

Une ode à l'implication bénévole



Main à main

PRINT. | VOL. | NO.
2024 | 23 | 4

Le journal de la Maison d'Aurore
rédigé par et pour les membres



Du 14 au 20 avril 2024, c'est la Semaine de l'action bénévole ! La thématique cette année : **Ça compte toujours**. Une thématique on ne peut plus vraie quand on sait que chaque minute donnée par une personne bénévole a un impact direct sur les activités et événements de la Maison d'Aurore. Sans la centaine de bénévoles qui soutiennent leur maison de quartier, elle ne serait pas le lieu d'entraide et de solidarité qu'elle est ! *Merci à vous*.

C'est d'ailleurs durant cette semaine de célébration et de reconnaissance qu'aura lieu la célèbre fête des collaboratrices et collaborateurs de la Maison d'Aurore. Si vous vous êtes impliqué quelques fois chez nous cette année, notez la date du 18 avril 2024. Nous vous contacterons bientôt avec plus de détails...

D'ici là, on vous propose ici un témoignage au sujet de l'impact des bénévoles des ateliers de persévérance scolaire.

Le programme de persévérance scolaire du Château d'Aurore joue un rôle précieux dans le développement des enfants qui y participent. Au fil des années, plusieurs de mes élèves ont eu la chance de participer à ce programme qui répond non seulement à des besoins académiques mais aussi à des besoins affectifs et sociaux.

Les enfants profitent d'un soutien privilégié avec un adulte qui se soucie de leur réussite et de leur bien-être, qui prend le temps de travailler avec eux, de les écouter et de les encourager. Les enfants ont hâte aux journées ciblées pour retrouver madame Chantal, madame Ginette et toutes les autres personnes bénévoles au grand cœur. Ces personnes qui s'investissent complètement dans leur mission et dans l'avenir des élèves.

J'ai vu, un jeudi en fin de journée, madame Chantal circuler dans l'école avec un élève de ma classe et lui décrire les affiches qu'elle voyait pour enrichir son vocabulaire. Je l'ai vue assise par terre à jouer à la balle pour lui permettre de dépenser son surplus d'énergie avant de se concentrer. J'ai vu les livres qu'elle a achetés à mon petit bonhomme pour susciter son intérêt... Des madames Chantal, nos élèves en ont besoin !

Il faut tout un village pour élever des enfants et le Château d'Aurore y occupe une place de choix. Merci à toute la fantastique équipe du Château d'Aurore !

Caroline Daoust, enseignante à l'école Saint-Enfant-Jésus



L'art... d'être une maison de quartier

Cet article relate un échange entre Anne-Louise Luquin, coordonnatrice du Château d'Aurore et Helena Vallès Escolà, artiste photographe.

Le projet en question : mettre sur pied une exposition photo à l'extérieur de la Maison d'Aurore.



Helena, photographe, devant l'exposition.

Anne-Louise (AL) : L'idée est partie du constat double que La Maison d'Aurore reste peu visible et que le côté de la rue Garnier n'est pas particulièrement attrayant. Je voulais donner envie de passer par là, pour les jeunes, les familles et les personnes aînées que l'on reçoit au quotidien. Utiliser la façade de l'église et surtout les fenêtres me paraissait une bonne manière d'embellir notre environnement et de divertir l'œil des passants. C'est là que tu es entré en jeu, Helena !

Helena (H) : Oui, quand tu m'as proposé de participer à ce projet, je me suis dit que c'était totalement en accord avec le sujet que j'aime traiter en tant que photographe. Travailler pour le milieu communautaire, c'est une forme d'engagement qui fait la différence et qui a un impact direct, immédiat sur les gens et sur notre manière de vivre en société.

A-L : C'est exactement pour ça que je suis fière de travailler à La Maison d'Aurore et qu'on a pensé très vite à rendre hommage, à travers ce projet, aux maisons de quartier.

H : On a décidé de mettre en lumière les valeurs incarnées par ces organismes: accueil, entraide, bienveillance... on s'est rendu compte que cela représentait pour nous un foyer, un lieu sécurisant, doux, où tu peux arriver comme tu es. Un endroit où tout le monde est bienvenu et où on se sent chez soi, comme à la maison.

A-L : Et parce que tout le monde n'a pas une maison chaleureuse, La Maison d'Aurore, comme beaucoup d'autres organismes communautaires, offre cela.

H : D'où l'idée de représenter le caractère inébranlable de l'hospitalité, à travers les espaces et le temps. On a choisi d'exposer 4 maisons situées à 4 endroits différents sur la planète durant les 4 saisons de l'année pour souligner chez l'humain le droit au soutien inconditionnel et à l'accès au foyer.

A-L : Après avoir choisi les 4 photographies, on a décidé de les accompagner d'un court poème qu'on a écrit ensemble. Il nous semblait que cela aurait plus d'impact et que notre idée serait plus explicite pour les passants.

H : C'est vrai qu'on vit déjà dans un monde saturé d'images dont on perd parfois le sens mais elles affectent notre manière de voir et de sentir le monde. C'est pour ça que c'est important de les utiliser pour exprimer des partis pris qui nous semblent justes et nécessaires.

Le projet « À la maison » est déjà visible si vous passez devant la Maison d'Aurore sur la rue Garnier. Venez nous dire ce que vous en pensez en poussant la porte de la Maison d'Aurore, vous verrez, on s'y sent comme chez soi.

A-L : Finalement, ce qu'on a voulu montrer, c'est que les maisons de quartier ne sont rien sans les gens qui les habitent et qui les font vivre. Derrière les murs se jouent les petites actions, celles qui passent inaperçues...

Helena : ...mais qui nous sont, à tous et à toutes, essentielles.

À la rencontre du monde d'Aurore



Arthur, Joël, Monique, Elisa et Normand au repas du temps des fêtes en décembre 2023.

JOËL PARENT, Bénévole à l'accueil

Bonjour ! Je m'appelle Joël et j'adore la Maison d'Aurore. J'ai eu une très bonne expérience de vie jusqu'à maintenant. Surtout quand je travaille avec Esra, à l'accueil. J'aime tout le monde, car ils me reçoivent bien et me traitent très bien. Je me sens chez moi à la Maison d'Aurore. Surtout les repas communautaires qu'on fait, c'est super ! Même qu'au dîner de Noël, j'ai aimé ça aussi. C'est un très bon repas qu'on a eu.

J'ai un rêve : c'est d'être bénévole au Château d'Aurore, pour l'aide aux devoirs.

J'aime bien Esra, parce qu'elle m'encourage à aller plus loin dans la vie. Merci Anne, Annie, Maude et Gabrielle, vous êtes chaleureuses et gentilles. J'aime bien Antonin et David, car ils sont gentils, joviaux et énergiques. En tout cas, ce n'est pas demain la veille que je vais quitter la Maison d'Aurore, j'aime trop ça ! Surtout quand je prépare les collations pour enfants... car j'ai le droit d'y goûter après ! En tant que chef cuisinier, je dois savoir si c'est bon ou pas. En terminant, j'aimerais remercier toute l'équipe pour votre accueil chaleureux. C'est super gentil de me recevoir. À partir de maintenant, je suis l'ambassadeur de la Maison d'Aurore.

Chroniques de la vie quotidienne : la dame au stylo rouge

Partage d'AMÉLIE ACLOQUE, Bénévole au Château d'Aurore

J'ai déjà les papilles en ébullition, je pense à la croûte croustillante, puis l'intérieur moelleux et beurré, et pour finir le chocolat encore fondant, un peu coulant parfois. Je souris et salive déjà à l'idée de cette première bouchée de douceur...



Crédit photo : Pragyan Bezbaruah

La vie peut être douce pour certains et cruelle pour d'autres... Dans cette petite parenthèse de douceur ensoleillée et de beurrée matinale, une femme vient s'asseoir à côté de moi. Je l'avais déjà croisée un matin d'été, elle demandait si je pouvais lui acheter un café ou même de quoi manger. Elle vient s'asseoir à côté de moi en cette matinée hivernale, installe d'abord ses affaires, puis nettoie la chaise et l'espace qu'elle va occuper. Comme si elle faisait un peu de nettoyage dans sa vie ? Assise avec sa tasse de latté et son biscuit, elle sort un bloc de papier et un crayon rouge. Nous voilà toutes les deux en train d'écrire : moi dans un carnet noir avec un crayon noir, elle dans son calepin avec un crayon rouge (peut-être même rose). Est-ce sa façon à elle de s'apporter un peu de douceur dans sa vie qui semble dure ? D'ailleurs, elle ne le semble pas, elle l'est : « My life is hard ». Elle me raconte une partie de sa vie (et quelle vie) tout semble noir, triste, des gens violent, des hommes qui abusent d'elle, de l'argent qu'on lui a volé, des petits travaux qu'elle essaie de trouver, elle m'a parlé de prostitution... Une femme qui s'en sort, malgré les épreuves et le plus beau, c'est qu'elle me demande si moi ça va, si ma vie est belle, si je n'ai pas besoin d'aide.

Alors oui, le pain au chocolat était gourmand et doux, mais le plus nourrissant fut ce petit moment avec cette femme que la vie n'a pas épargné, mais que la douceur continue d'enrober.

Persévérance scolaire*Le pouvoir sans fin de la rétroaction positive*

Public attentif lors d'une conférence du Château d'Aurore.

**LUCIE GAGNON,
Bénévole au Château d'Aurore**

Au sujet de la conférence « La motivation : l'importance de la rétroaction » présentée à la Maison d'Aurore par Sophie McMullin du laboratoire de recherche en neuroéducation de l'UQAM.

Le huit février, à la Maison d'Aurore, nous avons eu la chance d'assister à une conférence sur la motivation offerte par Sophie McCullin du laboratoire de recherche en neuroéducation de l'UQAM. Cette présentation nous a bien guidé·e·s pour susciter une plus grande motivation chez l'enfant. Rappelons que les déclencheurs de cette force intra-individuelle sont plutôt internes qu'externes. Un système de récompense se met en place et libère de la dopamine dans le cerveau lors des scénarios de motivation. On le constate bien à travers les outils technologiques qui favorisent la production de dopamine, car on souligne la performance de façon immédiate dans les réseaux sociaux et les jeux électroniques. Bien que nous ne soyons pas des jouets technologiques, nous pouvons contribuer à la production de dopamine en utilisant le maximum de rétroactions positives. On a d'ailleurs constaté à travers des recherches que la présence de dopamine était plus forte chez les enfants ayant reçu des rétroactions positives. 



 L'individu motivé se sent bien et compétent, ce qui le pousse à reproduire à l'infini un sentiment de satisfaction. Pour en arriver à cet état chez l'enfant, la valorisation constante de son travail demeure essentielle. Il est donc important de créer des occasions de réussite. Il faut non seulement donner des rétroactions immédiates, mais aussi planifier des moments particuliers pour effectuer des retours positifs. Il est important aussi de lier les rétroactions à la tâche effectuée. Dire simplement à l'enfant qu'il est bon ne lui apprend rien sur son succès. Observer avec l'enfant comment il a bien réussi contribue à sa motivation. Il ne faut pas hésiter à structurer et à développer les retours positifs. De plus, même si la tâche est facile, nous ne devons pas oublier d'encore valoriser la réussite. Par ailleurs, pour soutenir l'engagement cognitif de l'enfant, il faut élever le niveau de difficulté sans, toutefois, perdre de vue le caractère d'accessibilité.

Fait intéressant à souligner, le potentiel de l'enfant ne lui permet pas de bien s'ajuster au système de la rétroaction négative. Bien que les rétroactions négatives soient essentielles pour la correction, il faut les limiter. Pour ce qui est de la récompense promise pour un travail bien fait, il faut s'en méfier, car si la récompense disparaît, la motivation s'envole.

Chose certaine, la spécialiste en neuroéducation Sophie McMullin envoie un message très clair : nous ne donnerons jamais trop de rétroactions positives pour susciter la motivation chez l'enfant. En ce qui a trait à la motivation, l'abus est à conseiller !



À l'aide aux devoirs, j'aime tout ce qu'on fait. Toutes les choses, tous les devoirs, j'aime. Je préfère faire les devoirs ici qu'à la maison parce que mon bénévole me donne tout le temps des surprises. Il me donne des activités de Minecraft, des dessins et des jeux.

Arsam, élève de première année



Alimentation

Retour sur un an de consultations sur l'alimentation



La cuisine de la Maison d'Aurore s'anime de discussion sur le droit à l'alimentation.

SYLVIE BUREAU, **Intervenante au volet alimentaire**

Initiées par notre regroupement national des cuisines collectives (le **RCCQ**), 23 consultations sur le droit à l'alimentation ont été tenues principalement dans des organismes communautaires de l'Estrie jusqu'aux Îles de la Madeleine, en passant par le Nord du Québec ! La Maison d'Aurore fut l'hôte d'une de ces consultations populaires le 1er mars 2023. Avec un souci d'utiliser les termes faisant consensus dans la communauté internationale lorsqu'il s'agit de sécurité alimentaire et de droit à l'alimentation, les consultations étaient orientées autour des quatre thèmes qui suivent.

Disponibilité et stabilité

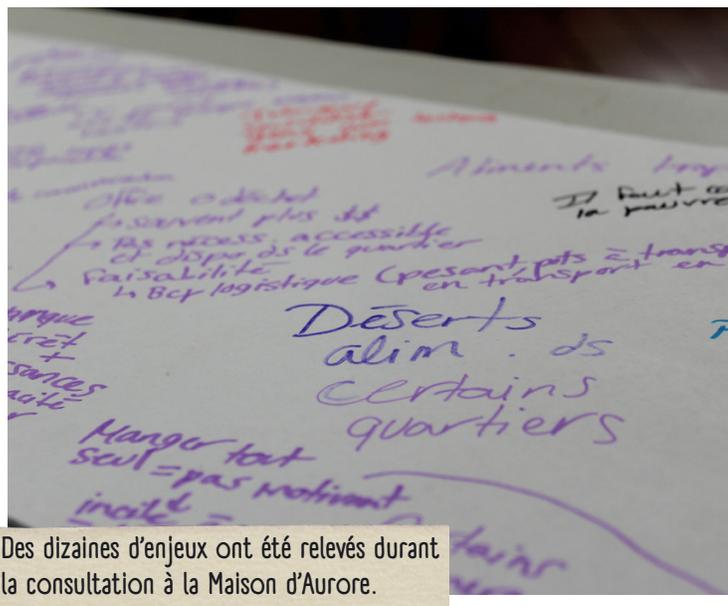
Les thèmes des discussions autour de cette question ont tourné autour des dynamiques de pouvoir dans un système capitaliste. La recherche de profit est l'élément principal qui guide les décisions des groupes au pouvoir qui décident ce qui sera produit et comment, quand et où ils seront distribués.

Une autre thématique autour de cette composante est le choix de se diriger vers l'autonomie alimentaire collective. Accroître la production et la consommation de proximité permet de réduire le nombre d'intermédiaires (circuits courts), de même que le nombre de kilomètres de la production à la consommation. Aller dans cette direction nécessiterait un choix collectif et politique, avec des engagements conséquents.

En région rurale et éloignée, les thèmes abordés diffèrent sensiblement de ceux discutés en milieu urbain. Les préoccupations concernent plutôt les infrastructures (routes, entrepôts) afin de garantir la stabilité des approvisionnements. On retient également les enjeux du manque de main d'œuvre, de la relève agricole et de l'accès à la terre pour les générations futures. Pourtant, ces enjeux devraient interpeller toutes les personnes préoccupées par l'autonomie alimentaire.

L'adéquation

Parmi les caractéristiques les plus souvent mentionnées lors des consultations sur ce qui caractérise une alimentation adéquate, on trouve les mots: variée, biologique et locale. On y a aussi entendu les aspects suivants: culturellement appropriée, moins transformée et nutritive.



Des dizaines d'enjeux ont été relevés durant la consultation à la Maison d'Aurore.

Accessibilité

Il y a de grandes disparités régionales dans l'accessibilité à une alimentation diversifiée, adéquate et accessible financièrement: l'offre et le prix des denrées fluctuant beaucoup d'une région à l'autre, dû à l'absence de concurrence et aux coûts de transport. De plus, les initiatives dans le but d'accroître l'autonomie alimentaire d'un territoire varient beaucoup d'une région à l'autre. En outre, de façon plus importante en région et avec le vieillissement de la population, il sera nécessaire de se préoccuper des enjeux de mobilité qui affectent les personnes les plus âgées afin qu'elles aient accès à une alimentation de qualité.

La perte de savoirs et de littératie culinaires crée une dépendance envers les aliments transformés. On reconnaît l'importance et la contribution des groupes communautaires œuvrant en sécurité alimentaire. En plus de constituer un point d'accès crucial aux aliments dans certaines régions, ils contribuent au développement de compétences culinaires.

En particulier dans les réserves et les régions éloignées, on voudrait voir reconnaître comme un droit l'accès aux ressources : lieux de chasse, de cueillette ou de production (jardins ou cuisines communautaires) afin de favoriser l'autonomie alimentaire dans la dignité.

En résumé

Quelques éléments qui ont marqué la discussion :

- De plus en plus de Québécois·e·s n'ont pas de revenus suffisants pour se procurer eux-mêmes leur nourriture.
- De plus en plus de Québécois·e·s ne sont pas capable de se déplacer eux-mêmes pour se rendre à un lieu d'approvisionnement ou sont très éloignés de celui-ci.
- Les Québécois·e·s ont surtout envie de manger des aliments produits localement.
- Les Québécois·e·s veulent que l'alimentation serve en premier à nourrir les personnes avant de faire des profits.
- Les Québécois·e·s veulent que les personnes travaillant dans le système alimentaire, de l'agriculteur·rice au serveur·euse de restaurant, aient des conditions de travail décentes qui protègent leur santé physique et mentale.

Durabilité

Pour que les aliments soient produits de manière véritablement durable, il serait nécessaire de sortir de la logique économique et capitaliste qui entoure la production de nourriture, qui est un bien essentiel à la vie. On a discuté de la réglementation nécessaire afin de protéger les ressources (dont l'eau) et les écosystèmes afin de garantir la pérennité de notre approvisionnement local. Les préoccupations liées au gaspillage alimentaire sont en lien direct avec la durabilité étant donné les ressources importantes engagées dans la production alimentaire. Des infrastructures adéquates sont nécessaires afin d'assurer une meilleure redistribution et valorisation des denrées. Les banques alimentaires et les organismes communautaires en sécurité alimentaire jouent actuellement un rôle clé dans ce domaine.

Prochaines étapes

Le RCCQ ira à la rencontre d'acteurs des milieux institutionnel, agricole, commercial, éducatif, environnemental, etc.) afin d'inclure ces partenaires dans une mobilisation plus large autour du droit à l'alimentation. Ceci enrichira la réflexion autour de l'élaboration d'un projet de loi-cadre sur le droit à l'alimentation, qui est le but ultime de toute cette démarche.

Cet article a été rédigé à partir d'un résumé produit par Myriam Durocher, Ph. D. et Mélanie Lamoureux, chargée de projet au développement et à la mobilisation des régions au sein du RCCQ.

(Re)découvrir des légumes méconnus



Atelier de cuisine saisonnière *Arômes de la Turquie*.

SYLVIE BUREAU, Intervenante au volet alimentaire

Depuis mai 2023, nous avons animé 7 ateliers thématiques sous ce chapeau de cuisine saisonnière, dont 1 atelier estival destiné aux jardiniers. Plus de 60 personnes ont assisté à ces ateliers ! Ces ateliers populaires ont mis l'emphase sur des aliments de saison comme les légumes, l'aubergine, les courges et les crucifères, mais aussi sur des cuisines ou modes d'alimentation comme la cuisine turque, asiatique ou un régime sain pour le cœur.

Développés dans le but de faire connaître et apprécier des légumes qui peuvent sembler rébarbatifs, ouvrir la curiosité et donner le goût de les cuisiner par des recettes, le plus souvent assez simples ou qui valent l'investissement de temps ! Par exemple, le simple fait de rôtir des tranches de chou vert au four à forte de température (450 °F) jusqu'à tendreté lui confère une saveur très agréable (recette à la page suivante).

Parmi la sélection de recettes proposées, certaines ont conquis le cœur de la majorité des participantes présentes : comme le daïkon braisé à la japonaise, les ailes de chou-fleur buffalo, la salade de riz brun choux de Bruxelles et fromage Halloumi, le chou rôti sauce au fromage bleu ou la salade tiède au chou kale et courge butternut !

J'avais cessé de cuisiner. Cet acte banal était pour moi associé à un être cher disparu soudainement avec qui je cuisinais très souvent. Une psychologue m'a suggéré de joindre des cuisines collectives. Aujourd'hui, en participant à ces ateliers et à un groupe de cuisine collective, je construis de nouveaux souvenirs en lien avec le geste de cuisiner. Petit à petit je reprends goût à la cuisine. Lors du dernier atelier, les biscuits aux épinards m'ont grandement impressionnée.



Marie-Paule, participante aux cuisines saisonnières et collectives

Voici donc une recette concoctée lors d'un de ces ateliers :

Chou rôti, sauce au fromage bleu

par Coup de pouce

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Portions : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1/2 chou vert coupé en quartiers
- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 3 cuillères à table de fromage bleu (environ)
- 3 cuillères à table de yogourt grec nature
- 2 cuillères à table de sauce au piment de Cayenne (de type *Frank's RedHot*)
- 2 cuillères à table de babeurre (ou lait avec un peu de vinaigre)
- 1/4 cuillère à thé de sucre
- sel au goût

PRÉPARATION

1. Déposer les quartiers de chou sur une plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le chou de l'huile d'olive. Saupoudrer de sel. Cuire le chou au four préchauffé à 450 °F (230 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre (retourner une fois).
2. Entre-temps, à l'aide d'un mélangeur, mélanger le fromage bleu, le yogourt, la sauce au piment, le babeurre et le sucre jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Verser la sauce sur le chou rôti et parsemer de fromage bleu émietté.

Crédit photo : Coup de pouce



Mars étant le mois de la nutrition, je vous suggère cette lecture très intéressante : *La chèvre et le chou*, aux éditions écosociété.

Très critique de l'industrie agroalimentaire, mais aussi très perplexe devant les actions posées par les militants de la cause animale, Dominic Lamontagne a voulu engager un dialogue avec un militant végétarien afin d'approfondir les enjeux liés à l'alimentation et à l'avenir de notre agriculture. Sous forme d'échange épistolaire, il croise le fer avec Jean-François Dubé sur l'antispécisme et le végétarisme autour de trois grands thèmes: l'éthique, la santé et l'environnement. Mais entre la paysannerie «omnicole» que défend Dominic et le végétarisme éthique promu par Jean-François, les points de vue semblent irréconciliables. Si le repas entre les deux comparses est impossible, le débat, lui, est bien substantiel et il ne manque pas de mordant.

Quelques recommandations pour la recherche de logement en contexte d'éviction ou de reprise de logement

DAVID BILODEAU,
Intervenant en soutien individuel

1 Ne restez pas seul·e

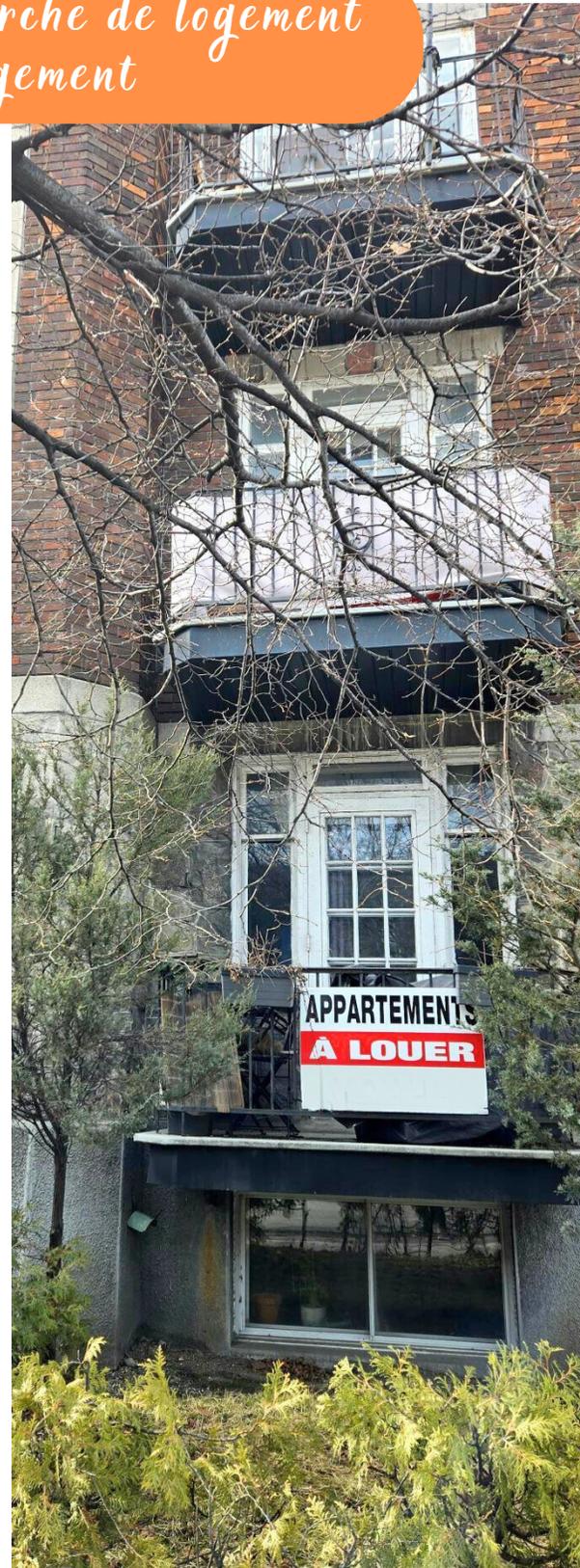
Informez les gens qui vous entourent de votre situation, que ce soit directement ou par le biais des réseaux sociaux vous permettra peut-être d'être mis en lien avec le propriétaire de votre futur logement. De plus, les nombreuses démarches qu'impliquent cette situation et la détresse qu'elle engendre nécessitent d'aller chercher différentes formes de soutien auprès de votre entourage.

2 Restez ouvert·e

C'est la recommandation la plus difficile à suivre. La recherche de logement dans le présent contexte de crise du logement combinée à l'urgence de devoir trouver un nouveau logement font en sorte qu'il est presque impossible de trouver le logement qui répondrait à tous vos critères dans un contexte de recherche normal. Il faut avoir en tête de faire évoluer les critères prévus au départ si la recherche ne mène pas concrètement à des visites de logement. Des pertes et des deuils sont à prévoir. Il est néanmoins souvent possible d'identifier des solutions (ressources, programmes d'aide, révision du budget, etc.) pour minimiser ces pertes et ces deuils.

3 Tentez de prendre soin le mieux possible de votre santé mentale

Des gens qui ne dorment plus, ne mangent plus ou qui font de la recherche jour et nuit, j'en ai rencontré plusieurs lors de ma première année d'intervention à la Maison d'Aurore. Malgré la détresse importante engendrée par cette situation, il est primordial de garder des bonnes habitudes de vie, un équilibre. Vous garderez alors l'énergie pour faire vos démarches et serez dans de meilleures dispositions pour vos visites de logement.



4 Planifiez par écrit

Justement dans l'objectif de garder une bonne santé mentale, planifier par écrit permet de clarifier la pensée et mettre de l'ordre dans le processus de recherche. Il est notamment possible de planifier les périodes de la journée pour faire de la recherche, une liste de priorités dans les démarches à réaliser ou la manière dont vous souhaitez faire évoluer vos critères de recherche dans le temps si les recherches s'avèrent infructueuses.



Crédit photo : Helena Vallès Escolà

5 Arrivez préparé·e pour vos visites de logement

Cela signifie d'abord d'être informé légalement sur ce qu'un propriétaire peut faire ou exiger de vous lors d'une visite ou lors de la signature d'un bail. C'est aussi de préparer les questions que vous souhaitez poser concernant le logement. Enfin, bien que des situations de discriminations directes ou indirectes existent et qu'elles peuvent poser obstacles aux recherches de certaines personnes, il est important de connaître vos forces et atouts en tant que locataire et de réfléchir à la manière dont vous souhaitez vous présenter à un propriétaire. Être accompagné lors d'une visite peut aussi prévenir certaines situations de discrimination.

6 Prévenez

Évidemment, l'idéal demeure encore de ne pas être confronté à une éviction ou à une reprise de logement. À cet effet, il ne faut pas tarder à aller chercher de l'information légale dès qu'une certaine menace commence à planer. Il est parfois possible d'empêcher la situation de se produire. En amont, surtout si vous présentez certains facteurs de vulnérabilité à vous relocaliser, multipliez les demandes de logements sociaux (HLM, coop, OBNL...). L'accès à un logement social demeure encore la meilleure protection aux évictions et aux reprises de logement.

Plus de ressources si vous croyez être à risque d'être sans logement au 1er juillet :

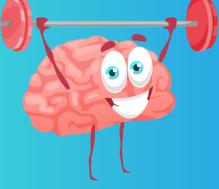
Comité logement du Plateau-Mont-Royal : Conférences, ateliers, information, défense des droits et modèles de documents. Rejoignez-les au 514 527-3495.

Ville de Montréal - Composez le 311 : Peut vous orienter vers les ressources appropriées, comme l'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM) ou d'autres services, selon votre situation.

Accueil psychosocial du CLSC : Aide et référencement psychologique et social si vous êtes dépassé par la situation et avez besoin de soutien. Pour le CIUSSS Centre-Sud : 514 527-2361 #1466

Le camp des entêtés

Crampées de la tête
aux pieds!



DU 12 AU 26 AOÛT 2024
8-12 ANS

**NOTRE MISSION: S'AMUSER, BOUGER ET
FAIRE TRAVAILLER NOS NEURONES!**

**INFO & INSCRIPTION
AU 514.527.9075 #105**



**RUBA GHAZAL
DÉPUTÉE DE MERCIER**

1012 Mont-Royal E.,
#102
Montréal, Qc
H2J 1x6
514-525-8877


ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

 ruba.ghazal.merc@assnat.qc.ca

Suivez Ruba sur   

Ce journal est en partie soutenu par le bureau de la députée de Mercier, Ruba Ghazal.


Calendrier



Le *Main à main*
veut vous lire !

Photo d'emre keshavârz sur

Plus d'info : 514 527-9075 p.103

Période d'inscription
Activités régulières - Printemps 2024

2 avril 2024 13 h à 17 h, sur place seulement	3 avril 2024 9 h à 17 h, par téléphone et sur place
---	---

Programmation et détails dans le P'tit bulletin
d'Aurore et sur maisonaurore.org

Session d'activités
Printemps 2024

**3 avril au
7 juin 2024**

Repas
communautaire
Thématique
Anti-gaspi!

11 avril 2024
dès 12 h

Inscriptions au
514 527-9075.
Coût : 5\$



Coordination : Antonin Benoît
Révision : Maude Cournoyer-
Gonzalez et Annie Pelletier

4816 rue Garnier, Montréal
(Québec) H2J4B4

514 527-9075
info@maisonaurore.org