

Nom de la source

Infos Laurentides

Type de source

Presse • Journaux

Périodicité

Hebdomadaire

Couverture géographique

Régionale

Provenance

Saint-Jérôme, Québec,
Canada

Mercredi 18 mars 2026

Infos Laurentides

• p. 4,5

• 726 mots



INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1500 PORTIONS DE CHILI CONCOCTÉES PAR DES CÉGÉPIENS POUR MOISSON LAURENTIDES

REINE CÔTÉ

Au Cégep de Saint-Jérôme, près de 70 étudiants ont concocté plus de 1500 portions de repas en quelques jours récemment dans le cadre des Cuisines solidaires – Édition Relève initiée par la Tablee des chefs, des plats qui seront remis à Moisson Laurentides en vue de répondre à l'insécurité alimentaire grandissante.

Du 5 au 12 mars, les petites mains se multipliaient dans la grande cuisine du Cégep de Saint-Jérôme. Durant quelques jours, des étudiants se sont bousculés entre les casseroles et les cuisinières pour préparer des centaines de portions de chili végétarien. Le choix de ce met avait été préalablement réfléchi et privilégié pour de bonnes raisons, évidemment: protéines végétales à faible impact environnemental, tofu québécois Soykei qualifié d'aliment écoresponsable, alimentation locale.

Pour Valentine Laperle, qui est coordinatrice du programme Gestion d'un établissement de restauration en plus d'y enseigner, cette initiative s'imbrique parfaitement dans le cadre des pratiques

culinaires des cours de la technique ainsi que de ceux du cours de cuisine optionnel auquel prennent part des cégépiens hors programme. L'exercice solidaire permet par la même occasion de lancer un message aux cégépiens.

«Nous, on veut sensibiliser nos étudiants à la problématique de l'insécurité alimentaire, qui est aussi une problématique vécue par plusieurs personnes de notre communauté, de notre région, puis un peu partout au Québec. Puis, c'est de les sensibiliser à cette problématique dès qu'ils sont aux études afin qu'ils puissent par la suite s'impliquer au niveau de leur communauté dans leur vie professionnelle future. Comme gestionnaires d'établissements ou comme chefs (cuisiniers), le fait d'être impliqués dans la communauté, on devient souvent des agents de changement», fait valoir Mme Laperle. DEPUIS 23 ANS Il faut savoir que ce programme s'exerce depuis 2003, qu'il mobilise quelque 1000 étudiants et professeurs dans tout le Québec chaque année et qu'il a permis de distribuer plus de 1,7 million de portions aux banques alimentaires du Québec et à travers le pays. Cet exercice de solidarité a même suscité de l'intérêt hors de nos frontières

Photo: Courtoisie Cégep de Saint-Jérôme
Au chapitre des nouveautés, le Cégep de Saint-Jérôme redistribuera des portions de leur production auprès de leur clientèle étudiante vulnérable en plus d'en remettre à Moisson Laurentide

puisque la France l'a intégré dans 81 lycées. Pour l'édition 2026, l'objectif rassemblant tous les établissements participants tournait autour de 140 000 portions cuisinées puis redistribuées à des organismes communautaires.

Or au Cégep de Saint-Jérôme, l'exécution du plat a été faite en quelques heures à peine. Sept étudiants en seconde session du programme technique sont parvenus à concocter 1000 portions en à peine quatre heures de travail. Un travail intensif réalisé avec des équipements permettant de produire en gros volume, spécifie leur enseignante Valentine Laperle. Puis une soixantaine de cégépiens inscrits au cours Alimentation et cuisine responsable (cours hors technique) ont quant à eux cuisiné 500 portions en quatre périodes de production. Bien que ce cours n'ait pas une visée professionnelle, on tente tout de même de les sensibiliser à l'importance

de s'impliquer. «On essaie de les mettre en action pour leur donner un sentiment «d'empowerment» afin qu'ils puissent s'impliquer au sein de leur communauté», explique Mme Laperle. REDISTRIBUTION INTERNE L'élan de communauté ne s'est pas limité à ces étudiants en cuisine. Comme il fallait également emballer les portions, des membres de l'équipe de volley-ball ont pris l'opération en charge. En cours d'année, l'équipe du programme technique en Gestion d'un établissement de restauration a également réalisé que bon nombre de membres de la communauté cébécoise vivaient de l'insécurité alimentaire: des étudiants en résidence, de nouveaux arrivants en cours de francisation, des enfants participants à L'école des Grands.

«Avec l'accord de la Tablee des chefs, on a décidé d'ajouter une distribution locale. Parce qu'au sein de notre communauté, il y a des besoins aussi. Plusieurs groupes du collège vont donc recevoir, ou ont reçu, une portion de ce fameux chili végétarien», souligne Mme Laperle. «Je pense que ça touche les jeunes aussi. Ils se rendent compte que ce ne sont pas juste des personnes en situation d'itinérance qui ont besoin d'aide comme ça pour assurer leur sécurité alimentaire, mais ce sont des gens au sein de leur communauté», conclut la coordonnatrice du programme technique alimentaire.