



Chaire **Desjardins**
en développement
des petites collectivités

UQAT
UNIVERSITÉ DU QUÉBEC
EN ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

**Rapport du colloque régional
«Nourrir ensemble : vers une
alimentation saine et durable ».**



UNIVERSITÉ DU QUÉBEC EN ABITIBI-TÉMISCAMINGUE
CHAIRE DES JARDINS EN DÉVELOPPEMENT DES PETITES COLLECTIVITÉS

RAPPORT DU COLLOQUE REGIONAL
«°NOURRIR ENSEMBLE : VERS UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE ».

PAR
PASCALE CHARLEBOIS ET HUGO ASSELIN

FÉVRIER 2025

La Chaire Desjardins en développement des petites collectivités de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue a pour principales préoccupations la vitalité sociale, la viabilité économique et la validité politique des petites collectivités, particulièrement en ruralité. Ses travaux visent à développer la connaissance des problématiques propres aux petites collectivités et à enrichir l'expertise sur les stratégies de revitalisation de ces communautés.

Distribution

Chaire Desjardins en développement des petites collectivités
Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue
445 boul. de l'Université
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5E4
chaire.desjardins@uqat.ca

Contexte

En collaboration avec Loisir et Sport Abitibi-Témiscamingue, le Comité intersectoriel régional en saines habitudes de vie (CIRSHV) organisait un événement régional portant sur le thème de la Sécurité alimentaire, le jeudi 13 février 2025, à Rouyn-Noranda. Cet événement a réuni une centaine d'acteurs provenant de la santé, du communautaire, de l'éducation, du bioalimentaire, ainsi que des élu-e-s et des acteurs et actrices du monde municipal.

Cette journée a permis d'explorer cinq grands thèmes relatifs à l'accès à une saine alimentation, soit :

- Les leviers municipaux permettant d'agir sur la sécurité alimentaire
- L'alimentation des enfants au-delà de la famille
- Le maillage avec le monde agricole
- La mobilisation régionale en sécurité alimentaire
- La mutualisation des ressources (transport des aliments, achats groupés, RH, etc.)

Cet événement visait à favoriser le réseautage, mais également à développer un langage commun et à faire émerger des solutions en lien avec les réalités régionales. Dans le but de relever les préoccupations communes et de faire ressortir les actions les plus prometteuses, le CIRSHV a invité la Chaire Desjardins en développement des petites collectivités à écouter les discussions au cours de la journée et à en faire une synthèse. Le présent rapport présente cette synthèse, qui servira de base de discussion pour l'élaboration du plan d'action du CIRSHV.

L'Agro Lab Petite Nation

Objectif principal :

- Développer un **système alimentaire durable** dans la MRC de Papineau d'ici 2025.

Approche :

- **Laboratoire vivant** : Expérimentation, documentation, évaluation et ajustements en **conditions réelles**.
- **Collaboration intersectorielle** pour proposer et développer des solutions innovantes.

Deux volets :

1. Démarche Agro Lab

- Cocréation et développement de projets.
- Rencontres régulières et synergie entre acteurs.
- Documentation et partage des apprentissages.

2. Actions du Fonds Agro Lab

- 721 823 \$ pour financer des **initiatives innovantes**.
- Approche axée sur l'expérimentation plutôt que sur des résultats prédéfinis.

Résultats et réalisations

5 projets financés 721 823 \$	- Points de chute pour un marché virtuel régional. - Paniers solidaires. - Plateforme agroforestière. - Monnaie locale. - Vinification durable.
Mobilisation active	- 8 séances de co-développement. - 24 personnes impliquées directement. - 100 participants lors d'une journée annuelle de réflexion.

Ingrédients gagnants

- Organisation stable et ressources récurrentes.
- Soutien politique clair et moyens financiers suffisants.
- Diversité d'acteurs pour éviter les angles morts.
- Ouverture à la critique et aux idées divergentes.
- Mobilisation continue et dynamique.
- Esprit de bienveillance entre les acteurs.

Le projet Agro Lab montre qu'il est possible d'expérimenter, d'innover et de développer des **systèmes alimentaires durables et résilients** avec une forte implication locale.

Données sur le secteur bioalimentaire en Abitibi-Témiscamingue¹

Portrait général de l'agriculture en Abitibi-Témiscamingue

- **2,5 millions d'hectares** de terres cultivables, parmi les plus grandes réserves en Amérique du Nord.
- Zone agricole totale : **634 704 ha** (2023).
- Superficie cultivée : **109 293 ha** (10,1 % de la zone agricole québécoise).
- Environ **600 entreprises agricoles** en 2025 (un peu plus de 2 % des 28 300 fermes du Québec).
- **6466 emplois** dans le secteur bioalimentaire (9,2 % des emplois dans la région).
- **141 millions de dollars** en revenus agricoles bruts (1,2 % des revenus agricoles provinciaux).
- **11 % de la population** (16 000 personnes) a un accès fortement restreint à des commerces alimentaires (« déserts alimentaires »).
- Le dépannage alimentaire a fortement augmenté entre 2022 et 2024 (hausse de **133 % des demandes d'aide alimentaire**). Cette augmentation drastique s'explique en partie par le fait que de nouvelles banques alimentaires ont été ajoutées dans les dernières années. Cependant, force est de constater qu'elles répondent à un besoin réel et que les personnes aidées existaient bel et bien avant et vivaient davantage dans le besoin.

Productions animales (335 entreprises en 2023)

- Bovins (182 fermes)
- Laitières (103 fermes, 53 M litres de lait/an)
- Ovines (10 fermes)
- Porcines (10 fermes de maternité)
- Avicoles (2 fermes, 33 M œufs/an)
- Apicoles (4 entreprises)
- Caprines (3 fermes)

Productions végétales (276 entreprises en 2023)

¹ Tiré des présentations de Bouffard, C. et Laplante, M. (Février 2025) Portrait de l'agriculture en Abitibi-Témiscamingue. Direction régionale de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-du-Québec du MAPAQ et de Guillemette, M. (Février 2025) Le pouvoir insoupçonné de l'alimentation comme moteur de développement municipal.

- Grandes cultures (114 fermes, céréales : avoine, blé, canola, soya, maïs, orge)
- Fourrages (86 fermes)
- Maraîchères diversifiées (34 entreprises)
- Cultures fruitières (9 entreprises, petits fruits, bleuets, fraises, camerises)
- Cultures abritées (11 entreprises)
- Acériculture (10 entreprises, > 150 détenteurs de permis, 500 000 cannes de sirop/an)

Particularités et tendances du secteur bioalimentaire

Agriculture biologique

- 39 entreprises certifiées en 2024 (5 de moins qu'en 2023, selon les données publiées par l'Observatoire de l'Abitibi-Témiscamingue²).
- L'Abitibi-Témiscamingue produit **29 % du chanvre biologique du Québec**.

Transformation agroalimentaire

- 5 fromageries.
- Une usine laitière (beurre, poudre de lait).
- 3 moulins artisanaux (farine, flocons d'avoine).

Marchés de proximité

- Produits phares : lait, légumes, sirop d'érable, miel, farine, viande de bœuf et d'agneau.
- Disponibles via : marchés publics (8), épiceries, kiosques à la ferme, événements (Route du terroir, Marchés de Noël).

² Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du Québec (CARTV). (2020). Entreprises par production agricole 2023. [En ligne]. Repéré au [Portail Bio Québec](#).

Enjeux et préoccupations régionales

- **Diminution du nombre d'entreprises agricoles**, surtout en productions animales.
- **Friches agricoles** en augmentation.
- **Achat de terres agricoles par des non-résidents**.
- **Coût élevé du transport** des intrants et des produits agricoles en région éloignée.
- **Adaptation aux changements climatiques** (conditions nordiques).

Définitions³

Sécurité alimentaire

Un système alimentaire doit garantir un accès universel à des aliments suffisants, sains, nutritifs et culturellement acceptables. La sécurité alimentaire inclut la souveraineté et l'autonomie alimentaires.

Les 6 piliers de la sécurité alimentaire

Disponibilité

Accessibilité

Utilisation

Stabilité

Durabilité

Agentivité

Ce que ça implique :

- Besoin d'aller au-delà de l'aide alimentaire pour favoriser un système durable et autonome.
- Accessibilité à une nourriture suffisante, saine et nutritive pour tous.
- Nécessité d'améliorer la durabilité des systèmes locaux. Un système agroalimentaire durable repose sur l'équité et la résilience.
- Mobilisation des acteurs pour changer le système alimentaire.
- Participation des instances municipales via des plans de développement agricole et communautaire.
- Respect de la dignité des personnes et absence de stigmatisation.

³ Ces définitions ont été tirées de l'ensemble des présentations ayant eu lieu lors du colloque.

Mobilisation

Passage à l'action collective pour changer une situation.

Mobilisation des communautés

Regroupement d'acteurs locaux pour réaliser une vision commune.

Système alimentaire durable

Un **système alimentaire durable** met l'accent sur :

- La **sécurité alimentaire durable** plutôt que la simple production d'aliments.
- La **viabilité économique à long terme**.
- L'**équité sociale** et la gestion responsable des ressources naturelles.

Mutualisation

Partage de ressources (infrastructures, logistique, financement) pour optimiser l'accès à des aliments sains et soutenir l'économie locale.

Forme avancée de collaboration, impliquant une répartition équitable des bénéfices et un esprit de réciprocité.

Pourquoi la sécurité alimentaire?

Une alimentation saine est bénéfique pour la santé et peut prévenir des maladies chroniques (diabète, maladies cardiovasculaires, etc.).

L'insécurité alimentaire touche environ 7 % de la population.

Source : Présentation de Chantal Cusson, Nutritionniste, CISSAT.

Panel

Alexandre Binette, maire de Moffet.

Isabelle Boucher, directrice générale de La Piaule.

Antoine Boissé-Gadoury, co-fondateur de la Ferme Coop La Hutte.

Sylvie-Claude Côté, conseillère pédagogique au Centre Le Retour.

Ce qui s'est dit...

Les projets

Municipalité de Moffet	Serre municipale.	Ils ont produit 4005 lb de légumes.
La Piaule	Travail alternatif payé à la journée. Achat de la sandwicherie pour faire de la réinsertion en emploi. Frigo communautaire pour partager les restants de la sandwicherie.	Certains clients de la Piaule travaillent maintenant à temps plein à la Sandwicherie. Permet la cohabitation.
Ferme Coop La Hutte	Des coupons alimentaires permettent aux personnes vulnérables d'acheter des aliments au marché public de Duparquet.	4000 \$ de coupons ont été distribués.
Centre Le Retour	Serre communautaire	Ateliers de nutrition.

Leçons apprises :

- Les obstacles sont parfois une étincelle permettant de faire front commun.
- Les municipalités ont le pouvoir de taxer les plus riches et de financer des projets qui servent à tous.
- L'alimentation a un potentiel rassembleur. Il ne faut pas sous-estimer l'envie des gens de se retrouver ensemble. L'alimentaire crée de belles occasions de briser l'isolement.
- Il faut savoir prendre des risques. Si on a peur en partant de ne pas pouvoir pérenniser nos actions, on ne fera rien.

Défis :

- Cohésion sociale : comment on motive les gens à s'intéresser au projet.
- Mobilisation continue.
- Créer un système alimentaire alternatif.

Cultiver des partenariats durables en milieu agricole : l'expérience de deux maraîchers

Type d'organisation	Avantages	Désavantages	Exemples de partenariats possibles
Entreprises privées	Publicité croisée. Évite la problématique de vente itinérante. Donne accès à des sites achalandés. Fidélisation et développement d'ambassadeurs.	Le partenariat projette une image commune des deux entreprises, d'une certaine façon. Il faut veiller à ce que les deux réputations soient bonnes et le demeurent.	Paniers corporatifs. Kiosque installé dans le stationnement d'une entreprise privée.
Collaborations entre producteurs	Permet de se spécialiser. Partage des coûts. Maintient une bonne relation avec les autres producteurs, collaboration plutôt que compétition. Élargit le réseau de distribution en utilisant les routes des producteurs sur le territoire. Troc possible et agréable.		Kiosque partagé dans les marchés. Vente croisée (proposer des produits complémentaires à ceux que l'on produit). Mutualisation de ressources, d'équipements et de transport. Création d'une coopérative de producteurs.
Artisans transformateurs	Fait connaître le produit sous diverses formes. Utilise les légumes déclassés en contrepartie d'escomptes raisonnables. Troc possible. Élargit le réseau de distribution sur le territoire.		
Épiceries	Auto-gestion des inventaires (si possible). Contacts avec la clientèle. Type de clientèle qui recherche ce genre de produit. Ventes récurrentes et achalandage important.	Fréquence de livraison élevée à prévoir (mais tu peux en profiter pour faire ton épicerie!).	

Hôtels, restaurants, institutions	Hôtels et restaurants : Commandes régulières. CPE et écoles : Sensibilisation et ventes groupées. Résidences pour personnes âgées : Volumes importants. Permet d'écouler beaucoup de surplus. Permet de se faire connaître. Intérêt pour des légumes moins populaires auprès des jeunes comme les betteraves et les navets (RPA). Installations frigorifiques parfois imposantes (RPA).	Ont souvent des demandes de dernière minute.	Coupons nourriciers. Mini-marchés solidaires à l'école. Visites de ferme. Vente de paniers. Associations avec des chefs pour d'autres projets.
Organismes communautaires	Déshydratation et transformation possibles. Légumes "déclassés" acceptés. Reçus de donation disponibles. Acceptent parfois de payer pour des légumes frais de qualité à prix raisonnable. Peuvent parfois avoir accès à des budgets pour des projets éphémères (budget participatif d'une ville, appel de projets d'une société philanthropique, etc.). Participer à l'amélioration de l'alimentation des personnes vulnérables. Contribue à la bonne réputation de l'entreprise.	Installations de stockage limitées. Capacité de payer limitée. Nécessité d'être un collectif pour bénéficier de certaines opportunités.	Don de surplus et transformation. Accès alimentaire via un libre-service.
Pour l'ensemble des organisations	Permet d'avoir une production et des ventes récurrentes et parfois à l'année (cas des micropousses, par exemple). De bonnes relations avec les différents acteurs favorisent le développement d'autres partenariats.		

Critères à explorer avec les partenaires :

- ✓ Jours et heures de livraison
- ✓ Formats et gestion des stocks
- ✓ Marges de revente et gestion des invendus
- ✓ Conditions de paiement et facturation

Bonnes pratiques pour des partenariats durables

- ✓ Constance et fiabilité
- ✓ Communication claire
- ✓ Dépassement des attentes
- ✓ Faire des dons stratégiques

Autres idées, informations et outils :

- L'UPA peut aider à faire un lien avec les producteurs (pour les entreprises ou le milieu scolaire, par exemple).
- Il faudrait une coordination régionale en bioalimentaire.
- Guide pour la rédaction d'un contrat de production : https://www.agrireseau.net/documents/Document_94844.pdf
- Glanage : Peut-on partir un groupe en région? Comment on fait, comment on le structure? Il y a une communauté de pratique et une experte en glanage chez Agrolab.
- <https://consortium-mauricie.org/actions-d-ici/maski-recolte>

Le pouvoir insoupçonné de l'alimentation comme moteur de développement municipal.

Quel est le rôle des municipalités dans le développement alimentaire?

- Les municipalités québécoises sont reconnues comme **gouvernements de proximité** (Loi 122, 2017).
- Elles ont des compétences variées : développement économique, environnement, salubrité, sécurité, transport, etc.
- Elles ont des pouvoirs d'action : **règlements d'urbanisme, taxation, politiques alimentaires, subventions, création de marchés publics, services de distribution alimentaire.**

Quelles sont les contraintes?

- Peu de municipalités perçoivent leur responsabilité en matière d'alimentation.
- **Contraintes budgétaires** et manque de financement.
- **Faible participation citoyenne** et manque d'intérêt politique.

Leviers municipaux

• Programmes d'aide et subventions (MAMH, MAPAQ). • Plans d'action et politiques alimentaires municipales. • Partenariats intermunicipaux et mobilisation citoyenne.	• Exemples de projets : ○ Serres communautaires et cuisines collectives (Moffet). ○ Marchés publics (Val-d'Or, Rouyn-Noranda, Amos, etc.).
--	---

Ce que peuvent faire les municipalités dans chaque étape du système alimentaire

Production	- Fiducie dont les intérêts financeraient des initiatives (exemple de Roquemaure). - Terrains de propriété municipale dédiés à la culture. - Lots épars : la municipalité peut prendre possession d'une maison abandonnée et de son terrain.
Transformation	- Intégrer des ateliers de transformation dans les camps de jour. - Incubateur, cuisine expérimentale pour mutualiser les ressources au profit des producteurs et transformateurs. Voir centrale agricole, réseau Racines (plateformes agricoles inspirées du réseau de l'Outaouais). - Prêt de locaux à des groupes bénévoles ou OBNL. - Mettre à partie les connaissances et les habiletés des groupes bénévoles et des OBNL.
Transport/distribution	- Mutualiser le transport des individus avec celui des aliments. - Prendre des aliments chez les producteurs et les apporter au centre du village (un OBNL pourrait en faire la collecte, par exemple).
Consommation	- Émettre un règlement qui rendrait obligatoire l'achat d'aliments locaux lors d'activités municipales. - Mettre l'achat d'aliments locaux comme condition de leur appui financier aux événements pendant lesquels de la nourriture est servie.
Post-consommation	- Ne pas considérer la consommation de manière linéaire, mais plutôt circulaire. - Diminuer la consommation (éviter le gaspillage), soutenir des intrants plus adéquats et gérer les extrants (le compost, par exemple). - Améliorer la connaissance du compostage chez les citoyen-ne-s pour que le compost soit d'une qualité supérieure et puisse être utilisé dans la production alimentaire.

L'alimentation des jeunes au-delà de la famille

Ce qui existe actuellement					
	Grossesse	0-4 ans	5-11 ans	12-17 ans	17-19 ans
Organisations qui ont des initiatives	Fondation OLO Municipalités Maison de la famille Banque alimentaire CLSC Programme SIPPE	SIPPE Maison de la famille Agir tôt CPE Fondation Olo	Fonds Ange-gardien Harricana Municipalités Écoles Les petits déjeuners	Maison des jeunes Centre jeunesse Programme qualification jeunesse Cheminement particulier Carrefour jeunesse MDJeunes Club des petits déjeuners	Programme alimentation universel (PASUQ) Carrefour jeunesse emploi Fraternité Saint-Michel Oasis de la charité Fonds Ange-Gardien Harricana
Initiatives	Paniers alimentaires Paniers de Noël Dépannage alimentaire Jardin communautaire Popote roulante Cours prénataux	Cuisines collectives Conseils en alimentation Lait gratuit pour bébés. Coupons de dépannage Transport Épicerie « Potager à la garde » Paniers de légumes pour familles avec enfants de 0-2 ans Gazelle et potirons (politique cadre de référence pour l'alimentation petite enfance)	Lunchs pour enfants sans repas dans les camps de jour Écollation Ateliers 5 épices Projet jardins collectifs La Corne Cantine pour tous Lait à l'école	Cours de cuisine Ateliers culinaires Collations Café devoir Initiative déjeuners 2 jours/semaine pour les jeunes Préparation à la vie en appartement Éducation financière Activité parascolaire semblable à la table des chefs Brigade culinaire. Mains à la pâte (Maison des jeunes) Coupons pour cafétéria. « Bouffe toast » Déjeuners fournis à l'école secondaire	Espace solidaire Mettre la table pour l'avenir (CTREQ) Frigo communautaire Jardins communautaires Banque alimentaire <i>Crazy Indians</i> <i>Brotherhood</i> Bonifier les paniers alimentaires avec des épices ou des ingrédients pour faire des recettes Cuisines collectives et solidaires Dépanne-moi (Cégep) Guignolée Collecte de denrées

Si l'argent n'était pas un frein, qu'est-ce que vous feriez?

- Des cours d'économie familiale dès le primaire.
- Des ateliers 5 épices (ateliers culinaires) dans toutes les écoles.
- Des collations dans les écoles à partir des aliments locaux.
- Une meilleure promotion de toutes les initiatives qui existent.
- Cours de cuisine à domicile avec des femmes enceintes.
- Cuisines collectives intergénérationnelles.
- Révision des critères d'admission pour certains services (ex. : Il faut être à Rouyn-Noranda depuis un an pour être sur la liste d'attente de l'OMH).
- Serres intérieures dans les édifices non utilisés (ex. : aréna de Normétal).
- Instauration de programmes d'alimentation scolaire pour toutes les écoles.
- Système de carte à puces pour la cafétéria (empêcherait d'aller au McDonald's à côté).
- Mettre à la disposition des banques alimentaires des aliments acceptés à l'école.
- Soutien d'une nutritionniste pour tout le monde dès le plus jeune âge.
- Meilleure accessibilité physique et économique aux aliments peu transformés et locaux.
- Annulation de toutes les restrictions dans les milieux scolaires et accompagnement des élèves allergiques et de leurs familles dans leur apprentissage de la gestion des allergènes.
- Collations santé/développement d'un environnement favorable.
- Échange de bonnes pratiques entre les institutions du même secteur (éducation aux adultes...).

Mobiliser : Du concept à l'engagement collectif

Principes d'une bonne mobilisation

- **Définir un « Nous » et un projet commun** : Identité collective et vision partagée.
- **Connaître les motivations des acteurs** : Comprendre leurs intérêts pour maintenir leur engagement.
- **Agir rapidement avec un noyau fort** : Éviter l'inaction en attendant l'engagement total.
- **Identifier les acteurs incontournables** : Privilégier des partenaires pertinents plutôt qu'un grand nombre.
- **Travailler un discours mobilisateur** : Expliquer clairement pourquoi le changement est bénéfique.
- **Prévenir la démobilisation** : Communication et transparence. Équilibrer les réunions physiques et virtuelles. Célébrer les réussites pour renforcer l'engagement.

Points de vigilance

- Le principal défi est de garder les gens mobilisés.
- Il est important de communiquer et de célébrer les bons coups.
- Il faut beaucoup d'efforts et d'énergie pour démarrer une mobilisation.
- Il faut trouver/avoir des éléments crédibles pour convaincre les personnes et les organisations à joindre la mobilisation.
- Ce sont souvent les mêmes personnes qui se retrouvent dans plusieurs concertations/mobilisations. Il faut en être conscient et y porter attention.
- Il faut impliquer les acteurs en écoutant leurs préoccupations et en favorisant leur savoir-faire.
- Il faut trouver des acteurs légitimes.
- Il faut apprendre à mieux se connaître.
- Il faut approcher les collaborateurs potentiels en leur présentant un objectif clair, en précisant quelle contribution on souhaite de leur part et les bénéfices qu'ils en retirent.
- Il faut trouver un moyen de rendre les rencontres virtuelles plus interactives.

Mutualisation dans le secteur alimentaire : les clés pour réussir

Avantages de la mutualisation

Économiques	Réduction des coûts, optimisation des investissements.
Logistiques	Amélioration de la distribution et de l'entreposage.
Sociaux	Renforcement des liens communautaires, partage de savoir-faire.
Environnementaux	Réduction de l'empreinte carbone grâce aux circuits courts.

Facteurs clés de réussite

Gouvernance et leadership solides	Vision claire, gestion efficace, implication des acteurs locaux.
Viabilité économique	Marges suffisantes, diversification des sources de revenus, fonds de roulement adéquat.
Collaboration et engagement	Confiance entre acteurs, communication fluide, objectifs communs.
Adaptabilité et innovation	Réactivité aux évolutions du marché, intégration des technologies numériques.

Causes d'échec

Problèmes de gestion	Manque de coordination, conflits internes.
Difficultés financières	Manque de financement, coûts logistiques élevés.
Freins à la mutualisation	Résistance des acteurs, difficultés à structurer les partenariats.
Contraintes réglementaires	Normes strictes, lourdeur administrative.

Études de cas

	Réussites	Échecs
États-Unis	<i>Red Tomato</i> Centre de distribution soutenant les fermes locales grâce à un bon modèle de gouvernance et une stratégie de mise en marché efficace.	<i>Arganica</i> Problèmes de gestion financière et logistique ayant conduit à sa fermeture.
Québec	<i>Mon Marché,</i> <i>Cultur’Innov,</i> <i>Le Pôle Agroalimentaire de Lotbinière</i> - Mise en place de plateformes et infrastructures collectives.	<i>Coopérative La Mauve</i> <i>Bio Locaux des Cantons</i> Manque de viabilité financière et difficulté à maintenir des marges suffisantes.

Recommandations pour la pérennisation

- Impliquer les **bons partenaires** dès le départ.
- Définir un **modèle économique viable** avec des revenus diversifiés.
- Assurer un **cadre organisationnel structuré** avec une gouvernance claire.
- Adapter les pratiques aux évolutions du marché et investir dans des outils numériques.

Constats de la journée

1. La sécurité alimentaire touche tout le monde

Bien qu'il ne faille pas oublier les 7 % de personnes touchées par l'insécurité alimentaire, la sécurité alimentaire demeure un concept beaucoup plus large, qui englobe la souveraineté et l'autonomie alimentaires. Elle concerne l'ensemble des citoyens et des citoyennes.

2. Les échanges de la journée confirment le potentiel rassembleur de l'alimentation

La nourriture est à la base de nos rassemblements familiaux et elle a le potentiel d'attirer les gens dans les événements. Elle peut contribuer à la cohésion sociale, comme le montrent les communautés de pratique de l'Agrolab, la cohabitation qui se crée autour du projet de la Sandwicherie ou la serre municipale de Moffet, qui réunit des citoyen-ne-s autrefois en conflit. Et la cohésion sociale est un des facteurs clés de la revitalisation des territoires.

3. La concertation est essentielle et souhaitée par tous les acteurs

Les échanges de la journée ont fait ressortir le besoin de réseautage. Les gens ont envie de se parler, d'échanger des connaissances, de s'informer sur les différentes pratiques qui ont cours dans la région et ailleurs. Il est essentiel de se concerter de manière humaine, en écoutant les préoccupations de chacun·e et en favorisant les savoir-faire. Mais avant cela, il faut apprendre à se connaître et une journée comme celle-ci nous permet de faire un pas en avant.

Beaucoup de personnes ont été étonnées devant le nombre de démarches qui existent en sécurité alimentaire en Abitibi-Témiscamingue. Le colloque a fait connaître la richesse des initiatives dans la région, mais ce n'est que la pointe de l'iceberg. Il faut mettre en lumière toutes les démarches qui ont cours sur le territoire, les promouvoir et mobiliser davantage de gens autour d'elles. Les communautés de pratique peuvent être une belle manière d'échanger tout en continuant d'avancer ensemble.

4. Il faut prendre des risques

La peur inhibe toute action. Si on commence en se disant qu'on ne pourra pas pérenniser notre initiative, on ne fera rien. Il faut d'abord se lancer et, pour cela, il peut être bénéfique de se doter d'une structure qui favorise la prise de risques tout en assurant un minimum de stabilité. L'exemple du laboratoire vivant Agrolab est inspirant. Celui-ci permet la créativité, mais documente les actions et procède à des ajustements constants.

5. L'implication des municipalités est nécessaire

L'implication des municipalités est nécessaire à plusieurs égards pour favoriser la sécurité alimentaire. D'abord parce qu'elles ont une capacité d'agir, notamment par le biais du Plan de communauté nourricière ou du Plan de développement de la zone agricole. Ensuite, parce qu'elles ont la capacité de faciliter l'action de tous les autres acteurs. Elles ont accès à différentes enveloppes et peuvent permettre de gagner un temps précieux. L'engagement des acteurs municipaux dans Petite-Nation, par exemple, a été déterminant pour l'aboutissement des projets.

Les municipalités ont avantage à s'investir dans la sécurité alimentaire de leur territoire puisque l'alimentation peut être un moteur de développement. Rappelons qu'elle favorise la cohésion sociale, un facteur clé de la revitalisation.