

# COLLOQUE LAVALLOIS en sécurité alimentaire

COMPRENDRE  
MOBILISER  
AGIR!

4 novembre 2015

PROGRAMME  
DE LA JOURNÉE

**ANIMATION** par *Éric Duchemin, directeur du Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) et professeur associé et chargé de cours à l'Institut des sciences de l'environnement à l'Université du Québec à Montréal.*

**8 h 00 - ACCUEIL :** Café et jus

**8 h 30 - MOT D'OUVERTURE**

**8 h 40 - UN REGARD SUR DES ACTIONS POUR UNE JUSTICE ALIMENTAIRE ET SOCIALE**



*Éric Duchemin, directeur du Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) et professeur associé et chargé de cours à l'Institut des sciences de l'environnement à l'Université du Québec à Montréal.*

Depuis de nombreuses années, M. Duchemin mène des recherches interdisciplinaires, notamment sur la productivité de l'agriculture urbaine (AU) et son rôle potentiel en insécurité alimentaire. Ses recherches se déroulent princi-

palement au Canada, en France et aux États-Unis. Il recense différents projets mis en œuvre à travers le monde par le biais de la veille scientifique AgriUrbain et il coordonne le réseau social AgriUrbain et le portail Agriculture Montréal. Il est éditeur scientifique pour la série d'ouvrages Urban Agriculture de Springer. Il est membre du Collectif de recherche sur l'aménagement paysager et l'agriculture urbaine durable (Crapaud). Il est aussi cofondateur de l'École d'été sur l'AU.

**9 h 20 - L'ÉVOLUTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DE L'OFFRE ALIMENTAIRE À LAVAL**



*Céline Dufour et Diane Grenier, agentes de planification, de programmation et de recherche, Direction de santé publique, Centre intégré de santé et de services sociaux de Laval.*

Céline Dufour a complété un baccalauréat en psychologie (2002) et une maîtrise en recherche en criminologie (2004). Elle a exercé les fonctions d'agente de recherche, notamment au Centre international de criminologie comparée et au Groupe de recherche sur l'inadaptation psychosociale chez l'enfant.

logique, ainsi qu'à rédiger des portraits statistiques sur la santé des Lavallois.

Depuis 2013, Diane Grenier fait partie de l'équipe promotion-prévention de la Direction de Santé publique. Elle a mis son expertise à profit dans de nombreux dossiers comme la petite enfance, la préparation à la maternelle, le développement des communautés, l'immigration et le développement d'actions préventives pour maintenir l'autonomie des aînés. Actuellement, elle est responsable du dossier sécurité alimentaire, de la coordination du CASAL et du comité organisateur du colloque.

Elle est détentrice d'un baccalauréat en service social option organisation communautaire de l'Université de Montréal, d'une maîtrise en gestion et développement des organisations de l'Université Laval et poursuit actuellement une formation en santé publique pour cadres et professionnels en exercice.



Afin d'acquiescer une expérience « terrain », Céline Dufour s'est impliquée à titre de bénévole à la Maison de transition Centre-Sud, ainsi que pour l'organisme Tel-Aide puis a été intervenante au Centre jeunesse de Laval.

En 2010, elle intègre l'équipe Surveillance de l'état de santé de la population de la Direction de santé publique. Son rôle consiste essentiellement à apporter un soutien méthodo-

**10 h 00 PAUSE**

**10 h 30 LE CASAL, HUIT ANS D'ACTION CONCERTÉE EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE À LAVAL**

*Diane Grenier, agente de planification, de programmation et de recherche, Direction de santé publique, Centre intégré de santé et de services sociaux de Laval*

**11 h 15 PLÉNIÈRE ET RÉSEAUTAGE**

**12 h 00 DÎNER PRÉPARÉ PAR LA FERME JEUNES AU TRAVAIL**

**13 h 00 ATELIERS THÉMATIQUES**  
Incluant des périodes d'échanges et de questions

Atelier  
A

**Favoriser l'offre alimentaire** - Présentation de projets innovants implantés à Laval et à Montréal



### Marché St-Pierre : de fruiterie communautaire à carrefour d'alimentation

*David Marshall, directeur général de Revitalisation Saint-Pierre*

Détenteur d'un baccalauréat en sciences politiques et d'une maîtrise en urbanisme, David Marshall œuvre dans le milieu municipal depuis dix ans, tout d'abord en tant que consultant au sein d'une firme de consultation spécialisée en planification urbaine et ensuite comme urbaniste à la CDEC de Côte-des-neiges/Notre-Dame-de-Grâce. Depuis 2011, il est

directeur général de Revitalisation Saint-Pierre où il a piloté la transformation du Marché Saint-Pierre en entreprise d'économie sociale. M. Marshall souhaite faire du Marché un important moteur économique et social pour le quartier Saint-Pierre ancré dans un souci pour l'environnement.



### Au panier de Chomedey... Une épicerie qui vous veut du bien

*Stéphanie Alexandre, directrice de l'épicerie solidaire Au panier de Chomedey*

Mme Alexandre est directrice d'Au Panier de Chomedey. Originaire de France, elle a pour parcours universitaire des études en langues étrangères appliquées au commerce international, complétées par un master 2 d'Économie Sociale et Solidaire (option en développement local). Son parcours professionnel vient compléter ses connaissances économiques par le biais d'une expérience associative de trois ans en tant que coordonnatrice et un emploi de chargé

de projet de six ans dans un centre de formation, avec pour tâche principale la formation et l'accompagnement de créateurs d'entreprise.

Ainsi, elle combine une connaissance des enjeux du monde communautaire à des compétences et une vision entrepreneuriales, le tout dans une visée d'économie sociale et solidaire.



### Bonne Boîte Bonne Bouffe (livraison de fruits et légumes frais à bon prix)

*François St-Amant, responsable des approvisionnements au Centre de bénévolat Moisson Laval et coordonnateur de Bonne Boîte Bonne Bouffe*

François St-Amant est titulaire d'une maîtrise en science politique à l'Université du Québec à Montréal (UQÀM). Il y a mené des recherches ayant trait à l'économie politique, plus spécifiquement sur les limites de la croissance économique. Il est présentement au doctorat en science politique et compte s'attarder sur la question de la tarification du carbone. Logisticien avec Médecins Sans Frontières au Tchad, puis coordonnateur pendant Bonne Boîte Bonne

Bouffe à Laval, il a la chance depuis quatre ans de contribuer à diversifier l'offre alimentaire et, par conséquent, travailler à l'amélioration de la sécurité alimentaire sur le territoire de Laval. En plus de sa passion pour les sciences humaines, il est heureux de pouvoir mettre en pratique les concepts étudiés et de tenter de faire une différence.

Atelier  
B**Favoriser les projets en agriculture urbaine**

Présentation de facteurs clés de succès, de défis concrets et de perspectives

**Aménager des milieux de vie nourriciers par des projets d'agriculture urbaine : le cas de l'UQÀM et du quartier Sainte-Marie à Montréal**

*Jean-Philippe Vermette, directeur général, Carrefour alimentaire Centre-sud, Marché solidaire Frontenac et Rencontre-Cuisines, cofondateur de l'école d'été en agriculture urbaine et responsable de l'édition 2015, conseiller stratégique à la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal*



Diplômé de la maîtrise en sciences de l'environnement à l'UQÀM, Jean-Philippe Vermette a participé activement à la création de nombreux groupes, comités et coalitions en plus de siéger sur un nombre respectable d'instances administratives, d'organismes non gouvernementaux, de tables et

de conseils. Il s'active aujourd'hui à revitaliser la ville par ses idées et ses actions en collaboration avec nombre d'agents de changement qui mettent en chantier, jour après jour, une ville verte, solidaire et nourricière.

**Jardins communautaires**

*Pierre Théorêt, coordonnateur, Enfant d'Abord, Laval*



Pierre Théorêt est titulaire d'un diplôme d'études collégiales comme programmeur analyste. Il a ensuite bifurqué et est devenu coordonnateur chez Enfant d'Abord, organisme pour lequel il œuvre depuis 11 ans. À l'origine, son mandat consistait à développer le projet Cultivons la ville avec l'aide de maraîchers et d'utilisateurs de jardins communautaires provenant de différentes origines culturelles. Il a ainsi

développé ses compétences dans l'art de pratiquer l'agriculture urbaine.

Il offre maintenant des formations et des ateliers pour l'implantation de jardins collectifs et communautaires dans la grande région de Laval.

**L'agriculture urbaine : un levier de développement social**

*Marc-André Larose, coordonnateur du Quartier vert du Marigot et du jardin collectif Bousquet dans Pont-Viau, Laval*



M. Larose est biologiste et détient un certificat en environnement. Il a aussi complété une maîtrise sur le comportement de butinage chez les abeilles mellifères. Attaché politique de Françoise David lors de la campagne électorale de 2008

dans Gouin, il a toujours eu à cœur le développement de projets pour et par les citoyens favorisant une solidification du tissu social au sein d'une communauté ou d'un quartier.

*Patrice Angeli, agent de mobilisation, Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Chomedey, Laval*



M. Angeli est détenteur d'un diplôme d'études supérieures spécialisées en archéologie, spécialisation en diagnostic-conseil et en patrimoine historique à l'Université Lyon III (France). Il a travaillé 14 ans dans les domaines du patrimoine,

de l'archéologie et du tourisme. Il travaille depuis deux ans dans le domaine communautaire. Ses années d'études et de travail en archéologie lui ont donné le goût du contact avec la terre.

*Anick Simard, intervenante au Bureau d'aide et d'assistance familiale de Place St-Martin et ses environs (BAAF)*



Madame Simard travaille dans le domaine communautaire depuis maintenant 14 ans. Elle siège activement au Comité des cuisines collectives de Laval et prend part à la Table des régions du Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) et ce, pour une deuxième année consécutive. Animatrice de la cuisine traditionnelle du BAAF, inspirée du modèle du RCCQ, elle est impatiente de retourner aux fourneaux accompagnée de participantes motivées. De plus,

aux côtés de sa collègue Josée Lepage, elle assume la responsabilité de la fiducie de deux sorties d'autocueillette, soutenues au féminin pluriel financièrement par la RUI de Place St-Martin/Domaine Renaud, volet sécurité alimentaire, en collaboration avec les partenaires du milieu. Depuis 2013, Madame Simard ne cesse d'être impressionnée et fière des apprentissages réalisés par les participants du jardin communautaire.

Atelier

C

**Promouvoir les habiletés et les connaissances**

Présentation de moyens inspirants pour être créatif et efficace

**Sauve ta bouffe (solutions pour réduire le gaspillage alimentaire)***Estelle Richard, organisatrice communautaire, Les AmiEs de la Terre de Québec*

Mme Richard travaille aux AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) depuis plus de trois ans. Après son baccalauréat en service social à l'Université Laval, elle fait un voyage de deux ans autour du monde pendant lequel elle découvre, entre autres, les injustices quant à l'accès à l'eau et à la nourriture saine. D'abord responsable des communications aux ATQ,

elle est devenue responsable, en mars 2012, du dossier Zéro Déchet, dont le comité Sauve ta bouffe fait partie. Ainsi, le gaspillage alimentaire devient son cheval de bataille; bataille qu'elle mène avec une équipe de militants compétents et motivés.

**Projet Qu'est-ce qu'on mange? (ateliers de mise en conserve et de conservation des aliments)***Jade Bégin-Desplantie, nutritionniste et agente de développement, Groupe Promo Santé Laval*

Mme Bégin-Desplantie est détentrice d'un baccalauréat et d'une maîtrise en nutrition de l'Université de Montréal. Sa maîtrise en nutrition publique lui permet de mieux comprendre les perceptions des utilisateurs de paniers de légumes (circuit court d'approvisionnement) et confirme sa volonté de travailler en promotion de la saine alimentation auprès de diverses clientèles. Elle coordonne deux éditions du camp

Cuistot-Sportif mis en place par le Groupe Extensio de l'Université de Montréal, est auxiliaire d'enseignement auprès des étudiants du baccalauréat en nutrition et œuvre en «counseling nutritionnel». Elle se joint au Groupe Promo-Santé Laval en 2013 et y mène plusieurs projets qui visent un transfert de connaissances en nutrition, dont le projet *Qu'est-ce qu'on mange?*

**De mon jardin à mon assiette (apprentissage pour cultiver et bien manger)***Sylvain Melançon, directeur général de La Ferme Jeunes au travail*

Ses études supérieures en musicothérapie et en intervention psychosociale ont amené Sylvain Melançon à la ferme Jeunes au travail en 2005 en tant qu'intervenant, puis comme directeur depuis 2007. Son implication au sein du Comité d'action en sécurité alimentaire de Laval, du comité directeur du Pôle des entreprises d'économie sociale de Laval et sa participation comme membre fondateur de la coopérative

de solidarité l'Espace Gastronomique de Laval démontrent bien son engagement à promouvoir l'achat local, le bien-être de l'individu et de l'environnement.

Il considère les défis, la concertation et l'action comme des moteurs de changement.

*Pascal Laurier, chef cuisinier éducateur de La Ferme Jeunes au travail*

Diplômé de la Southern & Northern Institution of Technology en Alberta, Pascal Laurier cumule près de 20 ans de passion culinaire entre le Québec, la Colombie-Britannique, en passant par la Suisse, la Nouvelle-Zélande et enfin

l'Allemagne. Son mandat à La Ferme Jeunes au Travail est de transmettre ses connaissances et sa passion aux jeunes apprentis cuisiniers et leur faire découvrir une cuisine saine et créative.

**14 h 45 - PAUSE****15 h 00 - SYNTHÈSE ET MOT DE LA FIN****15 h 30 - CLÔTURE DU COLLOQUE**

Une initiative du Comité d'action en sécurité alimentaire de Laval.