



## Nourrir le Bas-Saint-Laurent 2021

Rendez-vous virtuel #1 de la 2<sup>e</sup> édition tenu le jeudi, 4 février de 10 h 30 à 12 h sous le thème *Inspirons-nous avec Guillaume Cantin : approche positive sur le gaspillage alimentaire*

Résumé des ateliers de discussion en sous-groupes portant autour de la question suivante : **Qu'est-ce que cette présentation vous inspire pour contrer le gaspillage alimentaire au Bas-Saint-Laurent ?**

## Salle 1

- Allumer une lumière pour rendre disponible plus de nourriture aux gens dans le besoin
- Belle découverte
- Très pertinent, co-construire
- Faire un portrait de l'existant
- L'éducation alimentaire est un élément clé
- Organiser une journée du rosier (faire jus, confiture, etc.) ou autre sujet
- Nourrir le BSL, mais il faut connaître dans un premier temps notre Bas-Saint-Laurent
- Éléments moins présents: les produits emballés par les compagnies. Une palette de biscuits dont la date de péremption est dépassée on fait quoi avec exactement ? Il faut pousser une expérience avec les produits déjà transformés : comment on les valorise ? Exemple: gâteaux Vachon à rabais
- Pain à rabais pour alimenter les porcs par exemple
- Tournée des épiceries pour savoir ce qui est jeté actuellement, comment c'est jeté ? Font-ils l'effort de faire de la biométhanisation, du compostage avant d'envoyer les restants alimentaires au déchet ultime ?
- Notre problème : il faut passer à l'action
- Des organisations au BSL devraient se mettre en action. Exemple: les petites patates grelots avant allaient aux déchets et maintenant c'est vendu très cher.
- Il faut des unités de congélation au BSL
- Valoriser ces ingrédients « gaspillés » par des recettes (en faisant une première transformation)
- Dresser un portrait des unités de congélation

## Salle 2

- De renforcer les liens avec les différents acteurs bioalimentaires.
- Aller plus loin que les ententes informelles. Cette présentation, ça inspire à aller plus loin avec les commerçants et les collaborations possibles avec les producteurs.
- Faire de la transformation localement et accessible.
- Accessibilité
- Rendre accessibles les denrées et valoriser.
- Développer des projets localement.
- L'importance de contrer le gaspillage.
- Ça apporte plusieurs questions. On travaille de mieux en mieux au BSL pour rediriger vers les Moissons et cuisines collectives. Produit de niche et de luxe d'entreprises. Avons-nous suffisamment de denrées pour ne pas dépouiller les Moissons pour un projet d'entreprise? Quels sont les produits que l'on ne transforme pas présentement ?
- Besoin d'aller creuser le portrait des invendus.
- La question est de se demander comment faire ce type de produit de transformation, mais aussi comment rendre plus accessible ?
- Le Collectif lèche-babine et Les fruits partagés sont des projets qui valorisent des denrées.
- Est-ce que collectivement on a atteint une limite de redistribution pour faire ce type de projet en plus de la redistribution aux cuisines collectives et aux Moissons ?
- Les deux volets sont importants.
- Revoir notre structure, nouveaux partenariats, nouveaux bénévoles.
- Revoir possibilités en transport, entreposage.

### Salle 3

- L'importance d'avoir une bonne compréhension de notre territoire (MRC et régional).
- Travailler avec une multitude d'acteurs.
- Importance de connaître les initiatives déjà en cours.
- Connaître les entreprises qui ont des surplus et celles qui peuvent les recevoir.
- Connaître les expertises du territoire.
- Ne pas dédoubler : travailler ensemble.
- Co-construction : lien de confiance = initiatives qui sont fortes
- Écouter avant de parler ! Être en contact direct avec les producteurs, les commerçants, les distributeurs ...
- Ne pas être expert des réalités de chacun : être ouvert.
- En région, le transport est un enjeu très important !
- Aller cogner à la porte des syndicats locaux (MRC) : porte d'entrée pour les producteurs.
- Prendre le temps : bien réfléchir à nos projets.
- Enjeu : définir ensemble ce qu'on veut !
- Importance de l'intersectorialité !
- L'enjeu du nombre de bénévoles.

### Salle 4

- Apprivoiser un à un les commerces, ce sera peut-être plus facile, la démarche sera longue, mais ...
- Est-ce qu'il y a beaucoup de produits agricoles qui se gaspillent?
- L'organisme Les Fruits partagés est présent sur le territoire de Rimouski-Neigette.
- Défi de trouver des bénévoles ou des promoteurs pour récupérer les produits.
- Ouverture pour l'achat local avec la COVID.
- Sensibiliser les jeunes au gaspillage - passer par les jeunes.
- Manque d'espace de stockage et conservation autant pour les particuliers (exemple de la Baie-des-Chaleurs).
- Connaissance des volumes disponibles, portrait du gaspillage et de la circulation des aliments.
- Réalités différentes vs Montréal.
- Équipements partagés : conservation, transport, stockage.

### Salle 5

- La communication, que tout le monde se parle le plus possible, c'est ce que je retiens.
- Concertation du milieu = créer une chaîne en continu.
- Ils vont chercher un prix de revente alors que pour les Moissons, ce n'est pas possible. On redonne gratuitement.
- L'importance des cuisines collectives dans les différentes MRC, les promouvoir.
- Valoriser le travail des Moissons et des cuisines collectives.
- Ça prend une masse d'employés pas seulement des bénévoles. Le contexte est différent.
- On ne refuse jamais rien, le mot d'ordre.
- Les acteurs divers de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, détaillants, distributeurs, restaurateurs, organismes de récupération alimentaire, etc.) devraient plus se parler pour devenir complémentaires.
- La cuisine collective est sacrée en région !
- Certaines cuisines collectives manquent d'espace d'entreposage.

### Salle 6

- Les cuisines collectives font déjà du bon travail de récupération alimentaire.
- Chaque municipalité de La Matanie recevra des autoclaves associés aux cuisines satellites de chaque village.
- Les Fruits partagés font la récolte directement chez les producteurs.
- Beaucoup de surplus de marchés sont compostés, mais pourraient être récupérés.
- Beaucoup de perte de viande qui serait consommable à travers les "animaux fragilisés". Il y aurait quelque chose à faire pour amener ces animaux à l'abattoir et qu'ils soient transformés et consommés.
- Intéressant de prendre le temps d'aller vers les commerçants et les producteurs pour participer à la recherche de solutions, de production.
- Défi d'éducation culinaire chez les personnes défavorisées.

### Salle 7

- Très inspirant.
- Réitère l'importance d'aller voir les acteurs impliqués dans la démarche.
- Montre que le côté transformation est à travailler.
- Développer davantage des liens avec les écoles.
- Importance du volet éducation et sensibilisation.
- Énorme potentiel de récupération de denrées.
- Plus facile de récupérer en ville que dans les petits villages: mise en place d'actions à faire à ce niveau. L'enjeu de la logistique n'est pas évident. Par exemple: transport /temps.
- L'importance de faire des liens entre les acteurs et les autres projets.
- Il y a un super momentum : intérêt pour achat local, plusieurs subventions disponibles, intérêt pour l'alimentation.

### Salle 8

- Parler et écouter les acteurs, comprendre le fonctionnement des systèmes locaux. S'attarder à la réalité de chaque partie.
- Avoir un discours positif (revalorisation plutôt que gaspillage).
- Comprendre les enjeux.
- Valoriser la production et améliorer la transformation.
- Aller chercher les partenaires existants (pas nécessairement, créer de nouvelles choses).
- Partager un même langage (vocabulaire) permet de se rassembler.
- Reconnaître l'expertise de chacun pour favoriser la mise en œuvre.
- Une formule gagnant-gagnant.
- Créer des espaces de discussion ou d'échange.
- Enjeux locaux:
  - Bassin de clientèle au Bas-Saint-Laurent
  - Transport (distance)
  - Accès à des locaux adéquats
  - Financement adéquat
  - Dévitalisation de certains secteurs agricoles

### Salle 9

- Bien connaître son réseau est important.
- Bien respecter les missions de chacun, aller au rythme de chacun, ne pas blâmer.
- Dans un petit milieu ça peut être facilitant, mais on aussi veut aussi préserver les relations.
- Ellipse conservation est un nouvel OBNL dans Rimouski-Neigette qui va dans le sens de cette mission.
- Situation des Moissons est différente ici, car beaucoup de récupération en lien avec les supermarchés.
- Problématique de financement vécue donc ça donne des idées.
- Dans chaque MRC la situation est différente
- Les problématiques sont différentes, car la production est moins importante et ne suffit pas à la demande.
- Important de sensibiliser les citoyens avec son propre gaspillage.
- Les frigos libre-service sont une solution intéressante à avoir dans toutes les municipalités.
- Difficile de distribuer des produits de la boulangerie et les transformer (idée de faire chapelure) : semble partagé de tous.

### Salle 10

- Importance de sensibiliser/éducation les consommateurs : Nourrir la planète ne sera pas si évident que ça.
  - Éducation sur les produits
  - Environnement
- Se structurer un peu plus pour éviter les pertes.
- Réduire à la source aussi.
- Portrait de la situation à faire pour savoir ce qu'il a déjà comme initiative sur le territoire et ce qu'il manque.
- Beaucoup d'organismes récupèrent déjà des aliments, mais est-ce que toutes les denrées disponibles sont récupérées? Avoir des données par territoire pour connaître la réalité territoriale.
- Réfléchir à la vente versus le don, notamment ceux des producteurs, pour une redistribution aux producteurs afin de faire vivre le système alimentaire au complet.
- Leadership qu'il faut prendre et donner de l'information, faire circuler l'information sur les initiatives qui sont déjà en place. Possibilité d'en parler régulièrement. La communication demande beaucoup d'énergie et de temps. Par exemple, savoir à qui, comment. C'est plus difficile de prendre le temps et d'avoir les bons outils.
- Comment intégrer des initiatives dans l'écosystème, s'arrimer à ce qui existe déjà. Un point très important, la partie de l'écoute des besoins des organismes pour ensuite s'y arrimer. Écouter en premier!

## Salle 11

- Il se fait déjà de belles choses au BSL.
- Il faut être conscient qu'il y a encore du gaspillage et il faut chercher à aller plus loin.
- De beaux projets en cours qui vont continuer dans cette lignée (approcher les producteurs pour les non vendus) Ex : projet en cours dans La Matanie.
- Glanage -Mauricie et Centre du Qc, il y a un enjeu de transformation lié à ce glanage ainsi qu'un enjeu lié à la gestion des bénévoles (réalité COVID), car il y a un intérêt énorme. Enjeu du transport des aliments pour les organismes à gérer.
- Ne pas partir seul, se rappeler de l'importance de se parler entre intervenants.
- Restauration en difficulté présentement : comment pourrait-il nous aider ?
- La pertinence d'avoir un intervenant neutre qui est en mesure de fédérer autant d'acteurs autour d'un même projet.

## Salle 12

- Afin de s'attaquer au problème de gaspillage alimentaire au BSL, il faut:
  - Relever le défi de mettre ensemble tous les acteurs autour d'une même table. Pour se faire, il faudra tout d'abord les identifier, les répertorier, comprendre la géométrie variable de chacune des MRC de notre territoire.
  - Pour initier, il ne sera peut-être pas nécessaire que tous s'assoient autour d'une même table, mais qu'un intervenant neutre soit en mesure de créer un lien et comprendre la réalité de chacun des acteurs.
  - Identifier les concentrations d'aliments gaspillés. Dans certaines MRC, il n'y a pas beaucoup de grande surface. Parfois, les commerces qui existent ont eux-mêmes beaucoup de difficultés à survivre.
- S'assurer d'avoir une masse de bénévoles mobilisés afin de soutenir l'initiative.
  - L'expérience de Serre-Vie dans le Témiscouata. Les élèves s'autoalimentent et donnent du temps au projet. Ils y vivent une expérience qui leur permet de sensibiliser leurs parents. De cette manière, on réussit à se créer une banque de bénévoles (les parents) sensibilisés.*
  - Il reste toutefois à tabler sur une population qu'ils ne rejoignent pas, et ne peut pas sensibiliser, c'est-à-dire les aînés. Une grande proportion de cette population vit sous le seuil de la pauvreté.*
- La présentation de M. Cantin soulève la complexité, mais la faisabilité de s'attaquer à la problématique du gaspillage alimentaire qui n'est pas la faute d'un seul maillon dans la chaîne, mais le besoin de se prendre en main collectivement en se permettant de collaborer sur un projet commun. Redonner le sentiment à chacun des maillons/ acteurs qu'il contribue à cet objectif.