RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE MATANIE

COMBATTRE LE GASPILLAGE, LA PAUVRETÉ ET L'ISOLEMENT !

ORGANISME PORTEUR

La Cuisine collective de la région de Matane

PUBLIC CIBLE

Personnes sans revenu, défavorisées ou seules

TERRITOIRE DESSERVI

La Matanie

ANNÉE DE DÉMARRAGE

2016

OBJECTIFS

- Diminuer le gaspillage alimentaire.
- Valoriser des aliments encore comestibles.
- Offrir nourriture et occasions d'échanges.

Photo : Léa Arnaud

DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

L'organisme communautaire La Cuisine collective de la région de Matane lutte contre la pauvreté et l'isolement par le biais d'initiatives alimentaires. Depuis 2016, des ententes signées dans le cadre de son projet Récupération alimentaire en Matanie lui permettent de diminuer ses coûts d'approvisionnement en récupérant les aliments invendus ou excédentaires de trois supermarchés, deux grandes surfaces et une usine de charcuterie.

La majorité des denrées recueillies — environ 65 tonnes par année — est transformée et utilisée dans différents projets : cuisines collectives mensuelles, cuisines satellites dans les municipalités environnantes, repas communautaires hebdomadaires appelés dîners de l'amitié, dépannage alimentaire, etc. Les aliments non transformables sont redistribués tels quels. Et lorsque l'occasion s'y prête, une partie des mets préparés est offerte à d'autres organismes communautaires.

En plus de fournir les ingrédients des repas communautaires et d'aider les participants des cuisines collectives à payer leurs plats moins cher, l'initiative contribue à réduire les déchets alimentaires des entreprises. Et surtout, elle donne à La Cuisine collective de la région de Matane une partie des moyens dont elle a besoin pour développer d'autres projets qu'elle juge essentiels à la communauté.

BESOIN INITIAL

Aider les gens dans le besoin à bien se nourrir.

ÉTAPES PARCOURUES

- Embauche d'une chargée de projet
- Ententes formelles avec les marchands fournisseurs
- Embauche d'un préposé à la collecte de denrées
- Consolidation de l'aspect administratif du projet
- Mise en place d'un protocole de fonctionnement (cueillette, pesée et tri des aliments, distribution des aliments non transformés, répartition des denrées transformables selon les projets, etc.)

PROCHAINES ÉTAPES

- Trouver du financement pour embaucher une aide-cuisinière à temps plein.
- Augmenter et diversifier la transformation.
- Atteindre une nouvelle clientèle dans le besoin qui ne peut venir aux activités (projet Le fil d'Ariane).

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

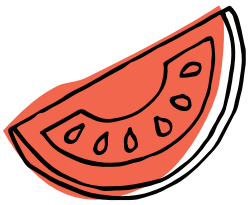
Les Cuisines gaspésiennes, Tigre géant, Walmart, Super C, IGA, Maxi, maison des familles, maison des jeunes, Ville de Matane, municipalités hôtes des cuisines satellites

DÉFIS RENCONTRÉS

- Manque de financement
- Ressources humaines insuffisantes
- Incapacité de répondre à tous les besoins du milieu
- Difficulté à augmenter et à varier les dépannages sans augmenter nos budgets
- Roulement de personnel chez les fournisseurs (manque de communication occasionnant des pertes)
- Locaux inadéquats (entrepôt trop petit situé au deuxième étage)

CONDITIONS GAGNANTES

- Projet débuté à petite échelle
- Soutien financier du SACAIS (Secrétariat à l'action communautaire autonome et aux initiatives sociales)
- Initiative répondant aux préoccupations environnementales et sociales actuelles (bonne écoute des partenaires)
- Dévouement des nombreux bénévoles (foi dans le projet)
- Impact immédiat et concret des actions
- Ancrage dans le milieu (récupération à grande échelle de plats de plastique donnés par la population)



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

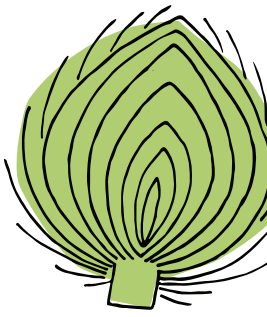
La Cuisine collective
de la région de Matane
221, rue de la Fabrique, C.P. 671
Matane (Québec) G4W 3P6
418 562-7828

cuisinematane@globetrotter.net

Textes et graphisme : Tandem communication

CETTE FICHE EST UNE RÉALISATION DE LA TABLE INTERSECTORIELLE EN SAINES HABITUDES DE VIE COSMOSS BAS-SAINT-LAURENT.
ELLE S'INSCRIT DANS UNE SÉRIE DE 15 PORTRAITS D'INITIATIVES INSPIRANTES EN SAINE ALIMENTATION POUR TOUS.

Mars 2019



COSMOSS
Pour que chaque jeune développe son potentiel

cosmoss.qc.ca