



Centre de recherche sur les innovations sociales

Neuf initiatives alimentaires inspirantes pour la mise en place du Plan de développement d'une communauté nourricière pour Saint-Camille

**Louis-Philippe Blanchette,
Isabelle Prud'Homme,
Juan-Luis Klein
et Mélanie Doyon**

Rapport : Septembre 2024

Publication : Février 2025

Les Cahiers du CRISES

Collection Études de cas

ES2402

Le contenu des Cahiers de recherche du CRISES n'engage que ses auteurs-es.

Cahiers du Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES)

Collection Études de cas - no ES2402

« Neuf initiatives alimentaires inspirantes pour la mise en place du Plan de développement d'une communauté nourricière pour Saint-Camille »

Louis-Philippe Blanchette, Isabelle Prud'Homme, Juan-Luis Klein et Mélanie Doyon

ISBN : 978-2-89605-454-1

Dépôt légal : 2025

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

Pour citer ce document : Blanchette, Louis-Philippe, Isabelle Prud'Homme, Juan-Luis Klein et Mélanie Doyon (2025). *Neuf initiatives alimentaires inspirantes pour la mise en place du Plan de développement d'une communauté nourricière pour Saint-Camille*, Les Cahiers du CRISES, Études de cas, ES2402, 87 p., Montréal: Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES).

PRÉSENTATION DU CRISES

Le Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES) est un centre institutionnel de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) rattaché à la Faculté des sciences humaines (FSH) et à l'École des sciences de la gestion (ESG).

Organisation interuniversitaire et pluridisciplinaire, elle regroupe près d'une cinquantaine de chercheurs-euses membres réguliers-ères et autant de membres associés-es.

Les membres réguliers-ères proviennent de 12 universités québécoises :

- Université du Québec à Montréal (UQAM) qui accueille le Bureau principal du Centre
- Université Laval
- Université de Sherbrooke
- Université Concordia
- HEC Montréal
- Université de Montréal
- Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Université du Québec en Outaouais (UQO)
- Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)
- Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT)
- Université TÉLUQ (l'université à distance de l'Université du Québec).

Le CRISES étudie des innovations qui sont sociales par leurs processus (nouveaux rapports sociaux, nouvelles combinaisons) et **par leur portée** (appropriation, institutionnalisation). Nous définissons une innovation sociale (IS) comme une intervention initiée par des acteurs sociaux pour répondre à une aspiration, subvenir à un besoin, apporter une solution ou profiter d'une opportunité d'action afin de modifier des relations sociales, de transformer un cadre d'action ou de proposer de nouvelles orientations culturelles. Le CRISES défend **une conception de l'innovation sociale n'étant ni bonne ni mauvaise a priori mais ancrée dans les rapports sociaux**, donc sujette à tensions et à conflits.

Le CRISES se distingue également en ce qu'**il étudie les IS en lien avec la transformation sociale qu'elles peuvent générer**. En se combinant, les innovations peuvent avoir à long terme une efficacité sociale qui dépasse le cadre du projet initial (entreprises, associations, etc.) et représenter un enjeu qui questionne les grands équilibres sociétaux. Elles deviennent alors une source de transformations sociales et peuvent contribuer à l'émergence de nouveaux modèles de développement.

La programmation scientifique 2020-2027 du CRISES cible un défi à la fois sociétal et analytique : analyser **la contribution des innovations sociales à la justice sociale et environnementale**. Cette programmation s'appuie sur le cheminement scientifique approfondi par les membres du CRISES depuis plusieurs décennies, notamment sur le lien entre IS et transformation sociale, mais aussi sur un profond renouvellement des appuis théoriques et des programmes de recherche des axes, rendu nécessaire par les nouveaux enjeux qui confrontent nos sociétés.

LES AXES DE RECHERCHE

La contribution des innovations sociales à la justice sociale et environnementale dans le champ des...

Axe 1. Politiques et des pratiques sociales

L'axe étudie les IS dans leur rapport à la justice sociale selon une **dimension de lutte pour la reconnaissance et d'identité, ainsi que la redistribution des ressources socioéconomiques et de la participation** afin de questionner le renouvellement des pratiques d'intervention. Soulignons que celui-ci a aussi pour toile de fond le lien entre inégalités sociales et crise écologique. Pour étudier ce renouvellement, les productions de l'axe investissent quatre domaines d'études :

- Les politiques et pratiques sociales en contexte de vulnérabilité : santé mentale, vieillissement, handicap, pauvreté, déficiences, logement social, urgence (sinistres et crises).
- Les dynamiques d'intersectionnalité en intervention sociale et développement communautaire (genre, classe, diversité).
- La politisation de la justice sociale et environnementale.
- La recomposition du *Welfare Mix* : rôle des mouvements citoyens, des fondations philanthropiques et de l'économie sociale et solidaire, en lien avec l'État.

Axe 2. Territoires et milieux de vie

L'axe étudie le territoire comme un **milieu où se génèrent des réponses collectives à la déterritorialisation** provoquée par la globalisation, qui fait que les principaux pouvoirs sur les plans financiers, productifs et technologiques se détachent de toute assise territoriale et de toute préoccupation pour les milieux de vie. De nouvelles IS permettent d'observer « à la loupe » l'expérimentation de modèles de développement induits à la fois par les demandes globales du marché, mais aussi par le sentiment d'appartenance des acteurs-rices et des citoyens-nes à leur territoire. Des arènes conflictuelles se constituent où les luttes de classes se combinent avec des luttes territoriales motivées par la défense d'acquis menacés, ainsi que par des aspirations à une société plus juste et équitable sur les plans environnementaux et sociaux. Quatre thèmes mobilisent les membres de l'axe :

- Les dynamiques environnementales en lien avec la gouvernance des ressources (physiques, humaines, culturelles, etc.).
- Les milieux de vie comme base de reconfiguration socioterritoriale.
- Les nouveaux modèles d'action en développement territorial en milieu urbain et rural.
- Les fractures socioterritoriales et les inégalités.

Axe 3. Organisations sociales et collectives

Cet axe regroupe des projets qui cherchent à **comprendre comment les organisations sociales et collectives (OSC) opèrent la "mise en organisation" (en anglais "organizing") de la justice sociale et environnementale (JSE), notamment par la voie de la démocratisation économique**, au sein de projets d'économie sociale et solidaire (ESS), circulaire ou collaborative, entrepris par et agissant pour des populations marginalisées, tant dans les centres urbains que dans les régions ou les économies dites périphériques. Les travaux de l'axe se déploient autour de cinq dimensions :

- La mise en formes organisationnelles de la JSE : formes hybrides (alternatives, communs, plateformes), critiques des entreprises classiques, ESS.

- La mise en pratique de la JSE au sein des OSC : entrepreneuriat alternatif (collectif, marginal, autochtone) ; outils de gestion et de gouvernance équitables et soutenables ; stratégies de décroissance.
- La mise en système des OSC pour la JSE : accompagnement des organisations ; écosystèmes ; méta-organisations.
- La mise en mouvement et en lutte des OSC pour la JSE : organisation de la transformation sociale ; relation organisation et société ; action collective organisée.
- La mise en perspective de la JSE par les OSC : indicateurs alternatifs de performance ; performativité de la mesure d'impacts ; perspective critique du management.

Axe 4. Travail et de l'emploi

Les innovations sociales en matière de travail et d'emploi ont un impact sur les trois faces de la justice sociale : **la distribution, la reconnaissance et la représentation**. Ces enjeux sont d'autant plus saillants dans le contexte de la 4^e révolution industrielle, avec le rôle croissant de l'intelligence artificielle et de l'économie de plateforme. Ces processus ont des impacts sur la qualité de l'emploi et de son encadrement, sur la division internationale du travail (sous-traitance, migrations), mais aussi sur la conciliation entre le travail réalisé dans la sphère de la production et celui affecté à la reproduction sociale. Face à ces mutations, des résistances, actions collectives et IS plus progressistes émergent, afin de défendre la justice sociale dans le travail et l'emploi, mais aussi les conditions d'une « transition juste » du point de vue écologique. Cinq thématiques structurent les travaux de cet axe :

- Les travailleurs-euses pauvres, les emplois faiblement qualifiés et faiblement rémunérés.
- Les innovations organisationnelles et managériales et les nouvelles modalités de dialogue social en milieu de travail et dans l'entreprise.
- Les temporalités sociales, la gestion des temps sociaux et la conciliation emploi/famille.
- L'action collective émanant du syndicalisme et des mouvements sociaux/identitaires.
- Le syndicalisme et les innovations institutionnelles face à la transition écologique.

Descriptif complet : <https://crises.uqam.ca/recherche/axes-de-recherche/>

LES ACTIVITÉS DU CRISES

Le CRISES est d'abord un regroupement de chercheurs-euses partageant l'objectif commun de stimuler l'étude de l'innovation sociale. En plus de la conduite de nombreux projets de recherche, l'accueil de stagiaires postdoctoraux et la formation des étudiants-es, le CRISES organise toute une série de séminaires et de colloques qui permettent le partage et la diffusion de connaissances nouvelles. Le Centre dirige également plusieurs collections de Cahiers de recherche qui permettent de rendre compte des plus récents travaux des membres (Site internet : <http://crises.uqam.ca>).

Sonia Tello Rozas, Directrice



NOTES SUR LES AUTEURS-ES

Louis-Philippe BLANCHETTE est détenteur d'un baccalauréat en administration des affaires de l'Université Laval, ainsi que d'une maîtrise en administration, concentration en gestion internationale, obtenue en double diplomation de l'Université de Sherbrooke et de l'École supérieure de commerce et de management (ESCEM) de Poitiers (France). Il a également complété une maîtrise à l'Institut des sciences de l'environnement à l'Université du Québec à Montréal (UQAM), portant sur les initiatives locales en milieu rural et leurs effets sur la transition sociale et écologique.

Isabelle PRUD'HOMME est détentrice d'un baccalauréat et d'une maîtrise en géographie de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Elle est actuellement étudiante au doctorat en géographie à l'Université de Montréal. Dans le cadre de ses recherches, elle s'intéresse aux enjeux urbains et au déplacement des services communautaires, également victimes de crises de l'accessibilité, en mobilisant les savoirs et pratiques issus des théories féministes.

Juan-Luis KLEIN, Ph.D. en géographie, spécialisé en géographie économique, est professeur titulaire au Département de géographie de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et membre régulier du Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES), dont il a été directeur de 2009 à 2018. Ses recherches portent sur l'innovation sociale, la géographie socioéconomique et le développement territorial.

Mélanie DOYON est professeure au Département de géographie de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et membre régulière du Centre de recherche sur les innovations sociales (CRISES). Ses travaux portent sur le développement territorial en milieu rural, notamment sur les questions agroalimentaires.



REMERCIEMENTS

Nous souhaitons remercier l'ensemble des répondant.e.s des différentes initiatives ayant retenu notre attention dans le cadre de cette recherche qui ont accepté de prendre de leur temps pour répondre à nos questions. Les auteur.e.s souhaitent également remercier le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH) pour son soutien financier.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAUX ET FIGURES	XIII
RÉSUMÉ / ABSTRACT	XV
1. MISE EN CONTEXTE	17
2. MÉTHODOLOGIE.....	18
3. LES THÉMATIQUES AU CŒUR DE LA COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE DE SAINT-CAMILLE	22
3.1. L'alimentation de proximité.....	22
3.2. La sécurité alimentaire.....	24
3.3. L'éducation alimentaire	26
4. NEUF INITIATIVES ALIMENTAIRES INSPIRANTES POUR SAINT-CAMILLE	29
4.1. La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales	29
4.2. Le Rucher boltonnois	33
4.3. Le Motel agricole des Basques.....	37
4.4. Le Caveau communautaire de Maria	42
4.5. Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière	46
4.6. AgrÉcoles de Lac-au-Saumon	50
4.7. La Coop Marché au Cœur de Saint-Adrien	53
4.8. Écobourgeons à La Sarre	56
4.9. Les Pouces d'Octave.....	60
5. LES TRAJECTOIRES EMPRUNTÉES PAR LES INITIATIVES	63
5.1. Les déclencheurs.....	63
5.2. Les ressources nécessaires à la mise en place des projets	66
5.2.1. Les acteurs des projets.....	66
5.2.2. Les ressources financières.....	68
5.3. Les retombées des projets	70
5.3.1. L'alimentation de proximité.....	71
5.3.2. L'éducation alimentaire	72
5.3.3. La sécurité alimentaire.....	73

5.4. Les attentes et les aspirations pour les initiatives	75
5.5. Les difficultés rencontrées et les solutions apportées	77
5.5.1. Les difficultés générales et les solutions	77
5.5.2. Les difficultés spécifiques aux projets agroalimentaires et les solutions.	79
CONCLUSION.....	81
BIBLIOGRAPHIE.....	83
ANNEXE	87

TABLEAUX ET FIGURES

FIGURES

Figure 1 - Recension des initiatives	18
Figure 2 - Forum citoyen de Saint-Camille, 27 novembre 2021	19
Figure 3 - Neuf initiatives alimentaires recensées	21
Figure 4 - La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales	30
Figure 5 - Le Rucher boltonnois à Bolton-Est.....	35
Figure 6 - Le Motel agricole des Basques	39
Figure 7 - Le Caveau communautaire de Maria	43
Figure 8 - Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière	47
Figure 9 - AgrÉcoles de Lac-au-Saumon	52
Figure 10 - La Coop Marché au Cœur de Saint-Adrien.....	55
Figure 11 - Écobourgeois à La Sarre	58
Figure 12 - Les Pouces d'Octave.....	60

TABLEAU

Tableau 1 - Catégorisation des attentes des participants.....	76
---	----

RÉSUMÉ

L'objectif du présent projet de recherche, mené en partenariat avec la Corporation de développement de Saint-Camille, était double. D'une part, il visait à recenser des initiatives alimentaires mises en place récemment dans différents milieux ruraux ou des petites villes du Québec afin d'inspirer la communauté de Saint-Camille dans le cadre de sa planification pour le développement d'une communauté nourricière (PDCN). Ces initiatives devaient être liées, de notre point de vue, à au moins une des thématiques centrales identifiées par Saint-Camille, soit la sécurité alimentaire, l'éducation alimentaire et l'alimentation de proximité, et comporter une dimension communautaire ou collective. Environ 80 initiatives ont ainsi été répertoriées. Cette recension a été présentée dans le cadre d'un forum citoyen organisé par la Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille (CODESESCA) dans le cadre de sa planification et les participants ont été invités à se prononcer sur les projets qui, selon eux, présentaient le plus d'intérêt pour leur propre milieu.

Le projet avait comme deuxième objectif de documenter des initiatives d'intérêt pour Saint-Camille, afin de comprendre leur contexte d'émergence, les ressources nécessaires à leur mise en place, les défis rencontrés et les solutions mises en œuvre, afin de résoudre ou de contourner les difficultés. En prenant appui sur les préférences exprimées par les citoyens dans le cadre du forum, mais également en se basant sur des discussions ayant eu lieu au cours des Ateliers des savoirs partagés, neuf initiatives ont été choisies pour être documentées. Ces initiatives, très différentes les unes des autres, sont le Rucher boltonnois à Bolton-Est, AgrÉcoles de Lac-au-Saumon, le Caveau communautaire de Maria, Écobourgeons à La Sarre, le Motel Agricole des Basques, la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales, le Marché au Cœur de Saint-Adrien, le Pôle agroalimentaire de Lotbinière et Les Pouces d'Octave à Saint-Octave-de-Métis. Des entretiens ont ainsi été menés avec des personnes associées à ces projets.

Les résultats montrent que plusieurs éléments des trajectoires empruntées dans le cadre de la mise en place des initiatives étudiées présentent des similitudes avec des expérimentations faites dans d'autres domaines. En effet, les défis associés au financement des projets ainsi que la dépendance aux bénévoles ont été relevés par plusieurs répondants. Tout de même, le fait que ces initiatives puissent s'adresser à tous (considérant que « tout le monde mange ») contribue, d'une part, à ouvrir des possibilités en ce qui a trait au financement -et différents ministères ont d'ailleurs mis en place certains programmes en ce sens- et, d'autre part, à mobiliser des bénévoles de tous âges et de tous groupes sociaux. De manière plus spécifique, la recherche montre que des enjeux spécifiques au secteur agroalimentaire, qui est fortement encadré par les gouvernements centraux, imposent d'importantes contraintes aux porteurs de projets.

Mots-clés : Communauté nourricière ; Initiatives locales ; Alimentation de proximité ; Sécurité alimentaire ; Éducation alimentaire.

ABSTRACT

The objective of this research project, conducted in partnership with the Corporation de développement de Saint-Camille, was twofold. On the one hand, it aimed to identify food initiatives recently realized in various rural and small-town settings across the province of Quebec, namely as a way to inspire the community of Saint-Camille in its implementation of the food security program “planification pour le développement d’une communauté nourricière” (PDCN), a Quebec government plan that places emphasis on strengthening the local food supply. The selected initiatives had to revolve around at least one of the central themes identified by Saint-Camille— food security, food education and local food—and have a community or collective dimension. The project team identified some eighty initiatives. It then presented an inventory of these initiatives at a citizen forum organized by the Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille (CODESESCA) as part of the town’s planning process. At the forum, participants were invited to comment on the initiatives they felt were of most interest to their own community.

The second objective of the project was to, in a subsequent step, document a subset of these initiatives to Saint-Camille in more detail, including the context in which they emerged, the resources required to implement them, the challenges encountered and the solutions implemented to resolve or circumvent difficulties. Based on the preferences expressed by citizens at the forum, but also on discussions held at events held as part of the Ateliers des savoirs partagés knowledge sharing workshops, the project team selected nine initiatives for documentation. These initiatives, all very different from one another, are the Rucher boltonnois in Bolton-Est, AgrÉcoles in Lac-au-Saumon, the Caveau communautaire in Maria, Écobourgeois in La Sarre, the Motel Agricole des Basques, the Forêt nourricière in Saint-François-de-Sales, the Marché au Cœur in Saint-Adrien, the Pôle agroalimentaire in Lotbinière and Les Pouces d’Octave in Saint-Octave-de-Métis. The research team held interviews with people involved in these initiatives.

The results show that the ways in which the selected initiatives were set up had certain similarities with experiments carried out in other fields. These similarities pertain to, notably, challenges associated with project funding and reliance on volunteers. At the same time, however, the fact that the initiatives concern everyone (considering that “everyone has to eat”) has yielded several advantages. For one, they have access to increased funding possibilities. (Indeed, various government departments have made a point of setting up programs along these lines, for that purpose.) Secondly, for the same reason they are in a position to mobilize volunteers of all ages and social groups. Finally, the research project shows that issues specific to the agri-food sector, which is highly regulated by central governments, impose major constraints on project promoters.

Key words: Food community; Local initiatives; Local food; Food security; Food education

1. MISE EN CONTEXTE

Comme bon nombre de milieux ruraux, la municipalité de Saint-Camille a connu, à partir du milieu du siècle dernier, des enjeux de dévitalisation, caractérisés par un recul des services de proximité et un exode de la population, en particulier des jeunes. Si ces défis sont plutôt communs, les réponses apportées par la communauté camilloise sont originales et ont fait de la municipalité un exemple souvent cité pour son ingéniosité (Klein et collab., 2015). Parmi les projets mis en place au fil des ans, plusieurs s'inscrivent dans le secteur agroalimentaire. On trouve notamment la pizza du vendredi, principale activité de financement du P'tit Bonheur de Saint-Camille, ancien magasin général devenu un centre culturel et communautaire ; La Clé des champs de Saint-Camille, une entreprise maraîchère mise sur pied en 2003, suite à une réflexion citoyenne quant à l'approvisionnement alimentaire local ; Cultur'Innov, une coopérative de services-conseils pour les cultures émergentes. En 2019, la municipalité lançait l'appellation « Fabrication d'origine camilloise » afin de valoriser les produits et services locaux et adoptait une politique d'approvisionnement et d'achat local dans le but de favoriser l'arrimage entre les besoins et les potentiels locaux. Malgré cela, et même si l'agriculture constitue la principale activité économique de la municipalité, l'accès à des aliments produits localement demeure limité.

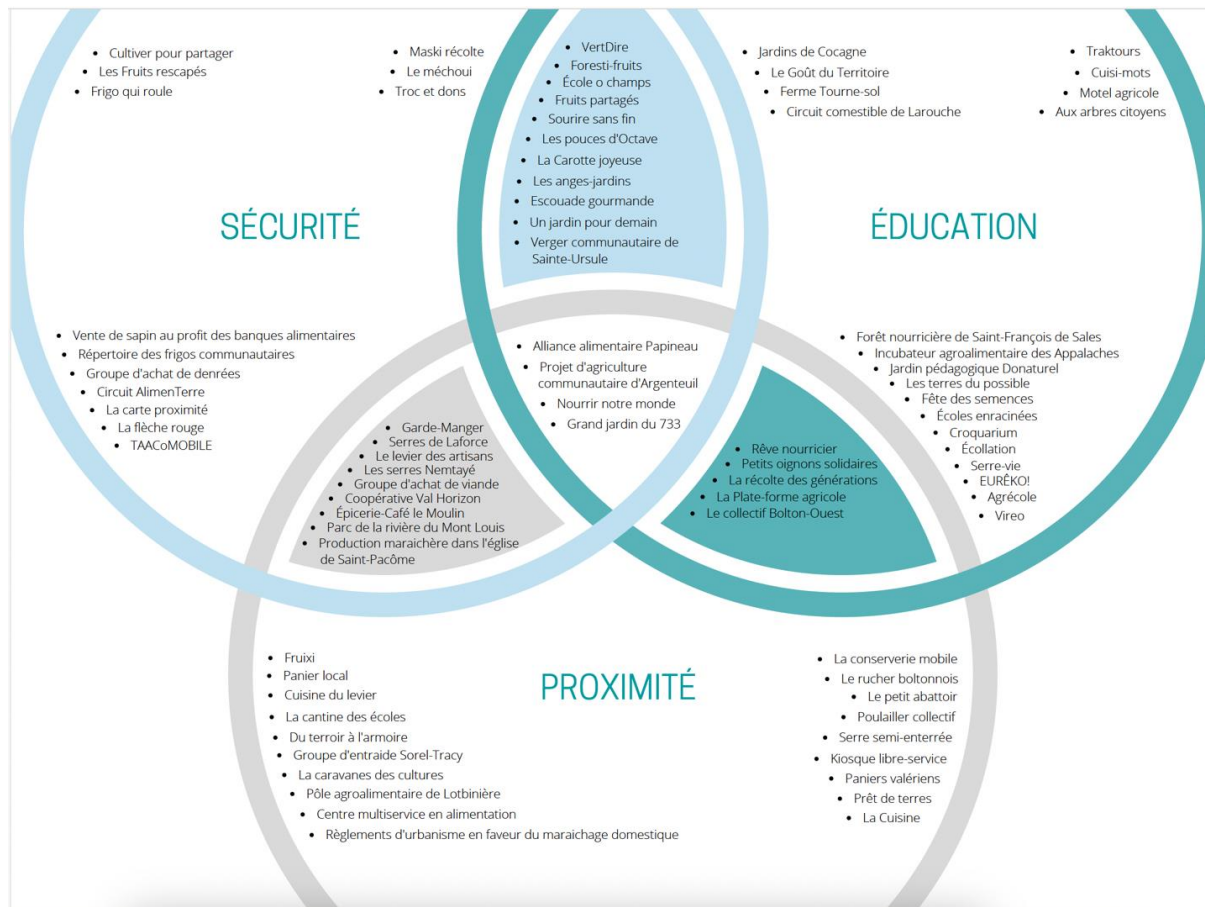
C'est pourquoi, en janvier 2021, la Corporation de développement socioéconomique de Saint-Camille (CODESESCA) répondait à l'appel du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour obtenir un financement pour préparer un Plan de développement pour une communauté nourricière (PDCN). Mis en place dans la foulée de la pandémie de la COVID-19 qui a exposé les fragilités d'un système alimentaire portant atteinte à la sécurité alimentaire et à l'environnement alimentaire (Béné et collab., 2021), le financement proposé par le MAPAQ visait à appuyer la mise en place et le renforcement des systèmes alimentaires locaux. Il s'agit donc pour les territoires de brosser un portrait de la situation alimentaire locale (p. ex., les acteurs, les activités de production, de transformation, de distribution), d'établir un diagnostic, d'élaborer une vision pour une communauté nourricière et d'identifier des stratégies à mettre en œuvre afin de consolider le système alimentaire en place et de mieux répondre aux besoins de la communauté.

C'est donc dans le but de « construire un système alimentaire plus résilient, équitable et écologiquement soutenable » (Saint-Camille, 2021 : 5) pour la communauté qu'est amorcée cette démarche de planification. Le besoin d'un éclairage complémentaire portant sur d'autres initiatives nourricières mises en place dans des milieux ruraux québécois a été exprimé par les responsables du projet. Celui-ci permettrait de s'inspirer et d'apprendre des bons et moins bons coups et d'identifier des actions porteuses à entreprendre. Ainsi, la municipalité a ciblé trois grandes thématiques qui orienteraient ses actions, soit la sécurité alimentaire, l'éducation alimentaire et l'alimentation de proximité. Ce rapport présente donc les résultats d'un projet de recherche dont l'objectif était de documenter les trajectoires empruntées par différentes initiatives alimentaires québécoises pouvant contribuer à la mise en place d'une communauté nourricière à Saint-Camille.

2. MÉTHODOLOGIE

L'objectif de la recension d'initiatives était de donner à voir des expérimentations faites dans d'autres milieux ruraux et petites villes et ne visait pas l'exhaustivité. La majorité des initiatives a été repérée dans la presse francophone canadienne via internet ainsi que dans la base de données Eureka, grâce à une recherche par mots-clés, soit : sécurité alimentaire ; autonomie alimentaire ; agriculture de proximité ; communauté nourricière ; éducation alimentaire ; littérature alimentaire ; initiative alimentaire. La recherche a porté sur une période allant de 2016 à 2021, afin d'avoir des initiatives récentes et de pouvoir mener des entretiens avec des personnes ayant contribué à leur élaboration et à leur mise en place. Certaines initiatives ayant débuté un peu avant 2016, mais ayant été mentionnées dans la presse pendant la période visée, ont tout de même été retenues. Par ailleurs, les initiatives devaient avoir une dimension collective ou communautaire, ou en avoir le potentiel. Enfin, lorsque plusieurs initiatives très similaires existaient, elles n'ont pas toutes été retenues. En effet, bien qu'il ait existé certaines variations entre ces initiatives (p. ex., des cuisines collectives axées sur un type ou un autre d'alimentation), celles-ci n'étaient pas pertinentes à cette étape de la recherche (voir Figure 1).

Figure 1 - Recension des initiatives



Source : Doyon, M., J.-L. Klein, I. Prud'Homme et L.-P. Blanchette (2022). « Vers une communauté nourricière à Saint-Camille : la co-idéation d'un projet », *Revue Organisations & Territoires*, 31(3), 1-11.

Une synthèse de la recension des initiatives a été présentée aux habitants de Saint-Camille lors d'un forum tenu le 27 novembre 2021 et organisé par la CODESESCA dans le cadre de l'élaboration de son Plan de développement d'une communauté nourricière. Environ 50 citoyens de la municipalité étaient réunis, dont des personnes toujours actives professionnellement et d'autres retraitées, issues des milieux politique, agricole, scolaire, culturel, etc. L'objectif de la présentation était d'exposer à la communauté une diversité d'actions et d'initiatives liées au domaine alimentaire ayant été entreprise dans d'autres milieux afin de stimuler la réflexion des participants.

À la suite de la présentation des initiatives, des affichettes de chacun des projets ont été disposées sur des panneaux séparateurs et ont été placées dans la salle où se tenait le forum (voir Figure 2). Chaque personne participante a été invitée à voter (avec des feuillets autocollants - *post-it* - de couleur) pour les trois initiatives qu'elle considérait comme les plus porteuses pour la communauté. D'autres initiatives ou plus largement des idées de projet n'ayant pas fait partie de la recension pouvaient également être ajoutées par les participants. Au terme de cet exercice, les initiatives ayant obtenu le plus de votes ont fait l'objet d'une discussion en groupe de 5-6 personnes à propos de la meilleure façon de s'en inspirer pour mettre en place la communauté nourricière de Saint-Camille. Les préférences exprimées ont orienté le choix des initiatives à documenter dans la seconde partie de la recherche.

Figure 2 - Forum citoyen de Saint-Camille, 27 novembre 2021



Crédit photo : M. Doyon, 2021.

Ainsi, dans une deuxième étape, l'équipe de recherche et la CODESESCA se sont penchées sur les initiatives ayant suscité le plus d'intérêt lors du forum citoyen afin de déterminer s'il s'avérait pertinent de les examiner davantage. Si cela a été le cas pour plus de la moitié d'entre elles, pour d'autres, l'étude approfondie apparaissait moins intéressante. Par exemple, les réfrigérateurs communautaires, où les gens sont invités à déposer des surplus alimentaires pour que des personnes dans le besoin puissent les récupérer, ont suscité l'intérêt des participants au forum, en tant que projet qui pourrait être mis en place dans la communauté. Toutefois, bien qu'une telle initiative puisse revêtir certains enjeux, notamment en ce qui a trait à l'emplacement possible et souhaitable du réfrigérateur, ceux-ci ne sont pas apparus suffisamment complexes pour justifier de documenter une telle initiative. Par ailleurs, malgré diverses tentatives, les responsables d'une initiative d'intérêt n'ont pas pu être joints, alors qu'un autre projet avait finalement cessé ses activités. Ainsi, d'autres initiatives parmi celles recensées lors de la première étape de la recherche ont été sélectionnées par l'équipe de recherche, la CODESESCA et des citoyens de Saint-Camille participant afin de les documenter.

Au total, 9 initiatives situées dans différentes régions du Québec (voir Figure 3) ont été documentées grâce à 23 entretiens d'une durée moyenne de 50 minutes. Les entretiens concernaient les contextes socioterritoriaux et les circonstances ayant mené à l'idéation et la mise sur pied des initiatives alimentaires; les acteurs impliqués, les étapes et les ressources nécessaires à leur mise en place, les obstacles rencontrés et les solutions apportées par les communautés; les retombées pour les milieux, notamment en ce qui a trait à la sécurité alimentaire, l'alimentation de proximité et l'éducation alimentaire, et enfin, les visées à plus long terme pour les projets. Les entretiens ont été retranscrits et codés grâce au logiciel NVivo en fonction des objectifs de recherche.

Figure 3 - Neuf initiatives alimentaires recensées



Carte réalisée par M. Djaballah (2022), département de géographie, UQAM.

3. LES THÉMATIQUES AU CŒUR DE LA COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE DE SAINT-CAMILLE

3.1. L'alimentation de proximité

Depuis plusieurs années, le concept d'alimentation locale ou de proximité a gagné en popularité. De nombreux travaux ont donné lieu à une vaste littérature pouvant en grande partie être regroupée sous le thème des réseaux alimentaires alternatifs. En 2003, Renting et collab. écrivaient :

le concept de réseau alimentaire alternatif (RAA) [...] est utilisé de manière plus englobante pour inclure les nouveaux réseaux de producteurs, consommateurs et autres acteurs prenant part à des initiatives offrant une solution de rechange à l'approvisionnement alimentaire industrialisé (p. 394).

Ces réseaux concernent diverses dimensions, dont les modalités de production, la qualité et la provenance des aliments. Le rapprochement et la solidarité entre les consommateurs et les producteurs sont au cœur de ces réseaux.

Dans les mêmes années, en France, Rallet et Torre (2004) s'intéressaient au concept de proximité, en lien avec l'économie, notamment à la proximité géographique et organisée (de nature relationnelle). Leurs travaux ont intéressé et intéressent toujours les chercheurs œuvrant dans de nombreux domaines.

Le secteur alimentaire ne fait pas exception et différents auteurs mobilisent la notion afin de mieux comprendre les « circuits alimentaires de proximité ». Certains auteurs proposent différents ajouts et nuances. Parmi eux, il y a Eriksen (2013), qui aborde la proximité selon trois facettes, alors que Praly et collab. (2014) en distinguent quatre. Pour la première facette, les deux auteurs reprennent les travaux de Rallet et Torre (2004), et parlent de proximité géographique. Celle-ci réfère aux distances entre lesquelles la nourriture est produite, distribuée et consommée. La proximité géographique peut donc être mesurée grâce à l'indicateur du « kilomètre alimentaire » (ou « food miles » en anglais), en calculant la distance parcourue, entre le lieu de production et celui de consommation, incluant les parcours lors des étapes intermédiaires. Il n'existe toutefois pas de distance établie pour parler de proximité. Tout de même, l'expérience de Smith et MacKinnon, un couple d'écrivains de Vancouver ayant expérimenté une année d'approvisionnement alimentaire local et l'ayant rapportée dans le livre *The 100 — Mile Diet : A Year of Local Eating*, publié en 2007 et largement diffusé, utilisait un barème de 100 miles comme limite pour un espace de proximité.

D'un autre côté, certains chercheurs comme Blake et collab. (2010), s'opposent au calcul du « food miles », concluant que selon cette définition, ce qui est local devient alors arbitraire. Certains auteurs proposent plutôt de définir la proximité géographique en la restreignant à une

région. Par exemple pour Vivre en ville, la proximité géographique alimentaire réfère plutôt à l'accessibilité, « à distance de marche » et « produits à l'intérieur du bassin alimentaire régional » (Vivre en Ville, s.d., s.p.). Cette mesure concerne les milieux urbains et est peu adaptée aux milieux ruraux.

Pour la seconde facette de la proximité, Eriksen (2013) comme Praly et collab. (2014) reprennent les travaux de Rallet et Torre (2004), et lui reconnaissent une dimension relationnelle. Celle-ci relève d'échanges permettant de créer un réseau de relations entre les différents acteurs du secteur alimentaire. Une alimentation de proximité passe ainsi souvent par la vente directe, du producteur au consommateur. La proximité relationnelle ne se limite toutefois pas à la vente directe, pouvant passer par des réseaux d'acteurs qui se connaissent et développent des relations, à l'opposé de l'anonymat des grandes chaînes d'approvisionnement.

La troisième facette identifiée par Eriksen et Praly et collab. diffère. Pour Eriksen, la proximité se définit également par les valeurs que lui donnent les acteurs. Les produits de proximité sont ainsi associés à la fraîcheur et la qualité, ce que les autres produits n'offriraient pas. Les valeurs associées relèvent de préoccupations environnementales, éthiques, sociales et de santé. De leur côté, Praly et collab. distinguent la dimension fonctionnelle de l'alimentation de proximité. Ils mesurent la proximité fonctionnelle selon le nombre d'intermédiaires dans le circuit alimentaire. Ils préviennent toutefois que cette mesure peut être contradictoire, et qu'un nombre réduit d'intermédiaires ne procure pas nécessairement davantage de bénéfices.

Enfin, Praly et collab. identifient une quatrième facette, soit la dimension économique, en référence à la relocalisation des échanges marchands. Selon eux, la proximité économique permettrait au producteur d'augmenter ses profits ou de diminuer les coûts pour le consommateur. Ce gain économique serait lié aux autres facettes de la proximité. En effet, d'une part, la proximité géographique permettrait de diminuer les frais associés au transport. D'autre part, elle pourrait être induite par la proximité fonctionnelle, en raison de la diminution du nombre d'intermédiaires. La proximité relationnelle pourrait enfin conduire à des gains économiques puisque le consommateur serait prêt à payer davantage pour un produit lorsque celui-ci correspond à ses valeurs. Bref, la dimension économique permettrait de valoriser les autres dimensions de la proximité.

Si l'intérêt pour les réseaux alimentaires de proximité a connu une croissance chez les consommateurs, les producteurs et les décideurs, c'est qu'ils présentent différents avantages, réels ou perçus. Ainsi, Mundler et Laughrea (2016) identifient quatre catégories de bénéfice.

La première concerne le bien-être des producteurs. En effet, ceux faisant partie de réseaux de proximité auraient des revenus plus élevés en moyenne que les producteurs intégrés à des réseaux traditionnels. Les auteurs notent toutefois que les études restent prudentes à ce sujet. De plus, les producteurs faisant partie de réseaux de proximité auraient une plus grande autonomie grâce à des circuits habituellement plus courts et donc à des relations plus directes avec les clients. Les normes et les règles qu'imposent les grands joueurs de l'agroalimentaire (p. ex., concernant la taille et la forme des aliments) sont par ailleurs beaucoup moins présentes.

Finalement, les relations à l'intérieur des réseaux de proximité participeraient à une plus grande reconnaissance des producteurs.

Le deuxième type de bienfaits des circuits de proximité, identifié par Mundler et Laughrea (2016), concerne le développement local. D'une part, ces circuits entraîneraient la création d'emplois. Également, pour un agriculteur de la relève ne reprenant pas la ferme familiale, l'intégration à des circuits de proximité serait moins coûteuse et donc plus accessible. Enfin, les réseaux alimentaires de proximité favoriseraient l'achat local.

La troisième catégorie d'avantages identifiée par Mundler et Laughrea (2016) a trait au bien-être des communautés. En offrant un meilleur accès à des fruits et légumes frais, l'alimentation de proximité pourrait améliorer la santé des individus. De plus, l'éducation faite par les producteurs pourrait augmenter la consommation de ces produits. Enfin, l'alimentation de proximité favoriserait la création de liens entre les membres d'une communauté.

Le dernier type de bénéfices établi par Mundler et Laughrea (2016) concerne la protection de l'environnement. D'abord, la distance parcourue par les aliments produits à proximité est moindre, limitant ainsi les émissions de gaz à effet de serre liés au transport. Ensuite, les aliments, en plus d'être le plus souvent biologiques, sont d'une plus grande variété, favorisant ainsi la biodiversité.

Ainsi, s'il n'y a pas consensus sur la façon de définir l'alimentation de proximité, les pratiques qui s'y rattachent diffèrent, de manière importante et à différents niveaux, des pratiques agricoles industrielles basées sur la vente sur des marchés mondialisés. Tout de même, Mundler et Laughrea (2016) apportent plusieurs nuances aux divers avantages qu'ils ont identifiés. C'est pourquoi une lecture fine et contextualisée des diverses initiatives apparaît nécessaire.

3.2. La sécurité alimentaire

Il existe plusieurs définitions de la sécurité alimentaire et la façon de l'aborder a évolué au fil du temps. Longtemps, elle a été approchée sous l'angle de la satisfaction des besoins caloriques. La définition a depuis pris en compte d'autres dimensions, entre autres sanitaire, nutritionnelle et culturelle (Doyon et Klein, 2019). L'approche de la sécurité alimentaire empruntée par la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) est l'une de celles à laquelle l'action publique et les chercheurs réfèrent le plus. Selon cette organisation, il y aurait sécurité alimentaire « quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine » (FAO, 1996, cité par FAO, 2008 : 1). Si l'ampleur et la gravité de l'insécurité alimentaire dans les 194 pays membres de la FAO sont extrêmement variables, et si cet enjeu prend des proportions bien moindres au Québec, il n'y est pas pour autant inexistant.

La FAO définit quatre grands piliers de la sécurité alimentaire. Le premier, concerne la disponibilité des aliments et renvoie à l'offre alimentaire. Celle-ci dépend, de manière générale pour un pays ou une région, de la production, de la productivité, des provisions et des échanges. Dans les milieux ruraux du Québec, la production alimentaire locale ne garantit pas un approvisionnement local en raison de l'inscription des fermes dans des réseaux alimentaires à l'échelle de la province, voire du continent et du monde. Ainsi, la production agricole faite sur le territoire d'une communauté ne cherche pas à répondre, la plupart du temps, aux besoins alimentaires de celle-ci. Dans les milieux ruraux de la province, la disponibilité concerne bien souvent la présence (ou l'absence) de commerces alimentaires et de marchés locaux. En effet, Robitaille et Bergeron estimaient en 2013 que 13,1 % de la population rurale habitait un désert alimentaire, c'est-à-dire « un secteur offrant un faible accès à des commerces d'alimentation », une situation contribuant beaucoup à l'insécurité alimentaire, comparativement à seulement 3,9 % de la population urbaine (Robitaille et Bergeron, 2013 : 11). Et la situation ne se serait pas améliorée au cours des dernières années selon l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) (Paquette, citée par Gobeil, 2019). En effet, certains milieux présentent peu d'intérêt pour les grandes bannières alimentaires en raison de l'insuffisante population ou encore de la faiblesse des revenus de leurs résidents.

Le deuxième pilier de la sécurité alimentaire défini par la FAO concerne l'accès, économique et physique, aux aliments. L'accès économique dépend entre autres des revenus des individus et des familles par rapport au prix des aliments. L'accès économique constituerait le principal enjeu de sécurité alimentaire au Québec. Certains pans de la population ne disposent pas des moyens financiers nécessaires pour se procurer des aliments de qualité en quantité suffisante. Si les difficultés économiques existent depuis toujours, l'inflation qui sévit depuis 2022 a accentué les pressions sur le budget des individus. Les difficultés financières pour l'alimentation s'expriment notamment par un recours à l'aide alimentaire. Entre 2019 et 2023, les demandes faites aux banques alimentaires ont augmenté de 79 % (Banques alimentaires du Québec, 2023) et plusieurs articles de presse parus en 2022 donnent à penser que la situation s'est encore détériorée au cours des derniers mois. En décembre 2022 ainsi qu'en juillet 2023, le gouvernement octroyait d'ailleurs des aides d'urgence de 6 millions de dollars, puis de 34 millions de dollars sur cinq ans aux banques alimentaires de la province (Paquette et Gauthier-Lamotte, 2022 ; Lafontaine, 2023).

L'accès physique aux aliments quant à lui dépend à la fois des caractéristiques de l'environnement et des personnes. Les milieux de vie sont-ils dotés des infrastructures (p. ex., route) et des services (p. ex., transport en commun) nécessaires pour accéder aux commerces ? Le système d'approvisionnement et de distribution alimentaire est-il adéquat ? Par ailleurs, certaines caractéristiques concernant la population, comme l'état de santé (p. ex., âge, maladies, problèmes psychosociaux) et la composition familiale (p. ex., familles nombreuses, monoparentalité), accentuent les difficultés d'accès physique aux aliments. Le fait d'avoir accès à un véhicule entre également en considération, surtout en milieu rural.

Le troisième pilier identifié par la FAO a trait à l'utilisation des aliments, notamment leur valeur nutritionnelle, ce qui est lié à la qualité des aliments et de l'alimentation (caractère nutritionnel,

aspects sanitaires). Dans certains milieux, les commerces présents proposent peu d'aliments frais et sains et une faible variété. Par ailleurs, certaines régions éloignées des grands centres de distribution alimentaire impliquent d'importantes distances à parcourir ce qui peut avoir un impact sur la fraîcheur des aliments (Élie-Leonard et Doyon, 2019).

Enfin, le quatrième pilier de la sécurité alimentaire identifié par la FAO concerne la stabilité des trois précédents et peut notamment être mis en relation avec leur variabilité (conjoncturelle, saisonnière, annuelle). Entre autres, au Québec, la saisonnalité de l'agriculture limite de manière importante l'approvisionnement en fruits et légumes produits dans la province durant la période hivernale. Par ailleurs, certains secteurs économiques sont marqués par une importante saisonnalité (p. ex., tourisme) alors que d'autres ont connu des crises, ce qui a des impacts sur les revenus des travailleurs et leur capacité financière.

3.3. L'éducation alimentaire

Le transfert de connaissances en lien avec l'alimentation a été très important dans l'histoire de l'humanité. L'éducation porte sur divers aspects, dont les aliments pouvant être consommés, leurs apports nutritionnels, leur production, leur transformation et leur conservation. Ces apprentissages autour de la nourriture se sont traditionnellement faits par une passation informelle de connaissances (Wight, 2015), par exemple, des parents vers les enfants, entre agriculteurs, et plus récemment, via des émissions de cuisine. Ces apprentissages peuvent également se faire de façon formelle (Wight, 2015), par exemple à travers des programmes scolaires, des guides alimentaires et des programmes d'éducation supérieure en agriculture ou en nutrition. Certains auteurs ont toutefois constaté une diminution généralisée des connaissances liées au domaine alimentaire, tant en ce qui a trait à la nutrition qu'aux compétences culinaires (Boire, 2020). Or, l'acquisition de telles compétences, notamment la capacité de préparer des repas, même très simples, contribuerait à de meilleurs choix alimentaires (Gouvernement du Canada, 2022).

Le concept de littératie alimentaire est souvent mobilisé lorsqu'il est question d'éducation alimentaire. Selon Boire (2020), le terme aurait été utilisé pour la première fois par Kolasa, en 2001, mais a surtout été repris à partir de 2015. Il n'y a toutefois pas de consensus quant à sa définition. Dans un sens précis, il référerait à la capacité de lire des étiquettes et de comprendre les informations nutritionnelles (Benn, 2014). Il peut cependant être compris de manière beaucoup plus large, qui comprendrait la reprise de pouvoir et la capacité à prendre des décisions dans le domaine alimentaire (Benn, 2014). Ainsi, selon la première définition, la littératie se limite à la lecture alors que la seconde se centre sur des compétences qui exigent de connaître, faire, essayer, explorer et sentir (Benn, 2014). Par exemple, Vidgen et Gallagos (2014) distinguent quatre types de capacité : planifier et gérer ; sélectionner ; préparer ; consommer.

Dans un même ordre d'idée, mais selon des modalités différentes, un modèle développé par les nutritionnistes en santé publique de l'Ontario (Boire, 2020) suggère que les décisions en matière

d'alimentation prennent appui sur deux dimensions. La première concerne les individus eux-mêmes, leurs connaissances alimentaires et nutritionnelles, leurs connaissances culinaires et leur auto-efficacité, ainsi que leur confiance face à la nourriture. Cette catégorie comprend ainsi tant la littératie nutritionnelle que la capacité à cuisiner. La seconde dimension est sociale et s'applique aux facteurs externes comme les systèmes alimentaires et les influences socioculturelles. Une bonne littératie alimentaire permettrait aux individus de faire des choix plus éthiques et ayant un impact politique (Benn, 2014). À l'opposé, une insuffisante littératie alimentaire impliquerait une mauvaise connaissance de l'origine des aliments, créant une perte de sens avec le caractère systémique de l'alimentation. Cette rupture augmenterait la consommation d'aliments transformés (Boire, 2020). Une connaissance limitée de la provenance des aliments induirait un manque de conscience en ce qui a trait à la transformation des aliments.

Ainsi, les initiatives alimentaires locales peuvent avoir une réelle influence sur l'éducation alimentaire, en améliorant les compétences des usagers (Boire, 2020). Des initiatives culturelles, par exemple, permettent, dans le respect de certaines traditions, de transmettre des connaissances et des compétences d'une génération à une autre (Gouvernement du Canada, 2022). Toujours selon le gouvernement du Canada, les lieux d'apprentissage peuvent être divers, la maison, la garderie et l'école, mais aussi les espaces de production alimentaire comme les jardins communautaires et les entreprises agricoles. Les initiatives qui s'adressent aux enfants permettraient d'améliorer leur comportement, leur consommation de fruits et de légumes et leur sentiment d'appartenance à l'institution offrant de telles activités. Chez les adultes, le jardinage améliorerait le bien-être alors que la participation à une cuisine collective diminuerait l'isolement social (Boire, 2020).

Il existerait également une relation entre l'éducation et le mouvement de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Selon Laird (1995; dans Wright, 2015), l'éducation faite par les entreprises agricoles auprès de leurs membres est très importante pour la pérennisation de ces initiatives. En effet, l'éducation permet aux clients de mieux comprendre les enjeux, et donc de faire des choix plus éclairés. Ainsi, une initiative alimentaire pourrait servir de plateforme éducative et bénéficierait également de celle-ci.

Sur ce même thème, Ambach (2002) identifie deux grandes catégories d'apprentissage alimentaire. La première se rapporte à une éducation plus conceptuelle, qui concerne par exemple la provenance des aliments ou encore les répercussions sociales et environnementales de la production et la distribution alimentaires. La seconde a trait aux apprentissages non conceptuels pouvant être qualifiés d'expérientiels. Ceux-ci peuvent se faire dans toutes les sphères agroalimentaires, de la production, à la transformation et la conservation des aliments (Ambach, 2002).

De son côté, le guide alimentaire canadien recense différents types de compétences alimentaires pouvant être acquises (Gouvernement du Canada, 2022). D'abord, on identifie les connaissances nécessaires à la compréhension des étiquettes et des autres informations nutritionnelles. Cela inclut également les connaissances sur la préparation, la culture et le jardinage, la chasse, la pêche et la cueillette, ainsi que sur la transformation des aliments. Ensuite, le guide alimentaire

mentionne les compétences sensorielles qui permettent d'évaluer la comestibilité des aliments en fonction de leur maturité. Puis, il répertorie des compétences en ce qui a trait à la planification, permettant l'optimisation des achats alimentaires, la préparation de repas équilibrés et le respect d'un budget. Enfin, des compétences techniques sont nécessaires à la préparation des repas, mais aussi à toutes les étapes, y compris à la production des aliments. L'acquisition de ces compétences favoriserait une approche intuitive de l'alimentation qui privilégie des choix alimentaires conscients et l'écoute des signaux de satiété.

Ainsi, l'éducation alimentaire est un sujet large, qui touche tous les publics et toutes les connaissances liées au monde alimentaire. Une meilleure éducation aurait d'importantes répercussions sur les systèmes alimentaires et le bien-être individuel et collectif. Afin de réussir cette éducation, aucun acteur ne devrait être laissé de côté et diverses approches éducatives tant « théoriques » que techniques doivent être mises en place.

4. NEUF INITIATIVES ALIMENTAIRES INSPIRANTES POUR SAINT-CAMILLE

Dans cette section, chacune des neuf initiatives retenues est présentée. Une brève mise en contexte du territoire est d'abord faite. Ensuite, le contexte ayant mené à l'idéation des projets et les étapes de leur mise en place sont rapportés. Enfin, les ressources humaines, matérielles et financières ayant participé à la mise en œuvre des projets sont recensées.

4.1. La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales

La municipalité de Saint-François-de-Sales est située dans la Municipalité régionale de comté (MRC) Le Domaine-du-Roy dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Sa population est demeurée relativement stable au cours des 10 dernières années, passant de 654 habitants en 2011 (Statistique Canada, 2017) à 643 en 2021 (Statistique Canada, 2022). Comme c'est le cas dans plusieurs régions rurales, le revenu individuel médian avant impôt, en 2020, est en deçà de celui de l'ensemble de la province, soit de 31 800 \$ comparativement 40 800 \$¹ (Statistique Canada, 2022). L'indice de vitalité économique de -12,05 en 2020 place la municipalité au 1084^e rang sur les 1161 municipalités de la province. La situation s'est légèrement dégradée depuis 2010 puisque l'indice était alors de -11,80 (ISQ, 2023).

Saint-François-de-Sales a été une des premières municipalités du Québec à implanter, en 2016, une forêt nourricière, c'est-à-dire un espace citoyen où des arbres fruitiers, des légumes, des fines herbes et des fleurs comestibles ont été plantés, à la manière d'un écosystème forestier (voir Figure 4). Celle-ci permet aux citoyens de découvrir de nouveaux aliments, de s'initier à la culture de certains végétaux et de se rencontrer.

L'idée d'implanter une forêt nourricière à Saint-François-de-Sales a été proposée par l'organisme Eurêko!, lui-même né de la transformation du Comité de l'environnement de Chicoutimi, en 2010. Cet organisme à but non lucratif (OBNL), créé en 1980, avait pour mission « d'assurer la défense et la promotion d'un environnement sain et l'amélioration de la qualité de vie de la collectivité en misant davantage sur le développement d'activités et de services axés sur la sensibilisation des citoyens et des organisations » (Eurêko!, 2020, s.p.). Alors que le Comité de l'environnement de Chicoutimi n'œuvrait qu'à l'échelle d'une municipalité, Eurêko! intervient dans l'ensemble de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Sa mission est demeurée, elle, très similaire. Les projets réalisés par Eurêko! sont aussi nombreux que diversifiés. En effet, à travers les années, l'organisme a, entre autres, supporté des initiatives de préservation de la biodiversité, contribué à une meilleure gestion des matières résiduelles de municipalités, et bien entendu, implanté plusieurs forêts nourricières (Eurêko!, 2020).

¹ Le revenu individuel médian avant impôt est celui pour l'ensemble du Québec. Il inclut donc le revenu des personnes habitant les milieux urbains qui est en généralement un peu plus élevé.

Figure 4 - La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales



Carte réalisée par M. Djballah (2022), département de géographie, UQAM.

Avant l'implantation de la forêt nourricière, la municipalité avait mis en place un jardin communautaire. Le projet n'a toutefois pas connu le succès escompté. Selon la municipalité, ce type d'initiative était plus ou moins adapté au territoire. En effet, contrairement aux habitants des milieux urbains, ceux des milieux ruraux disposent, pour la plupart, de terrains où ils peuvent faire un potager. Le besoin et l'intérêt pour des espaces publics ou communautaires pour cultiver des fruits et des légumes sont ainsi moins importants. Par ailleurs, la région est située en zone de rusticité 2B (Ressources naturelles Canada, 2021), ce qui limite grandement la diversité des fruits et des légumes pouvant être cultivés. Selon une répondante, les forêts nourricières sont mieux adaptées au territoire que d'autres projets expérimentés auparavant :

Même nous, chez Eurêko!, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, on était beaucoup dans reproduire ce qui se faisait ailleurs. Justement, essayer d'implanter des jardins dans les entreprises, des jardins communautaires, on était là-dedans. Ça levait plus ou moins, je te dirais au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Puis, quand j'ai suivi la formation conception de forêt nourricière, c'est vraiment là que j'ai eu le flash. J'ai dit : « c'est ça qu'on a besoin dans la région ». On a énormément de terrains disponibles comparativement à peut-être justement les grands centres [...] Donc le concept de forêt nourricière, donc de planter des végétaux qui sont vivaces, qui sont de plus grandes ampleurs, bien, c'était ça qu'on avait besoin. Je ne me suis pas

trompée parce qu'effectivement, ça a fait boule de neige là, ici ce concept-là. Puis c'est vraiment rendu très populaire (F3).

Ainsi, après une formation avec Wen Rolland, un leader de la permaculture au Québec, Eurêko! contacte la municipalité de Saint-François-de-Sales. L'organisme était au fait que la municipalité disposait d'un terrain occupé jusqu'à tout récemment par un jardin communautaire et qu'elle avait un intérêt pour les projets nourriciers. Si l'idée suscite de l'enthousiasme chez les élus, l'ampleur du projet inquiète. La municipalité souhaite s'assurer que celui-ci ne devienne pas un fardeau pour elle. Par le passé, l'entretien des plates-bandes avait incombé à la municipalité et les élus voulaient éviter cette situation. La municipalité autorise donc l'implantation de la forêt, à condition qu'il y ait un engagement ferme de la part des citoyens pour son entretien. Une consultation citoyenne a donc été menée pour connaître l'intérêt de la population. Le nombre de personnes présentes a été une agréable surprise tant pour les responsables d'Eurêko! que pour les élus municipaux. Des citoyens ne s'étant jamais impliqués dans d'autres projets communautaires se sont présentés et ont donné de leur temps. Des 40 personnes présentes à la consultation, 10 ont formé un comité citoyen qui allait diriger le projet.

Alors qu'Eurêko! envisageait de reprendre les terrains de l'ancien jardin communautaire, l'administration locale a suggéré un autre terrain. En effet, le jardin était situé à proximité d'une école primaire et certaines inquiétudes avaient été exprimées. L'accès au jardin avait dû être limité lors de la présence des élèves. C'est ainsi que la municipalité a proposé un terrain qui présentait d'importantes limitations en ce qui concerne les usages possibles, notamment en raison de la présence d'une conduite d'eau souterraine. Par ailleurs, même si le site était inutilisé, il nécessitait un entretien de la part des employés municipaux. Pour l'implantation d'une forêt nourricière, la présence d'une conduite d'eau ne constituait pas un problème. De plus, la localisation du terrain était idéale ; la forêt nourricière permettrait d'enjoliver l'entrée du village. Enfin, le terrain était situé en face de la salle municipale et à côté d'un camping, des endroits relativement achalandés.

La municipalité a donc accepté le projet et Eurêko! a déposé une demande de subvention. L'organisme a ainsi obtenu 25 000 \$ de la MRC du Domaine-du-Roy pour cette mise en place (Gobeil, 2016). Cet argent a servi à la définition du projet de forêt nourricière, en partenariat avec le comité citoyen lors d'ateliers participatifs, à l'achat de végétaux, à la création de guides et d'affiches descriptives des végétaux ainsi qu'à l'animation d'ateliers au cours de la première année, afin que les citoyens s'approprient la forêt nourricière. Les ateliers ont porté sur différents thèmes : la conception et l'entretien de la forêt, la cueillette des végétaux, mais aussi leur consommation. La municipalité de son côté a installé une sortie d'eau qui allait permettre l'arrosage des végétaux et a enlevé le gazon sur le terrain. Elle a également donné accès à la salle communautaire pour les rencontres du comité. Sept à huit personnes ont pris part à chacune des journées de plantation de la forêt nourricière, un niveau de participation qui a satisfait les responsables. Un citoyen a mis à disposition son tracteur afin d'accélérer les travaux et s'occupait toujours, au moment des entretiens, de la tonte des espaces gazonnés du site.

La forêt nourricière a été pensée de façon à réduire l'entretien nécessaire, en s'inspirant de la nature et en favorisant une complémentarité entre les végétaux. Par exemple, dans une même

plate-bande, les végétaux ont été implantés de manière à former huit couches végétales. On trouve ainsi de grands arbres fruitiers ou à noix, des arbres nains, des arbustes, des plantes herbacées, des racines et des rhizomes, des couvre-sols, des plantes grimpantes et des champignons (Eurêko!, 2016). Dès le départ, 700 plants de divers végétaux ont été plantés dans des plates-bandes pour une superficie totale de 650 m² (Eurêko!, 2016). Une fois implantée, la forêt nourricière a nécessité – et nécessite toujours – un entretien. Il a notamment fallu arroser les végétaux les premières années. Par la suite, le développement du système racinaire des plantes leur a permis de se satisfaire de la pluie. Le reste de l'entretien consiste surtout au désherbage, qui peut être relativement long, selon les répondants. L'objectif initial était de limiter le désherbage à deux corvées d'une demi-journée par année, notamment afin de ne pas épuiser les bénévoles. Afin de rendre les journées de corvée plus festives, la municipalité offrait le repas. Cependant, les trois premières années, le temps nécessaire à l'entretien de la forêt a largement dépassé les prévisions. La population a tout de même réussi à entretenir les plates-bandes et ainsi assurer le succès du projet. Selon une participante, lors des corvées, certaines tâches sont exigeantes : « On se met à quatre pattes sur le sol avec les mouches [à 30 degrés Celsius]... C'est toute qu'une corvée à demander aux citoyens, c'est quelque chose » (F1).

Ainsi, au terme de la première année, la décision a été prise de réduire la superficie de la forêt afin de limiter l'ampleur de la tâche des bénévoles. Une des plates-bandes, particulièrement affectée par la pousse de prêles, a ainsi été retirée. Le transfert des végétaux de cette plate-bande vers d'autres plates-bandes existantes a permis de densifier la forêt, limitant ainsi la pousse d'adventices. Des pas japonais en bois ont également été disposés, facilitant la cueillette de certains végétaux. Enfin, les différentes parties ont convenu que les citoyens ne seraient pas en mesure de prendre en charge la forêt sans l'accompagnement d'Eurêko!. L'organisme est donc allé chercher une deuxième subvention afin de poursuivre les activités liées à la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales comme les corvées d'entretien et le bouturage incitant ainsi les citoyens à planter des végétaux sur leurs propres terrains. De plus, comme certains végétaux étaient inconnus des utilisateurs, Eurêko! a animé des ateliers de transformation et de dégustation. Afin de favoriser la fréquentation de la forêt nourricière par divers usagers, du mobilier, financé grâce à une subvention obtenue par la municipalité, a été installé. Ces installations contribuent à l'attractivité du site et, par conséquent, à la cueillette des végétaux. Des bénévoles ont également installé des bacs de jardinage et construit un pavillon. Les bacs de jardinage ont non seulement permis la culture de plantes annuelles, mais aussi de faire des activités avec les élèves de l'école et les enfants du camp de jours.

La fréquentation de la forêt nourricière est, selon les personnes interrogées, très importante. Bien qu'après toutes ces années celle-ci soit productive, les répondants indiquaient que les fruits les plus convoités sont très rapidement cueillis. D'autres végétaux suscitent toutefois moins d'intérêt et sont peu ramassés malgré les guides et les ateliers faits au cours des années. En effet, afin de faciliter l'appropriation de la forêt nourricière par la population, Eurêko! a créé du matériel éducatif. D'abord, un guide complet présente l'ensemble des végétaux qui se trouvent sur le site. Celui-ci inclut une courte description des végétaux, un guide pour leur entretien, un calendrier de cueillette, des recettes, ainsi qu'un plan de la forêt nourricière. L'organisme a aussi produit des affiches avec des descriptions des plantes. Enfin, un grand cartable résistant aux

intempéries, comprenant les informations sur les différents végétaux, a aussi été mis à disposition sur place.

La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales a été reconnue, tant pour sa beauté que son succès par plusieurs. En plus de commentaires positifs des personnes qui fréquentent le lieu, deux prix aux Fleurons du Québec ont été remportés. L'importance de ces prix est non négligeable selon une participante : « On a eu la reconnaissance des Fleurons du Québec. Parce qu'on a gagné le premier prix avec notre forêt nourricière deux années consécutives, ça a vraiment changé les choses. C'est comme si les citoyens s'étaient rendu compte que "Hey wow ! C'est vrai qu'on est un modèle" » (F1). Un reportage fait dans le cadre de l'émission La Semaine verte a également été source de fierté pour les bénévoles.

Le succès de la forêt nourricière n'est pas allé de soi. D'abord, certaines conditions complexifiaient la mise en place du projet : le terrain est très exposé au vent et la présence d'une certaine pente, rendaient plus difficiles l'implantation et la croissance de certains végétaux. De plus, si la mobilisation citoyenne a été très forte au début, la pandémie est venue la freiner. Les responsables du projet espéraient, au moment des entretiens, que celle-ci pourrait reprendre comme par le passé. Cependant, si certains citoyens ont réduit leur implication dans l'entretien de la forêt nourricière, des résidents saisonniers du camping se sont approprié le projet à travers les années.

Bref, le projet a été un véritable succès, selon les répondants. L'implication de la municipalité et les activités animées par Eurêko! au cours des premières années ont favorisé son appropriation par les citoyens. La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales étant l'une des premières au Québec, les personnes impliquées ont dû développer leurs propres solutions afin de relever les défis qui se présentaient à elles et ajuster le projet afin qu'il réponde aux besoins et aux capacités des citoyens. Le projet a par ailleurs permis d'insuffler un certain dynamisme à la municipalité. D'autres projets ont vu le jour à la suite de celui-ci, tous issus d'un partenariat entre la municipalité et la communauté. D'abord, inspirée par les ateliers de dégustation d'Eurêko! au cours desquels de la vaisselle réutilisable a été employée de façon à ne générer aucun déchet, la municipalité s'est dotée d'un service de vaisselle pour 100 personnes appelé l'« éco-caisse ». Les citoyens peuvent l'emprunter lors de réceptions et ainsi éviter la vaisselle jetable. Ensuite, la municipalité a distribué des bouteilles d'eau réutilisables et ne prévoit plus d'achat d'eau embouteillée lors de ses activités. Enfin, un dépanneur communautaire a aussi ouvert ses portes en 2020.

4.2. Le Rucher boltonnois

La municipalité de Bolton-Est est située dans la MRC de Memphrémagog, en Estrie. En 2021, la municipalité comptait 1 108 habitants (Statistique Canada, 2022) comparativement à 910 en 2011 (Statistique Canada, 2017), une hausse importante de 21,8 %. Les personnes âgées de 65 ans et plus représentent 33 % de la population (Statistique Canada, 2022) alors qu'elles ne

représentent que 20,6 % de la population du Québec (Statistique Canada, 2022). Il en résulte un taux d'emploi nettement inférieur à la moyenne québécoise, soit de 42,8 % contre 59,5 % pour la province, en 2021. En 2020, l'indice de vitalité de la municipalité est relativement élevé (3,36), plaçant la municipalité au 354^e rang sur les 1161 que compte la province (ISQ, 2023). Le revenu médian avant impôt était de 40 000 \$ (Statistique Canada, 2022), similaire à celui de la province du Québec, de 40 800 \$ (Statistique Canada, 2022). Le village accueille de nombreux villégiateurs, si bien que la population double en période estivale en raison des résidents saisonniers (Histoire du Québec, 2023).

En 2016, un élu de Bolton-Est a souhaité que la municipalité en fasse davantage pour l'éducation populaire concernant l'importance et le rôle des abeilles. Il voulait ainsi sensibiliser la population aux dangers des pesticides et aux bénéfices de la coupe tardive du gazon au printemps. Pour ce faire, avec d'autres citoyens, il a lancé un projet d'apiculture communautaire qu'ils ont nommé le Rucher boltonnois (voir Figure 5). Des familles prêtes à déboursier un certain montant se sont portées volontaires pour accueillir une ruche dans leur arrière-cour. En contrepartie, des ateliers sur la production de miel avec des apiculteurs leur étaient offerts et les participants conservaient 50 % du miel produit par leur ruche. L'autre partie du miel était vendue afin de financer le projet. Dès la première année, les porteurs de projet ont reçu beaucoup d'appui et 17 familles ont souhaité accueillir une ruche. La deuxième année, ce sont 52 ruches qui ont été parrainées par les résidents de Bolton-Est et ceux de villages voisins. Afin de simplifier le fonctionnement du projet, les 52 ruches ont été installées dans 6 lieux publics. Cette nouvelle formule a permis de créer des lieux de rencontre. En 2021, le Rucher boltonnois produisait 4 500 lb de miel, lui procurant des revenus relativement intéressants.

Dès la seconde année, les porteurs du projet ont décidé de créer un OBNL, les rendant notamment admissibles à des subventions. Le printemps suivant, des maraichers du village ont sollicité les responsables de l'organisme afin que ceux-ci les conseillent pour la création d'un OBNL pour mettre en place un marché public dès l'été suivant. Or, du point de vue des membres du Rucher boltonnois, il était trop tard ; le groupe de maraichers n'allait pas parvenir à créer l'OBNL et demander des financements pour la mise en place du marché public à temps pour la saison estivale. Les responsables du Rucher boltonnois ont donc proposé aux maraichers d'intégrer le marché public à l'OBNL déjà en place afin d'accélérer le processus. La proposition a été acceptée par les maraichers et un nouveau comité a été créé afin de s'occuper spécifiquement du marché public. C'est ainsi que le fonctionnement par comité, caractéristique du Rucher boltonnois, s'est mis en place, et que l'ensemble est désormais chapeauté par un conseil d'administration (CA). Lorsque cela est possible, un membre de chaque comité fait partie du CA, facilitant ainsi la communication entre les différents comités du Rucher boltonnois. Selon les personnes interrogées, le recrutement de bénévoles pour les différents comités n'a jamais été un problème.

Dès sa première année, le marché public de Bolton-Est connaît un grand succès. Il accueille depuis plusieurs producteurs, sous un grand pavillon installé dans un parc, permettant ainsi au marché d'avoir lieu même en cas de mauvais temps. Afin d'animer le marché, les responsables de l'OBNL ont embauché des musiciens locaux. Après la première saison, les gestionnaires du

Rucher boltonnois ont constaté le succès du projet et ont convenu de recommencer l'année suivante. Toutefois, la présence des musiciens sous le même pavillon que les marchands a rendu l'expérience très bruyante. On a donc proposé d'acquérir un grand chapiteau pour les marchands et de laisser les musiciens, un peu plus loin, sous le pavillon. Le nouveau chapiteau a constitué un espace supplémentaire pour proposer de nouvelles activités. Au fil des années, la popularité du marché n'a cessé de croître jusqu'à attirer près de 700 personnes certains samedis d'été en 2021.

Figure 5 - Le Rucher boltonnois à Bolton-Est



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

Pendant ce temps, le rucher collectif s'est poursuivi, si bien que l'OBNL a souhaité faire l'acquisition d'un bâtiment afin de transformer le miel. Grâce à une campagne de sociofinancement, l'organisme a réussi à amasser les fonds nécessaires pour l'achat d'un immeuble dans lequel se trouve le garage municipal. La municipalité continue ainsi d'occuper une partie de l'espace, et verse un loyer à l'OBNL. Le bâtiment étant une ancienne confiserie, celui-ci était déjà équipé d'une cuisine commerciale. Les responsables de l'OBNL ont transformé cette cuisine afin de la mettre aux normes du MAPAQ. L'organisme a saisi l'occasion offerte par la mise en place de la cuisine de transformation pour créer une cuisine collective. Des personnes peuvent ainsi s'inscrire afin de cuisiner des plats en groupe. Plusieurs groupes se sont ainsi créés en fonction des préférences de chacun. Les participants aux cuisines collectives achètent et transforment les aliments, puis partagent les plats qu'ils confectionnent. Comme les cuisines collectives fonctionnaient bien, les responsables du Rucher boltonnois ont suggéré aux personnes impliquées dans celles-ci de préparer des repas les samedis, pour les servir lors du

marché public. C'est donc, sous le pavillon, que s'est installé un bistro éphémère proposant des repas et du café. L'offre du bistro est axée sur les produits locaux. Ainsi, chaque samedi, des tables et des chaises sont disposées sous le pavillon, puis remballées. On estime servir entre 100 et 150 repas chaque samedi. Afin de créer un autre événement rassembleur, un marché de Noël a aussi été mis en place. Des kiosques ont été installés afin de permettre à des marchands, une vingtaine en 2021, de vendre leurs produits.

Compte tenu du succès du bistro éphémère lors du marché et de son côté rassembleur, les responsables du Rucher boltonnois ont décidé de profiter de l'acquisition du bâtiment pour ouvrir un bistro les samedis lorsqu'il n'y a pas de marché public. Le lieu permet aux citoyens de continuer de se rencontrer en dehors de la saison du marché. En complément au bistro du samedi, des projections de films ont été organisées, ce qui a permis de pallier l'absence de cinéma dans la région. L'offre culturelle fait partie intégrante du bistro et des spectacles y sont également présentés chaque année.

Les différentes activités du Rucher boltonnois allaient bon train lorsque la pandémie est survenue et a chamboulé les habitudes. La fréquentation du marché public a diminué de manière importante et les producteurs ont eu du mal à écouler leurs produits. Les responsables du Rucher boltonnois ont donc décidé de créer un marché en ligne. Les producteurs locaux ont affiché leurs produits et les personnes ont pu passer une commande. L'équipe du Rucher boltonnois préparait les paniers une fois par semaine, et ceux-ci étaient récupérés au bâtiment de l'organisme. Même après la levée des restrictions sanitaires liées à la pandémie, la plateforme en ligne est demeurée très populaire. Celle-ci constitue une offre complémentaire au marché. Grâce à la plateforme en ligne, les producteurs locaux vendent des produits pour une valeur de 100 000 \$ à 150 000 \$ annuellement. Le marché public et le marché en ligne proposent une offre alimentaire de proximité assez complète : « Moi je fais les deux. Je fais le marché public, puis je fais le marché en ligne. Puis je vais rarement à l'épicerie, sauf pour aller chercher du lait. Puis ça, c'est à longueur d'année » (R2). Aussi, en raison des restrictions sanitaires causées par la pandémie, le marché n'a pu accueillir de musiciens. L'équipe du Rucher boltonnois a donc décidé de proposer des concerts diffusés en direct sur les réseaux sociaux.

Le plus récent projet qu'a chapeauté le Rucher boltonnois a été la microbrasserie Brassé serré, mise en place par un groupe de jeunes adultes de la région. Celui-ci a demandé au Rucher boltonnois de l'accompagner dans le processus de démarrage. L'organisme a accepté et a créé un nouveau comité pour soutenir la mise en place du projet. La microbrasserie s'est installée dans les locaux du Rucher boltonnois, dans l'ancien garage municipal. La bière produite est notamment vendue lors des journées de marché public.

Comme le montre le fil des événements, le Rucher boltonnois possède une importante capacité de mobilisation des ressources, et peut compter sur un contexte villageois favorable. Par exemple, lorsqu'il a voulu faire l'acquisition du bâtiment, l'organisme a été en mesure d'amasser 285 000 \$ auprès de citoyens et n'a pas eu à contracter d'hypothèque. Différentes personnes faisant partie de l'organisme disposent par ailleurs de compétences et d'expériences en ce qui a trait aux demandes de subvention. Ainsi, l'OBNL a obtenu des subventions gouvernementales et des aides municipales : « On est allés chercher au-dessus de 150 000 \$ juste au programme

Proximité [du MAPAQ], pour se faire payer une chambre froide. Ils ont payé de l'équipement du bistro, des tables, tout ce qui sert en fait à promouvoir » (R1).

La municipalité soutient également le Rucher boltonnois grâce à des subventions pour le volet culturel, en plus d'avoir payé le chapiteau du marché. En plus des subventions obtenues et des dons faits par des citoyens, l'organisme peut compter sur le soutien d'un grand nombre de bénévoles. En 2021, environ 175 personnes ont effectué du bénévolat dans le cadre d'un projet du Rucher boltonnois. Les retombées du Rucher boltonnois dans le village dépassent grandement celui de l'alimentation de proximité. Les différentes activités et projets ont permis de créer une solidarité dans le village. L'un des membres du CA du Rucher boltonnois indique :

[Le propriétaire d'une entreprise maraichère], de temps en temps, il me dit : « écoute, je n'y arrive plus, il y a trop de mauvaises herbes. [Je suis] en train de perdre des parcelles ». Mais le Rucher boltonnois, on est 1500 personnes sur notre *mailing list*, alors on [a envoyé un message] : « écoutez, [le propriétaire de l'entreprise maraichère X] a besoin d'aide, il va perdre ses légumes ». Écoute, il débarque 20 personnes le lendemain pour aller arracher les mauvaises herbes (R1).

De plus, selon un participant, les activités proposées par l'OBNL ont permis de créer du lien :

L'autre aspect que je vois vraiment important aussi, c'est vraiment un lieu de rassemblement pour la communauté. Le marché public, le bistro, le marché des fêtes, c'est sûr que ça permet aux gens de se connaître, de se rassembler (...). C'est vraiment ça, c'est de créer un sentiment d'appartenance dans la communauté (R2).

4.3. Le Motel agricole des Basques

La Municipalité régionale de comté (MRC) Les Basques se trouve dans la région du Bas-Saint-Laurent. Sa population a connu une légère décroissance démographique au cours des dernières années passant de 9 142 habitants en 2011 (Statistique Canada, 2017) à 8 873 en 2021 (Statistique Canada, 2022), une diminution de 2,9 %. Par ailleurs, l'indice de vitalité économique de la MRC en 2020 était de -11,84, plaçant le territoire au 96^e rang des 104 MRC de la province (ISQ, 2023). Cette dévitalisation se ressent également sur la production agricole. En 2015, on évaluait que 19 % des terres de la MRC étaient en friche (Joncoux et Handfield, 2021). Pour faire face à cette situation, la région du Bas-Saint-Laurent a décidé de miser sur la production, mais aussi sur la consommation locale. Elle s'est donné comme objectif d'être autonome à 50 % dans les secteurs alimentaire, énergétique et manufacturier (Rioux, 2020).

En 2019, la MRC Les Basques a adopté son Plan de développement de la zone agricole (PDZA). Selon un des répondants, plusieurs éléments mis en évidence dans le portrait-diagnostic du plan ont justifié l'intervention de la MRC :

Premièrement, il y a de moins en moins de fermes. C'est des fermes de plus en plus grosses. La population, comme partout au Québec, est vieillissante, mais encore plus dans la MRC Les Basques. Puis il y a beaucoup d'agriculteurs qui sont dans les cinq dernières années de vie active, qui n'ont toujours pas de relève identifiée. Les productions sont très peu diversifiées, on parle beaucoup de laitier, à 40 % (M1).

La MRC a ainsi souhaité trouver des solutions à ces enjeux, notamment en améliorant l'accès aux terres agricoles pour les jeunes.

Pour ce faire, la MRC considère disposer d'un atout, c'est-à-dire une coopérative de transformation alimentaire. En effet, en 2016, la MRC avait supporté la création de la coopérative de l'Atelier de transformation agroalimentaire des Basques (ATAB). Celle-ci a pour objectif de permettre aux producteurs locaux de s'associer afin de transformer leur production localement et ainsi « valoriser une alimentation locale et raisonnable tout en favorisant une économie régionale » (ATAB, s.d., s.p.). La transformation de petits fruits pour la fermentation a été identifiée comme un secteur d'intérêt compte tenu des besoins grandissants des microbrasseries. La demande est telle qu'ATAB est incapable d'y répondre. Pour la MRC, il s'agissait d'une opportunité pour l'implantation d'autres producteurs de petits fruits dans la région. La coopérative permet aux producteurs qui le souhaitent d'écouler leur production au prix du semi-gros. En associant plusieurs producteurs, ATAB peut fournir des volumes qui seraient difficiles à atteindre pour les entreprises de façon individuelle. L'idée de la MRC est donc de participer à la revalorisation du territoire, en misant sur les forces et les opportunités présentes dans la région.

Il existe ailleurs au Québec des incubateurs agricoles. Généralement, ceux-ci proposent un accès à une parcelle de terre, du matériel agricole partagé ainsi que de l'accompagnement. Il s'agit en revanche d'installations temporaires. Les « incubés » doivent quitter le site lorsqu'une certaine expérience est acquise, le plus souvent après trois à cinq ans. Les incubateurs permettent d'attirer des jeunes dans les régions, et offrent un support à la création d'entreprises agricoles. Cependant, pour la MRC Les Basques, ce type d'organisation ne répondait pas au besoin du territoire et ne permettait pas l'établissement de producteurs de petits fruits puisque la plantation d'arbres et d'arbustes fruitiers comporte des coûts importants et que trois à cinq ans sont nécessaires avant que ceux-ci atteignent une certaine maturité et produisent. Devant cette situation, des membres de l'administration de la MRC se sont inspirés des motels industriels, un concept semblable à celui des incubateurs, mais permettant aux locataires de demeurer sur place aussi longtemps qu'ils le souhaitent. Selon un participant :

Tout ça a mené à l'élaboration du plan du Motel agricole parce que ça répondait à plusieurs besoins, genre faciliter l'accès à la terre parce que les gens n'ont pas besoin d'acheter de terre, mais que nous, on leur loue une parcelle. Le capital-investissement est vraiment moindre, donc c'est beaucoup plus facilitant pour les jeunes, ça leur permet d'avoir une ferme à échelle humaine (M1).

De plus, selon ce même répondant, le modèle du Motel agricole (voir Figure 6) répond aux nouvelles tendances :

Les jeunes qui arrivent, c'est rare qu'ils veuillent se lancer dans la production de 65 hectares pis en grandes cultures. Le monde est plus tourné vers les petits trucs, quitte à ce que ce soit un *side job*, pis qu'il fasse des petits revenus agricoles. Tu sais, j'en vois de plus en plus. Les gens vont plus chercher d'un à cinq hectares (M1).

Figure 6 - Le Motel agricole des Basques



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

Selon ce répondant toujours, les terres de cette taille n'existeraient pratiquement plus. En raison du fusionnement des terres agricoles et l'interdiction de morcellement découlant de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles du Québec (LPTAAQ), les plus petits lots feraient une quarantaine d'hectares. Ainsi, le coût d'achat serait, le plus souvent, beaucoup trop important pour les jeunes. Le Motel agricole propose donc un modèle de location à long terme de terres, de petite taille, en fonction des besoins de chacun. Le tarif varie lui, en fonction du nombre d'hectares loués et les équipements utilisés. Si les idéateurs du projet croient beaucoup à la production de petits fruits, ils ne limitent pas la location à des projets fruitiers. En effet, ils sont ouverts à l'accueil de divers types de productions, si les candidats font la démonstration que leur entreprise peut être viable.

Afin de répondre aux besoins des locataires, le Motel agricole met à disposition différents équipements, bâtiments et services, en plus du système d'irrigation. Parmi les bâtiments se trouvent une grange, une chambre à semis, un espace bureau partagé, une cuisine conforme aux

normes du MAPAQ, une chambre froide et une salle de lavage. La machinerie sera, quant à elle, achetée par le Motel agricole si un certain nombre de locataires en expriment le besoin. Dans le cas contraire, les locataires pourraient se procurer l'équipement nécessaire eux-mêmes. Selon l'une des locataires, au sujet de la machinerie en plasticulture, l'avantage de la location est indéniable :

ce n'est clairement pas une machine que j'aurais achetée moi, chez nous, mais là, ils l'achètent puis ils voulaient me la louer comme 5 \$ de l'heure. Tu sais, c'est comme n'importe qui, même qui est contre la plasticulture, je pense qu'il la prendrait la machinerie à ce prix-là (M2).

Le Motel agricole offre, en outre, un accompagnement pour le plan d'affaires et la mise en marché aux nouvelles entreprises agricoles qui le souhaitent. La MRC compte également cultiver sa propre parcelle, d'une superficie de 2,5 hectares, afin de produire une variété de petits fruits. Le travail du sol est entamé et la production devait débuter au printemps 2023.

Dès la conception du projet, les idéateurs avaient une vision assez claire de ce qu'ils souhaitaient faire, mais ils avaient plusieurs défis à relever pour arriver à leurs fins. Il a d'abord fallu trouver le financement et les montants nécessaires étaient relativement importants pour une petite MRC. Une demande a ainsi été faite au volet projets « Signature innovation » des MRC du Fonds régions et ruralité (FRR) du ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH) et un financement de 587 000 \$ a été obtenu. La MRC a quant à elle injecté 139 000 \$ dans le projet. Pour sa part, le MAPAQ a financé le salaire d'un coordonnateur à temps complet, pour une durée d'un an.

Au-delà du financement lui-même, les idéateurs du projet devaient trouver une terre qui correspondait à leurs besoins. À une époque marquée par la spéculation dans le secteur agricole, le défi était de taille. La première terre que la MRC a souhaité acquérir a été achetée par un spéculateur, aux dires d'un répondant. Si la seconde offre a été retenue, les gestionnaires du projet ont craint qu'on leur reproche de contribuer à la spéculation. Le projet a finalement été très bien accueilli par la communauté. La terre acquise par la MRC est d'une superficie de 70 hectares, dont 15 sont boisés. Elle dispose de plusieurs avantages, dont une autorisation pour un usage non agricole d'un bâtiment. C'est grâce à ce droit que le Motel agricole a pu inclure des espaces de travail partagés. De plus, la terre est située à proximité de Trois-Pistoles, le centre régional.

En ce qui concerne l'élaboration du projet, celle-ci s'est faite en collaboration avec la première locataire de manière à prendre en compte ses préoccupations et les enjeux qu'elle rencontrait. La locataire avait manifesté son intérêt pour le Motel agricole dès le début de sa mise en place. Elle a donc conçu son propre projet agricole en parallèle, en posant des questions et en donnant son avis sur plusieurs dimensions de l'initiative. D'autres personnes ont également participé à l'élaboration du Motel agricole. En effet, afin d'augmenter les chances de succès, un comité directeur a été formé avec des membres de plusieurs organisations liées au secteur agroalimentaire, notamment L'Arterre, ATAB, la MRC Les Basques, le MAPAQ et le MAMH. Des

représentants de ces organisations se sont rencontrés de manière régulière afin d'échanger à chacune des étapes du projet.

Pour les porteurs du projet, la formule retenue pourrait avoir plusieurs avantages pour les locataires. D'abord, comme mentionné précédemment, il permet de diminuer de manière substantielle le capital nécessaire à l'installation en agriculture. Ensuite, une communauté de producteurs procurant soutien et entraide pourrait se mettre en place. Une telle communauté pourrait mener à des échanges de temps, à la mutualisation de services, ou tout simplement à l'accès à un espace de discussion avec des personnes rencontrant des défis similaires. Enfin, la présence de la coopérative ATAB dans la région constitue une occasion pour écouler les petits de fruits.

Malgré cela, en 2022, le nombre de locataires était, après la première année de fonctionnement, en deçà des attentes. Deux locataires avaient signé un bail, mais les responsables du projet auraient souhaité qu'il y en ait davantage. Par ailleurs, les projets des deux premières locataires n'ont pas pris la direction envisagée par les gestionnaires du projet. Si la première locataire souhaite cultiver des petits fruits, elle ne prévoyait pas écouler sa production à travers la coopérative ATAB. De plus, elle compte intégrer un volet social à son projet comme embaucher des jeunes marginalisés et offrir des ateliers sociaux sur son entreprise. La seconde locataire a, quant à elle, un projet d'équithérapie. Ainsi, les deux projets comportent une importante dimension sociale, avant d'être agroalimentaires.

Pour couvrir leurs frais, les gestionnaires du Motel agricole considèrent qu'il faut louer 20 hectares, mais comme mentionné, l'installation des premiers locataires se fait moins rapidement que prévu. Ils expliquent cette situation par le temps nécessaire à l'élaboration d'un plan d'affaires et au financement des entreprises. Par ailleurs, le Motel agricole constitue une formule novatrice. Les personnes qui étaient à la recherche d'une terre doivent considérer cette nouvelle formule et prendre la mesure des avantages et des inconvénients, par rapport à leur projet initial. Certaines personnes qui se sont montrées intéressées à s'installer au Motel agricole avaient l'intention de le faire dans les 12 à 24 mois. Enfin, l'initiative se bute au rêve de plusieurs agriculteurs, soit celui d'avoir leur lieu de résidence à la ferme, le modèle traditionnel au Québec. Cependant, les gestionnaires du projet sont convaincus de la pertinence du modèle. Le projet n'est toutefois pas encore suffisamment connu, selon eux, et des personnes qui pourraient être intéressées ne sont pas informées de son existence. Enfin, la présence de locataires actifs sur la terre constitue une belle vitrine sur les avantages du projet.

Ainsi, le projet du Motel agricole propose une solution innovante à un problème auquel font face beaucoup de jeunes agriculteurs québécois en raison du prix élevé des terres. Il reste toutefois à faire connaître le projet et à convaincre des aspirants agriculteurs de changer leur vision de l'agriculteur propriétaire pour permettre la mise en place de nouveaux modèles. Selon les répondants, des personnes du milieu agricole auraient formulé certaines critiques, comme le fait que le modèle proposé ne s'attaquait pas directement au problème d'accès à la propriété foncière pour les jeunes souhaitant s'installer en agriculture, puisque le projet ne permet pas d'acquérir la terre. Chose certaine, le Motel agricole permet déjà à de jeunes agricultrices qui rencontraient des difficultés à accéder à une terre de démarrer leur projet.

4.4. Le Caveau communautaire de Maria

La municipalité de Maria se trouve dans la MRC d'Avignon, en Gaspésie. Elle avait une population de 2 760 personnes en 2021 (Statistique Canada, 2022), en augmentation de 8,8 % depuis 2011 alors qu'elle comptait 2 536 habitants (Statistique Canada, 2017). La municipalité a un indice de vitalité économique de 0,3 en 2020 (ISQ, 2023), la plaçant en milieu de peloton. Le phénomène est relativement rare pour une municipalité située à la périphérie des grands centres urbains, et détonne avec la situation du reste de la MRC qui a un indice de vitalité de -12,13 (ISQ, 2023). La présence de l'hôpital de Maria qui procure des emplois dans la région pourrait en partie expliquer cette situation (Municipalité de Maria, 2022).

Le caveau de Maria est situé sur une propriété privée acquise par un couple en 2008. Cet ancien caveau à légumes est semi-enterré, c'est-à-dire que trois de ses quatre façades se trouvent sous terre (voir Figure 7). Celui-ci était toutefois hors d'usage depuis plusieurs années faute d'entretien. Le couple propriétaire souhaitait un jour le réhabiliter. Quelques années sont ainsi passées. N'ayant pas de projet de production maraîchère commerciale, le caveau, d'une dimension de 20 pieds sur 24 pieds et 10 pieds de hauteur, était beaucoup trop grand pour leurs besoins personnels.

Lors d'un cours de permaculture suivi par l'un des propriétaires, le sujet de la mutualisation des équipements agricoles est abordé. C'est ainsi que l'idée d'un caveau partagé avec d'autres citoyens a pris forme.

Les caveaux à légumes, qui étaient très nombreux à une époque, ont progressivement disparu des paysages agricoles. Ils permettaient de conserver les légumes au frais à l'automne et au printemps, en plus de les protéger du gel durant l'hiver. On redécouvre aujourd'hui leur utilité. Les caveaux pourraient contribuer à la consommation de fruits et légumes locaux tout au long de l'année, comme le mentionne ce répondant :

Ce qui est intéressant dans un caveau, c'est que la température est au-dessus, un peu, du point de congélation, ce qui, pour les racines, est l'idéal. Puis autre chose aussi, encore peut-être même plus importante, un taux d'humidité de presque de 100 % parce que ce qui fait qu'un légume racine va souvent se ratatiner (...) Le fait d'être dans un environnement comme ça, à température très fraîche et avec surtout beaucoup d'humidité (...) il n'y a rien à faire, tu laisses les légumes (C2).

Figure 7 - Le Caveau communautaire de Maria



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

En 2018, les propriétaires d'une entreprise maraîchère de la région qui se spécialise dans la production de légumes de conservation ont obtenu des récoltes plus abondantes qu'à l'habitude. Leur propre caveau n'était pas suffisamment grand pour entreposer la production. Connaissant l'existence du caveau de Maria, ils ont demandé aux propriétaires s'ils pouvaient faire un essai et y stocker une partie de leur récolte pour l'hiver. Toutefois, rapidement au cours de l'hiver, ils se sont rendu compte que l'isolation du caveau était insuffisante et que celle-ci devait être grandement améliorée si le caveau devait être remis en fonction. Les légumes doivent être protégés des grands froids et ont donc été retirés très tôt du caveau au cours de l'hiver. Bien que les propriétaires du caveau aient pris connaissance que certaines personnes de la communauté pourraient bénéficier de l'espace, les coûts et le temps nécessaire à sa réfection étaient trop importants. Le projet a donc été reporté.

À l'hiver 2019, le toit du caveau s'est effondré sous le poids de la neige. L'assureur des propriétaires les a avisés qu'en raison des risques de chute que comportait la situation, le caveau devait être rénové ou démantelé. Une soumission a donc été demandée à un entrepreneur de la région. Les travaux pour effectuer la réfection du toit ont été évalués à 25 000 \$, ce qui n'incluait pas les autres rénovations nécessaires afin de rendre le caveau fonctionnel à nouveau. Les propriétaires étaient donc dans une impasse ; ils ne souhaitaient pas détruire le caveau, mais les coûts de rénovation étaient trop importants. Un couple voisin a alors proposé son aide pour démolir le toit effondré et pour sécuriser l'endroit. Une fois la tâche accomplie, les propriétaires

du caveau ont pu prendre le temps pour réfléchir à la suite des choses. À la fin de l'hiver suivant, la pandémie de COVID-19 a frappé le Québec, créant un contexte particulier, qui allait jouer en faveur du projet, comme l'explique ce répondant :

Printemps 2020, le COVID-19, la pandémie, le confinement, puis c'est plate à dire, mais ça a été un timing extraordinaire pour ce projet-là, parce que l'engouement pour l'achat local, tout ce qu'on s'est rendu compte, rupture de stock aux épiceries, tout ça fait que là on est en réaction à ça, l'engouement pour l'autonomie alimentaire, l'achat local, etc. Donc là, le caveau, tu sais ça, ça devient, comme un projet. Ça devient une nécessité. En fait, il y a un besoin qui est apparu, le besoin collectif, le besoin pour le stockage de légumes, est apparu là avec la pandémie (C1).

Au même moment, les maraichers qui avaient expérimenté l'entreposage dans le caveau ont voulu augmenter leur production de légumes de conservation, mais manquaient d'espace. C'est alors qu'ils ont à nouveau pensé au caveau et ont fait une offre à ses propriétaires. Ils ont proposé de s'impliquer dans la rénovation, mais plutôt que de payer un entrepreneur, ils ont souhaité demander à leur entourage de venir aider à effectuer les travaux. Ils étaient persuadés qu'en donnant une finalité communautaire au caveau, la population allait se mobiliser. L'objectif est alors devenu d'ouvrir le caveau tant aux entreprises maraichères qu'aux citoyens.

Les propriétaires des lieux et les maraichers ont tenté de trouver des aides financières pour le projet, mais les programmes de subventions en place ne correspondaient pas à leur besoin et ils souhaitaient débiter rapidement les travaux. Ils ont donc décidé de se partager les coûts. Au cours de l'été, ils ont organisé 6 ou 7 corvées. Chacune d'elles a attiré entre 5 et 10 personnes. Plusieurs travaux spécialisés (p. ex., électricité) ont été effectués par des membres de la communauté en échange d'une petite compensation :

On a trouvé un charpentier-menuisier qui est venu guider les travaux parce qu'on n'avait pas vraiment de compétences là-dedans. (...). Puis lui, « ah bah, vous me paierez en légumes » (...) Par hasard, j'ai un voisin qui est maçon, c'est son métier. Et puis on est allé le voir : « ah ouais, pas de problème. Fin de semaine prochaine, je vais venir vous faire ça, puis vous me paierez en légumes » (...). Après ça, l'isolation, donc il faut isoler le toit, on l'a fait en laine de mouton, parce j'ai un voisin pas très loin qui est éleveur de moutons. Puis lui, sa laine, c'est un déchet. Donc il nous a livré trois voyages de laine de mouton gratuitement. Merveilleux. On a mélangé ça avec de la ripe de bois. On a mis un peu de chaux là-dedans pour éviter la vermine, le toit était isolé (...), mais il y a quand même un petit morceau de mur qui est à l'air libre, finalement, qui est à l'extérieur du sol. Ça fait que ce deux-pieds-là on l'a fait isoler avec de l'uréthane. Puis là encore, on a une ressource dans ma rue. Dans ma rue, il y a quelqu'un qui a une compagnie d'isolation de maison (C1).

Puis l'hiver est arrivé. Le groupe a décidé de faire une pause dans les travaux et de prendre des mesures de température et d'humidité durant l'hiver. Les maraichers ont fait une seconde

tentative d'entreposage de légumes dans le caveau. Encore une fois, les grands froids ont menacé de faire geler les légumes qui ont dû être sortis rapidement. Au printemps suivant, le groupe a été approché par Nourrir notre monde, un mouvement né en Gaspésie en 2017, mais actif dans la MRC d'Avignon depuis 2020. Son objectif est de réunir les conditions gagnantes pour une prise en charge collective de l'alimentation en ralliant divers acteurs de l'alimentation. Depuis 2020, une personne a été embauchée afin de venir en appui à différentes initiatives et propose de les aider dans des demandes de subventions. Elle a réussi à obtenir des fonds pour payer les derniers travaux.

Au cours du deuxième été de rénovation, le groupe a aménagé un portique pour permettre de limiter les changements de température lors des allées et venues des utilisateurs. Ensuite, un système de ventilation a été installé. Un thermostat à l'intérieur et un autre à l'extérieur du caveau permettent d'enclencher le système de ventilation et de faire entrer l'air chaud ou froid dans le caveau, selon les besoins. À l'automne et au printemps, lorsque la température dans le caveau est trop élevée, le système fait entrer de l'air frais de l'extérieur. L'hiver, lorsque le caveau est trop froid, le système fonctionne à l'inverse, et fait entrer de l'air chaud à l'intérieur. La dernière étape a été le branchement électrique à partir de la maison du couple afin d'éclairer et potentiellement chauffer le caveau si la température devait approcher du point de congélation.

Une fois les rénovations terminées, le groupe a dû convenir d'un fonctionnement avant d'accueillir les premiers utilisateurs. D'abord, pour le groupe initial, il était important que le projet ne requière pas trop de temps. Ils se sont donc entendus sur quelques principes. D'abord, il y a deux types d'usagers. Ceux qui viennent mettre de petites quantités pour leur consommation personnelle, et des producteurs commerciaux qui y mettent des palettes entières de légumes. Ensuite, le caveau est en libre-service. Le caveau est verrouillé par un cadenas et tous les usagers connaissent la combinaison. Enfin, au printemps, des corvées sont organisées pour nettoyer le caveau et le préparer pour la saison suivante.

La première année, deux utilisateurs commerciaux et six utilisateurs individuels ont eu recours au caveau. La diversité d'aliments conservés est importante : « Il y a des choux, c'est parfait pour les choux, des poireaux, on peut stocker des poireaux. Ça, c'est évidemment tous les légumes racines, betteraves, céleris-raves, il y a même un des utilisateurs qui a fait une expérience de mettre la bette à carder » (C1).

Pour son fonctionnement, le caveau s'est associé à un organisme existant, l'Association des producteurs locaux gaspésiens. Celui-ci gère les subventions et les frais payés par les utilisateurs ainsi que les dépenses (p. ex., assurances, électricité, matériel). Ceci permet de diminuer l'implication du groupe initial. De son côté, Nourrir notre monde fait la promotion et des visites avec des utilisateurs potentiels. De plus, puisque la propriété privée du Caveau limitait l'accès aux subventions, les propriétaires ont fait un bail, sans frais et à long terme, à l'Association des producteurs locaux gaspésiens, rendant ainsi l'infrastructure admissible à certains financements.

En ce qui concerne les coûts initiaux des travaux, soit 6000 \$, ils ont été défrayés par les deux principaux initiateurs du projet. Les subventions totalisant 8000 \$ ont permis de payer les autres travaux. Si le caveau devenait un jour rentable, les initiateurs du projet pourraient peut-

être se rembourser, mais ils ne souhaitent pas en tirer un revenu.

Les répondants croient que le caveau pourrait avoir un impact sur les habitudes de production et de consommation des habitants de la région. D'abord, en sachant qu'ils ont accès à un caveau, les maraichers, mais aussi certains citoyens qui font des potagers, pourraient vouloir produire davantage de légumes de conservation. Aussi, des citoyens pourraient acheter en grande quantité en saison, pour profiter de bas prix.

4.5. Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière

La municipalité de Lotbinière est située dans la MRC du même nom, dans la région de Chaudière-Appalaches. Sa population est en légère décroissance, passant entre 2011 et 2021 de 887 à 855 habitants (Statistique Canada, 2017 ; 2022). Cette décroissance survient alors que la MRC a, elle, connu une croissance de l'ordre de 16,7 % durant la même période (Statistique Canada, 2017 ; 2022). La situation est aussi contrastée en ce qui concerne le vieillissement de la population. En effet, les personnes de 65 ans et plus représentent 20,4 % de la population totale de la MRC alors que cette proportion monte à 40,4 % pour la municipalité (Statistique Canada, 2022). La situation de la municipalité vis-à-vis de la MRC se distingue également en ce qui a trait à l'indice de vitalité. La MRC affiche un indice de 9,48, ce qui est particulièrement élevé, alors que celui de la municipalité de Lotbinière est de -4,69 en 2020, plaçant cette dernière au 861^e rang des 1161 municipalités du Québec (ISQ, 2023). En bref, la municipalité de Lotbinière connaît un certain niveau de dévitalisation alors que c'est la situation inverse qui caractérise la MRC.

À l'hiver 2019, la station-service du village de Lotbinière a fermé ses portes. La nouvelle a été accueillie avec déception par les citoyens, qui ont perdu un service essentiel. Les rumeurs de la fermeture à venir de l'épicerie du village ont quant à elles créé de l'inquiétude. Selon un participant, le constat à ce moment était clair : « Les gens se rendent compte que le village a déjà été de 2000, et quasiment de 3000 personnes, et on est rendu à 800. Il faut essayer des affaires » (L1). Afin de réfléchir aux actions à mettre en place pour pallier ces pertes, la municipalité a organisé une assemblée citoyenne. Le nombre de personnes qui se sont présentées à l'assemblée a étonné les organisateurs. En effet, une centaine de citoyens a participé à la rencontre de laquelle s'est dégagé un certain consensus. Il fallait créer davantage de liens sociaux dans la municipalité. Le besoin d'offrir aux petits producteurs agricoles un espace pour la transformation de leurs produits a également été identifié lors de cette rencontre. Enfin, les participants ont souhaité que les projets qui allaient être mis en place ne s'adressent pas uniquement aux producteurs de la municipalité, mais qu'ils aient une portée régionale. À la fin de l'assemblée, on a demandé aux personnes intéressées de participer à un comité pour l'élaboration et la mise en place d'un éventuel projet. Des rencontres ont ainsi eu lieu aux deux semaines avec douze volontaires. De ceux-ci, huit sont demeurés mobilisés du début à la fin. Parallèlement, le Centre local de développement (CLD), qui souhaitait soutenir le projet, a sondé la population et les producteurs afin de mieux connaître leurs besoins. C'est ainsi qu'a été mis sur pied le Pôle agroalimentaire de Lotbinière (voir Figure 8).

Figure 8 - Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière



Carte réalisée par M. Djaballah (2022), département de géographie, UQAM.

Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière met l'accent sur la mutualisation et le partage de services entre les producteurs, et la réduction des déplacements pour l'accès aux produits locaux pour les consommateurs. Selon un répondant, ces deux éléments constituent des enjeux bien réels dans la région :

on voit que c'est difficile pour des petits producteurs de tout faire. Il faut que tu fasses la mise en marché, que tu ailles au marché public porter tes affaires, que tu fasses pousser tes légumes dans ton champ, que tu installes des installations pour faire du stockage, que tu t'installes [pour] la transformation... Tu veux être capable de prendre tes produits qui poussent dans le champ, puis de faire des tartes avec. Donc tout ça, ça fait beaucoup de choses. Puis on voit qu'il y a soit beaucoup de redondances, donc chaque producteur a son petit camion, puis il fait sa petite tournée pour porter ses affaires, en petit camion qui transporte à vide tout ça. Puis il y a des producteurs pour qui c'est un frein (L1).

Du côté des consommateurs, bien que les petits producteurs aient été nombreux, leur dispersion sur le territoire faisait en sorte qu'il était plus ou moins envisageable de passer chez chacun d'eux pour faire des achats directement à la ferme.

Pour répondre à ces difficultés, le comité a élaboré un plan d'affaires pour un projet multifacettes à mettre en place de manière progressive. Celui-ci incluait une cuisine de transformation, une

plateforme d'achat en ligne, un café communautaire et une épicerie. Il a également été décidé à ce moment que la forme juridique convenant le mieux était la coopérative de solidarité. Selon les gestionnaires du projet, une coopérative allait permettre de créer davantage de liens et de support dans la communauté. Le fait d'être membre allait susciter l'engagement des entreprises et des consommateurs dans l'organisation. Le modèle de la coopérative de solidarité prévoit deux types de membres; les membres consommateurs et les membres producteurs. Le membrariat est valide à vie et coûte 300 \$ pour les producteurs et 50 \$ pour les consommateurs.

Le plan d'affaires a permis au groupe d'aller chercher le financement nécessaire à la mise sur pied du projet. D'abord, le projet a obtenu une subvention du programme Fonds régions et ruralité (FRR) du MAHM. Le projet a également obtenu un financement de 30 000 \$ des Caisses Desjardins. La MRC a quant à elle accordé une subvention de 15 000 \$ au projet. Enfin, la municipalité de Lotbinière a consenti à un prêt à la coopérative.

Les gestionnaires du projet ont souhaité que celui-ci débute, même si la coopérative était en cours de constitution légale. Ainsi, afin de démarrer sans délai, la municipalité a soutenu de manière importante le projet. C'est donc elle qui, par exemple, a signé le premier bail pour le bâtiment de l'ancienne station-service. L'édifice a été choisi en raison de son inoccupation et de sa superficie, mais aussi parce que la municipalité cherchait à redynamiser la partie du village où il était situé. En effet, celle-ci venait tout juste de construire un centre multifonctionnel, et désirait que les bâtiments adjacents soient occupés, tant pour le dynamisme que pour l'esthétisme : « Parce que c'était triste à voir là, les bâtiments fermés, puis on a un centre multifonctionnel à côté qui est flambant neuf, fait que ça faisait comme une verrue, on peut dire une verrue dans le village » (L2).

La première étape a donc été d'aménager dans les locaux une cuisine de transformation aux normes du MAPAQ. Elle est depuis offerte en location aux producteurs membres de la coopérative qui peuvent ainsi y transformer des aliments à des fins commerciales. Afin de stimuler la vente des produits transformés sur place, la coopérative a rapidement voulu passer à la prochaine étape, soit mettre en place une plateforme de vente en ligne de produits alimentaires.

La plateforme Du Terroir à l'Armoire a été développée grâce aux connaissances informatiques de certains membres. Les membres consommateurs peuvent désormais acheter en ligne des aliments locaux. De plus, afin de compléter l'offre alimentaire, le Pôle agroalimentaire propose également des produits généraux, qui ne sont pas issus du milieu local. En effet, la coopérative se procure des aliments en vrac auprès de divers distributeurs. Les paniers sont livrés aux deux semaines au domicile des personnes si celles-ci habitent dans le village de Lotbinière, ou dans l'un des quatre points de service dans la MRC. En 2022, plus ou moins 50 paniers étaient distribués à chaque commande. Selon un répondant : « L'objectif, ça serait de se rendre à 150 à peu près, donc de tripler à peu près ce volume. Le potentiel est définitivement là, sur le territoire, c'est juste de l'huile à bras, puis du marketing, de la communication » (L1). Les bénévoles du village de Lotbinière vont ainsi chercher les produits chez les producteurs et préparent chacun des paniers. La plateforme comptait environ 25 producteurs en 2023. Si l'achalandage est plus important que prévu dans le village, l'adhésion au projet est plus difficile dans le reste de la MRC.

La diffusion d'informations concernant le projet dans la région est d'ailleurs l'une des priorités des gestionnaires. Selon eux, une façon d'y parvenir serait de décentraliser certaines tâches dans d'autres municipalités afin que des bénévoles de différents territoires participent à la fabrication des paniers. Cela permettrait par ailleurs de mieux répartir la charge de travail.

Le marché public, qui avait lieu au village depuis plusieurs années a aussi été déménagé à l'avant des locaux de la coopérative. Ce nouveau lieu permet de garder certains produits au réfrigérateur et au congélateur. Le marché public rassemble chaque semaine, en saison, une dizaine de marchands.

La coopérative poursuit son action et travaille à mettre en place un café communautaire, un besoin exprimé lors des consultations. La coopérative souhaite créer un lieu de rencontre pour les citoyens. Au cours de l'année 2021, l'épicerie a fermé. Aussi, la municipalité a organisé une nouvelle assemblée citoyenne afin de discuter des actions à mettre en place pour faire face à la situation. Si la première assemblée avait attiré une centaine de personnes, ce sont 120 personnes qui ont participé à la seconde. L'intérêt pour une épicerie qui serait gérée par le Pôle agroalimentaire était manifeste.

Les gestionnaires du Pôle agroalimentaire, ayant compris le caractère essentiel de ce service pour la population, ont rapidement mis en place une petite épicerie, à même les locaux du café, pendant qu'ils aménageaient une épicerie de plus grande envergure dans d'autres locaux du même bâtiment. En plus de l'aménagement des lieux, des choix ont dû être faits en ce qui concerne l'offre alimentaire de l'épicerie. Si les gestionnaires du Pôle agroalimentaire souhaitaient offrir des aliments locaux, biologiques et sains, la demande de la population ne se limitait pas à ce type de produits. Devant ce dilemme, la coopérative a décidé de vendre tout ce que pourrait vouloir la population incluant des produits dits transformés industriellement, de la bière commerciale, des cigarettes et des billets de loterie. L'épicerie dispose tout de même d'une grande section d'aliments biologiques et propose des produits en vrac. Pour les gestionnaires de la coopérative, il était plus important de répondre aux besoins de la population locale que d'essayer de transformer leurs habitudes de consommation :

Et selon moi, à moyen terme, si on veut convaincre plus de monde de manger santé et d'acheter local, tu es mieux de leur ouvrir la porte et qu'ils viennent chez vous et que tu puisses leur montrer des affaires que de leur dire que non tu ne devrais pas fumer ni jouer à la loterie et ils vont aller ailleurs et tu ne les verras plus (L1).

La mise en place du Pôle agroalimentaire de Lotbinière a demandé une implication très importante de certains bénévoles. L'un d'eux a même pris une année sabbatique afin de pouvoir consacrer davantage de temps au projet. Cette implication bénévole était, au moment des entretiens, toujours nécessaire au fonctionnement du Pôle agroalimentaire, mais les gestionnaires souhaitent réduire cette dépendance afin d'augmenter la viabilité du projet à long terme. Au-delà du temps offert par les bénévoles, certaines connaissances précises ont contribué à la réussite du projet, comme celles relatives à l'élaboration d'un plan d'affaires ou à la création d'une plateforme transactionnelle. Le projet pourrait encore évoluer en fonction des besoins

exprimés. Les gestionnaires ont beaucoup d'ambition pour le Pôle agroalimentaire, et souhaitent devenir un exemple de modèle alternatif, et pourquoi pas, un jour, le modèle principal.

4.6. AgrÉcoles de Lac-au-Saumon

Lac-au-Saumon est située dans la MRC de la Matapédia dans la région du Bas-Saint-Laurent. Sa population est demeurée relativement stable au cours des dernières années, passant de 1 453 habitants en 2011 (Statistique Canada, 2017) à 1 488 en 2021 (Statistique Canada, 2022). Le revenu médian y est de 36 400 \$ (Statistique Canada, 2022), moins élevé que dans l'ensemble du Québec, soit 40 800 \$ (Statistique Canada, 2022). L'indice de vitalité économique est également relativement faible, soit de -4,76 en 2020 (mais en augmentation puisqu'il était de -5,67 en 2010) classant la municipalité à la 862^e place des 1161 municipalités de la province, alors que celui de la MRC est de -12,6 (ISQ, 2023). Dans la MRC de la Matapédia, l'agriculture est le deuxième secteur économique d'importance, derrière la foresterie. La MRC connaît une consolidation des fermes en production animale, alors que le nombre d'entreprises décroît, la production est en légère croissance. La production connaît une certaine diversification, avec de plus en plus d'aliments produits pour une consommation humaine directe (MRC de la Matapédia, 2016).

Depuis quelques années, l'école primaire de Lac-au-Saumon envisageait la possibilité de mettre en place un programme ou un projet particulier pour les élèves. Différents constats motivaient cette réflexion. D'abord, on souhaitait améliorer l'attractivité de l'école. En effet, on observait qu'un certain nombre d'enfants du village étaient inscrits à l'école de la municipalité voisine. Certains parents trouvaient plus simple d'amener leurs enfants en se rendant au travail, alors que d'autres étaient prêts à parcourir une plus longue distance afin que ceux-ci puissent être inscrits à un programme de musique. Ensuite, on remarquait que le choix du village des nouvelles familles s'établissant dans la région était souvent influencé par la qualité des activités offertes à l'école. De plus, la motivation des élèves pourrait, selon le personnel de l'école, être améliorée par un programme ou projet alternatif. Enfin, on souhaitait que l'école serve de levier à un établissement à long terme dans le village. En effet, on constatait que les jeunes avaient tendance à quitter la municipalité pour faire des études, et ne plus revenir par la suite.

Cependant, l'école voulait que le projet ou le programme scolaire choisi soit accessible à tous les enfants et tous les enseignants. En effet, un programme d'éducation internationale, par exemple, s'adresse généralement aux meilleurs élèves, alors qu'un programme axé sur la musique demande certaines compétences et un intérêt tant de la part des élèves que des enseignants. Le personnel de l'école souhaitait plutôt trouver un programme qui serait universel, sans égard, aux aptitudes scolaires des enfants et aux moyens financiers de leurs parents.

En parallèle à ces réflexions, la municipalité de Lac-au-Saumon avait été approchée par une municipalité voisine d'Albertville, afin de participer à un projet intermunicipal de serres nordiques communautaires. Celui-ci serait axé sur la production, mais aussi l'éducation des

enfants et de la communauté en général. Ainsi, dans trois villages adjacents, dont celui de Lac-au-Saumon, on souhaitait installer trois serres passives semi-enterrées, de type walipini. Le projet intéressait les élus et l'école de Lac-au-Saumon. Cela a amené un membre du personnel à découvrir l'existence de l'organisme AgrÉcoles, alors à la recherche de nouvelles écoles à accompagner afin d'intégrer l'agroalimentaire au cursus scolaire, comme cela s'est fait, à partir de 2016 dans une école de Trois-Rivières. Depuis 2016 donc, grâce à une subvention du programme « Laboratoire d'Innovation Bioalimentaire » (LIB) du MAPAQ, l'organisme accompagne les écoles qui proposent le cursus qu'il a développé (AgrÉcoles, 2022).

Le personnel de l'école qui réfléchissait à la question de la vocation scolaire alternative a ainsi penché pour le programme développé par AgrÉcoles après avoir analysé différentes options. Il appréciait que le programme scolaire soit centré sur l'agroalimentaire, un secteur d'activité important dans la région. L'école a donc soumis sa candidature à l'organisme et celle-ci a été retenue. En plus de proposer des activités motivantes pour les élèves, on souhaitait que les jeunes développent un intérêt pour le monde agricole, ce qui pourrait les inciter à demeurer dans la communauté à plus long terme.

Le programme scolaire proposé par AgrÉcoles s'organise autour de grandes thématiques, une pour chaque année scolaire, de la maternelle à la sixième année. Celui-ci comporte notamment des ateliers à faire avec les élèves. L'organisme dispose de subventions permettant de fournir le matériel pour les ateliers, incluant les cahiers pour les élèves, les présentations à faire en classe et le matériel servant à la production agricole. Les cultures sont faites dans des bacs situés dans la cour de l'école. Lorsque le projet de serre aura pris forme, il constituera un complément aux cultures en bac. Si AgrÉcoles envoie le plus souvent des personnes de l'organisme afin d'animer les ateliers et accompagner les personnes enseignantes, dans le cas de Lac-au-Saumon, une animatrice agroalimentaire locale a été embauchée, notamment en raison de la distance. Le matériel est quant à lui envoyé par AgrÉcoles. Selon un répondant, ce support d'AgrÉcoles a été très bien accueilli par les enseignants :

Ça a été présenté, selon ma perception, comme un projet clé en main. [...] Puis ça, je pense que ça les rassurait beaucoup. Les enseignants ont une grosse charge de travail puis de penser avoir un projet où les ateliers étaient déjà tous montés dans le projet agricole. Ça prenait en compte le cursus scolaire, les notions d'apprentissage à chaque niveau. Les ateliers sont vraiment adaptés au niveau des élèves, ce qui fait que l'enseignant, selon ce qui était présenté, avait vraiment très peu de travail à faire (A2).

C'est donc à partir de l'automne 2021 que le programme pédagogique agroalimentaire développé par AgrÉcoles est offert à l'école de Lac-au-Saumon (voir Figure 9). Durant toute l'année scolaire, une activité par mois est organisée. Selon un répondant, le programme est particulièrement intéressant :

[C'est] adapté à leurs niveaux, de la maternelle 4 ans jusqu'à la 6^e année [...]. Ce qui fait en sorte que d'une année à l'autre, l'enseignement qui sera fait en maternelle 4 ans, bien en maternelle 5 ans, il va y avoir une suite de cet enseignement-là, qui

va être différent également par rapport au monde agricole. Donc chaque niveau a un thème particulier. Donc il n'y a pas de redondance, il n'y a pas de monotonie dans tout ce projet-là, c'est vraiment chaque année a son avantage et son enseignement particulier. Et puis, c'est là que je pense que c'est comme ça qu'on peut maintenir la motivation auprès des élèves (A1).

Figure 9 - AgrÉcoles de Lac-au-Saumon



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

Comme l'explique ce répondant, chaque niveau scolaire est associé à un thème, par exemple : les aromates, les céréales, les légumes ou les animaux de la ferme. Les ateliers offerts durant l'année ont donc un lien avec le thème :

Par exemple, ceux qui ont des grains comme thématique, ils vont en faire pousser, c'est comme un cycle qui est presque plus que sur un an, parce qu'à la fin de l'année scolaire, ils font pousser des grains dans leurs bacs de culture dehors. Donc avoine, blé. Et ceux qui débutent l'année suivante vont récolter les grains, vont apprendre à les moudre pour faire de la farine, vont faire des grains germés, mais vont aussi faire du pain avec la farine et les grains qui ont été récoltés. Avant l'activité du pain, il va y avoir une activité de dégustation de différentes sortes de pains internationaux. Donc on fait découvrir plein de sortes de pains en parlant de l'histoire, qui est dans la matière scolaire. Et après ça, après l'activité de dégustation, il y a une activité où ils font du pain (A2).

Les jeunes voient les activités faites par les élèves des années suivantes et ont hâte de les faire aussi, aux dires des répondants.

Les ateliers ont permis de constater que, même chez les élèves les plus âgés, il y a beaucoup d'apprentissages à faire : « Ils ne savaient pas comment casser un œuf, ils ne savaient pas comment mesurer avec une cuillère à mesurer, comment mesurer avec une tasse à mesurer. Ce n'est pas une recette que tu arrives et que tout est prêt, il y a juste à rajouter de l'eau. On partait de la base » (A2). Chez les plus jeunes, la découverte des aliments pourrait être très bénéfique. On constatait que certains jeunes avaient peu de connaissances de certains fruits et légumes. Un répondant rapportait que lors d'une activité avec les maternelles 4 ans, les jeunes devaient faire une salade de fruits composée de plusieurs fruits inconnus de certains élèves. Puisqu'ils étaient fiers de leur travail, la découverte des nouveaux aliments s'est faite de manière très positive.

La mise en place du programme d'AgrÉcoles a eu plusieurs impacts sur la communauté. En plus d'offrir une éducation alimentaire, celui-ci favorise l'achat local dans le cadre de ses ateliers. Ces derniers ont quant à eux un impact sur l'implication citoyenne et la coopération intergénérationnelle. En effet, l'école interpelle les parents et les grands-parents, notamment pour l'entretien des bacs. Certaines connaissances qu'ont les personnes plus âgées sont également mises à profit lors d'ateliers. Finalement, la participation au programme d'AgrÉcoles semble participer à l'attractivité de l'école. En effet, l'augmentation du nombre d'élèves inscrits a nécessité l'ouverture d'une nouvelle classe. Un nouvel enseignant a également dû être embauché pour cette classe et selon un répondant, le fait que le programme agroalimentaire soit offert a contribué à ce que l'enseignant choisisse cette école.

4.7. La Coop Marché au Cœur de Saint-Adrien

La municipalité de Saint-Adrien est située dans la MRC des Sources, en Estrie. Elle comptait, en 2021, 522 habitants (Statistique Canada, 2022), une augmentation de 6,5 % depuis 2011, alors que 490 personnes y résidaient (Statistique Canada, 2017). Le revenu médian des habitants était, en 2021, de 29 200 \$, en deçà de celui du Québec qui s'élève à 40 800 \$ (Statistique Canada, 2022). L'indice de vitalité économique du village, en 2020, était de -5,74, alors que la MRC des Sources affiche un indice de -8,67 (ISQ, 2023).

En 2019, le conseil municipal de Saint-Adrien a souhaité intervenir concernant un bâtiment inutilisé et en mauvais état, au centre du village. Il y voyait une opportunité de racheter la propriété, démolir le bâtiment et décontaminer le terrain afin que le site puisse accueillir un restaurant, un service faisant défaut dans le village depuis plusieurs années. Au même moment, les propriétaires de la petite épicerie du village ont annoncé qu'ils allaient bientôt mettre fin à leurs activités.

Un groupe de citoyens a alors décidé de se réunir afin de réfléchir à une solution qui allait permettre de maintenir une offre alimentaire dans le village. Ils ont pu compter sur le soutien du

Comité de développement du village, un organisme sans but lucratif ayant pour mission de « faciliter l'émergence et la réalisation des initiatives de développement par et pour la communauté » (Saint-Adrien, s.d., s.p.). En partenariat avec la fédération des coopératives d'alimentation du Québec, le groupe de citoyens a décidé d'effectuer une étude de faisabilité pour un projet qui remplacerait l'épicerie qui allait fermer. Au fil des rencontres citoyennes, le projet a évolué :

C'est devenu restaurant-épicerie et on se disait que ce serait le fun de faire la cuisine, pour l'épicerie et le restaurant, mais ce serait le fun si elle était utilisable par d'autres aussi, des producteurs et tout ça. Ça nous a amenés à un autre niveau d'équipement de cuisine avec des certifications particulières. Donc on s'est dit, on va faire restaurant, épicerie, cuisine de transformation pour les producteurs agricoles et c'est là qu'est née la coopérative de solidarité du Marché au Cœur (MC1).

Le terrain acquis puis décontaminé par la municipalité constituait, selon le groupe porteur du projet, un lieu idéal. Afin d'assurer la réalisation et la gestion du projet, celui-ci a porté son choix sur la création d'une coopérative : la Coop Marché au Cœur (voir Figure 10). Le coût de la mise en place des différents volets a été estimé à 1,5 million de dollars (MC1). Compte tenu de l'ampleur du projet, le groupe a jugé préférable de fonctionner par prototypage. Il a mis en place des versions simplifiées et de plus petite envergure que ce qu'il souhaitait, à terme, réaliser.

Ainsi, le premier volet du projet mis en place a été un magasin de produits en vrac nommé le Saint-Vrac. Certains membres du groupe voulant accélérer sa création ont décidé, avec l'aval du groupe, de mettre en place une épicerie sous forme d'entreprise privée. Les propriétaires de l'épicerie ont ainsi pu injecter des fonds privés sans attendre le financement de la coopérative. Au même moment, la coopérative du Marché au Cœur a été fondée et le Saint-Vrac a compté parmi ses membres fondateurs. Si l'épicerie a débuté dans la sacristie de l'église désacralisée, l'engouement a permis au Saint-Vrac d'acquiescer son propre local.

Le second volet mis en œuvre dans le cadre de la Coop Marché au Cœur a été un restaurant. Encore une fois, le groupe a jugé bon de débiter avec un projet plus modeste, soit un *food truck*, et a financé l'achat d'une roulotte qui a été transformée. Le financement a été et demeure, pour le groupe, un enjeu :

Donc on apprend à être créatif pour le financement. Par exemple, la roulotte, on l'a faite financer par la personne qui l'a. On lui a dit : on t'achète ta roulotte. Soit on te donne le montant que tu veux maintenant ou on te donne plus cher, mais on te le donne en trois versements : maintenant, pendant la saison et après notre saison. Comme ça, ça nous permet d'avoir des entrées d'argent, tester les produits et après ça faire les versements (MC1).

À l'été 2021, un *food truck* proposant un menu traditionnel à ce type d'établissement s'est ainsi installé au village. Au fil de la saison, l'offre alimentaire a évolué pour proposer des options végétariennes et véganes, à la demande de certains citoyens. À côté du *food truck*, une grande

terrasse permanente a été aménagée, un lieu rassembleur pour la population du village. La municipalité a financé l'aménagement de la terrasse ainsi que le mobilier. Enfin, le projet de *food truck* a constitué une première opportunité d'emploi pour des jeunes du village.

Figure 10 - La Coop Marché au Cœur de Saint-Adrien



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

Le troisième volet du projet, celui de la cuisine de transformation, était toujours à l'étape de la conception au moment de mener les entretiens. Comme les autres volets du projet, la forme finale est relativement ambitieuse. La coopérative a souhaité, une fois encore, être en mesure de passer, par des phases intermédiaires. Si la mise en place d'une cuisine de transformation fait toujours partie des objectifs, la forme exacte que celle-ci prendra reste à définir.

Ainsi, comme le mentionne un répondant, les objectifs du projet sont nombreux :

On travaille à tisser des liens avec les communautés environnantes. On travaille [à] créer un espace de rencontre pour les gens. On travaille sur une sécurité alimentaire dans un milieu agricole qui s'enlignait pour être [...] un désert alimentaire. Donc il y a vraiment plusieurs niveaux à ce projet-là (MC1).

La coopérative se soucie également de l'achat local. Autant que faire se peut, l'approvisionnement de l'épicerie et du *food truck* s'est fait localement. Lorsque cela n'a pas été possible, la coopérative a privilégié des fournisseurs à proximité. Finalement, au cœur du projet, il y a la volonté de créer des liens entre les gens. C'est d'ailleurs, en partie, ce qui a justifié le choix

d'une coopérative comme modèle d'affaires. Pour le groupe de citoyens, il s'agissait d'une façon de favoriser l'implication citoyenne dans le projet.

Afin de mener à bien le projet, la coopérative a bénéficié de différentes sources de financement :

Le comité de développement a embarqué. La municipalité a fait un prêt à rembourser. La MRC, la SADC [Société d'aide au développement des collectivités] et le Réseau d'investissement social du Québec (RISQ) ont contribué. La Caisse d'économie solidaire a contribué pour les jeunes entrepreneurs. Ensuite, le Fonds d'aide coopérative de l'Estrie a embarqué aussi (MC1).

Les frais d'adhésion à la coopérative ont également contribué au financement. De son côté, le MAPAQ, grâce au programme Proximité, a contribué à financer l'élaboration du plan d'affaires. Certains citoyens ont également apporté leur aide.

Selon les répondants, le démarrage d'un tel projet a comporté certains défis. Tout de même, le fait de travailler par prototypage a permis à la Coop Marché au Cœur de mettre des projets de l'avant, de gagner la confiance de bailleurs de fonds, en plus de favoriser l'apprentissage. En effet, la petite taille des premières versions des projets leur a assuré une certaine agilité, leur permettant d'évoluer selon les besoins exprimés par les clients. Les nombreux défis auxquels a fait face le groupe de citoyens ne les ont pas empêchés de faire avancer leur projet :

L'aspect collectif du projet permet également de mobiliser beaucoup de ressources. Moi ce projet, il a fait en sorte que j'ai rencontré plein de monde. Quand on avait des problèmes, on arrive pour déplacer la roulotte, il n'y a pas [d'attache], on a appelé un soudeur. L'électricité, c'était compliqué. En développant, ça permet de faire un réseau de soutien, que les gens qui sont ici depuis 30 ans ont (MC3).

La construction d'un bâtiment permettant d'accueillir tous les volets de la coopérative, comme imaginée au départ, ne s'était toutefois pas concrétisée au moment de mener les entretiens. Les citoyens impliqués dans la coopérative continuaient cependant d'y travailler.

4.8. Écobourgeois à La Sarre

La Sarre est une ville située dans la MRC d'Abitibi-Ouest, en Abitibi. Elle comptait 7 358 habitants en 2021 (Statistique Canada, 2022), un peu moins que les 7 719 habitants de 2011 (Statistique Canada, 2017), ce qui représente une baisse de 4 %. Le revenu médian total avant impôt était de 37 200 \$ en 2021 (Statistique Canada, 2022), légèrement inférieur au revenu médian québécois qui est de 40 800 \$ (Statistique Canada, 2022). L'indice de vitalité économique de la ville était, en 2020, de -2,6. La Sarre est le principal noyau urbain de la MRC d'Abitibi-Ouest, la seule de plus de 5000 personnes (MRC d'Abitibi-Ouest, 2019). La municipalité de La Sarre est environ 9 fois plus dense que la MRC avec 47,9 habitants/km² (MRC d'Abitibi-Ouest, 2019).

En 2020, un citoyen de La Sarre a souhaité lancer un projet de production maraichère commerciale dans la cour arrière de sa résidence, mais la réglementation municipale ne prévoyait pas un tel usage. Diplômé en agroéconomie, il était persuadé que son projet pouvait fonctionner, mais sa concrétisation nécessitait une modification réglementaire. Il a donc décidé de soumettre sa demande d'autorisation à la ville. Pour ce faire, le comité d'urbanisme lui a demandé de produire un croquis de son projet et de faire la démonstration de son acceptabilité sociale dans le quartier.

Il a donc réalisé un croquis qu'il a présenté à ses voisins. Ceux-ci ont notamment exprimé des inquiétudes concernant le bruit de la machinerie. Le porteur du projet les a rassurés en indiquant qu'il utiliserait uniquement un motoculteur, dont le bruit ne serait pas supérieur à celui d'une tondeuse. Par ailleurs, le motoculteur serait essentiellement utilisé en début de saison. De plus, il a indiqué qu'il n'allait pas l'utiliser le soir. Une autre inquiétude des citoyens concernait l'usage de pesticides. Une fois encore, l'agriculteur a rassuré ses voisins en précisant qu'il comptait réduire leur utilisation au maximum. Il a dit souhaiter utiliser des moyens alternatifs comme des filets anti-insectes pour créer des barrières physiques et être prêt à perdre une partie de sa production avant de faire usage de pesticides. S'il devait employer des pesticides, ceux-ci seraient biologiques, et cela se ferait en dernier recours, c'est-à-dire en cas d'infestation majeure. Finalement, certains citoyens ont craint que la tranquillité de la rue soit troublée si le propriétaire décidait d'installer un kiosque de vente directe. Il leur a indiqué qu'il n'avait pas le droit de faire de la vente commerciale à la maison et qu'il ne ferait pas de demande d'autorisation en ce sens à la municipalité.

Considérant les résultats de sa consultation et l'acceptabilité sociale du projet, le porteur du projet a cru qu'il allait obtenir la modification réglementaire demandée. Le comité d'urbanisme n'a toutefois pas donné un avis favorable au projet, et lui a plutôt suggéré d'installer son entreprise en zone agricole. Cette idée ne convenait pas au principal intéressé, dont le projet a été développé dans un souci de conciliation travail-famille et donc de proximité de la maison. De plus, son projet d'agriculture à domicile permettrait de réduire grandement les frais de démarrage de l'entreprise. À la suite de cet avis négatif, l'entrepreneur s'est adressé directement à un élu qui, lui, considérait que la municipalité devait modifier sa réglementation afin qu'un tel projet puisse être mis en place. C'est à ce moment que le porteur de projet a obtenu une autre possibilité de présenter sa demande :

J'ai rencontré le caucus qu'ils appellent. Le caucus c'est la directrice de la ville, le maire et le conseil municipal. Je leur ai vraiment bien présenté mon projet, avec un PowerPoint en leur disant : « Go, amenez vos questions ». Ce qui fait qu'on a fait cet exercice-là... la décision n'était pas prise, parce que c'est en conseil municipal que ça se décide. Mais je sentais que j'avais l'appui (E1).

À la suite de cette rencontre, la demande a progressé et abouti à un règlement sur les usages conditionnels, permettant à l'intéressé d'aller de l'avant avec son projet d'entreprise maraichère, Écobourgeois (voir Figure 11). Le producteur a donc débuté sa production maraichère en 2021. La nouvelle réglementation l'a également autorisé à arroser tous les jours. En effet, il existe à La Sarre, comme dans plusieurs municipalités, un règlement interdisant aux résidents d'arroser leur

terrain un jour sur deux, duquel il est exempté. De plus, la municipalité lui a permis de se brancher directement sur la borne-fontaine afin d'augmenter le débit d'eau. Le règlement l'autorise également à avoir plusieurs bâtiments secondaires sur son terrain, ce qui est habituellement interdit. En 2022, il a donc installé une serre chauffée et une chambre froide. La serre est surtout utilisée pour la production des semis, mais elle permet également de compléter l'offre grâce à la production de légumes à hautes valeurs ajoutées (p. ex., basilic, gingembre) une fois les semis en terre.

Figure 11 - Écobourgeois à La Sarre



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

L'objectif du porteur de projet était d'obtenir un revenu agricole brut annuel de plus de 5 000 \$ le plus rapidement possible afin d'être reconnu par le MAPAQ comme producteur agricole. Dès lors, il allait pouvoir demander des subventions, auxquelles il n'était autrement pas admissible.

En ce qui concerne le contexte agroclimatique de la ville de La Sarre, celle-ci est située en zone de rusticité 1B. Aussi, l'éventail des fruits et des légumes pouvant être cultivés est limité, à moins d'être produit en serre. C'est pourquoi, chez Écobourgeois, on ne fait pas pousser de grosses tomates ou des concombres anglais, qui demandent beaucoup de chaleur sur une longue période. Cependant, les concombres libanais et les tomates cerises poussent très bien. En ce qui concerne la mise en marché, celle-ci se fait à travers différents canaux, et notamment des paniers hebdomadaires, en plus des ventes en épicerie, chez les restaurateurs ainsi qu'au marché public de la ville.

Si le terrain du propriétaire est d'une superficie importante pour une résidence, celui-ci est de taille modeste pour une entreprise agricole, même en maraichage intensif. Le producteur a donc des projets de croissance :

Mais je te dirais que, présentement, dans ma vision, je suis encore dans la phase 1. Mon objectif c'est de produire, d'arriver à un seuil de rentabilité et ensuite de faire de ce modèle-là une vitrine pour inciter les gens à produire chez eux. J'ai un projet que je veux mettre en branle, mais tu vas avoir une primeur ! [...] Dans quelques années [j'aimerais mettre en place un projet] qui s'appellerait, admettons « Nourris ton voisin » et de regrouper quatre familles par exemple et avec quatre cultures de conservation. Que chaque famille fasse sa culture et [qu'elle fasse une rotation] et se partage la récolte. Ce sont des [légumes] de conservation donc quand tu arrives à la fin, tu fais juste les partager et tu les gardes (E1).

Des ententes ont donc été conclues dès 2022 avec des voisins pour que le propriétaire d'Écobourgeons installe des jardins sur leurs terrains. La première de ces ententes a d'ailleurs été l'initiative d'une citoyenne. Le projet maraicher lui paraissait intéressant et l'entretien de son terrain lui était demandant. Ainsi, la dame a proposé de prêter son terrain pour qu'il soit mis en culture. Les surfaces pourraient éventuellement être vendues à l'entrepreneur. Celui-ci souhaite d'ailleurs poursuivre l'expansion de son entreprise en installant des jardins sur les terrains d'autres concitoyens. Afin de faciliter son travail et de limiter les visites chez les autres, il compte y produire des légumes demandant moins d'entretien et garder à son domicile ceux demandant davantage d'attention.

L'entreprise Écobourgeons a débuté grâce à des fonds privés. L'entrepreneur estime, après deux saisons, avoir investi 60 000 \$. En plus de ses investissements personnels, et après avoir effectivement été reconnu en tant que producteur agricole, il a pu bénéficier de diverses subventions, dont 50 000 \$ de la Financière agricole du Québec ainsi que d'un prêt de 30 000 \$ et d'une subvention de 10 000 \$ du Fonds d'aide à la relance régionale (FARR), un programme de relance économique régionale mis en place au cours de la pandémie, en plus de subventions pour du matériel agricole.

Le projet suscite de l'intérêt. Plusieurs voisins et passants sont venus visiter les installations. L'homme derrière le projet s'est fait un plaisir de les accueillir sur sa ferme. Selon un répondant, le fait que l'on parle de son projet à travers le Québec réjouit les élus qui apprécient le rayonnement que procure l'initiative. Selon l'entrepreneur, le projet répond à plusieurs objectifs. D'abord, l'entreprise constitue une vitrine pour l'agriculture urbaine. De cette façon, il souhaite inciter ses concitoyens à augmenter leur production d'aliments, ce qui pourrait permettre de combler une partie non négligeable de leurs besoins. De plus, cette production pourrait, selon lui, permettre de diminuer la dépendance aux grandes chaînes de production sur lesquelles on pourrait de moins en moins compter.

4.9. Les Pouces d'Octave

Saint-Octave-de-Métis est une municipalité de la MRC de la Mitis, située dans la région du Bas-Saint-Laurent. La population municipale est passée de 345 à 493 habitants entre 2011 et 2021 (Statistique Canada, 2017 ; 2022), une hausse de 42,9 %. Le revenu médian avant impôt est de 36 800 \$ (Statistique Canada, 2022), comparativement à 40 800 \$ pour l'ensemble de la province (Statistique Canada, 2022), et l'indice de vitalité économique de la municipalité était de -2,03 en 2020, en baisse par rapport à 2010 (0,97) (ISQ, 2023). L'indice municipal est tout de même bien supérieur à celui de la MRC à -9,72 (ISQ, 2023). Saint-Octave-de-Métis est donc une municipalité qui tire un peu mieux son épingle du jeu que l'ensemble de la MRC qui connaît des difficultés.

En 2013, un groupe de citoyens, en collaboration avec la municipalité, a souhaité lancer un projet visant trois objectifs. D'abord, ils voulaient s'attaquer au manque de connaissances dans le domaine agroalimentaire, une situation relevée dans le cadre du plan de développement stratégique de la municipalité. Ensuite, ils souhaitaient mettre en place un moyen d'allonger la saison de culture, qui est plutôt courte dans la région. Enfin, le comité citoyen et la municipalité cherchaient à mettre en place un projet rassembleur pour toutes les générations et qui permette de dynamiser le centre du village. On a donc décidé d'aménager une serre communautaire sur le terrain du presbytère, à côté de l'école, au centre du village. Le projet est nommé Les Pouces d'Octave (voir Figure 12).

Figure 12 - Les Pouces d'Octave



Carte réalisée par M. Djallah (2022), département de géographie, UQAM.

Dès le départ, les responsables du presbytère ont accepté de prêter le terrain à la municipalité. Si cela a constitué un pas dans la bonne direction, le groupe de citoyens a dû trouver le financement pour mettre en place le reste du projet. Pendant une année, les porteurs du projet ont soumis cinq demandes de subvention. Ceux-ci ont craint l'essoufflement de la mobilisation en raison du temps nécessaire à l'obtention des financements et à la mise en place de la serre. « Le projet, il a pris un peu plus que deux ans à être réalisé donc c'est dur sur des bénévoles. [Pour] éviter le désengagement, on l'a fait en phases. Ce qui fait qu'on a commencé le potager avant que la serre soit construite, ça nous a permis de sauver un an d'attente des bénévoles » (O1). Contrairement au jardin communautaire où chaque citoyen s'occupe de son jardin, le jardin collectif est cultivé en un seul lot et les tâches comme les récoltes sont partagées entre les participants. Ce projet a donc permis de débiter rapidement.

Des cinq demandes de subventions soumises par le groupe, deux ont été octroyées. L'une provenait du Fonds de développement des territoires (FDT) (aujourd'hui le Fonds régions et ruralité) du MAMH et l'autre du programme Alliance pour la solidarité du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, pour un total de 80 000 \$. Ce montant a été suffisant pour la construction de la serre. Le jardin quant à lui a été maintenu en complément de la serre.

En plus des subventions obtenues pour la construction de la serre, les citoyens ont fait des dons matériels, et les professionnels embauchés ont réduit leurs tarifs :

L'entrepreneur, qui est venu faire l'excavation, c'est un résident de Saint-Octave, qui nous a donné un prix préférentiel. Celui qui a fait l'armature pour la dalle de béton, c'est un autre citoyen de Saint-Octave, lui nous a aussi enlevé une partie de sa facture. Les étagères à l'intérieur qui sont en bois ont été offertes par un citoyen. La terre pour mettre dans les bacs a été offerte par un autre. Le fumier a été offert par un [producteur agricole] de notre milieu. Il y a beaucoup d'ateliers puis de formations qui sont offerts par les maraichers locaux qu'on a dans notre municipalité. On a un soutien des Jardins de Métis, qui est un jardin international. Ils nous ont prêté leurs ressources pour l'aménagement, le plan de faisabilité ou le plan d'implantation de la serre (O1).

Le projet de serre a été élaboré avec l'objectif de réaliser des activités d'apprentissage avec les enfants. Une dalle de béton a donc été disposée au sol, afin que les élèves puissent y venir sans se salir. De plus, le nombre d'arches est plus important afin de rendre le lieu plus sécuritaire. La serre a été inaugurée près de deux ans après la conception du projet. Afin d'utiliser l'espace disponible en serre pour la production, les semis ont été faits dans le centre communautaire tout près, grâce à l'installation de lumières.

En ce qui concerne le volet scolaire, plusieurs activités sont organisées grâce à une collaboration entre les enseignants de l'école, des citoyens bénévoles et des résidents de la maison de retraite. D'abord, des activités de production de semis ont lieu à la fin de chaque hiver. Les élèves sont invités à faire des semis et à participer à une activité éducative sur les végétaux. Les enfants peuvent par la suite participer à la mise en vente des semis. L'activité remporte un vif succès alors que des personnes viennent de différentes municipalités du Bas-Saint-Laurent pour se

procurer leurs plants. Le potager collectif quant à lui peut compter sur l'implication du camp de jour tout au long de l'été pour l'arrosage et l'entretien. Des activités de transformation alimentaire ont également lieu dans la cuisine de la salle communautaire. Les élèves sont alors accompagnés par des bénévoles de tous âges. Afin d'offrir encore plus d'activités, de nouveaux équipements de cuisine ont été achetés. Finalement, dans un souci d'intégrer des activités agricoles directement dans le cursus scolaire, les enseignants qui le souhaitaient ont pu suivre des ateliers de formation agricole. Si l'implication des enseignants est importante, ils sont supportés par plusieurs autres groupes. D'abord, des citoyens bénévoles s'engagent tant dans les comités de gestion que dans les activités en tant que telles. La municipalité, de son côté, a contribué au financement ainsi qu'au montage et, encore aujourd'hui, elle participe à la gestion du projet et travaille à l'adaptation de ses règlements. Finalement, les savoirs et savoir-faire des maraichers locaux et de l'organisation des jardins de Métis ont permis d'apporter les connaissances nécessaires à l'initiative.

En plus du projet scolaire, les citoyens peuvent réserver un bac dans la serre pour faire leur propre culture. Afin de répondre à la demande pour ces espaces, les gestionnaires du projet ont dû augmenter le nombre de bacs disponibles.

Le projet Les Pouces d'Octave a tout de même connu, à travers les années, des hauts et des bas. D'abord, à la suite d'un changement au conseil municipal l'implication du personnel dans le projet a été revue à la baisse. Le retour d'un conseil municipal plus favorable au projet pourrait, selon un répondant, aider à reprendre davantage d'activités dans la serre. Également, la pandémie est venue mettre un frein à plusieurs activités. Le retour à un niveau prépandémique dépendra de la mobilisation des groupes qui s'étaient impliqués. Le projet a aussi connu, à travers les années, plusieurs succès. Il s'est, entre autres, vu décerner le prix Ovation municipale de l'Union des municipalités du Québec, reconnaissant par le fait même le travail des différents groupes impliqués. Par ailleurs, la vente de semis constitue une réussite pour les répondants puisqu'il a permis de mieux faire connaître la municipalité.

5. LES TRAJECTOIRES EMPRUNTÉES PAR LES INITIATIVES

L'objectif de la section qui suit est de mettre en évidence des éléments transversaux aux initiatives étudiées afin de dégager des tendances et de constater des similarités et des différences. D'abord, nous nous intéresserons aux situations et événements ayant conduit les acteurs locaux à amorcer les initiatives. Ensuite, nous nous pencherons sur les ressources nécessaires à la mise en place des projets. Puis, nous examinerons les retombées des projets pour les communautés, en ce qui a trait à la sécurité alimentaire, l'éducation alimentaire, l'alimentation de proximité, mais aussi aux impacts de natures autres qu'ont eus les initiatives pour les communautés. Par la suite, nous nous intéresserons aux attentes et aux aspirations qu'ont les répondants pour les initiatives, tant en ce qui a trait à leur fonctionnement qu'aux répercussions de celles-ci. Enfin, nous nous pencherons sur les difficultés rencontrées par les projets et les solutions mises en œuvre afin de les contourner ou de les résoudre.

5.1. Les déclencheurs

Les initiatives alimentaires étudiées dans le cadre de cette recherche découlent de conjonctures et d'évènements divers. Les résultats montrent que deux grandes catégories de situation ont amené des individus à entamer une réflexion et, éventuellement, à mettre en place des projets.

Trois initiatives relèvent de circonstances spécifiques. Ces trois initiatives répondent à des événements ayant agi comme des électrochocs dans les communautés. Le projet de Marché au Cœur de Saint-Adrien a émergé en réaction à la cessation des activités de l'épicerie du village : « Il y avait l'épicerie-dépanneur qui annonçait sa fermeture. La dame voulait prendre sa retraite. [...] Puis c'est quand même un service essentiel dans un village, une épicerie. Donc un groupe de citoyens s'est mis ensemble et a décidé de travailler sur un projet d'épicerie » (MC1). Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière a été lancé dans des circonstances similaires alors que le village, qui avait assisté à la fermeture de sa station-service, allait également perdre son épicerie, comme l'indique ce répondant :

Le Pôle agroalimentaire en fait, c'est une idée qui est venue à la suite de la fermeture du... Nous autres, on avait un petit dépanneur qui était Crevier, avec une station-service, puis disons que je pense que la municipalité comme telle avait vraiment à cœur de dynamiser ce coin de la municipalité. Puis il y avait aussi écho que notre épicerie un jour fermerait (L2).

De son côté, le Caveau communautaire de Maria répond à un événement de bien plus petite envergure, pouvant être qualifié d'incident, soit l'effondrement du toit du caveau, mais ayant tout de même permis de provoquer l'étincelle nécessaire pour amorcer l'initiative, comme en témoigne cette personne interrogée :

Les circonstances, c'est qu'il y avait, une infrastructure qui était en place. Et puis ça faisait longtemps que le couple à qui appartiennent les infrastructures jonglait avec l'idée de faire une infrastructure communautaire avec ça, parce que pour eux-mêmes, c'était un ancien caveau à patates. Ils n'avaient pas besoin de tout cet espace-là. Et la réflexion s'est accélérée quand le toit s'est effondré, puis l'assureur a exigé que ce soit démolé [ou sécurisé] (C3).

Ainsi, certains projets constituent des réactions à des événements ponctuels, des solutions à une situation nouvelle qui induit une menace pour le milieu. Dans ces trois cas, ces événements étaient considérés comme négatifs pour les communautés. Elles ont toutefois réussi à faire émerger des projets ayant divers effets positifs pour leurs citoyens.

La deuxième catégorie de situations ayant mené certains milieux à enclencher la mise en place de projets comprend des réponses à des tendances lourdes, notamment à des évolutions structurelles ayant réduit la qualité de vie des personnes et le dynamisme des territoires. C'est le cas du Motel agricole des Basques, qui répond directement à un besoin de revitalisation territoriale et à un problème d'accès à la terre :

Naturellement, quand on parle d'amener des familles, puis d'amener de nouveaux producteurs, on parle de revitalisation, puis on parle d'établissement en agriculture aussi là. Mais c'est venu, dans notre cas, c'est venu beaucoup plus du fait qu'il y a des jeunes ou des moins jeunes, enfin, il y a des gens qui voulaient s'établir dans des productions comme le maraîcher ou les petits fruits, différents petits fruits, et ils ne trouvaient pas l'espace nécessaire parce qu'ils ont besoin de 2-3 hectares. Ils n'ont pas besoin de notre terre de 40 hectares et ils ne trouvaient pas (M3).

L'initiative d'AgrÉcoles de Lac-au-Saumon cherche également à renverser une tendance lourde, soit l'exode d'une partie des élèves du village vers l'école de la municipalité voisine :

[L'école de] Lac-au-Saumon en est une qui a peut-être un problème de rétention des élèves parce qu'il y a beaucoup de gens qui restent, géographiquement, à un endroit et travaillent à Amqui, la ville plus grosse. C'est plus facile pour eux de prendre l'enfant et d'aller le reconduire à l'école à Amqui que d'attendre que l'autobus passe ou de récupérer l'enfant au service de garde après l'école au Lac-au-Saumon, qui demande un détour. Donc géographiquement, il y a des parents pour qui c'est plus simple de changer l'enfant d'école à cause de ça. Puis le fait de donner une vocation particulière à l'école permet d'avoir une plus grande rétention (A2).

Finalement, de manière semblable, mais plus large encore, le Rucher boltonnois, a, au départ, été mis sur pied avec l'objectif de contribuer localement à la protection des abeilles : « [Le projet] a commencé en 2017 de faire de l'apiculture avec les citoyens, dans un objectif initial de sensibiliser les gens à ne pas utiliser de pesticides » (R1). Ainsi, les projets mis en place constituent des moyens de s'attaquer à des tendances lourdes ayant des impacts plus larges.

Concernant les trois autres initiatives, elles se sont enclenchées en raison de circonstances ou d'évènements plus particuliers. D'abord, la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales a été mise en place après que la municipalité eut été approchée par l'organisme Eurêko!, voué à la réalisation de projets environnementaux dans la région. Une situation semblable prévaut dans le projet Les Pouces d'Octave qui est né d'une mobilisation citoyenne dont l'objectif était de redonner de l'importance à l'activité agricole au sein de la communauté, sans réagir à un évènement ou une tendance particulière. Ce type de situation est au cœur du modèle de Klein et collab. (2014) qui montre qu'une initiative amène l'action collective. C'est donc dire que si l'action collective nécessite au départ un évènement ou une tendance d'importance à renverser, lorsque la mobilisation collective est en marche, des circonstances moins extraordinaires peuvent suffire à faire réagir la collectivité. C'est exactement ce que l'on voit dans ces deux projets collectifs ayant a priori des déclencheurs différents de ceux des autres initiatives. À Saint-François-de-Sales, comme mentionné précédemment, la forêt nourricière est née d'une proposition faite par l'organisme Eurêko!. Le choc nécessaire à la création de l'organisme instigateur du projet remonte au début des années 1980 lors d'une mobilisation citoyenne contre « le déversement des neiges usées dans le Saguenay et le démantèlement des réservoirs de produits pétroliers » (Eurêko!, 2016, s.p.). Encore aujourd'hui, cette mobilisation citoyenne a des répercussions et permet de créer des projets collectifs. En ce qui concerne Les Pouces d'Octave, le projet découle de l'importante mobilisation citoyenne de longue date, selon une participante :

Comment le projet a été mis en place ? Pourquoi ça a été mis en place ? Bien, je pense que c'était une volonté des gens aussi de la place. Puis dans ce village, il y avait beaucoup de bénévoles parce que nous, on est 500 habitants. Puis on avait presque une centaine de bénévoles dans le village. C'était beaucoup, ça fait beaucoup de monde aussi pour aider, on se connaît beaucoup, c'est une petite communauté (O2).

Selon Klein et collab. (2014), la reprise de pouvoir citoyen dans le cadre d'actions locales collectives se déroule en quatre étapes : 1) la création d'un projet par des résidents d'un territoire, 2) la mobilisation des ressources, 3) la création d'un sentiment d'appartenance territorial et 4) la reproduction du cycle. Si, selon ces mêmes auteurs, les processus collectifs ne contribuent pas nécessairement à la création d'un milieu dynamique, ils peuvent y participer. D'ailleurs, toujours selon ces auteurs, des organismes intermédiaires peuvent supporter la mise sur pied de nouveaux projets. Par exemple, dans le cadre de cette recherche, on observe cette situation avec le Rucher boltonnois, qui, grâce à son système de gouvernance innovant, a pu jouer ce rôle dans la communauté, en appuyant diverses initiatives. Les nombreux projets auxquels la coopérative a contribué ont certainement favorisé une répétition du cycle de l'action collective et ainsi un dynamisme collectif fort sur une période assez courte. Par ailleurs, le cycle semble vouloir se répéter dans d'autres territoires étudiés. C'est le cas de Saint-François-de-Sales où, à la suite du projet de forêt nourricière, d'autres initiatives collectives ont été mises en place. Le Pôle agroalimentaire à Lotbinière pourrait également avoir permis d'amorcer un tel cycle et provoquer une accélération de la mise en place de projets. Cependant, au moment d'écrire ces lignes, il n'est pas possible d'affirmer cela avec certitude compte tenu du peu de recul dont nous bénéficions et des circonstances extraordinaires provoquées par la pandémie. Si, pour certaines

initiatives, ces circonstances ont mené à la mise en place de nouvelles solutions (p. ex., plateformes de vente en ligne, offre culturelle à distance), d'autres sont plutôt affectées par une certaine léthargie de laquelle elles avaient encore parfois du mal à se sortir au moment des entretiens avec les répondants.

Enfin, Écobourgeons se distingue des autres initiatives étudiées dans le cadre de cette recherche puisqu'il n'émane pas d'une action collective. Les circonstances et les événements entourant la création d'Écobourgeons relèvent de considérations personnelles, soit un besoin de conciliation travail-famille. L'entrepreneur souhaitait mettre en place ses activités agricoles, en restant disponible à la maison familiale pour ses enfants. Cependant, certains éléments donnent à penser qu'il pourrait s'agir de l'amorce d'un projet plus large. L'appui du conseil municipal et la modification réglementaire, l'intérêt des passants qui demandent à visiter l'entreprise, les voisins qui proposent à l'entrepreneur de cultiver leur arrière-cour ainsi que le projet de production de légumes de conservation que souhaite développer le porteur de projet d'Écobourgeons pourraient être les toutes premières étapes d'une action qui pourrait prendre plus d'ampleur dans les années à venir.

5.2. Les ressources nécessaires à la mise en place des projets

Les neuf projets étudiés dans le cadre de cette recherche ont nécessité et nécessitent toujours diverses ressources tant pour leur élaboration, leur implantation que leur fonctionnement. D'une part, ils requièrent l'implication de personnes. Les ressources humaines sont ainsi apparues déterminantes dans plusieurs projets. La contribution des individus est de nature diverse ; temps, connaissances, compétences, etc., et celle-ci se fait dans le cadre des fonctions professionnelles et en tant que bénévoles. Ensuite, il y a les ressources financières. Celles-ci sont constituées de dons, de prêts, de subventions et de recettes de vente découlant directement des activités des initiatives. Enfin, il y a d'autres types de ressources, comme des dons de matériaux ou encore des autorisations d'accès à une propriété privée.

5.2.1. Les acteurs des projets

Dans les projets étudiés, nous distinguons cinq grandes catégories d'acteurs ayant contribué au succès des projets : les citoyens, les administrateurs et les élus municipaux ou régionaux, les organismes communautaires, les organismes publics ou parapublics et les entreprises privées. L'implication de chacun des groupes varie grandement d'un projet à l'autre.

Le premier type d'acteurs est celui des citoyens. Dans cinq des neuf initiatives étudiées, les porteurs de projet sont des citoyens. Ils participent à l'idéation, œuvrent à l'élaboration, s'engagent dans la recherche de financements, contribuent par leurs connaissances et leurs compétences et s'impliquent dans les tâches quotidiennes pour le fonctionnement. La très vaste

majorité des contributions citoyennes aux projets est bénévole. En plus des cinq initiatives portées par des citoyens, deux initiatives sont sous la responsabilité de conseillers municipaux, mais c'est en grande partie avec leur casquette de citoyen que ceux-ci s'impliquent. Parmi les initiatives étudiées où les citoyens ne sont pas les porteurs des projets, leur implication demeure importante, mais moins soutenue. Ces projets sont le plus souvent institutionnalisés et disposent de ressources permettant de limiter le recours aux bénévoles. C'est notamment le cas d'AgrÉcoles de Lac-au-Saumon qui s'appuie sur la participation de parents pour la réalisation de certaines activités. La situation de la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales se distingue légèrement de celle des autres initiatives. En effet, le projet a été enclenché par un organisme avec l'objectif d'en faire un projet citoyen. La mise sur pied du projet et l'animation d'ateliers ont été prises en charge par l'organisme, mais la gestion quotidienne est laissée aux citoyens.

Le second type d'acteurs concerne des administrateurs et des élus municipaux et régionaux. Parmi les projets étudiés, seul le Motel agricole des Basques est porté par un acteur public. Le fait de relever d'une administration, et plus encore d'une administration supralocale, lui procure certains avantages comme des moyens financiers, ainsi que des capacités et des compétences internes à l'organisation. Ces acteurs sont toutefois soumis à diverses lois limitant l'éventail des actions pouvant être entreprises. Bien qu'ils n'en aient pas été les responsables, les administrateurs et les élus sont des acteurs d'importance dans huit des neuf projets étudiés. Dans certains cas, les municipalités contribuent au financement, en octroyant des subventions ou des prêts, ou encore en attribuant des contrats. Dans plusieurs cas, les administrations municipales mettent à disposition des terrains qui leur appartiennent ou en font l'acquisition spécifiquement pour la mise en place des projets. La contribution des employés municipaux est également importante dans le développement des projets, notamment en mettant à profit leurs compétences et connaissances pour l'obtention de financements ou pour supporter le montage du projet. Enfin, les administrations procèdent parfois à des adaptations réglementaires.

Quant aux organismes communautaires et OBNL, ils sont porteurs de deux initiatives et sont impliqués dans plusieurs autres. Les organismes ayant mis des initiatives sur pieds répliquent leur projet à plusieurs reprises. Ils mettent ainsi à disposition des initiatives leurs connaissances techniques, mais aussi leurs compétences pour le développement de projets et la rédaction de demandes de subvention. C'est le cas du projet de forêt nourricière à Saint-François-de-Sales pour lequel Eurêko! a obtenu la subvention, a apporté les connaissances techniques et le montage général du projet. Certains des organismes apportent également une aide plus ponctuelle, comme c'est le cas des Jardins de Métis qui supportent Les Pouces d'Octave en prêtant du matériel et participant à la conception du projet grâce à leur expertise en ce qui a trait à la production en serre.

Les organismes publics ou parapublics comme les corporations locales et régionales de développement ou les ministères ne portent aucune initiative, mais contribuent de diverses façons à la grande majorité des projets. Ces organismes agissent plus souvent comme conseillers au développement et bailleurs de fonds, à travers différents programmes. Les personnes interrogées dans le cadre de cette recherche les identifient comme d'importants facteurs de succès de leur projet.

La dernière catégorie d'acteurs correspond aux entreprises privées. Seule l'initiative Écobourgeons a exclusivement à sa tête un entrepreneur privé. Cependant, dans les autres initiatives, les entreprises privées apportent parfois un appui important. C'est le cas du Caveau à légumes de Maria dont les réparations sont en partie payées par des maraichers locaux qui deviennent usagers du lieu. Dans d'autres projets encore, les entreprises privées participent à l'élaboration du projet. Certaines initiatives sont d'ailleurs mises sur pied afin notamment de soutenir des entreprises privées. C'est par exemple le cas du Pôle agroalimentaire de Lotbinière qui a pour objectif de faciliter la mise en marché des producteurs locaux. Les entreprises privées proposent aussi, dans certains cas, des réductions de tarif, travaillent bénévolement ou font des dons afin de permettre à certains projets de se réaliser. C'est le cas des projets Les Pouces d'Octave et le Caveau à légumes, qui bénéficient de rabais importants de la part des entrepreneurs et de travailleurs spécialisés impliqués ainsi que de dons. D'autres projets peuvent, eux, profiter des savoir-faire des maraichers locaux qui offrent des ateliers de formation.

5.2.2. Les ressources financières²

Le financement des initiatives est un élément critique du succès de celles-ci selon les répondants, comme il en est également question plus loin, dans la section sur les défis et solutions. Plusieurs sources de financement permettent aux initiatives de fonctionner à peu près correctement. Dans le cadre de ce rapport, nous distinguons deux grands types de financement; ceux pour des projets (ponctuels), le plus souvent octroyés au démarrage, et ceux servant au fonctionnement (récurrents).

Les financements ponctuels proviennent essentiellement de six types de bailleurs de fonds. D'abord, certains projets ont été financés en partie ou en totalité par un organisme instigateur existant préalablement à l'initiative. Deux projets ont ainsi été mis sur pieds. AgrÉcoles de Lac-au-Saumon est l'un d'eux. C'est l'organisme central qui obtient la majorité du financement pour l'implantation du projet, dans différents milieux, dont le détail, ou du moins les grandes lignes, est en bonne partie préalablement défini. Le projet arrive ainsi en quelque sorte avec un concept et un financement relativement clé en main. Lorsqu'interrogées sur le financement de leur projet, les personnes interrogées dans le cadre de cette recherche se réfèrent aux organismes porteurs (Eurêko! et AgrÉcoles). La provenance des financements de ces organismes n'est pas, comme telle, mentionnée par les répondants, mais ceux-ci émanent, selon toute vraisemblance, de programmes gouvernementaux.

La deuxième catégorie de financement comprend les subventions municipales et supramunicipales, notamment des MRC. Du côté municipal, le financement varie d'un projet à

² Une question générale sur les ressources nécessaires à la mise en place des initiatives a été posée aux répondants, mais aucune question ne portait spécifiquement sur les ressources financières. Par ailleurs, comme c'est souvent le cas, les répondants n'avaient pas accès aux questions à l'avance, et n'ont pas pu préparer leur réponse. Ainsi, les participants ont eux-mêmes souligné une certaine limite de leur réponse en ce qui concerne les montants, les programmes, etc.

l'autre, mais est présent dans la majorité d'entre eux. Par exemple, pour le Rucher boltonnois, le financement municipal est important et diversifié. La municipalité finance une partie des événements culturels et a payé le chapiteau du marché. Par ailleurs, la municipalité verse un loyer au Rucher boltonnois pour le garage municipal. Bien qu'il s'agisse d'un loyer et non d'un financement, cela permet de couvrir une partie des frais liés au bâtiment. Par ailleurs, certaines municipalités voisines contribuent financièrement au projet du Rucher boltonnois, selon les répondants. Les MRC participent aussi au financement de plusieurs initiatives. D'abord, comme principal porteur de projet du Motel agricole des Basques, la MRC a investi directement 150 000 \$. Dans d'autres cas, le soutien est plus modeste, mais reste important pour les initiatives. Par exemple, le Caveau communautaire de Maria a bénéficié d'un programme régional d'appui mis en place par la MRC et financé par les redevances du parc éolien.

La troisième catégorie de financement correspond à l'argent provenant directement des citoyens. On pense notamment au Rucher boltonnois qui a acquis un bâtiment grâce aux 285 000 \$ amassés auprès des citoyens. Ceux-ci ont contribué à une campagne de sociofinancement en plus de participer au parrainage des ruches. Quant au Caveau communautaire et Écobourgeois, ce sont des individus qui ont injecté directement des sommes importantes afin que leurs projets fonctionnent.

Le quatrième type de financement se compose de diverses subventions gouvernementales. Seuls les répondants d'AgrÉcoles et de la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales ont indiqué ne pas avoir reçu d'aide directe de ce palier, et pour cause, les subventions gouvernementales ont été octroyées aux organismes responsables du déploiement de leurs « concepts » respectifs. Les autres projets ont déposé des demandes auprès de divers programmes de subvention. Le Fonds régions et ruralité (FRR) et son prédécesseur le Fonds de développement des territoires (FDT) ont contribué au financement de quatre projets, permettant d'aller chercher des sommes allant de 10 000 à 587 000 \$. Trois projets ont quant à eux bénéficié du programme Proximité du MAPAQ, recevant ainsi entre 5 000 \$ et 150 000 \$.

Puis, des organismes liés au développement territorial tels les Sociétés d'aide au développement des collectivités (SADC), les CLD ou encore la Caisse d'économie solidaire ont supporté au moins une initiative chacun. Un répondant du projet du Marché au Cœur a indiqué que plusieurs de ces organismes comme les SADC, le RISQ et autres, peuvent s'unir afin de supporter un même projet. Si ces organismes ont été mentionnés à plusieurs reprises au cours des entretiens, notamment pour leur accompagnement, seuls les répondants du Marché au Cœur ont indiqué avoir obtenu des fonds de leur part.

Finalement, des organisations et des entreprises participent également au financement des projets. Par exemple, le Caveau communautaire de Maria a reçu des montants des Caisses Desjardins et de Nourrir notre monde. Les Caisses Desjardins ont également accordé une aide financière à deux autres projets.

En plus des montants obtenus via des subventions, les projets ont eu recours, pour plusieurs, à des prêts. Ceux-ci ont été octroyés soit par des municipalités, soit par des programmes gouvernementaux ou des institutions financières.

La deuxième grande catégorie de financement concerne les financements récurrents. Dans les projets ayant retenu notre attention dans cette étude, ils proviennent de la cotisation des membres, des frais d'usage ou encore de la vente de produits (p. ex., miel, semis, épicerie). Six projets ont des financements récurrents. Ceux-ci permettent d'assumer certaines dépenses des initiatives comme le salaire des employés, le loyer, le chauffage, les matières premières, les assurances, le matériel ou encore le mobilier. Plusieurs répondants ont mentionné souhaiter limiter leur dépendance aux subventions en générant des revenus. Un répondant du Pôle agroalimentaire de Lotbinière a résumé ainsi cette volonté des projets de couvrir leurs frais de fonctionnement :

Je pense qu'il y a quelque chose d'un peu plus poussé en disant qu'on va vraiment travailler pour que ce soit quelque chose qui soit indépendant financièrement. Et quelque chose où tout le monde est rémunéré. Le bénévolat c'est génial, mais c'est la même chose pour moi le bénévolat que l'argent public. C'est quelque chose où en développement c'est cool, mais en opération régulière, si tu te reposes sur des bénévoles, c'est risqué (P1).

Pour d'autres projets, les opérations courantes comportent très peu de frais. Par exemple, la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales n'a pas de plan de financement à long terme puisque le fonctionnement du projet se fait sans dépense ou presque. Du côté d'AgrÉcoles de Lac-au-Saumon, la première année a demandé l'embauche d'une personne pour animer les ateliers avec les élèves. Ces deux projets ne génèrent pas de revenus. Ils devront avoir accès à des subventions ou des campagnes de financement, pour financer leurs dépenses courantes. Par exemple, dans le cas d'AgrÉcoles, on prévoit des activités de financement pour l'achat des aliments nécessaires aux ateliers de cuisine.

Des organisations qui génèrent des revenus peuvent tout de même souhaiter continuer de rechercher des subventions afin de pérenniser leurs projets en plus d'en financer de nouveaux. Par exemple, les responsables du Rucher boltonnois indiquent garder un œil ouvert sur les programmes de subvention afin de poursuivre le développement de nouveaux volets.

5.3. Les retombées des projets

Les initiatives étudiées dans le cadre de cette recherche ne poursuivaient pas nécessairement les mêmes objectifs que ceux que s'est fixés Saint-Camille dans le cadre de son Plan pour le développement d'une communauté nourricière, soit : l'alimentation de proximité, l'éducation alimentaire et la sécurité alimentaire. Cependant, elles pouvaient, de notre point de vue, contribuer à ces dimensions, ce que les entretiens auprès des acteurs nous ont confirmé. Nous avons par ailleurs pu constater que les initiatives étudiées touchent toutes plus d'une thématique.

5.3.1. L'alimentation de proximité

L'alimentation de proximité est au cœur de plusieurs initiatives étudiées. Certaines d'entre elles produisent des aliments. C'est entre autres le cas d'Écobourgeois qui produisait, en 2021, des légumes pour 30 familles en plus de ceux distribués dans les différents points de vente. Dans les années à venir, le maraicher prévoit d'augmenter sa production. Il souhaite également développer, à moyen terme, un projet citoyen qui permettrait de supporter la production de légumes de conservation. C'est aussi ce que font, dans une moindre mesure, d'autres initiatives, par exemple le Rucher boltonnois avec la production de miel et la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales avec la distribution de boutures que les citoyens peuvent planter chez eux.

Plusieurs initiatives étudiées cherchent des solutions à certains obstacles à la production et la consommation locale. Par exemple, le Caveau communautaire de Maria répond directement à l'enjeu de conservation des légumes pendant la période hivernale. Au Québec, la variété de produits alimentaires locaux est importante pendant une bonne partie de l'année, mais beaucoup plus restreinte durant la saison froide. En mettant à disposition un lieu permettant de conserver les aliments plus longtemps, les personnes impliquées espèrent que les consommateurs pourront produire davantage à leur domicile, mais également acheter à des producteurs locaux en saison et entreposer des légumes dans le Caveau. Enfin, les maraichers peuvent, de leur côté, augmenter leur production, conserver les légumes au caveau et les vendre au cours de la saison hivernale. Quant au Motel agricole des Basques, il souhaite également augmenter la production locale, mais la stratégie privilégiée est l'amélioration de l'accès à la terre : « on va essayer de le mettre en marché en région donc on va améliorer notre autonomie alimentaire et notre alimentation de proximité. C'est clair, c'est une conséquence, ce n'est pas un objectif, c'est une conséquence directe » (M3).

Quant aux projets du Rucher boltonnois et du Pôle agroalimentaire de Lotbinière, ils visent directement à amoindrir les difficultés de mise en marché que rencontrent les producteurs locaux. Comme plusieurs répondants l'ont précisé, il est facile pour les consommateurs d'aller dans un supermarché et d'acheter tout ce dont ils ont besoin pour la semaine, même si les produits viennent de très loin. Pour acheter des produits locaux, s'il n'y a pas de marché, il faut aller directement chez les différents producteurs qui sont dispersés sur le territoire. La centralisation de l'offre alimentaire locale, dans une épicerie, un marché public ou une plateforme en ligne, facilite l'accès aux produits locaux pour les consommateurs.

Un autre défi de l'alimentation de proximité concerne la transformation des aliments. Afin de faire face à cet enjeu, certaines initiatives proposent des espaces, notamment des cuisines certifiées par le MAPAQ, pour que les producteurs puissent transformer leur production. Ainsi, le Pôle agroalimentaire, le Motel agricole et le Marché au Cœur ont ou prévoient de mettre en place une telle cuisine. De son côté, le Rucher boltonnois dispose d'une cuisine de transformation, mais celle-ci est utilisée pour ses propres activités.

Enfin, certains projets mis en place impliquent des achats d'aliments. Pour cela, plusieurs privilégient l'achat local. C'est le cas de l'organisme AgrÉcoles, qui incite les milieux où est

implanté leur programme à privilégier, lorsque cela est possible, les aliments locaux pour les ateliers avec les enfants. Le Marché au Cœur a également une stratégie d'achat local : « On a réussi à faire une cantine, quelque chose que les gens reconnaissent, puis à glisser genre des saucisses locales, du bœuf local [dans le menu]. [...] Je pense que ça a permis de valoriser certaines chaînes de proximité » (MC3). Pour les porteurs du projet le Marché au Cœur, il est non seulement essentiel de favoriser l'achat local, mais aussi d'en faire la promotion. Pour cette raison, le projet prévoit d'afficher la provenance des différents aliments.

5.3.2. L'éducation alimentaire

La thématique de l'éducation agroalimentaire doit être comprise dans son sens le plus large c'est-à-dire tant ce qui a trait à l'éducation scolaire qu'à la formation, l'accompagnement ou encore l'information à des groupes cibles ou au grand public. La majeure partie des projets qui nous intéressent dans le cadre de cette étude comportent un volet éducatif, dont plusieurs auprès des jeunes en milieu institutionnel. C'est le cas bien sûr du projet AgrÉcoles de Lac-au-Saumon qui, comme discuté, intègre l'agroalimentaire au cursus scolaire. L'initiative Les Pouces d'Octave vise également la participation des élèves à plusieurs activités menées en partenariat avec l'école. Le projet inclut par ailleurs des activités avec le camp de jour, ce qui est également le cas de la forêt nourricière de Saint-François-de-Sales. Les ateliers auprès des jeunes portent sur différentes dimensions agroalimentaires, de la production à la consommation. Dans le cas de la production, des bacs à légumes entretenus par les jeunes dans le cadre de projets scolaires ou des camps de jour sont installés dans les trois initiatives étudiées. Du côté de la transformation, l'initiative invite les enfants à apprendre à cuisiner. De son côté, AgrÉcoles vise l'acquisition de compétences en cuisine par les élèves afin que ceux-ci réduisent plus tard leur dépendance à la nourriture ultra transformée et accordent de l'importance à leurs choix alimentaires. Ces trois initiatives ont aussi à cœur la découverte d'aliments sains et locaux par les jeunes.

Certains projets ciblent également des jeunes en dehors des grandes institutions. Par exemple, une locataire du Motel agricole aimerait embaucher des jeunes dans ses champs. Elle souhaite ainsi leur transmettre sa passion, en plus de ses connaissances sur l'agriculture : « J'aimerais beaucoup ça, donner de l'emploi à des jeunes marginalisés puis leur donner des ateliers sociaux sur divers sujets, leur donner envie de faire de l'agriculture écologique aussi dans le futur » (M2). Au Marché au Cœur, on souhaite offrir des opportunités d'emploi local aux jeunes.

L'éducation ne touche pas uniquement les jeunes. Des formations, des ateliers et des partages d'expérience sont faits dans le cadre de différents projets étudiés. La découverte d'aliments permet d'élargir l'éventail des produits consommés. Dans le cadre du projet de forêt nourricière de Saint-François-de-Sales, des ateliers de dégustation ont été faits afin que les participants puissent goûter différents végétaux présents sur le site. Un répondant explique :

La livèche, c'est des fines herbes en fait qui deviennent très très hautes. Ça goûte un peu le céleri, c'est gros, c'est massif comme plante. On peut faire beaucoup de choses avec ça, puis ça goûte fort. Nous, on a fait des ateliers de fabrication de sel

de livèche donc, on ramassait la livèche, on la faisait sécher, puis là avec eux, au mortier, on l'aplatissait, puis on mélangeait ça avec du sel, puis après ça, on leur faisait, mettons un Bloody Ceasar avec ça dessus ou on leur faisait goûter le sel de livèche ou sur des crudités et tout et ça a vraiment pogné à Saint-François-de-Sales (F3).

Des ateliers de dégustation ont également lieu dans le projet Les Pouces d'Octave. En plus de découvrir des aliments, les participants échangent des recettes et discutent d'alimentation.

Au Rucher boltonnois, outre la production de miel, on enseigne diverses techniques de production et de transformation alimentaire :

On a eu une boulangère locale qui est venue donner des cours pour faire du pain. On a regardé tout l'aspect de comment faire pousser nous-mêmes nos champignons. On avait commencé une initiative aussi [...] avec des bassins où on faisait pousser nos propres légumes dans l'eau, dans des bassins d'eau, avec des poissons qui alimentaient en engrais l'eau (R2).

Les différents projets ont également été l'occasion de parler des enjeux alimentaires. Un répondant associé au projet de Caveau communautaire de Maria mentionne :

Tout le monde est au courant, il y a une couverture médiatique en plus des articles dans les journaux. Le Caveau communautaire de Maria, ça prend un peu de l'ampleur. Ben ça, ça allume des lumières aussi. Il y a des gens qui demandent, c'est quoi ça un caveau communautaire ? Pourquoi un caveau ? Ah bah oui, ok. Bah, l'autonomie alimentaire, c'est quoi ? C'est quoi l'intérêt de ça ? (C1).

De son côté, le porteur du projet Écobourgeons fait découvrir son projet aux personnes qui le souhaitent. Il indique : « Je fais des visites aux citoyens toutes les semaines. Il y a des gens qui arrêtent et disent : on peut venir voir ? Donc je fais des visites » (É1).

5.3.3. La sécurité alimentaire

D'abord, tous les projets qui incluent de la production de fruits et légumes contribuent à la disponibilité d'aliments sains. C'est ici le cas du Motel agricole, de la forêt nourricière, d'AgrÉcoles, des Pouces d'Octave et d'Écobourgeons. Cependant, la contribution de chacun des projets est très variable. Dans certains cas, il s'agit de contributions plus symboliques alors que d'autres produisent ou visent une production commerciale. Certaines initiatives de distribution et de transformation alimentaires améliorent elles aussi la disponibilité alimentaire, notamment celles s'étant installées dans des déserts alimentaires. C'est le cas du Pôle agroalimentaire de Lotbinière qui s'assure d'avoir une offre complète à l'épicerie :

C'est sûr qu'on fait affaire avec un distributeur, parce que c'est impossible d'avoir une [vaste gamme] de produits avec juste des producteurs locaux. Parce qu'on a environ une vingtaine de producteurs qui sont inscrits dans le Pôle [...]. Ce qu'on voulait dans le fond, c'était assurer une certaine sécurité alimentaire (P1).

Le Rucher boltonnois favorise également la distribution de produits locaux, dans un village où il n'y a qu'un dépanneur. Cependant, les porteurs du projet n'ont pas souhaité, à ce stade-ci, élargir l'offre à des produits plus généraux, comme du lait. Finalement, le Marché au Cœur a aussi cette préoccupation de combattre un désert alimentaire.

En ce qui a trait à l'accessibilité économique à de la nourriture, une autre dimension de la sécurité alimentaire, certains projets y touchent directement. La majorité d'entre eux ne permet pas de réduire le coût des aliments dans le circuit marchand, mais bien d'aider les personnes qui ne disposent pas des moyens financiers pour acheter suffisamment d'aliments pour combler leurs besoins et qui ont donc recours à l'aide alimentaire. Une personne interrogée indique qu'une infrastructure comme le Caveau communautaire de Maria pourrait être créatrice d'abondance, voire de surplus, et que ces surplus pourraient être offerts à des banques alimentaires. Cependant, la contribution la plus importante du Caveau communautaire est de permettre aux citoyens d'acheter des légumes en saison lorsque les prix sont plus bas, une stratégie permettant à moyen terme de réduire les dépenses alimentaires. De plus, selon un participant, le Caveau communautaire pourrait contribuer à la récupération de légumes restés au champ en raison de leur abondance et ainsi à certaines personnes d'accéder gratuitement à des légumes et de les conserver pendant la saison froide. Pour leur part, les porteurs de projet du Motel agricole n'avaient pas en tant que tel d'objectif de sécurité alimentaire. Toutefois, la locataire d'une parcelle indiquait souhaiter donner une partie de sa production aux banques alimentaires de la région, lorsque son projet aurait atteint une certaine maturité. Elle souhaite également mettre une partie de sa production en vente dans un kiosque libre-service, lequel aurait certains fruits et légumes à donner.

L'éducation, bien que discutée précédemment, fait également partie d'une démarche de sécurisation alimentaire. C'est le cas d'AgrÉcoles qui, avec ses ateliers de transformation avec les élèves de l'école, cherche à donner l'envie et les connaissances nécessaires pour cuisiner. Ainsi, comme mentionné par une personne participante à l'étude : « Si les premières années ils apprennent à faire une omelette, là il y en a qui sont à l'université, qui ne savent même pas faire ça, une omelette. Déjà, ils vont partir avec une super bonne base pour survivre dans la vie sans aller au McDo » (A2). L'objectif est similaire pour Les Pouces d'Octave : « C'est sûr qu'on n'est pas une salle de production, donc on n'alimente pas la population avec notre projet, mais on leur montre comment bien s'alimenter ou comment le faire. C'est un peu l'objectif » (O1).

5.4. Les attentes et les aspirations pour les initiatives

Lors des entretiens, nous avons demandé aux participants de nous parler de leurs attentes et des aspirations pour l'initiative. La question concernant avant tout leur point de vue personnel. Les réponses qu'ils ont données sont résumées dans le Tableau 1. Elles ont été classées selon trois catégories.

La première appartient à des aspirations pour l'initiative en tant que telle. D'abord, différents acteurs ont mentionné désirer avant tout la pérennisation de leur initiative, comme l'explique ce répondant pour le Caveau communautaire :

Je rêve de quelque chose qui est bien sûr, qui se perpétue dans le temps, qui est autogéré, qui va être de plus en plus utilisé. Parce qu'on n'est pas éternel, les personnes passent, les organisations demeurent. J'aimerais ça qu'il y ait quand même des modalités pour que les gens puissent nous [les membres fondateurs] remplacer éventuellement, donc une pérennité (C2).

Certains autres participants souhaitent voir leur initiative se diversifier et offrir davantage de services. C'est le cas d'un répondant pour le Pôle agroalimentaire de Lotbinière :

On veut des activités de cuisine collective, de formation, tout ça. On a beaucoup d'aspects autour de la transmission de savoir qu'on voudrait développer, ça fait partie, c'est sur papier en ce moment, mais c'est vraiment quelque chose qu'on a. Je pense qu'on a et un potentiel et une envie forte de s'investir à ce niveau-là (P1).

D'autres ont plutôt mentionné qu'ils souhaitent voir leur initiative répliquée sur le territoire, comme le mentionne un répondant du Motel agricole des Basques :

Mais on aimerait, s'il est plein en fait, puisqu'il s'autofinance, ben du coup ça va nous permettre d'avoir un petit fonds, de l'argent pour racheter une autre terre, puis relancer un projet similaire, voire éventuellement plutôt que d'être une filière fruitière, on se lance dans une filière de volaille ou je ne sais pas quoi. Tu sais, on aimerait vraiment ça reproduire le projet dans le fond (M1).

Tableau 1 - Catégorisation des attentes des participants

Initiatives	Attentes concernant le développement et la durabilité de l'initiative	Attentes concernant les impacts locaux	Attentes concernant des finalités plus larges
AgrÉcoles de Lac-au-Saumon	<ul style="list-style-type: none"> • Pérenniser le projet • Faire rayonner le projet dans la région 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir les familles dans le village • Valoriser la vocation agricole de la région 	
Le Caveau communautaire de Maria	<ul style="list-style-type: none"> • Pérenniser le projet • Augmenter le nombre d'usagers • Que le projet soit fédérateur • Voir le projet répliqué dans d'autres territoires 	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser la production alimentaire citoyenne • Inspirer de nouvelles pratiques dans la communauté • Inspirer d'autres initiatives communautaires sur le territoire 	
Le Pôle agroalimentaire de Lotbinière	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer de nouvelles activités • Croître afin d'optimiser les ressources • Reproduire le projet • Rentabiliser le projet 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire rayonner les producteurs locaux • Participer à l'éducation alimentaire des jeunes • Lutter contre le désert alimentaire • Créer des liens dans la communauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Transformer les chaînes d'approvisionnement pour un modèle plus sain et résilient • Changer les habitudes alimentaires des gens • Développer un modèle villageois vivant
La Coop le Marché au Cœur	<ul style="list-style-type: none"> • Construire un bâtiment permettant de multiplier les projets • Mener le projet à terme 	<ul style="list-style-type: none"> • Créer un écosystème d'organisations 	<ul style="list-style-type: none"> • Transformer le système alimentaire en faisant de l'initiative la norme
Le Rucher boltonnois	<ul style="list-style-type: none"> • Pérenniser le projet • Consolider le projet grâce à des employés • Créer plus de projets 		
Écobourgeons	<ul style="list-style-type: none"> • Faire croître l'entreprise • Avoir des employés 	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à la sécurité alimentaire locale 	
Les Pouces d'Octave	<ul style="list-style-type: none"> • Poursuivre les activités 	<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'éducation citoyenne 	
Le Motel agricole des Basques	<ul style="list-style-type: none"> • Reproduire le projet • Pérenniser le projet en le rendant indépendant de la MRC 	<ul style="list-style-type: none"> • Permettre à d'autres MRC d'apprendre de leur projet 	
La forêt nourricière de Saint-François-de-Sales	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter la participation citoyenne au projet • Développer des projets connexes 	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuer à une plus grande éducation alimentaire de la communauté 	

Source : Les auteurs-es.

La seconde catégorie d'attentes et d'aspirations concerne les répercussions pour la communauté. La majorité est directement liée à la vocation agroalimentaire des projets. Par exemple, un répondant du projet AgrÉcoles indiquait : « Moi ce que je verrais qui serait extraordinaire, ça serait que les trois municipalités qui se sont mises ensemble donnent vraiment une vocation agricole à tout ce territoire-là. Cette zone-là de la Matapédia, il y a une vocation agricole, mais une agriculture saine, biologique » (A2). D'autres visent des enjeux de développement territorial, plus généraux, comme ceux du dynamisme, de l'attractivité ou de la création de liens sociaux.

La dernière catégorie d'attentes et d'aspirations concerne un nombre limité d'initiatives. En effet, seuls deux répondants sur 23 ont mentionné qu'ils souhaitent que leur projet soit vecteur d'une certaine « transformation sociale », c'est-à-dire de contribuer à changer, à leur échelle, certains aspects du système alimentaire. Au Marché au Cœur, on rêve de transformer le système alimentaire et que les innovations développées dans le cadre de ce projet deviennent la norme. Les porteurs du Pôle agroalimentaire de Lotbinière ont des aspirations similaires, comme le montre cet extrait :

Et, à plus long terme, moi je suis convaincu qu'on est en train de fabriquer le modèle de l'avenir. Moi je pense, je suis convaincu de ce qu'on est en train de faire. J'ai vraiment l'impression que si on veut des modèles où on mange bien, des modèles qui sont résilients, pas juste que tu ne fais pas faillite, mais aussi à cause des chaînes d'approvisionnement tendues, si tu ne peux plus manger rien. Toute cette réflexion-là, l'alimentation sur le temps, réduire l'empreinte environnementale dans tout ce que tu fais. Je pense que tout converge, mes trois axes, mon social, mon économique et alimentaire pour la population (P1).

5.5. Les difficultés rencontrées et les solutions apportées

Dans cette section, nous nous intéressons aux différents défis qui se sont posés aux différents projets étudiés et les mesures mises en place. Si certaines difficultés sont partagées par des initiatives communautaires de toute nature, certaines sont plus spécifiques au domaine agroalimentaire. C'est pourquoi la section qui suit se divise en deux parties.

5.5.1. Les difficultés générales et les solutions

D'abord, plusieurs répondants ont identifié la dépendance au travail bénévole comme une difficulté. Tant pour la mise en place que pour le fonctionnement, certaines initiatives étudiées s'appuient, de manière constante et à long terme, sur des bénévoles. Par exemple, un répondant mentionne :

si tu te reposes sur des bénévoles, c'est risqué. C'est génial s'ils sont là, mais le monde se tanne. C'est ça que j'ai vu : les critères d'échecs sont le financement et le

réseau de bénévoles qui s'épuise. Ce sont toujours les mêmes qui sont là. Et ils se tannent. Quand tu t'appuies trop sur des béquilles et de dire que les gens doivent travailler bénévolement pour que ça marche (P2).

Afin de réduire les risques d'épuisement des bénévoles souvent nécessaires aux projets, certaines stratégies ont été mises en place. Une première stratégie consiste à élargir la base bénévole. Pour y arriver, certains porteurs de projet ont fait des partenariats avec des organisations permettant ainsi de mobiliser leurs membres ou leurs usagers. Par exemple, des camps de jour ont participé à l'entretien de sites en désherbant et arrosant. Ce type de partenariats a créé des solutions gagnant-gagnant en offrant d'un côté une activité aux enfants et, de l'autre, un support aux initiatives. D'autres projets cherchent quant à eux à augmenter leurs revenus afin d'embaucher des personnes pour effectuer certaines tâches et limiter la dépendance aux bénévoles.

Une autre difficulté associée au travail bénévole mentionnée par certains répondants est le décalage entre le travail devant être accompli et celui que peuvent ou souhaitent faire les bénévoles. Par exemple, certaines tâches peuvent être particulièrement exigeantes physiquement alors que plusieurs bénévoles sont âgés ou très jeunes. Aussi, certaines corvées peuvent attirer plusieurs bénévoles alors que d'autres suscitent beaucoup moins d'intérêt en raison de leur lourdeur ou leur répétitivité. Pour faire face à ces enjeux, l'ampleur de certains projets a été réduite afin de s'adapter à la capacité des bénévoles. Une autre stratégie mise en œuvre est de faire en sorte que les journées de corvée soient ludiques et agréables. Par exemple, à Saint-François-de-Sales, lors des journées d'entretien de la forêt nourricière, qui sont exigeantes pour les bénévoles, on limite le travail à une demi-journée, en plus de fournir le repas. Par ailleurs, une initiative a soumis sa candidature à un concours et a obtenu des prix, ce qui a facilité le recrutement de bénévoles qui voyaient alors leur travail récompensé et reconnu.

Ensuite, plusieurs répondants ont identifié l'obtention de financement comme une, sinon la principale difficulté. Plus particulièrement, l'obtention d'un premier appui financier a été un grand défi pour certaines initiatives. Les porteurs de projet arrivent le plus souvent à mobiliser sans trop de difficulté des personnes pour le démarrage d'une initiative, mais ils doivent également obtenir des appuis financiers pour sa mise en place et son fonctionnement. Les incertitudes et les délais entourant le financement peuvent provoquer une certaine démobilisation. À cet égard, trois types de solution ont été mis de l'avant dans le cadre des initiatives étudiées. D'abord, certains projets ont opté pour une mise en place par phasage. Ainsi, dès l'obtention d'un premier financement, les porteurs de projet ont débuté la mise sur pied de l'initiative. Cela a permis non seulement de maintenir la mobilisation des personnes, mais aussi d'apprendre petit à petit, et d'éviter certaines erreurs. La mise en place par phasage permet également de procéder à certains ajustements en fonction des besoins et des aspirations de la communauté. D'autres initiatives ont quant à elles recherché des financements alternatifs (p. ex., investissements privés, sociofinancement) ou ont trouvé des solutions sans frais (p. ex., prêts d'équipement, dons de matériel). Enfin, certaines difficultés associées à l'obtention de financements ont parfois pu être amoindries grâce à la mise à contribution d'organisations ou de personnes disposant de compétences et d'expériences dans la soumission de demandes de subvention.

Finalement, certaines initiatives ont rencontré des difficultés à obtenir l'appui de leur administration municipale. Or, celui-ci s'est avéré crucial dans plusieurs projets. Selon quelques répondants, la structure moins traditionnelle de certains projets a parfois refroidi les élus locaux. Différents projets ont cherché, quant à eux, à s'assurer de l'appui des élus locaux au moment de leur élaboration. D'autres ont plutôt dû faire la démonstration de leur pertinence par exemple lors de la mise en place des premières étapes des projets.

5.5.2. Les difficultés spécifiques aux projets agroalimentaires et les solutions

Concernant les difficultés plus spécifiques aux projets agroalimentaires rencontrés par différentes initiatives étudiées, elles peuvent être classées selon trois types. Le premier est le manque de connaissances des participants aux projets en ce qui a trait à l'agriculture. Des personnes souhaitent s'impliquer, mais ne disposaient pas de connaissances nécessaires. Dans certains cas, les personnes responsables de former et d'informer n'avaient pas elles non plus toutes les connaissances requises. Pour pallier cette difficulté, quelques initiatives ont misé sur la formation de personnes clés, tant du côté des employés, que des membres ou des bénévoles. Aussi, des partenariats avec des organismes ou des individus (p. ex., producteurs maraichers, transformateurs) pour de l'accompagnement ou des ateliers de formation ont permis d'aplanir ce type de difficulté.

Une autre difficulté mentionnée par les répondants concerne le décalage entre ce qui est proposé par les initiatives et les demandes des utilisateurs ou des participants. Par exemple, les porteurs de marchés alimentaires ont choisi de limiter l'éventail de produits offerts aux aliments locaux afin de respecter la mission et les valeurs initiales du projet. Dans d'autres cas, les responsables ont décidé de déroger à ce qui avait été prévu initialement et d'élargir l'offre alimentaire afin de répondre aussi à des besoins ne pouvant être comblés par des produits locaux. Pour d'autres initiatives, le décalage entre l'offre et les attentes des clients provient du contexte dans lequel celles-ci s'inscrivent. Par exemple, il existe un certain décalage entre ce qu'offre le Motel agricole (location de parcelles) et le souhait des personnes ayant un projet agricole (achat de parcelle). En effet, le Motel agricole ne permet pas aux jeunes d'acquérir une terre, où ils pourraient à la fois produire et résider. La MRC ne peut se soustraire au contexte législatif et diviser la terre pour la revendre en lots de plus petites tailles. C'est pourquoi le Motel agricole propose d'accéder à une parcelle de terre (et davantage) par la location à long terme. Rappelons que le modèle de propriétaire exploitant est bien ancré dans le monde agricole québécois et qu'il n'existe que peu d'alternatives. Tout de même, les répondants croient qu'avec le temps, les personnes envisageront des façons différentes de faire les choses.

La dernière difficulté identifiée par les répondants est celle de la réglementation peu adaptée à des projets non conventionnels. Dans certains cas, les porteurs des initiatives ont obtenu des modifications réglementaires ou des dérogations. Dans d'autres, c'est l'initiative qui a dû être adaptée afin de se conformer au cadre. La coconstruction des initiatives apparaît ainsi comme un moyen prévenir les difficultés.

CONCLUSION

Au Québec, on constate depuis quelques années maintenant une effervescence dans le domaine alimentaire. Un intérêt nouveau pour des aliments de qualité produits localement, mais également, des préoccupations concernant l'approvisionnement local et une volonté d'appuyer les producteurs agricoles contribuent à cette situation. L'adoption d'une nouvelle mesure par le MAPAQ, celle du Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN), s'inscrit dans cette mouvance. L'obtention par la municipalité de Saint-Camille d'un financement pour la mise en place d'un tel plan a constitué une bougie d'allumage pour le présent projet de recherche partenariale. L'objectif, rappelons-le, était d'une part, de donner à voir, à la communauté de Saint-Camille, des initiatives agroalimentaires mises en place dans d'autres milieux ruraux ou de petites villes, et d'autre part de documenter les trajectoires empruntées par ces expérimentations, notamment, leur contexte d'émergence, les défis auxquels elles ont été confrontées et les solutions mises en œuvre. Ce dernier point constitue plus spécifiquement le mobile de départ de la recherche. En effet, si divers travaux ont documenté les difficultés rencontrées par ce type d'initiatives, les solutions mises en œuvre ont moins retenu l'attention.

Compte tenu du caractère partenarial de la recherche, une relation étroite s'est installée entre les acteurs locaux et l'équipe de chercheurs. Aussi, lors d'un premier forum organisé dans le cadre du PDCN de Saint-Camille, une brève présentation des initiatives recensées a été faite et les participants ont été invités à indiquer les projets qui, selon eux, étaient les plus porteurs pour leur milieu. Cela a permis à l'équipe de recherche de sélectionner certaines expérimentations à documenter. Des discussions subséquentes avec des acteurs locaux et des citoyens impliqués dans un projet pour le développement territorial, les Ateliers des savoirs partagés, ont permis d'identifier d'autres projets alimentaires d'intérêt à documenter. Les premiers résultats de cette documentation ont été présentés dans un second forum organisé par la corporation de développement de Saint-Camille dans le cadre du PDCN. Soulignons que si la recherche a pu alimenter la réflexion des acteurs locaux dans le cadre de l'élaboration de leur PDCN, la démarche de mise en place de la communauté nourricière à Saint-Camille s'est étendue bien au-delà du projet de recherche.

Les initiatives retenues dans le cadre de ce projet sont plutôt différentes les unes des autres, tant en ce qui a trait à leurs porteurs, à leur nature qu'à leurs objectifs, mais elles peuvent toutes être liées, de notre point de vue à tout le moins, à l'une ou plusieurs des grandes thématiques d'importance pour la communauté nourricière de Saint-Camille, soit l'alimentation de proximité, l'éducation et la sécurité alimentaire, et revêtent toutes une dimension collective ou communautaire. Plusieurs s'inscrivent dans la lutte contre la dévitalisation. Les initiatives alimentaires apparaissent ainsi comme des leviers d'action pour le dynamisme local, en permettant de créer des espaces de rencontre et de sociabilisation, d'offrir des services alimentaires, d'appuyer la production et la transformation locales et d'informer, d'éduquer et de sensibiliser. Conséquemment, les objectifs et les retombées des initiatives étudiées vont bien au-delà de l'alimentation, voire, dans certains cas, la dimension alimentaire apparaît presque

comme un prétexte. Les initiatives dans le domaine alimentaire montrent plusieurs similitudes avec celles d'autres secteurs, notamment en ce qui a trait aux enjeux de financement et de dépendance aux bénévoles. Cependant, certains défis associés au secteur agroalimentaire, fortement encadré, apparaissent plus difficiles à relever puisqu'ils échappent aux compétences des acteurs locaux et relèvent par exemple de lois provinciales.

À la lumière des résultats obtenus, les initiatives nourricières semblent tout de même pouvoir se positionner avantageusement pour deux raisons. D'abord, l'alimentation touche directement à une multitude de dimensions comme la santé, l'identité et l'économie. Elle touche également plus indirectement à la qualité de vie dans les milieux, au dynamisme territorial ou encore l'éducation. En ce sens, elles peuvent rejoindre les objectifs de nombreux programmes et organismes subventionnaires. Néanmoins, les types de financement obtenus par la majorité des projets se sont avérés assez classiques. Une seule initiative a opté pour un sociofinancement ; le contexte socioterritorial de la municipalité pouvait se prêter davantage à ce type d'action. Les projets de plus grande envergure étudiés ont obtenu des financements du MAMH et du MAPAQ. Par ailleurs, les projets alimentaires disposent d'un potentiel fédérateur et concernent tous les groupes sociaux. Ainsi, des demandes de financement qui peuvent être faites pour différentes populations comme les jeunes, les aînés ou encore les personnes défavorisées. Pour les mêmes raisons, et malgré les défis que le recrutement de bénévoles a pu susciter dans les projets étudiés, ceux-ci sont apparus comme ayant le potentiel de mobiliser une importante diversité de personnes et d'obtenir l'adhésion de la communauté.

Parmi les initiatives étudiées, plusieurs revêtent différents volets ou dimensions, ou encore constituent une partie d'un projet plus large. Les complémentarités déjà en place ou projetées, entre les volets, ou les « élargissements » des projets initiaux, ont été plusieurs fois soulignées par les répondants. Elles ont servi d'appui aux dimensions naissantes et ont permis de mobiliser les forces vives du milieu, et ainsi de consolider les différents volets.

Les initiatives nourricières s'inscrivent dans des cadres d'études telle que l'innovation sociale et territoriale. Or, il existe aussi certains freins bien particuliers au secteur alimentaire. Plusieurs barrières à l'établissement d'initiatives nourricières ont été identifiées dans ce rapport. Il apparaît nécessaire de les approfondir davantage, mais aussi d'avoir un point de vue plus global sur les initiatives alimentaires territoriales. Plusieurs règles et habitudes s'inscrivent dans le fonctionnement d'un système agro-industriel. Il importe de comprendre comment celles-ci peuvent être transformées afin de permettre aux communautés de se nourrir de leur agriculture. Enfin, il est essentiel de s'intéresser à la pérennité des initiatives afin de mieux comprendre pourquoi certaines initiatives perdurent alors que d'autres sont freinées.

BIBLIOGRAPHIE

- AgrÉcoles (2022). *LE LIB; Laboratoire d'innovations bioalimentaires*. <https://agrecoles.com/le-lib/>.
- Ambach, M. (2002). Food for thought: community supported agriculture and learning, Mémoire de maîtrise, Département d'éducation, Université Concordia. <https://spectrum.library.concordia.ca/id/eprint/1835/1/MQ72838.pdf>.
- Atelier de transformation agroalimentaire des Basques (ATAB) (2022). *Accueil*. <https://www.atabcoop.com>.
- Banques alimentaires du Québec (Les) (2023). *Bilan faim Québec 2023*, 36 p. <https://banquesalimentaires.org/wp-content/uploads/2023/10/Bilan-Faim-2023-Final.pdf>.
- Béné, C., D. Bakker, M. C. Rodriguez, B. Even, J. Melo et A. Sonneveld (2021). Impacts of COVID-19 on people's food security: Foundations for a more resilient food system: Executive summary. *IFPRI*, <https://doi.org/10.2499/p15738coll2.134298>.
- Benn, J. (2014). Food, nutrition or cooking literacy-a review of concepts and competencies regarding food education. *International Journal of Home Economics*, 7(1), 13-35.
- Blake, M. K., J. Mellor et L. Crane (2010). Buying local food: Shopping practices, place, and consumption networks in defining food as "local". *Annals of the Association of American Geographers*, 100(2), 409-426.
- Boire, M. (2020). La littératie alimentaire : zoom sur un concept émergent, *100 degrés*, 1, 6-13.
- Doyon, M. et J.-L. Klein (2019). *Pour la sécurisation alimentaire au Québec; perspective territoriale, Collection géographie contemporaine*, Presses de l'Université du Québec (PUQ), Québec.
- Élie-Leonard, J. et M. Doyon (2019). « L'autonomisation alimentaire en milieu géographique adverse : le cas du Grenier boréal en Minganie », dans Doyon, M. et J.-L. Klein, *Pour la sécurisation alimentaire au Québec; perspective territoriale*, Presses de l'Université du Québec (PUQ), 117-131.
- Eriksen, S. N. (2013). Defining local food: constructing a new taxonomy—three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B—Soil & Plant Science*, 63 (sup1), 47-55.
- Eurêko! (2016). *Guide, Forêt nourricière de St-François-de-Sales*. <https://eureko.ca/uploads/Guide-St-Fran-ois-l-ger.pdf>.
- Eurêko! (2020). *À propos*. <https://eureko.ca/a-propos>.
- Gobeil, D. (2016, 31 juillet). Un élan vert pousse dans la région, *Le Quotidien*, <https://www.lequotidien.com/2016/07/31/un-elan-vert-pousse-dans-la-region-3e3a879bf9ef9a694de4a55abd8366cc/>.
- Gobeil, M. (2019, 25 octobre). Les déserts alimentaires toujours aussi présents au Québec, *Radio-Canada*, <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1346011/deserts-alimentaires-quebec-carte-villes-regions-fruits-legumes-accs>.

- Gouvernement du Canada (2022). *Section 3 Importance des compétences alimentaires. Dans Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation.* <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/section-3-importance-des-competences-alimentaires/>.
- Histoire du Québec (2023). *Municipalité de Bolton-Est.* <https://histoire-du-quebec.ca/bolton-est/>.
- Institut de la statistique du Québec (2023). Classements des localités selon l'indice de vitalité économique, Québec, 2006-2014, 2016, 2018 et 2020. https://statistique.quebec.ca/fr/document/indice-de-vitalite-economique-des-territoires/tableau/classements-localites-indice-vitalite-economique-quebec-2006-2014-2016-2018-2020#pivot_1=2010.
- Joncoux, S. et M. Handfield (2021). L'influence des contextes territoriaux sur les laboratoires vivants utilisés comme outil de développement. Trois études de cas dans le Bas-Saint-Laurent. *Revue canadienne des sciences régionales*, 44 (3), 150-158.
- Klein, J.-L., Bussièrès, D., Caillouette, J., Doyon, M., Fontan, J.-M., Tremblay, D.-G. et Tremblay, P.-A. (2015). *Saint-Camille : récit d'une expérience de co-construction de la connaissance*, Cahier du CRISES, no ES1505, 56 p.
- Lafontaine, M. (2023, 7 juillet). Le Québec vient en aide aux banques alimentaires. *Le Devoir*, <https://www.ledevoir.com/societe/794248/quebec-vient-en-aide-aux-banques-alimentaires>.
- Lefebvre, C. (2019, 18 février). Nourrir notre monde : les Gaspésiens se réapproprient leur système alimentaire. *Cent Degrés*. <https://centdegres.ca/ressources/nourrir-notre-monde-les-gaspesiens-se-reapproprient-leur-systeme-alimentaire?gclid=Cj0KCQjwidSWBhDdARIsAIoTVb1J7Jg89swXu3Ycw DIHXh2HNAz5n1n->
- Institut de la statistique du Québec. (2018). Classements des MRC selon l'indice de vitalité économique, Québec, 2002-2014, 2016 et 2018. https://statistique.quebec.ca/fr/document/indice-de-vitalite-economique-des-territoires/tableau/classement-mrc-selon-indice-vitalite-economique-quebec#pivot_1=2018.
- Mundler, P. et S. Laughrea (2016). Les bénéfiques des circuits alimentaires de proximité. Une revue critique de la littérature dans Mundler, P. et J. Rouchier. *Alimentation et proximité : Jeux d'acteurs et territoires*. Éducagri éditions, collection transversales, 461 p.
- Municipalité de Maria. (2022). *Présentation générale.* <https://www.mariaquebec.com/ma-municipalite/profil-de-maria/presentation-generale>.
- Municipalité régionale de comté (MRC) d'Abitibi-Ouest (2019). *Portrait du territoire et analyses.* https://www.mrcao.qc.ca/documents/pages/sadr-04_portrait-du-territoire-tel-que-modifie-par.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) d'Avignon (2018). *Plan de développement de la zone agricole.* https://www.mrcavignon.com/app/uploads/2021/05/PDZA_Avignon_2018_version-finale.pdf.

- Municipalité régionale de comté (MRC) de la Matapédia (2016). *Plan de développement de la zone agricole de la MRC de la Matapédia*. https://www.mrcmatapedia.qc.ca/images/Upload/Files/centredocumentations/amenagement_du_territoire/plan_developpement_zone_agricole.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) de la Mitis (2016). *PDZA, plan de développement de la zone agricole*. https://lamitis.ca/images/Upload/Files/outils/rapport_pdza.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) de Lotbinière (2019). *Planification stratégique 2019-2022*. https://www.mrclotbiniere.org/wp-content/uploads/2019/03/PS_MRCdeLOTBINIERE_2019-03-19_vf_reduit.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) de Memphrémagog (2014). *Plan de développement de la zone agricole*. https://www.mrcmemphremagog.com/download/PDZA/PDZA_MRC_Memphremagog_VF_basse.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) des Basques (2019). *Plan de développement de la zone agricole*. https://www.tourismelesbasques.com/wp-content/uploads/2018/02/PDZA_Basques_avril2019_pages_complet.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) des Sources (2014). *Plan de développement de la zone agricole de la MRC des Sources*. https://mrcdessources.com/wp-content/uploads/2021/04/PDZA_juin2014.pdf.
- Municipalité régionale de comté (MRC) Domaine-du-Roy (2018). *PDZA, plan de développement de la zone agricole*. https://mrcdomaineduroy-live-effda77227a9415f95-c886f3a.divio-media.net/filer_public/0c/23/0c23a708-17c7-4090-ae02-0a90bbd4ef9d/pdza_2018-2025.pdf.
- Paquette, M. et É. Gauthier-Lamotte (2022, 10 décembre). Québec octroie une aide d'urgence de 6 millions pour les banques alimentaires, *Le Devoir*, <https://www.ledevoir.com/societe/774251/quebec-octroie-une-aide-d-urgence-de-6-millions-pour-les-banques-alimentaires>.
- Praly, C., C. Chazoule, C. Delfosse et P. Mundler (2014). Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. *Géographie, Économie, Société*, 16 (4), 455-478.
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) (1996). *Plan d'action du Sommet mondial de l'alimentation*, Rome.
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) (2008). *Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire*. <https://www.fao.org/3/al936f/al936f.pdf>.
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) (2023). *À propos*. <https://www.fao.org/about/fr/>.
- Rallet, A. et A. Torre (2004). Proximité et localisation, *Économie rurale*, 280 (1), 25-41.
- Renting, H., Marsden, T. K. et Banks, J. (2003). Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and planning A*, 35(3), 393-411.

- Ressources naturelles Canada (2021). *Rusticité des plantes par municipalité*. <http://planthardiness.gc.ca/index.pl?m=22&lang=fr&prov=Quebec&val=M>.
- Rioux, M.-C. (2020, 14 octobre). Le Bas-Saint-Laurent devient la première FabRégion au Canada. Radio-Canada. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1741049/fabregion-fabcity-bas-saint-laurent-autonomie-alimentaire-energetique>.
- Robitaille, É. et P. Bergeron (2013). *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*, rapport de recherche, Montréal, Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).
- Saint-Adrien (s.d.) Comité de développement. <https://www.st-adrien.com/notre-milieu-de-vie/comite-de-developpement/>.
- Saint-Camille (2021). *Planification d'une communauté nourricière, document non-publié*, 8 p.
- Statistique Canada. (2017). Profil du recensement, Recensement de 2016. <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/prof/index.cfm?Lang=F>.
- Smith, A. et J. B. Mackinnon (2007). *The 100-Mile Diet: A Year of Local Eating*, Random House, 272 p.
- Statistique Canada (2022). Produits de données, Recensement de 2021. <https://census.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/index-fra.cfm>.
- Vidgen, H. A. et D. Gallagos (2014). Defining food literacy and its components, *Appetite*, 76, 50-9. doi: 10.1016/j.appet.2014.01.010.
- Vivre en Ville (s.d.). Fiches thématiques sur les systèmes alimentaires de proximité. Récupéré de https://fr.scribd.com/document/386357468/VenV-Fiches-Thematiques-SAP#fullscreen&from_embed.
- Wight, R. A. (2015). Community supported agriculture as public education: networked communities of practice building alternative agrifood systems, *Environmental Education Research*, 22(3), 456–457, <https://doi.org/10.1080/13504622.2015.1118756>.

ANNEXE

Municipalités	MRC	Population	Population 65 ans+	Revenu (\$)	Indice vitalité	Superficie municipale	Agriculture
Saint-François-de-Sales	Le Domaine-du-Roy	2011 : 654 2021 : 643	29,5 %	31 800	2008 : -10,86 2018 : -7,18 MRC : -5,04	202 km ²	Fourrage, production bovine et production laitière
Bolton-Est	Memphrémagog	2011 : 910 2021 : 1108	33 %	40 000	2008 : 7,21 2018 : 2,99 MRC : 1,12	81 km ²	Zone agricole : 27 km ²
MRC Les Basques	Les Basques	2011 : 9142 2021 : 8873	33 %	32 400	2008 : -12,73 2018 : -11,56	1136 km ²	Laitière et alimentation animale Zone en agricole : 598 km ²
Maria	D'Avignon	2011 : 2536 2021 : 2760	32 %	41 600	2008 : 2,63 2018 : 0,045 1 MRC : -13,02	96 km ²	
Lotbinière	Lotbinière	2011 : 887 2021 : 855	40,4 %	42 000	2008 : -4,48 2018 : -3,1 MRC : 9,25	1754 km ²	Fourrage : 30 % Céréales : 25 % Boisés et plantations forestières : 25 % Zone en agricole : 590 km ²
Lac-au-Saumon	Matapédia	2011 : 1453 2021 : 1488	32,3 %	36 400	2008 : -6,69 2018 : -4,4 MRC : -12,36	85 km ²	Laitier et bovin ont le plus grand nombre d'entreprises Zone agricole : 65 km ²
Saint-Adrien	Des Sources	2011 : 490 2021 : 522	28,7 %	29 200	2008 : -7,74 2018 : -2,92 MRC : -10,27	98 km ²	Nombre d'entreprises Bovins laitiers : 3 Bovins de boucherie : 2 Moutons : 3 Apiculture : 2 Acériculture : 9 Zone en agricole : 34 km ²
La Sarre	Abitibi-Ouest	2011 : 7719 2021 : 7348	28,5 %	37 200	2008 : -0,74 2018 : -1,6 MRC : -3,26	153 km ²	Nombre d'entreprises Bovin de boucherie : 5 (majoritaire)
Saint-Octave-de-Métis	Bas St-Laurent	2011 : 345 2021 : 493	21,3 %	36 800	2008 : -0,054 2018 : 0,094 MRC : -9,98	75 km ²	Zone en agricole : 74 km ² En culture : 41 km ²