Réponse aux besoins alimentaires des gens de Saint-Camille

Présentation des résultats du sondage

SAINT-CAMILLE
communauté
nourricière

Sondage citoyen
Mise en contexte

Objectifs

Mieux connaître les habitudes et les besoins de la population en matière d'alimentation de proximité.

Modalités

- Diffusion sur plateforme web
- Automne 2021
- 83 répondants (15% de la pop. totale!!)
- 18 questions
- Prix: 10 chèques de 25$ dans un des commerces d'alimentation locale

Profil des répondants

- Habitent dans la campagne de Saint-Camille
  - 63 %
- Entre 30 et 49 ans
  - 55%
- Ménages de 2 ou 4 personnes
  - 34 et 27%
- Intérêt particulier pour la question (biais)

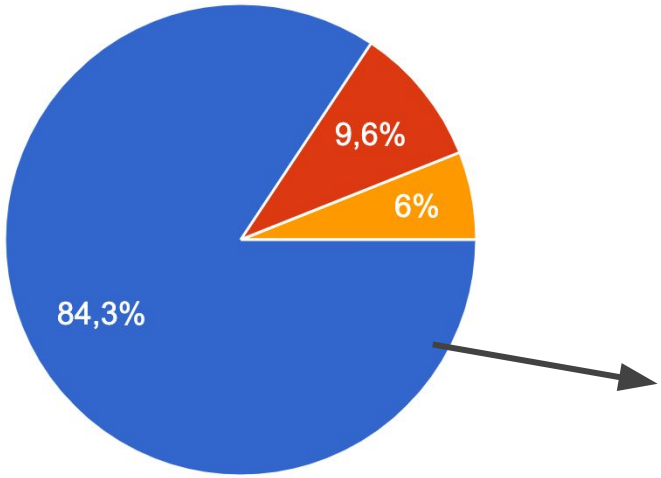
La production et la transformation alimentaire

Le portrait

SAINT-CAMILLE
communauté nourricière

Production alimentaire par les citoyen-nes de Saint-Camille

Est-ce que vous ou votre famille immédiate PRODUISEZ des aliments pour votre consommation PERSONNELLE (incluant la chasse, la pêche et la cueillette sauvage)?



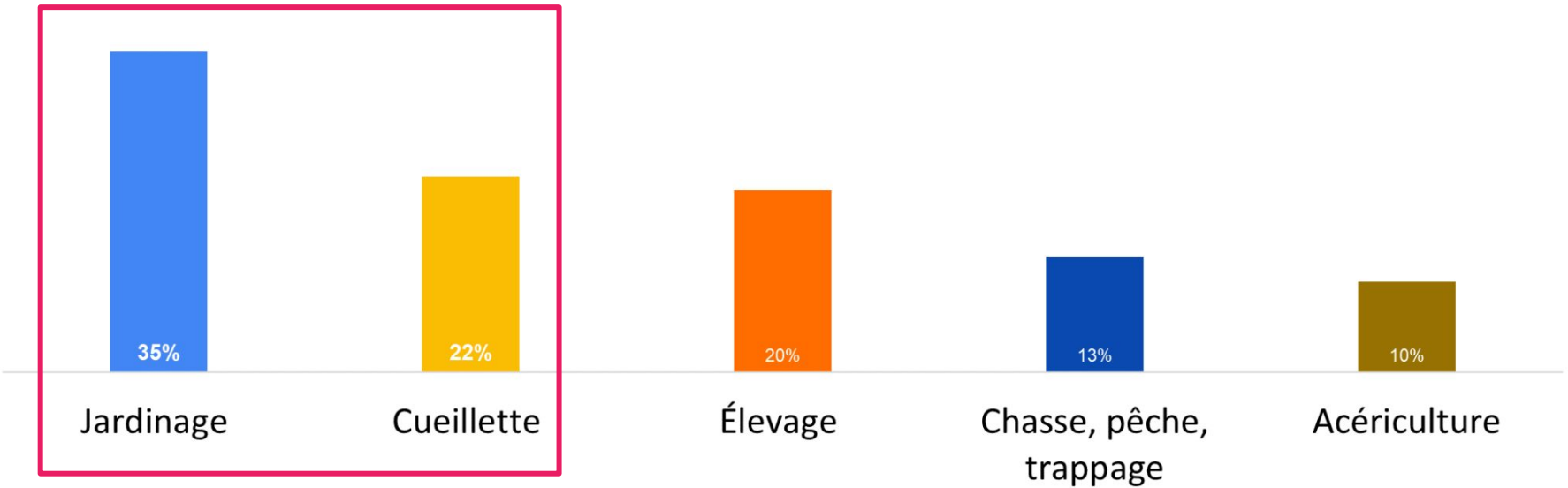
Oui
Non
Non, mais j'aimerais le faire

Deux principales raisons:

1. Le plaisir de faire l'activité
2. Pour avoir accès à des aliments de qualité

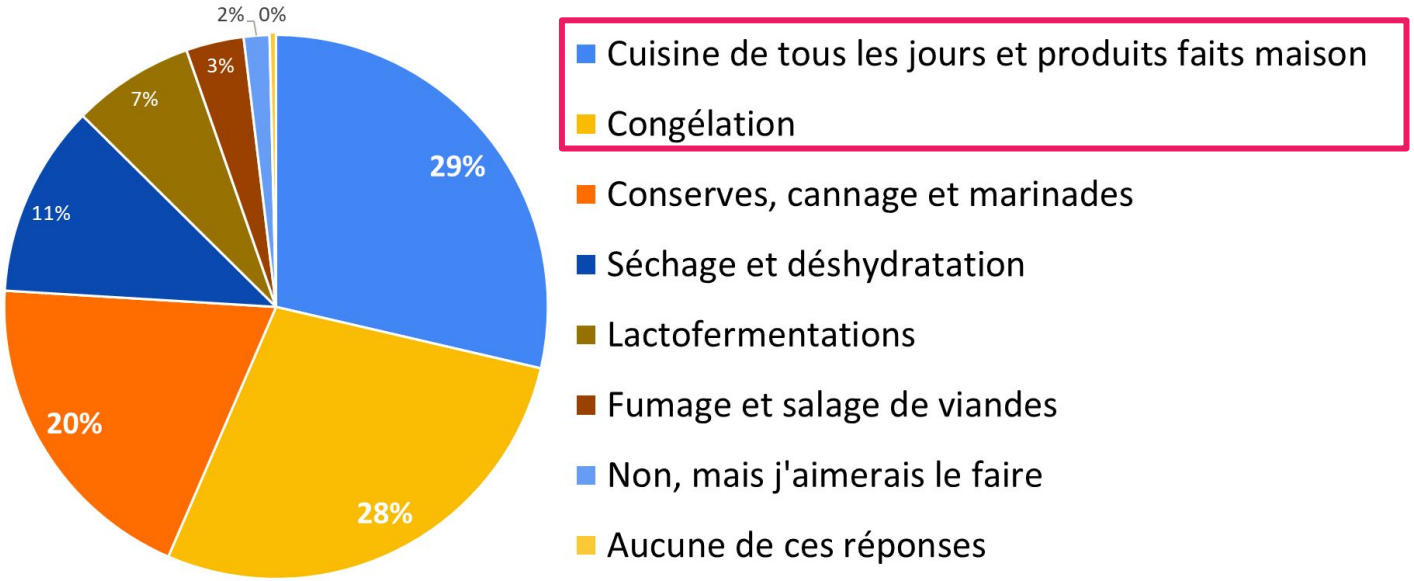
Production alimentaire : Activités réalisés

Quels types d'activités pratiquez-vous pour la production ou la récolte d'aliments?



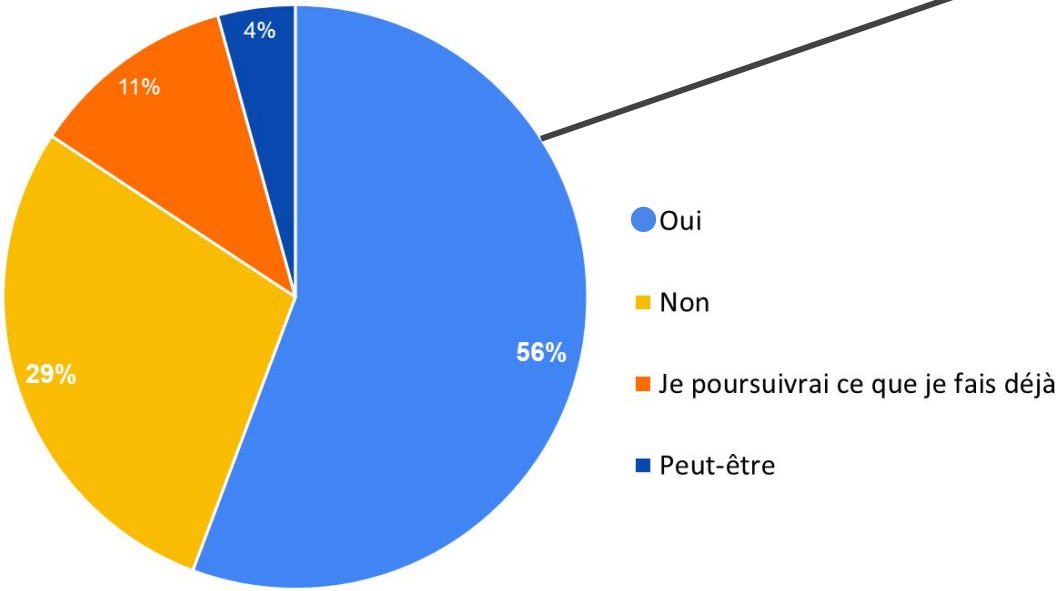
Transformation alimentaire : Activités réalisés

Que ce soit à partir d'aliments que vous produisez ou que vous achetez, faites-vous des activités de transformation pour votre consommation personnelle?



Production et transformation : Les projets

Dans les 2 prochaines années, envisagez-vous un projet de production ou de transformation alimentaire, que ce soit pour votre consommation personnelle ou à des fins commerciales?



- Autonomie alimentaire;
- Production:
  - Jardinage et petits fruits;
  - Élevage de pintades et lapins;
  - Oeufs de poules et de cailles;
  - Verger;
  - Plantations de maïs;
  - Cultures 4 saisons;
  - Malt;
  - Serre;
- Transformation:
  - Lactofermentations;
  - Pâtisseries;
  - Boulangerie;
  - Lait et fromage de chèvre;
  - Sirop d'érable et bouleau;
  - Bière bio;
  - Conserve.

La production et la transformation alimentaire

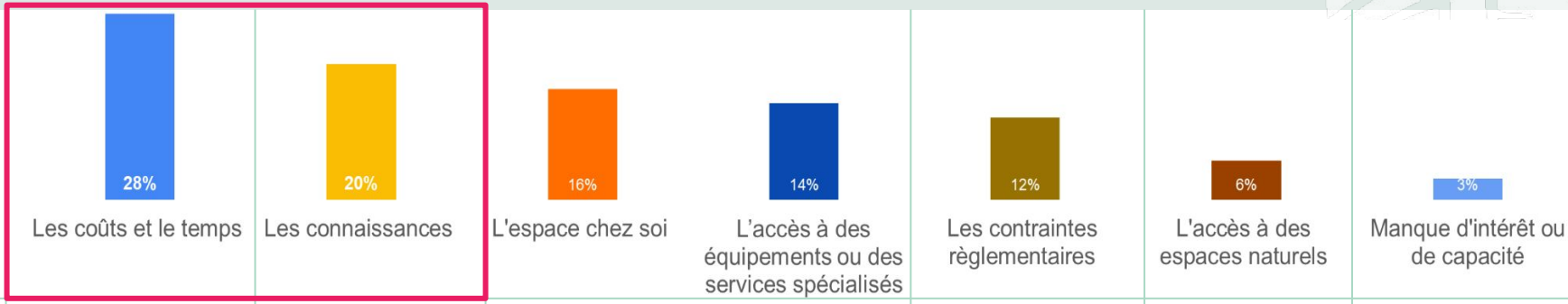
Les freins et leviers

SAINT-CAMILLE
communauté
nourricière

Freins et leviers

Quels sont les principaux freins à la PRODUCTION, la RÉCOLTE et la TRANSFORMATION d'aliments localement ? Qu'est-ce qui aiderait ?

Freins



Leviers

Faciliter l'appro. local
Achat de groupe, achat direct à la ferme, jardins collectifs/ communautaires.

Bourses et subventions
Pour serres, forêt nourricière, micro-brasserie, etc.

Formation et partage des savoirs
Espace de partage des connaissances (incubateur) avec ateliers (cueillettes, conservation, etc.)

Mise en valeur des produits/producteurs
Carte, site web, ritualisation des activités locale (ex: Semaine de la choucroute), parcours thématiques.

Collectiviser la transformation
Espace de transformation avec équipement (frigo, congélateur, lieu de stockage, semis, semences, compost, terreau) et services (abattoir mobile, cuisine collective).

Modifier les règlements
Augmentation des quotas, faciliter l'obtention des permis.

Collectiviser la production
Serre 4 saisons gérée par la municipalité, partage des terrains cultivables, réseau de partage des productions.

Attraction de la main d'oeuvre
Donner accès à des logements.

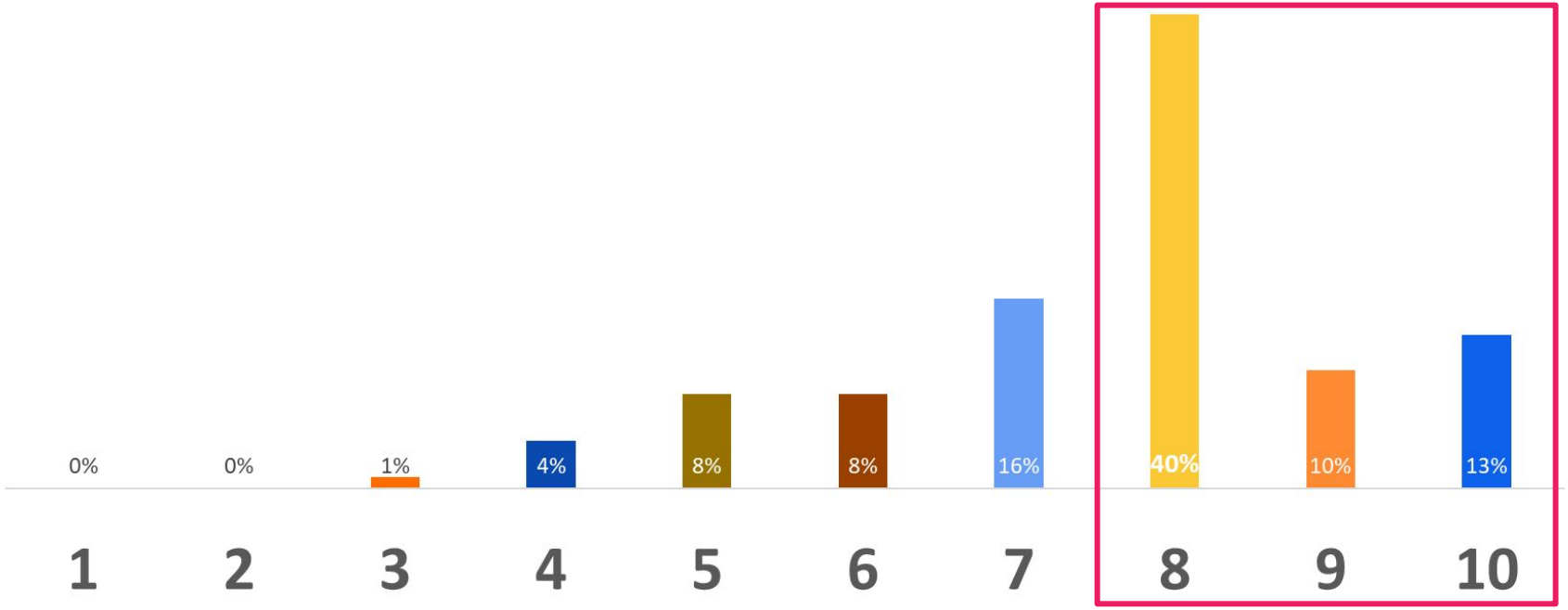
L’offre alimentaire locale

Les besoins

SAINT-CAMILLE
communauté
nourricière

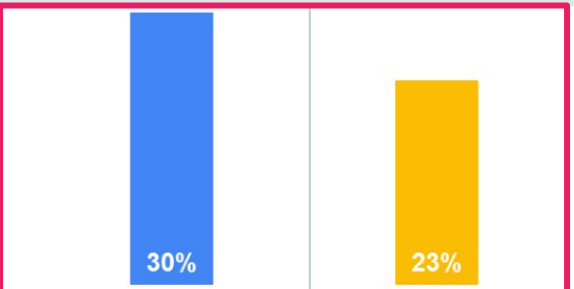
Offre alimentaire locale

Sur une échelle de 1 à 10, quelle est votre niveau de satisfaction de l'offre alimentaire au village?



Offre alimentaire locale

Comment vos besoins alimentaires pourraient être mieux répondus localement? Comment l'accès aux produits locaux et régionaux pourrait être amélioré?



Diversification des produits offerts

- Fruits et légumes;
- Viande et poisson bio;
- Boulangerie;
- Pâtisserie;
- Fromagerie;
- Produits fins;
- Bières de micro.

Augmentation des périodes d'ouvertures

- Clef des champs;
- Café du Flâneur;
- Marché ouvert:
  - ++ jours/semaine;
  - Les fins de semaine;
  - À l'année.
- Frigo libre-service, auto-cueillette/paiement-autonome.

Améliorer l'accès information et le partage des connaissances

- Mise en valeur des produits et producteurs:
  - Publicités;
  - Cartographie;
  - Réseau web;
  - Identification en magasin;
- Activités de formation;
- Cuisines collectives.

Favoriser l'achat de produits en vrac et de groupes

- Lait et crème directe à la ferme;
- «La Pinte de Saint-Camille»;
- Achats groupés de produits frais;
- Commande en ligne;
- Livraison organisée collectivement.

Varier l'offre dans les restaurants et le prêt-à-manger

- Ouverture d'un restaurant familial de qualité;
- Nourriture cuisinée pour les parents occupés.

Diversification de la production et de la transformation

- Volaille;
- Culture fruitière;
- Production biologique;
- Petit abattoir/abattoir mobile.

Accès à produits locaux à faible coûts

- Fruits et légumes moches;
- Pains «pas du jour» à rabais;
- Frigo libre services pour redistribution des surplus.

SAINT-CAMILLE
communauté nourricière

Merci d'avoir participé en si grand nombre,

on vous invite maintenant à réagir!