



JANVIER 2023

PLAN DE DÉVELOPPEMENT DE LA COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE DE DOLBEAU-MISTASSINI

Rapport final



**POLITIQUE
ALIMENTAIRE**

DE LA COMMUNAUTÉ
DE DOLBEAU-MISTASSINI



Ce document a été produit par la Société de gestion environnementale pour la Ville de Dolbeau-Mistassini.

Rédaction et révision

- Yéléna Bika Bika, chargée de projet — SGE
- Audrey Pelchat, directrice générale — SGE

Équipe de réalisation

- Marlène Gaudreault, agente de planification, de programmation et de recherche — Nutrition et développement durable — CIUSSS du Saguenay–Lac-Saint-Jean
- Claude Godbout et Mathieu Savard, directeurs des loisirs — Ville de Dolbeau-Mistassini
- Marie-Josée Gravel, conseillère en aménagement du territoire et développement rural — MAPAQ
- Pauline Lapointe, responsable des bibliothèques municipales — Ville de Dolbeau-Mistassini
- Sarah Verreault, directrice — Service budgétaire MRC Maria-Chapdelaine — Comité intersectionnel local en sécurité alimentaire

Collaboration spéciale

- Vincent Becker, directeur de production au Marché Walberg — Tournant 3F
- Anne-Marie Bérubé, chargée de projet en saine alimentation, En mouvement Saguenay — Lac-Saint-Jean — Table intersectorielle régionale des saines habitudes de vie
- Éric Bherer, directeur des loisirs — Ville de Normandin
- Nancy Bilodeau, directrice adjointe des services complémentaires — Centre de services scolaire du Pays-des-Bleuets
- Caroline Deschênes, organisatrice communautaire — CIUSSS du Saguenay–Lac-Saint-Jean
- David Duchesne, maraicher
- France Fortin, producteur de grains, administrateur Syndicat local de l'UPA Maria-Chapdelaine
- André Guy, maire — Ville de Dolbeau-Mistassini
- Sophie Lapointe, éco-conseillère — RMR Lac-Saint-Jean
- Alain Mailloux, coordonnateur au loisir — Ville de Dolbeau-Mistassini
- François Potvin, conseiller agricole — MRC Maria-Chapdelaine
- Laetitia Potvin, agente de liaison — Comité Intersectoriel Local en Sécurité Alimentaire
- Mélissa Renault, technicienne en horticulture et aménagements aux travaux publics milieu — Ville de Dolbeau-Mistassini
- Christine Sauvageau, conseillère en communication et relation avec le milieu — Ville de Dolbeau-Mistassini
- Valérie Tremblay, Responsable développement socio-économique — Chambre de commerce de Dolbeau-Mistassini
- Florence Villeneuve, éco-conseillère milieu — Le Grand dialogue, Eurêko, Borée, UQAC

Financement



Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre de l'Appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	2
Mise en contexte	2
Qu'est-ce qu'un PDCN?	2
Démarche réalisée	3
Objectifs.....	4
Qu'est-ce qu'un système alimentaire?	4
1. PORTRAIT	7
1.1 Production	7
Rôle	7
Acteurs et initiatives	7
1.2 Transformation	9
Rôle	9
Acteurs et initiatives	9
1.3 Distribution	10
Rôle	10
Acteurs et initiatives	10
1.4 Consommation.....	12
Rôle	12
Acteurs et initiatives	12
1.5 Gestion des matières résiduelles	14
Rôle	14
Acteurs et initiatives	14
1.6 Faits saillants.....	16
2. DIAGNOSTIC.....	18
2.1 Description analyse FFOM (Forces, faiblesses, opportunités, menaces)	18



2.2 Analyse FFOM du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini	18
3. CONSULTATIONS.....	21
3.1 Description des groupes de consultations	21
3.2 Sondage auprès des citoyens.....	21
3.2.1 Description du sondage	21
3.2.2 Faits saillants du sondage	21
3.3 Soirée de consultation publique	31
3.3.1 Déroulement de l'activité	31
3.3 Sondage auprès des partenaires.....	35
3.3.1 Faits saillants de l'activité	35
4. PLAN D'ACTION	39
ANNEXES.....	48
ANNEXE 1 ORIENTATIONS ET OBJECTIFS DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE DE LA COMMUNAUTÉ DE DOLBEAU-MISTASSINI.....	48
ANNEXE 2 FORMATIONS DES COMITÉS DES ÉTAPES DU PDCN	49
ANNEXE 3 PARTICIPANTS À L'ATELIER FOCUS GROUPE DES PARTENAIRES CLÉS.....	53
RÉFÉRENCES.....	55
INSPIRATIONS	55



FIGURES

Figure A : Description des étapes du PDCN	3
Figure B : Schéma du système alimentaire	5
Figure 3.2 : Catégorie de produits que les répondants souhaitent consommer davantage	22
Figure 3.3 : Réalisation d'activité d'agriculture urbaine par au moins une personne du ménage des répondants	23
Figure 3.4 : Fréquentation des espaces communautaires nourriciers par les répondants	24
Figure 3.5 : Projet de production et de transformation des répondants	25
Figure 3.6 : Utilisation des bacs bruns par les répondants et prévision d'utilisation du service de distribution de compost par la RMR Lac-Saint-Jean et des MRC du Fjord-du-Saguenay, du Lac-Jean-Est et de Maria-Chapdelaine	26
Figure 3.7 : Moyennes des niveaux de satisfaction de l'offre alimentaire de Dolbeau-Mistassini des répondants	27
Figure 3.8 : Pistes de bonification des besoins alimentaires et de l'accès aux produits locaux et régionaux	28
Figure 3.10 : Pistes d'amélioration de l'offre alimentaire	30

TABLEAUX

Tableau 1.1 Tableau des types d'exploitants agricoles de Dolbeau-Mistassini	8
Tableau 1.2 : Type d'acteurs en transformation sur le territoire de Dolbeau-Mistassini	10
Tableau 1.3 : Types de détaillants en distribution dans les secteurs de Dolbeau et de Mistassini	11
Tableau 1.4 : Types des acteurs de la composante consommation de Dolbeau-Mistassini	13
Tableau 2.1 : Tableau FFMO du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini	19
Tableaux 4.1 : Projets de l'orientation 1 de la Politique alimentaire	40
Tableaux 4.2 : Projets de l'orientation 2 de la Politique alimentaire	41
Tableaux 4.3 : Projets de l'orientation 3 de la Politique alimentaire	42
Tableaux 4.4 : Projets touchant à l'orientation 2 et 3 de la Politique alimentaire	43
Tableaux 4.5 : Projets de l'orientation 4 de la Politique alimentaire	44



INTRODUCTION

INTRODUCTION

Mise en contexte

Dolbeau-Mistassini est le pôle commercial du nord du Lac-Saint-Jean et la ville centre de la MRC de Maria-Chapdelaine. Elle est aussi reconnue comme la capitale mondiale du bleuet sauvage. Son territoire couvre 295,49 km². Elle compte présentement presque 14000 habitants avec une moyenne d'âge d'environ 41 ans. Les limites du périmètre urbain et périurbain de la Ville sont observables à partir de [ce lien](#).

La Ville s'est dotée d'une politique alimentaire depuis 2021 afin de favoriser la transition locale vers une alimentation saine, accessible, équitable et durable (voir lien [Politique alimentaire de la communauté de Dolbeau-Mistassini](#)). Ses objectifs visent à promouvoir l'achat local et l'agriculture urbaine. La Politique soutient aussi les pratiques durables en matière d'alimentation contribuant par exemple à réduire le gaspillage alimentaire. De plus, la politique s'intéresse à l'éducation alimentaire, particulièrement chez les jeunes, et elle se concentre aussi sur les problèmes d'insécurité alimentaire. Des actions concrètes sont déjà en place depuis un certain temps, telles que des jardins, des potagers et des vergers communautaires ou collectifs. Cette politique est le fruit de la collaboration de nombreux organismes locaux et régionaux tels que la Table locale en sécurité alimentaire, le CIUSSS du Saguenay–Lac-Saint-Jean, le Centre de services scolaire du Pays-des-Bleuets, l'UPA Maria-Chapdelaine et la TIR-SHV. L'adoption de la Politique est d'autant plus justifiée par les problématiques soulevées par la crise de la Covid-19 et les changements climatiques. En effet, elles démontrent l'importance d'améliorer la résilience de nos systèmes alimentaires locaux.

Qu'est-ce qu'un PDCN?

Le Plan de développement de communauté nourricière (PDCN) consiste en une planification d'agriculture urbaine et périurbaine intégrant l'ensemble des maillons d'un système alimentaire local. Les interactions entre les acteurs du monde agroalimentaire, le territoire et l'accès à des aliments sains, frais et locaux sont au cœur de la démarche du PDCN. Il permet de réaliser une planification territoriale à l'échelle locale. Le PDCN se divise en quatre étapes. Tout d'abord, il faut dresser un portrait réaliste des acteurs et des initiatives du système alimentaire du territoire d'intérêt. À partir de là, il est possible de faire un diagnostic des forces, des faiblesses (environnement interne à la municipalité), des menaces et des opportunités (environnement externe à la municipalité), approfondi par des consultations avec les acteurs du milieu. Enfin, ces trois étapes assurent la construction d'un plan d'action pour obtenir un système alimentaire durable et local solidifié et pour développer une agriculture urbaine et de proximité.

Démarche réalisée

La réalisation de ce PDCN a été faite selon une approche systémique afin de considérer l'ensemble des acteurs, des initiatives et des enjeux. Pour cela, plusieurs étapes ont été suivies, comme le décrit l'échelle de temps suivante.

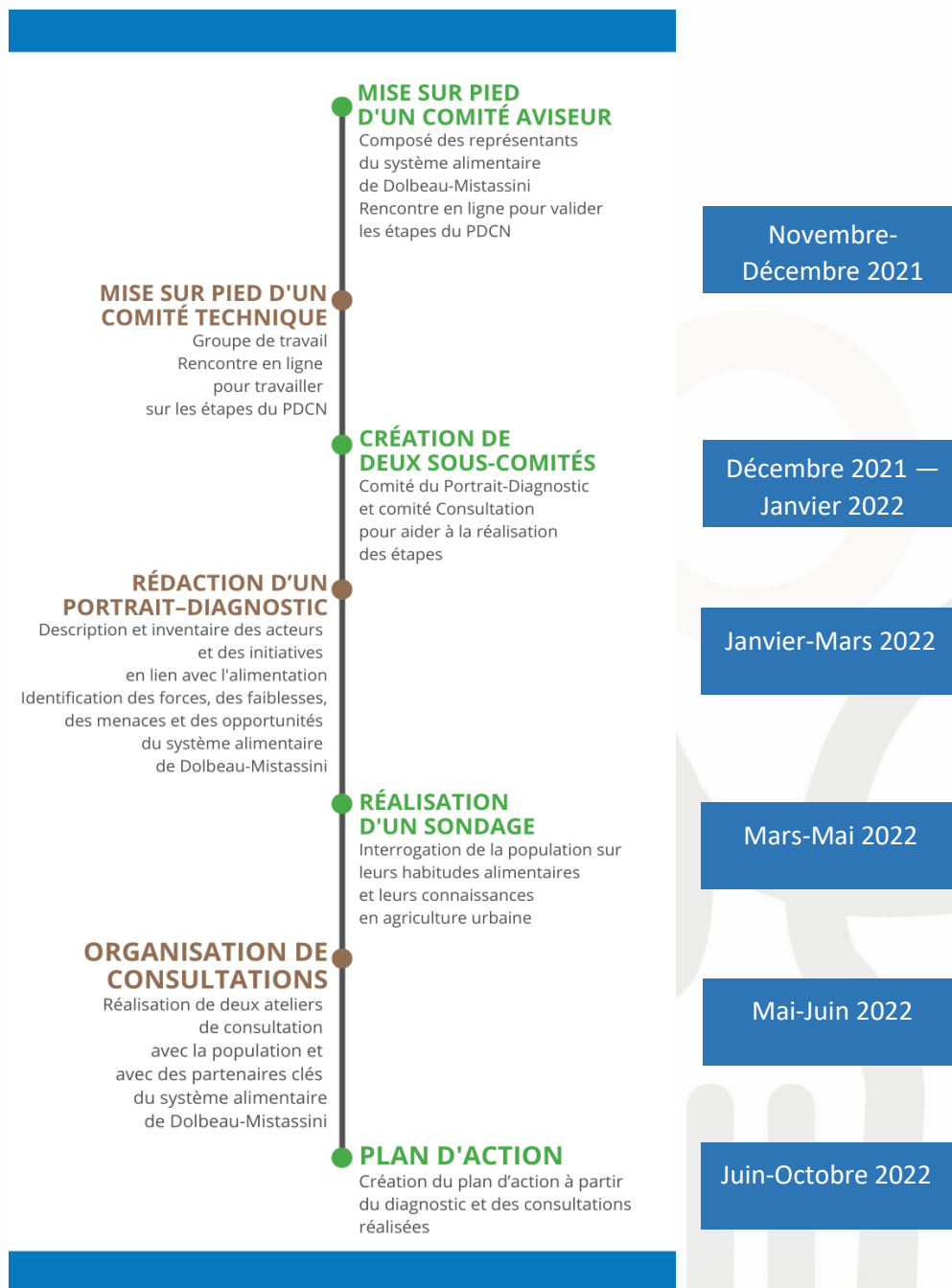


Figure A : Description des étapes du PDCN

La composition des comités se trouve à l'annexe 2.

Objectifs

Le PDCN se construit dans la continuité de la Politique alimentaire de la communauté de Dolbeau-Mistassini. Ainsi les objectifs et les orientations du PDCN ont donc été pensés en fonction de ceux établis dans la Politique (Annexe 1).

Qu'est-ce qu'un système alimentaire?

Le PDCN tient compte des cinq composantes du système alimentaire selon une approche systémique. Les cinq composantes font référence à l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire pour la population d'un territoire donné. Il inclut ainsi la production, la transformation, la distribution, la consommation et la gestion des matières résiduelles générées au fil de cette chaîne. L'approche systémique prend en compte l'influence qu'ont les sphères économiques, sociales et environnementales, ainsi que la gouvernance et la santé, sur la chaîne alimentaire, ainsi que l'influence celle-ci sur ces sphères.

Dans une perspective d'approche systémique, la notion de système alimentaire prend aussi en compte le contexte institutionnel et réglementaire encadrant ces activités et les caractéristiques du territoire (climat, potentiel agronomique, isolement géographique, etc.). Même si ce document se concentre sur le territoire de Dolbeau-Mistassini, il faut rappeler que les systèmes alimentaires sont influencés par différentes échelles géographiques ainsi que par des acteurs et des dynamiques extraterritoriales.

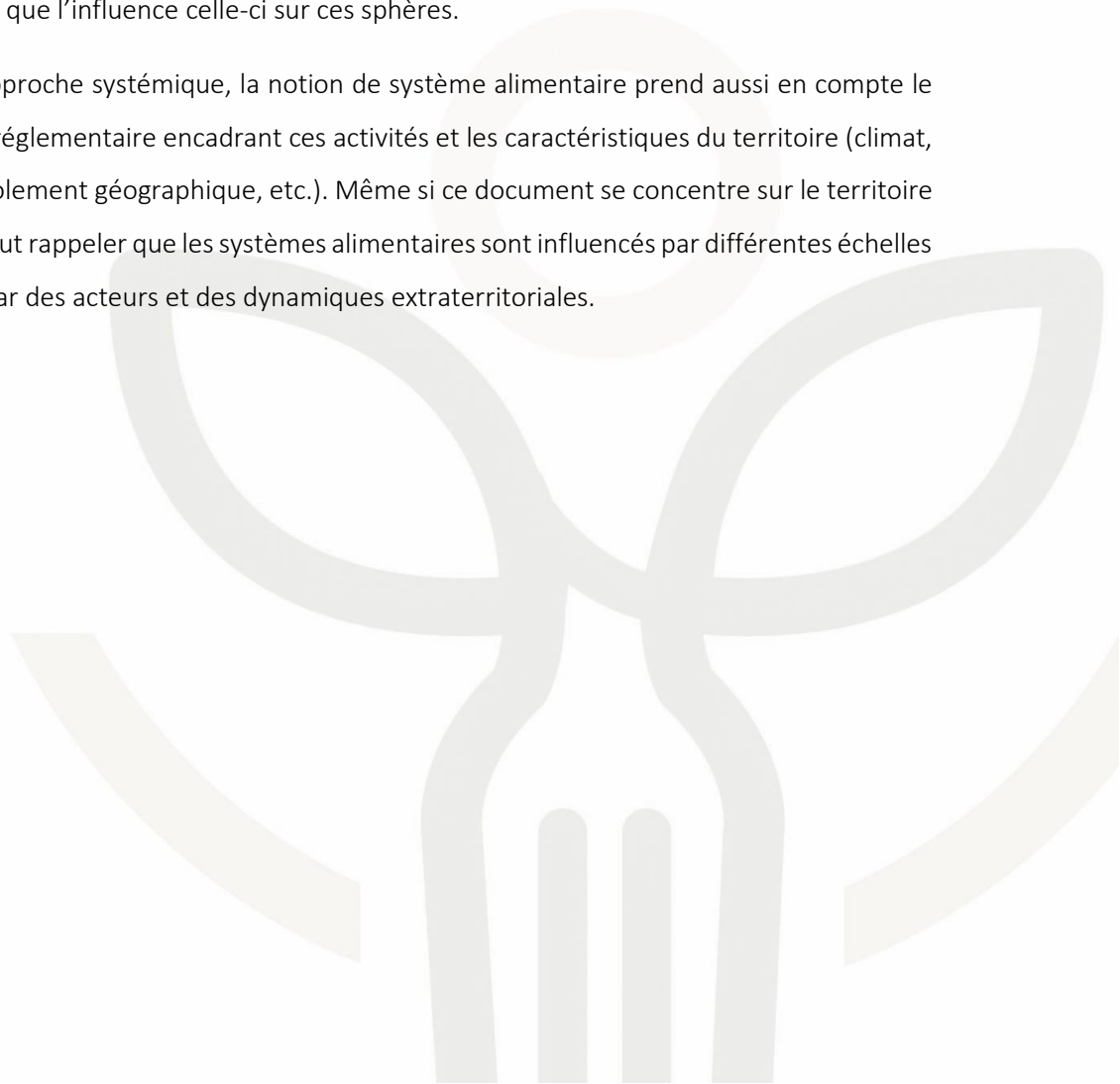




Figure B : Schéma du système alimentaire (Parsons, Hawkes et Wells, 2019)

*Chaîne alimentaire 1. Intrants agricoles, 2. Production agricole, 3. Distribution, transport et échange, 4. Transformation, 5. Service et distribution, 6. Consommation, 7. Déchets et gestion des matières résiduelles, 8. Recherche et technologie

A close-up photograph of a branch with several round blueberries and some leaves, overlaid with a semi-transparent blue filter. The word "PORTRAIT" is centered in a white box across the middle of the image.

PORTRAIT

1. PORTRAIT

Afin d'assurer un bon développement de la communauté nourricière, un portrait du système alimentaire du territoire de Dolbeau-Mistassini a été dressé. Il permet de répertorier les acteurs, les initiatives, les activités et les politiques rattachés au système alimentaire local. Le portrait est structuré selon les 5 composantes de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution (qui inclue le transport et le stockage), consommation et gestion des matières résiduelles. Pour chaque composante, le rôle, les acteurs et initiatives sont décrits. À la fin, des faits saillants du système alimentaire sont ressortis. Ce portrait est important pour ensuite réaliser un diagnostic des forces, des faiblesses, des menaces et des opportunités du système alimentaire. Il permet aussi d'identifier les groupes cibles et les orientations pour les consultations à venir.

1.1 Production

Rôle

La production correspond à l'ensemble des activités générant des matières premières agricoles. Elle comprend la culture de végétaux, l'élevage animalier (viande, œuf, lait) et l'apiculture. La chasse, la pêche, la cueillette sauvage, l'acériculture et l'aquaculture font partie des activités incluses dans la composante production. De plus, la production comprend aussi l'agriculture urbaine comme la production intérieure (ferme verticale) et l'aquaponie.

Acteurs et initiatives

La ville de Dolbeau-Mistassini comprend de nombreuses activités de production sur son territoire. On y trouve 35 exploitations agricoles animales et végétales. Les productions de type végétal sont les plus importantes. À l'horizon 2021, le MAPAQ comptabilisait 32 entreprises agricoles de type végétal et 4 de type animal. On y trouve ainsi des entreprises bovines de boucherie, ovine, porcine et de chevaline. En matière de production végétale, les exploitants cultivent des bleuets, des canneberges, des céréales, des oléagineux et des légumineuses. On trouve aussi des entreprises agricoles de fourrage et de pommes de terre.

On dénombre 26 exploitations de bleuets sauvages, symbole de la région du Lac-Saint-Jean. Il existe aussi une entreprise apicole qui élève des abeilles, produit du miel et fait aussi de la vente depuis une boutique en ligne et dans des points de vente de la municipalité.

En outre, Dolbeau-Mistassini fait partie d'une zone de cultures protégées (ZCP). Désignées par le gouvernement du Québec, les ZCP correspondent à des parties du territoire québécois où des normes sont

imposées afin de limiter l'apparition, la dissémination et le développement de maladies nuisibles à la culture de la pomme de terre. Elles garantissent un environnement propice à une culture de pommes de terre de semence de qualité à l'intérieur des territoires municipaux concernés.

Tableau 1.1 Tableau des types d'exploitants agricoles de Dolbeau-Mistassini (MAPAQ, 2021). *Le calcul des totaux tient compte du fait qu'une même exploitation peut avoir des sources de revenus dans plusieurs ou dans un même type de production. Le total final ne correspond donc pas à la somme du total des productions animales, végétales et autres sources de revenus.*

Type de production	Source de revenus	Nombres d'exploitations agricoles
Animale	Apiculture	1
	Bovins de boucherie	2
	Chevaux	1
	Œufs	1
	Porcs	1
Total Animale		4
Végétale	Autres fruits	2
	Autres légumes frais	1
	Bleuets nains	26
	Bois	8
	Canneberges	2
	Céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains	3
	Fourrages	3
	Pommes de terre	1
Total Végétale		32
Autres sources de revenus		3
Total général		35

De même, plusieurs maraîchers produisent et offrent des légumes et des fruits sur le territoire de Dolbeau-Mistassini et aux alentours. Ils fournissent des services de kiosques à la ferme, ou encore des activités

d'autocueillette. Ainsi, certaines fermes proposent des paniers de légumes et de fruits en livraison, à récupérer à la ferme ou en vente directe. Par ailleurs, un organisme local, la Société de gestion environnementale (SGE) a développé des initiatives comme la bibliothèque de semences ainsi que des jardins, des potagers et des vergers collectifs. La ville a aussi transformé plusieurs bacs ornementaux en bacs de végétaux comestibles. De plus, Les Jardins communautaires de la Trappe ont développé une offre de réservation de terrains pour rendre disponible à tous l'opportunité de jardiner. Enfin, Dolbeau-Mistassini est composée et entourée de nombreux espaces naturels comme des plans d'eau et des forêts. Les habitants peuvent donc pratiquer des activités de chasse, de pêche et de cueillette de champignons et de petits fruits et herbes sauvages. La population de Dolbeau-Mistassini peut ainsi avoir accès à des sources variées de fruits, de légumes et de fines herbes de proximité et gratuites.

1.2 Transformation

Rôle

La transformation désigne les activités de préparation de matière première agricole dans le but d'obtenir des aliments prêts à la vente ou à la consommation. Elle inclut la fabrication d'aliments (fromage, restauration, plats préparés), le conditionnement (tri, lavage, emballage, etc.) et la conservation des aliments (mise en conserve, congélation, etc.).

Acteurs et initiatives

Plusieurs entreprises de transformation de différents types sont présentes sur le territoire de Dolbeau-Mistassini. Environ une dizaine d'entreprises fabriquent des aliments à partir de produits locaux comme des bleuets, des canneberges, des produits forestiers et du sirop de bouleau. Ensuite, deux entreprises réalisent du découpage post-abattage, dont Salaison Besson. Enfin, une entreprise locale produit différents types de miel (miel de fleurs de trèfles, de fleurs sauvages, de fleurs de bleuets et du miel crémeux).

En matière de plats préparés, le Tournant 3F est une plateforme importante de la municipalité. Cet organisme à but non lucratif se divise en plusieurs entités, dont une unité de transformation. Le marché comporte une boulangerie artisanale et un comptoir de mets préparés. Une autre boulangerie est aussi présente et propose, en plus de pâtisseries et du pain, quelques plats.

Avant la pandémie de la Covid-19, plusieurs organismes avaient développé des initiatives en lien avec la transformation. Deux écoles primaires et de la Formation générale des adultes de Dolbeau-Mistassini offraient des ateliers pour apprendre aux étudiants à cuisiner des plats plus sains et à s'initier au jardinage. Auparavant, l'Épicerie communautaire le Garde-Manger proposait des ateliers de cuisines offerts aux

enfants en école primaire. Désormais les ateliers viseront les étudiants du 1^{er} cycle du secondaire venant de familles socio-économiquement défavorisées.

Tableau 1.2 : Type d'acteurs en transformation sur le territoire de Dolbeau-Mistassini (SGE, 2022)

Type de Transformation	Nombre
Fabrication/Transformation	8
Découpage	2
Préparation	2
Organisme/Ateliers de cuisine	4
Total	16

1.3 Distribution

Rôle

Cette composante regroupe les activités permettant l'acheminement des aliments du lieu de production ou de transformation jusqu'aux consommateurs. Elle comprend le transport, l'entreposage et l'accès aux denrées. La vente en épicerie, les dons par des organismes, les initiatives de partage et de services de repas appartiennent aussi à cette composante.

Acteurs et initiatives

La population peut profiter de plusieurs offres de marchés de proximité. Plusieurs marchés ou boutiques vendent une large gamme de produits locaux ou régionaux. Les fermes maraîchères proposent des paniers de légumes et de fruits biologiques en kiosque ou en livraison. L'Épicerie communautaire sert aussi de point de chute à certains organismes de livraison de produits régionaux biologiques.

Le Tournant 3F est le dispensateur du service de livraison (transport agroalimentaire 02) dédié aux producteurs, transformateurs et épiceries communautaires couvrant la région du Saguenay-Lac Saint-Jean. Les particuliers peuvent aussi faire appel à cette entreprise pour le transport de produits agroalimentaires.

En matière de vente marchande, la population bénéficie de plusieurs épiceries généralistes ou spécialisées ainsi que de dépanneurs dans les secteurs de Dolbeau et de Mistassini. Certains magasins de vente au rabais peuvent aussi offrir des produits alimentaires. On décompte ainsi trois supermarchés et plus de 5 épiceries spécialisées qui offrent des produits locaux, des pâtisseries, du pain, de la viande et des produits de la mer. Des travailleurs mobiles se déplacent sur le territoire de la ville en proposant des produits variés (lait, produits boulangers, produits fruits de mer). En outre, Dolbeau-Mistassini est la ville-centre de la MRC de Maria-Chapdelaine, elle attire donc de nombreux acteurs du système alimentaire des municipalités environnantes.

De plus, de nombreuses initiatives agissent pour combattre l'insécurité alimentaire sur le territoire de Dolbeau-Mistassini. Des organismes, tel le Garde-Manger, l'église Pentecôte de la Moisson et Saint-Vincent de Paul, offrent de l'aide alimentaire sous forme de paniers de denrées, de repas préparés, ou de bons d'achat, gratuits ou à prix réduits, aux populations à faibles revenus ou en perte d'autonomie.

Tableau 1.3 : Types de détaillants en distribution dans les secteurs de Dolbeau et de Mistassini (SGE, 2022)

Dolbeau	15
Dépanneur/Magasin de vente	7
Épicerie générale	1
Épicerie solidaire/Aide alimentaire	2
Épicerie spécialisée	5
Mistassini	11
Dépanneur/Magasin de vente	3
Épicerie générale	2
Épicerie solidaire/Aide alimentaire	3
Épicerie spécialisée	3
Total général	26

1.4 Consommation

Rôle

La consommation réfère aux activités d’approvisionnement alimentaire par les consommateurs. Elles comprennent aussi les banques alimentaires et le partage de cueillette. La composante inclut aussi la préparation et la prise de repas par les ménages. Elle tient compte de nombreux facteurs en lien avec la culture, les préférences alimentaires, la santé ainsi que le niveau de vie des individus.

Acteurs et initiatives

Un large choix de restauration est offert à Dolbeau-Mistassini. Il comprend des restaurants, de la restauration rapide et une offre de mets préparés par des épiceries spécialisées ou encore des organismes associatifs.

Il existe ainsi une trentaine de restaurants, dont la popote roulante. Certains restaurants se sont spécialisés dans la mise en valeur des produits locaux et peuvent même devenir Ambassadeur Zone boréale. Ce titre est attribué aux restaurants qui exploitent le terroir du Saguenay–Lac-Saint-Jean et mettent en valeur les producteurs et les transformateurs qui leur fournissent ces produits. La Popote roulante 3F, quant à elle, est un service de repas nutritifs et équilibrés, adapté et dispensé aux personnes en perte d’autonomie sur le secteur de Dolbeau-Mistassini et les alentours. Les repas sont congelés et offerts à un faible coût ce qui permet de favoriser le maintien des personnes à leur domicile. Dans les établissements scolaires, le programme la Cantine dans les écoles propose des repas sains et abordables cuisinés par un traiteur du Tournant 3 F. L’organisme prépare aussi des collations pour des écoles primaires dans le cadre du projet Écollation de l’Association québécoise de la garde scolaire. Le Club des petits déjeuners offre aussi leur service sur le territoire de Dolbeau-Mistassini.

En plus de la popote roulante, deux autres organismes sont engagés dans l’aide alimentaire. La Soupe populaire de chez nous inc. sert des repas sur place le midi. L’Épicerie communautaire Le Garde-Manger fournit des mets préparés à très faible coût pour les personnes en situation précaire. Certains organismes communautaires peuvent aussi proposer une offre alimentaire ponctuelle à leurs membres.

Les compétences et les connaissances en alimentation constituent aussi une part importante de la composante consommation. Ainsi, afin de sensibiliser la population à l’alimentation locale et saine, plusieurs initiatives ont été développées dans les dernières années sur le territoire de la municipalité. Par exemple, quatre écoles de la ville participent à des projets afin d’éduquer les étudiants à cuisiner sainement et en s’amusant. La Ville a aussi adopté des règlements pour favoriser les saines habitudes de vie ce qui a

permis d'élargir l'offre alimentaire dans les arénas et les grands événements en proposant des choix sains et équilibrés. De plus, des ateliers culinaires et de sensibilisation à l'alimentation durable sont en cours de réalisation et seront offerts, aux organismes communautaires (exemple : L'AFMR, le Centre de femmes, le Centre pour hommes, l'Arrimage, la CJE des bleuets, la Maison halte secours et Toxic-Actions) et aux écoles de la Commission scolaire du Pays des bleuets. Des associations d'aide, comme la Maison de la famille, Parensemble, peuvent accompagner les parents dans la découverte et la diversification des aliments pour les jeunes enfants. Avant la pandémie de la Covid-19, le Centre d'action bénévole et le Service budgétaire de Dolbeau-Mistassini dispensaient des formations dans leur cuisine collective. Les participants y apprenaient à planifier et à réaliser à moindres coûts des repas collectifs ou de groupe. Ces organismes assurent aussi le don de nourriture pour les personnes souffrant temporairement de problèmes financiers.

Par ailleurs, la municipalité accueille annuellement des marchés publics et des événements ponctuels, comme le marché de Noël, le festival du bleuet ou la Cabane à sucre urbaine.

Comme cité plus haut, la population a aussi accès aux jardins collectifs et communautaires, aux aménagements comestibles de la Ville et à la forêt nourricière du parc de la Pointe-des-Pères pour bénéficier de cueillette gratuite. Le territoire forestier et les plans d'eau donnent aussi accès à de nombreux produits naturels (poissons, gibier, fruits et herbes sauvages).

Tableau 1.4 : Types des acteurs de la composante consommation de Dolbeau-Mistassini (SGE, 2022)

Types	Nombres
Aide alimentaire	3
Restaurants	21
Restaurants locaux	2
Restaurations rapides	7
Total général	33

1.5 Gestion des matières résiduelles

Rôle

La gestion des matières résiduelles correspond à la récupération, au tri, au réemploi, au recyclage et à la valorisation ou l'élimination des déchets. Chaque maillon du système alimentaire produit des déchets et il est important de disposer des outils et des organismes compétents pour assurer la meilleure gestion possible. Ces déchets peuvent être des emballages de produits agricoles ou de conditionnements d'aliments, mais aussi les matières organiques ou dangereuses des ménages, des restaurants, des organisations, des institutions et des entreprises de transformation et de production.

Acteurs et initiatives

En matière de récupération et de réduction, les acteurs de Dolbeau-Mistassini sont investis dans différentes actions. Tout d'abord, plusieurs épiceries générales et l'Épicerie le garde-manger possèdent des sections de produits en vrac. De plus, plusieurs organismes participent à la réduction du gaspillage alimentaire. Le Garde-manger de l'Épicerie communautaire réalise la récupération alimentaire en association avec Moisson Saguenay. Une partie est transformée en plats à prix bas et une autre partie donnée au comptoir alimentaire. La Société de gestion environnementale travaille à entretenir la forêt nourricière et le jardin collectif du parc de la Pointe-des-Pères et planifie la distribution des récoltes pour éviter le gaspillage alimentaire. La SGE reçoit aussi les non vendus de fin de saison de la quincaillerie Ferlac qui sont distribués par la suite aux différents organismes communautaires. Par ailleurs, l'IGA Tremblay participe à l'initiative FoodHero qui permet de vendre avec une réduction de 25 à 60 % les produits dont les dates de péremption approchent.

La SGE offre un service de gestion écoresponsable lors de la tenue de festivals et d'événements rassembleurs, appelé Évolu-vert. Elle offre un accompagnement personnalisé, de même que les outils et ressources nécessaires aux comités organisateurs pour optimiser leur gestion environnementale et d'en faire des événements écoresponsables.

En ce qui concerne la valorisation, depuis 2020, la Régie des matières résiduelles du Lac-Saint-Jean offre la collecte de matière organique. La population peut ainsi valoriser ses déchets organiques. Le compost produit est mis à la disposition des citoyens gratuitement pour leurs potagers, bacs, jardinières, plantes d'intérieurs et pelouses.

Pour finir, une antenne de la Régie des matières résiduelles (RMR) est située à Dolbeau-Mistassini. Elle gère ainsi une large variété de déchets. Les ménages possèdent ainsi trois types de bacs qui leur permettent de

participer à la collecte des ordures ménagères et des matières recyclables et compostables. La RMR exploite également un écocentre où il est possible de déposer des huiles de cuisson ou des équipements usagés.



1.6 Faits saillants

Gouvernance

- La Politique alimentaire adoptée par la Ville témoigne de son engagement dans la volonté de fournir une alimentation saine, locale et écoresponsable sur son territoire. Elle montre aussi que la Ville est déjà engagée dans des actions concrètes comme la facilitation des projets d'agriculture urbaine, une offre de produits sains dans certains lieux publics et le soutien aux organismes sociaux communautaires.
- La Ville a adopté un règlement sur les poules pondeuses entourant la possession et l'élevage en milieu urbain.

Environnement et social

- La Forêt nourricière, située dans le secteur Pointe-des-Pères du Parc régional des Grandes-Rivières du Lac-Saint-Jean, est âgée de 16 ans. La population peut cueillir librement des fruits durant toute la saison des récoltes. Les différentes espèces y sont identifiées pour faciliter le choix des usagers. Un feuillet est offert gratuitement avec une carte de localisation des espèces à la Maison du Parc. On peut trouver de la Viorne trilobée, du Sureau du Canada, de l'Amélanchier, de l'Argousier, de l'Airelle, du Camérisier, du Cerisier à grappes, du Gadellier noir et du Noisetier à long bec.
- *Les Incroyables comestibles* est un autre projet de la SGE et la Ville. Il comprend un jardin collectif situé au parc de la Pointe-des-Pères et des bacs de jardinage situés à droite de l'église Saint-Michel. Ils servent à la culture de plantes comestibles comme des légumes, des fines herbes et des fleurs comestibles. La population peut aussi y récolter librement en respectant les dates de récolte. Des affiches ont été installées à côté de chaque bac comestible de la ville afin d'identifier les espèces et les temps de récolte. Pour éviter le gaspillage, les surplus de récoltes cueillis par des bénévoles sont donnés à l'Épicerie communautaire le Garde-Manger.

Économie et social

- Une dizaine d'organismes de notre milieu sont investis dans la lutte contre l'insécurité alimentaire.

A person wearing a light-colored lab coat is shown from the chest down. They are holding a smartphone in their right hand and a paper bag containing groceries, including a loaf of bread, in their left arm. The background is a laboratory setting with various glassware and equipment. The entire image has a green tint.

DIAGNOSTIC

2. DIAGNOSTIC

2.1 Description analyse FFOM (Forces, faiblesses, opportunités, menaces)

Le diagnostic permet d'analyser et d'interpréter les résultats du portrait afin de mieux comprendre les enjeux du système alimentaire étudié.

Pour réaliser le diagnostic du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini, une analyse FFOM a été utilisée. Il s'agit d'un outil permettant d'identifier les forces, les faiblesses (environnement interne), les opportunités et les menaces (environnement externe) d'une problématique ou d'un cas donné. En ce qui concerne ce document, cette analyse sert à évaluer l'état actuel du système alimentaire de la ville de Dolbeau-Mistassini afin d'en ressortir des orientations pour le plan d'action.

2.2 Analyse FFOM du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini

Le tableau suivant décrit les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini.



Tableau 2.1 : Tableau FFMO du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini

Forces ✓ - o Engagement des élus municipaux : - o Adoption de la Politique alimentaire - o Investissements antérieurs des organismes de la Ville dans des actions concrètes - o Création de jardins et potagers communautaires et collectifs - o Présence de mise en marché de proximité - o Vente directe à la ferme (kiosque) - o Service de paniers de fruits et de légumes - o Éco-marché en ligne de produits locaux - o Rayonnement et polyvalence de certaines structures - o Présence de plusieurs organismes investis dans la lutte contre l'insécurité alimentaire - o Offre d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable et d'apprentissage culinaire pour la population - o Participation d'épiceries à des programmes de réduction du gaspillage - o Volonté des acteurs économiques de la Ville de s'investir et d'élargir leurs actions au sein de la communauté municipale - o Amélioration des circuits courts - o Création d'opportunités entrepreneuriales	Faiblesses ✓ - o Distance géographique entre Dolbeau et Mistassini - o Enjeu transport - o Présence d'un unique service de transport en commun sous forme de taxi bus - o Difficulté de mobilité en absence de moyen de transport individuel - o Dépendance à l'automobile selon la distance aux épiceries et selon la période de l'année (hiver long) - o Variabilité de la qualité, de la quantité et du prix des aliments selon la localisation - o Faible diversité des producteurs agricoles - o Risque de dépendance à l'importation - o Faible présence de maraîchers - o Problématique entreposage - o Enjeu sensibilisation/augmentation utilisation compostage municipal - o Problématiques de la vente de semences non certifiées ZCP
Oportunités ✓ - o Accessibilité aux financements - o Investisseurs privés - o Collaboration avec les municipalités intéressées par la démarche de PDCN - o Investissement de la MRC (PDZA) - o Plan d'agriculture durable régional et provincial du MAPAQ (conservation des sols, protection des bandes riveraines, etc.) - o Présence du CILSA - o Désignation ZCP - o Attrait de la Ville pour les acteurs du système alimentaire de la région et de la MRC - o Augmentation de l'attrait pour les produits locaux et la mise en marché de proximité - o Augmentation de l'intérêt pour l'alimentation durable et l'agriculture urbaine - o Plan agriculture durable de Nutrinor	Menaces ✓ - o Changements climatiques - o Modification des précipitations - o Augmentation des fréquences des événements extrêmes - o Augmentation des ravageurs - o Augmentation des espèces envahissantes - o Rareté alimentaire - o Rapport qualité/prix - o Diminution des apports en eau

FFOM



CONSULTATIONS

3. CONSULTATIONS

Les consultations constituent une part importante de la démarche du PDCN. Elles permettent d'impliquer la population dans le processus de mise en place de la communauté nourricière. Elles assurent le réalisme du projet et la prise en compte de tous les enjeux et les parties prenantes du système alimentaire étudié. Cette étape permet de valider et de bonifier le portrait et le diagnostic et de faire ressortir des bases de plan d'action.

3.1 Description des groupes de consultations

Deux groupes cibles ont été identifiés pour la réalisation des consultations. Le premier groupe de consultation était composé des citoyennes et citoyens de Dolbeau-Mistassini. Un sondage a été produit afin de mieux connaître leurs habitudes alimentaires et leurs connaissances sur l'agriculture urbaine et sur le système alimentaire de la ville. Les faits saillants du sondage seront présentés au point 3.2.

Par la suite une soirée de consultation publique a été organisée afin de sonder les citoyens sur leurs pistes d'idées pour le futur plan d'action (voir point 3,3).

Le deuxième groupe, composé des partenaires, rassemblait les acteurs clés des différentes composantes du système alimentaire. Une liste des partenaires ciblés et leur rôle dans le système alimentaire sont décrits à l'annexe 3.

3.2 Sondage auprès des citoyens

3.2.1 Description du sondage

Une campagne de sondage a été organisée du 28 avril au 23 mai 2022. Le sondage a été mis en ligne sur les plateformes de la Ville et de la SGE. Des affiches et des sondages en format papier ont aussi été distribués dans les établissements municipaux, les organismes communautaires et les foyers de personnes âgées. Au total, 280 citoyens ont participé au sondage, dont 235 répondants en ligne et 40 par format papier. Le sondage était divisé en 6 parties : les habitudes alimentaires, l'agriculture urbaine, la transformation alimentaire, le compostage, les défis et solutions et les caractéristiques sociodémographiques.

3.2.2 Faits saillants du sondage

Dans cette sous-section, les résultats importants du sondage seront présentés, selon les 6 parties.

Habitudes alimentaires

L'ensemble des répondants a montré des connaissances ou un intérêt pour les lieux de vente de produits locaux (paniers de fruits et de légumes, aliments transformés régionaux ou locaux).

Comme le montre la Figure 3.1, 77 % affirment connaître ces lieux, et 23 % affirment vouloir les connaître

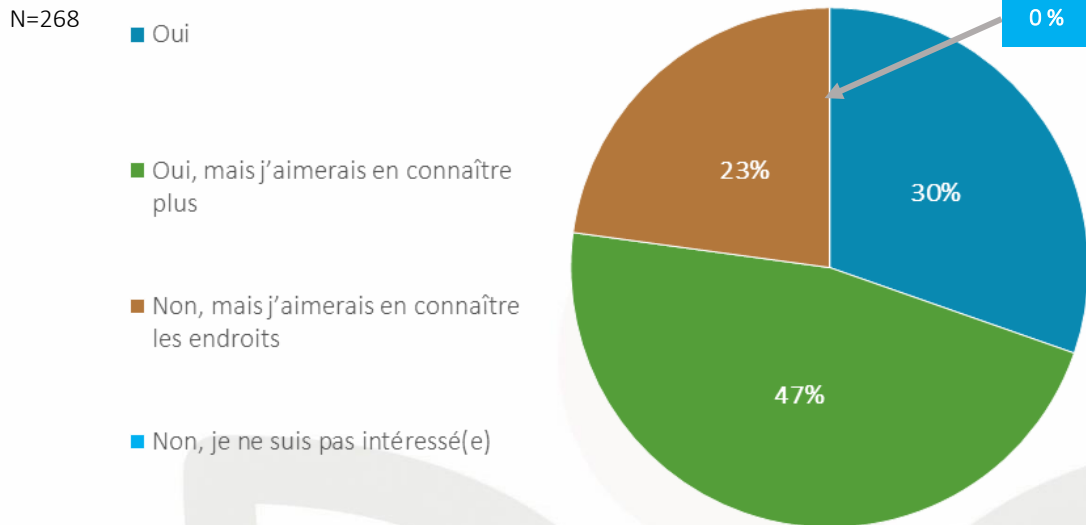


Figure 3.1 : Connaissance des répondants sur les lieux de vente de produits locaux (en pourcentage)

D'après les résultats du sondage, les répondants font presque tous leur épicerie dans les 3 épicerie générales de Dolbeau-Mistassini. Cependant, la Figure 3.2 démontre une volonté de consommer davantage de produits locaux ou régionaux (213 répondants), maraîchers (201 répondants) et de saison (171 répondants).

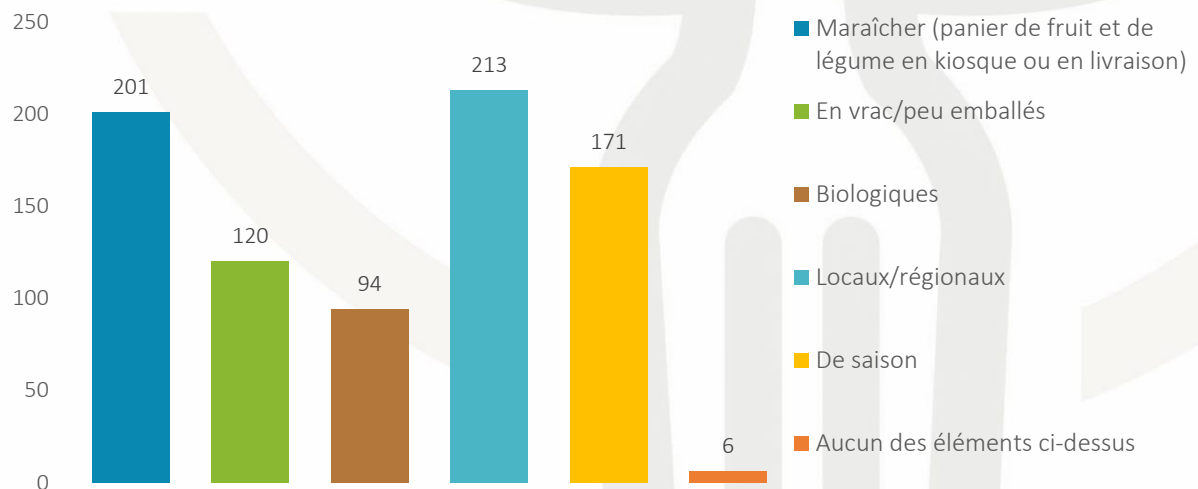


Figure 3.2 : Catégorie de produits que les répondants souhaitent consommer davantage (en nombre de répondants)

Agriculture urbaine

Comme le montre la Figure 3.3, 38 % des personnes affirment qu'au moins une personne de leur ménage réalise une activité d'agriculture urbaine. Parmi eux, 44 % font cette activité depuis 1 à 4 ans et 47 % depuis 5 ans ou plus.

N=251

■ Oui

■ Non

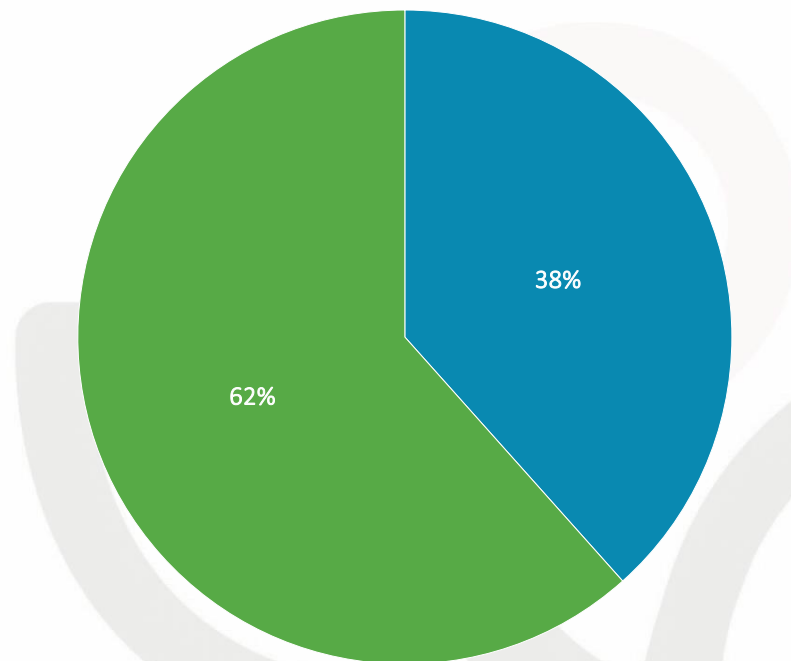


Figure 3.3 : Réalisation d'activité d'agriculture urbaine par au moins une personne du ménage des répondants (en pourcentage)

Un des points importants qui est ressorti du sondage citoyen concerne la fréquentation des espaces communautaires et collectifs «nourriciers». En effet, la Figure 3.4 montre que pour chacun des lieux cités, les répondants ont majoritairement déclaré ne jamais s'y rendre ou les utiliser : à hauteur de 89 % pour les bacs comestibles de la Ville, 96 % pour les bacs comestibles de

la SGE, 89 % pour les jardins et vergers collectifs du parc de la Pointe des Pères et 95 % pour les Jardins communautaires de la Trappe¹.

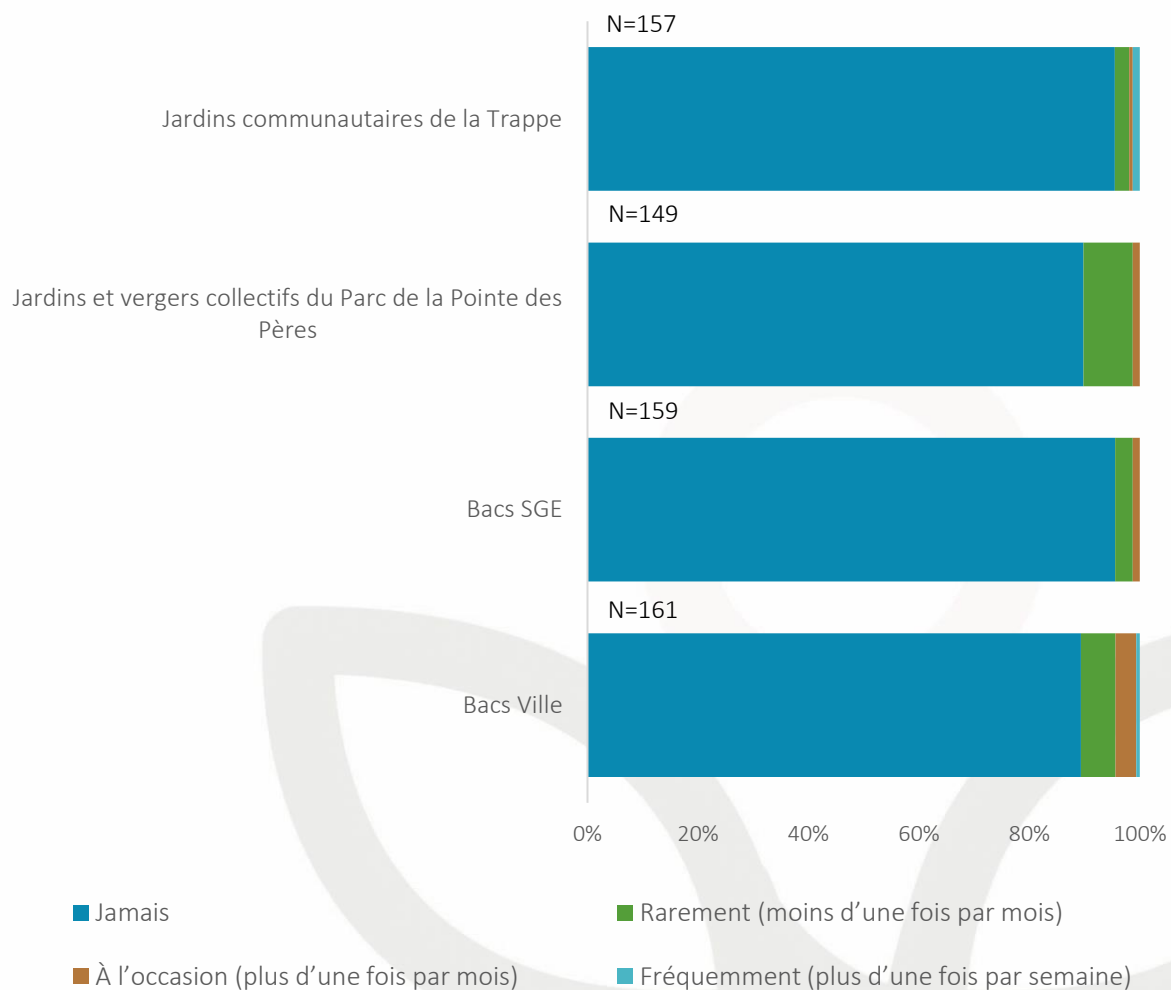


Figure 3.4 : Fréquentation des espaces communautaires nourriciers par les répondants (en pourcentage)

Projets de production et de transformation alimentaire

La Figure 3.5 s'intéresse aux projets de production et de transformation² potentiels des répondants. Sur 249, 49 % prévoient de réaliser des projets de production et de transformation sous différentes formes. Parmi eux, la plupart vont continuer les activités qu'ils font déjà et 20 %

¹ Sachant que le nombre de places aux jardins communautaires de la Trappe est limité, il est donc normal que le pourcentage de fréquentation soit faible, car il faudrait que les répondants aient loué une parcelle.

² Types d'activités incluses : Cuisine de tous les jours et produits faits maison, Cuisine occasionnelle, Congélation, Conserve, cannage, marinades, Séchages et déshydratation, Lactofermentations, Fumage et salage de viandes

vont peut-être se lancer dans ce type de projet. Les projets varient de la production agricole (culture de maïs, production maraîchère, plantation d'arbres fruitiers, apiculture, autocueillette, etc.), à des projets à visée familiale ou individuelle (jardinage et ferme familiale), tout comme des projets d'agriculture urbaine (serre en ville, végécube), ou bien encore des projets de transformation (dessert prêt à préparer, production de bière).

N=249

■ Oui ■ Non ■ Je poursuivrai ce que je faisais déjà ■ Peut-être

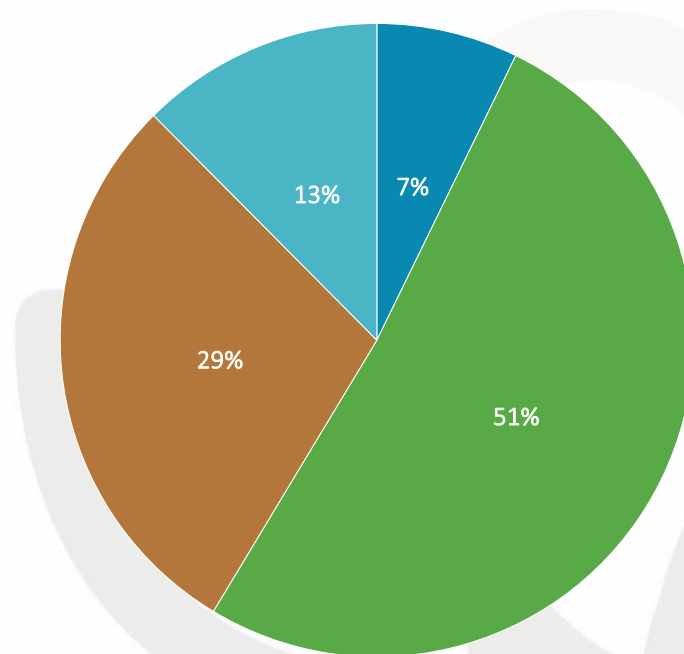
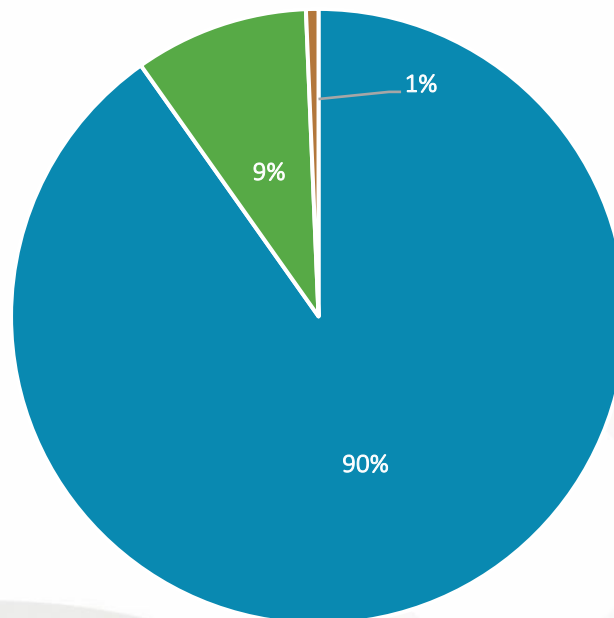


Figure 3.5 : Projet de production et de transformation des répondants (en pourcentage)

Compostage

La partie 4 du sondage concernait les habitudes des citoyens vis-à-vis du compostage. Parmi 219 répondants, 154 font du compostage à partir de leurs résidus végétaux et de leurs déchets alimentaires. Parmi ces derniers, 90 % utilisent les bacs bruns de la municipalité (Figure 3.6a). Le sondage s'intéressait également au programme de distribution de compost gratuit organisé par la Régie des matières résiduelles (RMR) du Lac-Saint-Jean et des MRC du Fjord-du-Saguenay, du Lac-Jean-Est, et de Maria-Chapdelaine. Au moins 114 répondants étaient au courant de ce service futur et sur les 249 répondants, 59 % affirment qu'ils y auront recours (Figure 3,6 b).

(3.6a) ■ Oui ■ Non ■ Non, mais j'aimerais
N=153



(3,6 b)
N=249
■ Oui ■ Non

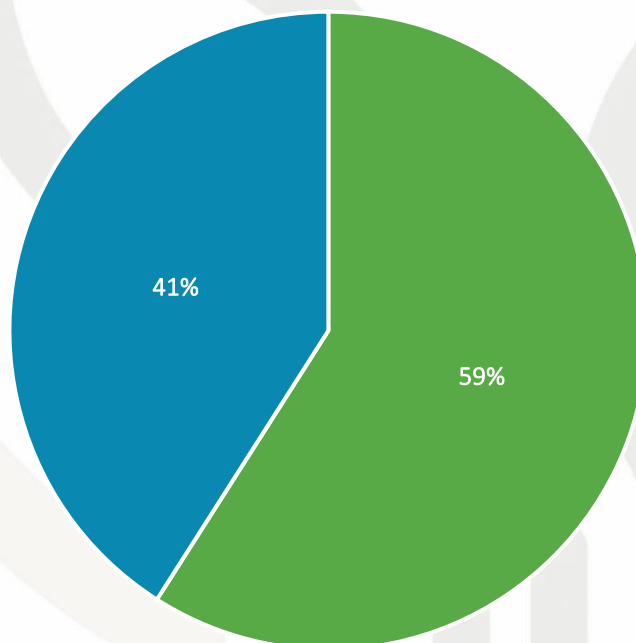


Figure 3.6 : Utilisation des bacs bruns par les répondants (a), et Prévision d'utilisation du service de distribution de compost par la RMR Lac-Saint-Jean et des MRC du Fjord-du-Saguenay, du Lac-Jean-Est et de Maria-Chapdelaine (b) (en pourcentage)

Défis et solutions

Une des dernières parties du sondage s’est concentrée sur les défis rencontrés par la population et les pistes de solution en lien avec leur alimentation. Tout d’abord, la population a été interrogée sur leur niveau de satisfaction au sujet de l’offre alimentaire sur le territoire municipal. La Figure 3.7 décrit la moyenne des niveaux de satisfaction pour 6 thématiques : la diversité et les horaires d’ouverture des épiceries, l’accessibilité physique, les services de commande et de livraison pour les épiceries spécialisées, les espaces communautaires nourriciers et la variété des restaurants.

Pour l’ensemble des thématiques, les moyennes de niveau de satisfaction environnaient entre 4,2 et 5,56 sur 10. Seuls les horaires des épiceries générales semblaient répondre davantage aux attentes des répondants (moyenne de 8,24 pour 185 des répondants). Il aurait été intéressant de sonder l’intérêt des répondants pour les épiceries spécialisées (boulangerie, épiceries locales, poissonnerie, boucherie...), dont les horaires sont plus restreints et chevauchent les horaires de travail.

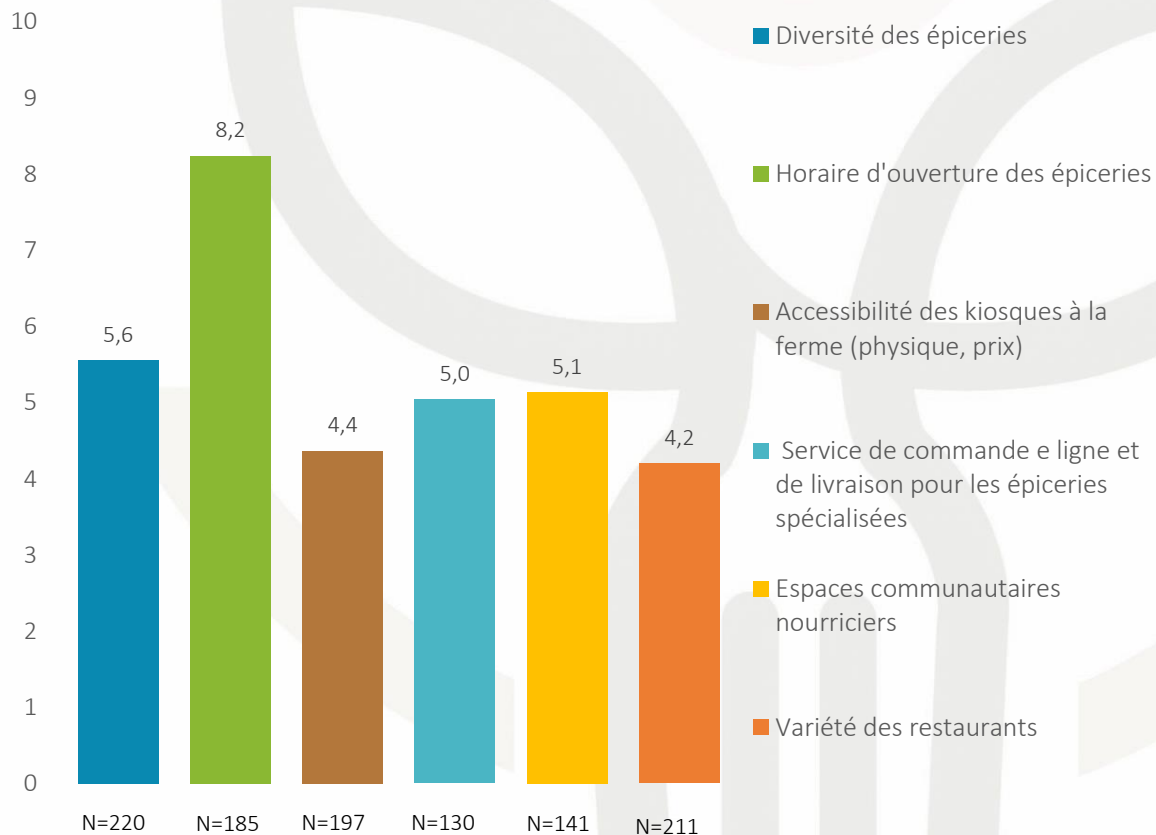


Figure 3.7 : Moyennes des niveaux de satisfaction de l’offre alimentaire de Dolbeau-Mistassini des répondants (0 = pas satisfait, 10 = totalement satisfait)

La Figure 3.8 illustre les pistes pour bonifier l'offre alimentaire et l'accès aux produits locaux et régionaux. Sur 229 répondants, la majorité a sélectionné l'amélioration de l'accès aux produits locaux à faible coût et la diversification des produits offerts (152 et 138 répondants respectivement). En second plan, les répondants ont identifié l'amélioration de l'accès à l'information (105 répondants) et la favorisation de l'achat en groupe et en vrac (103 répondants) pour bonifier l'offre alimentaire.

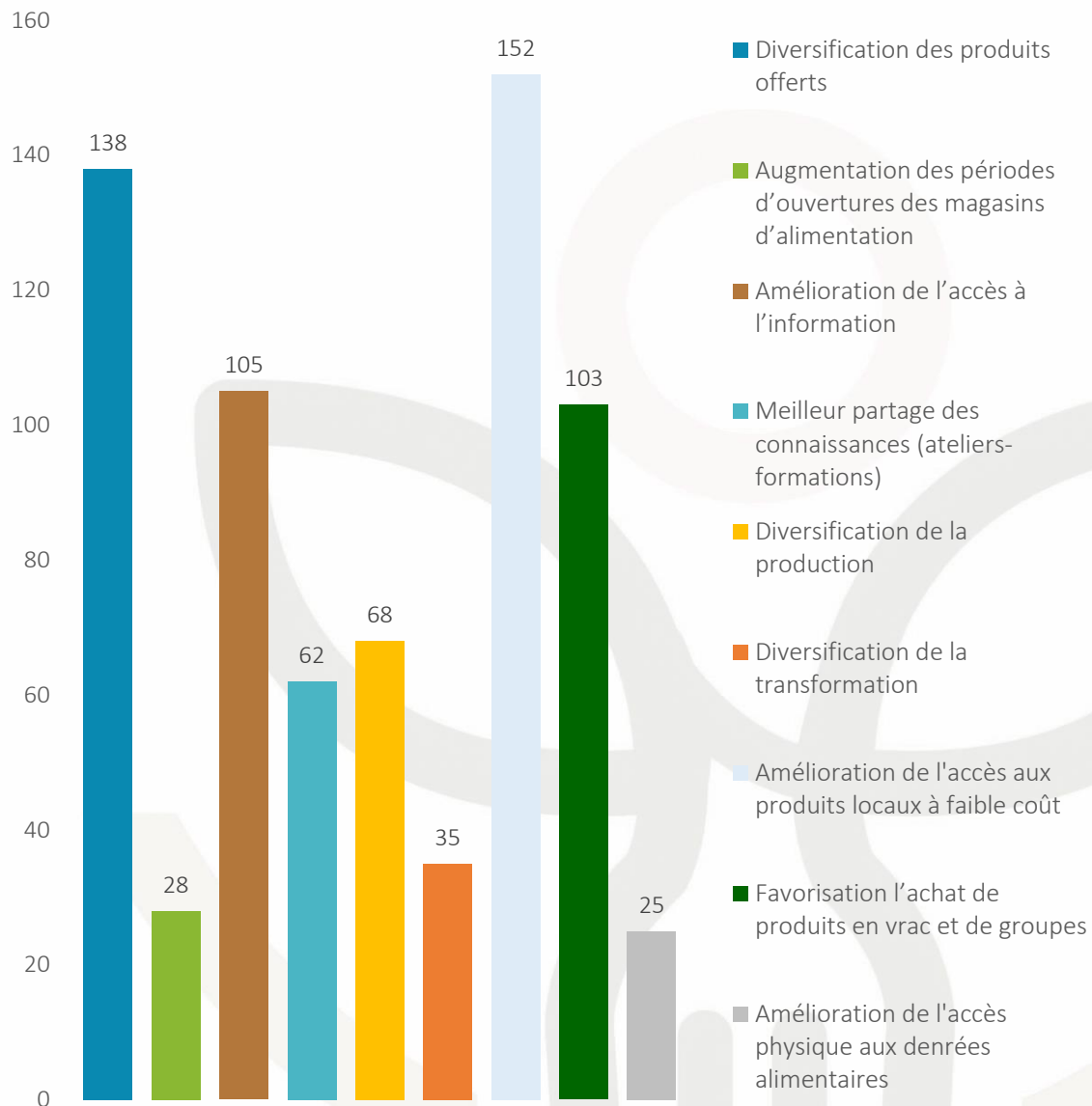


Figure 3.8 : Pistes de bonification des besoins alimentaires et de l'accès aux produits locaux et régionaux (en nombre de répondants)

Par la suite, les obstacles à la récolte, la production et la transformation ont été sondés. En ordre de priorité, les coûts, le temps et les connaissances ont été les 3 premiers obstacles ciblés par les répondants (143, 95 et 90 respectivement).

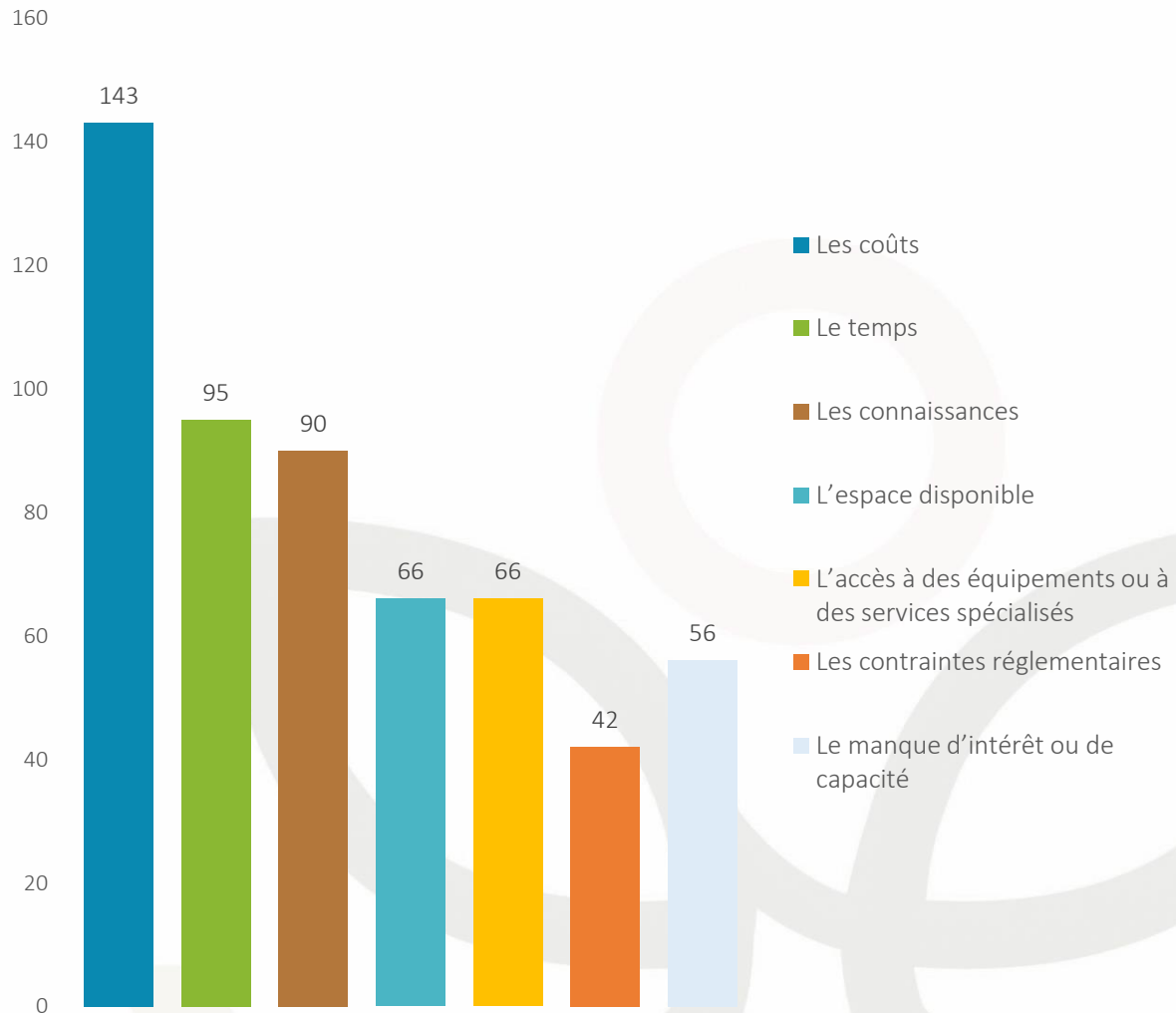


Figure 3.9 : Principaux défis à la production, la récolte et la transformation (en nombre de répondants)

Enfin, il a été demandé aux répondants comment améliorer l'offre alimentaire sur le territoire de Dolbeau-Mistassini. La Figure 3.10 montre que les pistes d'amélioration les plus sélectionnées étaient la favorisation de l'approvisionnement local (138 répondants) et la mise en valeur des produits et des producteurs locaux (146 répondants).

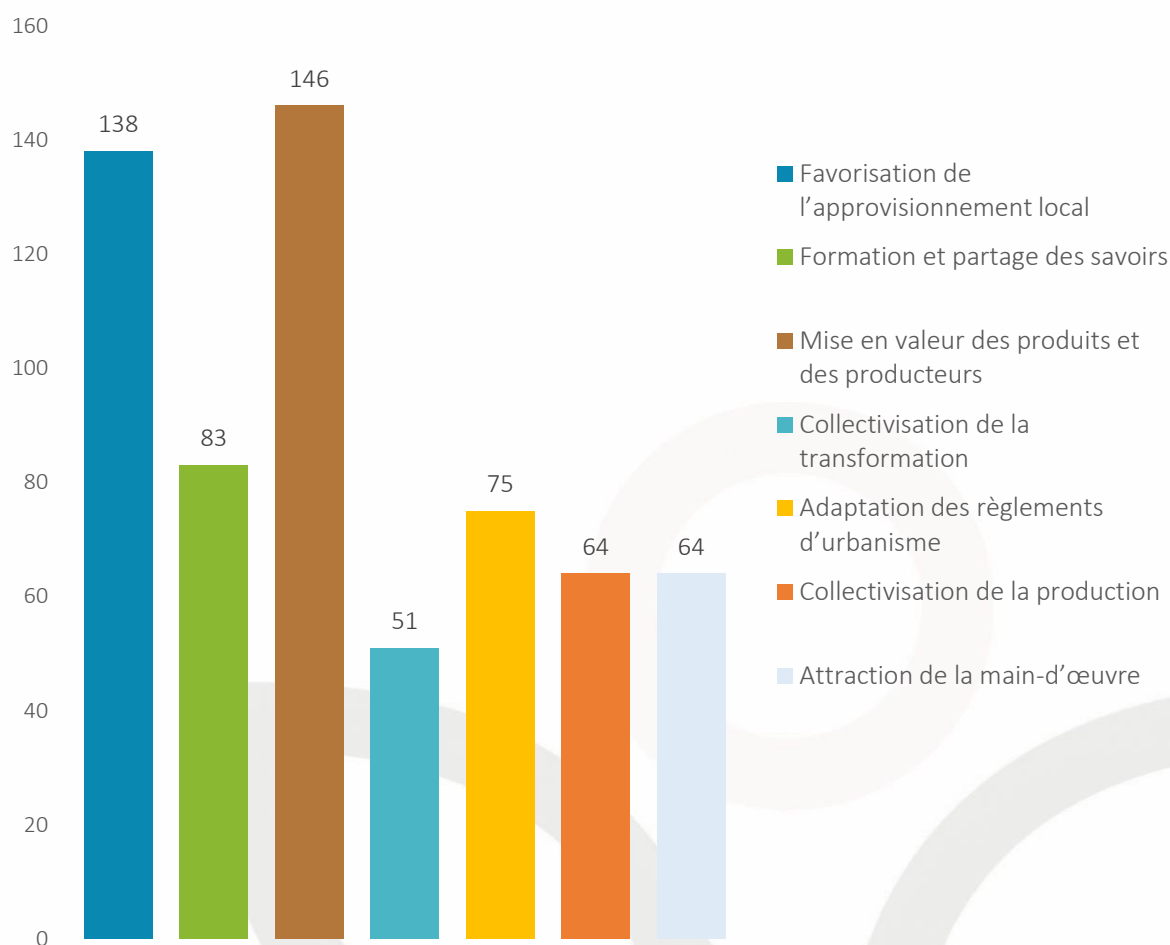


Figure 3.10 : Pistes d'amélioration de l'offre alimentaire (en nombre de répondants)

Les répondants ont aussi identifié la formation et le partage des savoirs et l'adaptation des règlements d'urbanisme pour faciliter les activités de production, de récolte et de transformation (83 et 75 répondants respectivement).

Sociodémographie

Nous avons réussi à avoir des répondants pour les 5 classes d'âge sélectionnées. Nous avons donc pu avoir les avis de la population plus jeune (10 personnes de moins de 17 ans) et de la population plus âgée (21 personnes de plus de 65 ans). La classe d'âge la plus importante était les 25-49 ans (40 % des répondants), suivie par les 18-34 ans (23 % des répondants). La majorité des répondants était des citoyens mangeurs (263 répondants), et 17 producteurs ont aussi rempli le sondage. Par ailleurs, nous avons eu au moins 1 répondant pour les autres catégories identifiées :

transformateur(trice) alimentaire, distributeur(trice) alimentaire, restaurateur(trice), élu(e), expert(e), consultant(e) ou chercheur (se).

3.3 Soirée de consultation publique

3.3.1 Déroulement de l'activité

Nous avons organisé une soirée de consultation citoyenne le 25 mai 2022, à laquelle 22 personnes ont participé, sous une formule World Café. Après un mot du Maire et une présentation du déroulement de la soirée, nous avons présenté le diagnostic réalisé afin d'avoir un retour de la population. Par la suite, nous avons présenté les faits saillants du sondage. Pour le World café, les participants ont été répartis entre 4 différentes tables de discussion. Chaque table avait un thème, et il y avait 4 vagues afin que les personnes participent à toutes les tables. Les 4 thèmes correspondaient aux 4 orientations de la Politique alimentaire. Les 4 animatrices se sont servi des objectifs des orientations afin de guider les citoyens dans les discussions. Elles se sont aussi inspirées des suggestions et des commentaires ressortis dans le sondage, ainsi que du portrait et du diagnostic. L'annexe 1 rappelle les orientations et leurs objectifs.

Orientation 1 : Soutenir le développement de l'agriculture urbaine

L'orientation 1 concernait l'appui aux initiatives d'agriculture urbaine et l'information de la population sur les pratiques et les initiatives existantes. Tout d'abord, selon les participants, il sera intéressant de créer un répertoire des producteurs locaux et des espaces communautaires sur le territoire municipal. De même, les organismes gestionnaires et la Ville pourraient aussi travailler sur une stratégie pour partager la localisation des espaces communautaires nourriciers et des producteurs locaux qui offrent des paniers de fruits et de légumes, des kiosques à la ferme ou de l'autocueillette. Il pourrait exister des événements annuels qui feraient la promotion des espaces communautaires et aideraient les citoyens à exploiter ces lieux. Par exemple, plusieurs participants ont témoigné que les bacs pouvaient ne pas être utilisés par méconnaissance ou crainte. Ces événements pourraient inviter la population à visiter et à se servir de ces espaces.

Pour ce qui est de la réglementation, les participants ont mentionné que les règlements municipaux devraient veiller à bien encadrer les activités d'agriculture urbaine. De même qu'ils pourraient favoriser la mobilisation spontanée des citoyens qui désirent se lancer dans ce genre d'initiative. Par ailleurs, les participants ont parlé de l'importance d'indiquer les terrains disponibles afin de faciliter l'accès à de la terre cultivable pour les agriculteurs. Pour pallier l'enjeu de stockage, les

citoyens ont proposé de créer des caveaux communautaires et d'inciter les partenariats entre les producteurs.

Afin d'attirer les pollinisateurs, des îlots floristiques avec des espèces indigènes pourraient être installés dans les espaces urbains. Les fleurs seraient sélectionnées pour durer du printemps jusqu'à l'automne afin de permettre aux pollinisateurs de butiner le plus longtemps possible. De plus, certains citoyens ont suggéré de réduire l'utilisation des fertilisants et des pesticides sur les terrains municipaux et privés. D'autre part, pour faire des économies d'eau, un commentaire portait sur la récupération d'eau de pluie.

Au sujet des activités d'agriculture urbaine, les participants ont manifesté le souci de bien respecter le contexte de Dolbeau-Mistassini et de tirer profit de sa ruralité. Les citoyens et certains producteurs présents ont exprimé l'idée de réserver les projets d'agriculture urbaine plus technique aux bâtiments abandonnés ou désaffectés, et de préserver l'intégrité des sols afin de réduire la dépendance aux intrants.

Enfin, un dernier point soulevé concernait l'agriculture biologique. Les participants ont parlé de la volonté de démocratiser l'agriculture biologique. En raison de la difficulté d'obtenir la certification, les citoyens ont suggéré d'utiliser des appellations telles que « sans intrants ».

Orientation 2 : Assurer un accès équitable et durable à des aliments sains pour la population dolmissioise, tout en portant une attention particulière aux personnes en situation de vulnérabilité

Plusieurs thématiques sont ressorties des discussions autour de l'accès à une alimentation saine. En premier, les participants ont souvent proposé d'avoir un « marché public » où la population aurait accès à des produits locaux, des fruits et des légumes. Plutôt qu'une formule se tenant la fin de semaine, le marché pourrait se dérouler un ou plusieurs jours et/ou soirs de la semaine entre le lundi et le vendredi, ou adopter une formule saisonnière ou mobile. Plus qu'un marché de producteurs, il pourrait être un marché alimentaire où des citoyens pourraient aussi donner les surplus de leur production personnelle (fruits, légumes, œufs).

Les participants ont avancé l'idée de mettre en place un service de livraison afin de relier les producteurs à la population. Sous forme de point de chute ou de livraison aux portes, les producteurs locaux pourraient mutualiser un service de livraison afin de distribuer des paniers de fruits et de légumes. Le service pourrait avoir une formule adaptée aux populations à faible revenu. Dans la même lignée, l'idée de créer une structure dédiée à la vente des fruits et des légumes des producteurs, comme une coopérative d'alimentation, a été présentée.

Ensuite, les citoyens ont soulevé l'importance de promouvoir davantage les produits locaux (viande, fruits, légumes, produits transformés) et sains dans les supermarchés avec un affichage clair.

En termes d'alimentation saine, trois points ont été mis en avant. Certains participants ont émis la volonté d'avoir une offre de restauration plus saine. Il a été de limiter ou de modifier les commandites (récompenses, campagne de financement) proposées par les écoles et lors d'évènements sportifs pour une alimentation saine. De plus, il a été proposé d'augmenter les abreuvoirs et de diminuer l'offre de boissons sucrées, notamment dans les établissements scolaires.

Une autre thématique abordée concernait les espaces communautaires collectifs. D'une part, un enjeu concernant l'accessibilité physique de ces espaces a été soulevé plusieurs fois dans le sondage et lors de l'atelier. Les participants ont proposé d'avoir des espaces nourriciers plus dans les quartiers centraux des secteurs de Dolbeau et de Mistassini. Par exemple, les espaces verts, comme les parcs de jeu, pourraient avoir des bacs comestibles. Certains citoyens ont exprimé le désir d'avoir accès à des bacs proches de leur résidence qu'ils pourraient gérer avec des voisins. D'autre part, il a été suggéré de bien identifier les comestibles dans les aménagements de la Ville et aussi de planter des arbres fruitiers sur le territoire urbain de la ville.

Orientation 3 : Soutenir les pratiques durables en matière d'alimentation

Pour soutenir les pratiques durables en matière d'alimentation, des remarques visaient les financements, les subventions ou les contributions (financières ou humaines) pour des actions en lien avec l'alimentation. Ils pourraient servir à payer des paniers de fruits et de légumes de qualité à des personnes vulnérables. Les citoyens ont émis le souhait d'avoir un programme de compensation municipal qui pourrait permettre aux épiceries générales de travailler plus facilement avec les producteurs locaux.

Pour aider à la lutte contre l'insécurité alimentaire, les citoyens ont proposé de mettre en place une armoire communautaire. Les usagers pourraient même participer sous forme de contribution financière volontaire.

Pour réduire les emballages, les citoyens ont suggéré d'améliorer l'offre en vrac sur le territoire de la ville en veillant à l'équité et l'accessibilité. Comme l'Épicerie communautaire, Le Garde-Manger est un des seuls endroits qui propose ce genre d'offre, les citoyens ont pensé à promouvoir

son modèle d'adhésion solidaire. Par ailleurs, les initiatives de ramassage de déchets réalisées par les citoyens et les écoles devraient être maintenues et encouragées.

Pour limiter le gaspillage, les citoyens ont parlé de collaborer avec les agriculteurs afin de récupérer leurs surplus de production et de les redistribuer à la population, notamment à la population défavorisée. Les participants ont proposé de faire appel à l'organisation les Butineurs qui assure ce type de mission dans le secteur de la MRC Lac-Saint-Jean-Est.

Orientation 4 : Favoriser l'éducation alimentaire et les compétences en alimentation, en particulier chez les tout-petits et les jeunes

L'orientation 4 s'intéresse à l'éducation alimentaire et agricole de la population. La plupart des commentaires de la soirée se sont concentrés sur la formation, le partage des connaissances et la sensibilisation dans le but d'améliorer l'autonomie des personnes. Afin de mieux transmettre les connaissances, beaucoup d'activités participatives ont été suggérées. Tout d'abord, les citoyens ont souligné l'importance de favoriser la connexion et la création de réseaux de citoyens pour renforcer les projets et les initiatives.

Dans un second temps, de nombreuses idées d'ateliers ont été proposées. Ces ateliers auraient pour but de former les citoyens au jardinage et à la cuisine. Certains ont même souligné l'importance d'avoir des ateliers sur la planification des plantations, le conditionnement et sur la conservation des aliments, notamment sur les méthodes traditionnelles de transformation. Les ateliers pourraient cibler un peu plus particulièrement les établissements scolaires, les camps de jour et les populations défavorisées. Les participants ont suggéré de s'inspirer de la Tablee des chefs.

Une autre formule d'ateliers pourrait toucher le magasinage en épicerie (préparation d'une liste en fonction des plats à cuisiner, lecture des étiquettes alimentaires, date de péremption, etc.). Par ailleurs, les citoyens souhaitent avoir à nouveau accès à des cuisines collectives où les personnes pourraient apprendre à cuisiner des recettes traditionnelles, avec, par exemple, des ingrédients ou des aliments peu communs. Ces cuisines pourraient mettre en place des ateliers intergénérationnels afin de briser l'isolement et de partager les savoirs entre les générations. Ces lieux pourraient être utiles pour transmettre les techniques de transformation et de conservation. Les participants ont souligné le souci de prêter attention au financement adéquat de ce type d'initiatives.

Enfin, plusieurs évènements ont été proposés pour promouvoir l'éducation alimentaire. Les parcs de jeu, en étant utilisés comme des espaces nourriciers, pourraient aussi devenir des lieux d'éducation à l'agriculture. Des programmes scolaires pourraient inclure des visites de fermes, de producteurs locaux, de vergers, de jardins ou de forêts pour tous les cycles. De même, des évènements agroalimentaires comme des journées agrotouristiques, et d'échanges de semences ou de boutures pourraient être créés. Enfin, la mise en place et/ou la promotion de défis, comme celui de ne pas tondre sa pelouse, initié par la MRC Maria-Chapdelaine, pour inciter les citoyens à avoir des pratiques durables (ex. : défis zéro déchet, cuisine de saison, etc.).

Finalement, un commentaire général relevant l'importance d'avoir un comité s'assurant de la mise en œuvre des actions a été émis.

3.3 Sondage auprès des partenaires

Nous avons organisé des consultations avec des acteurs clés du système alimentaire. Nous avons invité les acteurs à participer à deux focus groupes les 22 et 23 juin 2022 pour discuter, dans un premier temps, du diagnostic réalisé en mars et, dans un second temps, nous avons interrogé les participants sur des enjeux spécifiques. Nous avons proposé un atelier en visioconférence et un autre en présentiel.

Nous avons eu 4 participants sur les 14 contactés. Ceux-ci ont quand même permis d'avoir un échantillonnage d'acteurs des 5 composantes du système alimentaire. La rencontre a duré 1 h 30 et nous avons pu relever les commentaires et suggestions de chaque participant.

3.3.1 Faits saillants de l'activité

Nous avons pu discuter de trois enjeux avec les participants, touchant à toutes les composantes du système :

- Accessibilité aux produits locaux et marché public
- Apprentissage et atelier éducatif sur le jardinage, la cuisine et l'épicerie
- Surplus de production (agriculture, distribution, etc.)

Enjeu accessibilité aux produits locaux et marché public

Tout d'abord, nous avons présenté l'enjeu de l'accessibilité aux produits locaux et la volonté d'avoir une formule de marché public. À la lumière des essais passés, les participants ont émis plusieurs recommandations. D'une part, il a été réitéré qu'une formule mobile serait plus adaptée au

contexte de Dolbeau-Mistassini, mais dont la faisabilité devrait être étudiée avant de l'implanter. D'autre part, il pourrait exister un point de chute central pour recevoir des produits locaux comme des paniers de fruits et de légumes. Dans un tel cas, les participants ont souligné qu'il serait important d'avoir des plages horaires adaptées en prenant en compte les habitudes de consommation des citoyens, ainsi que les moments d'achalandage les plus propices.

Ensuite, les participants ont proposé des moyens d'aider les producteurs. Comme la force des producteurs réside davantage dans la production que dans la distribution, il a été suggéré que la Ville pourrait venir en soutien au niveau financier pour favoriser l'écoulement des récoltes. Une personne ambassadrice qui connaît bien le milieu agricole pourrait se charger de représenter les producteurs et faire rayonner leurs produits. Avoir un système de référencement identifiant les localisations des producteurs locaux, des lieux d'autocueillette et d'approvisionnement en produits locaux pourrait également être utile.

Nous avons aussi pu voir l'intérêt du milieu scolaire de s'approvisionner en produits locaux lors de leurs événements spéciaux. Même si l'alimentation des enfants n'est pas la mission première de l'école, les responsables sont quand même conscients de l'enjeu de sécurité alimentaire des élèves. Ils souhaitent pouvoir se fournir en aliments locaux, mais par manque de temps et de référence, il est difficile pour eux d'entreprendre ce genre d'action.

De plus, il a été rappelé qu'il ne fallait pas oublier la présence des hôpitaux et des résidences de personnes âgées dans la démarche du PDCN. Ils peuvent jouer des rôles autant dans la réduction du gaspillage que dans l'amélioration de l'approvisionnement local. Un achat local groupé pour ces structures pourrait constituer un atout/une solution adapté pour répondre à leur besoin tout en respectant leurs contraintes de temps, de financements et de ressources.

Enfin, le rôle des clients comme force et comme moteur de changements a été mentionné. En éduquant les consommateurs, il est possible d'influencer leurs méthodes de consommation et ainsi de les inciter à demander plus de produits locaux. Par ailleurs, il faudrait faire un effort pour rendre les produits locaux plus attrayants en faisant appel à la sensibilité des clients par la publicité et les communications. Par exemple, il a été proposé d'avoir des producteurs présents sur place dans les points de vente pour transmettre leur passion.

Enjeu apprentissage

Le milieu scolaire a démontré de l'intérêt pour avoir davantage accès à des ateliers de jardinage, de cuisine ou sur l'épicerie. Il s'agit d'un lieu clé pour transmettre des notions aux jeunes sur les

bonnes pratiques d'alimentation. Plusieurs contraintes et besoins ont été présentés. Premièrement, il est important de se soucier de pouvoir donner ce type d'atelier de manière uniforme et adaptée aux différents cycles et à tous les établissements du territoire dolmissois. De plus, en raison de leurs contraintes financières, ils ont besoin de plusieurs collaborations et partenariats pour assurer la solidité et la pérennité d'une telle action. Enfin, il faudrait faire coïncider ces ateliers avec les critères du programme scolaire.

Enjeu surplus de production

L'enjeu des surplus de production se situe davantage dans la distribution et l'écoulement des produits. Les participants ont souligné l'importance de trouver de nouvelles façons de faire pour pallier cette problématique. Des stratégies de récupération en supermarché et d'entreposage pourraient permettre d'augmenter les dons aux organismes communautaires. De même, les infrastructures de conditionnement constituent des pistes intéressantes pour limiter le gaspillage. En outre, les partenaires ont insisté sur le besoin de considérer les grandes épiceries comme des alliés. Ils sont des acteurs clés dans ce processus, et d'ailleurs les épiceries de Dolbeau-Mistassini sont déjà engagées dans des démarches de réduction du gaspillage.

Le sondage et les consultations citoyennes et partenaires ont permis de mettre en évidence de nombreuses idées et points à améliorer au sein du système alimentaire de Dolbeau-Mistassini. Ils ont montré l'intérêt de la population et acteurs clés pour la démarche. Plusieurs suggestions ont permis de définir des pistes pour créer le futur plan d'action. Il sera important, d'ailleurs, de mettre en place un suivi pour assurer la mise en œuvre des actions.



PLAN D'ACTION

4. PLAN D'ACTION

La dernière étape du PDCN est le plan d'action. Il concrétise la démarche par la création d'actions ayant pour but d'assurer le développement de la communauté nourricière. Il s'inscrit dans la suite logique du diagnostic et des consultations et se base sur la vision, les orientations et les objectifs définis par la Politique alimentaire (voir annexe 1). Ainsi, un plan d'action avec 11 projets a été réalisé, présenté dans les 5 tableaux suivants.



Tableaux 4.1 : Projets de l'orientation 1 de la Politique alimentaire

ORIENTATION 1 : SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE URBAINE	
Objectif 1.1 Appuyer les initiatives d'agriculture urbaine	
Projets	Responsables
Prévoir une enveloppe budgétaire municipale pour les projets d'agriculture urbaine sur le territoire de Dolbeau-Mistassini pour les entreprises, les organismes et les citoyens;	• Conseil municipal • Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini • Service d'urbanisme de la ville de Dolbeau-Mistassini
Intégrer l'encadrement d'implantation des nouvelles activités et projets liés à l'agriculture urbaine aux règlements et plan d'urbanisme; • Création d'une carte interactive pour répertorier et faciliter les projets d'agriculture urbaine; • Mise en place d'îlots floristiques pour favoriser la protection des pollinisateurs;	• Conseil municipal • Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini • Service d'urbanisme de la ville de Dolbeau-Mistassini • Société de gestion environnementale
Objectif 1.2 : Informer la population sur les pratiques d'agriculture urbaine et sur les initiatives en place	
Projets	Responsables
Intégrer aux communications une boîte à outils sur l'agriculture urbaine et l'alimentation durable • Réaliser un inventaire des espaces nourriciers et initiatives locales en lien avec l'alimentation durable; • Partager sur le site de la Ville de l'information sur les caveaux et autres sujets touchant l'agriculture urbaine;	• Département des communications de la ville de Dolbeau-Mistassini • Conseil municipal • Organismes communautaires et AGIR • Société de gestion environnementale

Tableaux 4.2 : Projets de l'orientation 2 de la Politique alimentaire

ORIENTATION 2 : ASSURER UN ACCÈS ÉQUITABLE ET DURABLE À DES ALIMENTS SAINS POUR LA POPULATION DOLBEU-MISTASSINI, TOUT EN PORTANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX PERSONNES EN SITUATION DE VULNÉRABILITÉ	
Objectif 2.1 Proposer une offre alimentaire saine, locale et abordable dans les infrastructures municipales et lors d'événements publics	
Projets	Responsables
Consolider la planification des travaux liés aux aménagements comestibles de la ville • Prévoir des rencontres de planification des travaux entre la technicienne à l'horticulture de la Ville et l'équipe de la SGE	• Service des travaux publics de la ville de Dolbeau-Mistassini • Société de gestion environnementale • Programme de bénévoles (TAPAJ) • Instituts (MRC, écoles, foyers etc...) • Organismes communautaires et AGIR
Objectif 2.3 : Promouvoir la consommation d'eau non-embouteillée comme boisson principale	
Projets	Responsables
Prioriser l'installation de points d'eau, incluant l'option de remplissage de bouteilles, lors de la réalisation de travaux dans les bâtiments, parcs et espaces verts municipaux	• Service de l'urbanisme de la ville de Dolbeau-Mistassini • Service des travaux publics de la ville de Dolbeau-Mistassini

Tableaux 4.3 : Projets de l'orientation 3 de la Politique alimentaire

ORIENTATION 3 : SOUTENIR LES PRATIQUES DURABLES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION	
Objectif 3.1 Sensibiliser les acteurs concernés à l'adoption de pratiques alimentaires durables	
Projets	Responsables
Créer des événements annuels d'échanges et de partage sur l'alimentation durable et l'agriculture urbaine Organiser des événements de type Fête des récoltes, une soirée d'échange et de partage en début de saison sur les semences et semis et/ou un événement pour présenter les espaces nourriciers	- Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini - Département des communications de la Ville de Dolbeau-Mistassini - Organismes communautaires et AGIR - Société de gestion environnementale - MRC Maria-Chapdelaine
Soutenir les initiatives de récupération des surplus des producteurs locaux; Planifier une rencontre avec les différents intervenants en lutte contre le gaspillage alimentaire	- Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini - Société de gestion environnementale - MRC Maria-Chapdelaine - Organismes communautaires (ex : Moisson Lac-Saint-Jean, Épicerie communautaire le Garde-Manger et AGIR)
Objectif 3.3 : Informer la population sur les pratiques d'agriculture urbaine et sur les initiatives en place	
Projets	Responsables
Collaborer et consolider le partenariat de la Ville avec la RMR pour encourager la production et l'utilisation du compost	- Régie des matières résiduelles du Lac-Saint-Jean - Département des communications de la ville de Dolbeau-Mistassini - Société de gestion environnementale - Organismes communautaires et AGIR

Tableaux 4.4 : Projets touchant à l'orientation 2 et 3 de la Politique alimentaire

ORIENTATION 2 : ASSURER UN ACCÈS ÉQUITABLE ET DURABLE À DES ALIMENTS SAINS POUR LA POPULATION DOLMISSOISE, TOUT EN PORTANT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX PERSONNES EN SITUATION DE VULNÉRABILITÉ ORIENTATION 3 : SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE URBAINE	
Objectif 2.2 : Faciliter l'accès physique aux aliments sains et durables.	
Projets	Responsables
Soutenir l'initiative du Transport 02 afin de faciliter le lien entre les producteurs locaux et les dolmissois - Planifier une rencontre d'échanges avec les différents intervenants du projet - Réaliser et partager la disponibilité et les endroits pour se procurer des paniers de fruits et/ou de légumes (FB)	- MRC Maria-Chapdelaine - Organismes communautaires et AGIR - Service des loisirs de la ville de Dolbeau-Mistassini - Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini - Société de gestion environnementale
Participer à une réflexion commune avec les acteurs du système alimentaire sur une mise en marché de proximité collective, facilitante entre acheteurs et vendeurs Faire appel à l'Association des marchés publics du Québec	- Service du développement économique de la ville de Dolbeau-Mistassini MRC de Maria-Chapdelaine - Producteurs - Consommateurs - Distributeurs - Transformateurs

Tableaux 4.5 : Projets de l'orientation 4 de la Politique alimentaire

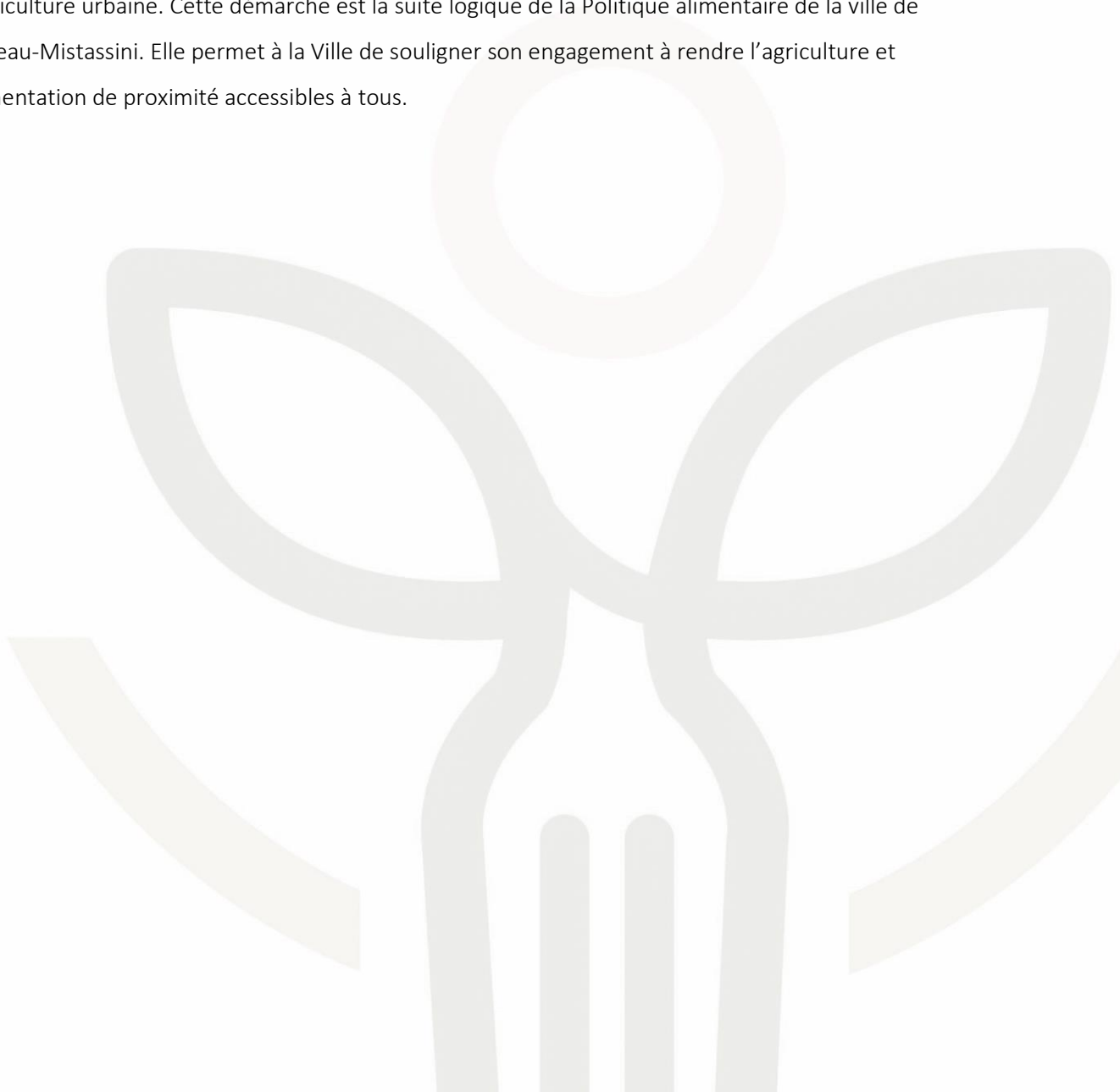
ORIENTATION 4 FAVORISER L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET LES COMPÉTENCES EN ALIMENTATION, EN PARTICULIER CHEZ LES TOUT-PETITS ET LES JEUNES	
Objectif 4.1 Encourager le jardinage et le rapprochement à l'agriculture Objectif 4.2 Favoriser le développement des compétences culinaires	
Projets	Responsables
Soutenir les organismes communautaires offrant des ateliers éducatifs en alimentation durable; • Partager sur le site de la Ville les dates et la tenue des ateliers éducatifs sur le jardinage; • Bonifier l'offre de service de la SGE (atelier éducatif sur l'alimentation durable offert au 2e cycle du primaire)	• Département des communications de la ville de Dolbeau-Mistassini • Société de gestion environnementale • Centre de services scolaires du Pays-des-Bleuets • Organismes communautaires et AGIR

A family of four is having a picnic on a grassy lawn. A man in a red and blue plaid shirt and blue shorts sits on the left, smiling. A young girl in a black and white patterned dress sits next to him. Another young girl in a colorful patterned tank top and purple shorts sits next to her, also smiling. A woman in a striped tank top and blue jeans sits on the right, looking towards the children. They are all sitting on a white patterned blanket. In front of them is a black bowl filled with sliced cucumbers and cherry tomatoes. The background features a large wooden church with a prominent steeple and a red roof, surrounded by green trees under a clear blue sky.

CONCLUSION

CONCLUSION

À l'image de l'élaboration du Plan de développement de communauté nourricière, le rapport a été co-construit par les membres des différents comités. La mobilisation de la population et des acteurs clés du système alimentaire révèle une volonté et un intérêt pour mettre en œuvre le plan d'action. Ce dernier aborde l'ensemble des facettes de l'agriculture urbaine. Il veille autant à améliorer les connaissances en alimentation qu'à rapprocher les dolmissois des producteurs et distributeurs locaux. Il permet de donner les moyens pour la concrétisation de projets d'agriculture urbaine. Cette démarche est la suite logique de la Politique alimentaire de la ville de Dolbeau-Mistassini. Elle permet à la Ville de souligner son engagement à rendre l'agriculture et l'alimentation de proximité accessibles à tous.





ANNEXES

ANNEXES

ANNEXE 1 ORIENTATIONS ET OBJECTIFS DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE DE LA COMMUNAUTÉ DE DOLBEAU-MISTASSINI

ORIENTATIONS	OBJECTIFS
Soutenir le développement de l'agriculture urbaine	Appuyer les initiatives d'agriculture urbaine
	Informar la population sur les pratiques d'agriculture urbaine et sur les initiatives en place
Assurer un accès équitable et durable à des aliments sains pour la population dolmissoise, tout en portant une attention particulière aux personnes en situation de vulnérabilité	Proposer une offre alimentaire saine, locale et abordable dans les infrastructures municipales et lors d'événements publics
	Faciliter l'accès physique aux aliments sains et durables.
	Promouvoir la consommation d'eau non-embouteillée comme boisson principale
Soutenir les pratiques durables en matière d'alimentation	Sensibiliser les acteurs concernés à l'adoption de pratiques alimentaires durables
	Limiter la production de matières résiduelles
	Contribuer à réduire le gaspillage alimentaire
	Soutenir l'achat d'aliments locaux
Favoriser l'éducation alimentaire et les compétences en alimentation, en particulier chez les tout-petits et les jeunes	Encourager le jardinage et le rapprochement à l'agriculture
	Favoriser le développement des compétences culinaires

ANNEXE 2 FORMATIONS DES COMITÉS DES ÉTAPES DU PDCN

COMITÉ AVISEUR

Ville de Dolbeau-Mistassini	André Guy (Maire) Claude Godbout/Mathieu Savard (Directeur des loisirs)
Société de gestion environnementale	Audrey Pelchat (Directrice générale) Yéléna Bika Bika (Chargée de projets)
Santé Publique	Marlène Gaudreault (Agente planification, nutrition, développement durable CIUSSS)
Producteurs agricoles	France Fortin (Producteur de grains, Administrateur Syndicat local de l'UPA Maria-Chapdelaine) David Duchesne (Maraîcher)
CSS Pays-des-Bleuets	Nancy Bilodeau
MRC Maria-Chapdelaine	François Potvin (Conseiller agricole)
CILSA (Comité Intersectoriel Local en Sécurité Alimentaire)	Sarah Verreault (Directrice Service budgétaire MRC Maria-Chapdelaine) Laetitia Potvin (Agente de liaison)
TIR-SHV	Anne-Marie Bérubé (Chargé de projet en saine alimentation)
MAPAQ	Marie-Josée Gravel (Conseillère en aménagement du territoire et développement rural, MAPAQ-PDCN)
Transformateur/transporteur/restauration	Vincent Becker (Directeur de production au Marché Wallberg, Tournant 3F)
Ville de Normandin (observateur)	Éric Bherer (directeur des loisirs)

COMITÉ TECHNIQUE

Ville de Dolbeau-Mistassini

Claude Godbout/Mathieu Savard (Directeur des loisirs)

**Société de gestion
environnementale**

Audrey Pelchat (Directrice générale)

Yéléna Bika Bika (Chargée de projets)

Santé Publique

Marlène Gaudreault (Agente planification, nutrition, développement durable CIUSSS)

**CILSA (Comité Intersectoriel Local en
Sécurité Alimentaire)**

Sarah Verreault (Directrice Service budgétaire MRC Maria-Chapdelaine)

MAPAQ

Marie-Josée Gravel (Conseillère en aménagement du territoire et développement rural, MAPAQ-PDCN)

Ville de Normandin (observateur)

Éric Bherer (Directeur des loisirs)

COMITÉ PORTRAIT/DIAGNOSTIC

	Audrey Pelchat (Directrice générale)
SGE (Société de gestion environnementale)	Yéléna Bika Bika (Chargée de projets)
TIR-SHV	Anne-Marie Bérubé (Chargé de projet en saine alimentation)
Ville de Dolbeau-Mistassini	Mélissa Renaud (Technicien en horticulture et aménagements aux travaux publics)
MRC Maria-Chapdelaine	François Potvin (Conseiller agricole)
Transformateur/transporteur/producteur	Vincent Becker (Directeur de production au Marché Wallberg, Tournant 3F)

COMITÉ CONSULTATIONS

SGE (Société de gestion environnementale)	Audrey Pelchat (Directrice générale) Yéléna Bika Bika (Chargé de projets)
Santé Publique	Caroline Deschênes (Organisatrice communautaire, CIUSSS)
Ville de Dolbeau-Mistassini	Christine Sauvageau (Responsable des communications)
UQAC	Florence Villeneuve (Éco-conseillère lien avec le Grand dialogue, Eurêko et Borée)
CILSA (Comité Intersectoriel Local en Sécurité Alimentaire)	Sarah Verreault (Directrice Service budgétaire MRC Maria-Chapdelaine)
Économie	Valérie Tremblay (Resp. Développement socio-économique CCDM)
Producteurs agricoles	France Fortin (Producteur de grains, Administrateur Syndicat local de l'UPA Maria-Chapdelaine)
RMR (Régie des matières résiduelles du Lac-Saint-Jean)	Sophie Lapointe (éco-conseillère)

ANNEXE 3 PARTICIPANTS À L'ATELIER FOCUS GROUPE DES PARTENAIRES CLÉS

COMPOSANTE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE	FONCTIONS	NOMS
Production	Producteurs agricoles	Étienne Barrette (UPA)
Transformation/Distribution/Consommation	Représentants Tournant 3F	Vincent Beckert
Transformation/Distribution/Consommation	Représentants Écoles	Nancy Bilodeau
Transformation/Compostage	Bleuets Nordique	Mario Bussière
Transformation/Distribution/Consommation/GMR	Représentants Épicerie le Garde-Manger	Rémy Therrien
Distribution/GMR	Représentants IGA Tremblay (Programme FoodHero)	Marie-Lise Tremblay

A close-up photograph of strawberries with green leaves, overlaid with a semi-transparent orange filter. The strawberries are in various stages of ripeness, with some showing more red than others. The leaves are serrated and have prominent veins.

RÉFÉRENCES

RÉFÉRENCES

- Deschênes, C. (2021). *Portrait de la sécurité alimentaire du territoire de la MRC Maria-Chapdelaine juillet 2020 et février 2021*. Document interne.
- Lajoie, S., & Boyd, M. (2019). *Plan d'agriculture urbaine de Rimouski-Neigette pour une MRC nourricière*. Rapport final. Récupéré sur <https://www.nouvelleshebdo.com/actualite/le-garde-manger-a-maintenant-pignon-sur-rue-a-dolbeau/>
- MRC de Maria-Chapdelaine. (2021). *Plan de développement des activités agricoles 2020-2025*. Récupéré sur https://mrcdemaria-chapdelaine.ca/medias/2021/09/PDAA-2020-2025_Complet.pdf
- Parsons, K., Hawkes, C., & Wells, R. (2019). Brief 2 : What is the food system? A Food policy perspective. Dans *Rethinking FoodPolicy: A Fresh Approach to Policy and Practice*. Récupéré sur https://openaccess.city.ac.uk/id/eprint/22795/1/7643_Brief-2_What-is-the-food-system-A-food-policy-perspective_WEB_SP.pdf
- Tremblay, S. (14 Juillet 2021). Le Garde-Manger a maintenant pignon sur rue à Dolbeau. *Nouvelles Hebdo*. Récupéré sur <https://www.nouvelleshebdo.com/actualite/le-garde-manger-a-maintenant-pignon-sur-rue-a-dolbeau/>
- Ville de Dolbeau-Mistassini. (2021). *Politique alimentaire de la Communauté de Dolbeau-Mistassini*.
- Zone boréale Saguenay-Lac-Saint-Jean. (2019). *Cartographie Systeme Alimentaire*. Document interne.

INSPIRATIONS

- Lajoie, S., & Boyd, M. (2019). *Plan d'agriculture urbaine de Rimouski-Neigette pour une MRC nourricière*. Rapport final. Récupéré sur <https://www.nouvelleshebdo.com/actualite/le-garde-manger-a-maintenant-pignon-sur-rue-a-dolbeau/>
- MRC de Maria-Chapdelaine. (2021). *Plan de développement des activités agricoles 2020-2025*. Récupéré sur https://mrcdemaria-chapdelaine.ca/medias/2021/09/PDAA-2020-2025_Complet.pdf