



Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine

Portrait de la situation

Jasmine SOLOMON et Mayka THIBODEAU (CERMIM)

Laurence LEBLANC (Entraide communautaire des Îles)

Décembre 2019



CERMIM
Centre de recherche sur les milieux
insulaires et maritimes



CERMIM

Centre de recherche sur les milieux
insulaires et maritimes

Affilié à l'UQAR

Les partenaires du CERMIM



Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine : Portrait de la situation

Jasmine Solomon, Agente de recherche – Mobilisation et économie circulaire ¹

Mayka Thibodeau, Directrice associée – Recherche et contenu scientifique ¹

Laurence Leblanc, Chargée de projet ²

Révisé par Audrey MERCIER-REMILLARD ¹ et Haingonarivo RABENASOLO ¹

¹ Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes (CERMIM)

37, chemin Central

C.P. 2280, Havre-aux-Maisons

Îles-de-la-Madeleine (Québec) Canada G4T 5P4

Courriel : cermim@uqar.ca

² Entraide communautaire des Îles inc.

1-500 chemin Principal,

Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1E5

2019

PARTENAIRES DU PROJET



Ce document doit être cité comme suit :

Solomon, J., Thibodeau, M., Leblanc, L. (2019). *Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine : portrait de la situation*. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xii, 44 p. + annexes.

REMERCIEMENTS

Le présent rapport a été réalisé par le Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes (CERMIM) en collaboration avec Entraide communautaire des Îles inc. (ECÎ) et grâce à l'appui financier du ministère des Affaires municipales et de l'Occupation du territoire, de Québec en forme et de la Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine.

Les auteurs du rapport souhaitent remercier sincèrement tous les organismes qui ont accordé leur temps pour une rencontre : Maison d'aide et d'hébergement l'Accalmie, Association des personnes handicapées des Îles, CALACS l'espoir des Îles, CAVAC, Centre d'action bénévole, Council for Anglophone Magdalen Islanders, Cuisine collective des Îles, Développement communautaire Unîle, Centre communautaire l'Éclaircie, Corporation de services d'aide à domicile l'Essentiel, Fonds d'entraide de Grande-Entrée, Foyers du lien, Harmonie, Hommes et gars, Maison à Damas, Maison des jeunes de l'Est des Îles, Maison des jeunes l'Havnir de Havre-Aubert, Maison des jeunes des Îles, Nouveaux horizons, Bon Goût frais des Îles, Petits cuistots et Regroupement des femmes la Sentin'Elle. Merci également à Ginette Arseneau, organisatrice communautaire au CISSS des Îles, ainsi qu'à l'équipe de développement social des Îles-de-la-Madeleine pour leur aide et leur apport à la réflexion globale.

Finalement, un remerciement est adressé à Suzanne Gérin-Lajoie de la direction régionale de la Santé publique et à André St-Onge de l'équipe de développement social des Îles-de-la-Madeleine pour leur collaboration dans l'identification d'indicateurs pour l'enquête de Statistique Canada. En effet, ces indicateurs seront profitables à l'ensemble de la communauté des Îles-de-la-Madeleine.

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	V
TABLE DES MATIÈRES.....	VII
LISTE DES TABLEAUX.....	IX
LISTE DES FIGURES	IX
LISTE DES ANNEXES	IX
SIGLES ET ACRONYMES	XI
SOMMAIRE DES RÉSULTATS ET DES RECOMMANDATIONS.....	1
1. INTRODUCTION	5
2. MISE EN CONTEXTE.....	6
2.1. Accès à une alimentation de qualité en fonction du revenu	6
2.2. Banques alimentaires au Québec et aux Îles-de-la-Madeleine	6
2.3. Objectifs du projet.....	8
2.4. Objectifs du présent rapport	8
3. PORTRAIT DES ORGANISMES ET DES SERVICES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE.....	9
3.1. Méthodologie	9
3.2. Portrait sommaire	10
3.3. Intérêt d'implication dans le futur service de distribution	14
4. PORTRAIT DES HABITUDES ALIMENTAIRES.....	16
4.1. Contexte de l'enquête de Statistique Canada	16
4.2. Détermination des besoins	16
4.3. Méthodologie	17
4.3.1. Confidentialité	17
4.3.2. Population cible	17
4.3.3. Base du sondage.....	17
4.3.4. Plan d'échantillonnage.....	18
4.3.5. Division du territoire	18
4.3.6. Taille de l'échantillon	18
4.3.7. Collecte de données	18
4.3.8. Traitement des données	19
4.3.9. Qualité des données	19
4.4. Résumé des résultats	20
4.4.1. Profil sociodémographique	20
4.4.2. Habitudes alimentaires	20
4.4.3. Insécurité alimentaire.....	21
4.4.4. Autosuffisance alimentaire.....	21
4.4.5. Enjeux insulaires.....	22
4.5. Résultats détaillés par thématique	22
4.5.1. Profil socio démographique	22
4.5.2. Habitudes alimentaires	23

4.5.3. Insécurité alimentaire.....	25
4.5.4. Autosuffisance alimentaire.....	27
4.6. Interprétation de l'enquête de Statistique Canada	29
5. ENJEUX ET ORIENTATIONS POUR LE FUTUR SERVICE.....	31
5.1. Déserts alimentaires.....	31
5.1.1. Adaptation du service à mettre en place	33
5.2. Coût du panier nutritif	33
5.2.1. Adaptation du service à mettre en place	35
5.3. Savoir-faire et connaissances sur les valeurs nutritives.....	35
5.4. Perception et freins au recours à une aide	37
5.4.1. Adaptation du service à mettre en place	37
5.5. Identification et abord des personnes vulnérables	37
5.5.1. Adaptation du service à mettre en place	38
5.6. Service de petits déjeuners dans les écoles non offert à ce jour	38
5.6.1. Adaptation du service à mettre en place	38
5.7. Saisonnalité des services	39
5.7.1. Adaptation du service à mettre en place	40
5.8. Financement des organismes	41
5.8.1. Adaptation du service à mettre en place	41
5.9. Organismes non rencontrés	41
5.9.1. Adaptation du service à mettre en place	42
6. CONCLUSION.....	43
RÉFÉRENCES	44
ANNEXE	45

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1. Organismes et services alimentaires offerts aux ÎdM.....	11
Tableau 2. Implication potentielle dans le futur service de distribution alimentaire	14
Tableau 3. Comparatif des produits entre la région métropolitaine et l'archipel	34

LISTE DES FIGURES

Figure 1. Carte des déserts alimentaires aux ÎdM.....	32
Figure 2. Évolution des demandes de dépannage alimentaire reçues par Entraide communautaire des Îles, par mois, d'avril 2017 à mars 2018.....	40

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1. Portrait détaillé des organismes rencontrés	
---	--

SIGLES ET ACRONYMES

APHI	Association des personnes handicapées des Îles-de-la-Madeleine
CAB	Centre d'action bénévole
CAMI	Council for Anglophone Magdalen Islanders
CCÎM	Cuisine collective des Îles-de-la-Madeleine
CERMIM	Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes
CISSS	Centre intégré de santé et de services sociaux
CLSC	Centre local de services communautaires
ECÎ	Entraide communautaire des Îles inc.
ÉDS	Équipe de développement social
G-E	Grande-Entrée
G-Î	Grosse-Île
H-Aubert	Havre-Aubert
ÎdM	Îles-de-la-Madeleine
INSPQ	Institut national de santé publique du Québec
MDJ	Maison des jeunes
PPN	Paniers à provisions nutritifs
PSOC	Programme de soutien aux organismes communautaires
SEMO	Service spécialisé de main-d'œuvre

SOMMAIRE DES RÉSULTATS ET DES RECOMMANDATIONS

Ce document démontre la pertinence de mettre en place un projet de récupération et de distribution de denrées alimentaires sur le territoire des Îles-de-la-Madeleine (ÎdM). Ce projet permettra de réduire l'insécurité alimentaire et de renforcer l'autonomie en matière d'alimentation par le transfert de savoir-faire chez les personnes dans le besoin, ce qui est un facteur déterminant dans l'atteinte de saines habitudes de vie. Ce rapport dresse un portrait de la situation aux ÎdM en documentant :

- Les besoins des différents organismes offrant des services alimentaires à des clientèles variées majoritairement dans le besoin;
- Les résultats de l'étude de Statistique Canada (2018) portant sur les habitudes et l'autosuffisance alimentaires des Madelinots ainsi que sur les problématiques d'insécurité et d'autonomie alimentaires vécues sur l'archipel;
- Des exemples d'enjeux provenant de la littérature existante et de personnes rencontrées permettant de définir les orientations du futur service à mettre en place.

Les statistiques montrent qu'au Québec, c'est près de la moitié du portefeuille de la population à faible revenu qui est consacré à l'alimentation. Aux ÎdM, comme dans plusieurs milieux insulaires, les aliments coûtent généralement plus cher puisque les denrées sont importées. En raison de ces surcoûts liés au transport, la proportion du portefeuille attirée à l'alimentation d'un ménage est encore plus grande. Toutefois, il est difficile de quantifier précisément les impacts de l'insécurité alimentaire sur le territoire madelinot puisque les données disponibles couvrent l'ensemble de la région Gaspésie — Îles-de-la-Madeleine. L'information disponible montre un surcoût moyen de 16 % pour un panier d'épicerie sur l'archipel en comparaison à la moyenne du territoire québécois. La saisonnalité du travail ainsi que les situations personnelles particulières sont aussi des facteurs contribuant aux difficultés grandissantes d'accès à une alimentation saine et suffisante.

Actuellement, aux ÎdM, 18 organismes offrent des services alimentaires, jouant un rôle déterminant dans l'accessibilité à la nourriture pour les personnes dans le besoin, et dans le transfert de savoir-faire favorisant l'autonomie alimentaire. La participation de ces organismes est un incontournable au projet en raison du lien de confiance déjà en place

au sein de la population. Sur ces 18 organismes, 14 offrent des services alimentaires à l'année; 2 ont des services alimentaires d'urgence, soit Entraide communautaire des Îles (ECÎ) et Fonds d'entraide de Grande-Entrée. De plus, 4 de ces organismes offrent des ateliers de capacitation culinaire et 2, un service de livraison de repas à domicile. Les organismes rencontrés ont tous démontré un intérêt pour le projet de récupération de denrées, leurs besoins étant aussi bien ponctuels que réguliers.

L'analyse des résultats de l'étude menée par Statistique Canada souligne de nombreux aspects importants pour le développement du projet de récupération de denrées. Entre autres, il est à noter que :

- 1 Madelinot sur 10 mangerait moins de 3 repas par jour;
- L'insularité rendrait plus difficile l'accès à une saine alimentation pour plus de 1 Madelinot sur 2;
- Près de 1 Madelinot sur 2 indique que la peur de prendre la place d'une autre l'empêcherait d'utiliser un service alimentaire d'urgence;
- Près de 25 % des Madelinots ayant un revenu entre 30 000 \$ et 49 000 \$ affirment avoir un revenu insuffisant pour acheter des aliments de qualité.

Par ailleurs, il est important de souligner que les 3 raisons principales qui empêcheraient les Madelinots d'utiliser une banque alimentaire en cas de besoin sont : 1) la peur de prendre la place d'un autre (47 %); 2) la gêne ou la fierté (39 %); 3) la peur d'être identifié comme un utilisateur du service (34 %). Il sera donc nécessaire de viser à réduire la stigmatisation et défaire les préjugés dans le cadre du projet. D'autres éléments sont à considérer dans le développement du projet. Premièrement, les personnes âgées représentent une proportion importante de la communauté et elles sont les plus inquiètes face à leur capacité financière à accéder à une alimentation suffisante et de qualité. De plus, elles jouent un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire alimentaires. Deuxièmement, les aliments transformés gagnent en popularité bien qu'ils soient considérés comme étant coûteux. Il est donc essentiel de développer l'intérêt de la population envers les bonnes habitudes alimentaires et le développement d'aptitudes à cuisiner, particulièrement des familles avec enfants. Par ailleurs, dans les extrémités nord et sud de l'archipel, il existe une plus grande difficulté d'accès aux marchés d'alimentation (déserts alimentaires) d'où l'importance de développer un service décentralisé. Le service

à mettre en place dans le cadre du projet doit répondre aux besoins d'urgence, mais aussi à un spectre d'actions plus larges (éducation, capacitation, plaisir de cuisiner, savoir-faire, inclusion sociale, etc.). Ainsi, il viendra en aide et en appui aux organismes dans la réalisation de leur mission respective.

1. INTRODUCTION

Le contenu du présent document vient renforcer la pertinence de mettre en place un projet de récupération et de distribution de denrées sur le territoire. D'une part, ce projet viendra diminuer l'insécurité alimentaire sur l'ensemble du territoire. D'autre part, il contribuera également à renforcer l'autonomie alimentaire et la transmission de savoir-faire chez les individus, facteurs déterminants dans l'atteinte de saines habitudes alimentaires et de choix éclairés en matière d'alimentation.

Dans ce rapport, il est possible de retrouver un portrait des besoins des différents organismes du territoire offrant des services alimentaires à différentes clientèles, majoritairement aux personnes dans le besoin. On y retrouve également les résultats de l'étude de Statistique Canada (2018) portant sur les habitudes alimentaires et l'autosuffisance alimentaire des Madelinots et traitant des problématiques d'insécurité et d'autonomie alimentaire vécues dans l'archipel. Finalement, quelques enjeux, extraits de la littérature existante et des rencontres effectuées, sont présentés et définissent les orientations du futur service à mettre en place.

2. MISE EN CONTEXTE

2.1. Accès à une alimentation de qualité en fonction du revenu

Au Québec, le budget pour l'épicerie représente environ 13 % du budget des familles ayant un revenu moyen. Or, les familles à faible revenu devaient consacrer près de la moitié (48 %) de leur revenu à l'alimentation pour assurer une alimentation saine et diversifiée (Dispensaire diététique de Montréal, 2011). Au fur et à mesure que le revenu des ménages diminue, le prix devient un facteur de plus en plus important influençant les décisions d'achats alimentaires (Direction de la Santé publique, 2017). Outre l'enjeu économique, « divers facteurs vont influencer les achats alimentaires, dont le prix des denrées, les préférences alimentaires, la qualité nutritionnelle et le côté praticopratique » (Direction de la Santé publique, 2017).

Dans une autre étude, des chercheurs concluent « qu'il est difficile pour une famille monoparentale moyenne et pratiquement impossible pour les familles à faible revenu de se procurer tous les aliments nutritifs du panier de provisions » (Dispensaire diététique de Montréal, 2011). Cette étude, comparant Montréal avec 3 autres régions, identifiait deux éléments majeurs ayant une influence sur le coût du panier d'épicerie de base soit la superficie des magasins et le fait qu'ils se retrouvent en milieu rural. C'est donc dire que pour un même revenu, l'épicerie de base est plus dispendieuse pour une famille des ÎdM que pour une famille de Montréal (Développement social des Îles-de-la-Madeleine, 2017).

Aux Îles-de-la-Madeleine, l'accès à une bonne alimentation s'avère un défi pour plusieurs familles. En milieu insulaire, l'approvisionnement est généralement issu de l'importation, ce qui génère une augmentation du coût des aliments. En 2016, le coût du panier d'épicerie est 16 % plus élevé comparativement au coût du même panier sur le continent (Développement social des Îles-de-la-Madeleine, 2016). Parallèlement, la saisonnalité du travail, les changements de situation (perte d'emplois, maladie, séparation, mortalité) sont autant de situations qui contribuent aux difficultés grandissantes d'accès à une bonne alimentation chez des individus déjà fragilisés par le coût croissant de la vie.

2.2. Banques alimentaires au Québec et aux Îles-de-la-Madeleine

Les travailleurs ayant recours à l'aide alimentaire d'urgence ne sont pas un phénomène nouveau, mais ce phénomène semble s'accroître. Selon le *Bilan-Faim* (Banques alimentaires du Québec, 2016), les travailleurs actifs constituent 11 % de la clientèle

desservie. Bien que la majorité des clients soient des personnes qui reçoivent de l'aide sociale (61 %), il y a également des gens qui reçoivent une pension de vieillesse, dans une proportion non négligeable (7 %).

Aux ÎdM, Entraide communautaire des Îles inc. (ECÎ) est l'organisme de première ligne. Il offre un service de dépannage alimentaire, majoritairement grâce à un système de récupération de denrées non périssables, et répond à d'autres besoins primaires depuis 1995. ECÎ, ainsi que d'autres organisations du territoire œuvrent pour la sécurité alimentaire auprès de personnes en situation de précarité sur l'archipel et tentent de répondre aux besoins grandissants, bien que leurs ressources soient limitées et jugées insuffisantes. La grande majorité de ces organisations vivent des situations difficiles et manquent de financement pour réaliser pleinement leur mission sur une base annuelle.

Le peu de données relatives à l'insécurité ou l'autonomie alimentaire qui existent sont principalement des données pour la région Gaspésie — Îles-de-la-Madeleine. Peu d'entre elles concernent spécifiquement le territoire madelinot. Les organismes du milieu, tels qu'ECÎ, recueillent des données sur le profil des demandeurs ou des personnes desservies, mais les habitudes alimentaires des Madelinots et les facteurs d'influence demeurent méconnus dans la communauté. L'insécurité et l'autonomie alimentaires sont des enjeux sensiblement tabous dans la communauté.

Plusieurs acteurs du milieu souhaitaient depuis longtemps doter le territoire d'un système de récupération de denrées alimentaires, incluant le périssable et visant à la fois à répondre aux besoins grandissants en services alimentaires d'urgence, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. De cette volonté est né le projet « Récupération de denrées et banque alimentaire aux Îles-de-la-Madeleine », démarré en 2018. Ce dernier est mené par le CERMIM, agissant en tant que porteur du projet, en collaboration avec ECÎ, et ce, afin de définir conjointement le service à mettre en œuvre sans amputer les ressources déjà limitées d'ECÎ¹. De plus, le CERMIM met à profit son expertise en regroupant la documentation, en récoltant les données et en réunissant les acteurs en vue de définir le service à mettre en place en concertation avec les acteurs du milieu.

¹ Cette approche, déjà expérimentée par le CERMIM en intégrant l'entreprise d'économie sociale Ré-Utîles dans le développement d'un projet de récupération des matériaux de construction en 2017, favorise l'appropriation et la pérennité d'un projet tout en aidant à consolider les organisations déjà en place.

2.3. Objectifs du projet

Le projet « Récupération de denrées et banque alimentaire aux Îles-de-la-Madeleine », permettra d'une part de dresser un portrait des besoins et des habitudes alimentaires des Madelinots et d'autre part, de quantifier et de qualifier les denrées périssables récupérables dans les marchés d'alimentation en vue de 1) rendre les aliments disponibles pour les gens en situation de vulnérabilité; 2) lutter contre le gaspillage alimentaire; 3) améliorer la santé globale grâce à un meilleur accès à une saine alimentation. Le projet comporte les étapes suivantes :

1. Transfert des bonnes pratiques des centres en région;
2. Analyse des denrées récupérables dans les marchés d'alimentation;
3. Analyse des besoins;
4. Concertation et mobilisation des acteurs impliqués;
5. Analyse des méthodes de récupération, conditionnement et distribution;
6. Accompagnement et transfert.

2.4. Objectifs du présent rapport

Ce rapport représente **le livrable** lié à l'analyse des besoins. Il vise à **dresser le portrait des organismes du territoire offrant des services alimentaires à des clientèles vulnérables et définir leurs besoins, dresser le portrait des habitudes alimentaires des Madelinots et faire état d'une analyse de l'adéquation entre les services offerts et les besoins.**

3. PORTRAIT DES ORGANISMES ET DES SERVICES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

La partie qui suit présente un portrait des organismes du territoire offrant des services alimentaires aux personnes vulnérables.

3.1. Méthodologie

Afin de dresser ce portrait, l'équipe du CERMIM a procédé de la manière suivante :

1. Identification des organismes à rencontrer;

Pour ce faire, une première sélection a été effectuée à partir de la liste des organismes communautaires des ÎdM, avec l'aide de l'équipe de développement social des Îles-de-la-Madeleine. L'organisatrice communautaire du CLSC a également donné son avis. Puis, au fil des rencontres, les intervenants ont parfois mentionné d'autres organismes ou initiatives d'intérêt qui ont été ajoutés.

2. Prise de contact avec les organismes identifiés;

Chacun des organismes a été contacté par courriel une première fois lorsque possible, et ce, principalement au cours du mois de novembre 2018. En l'absence d'une réponse après un certain temps, les organismes étaient contactés par téléphone et un rendez-vous était fixé.

3. Sélection des informations à recueillir;

Afin de s'assurer que tous les éléments sont abordés lors des rencontres, un plan a été effectué pour permettre de recueillir les informations voulues (mission, clientèle, ressources humaines et bénévoles, budget, services alimentaires offerts, types de denrées et vision du projet de récupération alimentaire).

4. Rencontres des organismes;

Les rencontres se sont déroulées dans les locaux des différents organismes. Au total, 22 organismes ont été rencontrés entre le 24 septembre 2018 et le 8 février 2019. Les rencontres visaient d'une part à expliquer le projet et d'autre part, à récolter les informations mentionnées ci-dessus. Elles étaient d'une durée approximative d'une heure selon les disponibilités des gens.

5. Rédaction du présent rapport et validation auprès des organismes rencontrés;

À la suite de la rédaction du présent rapport, chacun des organismes rencontrés a été contacté pour valider l'information le concernant et apporter les précisions nécessaires.

6. Transfert de connaissances aux acteurs locaux.

À la suite de la rédaction du présent rapport, un courriel sera envoyé aux différents organismes et aux personnes qui y ont contribué, afin de les aviser que le rapport est disponible en ligne.

3.2. Portrait sommaire

Les organismes préalablement ciblés ont été rencontrés afin de mieux comprendre la mission de tout un chacun et d'en apprendre davantage sur leur clientèle, sur les services alimentaires offerts ou non, et sur leur perception du projet de récupération alimentaire. Les informations détaillées et complètes récoltées chez ces organismes se retrouvent à l'annexe 1 à l'exception des quatre organismes qui n'offraient aucun service alimentaire de façon directe ou indirecte (indiqués en gris à la fin du tableau 1). Ceux-ci, bien qu'ayant tous manifesté leur intérêt envers le projet, ont une mission à laquelle la récupération alimentaire peut difficilement s'intégrer.

Le tableau 1 présente un sommaire des informations colligées auprès des organismes. Seules les informations les plus pertinentes pour la définition du futur service et pour la réflexion entourant la priorisation des organismes receveurs sont présentées. Ainsi, on retrouve un bref descriptif des services alimentaires offerts par l'organisme, la clientèle desservie par ces services et la période durant laquelle ils sont offerts.

Tableau 1. Organismes et services alimentaires offerts aux ÎdM

Organisme	Services alimentaires offerts	Clientèle	Période
Accalmie	Achète les denrées nécessaires pour permettre aux personnes en hébergement de cuisiner leur repas	Femmes (et leurs enfants)	À l'année
Association des personnes handicapées des Îles (APHI)	Offre des collations à sa clientèle et les repas pour la maison de répit (hébergement de 24 à 48 h). Tient également des ateliers de cuisine	Personnes handicapées (et entourage pour le répit)	À l'année
Centre d'action bénévole (CAB)	Offre indirectement un service alimentaire à l'aide d'un service de livraison de repas à domicile (popotes roulantes), soit grâce à la collaboration du CAMI pour l'est des Îles ou, pour le reste des Îles, grâce à des cuisiniers autonomes, qui possèdent un permis et qui font l'achat eux-mêmes de leurs denrées	Personnes seules ou dans le besoin	À l'année
Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI)	Prépare les repas de popotes roulantes en collaboration avec le Centre d'action bénévole (193 repas par mois). Permet également la tenue des activités de cuisine collective en collaboration avec Cuisine collective des Îles	Communauté anglophone (et de l'est des Îles)	À l'année, sauf l'été
Cuisine collective des Îles (CCÎM)	Tient et permet la tenue des activités de cuisine collective, des ateliers alimentaires spécifiques, des ateliers alimentaires thématiques et des ateliers de fin de mois	Population des Îles	Mai à octobre
Développement communautaire Unile	Permet la tenue des activités de cuisine collective (collaboration avec Cuisine collective des Îles)	Groupes de jeunes adultes, personnes âgées, personnes handicapées avec limitation visuelle et auditive, groupes de grands-parents/parents/enfants ou locataires du logement l'Harmonie	À l'année
Éclaircie	Offre des repas cuisinés à sa clientèle à raison d'une fois par semaine	Personnes vivant des problématiques de santé mentale et leur entourage	À l'année, sauf l'été
Entraide communautaire des Îles (ECÎ)	Assure le dépannage alimentaire par le biais de dons de denrées non périssables et de bons pour l'achat de denrées périssables en magasin	Personnes dans le besoin	À l'année
Fonds d'entraide de Grande-Entrée	Offre indirectement un service alimentaire à l'aide de bons en argent pour l'achat de denrées périssables en magasin en collaboration avec Entraide communautaire des Îles	Personnes dans le besoin	À l'année
Foyers du lien	Fournit trois repas par jour ainsi que les collations	7 foyers accueillent de 8 à 9 résidents par foyer qui présentent une même condition (ex. : déficience intellectuelle, trouble du spectre de l'autisme [D.I./T.S.A.], personne âgée avec perte d'autonomie ou handicap physique [S.A.P.A.])	À l'année
Harmonie	Fournit trois repas par jour ainsi que les collations	13 résidents moins nantis	À l'année
Maison à Damas	Permet aux résidents de cuisiner leur déjeuner et aux intervenants(es) de cuisiner et leur offrir un dîner et un souper	Personne de 18 ans et plus vivant une problématique aigüe ou une situation d'urgence sociale	À l'année

MDJ de l'Est des Îles	Offre un service de cantine (certains repas et collations) et tient quatre repas annuels, en plus d'ateliers culinaires périodiques	Jeunes de 12 à 17 ans	À l'année
MDJ de l'île du H-Aubert	Offre un service de cantine (collations) et tient un repas annuel	Jeunes de 12 à 17 ans	À l'année
MDJ des Îles	Offre un service de cantine (certains repas et collations) et tient de trois à quatre ateliers culinaires par année	Jeunes de 12 à 17 ans	À l'année
Nouveaux Horizons	Fournit trois repas par jour ainsi que les collations	35 résidents en légère perte d'autonomie	À l'année
Petits cuistots	Offre indirectement un service alimentaire par la tenue d'ateliers culinaires et de dégustation de recettes concoctées en classe et une éducation culinaire	Élèves de niveau primaire et leur famille (98 % des familles francophones des Îles)	Durant l'année scolaire
Sentin'Elle	N'offre pas directement de services alimentaires, mais organise deux diners annuels offerts à l'ensemble de sa clientèle (20 à 30 personnes). Offre chaque semaine un café-rencontre et un déjeuner-causerie et chaque mois un dîner en anglais	Femmes	À l'année
CALACS l'espoir des Îles	N'offre aucun service alimentaire de façon directe ou indirecte		
CAVAC	N'offre aucun service alimentaire de façon directe ou indirecte		
Essentiel	N'offre aucun service alimentaire de façon directe ou indirecte		
Hommes et gars	N'offre aucun service alimentaire de façon directe ou indirecte		

À la lumière des données présentées dans le tableau 1, quelques constats ressortent. Ces constats pourront faciliter la réflexion lorsqu'il sera temps de prioriser les organismes receveurs de denrées :

- Deux organismes offrent un dépannage alimentaire d'urgence (ECÎ et le Fonds d'entraide de Grande-Entrée);
- Quatre organismes offrent régulièrement des ateliers culinaires (CCÎM, CAMI, Développement communautaire Unîle, Petits cuistots) alors que 3 autres le font de façon plus périodique par le biais d'ateliers culinaires qui se tiennent quelques fois par année (APHI, MDJ de l'Est des Îles et MDJ des Îles);
- Deux organismes offrent un service de livraison de repas à domicile (popotes roulantes; CAB et CAMI);

- Trois organismes n'offrent pas de services alimentaires de façon directe, mais plutôt de façon indirecte, c'est-à-dire en passant par un tiers, soit en fournissant un bon d'achat ou par de l'éducation culinaire (CAB, Fonds d'entraide de Grande-Entrée, Petits cuistots);
- Quatre organismes n'offrent aucun service alimentaire (CALACS, CAVAC, Essentiel, Hommes et gars);
- Deux maisons d'hébergement permettent à leurs résidents de cuisiner eux-mêmes leurs repas (Accalmie et Maison à Damas);
- Neuf maisons d'hébergement offrent trois repas par jour à leurs résidents, et ce à l'année (Nouveaux Horizons, Foyers du lien et Harmonie), alors que deux organismes le font de façon plus périodique (APHI, Éclaircie);
- Il y a une interruption des services durant l'été chez quatre organismes (CCÎM, Éclaircie et CAMI, Petits Cuistots);
- Il n'y a aucun service de petits déjeuners.

D'autres informations induites sont ressorties lors des rencontres, notamment :

- Le sous-financement ou l'absence de locaux est la cause première de l'interruption des services durant l'été. Toutefois, certains organismes ont mentionné que même si les services pouvaient être maintenus, la clientèle visée n'y participerait pas forcément, plus précisément lors des activités d'autonomie alimentaire ou de transmission de savoir-faire. La raison pour cela serait que cette période de l'année représente une période plus occupée pour certaines personnes (reprise économique de la pêche et du tourisme et calendrier des activités bonifié), alors que pour les Petits cuistots par exemple, il s'agit des vacances scolaires;
- De manière générale, dans les maisons d'hébergement, les denrées recherchées sont celles qui permettent la confection de repas en grandes quantités à moindre coût, qui plaisent au plus grand nombre de résidents et qui limitent les restrictions alimentaires (allergies, etc.);

- Les hébergements, pour qui la clientèle varie en fonction des besoins et n'est pas régulière d'une journée ou d'une semaine à l'autre, auraient des besoins plus ponctuels en denrées et ne peuvent pas s'engager sur une quantité à recevoir;
- Quelques organismes ont démontré de l'intérêt à bonifier leurs activités, notamment à tenir davantage d'ateliers culinaires si le gisement de denrées était trop important par rapport à la distribution anticipée.

3.3. Intérêt d'implication dans le futur service de distribution

Le portrait sommaire des organismes permet de constater la pertinence et les besoins liés à l'instauration d'un service de récupération et de distribution d'aliments aux ÎdM. Le tableau 2 indique les différents éléments importants à considérer dans la priorisation du futur service et le rôle potentiel que pourraient jouer les organismes du territoire. À noter que ceux qui ne desservent pas de services alimentaires de façon directe ou indirecte ont été indiqués à la fin de la liste dans la section en gris.

Tableau 2. Implication potentielle dans le futur service de distribution alimentaire

Organisme	Ceuvre auprès de clientèle vulnérable	Intérêt pour le projet	Intérêt pour une réception régulière	Intérêt pour une réception ponctuelle	Prêt à s'impliquer dans le tri	Prêt à s'impliquer en fonction des besoins	Espace de stockage	Maintien des services alimentaires à l'année
Accalmie	X	X	X		X	X		X
Association des personnes handicapées des Îles	X	X	X		X	X	X	X
Centre d'action bénévole	X	X				X		X
Council for Anglophone Magdalen Islanders	X	X	X		X	X	X	
Cuisine collective des Îles	X	X	X		X	X	X	
Développement communautaire Unîle	X	X	X		X	X	X	X
Éclaircie	X	X	X		X	X		
Entraide communautaire des Îles	X	X	X		X	X	X	X
Fonds d'entraide de Grande-Entrée	X	X	X		X	X		X

Foyers du lien	x	x	x		x	x	x	x
Harmonie	x	x	x		x	x	x	x
Maison à Damas	x	x	x		x	x		x
MDJ de l'Est des Îles		x	x		x	x		
MDJ de l'île du H-Aubert		x	x		x	x		x
MDJ des Îles		x	x		x	x	x	x
Nouveaux Horizons	x	x	x		x	x	x	x
Petits cuistots		x				x		
Sentin'Elle		x		x	x	x		x
Essentiel		x						
CALACS l'espoir des Îles		x				x		
CAVAC		x						
Hommes et gars		x						

Les données présentées dans le tableau 2 font ressortir quelques constats, qui viendront également faciliter les échanges autour de la priorisation des organismes receveurs de denrées. On constate notamment une grande mobilisation autour du projet de récupération de denrées; la totalité des organismes rencontrés a indiqué avoir de l'intérêt pour le projet. Tous étaient prêts à s'impliquer, en fonction du temps disponible, des ressources et des besoins, même ceux n'offrant pas de service alimentaire.

Les rencontres ont permis d'amorcer la discussion et de réfléchir au rôle éventuel des organismes dans le service à venir, lequel sera validé à l'étape 4 du projet lors d'un moment de réflexion collectif qui devrait se tenir au printemps 2019. Les rencontres ont aussi permis de soulever quelques préoccupations des organismes notamment en ce qui a trait à l'engagement de ceux-ci face à la réception de denrées :

- Certains ont des besoins réguliers et d'autres, des besoins plus ponctuels;
- Certains ont une capacité de stockage de denrées et d'autres n'en ont pas;
- Certains sont ouverts à l'année, d'autres, en fonction des besoins qui surgissent et d'autres voient leurs services être interrompus pendant l'été.

4. PORTRAIT DES HABITUDES ALIMENTAIRES

4.1. Contexte de l'enquête de Statistique Canada

En 2016, le CERMIM s'inscrivait à un concours « Cours de base pour enquête » CBE) pour bénéficier d'une enquête statistique rigoureuse réalisée par les statisticiens nouvellement recrutés par Statistique Canada, dans un contexte de formation et de perfectionnement professionnel. Chaque année, deux enquêtes sont ainsi offertes à travers le Canada pour une population anglophone et une population francophone. Le CERMIM a remporté l'enquête et a pu proposer un sujet de son choix. Les données dans le domaine social à l'échelle d'une communauté insulaire sont souvent inaccessibles, voire inexistantes. Pour cause, beaucoup d'études sont régionales et ne tiennent pas compte des spécificités de l'archipel, les financements en recherche sont limités, l'expertise locale est restreinte, et procéder à la mise à jour des données recueillies est difficile. Dans ce contexte, le CERMIM a choisi de mettre cette enquête au profit du projet « Récupération de denrées et banque alimentaire aux Îles-de-la-Madeleine ». Cela a permis l'obtention de données spécifiques au territoire concernant les habitudes alimentaires des Madelinots. Certes, les connaissances acquises bénéficient au projet, mais elles contribuent également à l'orientation des actions pour plusieurs autres organismes dont l'équipe de développement social (ÉDS), l'équipe du développement du milieu et pour l'ensemble de la communauté madelinienne. Souhaitons que les données obtenues puissent servir de levier, bonifier les services offerts et faire émerger des initiatives pertinentes et rassembleuses visant la qualité et l'autonomie alimentaire.

4.2. Détermination des besoins

Puisque l'enquête est offerte par Statistique Canada dans un contexte de formation de ses employés, une grande latitude a été donnée aux instructeurs et statisticiens dans l'élaboration du questionnaire. Une séance de travail du CERMIM a permis une première proposition d'indicateurs et de questions, proposition bonifiée de l'expertise et des commentaires de Mme Suzanne Gérin-Lajoie, responsable du développement des communautés et de la sécurité alimentaire à la Direction de santé publique, et de M. André St-Onge, agent de mobilisation de l'ÉDS. Acheminée aux instructeurs de Statistique Canada, la proposition a été reprise et amenée aux statisticiens. Tout au long du processus, ceux-ci ont veillé à bien cerner les besoins et attentes du CERMIM et ont travaillé à élaborer un questionnaire d'enquête permettant l'atteinte de résultats en lien

avec les indicateurs recherchés. Une rencontre téléphonique a eu lieu entre l'ensemble des statisticiens et le CERMIM afin de répondre à leurs interrogations et préciser quelques éléments. À la toute fin du processus, le questionnaire d'enquête a été acheminé au CERMIM pour validation et approbation finale. Au total, ce sont 4 instructeurs et 25 futurs statisticiens qui ont travaillé à temps plein sur le dossier durant 6 semaines.

4.3. Méthodologie

La méthodologie utilisée est celle définie par Statistique Canada, suivant les plus hauts standards de sondage. Celle-ci a été adaptée à la demande du CERMIM afin de considérer la répartition géographique des répondants. L'ensemble des résultats présentés dans la section ci-dessous a été extrait du Rapport final d'enquête (Statistique Canada, 2018), à l'exception des passages non cités.

4.3.1. Confidentialité

L'enquête a été menée en vertu de la Loi sur la statistique qui garantit que les renseignements recueillis par Statistique Canada demeureront confidentiels. Le CERMIM n'a reçu et ne recevra aucune information permettant d'identifier les individus ou les ménages ayant répondu à l'enquête.

4.3.2. Population cible

La population cible est composée de résidents des ÎdM, âgés de 18 ou plus, vivant dans les logements privés au moment de la collecte, du 26 au 28 novembre 2018. L'objectif initial était d'effectuer la collecte du 26 au 30 novembre. Cependant, la collecte a dû être interrompue à partir du 29 novembre, une tempête hivernale ayant endommagé les câbles sous-marins de fibre optique reliant les ÎdM au continent.

4.3.3. Base du sondage

La base du sondage a été extraite du registre des adresses selon des critères spécifiques. Tout d'abord, seuls les ménages privés ayant une adresse complète située aux ÎdM ont été sélectionnés. Parmi ces ménages, seuls les ménages pour lesquels il existe un numéro de téléphone et la même adresse complète au registre des appels ont été sélectionnés.

4.3.4. Plan d'échantillonnage

Dans un premier temps, afin d'assurer une répartition géographique représentative, une sélection aléatoire systématique au niveau des ménages a été effectuée. Dans un deuxième temps, une personne a été choisie dans chacun des ménages par sélection aléatoire simple. Cette méthode permet de réduire le biais associé au fait que certaines catégories de personnes sont plus souvent disponibles.

4.3.5. Division du territoire

La population était divisée en trois strates : le nord, la zone centrale et le sud. Les trois strates ont été définies comme suit :

- Le nord : Grande-Entrée, Grosse-Île, Pointe-aux-Loups et Île d'Entrée;
- La zone centrale : Havre-aux-Maisons, Cap-aux-Meules, Fatima et Étang-du-Nord;
- Le sud : Bassin et H-Aubert.

L'enquête visait l'ensemble de l'archipel des ÎdM, incluant l'Île d'Entrée bien qu'elle n'y soit pas physiquement rattachée. Elle s'est déroulée dans les deux municipalités (municipalité des Îles-de-la-Madeleine et municipalité de Grosse-Île), en français et en anglais.

4.3.6. Taille de l'échantillon

L'échantillon se composait de 1 750 ménages, ce qui était suffisant pour obtenir des données de qualité en tenant compte des refus, des hors-champs et des non-réponses auxquelles Statistique Canada s'attendait.

4.3.7. Collecte de données

Les appels téléphoniques ont eu lieu du 26 au 28 novembre 2018, de 8 h 30 à 20 h. Un membre adulte du ménage (c'est-à-dire une personne de 18 ans ou plus) fournissait l'information recherchée. La participation à l'enquête était volontaire. Les intervieweurs ont été formés sur la façon de remplir le questionnaire électronique et d'aborder les répondants en vue de persuader les personnes sélectionnées de participer à l'enquête. Si le répondant n'était pas disponible, l'intervieweur prenait un rendez-vous avec le répondant sélectionné afin de communiquer avec cette personne à un moment qui lui convenait mieux. Si un ménage refusait de participer, l'intervieweur soulignait

l'importance de l'information recueillie pour le client afin d'encourager le répondant à participer à l'enquête.

À la fin de chaque entrevue, l'intervieweur a pu, au besoin, vérifier et corriger le questionnaire électronique afin de s'assurer que toutes les questions obligatoires avaient été complétées et que les réponses avaient été saisies de manière appropriée.

Tel que mentionné auparavant, l'échantillon initial comprenait 1 750 ménages. Puisque 601 ménages ont rempli le questionnaire avant la perte des communications et que 105 ménages ont été jugés hors du cadre du sujet, le taux de réponse final est de 36,5 %.

C'est donc dire que les Madelinots ont répondu positivement au plan de communication qui a été mis en œuvre par le CERMIM, soit un communiqué de presse, une entrevue radio, une annonce Facebook et des publicités afin de faciliter la participation. Les deux jours de tempêtes auront certes affecté le taux de réponse final qu'il aurait été possible d'atteindre, mais Statistique Canada confirme que dans la situation, ce taux est excellent, n'affecte en rien la qualité de l'étude produite et répond aux standards recherchés.

4.3.8. Traitement des données

Les données du questionnaire électronique ont ensuite été importées dans une base de données Microsoft Access. À cette étape, des révisions ont été effectuées pour s'assurer que seules les entrées valides étaient saisies. Puis, les données ont été entièrement vérifiées, c'est-à-dire que toutes les réponses saisies ont été examinées pour s'assurer de leur exactitude. Enfin, toutes les données de l'enquête ont été soumises à des formalités de contrôle et d'imputation automatisés pour assurer l'intégrité et la cohérence des données.

4.3.9. Qualité des données

Les erreurs d'échantillonnage d'une estimation font référence à la différence attribuable à l'utilisation d'un échantillon de la population au lieu d'un recensement complet de la population. Le but d'un plan de sondage efficace est de minimiser la portée de l'erreur d'échantillonnage. L'erreur d'échantillonnage (exprimée comme un pourcentage de l'estimation à laquelle elle s'applique) n'est pas la même pour toutes les estimations.

Des erreurs qui ne sont pas liées à l'échantillonnage peuvent survenir à presque toutes les étapes des opérations d'enquête. Par exemple, des intervieweurs peuvent avoir mal compris les directives, des répondants peuvent faire des erreurs en répondant aux

questions, les réponses peuvent être mal saisies sur le questionnaire électronique et des erreurs peuvent survenir dans le traitement et le calcul des données. Les erreurs non dues à l'échantillonnage sont peu significatives vu le grand nombre d'observations. Cependant, des erreurs qui surviennent systématiquement contribuent à une distorsion. Des efforts ont été faits pour diminuer les erreurs non dues à l'échantillonnage grâce à une conception soignée du questionnaire électronique, à la formation des intervieweurs et à un contrôle poussé des opérations de traitement.

L'une des principales sources d'erreurs non dues à l'échantillonnage est l'effet de la non-réponse sur les résultats de l'enquête. La non-réponse peut être divisée en deux volets : la non-réponse du ménage et la non-réponse à une question.

4.4. Résumé des résultats

La présente section liste les faits saillants qui ressortent de l'enquête (Statistique Canada, 2018).

4.4.1. Profil sociodémographique

- La proportion des 65 ans et plus est plus élevée aux ÎdM que dans l'ensemble du Québec;
- L'activité principale de 3 Madelinots sur 5 était le travail;
- Presque la moitié des Madelinots ont au plus un diplôme d'études secondaires ou une attestation d'équivalence;
- Un peu plus du quart des Madelinots vivaient dans un ménage comptant au moins un individu âgé de moins de 18 ans;
- Un peu plus de la moitié des Madelinots vivaient dans un ménage dont le revenu était supérieur à 70 000 \$ par année.

4.4.2. Habitudes alimentaires

- Un peu plus de 1 Madelinot sur 10 mangent moins de 3 repas par jour;
- Plus de 3 Madelinots sur 5 mangent quotidiennement des aliments transformés;
- Accéder à une alimentation équilibrée est plus difficile en hiver pour plus de la moitié des Madelinots;
- Plus de 8 Madelinots sur 10 sont satisfaits ou très satisfaits de la variété des aliments disponibles en magasin;

- Plus de deux tiers des Madelinots sont très insatisfaits ou insatisfaits du prix des aliments;
- Près de 9 Madelinots sur 10 ont de bonnes habiletés à cuisiner.

4.4.3. Insécurité alimentaire

- Un Madelinot sur 30 vit de l'inquiétude concernant le manque de nourriture;
- Près de 1 Madelinot sur 10 a indiqué avoir un revenu insuffisant pour s'offrir une alimentation de qualité;
- Près de 1 Madelinot sur 20 mentionne avoir un revenu insuffisant pour se procurer de la nourriture en quantité suffisante;
- Être moins capable d'acheter la quantité d'aliments voulue est l'impact le plus fréquent de l'insécurité alimentaire;
- Moins de 2 % des Madelinots ont utilisé un service de dépannage d'urgence au cours des 12 derniers mois;
- Près de 1 Madelinot sur 2 indique que la peur de prendre la place d'un autre l'empêcherait d'utiliser un service alimentaire d'urgence;
- Près de 1 Madelinot sur 6 a mentionné que des situations autres que le revenu ont augmenté leur difficulté à se nourrir;
- Plus du quart des Madelinots ont indiqué le prix des aliments comme étant le problème principal les empêchant de se nourrir adéquatement.

4.4.4. Autosuffisance alimentaire

- Près du trois-quarts des Madelinots ont pratiqué au moins une activité de production de nourriture au cours des 12 derniers mois;
- Plus de 1 Madelinot sur 5 a pratiqué 4 activités d'autoproduction ou plus;
- Avoir accès à une alimentation saine et l'intérêt personnel (ou la curiosité) sont les principales raisons pour s'adonner à une activité de production de nourriture;
- Pour certains Madelinots, plus du quart de l'alimentation provient des activités de production de nourriture;
- Le manque de temps est le principal obstacle à l'autoproduction de nourriture;
- Plus du tiers des Madelinots ont un intérêt à participer à un jardin communautaire;
- Un Madelinot sur 5 habite à 16 km et plus de l'endroit où ils achètent habituellement leur nourriture.

4.4.5. Enjeux insulaires

- Le coût de la vie, les défis climatiques et la disponibilité de la main-d'œuvre sont les 3 enjeux les plus importants liés à l'insularité pour les Madelinots;
- Le coût de la vie est l'enjeu prioritaire pour les Madelinots.

4.5. Résultats détaillés par thématique

La section qui suit présente les résultats plus détaillés de l'enquête. Ils ont été regroupés au sein des différentes thématiques abordées, soit les habitudes alimentaires, l'insécurité alimentaire, l'autosuffisance alimentaire et les enjeux insulaires (Statistique Canada, 2018).

4.5.1. Profil socio démographique

La population visée par l'enquête compte 10 790 résidents âgés de 18 ans et plus répartis en 3 zones géographiques distinctes (nord, centre et sud). La zone géographique la plus peuplée des Îles était la zone centrale avec 8 265 Madelinots (77 % de la population adulte). Les zones nord et sud regroupaient respectivement 960 et 1 565 Madelinots, représentant 9 % et 15 % de la population adulte.

Population vieillissante

Parmi les Madelinots, la proportion des 65 ans et plus était de 28 % tandis que la proportion du même groupe d'âge se situe à 23 % dans l'ensemble du Québec. Pour ce qui est des individus âgés de 18 à 34 ans, ceux-ci représentaient 17 % des Madelinots adultes. Dans l'ensemble de la population québécoise, ce groupe d'âge se chiffrait à 26 %.

Statut d'emploi

Le pourcentage des Madelinots ayant déclaré le travail comme activité principale était de 60 %. Les Madelinots à la retraite représentaient 27 %, alors que les autres (travailleurs occasionnels, sur demande ou saisonniers) comptaient pour 13 %.

Niveau de scolarité

Parmi les Madelinots adultes, 22 % n'avaient pas de diplôme d'études secondaires, 25 % avaient un diplôme d'études secondaires et 17 % avaient un diplôme universitaire (certificat, baccalauréat ou plus avancé). Les Madelinots avec un niveau de scolarité plus bas qu'un diplôme d'études secondaires représentaient 36 % de la population adulte résidant dans la zone nord. Pour ce qui est des résidents de la zone centrale, près de 1 résident sur 5 (20 %) avait le même niveau de scolarité.

Familles

Le pourcentage des Madelinots qui vivaient dans un ménage comptant au moins un individu âgé de moins de 18 ans était de 26 %.

Revenu

Alors que 54 % des Madelinots vivaient dans un ménage dont le revenu était supérieur à 70 000 \$ durant la dernière année, 30 % de la population des îles habitaient dans un ménage rapportant un revenu inférieur à 50 000 \$. Les zones géographiques nord et sud comprenaient une proportion plus grande d'adultes vivant dans un ménage dont le revenu est sous la barre des 30 000 \$ (19 % pour le nord et 18 % pour le sud) tandis que moins d'un dixième de la population (9 %) vit dans la région centrale avec le même niveau de revenu (inférieur à 30 000 \$ par année).

4.5.2. Habitudes alimentaires

Le CERMIM souhaitait obtenir l'information sur les habitudes alimentaires des Madelinots, et plus particulièrement sur le nombre de repas quotidiens, le type d'alimentation et la variété des aliments consommés. L'accès à une alimentation équilibrée, la satisfaction face à la variété et au prix des aliments ainsi qu'un aperçu des dépenses relatives à leur panier d'épicerie sont des thèmes qui ont été abordés.

Nombre de repas par jour

Selon les données de l'enquête, 12 % des Madelinots mangeaient moins de 3 repas par jour, alors que 88 % en mangeaient 3 et plus. Les différences selon l'âge, le genre, l'éducation, le revenu ainsi que la strate géographique n'étaient pas statistiquement significatives.

Nombre de collations par jour

Pour ce qui est des collations, 71 % ont mentionné manger entre 1 collation (37 %) ou 2 collations (33 %) par jour. Un peu plus de 1 résident sur 10 (13 %) mentionnait manger 3 collations et plus par jour tandis qu'un peu moins de 1 résident sur 5 (17 %) affirmait ne pas manger de collations.

Guide alimentaire canadien

La majorité de la population (61 %) mangeait entre 1 et 2 portions de produits céréaliers par jour, alors que moins du tiers en mangeait 3 portions ou plus. Pour les produits laitiers, plus de la moitié des résidents consommaient quotidiennement entre 1 portion (28 %) et 2 portions (31 %). Quant au nombre de portions de viandes et de substituts consommé

par jour : 36,7 % des Madelinots indiquaient en avoir mangé 2 par jour; environ un quart (23 %) en avait mangé 3 portions par jour; presque 3 sur 10 (29 %) en avaient mangé une portion par jour et près de 1 personne sur 10 (9 %) en avait mangé 4 portions et plus par jour. Une portion de la population (2 %) mentionnait ne pas en avoir consommé.

Variété des aliments consommés

Près du tiers des résidents (31 %) mentionnaient manger 4 portions ou plus de fruits ou légumes par jour et 3 % de la population déclaraient ne jamais en manger. Moins d'un cinquième de la population (19 %) mangeait 1 portion ou 3 par jour et près d'un tiers de la population (29 %) consommait 2 portions de fruits et légumes par jour.

Aliments transformés

D'après les résultats de l'enquête, 61 % des Madelinots consommaient des aliments transformés sur une base quotidienne. Cette proportion était plus élevée (77 %) parmi les personnes qui vivaient dans un ménage comprenant des personnes ayant moins de 18 ans.

Accès à une alimentation équilibrée

L'hiver a été identifié le plus fréquemment par les Madelinots (58 %) comme étant la saison durant laquelle il était difficile d'avoir accès à une alimentation équilibrée. La deuxième saison identifiée comme problématique quant à l'accès à une alimentation équilibrée était l'été, et ce pour 21 % des résidents. Par ailleurs, près de 1 Madelinot sur 5 (20 %) a mentionné que l'accès à une alimentation équilibrée demeurerait le même, peu importe la saison.

Variété d'aliments disponibles en magasin

Une majorité des Madelinots (84 %) ont affirmé être satisfaits ou très satisfaits de la variété des aliments disponibles en magasin. Il n'y avait pas de différence statistiquement significative lorsque les résultats étaient analysés selon l'âge, le genre, l'éducation, le revenu ou la strate géographique.

Prix des aliments

Pour ce qui est des coûts reliés à l'achat des aliments, plus de 2 Madelinots sur 3 (67 %) ont affirmé être très insatisfaits ou insatisfaits du prix des aliments en magasin. Ce pourcentage était plus élevé dans la région du nord (79 %) que dans les autres régions.

Habilités culinaires

Pour évaluer à quel point les Madelinots pouvaient préparer leur repas eux-mêmes, l'enquête posait une question sur leur habileté à cuisiner. Cette évaluation se faisait en utilisant une échelle de 1 à 5, « 1 » ne représentant aucune habileté et « 5 » représentant des habiletés avancées. Pour cette question, la majorité des Madelinots (89 %) ont déclaré avoir des habiletés à cuisiner de niveau 3 et plus; et ce pour la quasi-totalité des femmes (96 %) et la majorité des hommes (81 %).

4.5.3. Insécurité alimentaire

L'enquête avait aussi comme objectif d'évaluer le degré d'insécurité alimentaire vécue par les habitants des Îles. Il s'agissait ici de mesurer les insuffisances alimentaires reliées à la qualité des aliments ainsi qu'à la quantité des aliments disponibles, et de documenter la fréquence d'utilisation des services alimentaires d'urgence. D'autres facteurs affectant l'alimentation, tels que le revenu limité, la maladie et l'éloignement ont aussi été explorés.

Inquiétude face au manque de nourriture

Un peu plus de 3 % des Madelinots ont soulevé cette inquiétude indépendamment du sexe du répondant, ou de présence (ou non) de Madelinots âgés de moins de 18 ans dans le ménage.

Liens entre le revenu et la qualité de l'alimentation

La proportion des Madelinots qui affirmait avoir un revenu insuffisant pour acheter des aliments de qualité est de 9,8 %. Ce pourcentage était plus élevé chez les Madelinots à la retraite (15 %) alors qu'il était plus faible chez les employés (7 %). Les Madelinots n'ayant pas obtenu de diplômes secondaires (21 %) étaient plus susceptibles de ne pas avoir suffisamment de revenus pour s'offrir une alimentation de qualité par rapport aux Madelinots qui détenaient un diplôme d'études secondaires (8 %). Près du quart des Madelinots (24 %) ayant un revenu compris entre 30 000 \$ et 49 000 \$ ont mentionné avoir manqué d'argent pour acheter des aliments de qualité.

Liens entre le revenu et la quantité de nourriture

Environ 5 % des Madelinots ont déclaré avoir un revenu insuffisant pour acheter une quantité suffisante d'aliments. De la même façon, ce pourcentage était le plus élevé (14 %) chez les Madelinots ayant obtenu moins d'un diplôme secondaire ou un équivalent. En fait, lorsqu'on considère le plus haut niveau d'éducation atteint, l'insuffisance du revenu pour acheter de la nourriture en quantité suffisante était plus prononcée chez les

Madelinots ayant moins qu'un diplôme d'études secondaires (14 %) par rapport à ceux ayant un diplôme d'études secondaires (3 %) ou un équivalent. Pour ce qui était de l'impact de l'âge sur cette problématique, 10 % des Madelinots âgés de 65 ans et plus ont exprimé un souci face à leur capacité à se procurer de la nourriture de qualité et en quantité suffisante à cause d'un revenu insuffisant.

Impacts de l'insécurité alimentaire

Les résidents ayant mentionné avoir vécu de l'insécurité alimentaire ont répondu à quelques questions servant à identifier comment cette insécurité se manifestait. Les choix proposés allaient entre ne pas avoir accès à des aliments frais jusqu'à manquer un repas ou même passer une journée entière sans manger. De cette catégorie de population, le quart (26 %) ont déclaré ne pas avoir mangé à sa faim, s'être privés d'un repas ou avoir passé une journée entière sans manger au moins une fois durant la période de référence. La situation d'insécurité la plus courante (96 %) était de ne pas pouvoir acheter les aliments voulus.

Service de dépannage alimentaire

Les 3 raisons principales qui empêcheraient les Madelinots d'utiliser une banque alimentaire en cas de besoin étaient 1) la peur de prendre la place d'un autre (47 %); 2) la gêne ou la fierté (39 %); 3) la peur d'être identifié comme un utilisateur du service (34 %).

La gêne ou la fierté comme obstacle à l'utilisation des services alimentaires était plus mentionnée par les Madelinots âgés de 35 à 54 ans (56 %) que chez ceux des autres groupes d'âge. De plus, les Madelinots âgés de 35 à 54 ans étaient plus soucieux de prendre la place des autres (56 %) par rapport aux 65 ans et plus (32 %) ayant mentionné la même préoccupation.

Sur le plan géographique, les Madelinots de la zone nord avaient les plus hauts taux de mention de ces obstacles, incluant des craintes par rapport à l'admissibilité aux services (34 %), la gêne ou la fierté (44 %) et à l'anonymat (38 %).

Liens entre le revenu et la difficulté de se nourrir

Parmi les Madelinots ayant de la difficulté à se nourrir, 15 % ont vécu cette situation pour des raisons autres que le revenu. Cette situation était plus courante chez les femmes (19 %) que chez les hommes (11 %). De même, cette situation apparaissait plus chez les Madelinots qui vivaient dans un foyer comptant des personnes d'âge mineur (25 %)

comparativement à ceux qui ne vivaient pas avec des Madelinots âgés de moins de 18 ans (12 %).

Environ 27 % des Madelinots ayant indiqué qu'une situation autre que le revenu créait des difficultés à se nourrir ont mentionné le prix des aliments comme étant un élément les dissuadant d'en acheter. Les problèmes mentionnés subséquemment étaient la santé physique (21 %), l'horaire trop chargé (17 %) et l'éloignement des sources de nourriture (16 %).

4.5.4. Autosuffisance alimentaire

Le CERMIM souhaitait quantifier l'importance des activités de production alimentaire réalisées par les Madelinots. Plus spécifiquement, les sujets d'intérêts étaient : les types d'activités pratiqués, les motivations sous-jacentes pour s'adonner (ou non) à ces activités ainsi que la part de leur alimentation quotidienne provenant de cette production. De plus, le CERMIM souhaitait évaluer l'intérêt des Madelinots à participer à un jardin communautaire. Finalement, le CERMIM voulait également obtenir de l'information sur l'accès des résidents à un point d'achat de nourriture, incluant la distance parcourue pour se rendre au lieu d'achat habituel, le moyen de transport utilisé et l'intérêt à utiliser un point de vente plus près de la résidence.

Activités d'autoproduction alimentaire

Presque les trois-quarts (74 %) des Madelinots ont pratiqué au moins une activité de production de nourriture au cours des 12 derniers mois. Ce pourcentage était plus élevé parmi les personnes vivant dans un ménage ayant un revenu annuel entre 50 000 \$ et 69 999 \$ (81 %) ainsi que dans celui ayant un revenu annuel supérieur à 70 000 \$ (82 %). En ce qui concernait la distribution par âge, les Madelinots de 65 ans et plus avaient davantage tendance à ne pratiquer aucune activité d'autoproduction (35,2 %) comparativement à ceux de 18 à 34 ans (17 %). Pour ce qui est des secteurs géographiques, une proportion moins élevée des Madelinots résidant dans la zone géographique nord des ÎdM ne pratique aucune activité d'autoproduction (9 %) comparativement aux résidents de la zone centrale (29 %) et à ceux de la zone sud (18 %).

Parmi les résidents ayant pratiqué l'autoproduction, 21 % d'entre eux ont pratiqué au moins 4 activités d'autoproduction durant la période de référence. Parmi les résidents qui ont pratiqué au moins une activité d'autoproduction, la cueillette de fruits sauvages était

l'activité la plus pratiquée par ces Madelinots (57 %). La cueillette de mollusques (39 %), la culture d'un jardin, d'un potager ou d'un verger (35 %) et la pêche (35 %) ont été, quant à elles, pratiquées par plus du tiers des Madelinots s'étant adonnés à de telles pratiques.

Raisons pour s'adonner à l'autoproduction de nourriture

Les principales raisons évoquées pour s'adonner à une activité de production de nourriture étaient d'avoir une alimentation saine (86 %), par intérêt personnel ou par curiosité (85 %), pour pratiquer une activité physique (57 %) et par souci de réaliser des économies (34 %).

Pour ce qui est des Madelinots qui ne pratiquaient pas d'activité d'autoproduction de nourriture (26 %), la raison la plus souvent évoquée était le manque de temps ou d'intérêt (76 %). Le manque de connaissances (25 %) et le manque d'accessibilité aux lieux (22 %) étaient également mentionnés comme raisons pour ne pas pratiquer une activité de production de nourriture.

Obstacles à l'autoproduction alimentaire

Plusieurs raisons étaient évoquées pour expliquer le fait de ne pas pratiquer l'autoproduction de nourriture. Plus du trois quarts des Madelinots (76 %) ne produisant pas de nourriture mentionnaient le manque de temps ou d'intérêt comme raison principale, suivi par le manque de connaissances (25 %) et le manque d'accessibilité aux lieux (22 %).

Liens entre l'alimentation et l'autoproduction alimentaire

Plus de 74 % des Madelinots ont participé à au moins une activité d'autoproduction alimentaire au cours des 12 derniers mois. Cet apport, pour 14 % de ce groupe, représente 25 % à 50 % de l'ensemble de leur nourriture. Pour 3,6 % de ce groupe, l'autoproduction représentait plus de 50 % de l'alimentation. Finalement, chez une majorité de ces Madelinots, la part de l'alimentation provenant des activités de production se situait entre 1 % et 10 % de la totalité des aliments consommés.

Participation à un jardin communautaire

Les Madelinots qui mentionnaient leur intérêt à participer à un jardin communautaire représentaient 36 % de la population. Parmi ce groupe de résidents intéressés, 48 % vivent dans des foyers comptant des personnes âgées de moins de 18 ans résidant à la maison. Les Madelinots n'ayant pas de personnes âgées de moins de 18 ans résidant à la maison exprimaient moins d'intérêt envers cette pratique (32 %).

Plus de 4 Madelinots sur 10 (44 %) enclins à participer à un jardin communautaire seraient disposés à parcourir une distance maximale de moins de 5 km. Plus du tiers (36 %) accepteraient de devoir parcourir une distance entre 5 km et moins de 16 km, tandis que 1 Madelinot sur 5 (20 %) serait prêt à parcourir une distance de 16 km et plus.

Distance de la source habituelle d'achat de nourriture

Près des deux tiers des Madelinots (64 %) habitaient à moins de 5 km d'une source habituelle de la nourriture achetée. Un Madelinot sur 5 (20 %) habitait à 16 km et plus d'une telle source.

De plus, une majorité de Madelinots (97 %) utilisaient la voiture comme moyen de transport principal entre leur résidence privée et l'endroit où ils achetaient habituellement leur nourriture.

4.6. Interprétation de l'enquête de Statistique Canada

Le CERMIM tient à faire une mise en garde : l'ensemble de ces résultats de l'étude de Statistique Canada doivent être interprétés avec prudence. À titre d'exemple, savoir cuisiner ne signifie pas que l'on cuisine chaque repas. Néanmoins, l'analyse des résultats, pour le CERMIM, permet de mettre en lumière plusieurs éléments qui, dans le cadre du projet « Récupération de denrées et banque alimentaire aux Îles-de-la-Madeleine », aideront à définir le service en adéquation avec les besoins exprimés par les Madelinots. Ainsi, le projet devra considérer les éléments suivants :

- La population est vieillissante et vulnérable; les personnes âgées constituent une proportion importante de la communauté madelinienne et elles sont les plus inquiètes face à leur capacité financière à accéder à une alimentation de qualité et en quantité suffisante. Cette population joue un rôle essentiel à la transmission des savoir-faire culinaires;
- Les répondants, plus particulièrement les familles, mangent de plus en plus d'aliments transformés, mais parallèlement, trouvent les aliments coûteux. Cela vient donc soulever l'importance de développer de bonnes habitudes alimentaires, l'intérêt et les aptitudes à cuisiner, notamment auprès des familles ayant des enfants;

- Dans les extrémités de l'archipel, il existe une plus grande difficulté d'accès aux marchés d'alimentation (déserts alimentaires) d'où l'importance de développer un service décentralisé;
- La collaboration avec les organismes présents sur le terrain, lesquels ont déjà un lien de confiance établi avec les personnes susceptibles d'avoir recours à leurs services en toute confidentialité, est un incontournable au projet. La gêne, la fierté et la peur étant des freins majeurs, il faudra viser à réduire la stigmatisation et défaire les préjugés;
- Le service à mettre en place dans le cadre du projet doit répondre aux besoins d'urgence, mais aussi à un spectre d'actions plus larges (éducation, aptitudes culinaires, plaisir de cuisiner, savoir-faire, inclusion sociale, etc.). Ainsi, il viendra en aide et en appui aux organismes dans la réalisation de leur mission respective;
- Le « garde-manger » naturel des Îles (cueillette, chasse, pêche) est exploité par les Madelinots et offre certainement une plus grande résilience comparativement à une population citadine. Dans le cadre du projet, cet accès à une alimentation « gratuite » pourrait être intégré à la réflexion afin d'identifier des façons de la rendre plus accessible à tous;
- La présence d'un service alimentaire d'urgence sur le territoire est essentielle. De fait, une portion de la population madelinienne vit sous le seuil de la pauvreté. En outre, personne n'est à l'abri d'un épisode de difficultés (maladie, perte de revenu, etc.), ce qui confirme le besoin d'un service alimentaire d'urgence.

5. ENJEUX ET ORIENTATIONS POUR LE FUTUR SERVICE

La section qui suit présente quelques enjeux soulevés dans la littérature et à travers les recherches qui ont été effectuées dans le cadre du projet. Pour chacun d'entre eux, des pistes d'adaptation sont proposées afin d'orienter la définition du service à venir.

5.1. Déserts alimentaires

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ, 2013) définit le désert alimentaire comme étant « un secteur qui procure un faible accès à des commerces pouvant favoriser une saine alimentation et qui est défavorisé sur le plan socioéconomique ». En plus d'exacerber les inégalités sociales, l'éloignement géographique d'une source d'approvisionnement alimentaire défavorise les gens vulnérables qui auraient, dans certains cas, davantage de difficultés à accéder à un emploi (moins d'argent) ou à un véhicule motorisé (moins de mobilité). En se basant sur d'autres études sur le sujet, l'INSPQ détermine qu'au Québec, on considère comme désert alimentaire un secteur où les résidences sont situées à plus de 1 km d'un commerce d'alimentation en milieu urbain et plus de 16 km en milieu rural.

Selon la même étude (INSPQ, 2013), plusieurs grandes tendances se dessinent sans toutefois être exhaustives et généralisées :

- Les aliments proposés dans les marchés d'alimentation sont plus variés et sont de meilleure qualité. Leurs prix sont plus compétitifs que ceux dans les dépanneurs et les petites épiceries;
- Les résidents situés plus près d'un marché que d'un dépanneur ont tendance à avoir une alimentation plus équilibrée;
- La proximité d'un dépanneur peut accentuer le risque d'apparition d'obésité, alors que la proximité d'un marché d'alimentation ou d'une épicerie de quartier vient réduire ce risque.

On évalue à 36 % le taux de la population de la région Gaspésie — Îles-de-la-Madeleine qui habiterait un désert alimentaire, c'est-à-dire un endroit où la résidence est située à plus de 16 km d'un commerce alimentaire, étant en milieu rural (INSPQ, 2013). Aux ÎdM, l'étude de Statistique Canada (2018) a démontré que 1 Madelinot sur 5 (20 %) se retrouve dans cette même situation. La situation est critique et généralisée dans les extrémités de

l'archipel. La figure 1 illustre la répartition des déserts alimentaires sur l'archipel. Prenez note que les petites épiceries et dépanneurs ont été inclus dans la répartition, et que les quatre marchés d'alimentation principaux sont situés dans la zone centrale, ce qui accentue d'autant plus la vulnérabilité des zones nord et sud.

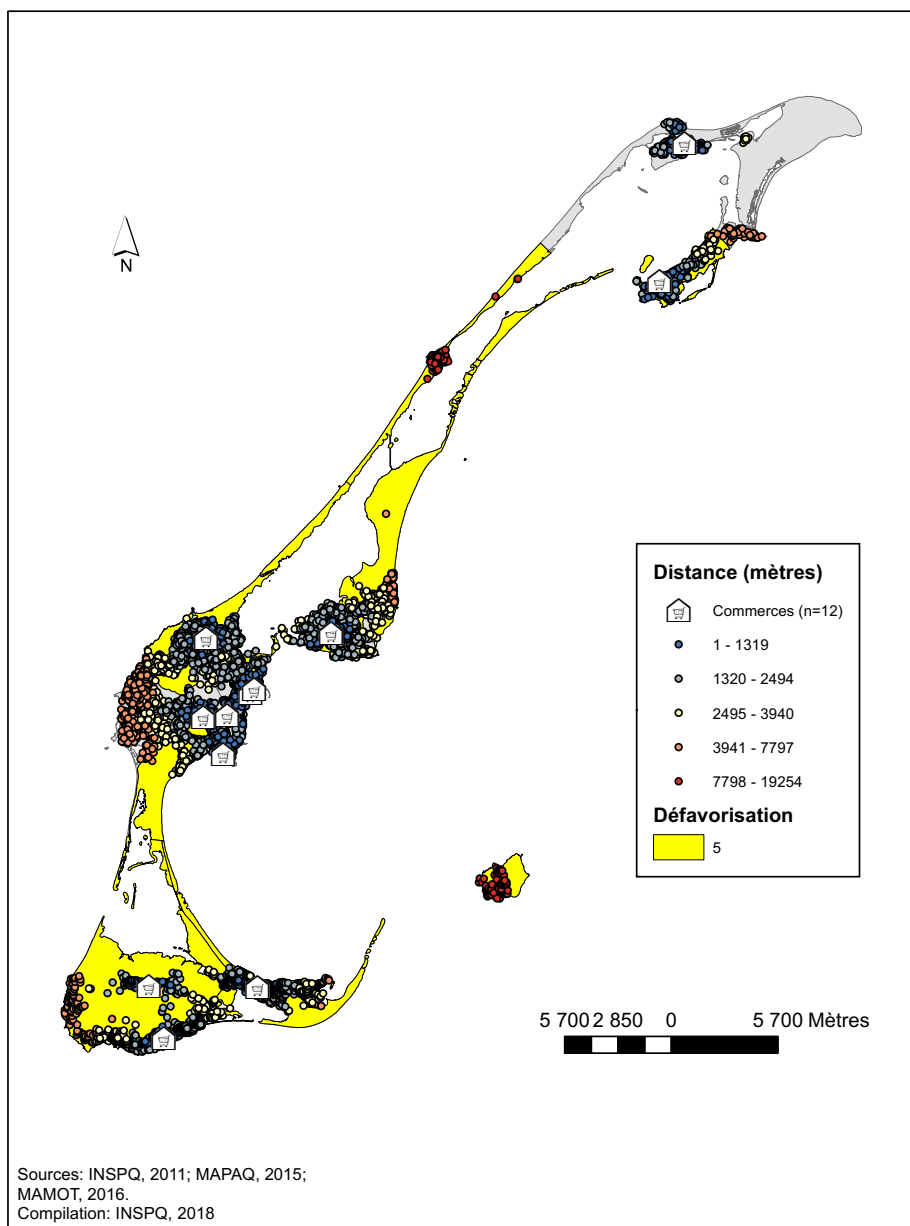


Figure 1. Carte des déserts alimentaires aux ÎdM

(Source : INSPQ, 2018)

5.1.1. Adaptation du service à mettre en place

Ces constats renforcent l'importance d'un projet de récupération alimentaire qui vient en aide aux gens en situation de vulnérabilité sur l'ensemble du territoire. Dans la priorisation des organismes receveurs, il faudra donc porter une attention particulière aux personnes vivant dans les extrémités du territoire. En effet, ces zones sont plus éloignées des marchés d'alimentation offrant des aliments de meilleure qualité et à prix plus compétitifs et se tournent possiblement davantage vers les dépanneurs ou les petites épiceries, dont l'offre en aliments sains est généralement plus restreinte et coûteuse. Il faudra donc veiller à approvisionner en denrées des organismes qui offrent des services dans les zones les plus à risque et réfléchir à la façon de le faire sans pour autant les prioriser au détriment du reste des ÎdM.

5.2. Coût du panier nutritif

Le Dispensaire diététique de Montréal (2011) décrit le Panier de provisions nutritif (PPN) comme étant une « liste des aliments recommandés pour satisfaire à faible coût les besoins nutritionnels de tout individu ou famille ». Son contenu est révisé périodiquement pour s'ajuster aux recommandations alimentaires et aux habitudes de consommation. Le coût de chacun des aliments est établi pour les familles à faible revenu et révisé trois fois par année. Les aliments qui s'y retrouvent possèdent donc une bonne valeur nutritive et un coût relativement faible.

Aux ÎdM, le coût du PPN a été étudié à deux reprises par l'équipe de développement social, soit en 2016 et en 2018. Ces études, accompagnées par le Dispensaire diététique de Montréal, ont démontré que le coût du PPN est supérieur sur l'archipel. En d'autres termes, pour un même revenu, l'épicerie de base est plus coûteuse pour une famille des ÎdM que pour une famille de Montréal (Développement social des ÎdM, 2017). En 2018, on évaluait le coût du PPN madelinot à 9,65 \$ par jour et par personne, alors qu'il était de 8,34 \$ à Montréal (Développement social des ÎdM, 2018). En faisant le comparatif de quelques produits, à plein prix, entre la région métropolitaine et l'archipel, les écarts atteignaient dans certains cas des taux importants. Une tendance inquiétante ressort de l'étude de 2018 : les aliments sucrés ou gras présentent des écarts moins importants que les aliments considérés plus sains. Le tableau 3 contient quelques résultats qui illustrent cette tendance.

Tableau 3. Comparatif des produits entre la région métropolitaine et l'archipel

(Source : Développement social des Îles-de-la-Madeleine, 2018)

Produits	Prix 2018		Écart
	ÎdM	MTL	
Lait à 2 %	2,02/litre	1,58/litre	28 %
Fromage	15,17/kg	12,19/kg	24 %
Légumineuses	6,07/kg	4,81/kg	26 %
Fruits	3,82/kg	3,52/kg	9 %
Légumes	4,72/kg	4,11/kg	14,8 %
Autres produits céréaliers (riz, pâtes, farine)	3,11/kg	2,21/kg	40,7 %
Beurre et margarine	8,35/kg	8,01/kg	4,2 %
Sucre	2,37/kg	2,06/kg	15,1 %
Confitures, miel, mélasse	6,69/kg	6,26/kg	6,9 %
Matières grasses (mayonnaise, huile végétale)	4,35/kg	5,14/kg	- 15,4 %

Si ces données sont croisées avec celles obtenues par le biais de l'enquête de Statistique Canada (2018), plusieurs constats préoccupants ressortent :

- Les aliments sont plus chers aux ÎdM qu'à Montréal;
- 10 % des Madelinots admettent avoir un revenu insuffisant pour s'acheter des aliments de qualité et 5 %, des aliments en quantité suffisante;
 - Les conséquences qui en découlent sont de ne pas manger à sa faim, de se priver d'un repas ou de passer une journée entière sans manger pour 26 % d'entre eux, et de ne pas pouvoir s'acheter les aliments voulus (96 %).
- 61 % des Madelinots consomment quotidiennement des aliments transformés.

5.2.1. Adaptation du service à mettre en place

À la lumière de ces constats, il est possible de se questionner sur les conséquences que peut avoir un coût du PPN supérieur dans l'archipel sur les choix alimentaires des personnes vulnérables. Le projet de récupération a donc sa raison d'être sur un territoire où les gens vivent de l'insécurité alimentaire de façon possiblement plus accentuée que sur le continent.

Ces constats viennent renforcer l'importance pour le projet de récupération alimentaire de viser un spectre plus large d'actions, au-delà de l'aide alimentaire d'urgence. Les actions consistent notamment à consolider et à appuyer les initiatives qui permettent de développer les capacités culinaires des personnes dans le milieu (cuisines collectives, Petits cuistots, popotes roulantes, ateliers culinaires, etc.), ou à outiller les individus à mieux connaître la valeur nutritive des aliments. Ainsi, ces individus auront de meilleures connaissances et habiletés culinaires qui les amèneront possiblement à faire de meilleurs choix et à réduire leur consommation d'aliments transformés. De plus, en sachant que le garde-manger naturel des ÎdM augmente la résilience des Madelinots qui vivent de l'insécurité alimentaire, une réflexion pourra être apportée à savoir si le projet peut faciliter, de façon quelconque, l'accès des personnes en situation de vulnérabilité à ces ressources, et si oui, de quelle façon le faire.

5.3. Savoir-faire et connaissances sur les valeurs nutritives

La popularité grandissante et l'accès facile aux plats et aliments transformés sont aussi des enjeux. Bien que 89 % de la population madelinienne affirment avoir de bonnes habiletés à cuisiner, 61 % d'entre eux optent tout de même quotidiennement pour des plats préparés et la proportion est encore plus élevée (72 %) chez les familles avec au moins un enfant de moins de 10 ans (Statistique Canada, 2018). Or, le développement et le maintien de savoir-faire culinaires sont d'une grande importance lorsqu'il s'agit de s'alimenter en quantité et en qualité avec un budget restreint. De ce fait, il peut s'avérer plus économique de confectionner son pain que de l'acheter en magasin, mais cette option nécessite un certain savoir-faire.

L'exemple du programme Petits cuistots, chapeauté par l'organisme le Bon goût frais des Îles, vient démontrer les impacts déterminants que le développement de connaissances culinaires et la découverte de nouveaux aliments peuvent avoir chez un individu, tant au niveau de son appréciation des aliments sains que dans la préparation des repas. En

place depuis quatre ans dans les classes des écoles primaires de l'archipel, le programme a permis d'évaluer plusieurs retombées positives qui viennent renforcer la pertinence de la transmission de savoir-faire (Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine, 2018). Entre autres, il a permis de :

- Susciter des discussions à la maison sur les notions alimentaires apprises;
- Fournir des outils et des recettes à ramener à la maison pour faciliter la cuisine en famille et l'appropriation des recettes;
- Inciter les familles à essayer de nouvelles recettes, à goûter à de nouveaux aliments sains et à découvrir des produits locaux;
- Développer un langage culinaire et apprendre de nouvelles techniques.

La transmission de savoir-faire et de connaissances est aussi primordiale dans l'utilisation du « garde-manger naturel » dont bénéficie la population madelinienne. Pour certains d'entre eux, près du quart de l'alimentation provient des activités d'autoproduction de nourriture telles que la cueillette de petits fruits sauvages, de mollusques et de plantes, la pêche récréative, la chasse, le jardinage ou l'élevage non commercial (Statistique Canada, 2018). Or, l'utilisation de ces ressources est conditionnelle à un savoir-faire pour l'identification, la méthode de cueillette, la méthode de conservation et de transformation. Il en va de même avec un éventuel service de récupération de denrées. Le fait de fournir certains aliments, parfois moins connus ou non transformés, sera un frein à la consommation de ceux-ci. Le développement de compétences et les savoir-faire sont intimement liés à la capacité de consommer de nouveaux aliments, et par le fait même, viennent augmenter la résilience des personnes vivant de l'insécurité alimentaire.

Finalement, la méconnaissance des valeurs nutritives, les habitudes alimentaires des gens et le prix des aliments peuvent influencer les individus à faire de mauvais choix alimentaires. En effet, en améliorant les connaissances sur les valeurs nutritives et en outillant les gens à lire et à comprendre plus facilement les étiquettes nutritives sur les produits, ils seront à même d'opter pour des choix plus sains et des aliments moins transformés.

5.4. Perception et freins au recours à une aide

Les ÎdM étant un petit milieu où tout le monde se connaît, les facteurs comme la gêne, la fierté, la dignité et la confidentialité influencent grandement la perception qu'ont les gens envers les différents services d'aide et surtout, leur façon de recourir ou non à ces services. Près de 5 % des Madelinots estiment avoir un revenu insuffisant pour se procurer une quantité suffisante d'aliments; or, seulement 1,6 % a eu recours à un service de dépannage alimentaire d'urgence au cours des 12 derniers mois (Statistique Canada, 2018). Les facteurs nommés ci-haut peuvent expliquer cet écart entre les 2 valeurs. D'ailleurs, selon l'enquête de Statistique Canada (2018), les 3 raisons principales qui empêcheraient les Madelinots d'utiliser les services d'aide alimentaire en cas de besoin étaient 1) la peur de prendre la place d'un autre (47 %); 2) la gêne ou la fierté (39 %); 3) la peur d'être identifié comme un utilisateur du service ou la perte de l'anonymat (34 %).

Le processus pour avoir recours à une demande d'aide, c'est-à-dire le fait d'avoir à faire une demande officielle et de se sentir institutionnalisé, représente un frein sérieux pour plusieurs individus. Pour certaines personnes très vulnérables, qui parfois ne savent ni lire ni écrire, le simple fait de sortir de la maison et de s'exposer aux yeux des voisins les empêche de se tourner vers les services d'aide.

5.4.1. Adaptation du service à mettre en place

Le futur service de récupération alimentaire aura donc avantage à passer par les différents organismes déjà en place dans le milieu. En effet, ceux-ci connaissent leur clientèle et ont un lien de confiance déjà bien établi, ce qui est essentiel dans une petite communauté comme celle des ÎdM. Le volet humain est très important dans un tel projet. Ainsi, en utilisant déjà les services en place, le travail se fera de pair avec les organismes; le projet viendra les aider dans la réalisation de leur mission afin de briser l'isolement et de réduire la stigmatisation que peuvent vivre les personnes plus vulnérables.

5.5. Identification et abord des personnes vulnérables

Personne ne peut forcer le recours à l'aide. L'accès à l'information, l'alphabétisation, l'âge ou la capacité de se déplacer sont des facteurs qui peuvent empêcher de joindre certains individus plus vulnérables. À la rubrique précédente, on fait mention d'un écart entre 2 % des gens qui ont eu recours à une aide alimentaire dans les 12 derniers mois

et les 5 % des Madelinots qui auraient un revenu insuffisant pour se procurer une quantité suffisante d'aliments (Statistique Canada, 2018). Cet écart démontre aussi la difficulté de joindre les gens en situation précaire. De facto, cela complexifie l'identification de leurs besoins et par le fait même, l'atteinte de ces personnes avec le futur service de récupération.

5.5.1. Adaptation du service à mettre en place

À la lumière de ces constats, une réflexion devra être portée sur la façon de pouvoir contacter ces gens qui ne sont pas joints, mais qui auraient des besoins alimentaires à combler. Ici, les organismes qui sont déjà sur le terrain et qui connaissent leur clientèle et le milieu seront des atouts essentiels à la définition du service. Par exemple, le CAMI indique que pour rejoindre davantage la population anglophone, il faut viser le déploiement d'une aide moins institutionnalisée et officielle, sans quoi cela représente un frein pour les gens dans le besoin et les empêche d'avoir recours aux différents services offerts. Le déploiement du futur service devra intégrer ces réalités propres à chaque village de l'archipel et se baser sur les connaissances des différents intervenants du milieu.

5.6. Service de petits déjeuners dans les écoles non offert à ce jour

Actuellement, dans les écoles, aucun service n'est offert aux jeunes qui arrivent le ventre vide et qui n'ont pas pu se nourrir adéquatement à la maison. Or, le cerveau de ces jeunes a besoin de nutriments pour bien assimiler les notions apprises en classe et maintenir un niveau de concentration propice à l'apprentissage. Le petit déjeuner est d'autant plus important quand on sait que 60 % de la matière est enseignée en avant-midi (Club des petits déjeuners du Canada, 2018). De plus, le Club des petits déjeuners mentionne sur son site internet qu'il est prouvé qu'un enfant à qui l'on offre un repas équilibré et qui se sent respecté sera plus concentré, et verra également des améliorations au niveau de son comportement, ses habiletés sociales et sa confiance. Cela entraînera des améliorations dans ses résultats scolaires et une augmentation de son intérêt pour les différentes matières scolaires.

5.6.1. Adaptation du service à mettre en place

Avec la mise en œuvre d'un projet de récupération alimentaire, des pistes de collaboration pourraient être explorées afin d'offrir un déjeuner ou une collation rassasiante à ces

enfants. Si un nouveau service devait être développé, il faudrait veiller à trouver une façon de faire qui répond aux besoins des plus vulnérables sans toutefois les stigmatiser.

5.7. Saisonnalité des services

Tel qu'observé précédemment, quelques organismes voient leurs services être interrompus pendant quelques mois durant l'été (CAMI, Cuisine collective des Îles, Éclaircie, Petits cuistots), l'étude de Statistique Canada (2018) rapporte que :

« L'hiver a été identifié le plus fréquemment par les Madelinots (58 %) comme étant la saison durant laquelle il était plus difficile d'avoir accès à une alimentation équilibrée. La deuxième saison identifiée comme problématique quant à l'accès à une alimentation équilibrée était l'été, pour 21 % des résidents. Par ailleurs, près de 1 Madelinot sur 5 (20 %) a mentionné que l'accès à une alimentation équilibrée demeurait le même, quelle que fût la saison. »

Bien que ces données ne fournissent pas de précision particulière sur l'insécurité alimentaire, elles traduisent tout de même la difficulté d'accès à une alimentation équilibrée, qui elle, peut inclure l'insécurité alimentaire, entre autres. On peut donc supposer qu'il y a des besoins à l'année, sans pour autant pouvoir déterminer avec certitude si les besoins sont plus ou moins importants en fonction de la saison.

En revanche, en analysant spécifiquement les données obtenues d'ECÎ relatives au nombre de demandes de dépannages alimentaires reçues chaque mois, on remarque que les besoins sont relativement constants à l'année. La figure 2 illustre le nombre de demandes en fonction des mois de l'année. Par souci de confidentialité, le nombre de demandes n'est pas indiqué de façon précise, mais la figure 2 permet d'observer la tendance au terme d'une année complète, soit d'avril 2017 à mars 2018.

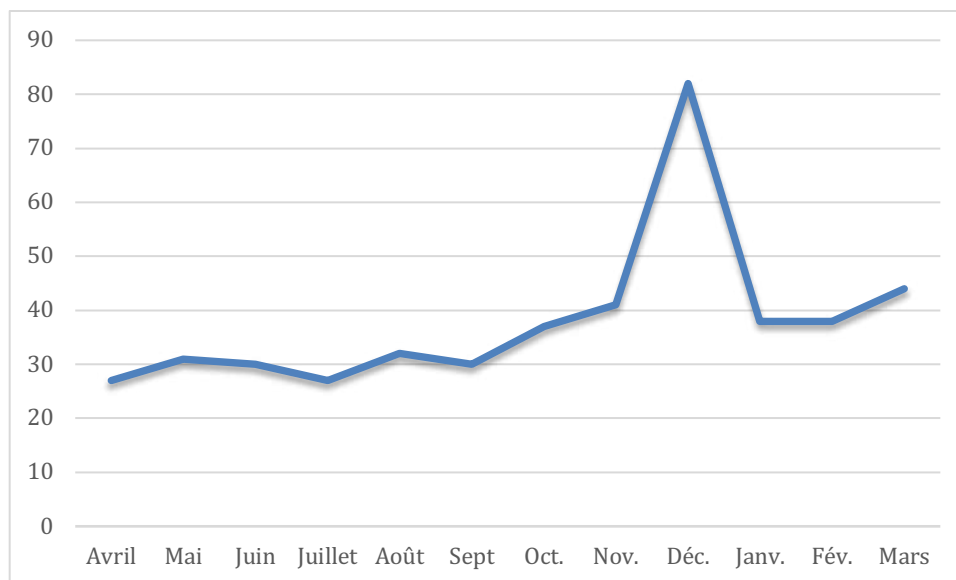


Figure 2. Évolution des demandes de dépannage alimentaire reçues par Entraide communautaire des Îles, par mois, d’avril 2017 à mars 2018

À noter toutefois que ces données concernent plus précisément la problématique d’insécurité alimentaire. En ce qui a trait à l’autonomie alimentaire et à la transmission des savoir-faire, plusieurs organismes ont rapporté que les besoins en denrées sont moindres durant la période estivale; la saison semble moins propice à la tenue de ce type d’activités et est moins populaire auprès des clientèles.

5.7.1. Adaptation du service à mettre en place

À la lumière de ces constats, la définition du futur service devra tenir compte à la fois de la réalité de certains organismes, qui voient leurs services être interrompus l’été, et des besoins, qui semblent être présents durant toute l’année. Il faudra d’abord vérifier si le service de récupération alimentaire est maintenu durant la saison estivale. Le cas échéant, il faudra identifier des organismes qui seront en mesure de recevoir les denrées durant cette période afin de faciliter la gestion des stocks et la rotation des aliments. Il est donc souhaitable que la liste des organismes receveurs dans le futur service s’adapte aux réalités saisonnières. Le service visera à assurer une réponse à des besoins constants en sécurité alimentaire, mais peut-être un peu moindre en autonomie alimentaire ou au niveau de transmission de savoir-faire.

5.8. Financement des organismes

Le coût des denrées est un enjeu pour les individus, mais également pour les organismes. Le financement des organismes communautaires est d'ailleurs une préoccupation omniprésente chez l'ensemble des organismes rencontrés. Plusieurs ont indiqué être sous-financés. D'autres ont affirmé que le temps et l'énergie nécessaires dans la recherche de financement récurrent les épuisent et les empêchent parfois de vouloir bonifier leurs activités. Certains organismes avouent même qu'il existe un climat de rivalité entre eux, puisque ce sont souvent les mêmes bailleurs de fonds qui sont sollicités. Chez tous les organismes qui offraient des services alimentaires directs, les denrées nécessaires pour répondre aux besoins et pour tenir des activités représentaient une dépense. Dans certains cas, la dépense est importante, dans d'autres cas, elle est relativement négligeable. Les seuls organismes qui bénéficient de dons sont ECÎ (denrées non périssables), Cuisine collective des Îles et Développement communautaire Unîle (pour une partie seulement des aliments nécessaires à la tenue d'ateliers) et les Petits cuistots (tous les aliments pour la préparation des recettes). Un apport de denrées aura donc une incidence sur la qualité et la quantité de la nourriture et sur les ressources financières des organismes. En effet, la réception des denrées offertes gratuitement représente pour les organismes une occasion de diminuer les coûts associés à l'achat des aliments, épargnant ainsi de l'argent qui pourra être réinvesti au sein des organismes dans la réalisation de leur mission et la consolidation de leurs activités.

5.8.1. Adaptation du service à mettre en place

Le futur service à mettre en place devra donc intégrer une façon de chiffrer les économies réalisées par les organismes au terme d'une première année de mise en place. Ces indicateurs viendront renforcer la pertinence du système et pourront peut-être faire naître de nouvelles initiatives ou bonifier certaines activités au sein des organismes, ou viendront peut-être aider à absorber certains coûts du projet de récupération. Dans le cas du collectif alimentaire de Sainte-Anne des Monts, les organismes ont accepté d'assumer les frais de livraison et une partie du salaire des employés. Cela a permis aux organismes de constater les économies réalisées par le biais du projet de récupération.

5.9. Organismes non rencontrés

Certains organismes avaient été ciblés au départ, mais n'ont pas pu être rencontrés malgré les efforts, et ce, pour différentes raisons : Logis du Bel-Âge, les Foyers du lien,

les deux Centres de la petite enfance (CPE la Ramée et CPE Chez ma tante) et les services de garde des écoles primaires. Toutefois, des informations ont pu être récoltées de façon un peu plus indirecte pour certains d'entre eux. La rencontre avec Nouveaux Horizons a permis d'en apprendre davantage sur la façon de procéder de ce type d'hébergement, celui-ci s'apparentant au Logis du Bel-Âge. Il en est de même pour les Foyers du lien. Un responsable d'un foyer a été rencontré et a été en mesure de fournir plus d'informations sur le fonctionnement de l'ensemble des foyers. Quant aux CPE et aux services de garde dans les écoles primaires, aucune information n'a été reçue directement ou indirectement.

5.9.1. Adaptation du service à mettre en place

À la lumière de ces informations, d'autres démarches pourraient être faites ultérieurement, afin d'avoir une meilleure connaissance des services alimentaires offerts au sein de ces organismes. Les Habitations à loyer modique (HLM) pourraient être aussi une piste à explorer, advenant le cas où les organismes receveurs de denrées ne seraient pas suffisants pour écouler les stocks.

6. CONCLUSION

Ce livrable constitue les bases qui serviront à définir le futur service et à prioriser les organismes qui recevront des denrées. Les organismes rencontrés sont prêts et se sont tous montrés très favorables au projet de récupération de denrées. On a aussi constaté qu'une partie de la population vit de l'insécurité alimentaire et que celle-ci pourrait bénéficier d'un apport de denrées par le biais du projet afin de s'alimenter en quantité suffisante et de manière plus saine. Quelques constats ressortent dans le présent document et seront utiles pour la définition du service à venir :

- L'importance de considérer les services existants avant d'implanter de nouveaux services facilitera le contact avec les personnes plus vulnérables, parfois difficiles dans une communauté comme celle des ÎdM où tout le monde se connaît et où l'insécurité alimentaire reste un sujet tabou;
- L'importance de réfléchir collectivement pour bien prioriser les organismes qui recevront des denrées afin de rendre le projet le plus aidant possible, tout en assurant son bon fonctionnement et sa pérennité;
- L'importance de veiller à assurer une aide auprès des personnes ou des organismes dans les secteurs moins bien desservis ou qui sont situés dans les zones de déserts alimentaires.

Toutefois, plusieurs éléments restent encore à définir avant d'imaginer le futur service; ces éléments constitueront le cœur des prochains livrables.

RÉFÉRENCES

- Banques alimentaires du Québec (2016). *Bilan-faim Québec 2016, pour la période du 1^{er} au 30 mars 2016*, 40 p.
- Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine (2018). *Petits cuistots, rapport de mesure des effets du projet, phase 2*, mai 2018, 28 p.
- Club des petits déjeuners du Canada (2018). Repéré à : <http://www.breakfastclubcanada.org/fr/les-besoins/> (consulté le 12 mars 2019).
- Développement social des Îles-de-la-Madeleine (2016). Document de travail.
- Développement social des Îles-de-la-Madeleine (2017). *Acheter une épicerie nutritive de base aux îles, difficile pour une famille à faibles revenus ?* Communiqué de presse.
- Développement social des Îles-de-la-Madeleine (2018). *Comparatifs 2016 et 2018*, document de travail.
- Direction de la santé publique (2017). *Améliorer l'offre alimentaire dans un commerce de proximité, rapport de la mise en œuvre d'un projet pilote du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux (CIUSSS) de la Capitale-Nationale*, 77p.
- Dispensaire diététique de Montréal (2011). *Étude sur la détermination du cout du panier à provisions nutritif dans trois régions du Québec*, équipe dirigée par Marie-Paule Duquette.
- Dispensaire diététique de Montréal. Repéré à : www.dispensaire.ca/outils/publications-et-rapports-annuels/ (consulté le 12 mars 2019).
- INSPQ (2013). *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*, Direction du développement des individus et des communautés. Repéré à : https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728_AccessGeoCommAlimentQc.pdf (consulté le 15 mars 2019).
- INSPQ (2018). *Carte des déserts alimentaires aux Îles-de-la-Madeleine*.
- Statistique Canada (2018). *Enquête sur les enjeux alimentaires et insulaires de la population des Îles-de-la-Madeleine, Rapport d'enquête, cours de base sur les enquêtes (CE-157)*, enquête réalisée en novembre 2018.

ANNEXE

Annexe 1. Portrait détaillé des organismes rencontrés

L'ensemble des informations ci-dessous sont tirées des rencontres avec les intervenants de chacun des organismes et dans certains cas, des rapports d'activités et peuvent être sujettes à interprétation.

A1.1. Accalmie^{2; 3}

Mission

La Maison d'aide et d'hébergement l'Accalmie offre des services, autant en hébergement qu'à l'externe, aux femmes et enfants vivant dans un contexte de violence conjugale ou familiale, et ce, sur l'ensemble du territoire des Îles-de-la-Madeleine. La maison est ouverte 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et ce, 365 jours par année. Elle offre aux femmes un lieu sécuritaire, confidentiel et gratuit.

Clientèle

La clientèle de l'Accalmie, c'est toute femme vivant de la violence conjugale ou familiale et ses enfants. En 2017-2018, 31 femmes et 18 enfants ont été hébergés à l'Accalmie pour un total de 970 jours d'occupation, d'un séjour moyen de 18 jours.

Installations

L'Accalmie est un organisme financé pour recevoir quatre femmes/familles. Toutefois, la capacité de la maison permet d'accueillir plus de femmes au même moment, s'il y a plus de demandes. Il y a trois chambres individuelles et deux chambres avec trois lits, conçues pour les familles. Il y a également une cuisine commune à toutes les femmes hébergées.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de travail est constituée d'une coordonnatrice, de quatre intervenantes régulières, d'une agente de sensibilisation (contractuelle), de deux surveillantes de nuit et d'une liste de rappel d'intervenantes pour les remplacements, les vacances et les congés de maladie. Le jour, la plupart du temps, il y a deux intervenantes. Les soirs et les fins de

² Accalmie (2018). *Rapport d'activités 2017-2018*.

³ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 14 novembre 2018.

semaine, c'est en général une personne qui s'occupe de la maison et des services d'urgence.

Budget

Le budget approximatif que l'Accalmie réserve pour les nourritures est de 10 000 \$ par an.

Description des services alimentaires offerts

En maison d'hébergement, les services alimentaires sont particuliers et varient constamment durant l'année selon le nombre de femmes (et d'enfants) en hébergement au même moment dans la maison. Pour ce qui est de la nourriture, chacune des femmes fait sa liste d'épicerie et la remet aux intervenantes qui la vérifient en fonction de ce qu'il y a déjà à la maison (repas congelés ou des nourritures sèches qui restent des séjours précédents) avant d'aller, une fois par semaine, faire l'épicerie.

Chaque femme cuisine pour elle-même et ses enfants, mais bien souvent, les femmes s'entraident. Par exemple, il n'est pas rare de voir celles qui aiment cuisiner, faire des repas collectifs pour aider celles qui aiment moins cela ou qui sont moins habiles.

Les denrées

Il y a certaines règles sur le « contenu » de l'épicerie, afin de prôner une saine alimentation (pas de plats préparés, de nourriture chimique, d'alcool, etc.). De plus, les intervenantes essaient d'adapter autant que possible leurs achats en fonction des rabais.

Vision du projet de récupération alimentaire

L'Accalmie est très favorable au projet et admet qu'il est nécessaire, pour un petit milieu comme les Îles-de-la-Madeleine, d'innover pour aider les gens de la communauté dans le besoin, tant d'un point de vue de récupération alimentaire que de gestion des matières résiduelles. L'organisme voit une opportunité dans le projet de récupération de denrées périssables pour les personnes à faible revenu de recevoir davantage d'aliments sains, que ce soit par le biais de la banque alimentaire ou dans ce qui sera remis aux organismes communautaires.

La principale crainte de l'équipe de l'Accalmie était reliée à la rigueur et au respect des normes du MAPAQ, dans la gestion des pertes en épicerie et dans les manipulations (chaîne de froid, qualité des aliments récupérés, etc.). Il a été possible de rassurer la directrice de l'organisme et l'employée présentes à la rencontre en leur mentionnant l'obligation qu'aura un futur système de récupération et de distribution de se conformer

aux normes et aux procédures du MAPAQ et de ne récupérer que les denrées encore bonnes à la consommation.

Les employées admettent également être inquiètes par rapport à la quantité de denrées que l'organisme pourrait recevoir et souhaitent éviter de créer un gaspillage au sein même de celui-ci.

Finalement, l'organisme souhaite pouvoir bénéficier d'un apport en denrées périssables, tout en étant conscient de l'irrégularité des besoins, réalité que vivent les maisons d'hébergement : les besoins varient sans cesse en fonction du nombre de personnes en occupation et de la durée des séjours. L'équipe a également le souci de respecter les femmes en ne leur imposant pas une liste d'épicerie préétablie et fixe. Donc, ultimement et idéalement, il faudra que l'organisme ait une flexibilité quant à la quantité et au choix des aliments reçus.

A1.2. Association des personnes handicapées des Îles (APHI)^{4; 5}

Mission

L'Association des personnes handicapées des Îles (APHI) est un organisme communautaire, sans but lucratif, qui fait la promotion et la défense des droits de ses membres par la tenue des activités et de services spécifiques. Leurs services couvrent l'ensemble du territoire des Îles-de-la-Madeleine.

Clientèle

La clientèle est constituée de toute personne ayant des limitations intellectuelles ou des capacités physiques restreintes ou des troubles du spectre de l'autisme. L'APHI prend aussi en considération les parents et les proches des personnes handicapées, de même que les responsables des maisons d'accueil. C'est environ 35 personnes qui participent de façon hebdomadaire aux activités de l'APHI.

Installations

L'APHI possède un local fonctionnel et facilitant pour la clientèle. L'association possède une cuisine.

⁴ APHI (2018). *Rapport d'activités 2017-2018*.

⁵ Communication personnelle (2018). Entretien entre les co-gestionnaires et la chargée de projet, le 21 novembre 2018

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe est composée de cinq personnes permanentes, de deux à trois travailleurs contractuels subventionnés par Emploi-Québec (chacun de ces projets est d'une durée minimale de seize semaines), de deux travailleurs en insertion SEMO à temps partiel et de deux étudiants subventionnés par le programme Emploi étudiant Canada.

À cette équipe s'ajoutent les employés du service de surveillance scolaire qui sont embauchés afin d'offrir un service de qualité à des étudiants fréquentant la Polyvalente des Îles. Le service est assuré par deux éducatrices spécialisées permanentes qui peuvent compter sur l'aide de deux à trois éducatrices à titre de remplaçantes. Cette équipe demeure aussi disponible afin de travailler dans d'autres services offerts par l'APHI.

Finalement, deux personnes supplémentaires s'occupent du service de répit. L'organisme peut également compter sur quelques personnes travaillant dans les autres services pour effectuer des remplacements lorsque nécessaire.

Description des services alimentaires offerts

Les services alimentaires varient selon les services. Il y a une cuisine à même les locaux de l'APHI. Ce sont les animateurs ou responsables qui font l'épicerie pour les collations offertes à la clientèle ou pour les ateliers de cuisine réalisés avec celle-ci (de type confection de galettes, de biscuits de Noël ou autres collations). L'importance des ateliers culinaires est bien reconnue par la clientèle qui démontre un réel plaisir et un talent à cuisiner. Malheureusement, faute de budget, ces ateliers ne reviennent pas au calendrier aussi souvent que le personnel le souhaiterait.

Il y a également un service alimentaire à la maison de répit où sont hébergés les gens pour une durée de 24 à 48 heures au cours de la fin de semaine, et ce, afin de donner un répit aux familles. Des repas sont donc cuisinés sur place pour les usagers de la maison de répit. Ce sont les surveillants qui font l'épicerie et cuisinent les repas pour la clientèle.

Les denrées

Les intervenants essaient d'adapter leurs achats en fonction des rabais lorsque possible.

Vision du projet de récupération alimentaire

Les deux cogestionnaires présentes à la réunion sont enthousiastes par le projet qui suscite de nombreuses idées face à la manière de s'impliquer ou d'en faire profiter leur

clientèle. Elles sont d'avis qu'un projet de lutte au gaspillage alimentaire pour venir en aide aux gens dans le besoin est une nécessité absolue pour la communauté des Îles-de-la-Madeleine. Leur engouement pour le projet est réel et ressenti.

Leur plus grand souhait est de voir l'APHI bénéficiaire de denrées afin de bonifier le service alimentaire actuel. Elles sont pleines d'espoir face aux possibilités pour leur clientèle, tout en étant conscientes qu'à ce jour, la quantité de denrées qu'il sera possible de récupérer et la méthode de distribution de celles-ci demeurent imprécises. Elles désirent être mises au courant des avancées et offrent de participer à la réflexion de priorisation.

A1.3. Centre d'action bénévole des Îles (CAB) ⁶

Mission

Faire la promotion de l'action bénévole et susciter une réponse à certains besoins du milieu.

Clientèle

La clientèle est majoritairement composée de personnes âgées (65 ans et plus) en raison des ressources et des financements disponibles, mais elle devrait être multIClientèle (déficience intellectuelle, personnes atteintes de cancer ou d'Alzheimer, familles dans le besoin, organismes du milieu, bénévoles, etc.).

Installations

L'organisme possède un bureau au Centre Jos Lebourdais.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe du CAB comprend six personnes : une coordonnatrice à temps plein (poste permanent), deux agentes se partagent un poste permanent temps plein (à raison de six mois par année pour chacune d'elles; chacune travaille sur un projet), une adjointe administrative temps partiel (poste permanent), un poste de travailleur du milieu à temps partiel pour l'est des Îles G-E et G-Î, et un poste d'appui terrain à temps partiel.

⁶ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 20 novembre 2018.

Description des services alimentaires offerts

Le CAB est responsable de la popote roulante, un service de livraison de repas à domicile pour des gens seuls ou dans le besoin (personnes âgées). Les repas sont préparés dans des établissements conformes aux normes du MAPAQ et sont livrés par des bénévoles.

Actuellement, il n'y a pas de popotes roulantes sur l'île du H-Aubert, car il n'y a pas de cuisine disponible (ni de traiteur). Pour l'île centrale, c'est Carole Chiasson, de la cafétéria les Insulaires du Cégep des Îles, qui prépare les diners. Pour le Havre-aux-Maisons, il s'agit de Line Chevarie qui a son permis de traiteur. Tandis que pour G-E et G-Î, c'est une ressource du CAB qui cuisine dans les locaux du CAMI, partenaire de ce projet pour la communauté de l'Est des Îles.

Le service de popotes roulantes de l'Est serait le projet du CAB le plus susceptible de profiter d'un approvisionnement en denrées récupérées, puisque ce sont le CAB et le CAMI qui assument le budget de l'épicerie associé au projet. Chaque service offert représente environ 32 repas; à raison de deux fois par mois, ce service offre 64 repas en tout.

Les denrées

Les intervenantes essaient d'adapter leurs achats en fonction des rabais et spéciaux lorsque possible.

Vision du projet de récupération alimentaire

L'organisme croit important de contrer le gaspillage alimentaire, spécialement si cela peut aider une clientèle vulnérable. Il s'agit de deux problématiques importantes sur le territoire : le gaspillage (gestion des déchets) et les gens qui ne mangent pas à leur faim ou pour qui l'accès à une saine alimentation n'est pas facile.

La directrice du CAB voit le projet de récupération de denrées comme un projet de collectivité. Selon elle, il s'inscrit dans le même mouvement que la promotion du « manger et acheter local ». Il faut s'occuper du territoire, des gens qui y vivent, des déchets; ce sont avant tout des actions locales à la portée de tous.

Bien que le CAB n'ait pas d'énormes besoins en denrées alimentaires, un don alimentaire pour le service de popotes roulantes de l'Est pourrait faire une grande différence pour l'organisme. Ce dernier souhaite que ce projet rayonne et puisse venir en aide au plus grand nombre de citoyens et d'organismes communautaires possible.

A1.4. Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI) ⁷

Mission

Le Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI) est un organisme qui œuvre à la promotion et la protection des droits et du bien-être des personnes de la communauté anglophone des Îles-de-la-Madeleine. Il vise à garantir un accès, pour les anglophones, au service des secteurs de la santé, de la langue, de l'éducation, des services juridiques, de la culture et du tourisme.

Clientèle

Comme les services sont variés, la clientèle est vaste. Elle comprend l'ensemble de la population anglophone des Îles-de-la-Madeleine, principalement les habitants de G-Î et de l'Île d'Entrée. Les services touchent autant les enfants, les familles, les personnes seules que les aînés. Comme il y a un volet promotion de la culture et du tourisme, la clientèle comprend également les visiteurs qui se rendent dans l'Est des Îles et du côté de l'Île d'Entrée.

Il existe également des groupes de cuisines collectives qui se déroulent dans les locaux du CAMI, selon un partenariat de l'organisme avec CCÎM. Il y a deux sortes de groupes : les personnes vulnérables et les personnes volontaires et autonomes en cuisine. La coordination de ce service et l'épicerie de base des ateliers sont assurées par CCÎM.

Installations

Le CAMI possède une petite cuisine de type « commerciale », aménagée et organisée pour recevoir des petits groupes de cuisines collectives avec réfrigérateurs, congélateurs, produits et équipements de base pour la cuisine. Durant la période estivale, elle est dédiée à la boulangerie.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe du CAMI est constituée de six à huit personnes qui travaillent à l'année; (direction, adjointe à la direction, agente de comptabilité, agente de liaison en santé, travailleur de milieu, agente de communication, agente de développement de l'Île d'Entrée, agente de développement touristique). Pendant la période touristique ou selon les contrats, l'équipe peut grimper jusqu'à douze à quatorze personnes (chargés de projet

⁷ Communication personnelle (2019). Entretien entre la direction de CAMI et la chargée de projet, le 28 janvier 2019.

pour le décrochage scolaire, guides touristiques, préposés à l'accueil, cuisinières à la boulangerie, postes étudiants, etc.).

Budget

L'organisme offre près de 1 200 repas par année pour le service de popotes roulantes (CAB) à G-Î et l'Île d'Entrée avec un budget total de 9 000 \$. De ce montant, environ 4 800 \$ proviennent des bénéficiaires recevant les repas. Le CAB contribue à hauteur de 2 000 \$, montant qui sert à couvrir une partie de la nourriture, de la coordination du service (ressource à cinq heures par semaine) et des frais de transport pour les bénévoles qui vont livrer les repas. Le CAMI, quant à lui, débourse une somme d'environ 2 200 \$ pour couvrir le reste des frais occasionnés par le service. Actuellement, les bénéficiaires reçoivent deux repas par semaine. Toutefois, il est important de noter que la demande serait plus grande, mais qu'elle est limitée en fonction du budget.

Pour les cuisines collectives, le CAMI n'a pas de frais fixes; c'est l'organisme CCÎM qui fournit une ressource et les aliments de base pour la recette qui est prévue lors des ateliers. Néanmoins, il arrive que le CAMI participe financièrement à l'épicerie ou pour des produits plus spécialisés, selon le type de recettes cuisinées.

Description des services alimentaires offerts

Les secteurs « santé » et « alimentation » couverts par le CAMI sont bien développés et implantés. En collaboration avec le CAB, le service de popotes roulantes est très présent dans la communauté anglophone, et ce, surtout à l'Île d'Entrée. Ce service vise à offrir des diners préparés à des personnes seules (ainées pour la quasi-totalité des bénéficiaires). Une personne reçoit deux repas préparés par semaine. Plus précisément, ce sont 75 repas qui sont préparés par mois pour la communauté de G-Î et de 25 à 30 repas par semaine (soit 118 repas par mois) à l'Île d'Entrée.

Il existe également des groupes de cuisines collectives qui utilisent la petite cuisine du CAMI (toutefois utilisée l'été pour la boulangerie). La cuisine est dotée des produits de base et des équipements nécessaires. Pour les groupes de cuisines collectives offerts aux personnes en situation de vulnérabilité, il y a une difficulté à créer des petits groupes, entre autres parce que les gens se connaissent tous à G-Î et sont gênés de se présenter dans des activités pour clientèle vulnérable avec d'autres personnes de la communauté. Il s'agit d'une réalité souvent vécue dans la communauté anglophone : les gens sont difficiles à rejoindre dans les diverses activités, car ils ne veulent pas exposer leur

vulnérabilité aux yeux de tous. La direction du CAMI mentionne qu'il faut s'y prendre autrement pour faire participer les gens vulnérables, spécialement pour des activités culinaires. Une avenue possible pourrait être de jumeler un bénévole et un participant pour cuisiner une soupe ou une recette.

Les denrées

Pour le service de popotes roulantes, il s'agit des ressources engagées (une pour l'Île d'Entrée et l'autre pour G-Î) qui font la liste d'épicerie, les achats et qui cuisinent les repas avec l'aide de bénévoles, dans les locaux de CAMI, pour le territoire de G-Î.

Pour ce qui est des ateliers de cuisines collectives, les denrées utilisées sont les mêmes que celles décrites dans la section dédiée à l'organisme CCÎM.

Vision du projet de récupération alimentaire

La direction est d'avis qu'un programme de récupération alimentaire est une très bonne chose pour la collectivité, pour les marchés et, surtout, pour les individus dans le besoin qui utilisent les services de la banque alimentaire et les services d'autres organismes communautaires. Selon elle, un partenariat entre le CAMI et l'ECÎ est nécessaire pour pouvoir inclure les gens de l'Est, plus spécifiquement la communauté anglophone. L'organisme souhaite recevoir des denrées, particulièrement pour le service de popotes roulantes, et ce, autant pour la ressource qui cuisine à G-Î (1 fois toutes les deux semaines) que pour la ressource de l'Île d'Entrée (chaque semaine).

En ce qui concerne les groupes de cuisines collectives, une réorganisation du service est nécessaire afin de permettre à un plus grand nombre de gens dans le besoin d'en bénéficier. Il pourrait y avoir d'éventuels besoins en denrées qui restent à déterminer.

Le principal souhait de la direction est que la communauté anglophone ne soit pas oubliée dans l'implantation du projet de récupération et de distribution. Elle se montre très ouverte à un partenariat dans le projet pour inclure un plus grand nombre de personnes vulnérables.

A1.5. Cuisine collective des Îles (CCÎM)

Mission

Offrir des ateliers de cuisine aux personnes défavorisées des ÎdM dans le but de développer leur autonomie alimentaire en leur permettant de préparer des repas économiques, nutritifs et de qualité.

Clientèle

Il n'y a aucun critère d'admissibilité aux ateliers; les activités sont offertes à toute la population qui désire y participer. Toutefois, lorsque les participants démontrent des lacunes importantes dans l'assimilation des règles d'hygiène et de salubrité, il est exigé que ceux-ci soient accompagnés individuellement par un intervenant. Notons qu'environ 65 % des participants ont un faible revenu.

Il existe deux types de groupes : les groupes accompagnés d'une intervenante et les groupes non accompagnés. Ces derniers, qui cuisinent surtout les fins de semaine, sont supervisés et accompagnés dans la planification de l'atelier, mais ils réalisent l'atelier de façon autonome.

Pour l'année 2017-2018, 49 groupes ont pris part aux différentes activités offertes par Cuisine collective des Îles-de-la-Madeleine (CCÎM), dont 14 étaient accompagnés et 35, non accompagnés. Les groupes sont généralement constitués de quatre à six personnes. Les activités ont pu être offertes à un total de 476 personnes (405 francophones et 35 anglophones).

Installations

La cuisine que possède l'organisme n'est pas en service de mai à octobre. Durant les mois restant où elle est en fonction, la cuisine est actuellement occupée de cinq à six jours par semaine. La cuisine est spacieuse et permet d'accueillir un maximum de quatre à dix personnes. Elle possède du rangement et est équipée d'un grand garde-manger, d'un îlot de travail, d'un réfrigérateur avec congélateur intégré. L'organisme vient également de faire l'acquisition d'un autre réfrigérateur et d'un congélateur qui leur permettront d'emmagasiner davantage d'aliments périssables.

Ressources humaines et bénévoles

L'organisme possède une employée permanente (coordonnatrice) et six employées occasionnelles, qui accompagnent et supervisent les différents groupes et activités.

Budget

Les revenus principaux de CCÎM proviennent du PSOC. Notons qu'au 31 mars 2018, les dépenses de l'organisme étaient de 120 695 \$ et les dépenses de 110 420 \$. Les dépenses relatives aux achats d'épicerie de base ou d'épicerie pour les ateliers s'élevaient à 11 308 \$.

Description des services alimentaires offerts

En plus d'activités grand public telles que des conférences, CCÎM réalise les activités suivantes :

Les cuisines collectives

Les groupes de cuisines collectives tiennent quatre rencontres pour chaque séance de cuisine : planification, achats, cuisine et évaluation de la journée de cuisine. Les participants se partagent à tour de rôle les différentes tâches reliées au bon fonctionnement : réservation du local et information des animatrices; vérification de l'inventaire; planification des achats en gros à faire; compte-rendu des portions réalisées et du déroulement des rencontres; tenue de leur journal de petite caisse avec factures à l'appui, etc. Les nouveaux groupes reçoivent toujours une formation sur la Politique d'utilisation des cuisines collectives, comprenant les procédures d'hygiène et de salubrité à respecter. Notons également la tenue d'ateliers de cuisine collective intergénérationnels auprès des communautés anglophones de G-Î et de l'Île d'Entrée qui ont pour effet de permettre la transmission et le partage de savoir-faire culinaire, mais également de briser l'isolement et de favoriser la création de liens entre les personnes âgées et les jeunes. En 2017-2018, 286 personnes ont pris part à ces activités et 37 772 portions ont été produites.

Ateliers alimentaires spécifiques

Ces ateliers visent à répondre aux besoins de formation de base en cuisine de certains groupes pour les amener vers une plus grande autonomie alimentaire. Plus précisément, ils visent à outiller les participants sur les techniques de base en cuisine et leur fournir des notions liées à la saine alimentation. En 2017-2018, 24 rencontres ont été tenues et ont bénéficié à 240 personnes ainsi que la réalisation de 2 326 portions et le partage de 174 repas communautaires.

Ateliers thématiques et fin de mois

Les ateliers thématiques sont offerts quelques fois par année et traitent de divers thèmes : pâtés à la viande de Noël, cuisine méditerranéenne, cuisine thaïe, cuisine santé, faire son pain, faire ses marinades, etc. Notons qu'un nouvel atelier, « pas de gaspillage à la maison », se tiendra mensuellement au cours de la prochaine année. Les ateliers de fin de mois, quant à eux, se tiennent environ toutes les trois semaines. Ils sont offerts aux gens dans le besoin, généralement référés par d'autres organismes du

milieu. En 2017 - 2018, sept ateliers thématiques et 33 ateliers de fins de mois ont été réalisés. Ils ont permis aux participants de partager 195 repas et de leur offrir 7 517 portions à rapporter chez eux.

Les denrées

L'organisme fournit une partie des aliments, surtout les aliments non périssables et les produits de base (beurre, farine, lait, etc.). Les employés achètent les produits lorsqu'ils sont en rabais et les revendent aux participants au prix coutant.

Notons que CCÎM s'approvisionne en fruits et légumes principalement auprès de la Coop IGA L'Unité à la suite d'une entente de collaboration entre les deux organismes.

La collecte est effectuée une fois par semaine, généralement le jeudi ou le vendredi, par les employés de CCÎM. Il arrive ponctuellement que d'autres denrées (poisson congelé, palourdes, fard de homard, etc.) soient offertes à l'organisme. Le cas échéant, les denrées sont séparées et distribuées dans les différents groupes. Les denrées collectées au marché d'alimentation sont chargées dans la voiture et déchargées au local de l'organisme. Un certain tri est effectué et les surplus sont remis dans des boîtes et envoyés à Développement communautaire UnÎle.

Pour l'année 2017-2018, les animatrices ont récupéré à 35 reprises des fruits et légumes qui ont été redistribués auprès des groupes de cuisine, générant ainsi des économies considérables pour les participants et leur permettant de varier les plats cuisinés.

Vision du projet de récupération alimentaire

CCÎM considère le projet de récupération alimentaire comme étant un très bon projet pour le milieu et perçoit de façon très positive la coordination du projet par le CERMIM. Voici quelques éléments à considérer dans l'implantation d'un système de récupération et de distribution :

Récupération de la viande

L'organisme souhaite recevoir de la viande. En plus d'avoir l'espace de stockage adéquat, cet apport allègerait grandement le budget destiné à l'achat de viande.

Maintien de l'approvisionnement en fruits et légumes

Avec le système de récupération à mettre en place, CCÎM craint que cela menace son propre approvisionnement. Dans un monde idéal, l'organisme pourrait continuer de s'approvisionner auprès du marché d'alimentation. Toutefois, si un point de chute des

denrées récupérées devait être identifié, l'organisme souhaite pouvoir obtenir sa juste part, dans un processus d'approvisionnement qui sera simple, équitable et assurera le maintien de ses activités.

Transformation des aliments

Il faut être vigilant en ce qui a trait à la transformation alimentaire. Des organismes en Gaspésie transformaient trop d'aliments et c'est rapidement devenu lourd pour eux. CCÎM ne souhaite pas avoir à cuisiner les aliments dans l'optique de les conserver parce que les quantités sont trop importantes.

Collaboration avec ECÎ

L'organisme souhaiterait davantage de collaboration avec ECÎ et des liens plus facilitants entre les deux organismes, afin d'une part d'aider les personnes qui sont en situation d'urgence, mais d'autre part, de les aider à développer leur autonomie alimentaire. Par exemple, il pourrait y avoir la tenue d'un atelier par saison, proposé par ECÎ et spécifique à sa clientèle.

Marchés d'alimentation à l'écoute des besoins

L'organisme souhaite que les marchés d'alimentation soient à l'écoute des besoins des gens qui effectuent les collectes. Actuellement, il n'est pas rare que les épiciers mettent les denrées dans de grosses boîtes lourdes, ou qu'il faille leur demander de disposer le tout de façon différente.

Marchés d'alimentation qui se « débarrassent »

Il faut être vigilant dans l'instauration d'un système de récupération afin que les marchés d'alimentation et leurs employés ne développent pas le réflexe d'envoyer toutes leurs matières résiduelles et alourdissent ainsi les tâches de l'organisme responsable de la récupération.

Implantation de nouveaux services

L'implantation de nouveaux services doit être réfléchi de façon prudente et concertée. L'organisme croit plutôt qu'il faut miser sur une bonification des services existants avant tout. Par exemple, les réfrigérateurs communautaires sont des initiatives populaires sur le continent qui contribuent à mettre en relation des gens isolés. Mais sur un petit territoire comme ici, ce ne serait pas nécessairement la solution à mettre en place, puisque CCÎM contribue déjà à briser l'isolement. Quelques idées pourraient davantage s'intégrer à notre

milieu et notre façon de vivre, comme l'idée d'organiser des ateliers de cuisine et de sensibilisation face à la récupération alimentaire, destinés aux employés des marchés d'alimentation par exemple.

A1.6. Développement communautaire Unîle⁸; ⁹

Mission

Centre de développement communautaire et d'éducation populaire offrant des ateliers et des formations à divers groupes et clientèle de l'archipel.

Clientèle

Les groupes et clientèles varient beaucoup à Unîle : il y a des groupes de jeunes adultes, de personnes âgées, de personnes handicapées, avec limitation visuelle et auditive, de groupes grands-parents/parents/enfants ou locataires du logement l'Harmonie.

Installations

Unîle possède de grands locaux et une cuisine bien organisée. Pour l'équipe actuelle, ceux-ci ne sont pas suffisamment exploités, compte tenu des multiples possibilités avec les différentes clientèles.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe d'Unîle est constituée de trois personnes qui assurent la gestion en collégialité. Deux des trois ressources sont embauchées 20 heures par semaine et la troisième travaille 35 heures par semaine. Des chargés de projet peuvent être embauchés pour des projets ponctuels (ex. : en littératie et alphabétisation). Unîle est un organisme qui compte 58 membres, dont neuf organismes communautaires.

Description des services alimentaires offerts

Actuellement, il existe une collaboration entre Unîle et les CCÎM, que l'organisme souhaite maintenir. Unîle possède des locaux suffisamment grands et organisés pour permettre à CCÎM de venir offrir des ateliers de cuisines pour divers groupes de H-Aubert. La cuisine pourrait être exploitée davantage et les clientèles multiples qui visitent l'organisme offrent de multiples possibilités.

⁸ Développement communautaire Unîle (2018). *Rapport d'activités 2017-2018*.

⁹ Communication personnelle (2018). Entretien entre les co-gestionnaires et la chargée de projet, le 21 novembre 2018

Les denrées

Les denrées utilisées sont les mêmes que celles décrites dans la section dédiée à CCÎM.

Vision du projet de récupération alimentaire

L'équipe d'Unîle est enthousiaste par un projet de récupération alimentaire aux ÎdM. Étant dans une période de réflexion face à leur offre de services et d'activités, l'équipe considère que le projet de récupération de denrées est une belle initiative pour créer un partenariat avec ECÎ, pour permettre à l'organisme de bonifier son offre de services alimentaires et culinaires et pour rêver à d'autres possibilités. Que ce soit pour lui, pour d'autres organismes ou surtout pour la population dans le besoin, Unîle a la certitude que ce nouveau projet sera positif pour la communauté.

Aucune crainte n'a été mentionnée lors de la rencontre, si ce n'est le désir de demeurer informé sur les avancées du projet, dans l'éventualité d'un partenariat quelconque, mais aussi de suivre de près les initiatives locales inspirantes.

A1.7. Entraide communautaire des Îles ¹⁰

Mission

Entraide communautaire des Îles inc. (ECÎ) intervient sur le territoire des ÎdM afin de conseiller et d'aider les différentes clientèles ayant des besoins liés à l'alimentation et aux autres besoins primaires. L'organisme vise notamment à :

- offrir un service d'accueil et d'évaluation aux personnes dans le besoin;
- accompagner les personnes qui recourent aux services dans une démarche de reprise d'autonomie par le biais de conseils, de formation ou autres;
- assurer le dépannage alimentaire et le dépannage d'autres besoins primaires;
- offrir des services spécialisés à d'autres clientèles vulnérables telles que les adolescents, les enfants, etc.;
- contribuer au développement du milieu madelinien en s'associant aux organismes publics, sociaux ou médicaux.

Clientèle

ECÎ est un organisme venant en aide à de multiples clientèles vulnérables :

¹⁰ Entraide communautaire des Îles (2018). *Rapport d'activités 2017-2018*.

- les personnes qui reçoivent des prestations d'assistance-emploi;
- les personnes en attentes d'assurance-emploi;
- les familles monoparentales;
- les personnes ayant des problèmes de santé ou autres;
- les personnes de tous âges dont les revenus sont insuffisants pour combler leurs besoins de base.

Les personnes fréquentant les services d'ECÎ y sont dirigées par les organismes et institutions du milieu (CLSC, CISSS des Îles, organismes communautaires, Emploi-Québec, etc.) et par des membres de la famille ou des amis, ou ont découvert l'organisme par le biais de dépliants, de journaux, etc.

Pour l'année 2017-2018, ECÎ a répondu à 583 demandes de tous types de dépannages (besoins primaires comblés), soit 16 demandes de plus que l'année précédente.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe d'ECÎ est constituée de trois personnes : la directrice générale (poste permanent, temps complet), l'agente d'accueil et d'évaluation (poste à temps partiel, trois jours/semaine) et, en 2017-2018, la préposée au service de la banque alimentaire (programme Emploi-Québec, 18 semaines). Pour l'année 2018-2019, le poste de préposée au service de la banque alimentaire n'a pas été pourvu par manque de candidatures du côté d'Emploi-Québec. Par contre, il y a l'ajout d'une chargée de projet de récupération et banque alimentaire (poste contractuel, 32 heures/semaine).

Pour l'année 2017-2018, l'équipe d'ECÎ a pu compter sur l'aide d'une dizaine de bénévoles pour diverses tâches :

- collecte de denrées dans les marchés d'alimentation durant toute l'année;
- implication lors des activités de financement;
- aide pour les grandes collectes de denrées;
- soutien au secrétariat et classement;
- autres tâches connexes.

Budget

Les ressources financières de l'organisme proviennent principalement : 1) du Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) du Ministère de la Santé et des Services sociaux, par le CISSS de la Gaspésie et des Îles; 2) de Centraide Gaspésie Îles-de-la-Madeleine; 3) des Caisses populaires Desjardins des Îles; 4) des ministres provinciaux/budget discrétionnaire du député des Îles; 5) de plusieurs dons reçus au cours des activités dans la communauté (collecte de dons et denrées, exposition de vieilles voitures, activité « Tous en cœur pour l'entraide », souper méchoui du Club du vieux poêle, etc.).

Description des services alimentaires offerts

Le service de dépannage passe d'abord par l'analyse de la situation financière de la personne dans le but de comprendre réellement sa réalité. Par la suite, une évaluation des besoins alimentaires ou autres besoins primaires du demandeur est effectuée. Finalement, ECÎ offre au demandeur qui satisfait les critères d'admissibilité un dépannage alimentaire ou un dépannage pour un autre besoin primaire, selon des critères et des barèmes préétablis. Il est important de noter que le service de dépannage implique souvent l'accompagnement de la personne dans une démarche de reprise de son autonomie en lui fournissant les outils nécessaires.

Le dépannage alimentaire consiste à remettre un bon d'achat pour des denrées périssables dont la valeur est établie selon des barèmes liés à la situation familiale de la personne (présence d'enfants ou de conjoint). Ce bon permet aux personnes de se procurer des denrées périssables dans les marchés des ÎdM. L'organisme vient combler les besoins en offrant également un panier de denrées non périssables lors d'une demande. Le poids du panier offert varie aussi selon la situation familiale de la personne. Une personne peut faire un maximum d'une demande par mois (sauf situation jugée exceptionnelle). L'organisme considère que l'aide apportée permet de couvrir les besoins alimentaires pour une période approximative de deux semaines, ce qui représente une portion seulement de la totalité des besoins alimentaires des personnes aidées.

Les denrées non périssables de la banque alimentaire proviennent des trois Coops IGA des Îles et du marché Bonichoix. À chacun de ses endroits, il y a en permanence un grand panier pour inviter la population à remettre des denrées non périssables. Les produits

utilitaires ménagers ou autres proviennent de la Pharmacie Geneviève Lévesque affiliée au Groupe Jean Coutu.

Pour ce qui est des autres besoins primaires (par exemple logement, mazout, vêtements, transport local/médical, médicaments, matériel scolaire, électricité, etc.), c'est par le biais de bons d'achat ou de paiements directs aux fournisseurs que cette aide est octroyée. Pour l'année 2017-2018, un total de 729 personnes ont été contactées, tous besoins primaires confondus.

En ce qui a trait spécifiquement à l'aide alimentaire, ECÎ a répondu à 3 412 dépannages alimentaires depuis 2007¹¹. À ces dépannages s'ajoutent 125 demandes d'aide pour des cartes de diner destinées à des étudiants de la Polyvalente des Îles. En 2017-2018, un total de 457 demandes d'aide alimentaire ont été répondues par l'organisme.

Paniers de Noël

La distribution de paniers de Noël est une initiative du Club Richelieu des Îles, en collaboration avec ECÎ, qui vise à remettre, juste avant Noël, un panier d'épicerie aux familles de l'archipel dans le besoin. Les inscriptions aux paniers de Noël sont prises et traitées en toute confidentialité, chez ECÎ, par le biais d'un entretien téléphonique durant lequel une analyse de la situation financière et familiale est effectuée, puisque l'un des critères d'admissibilité est d'avoir un enfant de dix-sept ans et moins à sa charge ou en garde partagée.

Chaque année, le Club Richelieu des Îles invite la population à contribuer à une grande collecte de denrées non périssables qui se déroule un samedi vers le début décembre dans divers points de chute de l'archipel. À la suite de cette collecte, le Club Richelieu s'occupe de trier les denrées reçues et de les répartir au sein des cent paniers à distribuer. Le contenu des paniers est complété et bonifié par divers produits non périssables, mais surtout par des denrées périssables achetées par l'organisme. De plus, les enfants de chaque famille reçoivent un cadeau de Noël. La valeur totale du panier avoisine les 700 \$, soit l'équivalent de six à sept grosses boîtes de carton.

¹¹ Entraide communautaire des Îles inc. (2018). *Cumul des services de dépannage alimentaire et autres besoins primaires de 2007 à 2018*, 1p.

Vision du projet de récupération alimentaire

Entraide communautaire est l'organisme de première ligne qui offre un service de dépannage alimentaire majoritairement grâce à un système de récupération de denrées non périssables. Certaines années, l'organisme communautaire n'a pas été en mesure de répondre à toutes les demandes d'aide concernant les besoins primaires autres que l'alimentation en raison de la diminution du budget alloué au Service de dépannage. Ainsi, Entraide communautaire, en tant que porteur du projet, vise à répondre aux besoins par la mise en place du service de récupération.

A1.8. Fonds d'entraide de Grande-Entrée ¹²

Mission

Le Fonds d'entraide de Grande-Entrée est un organisme offrant une aide financière ponctuelle aux gens de l'Est des Îles vivant une situation de vulnérabilité. Cette aide vise à combler un ou plusieurs besoins primaires : service de dépannage alimentaire, aide pour voyage médical à l'extérieur des Îles, médicaments, produits d'hygiène, mazout, etc.

Clientèle

La clientèle du Fonds d'entraide de Grande-Entrée est essentiellement constituée de gens provenant de Grande-Entrée, mais il arrive qu'il y ait des demandes provenant de la communauté anglophone de G-Î; il est important de noter que le service s'adresse aux deux communautés. L'organisme reçoit près de 60 à 70 demandes d'aide par année. Une personne peut demander jusqu'à quatre fois dans l'année, pour le même besoin ou pour différents besoins.

Installations

Le Fonds d'entraide de Grande-Entrée ne possède pas de local ni de cuisine.

Ressources humaines et bénévoles

Le Fonds d'entraide de Grande-Entrée est administré et opéré grâce à cinq ou six personnes bénévoles, issues de la communauté de l'Est des ÎdM. Il y a un responsable du Fonds et du comité, un représentant de la communauté anglophone et des ressources bénévoles du presbytère et de la Fabrique de Grande-Entrée et du CLSC de l'Est.

¹² Communication personnelle (2019). Entretien entre le bénévole responsable et la chargée de projet, le 29 janvier 2019

Les demandes d'aides sont prises par la responsable du presbytère de Grande-Entrée (religieuse), puis traitées par la représentante du CLSC de l'Est.

Budget

Le budget total du Fonds d'entraide de Grande-Entrée est d'environ 12 000 \$ par année, dont la moitié provient de Centraide et l'autre moitié de la collectivité.

Description des services alimentaires offerts

Le Fonds d'entraide de Grande-Entrée œuvre en collaboration avec ECÎ, mais ne possède ni les mêmes services, ni les mêmes locaux, ni les mêmes employés. Comme il ne possède pas de lieu physique dédié à la banque alimentaire ni de cuisine, il n'offre pas de réels services alimentaires. L'organisme offre plutôt de bons en argent entre autres pour l'épicerie. Le montant de chaque bon remis est déterminé en fonction du besoin de la personne. La communication entre l'organisme et ECÎ est constante afin d'effectuer le suivi des demandes d'aide et de s'assurer que l'aide n'est pas dédoublée durant le même mois ou la même semaine, par la même personne, dans les deux services.

Vision du projet de récupération alimentaire

Pour le responsable du Fonds, le projet de récupération alimentaire est une nécessité pour la communauté madelinienne. Il y perçoit une occasion de rassembler plusieurs partenaires autour d'un même but, soit celui d'aider les gens en situation de vulnérabilité à s'alimenter ou mieux s'alimenter. Puisque l'organisme ne recevra pas de denrées, le responsable souhaite plutôt s'impliquer dans la démarche en faisant connaître les services offerts à ECÎ et en y adressant les gens de l'Est, étant près de la population et connaissant bien les gens qui sont dans le besoin. Selon lui, il y a manifestement un partenariat possible sans que ce soit nécessaire d'obtenir des denrées. Il souhaite que le projet fonctionne pour la collectivité, afin de réduire le gaspillage alimentaire et d'apporter une aide aux gens dans le besoin. Le tout en pensant, bien sûr, aux habitants des extrémités de l'archipel, qui sont, selon lui, plus à risque de situation de vulnérabilité et qui ont moins accès aux services.

A1.9. Foyers du lien (ressources intermédiaires d'hébergement)^{13;}

14

Mission

Dans l'archipel, les ressources intermédiaires d'hébergement portent le nom de « Foyers du lien ». On dénombre huit maisons de ce type d'hébergement sur le territoire. Ce sont des milieux de vie gérés par des particuliers, des personnes dévouées, qui désirent offrir un service de proximité et un milieu de vie à quelques personnes présentant des conditions similaires. Ces maisons d'hébergement sont financées par le CISSS des Îles.

Clientèle

Les maisons d'hébergement peuvent généralement accueillir 8 à 9 personnes présentant une même condition (ex. : déficience intellectuelle, trouble du spectre de l'autisme [D.I./T.S.A.], personne âgée avec perte d'autonomie ou handicap physique [S.A.P.A.]).

Installations

Tous les Foyers du lien sont munis d'une cuisine complète dont la grandeur et l'espace de rangement varient d'une maison à l'autre.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe varie d'une maison à l'autre, mais comprend généralement entre 6 et 8 employés, incluant un gestionnaire, deux cuisinières et quatre à cinq préposés pour assurer un accompagnement et une présence 24 heures sur 24.

Budget

Selon un entretien avec l'un des gestionnaires, ce type d'hébergement est financé de façon modeste et bien en deçà des besoins. Le budget réservé à la nourriture peut s'élever à 30 000 \$ par année pour 8 résidents.

Description des services alimentaires offerts

Dans les Foyers du lien tout comme les résidences pour aînés, l'offre alimentaire comprend trois repas par jour ainsi que les collations, et ce, 365 jours par année. Les besoins en nourritures sont donc constants et permanents.

¹³ Association des ressources intermédiaire d'hébergement du Québec. www.arihq.com

¹⁴ Communication personnelle (2019). Entretien entre le directeur d'un Foyer du lien de H-Aubert et la chargée de projet, le 29 janvier 2019.

Les denrées

Actuellement, l'organisme ne reçoit pas de denrées.

Vision du projet de récupération alimentaire

Le gestionnaire rencontré est très favorable au projet. Il considère la récupération alimentaire comme étant très importante, spécialement sur une île, afin de venir en aide aux gens et organismes dans le besoin. Les résidences pour personnes âgées, tout comme les Foyers du lien (ressources intermédiaires d'hébergement), sont des organismes très peu financés et toute aide possible fera sans doute une grande différence. Il se dit être disposé à recevoir des denrées et à s'impliquer dans le projet.

A1.10. L'Éclaircie ¹⁵

Mission

Améliorer le bien-être des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale, favoriser leur intégration dans la communauté et favoriser l'amélioration de la qualité de vie des familles et des proches des personnes atteintes de problèmes de santé mentale.

Clientèle

Les services s'adressent à toute personne de 18 ans et plus vivant des difficultés liées à la santé mentale. Comme il s'agit d'un centre d'information, de sensibilisation, d'accompagnement et de répit, le personnel demeure présent et à l'écoute des familles, de l'entourage, des personnes qui vivent elles-mêmes des problématiques de santé mentale, ou à la population des Îles-de-la-Madeleine, en général, qui se sent interpellée ou concernée.

Installations

L'organisme possède des locaux au Centre Jos Lebourdais. Il a sa propre cuisine avec cuisinière, réfrigérateur et congélateur.

Ressources humaines et bénévoles.

L'équipe est constituée de trois personnes : une directrice, une animatrice pour les parents et les proches, et une animatrice pour la clientèle atteinte de problématiques de

¹⁵ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 5 novembre 2018

santé mentale. Ces ressources sont engagées à temps complet, et ce, douze mois par année. Les bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h à 17 h.

Description des services alimentaires offerts

L'organisme offre des services alimentaires au minimum une fois par semaine, durant toute l'année à l'exception de l'été, pour les repas cuisinés au centre par et pour la clientèle. Les autres activités sont des journées de ressourcement, diverses sorties (restaurant, quilles), diners communautaires, jeux de société, divers ateliers (cirque, arts, cuisine), films, cafés-rencontres animés ou encore exercices et relaxation. Des services d'accueil, d'écoute et de soutien (écoute téléphonique ou rencontres individuelles), de l'information et de la sensibilisation, ainsi que des services de répit et de ressourcement sont offerts à l'année, autant pour la clientèle que pour les proches.

Les denrées

Actuellement, les employés s'occupent de l'approvisionnement en épicerie. Ils fonctionnent avec les rabais en épicerie pour la majeure partie de leurs besoins, en comblant avec des aliments à plein prix pour s'assurer d'avoir ce qu'il faut pour cuisiner un repas complet avec la clientèle ou pour les proches. Les aliments sont entreposés dans un réfrigérateur à même leurs locaux, ou dans un congélateur partagé avec CCÎM. Les repas cuisinés sont le plus santé possible, mais demeurent peu variés étant donné le petit budget que possède l'organisme pour cuisiner en plus grande quantité. Les groupes varient entre 6, 10 à 12 ou même 20 à 24 personnes.

Vision du projet de récupération alimentaire

L'Éclaircie est entièrement favorable au projet de récupération alimentaire qu'il considère être une avancée importante pour la communauté des Îles-de-la-Madeleine, pour les marchés d'alimentation et surtout, pour la clientèle dans le besoin. L'organisme est convaincu qu'il permettra d'enrichir la qualité de l'épicerie hebdomadaire et mensuelle de la clientèle vulnérable. Sa directrice a la certitude que les démarches et manipulations d'aliments seront faites selon les normes du MAPAQ, en s'assurant de redistribuer des aliments sains et de qualité aux différents organismes ciblés. Elle se dit curieuse de voir la quantité et la qualité (diversité) des denrées qui seront recueillies. La direction s'est montrée ouverte à discuter avec les personnes attirées au projet et avec d'autres organismes et est consciente qu'il s'agit d'un processus à mettre en place, qui devra être

évolutif, et que les acteurs devront faire preuve d'adaptation afin que le projet atteigne tout son potentiel.

L'organisme s'est montré en parfait accord avec une priorisation à ECÎ et CCÎM, qui s'occupent d'une clientèle dans le besoin, incluant la leur. La directrice se dit toutefois être disposée à recevoir des denrées, si c'est possible, dans le but d'alléger les coûts d'épicerie actuels, pour tenter de varier davantage les repas et les ingrédients et surtout pour permettre à la clientèle et aux proches de se réunir davantage autour de repas collectifs et des ateliers de cuisine. Ces moments sont précieux, rassembleurs et réellement appréciés de la clientèle et leurs proches. L'organisme se dit donc prêt à bonifier son calendrier d'activités afin d'offrir davantage de repas et d'ateliers de cuisine, actuellement limités en raison du budget.

A1.11. L'Harmonie¹⁶

Mission

Le Logis communautaire l'Harmonie est un foyer d'hébergement pour personnes âgées, situé dans le secteur de Bassin. Sa mission est de répondre aux besoins de base des aînés : se loger, être nourris et recevoir les soins de santé nécessaires (en lien avec le CISSS des Îles).

Clientèle

L'Harmonie est une résidence qui accueille 13 bénéficiaires. Ces bénéficiaires, considérés comme les aînés en résidence les moins nantis des ÎdM, paient près de 1 300 \$ par mois, ce qui est environ 400 \$ à 500 \$ de moins que la majorité des autres résidences des ÎdM et d'ailleurs. Le CISSS des Îles finance les soins aux usagers (ex. : les bains).

Installations

L'organisme possède une grande cuisine avec du rangement, des réfrigérateurs et des congélateurs. Il y a également beaucoup d'espace de rangement au sous-sol qui pourrait être utilisé pour recevoir et entreposer des denrées.

¹⁶ Communication personnelle (2019). Entretien entre le directeur et la chargée de projet, le 29 janvier 2019

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de l'Harmonie est constituée de 8 personnes qui travaillent à temps complet, et ce, à l'année : un directeur, cinq préposés et deux cuisinières.

Budget

Le budget annuel réservé pour les nourritures est de 45 000 \$. Il s'agit d'ailleurs d'une somme importante par rapport à son financement total.

Description des services alimentaires offerts

Dans les résidences pour aînés telles que l'Harmonie, l'offre alimentaire comprend trois repas par jour ainsi que les collations, et ce, 365 jours par année. Les besoins en nourritures sont donc constants et permanents.

Les denrées

Actuellement, l'organisme ne reçoit pas de denrées.

Vision du projet de récupération alimentaire

La direction est très favorable au projet. Elle considère la récupération alimentaire comme étant très importante, spécialement sur une île, afin de venir en aide aux gens et organismes dans le besoin. Les résidences pour personnes âgées, tout comme les Foyers du lien (ressources intermédiaires d'hébergement) sont des organismes très peu financés et toute aide possible fera sans doute une grande différence. La direction se dit très encline à recevoir des denrées et à s'impliquer dans le projet.

A1.12. Maison à Damas^{17; 18}

Mission

La Maison à Damas offre un hébergement à toute personne en difficulté de 18 ans et plus et intervient auprès des personnes vivant des problématiques aigües. L'organisme répond activement aux besoins des personnes vivant des situations d'urgence sociale, en collaboration étroite avec le CISSS. La réinsertion sociale demeure l'objectif ultime de l'organisme.

¹⁷ Maison à Damas (2018). *Rapport d'activités 2017-2018*.

¹⁸ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 22 novembre 2018.

Les services sont accessibles en tout temps. La personne dans le besoin peut se présenter elle-même à la Maison à Damas ou être orientée par divers organismes de la communauté ou institutions publiques œuvrant principalement dans le réseau de la santé et des services sociaux. La Maison à Damas offre également un service d'urgence psychosociale.

Clientèle

Un service d'hébergement est offert aux hommes et aux femmes de 18 ans et plus en difficulté qui sont aux prises avec des problèmes de santé mentale, d'alcoolisme, de toxicomanie, d'itinérance, vivant des situations individuelles ou familiales difficiles, des situations judiciaires ou qui sont en crise sociale. Les personnes peuvent présenter une ou plusieurs problématiques.

Le séjour à la Maison à Damas est de 1 à 90 jours, au coût de 10 \$ par jour, selon les besoins et l'entente prise avec la direction, et ce, avec ou sans référence.

En 2017-2018, l'organisme a accueilli 60 personnes en hébergement, pour un total de 1 184 jours d'occupation et une durée moyenne de séjour de 19 jours. Il est important de noter que 47 personnes sur les 60 hébergées étaient en situation d'urgence psychosociale.

Installations

La Maison à Damas possède 6 places en occupation. Il s'agit d'une maison avec une cuisine commune où un congélateur est disponible pour entreposer de la nourriture.

Ressources humaines et bénévoles

Les services de la Maison à Damas sont offerts 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. L'équipe est composée de 6 personnes qui travaillent à l'année (temps complet et partiel) et de 3 ressources supplémentaires durant l'été (projets Emplois d'été Canada et Subvention salariale).

En ce qui concerne les bénévoles qui pourraient participer au projet de récupération, l'équipe de la Maison à Damas ne possède pas vraiment de bénévoles. Toutefois, les ressources en poste pourront se rendre disponibles au besoin, en fonction du temps et de l'implication nécessaire.

Budget

Le budget approximatif que la Maison à Damas réserve pour les nourritures est de 1 000 \$ par mois.

Description des services alimentaires offerts

Chaque résident est responsable de son déjeuner pour lequel le nécessaire est fourni en tout temps. Les diners et soupers sont préparés par les intervenants, en tenant compte dans la mesure du possible des goûts et des préférences de tous. Les intervenants cuisinent un seul repas pour l'ensemble des personnes hébergées. L'organisme reçoit souvent des dons en provenance de différents organismes (buffets des assemblées générales annuelles, fêtes de bureau, ou autres organismes qui connaissent les services).

Les denrées

Les intervenants essaient d'adapter leurs achats en fonction des rabais lorsque possible.

Vision du projet de récupération alimentaire

La directrice de la Maison à Damas est très réceptive au projet. Selon elle, il s'agit d'une initiative importante pour contrer le gaspillage et venir en aide aux gens dans le besoin. Recevoir des denrées pourrait être une bonne chose pour son organisme, à condition qu'elle ne soit pas obligée de s'engager à l'avance sur une quantité ou sur une « épicerie fixe ». Pour elle, s'approvisionner chez ECÎ (ou selon le fonctionnement choisi) n'est pas une procédure plus compliquée que de s'approvisionner directement de l'épicerie. Au contraire, ce serait même souhaitable de passer par ECÎ. Son souhait est que les denrées soient offertes gratuitement puisque l'organisme est déjà sous-financé. La directrice mentionne qu'elle serait également intéressée par des denrées non périssables si cela s'avérait possible dans le futur.

A1.13. Maison des jeunes (MDJ) des Îles ¹⁹

Mission

Lieu de rencontre animé où les jeunes de 12 à 17 ans, au contact d'adultes significatifs, pourront devenir des citoyennes et des citoyens critiques, actifs et responsables. La MDJ est un carrefour d'information, un espace d'échange, de prise en charge des besoins et

¹⁹ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice de l'organisme et la chargée de projet, le 22 novembre 2018.

des projets des jeunes par les jeunes, un lieu de passage et de progression vers l'autonomie. C'est un lieu qui offre aux jeunes la possibilité de prendre des responsabilités et de s'engager dans des projets d'activités culturelles, éducatives et sportives, de sensibilisation, d'information et de promotion de la santé et qui se veulent utiles à la communauté.

Clientèle

La clientèle typique de la MDJ est constituée de jeunes de 12 à 17 ans. Pour la MDJ des Îles, il y a une plage horaire destinée aux jeunes de 11 ans des écoles primaires, soit un après-midi par semaine où les jeunes n'ont pas d'école. Principalement, ce sont des jeunes âgés de 13 à 15 ans qui fréquentent l'établissement et 20 à 25 jeunes fréquentent de façon régulière et active la MDJ.

Installations

La MDJ des Îles possède un espace de cuisine à même ses locaux. Cet espace comprend deux réfrigérateurs, deux congélateurs et un espace avec four, microonde, grille-pain, armoires, etc. Il s'agit d'une cuisine fonctionnelle où les jeunes peuvent cuisiner lors des ateliers, se faire eux-mêmes des collations, réchauffer des repas, etc.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de la MDJ des Îles est constituée de 5 personnes : la directrice à temps plein, trois animateurs à temps partiel variable (entre 8 et 40 heures par semaine), et une animatrice à temps partiel occasionnel. Les heures d'ouverture sont les mardis de 15 à 19 h, les mercredis de 15 à 19 h, les jeudis de 18 à 21 h et les vendredis de 18 à 22 h.

En ce qui a trait aux bénévoles qui pourraient être disponibles pour le projet, l'organisme confirme l'implication possible de ses employés et même des jeunes qui fréquentent l'établissement, en fonction des plages horaires ciblées et des critères d'implication pour pouvoir recevoir des denrées.

Description des services alimentaires offerts

La MDJ des Îles détient, pour le moment, comme seul service alimentaire, une cantine où les jeunes peuvent s'acheter des repas et des collations à prix modiques (1 \$ ou moins). Les repas et les collations offerts sont une initiative mise en place par les jeunes. Cette initiative n'intègre pas nécessairement de notions de santé ou de saine alimentation :

cet aspect pourrait être amélioré. Il s'agit surtout de repas préparés et de nourriture congelée et transformée.

Les jeunes aiment cuisiner et sont fiers lorsqu'ils réalisent des recettes santé qui sont saines et bonnes au goût (lait frappé, galettes santé, etc.). Actuellement, on compte 3 à 4 ateliers de cuisine par année. Les jeunes souhaiteraient en avoir davantage, mais le budget restreint le nombre d'ateliers qu'il est possible de tenir.

Sa directrice est d'avis qu'il serait bien d'offrir en continu des options plus saines pour la cantine des jeunes, que ce soit des recettes préparées par les jeunes et congelées (sauce à spaghetti, potage, galettes, pâtés à la viande, pâtés au poulet, etc.) ou des choix plus sains cuisinés par le personnel.

Les denrées

Les repas préparés sont principalement des pâtés à la viande, des sous-marins ou des pâtes alimentaires avec sauce. Il y a également des « pogos », de la pizza et des nouilles « ramens ».

Vision du projet de récupération alimentaire

Les valeurs du personnel de la MDJ des Îles vont dans le même sens que celles du projet : réduire le gaspillage, aider les gens dans le besoin, volonté de favoriser des actions collectives, etc. La directrice comprend le projet et sent qu'il peut être bénéfique pour plusieurs individus et organismes. Elle entrevoit avec espoir la possibilité d'offrir davantage de nourritures saines aux jeunes s'il y a suffisamment de denrées.

Son souhait est d'avoir la possibilité financière d'offrir davantage d'ateliers de cuisine aux jeunes qui adorent ces activités. Cette possibilité pourrait passer par la réception de denrées par le biais du projet de récupération. Aussi, la direction désire pouvoir éliminer l'offre actuelle de la cantine et y offrir exclusivement des aliments sains et des repas et collations cuisinés sur place, plutôt que des produits transformés. Les seules craintes émises seraient de devoir entreposer des denrées à l'avance (par le biais d'une liste d'épicerie fixe chaque semaine par exemple) et de faire du gaspillage. La directrice ne considère pas comme un obstacle ni de devoir s'impliquer dans la collecte ni de venir s'approvisionner directement à ECÎ. Elle aimerait être tenue au courant des avancées du projet.

A1.14. Maison des jeunes (MDJ) de l'Est des Îles ²⁰

Mission

Lieu de rencontre animé où les jeunes de 12 à 17 ans, au contact d'adultes significatifs, pourront devenir des citoyennes et des citoyens critiques, actifs et responsables. La MDJ est un carrefour d'information, un espace d'échange, de prise en charge des besoins et des projets des jeunes par les jeunes, un lieu de passage et de progression vers l'autonomie. C'est un lieu qui offre aux jeunes la possibilité de prendre des responsabilités et de s'engager dans des projets d'activités culturelles, éducatives et sportives, de sensibilisation, d'information et de promotion de la santé et qui se veulent utiles à la communauté.

Clientèle

La clientèle typique de la MDJ est constituée de jeunes de 12 à 17 ans. Pour la MDJ de l'Est, la clientèle se situe majoritairement entre 12 et 15 ans. Exceptionnellement, un soir par semaine (le vendredi), les jeunes de 11 ans sont admis avec le groupe. Il y a environ une douzaine de jeunes qui participent de façon régulière aux activités offertes. C'est un taux de participation importante pour une communauté (Grande-Entrée) qui compte une quinzaine de jeunes âgés de 11 à 17 ans.

Installations

La MDJ de l'Est possède un petit espace de cuisine à même ses locaux. Cet espace comprend un réfrigérateur avec congélateur, un four, un four à microonde, un grille-pain, des armoires, etc. Il s'agit d'une très petite cuisine qui permet aux jeunes de cuisiner lors des ateliers. Toutefois, ils peuvent aussi cuisiner en groupe et utiliser l'espace commun, plus grand, qui possède de grandes tables.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de la MDJ de l'Est est constituée de 3 personnes : la directrice à temps plein (30 heures par semaine) et deux animateurs à temps partiel de soirée. Les heures d'ouverture sont les lundis et mercredis de 18 à 21 h et les vendredis et samedis de 19 à 23 h. En ce qui a trait aux bénévoles qui pourraient être disponibles pour le projet, l'organisme confirme l'implication possible de sa direction et des animateurs en fonction

²⁰ Communication personnelle (2019). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 28 janvier 2019

des plages horaires ciblées et des critères d'implication pour pouvoir recevoir des denrées.

Description des services alimentaires offerts

La MDJ des Îles détient pour le moment comme seul service alimentaire une cantine où les jeunes peuvent s'acheter des repas et collations à petits prix (1 \$ ou moins). Les repas et collations offerts sont une initiative mise en place par les jeunes. Cette initiative n'intègre pas nécessairement de notions de santé ou de saine alimentation : cette lacune pourrait être palliée. Pour le moment, les produits sont achetés à même le mince budget de l'organisme qui tient seulement un inventaire de produits aimés et mangés par les jeunes, afin d'éviter qu'ils ne soient jetés.

Actuellement, le calendrier comprend 4 repas organisés pour les jeunes : souper de Noël, souper de la Saint-Valentin et activité de fin de l'année (un souper et un déjeuner puisque les jeunes dorment sur place). De façon ponctuelle, d'autres activités culinaires ont été tenues et ont été un franc succès auprès des jeunes : un atelier de fabrication de sushis et une activité avec le centre de jour des personnes âgées, où les jeunes ont été initiés à la fabrication de différentes recettes de galettes à la poudre. Ce partage intergénérationnel autour de la cuisine a été particulièrement significatif pour les jeunes, comme pour les aînés. Pour cette activité, une dérogation spéciale a été demandée à la Commission scolaire des Îles puisque la seule journée où le centre de jour est ouvert est un jeudi après-midi.

Les denrées

Les denrées actuelles sont essentiellement des collations peu santé : nouilles « ramens », biscuits, craquelins avec fromage, croustilles, petits jus fruités, etc.

Vision du projet de récupération alimentaire

La direction est très favorable au projet. Que son organisme bénéficie ou non de denrées, elle trouve inacceptable de voir un tel gaspillage alimentaire aux ÎdM, alors que des gens ne mangent pas à leur faim. La MDJ de l'Est a de l'intérêt pour recevoir des denrées, notamment des fruits et légumes pour améliorer la qualité des collations offertes aux jeunes, mais également des ingrédients de base pour planifier des ateliers de cuisine ou des soupers collectifs avec les jeunes, ce que son budget ne permet pas actuellement. La cuisine est un lieu rassembleur pour les jeunes, permettant la tenue d'activités variées en plus de leur fournir des outils pratiques. Sa direction trouverait intéressant que les

jeunes se rassemblent pour cuisiner une sauce à spaghetti par exemple. L'organisme pourrait même organiser des soupers de temps à autre en fonction de ce qui serait cuisiné. La direction est prête à s'impliquer dans le projet, en fonction de ses besoins plus ponctuels et le temps nécessaire.

A1.15. Maison des jeunes (MDJ) de l'île du Havre-Aubert ²¹

Mission

Lieu de rencontre animé où les jeunes de 12 à 17 ans, au contact d'adultes significatifs, pourront devenir des citoyennes et des citoyens critiques, actifs et responsables. La MDJ est un carrefour d'information, un espace d'échange, de prise en charge des besoins et des projets des jeunes par les jeunes, un lieu de passage et de progression vers l'autonomie. C'est un lieu qui offre aux jeunes la possibilité de prendre des responsabilités et de s'engager dans des projets d'activités culturelles, éducatives et sportives, de sensibilisation, d'information et de promotion de la santé et qui se veulent utiles à la communauté.

Clientèle

La clientèle typique de la MDJ est constituée de jeunes de 12 à 17 ans. Pour la MDJ du H-Aubert, les jeunes de sixième année âgés de 11 ans sont aussi admis. L'établissement est relativement peu fréquenté par les jeunes et la grande majorité de ceux qui y vont a entre 12 et 14 ans.

Installations

La MDJ du H-Aubert possède, à même ses locaux, une petite cuisine avec un réfrigérateur et un petit congélateur. L'espace pour cuisiner est accessible, mais plutôt restreint et possède peu des possibilités de stockage.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de la MDJ est constituée de 4 employées à temps partiel; la directrice et 3 animateurs. L'établissement est ouvert 3 soirs par semaine, dont un soir en collaboration avec la bibliothèque municipale du H-Aubert, pour l'aide aux devoirs des jeunes (la soirée se déroule à la bibliothèque et non dans les locaux de la MDJ).

²¹ Communication personnelle (2018). Entretien entre la directrice de la MDJ HA et la chargée de projet, le 20 novembre 2018.

Description des services alimentaires offerts

La MDJ du H-Aubert offre, pour le moment, comme seul service alimentaire, une cantine où les jeunes peuvent s'acheter des collations à prix modiques. Les collations offertes sont une initiative mise en place par les jeunes. Cette initiative n'intègre pas nécessairement les notions de santé ou de saine alimentation ce qui constitue une lacune qui pourrait être palliée. La directrice et les animatrices offrent parfois des choix sains et « maison » aux collations sucrées de la cantine et les jeunes les adorent, mais ils reviennent rapidement à leur habitude de consommer des collations transformées et plus sucrées. Selon la direction, les jeunes ont un intérêt pour la cuisine et la volonté d'apprendre à cuisiner, mais malheureusement, le budget restreint le nombre d'ateliers qu'il est possible de tenir.

Pour le moment, il y a seulement un repas officiel qui est prévu à l'horaire et il s'agit du souper de Noël. Il est impossible d'en faire plus avec le budget actuel qui est relativement limité et qui inclut l'ensemble des activités (articles sportifs, jeux de société, matériels d'art, etc.). La directrice souhaiterait qu'il y ait sur place une petite cuisine libre-service, afin que les jeunes aient davantage accès à des collations saines (fruits, pain, beurre d'arachide, etc.), et ce, en tout temps; des collations qui seront offertes gratuitement, plutôt que les collations actuelles qui doivent être achetées et qui sont plus sucrées.

Vision du projet de récupération alimentaire

Pour la directrice, le projet de récupération alimentaire est intéressant et nécessaire dans l'archipel. Selon elle, le projet ne devrait pas se limiter aux gens dans le besoin; il devrait aussi s'adresser à l'ensemble de la communauté madelinienne, afin que la récupération et la lutte au gaspillage alimentaire deviennent des valeurs collectives. MDJ du H-Aubert gagnerait à bénéficier d'un projet comme celui-ci, afin de développer une offre alimentaire plus saine, offrir des ateliers de cuisine et cuisiner avec les jeunes des repas collectifs, le tout dans une optique d'éducation. L'organisme souhaite que le projet puisse voir le jour rapidement. Selon sa directrice, ce projet existe à bien d'autres endroits au Québec et aurait dû être implanté depuis longtemps dans l'archipel.

A1.16. Nouveaux Horizons²²

Mission

Le foyer les Nouveaux Horizons est un foyer d'hébergement pour personnes âgées semi-autonomes, situé dans le secteur de Havre-aux-Maisons. Il s'agit de la résidence ayant la plus grande capacité d'accueil aux ÎdM, soit de 35 places disponibles. Sa mission est de répondre aux besoins de base des aînés : se loger, être nourris, recevoir les soins d'hygiène et de santé nécessaires.

Clientèle

La clientèle est constituée de personnes âgées semi-autonomes c'est-à-dire des personnes à qui l'on offre une distribution de médicaments, une aide au bain et aux soins d'hygiène, l'usage d'une marchette, etc. Les tarifs varient en fonction de la grandeur de la chambre et non en fonction des services offerts aux différentes personnes. Les bénéficiaires paient entre 1 258 \$ et 1 606 \$ pour une chambre en occupation seule et entre 2 135 \$ et 2 151 \$ en occupation double (en couple).

Installations

Les Nouveaux Horizons ont des espaces de cuisine et de rangement suffisamment grands et efficaces pour la gestion des repas des 35 résidents.

Ressources humaines et bénévoles

Le personnel des Nouveaux Horizons est constitué de 12 personnes : 7 employés travaillant à temps complet et 5 employés travaillant à temps partiel (direction, cuisiniers, aides-cuisiniers, intervenants et préposés). La question de bénévoles n'a pas été abordée, mais la direction a mentionné la possibilité de fournir du temps et des ressources au projet de récupération alimentaire, selon l'implication demandée et l'horaire de l'équipe actuelle.

Budget

Le budget que le foyer consacre à la nourriture est immense : en 2018, cette somme représentait 105 000 \$. Cela constitue une portion importante du budget annuel de la résidence et un enjeu capital pour les résidences qui, comme elle, ne sont pas

²² Communication personnelle (2019). Entretien entre la directrice et la chargée de projet, le 08 février 2019

subventionnées par le CISSS des Îles. Aux ÎdM, les Nouveaux Horizons et le Logis du Bel-Âge ne sont pas subventionnés.

Description des services alimentaires offerts

Dans les résidences pour aînés, le service alimentaire prévoit 3 repas par jour, ainsi que les collations, et ce, 365 jours par année. Les besoins en nourriture sont donc constants et permanents.

Vision du projet de récupération alimentaire

La direction perçoit le projet de récupération alimentaire de façon positive. Selon elle, c'est un beau projet collectif pour la communauté madelinienne, qui permettra de récupérer les aliments des marchés afin d'aider les gens qui ne mangent pas à leur faim et aider un grand nombre d'organismes. En ce qui concerne l'implication des organismes partenaires dans la mise en œuvre du projet, la direction est d'avis qu'il est important que celle-ci soit adaptée à la réalité des différents organismes. La direction souhaite prendre part au projet, s'impliquer et recevoir des denrées, en fonction des ressources humaines actuelles dont elle dispose.

A1.17. Petits cuistots²³

Mission

Le programme Petits cuistots est chapeauté par l'organisme le Bon Goût Frais des Îles, qui est en fait une association représentant le secteur bioalimentaire des Îles. La mission du programme Petits Cuistots est de promouvoir l'éducation culinaire des élèves du primaire et de leurs familles en misant sur le plaisir et l'expérience. Il s'agit d'un programme liant le secteur de l'éducation, de l'agroalimentaire et le communautaire autour d'une même volonté : promouvoir les saines habitudes de vie des enfants et des familles des Îles-de-la-Madeleine et développer le goût de cuisiner de nouveaux aliments.

Clientèle

La clientèle des Petits Cuistots est vaste : il s'agit de 98 % des familles francophones des Îles-de-la-Madeleine. Des efforts sont faits afin d'inclure la communauté de G-Î dans le projet, mais pour l'instant, seules les écoles francophones participent à ce programme. La

²³ Communication personnelle (2019). Entretien entre la coordonnatrice et la chargée de projet, le 30 janvier 2019.

majorité des enseignants du primaire prennent part volontairement au programme; en 2018, seule une classe parmi toutes les classes de toutes les écoles primaires n'avait pas participé au projet.

Installations

Les installations utilisées par les Petits cuistots sont en fait les salles de classe des écoles primaires.

Ressources humaines et bénévoles

Le programme est orchestré et mis en œuvre à temps partiel par 2 employées du Bon Goût Frais; une chargée de projet (15 heures/semaine) et une animatrice d'ateliers (20 heures/semaine). Les enseignants effectuent une partie du travail, notamment l'intégration dans la planification des cours théoriques en fonction des thématiques abordées lors des ateliers culinaires. De plus, il y a une grande participation de parents bénévoles qui accompagnent leurs enfants pendant les ateliers culinaires et la dégustation des recettes concoctées en classe.

Budget

Aucun budget n'est consacré à l'achat des aliments pour la confection des recettes puisque tous les aliments nécessaires aux ateliers culinaires sont offerts en commandite par Sobeys et les trois marchés IGA des Îles-de-la-Madeleine.

Description des services alimentaires offerts

Les Petits cuistots n'offrent pas directement de service alimentaire. Il s'agit d'avantage d'éducation par le biais d'ateliers culinaires. Le programme se divise en trois étapes. Il y a d'abord la théorie préparatoire et éducative donnée en classe et associée à la thématique de l'atelier culinaire (exemple : le yogourt, les légumineuses, les aliments produits au Québec, etc.). Il y a ensuite le volet pratique préparé par l'animatrice et qui consiste à la tenue d'un atelier de cuisine parents-enfants en classe. Puis, il y a l'étape de dégustation de ce qui a été préparé.

Vision du projet de récupération alimentaire

La chargée de projet responsable des Petits Cuistots depuis 4 ans, voit le projet de récupération comme une occasion de faire un pas vers une conscientisation collective au gaspillage et à la pauvreté vécue dans l'archipel. Selon elle, créer un réseau de partenariat avec les organismes qui côtoient les gens en situation de vulnérabilité de

toutes les tranches d'âges, augmentera les chances de rejoindre les gens dans le besoin. Elle croit qu'il y a un lien à faire entre le projet de récupération et les responsables des services de garde qui sont aux premières loges pour détecter les jeunes qui mangent ou non à leur faim. Elle souhaite que ce projet voie le jour et qu'il puisse venir en aide aux personnes seules, aux aînés, aux gens qui ne sont pas contactés actuellement. Elle se dit disponible pour servir de courroie de transmission afin d'approcher les familles des jeunes du programme les Petits cuistots.

A1.18. Sentin'Elle ²⁴

Mission

Offrir un lieu accueillant qui permet aux femmes de se rencontrer, s'informer et échanger sur divers sujets qui touchent la condition féminine. L'organisme souhaite favoriser la prise en charge individuelle et collective des femmes, en leur offrant des moyens techniques, un service d'aide et d'accompagnement ou autres, pour la réalisation de leurs projets, la défense de leurs droits et l'expression de leurs besoins.

Clientèle

Le Centre est ouvert aux femmes de tous âges et de situations diverses, ayant ou non un besoin ou vivant ou non une problématique.

Installations

Outre les bureaux, le local de la Sentin'Elle est équipé d'une petite cuisine à l'étage et d'un local de rencontre au sous-sol, partagé avec Allaitement Sein-Pathique.

Ressources humaines et bénévoles

L'équipe de la Sentin'Elle est composée de 3 ressources à temps plein durant l'année (coordonnatrice, animatrice et agente de développement et responsable du volet pour les anglophones), et d'une ressource à temps partiel l'été (une journée par semaine).

Description des services alimentaires offerts

La Sentin'Elle offre une aide individuelle, des activités éducatives (formations, ateliers, cafés-rencontres animés) et des activités collectives (jardin communautaire, groupe d'action citoyenne). L'organisme n'offre pas réellement de « services alimentaires » à sa

²⁴ Communication personnelle (2018). Entretien entre la coordonnatrice, l'agente de recherche et la chargée de projet, le 5 novembre 2018

clientèle. Néanmoins, certaines de ses activités nécessitent des denrées. Lors des cafés-rencontres qui ont lieu tous les jeudis et des déjeuners-causeries tous les vendredis, une collation et le café sont offerts. Chaque mois se tient également un dîner en anglais où les participantes apportent leur propre repas. Finalement, deux dîners annuels sont offerts et assumés par l'organisme à l'ensemble des participantes (20 à 30 personnes). L'un est un dîner de Noël et l'autre, qui se déroule en juin, est un piquenique. L'organisme n'a pas le budget actuellement pour organiser ce genre d'activités plus souvent.

Vision du projet de récupération alimentaire

L'organisme perçoit de façon très positive le projet. Même s'il est conscient que les denrées seront distribuées aux clientèles vulnérables en priorité; si les surplus lui permettent de diminuer le budget alloué aux dîners et aux collations ou encore d'augmenter la fréquence des activités, ce sera un plus. La Sentin'Elle souhaite partager le projet de récupération alimentaire à sa clientèle pour en cueillir les réactions, les idées et sonder son intérêt. Les personnes concernées ne sont pas seulement les acteurs qui pensent et régissent le projet; il est intéressant de consulter les différentes clientèles des organismes en les interpellant directement. À ce sujet, un café-rencontre sera organisé en février avec les femmes pour discuter du projet.

