

L'ALPHA A UNE ODEUR...

Danielle Marchessault de Ludolettre, Saint-Léonard d'Aston



PHOTO: GLE

Toutes les semaines, la maison Ludolettre se remplit d'effluves des plus irrésistibles. En effet, certains jours, il devient plus difficile de se concentrer dans nos bureaux car les cuisines collectives y sont à l'oeuvre et l'odeur de plus en plus insistante vient nous troubler...

Mais quel lien existe-t-il entre l'alphabétisation et la quiche lorraine, la lasagne ou la soupe aux lentilles?

Dans nos ateliers d'alphabétisation, l'évaluation des acquis constitue un véritable casse-tête pour les formatrices. Comment s'assurer que les notions apprises seront transférées dans le quotidien de nos participantes

et participants et qu'ils et elles continueront de les appliquer, même plusieurs années après avoir quitté les ateliers?

En donnant des ateliers de mathématiques sur le budget, nous avons vite constaté que le poste «loisirs» était soit inexistant ou, à tout le moins, insuffisant puisque le chèque d'aide sociale ne parvenait qu'à combler (souvent partiellement) des besoins de survivance.

Or, le poste budgétaire le plus difficile à planifier est l'alimentation. La couverture médiatique concernant le problème de malnutrition chez les enfants de niveau primaire traduit bien cette réalité.

Nos cuisines collectives

visent donc plusieurs objectifs:

- Apprendre à planifier son budget en utilisant les ressources humaines et matérielles disponibles (comme les achats en groupe à l'aide des feuillets publicitaires des spéciaux de la semaine);
- Mieux s'alimenter à meilleur compte;
- Transférer les acquis (mesurer, calculer, lire des consignes);
- Créer un climat de solidarité;
- Avoir plus de loisirs;
- Briser son isolement et avoir une vie sociale plus agréable.

Cette activité s'inscrit donc parfaitement dans la philosophie de l'éducation populaire: «Apprendre à pêcher plutôt que de donner du poisson» (... ou du poulet, des biscuits, etc.)!

Un petit historique

Février 1991 marque le début de nos cuisines collectives, constituées d'un groupe de quatre personnes et de deux bénévoles ayant suivi une formation en planification de cuisines collectives. Cette initiative a fait bouler de neige puisqu'en juin, nous comptons quatre groupes.

Notre fonctionnement

Ces cuisines fonctionnent sur la base de douze bouches à nourrir.

Par exemple, dans un groupe on peut retrouver:

- 1 chef de famille monoparentale (+ 2 enfants)
= 3 bouches à nourrir ;
- 1 homme (cuisinant pour sa conjointe et ses 3 enfants)
= 5 bouches à nourrir ;
- 1 femme (cuisinant pour son conjoint et ses 2 enfants)
= 4 bouches à nourrir ;

Ce qui fait un total de:
12 bouches à nourrir.

Nous avons donc trois personnes qui cuisinent pour leurs familles, ce qui totalise douze personnes.

Chaque recette est effectuée en fonction de douze personnes à nourrir pour un total de 60 ou 72 portions (six ou sept recettes par douze personnes différentes). Par la suite, ces portions sont divisées selon le nombre de personnes par famille.

Cependant, nous faisons

une exception dans le cas d'une personne seule. Cette dernière a droit à deux portions par recette plutôt qu'une seule, et ce pour les raisons suivantes:

- Une personne seule s'alimente souvent moins bien car il est plus difficile de cuisiner en petites quantités (coûts plus élevés, manque de motivation, etc);

- Le fait d'avoir une double portion lui permet à l'occasion d'inviter une personne à partager son repas et de briser l'isolement.

Après avoir planifié les menus, en tenant compte que le coût d'une portion ne doit pas excéder 1\$, les participantes et participants se partagent les achats et se rencontrent dans la même semaine pour exécuter les recettes.

Les personnes participantes, tout en cuisinant, s'échangent aussi leurs expériences de vie et s'entraident dans leur quotidien. Des liens d'amitié se tissent et les éclats de rire fusent au son du martèlement des couteaux sur les planches à découper. Lors de ces journées, l'ambiance est à la fête: «s'en sortir, plaisir inclus!»

Autonomie du groupe

Lorsque le groupe s'est rencontré pour cuisiner à trois reprises, la bénévole-responsable confie la gestion financière à une participante ou un participant car notre but est de rendre chaque groupe auto-

nome et responsable de sa gestion. Toutefois, l'intervenante reste disponible pour aider si le besoin s'en fait sentir.

La personne apprenante doit pouvoir décoder les consignes (lire la recette, planifier les étapes), faire des opérations mathématiques (calculer le nombre de tasses de céleri pour toutes les recettes à exécuter, la quantité totale de farine à acheter, estimer le coût total des recettes afin de ne pas dépasser la limite de 1\$ par portion).

De plus, elle se sent très valorisée puisqu'il existe une preuve concrète (et délicieuse!) de son savoir-faire.

La sensibilisation

L'idée nous est venue de convier l'évêque de notre diocèse, Mgr. St-Gelais, à un repas «en famille» dans le cadre d'une de nos cuisines collectives. Nous nous sommes limités à 20 personnes afin que tous et toutes puissent s'exprimer. Ce fut une belle rencontre très publicisée (journaux, photos-interviews, radio, etc.).

L'appui officiel de l'évêché à notre organisme d'éducation populaire nous a permis d'augmenter notre visibilité et notre crédibilité dans la région et a facilité la sollicitation de fonds et de matériel auprès des commerçants et de la population. La réponse de la collectivité a été enthousiaste et très positive.