



COMPTE RENDU - CHANTIER

AUTONOMIE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Mardi 16 mai 2017

8 h 30 à 16 h

Au Centre Bonne Aventure, à Bonaventure
+ Visioconférence avec les Îles-de-la-Madeleine

Animation

Mélissa Bélanger, Suzanne Gérin-Lajoie et Mathieu Lapointe

Prise de notes et soutien technique

Marie-Ève Allard et Marie-Ève English

Comité organisateur

Marie-Ève Allard, Mélissa Bélanger, Marie-Ève English, Suzanne Gérin-Lajoie, Marie-Claude Hudon et Mathieu Lapointe.

Objectifs de la rencontre

1. Échanger des nouvelles et effectuer un suivi sur les initiatives en sécurité et autonomie alimentaire par territoire et région;
2. Faire un retour sur la rencontre du 17 avril 2016;
3. S'entendre sur une vision et le(s) but(s) du chantier régional;
4. Se doter de balises et de règles pour le travail collectif.

PRÉSENCES

- Louise Fugère, conseillère municipale Maria
- Suzanne Lamarre, Source alimentaire Bonavignon, TCSAGÎM
- Josée Kaltenback, organisatrice communautaire CLSC Caplan
- Isabel Garcia, organisatrice communautaire CLSC Chandler, RDS Rocher-Percé
- Christophe Turcotte, BDCAS (animation jardins et animation écoles)
- Marie-Ève Charland-Lallier, Gaspésie Gourmande
- Marie-Ève Paquette, agente de mobilisation MRC Haute-Gaspésie
- Joa B Lupien, accompagnatrice jardins en Haute-Gaspésie, Coop du Cap
- Marie-Josée Nadeau, Maison Lilas
- Valérie Allard, Coop du Cap, les Anges Jardins
- Manon Guité, agente d'accompagnement Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine
- Martin Zibeau, coop de solidarité Horizons Gaspésiens
- Sascha Buttle, Famille Ties
- Heather MacWhirter, Family Ties
- François Olivier Gagnon, BDCAS
- Olivier Deruelle, agent développement social MRC Côte-de-Gaspé
- Benoit Tireau, Produire la santé ensemble
- Francine Roy, organisatrice communautaire MRC Rocher-Percé
- Marie-Ève Allard, RESSORT (comité organisateur)
- Suzanne Gérin-Lajoie, Direction santé public (comité organisateur)
- Mathieu Lapointe, MRC d'Avignon (comité organisateur)
- Marie-Ève English, Direction de la santé publique (DSP) / équipe Saines habitudes de vie GIM (comité organisateur)
- Mélissa Bélanger, MRC de Bonaventure (comité organisateur)

AVANT-MIDI

Ordre du jour	DÉROULEMENT
Accueil & tour de table	Mathieu souhaite la bienvenue et fait la lecture de l'ordre du jour. Un tour de table est effectué pour que chacun se présente.
Objectifs de la rencontre	<p>Mathieu présente les objectifs de la rencontre :</p> <ul style="list-style-type: none">• Échanger des nouvelles et effectuer un suivi sur les initiatives en sécurité et autonomie alimentaire par territoire et région;• Faire un retour sur la rencontre du 17 avril 2016;• S'entendre sur une vision et le(s) but(s) du chantier régional;• Se doter de balises et de règles pour le travail collectif. <p>Suzanne Gérin-Lajoie précise que le dîner sera sur place (La Pétrie).</p> <p>Marie-Ève Paquette demande des nouvelles de Marie-Claude Hudon et Gaëtanne Mauger. Petit mot sur la situation de Marie-Claude et son retour progressif. Explications sur la situation de Gaétane qui aura bientôt un nouvel emploi. Elle sera avec nous encore quelques semaines, mais ne pourra plus par la suite assurer le remplacement de Marie-Claude.</p> <p>Suzanne Gérin-Lajoie fait un rappel historique de l'origine des chantiers et de la mission du Ressort.</p> <p><u>Chantiers :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. 20 octobre 2015 à Gaspé Contenu et objectifs de cette rencontre : récupération alimentaire, échange d'information, partage des initiatives locales, valorisation des savoir-faire traditionnels2. 27 avril 2016 à Sainte-Anne-des-Monts Proposition faite par Valérie Blain de mettre les forces en communs pour élaborer une lettre d'appui pour la TCSAGÎM en rapport avec leur besoin de soutien financier.3. Aujourd'hui (16 mai 2017)

Ordre du jour	DÉROULEMENT
<p>Compte-rendu 27 avril 2016 et suivis</p>	<p>Mathieu fait la lecture du compte rendu du 27 avril 2016.</p> <p>Corrections à y apporter : Isabel Garcia mentionne une erreur dans le territoire de Rocher-Percé : on doit modifier Nourrir notre monde par Produire la santé ensemble.</p> <p>Par rapport au point concernant la lettre d'appui, Francine Roy demande où en est la TCSAGIM actuellement : toujours pas de fonds? Toujours difficile? Suzanne Lamarre affirme que rien n'a changé.</p> <p>Benoît Tireau questionne le « pourquoi » de la lettre. Il rappelle que Produire la santé ensemble (PSE) et tous ici présents ont aussi des besoins financiers.</p> <p>Olivier Deruelle veut bien prendre le crayon mais mentionne vouloir être nourrit à cet effet.</p> <p>Valérie Allard fait part de ses attentes face au chantier qu'elle voit comme étant le « macro ». Elle questionne la possibilité d'utiliser cette opportunité de rassemblement pour y intégrer des séances de travail « micro » afin d'y travailler des enjeux communs en sous-groupes, tel que la Bulle jardins par exemple.</p> <p>Marie-Ève Paquette propose que Olivier Deruelle face le premier jet de la lettre, révisée ensuite par la MRC de la Haute-Gaspésie.</p> <p>Suzanne Gérin-Lajoie précise que la lettre va atterrir sur son bureau au CISSS, qui vont faire une recommandation. Le CISSS va sentir que les gens se mobilisent autour d'une vision, soit l'appui autour de la TCSAGIM.</p> <p>Question de Benoit Tireau : Qu'est-ce que la TCSAGIM? Suzanne Lamarre explique qu'ils sont 10 organismes (en dépannage, cuisine collectives, jardins, etc.) La Table permet de se rencontrer et échanger sur ce qui se passe chacun de leur côté. Permet de faire des demandes d'aides financières concertées plutôt que chacun de leur côté. Ils ont déjà demandé que ça soit ajouté à leur</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>programme de soutien aux organismes. Ils auraient besoin d’avoir une permanence à la Table. Ils sont beaucoup sollicités, la Table pourrait faire beaucoup plus, moyennant plus de \$. Ils ont 14 000 \$ pour une année.</p> <p>Benoit Tireau trouve qu’il y a beaucoup d’entités au niveau régional. Suzanne Lamarre précise que la Table est incorporée depuis 10 ans, qu’ils ont une charte. Ils se rencontrent depuis 18 ans. Elle ajoute que le chantier autonomie alimentaire, c’est nous tous. Nous n’avons pas de coordination. Des personnes choisissent de s’investir et d’appuyer des initiatives. Les organismes communautaires autonome (OCA) reçoivent des \$ du ministère.</p> <p>Marie-Ève Paquette : il y a de plus en plus de gens qui sont impliqués en autonomie alimentaire, surtout des jardins, qui ne sont pas des organismes communautaires en tant que tel. Tous ces gens ont besoin de se rassembler, puisqu’ils ont des préoccupations communes.</p> <p>André St-Onge : Est-ce que les Îles font partie de la table ? Oui. Cuisine collective des Îles.</p> <p>Mathieu poursuit la lecture du compte rendu. Suzanne Lamarre précise qu’elle s’appelle Suzanne et non Chantale ☺</p>
Tournée des initiatives	<p>TOURNÉE DES INITIATIVES</p> <p>Table de concertation en sécurité alimentaire Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (TCSAGÎM) Par Suzanne Lamarre</p> <p>Depuis la dernière rencontre du chantier, il y a eu une rencontre le 12 mai pour célébrer le 10^e anniversaire de l’incorporation. Conférence : Moubarack. Très apprécié.</p> <p>Représentation au Regroupement des cuisines collectives du Québec. Rencontre nationale fin mai / début juin. Deux représentants : Cindy Delarosbil, représentante de la table des régions et présidente ACCQ au national et Sylvie Sarrazin aux Îles.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>Demande énormément d'implication.</p> <p>Rencontre avec Suzanne Gérin-Lajoie et Marie-Claude Hudon les 19 et 20 octobre pour présenter les travaux sur la table de la Table, le besoin d'avoir une ressource humaine. Si le Carrefour ressource n'avait pas délégué Charlotte Pouliot, il n'y aurait pas de Table. Si le c.a. annule cette collaboration, ce serait très difficile, grosse perte pour les membres. Plusieurs membres tentent de soutenir la Table du mieux possible, mais sont très sollicités.</p> <p>Ils ont beaucoup de comités de travail : RESSORT, RCCQ, ROCGÎM, comités régionaux. Durant la dernière année, des organismes ont développé des ententes avec des marchés d'alimentation : la Maison de la famille à Chandler, la Source alimentaire Bonavignon avec le Marché Viens Métro à Carleton-sur-Mer (viande congelée). Le 27 avril 2016 (dernier chantier), certaines personnes ne comprenaient pas la réticence des membres à embarquer dans un tel projet. Elle a du soutien et des bénévoles pour gérer le tout, parce que c'est quand même gros. Au début, c'était petit. Maintenant, c'est « à la mode » : Moisson Montréal, Banque alimentaire Québec. Il faut produire des rapports, assister à des formations (autant eux que les épiciers), peser, étiqueter, etc. Il y a un programme de récupération au niveau national avec Moisson Montréal. Joa B. Lupien demande si c'est imposé? Ils ont un appui financier, ça fait partie de leur mission. Benoit Tireau demande si on est obligé de passer par Moisson Montréal? Ça dépend des bannières des marchés d'alimentin. IGA embarquera bientôt officiellement. Il ne s'agit pas seulement d'aller chercher de la viande et de la redonner; il y a beaucoup de manipulations. La Source alimentaire Bonavignon était rendue avec une douzaine de congélateurs. Ils auront une chambre de congélation bientôt. Joa B. Lupien ajoute qu'ils n'ont pas plus d'argent et de soutien pour réaliser le tout.</p> <p>Olivier Deruelle : Les regroupements ne sont pas là pour faire de la compétition, on devrait s'aider et travailler ensemble.</p> <p>Valérie Allard : Il manque un liant entre les territoires et la TCSAGIM.</p> <p>Francine Roy : d'ou viennent des fonds de Moisson Montréal? Recyc-Québec. Il faut parfois démêler les choses, trouver les canaux de communication et mobiliser le milieu. Comprendre dans le global et voir comment on soutien, les enjeux.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>Benoit Tireau : est-ce que la viande est transformée et distribuée ou bien ça s'accumule?</p> <p>Suzanne Lamarre : 14 groupes de cuisine, 80 personnes par mois passent dans les locaux + les dépannages. Les surplus sont remis à l'Émergence (maison pour femmes et enfants victimes de violences), à la Maison des jeunes de Maria, au Centre L'Accalmie, à l'Arc-en-Soi à Maria. Ils ne pourront pas prendre d'autres épiciers.</p> <p>Heather MacWhirter : ça permet à des familles de manger des produits qui valent plus cher, qu'ils n'ont pas les moyens d'acheter.</p> <p>Suzanne Lamarre : ils ont une bonne collaboration avec Moisson Montréal. Cinq redditions de compte à faire.</p> <p>Suzanne Gérin-Lajoie ramène à l'ordre pour le temps. Mieux comprendre le mandat de Moisson Montréal, mieux comprendre leur portée au niveau provincial : à explorer.</p> <p>Mathieu Lapointe : Toute la notion d'impact dans les organisations, lots de contraintes administratives.</p> <p>Conférence 26 avril : Hélène Laurendeau, nutritionniste. Porte-paroles pour le regroupement des cuisines collectives (RCCQ) qui font beaucoup de représentation au niveau national.</p> <p>Les bannières sont bien impliquées. Maxi a remis 70 \$ par groupe de cuisine collective au Québec (il y a 1 200 groupes environ au Québec). 6 000 \$ remis par la SAQ (partout au Québec).</p> <p>MRC AVIGNON / BONAVENTURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dossiers du collectif : Récupération alimentaire idem à TCSAGÎM. Atelier anti-gaspillage avec surplus alimentaires.

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<ul style="list-style-type: none"> • Office municipal d’habitation (OMH) Paspébiac : Jardins communautaires sur le terrain de l’OMH. Cuisines collectives sur place. • Port-Daniel : Tentative d’implantation de jardins à St-Godefroi. Deux nouvelles localités démontrent de l’intérêt pour l’implantation des jardins communautaires. • Liens entre les cuisines familiales de BDCAS et le centre de la famille. • ATI : Lutte pauvreté Autonomie /Sécurité alimentaire, Politique de développement social en cours. Échéancier : 30 Juin 2018. • Family Ties : 12^e cuisines collectives 1000 jours pour une vie. Groupe Cégep : Jardin communautaires = vingtaine de familles impliquées. Atelier jardinage. Ont cuisiné 6 000 portions /800 repas. Entente avec les collectifs. • Martin Zibeau du Loco Local : Initiative portée par la communauté. Comment s’organiser sans coordo? Le conseil d’administration du Local Local s’est autodétruit volontairement. Tout ce qui a rapport au financement est sur le site Web du Loco Local. Il s’agit d’un essai de groupe d’achat autogéré. 65 personnes environ y participent. Ils ont le souci d’amener les produits locaux dans le groupe d’achat de par leur conscience locale. Il y a également une vente de produits nettoyants en vrac. Le but est de développer l’autonomie et sortir du capitalisme. • François-Olivier Gagnon, Baie-des-Chaleurs active et en santé (BDCAS) : Prévention promotion des saines habitudes de vie dans le développement des familles. Implanter, soutenir, maintenir et animer les jardins communautaires. Ça fait 2 ans qu’il y a un coordonnateur-jardinier pour la période d’avril à septembre. Il y a une vingtaine de jardins dans les 2 MRC. Formation et motivation des municipalités pour une ouverture aux besoins et au soutien. Travail dans les écoles avec des enseignant pivots. Petits cuistots au primaire et secondaire. 5 écoles le font encore. Plusieurs défis tels que le roulement du personnel. Travail avec CPE installations et milieux privés = Formations des éducatrices pour un jardinage écologique. 3 établissements et 3 milieux privés ont un bac de jardinage. Camp de jour à Cascapédia = Mobilisation des parents et grands-parents. Intergénérationnel. Liens avec 1000 jours pour savourer la vie-OLO. Présentation du programme aux organismes en SA de la région. Collaboration famille/cuisine collective.

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>CÔTE-DE-GASPÉ Par Olivier Deruelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arrimage en cours entre le comité de Lutte à la pauvreté et à l'exclusion sociale et le Regroupement Santé Jeunesse. Démarche intégrée de développement social. Forum fondateur en mai 2017 : 65 personnes. Automne 2017 = Deuxième forum pour déterminer le véhicule qui sera utilisé. • Le comité alimentation a également eu un 1^{er} arrimage entre les SHV et la SA. Un continuum en alimentation est en cours d'élaboration. • Projet Frozen Meals (Vision Percé Now) = Chargée de projet, Marie-Claude Brière. Portrait de l'étude de marché est terminé. Il y aura un transfert à l'ensemble de la MRC. Des partenariats sont en train de se signer. Multi-Services + CAB de Gaspé + autres CAB? Le projet redémarre cet été pour une période test. Il y aura un socio-financement de 4 000\$. Les arrimages sont en train de se faire. • Banques alimentaires : "Day to day". Les modèles de charité telle que la guignolée sont questionnés. Comment s'arrimer dans la démarche globale de sécurité alimentaire dans la région? Porteur provisoire = Accueil Blanche Goulet. Le tout est en transition. • <i>Cultiver pour bien manger</i> – Côte-de-Gaspé : projet triennal. Fin automne 2017. Sept jardins communautaires implantés. Initiatives entamées pour élargir la concertation autour du jardin. Les divers organismes des différents milieux se rejoignent. Travail au sein des écoles : Manque d'ouverture de certains professeurs. Une collaboration avec la commission scolaire s'installe. Les écoles en intégration scolaire avec handicap sont touchées. Diverses activités autour du jardinage y sont faites. Le Cégep démarre un jardin communautaire mené par les étudiants. Des liens se créent avec le Comité des nouveaux arrivants. Une subvention pour la construction de tables potagères a permis de semer des tentacules à plusieurs autres milieux et d'explorer les possibilités de maillages. Plan d'action : le but est de poursuivre la démarche. Recherche de financement à cet effet. Plein de liens sont à faire afin de mailler l'ensemble des démarches.

Ordre du jour	DÉROULEMENT
SUITE - Tournée des initiatives	<p>HAUTE-GASPÉSIE Par Marie-Ève Paquette et Valérie Allard</p> <p>Marie-Ève Paquette : Harmonisation, déploiement, maillage (mot-clés). Quand la démarche s’est intégrée, devait se réapproprier pour favoriser l’autonomie alimentaire de la Haute-Gaspésie chez toutes les tranches d’âge. Tous les acteurs en sécurité alimentaire font partie de leur chantier.</p> <p>Exemple d’harmonisation : Accompagnement jardins et cuisines collectives. Ils le voient comme un élément qui consolide le milieu, pas seulement comme une action. Éducation population, autonomisation, etc. Ils ont passé de « financer l’accompagnement » à « Comment on va consolider le service d’accompagnement avec la Coop du cap ». Ils supportent les travaux de la Bulle accompagnement jardins.</p> <p>Cuisine collective : un déploiement. Ils veulent toucher les extrémités, en avoir plus.</p> <p>Maillage : toutes leurs actions sont interreliées. Exemple : la Coop du cap accompagne un organisme communautaire, qui va visiter les jardins, etc.</p> <p>Nouveaux projets : Récupération alimentaire. Ont eu une ressource payée pour coordonner le comité. Voir comment travailler ensemble, quel part prend chaque organisme, etc.</p> <p>Projet <i>Nourrir notre monde</i>.</p> <p>SAPT : réflexion des acteurs en alimentation a donné naissance au mouvement <i>Nourrir notre monde</i>. Les a sortis de leur zone de confort : plus seulement du développement social. Un défi de créer un système alimentaire de proximité. Expertise : laboratoire rural de Produire la santé ensemble. DSP : enrichir la compréhension. Des conférences ont été présentées pour sensibiliser les</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>gens, comprendre l'autonomie alimentaire. Un plan de comm. a été élaboré avant les conférences (page Facebook), illustration de Orbie. Radio locale, télé communautaire, entrevues.</p> <p>Isabel Garcia : qu'est-ce qui en a résulté concrètement?</p> <p>Une dernière étape de rencontre est à prévoir. Ils sont en attente de savoir s'il y aura du financement l'année prochaine pour continuer. Le besoin d'avoir un lieu pour échanger (plateforme d'échange) est ressorti des consultations auprès des citoyens. Autres besoins : valorisation des savoirs, circuits courts (marché public, bouffe locale dans les épiceries, un peu comme Gaspésie Gourmande, mais au niveau local). À suivre.</p> <p>Valérie Allard parle de l'association avec Coop du levier des artisans. Projet Les Anges Jardins.</p> <p>4 actions mises en branle depuis janvier :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. éducation populaire (événements : journée des semences, journées sur les vivaces comestibles, événement à venir à l'automne). 2. Création de 3 haltes nourricières (complémentaire au jardinage communautaire d'annuelles. Mini vergers d'environ 1000 pieds carrés). 3 municipalités : Rivière-à-Claude, Cap-Seize et Sainte-Anne-des-Monts. 3. Répertoire ce qui existe comme denrées disponibles et mettre en relation des cueilleurs et des propriétaires (comme les Fruits défendus à Montréal) – Agriculture de proximité 4. Offrir des paniers de légumes (Carrefour ressource + CPE la marée montante) adapter les cultures pour offrir des paniers à chaque semaine. Financement du MAPAQ, CLD et différents partenaires. <p>ROCHER-PERCÉ Par Benoit Tireau</p> <p>Réorganisation au niveau du Réseau développement social (RDS). Première rencontre du comité après un an. Adaptation à la réorganisation.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>Actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement des jardins communautaires. 3 jardins qui vont très bien, démarche pour créer un 4^e à Chandler. • Accompagnement aux jardins éducatifs avec les organismes (Centre d'action bénévole, centre Émilie Gamelin et Centre La joie de vivre) • Actions dans les écoles : petits cuistots (2 écoles avec un projet de 3^e école). Il y a des écoles qui sont autonomes • Jardins dans les écoles (3 écoles) • Avaient le goût d'organiser une journée pour discuter d'autonomie et sécurité alimentaire, se sont inspirés de <i>Nourrir notre monde</i>. Ils ont repris la thématique et le visuel. Comité s'est formé. Plusieurs témoignages d'élus, des producteurs, beaux échanges. Éventuellement créer des comités de travail. • Récupération alimentaire : Maison de la famille Jacques Roy récupère de la viande du IGA Chandler. Plusieurs personnes seraient intéressées à travailler bénévolement là-dessus. Un comité pourrait être créé. <p>Francine Roy ajoute : Rencontre du 3 mai a été très importante. Transmission du savoir, culture et production en lien avec des projets du CJE. Va aider à produire un plan d'action avec quelques actions mobilisantes pour les partenaires pour les prochaines années.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un camp de jour aura lieu cet été à Cap d'Espoir, le focus est mis sur un camp de jour « nature », beaucoup d'activités de jardinage et de cuisine. C'est ressorti des parents, que les enfants ont fait plus d'activités relatives au jardinage en 3 semaines de camp que pendant l'année à l'école. Environ 25 enfants, dont certains enfants qui ont des troubles mentaux. Cette année, sera toute l'été. Financement du ministère de la Famille. <p>Isabel Garcia : via le comité persévérance, certaines écoles font des petits cuistots au niveau secondaire (certaines écoles le continuent le façon autonome) Ça s'entrecroise avec d'autres comités.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>Joa B. Lupien : parfois les professeurs n’ont pas l’ouverture ou sont débordés. Parfois passer par les services de garde ou les camps de jour quand c’est difficile de rentrer dans une école.</p> <p>Martin Zibeau : que fait-on quand il n’y a plus de financement, mais que le besoin est là?</p> <p>ÎLES-DE-LA-MADELEINE Par André St-Onge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jardins communautaires : avec l’OMH qui porte le dossier jardin. 3 endroits où ça fonctionne bien. Ont réembauché une ressource à quelques heures par semaine (10-15) pour les 3 prochains mois pour faire le lien avec les OMH. Objectif : élargir la clientèle. • Récupération alimentaire : projet avec le Centre d’étude et de recherche en milieu insulaire des maritimes. Centre de recherche associé à l’UQAR. Ont reçu une subvention pour effectuer une recherche avec une épicerie aux Îles. Comité de travail en place. Combien de denrées disponibles? Partenariat avec IGA, François Miousse, centre de recherche. Les cuisines collectives font déjà de la récupération, mais ce n’est pas clair ce qui se récupère ou pas. Objectif de la prochaine année : que la récupération se fasse de façon plus systématique. • Bon goût frais des Îles : financement fragilisé depuis plusieurs mois. Le frigo collectif attend depuis 2 ans, vise la disponibilité pour des organismes, initiatives, faire le lien entre les producteurs en gros et les organismes en dépannage alimentaire. • Popote roulante : initiative du milieu anglophone depuis 2 ans + avec le Centre d’action bénévole. Ils n’ont pas tant de concertation, mais plusieurs initiatives de différents organismes. Leur défi : le faire sur l’ensemble de territoire de façon plus concertée. • Suzanne Gérin-Lajoie, supplément d’info sur ce qui se fait aux îles : Cuisine collectives aux îles : beaucoup de groupe de cuisine collectives. S’adresse aux gens qui sont moins autonomes, qui souffrent de problèmes quelconques. C’est une caractéristique forte aux îles. • Valérie Allard : coup de cœur pour le jardin à l’Île d’Entrée. L’Église anglicane porte le jardin communautaire. Beaucoup

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>d'aînés sur territoire, pas d'accès aux denrées fraîches. Nourrir nos aînés. Ils ont des ruches, des cochons, des poules. Ils ont perdu le contrôle de façon positive! Initiative du milieu! Initiative du prêtre anglican. C'était une façon pour lui de joindre les gens, d'entrer en contact avec eux. Ça a réveillé la culture de la culture...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petits cuistots : existe depuis 4 ans. Précaire en terme de financement. Toutes les écoles sont jointes sauf l'école anglophone. Objectif : élargir les classes. Ça prend quelqu'un qui mobilise les professeurs, même si la volonté est là. L'évaluation démontre qu'il y a un impact auprès des familles. • Panier d'épicerie : étude publiée l'automne dernier, coût d'un panier de base pour une famille de 4 personnes aux Îles comparé à Montréal. <p>Si on veut améliorer les conditions des personnes vulnérables, il faut démontrer au gouvernement que les gens qui sont des les conditions les plus précaires sont les plus défavorisés. Il faut se concerter pour documenter le tout, portrait régional. Écart entre les territoires.</p> <p>TIR-SHV (Table en saines habitudes de vie GIM)</p> <p>Marie-Ève English présente le rôle de la TIR, sa vision. Qui siège : DSP, réseau des centres de la petite enfance de l'Est-du-Québec, Réseau du sport étudiant du Québec et de l'Est-du-Québec, regroupement des commissions scolaire de la région, URLS, MAPAQ, Ministère du travail, de l'emploi et de la solidarité sociale, MTQ, MAMOT, ministère de la famille.</p> <p>Le financement de Québec en forme se termine en 2019. Ils vont exister quand même, l'expertise demeure. Regroupement des acteurs (producteurs, distributeurs, institutions) pour arrimer l'offre et la demande (produits locaux), un bottin a été élaboré. Pour entrer dans les cadres de références des institutions (ex. : hôpitaux).</p> <p>Marie-Ève Paquette : questionnement plutôt par rapport au lien avec le RESSORT pour ne pas dédoubler les mandats.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	Des discussions sont en cours. La volonté de travailler ensemble est là. Organigramme à venir.

Présence de CHAU-TVA. Reportage : [http://chau.teleinterrives.com/nouvelle-Regional Rapprocher les aliments sains de la bouche des gaspésiens-34037](http://chau.teleinterrives.com/nouvelle-Regional-Rapprocher-les-aliments-sains-de-la-bouche-des-gaspesiens-34037)

APRÈS-MIDI

Ordre du jour	DÉROULEMENT
Retour sur la rencontre du 27 avril 2016	Expérience vécue dans le cadre de l'appel de projets Recyc-Québec : point de vue des acteurs concernés Suzanne Gérin-Lajoie fait un retour sur l'événement relié à l'appel de projets Recyc-Québec VS CIRADD. (présentation PowerPoint).

Ordre du jour	DÉROULEMENT
Planifier et agir ensemble	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Résumé des rencontres précédentes du Chantier régional : ce qui a été accompli jusqu'à présent ▪ Poursuite des travaux : Comment mieux travailler ensemble sur les 2 enjeux priorités <p>Suzanne Gérin-Lajoie amène une réflexion sur comment on travaille ensemble dans le futur et comment on se donne une vision commune. Elle propose un retour en arrière pour se doter de balises communes de travail. Présentation PowerPoint sur le sujet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Martin Zibeau propose de trouver un lieu virtuel pour synthétiser l'information et y mettre les organigrammes à jour afin de connaître ce qui se fait dans les territoires afin de maximiser le temps de travail concret lors du chantier. • Francine Roy mentionne l'importance d'avoir une souplesse, de prendre le temps d'apprendre à se connaître, et de pouvoir s'ajuster. • Marie-Eve Paquette aimerait se centrer sur des enjeux communs pour maximiser un peu ce moment-là. Valoriser ce qui se passe. • Benoît Tireau propose que l'on associe cette rencontre avec des rencontres de sous-comités pour maximiser les déplacements. Choisir le bon moment de l'année (plus calme). • Olivier Deruelle voudrait seulement parler des nouveautés et des enjeux communs pour les faire rayonner à l'externe. • Suzanne Lamarre mentionne que le développement social en fait depuis toujours et qu'il ne faut pas minimiser ce qui se fait déjà sur le territoire. Elle mentionne son besoin de se connaître et de connaître les responsabilités de chacun. Elle propose l'élaboration d'un « Guide d'accueil ». • Joa B. Lupien mentionne l'importance de se préparer avant le chantier et de faire une rétrospection personnelle afin d'arriver avec un rayonnement (forces/bons coups, nœuds/enjeux) que l'on rencontre actuellement. Elle trouve important de se rencontrer face à face. Sous-groupes de discussions par nœuds communs. • Francine Roy rappelle que nous devons co-construire ensemble et trouver un angle qui nous rassemble. Bons coups et défis. Participation +++. • André St-Onge se questionne sur la pertinence des îles dans cette mise en commun; le budget limitant les déplacements, et

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>le travail via visio s'avérant difficile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marie-Eve Paquette propose d'inclure une petite partie à la fin de la rencontre pour parler de la prochaine. Le régional pourrait déjà y pointer les enjeux communs. • Marie-Eve Allard : Oui, mais il faut que l'info se rende à nous. Il faut que les gens l'alimentent. • Benoît Tireau aimerait que le Ressort fait des liens entre les divers organismes et les élus. • Louise Fugère propose l'élaboration d'un calendrier afin de prioriser les enjeux selon des temps stratégique. Exemple : janvier (planification des jardins), septembre (écoles), etc. • Maryève Charland-Lallier résume ce qu'elle entend ainsi : <ul style="list-style-type: none"> <u>Vision du chantier</u> : Lieu d'échanges de pratiques et d'expérience en sécurité et autonomie alimentaire. <u>Objectifs</u> : Alimenter les territoires sur les bonnes pratiques (échanges entre pairs, ressources externes, etc.), Contribuer à la résolution de problèmes territoriaux Dégager enjeux communs. • Martin Zibeau demande une rectification du groupe Facebook du RESSORT. Marie-Eve Allard mentionne que tout le monde peut se l'approprier et diffuser l'info. • Manon Guité rappelle que le Ressort n'est pas un individu, mais bien un réseau pour documenter et acheminer à qui de droit. Olivier Deruelle renchérit en disant que le RESSORT n'est pas juste une ressource, mais bien un comité de partenaires (douzaine) qui représentent l'ensemble des regroupements locaux. • Mathieu Lapointe demande sur quelle fréquence et durée devrait être basés les chantiers? • Valérie Allard : Mentionne qu'il manque de ludique. Elle propose des AM communes et des PM séparées en micro selon différents points d'infos. Une rencontre 2 fois par année semblerait appropriée selon elle. Marie-Eve Paquette aimerait que cela soit sur 2 jours, surtout quand les îles sont là. Olivier Deruelle partage l'idée d'au moins un moment convivial par

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>année. 2 jours seraient irréalistes selon lui.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mathieu serait en faveur de 2 fois dans l'année (1 jour). Mars et novembre semblent être des mois propices. Il propose de combiner la journée avec des événements regroupés de plein de partenaires (Ex. : assemblée du RESSORT = 1x /2 ans). Il faudrait donc se baser sur un calendrier commun. • André propose des rencontres spontanées en visio pour discuter d'enjeux communs. Il ramène l'idée d'un petit carnet des adresses de tout le monde et photo de chacun (guide d'accueil). Nourrir la communauté de pratique de petits moyens pour ne pas juste compter sur 2 jours par année. Entretenir ces échanges entre nous. Besoin de leur expertise. Réseautage à 2-3-4 régulièrement. <p>Suzanne Gérin-Lajoie résume ce qu'elle entend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est dit que l'on veut continuer à s'échanger de l'info et à se connaître autour des bons coups et difficultés. On veut également échanger sur les initiatives et partager des enjeux communs. Nous voulons créer, en quelque sorte, une communauté de pratique. Nous avons par contre le besoin de revenir en arrière pour se recentrer. Nous voulons que les rencontre concordent si possible avec autres rencontres, et qu'elles se collent avec événements plus festifs. <p>Ordre du jour chamboulé. Suzanne Gérin-Lajoie propose temps de pause maintenant.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
<p>Ateliers (en sous-groupe)</p> <p>Discussion</p>	<p>ACTIVITÉS – <i>Comment mieux travailler ensemble</i></p> <p>1^{er} volet : Objectifs et vision du chantier régional en sécurité et autonomie alimentaire</p> <p>2^e volet : Balises, règles et pratiques communes</p> <p>Atelier inspiré de l’outil l’<i>Entente collective</i> de Communagir</p> <p><i>Les participants se regroupent par territoire afin d’identifier des enjeux qu’ils souhaitent prioriser en autonomie et sécurité alimentaire, puis retour en grand groupe pour discussions</i></p> <p>HAUTE-GASPESIE/CÔTE-DE-GASPÉ</p> <p>Consolidation du service d’accompagnement de jardin sur du long terme</p> <p>Faire rayonner au milieu national</p> <p>Faire monter les propositions au niveau politique</p> <p>Enjeux communs = Désert alimentaire</p> <p>Mobilisation des populations vulnérables</p> <p>Mieux définir les postures d’accompagnement</p> <p>Besoin de formation</p> <p>Thème de base = Éducation à la saine alimentation des enfants</p> <p>MRC ROCHER-PERCÉ</p> <p>Sensibilisation sur le gaspillage alimentaire.</p> <p>Financement de ressources humaines/stabilité de celles-ci.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>Soutient au développement de l'agriculture de proximité. Comment rejoindre la participation citoyenne dans nos actions. Enjeux de participation. Solidarité dans la collaboration. Se réunir ensemble pour les appels d'offre, etc. Mariage entre social et économique. Difficulté de rejoindre les gens en situation de vulnérabilité. Comment faire remonter les constats communs; les faire valoir.</p> <p>MRC AVIGNON Pérennité d'un jardin ; cela prend une personne ressource pour s'en occuper. Besoin de promouvoir les jardins. Avignon Ouest = Triste 1 seule épicerie... Déserts alimentaires. Ensemble soulageons la faim = Capsule radio, campagne dans temps de la chasse, mais ne recevons pas plus de viande d'originale... Comment faire pour rejoindre la population et les apporter aux jardins?</p> <p>MRC BONAVENTURE Éducation populaire. Enjeux communauté anglophone. Démarche d'arrimage approche ATI-SHV pour une démarche plus intégrée. Voir comment tout ça va s'intégrer. L'hyper concertation peut-être essoufflant et dispendieuse. Faut que ça rapporte! Désert alimentaire = Comment amener les aliments quand les routes route fermées et que le quai n'est plus fonctionnel ?</p> <p>MRC ÎLES</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
	<p>André St-Onge sait qu'il y a une préoccupation en sécurité alimentaire. Comme il est seul pour son territoire, il préfère attendre les siens pour discuter des enjeux plus précis.</p> <p>Discussion sur ce qu'on veut comme objectifs du chantier & pratiques communes</p> <p>Suzanne Gérin-Lajoie ouvre la discussion et reprend quelques enjeux discutés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation/Éducation populaire (Citoyen) • Financement/Maintien des ressources humaines/Politiques • Maintien et développement des ressources en place • INFRASTRUCTURE (Caveau d'entreposage, transport, transformation). • Revendication • Réalisation d'être vulnérables • Récupération alimentaire /Banque alimentaire <p>Martin Zibeau : Comment soutenir les communautés pour qu'elles se prennent en charge elles-mêmes? Comment favoriser le pouvoir d'agir, rendre les communautés autonomes.</p> <p>Manon Guité : Alimentation = Présent dans tous les plans d'action. Trait commun dans l'ensemble du territoire.</p> <p>Le comité organisateur va dégager ce qui ressort par territoire et faire un retour. Un sondage Monkey sera envoyé pour déterminer les enjeux à prioriser.</p>

Ordre du jour	DÉROULEMENT
Prochaine rencontre & évaluation	<p>Suzanne Gérin-Lajoie lance la question sur l'appréciation de la rencontre.</p> <p>Martin Zibeau : Extraordinaire rencontre mais trop statique. Très intéressant comme contenu, mais contenant?</p> <p>Marie-Eve Paquette mentionne être restée sur sa faim, l'état jeune du chantier et le besoin de s'organiser. Elle mentionne son envie d'échanger avec d'autres gens passionnés partageant les mêmes visions. Elle dit avoir hâte de se rendre dans le vif des sujets. Elle aimerait faire partie de l'organisation du prochain chantier.</p> <p>Valérie Allard mentionne qu'elle est prête à réfléchir côté ludique de l'organisation du chantier afin de le rendre moins statique.</p> <p>Suzanne Lamarre propose de se faire une liste courriel de tout le monde et de se faire un groupe de discussions virtuel en direct.</p> <p>Francine Roy : A trouvé un peu moins évident de faire sa place de nouvelle au sein de gens qui se connaissent depuis longtemps. Elle a aimé les réflexions alimentées.</p>
Bulle Accompagnement jardins	Lancement du <i>Répertoire des jardins communautaires de la région GIM</i> de la Bulle Accompagnement jardins

Merci à toutes et tous de votre précieuse collaboration!