



## Du toit à la ferme à la table

TEXTE ET PHOTOS  
PAR MÉLANIE LOISEL

Pendant que de bons petits plats mijotaient doucement dans la cuisine du Santropol Roulant, une autre équipe de valeureux bénévoles était à pied d'œuvre sur le toit vert du centre communautaire situé sur le Plateau Mont-Royal. Depuis quatre ans, un magnifique jardin luxuriant, de 1 600 pieds carrés, y a été implanté, de même qu'une serre pour faire pousser des tomates, en plus de quelques ruches pour produire du miel et une soixantaine de jardinières bien colorées.

Avec le soleil qui plombait ce jour-là, Erin Beulah avait mis son chapeau de paille pour cueillir les courgettes, les poivrons, ou encore, les choux kale. Depuis le début de l'été, cette stagiaire de l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe s'occupe de ce jardin urbain développé selon les principes de

l'agriculture intensive. On y plante surtout des légumes qui poussent rapidement, abondamment et prennent peu d'espace. On évite de planter des brocolis ou des choux-fleurs dans ce type de jardins sur le toit.

« J'étudie en production agricole et c'est vraiment une belle opportunité de pouvoir travailler sur un tel projet qui assure la sécurité alimentaire des personnes les plus vulnérables. J'ai la chance à la fois de développer mes connaissances, de les partager, mais aussi d'aider les autres », lance Erin en ayant les deux mains dans la terre.

À quelques pas d'elle, Céline Té était aussi à l'ouvrage, accroupie près des plants de salade, pour enlever les retailles de mauvaises herbes. En cette période estivale, cette étudiante de McGill en Sciences alimentaires avait décidé d'offrir quelques heures de son précieux temps pour mieux comprendre le fonctionnement des jardins urbains. « Je suis venue faire du bénévolat pour acquérir un peu d'expérience et de connaissances sur diverses techniques agricoles. On peut vraiment apprendre plein de choses ici, autant à jardiner qu'à cuisiner! », mentionne-t-elle avec un léger accent français.

### Des jardins et des fermes

En fait, le Santropol Roulant est devenu, au cours des dernières années, un véritable centre communautaire où une panoplie d'activités liées à l'alimentation est offerte. En plus du service de popote roulante, le centre a notamment fait l'acquisition d'un grand jardin



Carlo Primiani, cogérant de l'agriculture urbaine au Santropol Roulant devant les serres et le potager sur le toit de l'organisme.





près du campus de l'Université McGill en 2007. Cinq ans plus tard, il a entamé le jardin sur le toit de son immeuble, en plus de faire l'acquisition d'une ferme à Senneville dans l'ouest de Montréal, où il peut cultiver davantage de légumes racines tels que des betteraves, des céleris ou des pommes de terre.

« Sur chacun de ces trois sites, on cultive toutes sortes de produits maraîchers, mais aussi des fines herbes et des petits fruits qui permettent d'approvisionner en partie notre service de repas à domicile », indique Carlo Primiani, le cogérant de l'agriculture urbaine au Santropol Roulant. « Nos produits frais sont utilisés en cuisine, mais il y a une partie de nos récoltes qu'on vend à nos marchés fermiers qui ont lieu les mardis sur le Plateau et le samedi dans la Petite-Bourgogne. On offre aussi des paniers bios, qu'on vend un peu plus cher qu'ailleurs, soit 12 \$ ou 18 \$ selon le format, pour pouvoir les offrir à moitié prix aux personnes vulnérables », précise-t-il.

#### Une foule de projets

Pendant tout l'été, des centaines de bénévoles sont donc appelés, d'une manière ou d'une autre, à assurer la productivité des jardins et la rentabilité des produits. En 2014, environ 16 500 kilos de

Stagiaire de l'ITA de Saint-Hyacinthe, Erin Beulah prend un soin jaloux du potager sur le toit du Santropol Roulant.



Céline Té, étudiante en Sciences alimentaires à l'Université McGill, offre quelques heures en bénévolat pour mieux s'occuper des plants du potager.

légumes ont été récoltés, vendus, ou transformés sur les différents sites du Santropol Roulant.

« On essaie le plus possible d'écouler nos produits pendant la période estivale, mais on est aussi en train de voir comment on pourrait faire pour en conserver davantage pour l'hiver. C'est sûr qu'on transforme notre basilic en pesto et nos tomates en sauce, mais la prochaine étape est de voir comment on pourrait optimiser la congélation pour avoir des produits santé même en janvier », indique M. Primiani.

Si quelqu'un quelque part détient la solution, le Santropol Roulant se dit ouvert aux idées nouvelles. Ces dernières années, le centre a mis sur pied divers projets grâce à l'ingéniosité de divers collectifs de bénévoles. Un collectif a, entre autres, implanté un service de vermicompost tandis qu'un autre offre des cours d'apiculture urbaine. Un collectif propose même des cours de réparation de vélo.

« Le centre offre aux divers collectifs de l'espace, un peu d'aide financière et certaines ressources pour mener leurs projets à terme en autant qu'ils soient reliés de près ou de loin à notre mission », souligne M. Primiani. « Leur collaboration est vraiment essentielle pour nous permettre d'offrir de plus en plus de produits frais, biologiques et locaux tout en luttant contre l'insécurité alimentaire à Montréal. » ■



ACTUALITÉ

## Des repas chauds livrés à la porte

TEXTE ET PHOTOS  
PAR MÉLANIE LOISEL

Le Santropol Roulant en a fait du chemin depuis 20 ans. Ce centre alimentaire communautaire, situé en plein cœur du Plateau-Mont-Royal, a mis sur pied une multitude de projets innovateurs pour offrir aux personnes les plus vulnérables des repas santé dont les légumes sont cueillis à même leurs jardins communautaires ou leur ferme située au bout de l'île de Montréal.

*«On cuisine pour des gens qui en ont besoin, et qui sans notre aide, ne pourraient pas manger chaque jour à leur faim.»*

En ce lundi matin d'été, il y a de l'agitation dans la cuisine collective du Santropol Roulant, aux coins des rues Roy et Coloniale, à Montréal. La journée s'annonçait torride, mais qu'à cela ne tienne, le chef cuisinier Armel Névo et son équipe de cinq bénévoles sont fidèles au poste pour préparer de bons repas chauds à une centaine de personnes en perte d'autonomie. Au menu ce jour-là: le traditionnel pâte chinois.

«On cuisine pour des gens qui en ont besoin, et qui sans notre aide, ne pourraient pas manger chaque jour à leur faim», note Armel en s'essuyant le front après avoir pilé un gros chaudron de pommes de terre. «On travaille fort

ici, mais depuis que je travaille au Roulant, j'ai au moins l'impression de faire quelque chose pour ma communauté. Je travaillais avant dans la restauration où il n'y avait aucune reconnaissance. J'étais en train de perdre l'amour de la cuisine et il me manquait quelque chose: le contact avec les gens.»

Depuis dix ans maintenant, le chef cuisinier du Roulant prépare, cinq jours par semaine, de petits plats copieux qui doivent être prêts et emballés en début d'après-midi. À 14 h 45 précisément, une quinzaine de bénévoles commenceront la distribution des repas, soigneusement déposés dans des sacs à lunch thermiques, afin de les garder chauds jusqu'à l'heure du souper. Ils se diviseront alors les livraisons à domicile qui vont de Notre-Dame-de-Grâce au Centre-Sud en passant par le centre-ville, McGill, le Mile-End, Outremont, Côte-des-Neiges et Westmount.

### Plus de 500 000 repas livrés

En 1995, le Santropol Roulant a mis sur pied ce service, communément appelé une popote roulante, en vue d'offrir des repas sains et nutritifs à des personnes âgées, ou



Le chef Armel Névo adore le contact avec les gens dans les cuisines du Santropol Roulant.







Chaque semaine, entre 150 et 200 bénévoles mettent la main à la pâte dans la cuisine du Santropol Roulant.



Pier Liné, directeur général (à droite) en compagnie de Carlo Primiani, responsable de l'agriculture urbaine du Santropol Roulant.

encore des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale ou physique dont l'âge varie de 20 à 103 ans! À ce jour, plus d'un demi-million de repas ont été livrés à pied, en vélo ou en voiture à travers Montréal. En 2014, le centre a offert plus de 21 000 repas chauds variés, que ce soit du bœuf bourguignon, du coq au vin, du couscous, des plats végétariens ou encore, des salades du chef dont les légumes proviennent directement des jardins du Santropol Roulant pendant la saison estivale. Moisson Montréal les approvisionne aussi en viande, en pâtes et en légumineuses afin d'offrir des repas à prix abordable. Chaque plat est vendu 4,50 \$ au lieu de 9 \$.

« Les personnes âgées constituent principalement notre clientèle, elles ont peu de moyens, mais elles ont leurs habitudes. Elles aiment manger de la viande. On ne peut pas leur en offrir tous les jours, mais quand on leur en donne, elle est biologique! », précise Arnel qui visiblement connaît bien les goûts de sa clientèle.

« Voyez-vous comme il est sympa notre chef? Sauf qu'il est parfois tannant », lance en le taquinant Cécile Complin,



Cécile Complin, bénévole.

une artiste peintre qui, deux fois par mois, vient donner bénévolement un coup de main à la cuisine. « C'est ce qu'il y a d'agréable ici. L'atmosphère est conviviale, on travaille en groupe, on fait des blagues et en même temps, on aide la communauté! »

#### Grâce aux bénévoles

En regardant la troupe à l'œuvre, le directeur général du centre, Pier Liné, tient à dire que ce service de popote roulante ne pourrait pas survivre sans l'aide de tous ces bénévoles qui, quelques fois par semaine ou par mois, donnent de leur temps gratuitement. Le Roulant accueille hebdomadairement, en moyenne, 150 à 200 bénévoles pour préparer et distribuer les repas.

« On offre deux quarts de travail pour les bénévoles. Le matin, ils peuvent venir aider à préparer le repas chaud du jour où ils seront appelés à peler les légumes, faire cuire des viandes, préparer les desserts. L'après-midi, les bénévoles feront davantage des conserves ou de la transformation de nos produits. On offre aussi un atelier qui s'appelle « recettes de grands-parents » où des aînés viennent enseigner aux jeunes générations comment faire des repas d'antan », explique M. Liné.

Le Santropol Roulant cherche ainsi à faire le pont entre les générations. La mission du centre est d'ailleurs de mettre sur pied des projets intergénérationnels afin de promouvoir l'inclusion sociale, la sécurité alimentaire, l'engagement communautaire et le développement du leadership des jeunes de Montréal. Des stages professionnels sont offerts, chaque été, à des jeunes de 18 à 25 ans.

« Notre service permet de briser l'isolement des personnes en perte d'autonomie. Elles ne reçoivent pas seulement un repas chaud par jour, mais une visite en prime », indique M. Liné en précisant que les bénévoles prennent toujours quelques minutes pour parler avec les clients lors des livraisons. « Ils ne restent peut-être pas longtemps, mais leur visite fait toute une différence dans leur journée et aussi, sur leur moral! » ■