

## Des services de proximité à saveurs humaines

Depuis 2015, les citoyens des municipalités de Chesterville, de Notre-Dame-de-Ham, des Saints-Martyrs-Canadiens et du Canton de Ham-Nord ont accès au Service d'entraide des Hauts Reliefs (SEHR). Né du regroupement de ces municipalités, le SEHR est un organisme à but non lucratif qui vise à mettre en place des projets de distribution alimentaire pour soutenir les personnes à faible revenu de la communauté.

Guidés par les principes de l'économie circulaire, les membres du SEHR ont imaginé un projet de transformation des aliments qui permettrait de donner une deuxième vie aux denrées inutilisées de leur service de distribution alimentaire bimensuel, notamment les fruits et les légumes qui ne peuvent pas être conservés jusqu'à la prochaine collecte.

Pour ce faire, la Municipalité du Canton de Ham-Nord a accepté de prêter deux locaux de son centre communautaire pour y aménager une cuisine fonctionnelle comprenant un plateau de travail, une plonge, une chambre de congélation et de réfrigération, ainsi qu'une salle à manger.

« Les travaux nous ont permis de doubler les surfaces de travail et de construire des espaces de réfrigération et de congélation sept fois plus grands. Grâce à la transformation alimentaire que nous effectuons dans cette cuisine, nous sauvons plus de trois tonnes d'aliments inutilisés par année, ce qui nous permet aussi de bonifier notre offre de services à la communauté », se réjouit Élise Hamel, membre du conseil d'administration du SEHR.

L'ensemble de la production alimentaire de l'OBNL est réparti en trois : un tiers est distribué gratuitement aux personnes à faible revenu dans le centre de distribution, un tiers est remis aux bénévoles et le dernier tiers est vendu sur place et sur la plateforme en ligne locale Mon Marché. Ces ventes s'avèrent d'ailleurs d'une grande importance pour l'organisme, car elles lui permettent désormais d'être autosuffisant.

« Pour augmenter la variété de nos produits et amasser des fonds, nous contribuons au projet Artha-Récolte porté par la Corporation de développement économique de Victoriaville et sa région. Une à deux fois par semaine, une employée va travailler dans les champs de cet organisme pour récolter les fruits et les légumes dont nous nous servons pour cuisiner et faire du cannage destiné à la vente », explique M<sup>me</sup> Hamel.

- Grâce à la transformation alimentaire que nous effectuons dans cette cuisine, nous sauvons plus de trois tonnes d'aliments inutilisés par année, ce qui nous permet aussi de bonifier notre offre de service à la communauté.

– Élise Hamel  
Membre du CA

### Développement de nouveaux services à la communauté

Grâce à la cuisine fonctionnelle, un nouveau projet, Popote congelée, a vu le jour. Ce service consiste à livrer des repas maison, à l'état congelé, directement au domicile des personnes âgées pour seulement sept dollars, incluant une soupe et un dessert.

Le SEHR a aussi mis sur pied un projet de dîners chauds à faible coût pour les élèves de l'école primaire adjacente. Pour cinq dollars, ces jeunes se font servir tous les mardis par les bénévoles et reçoivent un repas chaud, un dessert et un jus.

« Pour tous nos services de transformation, les restes sont congelés et amenés à notre centre de distribution afin de bonifier les paniers de nourriture destinés aux personnes à faible revenu. De cette façon, tout est récupéré et il n'y a aucun gaspillage! Nous contribuons ainsi à l'économie circulaire locale », souligne M<sup>me</sup> Hamel.

### Un développement qui s'inscrit dans la durée

L'implantation de la cuisine de transformation du SEHR a bénéficié de l'appui financier de plusieurs organisations partenaires. Au coût de 100 000 \$, le projet a été soutenu par la Caisse Desjardins des Bois-Francis (20 000 \$), le Fonds régions et ruralité – volet 4 (50 000 \$), le Fonds AgriEsprit de Financement agricole Canada (20 000 \$), et la Fondation Jacques et Michel Auger (10 000 \$).

Tout récemment, le SEHR s'est vu octroyer un montant de 75 000 \$, sur trois ans, par le programme Québec ami des aînés (QADA) pour mettre en place le projet Apprenti-Sage. De ce fait, des ateliers de cuisine intergénérationnels sont organisés pour permettre aux personnes âgées de partager leurs connaissances avec les plus jeunes. Une manière d'apprendre et d'échanger, tout en valorisant le savoir-faire des aînés.



Les administratrices et fondatrices du Service d'entraide des Hauts Reliefs, Élise Hamel, Valérie Nault, France Darveau et Geneviève Boutin. Inauguration de la cuisine du SEHR en février 2024.