

RAPPORT- DIAGNOSTIC

Plan de développement d'une
communauté nourricière



Municipalité de
Saint-Damien

2022

(Image : Jardins de la Bergère)

MISE EN CONTEXTE :

Suivant la consultation citoyenne qui s'est déroulée en ligne du 20 septembre au 21 octobre 2022, le comité de coordination du Plan de développement d'une communauté nourricière a pris l'initiative d'approfondir et de prioriser les différents enjeux exprimés grâce à la participation de **24 membres** du comité aviseur. Deux événements ont donc été organisés afin de réunir les membres en groupes de discussion (en virtuel le 14 novembre et en présentiel le 17 novembre 2022).

Ce rapport-diagnostic représente le fruit des discussions et des travaux de priorisation (individuels et collectifs). Il nous permet de mieux comprendre les différents éléments sur lesquels la communauté de Saint-Damien souhaite travailler et comment elle désire s'y prendre.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec nous à l'adresse suivante: stdamien.nourricier@gmail.com

Le Plan de développement d'une communauté nourricière de Saint-Damien est rendu possible grâce au financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de l'appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région et grâce à la participation du Centre d'action bénévole communautaire Matawinie, de la municipalité de Saint-Damien, du CISSS Lanaudière, de la Corporation de développement de Saint-Damien et Saint-Damien Territoire Nourricier, qui en assure la coordination.

Québec 

(Image : Jardins de la Bergère)

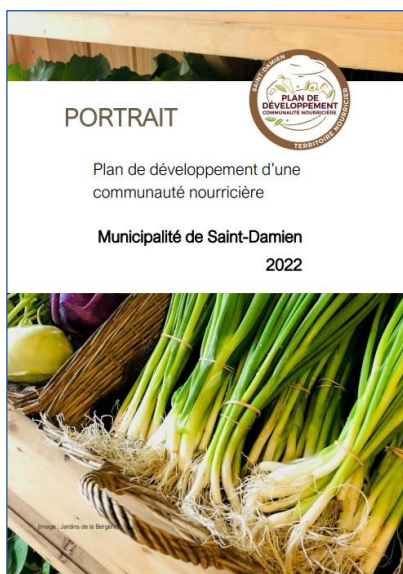


SOMMAIRE

MISE EN CONTEXTE	2
MÉTHODOLOGIE	4
PRODUCTION	5
Serres et ruches	5
Jardinage collectif et glanage	6
PFNL et producteurs locaux	7
TRANSFORMATION	9
Four à bois et conservation des aliments	9
Cuisine équipée et cuisines collectives	10
Ateliers de cuisine pour enfants	11
DISTRIBUTION	12
Coop alimentaire et marché public annuel	12
Abri bouffe	13
CONSOMMATION	14
Paniers de légumes pendant l'hiver et achat local	14
GESTION/RÉUTILISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES	16
Compostage domestique et compostage collectif	16
GOUVERNANCE	18
Conclusion et prochaines étapes	19

MÉTHODOLOGIE

Une compilation minutieuse a été faite sur l'ensemble des données disponibles afin d'arriver à la production de ce rapport. En effet, à l'aide des différentes étapes franchies jusqu'à maintenant dans le cadre de la démarche de Plan de développement d'une communauté nourricière, il est possible de faire différents constats en lien avec les enjeux priorités par le plus grand nombre de participants et d'en présenter le degré d'importance qu'ils leur accordent (1 étant peu, 5 étant beaucoup) : ☆☆☆☆☆



1. PRODUCTION

1.1 Serres

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La situation géographique de Saint-Damien (zones de rusticité 3b et 4a) ne permet qu'une courte période de production alimentaire annuellement. Dans une volonté d'allonger la saison et peut-être même, de produire des aliments à longueur d'année, les répondants souhaitent augmenter le nombre de serres sur leur territoire, mais soulignent qu'ils manquent d'information à ce propos.

PISTES :

Individuelles : Plusieurs ont exprimé la volonté d'installer des infrastructures sur leur terrain, mais ont mentionné ne pas savoir comment s'y prendre et si la réglementation de la municipalité le permet. Une formation à cet effet pourrait être envisagée.

Collectives : Les pistes collectives ont été exprimées en plus grand nombre. En effet, les participants ont la volonté de développer des serres collectives sur les terrains de la forêt nourricière ou dans un autre lieu collectif de jardinage. Il est évident que des partenariats devront être créés afin d'assurer le partage de connaissances. L'offre de formations ponctuelles serait ainsi la bienvenue et une étude de faisabilité pourrait être intéressante.

1.2 Ruches

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'établissement de ruches peut contribuer à la pollinisation des cultures sur le territoire. Des ruches sont actuellement présentes à Saint-Damien, mais les participants soulignent la volonté de voir augmenter le nombre de ruches et aussi, de pouvoir participer à des activités éducatives en lien. Des partenariats pourraient être envisagés avec les apiculteurs présents sur le territoire.

PISTES :

Répertorier les ruches sur le territoire permettrait de mieux cibler si l'augmentation du nombre de ruches est nécessaire. Étudier la faisabilité de l'établissement d'une ruche collective à proximité des jardins collectifs afin de produire du miel. De plus, des formations pourraient être données aux citoyens désireux d'en apprendre plus. Cet enjeu est donc à traiter selon 3 dimensions : l'éducation, la production (de miel) et l'augmentation de la pollinisation.

1.3 Jardinage collectif

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La consolidation et le développement du jardinage collectif fait partie des grandes priorités des participants. La volonté de le faire en mettant les interactions intergénérationnelles et la transmission des savoirs au cœur des actions est aussi ressortie de manière importante.

PISTES :

La transmission des connaissances semble être au cœur des préoccupations des participants. On souligne l'importance d'engager une personne responsable en soutien aux démarches collectives afin de consolider le travail des bénévoles mais aussi, afin d'organiser des activités formatives offertes aux enfants (CPE et école) ainsi qu'aux personnes désirant améliorer leurs compétences horticoles. La possibilité de le faire en collaboration avec d'autres municipalités voisines a été évoquée.

1.4 Glanage

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La lutte au gaspillage alimentaire est un enjeu très préoccupant pour les participants. Pour ce faire, le développement des activités de glanage semble une avenue intéressante. Il a été régulièrement évoqué que des arbres fruitiers sont présents sur le territoire et que les pertes sont très importantes. Les participants ont même identifié des lieux propices

(arbres fruitiers) qu'il serait possible de glaner. Ce qui est aussi mentionné, c'est que le développement du glanage sur le territoire ne représente pas (ou peu) d'investissement financier ce qui en fait une piste intéressante à envisager.

PISTES :

La première piste évoquée en lien avec le développement du glanage est celle de la recherche d'information. Autant pour les propriétaires et producteurs, que pour les glaneurs, on ne sait pas par où commencer et on a le souci de bien faire les choses. Plusieurs initiatives de glanage sont en cours dans la région ou ailleurs au Québec et semblent bien fonctionner. On souhaite s'en inspirer pour mobiliser des participants et développer des initiatives locales.

1.5 PFNL

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La municipalité de Saint-Damien possède un potentiel de produits forestiers non-ligneux (PFNL) très important. Précisément en ce qui a trait aux champignons. Les participants s'entendent pour dire que ce serait intéressant de valoriser cette niche.

PISTES :

De la formation existe déjà en lien avec la cueillette et la valorisation des champignons naturellement présents sur le territoire de Saint-Damien. Il suffirait de faire d'en faire la promotion afin de permettre la tenue d'événements en lien dans la municipalité. Ces activités pourraient être jumelées avec d'autres activités déjà organisées comme le marché public ou la fête des Récoltes.

1.6 Producteurs locaux

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La majorité des participants s'entend pour dire qu'une des grandes richesses de Saint-Damien est le nombre et la qualité de ses producteurs locaux. Néanmoins, plusieurs ne les connaissent pas ou les connaissent peu et souhaiteraient augmenter leur

approvisionnement auprès d'eux. De plus, il est largement évoqué que l'approvisionnement auprès des producteurs locaux est facile en saison estivale, mais qu'il est compliqué le reste de l'année. Finalement, beaucoup de participants ont évoqué l'intérêt de favoriser l'émergence de petites fermes sur le territoire de Saint-Damien.

PISTES :

La principale piste évoquée pour améliorer la visibilité des producteurs locaux, est la création d'un dépliant promotionnel qui inclurait une carte et des renseignements détaillés pour chaque producteur local, ce qui permettrait aux gens de savoir où, quand et comment s'approvisionner localement. On souligne aussi un très fort intérêt pour l'organisation d'un circuit guidé afin de visiter les producteurs locaux au moment des récoltes. Ce circuit pourrait ressembler à une tournée des producteurs en autobus et pourrait être organisé dans le cadre du marché public ou de la Fête des Récoltes. D'autres pistes ont été évoquées, mais seront abordées dans l'axe consommation.

En ce qui a trait à l'émergence de petites fermes sur le territoire, peu de pistes ont été évoquées. L'idée c'est surtout de mettre en place des incitatifs municipaux et/ou d'amorcer les discussions/réflexions avec les instances pouvant mettre en place des incitatifs, comme à la MRC par exemple. Une documentation plus approfondie devra être envisagée.

(Image : Jardins de la Bergère)



2. TRANSFORMATION

2.1 Four à bois

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'enjeu du four à bois est souvent revenu dans les discussions avec les participants. On s'entend pour dire que c'est un lieu convivial, accueillant et chaleureux. La cuisson et la distribution de pizzas lors des marchés publics, est un service très apprécié. Les participants soulignent l'intérêt de rendre le four à bois disponible en dehors de ces périodes de marché public. Il est toutefois mentionné de le faire avec prudence, puisque son utilisation demande des connaissances spécifiques afin de s'en servir adéquatement.

PISTES :

L'offre d'ateliers ponctuels où les citoyens seraient invités à venir faire cuire leur pain, pizza et autres aliments adaptés, est la piste la plus souvent évoquée. Cette piste répond aussi à un besoin de formation, de partage de connaissances et de transmission de savoirs de manière générale.

2.2 Conservation des aliments

CONSTATS GÉNÉRAUX :

La conservation des aliments est vue comme un excellent moyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire et ce, qu'on fasse de l'autoproduction, du jardinage collectif ou du glanage. Cependant, il est souligné que le manque de connaissances est un frein à la conservation des aliments. En effet, une préoccupation importante au niveau de la salubrité alimentaire est mentionnée.

PISTES :

Encore une fois, l'offre d'ateliers ponctuels semble être la principale piste afin de développer les compétences et favoriser la conservation des aliments. On parle surtout de formation à propos des différentes manières de conserver les aliments (déshydratation, lactofermentation, mise en conserves, réfrigération, congélation) ainsi qu'à propos de l'hygiène et de la salubrité. Il pourrait être intéressant de développer cette offre de formation en collaboration avec le milieu communautaire.

2.3 Cuisine équipée

CONSTATS GÉNÉRAUX :

Cet enjeu est ressorti de manière importante dans les discussions avec les participants. Il s'avère que d'avoir accès à un lieu commun pour cuisiner est un besoin collectif prioritaire et ce, afin de réaliser plusieurs des pistes d'actions évoquées (ateliers et formation, cuisine en groupe, transformation alimentaire, etc.). Il est toutefois évoqué que cet enjeu est difficile à réaliser et que plusieurs étapes doivent être franchies avant de pouvoir accéder à une cuisine équipée.

PISTES :

Une étude plus approfondie est nécessaire pour répondre à cet enjeu. En effet, Plusieurs pistes ont été évoquées durant les discussions avec les participants. Que ce soit de développer des partenariats pour l'utilisation de cuisines existantes (à Saint-Damien ou à l'extérieur), ou pour l'analyse des différents lieux disponibles pouvant accueillir ce genre de cuisine, tous les éléments sont actuellement sur la table. Une attention particulière devra être accordée au financement de ce type de projet puisqu'une installation d'une nouvelle cuisine équipée est très coûteuse.

2.4 Cuisines collectives

CONSTATS GÉNÉRAUX :

Toujours dans une volonté de développer les compétences culinaires, mais aussi souhaitant lutter contre le gaspillage alimentaire et de favoriser la saine alimentation, les participants ont évoqué la possibilité d'organiser des cuisines collectives. La complexité d'organiser ce type d'ateliers a été détaillée : Manque de communication et de récurrence, manque d'intérêt de la part de certains, manque de ressource humaine pour l'organisation, non-disponibilité d'un lieu rassembleur, etc. Toutefois, on juge intéressant de se pencher plus spécifiquement sur une telle offre.

PISTES :

L'organisation de cuisines collectives demande un investissement en temps et en ressource. Il a été suggéré de le faire en ayant une préoccupation au niveau des communications afin de réunir le maximum de personnes. De plus, des thématiques pourraient être trouvées afin d'augmenter l'intérêt des participants. Finalement, la récurrence semble aussi être un élément favorisant la tenue de cuisines collectives. Il est suggéré de les organiser le troisième lundi du mois, par exemple. Il s'avère important aussi de développer un partenariat pour l'utilisation d'une cuisine équipée afin de voir les cuisines collectives se concrétiser.

(Image : Jardins de la Bergère)



3. DISTRIBUTION

3.1 Coop alimentaire

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'enjeu de l'approvisionnement local revient régulièrement dans les discussions avec les participants. L'idée de démarrer un projet de coopérative alimentaire soulève beaucoup de questions, mais semble répondre à plusieurs besoins évoqués : produits de boulangerie, produits en vrac, produits locaux, services de restauration/café, ateliers thématiques, conférences, cuisine équipée accessible, lieu rassembleur accueillant au cœur du village, démarrage de groupes d'achat, offre du marché public à l'année, etc. La complexité logistique d'un tel projet est largement détaillée. La pertinence ne semble pas faire l'unanimité compte tenu de la présence du Marché Brandon (à quelques kilomètres de Saint-Damien). Certains pensent qu'il est primordial de développer quelque chose localement, d'autres croient que de se rendre à Saint-Gabriel-de-Brandon n'est pas plus compliqué.

PISTES :

La première piste évoquée est de se rassembler collectivement autour de ce projet et de mobiliser les partenaires ciblés. La recherche d'un organisme porteur, d'un lieu potentiel et de sources de financement n'est pas une mince tâche et on évoque principalement la grande préoccupation de ne pas entrer en compétition avec le Marché Brandon, mais plutôt de travailler dans un esprit de collaboration. Les réflexions tournent majoritairement autour d'une étude de faisabilité.

3.2 Marché public annuel

CONSTATS GÉNÉRAUX :

Le marché public actuellement organisé à Saint-Damien est grandement apprécié des participants et tous s'entendent pour dire qu'il fait la fierté du village. Souhaitant toujours

mettre en valeur les producteurs locaux et favoriser l'approvisionnement local, les participants ont discuté largement de bonifier ce projet et d'augmenter le nombre d'activités annuelles en lien. La volonté de créer une synergie villageoise fait aussi partie des arguments visant à développer des activités rassembleuses autour de l'alimentation et de l'achat local.

PISTES :

Que ce soit d'organiser le marché public annuellement et à l'intérieur, ou d'offrir des activités annuelles en lien avec le marché public comme une tournée des producteurs locaux, la volonté des participants est de développer ce créneau. Il est mentionné de mobiliser les partenaires et d'étudier la possibilité d'aller plus loin dans ce projet.

3.3 Abri bouffe

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'Abri bouffe est une initiative saluée par les participants particulièrement parce qu'elle lutte contre le gaspillage alimentaire. On souligne toutefois un grand manque de connaissances sur le mode de fonctionnement (qui, quoi, comment). Plusieurs mentionnent aussi la problématique liée à la situation géographique de l'Abri bouffe.

PISTES :

L'idée d'identifier plus clairement le lieu de l'Abri bouffe a été soulevée à plusieurs reprises puisque plusieurs ont exprimé avoir une méconnaissance par rapport à la localisation. L'autre piste à explorer en lien avec cet enjeu est une meilleure promotion du projet et une diffusion d'information plus grande. On parle alors d'un panneau avec textes et graphiques afin d'éclaircir la marche à suivre et les publics-cibles. On parle aussi d'en diffuser plus largement les informations via les canaux de communication municipaux. On souhaite autoriser les personnes qui font de la transformation, à distribuer une partie de leurs produits via l'Abri bouffe.

4. CONSOMMATION

4.1 Paniers de légumes durant l'hiver



CONSTATS GÉNÉRAUX :

Les participants ont exprimé un besoin de s'alimenter en légumes durant les mois où ces produits sont plus ou moins accessibles localement. Autant dans une volonté de saine alimentation, mais aussi parce qu'on souhaite soutenir les producteurs locaux toute l'année. On sait que des initiatives existent comme des groupes d'achat, mais on ne les connaît pas.

PISTES :

La principale piste évoquée est d'approfondir le sujet, d'identifier les initiatives déjà existantes et de voir comment les implanter localement à Saint-Damien ou comment s'en prémunir. On parle aussi de développer une serre, sous forme de coopérative, afin de produire et vendre les légumes ou « d'employé » qui pourrait produire des légumes pendant l'hiver. On sait que ces pistes peuvent être complexes à réaliser, mais elles semblent plaire à un grand nombre de participants.

4.2 Achat local

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'enjeu de l'achat local est revenu souvent dans les discussions. On salue les efforts du Marché Métro Emery de mettre en vedette les producteurs locaux. On nomme qu'on connaît peu les biens et services de certains commerçants ou organismes locaux. On aimerait mieux les connaître pour mieux les encourager et ainsi, participer à la vitalité du milieu.

PISTES :

La mise en valeur du travail des organismes et des commerçants locaux pourrait passer par une meilleure diffusion de l'information sous forme de dépliant, de carte et de panneau. On mentionne aussi l'intérêt de mettre de l'avant une carte rabais chez les commerçants damiennois. On apprécierait aussi un kiosque de dégustation au Marché Métro Emery.

4.3 Ateliers de cuisine pour enfants



CONSTATS GÉNÉRAUX :

Afin de développer l'autonomie et les saines habitudes de vie chez les enfants, des ateliers de cuisine peuvent être intéressants à mettre sur pied. Conscients que ce type d'ateliers a déjà été organisé par le passé, les participants mentionnent la difficulté de le faire perdurer dans le temps. Par contre, avec la participation de l'école, en parascolaire ou avec le camp de jour, les ateliers de cuisine pourraient de nouveau avoir la cote.

PISTES :

Le développement d'ateliers de cuisine pour enfants représente le même travail que pour l'organisation des cuisines collectives : personne-ressource, communication, lieu rassembleur, etc. Toutefois, des liens pourraient être faits avec le programme Écolimentaire offert par l'école primaire. Un souci devra aussi être accordé à la recherche de financement.

5. GESTION ET VALORISATION

5.1 Compostage domestique

CONSTATS GÉNÉRAUX :

L'enjeu du compostage est ressorti dans les discussions avec les participants comme étant une étape fondamentale dans le cadre d'un système alimentaire durable. Il représente un moyen intéressant pour réduire notre empreinte écologique, mais demande une gestion minutieuse. Pour ce qui est du compostage domestique, la plupart s'entend pour dire que la distribution de composteurs par la municipalité est appréciée et que la formation disponible avant la pandémie devrait revenir. Certains mentionnent leur intérêt à participer plutôt à une collecte municipale, mais conviennent que cette solution a ses limites (transport par camion n'est pas très écologique et le compost laissé en bord de route peu représenter un enjeu avec la faune). Ce qui est principalement exprimé, c'est qu'un manque d'information est un frein au compostage domestique.

PISTES :

La poursuite de la distribution des composteurs domestiques est fondamentale, mais elle devrait s'accompagner d'une formation adaptée et offerte à tous, incluant les enfants via l'école ou le camp de jour. On souhaite avoir plus d'informations rendues disponibles sur le site web de la municipalité.

5.2 Compostage collectif

CONSTATS GÉNÉRAUX :

Le compostage collectif est vu comme étant un enjeu très intéressant par les participants. Il pourrait répondre aux besoins des personnes qui ne souhaitent pas composter à domicile et pourrait assurer une redistribution annuelle de compost dans la municipalité. Comme pour le compostage domestique, des limites sont nommées surtout par rapport à la qualité des matières qui pourraient s'y retrouver si la gestion n'est pas efficace. De

plus, la formation n'est pas à négliger puisque les participants ont besoin de plus d'information pour procéder à du compostage collectif.

PISTES :

Un lieu central pourrait être identifié pour faire du compostage collectif. On pourrait aussi offrir aux citoyens de venir y porter leurs feuilles mortes s'ils le souhaitent. Évidemment, le site devra être bien géré et les citoyens vont avoir besoin de soutien et de formation. Il faudrait voir avec la MRC ce qui serait possible de faire. S'inspirer de ce qui se fait ailleurs est une piste à envisager. Pour favoriser le compostage, les participants soulignent aussi qu'un incitatif financier pourrait avoir un bel impact.

(Image : Jardins de la Bergère)



6. GOUVERNANCE

ENJEUX TRANSVERSAUX :

Il est apparu que trois enjeux semblent se retrouver de manière transversale dans l'ensemble des axes abordés par les participants :

1. Le besoin de faire appel à une ressource permanente qui assurerait la réalisation des différentes pistes d'actions énumérées. Cette personne pourrait être responsable d'assurer le suivi et la mise en œuvre des différents projets.
2. L'enjeu de la communication et de l'éducation revient aussi dans plusieurs axes.
3. L'enjeu des relations intergénérationnelles dans une volonté de transmission des savoirs est aussi ressorti pour plusieurs enjeux.

PARTENAIRES :

De nombreux partenaires ont été ciblés dans les discussions et pourraient être mis à contribution à différents niveaux. D'autres pourraient évidemment être mobilisés si le besoin s'exprime.

- L'ÉCOLE PRIMAIRE
- LA RUCHE SAINT-DAMIEN
- LA CORPORATION DE DÉVELOPPEMENT DE SAINT-DAMIEN
- LE CISSS DE LANAUDIÈRE
- LA MRC DE MATAWINIE
- LE MARCHÉ BRANDON
- LA MUNICIPALITÉ DE SAINT-DAMIEN
- LE MARCHÉ MÉTRO EMERY
- LES PRODUCTEURS LOCAUX
- SAINT-DAMIEN TERRITOIRE NOURRICIER

CONCLUSION ET PROCHAINES ÉTAPES

Bon nombre d'enjeux ont été discutés et approfondis grâce à la participation des membres du comité aviseur de la démarche de Plan de développement d'une communauté nourricière. Les groupes de discussion ont partagé leur vision, leurs interrogations et leurs impressions. C'est grâce à ce travail collectif de réflexion que les différents enjeux contenus dans ce rapport ont émergés.

Il s'avère toutefois qu'il n'est peut-être pas réaliste de travailler l'ensemble de ces enjeux simultanément. Il convient donc de réaliser un travail de priorisation, de voir ce qui réalisable, dans quel échéancier nous devons travailler et quels seront les niveaux d'action à entreprendre. C'est ce qui occupera le comité de coordination et le comité aviseur dès le début de l'année 2023.

Il est important de remercier chaque personne qui a participé à cet exercice fondamental pour la suite de la démarche de PDCN. Un merci spécial aux organisatrices et animatrices.

Ensemble vers une communauté nourricière à Saint-Damien!

(Image : Jardins de la Bergère)

