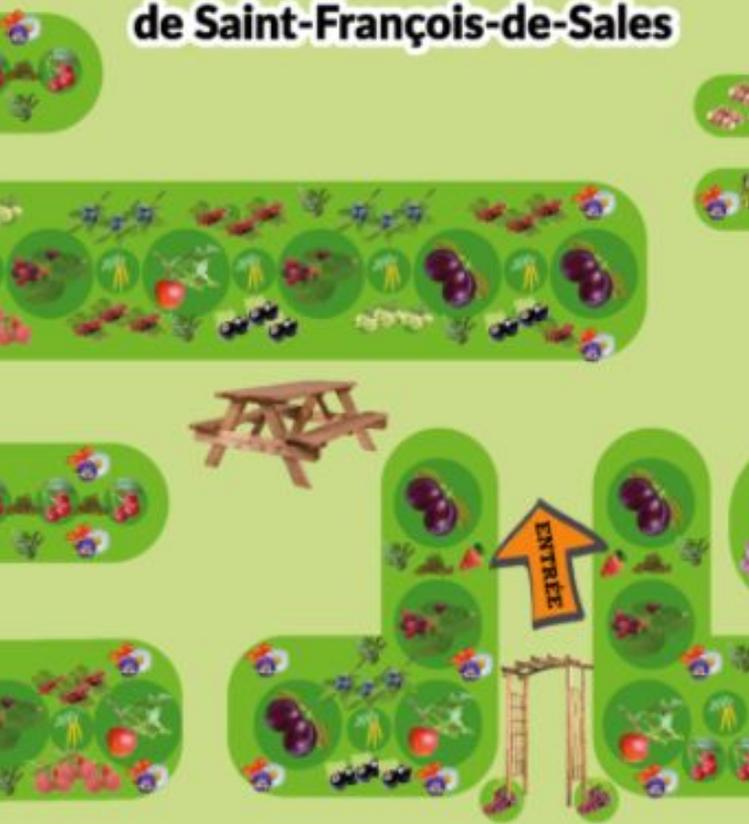


# Présentation de la revue documentaire des initiatives alimentaires québécoises

2014 - 2021

<b>Alimentation de proximité</b>	<b>Sécurité alimentaire</b>	<b>Éducation</b>
<p>Création de lien social, rassemblement, développement de points de service</p>	<p>Accès économique, accès physique, distribution, transformation</p>	<p>Valorisation des savoir-faire, augmentation de connaissances, revalorisation</p>
		

# Forêt Nourricière de Saint-François-de-Sales



Achillée millefeuille  
Échinacée  
Hémérocalie  
Hosta  
Marguerite  
Mauve musquée  
Monarde  
Phlox  
Pensée  
Trèfle blanc  
Rosier

LES FLEURS  
COMESTIBLES

Ciboulette  
Livèche  
Mélisse citronnée  
Menthe  
Origan  
Oseille

LES FINES HERBES

Pin Cembra  
Noyer cendré  
Noyer de Mandchourie

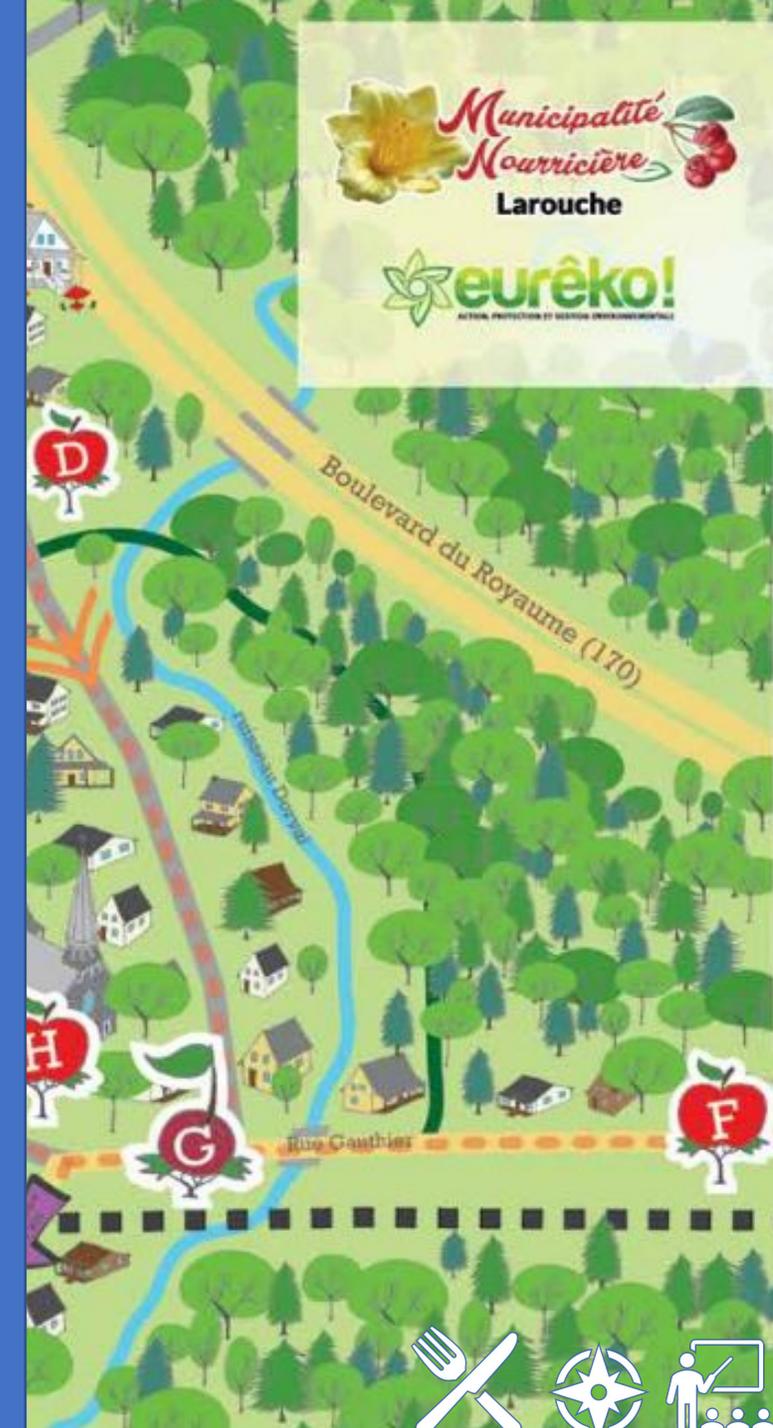
LES ARBRES À NOIX

Un verger communautaire à Sainte-Ursule



## Aménagement nourricier

- Plantation de plusieurs arbres fruitiers, plantes comestibles, fines herbes à divers endroits dans la ville, ou à un seul endroit
- Fiches descriptives
- Activités visant l'appropriation citoyenne des aménagements
- L'objectif vise avant tout à donner envie aux personnes de manger frais et diversifié



# Cueillettes bénévoles - glanage

- Un producteur invite des bénévoles à cueillir gratuitement les surplus dans les champs
- Les collectes sont séparées :
  - 1/3 pour le producteur.rice
  - 1/3 pour les bénévoles
  - 1/3 pour des organismes
- Diminue le gaspillage
- Augmente l'accès à des aliments frais pour les personnes dans le besoin
- Activité favorisant la cohésion sociale



Les fruits rescapés



Les serres Nemptayé de Sainte-Irène



Les jardins du 733



# Jardins collectifs

Jardins collectifs: jardins communs où on partage les récoltes  
Certains projets sont en serre, d'autres à l'extérieur

Favorise l'apprentissage de l'agriculture, le transfert de connaissances et la production locale



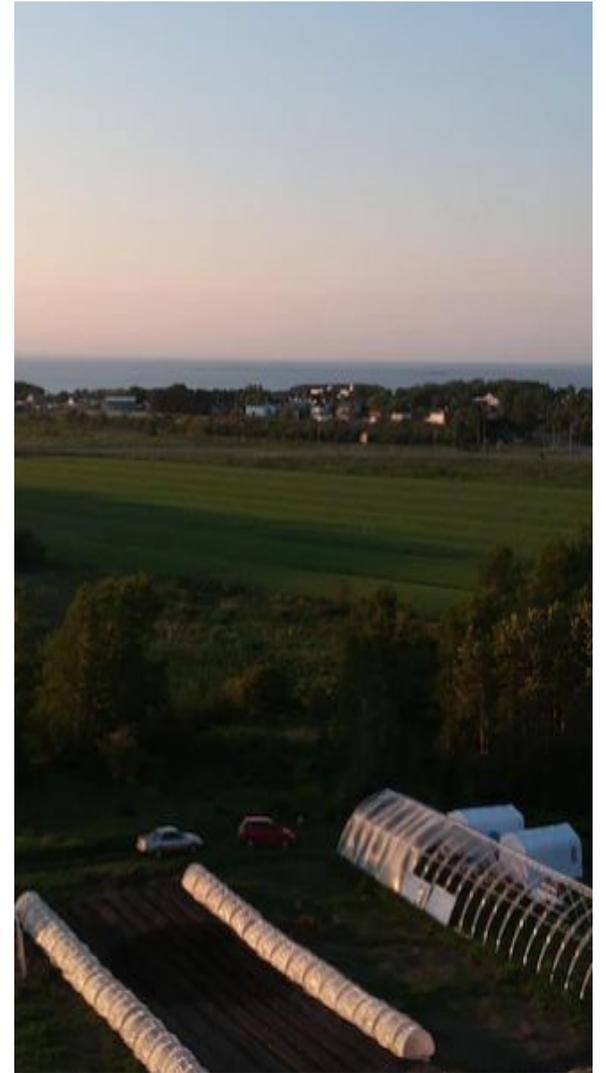


# Incubateurs

Terre partagée, offrant un accompagnement et certaines installations, ex: serres, outils, chambres froides  
Superficies variables

Permet de développer des projets agricoles selon les ambitions de la communauté

Motel agricole des Basques





# Rucher boltonnois

- Au départ: Des familles adoptent des ruches
- Transformation centralisée
- Marché public, bistro et événements culturels
- Permet d'avoir plus d'abeilles à divers endroits et de fabriquer du miel local
- Finance des activités
- Crée un sentiment de communauté



# Production alimentaire innovante

---

- Serre non-chauffée, sous-terre
- Permet la production de légumes-feuilles à l'année, et prolonge la saison des autres fruits et légumes





« Quand  
l'agro-  
alimentaire  
s'invite à  
l'école! »

PROJET PILOTE

# AgrÉcoles

- Programme pédagogique agroalimentaire s'intégrant dans le cursus scolaire
  - Activités techniques agricoles en serre et à l'extérieur
  - Élevage d'insectes comestibles
  - Transformation alimentaire
  - Découverte des métiers agroalimentaires
  - Culture de champignons
  - Système de compostage intégré
  - Projets entrepreneuriaux agroalimentaires et environnementaux
  - Poulailier (à venir)
- 
- Implanté dans 7 nouvelles écoles avec un soutien financier du MAPAQ et du MÉ





- Potager intérieur dans une classe à l'école secondaire De Rochebelle



- L'initiative Les Pouces d'Octave fait profiter de la serre municipale aux élèves

# Production dans les écoles

- Augmentation de la diversité alimentaire (et de sa consommation)
- Promotion de l'alimentation locale, saine et écoresponsable
- S'adapte très bien au cursus scolaire (mathématique, sciences)





# Transformation éducative

- Camp de jour estival thématique : la forêt, le potager, la ferme, mini-traiteur
- Service de garde à vocation de transformation
- Initiative CuisiMots: apprendre à lire et faire une recette avec soutien pédagogique





### Tenue de concessions commerciales ou privées

Nos organismes-traiteur certifiés prennent en charge la préparation de repas collectifs directement dans votre institution, si celle-ci est dotée d'une cuisine et d'équipements dédiés à la production alimentaire.



### Service traiteur

Nos organismes-traiteur certifiés livrent directement à votre institution, en vrac ou en barquette, et adaptent leurs recettes aux besoins spécifiques de vos communautés, pour des repas savoureux et nourrissants qui respectent tous les éléments essentiels recommandés par les nutritionnistes.



### Vente en ligne

Une fois votre école ou institution devenue partenaire de La Cantine pour tous, les parents ou résidents peuvent directement commander leurs repas via notre plateforme de vente en ligne.

# Cafétéria scolaire



- Bar à salade dans les cafétérias scolaires
- Contrôle des fournisseurs coopérative alimentaire de la cafétéria scolaire
- Ex. la Coop alimentaire des Sources



# Cuisine collaborative/ communautaire

- Cuisine de groupe de la planification, l'achat des aliments, la préparation et l'évaluation
- Possibilité d'ateliers supervisés
- Possibilité de louer la cuisine à des organisations
- Permet l'apprentissage, la socialisation et redistribution



**RCCQ**



# Cuisines coopératives (production)

- Cuisines professionnelles louées à diverses organisations
- Permettent de réduire les coûts pour les entreprises
- Facilitent la transformation de produits à l'échelle locale



## Transformation communautaire



- Transformation alimentaire organisée à bas prix pour personnes âgées et dans le besoin
- Un menu est élaboré selon les aliments de saison
- Une équipe transforme les aliments
- Augmente l'accessibilité à de la nourriture de qualité
- Favorise le maintien à domicile





La carotte  
joyeuse

## La carotte joyeuse

- Plateau de transformation
- Par des groupes communautaires, des bénévoles, des groupes scolaires
- Utilise des surplus de producteurs
- Permet l'apprentissage d'un emploi et de la transformation alimentaire





# Coop Marché au Cœur, Saint-Adrien

- Cantine durant l'été
- Sert des plats locaux
- Initiation aux produits végétariens
- Crée un lieu de rassemblement





## Le petit abattoir

- Abattoir coopératif de volailles
- Augmente l'autonomie des producteurs
- Combat la centralisation de l'abattage



# Conservation alimentaire collective

- Caveaux collectifs
- Augmente la durée de vie des aliments
- En partie ou totalement sous terre
- Bonne condition de conservation: fraîcheur, humidité stable, noirceur
- Les personnes peuvent utiliser un espace prédéterminer dans le caveau



# Épicerie communautaire

- Épicerie gérée de façon bénévole ou par employé.e.s -propriétaires
- Objectif des prix les plus bas
- Valorisation des produits locaux

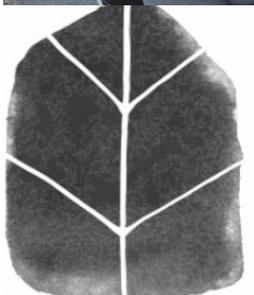




# Marchés mobiles

Marché qui se déplace selon un itinéraire prédéterminé, possibilité de réfrigération, augmente l'accessibilité aux aliments pour des personnes ayant des difficultés à se déplacer





**DU TERROIR  
À L'ARMOIRE**

- Commande de nourriture en ligne
- Livraison à domicile ou à un point de dépôt
- Uniquement des produits locaux
- Facilite l'accès à des produits locaux
- Favorise la promotion de produits
- Diminue le nombre d'intermédiaires entre production et consommation

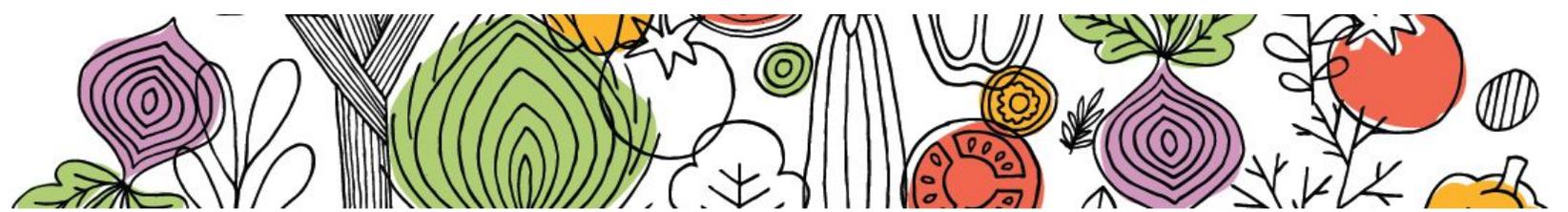
Plateforme en ligne



# Frigo et garde-manger communautaires

- Des consommateurs et des producteurs apportent leurs surplus alimentaires dans un frigo ou un garde-manger placé dans un endroit stratégique accessible à tous et toutes
- Ces mêmes personnes peuvent reprendre d'autres aliments et des personnes dans le besoin peuvent en prendre sans rien y mettre
- Permet de réduire l'insécurité alimentaire et le gaspillage





# ■ ■ ■ GROUPE D'ACHAT DE VIANDE

Groupes d'achat de denrées & de semences

Groupe  
d'achats



**ALLIANCE**  
**ALIMENTAIRE**  
**PAPINEAU**

- Des personnes se regroupent pour avoir un rabais d'achat en gros
- Réduit les intermédiaires
- Réduit le rapport de pouvoir entre production et consommation





# Évènement ponctuel

Évènement célébrant une particularité alimentaire de la région, fête des semences, fête des récoltes, Foodtruck,

Rendez-vous hebdomadaire, événementiel, saisonnier, festival

Lieu de rencontre, partage et vie communautaire



1 septembre aura lieu la deuxième édition du festival du four à pain. Atelier de r  
ntre culturel du presbytère, parcours gourmand, musique traditionnelle et r  
tendent au seul festival du genre au monde. À L'Anse-Saint-Jean, plus d'  
ine de fours à pain s'y trouvent et la beauté de tout cela, c'est qu'ils  
rattachée à leur construction, qu'elle soit cocasse ou historique  
ochain, les odeurs de pains, pizzas, brioches, viandes et au  
illage.

SOCIÉTÉ | ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE

esprit de communauté au cœur de  
fête des semences



Les kiosques de la Fête des semences proposait une formule d'achat groupé r  
niments.



Le camion de méchoui d'Abercorn



# Agrotourisme

TrakTours



## POINTS SAILLANTS

- Dégustation de croissant
- Introduction à l'univers de la boulangerie artisanale (types de pains et farines...)
- Promenade en pâturage pour visiter les animaux
- Découverte de l'agriculture régénératrice
- Dégustation de viande élevée avec des pratiques responsables
- Balade en forêt avec un cueilleur des bois
- Dégustation de miel de sapin



# Organismes dédiés à une communauté nourricière

- Ces organismes sont des alliances, de producteurs et/ou de citoyens mettant sur pied des activités diverses. Par exemple: glanage, cuisine collective, épicerie collective, aménagements nourriciers
- Possibilité de créer une mobilisation citoyenne à plus long terme et des projets adaptés à l'époque



LEVIER des  
ARTISANS



# Politique sur l'agriculture urbaine

- Diagnostic du positionnement municipal
- Analyse des pistes d'amélioration
- Peut mener des changements réglementaires
- Ex. Droit à des poulaillers, potager à l'avant des maisons, serres personnelles

**ENSEMBLE,  
DE LA TERRE À L'ASSIETTE**



**MUNICIPALITÉ DE SAINT-JEAN-DE-MATHA  
PROJET AGRICULTURE URBAINE**

