

Les déchétariens - Hors-série - Saison 1

Durée du reportage : 26 minutes

Fiche enseignant / niveau intermédiaire

Thèmes

Francophonie, langue française, alimentation, environnement, recyclage, coopération.

Concept

Nous vous proposons de découvrir un reportage sur le mode de vie et l'engagement des déchétariens*.

Contenu

Synopsis : Reportage sur les déchétariens*. Le mode de vie et l'engagement des déchétariens y sont présentés. On y voit des gens qui n'hésitent pas à plonger dans les poubelles pour des raisons politiques, sociales, économiques ou environnementales.

Ils agissent ainsi pour contester un fait indiscutable : il existe d'énormes surplus de nourriture alors que partout, des gens meurent de faim. Que ce soit en communauté ou de façon individuelle, Josée-Anne, Marco et les membres de la coopérative Généreux à Montréal s'engagent quotidiennement à n'acheter que ce qu'ils ne peuvent pas trouver dans les poubelles. Ils expliquent leur mode de vie et les raisons qui les motivent à se lancer dans cet univers hors-la-loi tel que le ferait peut-être Robin des bois à notre époque.

**Gens qui se nourrissent de ce qu'ils trouvent dans les poubelles.*

Objectifs

Niveau intermédiaire

- Objectifs pragmatiques
 - comprendre des informations générales sur les déchetariens;
 - parler des activités liées au recyclage;
 - faire des hypothèses;
 - comprendre un texte;
 - discuter de certains enjeux sociopolitiques;
 - imaginer un monde mieux adapté aux besoins collectifs;
 - rédiger un texte expressif.

- Objectifs linguistiques
 - associer le plus de vocabulaire possible en lien avec des photographies;
 - découvrir l'origine étymologique du mot poubelle;
 - réviser le présent de l'indicatif;

- Objectifs socioculturels
 - connaître ce que sont les déchetariens;
 - en savoir plus sur le gaspillage alimentaire;
 - se familiariser avec les actions possibles pour contrer le gaspillage et distribuer des denrées à ceux qui le désirent;
 - connaître des faits entourant le mode de vie des déchetariens;
 - parcourir visuellement les ruelles de Montréal.

Transcription

Pour la transcription, consultez la page 10.

ACTIVITÉ 1

Pour commencer

Approche enseignant

Demandez aux apprenants de faire les exercices 1 à 5 en grand groupe. Au besoin, écrivez les réponses au tableau.

Corrigés :

1. Observez les photos suivantes et associez-les au plus grand nombre de mots possibles.
Exemples : **corbeille, panier, dépotoir, ordures, pourriel, vidange, éboueur, déchets, puanteur, recyclage, compostage, récipient, panier, conteneur, etc.**
2. D'où vient le mot poubelle? Imaginez une réponse si vous ne le savez pas. Ensuite, vérifiez vos hypothèses dans un dictionnaire ou sur Internet.

Du nom propre (*Eugène-René*) *Poubelle*, nom d'un préfet* de Paris.

Les fameux contenants qui reçoivent les ordures doivent leur nom au préfet de l'ancien département de la Seine (Paris), Eugène-René Poubelle, qui fut aussi à l'origine du tout-à-l'égout. Il imposa son nouveau contenant en 1884 pour enrayer l'insalubrité causée par l'amoncèlement des déchets dans les rues de Paris. On les baptisa rapidement « **boîtes Poubelle** », puis simplement « **poubelles** ».

*Préfet** : En France, fonctionnaire placé à la tête d'un département ou d'une région et ayant pour fonction de représenter l'État.

3. Comment se fait la collecte des déchets dans votre quartier? **Réponses personnelles**
4. Y a-t-il des services de recyclage, de compostage dans votre quartier? Comment cela fonctionne-t-il? **Réponses personnelles**
5. Que pensez-vous des gens qui fouillent dans les poubelles? **Réponses personnelles**

ACTIVITÉ 2



Écoute

Approche enseignant

Avant de voir le reportage, faites une révision des verbes au présent avec les apprenants. Expliquez-leur les 14 verbes au besoin. Faites-leur lire et remplir le texte à trous avant de voir les deux premières minutes du reportage. Mettez les réponses en commun en grand groupe.

Corrigés :

« Ils **limitent** leur participation à l'économie conventionnelle et **réduisent** au maximum ce qu'ils **achètent** pour se nourrir. Ils **recupèrent**, gratuitement, les aliments jetés par les centres de distribution et les supermarchés. Ils **fouillent** dans les poubelles et les containers* et ils **trouvent** de la nourriture que d'autres **jugent** impropre à la consommation. Ce sont les déchetariens. Josée-Anne **travaille** dans un CLSC du Nord de Montréal. Pour elle, sauver le monde **passé** aussi par la sauvegarde des fruits et légumes. Son lieu de prédilection pour la récupération est le marché Jean-Talon.

Guillaume, Yannick et Michael **vivent** en coopération. Les 13 membres de la coop **s'occupent** conjointement de la gestion de la nourriture. Ils ont développé un calendrier hebdomadaire très précis pour les cueillettes.

Marco, père d'une petite fille de quelques mois, **recupère** en gros dans les containers des centres de distribution afin de nourrir sa famille, ses amis et aussi quelques voisins. Les poubelles ont toujours été source de nourriture pour les gens de la rue ou en manque de ressources économiques. Au Québec, au début des années 70, le mouvement autonomiste* **transpose** ce geste de survie en acte de contestation politique. Les déchetariens **plongent** alors dans les ordures pour dénoncer la surconsommation, le capitalisme, les inégalités sociales, les problèmes environnementaux. Aujourd'hui, récupérer de la nourriture n'est plus nécessairement associé à la pauvreté. Pour plusieurs **c'est un choix de vie.** »

containers : anglicisme pour contenants*

autonomiste : favorable à l'autonomie politique (d'une région, d'une province, etc.).*

ACTIVITÉ 3



Écoute

Compréhension globale

Approche enseignant

Expliquez d'abord aux apprenants toutes les questions au besoin. Avant de leur montrer le reportage, les apprenants doivent tenter d'y répondre en petits groupes. Puis, montrez-leur le reportage en entier. Ensuite, demandez-leur de répondre aux questions. Finalement, faites-leur comparer les réponses.

Corrigés :

1. Que font certains commerçants pour éviter que les déchétariens plongent dans leurs poubelles?

Ils mettent des cadenas sur leurs poubelles et leurs conteneurs.

2. Qu'est-ce qui donne le courage à certaines personnes de devenir déchétariens?

Connaître quelqu'un qui les initie personnellement à cette pratique. Plonger dans une poubelle à deux ou à plusieurs est moins effrayant que d'y aller seul, surtout quand on ne l'a jamais fait.

3. Quelle importance revêt la récupération de la nourriture pour Michael?

Pour Michael, c'est une façon de lutter contre le gaspillage alimentaire.

4. Qu'est-ce qu'on peut faire pour tuer les bactéries potentielles des fruits et des légumes récupérés dans les poubelles?

On peut les laver avec de l'eau et du vinaigre, parce que le vinaigre tue les bactéries et les moisissures. Il faut ensuite les rincer.

5. Selon l'Association québécoise de distribution de fruits et légumes, quel pourcentage de la nourriture périssable qui entre dans un supermarché est jetée?

50 % de la nourriture périssable qui entre dans un supermarché est jetée.

6. Qu'est-ce que la SAQ? Qu'est-ce que deux des déchetariens du reportage disent, en rigolant, espérer trouver dans les poubelles de la SAQ ?

La SAQ est la Société des alcools du Québec. Deux des déchetariens du reportage espèrent y trouver du champagne, mais ils plaisantent!

7. Comment certains déchetariens, qui vivent en communauté, s'organisent-ils pour avoir un système efficace de cueillette dans les poubelles?

Ils ont plusieurs moyens d'avoir une grande efficacité. Ils organisent des discussions et ont une liste de tâches à faire. Ils ont un calendrier où sont écrits les événements. Pour chaque fruiterie ou épicerie, ils marquent des explications : les heures où c'est préférable d'y aller, l'accueil des propriétaires, etc. Ils mettent tous ces renseignements sur un site Web pour informer le plus de gens possible.

8. Qu'est-ce qui motive les gens à habiter ensemble dans une coopérative?

Collaborer entre eux, créer une famille, une tribu, partager des valeurs communes. Faire partie d'une communauté.

9. Quel sentiment éprouvent certains déchetariens vis-à-vis de leur mode de vie?

Ils éprouvent souvent de la fierté parce que cela témoigne de leur souci de protéger l'environnement, de lutter contre la surconsommation et de leur engagement politique.

10. Quel est l'objectif du mouvement *Food Not Bombs* (*De la bouffe, pas des bombes*)?

C'est un projet communautaire qui vise à agir contre le gaspillage d'énormes quantités de nourriture par l'industrie alimentaire. Selon l'organisme, jusqu'à 27 % de la nourriture en Amérique du Nord est mise au rebut chaque année. Récupérer de la nourriture qui va être jetée dans les poubelles, puis en même temps, donner de la nourriture à des gens qui ont besoin de cette nourriture-là, des gens qui ont faim.



ACTIVITÉ 4

Compréhension écrite

Approche enseignant

Divisez d'abord le groupe en 7 équipes. Chaque équipe lit un paragraphe différent et le résume aux autres en deux ou trois phrases. Allouez une période de questions après chaque résumé pour s'assurer que tout le monde a bien compris. Ensuite, répondez aux autres questions en grand groupe.

Corrigés :

1. Résumez le paragraphe en deux ou trois phrases.

Réponses personnelles.

2. Répondez aux questions de compréhension sur le texte.

a) Nommez trois raisons qui motivent les gens à devenir déchétariens.

Lutte contre la surconsommation, acte politique, protection de l'environnement.

b) Nommez quatre raisons invoquées pour jeter la nourriture.

La date de péremption, les imperfections mineures, les produits mal étiquetés, les boîtes abîmées.

c) Nommez trois effets polluants des déchets.

L'émission de gaz nocifs pour la santé, les conditions de productions polluantes, le transport qui contamine l'environnement.

d) Nommez trois dangers possibles du régime alimentaire des déchétariens.

La listériose, les substances toxiques, les produits chimiques contenus dans les sacs-poubelle.

e) Que savez-vous de Robin des bois?

Robin des Bois est un héros anglais du Moyen Âge. Selon la légende, Robin des Bois était un voleur au grand cœur qui vivait caché dans la forêt de Sherwood. Habile braconnier, mais

aussi défenseur, avec ses nombreux compagnons, des pauvres et des opprimés, il volait les riches au profit des pauvres ou rendait au peuple l'argent des impôts prélevés.

3. Trouvez le mot associé à chaque définition.

- a) Qui ne coûte rien. **Gratuit**
- b) Dépenser ou consommer quelque chose de façon irréfléchie, sans modération. **Gaspiller**
- c) Dégrader d'une façon ou d'une autre l'environnement. **Polluer**
- d) Recueillir (une matière qui serait perdue ou inutilisée) pour un usage éventuel. **Récupérer**
- e) Ensemble des principes et des pratiques visant à favoriser la santé. **Hygiène**
- f) Qui a atteint la date à laquelle la comestibilité n'est plus garantie. **Périmé**
- g) Micro-organisme pouvant engendrer une maladie. **Germe**
- h) Se dit de toute substance qui a un effet nocif sur les organismes vivants. **Toxique**
- i) Ensemble des éléments naturels et culturels qui entourent un être vivant. **Environnement**
- j) Qui pratique le végétalisme, qui ne mange que des végétaux. **Végétalien**

4. Connaissez-vous d'autres mouvements qui luttent contre la surconsommation ou pour la protection de l'environnement?

Le mouvement antipublicitaire, Greenpeace, le mouvement altermondialiste, etc.

ACTIVITÉ 5



Expression orale

Divisez le groupe en petites équipes. Demandez à chacune des équipes de choisir un sujet parmi ceux proposés et d'en discuter. Faites un retour en grand groupe sur les idées échangées.

Pistes de correction / Corrigés :

Réponses personnelles

ACTIVITÉ 6



Expression écrite

Pour donner suite à la discussion, demandez aux apprenants de résumer le documentaire en un court texte expressif sur un des aspects qui a été débattu dans l'activité 5. Exigez une analyse personnelle appuyée sur des arguments afin d'en tirer une conclusion.

Pistes de correction / Corrigés :

Réponses personnelles

Hors-Série - Les déchétariens

Transcription

[STÉPHANE CRÊTE, animateur]

Ils limitent leur participation à l'économie conventionnelle et réduisent au maximum ce qu'ils achètent pour se nourrir. Ils récupèrent gratuitement les aliments jetés par les centres de distribution et les supermarchés. Ils fouillent dans les poubelles et les containers et ils trouvent de la nourriture que d'autres jugent impropres à la consommation. Ce sont les "déchetariens".

Josée-Anne travaille dans un CLSC du nord de Montréal.

Pour elle, sauver le monde passe aussi par la sauvegarde des fruits et légumes.

Son lieu de prédilection pour la récupération est le marché Jean-Talon.

Guillaume, Yannick et Michael vivent en coopération. Les 13 membres de la coop s'occupent conjointement de la gestion de la nourriture. Ils ont développé un calendrier hebdomadaire très précis pour les cueillettes.

Marco, père d'une petite fille de quelques mois, récupère en gros dans les containers des centres de distribution afin de nourrir sa famille, ses amis et aussi quelques voisins.

Les poubelles ont toujours été source de nourriture pour les gens de la rue ou en manque de ressources économiques. Au Québec, au début des années 70, le mouvement autonomiste transpose ce geste de survie en acte de contestation politique.

Les "déchetariens" plongent alors dans les ordures pour dénoncer la surconsommation, le capitalisme, les inégalités sociales, les problèmes environnementaux. Aujourd'hui, récupérer de la nourriture n'est plus nécessairement associé à la pauvreté. Pour plusieurs, c'est un choix de vie.

2:02 [MARCO, déchétarien]

Oui, il a l'air beau, le pain. Il est daté du 7 avril, c'est-à-dire de voilà 4 jours.

Ah-ha, tout est caché! Pesto aux fines herbes. Quiche jardinière.

Ça, c'est bon, ces petits pains-là, là. Creton végété.

Tu sais, ils jettent ça parce que probablement que la date est passée. Des fois, les emballages sont abîmés. Mais ça, c'est encore très bon. Il est encore froid. Les compagnies écrivent une date dessus, mais

la date, c'est surtout pour se protéger contre les poursuites. C'est pas vraiment relatif au fait que la nourriture est bonne ou pas bonne.

Lait bio encore froid. Au mois d'octobre, l'année passée, ici, il y avait une vingtaine de caisses de viande biologique emballée sous vide, des surlonges encore congelées. Ils avaient comme vidé leurs frigidaires. Je dirais qu'il a dû y avoir au moins 20, 25 personnes qui se sont nourries de ça.

Ça fait que là, là, il y a au moins pour 300\$ de stock biologique là-dedans. Juste ça ici, ça coûte 7,69\$, un pâté.

Il y a beaucoup de choses qui viennent de très, très loin, puis ça finit par se retrouver dans un container, alors que c'est encore bon.

Les gens, la plupart des gens ici, ne savent même pas qu'ils peuvent aller chercher de la nourriture bio gratuitement.

Donc ici, c'est un poste de distribution de légumes.

C'est vraiment juste des containers, des camions. Puis là, l'idée, c'est de s'arrêter à chaque container pour aller voir ce qu'il y a dedans.

4:01 [STÉPHANE CRÊTE]

Tant qu'ils ne sont pas déposés dans un lieu public, les déchets appartiennent au propriétaire, donc au sens strictement légal, piger dans des poubelles est un geste hors la loi. Si certains commerçants mettent des cadenas à leurs containers, plusieurs autres se montrent permissifs envers les déchetariens.

4:23 [MARCO]

Il y a à peu près 25 caisses de fèves. C'est sûr qu'elles ont l'air un peu défraîchies, mais en même temps, elles sont encore très bonnes. Là, je prendrai pas une caisse au complet, je vais prendre ce que j'ai besoin.

5:08 [JOSÉE-ANNE, déchetarienne]

Je suis travailleuse sociale au CLSC. Je travaille plus particulièrement avec les familles dont un des enfants a un problème de santé mentale.

J'aime ça, être avec eux. J'aime ça comprendre qu'est-ce qui se passe, d'essayer certaines interventions. Tu sais, ça fait beaucoup appel à la créativité, là, d'essayer de trouver des nouveaux chemins, là, par où passer. C'est ça, j'avais déjà demandé encore...

Quand je vais faire du *dumpster diving*, je me sens comme investie d'une mission, un peu aller sauver des légumes qui sont voués aux poubelles.

Ç'a commencé il y a peut-être un an et demi. Une de mes colocos faisait du *dumpster diving*. Ça m'intéressait depuis un bout, là, mais j'avais comme pas le courage d'y aller. Puis, le fait qu'elle en fasse. Puis là, on était deux, là, qui se faisaient initier ce jour-là. Ça fait qu'on a été ensemble. Tu sais, on a ramassé, là, des kilos de fraises, là. On n'en pouvait plus de traîner des fraises. On a cuisiné toute la soirée, puis on a fait plein de confitures de fraises, cette soirée-là. Puis, ç'a été comme mon baptême.

Il y avait un challenge, là, de dire: « OK, là! Wow, c'est quelque chose que j'ai jamais fait. » Puis, je suis pas quelqu'un qui enfreint beaucoup les règles sociales, en général.

Je m'en vais rejoindre mon ami Patrick. C'est la première fois qu'il va faire du *dumpster diving*. Je pense qu'il est un petit peu gêné d'y aller tout seul, ça fait que je pense que ça le reconforte un petit peu, là, d'y aller avec quelqu'un qui l'a déjà fait pour la première fois.

6:45 [UNE FEMME]

On va au Metro ou quoi?

[MICHAEL, déchétarien]

La récupération de bouffe, pour moi, c'est comme une façon de lutter contre le gaspillage alimentaire.

- Oh, attends...
- 16 avril. On est quelle date là?
- Le 16.
- Oui, c'est le 16 jeudi.
- Parfait!

On dit que plus ou moins 25% des aliments qui viennent à l'île de Montréal vont aux poubelles. Puis, c'est vraiment ça, comme, tu vas par les ruelles, puis regarde dans les poubelles : il y a comme plein de légumes, plein de fruits. Des fois, on trouve du fromage, du chocolat, de n'importe quoi.

C'est vraiment fou qu'on a un système économique dans lequel tout le monde travaille pour gagner sa vie pour acheter sa bouffe... puis en même temps, il ne faut pas travailler pour faire ça.

- Des prunes.
- Prunes. Oh! C'est comme raisin et grappe aussi.

[GUILLAUME, déchétarien]

Vu qu'on a trouvé des papayes, ben, on va faire une salade de fruits. Ça fait que là, on a trouvé des fraises, des bleuets, des prunes. Ça fait que ça va être idéal pour faire une salade de fruits.

[MICHAEL]

Puis, le fou, c'est qu'il y a des gens qui travaillent genre comme 12 heures par jour pour récolter ces affaires ici.

- Ça, c'est pas modifié.
- Ha! Ha! Pas du tout.

[MICHAEL]

C'est aussi comme faire la récupération, c'est comme une façon, une raison civile de comme refuser de faire partie de ce système-là d'agriculture gros comme ça.

- Salut, Yannick!
- Salut! Salut, Vincent.

8:25 [GUILLAUME]

Pour laver les fruits et légumes, on met de l'eau avec du vinaigre, parce que le vinaigre va tuer, dans le fond, les bactéries, les moisissures. Puis ensuite, on va les rincer. Comme ça, on peut les réutiliser.

La cuisine qu'on fait en commun, c'est végétalien la très grande majorité du temps. Sinon, il peut y avoir des produits laitiers, des œufs ou même des fois de la viande.

- Est-ce qu'on fait un toast au *dumpster diving*?
- Ouais! Aux poubelles!
- Aux poubelles!

Ben, on est pas mal tous des gens qui pourraient se payer de la bouffe normale, mais le geste de faire de la récup de bouffe, c'est vraiment plus politique, vraiment pour dénoncer les gaspillages de bouffe.

9:31 [MARCO]

OK, celui-là, il est rempli de poivrons rouges.

Rempli à ras-bord, juste du poivron rouge.

On fait un test. Sur le dessus, il y en a combien qui sont pas bons? Il y en a un. Ça, c'est tout... C'est parfait, ça. Ça, on pourrait aller s'installer sur le bord de la rue puis vendre ça une pièce chaque.

On est dans une société vraiment de surconsommation. Il y a des déchets, on le voit, les déchets. Puis moi, j'ai décidé, dans la vie, de travailler le moins possible pour un salaire, puis de vivre ma vie autrement.

Ça vaut pas la peine de payer 200\$, 300\$ par mois pour me nourrir alors que je peux me nourrir gratuitement. Ce qui fait que mon argent, le peu d'argent que j'ai, je vais le garder pour ce que je suis obligé de payer. Il faut refuser le fait qu'on nous vend du rêve. Parce que la bouffe, c'est pas du rêve. La bouffe, c'est essentiel, c'est pour nous nourrir, c'est pour continuer à faire autre chose dans la vie.

Dans les épiceries, dans les marchés publics, on essaie de nous vendre seulement du rêve, des choses parfaites. Alors que des poivrons qui poussent sur un arbuste, eh ben, il y en a quelques-uns qui seront pas parfaits, ils vont être un peu irréguliers. Il y en a quelques-uns qui vont être tachés, mais ils vont être aussi bons sur le plan gustatif, mais aussi, sur le plan nutritif.

10:45 [STÉPHANE CRÊTE]

Le prix des légumes est négocié chaque jour sur le marché. Il dépend du prix de production, mais aussi du coût du carburant, de la température et de la loi de l'offre et la demande, à la différence des denrées non périssables, qui, elles, ont un prix fixe. C'est le bas prix des fruits et légumes qui incite les gens à gaspiller ces denrées. Selon l'Association québécoise de distribution des fruits et légumes, 50% de la nourriture périssable qui entre dans un supermarché est jeté.

11:11 [MARCO]

Ça fait que c'est ça, la société de consommation. Ha! Ha!

Maintenant, on veut des fraises toute l'année. Donc les gens vont manger des fraises importées de Californie ou importées du Chili. Il y en a la moitié qui ont pourri dans le camion, donc elles vont arriver ici, elles goûtent rien. C'est juste de l'eau... de l'eau sous une forme un peu fraise.

Ici, c'est une coopérative d'habitation. C'est une des premières usines, en fait, les anciennes usines qui ont été transformées en habitations à Montréal.

- Allô!

- (Femme): Allô!

- Là, naturellement, tu sais, des affaires de même, pigées dans les poubelles, il faut au moins les rincer avant de bouffer, là.

- Chut... Oh oui. Oui...

- Tu es fâchée? Elle aime pas ça, se faire mettre dans le siège.

- On va y aller, Marco.

Oui? Avec le bébé, tout ça, tu sais, on n'a pas le temps, non plus, beaucoup, beaucoup de temps. Ça fait que j'essaie de le faire le moins souvent possible puis de prendre des plus grosses quantités pour qu'on puisse durer deux, trois semaines. Le problème, c'est toujours la conservation. Là, je travaille à essayer de convaincre les gens de la coop d'avoir des congélateurs collectifs dans les couloirs ou dans les espaces collectifs.

Je pense qu'on a besoin de retrouver un sens à notre existence, puis j'ai pas l'impression que c'est dans le salariat ou dans la société de consommation qu'on va trouver le sens à notre existence.

12:48 [JOSÉE-ANNE ET PATRICK]

- Veux-tu que je l'amène, le caddy?

- Non, c'est correct. Je suis contente d'avoir le caddy, parce que des fois, j'avais des sacs, puis là, ça débordait de partout. Puis, tu sais, je suis pas toujours préparée, là. Des fois, j'y vais juste de même, parce que je passe à côté puis c'est là, tu sais. Puis, tu vois, ça dégouline, tu sais. Ça fait que... Non, c'est pas une belle image.

- Ça dégouline parce que c'est frais.

- Oui, c'est ça! Dégouline de fraîcheur.

- Mais là, ma crainte, c'est comme que... Ha! Ha! Tu sais, une bonne femme ou un marchand, il arrive avec son balai, tu sais...

- Ben, souvent...

- Ha! Ha! Le marchand: « Hé, qu'est-ce que vous faites? »

- Ben, il y a des places qu'ils sont plus réceptifs que d'autres. Ça fait qu'il y a certains marchands...

- Là, je te suis.

- OK, qu'il faut pas trop qu'ils nous voient.

- OK.

- Ça, c'est la fruiterie, où il y a comme mille affaires.
Mais c'est là qu'il faut pas que les marchands nous voient.
- Pourquoi, qu'est-ce qu'ils font?
- Parce qu'ils nous chialent après.
- OK! Oh!
- Oh, oh, oh!
-Yeah! Est-ce qu'il faut que j'embarque dedans?
Non, quand même.
- Moi, je tiens pas à embarquer dedans, mais... ça pourrait être ton initiation au *dumpster diving*.
- Ouais!
- Il faut aussi être raisonnable. Moi, j'ai de la misère avec ça, là, être raisonnable dans qu'est-ce que je trouve, là. J'ai le goût de tout prendre. Mais...
Ils sont quand même beaux, hein?
- Ben là! Voir qu'ils jettent ça!
- On pourrait faire une crème de champignons. Ça serait bon.
- Sinon, quoi d'autre qu'on peut faire avec des champignons?
Un sauté de champignons.
- Hum-hum! Une omelette...
Ici, c'est dans les fruiteries où justement, ils vendent leurs aliments plus chers, là.
Ça fait qu'ils jettent leurs affaires quand elles sont quand même assez belles. OK!
- Ah! Regarde les beaux artichauts! Wow! J'ai découvert les artichauts par le *dumpster diving*. J'avais jamais mangé ça avant, puis c'est ma coloc qui en ramenait tout le temps du *dumpster diving*. Puis maintenant, j'en achète par moi-même, des fois. C'est elle qui m'a initiée.
- Il y a des fraises.
- Salut!
- Ah! Ah! Merci! C'est gentil.
-Yeah! Merci.
- Si on avait le temps, on pourrait faire une petite compote ou de la confiture.
- Oui! On fait de la confiture!
- Oui? OK! Ben, on va en ramasser même des pas si belles, d'abord.
- Il y en a qui sont déjà en confiture, tu sais.
- C'est pour ça que je disais que ça dégouline.
- À la SAQ, il y a du *dumpster*... Ha! Ha!
- La SAQ?
Du champagne! Ha! Ha!

- Du champagne. C'est fini.
 - C'est tout.
 - Ah non!
 - Mais là, il faut tout cuisiner ça. C'est pas fini, fini, là!
 - Ouais, c'est vrai.
- J'étais comme...

15:15 [GUILLAUME]

Donc ici, on est 13 personnes qui habitons ensemble. Tout le monde a son mot à dire. Puis, toutes les décisions qu'on prend, c'est par consensus. Donc il faut que tout le monde soit d'accord pour qu'on prenne une décision. On a plusieurs moyens d'avoir une grande efficacité au niveau des discussions. Donc on a une liste de tâches à faire.

On a un calendrier de quand est-ce que les personnes vont partir de la coop, quand est-ce qu'il faut trouver de nouveaux "coopeurs". Et on a notre calendrier où est-ce qu'on écrit nos événements.

[YANNICK, déchetarien]

Habiter en communauté, trouver des façons alternatives de fonctionner, autant avec notre nourriture, la façon de la faire, puis notre façon de partager, partager les lieux puis de partager du temps aussi, partager culturellement, ben, ça a quelque chose de très puissant pour moi. Puis, je trouve que ça a quelque chose de révolutionnaire en soi. Puis là, il commence un petit peu à y avoir des petites pousses qui en sortent, là. C'est de la luzerne.

[GUILLAUME]

On cuisine en commun.

Environ cinq soupers par semaine, deux, trois personnes qui vont faire la bouffe pour tout le monde.

La nourriture, on la récupère dans les poubelles. La coop est située ici. On a des fruiteries alentour. Puis, pour chaque fruiterie ou épicerie, ben, on va marquer des explications, comme à telle heure du jour, ben, c'est préférable d'y aller à ce moment-là. Cette carte-là, aussi, on l'a mise sur notre site web. Donc on l'a informatisée pour que tout le monde puisse aller la voir.

[YANNICK]

C'est quelque chose de politique avant tout. C'est vraiment une façon de s'opposer au gaspillage.

[MICHAEL]

Trouver, comme, des façons de vivre en commun avec le reste du monde, partager des affaires. C'est vraiment agréable d'avoir comme toute une famille ici, d'être vraiment une partie de la communauté.

[YANNICK]

Ça, oui. Quand Michael parle de famille, c'est quelque chose qui s'est vite manifesté pour moi.

[MICHAEL]

Ben, il y a beaucoup d'endroits au monde où on fait comme ça, non?

[YANNICK]

Pour moi, c'est un idéal de vie, puis c'est une solution.

Puis là, je parle d'une coop comme ici, mais je parle aussi d'un petit village alternatif où les gens sont comme regroupés autour d'un centre, puis ils collaborent tous entre eux. C'est comme des nouvelles tribus.

- Elle va passer?
- Oui, à comme 4h00, là, quelque chose comme ça.
- Elle va passer à 4h00.
- Ariel, ton amie?
- Non, c'est pas... Oui.
- Qui veut commencer?

[GUILLAUME]

On se réunit une fois par semaine. On se réunit pendant deux à trois heures pour prendre des décisions. Parce que prendre des décisions par consensus, ben, ça prend du temps, ça prend des discussions.

- Ils affichent sur Internet leurs décisions consensus en petits groupes de trois ou quatre. Puis, les gens ont 48 heures pour dire oui ou non.
- Je pense que si on est raisonnable, ça devrait bien fonctionner.
- Hum-hum!

Oh yeah!

18 :19 [JOSÉE-ANNE ET PATRICK]

- Pam ☒

- OK! Ah! On a vraiment beaucoup de...
- Puis, la pêche a été bonne?
- Hum-hum! Oui! Vraiment, "checke"!
- Veux-tu une fraise?
- Tu as pêché des fraises?
- Hum-hum! Il faut juste que tu la choisisses comme il faut.
- Au petit marché aussi, il faut les choisir comme il faut, puis c'est plus cher.
- Ben, le potage, moi, je trouve que c'est une bonne idée.
- Le potage, c'est une bonne idée.
- Dans le potage, on peut mettre les tomates, le céleri...
- Des tomates, du céleri...
- Le bok choy.
- Le bok choy, la laitue, les champignons...

- Et Patrick!
- Je savais qu'on pouvait tout trouver ça, mais quand on nous le dit, c'est une affaire, mais quand tu arrives devant le casseau de fraises qui est là, devant toi, c'est quand même...
- Tu pensais pas qu'il y avait autant d'affaires, ou, en tout cas, juste de le voir, c'était comme... Non, c'était une bonne récolte.
- Une bonne cueillette, hein?
- Ouais!

- Je le sens en ostie.
- Ça ferait quoi si je le mettais là?
- Ça commence à sentir bon.
- Hein, ça sent bon, hein?
- Ça sent le réconfort.
- Là, vous faites un potage?

- Ah! Elle est montée comme ça?
- Ça va déborder, là, mais...
- Ha! Ha!

[JOSÉE-ANNE]

Je fais beaucoup de consommation responsable.

J'ai un souci de l'environnement, puis tout ça. Je me sens plutôt fière, même, tu sais, de faire du *dumpster diving*, là.

- Mmm! Délicieux!
- Moi, j'ai hâte de goûter à la confiture.
- Oui, hein?
- Ben, c'est comme vivre sauvage dans un environnement urbain, tu sais. Pas d'auto...

20:08 [MARCO]

- Oui, bonjour, Lise. C'est Marco. Ça va bien? Pas pire, oui. Écoute, j'ai fait une grosse, grosse récup de bouffe, là. Est-ce que ça t'intéresserait d'avoir un gros sac de champignons, des poivrons rouges puis des tomates ?

Ils sont beaux, là. Bon, ben, je vais t'emmener un petit sac de champignons. OK, bye!

- Oui, allô! Vous venez pour la bouffe?
- Salut! Oui.
- Entrez.

- Tu veux-tu des champignons?

- Moi, je veux une tomate.

- Mets-les dans le sac, Simaëlle.

- Il faut les laver, mon amour, avant.

- Oh...

- C'est ça, il y en a des caisses et des caisses. Ceux-là sont un peu moins beaux, mais les rouges sont vraiment le fun.

Bon, on va nourrir la coop avec ça! Tiens, Simaëlle, prend un pain tranché.

- Bon, ben, merci!
- Ciao!
- Tu diras salut à Elena.
- Oui, OK! Bye!
- Go!

[MARCO]

Là, on va aller porter les sacs aux voisines.

Au début, mes voisines étaient pas trop, trop chaudes à nécessairement manger ce que je leur amenais. Ici, il y a 13 appartements dans la coopérative. Puis maintenant, je dirais qu'il y a plus que la moitié des gens qui prennent la nourriture. Je sais qu'elles vont la cuisiner.

- Je t'ai mis des champignons.

Des tomates, ici. Tu as juste à enlever le petit morceau.

- Oui, oui.

- Il va y avoir du pain ce soir.

- Je vais aller le chercher tantôt.

- Oui? Ah, d'accord.

- Ça fait qu'il va être dans le sous-sol. OK?

- OK! OK, bye!

[MARCO]

On s'en va chercher du pain, qui est un peu toujours la dernière étape de la récup, parce que les boulangeries ferment à 6h00, 7h00, 8h00.

Là, c'est la surprise, parce qu'on peut se retrouver avec un paquet de vieilles baguettes ou bien la totale, pain au chocolat, fougasse aux olives...

- (Une femme): OK?

- Merci! Bonne soirée!

Il y a à peu près 25 baguettes, puis une autre vingtaine de pains plus consistants, incluant des pains au fromage, des pains aux noix.

22:07 [STÉPHANE CRÊTE]

Food Not Bombs, « de la bouffe, pas des bombes », est un projet communautaire qui vise à agir contre le gaspillage d'énormes quantités de nourriture par l'industrie alimentaire. Selon l'organisme, jusqu'à 27 % de la nourriture en Amérique du Nord est mise au rebut chaque année. Cette quantité de nourriture pourrait alimenter 49 millions de personnes à travers le monde.

- (Yannick) Hé, monsieur, vous voulez des bananes? Excellent!

- (Un homme) Ah, mais c'est bien!

Merci beaucoup!

23 :03 [GUILLAUME]

On commence par aller faire de la récup de bouffe. Ensuite, vers midi, ben, on commence à cuisiner. Puis, quand la bouffe est prête, à peu près vers 3h00, on va la porter à Berri-UQAM, puis on la distribue aux gens qui veulent.

Shannon est en train de laver les poivrons, donc on va prendre les poivrons puis les partir. Tu fais cuire les lentilles rouges avec le riz. Puis à côté, on va faire les oignons avec tomates. Puis, les aubergines, on va les rôtir puis on va mettre le riz puis les lentilles ensemble, puis on va farcir les poivrons.

[UNE FEMME]

J'aime voir *Food Not Bombs* comme une alternative sociale.

Il y a quelque chose qui fonctionne absolument pas dans notre société, mais qu'il y a moyen d'utiliser ça pour faire quelque chose de super le fun, puis de très utile aussi, là.

[GUILLAUME]

C'est bénévole, puis ça se fait dans plusieurs villes à travers le monde. C'est aussi un moyen de t'intégrer dans une nouvelle ville. Souvent, il y a des gens qui vont venir ici, puis ils ont fait *Food Not Bombs* ailleurs. Tu récupères de la bouffe qui va être jetée dans les poubelles, puis en même temps, tu donnes de la nourriture à des gens aussi qui en ont de besoin de cette nourriture-là, des gens qui ont faim.

[UN HOMME]

Je pense pas que c'est comme une idée qui peut révolutionner, résoudre tous les problèmes de la planète. Mais en même temps, c'est quelque chose que je trouve qui vaut la peine de faire.

- Monsieur, si vous voulez manger, c'est gratuit.

Il y a de la nourriture végétarienne gratuite juste ici.

- (Guillaume)Des fois, les samedis ici, à la même heure.

- Ben moi, je viens tout le temps. Moi, je recommence à travailler sur les couvertures.

- Peu importe, même si tu travailles, tu peux venir, puis nous, on offre la bouffe à tout le monde.

- On a de la nourriture gratuite ici, si vous avez envie.

- (Guillaume)Est-ce que vous voulez un...

On a des poivrons farcis avec des lentilles, du riz.

Oui, tu peux prendre le bol.

Vous pouvez prendre le bol.

- Venez goûter!
- Vas-y! Ha!
- En majorité, c'est correct.
- Merci!
- Ça fait plaisir.

24:47 [STÉPHANE CRÊTE]

La récupération de nourriture est pour plusieurs déchetariens un acte politique qui vise à contester un état de faim indiscutable. Il existe d'énormes surplus de nourriture, alors que partout, des gens meurent de faim. C'est un geste de contestation face au système dominant de production et de distribution de nourriture.

Bon, se nourrir des poubelles de la société de consommation n'est probablement pas un projet viable globalement, mais ça contribue certainement à nous faire réfléchir sur des manières de vivre différemment en société.