

**SYSTÈME  
ALIMENTAIRE  
LACHINOIS**



## **Assemblée des partenaires de Concert'Action**

Des pistes d'actions pour le Système alimentaire  
lachinois



*Jeudi 16 avril 2015, 9 h à 12h*

*À la Vieille Brasserie de Lachine*

## Présences

Merci aux partenaires et organismes ayant participé à l'Assemblée des partenaires et contribué à la mise sur pied de pistes d'actions pour le Système alimentaire lachinois.

<b>Comités et tables</b>	
Concert'Action Lachine	Phédia Gottot
Table de Concertation Jeunesse Lachine (TCJL)	Catherine Devost Fanny Poirier
Table de concertation petite enfance de Dorval-Lachine (TcPE-DL)	Caroline Poussier
Table de développement social de LaSalle	Maude Vallée
<b>Milieu communautaire</b>	
Carrefour d'Entraide Lachine	Sylvie Paquin
Club des personnes handicapées du Lac Saint-Louis	Alexander Guerra
Groupe de recherche appliquée en macroécologie	Claudel Taillon-Boulianne Valentina Poch Laurence Gagnon Delphine Chalumeau
Groupe d'Entraide Lachine	Patrick Meloche
Le Relais Populaire	Catherine Ménard
La Théière – The Teapot	Caroline Arseneault
Revitalisation Saint-Pierre (RUI)	David Marshall Romain Rastoin Inass Eladnany
Société Saint-Vincent de Paul	Huguette Labelle Langlois
<b>Milieu institutionnel et municipal</b>	
Arrondissement de Lachine	Simon Racicot
Corporation de développement économique communautaire LaSalle-Lachine (CDEC)	Anick Dubuc
Centre de santé et de services sociaux de Dorval-Lachine-LaSalle (CSSS-DLL)	Francine Blanchette Alexandra Laliberté Annie Desrosiers Sébastien Latendresse
Direction de la santé publique de Montréal (DSP)	Caroline Marier
<b>Milieu préscolaire et scolaire</b>	
Centre de la petite enfance le jardin des frimousses	Carolie Arel Martine Galarneau
Commission scolaire Marguerite-Bourgeoys (CSMB) - Service des ressources éducatives	Anne-Marie Boulais

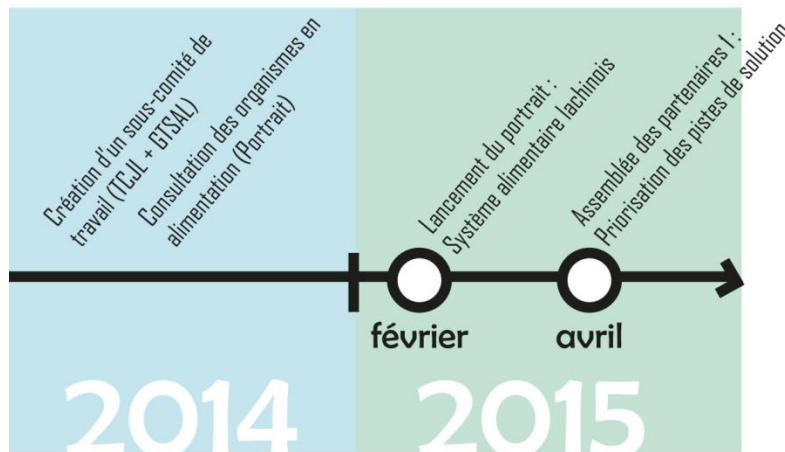


## Introduction

Le Système alimentaire lachinois (SAL) a émergé d'un souhait partagé par les membres du Groupe de Travail en Sécurité Alimentaire (GTSAL) et de la Table de Concertation Jeunesse Lachine (TCJL) de déployer différentes actions touchant l'alimentation à Lachine.

Afin d'avoir une vision commune des enjeux et des initiatives en saine alimentation et en sécurité alimentaire sur le territoire, les deux instances ont entrepris conjointement en 2014 une vaste opération de consultation des organismes œuvrant en alimentation. De cette consultation est né un outil de référence collectif et évolutif : *le Système alimentaire lachinois*.

Ce document dresse un portrait des actions en alimentation déployées et permet de mettre en lumière les points de convergences et les initiatives complémentaires qui sont réalisés à travers les tables de concertation sectorielles. Ce document a été présenté lors d'une Assemblée des partenaires en Février 2015.



Pour donner suite à la rencontre de dévoilement du SAL, une Assemblée des partenaires a été organisée en avril 2015, par un sous-comité de représentants du GTSAL et de la TCJL. Elle a permis à plusieurs partenaires du milieu de travailler concrètement sur la nature et la mise en œuvre des actions à entreprendre pour le SAL.

La rencontre avait pour objectifs de :

- partager les enjeux qui préoccupent les membres de la communauté, notamment sur lesquels ils ont parfois l'impression de ne pouvoir agir (ex : l'accessibilité physique et économique à des aliments sains) ;
- participer à la priorisation des actions qui se déploieront sur le territoire et qui pourraient avoir un impact sur les organisations ;
- identifier les espaces où ils pourraient être impliqués à la mesure de leurs capacités et de leur mission.

Le présent document contient une synthèse du déroulement de l'Assemblée des partenaires du 16 avril dernier ainsi que le travail de priorisation des actions réalisé par le sous-comité du SAL à la suite de la rencontre.



## Déroulement de la rencontre

Sept groupes étaient organisés afin de travailler sur les axes d'interventions du Système alimentaire lachinois (SAL). Un facilitateur était attribué pour chaque groupe afin d'organiser les ateliers de travail et d'orienter les conversations autour de questions fondamentales.

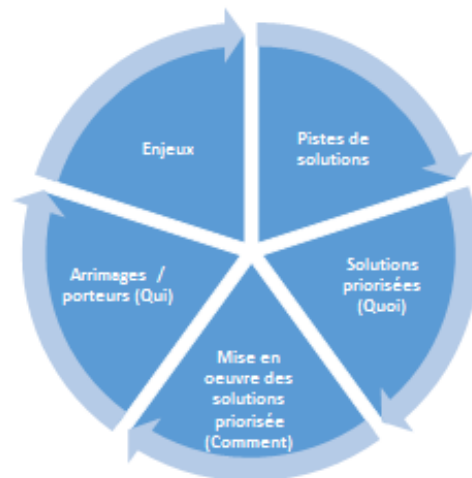
### ❖ 7 ateliers de travail :

1. Agriculture urbaine (facilitateur Valentina Poch)
2. Approvisionnement, transformation et distribution (facilitateur Romain Rastoin)
3. Saine alimentation (facilitateur Catherine Devost)
4. Sécurité alimentaire (facilitateur Sébastien Latendresse)
5. Accessibilité alimentaire (facilitateur Claudel Taillon-Boulianne)
6. Enjeux politiques (facilitateur Phédia Gottot)
7. Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets (facilitateur Delphine Chalumeau)

### ❖ 3 rondes de discussions :

Pendant la première ronde de discussion, l'axe d'intervention était imposé, les deux autres rondes furent laissées au choix des participants.

- 1<sup>er</sup> ronde : Discussion sur les enjeux et pistes d'actions proposées dans le document du SAL
- 2<sup>ème</sup> ronde : Retour rapide sur ce qui a été nommé par les participants à la 1<sup>ère</sup> ronde et poursuite des réflexions
- 3<sup>ème</sup> ronde : Discussion sur la priorisation, la mise en œuvre et les arrimages possibles des actions. Chaque atelier de travail priorise deux pistes de solutions.



## La priorisation des pistes de solutions



À l'issue des ateliers de travail, 15 pistes de solutions ont été retenues par les participants et inscrites sur des vases.






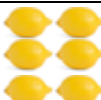









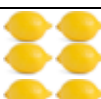
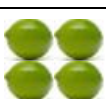
Afin de réaliser une priorisation collective, les participants ont dû se positionner vis à vis des pistes de solutions en suivant deux critères :








- Ils devaient placer des citrons dans les vases des actions pour lesquelles ils considèrent qu'il est plus **urgent et important d'agir** pour le quartier.
- Ils devaient placer des limes dans les vases des actions pour lesquelles ils estiment avoir une **capacité d'agir**.





## La priorisation des pistes de solutions (suite)

THÈMES	ACTIONS	CITRONS	LIMES	ACTION RETENUE	JUSTIFICATION DE LA PRIORISATION	ORGANISMES INTERESSÉS À S'IMPLIQUER
Agriculture urbaine	1) Intégrer l'agriculture urbaine à la vie de quartier			NON	Actions sectorielles. Le GRAME travaille déjà beaucoup sur l'agriculture urbaine	GRAME
	2) Intégrer l'agriculture urbaine commerciale comme source d'approvisionnement pour les organismes					GRAME, DSP, RUI, La Théière
Approvisionnement, transformation et distribution	3) Développer des partenariats avec le secteur privé (dons, négociations, commandites)			OUI	Les coûts d'approvisionnement, surtout en produits frais, est un des obstacles majeurs à l'offre de service des organismes et entreprises d'économie solidaire en alimentation <b>Fera partie du chantier 3</b>	
	4) Étendre le modèle de mutualisation de l'approvisionnement du Marché Saint-Pierre aux autres organismes offrant des services alimentaires					RUI, DSP
	5) Créer une structure de centralisation de l'approvisionnement			OUI		
	6) Développer des outils pour rendre l'approvisionnement plus efficace et plus économique					
Saine alimentation	7) Offrir aux intervenants ou citoyens des visites/ateliers dans les épiceries			OUI	Action concrète, complémentaire à l'offre éducative actuelle et qui peut s'ajuster à la réalité d'une multitude de clientèle. <b>Fera partie du chantier 1</b>	TcPE-DL, CSMB
	8) Développer les routines 0-5 ans autour du repas			NON	La Table petite enfance y travaille déjà beaucoup	CPE jardin les frimousses, Relais Populaire, TcPE-DL
Sécurité alimentaire	9) Faciliter l'appropriation des ressources par les citoyens			NON	Fait déjà partie des orientations des comités et tables. Il faut poursuivre dans cette voie.	CSMB, Groupe d'entraide
	10) Développer une stratégie pour aller vers les gens			NON	C'est un objectif et non une action	
Accessibilité alimentaire	11) Créer des paniers d'aliments lachinois			NON	Le projet <i>Dans mon coin on mange sain</i> y répond avec des solutions différentes	DSP, Relais Populaire, GRAME, RUI

<b>Enjeux politiques</b>	12) Développer la capacité d’agir des citoyens en les impliquant dans les débats politiques			NON	N’a obtenue aucune lime. Donc pas de mobilisation	
	13) Structurer et renforcer l’action politique du GTSAL			NON	Action sectorielle menée par le GTSAL	
<b>Réduction du gaspillage</b>	14) Éduquer et sensibiliser dans les écoles et/ ou les organismes à la réduction du gaspillage (ex : par le développement d’un guide) incluant le développement d’un guide			OUI	Action concrète à portée intersectorielle. <b>Fera partie du chantier 2</b>	Carrefour d’entraide, Club des personnes handicapées, TcPE-DL, GRAME, TCJL, Tea Pot
	15) Donner une deuxième vie aux aliments grâce aux dons aux OBNL			OUI	Piste de solution aux problèmes d’approvisionnement qui permet également la réduction du gaspillage. <b>Fera partie du chantier 3</b>	CPE jardin les frimousses

Au regard de la priorisation collective, plusieurs actions sont mises de l’avant du faite qu’elles aient reçues plus de citrons et de limes. Le sous-comité du Système alimentaire lachinois a par la suite retenu sept actions du fait qu’elles :

- aient cumulées plus de citrons et de limes que les autres ;
- aient une portée intersectorielle ;
- ne soient pas déjà travaillées par des organismes.



# Les suites du système alimentaire lachinois

Les sept actions prioritaires seront travaillées de manière plus approfondies à l'intérieur de **trois chantiers**.

Les chantiers seront un lieu de construction d'actions dont le mandat, l'échéance et la composition seront propres à chaque initiative mise de l'avant. Ils seront composés de plusieurs acteurs de différents horizons de la communauté et identifieront des stratégies pour la sécurité alimentaire et la saine alimentation des lachinois.

<b>CHANTIER 1. Mettre en place des stratégies d'éducation en lien avec le choix des aliments</b>		
<b>Objectif général</b>	<b>Actions</b>	<b>Parties prenantes</b>
<b>Développer des outils pour l'organisation des visites selon les clientèles ciblées</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planifier les étapes d'une visite en épicerie</li> <li>2. Établir une structure de fonctionnement collective</li> <li>3. Développer le contenu des outils d'accompagnement</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les organismes offrant des services d'éducation en alimentation à différentes populations</li> <li>- Partenaires et experts pour la création de contenu et/ou le référencement aux ressources disponibles.</li> </ul>

<b>CHANTIER 2. Développer des outils de promotion et de sensibilisation pour les organismes et/ ou les institutions en lien avec la réduction des déchets alimentaires</b>		
<b>Objectif général</b>	<b>Actions</b>	<b>Parties prenantes</b>
<b>Établir un processus pour l'implantation du compostage aux niveaux des organismes et/ ou institutions</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sonder les pratiques des institutions et/ ou organismes en terme de compostage</li> <li>2. Développer un guide pour l'implantation du processus</li> <li>3. Élaborer un plan de promotion et de sensibilisation du compostage</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organismes réalisant du dépannage et/ ou des ateliers culinaires.</li> <li>- Institutions offrant un service alimentaire (ex : école, centre d'hébergement, etc).</li> </ul>

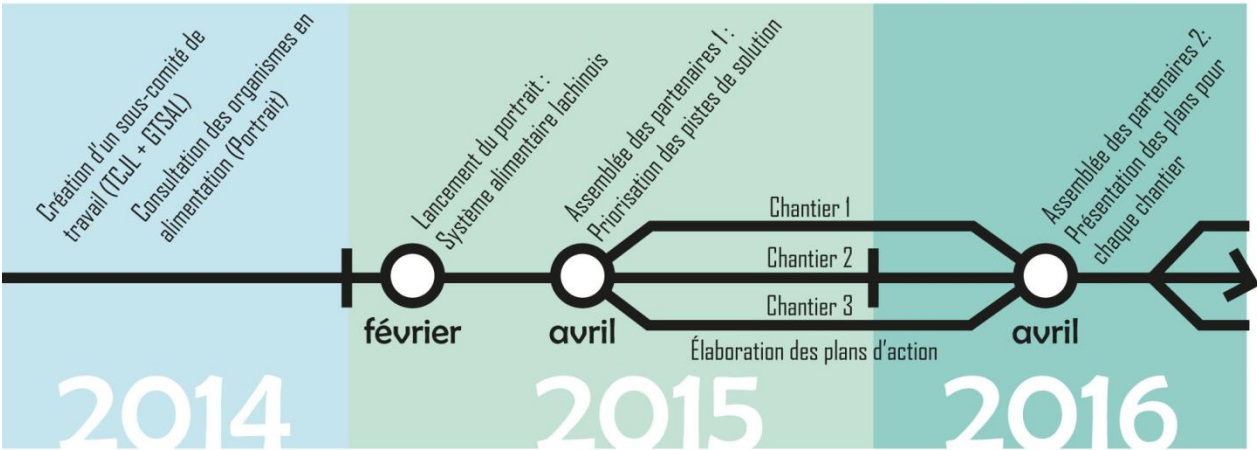
<b>CHANTIER 3. Développer des solutions d'approvisionnement alternatives pour les organismes</b>		
<b>Objectifs généraux</b>	<b>Actions</b>	<b>Parties prenantes</b>
<b>I. Créer une structure de centralisation de l'approvisionnement plus efficace et plus économique</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réaliser un portrait de l'approvisionnement</li> <li>2. Évaluer les besoins en approvisionnement</li> <li>3. Développer une ébauche d'outils pour rendre l'approvisionnement plus efficace et économique</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organismes réalisant du dépannage et/ ou des ateliers culinaires.</li> <li>- Commerçants, restaurateurs.</li> </ul>



<p><b>II. Évaluer la faisabilité de partenariats avec le secteur privé pour la récupération d'aliments, les dons et négociations</b></p>	<p>1. Dresser un portrait des enjeux de la récupération d'aliments 2. Établir une liste des partenaires intéressés à collaborer</p>	
--	---	--

À la fin de la journée, les participants ont répondu à un sondage pour évaluer la rencontre. La majorité des participants souhaiterait :

- ✓ S'impliquer de manière transversale dans le Système alimentaire lachinois à travers des petits comités de travail
- ✓ Poursuivre les rencontres de suivis pour s'informer des avancements aux 6 mois (Assemblées des partenaires)
- ✓ Que la coordination du SAL continue à être menée par un sous-comité et Concert'Action.



La prochaine étape sera d'organiser une rencontre au courant de l'année pour les trois chantiers afin de mettre sur pied les pistes d'actions.

En avril, une rencontre de suivi aura lieu dans le cadre d'une Assemblée des partenaires de Concert'Action.

Le sous-comité, composé de la TCJL et du GTSAL continuera de coordonner la démarche.

