

20/04/2016 **Mise à jour** : 20 avril 2016 | 8:49

Ajuster la taille du texte

# Contrer le désert alimentaire: le petit dep santé



Par [Vicky Michaud](#) TC Media

Courriel



Les produits frais et des mets préparés du Marché St-Pierre sont maintenant disponibles de l'autre côté de l'autoroute, au Dépanneur au coin d'la 3, entre les rues Victoria et Provost.

Vicky Michaud/ TC Media



Le petit dépanneur à l'angle de la 3e Avenue et de la rue Saint-Antoine, à Lachine, offre depuis le 1er février, dans le cadre du programme «Dans mon coin, on mange sain», des fruits, légumes et mets préparés quotidiennement aux résidents du quartier qui n'ont presque pas d'autres options pour s'alimenter sainement.

« L'objectif est de créer une offre d'alimentation saine dans les secteurs considérés comme des déserts alimentaires. On demande à des commerçants qui ont déjà pignon sur rue d'intégrer des produits frais à leur inventaire », explique Carole Rondeau, la chargée du projet pour le Groupe de recherche appliquée en macroécologie (GRAME).

C'est ainsi qu'Éric Beauregard, le propriétaire du Dépanneur au coin d'la 3, a été recruté. C'est sans hésitation qu'il a accepté l'initiative de la Direction de la santé publique de Montréal.

« Nous essayons le plus possible de répondre aux besoins de notre clientèle et les aliments frais semblent faire partie de leurs demandes », ajoute l'homme d'affaires qui a repris l'entreprise des mains de son père, achetée il y a 38 ans.

Fruits et légumes proviennent du Marché Saint-Pierre, ainsi que les mets préparés tels le pâté chinois et la lasagne. Les sandwichs sont préparés quotidiennement par une autre entreprise. M. Beauregard achète ses produits à un prix raisonnable qui lui permet, s'il maintient son profit assez bas, d'offrir les aliments à des prix compétitifs à ceux des épiceries.

### **Expansion**

Pour le moment, l'espace dédié à l'alimentation saine occupe un peu moins d'un mètre dans un coin sombre au fond du dépanneur puisqu'il est déjà plein à craquer.

« Je planifie déjà une expansion, à l'avant du dépanneur, qui occuperait près de 3 mètres linéaires. J'ajouterais d'autres produits à mon offre, comme des jus frais », commente le proprio.

M. Beauregard n'est pas le seul commerçant à adapter son entreprise à la mode de l'alimentation saine. D'autres dépanneurs de la région de Montréal, et même de Québec, ont emboîté le pas.

« C'est en plus une manière d'encourager les achats locaux. Nous aimerions qu'au fil du temps, le commerce d'Éric serve d'exemple à d'autres de Lachine et que les propriétaires se servent de son expérience pour créer leur propre coin-santé », continue Mme Rondeau.

À ce jour, la réponse semble très positive. La prochaine étape, après l'agrandissement qui aura lieu au cours des prochaines semaines, serait d'offrir des recettes concoctées avec les produits vendus en magasin de manière à intégrer les fruits et légumes à l'alimentation de dépannage, comme « des Kraft Dinner santé ».