



Colloque lavallois en sécurité alimentaire

S'unir pour offrir une alimentation suffisante, saine, accessible et durable

Laval – 24 janvier 2007

Une initiative du comité d'action en sécurité alimentaire de Laval



Direction de santé publique

Centre de santé et de services sociaux de Laval



Colloque lavallois en sécurité alimentaire

S'unir pour offrir une alimentation suffisante, saine, accessible et durable

24 janvier 2007

Château Royal
3500, boulevard du Souvenir
Laval (Québec)
514 333-1000

8 h 00 Accueil – Inscription – Déjeuner

8 h 30 Mot de bienvenue

- Mme Michelle Courchesne, ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale et ministre responsable de la région de Laval
- M. Gilles Vaillancourt, maire de Laval
- Dre Nicole Damestoy, directrice de la Santé publique de Laval

8 h 50 Pièce de théâtre par la Troupe Piperni (spectacles sur mesure)

9 h 20 Conférences

- « De l'insécurité alimentaire au développement social »
M. Jean Panet-Raymond, professeur émérite à l'École de service social de l'Université de Montréal et organisateur communautaire à Vivre Saint-Michel en santé
- « Le système agro-alimentaire et la sécurité alimentaire : comprendre et agir »
M. Frédéric Paré, coordonnateur du programme Agriculture écologique chez Équiterre

10 h 45 Pause-santé

11 h 00 Présentations

- **État de situation de la problématique de sécurité alimentaire à Laval et orientations régionales**
Mme Emily Chartrand, comité d'action en sécurité alimentaire de Laval
M. Alexandre St-Denis, Direction de santé publique de Laval
En février 2006, le comité d'action en sécurité alimentaire de Laval a produit un état de situation afin de comprendre les enjeux propres à notre région. Les informations recueillies ont ensuite servi à déterminer les orientations régionales afin d'intervenir sur la problématique de l'insécurité alimentaire.
- **Projet AVEC (Avenir-Viable-École-Communauté)**
Mme Monique Hascoat, Conférence régionale des Élus
Le programme consiste principalement à associer les jeunes, les conseils d'établissement, le personnel scolaire et leur communauté immédiate à un projet de revitalisation du milieu de vie des jeunes. L'objectif est d'instaurer la responsabilité collective pour le développement durable.

12 h 15 Dîner

Repas préparé par l'organisme La ferme Jeunes au Travail

13 h 30 Présentation d'initiatives québécoises en sécurité alimentaire

Panel A Agriculture et achat local pour une sécurité alimentaire durable

Les Ami(e)s de la Terre de l'Estrie

M. André Nault et Mme Diane Grolu

Les Ami(e)s de la Terre de l'Estrie ont récemment mis sur pied un concept unique au Québec : Le Marché de Solidarité Régionale. Il s'agit d'une façon de se procurer par Internet des produits frais, provenant des fermes de la région.

Moisson Montréal « Bonne boîte – Bonne bouffe »

M. Marc Brûlé

Moisson Montréal développe un projet régional « Bonne boîte-bonne bouffe ». Ce projet est un service de livraison de boîtes de fruits et légumes frais à coût raisonnable, permettant aux participants d'épargner de l'argent tout en resserrant les liens entre les citoyens et en ramenant la nourriture au cœur de la communauté.

Panel B Milieu scolaire et développement des habiletés pour une sécurité alimentaire durable

Action communiterre

Mme Louise Lacroix

Action communiterre, un organisme communautaire du quartier Notre-Dame-de-Grâce de Montréal, a pour mission l'éducation environnementale, l'agriculture urbaine et la sécurité alimentaire du quartier. L'organisme a initié un nouveau projet de jardins collectifs dans les cours d'école, en collaboration avec la Commission scolaire de Montréal et un HLM.

Les ateliers Cinq épices

Mme Manon Paquette

Les ateliers Cinq épices est un organisme sans but lucratif ayant pour but de promouvoir l'éducation nutritionnelle et culinaire et de favoriser le développement social par le biais de l'alimentation auprès de la clientèle scolaire et étudiante, leur famille et les adultes en général, principalement en milieux appauvris. Le projet « petits cuistots » s'adresse aux écoliers de 4 à 12 ans par des ateliers de cuisine ayant un thème particulier autour duquel gravitent des notions sur la nutrition.

Centre Nouvel-Horizon

Mme Brigitte Ménard

Le centre Nouvel-Horizon est un lieu d'éducation pour adultes de Gatineau. On y retrouve principalement de la formation générale et en employabilité, de la francisation et de la formation en intégration sociale. L'organisation des services doit répondre aux besoins exprimés par les apprenants, que ce soit par goût, par intérêt ou par exigence personnelle. Parmi les activités offertes au Centre, certaines visent essentiellement la réduction de l'insécurité alimentaire (cuisines collectives, cuisine économique, ateliers sur le budget, café étudiant, etc.).

Panel C Travail et solidarité pour une sécurité alimentaire durable

La Baratte

Mme Normande Lévesque

Créé en 1999, l'organisme La Baratte est un centre de transformation alimentaire où sont cuisinés des plats pour les individus et les familles en situation de pauvreté. Ces plateaux de travail permettent l'intégration sociale et professionnelle de personnes défavorisées au plan de l'emploi par le développement de leurs compétences et l'acquisition d'une première expérience de travail. Plus qu'un lieu de travail, il s'agit d'un carrefour d'aide et d'entraide favorisant le respect et la dignité, ainsi que la prise en charge individuelle et collective.

Panel C (suite)

La Corbeille

Mme Guylaine Simard

La Corbeille Bordeaux-Cartierville est une organisation sociale et professionnelle. Elle offre des formations et engage des stagiaires dans le cadre de leurs programmes d'épicerie communautaire, de restaurant fin français, de traiteur et de préparation de repas pour les enfants défavorisés de Montréal.

Le dépanneur Sylvestre

Mme Myriam Mongeon

Le dépanneur Sylvestre est à la fois une entreprise commerciale et un organisme à but non lucratif voué à l'intégration sociale, économique et culturelle. Les initiatives du dépanneur sont variées : transformation alimentaire pour des aliments prêts à manger sains, traiteur d'aliments santé, groupe d'achat, petit dépanneur de quartier nouveau genre et petite friperie « la belle fripouille ». Lieu de rencontre et de convergence, ouvert à tous, 7 jours sur 7, toutes sortes d'activités à entrée libre ou à contribution volontaire y sont offertes annuellement, dont plus d'une soixantaine de spectacles et 200 soupers et brunchs communautaires.

Panel D Entraide et autonomie pour une sécurité alimentaire durable

Maison St-Paul-Émard

Mme Anne-Rose Dubreuil

La Maison St-Paul-Émard a pour mission de favoriser le mieux-être des citoyens à faible revenu, principalement des quartiers de Côte St-Paul/Ville-Émard à Montréal, en améliorant prioritairement leur sécurité alimentaire et ce, en favorisant l'autonomie, le regroupement, la solidarité, l'entraide et l'implication personnelle et sociale. Des projets intéressants de groupes d'achat, d'épicerie communautaire et de magasin-partage en sont de beaux exemples.

Regroupement des cuisines collectives de Gatineau

Mme Lucie Touchette

Le Regroupement des cuisines collectives de Gatineau est incorporé depuis 2000 et offre du soutien, de l'information, de la formation et des activités de reconnaissance et de visibilité pour et avec ses membres. Ses objectifs sont les suivants : soutenir les cuisines collectives dans leur développement, lutter contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire, promouvoir le modèle et les valeurs des cuisines collectives et favoriser le bénévolat ainsi que l'engagement communautaire.

Table de concertation sur la sécurité alimentaire de NDG

Mme Chantal Langlois et Mme Sandra Frosst

La Table de concertation sur la sécurité alimentaire de NDG a consulté des citoyens du quartier, dont des personnes âgées, afin de mieux comprendre les raisons menant les gens à un manque de nourriture. Les résultats de cette consultation ainsi que la fermeture d'un organisme offrant des services de popottes roulantes ont fait émerger un projet novateur qui risque fort d'intéresser les intervenants oeuvrant auprès des personnes âgées.

15 h 00 Pause-santé

15 h 15 Conclusion de la pièce de théâtre par la troupe Piperni

15 h 40 Mot de la fin

Mme Kathleen Gagnon, directrice générale du Centre de Bénévolat de Laval et présidente de l'Association québécoise des banques alimentaires et des Moissons

16 h 00 Fin du colloque