

Matinée biannuelle du mercredi 21 mai 2008
Maison des arts de Laval, 8 h 30 à 12 h
Nombre de participants au groupe de discussion : 19

Marché saisonnier de quartier :
échange sur différentes expériences et possibilités
Résumé du groupe de discussion

Résumé de la discussion :

Brève présentation de Mme Sophie Daubisse, de l'o.s.b.i. L'autre marché, qui chapeaute le marché public biologique de Rosemère. Il y a eu un premier projet pilote à l'automne 2007, et cette année il sera ouvert tous les samedis de la saison estivale (à partir du 14 juin). Le marché prend place dans le stationnement de la bibliothèque municipale, en face du marché Métro (ils se sont inspirés du marché public de Val-David qui est installé sur le stationnement du supermarché, et qui a vu ses ventes augmenter de 20 % les jours de marché).

Au marché de Rosemère, on retrouve des produits locaux biologiques, ou écologiques, ou biodégradables. C'est un marché engagé, où l'on fait de la conscientisation écologique et environnementale. En parallèle, il y a aussi d'organisé dans le cadre du marché des tables rondes sur différents thèmes ainsi que des activités pour les enfants (ex. bricolage avec du matériel recyclé).

Pour Mme Daubisse, les conditions pour réussir sont :

- avoir l'aval de la ville pour soutenir au niveau des infrastructures (par exemple, à Rosemère, la Ville facilite l'installation des tentes, ainsi que l'accès à l'eau et aux toilettes afin de rencontrer les normes, etc.)
- faire un budget sur 3-4 ans, car ça peut prendre quelques années avant de faire du profit pour l'organisateur.

Brève présentation de Mme Claire LeBel, de l'Entraide Pont-Viau / Laval-des-Rapides, qui a organisé pendant quelques années (4-5 ans) le projet « Mon quartier goûte l'été ». À l'origine, il prenait place au parc Bousquet (Laval) et l'objectif était d'offrir une meilleure accessibilité aux produits frais pour les résidents du quartier. Il s'adressait surtout aux familles, mais les aînées se sont finalement beaucoup impliqués, ce qui a contribué au succès du projet. Des partenariats ont été conclus avec des maraîchers, des producteurs, l'organisme le St-Claude pour partager le camion, et un « carrière-emploi été » était embauché pour faire la vente. Le marché avait lieu 3 matinées par semaine. À l'automne, ils organisaient une fête de la moisson avec une épluchette de blé d'inde.

Au niveau de l'organisation, des autorisations de la Ville étaient nécessaires pour la tenue du marché et ce fut plutôt facile de les obtenir. Pour les questions de salubrité, ils se sont référés à la MAPAQ.

À la fermeture du St-Claude, il n'y avait plus de camion de disponible, la fréquence du marché a donc été réduite à une fois par semaine. Puis le projet a déménagé dans la cours de l'Entraide, ce qui a entraîné une diminution de l'achalandage. Maintenant, le projet est arrêté.

Aujourd'hui, l'Entraide est en train de développer un nouveau projet qui intégrera des jardins communautaires, des jardins collectifs, un mini-marché et un café bistrot.

Suite à ces présentations, les échanges dans le groupe ont été suscités. Voici les informations qui ont été partagées :

- La Table de concertation agroalimentaire de Laval travaille à la mise en place d'une coopérative de distribution de produits locaux (producteurs et transformateurs) qui pourrait

être effective à partir de juillet 2008.

- Des citoyen(ne)s et intervenant(e)s de St-François veulent démarrer un marché dans ce quartier tout l'été. Certains organismes communautaires ont aussi manifesté leur intérêt pour un tel projet dans leur quartier. Si plusieurs marchés démarrent, l'idée de regrouper des services dont chacun pourrait bénéficier a été lancée (ex. fiches recettes).
- Au Relais communautaire St-Vincent-de-Paul, il y a un projet de groupe d'achats qui est en train de se mettre en place.
- Une personne a fait des démarches auprès de producteurs maraîchers afin de les solliciter à participer à un marché : certains ce sont montrés très intéressés, d'autres qui ont des kiosques à la ferme ne l'étaient pas (certains ils disent ne pas avoir le temps, mais qu'ils seraient intéressés à vendre des produits à l'organisme).
- L'idée de mettre en place un marché à la sortie d'une station de métro à été soulevée. La CRÉ a déjà réalisé une étude de faisabilité sur ce projet et la conclusion était que le projet n'était pas rentable, mais n'a pas été totalement écarté.
- Dans les Laurentides, il y a sept marchés qui sont ouverts à tour de rôle pour permettre aux producteurs d'y participer.
- À Laval, il y a 55 kiosques fermiers (sur les bords de route). Certains ont soulevés la réticence des producteurs vis-à-vis des marchés de quartier en raison de leur kiosque. Il faut donc trouver une façon de faire les marchés qui conviennent à tous et qui ne nuisent pas aux kiosques fermiers.
- Il existe l'Association des marchés publics du Québec où l'on peut avoir des ressources.
- Il pourrait être intéressant de démarrer un projet-pilote de marché. Il y a deux positions quant aux clientèles qui devraient être privilégiées :
 - les personnes à faible revenu,
 - le grand public.

La Ville pourrait être mise à contribution dans les quartiers qui sont à dynamiser, comme St-François. Les marchés pourraient s'inscrire dans le cadre d'une démarche de revitalisation de quartier.

- Certains on mentionné qu'il est important, lors de la mise en place d'un marché, d'avoir recours au sentiment d'appartenance des gens pour leur milieu et de favoriser leur implication.
- Une question : Comment, en tant qu'organisme, peut-on soutenir la mise sur pied d'un marché ?

Des idées en vrac :

- En Europe, il y a des épiceries ambulantes...
- Il pourrait y avoir des ententes de faites avec des fermes pour livrer des paniers de produits locaux (dans le même genre que l'ASC).
- Il pourrait y avoir des arrangements avec un dépanneur dans les quartiers où il y a moins d'épiceries pour qu'ils vendent des produits frais.
- Concernant la distribution des dons de viande, il y a de grandes difficultés puisque ces produits demandent à être transformés rapidement. On pourrait regarder la possibilité que les supermarchés deviennent partenaires des organismes en transformant la viande.

*Notes prises par Micheline Côté
Transcription par Catherine Robichaud*