

CHANTIER AUTONOMIE/SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – Compte-rendu Rencontre du 27 avril 2016

DATE	Le mercredi 27 avril 2016	PARTICIPANTS	Catherine Plamondon, Marie-Ève Paquette & Valérie Allard (Coop du Cap); Caroline Ross (Accueil Blanche-Goulet); Mathieu Lapointe (ATI Avignon); Chantal Lamarre (Source Bonavignon); Charlotte Pouliot (Carrefour Ressources); Marie-Berthe Bélanger (CAB Grande-Vallée), Josée Kaltenback (CISSS Gaspésie), Isabel Garcia (CISSS Gaspésie et RDS Rocher-Percé), Sascha Burton & Heather MacWhirter (Family Ties); Gilbert Bélanger & Elizabeth Vychytil (CIRADD); Éloïse Bourdon (TIR-SHV); Suzanne Gérin-Lajoie (CISSS-DSP Gaspésie); Louise Fugère (consultante alimentation), Cindy DeLarosbil (Collectif Aliment-Terre); Marie-Christine Lévesque (DIDS Haute-Gaspésie); Marie-Claude Brière (Vision Gaspé Now), Valérie Blain (ATI/LPES Côte-de-Gaspé), Marie-Josée Nadeau (Maison aux Lilas), Marie-Claude Hudon (RESSORT-GÎM). Aux Iles (quelques minutes en début de rencontre) : Carmelle Lapierre (Entraide communautaire) et François Miousse (Comité développement social les Iles).
HORAIRE	9 h 30 à 15 h 30	ANIMATION	Marie-Claude Hudon & plusieurs intervenants des différents territoires de la GÎM
ENDROIT	MRC de la Haute-Gaspésie Salle du Conseil des Maires 464, boul. St-Anne O. & Aux Iles : visioconférence	Comité organisateur	Suzanne Gérin-Lajoie, Éloïse Bourdon, Marie-Christine Lévesque, Mathieu Lapointe, Mélissa Bélanger & Marie-Claude Hudon

Objectifs de la rencontre :

1. Communiquer les actions récentes des différents acteurs en lien avec les 2 enjeux priorités ;
2. Valider l'intérêt des acteurs à travailler ensemble au niveau régional ;
3. Si intérêt, décider des actions à entreprendre au régional en réponse aux besoins et enjeux ;
4. Organiser le travail collectif et répartir les tâches.

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
Accueil des participants & objectifs de la rencontre	La coordonnatrice du RESSORT-GÎM, Marie-Claude Hudon, souhaite la bienvenue à tous les participant(e)s à cette rencontre de Chantier autonomie alimentaire du RESSORT-GÎM organisée avec la collaboration des représentants de l'ATI Bonaventure, du DIDS HG, du comité saine alimentation de la TIR-SHV et du CISSS-DSP. Le comité organisateur a préparé le contenu de cette rencontre en tenant compte des besoins qui ont été exprimés par les intervenants à l'occasion de la première réunion qui a eu lieu en octobre 2015. Les objectifs de la rencontre sont présentés. L'ordre du jour est adopté tel que proposé.
Tour de table	Les participants se présentent et nomment leur organisation.
Compte-rendu 20 octobre 2015	Des modifications sont apportées au CR du 20 octobre dernier. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mme Louise Fugère est ajoutée à la liste des personnes présentes (Page 2). ▪ À la page 6, le financement a été corrigé dans l'historique de la TCSAGÎM et modification de la parenthèse : le dépannage est une porte d'entrée pour les différents services des organismes œuvrant en sécurité alimentaire. ▪ Toujours à la page 6, section Futurs projets, il y aurait une analyse des circulaires, entre autres, avec le CIRADD.

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
Tournée des initiatives locales	<p>Note générale : Les partenaires ATI : 2012-2015 souhaitent une nouvelle entente de collaboration (ALLIANCE) avec le gouvernement du Québec dans le cadre d'un prochain plan sur l'inclusion et la solidarité sociale. La coordinatrice du RESSORT a rencontré la Table de préfets élargie et une résolution a été adoptée à l'unanimité. L'appel de projet FQIS n'est pas suffisant au maintien des mobilisations existantes dans les territoires de la GÎM.</p> <p>***** PERTE DE LA COMMUNICATION vidéo et vocale avec les participants des Iles*****</p> <p>ATI Avignon :</p> <p>Dans la MRC d'Avignon, l'autonomie alimentaire a été ciblée comme l'une des priorités du plan d'action ATI. Une partie des travaux en valorisation alimentaire est mise en œuvre par le CIRADD. M. Gilbert Bélanger explique aux participants l'origine et la mission du CIRADD, qui est un centre collégial de transfert de technologie depuis 2010 pour encourager les pratiques sociales novatrices. Leur CRÉNEAU : meilleure application du développement durable (DD) dans les milieux ruraux. Ex. : Agent de liaison en sécurité alimentaire dans Avignon.</p> <p>Les mandats de l'agente de liaison, Elizabeth Vychtyl, sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Sensibiliser la population et les leaders de la communauté à la sécurité alimentaire par la diffusion d'une campagne de sensibilisation ; ◆ Évaluer les possibilités de récupérer de la nourriture dans la MRC d'Avignon, notamment les aliments périssables. <p>Pour ce projet spécifique, les fonds viennent de l'ATI Avignon-Bonaventure. Jusqu'à maintenant, il y a eu beaucoup d'évaluation et peu de mise en œuvre.</p> <p>ATI Bonaventure : Le plan d'action des partenaires de l'ATI Bonaventure inclut l'autonomie/sécurité alimentaire. Les partenaires ont choisi de financer plusieurs projets existants pour mieux les consolider : les petits plats givrés, les jardins communautaires, good food for all (jardins + coaching + cueillette en lien avec les cuisines collectives). Le projet <i>destination famille</i> continue jusqu'en septembre et touche 250 familles par année. Toutefois, les projets financés à même la mission de base des organismes communautaires autonomes (OCA) en sécurité alimentaire sont exclus du fonds de l'Alliance. C'est un enjeu qui génère beaucoup d'insatisfaction puisque les OCA contribuent au développement et au maintien des activités issues de l'ATI.</p> <p>Haute-Gaspésie Marie-Christine Lévesque de Haute Gaspésie en Forme (HGEF) et de la Démarche Intégrée de développement social (DIDS) résume le développement du plan de communauté. Les partenaires ont décidé de prioriser le soutien à la récupération alimentaire, aux cuisines collectives, aux jardins communautaires et aux ateliers culinaires. La démarche intégrée, portée par la MRC, s'est réalisée avec 60 partenaires. Il y a eu beaucoup de travail et différents chantiers. Catherine Plamondon ajoute qu'un autre projet est en développement et en attente de réponses à la MRC, soit le PDZA.</p> <p>Rocher-Percé Les projets Petits cuistots dans les écoles sont de plus en plus autonomes tout comme les potagers. Le projet des Petits plats congelés est en développement avec le CAB Gascons-Percé. L'initiative Prendre soin de notre monde va se doter d'un site de démonstration qui sera ouvert au public, dont notamment des ateliers-visites avec les écoles. Des réflexions sont en cours au sujet de la récupération des aliments. La Table consultative</p>

CHANTIER AUTONOMIE/SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – Compte-rendu Rencontre du 27 avril 2016

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
	<p>jeunesse se questionne parce qu'elle voit ça très gros et peut-être plus une réalisation régionale. Un agent alimentation pour Produire la santé ensemble (PSE) est prévu dans le plan d'action dans une fiche qui intègre tous les projets. Enfin, il y a actuellement une restructuration au sein de l'équipe de la démarche intégrée en développement social – le Réseau en développement social de Rocher-Percé (RDS).</p> <p><u>Côte-de-Gaspé</u> Le Comité de lutte à la pauvreté/ATI et les partenaires Santé Jeunesse travaillent sur différents projets : repas congelés, la chaîne d'approvisionnement, les cuisines collectives, les jardins et le démarrage de jardins.</p> <p>Le CAB ne veut plus porter seul le projet de la Guignolée. Une rencontre locale est prévue pour réfléchir à des alternatives. Les cuisines collectives travaillent avec le réseau régional de la TCSAGIM et font des maillages avec des nouveaux partenaires à Cap-au-Os.</p> <p>D'autre part, le projet <i>Cultiver pour bien manger</i> fonctionne bien. L'objectif est à la fois de favoriser une saine alimentation et de briser l'isolement. Dans le cadre de ce projet, il a été décidé de réinvestir dans le soutien aux jardins existants plutôt que de développer de nouveaux jardins.</p> <p>L'approvisionnement des banques alimentaires de certains organismes sont problématiques dans la Côte-de-Gaspé. VGPN, le CAB et Accueil Blanche-Goulet se proposent de mettre en commun l'approvisionnement et de le travailler localement.</p> <p>Accueil Blanche-Goulet a présenté la réalité du dépannage alimentaire, de l'augmentation des besoins à laquelle l'organisme fait face et de la révision dans leurs façons de recevoir la clientèle. L'organisme collaborer avec le CÉGEP pour mieux soutenir les étudiants ayant des besoins, tout en considérant les limites et les capacités de l'Accueil. L'organisme vise à court terme la mise en place d'ateliers de cuisines collectives, à faible coût.</p> <p>Marie-Claude Brière, chargée de projet embauchée par le comité ATI/LPES de Côte-de-Gaspé, a entrepris une étude de faisabilité en vue de la création d'une entreprise d'économie sociale confectionnant des petits plats congelés. Actuellement, il y a 80 clients, l'étude des coûts de revient et la standardisation sont terminées. Il n'y a pas de financement, pas de bénévolé, pas de financement du fédéral. Ils travaillent un volet marchand avec TIESS et d'autres collaborateurs, dont la Carotte Joyeuse qui réalise la transformation avec un volet marchand. Il y a des objectifs d'organiser l'approvisionnement avec les autres organismes de la MRC.</p> <p><u>TCSAGIM</u></p> <p>Cette année, la TCSAGIM célèbre ses 17 ans d'existence et 10 ans d'incorporation. Tous sont invités à souligner cet anniversaire le 12 mai prochain lors de l'Expo-Soupe. Mentionnons que la TCSAGIM n'a toujours pas de permanence : il serait intéressant de pouvoir compter sur un agent de liaison sécurité alimentaire pour assurer le développement de cette concertation. À noter que la formation est gratuite pour le démarrage des cuisines collectives via le Regroupement des cuisines collectives.</p>

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
	<p>Des participants au Chantier questionnent la TCSAGÎM afin de savoir si d’autres organisations pourraient devenir membres de leur Table de concertation. La TCSAGÎM considère que la proposition pourra être étudiée afin de voir s’il est possible d’ajouter de nouveaux membres qui ne sont pas des organismes communautaires autonomes (OCA).</p> <p>La TCSAGIM présente le projet d’entente de récupération des aliments (viande) du Collectif Alimentaire et avec le magasin COOP IGA Bonaventure. Une conférence de presse a eu lieu le 21 mars. Cette entente permet d’approvisionner, deux fois par semaine, les ateliers de cuisine collectives de l’organisme. En cas de surplus, les excédents sont distribués à Family Ties et Source Bonavignon. Le processus est simple. La viande est congelée. Servab assure la livraison et a les ICE Pack permettent de maintenir la chaîne de froid pendant la livraison. L’entente est d’une durée d’un an. 700 paquets de viande de toute sorte ont été récupérés en deux mois. L’initiative est du Collectif et non de la TCSAGIM. La gestion de cette entente exige plus de temps (de la part du personnel) et de coûts. Par conséquent, l’ajout des autres denrées n’est pas prévu. En 21 semaines, le Collectif utilisait pour 3000\$ en poisson, steak haché et poulet. Il y a un peu de transfert du budget (environ 3 h par semaine) et surtout plus de variété au menu.</p> <div data-bbox="508 717 1919 1247" style="border: 1px solid black; border-radius: 20px; background-color: #d9ead3; padding: 20px; text-align: center;"> <p>SUIVI du Chantier autonomie/sécurité alimentaire Action : Lettre d’appui à la TCSAGÎM</p> <p>Considérant l’augmentation des besoins en sécurité alimentaire ; Considérant la situation difficile et le manque de financement récurrent visant à soutenir la mission de base des organismes communautaires oeuvrant dans ce secteur ;</p> <p>Les participants du Chantier régional autonomie/sécurité alimentaire du RESSORT-GÎM propose qu’une lettre d’appui soit adressée au CISSS de la Gaspésie pour soutenir le financement des organismes communautaires autonomes (OCA) oeuvrant dans ce domaine qui sont membres de la TCSAGÎM.</p> </div> <p><u>TIR-SHV</u></p> <p>Éloïse Bourdon, co-coordonnatrice de la TIR-SHV, explique la distinction entre la table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie et le chantier autonomie alimentaire du RESSORT-GÎM. La TIR-SHV découle d’un mandat et plan gouvernemental. Le plan de la TIR-SHV a quand même fait l’objet d’une consultation des milieux. L’approche gouvernementale (top-down) et l’approche issue du milieu (bottom-up) existent toutes les deux et ce sont deux façons de faire qui doivent cohabiter. Il faut s’arrimer en évitant le dédoublement ou la sur-concertation.</p>

CHANTIER AUTONOMIE/SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – Compte-rendu Rencontre du 27 avril 2016

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
	Un partenaire propose de travailler les politiques publiques en lien avec l'alimentation, influencer les élus, mettre l'alimentation dans les dossiers, se pencher sur les déserts alimentaires ou l'offre des dépanneurs et utiliser les informations recueillies l'an passé pour la carte interactive.
Dîner	Afin de limiter l'empreinte écologique du Chantier et de tenir un événement zéro déchet, les participants sont invités à apporter leur assiette et leurs ustensiles lors de la prochaine réunion.
Projet RECYC-Québec	<p>Appel de proposition et collaboration possible avec le CIRADD</p> <p>L'appel d'offres lancé par RECYC-QUÉBEC amène le CIRADD à interpellé les acteurs et organisations en sécurité alimentaire dans le but de connaître leur intérêt et saisir leur engagement dans le dépôt et la mise en œuvre d'un projet régional de denrées périssables. L'appel d'offre comprend une enveloppe non-récurrente pouvant aller de 100 000 \$ à 400 000 \$. Élisabeth Vychiti travaillait déjà avec un comité de suivi et en collaboration avec l'ATI d'Avignon à évaluer la faisabilité d'un projet regroupant les territoires d'Avignon et de Bonaventure.</p> <p>Le CIRADD propose un projet qui inclut la mise sur pied de distribution des denrées récupérées en Gaspésie et aux Îles. La récupération des denrées se feraient deux fois par semaine. Les organisations deviendraient des membres de la coopérative. L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire en revendant à 50% du prix aux organismes. La vente des aliments permettrait de financer la coopérative. La gestion des stocks se ferait sous forme de plate-forme. Une trentaine d'organismes pourraient être bénéficiaires avec 7 ou 8 épiciers collaborateurs de la Gaspésie. D'autres initiatives similaires ont vu le jour dont à Sept-Îles, où le modèle Moisson avec levée de fonds et commanditaires majeurs a été priorisé.</p> <p>Après la présentation du projet par Élisabeth Vychytil et Gilbert Bélanger, les partenaires soulèvent plusieurs questions dont voici quelques exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quels sont les impacts possibles d'une éventuelle organisation de type « moisson gaspésienne » sur les petits épiciers locaux ? • Cette « coop d'achat » pour les organismes œuvrant auprès des personnes vulnérables sera-t-elle en compétition avec les petits épiciers des villages ? • Est-ce vraiment rentable et gagnant pour les organismes ? • Est-ce que les épiciers acceptent de donner des denrées qui sont destinées à être revendues ? • Quelle pérennité pour la coop ? • Quoi faire, après un an, une fois le financement terminé ? • Comment va-t-on payer les ressources humaines ? • Quoi faire, avec les denrées pendant les périodes de fermeture des organismes ? • Si la coopérative devient membre des banques alimentaires du Québec, est-ce que ça peut réduire les enveloppes disponibles pour les autres organismes ? • Les organismes auront-ils les capacités (financières, humaines) et le temps suffisant pour recevoir les denrées et participer au projet ? <p>Aussi, les partenaires partagent leurs préoccupations et font un état de situation quant à la participation des organismes dans la mise en œuvre de ce projet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est important de ne pas nuire aux ententes déjà existantes ; • Il faut éviter de bâtir un projet qui pourrait nuire aux petits épiciers locaux ; • Enjeu : salaire offert aux ressources destinées à la distribution vs celui des organismes communautaires ;

CHANTIER AUTONOMIE/SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – Compte-rendu Rencontre du 27 avril 2016

Points de discussion	Compte rendu de la rencontre du Chantier Autonomie/sécurité alimentaire tenue le 27 avril 2016
	<ul style="list-style-type: none"> • Crainte de perdre un acquis (une entente déjà conclue entre épiciers/organismes) ; • Il faut prendre le temps d'évaluer les "pour" et les "contre" ou les avantages et inconvénients d'un tel projet : se précipiter pour obtenir un financement ponctuel n'est pas toujours la meilleure option ; • Il faut évaluer les impacts sur les déserts alimentaires ; • La décision au regard du dépôt du projet et la mise en oeuvre du projet ne doivent pas reposer uniquement sur les organismes de la TCSAGÎM. <p>En dépit du temps alloué aux discussions (tout le PM), il n'y a pas de consensus ni de vision commune sur un projet de récupération alimentaire au niveau régional. Il y a des questions qui demeurent en suspens et il faudrait des précisions supplémentaires. Les partenaires voudraient bien trouver un terrain d'entente, cependant, il est difficile pour les membres présents de se prononcer, à si court terme (date finale du dépôt), sur la pertinence de ce projet compte tenu des écueils possibles, du manque de temps pour mieux évaluer les besoins, des actions et initiatives existantes dans les MRC, les retombées estimées du projet, les impacts sur les petits épiciers et les avantages et les inconvénients d'un modèle régional versus un modèle local.</p> <p>Par conséquent, le CIRADD ne déposera pas seul, sans l'appui des partenaires. Le projet doit avoir une portée régionale pour être viable.</p>
Ateliers	<p>NON-LIEU</p> <p>Ateliers en sous-groupe (En lien avec les 2 priorités régionales)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Est-ce qu'on veut entreprendre et développer un projet ensemble au niveau régional ? ▪ Si oui, qu'est-ce qu'on peut faire ensemble au niveau régional ? ▪ Comment on s'organise ? <p>Partage et mise en commun des résultats des ateliers en sous-groupe</p>
Plan de match concerté	<p>NON-LIEU</p> <p>Mise en action au niveau régional</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plan de match ▪ Répartition des rôles et des tâches
Prochaine rencontre & Évaluation	<p>Conclusion et évaluation de la rencontre :</p> <p>Le chantier régional est tout nouveau. Les partenaires, issus de différents milieux, commencent à peine à se connaître, à se reconnaître et à se comprendre. Par le fait même, il est encore tôt pour développer une vision commune alors qu'on apprend à travailler ensemble. Les partenaires évoquent la construction d'une courtepoinTE où il faut coudre chaque morceau afin de parvenir au résultat final. Le débat d'aujourd'hui s'est réalisé dans le respect.</p> <p>Les échanges d'aujourd'hui ont permis néanmoins de constater que la récupération alimentaire est une préoccupation partagée et travaillée par l'ensemble des territoires. Tous les acteurs et les territoires se trouvent à des niveaux et des étapes variables. Il faut poursuivre la réflexion. Aussi, on ne peut pas présumer qu'une action ou qu'un projet répond à un besoin des organisations communautaires, sans avoir posé directement la question.</p>

Merci à toutes et tous de votre précieuse collaboration !