

2^e RDV virtuel : Nourrir le Bas-Saint-Laurent
Trois projets régionaux au service des communautés!
18 mars 2021

Quelques outils partagés dans le clavardage lors de la rencontre :

- Les Petits ambassadeurs au Bas-Saint-Laurent : <https://cosmoss.qc.ca/les-petits-ambassadeurs.html>
- Manger notre Saint-Laurent : <https://mangernotrestlaurent.com/>
- Pour en savoir plus sur la FabRégion : <https://www.facebook.com/groups/fabregionbsl>
- Document de l'IREC : L'ÉCONOMIE DES PÊCHES AU QUÉBEC. Analyse et propositions pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique : <https://irec.quebec/ressources/publications/Economie-des-peches-Quebec.pdf>
- Pour répondre aux questionnaires s'adressant aux cuisines collectives du projet de recherche de madame Marie Marquis : marie.marquis@umontreal.ca
- Section du site Internet de Moisson Rimouski-Neigette sur les compétences culinaires (fiches informatives et des capsules vidéo pour présenter différents produits et des façons de les utiliser) : <http://moissonrimouski.org/recettes/>

RÉSUMÉ DES ATELIERS EN SOUS-GROUPE

Résumé sur la FabRégion :

Quels sont les besoins et les leviers pour augmenter notre autonomie alimentaire au Bas-Saint-Laurent ?

Éducation

- L'agrotourisme permet de démocratiser l'accès à la ferme.
- Éducation des consommateurs pour découvrir des aliments.
- Continuer à sensibiliser sur l'importance des producteurs d'ici. Augmenter l'accessibilité sociale et la valorisation des producteurs locaux.
- Rapprocher les consommateurs de la réalité des producteurs : échanges et visites. Permettre également les petites productions « maison », par exemple : poules urbaines.
- Maillage des citoyens avec des intervenants en agroalimentaire pour faire connaître les initiatives. Le lien avec le citoyen n'est pas assez fort pour travailler l'autonomie alimentaire et pour avoir une vision commune.
- Plateforme d'éducation : lieu d'échange commun, petite ferme citoyenne, etc.
- Importance de faire connaître les produits locaux, les promouvoir.
- Comment rejoindre nos producteurs locaux et la population

La clientèle/le consommateur

- Fierté régionale et engouement pour l'achat local.
- Difficulté à savoir ce qui local et ne l'est pas. Meilleur affichage des produits locaux.
- Pour favoriser l'autonomie alimentaire, nous avons une panoplie de stratégies à déployer, en ayant le souci de bien cibler notre clientèle. Il y a la clientèle qui consomme en épicerie par habitude ou par méconnaissance d'autres moyens d'achats de produits locaux, mais qui aurait les moyens d'acheter plus de produits locaux de base (fruits, légumes et viande). Il y a une clientèle en situation de vulnérabilité, pour qui des projets spéciaux sont à développer encore. Il y a nos entreprises locales pour qui des projets doivent permettre leur rentabilité.

Concertation

- Le ministère de l'Économie et de l'Innovation : une ressource régionale travaillant aux circuits courts en agroalimentaire via la stratégie régionale permettra de répertorier les besoins et faciliter le maillage en autonomie alimentaire.
- Réseautage au Bas-Saint-Laurent pour s'entraider.
- Le momentum est là. Il y a beaucoup de concertation, mais il **faut se parler** pour ne pas se dédoubler la concertation (FabRégion, CRD ...). Il y a plusieurs tables ou acteurs qui se concertent sur le même thème. La concertation c'est un atout et un défi : Ça émerge de partout – on a l'impression de se répéter. Il faut que ça reste efficace et accessible pour tous les acteurs (temps, mission, mandat...). Beaucoup de rencontres en ce moment sur le sujet.
- On a encore besoin de connaître les différentes réalités qui existent (santé, communautaire, municipale, agricole ...). Il faut se connaître et se parler à différentes échelles : locale (jardins communautaires, privés, municipaux) ; MRC ; régionale.
- Favoriser l'économie circulaire et les partages de ressources.
- Communications
- Complémentarité

L'accessibilité physique et économique aux aliments d'ici

- Favoriser l'accès aux produits locaux pour tous, incluant les personnes en situation de pauvreté.
- Démocratiser l'accès aux marchés publics ou aux paniers maraîchers pour tous. Les rendre accessibles aux personnes plus défavorisées.
- Les cuisines collectives sont vraiment des leviers très intéressants à promouvoir.
- Notre cuisine collective à son jardin pour s'approvisionner pour la transformation à l'automne. Par contre, la viande locale est moins accessible économiquement.
- Comment donner un juste prix à ceux qui produisent pour en vivre ? Comment donner un accès réel à tout le monde, quel que soit le revenu ?

Produits forestiers non ligneux

- Un atout que l'on devrait développer davantage.
- Ne pas les oublier.

Production locale

- Créer des liens pour faciliter l'augmentation des petits et moyens producteurs dans nos municipalités.
- Éviter de tenter de passer par la concentration vers de gros producteurs. Augmenter le nombre de petits producteurs locaux, diversifiés et innovants.

- Pouvons-nous être autonomes en production de pommes de terre ? Oui, il faut connaître ce qu'on produit au Bas-Saint-Laurent. C'est important. Il faut tisser des liens.
- Répertorier ce qui est produit au Bas-Saint-Laurent, c'est important. Le besoin du consommateur est là. Il faudrait augmenter la production.
- Favoriser la production de protéine végétale, qui est plus abordable à produire que la viande, au Bas-Saint-Laurent.
- Conserver toutes les productions existantes en région, trouver des moyens pour les pérenniser et avoir l'entreposage nécessaire (froid, congelé, transformation).
- Y a-t-il une viande qui est plus abordable à produire au Québec ? Possibilité à mettre de l'avant pour la rendre plus accessible.
- Autonomie alimentaire : Il y a les producteurs à considérer. On a beau vouloir être autonome, si les producteurs ne sont pas là ça ne marchera pas (ils doivent pouvoir vivre de leur production).

Transformation alimentaire

- Les transformateurs auraient un rôle à jouer en transformant davantage. Inclure des produits locaux dans le « prêt-à-manger ».
- Les grands transformateurs produisent et acheminent leurs transformations vers les grands centres. C'est des coûts pour de petites productions que de faire de la transformation à petite échelle.
- On parle de l'abattoir de Luceville qu'il faut maximiser en vue d'une autonomie alimentaire.
- Il manque un abattoir régional au Bas-Saint-Laurent, notamment pour la volaille et les petits animaux.
- Saint-Valérien : enjeu de la transformation en vue de la conservation en hiver. Les invendus transformés (production de légumes, fruits, et de la chasse, mais pas le poisson)
- Difficulté au niveau de la transformation expliquée par un manque d'infrastructures.
- Formation de piliers (en Matanie) pour l'accompagnement local en transformation et conservation avec achats.

Transport des aliments

- Différents enjeux liés aux transports des aliments

Mise en marché

- Travailler à faciliter l'accès pour les petits producteurs à vendre dans les supermarchés.
- Au niveau de la distribution alimentaire : Intra et interrégional.
- Mix and match sur des produits qui ont un potentiel à l'échelle régionale, mais qui ne sont pas produits régionalement. Volet recherche et développement possible.
- Accès aux différents marchés pour les producteurs locaux.
- Faire connaître les façons de réaliser des achats directs auprès des producteurs.
- Magasin de producteurs : Plusieurs producteurs qui se rassemblent pour partager un lieu de vente directe.
- Les épiceries de village ne peuvent pas faire des affaires avec les producteurs locaux.
- L'accès via Internet des ventes de produits locaux pour les mettre en évidence.

Consommation

- Avoir une image précise de ce que l'on consomme. Il manque des données à ce sujet.

Réduction du gaspillage alimentaire

- Récupération possible des pertes aux champs : développer et consolider les projets en cours.
- Il faut éduquer sur la maximisation de l'aliment. Réduire les pertes.
- Valoriser les sous-produits (travailler encore plus en économie circulaire).

Financement

- Manque de leviers financiers. Sortir de la chaîne d'approvisionnement.
- Les restaurants n'ont pas les leviers et ne sont pas admissibles dans des programmes d'aide. Pourtant, ils ont de l'expertise, la connaissance et l'intérêt.

Résumé sur Manger notre Saint-Laurent :

Poissons et autres ressources du fleuve : Qu'est-ce que l'on pourrait faire pour rendre cette ressource plus acceptable par les usagers des services en insécurité alimentaire ?

Éducation à la ressource :

- Manque de connaissances. Gros travail d'éducation à faire sur les possibilités.
- Questionner les participants et sensibiliser les animateurs de cuisines collectives.
- Faire découvrir les produits du BSL sous forme de dégustation lors d'une cuisine collective pourrait favoriser l'appropriation et permettrait de démystifier les produits marins.
- Proposer un cours dans un deuxième temps, par exemple avec un chef.
- Proposer des recettes innovantes, mais faciles à réaliser
- Éducation : Notre poisson est-il vraiment en bonne santé ? Si oui, le dire !!!
- Pas assez de connaissances sur les poissons et sur comment les apprêter.
- Le poisson entier avec la tête pas accessible à tous.
- Il y a de l'exploration gustative aux consommateurs, briser les préjugés. Première étape.
- Autonomie alimentaire, parlons des aliments laids ! Le consommateur à des standards trop élevés. Qualité nutritionnelle des poissons est absente.
- Les enfants n'aiment pas le poisson : peu de recettes. Lorsque le produit est inconnu, ça influence le choix de notre menu familial.
- Des recettes, il y en a, mais elles ne circulent pas assez.
- Ne connais pas les espèces du Saint-Laurent sauf flétan, avantage à les faire connaître (bourgots, sébaste, hémitriptère atlantique, concombre de mer, etc.).
- Exploramer éduque dans les écoles, mais vont-ils aussi dans le milieu communautaire ?
- Faire de l'éducation par l'entremise de cuisines collectives.
- Faire de l'éducation par l'entremise des services de garde. Les éducatrices et les éducateurs jouent un rôle important : donc, les former, eux aussi.
- Rééducation à manger le poisson entier, se réapproprier notre produit.

- Expérience de Moisson Rimouski-Neigette dans un partenariat pour don d'éperlans : beaucoup de bons commentaires par les clientèles, mais plusieurs questions (qui sont sûrement les mêmes que la population en général): qu'est-ce qui se mange ? Comment ça se mange ? Pistes possibles : Il faut donner des outils aux consommateurs, MAIS avec ce qui est facilement accessible en cuisine (compétences, outils de cuisine, recettes faciles, coût abordable).
- Éducation – connaissance.
- Goût : il faut que ça donne envie et que ce soit simple.
- Il y a beaucoup d'autres produits que le poisson qui provient de la mer

Promotion de la ressource

- Élargir au-delà des cuisines : faire une campagne de promotion.
- Inspiration : logo gaspésien, Fourchette bleue. Ça provoque une certaine demande.
- Faire plus de publicités, recettes partagées par des influenceurs actifs en alimentation.
- Voir Fourchette bleue.
- Mieux connaître les habitudes de consommation au Bas-Saint-Laurent, pour ensuite développer et promouvoir une image de marque, avoir des acteurs régionaux pour la propulser, s'appuyer sur la notion de fierté...
- Organiser des événements au quai (cuisine, faire goûter aux gens, vente).
- Les ressources du fleuve ont mauvaise presse.

Accessibilité physique et économique à la ressource :

- Revivre le commerce de proximité avec les pêcheurs sans provoquer une compétition des prix.
- Accessibilité économique (coût d'achat) des poissons.
- Désert alimentaire implique encore moins de poissons disponibles.
- Difficulté d'accès aux ressources du fleuve dans les cuisines collectives qui ne sont pas sur l'axe du littoral et qui sont situées dans les terres.
- S'assurer que les ressources soient accessibles, pour qu'elles soient acceptables. Par exemple, ce n'est pas tout le monde qui peut se rendre à une poissonnerie : trouver une façon de les rendre accessibles dans les épiceries notamment. « Le comptoir des produits de la mer au supermarché *Maxi* fait pas mal pitié ».
- La question de l'accessibilité et acceptabilité est pour tout le monde pas juste les clientèles vulnérables.
- Ça reste des produits de luxe.
- Le coût est souvent un enjeu : l'accessibilité économique à ces ressources.

Mise en marché

- Nous sommes assez limités dans le choix de poissons disponibles dans les épiceries. Le poisson ne coûte pas si cher (désinformation).
- Faire un marché aux poissons sur les quais. De proximité. Dans la mesure de ce qui est permis selon la loi. Il faut un coup main des gouvernements. Est-ce que la réglementation le permet encore ?
- Les pêcheurs pourraient se joindre aux marchés publics ?
- Difficulté d'accessibilité de la ressource (poisson du Québec dans les épiceries, même congelé).

- Sébaste : Prix abordable et abondance : Développer un mécanisme d’approvisionnement pour être certain que soit à notre table.

Conservation, cuisine et transformation des ressources

- La préoccupation par rapport à la fraîcheur du produit.
- Certains n’aiment pas le goût.
- Certains n’aiment pas l’odeur.
- S’assurer que lorsque l’on cuisine la ressource, les gens mangent le produit transformé.
- Les banques alimentaires et les cuisines collectives sont déjà habituées à tous types de partenariats d’approvisionnement. Ce n’est pas un enjeu pour eux.
- Les cuisines collectives sont prises avec une problématique lorsqu’elles cuisinent les ressources du fleuve : problème d’odeurs dans les grandes salles et certaines personnes n’aiment pas ça, question de culture et société. Pourrait-on s’y pencher ?
- Manipulation et conservation : pose plus de questions qu’avec la viande
- Développer des nouvelles façons de faire, mise en conserve
 - Diversifier la façon de le manger
 - Méthode de conservation

Résumé sur Les petits ambassadeurs :

Quelles sont les stratégies à mettre en place pour approvisionner les services de garde en produits régionaux et augmenter leur pouvoir d’achat ?

Besoins et capacité des CPE

- Cibler les besoins des CPE : en produits, les quantités, les variétés et les périodes de l’année
- S’informer à savoir quels sont les freins possibles rencontrés par les CPE lors de leur approvisionnement
- Théorie des petits pas. Par exemple, débiter avec un aliment plus facile à remplacer comme les pommes de terre.
- Difficile d’amener des produits locaux dans les services de garde scolaire. Réticence ?
- Décentraliser de la production des repas.
- Lorsqu’il y a possibilité dans les CPE d’avoir une cuisinière sur place qui gère ses achats : atout.
- Parents qui le souhaitent pourraient payer plus pour que les enfants puissent manger encore plus de produits régionaux. Créer un réseau ?

Répertorier l’offre disponible

- Avoir un répertoire des variétés et des formats disponibles
- Cibler les produits à « faible coût ». Utiliser des produits accessibles économiquement pour les services de garde.
- Connaître les producteurs et les fournisseurs. Connaître les capacités de chacun. Aller avec ce qui est en grande quantité sur le territoire.

Approvisionnement

- Voir les possibilités avec les arbres fruitiers non commerciaux sur le territoire : glanage.
- Mettre en place des jardins dans les CPE pour éliminer le transport des aliments et le gaspillage.
- Implication des commerces locaux, mais pas systématiquement des produits locaux.
- Rappel de l'idée intéressante qui est sortie lors des échanges avec les intervenants : vente directe à la garderie.

Distribution des aliments

- Voir comment avoir un approvisionnement unique (pour ne pas surcharger les responsables des services de garde),
- faciliter la distribution des produits locaux en négociant les frais, les horaires, etc.
- Mettre en place un réseau de distribution de produits locaux, avec un centre de distribution qui pourrait desservir en priorité les CPE et les institutions.
- Centre de distribution locale

Maillage possible

- Le projet pourrait s'étendre aux différentes résidences pour personnes âgées.
- Jumeler les pêcheurs et les institutions.
- Plateforme centralisée
- Faire des liens avec les initiatives existantes, par exemple le groupe d'achat de viande de la Manne rouge, je récolte : enjeux par rapport à l'achat local des CPE.

Information et éducation

- Mettre en valeur les retombées liées à l'achat local
- Rappeler qu'il y a des avantages pour les deux (producteurs et services de garde). Les deux sont gagnants à collaborer ! Miser sur cet avantage pour le recrutement.



Cet événement a été organisé à l'initiative de la Table intersectorielle en saines habitudes de vie COSMOSS avec la collaboration des membres du comité sur la saine alimentation pour tous (SAPT) :

- Centre intégré de santé et de services sociaux du Bas-Saint-Laurent - Direction de la santé publique
- L'Alliance pour la solidarité du Bas-Saint-Laurent
- La Fédération de l'UPA du Bas-Saint-Laurent
- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation - Direction régionale du Bas-Saint-Laurent
- Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent
- La Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent