

5 gestes pour soutenir l'industrie alimentaire en temps de pandémie

Les mesures draconiennes prises par les gouvernements afin de limiter la propagation du coronavirus créent l'hécatombe dans le monde de la gastronomie québécoise, mais également pour toutes les entreprises qui en dépendent. Afin d'investir dans notre économie et de continuer à soutenir les restaurateurs, les producteurs et les artisans d'ici, le magazine *Caribou* propose cinq gestes qui peuvent aider grandement.

PAR L'ÉQUIPE DE CARIBOU

1 Soutenir les restaurateurs

Plusieurs restaurants ont dû fermer l'accès à leur salle à manger jusqu'à nouvel ordre. Ainsi, une solution de rechange s'impose : les plats pour emporter. Certains restaurateurs ont su s'adapter rapidement. L'option « pour emporter » est en effet la meilleure solution pour éviter le gaspillage ainsi que les lourdes pertes financières, estime le chef et restaurateur Martin Juneau. « C'est une situation jamais vécue, on est tous en mode réaction, mais l'idée c'est de garder le moral », ajoute le chef du restaurant Pastaga, qui propose depuis le début de la crise certains plats à 1\$ à l'achat d'une bouteille de vin.

Le guide d'adresses gourmandes Tastet (*tastet.ca*) a d'ailleurs publié une liste de restaurants proposant un menu pour emporter pendant cette période de quarantaine. Vous pouvez également vous joindre au nouveau groupe Facebook public Take-Out et livraison au Québec. Vous y trouverez des restaurants, des cantines et des cabanes à sucre qui offrent des repas pour emporter, et parfois même la livraison.

L'achat de cartes-cadeaux et de produits dérivés est un autre moyen d'assurer la survie de vos restaurants préférés en plus de leur démontrer votre soutien en attendant de pouvoir les fréquenter à nouveau.

Finalement, vous pouvez faire un don au Fonds de secours des travailleurs de la restauration de Montréal, qui a été créé cette semaine afin d'offrir une aide financière d'urgence aux employés de la restauration qui font face à une détresse économique due à la COVID-19.

2 Soutenir les commerces locaux

Vos petites épicerie, boulangeries, fruiteries, boucheries et autres commerces de proximité ont besoin de vous : préférez-les aux magasins à grande surface. Heureusement, la technologie permet de faire ses achats en ligne auprès des entreprises locales. Plusieurs d'entre elles offrent cette option. Par exemple, l'épicerie virtuelle Maturin (*maturin.ca*), qui fait le pont entre agriculteurs, transfor-

mateurs, artisans et consommateurs québécois, offre la livraison de produits d'ici partout dans la province.

3 Cuisiner pour les autres

Comme les personnes âgées de plus de 70 ans, les gens immunosupprimés ou les voyageurs de retour au pays doivent rester à la maison. Profitez de la quarantaine pour cuisiner à vos proches des repas avec des aliments du Québec. Mettez les légumes racines, les farines d'ici (c'est le temps d'apprendre à faire son pain !), le poulet, les fromages québécois, les pommes et le sirop d'érable au menu.

Pour vous inspirer, il y a entre autres les recettes 100 % locales sur *cariboumag.com* et le dossier spécial COVID-19 créé par la nutritionniste Geneviève O'Gleman sur *savourer.ca*. Plusieurs chefs, comme Ricardo, Danny St Pierre ou Miss Sushi à la maison, proposent aussi depuis peu des ateliers de cuisine en ligne : une belle façon d'occuper les journées et de parfaire ses techniques.

4 S'approvisionner directement auprès des agriculteurs

Le Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert en agriculture urbaine (CRETAU) rappelle que le fait de s'approvisionner en paniers d'aliments frais directement à la ferme aide grandement les producteurs qui vivent présentement une crise causée par la fermeture des restaurants et des hôtels.

Le CRETAU a préparé sur son site (*cretau.ca*) une liste de fermes urbaines avec leurs coordonnées afin de faciliter la recherche. « Pour survivre, j'ai besoin de 30 personnes par semaine qui souhaitent se procurer un panier de légumes de 9 variétés pour 30\$ », expliquait récemment sur sa page Facebook Marie-Pier Lépine, de Feuilles & Lépine, une ferme urbaine de la région de Québec.

Cette section a été produite par l'équipe des publications spéciales du *Devoir* en partenariat avec la rédaction du magazine *Caribou*.



Plusieurs restaurants, comme le Pastaga, proposent des plats à emporter pour éviter le gaspillage ainsi que les lourdes pertes financières.
MARTIN JUNEAU

5 Faire du bénévolat

Si le Québec est en pause, un des secteurs qui restent actifs est bien sûr celui de l'alimentation. Le gouvernement québécois a lancé cette semaine le site *jebenevole.ca* afin de faire le lien entre les organismes qui ont besoin d'aide et les Québécois qui souhaitent donner de leur temps. Plusieurs des besoins sont liés au secteur alimentaire.

Par exemple, Moisson Montréal répond à plus de 567 000 demandes alimentaires chaque mois sur l'île de Montréal. En période de crise, ce chiffre augmente nécessairement. Présentement, les besoins sont donc criants. Afin d'assurer la santé de ses bénévoles, Moisson Montréal a réduit la taille de chaque station de travail et fait remplir un questionnaire permettant d'exclure les personnes qui manifesteraient des symptômes ainsi que les gens qui reviendraient de voyage.



Acheter des produits locaux et cuisiner les bons aliments d'ici, c'est encourager les femmes et les hommes qui, jour après jour, nourrissent le Québec. C'est aussi soutenir notre économie et la vitalité de nos régions.

Soyons solidaires! Plus que jamais, consommons localement!

UPA POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
L'Union des producteurs agricoles

www.upa.qc.ca