

ENSEMBLE,
CONSTRUISONS
UN QUARTIER
QUI NOUS
RESSEMBLE!



Compte rendu du forum sur la sécurité alimentaire dans le faubourg Saint-Laurent 16 février 2015, 13h30 à 16h30, au 1250 rue Sanguinet, salles 451-461

Présents :

Christine Caron et Anne-Marie Zecchinello, Table de concertation du faubourg Saint-Laurent; François Saucisse et Benoit Gauthier (stagiaire), CSSS Jeanne-Mance; Geverny Hajjar, Moisson Montréal; Ana Almanzar, CERF (Centre d'entraide et de ralliement familial); Lucie Côté, Corporation des Habitations Jeanne-Mance; Vanessa Pérugien, Armée du Salut; Nadia Hébert et Yamina Bessar Action Centre-ville; Geneviève Fortin, Cactus Montréal; Daniel Paradis, Présence Compassion; Maxime Saint-Denis, Marché Solidaire Frontenac/Carrefour alimentaire Centre-Sud; François Boissy, Maison du père; Jean-Philippe Bisson, Sac à dos; Caroline Raimbault, GRIP (Groupe de recherche d'intérêt public) UQAM; Valérie Koporek, Loisir St-Jacques

1. Mot de bienvenue

Mot de bienvenue présenté Christine Caron.

2. Présentation des participants

Tour de table et présentation de chacun des participants.

3. Objectifs de la rencontre

La sécurité alimentaire est un enjeu majeur dans le quartier touchant tant les familles que les personnes seules et les itinérants. Cette rencontre organisée par la Table a pour objectif de faire le portrait des mesures actuellement mises en œuvre par les organismes dans le quartier et identifier les secteurs où il faudrait intervenir davantage ou encore les partenariats à développer pour une action plus efficace.

4. Activités et services alimentaires dans le quartier : état de la situation (tour de table)

Loisirs St-Jacques : Donnent des collations, des ateliers de cuisine/nutrition dans le cadre de saines habitudes de vie. Mais l'alimentation/la sécurité alimentaire n'est pas le but premier de l'organisme, qui vise le soutien aux activités quotidiennes (école, devoir, jeux, etc.) des jeunes de 6-17 ans des habitations Jeanne-Mance. Leurs denrées sont fournies par Moisson Montréal.

Équipement : 1 frigo

Projets : d'ateliers de nutrition parents-enfants 6-12 ans; d'ateliers de transformation (ex confiture, conserve); repas dans les camps de jour l'été.

Enjeux et difficultés :

Pour l'organisme : accessibilité à un mode de transport pour aller à Moisson Montréal; Accessibilité à une variété de d'aliments frais (viande, fruits et légumes), de qualité et à prix abordables; Entreposage (congélation et frigo); accessibilité à une cuisine pour les ateliers (2 fois/sem)

Pour la clientèle : une partie importante de la clientèle n'a pas accès à de bons aliments, surtout l'hiver; donc consommation surtout d'aliments peu nutritifs. Peu de commerces alimentaires à prix abordables à proximité des habitations.

GRIP : Le GRIP (Groupe de recherche d'intérêt Public) est financé par les cotisations étudiantes. Le « Marché fermier » de la Place Pasteur a été mis en place à l'automne par le comité Aliment d'ici. Les clientèles visées sont les étudiants et l'ensemble du quartier latin. Le marché fermier a eu du succès mais on se questionne sur la proportion d'étudiants dans la clientèle.

Activités ou services alimentaire fournis : Marché fermier (10 semaines à l'automne); Groupes d'achats (2/an); cuisines collectives; ateliers thématiques autour de l'alimentation.

Équipement : 1 camion (van); Partenariat avec carrefour Alimentaire Centre-sud pour l'utilisation de la cuisine.

Projets : Coopérative de solidarité (dont une épicerie solidaire) avec espace de stockage et cuisine.

Un lieu d'approvisionnement en produits frais, sains, locaux et accessibles.

Enjeux et difficultés :

Pour l'organisme : Entreposage et transformation; Ressources humaines et financières.

Pour la clientèle : Commerces alimentaires de proximité; accessibilité aux produits frais ; sensibilisation; accès à l'information.

Sac à dos : Donne principalement des collations et des soupes. Repas lorsque les ressources le permettent. Repas communautaires une fois aux six semaines. L'organisme compte désormais sur une cuisine, mais petite. Il s'approvisionne à Moisson Montréal; aimerait éventuellement recevoir plus de viande pour pouvoir offrir davantage de repas. Principale clientèle : Itinérants

Équipement : Petite cuisine avec frigos.

Projet : S'équiper d'un camion.

Enjeux et difficultés

On soulève pour l'organisme les enjeux de l'approvisionnement (en viande) et des coûts liés à la livraison. Trouver leurs produits gratuitement.

Maison du Père : L'organisme offre deux formules : 1. Refuge, qui inclut le logement, le repas du soir et le petit déjeuner; 2. Résidence : les « résidents » bénéficient de trois repas par jour et de collations. Distribution des surplus aux organismes et à Moisson Montréal et dépannage alimentaire à certains organismes.

Les denrées proviennent principalement de Moisson Montréal, mais l'organisme a aussi d'autres partenaires.

Leur clientèle rejointe : itinérant 25ans et +.

Équipement : 2 camions dont 1 réfrigéré et cuisine toute équipée et entreposage.

Enjeux et difficultés: Approvisionnement en protéine et produits laitiers

Carrefour alimentaire : Offre des marchés de quartier (mobile ou fixe); du dépannage alimentaire, cuisines collectives et agriculture urbaine. Leur clientèle : mixte.

Équipement : Camion, frigo, cuisine partagée.

Projets : Aménagement des sites de marché (conteneurs réfrigérés); construction de serres; accès – lien direct avec les producteurs; programme économie solidaire « Manger, apprendre, se mobiliser ». Projet Récolte, à travers lequel les participants peuvent récolter et cuisiner leurs propres aliments; investir les dépanneurs du quartier pour y offrir des aliments frais à bons prix.

Enjeux : On aimerait que les arrondissements se questionnent/s'impliquent plus. On aimerait un marché solidaire plus fréquent, voire permanent. Enjeux reliés aux marchés : Fréquence des marchés; logistique de ressources humaines, mobilisation de bénévoles.

Présence Compassion : Il s'agit principalement d'un service d'accompagnement. L'offre alimentaire est une aide ponctuelle à court terme (collations, accompagnements au restaurant, Table des invités au parc Émilie Gamelin). Ils reçoivent leurs collations de l'Accueil Bonneau et la nourriture de la Table des invités par le café de l'UQAM. Pour le reste, lorsqu'ils n'accompagnent pas pour manger, ils réfèrent ailleurs (information alimentaire populaire centre-sud, Jeunesse au Soleil). Clientèle cible : détenus, itinérants et résidents du quartier.

Équipement : Petit frigo

Enjeux et difficultés:

Pour l'organisme : défrayer les coûts d'achat chez IGA.

Pour la clientèle : difficulté à payer leur épicerie; difficulté à dissocier la ressource pour d'autres services qu'une aide alimentaire.

Cactus Montréal : La sécurité alimentaire de fait pas partie de la mission de l'organisme. Mais ils ont une cuisine que la clientèle peut utiliser avec les denrées apportées. L'organisme pourrait être intéressé à recevoir des denrées de type collations.

Action centre-ville pour 50 ans et plus : L'organisme ne fait pas de dépannage alimentaire, il offre plutôt une aide continue à ses membres. Cuisine des repas communautaires (5jrs/sem). Livraison de repas à domicile (5jrs/sem). Ateliers de cuisine avec les membres (l'organisme a une cuisine). L'organisme offre une panoplie d'activités qui ne sont pas toutes liées à la sécurité alimentaire. L'organisme compte sur un fournisseur unique pour ses denrées : Moisson Montréal.

Équipement : Cuisine équipée, frigo, congélateur.

Enjeux et difficultés :

Pour l'organisme : Transport. Manque d'espace (cuisine, salle repas, entreposage)

Armée du Salut : L'aide alimentaire est un service parmi d'autre à l'Armée du Salut, mais c'est un enjeu important pour l'organisme. Leur service Ministère dans la rue distribue les jeudis à la Place Émilie-Gamelin soupe, sandwiches, pain, café, jus et pâtisseries. Dans leurs résidences, ils offrent tous les repas et des collations. Ils ont plusieurs banques alimentaires, dont deux ont des cuisines. Leurs dons en denrées proviennent principalement de Moisson Montréal.

Équipement : Camion, cantine mobile, entrepôt, frigo, chambres froides

Projet : de cuisine communautaire

Enjeux : souhaite s'approvisionner davantage en viande.

Jardins communautaires aux Habitations Jeanne-Mance : Les jardins sont une importante source de production et sont tous occupés.

Enjeux : Aucune disponibilité d'obtenir un jardin sans passer par une longue liste d'attente.

CERF : L'organisme offre du dépannage alimentaire, mais aussi une distribution alimentaire une fois par mois pour 5\$ pour environ 80 familles (principalement des habitations Jeanne-Mance). Il offre différentes activités dont des ateliers de cuisines collectives parents/enfants. Distribution de paniers de Noël. Leur donateur principal de denrée est Moisson Montréal.

Clientèle : Famille et personnes dans le besoin

Équipement : 5 frigos et 2 congélateurs

Projet : développer une cuisine collective

Enjeux pour l'organisme : Dons de produits laitiers, de viandes et fruits et légumes. Eux aussi ont accès à l'occasion au camion d'info-alimentaire mais doivent souvent refuser des dons parce qu'ils ne peuvent pas aller les chercher. Problème de transport.

Moisson Montréal : Banque alimentaire aux organismes de Montréal.

Leur offre touche environ 140 000 personnes chaque mois dont 20 000 enfants. Ils desservent 230 organismes. Collaboration avec le réseau RAOC (Regroupement d'achat des organismes communautaires)

Clientèle : Population défavorisée de Montréal, par l'entremise des organismes.

Équipement : Entrepôt, congélateur/frigo industriel et camions.

Projets : Développer davantage le programme de récupération de la viande;

- S'équiper pour faire de la transformation alimentaire;
- S'attarder aux produits de base (farine, huiles, pâtes, etc.).

5. Carences dans le continuum de services, besoins non desservis

Constat du portrait : Beaucoup d'offres de type court terme pour les personnes en situation d'itinérance et de précarité. Peu d'aide de première ligne pour les aînés. Le CERF est pratiquement le seul organisme qui offre de l'aide alimentaire à court terme pour les familles. Plus d'offre au niveau 2 du tableau (stratégies de développement des capacités individuelles et communautaires) pour les familles du quartier.

Besoins non-desservis dans le quartier?

Enjeu de la santé : recherche d'un équilibre alimentaire : la clientèle doit apprendre à compléter l'offre des organismes pour consommer des repas complets. Souhait d'avoir des aliments/repas sains à moindres coûts, ce qui n'est pas toujours évident; les denrées données ou peu chères ne sont pas toujours saines.

Enjeu d'approvisionnement : recherche d'une meilleure « régularité » dans l'approvisionnement.

Enjeux les plus fréquents : le stockage/congélation des aliments, l'espace pour le faire. On voudrait plus d'équipement pour cuisiner/conservier les aliments reçus. Le transport des aliments et les coûts y étant associés.

6. Actions collectives à prendre par rapport aux besoins des organismes et au continuum de services

- Proposition d'un transport collectif des aliments pour les organismes du territoire (comme le camion d'info-alimentaire le permet déjà pour certains).
- Permettre de choisir selon les besoins chez Moisson Montréal, pour éviter le gaspillage.
- Davantage de « marchés solidaires ».
- Importance que l'offre soit relativement « santé » pour répondre au besoin sans créer un autre problème.
- Davantage de fruits frais, de fromages, de yogourts, moins de sucre, etc.
- Carrefour alimentaire parle de son programme « Les fruits de la solidarité ».
- Intérêt à poursuivre la mise en commun, le maillage
- Mise en place de services de dépannage alimentaire pour les personnes à mobilité réduite

7. Prochaine rencontre

Les stratégies collectives vers la sécurité alimentaire et les opportunités de maillage particulièrement sur les enjeux identifiés seront notamment discutés lors de la prochaine rencontre prévue au printemps.

8. Évaluation

9. Levée de l'assemblée

16h30