation de rencontres de concertation régionale en sécurité alimentaire regroupant des représentantes des 6 territoires de villes ou MRC de la Mauricie, et ce, grâce au rôle de coordination du Consortium en développement social de la Mauricie. Ainsi la mise en commun des démarches de concertation locale existantes sert de tremplin au démarrage et à la consolidation de nouvelles concertations, comme dans les MRC Des Chenaux et du Haut St-Maurice.

Est-il besoin de dire que les organismes en sécurité alimentaire apprécient grandement le soutien offert par les orga-



PHOTO DOMINIC DÉRHURE

Le Comité régional en sécurité alimentaire du Consortium en développement social de la Mauricie.

nisatrices communautaires du CIUSSS de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec en matière de coordination, de liaison, de soutien à la mobilisation et au leadership des organismes, de participation à des projets concertés et de liaison avec la table de concertation régionale.

À l'échelle régionale, la circulation des idées, des actions et des projets novateurs entre les territoires suscite l'émergence de nouvelles initiatives telles que la production d'un répertoire des organismes en sécurité alimentaire, le soutien à la régionalisation de l'initiative « Se

Nourrir, Agir et se développer » (NAD) et la contribution au Programme de récupération en supermarché (PRS). Enfin, les rencontres régionales annuelles auxquelles sont conviés tous les organismes en sécurité alimentaire de la Mauricie et, cette année, ceux du Centre-du-Québec, donnent lieu à de riches échanges entre des organismes de toutes natures et amplifient le mouvement de solidarité et de mise en commun de solutions novatrices pour la sécurité alimentaire. Somme toute, on peut dire que le menu des rencontres de concertation en sécurité alimentaire est très varié et nutritif !

PRIX DES FRUITS ET LÉGUMES

« C'est ben trop cher! »

Selon l'Université de Guelph, le prix des fruits et des légumes a augmenté de 9,1 à 10,1 % en 2015 au Canada. Cette hausse se poursuivra en 2016. On parle d'un nouveau bond de 4,5 %. Qu'est-ce qui occasionne cette situation et comment pouvons-nous y trouver des solutions ?

DIANE LEMAY

Notre dernier repas familial a été animé. Mes jeunes adultes se plaignaient de la hausse du prix des aliments. En apparemment depuis quelques années, ils en mesurent chacune des variations. Alexis précisait : « en mode survie, je pouvais faire mon épicerie pour 25 \$ par semaine et j'avais des légumes. Aujourd'hui, c'est impossible. »

Comment en sommes-nous arrivés là ? Comment arriver à manger chaque jour les 5 à 10 portions de fruits et légumes recommandées par le Guide alimentaire canadien ?

DES CAUSES

Pour la première fois depuis 2003, le dollar canadien a frayed avec la barre des 70 cents US. Cette baisse contribue à faire monter les prix.

Malheureusement, presque tous les fruits et légumes consommés au Canada sont importés et leurs prix sont tributaires de ce qui advient à l'extérieur de nos frontières. Les mauvaises conditions climatiques au Mexique (gel et ouragans) et en Californie (pluie, temps froid, sécheresse) ont un effet préjudiciable sur les récoltes. Or, nos fruits et nos légumes importés viennent principalement

de ces deux régions de l'Amérique. Dans notre système économique, rareté équivaut à hausse des prix.

Par ailleurs, certains auteurs, dont Clara Jamart d'Oxfam France*, soulignent que la spéculation financière sur les matières premières agricoles (blé, maïs, soya) a un effet direct sur l'augmentation des prix. Elle dénonce le fait que ces « activités toxiques mettent en péril le droit à l'alimentation de centaines de millions de personnes ».

DES SOLUTIONS

• L'achat local

Des fruits et légumes à prix abordables en hiver, c'est possible. On trouve en tout temps sur les rayons de nos supermarchés divers légumes racines et fruits produits au Québec : céleri-rave, oignon, pomme de terre, rabiole (navet), betterave, topinambour, carotte, panais, poireau, champignon, chou vert, chou rouge et chou de Savoie, rutabaga, pomme et canneberge. La situation actuelle peut donc être l'occasion pour le consommateur d'apprécier les fruits et légumes de saison du Québec et de soutenir nos producteurs par l'achat local*.



PHOTO ÉQUITERRE

L'approvisionnement auprès du réseau local des fermiers de famille est un bon moyen pour contrer les fluctuations du prix des fruits et légumes sur le marché international. Consultez le site paniersbio.org.

• Cuisiner autrement

Chasser le triste souvenir du goût souvent fade des légumes cuits dans l'eau bouillante et en redécouvrir toute la saveur en les cuisant au four avec de l'huile d'olive et des épices ou en les mangeant en cruditité, en potage ou en salade, planifier nos repas en fonction des spéciaux de la semaine et remplacer les fruits et les légumes frais par

Avec les prix d'aujourd'hui, planifier comme nos grand-mères est la clé pour avoir une alimentation diversifiée!

des produits surgelés tout aussi nutritifs sont autant de façons simples de déjouer la hausse des prix.

• Souveraineté alimentaire

Pourquoi ne pas faire son propre potager* et accroître son autonomie en mettant en conserve et/ou en surgelant les aliments à rabais des récoltes estivales et automnales ?

• Livraison par des fermiers locaux

Enfin, l'approvisionnement auprès du réseau des fermiers de famille* nous permet de soutenir les fermiers d'ici (une ferme disparaît chaque jour au Québec) tout en desserrant l'étau dans lequel nous enferment les accords internationaux de libre-échange.

**Sources disponibles sur notre site Internet : www.gazettemauricie.com*

LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, LA CSN Y CROIT!



Vous vous demandez sans doute ce qui motive la CSN à se préoccuper de souveraineté alimentaire. Outre son volet de solidarité internationale, la centrale étend son action sur un deuxième front, celui des luttes sociales. Habituellement, les gens se syndiquent pour obtenir le respect et l'amélioration de leurs conditions de travail, mais à la CSN on considère qu'il faut aussi s'occuper de

l'ensemble de la vie des travailleurs et travailleuses, tant dans leur milieu de travail que comme citoyen et citoyenne. Marcel Pepin et Michel Chartrand, deux grands syndicalistes CSN, avaient pour leur dire que même si tu as un milieu de travail convenable, lorsque tu en sors, tu dois avoir un environnement de vie tout aussi convenable. C'est la mission première des conseils centraux de s'en assurer.

La souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables. Elle est enracinée dans les mouvements alimentaires populaires et souligne la nécessité d'établir un système alimentaire démocratique. Elle est donc un des moyens à mettre en œuvre pour assurer l'atteinte de la sécurité alimentaire.

À la suite à de consultations territoriales, le CRDS (Comité régional en développement social) du Centre-du-Québec, dont le Conseil central du

Cœur du Québec (CSN) fait partie , a réuni les différents intervenants du milieu afin de leur offrir le soutien accru devenu nécessaire en raison des défis grandissants avec lesquels est aux prises la population en matière de sécurité alimentaire. Je ne vous cacherai pas que de plus en plus de travailleurs et travailleuses doivent aussi composer avec ce problème. Même syndiquée, lorsqu'elle travaille à temps partiel, avec des horaires atypiques, sur appel, une personne risque un jour ou l'autre de se retrouver confronter à cette situation.

Plusieurs problèmes ont été soulevés lors des consultations territoriales tenues dans le cadre de l'Alliance pour la solidarité et l'inclusion sociale, notamment : manque de financement des organismes, coût des aliments toujours grandissant, manque de diversité, lacunes en matière d'accessibilité des points de service ainsi que de qualité et de quantité disponible des produits offerts.

Pour relever le défi gigantesque d'assurer la sécurité alimentaire à tous et à toutes, le CRDS a initié la mise sur pied d'une table de concertation régionale des ressources en aide alimentaire au Centre-du-Québec afin de dégager des pistes de solution qui conviennent à tous.

Finalement, que l'on soit syndiqué ou non, il y a des moments dans la vie qui sont plus difficiles que d'autres. La CSN travaille quotidiennement à l'amélioration des conditions de travail et de vie de tous ses membres. SOLIDARITÉ !



Conseil Central du
Coeur DU QUÉBEC

Renée Levasseur, vice-présidente
Espace retenu par le Conseil Central du coeur du Québec-CSN

Ebyôn : répondre aux besoins dans un « esprit de relevance »

« Dans notre organisme, on a effectué un virage à 180 degrés dans le développement des services en sécurité alimentaire ! » C'est ainsi que Thérèse, responsable de la sécurité alimentaire, décrit l'incroyable explosion qu'a connue l'offre de services en sécurité alimentaire d'Ebyôn depuis seulement un an et demi !

NATHALIE LEFEBVRE

ORGANISATRICE COMMUNAUTAIRE AU CIUSSS DE LA MAURICIE-ET-DU-CENTRE-DU-QUÉBEC

En effet, dispensateur de services d'alphabétisation et de repas depuis plus de 30 ans, l'organisme, dont les locaux sont situés dans la paroisse Sainte-Famille du secteur Cap-de-la-Madeleine, offre maintenant des services de distribution alimentaire (La Récolte), des dépannages d'urgence (dons de denrées), des ateliers de cuisine (Les Vendredis cuistots), un service d'achats groupés (achat de viande à petit prix), sans parler d'ateliers de cuisine destinés aux enfants de l'école primaire Dollard, située juste en face! Comme le souligne Blaise Gagnon, directeur général, « on développe progressivement notre offre de services en fonction des besoins. L'accès des populations vulnérables à tous ces services en sécurité alimentaire, c'est la clé leur permettant d'améliorer leur autonomie, de sortir de l'isolement

C'est ainsi qu'Étienne, jeune homme aux prises avec des problèmes de santé mentale, à la suite de séjours in and out au Havre de Trois-Rivières échelonnés

sur 3 ans, a franchi le seuil de la Tableée pour entreprendre la difficile démarche d'apprendre à vivre de façon autonome en logement. Grâce à l'accompagnement psychosocial de Caroline et à une approche à petits pas, Étienne a maintenant la chance de cheminer, voire de se relever, dans une atmosphère conviviale. De fait, tous les membres du personnel (9 travailleuses [1 temps plein ; 8 temps partiel], 30 bénévoles) s'appliquent à travailler dans un esprit d'ouverture et de non-jugement. « Ebyôn, c'est un esprit de relevance ! », c'est ainsi que Blaise nomme l'esprit d'ouverture chez Ebyôn qui permet aux usagers de se relever. « C'est un peu comme du théâtre: le texte, couché sur papier, se soulève peu à peu. Nous croyons à la nécessité de donner la chance à tous d'avancer à leur rythme et selon leurs capacités, peu importe le passé, le bagage personnel et les conditions familiales et sociales ».

Revenons à Étienne, non seulement bénéficie-t-il des services de La Tableée



Cuisiniers à l'œuvre lors d'un atelier des Vendredi cuistots chez Ebyôn au Cap-de-la-Madeleine.

populaire, de denrées reçues du dépannage d'urgence et de paniers réguliers de distribution alimentaire, mais sa participation aux « Vendredis cuistots » lui permet d'explorer une base de recettes simples à reproduire chez-soi en compagnie de 7 autres personnes et dans une ambiance de plaisir et d'échanges. Les achats groupés lui permettent en outre d'avoir accès à de la viande de qualité et à bon prix.

Autre exemple de relevance, Manon, à la suite d'une séparation et de la perte

de sa maison et de son travail, a réussi à s'en sortir rapidement avec les services en sécurité alimentaire offerts par Ebyôn. Manon est d'ailleurs retournée rencontrer le personnel d'Ebyôn... avec un don et beaucoup de reconnaissance!

Ajoutons que les locaux d'Ebyôn ont été entièrement rénovés et comptent de nouvelles salles, des bureaux, une cuisine et une salle à manger améliorées, sans oublier des classes attirantes et propices à l'apprentissage. Bravo à Ebyôn pour sa relevance !

Les cuisines collectives : ensemble on va plus loin!

« Les cuisines collectives, c'est le plus beau projet que le Québec ait porté » affirme sans ambages Diane Barrette, coordonnatrice des cuisines collectives de Francheville. S'inscrivant dans une démarche visant l'atteinte de l'autonomie alimentaire, les cuisines collectives représentent sans contredit une des pistes de solution les plus innovantes et les plus porteuses en matière de sécurité alimentaire.

JULIE VERREAULT

Élaboré à Montréal dans les années 1980, le concept de cuisine collective s'est graduellement répandu d'un quartier puis d'une région à l'autre, au point de donner lieu en 1991 à la création d'un réseau québécois dont Lucie Masicotte, directrice des cuisines collectives de Francheville, a été la première présidente. Le Regroupement des cuisines collectives du Québec fête donc cette année ses vingt-cinquième anniversaire.

Le principe est simple. De quatre à six personnes se rencontrent pour cuisiner ensemble jusqu'à cinq plats différents dont chacune repart avec plusieurs portions. En moyenne, chaque participant ramène de 16 à 20 portions à la maison. Le groupe se réunit deux fois par mois : une première fois pour dresser un menu en fonction des spéciaux offerts par les grandes chaînes d'alimentation et une autre pour cuisiner. La contribution est de cinq à vingt dollars par personne, ce qui représente entre un dollar et un dollar vingt-cinq par portion. L'organisme

qui chapeaute l'initiative fournit certains ingrédients de base, mais ce sont les usagers qui doivent acheter la nourriture. Selon Diane Barrette, intervenante titulaire d'un diplôme en travail social, il est très important de respecter ce principe pour favoriser l'autonomisation des participants. Comme elle le dit si bien, « les cuisines collectives, c'est plus que de la cuisine ». Reconnu comme un milieu de vie par le CIUSSS, l'organisme offre du soutien et de l'éducation populaire à une clientèle majoritairement en situation de précarité financière et sociale.

La flambée des prix des aliments des dernières années a forcé les femmes, qui représentent près de 80 % des membres des groupes, à trouver des alternatives. « Elles ont ainsi découvert que les lentilles rouges allaient très bien dans la sauce spaghetti et apportaient une source intéressante et économique de protéines » donne comme exemple Diane Barrette. « Manger est un besoin essentiel et constitue la seule dépense variable du budget pour les familles à faible revenu. Dès qu'un imprévu survient, comme l'achat d'un médicament,



Pauline Fillion-Bussièrès, Marthe Laflamme, Marie-Claude Landry, Rock Kiolet et Dann Murray lors d'une rencontre des cuisines collectives de Francheville.

c'est le budget pour la nourriture qui est réduit » poursuit-elle. En se regroupant, les femmes ont un meilleur pouvoir d'achat et peuvent trouver des solutions intéressantes pour cuisiner à faible coût des recettes nutritives.

Au cours des derniers mois, l'organisme a reçu de très nombreuses demandes et ses locaux, situés dans la maison de la solidarité de Trois-Rivières, sont utilisés à pleine capacité. Plus de 150 personnes y cuisinent chaque mois au sein de groupes formés selon les intérêts. Ce sont autant de familles qui bénéficient des retombées de ce service. Malheu-

reusement, les mesures d'austérité du gouvernement Couillard font mal et diminuent la capacité de l'organisme de répondre aux besoins en le forçant à réduire le nombre d'heures de travail de deux de ses trois employées.

Les cuisines collectives sont portées par le dynamisme et l'expertise des femmes qui en sont à la fois les usagères et les membres du conseil d'administration. Souhaitons-leur au moins 25 autres années de succès, car leurs services sont essentiels tant pour assurer la sécurité alimentaire que la dignité des personnes en situation de pauvreté.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Des solutions existent!

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter ou de détruire des aliments encore comestibles. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis le stade de la production agricole jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.

MARIE-JOSÉE ROUTHIER

CHARGÉE DE PROJET, SOUTIEN AU PROGRAMME DE RÉCUPÉRATION EN SUPERMARCHÉS
PLAN D'ACTION RÉGIONAL EN SAINES HABITUDES DE VIE DE LA MAURICIE

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime qu'un tiers de la part comestible des aliments destinés à la consommation humaine est perdu ou gaspillé dans le monde. Cela représente 1,3 milliard de tonnes par an, soit plus de 160 kg par habitant chaque année. Le coût direct de cette

nourriture gaspillée s'élève à 1 000 milliards de dollars. Paradoxalement, 870 millions de personnes dans le monde sont sous-alimentées.

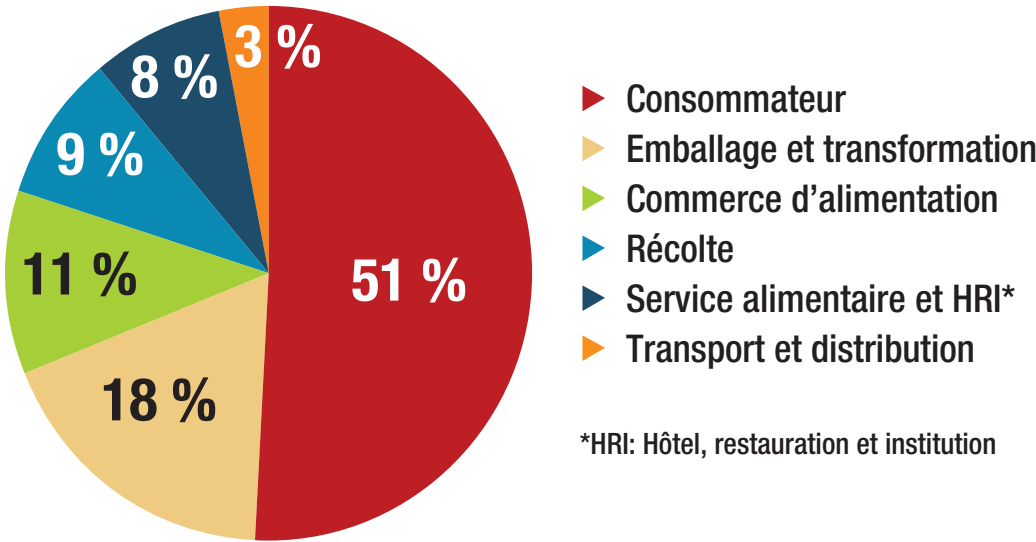
VALUE MANAGEMENT CENTER

Lors de la Journée mondiale sur l'environnement, le 5 juin dernier, le secrétaire général de

l'ONU, Ban Ki-moon, a lancé un appel vibrant à la fin du gaspillage alimentaire. Il a invité les acteurs de la chaîne alimentaire à promouvoir des systèmes alimentaires durables.

« Les infrastructures et la technologie peuvent réduire la quantité d'aliments qui périssent après la récolte et

PROVENANCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA



PUBLICITÉ

Ruth Ellen Brosseau s'attaque au gaspillage alimentaire

Si vous êtes comme de nombreux Canadiens, chaque semaine, deux ou trois articles vont directement de votre panier d'épicerie à la poubelle ou au composteur. Au Canada, cela représente environ 31 milliards de dollars de nourriture gaspillés chaque année. En dépit de la quantité d'aliments qui sont jetés, beaucoup trop de Canadiens ne mangent pas à leur faim. Chaque mois, plus de 850 000 personnes fréquentent les banques alimentaires, 36 % d'entre elles sont des jeunes et des enfants.

C'est pourquoi je suis d'avis que le gouvernement fédéral a un rôle primordial à jouer pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser des méthodes de production alimentaire plus durables. Par conséquent, j'ai déposé le projet de loi C-231 à la Chambre des communes qui demande au gouvernement d'élaborer une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada et à instaurer une journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire tous les 16 octobre de chaque année. Pour ce faire, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire devra travailler avec ses homologues provinciaux et territoriaux ainsi que les intervenants des milieux de l'agriculture afin de concevoir une stratégie pancanadienne de réduction du gaspillage alimentaire. Celle-ci devra comporter des cibles de réduction et demande le dépôt d'un rapport à la Chambre des communes après sa mise en place.

Mon projet de loi C-231 s'inscrit dans une démarche du NPD afin de garantir que tous les Canadiens aient accès à des aliments sains et abordables. Cette stratégie nationale pourrait, par exemple, favoriser des initiatives qui sont déjà en place comme celle de Moisson Maurice-Centre-du-Québec et peut-être même en permettre de nouvelles. En plus de régler en partie des problèmes sociaux comme l'insécurité alimentaire et de protéger l'environnement, la lutte au gaspillage alimentaire permet à tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement (de la ferme au consommateur) d'en retirer des bénéfices substantiels. De son côté, le consommateur pourra en avoir plus pour son argent et plus pour son assiette. De plus en plus de données démontrent qu'il est avantageux pour les institutions publiques et les gouvernements d'investir dans la réduction du gaspillage. Le gouvernement du Royaume-Uni et celui de la France sont de bons exemples. Leurs

investissements ont obtenu un rendement considérable. Tout au long de la chaîne, il y a des économies à faire. Selon certaines estimations, le coût réel du gaspillage alimentaire atteindrait plutôt les 107 milliards de dollars si nous incluons certains éléments tels que l'énergie, la main d'œuvre, le transport, l'investissement en capitaux dans l'infrastructure et l'inventaire pour ne nommer que ceux-là. La lutte contre le gaspillage alimentaire sera donc rentable pour tous les acteurs impliqués à la fois sur le plan social, environnemental et économique.

Je pense sincèrement que chacun de nous peut contribuer à réduire le gaspillage alimentaire et les avantages sont considérables individuellement et collectivement.



En action pour notre région!

Ruth Ellen Brosseau
Députée de Berthier-Maskinongé
343, avenue St-Laurent
Louiseville, QC J5V 1K2
819 228-1210
ruthellen.brosseau@parl.gc.ca

En action pour notre région!

Ruth Ellen Brosseau
Députée de Berthier-Maskinongé
343, avenue St-Laurent
Louiseville, QC J5V 1K2
819 228-1210
ruthellen.brosseau@parl.gc.ca

En action pour notre région!

Ruth Ellen Brosseau
Députée de Berthier-Maskinongé
343, avenue St-Laurent
Louiseville, QC J5V 1K2
819 228-1210
ruthellen.brosseau@parl.gc.ca

CONTRER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Trucs et astuces

GENEVÈVE HAMANN

TECHNICIENNE EN DIÉTÉTIQUE
MOISSON MAURICIE / CENTRE-DU-QUÉBEC

LES ASTUCES DE GENEVIÈVE

Sachant que les consommateurs sont responsables d'environ 50 % du gaspillage alimentaire, un moyen sûr de contrer ce fléau consiste à développer ses aptitudes culinaires. voici quelques trucs simples pour y arriver et ainsi optimiser l'utilisation que vous faites des aliments à la maison.

ASTUCE 1 : APPRENDRE À CUISINER

- Acheter des aliments natures, en vrac, non transformés et les utiliser pour concocter de succulents mets nutritifs.

- Conserver l'eau des légumes cuits et utiliser ce bouillon plein de saveur pour faire des soupes.

- Acheter des fruits et légumes défraîchis, qui coûtent moins cher, et les utiliser rapidement pour des recettes.

ASTUCE 2 : DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES PRATIQUES SUR LES ALIMENTS

- Se renseigner sur les bonnes méthodes de congélation et de décongélation.

- Ranger les aliments au bon endroit dans le frigo pour optimiser leur conservation

- Cuisiner les légumes défraîchis en premier.

- Les légumes surgelés sont aussi, sinon plus, nutritifs que les légumes frais.

Vous pourrez utiliser ces produits toute l'année.

- Saviez-vous que les feuilles de radis se consomment comme des épinards? C'est la même chose pour les feuilles de carottes, de céleri, etc. Vous pouvez les utiliser dans une salade ou dans un sauté.

ASTUCE 3 : DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- Il est possible de manger des carottes à tous les soirs, mais jamais de la même façon !

- Faire des essais avec les ingrédients que vous avez sous la main : une soupe, une salade, un sauté, un mijoté, etc.

- Apprendre à cuisiner des recettes à base de « Tousqui », c'est-à-dire « Tout ce qui reste » dans le frigo et découvrir de nouvelles saveurs en faisant entrer de nouveaux ingrédients dans la composition des soupes, salades, sautés ou mijotés !

- Se débarrasser des pots à moitié vides, en intégrant le restant de sauce salsa au pâté chinois, par exemple.

- Voyager avec les épices : poudre de chili et cumin pour le Mexique, basilic et origan pour l'Italie, cari pour l'Inde.

ASTUCE 4 : DÉVELOPPER SES GOÛTS

- Le goût se développe à tout âge, ça vaut aussi pour les adultes, amusez-vous à essayer de nouveaux aliments.

- Le tofu, les légumineuses... Osez les inclure dans vos repas favoris.

ASTUCE 5 : BIEN PLANIFIER

- Réduire la fréquence de ses visites à l'épicerie en faisant une liste hebdomadaire.

- Acheter la viande en paquet familial et la congeler en portions. Ainsi, vous pourrez uniquement décongeler la quantité nécessaire.

En espérant que ces trucs vous aideront! Amusez-vous à essayer, découvrir, oser, échanger avec votre entourage!

Pour plus d'informations, visitez le site : www.sauvetabouffe.org

LYNNE CHAMPOUX-WILLIAMS

GESTIONNAIRE EN ENVIRONNEMENT

LES TRUCS DE LYNNE

À l'automne 2015, grâce au soutien du Fonds ÉCO IGA, les ateliers À vos frigos ont offert partout au Québec près de 100 ateliers de cuisine pour éviter de gaspiller des aliments à la maison. À Trois-Rivières, l'événement, qui a eu lieu au Centre communautaire de loisirs Jean-Noël Trudel le 27 septembre dernier, était organisé par l'organisme Tous les jours, qui organise chaque année le Jour de la Terre (22 avril), et par la Tablee des chefs, qui s'est donnée pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes.

À cette occasion, le chef Maxime Bélisle, accompagné d'Éric Ménard, expert anti-gaspillage alimentaire, ont cuisiné pendant deux heures avec les participantes à l'atelier et leur ont donné plusieurs trucs pour les aider à réduire le gaspillage alimentaire à la maison. Par exemple,

1. Organiser son réfrigérateur en fonction de la température que préfèrent les aliments. La viande et le poisson en haut, les plats préparés au milieu, les œufs, les fruits et légumes en bas, le beurre, le fromage et les sauces dans la porte.

2. Améliorer la conservation des aliments en laissant le noyau et les pépins dans les melons, les poivrons et les avocats lorsqu'on ne les mange pas immédiatement en entier.

3. Planifier intelligemment son épicerie en prévoyant ses repas et en faisant une liste d'épicerie basée sur le contenu du frigo

4. Découvrir de nouvelles recettes avec les vidéos des ateliers : https://www.iga.net/fr/implication/environnement/_vos_frigos

5. Préparer les aliments à l'avance en les coupant, les congelant ou les transformant en compotes, soupes et autres

6. Raviver les aliments défraîchis en faisant tremper les légumes dans l'eau ou en faisant un pouding au pain

7. Apprendre à cuisiner les feuilles des aliments comme les betteraves et le céleri en soupe ou en salade

8. Composter quand les aliments ne sont vraiment plus consommables

Pour plus de trucs, visitez www.jourdela-terre.org/category/touslesjours/1-fonds-eco-iga/5-a-vos-frigos/2-trucs-et-astuces/

Sources disponibles sur notre site internet.

La « page jeunesse » de La Gazette de la Mauricie est produite par des jeunes de la Mauricie âgés entre 17 et 30 ans. Elle vise à favoriser leur participation sociale en mettant à leur disposition un lieu d'expression sur des sujets qui les préoccupent et à les initier à la presse écrite.

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration du Forum Jeunesse Mauricie. Pour plus d'information ou pour se joindre au comité de rédaction jeunesse, visitez : www.gazettemauricie.com/comite-jeunesse

COMMENT SA TU COMPREN PO ?

Les jeunes et la langue dans les nouvelles technologies

Selon une étude faite en 2009 par le Centre francophone d'informatisation des organisations (CEFRIO), les jeunes de 21 à 24 ans passaient en moyenne 36 heures par semaine sur Internet. Une aussi grande utilisation de l'Internet peut exhorter à la sédentarité, mais qu'en est-il du français ? Comment s'articule la langue sur ces nouvelles plateformes ? Nous nous sommes penchés sur la question en observant les réseaux sociaux et le langage des textos.

MAGALI BOISVERT

D'abord, il y a Facebook, Twitter, Instagram et tous les autres réseaux sociaux qui permettent de s'exprimer sous sa propre identité (en général). Ainsi, les utilisateurs donnent des nouvelles de leur vie, passent des annonces, partagent des coups de cœur culturels, publient des photos, etc. Sur Facebook, l'orthographe

« — ktf ? — rien toi — la jdoi aller au dep fak jte rappel k — k lol »

est variée. Tous s'entendent pour dire qu'ils n'aiment pas voir de fautes dans des statuts de leurs amis, mais étant donné la relative immédiateté de la publication, il arrive souvent que les gens ne se relisent pas avant de transmettre leur message. Malgré tout, le niveau du français est relativement bon.

Puis, on a affaire au média qui soulève le plus grand tollé par rapport à la qualité du français écrit des jeunes : le fameux texto. De nos jours, il est très rare de rencontrer un adolescent qui ne possède pas de cellulaire ou qui n'y est pas « scotché » en tout temps. En 2016, l'instantané est au goût du jour et le clavardage peut être une façon extrêmement rapide d'entrer en contact avec quelqu'un. L'aspect immédiat des réponses facilite la spontanéité des propos, mais contribue au développement d'un nouveau langage jamais vu auparavant, un dérivé raccourci du français standard. Dans des textos, on peut lire des conversations comme la suivante : « — ktf ? — rien toi — la jdoi aller au dep fak jte rappel k — k lol »

Pour un adulte moyen, cette conversation relève du pur charabia. Or, il n'en est pas vraiment ainsi. Si le « langage texto » est aussi universel pour les jeunes, c'est qu'un système le régit. En effet, les ex-



pressions communes sont abrégées, en ne gardant parfois que les consonnes (« cv ? » au lieu de « ça va ? »). Parfois, une lettre représente un son qui imite le vrai terme (« po » au lieu de « pas », par exemple). Dans tous les cas, telle une sorte de code Morse, les abréviations et les mots tronqués sont adoptés par la plupart à des fins d'économie de temps. Cela a-t-il un réel impact sur le français écrit standard, dans des contextes formels ? Des études montrent que les jeunes savent faire la différence entre les contextes fa-

miliers et formels, car les enseignants ne retrouvent pas de fautes reliées au langage des textos dans des textes scolaires.

Il serait donc prudent de ne pas condamner trop rapidement les nouvelles formes de communication. D'ailleurs, l'ouverture sur le monde qu'offre Internet a permis aux jeunes de perfectionner leur anglais, d'être multitâches et d'écrire plus que jamais, en mettant au bout de leurs doigts plus de ressources que toutes les bibliothèques du monde rassemblées.

(In)sécurité alimentaire : un enjeu féministe ?

S'articulant autour du thème « Nourrir notre monde », le présent numéro nous propose des textes qui abordent les enjeux et solutions collectives d'un point de vue local et mauricien, sous l'angle économique, international, individuel, du point de vue des inégalités sociales de santé, etc. Puisque l'étude des enjeux auxquels sont confrontées les femmes ne saurait être cantonnée à la journée du 8 mars, pourquoi ne pas amorcer une analyse féministe de la question? Je tenterai donc de vous démontrer en quoi il est aussi primordial de penser les enjeux liés à la sécurité et à la justice alimentaires en termes féministes.

FLORIE DUMAS-KEMP

Tout d'abord, il faut nous poser la question : qui s'occupe de « nourrir le monde » ? Encore aujourd'hui, au Québec comme au Canada les femmes continuent de prendre en charge la majeure partie des tâches domestiques : travail accompli gratuitement, invisible puisque dans la sphère privée de la maison et dévalorisé socialement. Ces tâches comprennent bien sûr toutes celles qui sont liées à l'alimentation : choix des aliments (parmi ceux disponibles, accessibles économiquement),

préparation des repas et des menus, etc. De plus, non seulement les femmes accomplissent-elles la majorité de ces tâches, mais elles en assument la charge mentale, c'est-à-dire le « sentiment de responsabilité par rapport à ces tâches ».

Deuxièmement, contrairement à ce que voudraient nous faire croire certains animateurs de radio et politicien-ne-s, la pauvreté, comme l'insécurité alimentaire qui en découle, ne sont pas issues de « mauvais » choix économiques et alimentaires individuels. Elles sont plutôt le produit de systèmes économiques et

politiques créateurs d'injustices. Figure en bonne place parmi ces systèmes le néolibéralisme qui s'emploie à réduire toujours plus la taille de l'État en sous-finançant les services publics afin de les privatiser. Concrètement, ce sont les mesures d'austérité des dernières années qui ont donné lieu à des coupes sombres dans le budget des organismes communautaires de nos régions. À ce système créateur d'inégalités sociales s'ajoute le patriarcat, qui creuse les inégalités entre les genres. Ce dernier se manifeste par une féminisation accrue de la pauvreté. Cette accentuation de la pauvreté des femmes est rendue possible par un système où, en vertu de la division sexuelle du travail (c.-à-d. travail de soin, services, etc.), elles se retrouvent en majorité dans les emplois précaires, à temps partiel, au salaire minimum et sous-valorisés.

Il est donc juste de dire que la pauvreté et l'insécurité alimentaire des femmes

et des membres d'autres populations marginalisées sont le résultat de décisions politiques sexistes. Comme le dit le titre du récent essai d'Aurélië Lancôt : « Les libéraux n'aiment pas les femmes »*. J'ajouterais que tant que des gouvernements (néo)libéraux, composés par et pour des hommes blancs privilégiés, se succéderont, que le montant des prestations d'aide sociale constituera une insulte à la dignité humaine et que le pouvoir d'achat du salaire minimum ira en diminuant, les belles résolutions concernant la sécurité alimentaire et la fin de la pauvreté resteront lettres mortes. Concrètement, la lutte contre l'insécurité alimentaire passe par les initiatives locales de solidarité comme les cuisines et épiceries collectives et par les mobilisations citoyennes seules capables de faire plier le pouvoir en place.

*Sources disponibles sur notre site Internet : www.gazettemauricie.com

Coup d'œil sur l'AGE-UQTR

Jean-René Leblanc, président de l'Association Générale Étudiante de l'Université du Québec à Trois-Rivières (AGE UQTR), a gracieusement accepté de prendre quelques minutes entre les rencontres des vingt-trois comités auxquels il participe, pour expliquer en quoi consiste cette organisation et en quoi elle peut aider non seulement les étudiants de l'université, mais également tous les citoyens de la Mauricie.

JESSYCA MARCHAND

Il explique que les buts premiers de l'organisme consistent à faire en sorte que chaque étudiant ait la possibilité de lui faire appel soit pour régler des conflits avec des professeurs par des moyens légaux, soit pour compléter les formulaires si compliqués que chaque étudiant peut avoir à remplir pour plusieurs raisons différentes, mais aussi « à concrétiser la volonté étudiante et de rappeler que la mission de l'université est dans le fond d'accompagner les étudiants ». Il précise également que tout au long du cheminement des étudiants, l'AGE tente de rendre le parcours universitaire le plus agréable possible.

C'est aussi parce qu'elle se positionne sur des enjeux d'actualité que l'AGE n'est pas considérée comme une association

étudiante banale. Récemment, avec plusieurs autres associations étudiantes, dont celle de McGill, l'association « a pris position contre l'oléoduc Énergie Est », le projet proposé par TransCanada. Pourquoi ces associations prennent-elles position ? Tout simplement parce que plus les gens qui manifestent leur mécontentement au gouvernement seront nombreux, plus ils seront pris au sérieux.

« On a essayé de faire de la sensibilisation auprès des étudiants. On a organisé deux ou trois conférences sur le sujet, justement pour montrer les impacts que ça pourrait avoir, surtout à Trois-Rivières et en Mauricie. » L'association a également communiqué avec le député local de la région pour lui montrer des rapports factuels établis par le Regroupement écologique contre l'oléoduc (RECO). Ce qu'il regrette le plus, c'est

que l'AGE de l'UQTR ne puisse compter sur « une mobilisation étudiante pouvant permettre d'organiser de grandes manifestations, mais on essaye d'encourager comme on peut ». Ce qu'il souhaite le plus, c'est de « sensibiliser les gens à ce genre d'enjeu ».

Jean-René indique qu'un des gros dossiers sur lesquels il se penche présentement est celui de la hausse de 25 % des frais de scolarité pour les étudiants internationaux, conformément à un projet de loi du gouvernement Couillard. Plus les frais augmenteront pour ces futurs élèves, moins il y en aura, et à long terme, l'avenir des universités peut en souffrir. Les étudiants étrangers font en quelque sorte tourner l'économie. Il mentionne que cette population est très fragile, qu'il a fallu ouvrir une banque alimentaire pour subvenir aux besoins de certains étudiants et qu'il y a donc de fortes chances si le projet de loi est accepté, que ça aille de pire en pire. « Augmenter les frais de scolarité des étudiants qui sont déjà fragiles, ça n'a aucun sens. C'est une mesure contre laquelle on se bat beaucoup. »



PHOTO: JEAN-RENÉ LEBLANC

Jean-René Leblanc, président de l'Association Générale Étudiante de l'Université du Québec à Trois-Rivières (AGE UQTR)

UN RÉSEAU QUI FAIT grandir

À LA DÉFENSE
DE NOS SERVICES
DE GARDE
ÉDUCATIFS

