

La Politique gouvernementale de **prévention** en santé [PGPS]

124 PROJETS POUR NOURRIR LE QUÉBEC

Ces différentes actions ont été entre autres appuyées dans le cadre de la mesure 3.1 de cette politique, qui vise à « soutenir financièrement de nouveaux projets proposés par les communautés locales pour améliorer l'accès, physique et économique, à une saine alimentation, particulièrement dans les communautés défavorisées ou isolées géographiquement. »

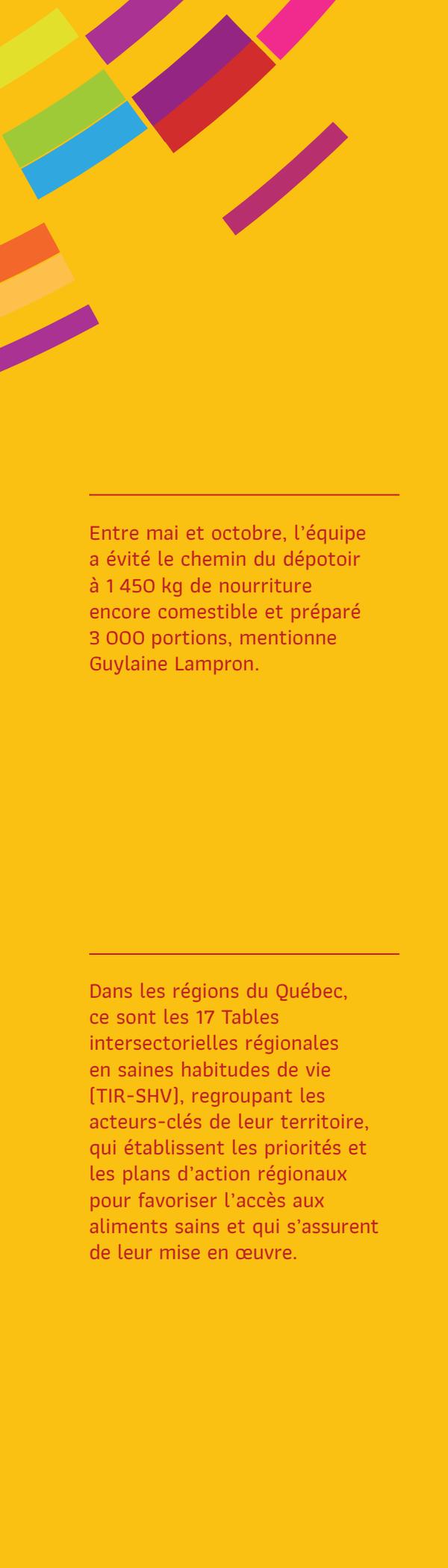
17 TIR-SHV PRÉSENTES AUX QUATRE COINS DU QUÉBEC, DES ALLIÉES POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

À Sherbrooke, un kiosque fermier s'arrête chaque semaine dans des secteurs considérés comme des déserts alimentaires. De son côté, le Regroupement des centres de la petite enfance des Cantons de l'Est a lancé le projet « De ton jardin à mon bedon » pour favoriser les liens avec les producteurs maraîchers de la région. Et il ne s'agit là que d'un petit échantillon des 124 projets ayant pris racine aux quatre coins du Québec et soutenus par la Politique gouvernementale de prévention en santé [PGPS] depuis 2018.

Ces différentes actions ont été entre autres appuyées dans le cadre de la mesure 3.1 de cette politique, qui vise à « soutenir financièrement de nouveaux projets proposés par les communautés locales pour améliorer l'accès, physique et économique, à une saine alimentation, particulièrement dans les communautés défavorisées ou isolées géographiquement. »

En Estrie, une dizaine de projets, dont un dans chacune des sept municipalités régionales de comté [MRC] composant la région, ont découlé de cette mesure, indique Guylaine Lampron, coordonnatrice du Comité estrien pour de saines habitudes de vie. Par exemple, les municipalités de la région seront sensibilisées au concept de villes et régions nourricières, qui propose différentes actions favorisant l'autonomie alimentaire, comme la création de jardins collectifs.

De plus, les acteurs de la MRC du Granit ont mis sur pied « Les solutions gourmandes », un organisme qui récupère les surplus à l'épicerie, dans les champs ou les jardins.



Entre mai et octobre, l'équipe a évité le chemin du dépotoir à 1 450 kg de nourriture encore comestible et préparé 3 000 portions, mentionne Guylaine Lampron.

Dans les régions du Québec, ce sont les 17 Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie [TIR-SHV], regroupant les acteurs-clés de leur territoire, qui établissent les priorités et les plans d'action régionaux pour favoriser l'accès aux aliments sains et qui s'assurent de leur mise en œuvre.

Une partie de ces denrées sert d'ingrédient dans la préparation de petits plats congelés, ensuite vendus à bas prix à travers un réseau d'organismes et d'écoles concentrés à Lac-Mégantic, explique aussi la coordonnatrice. Entre mai et octobre, l'équipe a évité le chemin du dépotoir à 1 450 kg de nourriture encore comestible et préparé 3 000 portions, mentionne Guylaine Lampron. À plus long terme, l'organisme aimerait augmenter sa production et élargir son réseau de distribution dans toute la MRC.

«En plus d'inclure des activités de sensibilisation au gaspillage alimentaire, l'organisme propose aussi un volet d'intégration socioprofessionnelle, puisque les jeunes en cuisine sont formés au métier d'aide-cuisinier», ajoute-t-elle. Pour couvrir tous ces aspects, plusieurs partenaires sont venus se greffer au projet piloté par la Corporation de développement communautaire [CDC] du Granit, poursuit-elle, comme Centraide. «Les solutions gourmandes» a également bénéficié du soutien financier du Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale 2017-2023 [PAGIEPS].

Bref, c'est toute la communauté qui s'est réunie autour de l'accès à une saine alimentation. Un exemple illustrant bien la philosophie derrière la PGPS, qui mise sur le travail intersectoriel et son effet levier. «Cette approche permet aux différentes actions d'être appuyées par plusieurs acteurs, en plus d'avoir un montage financier plus solide», estime pour sa part Marc Bernier, coordonnateur chez M361, organisme de soutien dans la mise en œuvre des actions de la PGPS touchant les saines habitudes de vie. Une recette qui semble gagnante jusqu'ici puisque chaque dollar investi dans le cadre de la mesure 3.1 est multiplié par 2,5 grâce à la participation de partenaires publics ou privés, a calculé M361, qui assure le suivi des différents projets.

ACTIONS CONCERTÉES

Pour favoriser cette collaboration, la concertation est donc de mise, et ce, tant à l'échelle gouvernementale que sur le terrain. Ainsi, si le ministère de la Santé et des Services sociaux [MSSS] et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec [MAPAQ] sont coresponsables de la mesure 3.1, ils ont aussi réuni dans un comité interministériel le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation [MAMH] et celui du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale [MTESS] autour de cet enjeu.

Dans les régions du Québec, ce sont les 17 Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie [TIR-SHV], regroupant les acteurs-clés de leur territoire, qui établissent les priorités et les plans d'action régionaux pour favoriser l'accès aux aliments sains et qui s'assurent de leur mise en œuvre. Quant à lui, l'organisme M361 fait le pont entre ces instances régionales et le comité interministériel, alors que Vivre en Ville accompagne les acteurs locaux.

Réunir tous ces intervenants permet de réfléchir à la question de l'accès à des aliments sains sous différents angles, comme la santé, l'économie, le travail ou même l'aménagement du territoire. Cette approche offre aussi la flexibilité nécessaire pour créer des initiatives plus durables puisqu'elles répondent aux besoins réels des communautés, ajoute Marc Bernier.

Autant de gestes qui permettent aux communautés de se rapprocher de ce que Marc Bernier appelle un « système alimentaire durable », un concept qui prend tout son sens en contexte de pandémie. En effet, tout ce qui offre la possibilité aux municipalités d'augmenter l'achat local, l'autonomie alimentaire ou la réduction du gaspillage revêt énormément d'importance en temps de crise sanitaire.

Bref, réunir tous ces intervenants permet de réfléchir à la question de l'accès à des aliments sains sous différents angles, comme la santé, l'économie, le travail ou même l'aménagement du territoire. Cette approche offre aussi la flexibilité nécessaire pour créer des initiatives plus durables puisqu'elles répondent aux besoins réels des communautés, ajoute Marc Bernier.

De plus, chaque projet prend une couleur locale. Par exemple, le territoire de Laniel en Abitibi-Témiscamingue n'avait aucun accès public à l'eau potable. Maintenant, un puits artésien a permis d'installer un abreuvoir public dans ce secteur qui n'a pas de réseau d'aqueduc, cite le coordonnateur. Encore plus au Nord, à Lebel-sur-Quévillon, la communauté s'est dotée de jardins, de vergers et de poulaillers pour permettre aux résidents de s'approvisionner à moindres coûts en produits frais.

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

Autant de gestes qui permettent aux communautés de se rapprocher de ce que Marc Bernier appelle un « système alimentaire durable », un concept qui prend tout son sens en contexte de pandémie. En effet, tout ce qui offre la possibilité aux municipalités d'augmenter l'achat local, l'autonomie alimentaire ou la réduction du gaspillage revêt énormément d'importance en temps de crise sanitaire. « Mais ce n'est pas facile de financer ce genre de système à travers les programmes gouvernementaux actuels, puisque cela couvre large », affirme-t-il.

Dans cette optique, une nouvelle mouture du plan d'action de la PGPS pourrait favoriser davantage ce type de système alimentaire. De plus, il estime qu'il serait intéressant de tenir compte des différentes réalités régionales dans l'octroi du financement. « Dans les régions comme la Côte-Nord, il faut protéger les serres contre les attaques d'ours ou de caribous, ce qui n'est pas nécessaire en ville. Cela demande donc des investissements plus importants », fait valoir Marc Bernier.

Une collaboration plus grande avec d'autres instances régionales, comme les tables de concertation bioalimentaire, pourrait aussi être fructueuse. « Il serait également intéressant d'ajouter un volet concernant les déterminants individuels, comme les compétences culinaires », pense pour sa part Guylaine Lampron. Bref, il reste encore plusieurs sujets à défricher pour améliorer l'accès aux aliments sains à la population. Et la PGPS constitue un des leviers pour faire germer ces idées à travers le Québec.

Réalisé à l'automne 2020 par M361 pour le Bureau de coordination et de soutien de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS)