

L'aide alimentaire selon le Comité sécurité alimentaire Haute-Yamaska

Suite au Focus group sur l'aide alimentaire tenu le 27 novembre 2013, les membres du Comité Sécurité Alimentaire Haute-Yamaska du GASP adoptent un énoncé d'intervention en aide alimentaire dans le but de sensibiliser le milieu autour des enjeux liés à cette question.

Les membres du comité sécurité alimentaire du GASP considèrent :

1. Que la concertation constitue un moyen incontournable afin de répondre aux besoins prioritaires d'une manière optimale sur le territoire ;
2. Que l'insécurité alimentaire est liée à des composantes socio-économiques telles que le revenu, le logement, l'employabilité, etc.
3. Que l'aide alimentaire doit être comprise dans une perspective de responsabilisation collective ;
4. Que l'aide alimentaire doit servir de levier d'intervention, c'est-à-dire que tout service d'aide alimentaire doit également être accompagné d'un service d'intervention permettant à l'individu d'agir sur les causes de son insécurité alimentaire ;
5. Que l'aide alimentaire ponctuelle doit s'inscrire dans une stratégie plus globale tout au long de l'année ;
6. Que l'on doit éviter les disparités d'intervention en aide alimentaire sur le territoire.
7. Que l'aide alimentaire doit s'opérer de manière neutre, objective et désintéressée tout en respectant la dignité des individus et les stratégies concertées existantes.

Membres du comité sécurité alimentaire Haute-Yamaska :

Association féminine d'éducation et d'action sociale Richelieu-Yamaska	Maison des jeunes L'Exit de Waterloo
Bureau du député provincial de M. François Bonnardel	Moisson Granby
Centre d'action bénévole de Granby	Partage Notre-Dame
Centre d'action bénévole de Waterloo	Réussir avec Pep
Centre de santé et de services sociaux de la Haute-Yamaska	Solidarité ethnique régionale de la Haute-Yamaska
Cuisines collectives de la Montérégie	SOS Dépannage
Ferme Héritage Miner	Groupe actions solutions pauvreté

DÉFINITIONS

Source : site Vivre sans faim de l'Agence de la santé et des services sociaux de la Capitale Nationale : <http://www.vivresansfaim.com/informer.html>

Le concept de sécurité alimentaire signifie que :

- **chacun** peut se procurer, **en tout temps**, une **quantité suffisante** d'aliments **sains et nutritifs** pour mener une vie saine et active et pour assurer à ses enfants une croissance et un développement adéquats;
- l'**accès** physique et économique (pouvoir d'achat) à des aliments à un coût raisonnable est garanti;
- l'accès à une **information** simple, fiable et objective qui permet de faire des choix alimentaires éclairés est assuré;
- les aliments accessibles sont **acceptables** sur les plans personnel et culturel;
- les aliments sont obtenus par des moyens socialement acceptables et respectueux de la **dignité** humaine;
- les aliments sont produits, distribués et consommés d'une manière qui s'inscrit dans un **système agroalimentaire durable**;
- la production, la distribution et la consommation des aliments reposent sur des **valeurs sociales** qui sont justes et équitables.



P.S. : On confond souvent le concept de **sécurité alimentaire** avec la notion d'innocuité ou de salubrité des aliments (OGM, hygiène, etc.), qui correspond plutôt à la **sécurité sanitaire**. En fait, la sécurité sanitaire constitue *un* des aspects de la sécurité alimentaire.

Les éléments les plus déterminants de la sécurité alimentaire sont :

- la **disponibilité** d'aliments sains et nutritifs ;
- l'accès ou la **capacité d'accéder et d'acquérir** des aliments sains et nutritifs.

Qu'est-ce que l'insécurité alimentaire ?

C'est un état dans lequel se trouve une personne, ou un groupe de personnes, lorsque la **disponibilité d'aliments** sains et nutritifs, ou la **capacité d'acquérir** des aliments personnellement satisfaisants par des moyens socialement acceptables, **est limitée ou incertaine**.

Comment l'insécurité alimentaire est-elle possible chez nous ?

Chez nous comme ailleurs, la disponibilité des aliments est une condition essentielle mais non suffisante pour assurer la sécurité alimentaire. En fait, l'insécurité alimentaire est avant tout un **problème d'accès** aux aliments.

Deux causes principales :

- **surtout des ressources financières limitées**
(revenu insuffisant, marge budgétaire étroite, etc.);
- une **distribution inadéquate des aliments**
(par exemple, les marchés à grande surface où l'on peut plus facilement trouver des aliments à de meilleurs prix sont souvent situés dans des zones peu accessibles à pied ou avec le transport public).
- **Il existe plusieurs formes d'aide alimentaire qui peuvent être regroupés en deux grandes catégories : l'aide alimentaire traditionnelle et l'aide alimentaire alternative.**

Aide alimentaire traditionnels (70 % de l'aide alimentaire dans la région)

Dans la plupart des cas, ne demandent pas l'implication personnelle du requérant

- les soupes populaires
- la distribution d'aliments
- le dépannage alimentaire
- les paniers de Noël
- etc.

Aide alimentaire alternatives (30 % de l'aide alimentaire dans la région)

Favorisent l'implication personnelle du requérant

- les cuisines collectives
- les cuisines créatives
- les groupes d'achats
- les jardins communautaires
- etc.

Les services d'aide alimentaire traditionnels

- Les services d'aide alimentaire traditionnels se caractérisent généralement par le don ou la vente à prix modique d'aliments (transformés ou non). Les dons peuvent également être en argent ou en bons d'achat destinés à l'achat d'aliments. Lieux d'aide de première ligne, ces services ont pour principal objectif de répondre à un besoin alimentaire, bien que des objectifs périphériques puissent s'y greffer. La notion d'urgence est souvent associée à ce type d'aide alimentaire. D'aucuns posent l'hypothèse que l'aide alimentaire est nommée de cette façon « puisque les formes d'aide alimentaire les plus anciennes en font partie »¹
- La très vaste majorité des personnes fréquentant le réseau d'aide alimentaire ont recours à des services de type traditionnel. En effet, 89 % des personnes (soit un peu plus de 23 000 individus) qui obtiennent un soutien alimentaire auprès d'organismes ont recours à des services de type traditionnel, ce qui démontre que ces services répondent à un besoin bien présent.
- Les services d'aide alimentaire traditionnels peuvent prendre plusieurs formes et ont des caractéristiques qui leur sont propres tel que démontrées dans les définitions suivantes.
- **Banque alimentaire ou une moisson**
Organisme qui a pour mission première d'assurer le lien entre les surplus de l'industrie agroalimentaire et les besoins des organismes qui fournissent de l'aide alimentaire aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. Elle entrepose les aliments récupérés et en assure la distribution, sur son territoire, aux organismes qu'elle accrédite. À titre d'exemple, voir le site de [Moisson Québec](#).
- **Dépannage d'urgence**
Le dépannage d'urgence est une réponse à un besoin pressant et ponctuel d'aliments. Il est fourni sous forme d'argent, de bons d'achat ou de panier d'aliments et procure de la nourriture pour une courte période (souvent de un à trois jours). Ce service d'aide alimentaire constitue souvent une porte d'entrée aux autres services de l'organisme (ex. : distribution régulière de colis de nourriture) ou encore, permet une orientation vers un autre organisme.
- **Distribution régulière de colis de nourriture**
Il s'agit de dons de quantités significatives de nourriture (pour quelques jours) survenant à une fréquence régulière (ex. : une fois par semaine) à des moments pré-déterminés. Dans la plupart des cas, les ménages doivent s'inscrire auprès de l'organisme pour participer à la distribution régulière de colis de nourriture.
- **Paniers de Noël**
Distribution de colis de nourriture spécifique à la période de Noël, contenant notamment des aliments spéciaux pour le temps des Fêtes, comme une dinde, une bûche de Noël, etc
- **Repas communautaire**
Repas cuisiné par des bénévoles, des salariés ou des membres d'un organisme communautaire. Il est souvent offert à la fin du mois dans le cadre des activités de l'organisme. Les personnes y prennent un repas à peu de frais ou gratuitement, rencontrent d'autres personnes, obtiennent de l'information, etc.
- **Popotes roulantes**
Service de repas chauds livrés à domicile par des bénévoles aux aînés, aux personnes en perte d'autonomie, temporaire ou permanente, aux malades chroniques et aux personnes handicapées.



- **Soupe populaire**
Repas offert à très bas prix ou gratuitement.
- **Collation**
Distribution de collations qui peuvent être offertes à divers publics cibles : des enfants vivant en milieu défavorisé par l'entremise de l'école ou du service de garde, des personnes fréquentant des organismes communautaires (ex. : maison de jeunes), etc.
- **Déjeuner « en milieu scolaire »**
Déjeuner offert, pendant l'année scolaire, aux enfants qui fréquentent certaines écoles de quartiers défavorisés.
- **Cantine/casse-croûte**
Repas offert à des jeunes à un coût minime dans les locaux d'un organisme communautaire du milieu.
- **Repas congelés**
Les personnes peuvent acheter ces repas congelés, à prix modique, par l'intermédiaire d'un organisme communautaire qui produit ce type de repas ou par l'entremise d'un organisme agissant à titre de point de service. Dans certains cas, ces repas congelés sont aussi livrés sur le même modèle que les repas chauds livrés par les popotes roulantes.

Les services d'aide alimentaire alternative

- Les services d'aide alimentaire alternative désignent des pratiques sociales de soutien alimentaire visant le développement du potentiel des personnes et des collectivités à s'approvisionner de façon adéquate. Ce type d'intervention peut consister en une activité de production, de distribution et de préparation de denrées alimentaires pour fournir de la nourriture selon un mode non marchand tout en développant des savoirs ou des savoir-faire qui rendent les personnes, les groupes, et les collectivités plus autonomes.
- Au cours des dernières années, il y a eu une hausse de la proportion de services de type alternatif depuis 2002-2003. Les cuisines collectives et créatives ainsi que les ateliers de cuisine de toutes natures prennent la plus grande part. En effet, ces services représentent pas moins de 40 % de tous les services créés depuis cinq ans dans la région.
- Les services d'aide alimentaire alternative peuvent prendre plusieurs formes et ont des caractéristiques qui leur sont propres tel que démontrées dans les définitions suivantes.
- **Cuisine collective**
Le Regroupement des cuisines collectives du Québec définit la cuisine collective comme étant un « petit groupe de personnes qui mettent en commun temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achat, cuisson et évaluation), des plats sains et économiques qu'elles rapportent chez elles. Les participantes choisissent ensemble les recettes (qui peuvent être tirées d'un livre ou d'une liste de recettes qui a été colligée), dressent la liste des ingrédients, font les achats et cuisinent ensemble. » Pour plus d'informations, voir le site du [Regroupement des cuisines collectives du Québec](#).
- **Cuisine créative**
Petit groupe de personnes qui cuisinent ensemble à partir d'ingrédients obtenus en grande partie à l'occasion de la distribution d'aliments par une banque alimentaire ou une moisson. Une quantité minimale d'ingrédients additionnels sera achetée à l'épicerie. Il s'agit de « créer » des plats sains et économiques non



à partir de recettes préétablies, mais plutôt avec ce qu'on a sous la main, avec ce dont on dispose le jour même de l'activité cuisine. Les plats cuisinés sont partagés entre les participantes.

- **Groupe d'achats**

Groupe de personnes qui se réunissent régulièrement (ex. : une fois par mois) pour acheter directement du fournisseur ou du grossiste des denrées alimentaires fraîches, de qualité, à moindre coût, dans un esprit d'entraide et de solidarité (fruits, légumes, fromage, viande, poisson, café et autres denrées).

- **Jardin communautaire**

Parcelle de terrain divisée individuellement en plusieurs « lots » distribués aux membres du jardin. Chaque personne ou famille responsable d'un lot doit le cultiver et l'entretenir. Chacun garde la récolte pour lui-même et sa famille.

- **Jardin collectif**

Il s'agit d'un jardin cultivé par un groupe de personnes et dont les tâches et responsabilités ainsi que les fruits et légumes sont partagés suivant un mode prédéterminé. Le jardin collectif se caractérise par le fait qu'il n'est pas divisé en parcelles individuelles.



- **Épicerie communautaire**

Lieu, organisé à l'image des petites épiceries de quartier, où on vend à ses membres des denrées à un coût moindre que dans les supermarchés. Les personnes choisissent les denrées qui leur conviennent et paient pour se les procurer. Les membres sont invités à donner quelques heures de leur temps pour faire fonctionner l'épicerie ou l'organisme.

- **Atelier de cuisine économique**

Groupe de personnes qui se réunissent et qui reçoivent un enseignement (théorique et pratique) de la part d'une technicienne en diététique ou d'une animatrice pour être en mesure, par la suite, de cuisiner des plats santé économiques, de bien conserver les restes, de faire de meilleurs achats, etc.

- **Atelier Les Cuistots**

Atelier d'apprentissage de techniques culinaires de base qui favorise de saines habitudes alimentaires et le développement de l'autonomie. Particulièrement adapté aux jeunes de 10 à 14 ans.