

Espace Cuisine pour la sécurité alimentaire Webinaire du 23 février 2021

Centres multiservices pour la sécurité alimentaire : quels apports pour un quartier?

Questions et réponses - Version résumée

Panélistes participants :

- Catherine Cyr, Comité des organismes sociaux de Saint-Laurent (COSSL)
- Daniel Rotman, Le Dépôt Centre communautaire d'alimentation
- Donald Boisvert, La Corbeille Bordeau-Cartierville

Mise en contexte

Les acteurs de la sécurité alimentaire dans le quartier St-Laurent explorent la possibilité de développer un centre multiservice pour la sécurité alimentaire. Ils et elles font face à plusieurs enjeux pour y arriver. C'est à travers une conversation entre la coordonnatrice du système alimentaire de Saint-Laurent (COSSL) et deux personnes ayant travaillé à l'implantation de Centre multiservice en sécurité alimentaire à Montréal que nous explorerons la question.

5 questions du comité Nourrir Saint-Laurent	
Question 1 - L'idée de départ	
Votre démarche a-t-elle émergé de l'initiative d'un seul organisme ou était-elle issue d'une concertation du quartier ?	
Dépôt	<ul style="list-style-type: none"> • L'idée venait de l'équipe du Dépôt. Inspiration du Stop Community Food Centre, Toronto. • Lancement en 1986 sous le Conseil communautaire NDG. Enregistrement OBNL indépendante en 2003. • Dépannage alimentaire ne permet pas de lutter contre l'insécurité alimentaire, seulement l'apaiser. Travail de consultation au niveau du quartier pour travailler sur les enjeux structurants.
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> • Au départ le dépannage était assuré par les sœurs de la providence. Création de l'organisation en 1987 en collaboration avec le CIUSSS. • Objectif : assurer la continuité des services de dépannage alimentaire.
Question 2 - Insertion du centre dans le quartier	
Aviez-vous réfléchi aux enjeux de complémentarité avec les ressources existantes dans le quartier ? Si oui, comment avez-vous travaillé sur ces enjeux et quels apprentissages en avez-vous tirés ?	
Dépôt	<ul style="list-style-type: none"> - Complémentarité et mutualisation des ressources du quartier = objectif principal. - Processus de transformation en CCA basé sur la concertation des projets communautaires existants dans le quartier

	<ul style="list-style-type: none"> - Fusion d'organisations : étude de faisabilité préalable avec PME-MTL
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> - Un comité regroupe tous les organismes du quartier touchant à la sécurité alimentaire : volonté de complémentarité et diversité des services. Partenariats locaux entre organisations offrant des services complémentaires ou similaires. - Éviter le travail en silos, partage d'expérience et apprentissage auprès des partenaires.
<p>Question 3 - Mise en œuvre du projet</p> <p>Étiez-vous l'unique porteur de votre démarche ou étiez-vous accompagnés par des partenaires locaux?</p>	
Dépôt	<p>Expérience de fusion de plusieurs organisation =</p> <ul style="list-style-type: none"> - Complexe! Belle ouverture et appui par Centraide. - Question juridique. Soutien pro bono par des avocats - Démarche d'un an et demi. - Pas une solution pour tous! Nécessite ++ temps. Enjeu de perte d'identité pour les organisations.
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> - Collaboration entre les sœurs de la Providence et les organisateurs communautaires du CLSC : conditions gagnantes. - Évolution de l'organisme : ajout de services au fil du temps.
<p>Question 4 - Infrastructures</p> <p>Un portrait de l'état des infrastructures du système alimentaire à Saint-Laurent a été réalisé et la situation est préoccupante et inquiétante : Les infrastructures sont dans un état précaire. Plusieurs organismes vont perdre l'accès à leurs locaux avec la fin de l'échéance de leur bail ou encore parce que les lieux n'offrent pas un espace sécuritaire. Peut-être que la création d'un centre multiservice de quartier pourrait répondre à ces enjeux...</p> <p>Avez-vous été confronté à des enjeux entourant vos infrastructures (ex : locaux trop petits ou non adaptés à vos nouveaux services)?</p> <p>Si oui, de quelle manière avez-vous répondu à ces enjeux?</p> <p>Trouver un local qui répond à tous nos besoins et qui est aussi à proximité de la population que l'on dessert est très complexe. Avez-vous procédé à des démarches politiques pour trouver des locaux adaptés à vos besoins?</p>	
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> - L'enjeu d'espace est crucial : 4 déménagements en 34 ans. Appui par les sœurs pour avoir leurs propres locaux. - Enjeu de rester près des individus qu'on dessert. Manque de terrains dans le quartier qui est résidentiel. - Manque d'espace au fur et à mesure que les services se sont développés - Construction d'un 2e étage en 2010 : construire plus grand pour répondre aux futurs besoins. - Volet politique = important. Soutient par l'arrondissement. - Centre communautaire en construction dans le quartier pour répondre aux envies de mutualisation, incluant cuisines.

Dépôt	<ul style="list-style-type: none"> - Enjeu principal et incontournable = Manque d'espace dans le quartier - Idée du Dépôt était pour répondre à un problème d'accès à des infrastructures : ont été expulsés de leurs locaux. - Ont le budget mais toujours en recherche d'un site permanent. - Ont déposé 5 offres d'achat dans les 6 dernières années, mais concurrence avec condos. - Enjeu politique important : responsabilité de la municipalité d'aider les organismes pour qu'ils puissent s'implanter près des gens qu'ils soutiennent.
<p>Question 5 - Financement</p> <p>Quelle a été votre stratégie de financement pour atteindre vos objectifs à long terme ?</p>	
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> - Paiement d'hypothèque = compliqué. Soutient par bailleurs de fonds et donateurs - Stratégie financement long terme : économie sociale. Service traiteur qui assure des revenus et pérennité des projets. - Plusieurs dépenses : Hypothèque, assurances, électricité.
Dépôt	<ul style="list-style-type: none"> - Diversification sur le long terme = important. - Projets d'économie sociale ne sont pas toujours rentables à courts termes. - Fusion = réduction des coûts d'administration - Communication sur les succès des projets = confiance par les usagers et bailleurs de fonds - Programme d'évaluation d'impacts rigoureux : ajustement des programmes, test de projets, méthodes novatrices. - Stratégie : aller chercher des bailleurs de fonds principaux avec montants importants et récurrents plutôt que par projet. - Emphase sur les relations avec le fédéral, provincial, municipal
<p>Mot de la fin</p> <p>Quels mots d'encouragement pour les acteurs présents ?</p> <p>Pour ceux qui souhaitent se lancer ou accélérer ces démarches ?</p>	
Corbeille	<ul style="list-style-type: none"> - Concertation, se parler, se mettre d'accord, mettre de côté les problématiques et rester ouverts.
Dépôt	<ul style="list-style-type: none"> - Concertation, consulter toutes les parties prenantes incluant ceux qu'on dessert par nos activités. Inclure tous les acteurs du quartier, même ceux qui ne sont pas directement impliqués dans le projet et ne pas prioriser les propositions en fonction de la fonction qu'ils occupent. - Tout est possible!

Questions et réponses des participant.es

1. Existe-t-il des outils et méthodologies pour dresser un portrait des infrastructures d'un quartier?

- Pour trouver ou afficher des locaux à louer qui soient abordable, il existe la plateforme [Loco Montréal](#).
- Centraide vient de lancer [l'Initiative immobilière communautaire du Grand Montréal](#) afin de soutenir l'accès à la propriété des organismes communautaires.
- Quelques cartographies sont disponibles pour recenser les ressources en alimentation ou communautaires. Par exemple :
 - [Mapping de Dawson](#)
 - [Cartographie du Réseau alimentaire de l'est](#)
 - [Carte du 211](#) du Grand Montréal

2. Avez-vous poursuivi vos activités de cuisine collective et dans quelle capacité?

Réponse - Daniel Rotman, Le Dépôt Centre communautaire d'alimentation

Nous n'avons pas de cuisine collective, mais une cuisine communautaire. Nous faisons donc des recettes dans une boîte avec ingrédients. On utilise Zoom pour faire des appels-conférences avec une animatrice qui présente les recettes. Certaines personnes en HLM n'utilisent pas la vidéo, mais ils appellent et on utilise la recette comme porte d'entrée pour les échanges et la discussion. C'est un soutien qui fonctionne, en fonction de la population ciblée.

Réponse - Donald Boisvert, La Corbeille Bordeau-Cartierville

En ce moment, nos activités de cuisine sont en pause. On fait des boîtes façon Good Food, cela démarre dans le prochain mois.

Si vous désirez le verbatim du webinaire, écrivez à Erika Salem, chargée de projet de l'Espace cuisine pour la sécurité alimentaire, esalem@mtlmetropolesante.ca
