

### Avant-propos

Dans un premier temps, il est à noter que les données alimentaires disponibles pour le territoire de la MRC de Montmagny datent déjà d'il y a quelques années. Bien que, la MRC de Montmagny ait publié le « Plan de développement de la zone agricole » (PDZA)<sup>1</sup> en 2019, les données s'y retrouvant dataient déjà de quelques années. De ce fait, il fût périlleux d'obtenir des données probantes actuelles autres que celles se retrouvant dans ce document. Depuis la parution du PDZA, aucune autre revue d'information de son ampleur n'a été effectuée spécifiquement sur le territoire de la MRC de Montmagny. Quelques autres études ont caractérisé des secteurs plus spécifiques de l'alimentaire, mais ces données sont complexes à obtenir puisque le CISSS Chaudière-Appalaches n'a pas recueilli ces données pour l'instant.

De cette façon, l'implantation du Complexe culturel et sportif en santé durable avec un volet alimentaire offrirait la possibilité de recueillir de nouvelles données probantes afin de mieux caractériser la situation alimentaire au sein de la région.

### Méthodologie

Les forces vives du milieu ont été identifiées dans le document à l'aide de l'icône suivant.



Les besoins du milieu ont été identifiés en bleu et par l'icône suivant dans le document.



---

<sup>1</sup> PDZA. MRC de Montmagny. Consulté le 18 février 2022. [PDZA Rapportdetape\\_MRCdeMontmagny.pdf](#)

# 1. Observations



## Distribution alimentaire

### Commerce de détail

Tableau 1 de la répartition des commerces de détail sur le territoire de la MRC de Montmagny<sup>2</sup>

	Supermarchés	Petites épicerie/dépanneurs	Aucun commerce de détail
<b>Municipalités</b>	Montmagny	<ul style="list-style-type: none"><li>- Berthier-sur-Mer</li><li>- Cap-Saint-Ignace</li><li>- Notre-Dame-du-Rosaire*</li><li>- Montmagny</li><li>- Saint-Antoine-de-L'Isle-aux-Grues*</li><li>- Saint-Fabien-de-Panet</li><li>- Saint-François-de-la-Rivière-du-Sud</li><li>- Saint-Just-de-Bretenières</li><li>- Sainte-Lucie-de-Beaugard</li><li>- Saint-Paul-de-Montmigny</li><li>- Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud*</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- St-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud</li><li>- Lac-Frontière</li><li>- Ste-Apolline-de-Patton</li></ul>

\* commerces régis par la communauté soit par l'entremise d'une coopérative ou d'un comité de développement

Comme il est possible de l'observer sur le tableau ci-haut, seule la ville de Montmagny compte des commerces de détail de type « supermarché ». En effet, les autres municipalités comptant un ou de commerce(s) de détail possèdent plutôt de petites épicerie ou des dépanneurs sur leur territoire. De plus, comme l'indique le tableau, les municipalités de Notre-Dame-du-Rosaire, de Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud et de Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues comptent chacune un commerce de distribution alimentaire, mais ceux-ci sont régis par la communauté soit par l'entremise d'une coopérative ou d'un comité de développement. Par ailleurs, il est à noter que les municipalités de Lac-Frontière et de St-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud ne compte aucun commerce de détail sur leur territoire. Ainsi, pour ces municipalités, cela indique un besoin important d'augmenter l'accès à de la nourriture à proximité.

Par ailleurs, la MRC compte des commerces alimentaires spécialisés tels que des boucheries, boulangeries, des bars laitiers et autres. En effet, les citoyens peuvent bénéficier de ces services. Cependant, ces services spécialisés ne sont pas présents en grande quantité et ne sont pas répartis de façon équitable sur le territoire.

<sup>2</sup> PDZA. MRC de Montmagny. Consulté le 18 février 2022. [PDZA Rapportdetape\\_MRCdeMontmagny.pdf](#)

## Coop IGA Montmagny

Le commerce de détails alimentaire IGA Montmagny est une coopérative regroupant plusieurs membres de la MRC de Montmagny. Comme mentionné plus haut, la coop IGA est l'un des deux seuls supermarchés présents sur le territoire de la MRC. Ainsi, cet établissement joue un grand rôle dans les achats alimentaires des citoyens. En effet, comme le démontre le tableau suivant, le chiffre d'affaires de l'établissement est passé de 34M\$ en 2019 à 40M\$ en 2021.

**Tableau 2 de l'évolution du chiffre d'affaires de la Coop IGA Montmagny<sup>3</sup>**

Année	Chiffre d'affaires
2019	34 000 000\$
2021	40 000 000\$

Selon M. Francis Rouleau, gérant de la Coop IGA Montmagny, le grossiste principal de l'établissement est *Sobeys Inc.* Ainsi, le commerce doit, selon une entente, s'approvisionner à 90% par ce grossiste. Cependant, M. Rouleau mentionne qu'il est possible de proposer l'ajout de produits locaux à l'approvisionnement afin que ceux-ci soient approuvés par l'entreprise *Sobeys*. Ainsi, la Coop IGA Montmagny bénéficie actuellement d'une très grande variété de fournisseurs locaux ayant été préalablement approuvés. Le tableau suivant présente quelques exemples des fournisseurs locaux de l'établissement. En effet, M. Rouleau mentionne que la liste actuelle s'allonge à plus d'une centaine de commerçants locaux qui agissent comme fournisseurs.

**Tableau 3 de certaines entreprises de la région disponibles à la Coop IGA<sup>4</sup>**

Nom de l'entreprise	Secteurs d'activités	Types de produits offerts
Les vagabondes	Production et transformation	Fromages de chèvre
Jardins Malbi	Production	Maraîcher et fruitier
Élevage Bonneau	Production et transformation	Porc
Café Bonté Divine	Transformation	Cafés
Génération collation	Production et transformation	Produits laitiers biologiques
Boulangerie C. Blouin et fils	Transformation	Pains et pâtisseries
Les Douceurs de l'Isle Miellerie & Sucreries	Production et transformation	Miel

Par ailleurs, M. Rouleau ajoute que les produits offerts sur les tablettes de l'établissement sont initialement déterminés par des planogrammes provenant de l'entreprise *Sobeys*. Cependant, selon les ventes des articles, la coopérative conserve tout de même le choix de préserver certains produits plus que d'autres sur les tablettes. Par exemple, si un produit est très populaire, plus d'espace peut lui être réservé dans les étalages. Inversement, un produit peut être retiré s'il ne se vend vraiment pas assez en grande quantité. De cette façon, la Coop peut déterminer ce qui se retrouve dans l'offre en fonction de la popularité des produits. Cette flexibilité des planogrammes *Sobeys*, occasionne des modulations dans l'offre alimentaire qui est directement affectée par les choix alimentaires de la clientèle.

<sup>3</sup> Coop IGA, 2022

<sup>4</sup> Coop IGA, 2022

De cette façon, il a pu être déterminé qu'un intérêt était présent pour l'ajout d'une bannière *Rachelle Berry* dans le commerce alimentaire. Cette bannière fait partie d'une entente d'affiliation avec le grossiste *Sobeys*. M. rouleau affirme que depuis l'implantation de *Rachelle Berry*, les ventes de produits bio ont augmenté de 50%. Cela démontre bien l'intérêt porté par la population envers la saine alimentation et les pratiques équitables.

De plus, la coopérative a agréé au programme « Le jour de la terre » qui est, lui aussi, affilié au grossiste *Sobeys*. Ce programme vise entre-autre à diminuer le plus possible les déchets dans le monde. Actuellement, la Coop IGA Montmagny détient le titre de « Platine + » qui est en fait le meilleur grade possible.

Ainsi, le IGA Montmagny met déjà plusieurs actions de l'avant afin d'offrir des produits spécifiques aux besoins de la population tout en réduisant grandement les pertes alimentaires des surplus du commerce.

### Besoins en distribution alimentaire



Les besoins en matière de commerces de détail se résument surtout en bonification de l'offre. En effet, toutes les municipalités de la MRC devraient compter au moins un commerce de détail sur leur territoire. De cette façon, l'actuel problème d'accessibilité des denrées alimentaires serait réglé. De plus, la répartition des commerces devrait être fait plus équitablement. La décentralisation des services est un point majeur afin d'assurer une bonne accessibilité et une offre variée pour tous.

### Circuits courts

Le système de circuits courts représente un mode de distribution de courte portée impliquant au maximum un intermédiaire entre le consommateur et le producteur. Ainsi, par ce système on tente de mettre en vedette les producteurs de la région. Au sein de la MRC, ce type de distribution alimentaire passe par la tenue de kiosques par les producteurs, les marchés publics, la vente de produits locaux dans les épicerie du coin et les marchés virtuels. Ainsi, plusieurs points de vente de circuits courts sont disponibles sur le territoire de la MRC de Montmagny.



### Marché La chèvre et le chou

Depuis sa restructuration en 2019, Le Marché de proximité La Chèvre et le chou rayonne dans la région. Celui-ci est en fait un marché complètement virtuel qui regroupe 51 producteurs de la MRC Montmagny-L'Islet et qui vise l'équilibre autant sur le plan alimentaire que du développement des communautés rurales et de l'environnement<sup>5</sup>. Cette initiative, mise en place par la MRC de Montmagny-L'Islet, prend de plus en plus d'envergure auprès de la population. En effet, en un peu plus d'un an, le marché a vu ses ventes augmentées de 583% et son nombre de producteurs exploser<sup>6</sup>. Par ailleurs, soulignons que le Marché La Chèvre & le chou est le seul marché actif tout au long de l'année de toute la région de Chaudière-Appalaches. Ainsi, les citoyens de la MRC de Montmagny-L'Islet ont accès à des produits saisonniers de leurs producteurs locaux toute l'année en se les procurant au point de chute le plus près

<sup>5</sup> Journal L'Oie Blanche. Consulté le 23 février 2022. [23 février 2022 - L'Oie Blanche \(journaloieblanche.com\)](https://www.journaloieblanche.com)

<sup>6</sup> La chèvre & le chou : petit marché grand succès. Radio-Canada. Consulté le 23 février 2022. [La chèvre & le chou : petit marché, grand succès | Radio-Canada.ca](https://www.radio-canada.ca)

de chez eux. En effet, le marché offre plusieurs points de chute situés sur l'ensemble du territoire des deux MRC.

Le format virtuel du marché permet aux producteurs d'atteindre un plus large éventail de client. Cela offre aussi la possibilité à la population d'acheter local sans toutefois devoir se déplacer sur de grandes distances grâce aux 10 points de chutes répartis sur le territoire<sup>7</sup>. Ainsi, ce nouveau type de circuit court représente une alternative très positive pour la durabilité de l'alimentation locale au sein des deux MRC. En effet, le type de système alimentaire créé par le Marché La Chèvre et le chou assure le développement de l'achat local dans la région. En effet, cette alternative offre une variété de produits frais et locaux à la population en plus d'engendrer des retombées économiques chez les producteurs locaux. Cela réduit aussi les déplacements liés à l'achat des produits des divers producteurs par la livraison offerte aux différents points de chute. Comme il est possible de le constater sur la carte suivante, plusieurs points de chute sont présents sur le territoire de la MRC de Montmagny. En effet, plusieurs points de chute couvrent pratiquement l'ensemble de la MRC de Montmagny. De ce fait, le secteur de l'Islet est actuellement en réflexion afin d'établir des points de chute réparti sur tout leur territoire, tel que dans la région de Montmagny.

#### Carte des points de chute du marché La chèvre et le chou



Cependant, il faut noter que les produits se retrouvant sur le Marché ne sont pas nécessairement accessibles à toutes les classes économiques. En effet, il serait ardu pour les foyers possédant des moyens financiers restreint de faire leurs achats quotidiens au marché virtuel puisque les produits sont relativement coûteux. En effet, le marché compte une foule de produits d'exceptions et de grande qualité.

<sup>7</sup> La chèvre et le Chou. Consulté le 18 février 2022. [La Chèvre et le Chou - Fonctionnement \(lachevreetlechou.ca\)](http://lachevreetlechou.ca)

Ainsi, il n'est pas possible de compter sur ce circuit court pour desservir une clientèle ayant des besoins en sécurité alimentaire.

### Projet d'incubateurs

Le laboratoire agricole met actuellement en place deux sites d'«Incubateurs » à Montmagny et St-Paul-de-Montmigny. Ces incubateurs seront des lieux d'expérimentations agricoles. En effet, le laboratoire agricole cible les producteurs ayant comme but de développer de nouveaux produits ou d'expérimenter de nouvelles méthodes de production et les immigrants souhaitant cultiver des produits exotiques. De ce fait, les parcelles de terre pourront être louées pour un coût abordable afin que ces populations viennent y établir leurs cultures le temps des expérimentations. Cette initiative servira, entre-autre, à propulser en affaire les nouveaux producteurs de la région, puisqu'il s'agit d'un lieu accessible afin de démontrer leurs capacités de culture. Les produits issus des cultures pourront être commercialisés par les producteurs eux-mêmes ou encore via le Marché public de Montmagny ou le Marché la chèvre et le chou, le tout reste à confirmer. De plus, les incubateurs permettront de favoriser l'intégration d'immigrants par le retour à la terre. Ainsi, ces nouveaux arrivant pourront ressentir un plus grand sentiment d'appartenance en faisant découvrir leurs produits locaux aux citoyens de la région de Montmagny.

### Services d'alimentation

Plusieurs services alimentaires sont répartis sur le territoire de la MRC. Ces services alimentaires peuvent se détaillés en restaurant, café, hôtel, casse-croûte, motel, traiteur et plus encore. Lors du dénombrement de ces établissements, il est possible de remarquer que la grande majorité de ceux-ci se retrouvent dans la ville de Montmagny. En effet, la ville de Montmagny compte 27 services de restauration relativement variés. Cependant, une bonne proportion de ceux-ci offre des repas de qualité nutritionnelle plutôt faible. Un besoin de services d'alimentation offrant des produits frais et plus sain est présent. Il serait pertinent de revitaliser la variété de commerces alimentaires afin de les bonifier en termes de qualité nutritionnelle.

D'autre part, il est à noter que la ville de Montmagny est la municipalité de la MRC qui compte la plus grande partie des services d'alimentation. En effet, la répartition des services alimentaires est très centralisée à Montmagny alors que d'autres municipalités de la MRC n'en comptent aucun ou seulement un. Parmi les municipalités qui ne comptent aucun service alimentaire sur leur territoire, on retrouve Saint-Apolline-de-Patton, Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud, Lac Frontière, Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues ainsi que Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud<sup>8</sup>. À la lumière de cette lacune, le soutien de l'établissement de services alimentaires d'entrepreneurs locaux permettrait de favoriser l'économie alimentaire locale et de décentraliser les services offerts. En effet, un regroupement d'entreprises, d'organisations et d'évènements gourmands nommée « Les Arrêts Gourmands » existe sur le territoire de Chaudière-Appalaches et mets en vedette le savoir-faire de la région<sup>9</sup>. Au sein de la MRC de Montmagny, il est possible de retrouver 17 « Arrêts Gourmands ». Cependant, 7 de ces « Arrêts Gourmands » se retrouvent sur le territoire de la ville de Montmagny. Ainsi, les 13 autres municipalités ne comptent que 10 « Arrêts Gourmands ». Cela démontre, encore une fois la centralisation des services offerts sur le territoire dans la ville de Montmagny.

---

<sup>8</sup> Répertoire des entreprises. CLD Montmagny. Consulté le 24 février 2022. [Restauration - Répertoires des entreprises - CLD de la MRC de Montmagny - CLD de Montmagny offre support au démarrage entreprise et développement économique, touristique, rural \(cldmontmagny.com\)](#)

<sup>9</sup> Les Arrêts Gourmands. TACA. Consulté le 16 mars 2022. [Découvrir les Arrêts Gourmands - Les Arrêts Gourmands - Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches \(taca.qc.ca\)](#)

## Besoins en services d'alimentation



Les besoins en termes de services alimentaires sur le territoire se définissent entre autres par la nécessité d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments offerts et de la décentralisation l'offre de service. En effet, il serait pertinent d'assurer la présence d'au moins un service alimentaire dans chacune des municipalités de la MRC. Par ailleurs, l'augmentation de la variété de services alimentaires offerts serait un atout considérable afin d'être en mesure d'améliorer la valeur nutritive des aliments offerts. Finalement, le soutien du développement de services alimentaires d'entrepreneurs locaux permettrait de favoriser l'économie alimentaire locale et de décentraliser les services offerts.

### Alimentation en milieux scolaires

L'alimentation joue aussi un rôle majeur au sein des milieux scolaires de la région. Certains établissements comptent des services alimentaires alors que d'autres n'en compte aucun. En effet, le tableau suivant présente les écoles de la région offrant un service alimentaire à leurs étudiants selon le PDZA (2019)<sup>10</sup>.

**Tableau 4 des écoles de la MRC de Montmagny qui disposent d'un service alimentaire**

Écoles	Municipalité	Gestionnaire du service alimentaire
École Chanoine-Ferland	Saint-Fabien-de-Panet	Club des petits déjeuners
École de la Colline	Saint-Paul-de-Montminy	Club des petits déjeuners
École de Sainte-Apolline	Sainte-Apolline-de-Patton	Club des petits déjeuners
École Monseigneur-Sirois	Cap-Saint-Ignace	Bonichoix
École Notre-Dame-de-L'Assomption	Berthier-sur-Mer	Le Marché du Roi
École secondaire de Saint-Paul	Saint-Paul-de-Montminy	Clubs des petits déjeuners/Centre d'Entraide Familiale
École secondaire Louis-Jacques-Casault	Montmagny	Groupe Compass Ltée

11

Comme le tableau présente, seules quelques écoles de la région bénéficient de services alimentaires au sein de leurs établissements. À noter aussi que les écoles Chanoine-Ferland, de la Colline et de Sainte-Apolline et l'école secondaire de Saint-Paul obtiennent des denrées alimentaires par l'entremise du Club des petits déjeuners. Il est à savoir que le Club des petits déjeuners est une organisation qui a pour but de favoriser la sécurité alimentaire chez les enfants partout au Canada. Leur mission est de déployer un programme national d'alimentation scolaire de qualité. Ainsi, la possibilité de créer des environnements favorables à l'épanouissement des enfants et des adolescents peut être offerte. En effet, le Club des petits déjeuners met à disposition des élèves certains articles alimentaires nutritifs afin de diminuer l'insécurité

<sup>10</sup> PDZA. MRC de Montmagny. Consulté le 18 février 2022. [PDZA Rapportdetape\\_MRCdeMontmagny.pdf](#)

<sup>11</sup> CISSS, 2018

alimentaire. Il faut préciser que l'instauration du service du Club des petits déjeuners constitue le seul service alimentaire offert dans les établissements scolaires primaires mentionnés plus tôt, comme il est possible de le constater dans le tableau 1, présenté plus haut. Par ailleurs, rappelons que l'école secondaire Saint-Paul bénéficie des services du Club de petits déjeuners mais aussi d'un service alimentaire de type « cafétéria » qui est tenu par l'organisme le « Centre d'Entraide Familiale ». Comme le service alimentaire de l'école secondaire St-Paul est reconnu depuis plusieurs années comme étant déficitaire, la précédente entreprise qui œuvrait celui-ci a malheureusement dû mettre fin au service il y a en 2019. Cependant, l'organisme « Centre d'Entraide Familiale » qui œuvre habituellement en sécurité alimentaire trouvait que ce service se devait d'être pérennisé et a ainsi prit la décision de reprendre le flambeau. Mme Tanguay, directrice de l'organisme, mentionne toutefois que le service alimentaire n'est toujours pas rentable. Seulement 25 repas sont offerts par midi selon la demande. Mme Tanguay ajoute que le service alimentaire reste présentement actif puisqu'une entente est prise avec la direction de l'école leur octroyant le droit d'utiliser la cuisine à des fins de préparation des dépannages alimentaires pour Montmagny-Sud. De ce fait, présentement le menu qui est offert aux élèves est le même que celui qui est offert en popote roulante. Cela facilite beaucoup la logistique des services pour l'organisme.

De plus, il faut savoir qu'actuellement le programme « Manger sainement et devenir grand » œuvre à offrir des repas équilibrés à prix modiques aux enfants d'écoles primaires, et ce, une fois par semaine grâce à un financement préalablement obtenu. Les écoles participantes à ce projet sont celles indiquées dans le tableau ci-dessous. Il est à noter qu'environ 120 repas sont servis par semaine dans l'ensemble de ces écoles. Cependant, l'enjeu des coûts est encore primordial dans la pérennisation de ce service.

**Tableau 5 des écoles participantes au projet « Manger sainement et devenir grand ».**<sup>12</sup>

Écoles participantes	Municipalités
École de St-Just	St-Just-de-Bretonnière
École Chanoine-Ferland	Saint-Fabien-de-Panet
École de Sainte-Apolline	Sainte-Apolline-de-Patton
École de la Colline	Saint-Paul-de-Montminy

De surcroît, Mme Tanguay rapporte qu'une enseignante de l'école secondaire Saint-Paul a prit l'initiative d'amener des jeunes de l'école qui sont intéressés par l'alimentation en cuisine afin d'y expérimenter des recettes. Celle-ci amène les élèves sélectionnés en cuisine afin de préparer des collations ou des repas avec des produits locaux. Cette activité est réalisée une fois par mois et ensuite la production est redistribuée à l'ensemble des élèves de l'école secondaire.

Par ailleurs, dans leurs établissements scolaires, la commission scolaire Côte-du-Sud a entrepris le virage santé énoncé dans la Politique-cadre du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport de 2007. Pour ce

<sup>12</sup> Centre d'Entraide Familiale, 2022



faire, la commission scolaire a régi une politique de développement des saines habitudes alimentaires et d'un mode de vie physiquement actif en 2008<sup>13</sup>, au sein de ses différents établissements. Ainsi, concrètement la politique vise à offrir une alimentation variée privilégiant les aliments de bonnes valeurs nutritives et tentant d'éliminer les aliments de plus faibles valeurs nutritives et les boissons gazeuses sucrées des services alimentaires des écoles. Bien que cette politique engage un virement sain en lien avec l'offre alimentaire dans les divers établissements scolaires de la MRC, celle-ci ne régit pas l'incorporation d'aliments locaux à l'offre.

D'autre part, toujours dans le cadre de la Politique établie par le ministère, la Table régionale de concertation sur les saines habitudes de vie en Chaudière-Appalaches a créé un programme visant à offrir de la formation aux gestionnaires cuisiniers des écoles de la région. Le but était de transmettre des connaissances à ces acteurs afin qu'ils soient mesure d'élaborer des menus sains tout en conservant le côté attrayant pour les jeunes. Malheureusement, aucune école de la MRC n'a pris part à cette initiative pourtant très pertinente afin de viser une plus grande autonomie alimentaire.

Par ailleurs, il est aussi intéressant de considérer les autres types de services alimentaires se situant à proximité des établissements scolaires de la région. En effet, l'exemple le plus flagrant est celui du restaurant rapide McDonald's, se situant directement avoisinant l'école secondaire Louis-Jacques-Casault. Cette proximité d'un service de restauration rapide de faible qualité nutritionnelle affecte certainement les choix et habitudes alimentaires des jeunes. En effet, selon l'« *Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire (EQSJS) 2016-2017 en Chaudière-Appalaches* »<sup>14</sup>, 3 élèves du secondaire de la MRC de Montmagny-L'Islet sur 4 consomment au moins une fois par semaine de la malbouffe dans un restaurant ou un casse-croûte.

---

<sup>13</sup> Politique relative au développement de saines habitudes alimentaires et un mode de vie physiquement actif dans les établissements de la commission scolaire de la côte-du-sud. Commission scolaire de la Côte-du-Sud. Consulté le 2 mars 2022. [CP-DG-19\\_PolitiqueSainesHabitudesAlimentaires.pdf \(cscotesud.qc.ca\)](#)

<sup>14</sup> Principaux résultats enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire (eqsjs) 2016-2017 en chaudière-appalaches. Présentation Powerpoint. Consulté le 20 février 2022.

## Besoins en alimentation en milieux scolaires

Un des besoins criant au niveau de l'Alimentation en milieux scolaires consiste en l'instauration de service alimentaires dans chacun des établissements scolaires de la MRC. Comme mentionné plus tôt, seules certaines écoles bénéficient de services alimentaires. Pour continuer, l'ajout d'aliments locaux à l'offre alimentaire des établissements scolaires permettrait d'ajouter à leur durabilité alimentaire. En effet, en plus d'offrir des produits encore plus frais, cela permettrait d'encourager l'économie locale et les producteurs d'ici.



De plus, l'« Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire (EQSJS) 2016-2017 en Chaudière-Appalaches »<sup>15</sup> a démontré que seulement 1 élève sur 4 des jeunes du secondaire consommait la quantité de fruits et légumes par jour. Ainsi, une revue de l'offre des systèmes alimentaires scolaires afin de mettre disponible une offre plus variée et saine serait un levier considérable afin de modifier ces statistiques inquiétantes. Par ailleurs, toujours selon cette même enquête, 50% des garçons d'âge secondaire consomment 4 verres d'eau et plus par jour alors que cette proportion descend à un peu plus d'un tiers des filles du même âge. Cela vient renchérir sur le besoin de revitalisation de l'offre des services d'alimentation sur le territoire de la ville de Montmagny et l'importance d'accorder une attention particulière à l'éducation alimentaire.

À la lumière de toutes ces données, il est possible de constater qu'un travail est à effectuer en termes d'éducation à la saine alimentation en milieu scolaire afin de sensibiliser la jeunesse à l'importance et aux répercussions que notre alimentation a sur notre environnement.

Aussi, comme mentionné plus haut, l'« Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire (EQSJS) 2016-2017 en Chaudière-Appalaches »<sup>16</sup> a démontré que 3 élèves du secondaire de la MRC de Montmagny-L'Islet sur 4 consomment au moins une fois par semaine de la malbouffe dans un restaurant ou un casse-croûte. . Considérant la grande proximité de la bannière de restauration rapide McDonald's, il est clair qu'un besoin de revitalisation de l'offre de services à proximité des établissements scolaires est nécessaire. De plus, l'étude « *Adolescents et boissons sucrées : comprendre les facteurs qui influencent leur consommation pour mieux intervenir* »<sup>17</sup> effectuée sur le territoire de Chaudière-Appalaches a démontré que la consommation de boissons gazeuses est plus élevée au sein des écoles défavorisées que dans les écoles favorisées. De plus, 36,7% des jeunes sondés pour cette étude ont affirmé consommer au moins une boisson sucrée/jours. Comme nous savons que la MRC de Montmagny a un fort taux de défavorisation matérielle, un besoin de sensibilisation envers les effets de ce type de boisson est présent. De plus, l'accès à de l'eau doit être favorisé afin de faire de l'eau la boisson de choix de la jeunesse. Cela vient faire un lien direct avec ce qui avait été abordé dans les « Besoins des services alimentaires ». De cette façon, l'implantation d'activités d'enseignements alimentaires dans les établissements scolaires ainsi que l'amélioration de l'accès à une saine alimentation dans les environs des établissements, permettrait de créer des environnements favorables à la saine alimentation chez la jeunesse.

<sup>15</sup> EIS Complexe sportifs culturel. Consulté le 18 mars 2022. [EIS Complexe sportif culturel 2020-08 14.pdf](#)

<sup>16</sup> Principaux résultats enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire (eqsjs) 2016-2017 en chaudière-appalaches. Présentation Powerpoint. Consulté le 20 février 2022.

<sup>17</sup> Adolescents et boissons sucrées : comprendre les facteurs qui influencent leur consommation pour mieux intervenir. INSPQ. Consulté le 20 mars 2022. [Présentation PowerPoint \(inspq.qc.ca\)](#)

## Alimentation en milieux de santé

Dans le cas des services alimentaires des établissements de la santé, un *Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées* a été élaborée et publié en 2009. Le but de ce cadre de référence est

*« de permettre l'implantation de politiques alimentaires dans le réseau de la santé et des services sociaux et, ultimement, de contribuer à améliorer l'alimentation et la santé de la population québécoise. »<sup>18</sup>*

Plus précisément, *« le cadre de référence vise à fournir des orientations afin d'accompagner et de guider les établissements du réseau de la santé dans l'élaboration, l'adoption et la mise en œuvre d'une politique alimentaire assurant un environnement alimentaire de qualité à toutes les clientèles desservies. »<sup>19</sup>*

Ainsi, en mars 2017, le CISSS de Chaudière-Appalaches a établi une politique alimentaire qui a été élaborée en fonction du Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées<sup>20</sup>. Cette politique alimentaire assure l'application des six orientations suivantes :

1. Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive
2. Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires
3. Favoriser l'accessibilité physique et économique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive
4. Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires
5. Assurer le développement des compétences du personnel
6. S'assurer de la qualité globale des aliments et des boissons offerts

De ce fait, plusieurs actions sont mises en place par les différents acteurs du CISSS afin de respecter les orientations établies. De plus, il faut noter que l'approvisionnement des services alimentaires du CISSS est régionalisé et balisé par différents critères, contrats et appels d'offre. De ce fait, les menus sont aussi régionaux et standardisés en fonction de la politique alimentaire de l'établissement<sup>21</sup>.

---

<sup>18</sup> Miser sur une saine alimentation : une question de qualité. Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées. Consulté le 14 mars 2022. [Miser sur une saine alimentation:une question de qualité \(gouv.qc.ca\)](#)

<sup>19</sup> Miser sur une saine alimentation : une question de qualité. Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées. Consulté le 14 mars 2022. [Miser sur une saine alimentation:une question de qualité \(gouv.qc.ca\)](#)

<sup>20</sup> CISSS, 2022

<sup>21</sup> CISSS,2022

## Enseignement et formation en alimentation

Centre de formation professionnelle L'Envolée



La MRC dispose d'un Centre de formation professionnelle offrant des formations liées à l'alimentation, soit le Centre de formation professionnelle L'Envolée. Cet établissement se situe sur le territoire de la ville de Montmagny. Le CFP L'Envolée offre 4 différentes formations liées à l'alimentation telle qu'un DEP en cuisine, un DEP en boucherie de détails, un ASP en pâtisserie de restauration contemporaine et un DEP en service de la restauration. Aussi, l'établissement dispose d'un restaurant-école, La Marmite D'Or, qui est ouvert au public et est ainsi mis à la disposition des élèves afin de mettre en pratique leurs apprentissages en plus d'offrir des repas à prix modiques à la population selon les horaires scolaires. Par ailleurs, une offre de coupes de viandes préparées par les étudiants du DEP en boucherie de détails est aussi disponible à tous.

L'établissement est actuellement le seul de la MRC à offrir une formation liée directement à l'alimentation générale ou plus spécialisée. Ainsi, par l'offre de ses formations, le CFP compte plusieurs locaux spécialisés à la production et au service alimentaire. Ces locaux constituent un bel avantage à la région. De nombreuses possibilités de développements de formations, sous toutes ses formes, peuvent être envisagées afin d'optimiser au maximum l'utilisation de ces espaces d'enseignement<sup>22</sup>.

Actuellement, le Centre de formation professionnelle connaît une baisse d'inscriptions. En effet, la pandémie a beaucoup impacté ce secteur scolaire. Comme l'établissement a connu plusieurs fermetures au gré des mesures sanitaires, il a été complexe de promouvoir les divers programmes offerts adéquatement. Le directeur général du Centre de formation professionnelle, M. Ringuette, mentionne cependant que les visites et la promotion ont repris leur cours régulier pour les inscriptions de ce printemps. Il ajoute que plusieurs efforts de promotions ont été effectués pour les inscriptions 2022. De cette façon, selon le nombre d'inscriptions obtenues pour la rentrée de septembre 2022, des décisions seront prises afin de déterminer les futurs développements ce secteur. Plusieurs options sont en cours de discussion au sein du comité.

Par ailleurs, il est à noter que le Centre de formation professionnelle se situe actuellement au sein du même édifice que l'école secondaire Louis-Jacques-Casault et le Centre d'études collégiales de Montmagny. Ainsi, la disposition de certains locaux et l'espace disponible n'est pas optimale. En effet, les locaux du CFP se dispersent sur les extrémités de l'infrastructure. M. Ringuette, affirme qu'il serait plus intéressant de voir la possibilité de rassembler les différents locaux et d'obtenir plus d'espace afin d'optimiser la tenue des cours et le développement de futures nouvelles formations. Bien que les infrastructures actuelles soient en bonne condition, des ajouts d'espaces pourraient permettre d'offrir plus de variété de formations et de services disponibles à la communauté. En effet, l'ajout d'espace pourrait permettre la commercialisation de plus de produits créés au CFP. Les étudiants pourraient ainsi, mettre en pratique leurs apprentissages tout en offrant des services de qualité à la communauté.

---

<sup>22</sup> Programmes. CFP L'envolée. Consulté le 9 mars 2022. [Programmes | CFP L'envolée \(cfpenvolee.com\)](https://www.cfp-envolee.com)

## **Centre d'études collégiales de Montmagny – Cégep de La Pocatière (ITAQ)**

Le Centre d'études collégiales de Montmagny est le seul établissement d'enseignement supérieur présent dans l'ensemble de la MRC de Montmagny. Cet établissement se retrouve, en fait, à être affilié au Cégep de La Pocatière. Bien que l'établissement de la ville de Montmagny n'offre aucune formation académique reliée à l'alimentation, l'établissement de La Pocatière est affilié à l'ITAQ. En effet, l'un des deux campus de l'ITAQ se retrouve à La Pocatière.

Il faut savoir que l'ITAQ est le seul établissement d'enseignement collégial spécialisé en formation agroalimentaire au Québec. En effet, le campus de LA Pocatière de l'ITAQ offre différents diplômes d'études collégiales tels que Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA), Technologie des productions animales (TPA), Technologie de la production agroenvironnementale (TPHA), Technologie des procédés et de la qualité des aliments<sup>23</sup>. De plus, le campus offre deux attestations d'études collégiales (AEC), soit Techniques de transformation du lait en produits laitiers et massothérapie équine et un programme de diplôme d'études professionnelles en production animale.

Bien que cette gamme d'offre de formations en alimentation ne soit pas directement offerte sur le territoire de la MRC de Montmagny, celle peut avoir un impact important sur la formation de futurs acteurs alimentaires au sein de la MRC.

### **Formations**

Certains organismes offrent des services de formation en alimentation sur le territoire de la MRC de Montmagny. En effet, un bon exemple serait l'organisation « Goûtez-moi ça » qui offre des formations spécialisées sur l'utilisation de protéines végétales dans la création de repas. Cet organisme offre plusieurs formations à différents endroits dont à Lévis, mais aussi bientôt dans les locaux du Centre de formation professionnelle. En effet, en collaboration avec le service aux entreprises, Goûtez-moi ça offrira une formation ouverte à tous sur le territoire de la ville de Montmagny le 4 avril et 11 avril 2022 de 18h à 21h<sup>24</sup>.

Pour continuer, le service aux entreprises affilié au Centre de formation professionnelle offre une gamme de formations hors scolaire s'adressant à l'ensemble de la population. Certaines de celles-ci s'offrent en format virtuel alors que d'autres sont en présentiel. De ce fait, cela permet à une plus vaste population de bénéficier des ces services. Il est à noter qu'actuellement, seule deux formations sous le thème de l'alimentation sont offertes. En effet, la formation « alimentation végétale 101 » chapeautée par l'organisme « Goûtez-moi ça » ainsi que la formation « Méthodes appliquées à la confection de gâteaux » sont présentement offertes aux citoyens. De ce fait, une avenue de développement de l'éducation alimentaire par le biais du service aux entreprises du CFP pourrait être un élément considérable.

Par ailleurs, le marché La chèvre et le chou a récemment mis sur pied des ateliers de formation offert directement par les producteurs de la région auprès des élèves de l'école secondaire St-Paul. Ainsi, dans le cadre du profil alternatif, les élèves auront la chance d'assister à des ateliers animés par des producteurs ainsi que le marché. Lors de ces ateliers, des informations importantes sur les diverses récoltes du producteur, les valeurs nutritives de certains produits et plus encore ont été abordés. De plus, les jeunes auront même la chance de goûter à certains produits du terroir. Ces ateliers constitueront un point fort au niveau de l'éducation alimentaire dans la région.

---

<sup>23</sup> Répertoire des DEC offerts. ITAQ. Consulté le 18 mars 2022. [Répertoire des DEC offerts à l'ITAQ](#)

<sup>24</sup> Goûtez-moi ça, 2022

De plus, il est à savoir que l'école secondaire Louis-Jacques-Casault bénéficie actuellement d'une brigade culinaire qui est administrée par « La tablee de chefs ». La tablee des chefs œuvre, entre autres, dans l'offre d'ateliers culinaires offerts en parascolaires dans les écoles secondaires du Québec. Ainsi, certains élèves souhaitant en apprendre davantage sur l'alimentaire ont accès à des ateliers sur les techniques de base de la cuisine et de la saine alimentation. Actuellement, la brigade culinaire de l'école secondaire Louis-Jacques-Casault compte 2 groupes de 16 jeunes âgés en moyenne de 14 ans. Il est à noter que les élèves n'ont aucun montant à défrayer afin de participer aux ateliers culinaires. Le seul coût relié à ce service est l'adhésion de l'école secondaire qui s'établit à 1000\$. Finalement, la brigade culinaire a pour but de développer l'esprit d'équipe des jeunes, les outiller dans le développement de saines habitudes alimentaires, développer leur autonomie alimentaire et transmettre le plaisir de cuisiner<sup>25</sup>.

### **Petits ambassadeurs**

Le projet des « Petits Ambassadeurs » a vu le jour au Lac-Saint-Jean. Ce projet vise à faire respecter un minimum d'approvisionnement régional et québécois et offrant des activités éducatives traitant de l'agroalimentaire aux services de gardes éducatifs s'y accréditant. Considérant la popularité du projet au sein de la région du Saguenay, celui-ci a évolué vers les autres grandes régions du Québec. Au sein de Chaudière-Appalaches, la table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) agit présentement comme mandataire afin d'accréditer les CPE de la région. Pour ce faire, ceux-ci doivent atteindre un barème de 80% d'approvisionnement alimentaire provenant de la région ou du Québec. Actuellement, l'avancement du projet se trouve à être ralenti par le manque de personnel dans les établissements ainsi que l'aspect comptable relié à l'approvisionnement de produits locaux.

Il est à noter que le programme des « Petits Ambassadeurs » termine sa période d'accréditation en juin 2022 et annoncera ensuite quels établissements recevront leurs accréditations. Cependant, la TACA a confirmé qu'aucun CPE de la MRC de Montmagny n'est en cours d'accréditation. Autrement dit, lors du lancement officiel du programme aucun CPE de la région ne sera accrédité. Notez que les CPE pourront toujours adhérer au programme après son lancement officiel.

### **Besoins en éducation et formation**

Les besoins en termes d'enseignement et de formation en alimentaire sont grandement présents au sein de la MRC de Montmagny. En effet, comme mentionné précédemment, le CFP L'Envolée est le seul établissement installé dans la région de Montmagny offrant des formations académiques ou non en alimentation. Comme il est connu que la MRC de Montmagny a un taux de défavorisation dans le 4<sup>e</sup> quintile, il importe de retenir la jeunesse dans la région. Si une plus grande gamme de formations en alimentation était offerte dans la région les jeunes n'auraient pas besoin de se déplacer pour aller chercher une expertise. En effet, un besoin de développement de formations académiques est présent au niveau du CFP mais aussi dans le secteur de la formation collégiale. Comme le Centre d'études collégiales de Montmagny est une division du cégep de La Pocatière, une possibilité se dessine facilement à ce niveau. Si de telles formations s'implante au sein de ces établissements, la région bénéficierait de plus de professionnels dans le secteur alimentaire. Le tout pourrait favoriser le développement agroalimentaire

<sup>25</sup> La tablee de chefs. Les brigades culinaires. Consulté le 2 avril 2022. [Brigades Culinaires - La Tablee des Chefs \(tableedeschefs.org\)](http://tableedeschefs.org)

de la MRC, puisque nous savons que les producteurs actuels éprouvent de la difficulté à trouver de la relève.

Par ailleurs, un grand besoin se fait sentir au niveau l'éducation alimentaire dans la population de la MRC de Montmagny. Comme la région figure au 4<sup>e</sup> quintile de défavorisation matérielle et que les données de la santé physique sont défavorables<sup>26</sup>, un besoin est présent afin d'éduquer la population en matière de saine alimentation si l'on souhaite reverser ces tendances. Comme nous savons que les citoyens de la MRC se retrouvent dans différentes conditions de santé, font face à certaines restrictions alimentaires et proviennent, de plus en plus, d'une variété d'ethnies, un besoin est présent en matière d'éducation alimentaire afin de répondre aux besoins de tous. En effet, les citoyens vivant avec des régimes particuliers tels que ceux occasionnés par le diabète, l'intolérance au gluten, une religion quelconque, le végétarisme et autres nécessiteraient d'acquérir des connaissances spécifiques afin d'assurer leur bonne santé tout en respectant leurs régimes particuliers. Comme seule deux formations éducatives sont actuellement accessibles à toute la population de la MRC, nécessairement un besoin de développer cette branche est présent. En effet, il devrait y avoir une variété de formations éducatives en alimentation accessible aux citoyens de la MRC de Montmagny. Il est connu qu'une meilleure éducation en alimentation favorise la tendance à faire des choix plus sains<sup>27</sup>. De ce fait, l'instauration de formations éducatives sur divers sujets de l'alimentation pourrait favoriser l'amélioration des statistiques de santé physiques de la MRC en considérant que les connaissances alimentaires favorisent les choix sains. De plus, ces activités de formations occasionnent des rencontres sociales et pourraient ainsi engendrer le bris de l'isolement social et favoriser l'inclusion sociale. Cela favorisera donc l'amélioration des données sur la santé globale, soit la santé physique, mentale et sociale.

De plus, un besoin de décentralisation des services d'éducation et de formation est présent dans la région. Comme il est possible de le constater avec les informations mentionnées dans la section « observations », les services d'enseignement et de formations éducatives sont centralisés dans la ville de Montmagny. De ce fait, les citoyens des municipalités plus au sud de la MRC se retrouvent dans un trou de services d'éducatives. Ainsi, des formations adaptées offrant un format en ligne ou utilisant les infrastructures culinaires disponibles dans les diverses municipalités devrait être élaborée afin de répondre au besoin grandissant dans ce secteur de la région.

Finalement, un besoin est présent afin d'instaurer des programmes soutenant l'éducation alimentaire au sein des milieux de garde de la jeunesse. En effet, comme aucun CPE de la région n'adhère au programme « Les Petits Ambassadeurs », il existe un besoin d'inclure l'éducation alimentaire dans le programme éducatif de la petite enfance. Comme nous le savons, plus tôt on sensibilise les enfants à l'alimentation, plus on a de chances qu'ils conservent de saines habitudes durant le reste de leurs vies. De ce fait, il est prioritaire d'instaurer des activités de sensibilisation alimentaire au sein de la jeunesse afin d'assurer de saines habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.

---

<sup>26</sup> Plan d'action – Signature innovation. MRC de Montmagny. Consulté le 17 mars 2022. [Plan action - Signature innovation.pdf](#)

<sup>27</sup> Veille scientifique Saine alimentation et mode de vie actif, volume 9, numéro 3, septembre 2021. Consulté le 26 mars 2022. [Veille scientifique Saine alimentation et mode de vie actif | INSPQ](#)

## Sécurité alimentaire

Selon L'Organisation de coopération et de développement économiques,

*« Une personne est en situation de sécurité alimentaire lorsqu'elle a la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive lui permettant de satisfaire ses besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »<sup>28</sup>.*

Ainsi, selon cette définition il est possible de brosser un portrait de la sécurité alimentaire au sein de la MRC de Montmagny. Tout d'abord, notons que le MRC de Montmagny se retrouve au quatrième quintile en ce qui a trait à la défavorisation et son indice de vitalité économique est négatif. En effet, « 43,4% de la population du territoire se trouve dans le groupe le plus matériellement défavorisé en référence à l'ensemble de la région.<sup>29</sup> ». De plus, il est primordial de considérer la grande superficie et la ruralité du territoire de la MRC. En effet, bien que deux supermarchés de grandes surfaces ceux-ci sont situés dans la ville de Montmagny. Les autres municipalités bénéficient de petites épiceries ou de dépanneurs. Cependant, il est à noter que les municipalités de Lac-Frontière et Sainte-Euphémie-sur-Rivière-du-Sud ne comptent aucun commerce alimentaire. Par contre, des commerces alimentaires se situent à moins de 16 km de ces municipalités. Ainsi, aucune municipalité de la MRC de Montmagny ne se retrouve en situation de désert alimentaire. En effet, la définition d'un désert alimentaire est la suivante : « *Le désert alimentaire est un secteur offrant un fiable accès à des commerces d'alimentation, c'est-à-dire un secteur où le centre géographiquement pondéré par la distribution des résidences est situé à plus de 1 kilomètre d'un tel commerce en milieu urbain et à plus de 16 kilomètres en milieu rural, et se retrouvant dans le quintile 5 de la défavorisation matérielle.* »<sup>30</sup>. Bien qu'il n'existe aucun désert alimentaire sur le territoire, il ne faut pas mettre de côté le caractère rural de la région<sup>31</sup>. En effet, le facteur de distance entre les points de services ainsi que l'absence de transports fréquents offerts aux citoyens dans certaines parties de la MRC sont des facteurs influençant nécessairement la sécurité alimentaire. À cela s'ajoute la population vieillissante de la région. En effet, encore une fois le caractère rural du territoire constitue une contrainte d'accès aux ressources alimentaires en particulier pour la population vieillissante qui ne possède parfois pas de moyens de déplacement sur de grandes distances. Notons en revanche que la majorité des commerces locaux offrent des services de livraison municipal et parfois extramunicipal afin d'assurer le bon service des citoyens, mais cela constitue des coûts supplémentaires<sup>32</sup>. Ces services sont ainsi inaccessibles aux populations en situation financière plus vulnérables. De ce fait, un problème d'accès à la saine alimentation subsiste dans la région.

Par ailleurs, les différents portraits de l'offre brossés au fil des années ont bien démontré que les commerçants déploient des efforts notables afin de répondre quotidiennement aux besoins de leur clientèle. On doit cependant considérer que le dernier portrait de l'offre alimentaire réalisé dans la MRC de Montmagny a permis de percevoir que la relève des commerçants actuels se fait rare sur l'ensemble du territoire. Ainsi, le recrutement d'une relève agricole doit constituer un point majeur afin d'assurer la pérennité de l'offre des producteurs de la région.

<sup>28</sup>De meilleures politiques agroalimentaires sont indispensables pour améliorer la sécurité alimentaire mondiale. L'Organisation de coopération et de développement économiques. Consulté le 27 février 2022. [La sécurité alimentaire et nutrition - OCDE \(oecd.org\)](#)

<sup>29</sup>PLAN DE TRAVAIL Alliance pour la solidarité en Chaudière-Appalaches 2017-2023. Consulté le 20 mars 2022.

<sup>30</sup>PLAN DE TRAVAIL Alliance pour la solidarité en Chaudière-Appalaches 2017-2023 - APPROUVÉ JUIN 2019 ([readkong.com](#))

<sup>31</sup>Identification des déserts alimentaires et inégalités sociales de santé : le Québec. INSPQ. Consulté le 27 mars 2022. [Identification des déserts alimentaires et inégalités sociales de santé : le Québec \(inspq.qc.ca\)](#)

<sup>32</sup>RAPPORT DE L'ENQUÊTE-ACTION Sur l'état de La sécurité alimentaire dans la MRC de Montmagny. ICI Montmagny-L'Islet. Consulté le 18 février 2022. [enquete-montmagny\(2\).pdf \(agirpoursenourrir.ca\)](#)

<sup>33</sup>PDZA. MRC de Montmagny. Consulté le 18 février 2022. [PDZA\\_Rapportdetape\\_MRCdeMontmagny.pdf](#)



## Présentation de la situation d'aide alimentaire

Dans l'ensemble du territoire de la MRC de Montmagny, la Corporation de développement communautaire ICI Montmagny-L'Islet regroupe plusieurs organismes œuvrant au développement de la sécurité alimentaire par l'établissement de diverses stratégies afin de venir en aide aux citoyens en situation d'insécurité alimentaire. Cette organisation œuvrant depuis 2014 a déjà établi un réseau d'aide et de soutien bien ancré au sein de la région. Avant l'avènement de la pandémie de Covid-19, la CDC et les organismes qui y sont joints offraient des services de dépannage alimentaire, de jardins communautaires/collectifs, de cuisines collectives et de repas communautaires sur l'ensemble du territoire de la MRC de Montmagny-L'Islet. En effet, en 2013 l'ensemble des municipalités bénéficiaient de services d'aide alimentaire tels que des bons d'achat, des cuisines collectives, des popotes roulantes, des paniers de Noël, des repas communautaires, des ateliers de cuisine pour les jeunes, le service du club des petits-déjeuners et des plateaux de travail en cuisine<sup>33</sup>. Il est à noter que les municipalités comptant la moins grande quantité de ces services à cette époque étaient St-François-de-la-rivière-du-sud, St-Pierre-de-la-rivière-du-sud et Notre-Dame-du-Rosaire avec seulement 1-2 de ces services.

## Dépannage alimentaire

Les services de dépannage alimentaire sur le territoire de la MRC de Montmagny sont régis par La Maison de secours La Frontière et le Centre communautaire de la Normandie. En effet, La Maison La Frontière est le principal centre de transformation et de distribution du dépannage alimentaire dans la MRC. De plus, La Maison La Frontière compte un centre de distribution des denrées dans la municipalité de St-Paul-de-Montmagny. Par ailleurs, l'organisme Saint-Vincent-de-Paul offre du dépannage alimentaire ainsi que des bons d'achats dans la municipalité de Montmagny seulement, contrairement à la maison de secours La Frontière qui œuvre sur l'ensemble du territoire. Ainsi, le dépannage alimentaire de tout le territoire de la MRC est desservi par ces organismes. À noter que La Maison de secours La Frontière est approvisionnée par l'organisme Moisson Kamouraska qui fournit également les MRC de Rivière-du-Loup, Témiscouata et des Basques.

Il est à savoir que les services de dépannage alimentaires de la région se sont maintenus et même renforcés lors de la pandémie. En effet, Moisson Kamouraska a répertorié un nombre total de 3 689 visites aux programmes de dépannage alimentaire en 2021, et ce, dans l'ensemble des MRC qu'ils desservent. De plus, le pourcentage d'utilisateur des banques alimentaires qui sont des enfants de moins de 18 ans est passé de 19,8% en 2019 à 25,4% en 2021<sup>34</sup>. Ainsi, un besoin en sécurité alimentaire se fait de plus en plus sentir auprès des jeunes. Bien que ces données reflètent l'état de la situation dans plusieurs MRC, on peut considérer qu'un besoin est toujours présent sur le territoire de la MRC de Montmagny en matière de dépannage alimentaire. Comme le confirme les données précédentes, M. Guy Drouin, codirecteur de la CDC ICI Montmagny-L'Islet, le dépannage alimentaire n'a pas baissé durant la pandémie, il s'est plutôt vu renforcé!

Ainsi, présentement les citoyens doivent se déplacer pour aller recueillir leurs denrées directement au centre de distribution le plus près de chez eux. Quelques services de livraison des denrées sont actifs sur le territoire. Cependant, les citoyens ne sont pas très fervents de la livraison à domicile selon M. Drouin. En effet, les utilisateurs de dépannage alimentaire apprécient la notion de confidentialité afin d'éviter le

<sup>33</sup> RAPPORT DE L'ENQUÊTE-ACTION Sur l'état de La sécurité alimentaire dans la MRC de Montmagny, ICI Montmagny-L'Islet. Consulté le 18 février 2022. [enquete-montmagny\(2\).pdf](#)

<sup>34</sup> Bilan faim Québec 2021. Consulté le 26 février 2022. [BAQ\\_BilanFaim\\_2021\\_Final.pdf \(banquesalimentaires.org\)](#)

jugement de leur entourage. De ce fait, l'option de livraison est plus ou moins développée. Il pourrait être pertinent d'explorer une option de livraison complètement anonyme pour les citoyens des municipalités éloignées de St-Paul-de-Montminy et de Montmagny. Aussi, l'ajout d'autres centres de distribution pourrait être une alternative notable afin de mieux couvrir le vaste territoire de la MRC et décentraliser les services de la ville de Montmagny.

Par ailleurs, M. Drouin rapporte que les infrastructures utilisées par le dépannage alimentaire sont adéquates, mais que le développement de celles-ci est toujours opportun afin de bonifier les services. Comme les services d'aide alimentaire sont plus présents que jamais sur le territoire, l'amélioration des infrastructures soutenant ces services pourrait assurer leur pérennité.

### **Jardins communautaires et collectifs**



Plusieurs jardins communautaires ainsi que collectifs étaient implantés sur le territoire avant la pandémie, entre autres dans les municipalités de Montmagny (5), St-François-de-la-rivière-du-Sud, St-Paul-de-Montminy, St-Fabien-de-Panet, St-Just-de-Bretenière et Berthier-sur-Mer. Les jardins du territoire ont toujours eu un grand succès auprès des citoyens. On décèle ainsi un fort intérêt pour la culture en potager, l'agriculture locale et les formations en la matière de la part des citoyens mais aussi des municipalités. En effet, lors de plusieurs consultations dans les diverses municipalités de la MRC, le désir d'ajout ou de développement de jardins communautaires et collectifs est grandement ressortis. Ainsi, une grande proportion des municipalités ont l'agriculture citoyenne dans leurs mires de développement. Cependant, les jardins présents sur le territoire avant l'arrivée de la pandémie n'ont pas pu être accessibles en 2021 à cause des mesures sanitaires. La CDC ICI Montmagny-L'Islet souhaite remettre en place les jardins de la région dès le printemps 2022. Ces lieux étaient très appréciés par les différentes communautés. En effet, en plus d'être une bonne occasion d'obtenir des aliments frais et à petits prix, les jardins constituent un environnement très favorable à l'accroissement du cercle social. De plus, la culture en potager permet l'apprentissage alimentaire à plusieurs niveaux ce qui favorise l'autonomie alimentaire des citoyens. De plus, il est à noter que la municipalité de Ste-Apolline-de-Patton dépose actuellement un projet de bacs de jardinage afin de favoriser l'agriculture potagère au sein de sa population<sup>35</sup>. Ce projet sera certainement un atout afin de favoriser la sécurité alimentaire dans la municipalité de Ste-Apolline considérant déjà son haut taux de défavorisation matérielle.

### **Les jardins initiation**



Actuellement, un projet de « Jardins initiation » est en cours de développement au sein de la MRC de Montmagny. Le laboratoire agricole chapeaute actuellement la mise en place des deux sites qui se situeront respectivement dans la ville de Montmagny et dans la municipalité de St-Paul-de-Montminy. Les deux sites auront une superficie d'environ 2000 m<sup>2</sup> réservés à la culture maraîchère. Il est souhaité de créer des jardins nourriciers qui serviront aussi de lieux de rencontre pour la population. Les jardins seront des lieux accessibles à tous, aucune parcelle de terre ne sera vendue à des particuliers. Le laboratoire agricole souhaite recruter des organismes communautaires afin de d'effectuer la gestion des jardins initiation. À ce stade, l'organisme « Soupe aux boutons » a été ciblé pour s'occuper de l'encadrement et de la gestion du site de la ville de Montmagny. En ce qui a trait au site de la municipalité de St-Paul, aucun organisme n'a encore été ciblé. Globalement, il est souhaité d'obtenir des bénévoles réguliers qui s'occuperont de la production maraîchère. Il y aura possibilité que les bénévoles obtiennent des récoltes

---

<sup>35</sup> Conseil municipal Sainte-Apolline-de-Patton. Consulté le 22 mars 2022.

en échange de leurs services. Une mobilisation citoyenne doit être créée afin d'assurer la pérennité du projet. En effet, le laboratoire agricole souhaite inclure toutes les classes de la communauté afin de créer un milieu enrichissant entourant le jardinage. Les récoltes pourront être redistribuées parmi les bénévoles ayant offert de leur temps et les surplus seront récupérés par l'organisme gestionnaire du terrain, soit « Soupe aux boutons » à Montmagny, pour faire partie des denrées utilisés à des fins d'aide alimentaire dans la région. Selon l'évolution des travaux actuels, il est souhaité que le projet soit fonctionnel pour mai ou juin 2022<sup>36</sup>.

## Cuisines collectives



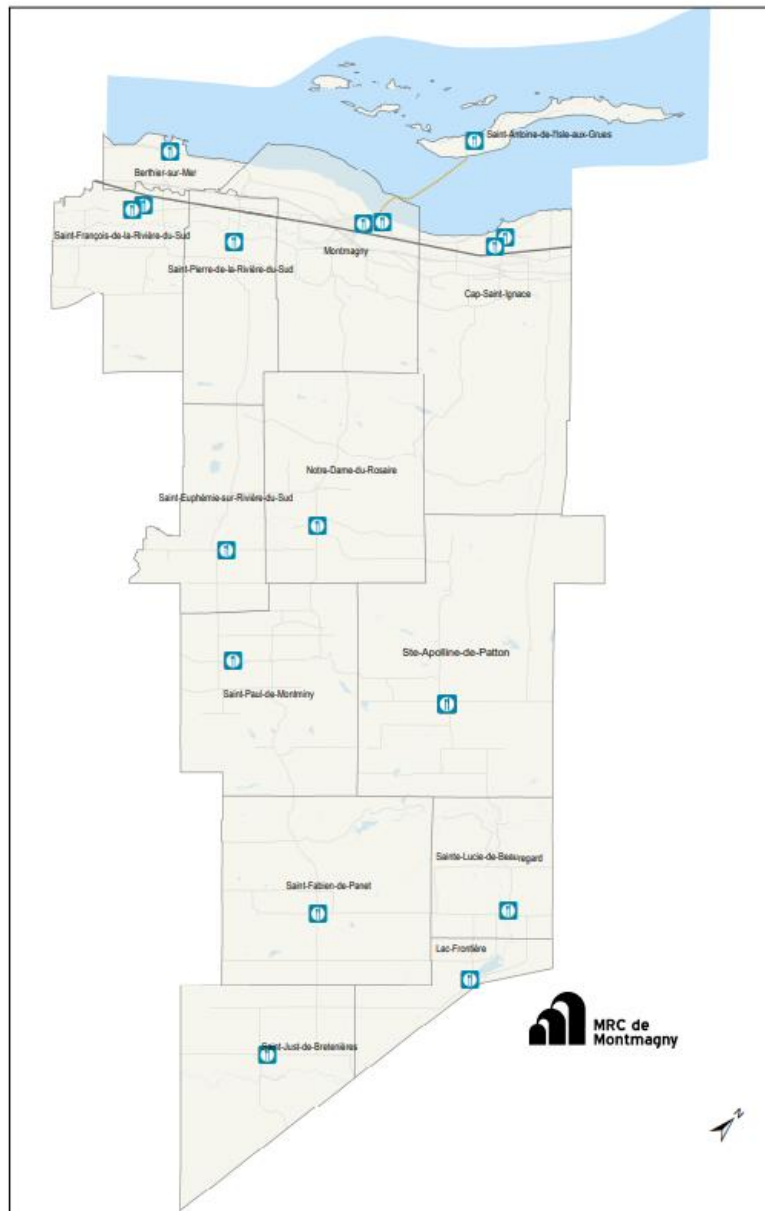
Les cuisines collectives obtenaient un fort succès sur le territoire de la MRC de Montmagny avant l'arrivée de la pandémie. En 2013, les deux organismes offrant le service de cuisines collectives dans la MRC étaient le Centre d'Entraide Familiale et le Centre communautaire Normandie. Cependant, seul le Centre D'Entraide Familiale offrait des services sur une base régulière dans la MRC. De plus, tout comme les jardins collectifs et communautaires, les services de cuisines collectives n'ont pas pu rester actifs lors de la période pandémique. Il faut cependant noter que ce service avait un grand succès dans la région. Selon la CDC ICI Montmagny-L'Islet, les municipalités de Ste-Lucie-de-Beauregard, St-Euphémie, Montmagny et autres comptaient des cuisines collectives ouvertes à tous. Cependant, comme la carte présentée plus bas le démontre, la municipalité de Ste-Apolline-de-Patton est la seule municipalité de la MRC à ne pas compter de cuisine disponible pour les cuisines collectives en plus d'être la plus défavorisée matériellement de la MRC de Montmagny. De plus, il faut noter, comme mentionner plus tôt que cette municipalité ne compte pas de service de distribution alimentaire sur son territoire, ce qui crée un très grand besoin au niveau de cette partie du territoire.

Par ailleurs, bien que ce service soit offert à tous, les personnes âgées sont grandement présentes lors de ces activités. Ainsi, en plus d'être un service offrant la possibilité de préparer des repas à petit prix, la cuisine collective représente un lieu d'échanges sociaux entre diverses tranches de populations. De plus, la CDC ICI Montmagny-L'Islet renchérit en mentionnant que la demande pour la reprise de services de cuisines collectives est réellement présente sur le territoire. De cette façon, la bonification de ce service pour être une alternative notable fin d'offrir une plus grande sensibilisation à la consommation de repas cuisinés soi-même en plus d'offrir des repas à petit prix à une plus vaste population. Il pourrait ainsi être à considérer de mettre en place une plus grande quantité de cuisines collectives afin de mieux desservir l'ensemble du territoire. En effet, selon le « *Rapport de l'enquête-action sur l'état de La sécurité alimentaire dans la MRC de Montmagny* »<sup>37</sup>, presque chaque municipalité possède des infrastructures de cuisine qui ne servent presque plus et qui pourraient devenir des lieux potentiels de cuisines collectives. De plus, la CDC ICI Montmagny-L'Islet affirme que les municipalités ont toujours été très réceptives à offrir l'accès à des infrastructures pour l'établissement de cuisines collectives. Ainsi, un travail de maillage pourrait être effectué afin de bonifier ce service qui est actuellement en grande demande partout sur le territoire.

<sup>36</sup> Laboratoire agricole, 2022.

<sup>37</sup> RAPPORT DE L'ENQUÊTE-ACTION Sur l'état de La sécurité alimentaire dans la MRC de Montmagny. ICI Montmagny-L'Islet. Consulté le 18 février 2022. [enquete-montmagny\(2\).pdf](#)

## Carte des cuisines disponibles sur le territoire de la MRC<sup>38</sup>



### Repas communautaires

La MRC de Montmagny-L'Islet tenait plusieurs repas communautaires sur l'ensemble du territoire avant la mise en place de restrictions sanitaires. En effet, l'implication nécessaire à l'établissement de ce genre d'activité est relativement grande, mais les divers acteurs étaient toujours au rendez-vous. En effet, des restaurants ainsi que parfois leurs chefs prenaient part aux divers événements. Par exemple, des dons de denrées alimentaires étaient effectués par certains commerces. Lorsque ce service était actif, la Maison la Frontière en offrait sur invitation à diverses organisations tous les derniers vendredis du mois. Par ailleurs,

<sup>38</sup> MRC de Montmagny, 2022.

la municipalité de St-Just-de-Bretenière et le Centre communautaire de Normandie en tenaient aussi à certains moments opportuns.

## Popote roulante

Selon les dernières données disponibles, le service de popotes roulantes n'était pas l'un des plus développé sur le territoire de la MRC de Montmagny. En effet, la municipalité comptant le plus de ce type de service était Lac Frontière avec 2 services. Les autres municipalités comptaient 1 service ou même parfois 0. La carte suivante présente la distribution des popotes roulantes dans la région de la MRC. Comme il est possible de le constater, les municipalités de St-Pierre, St-François et Berthier-sur-mer ne comptent aucune popote roulante active sur leur territoire. En 2013, seulement 195 personnes recevaient des services de popotes roulantes par mois dans l'ensemble de la MRC de Montmagny<sup>39</sup>. À la lumière de ces données, il est possible de constater que ce service pourrait être plus valorisé sur le territoire afin de toucher une vaste proportion de population.

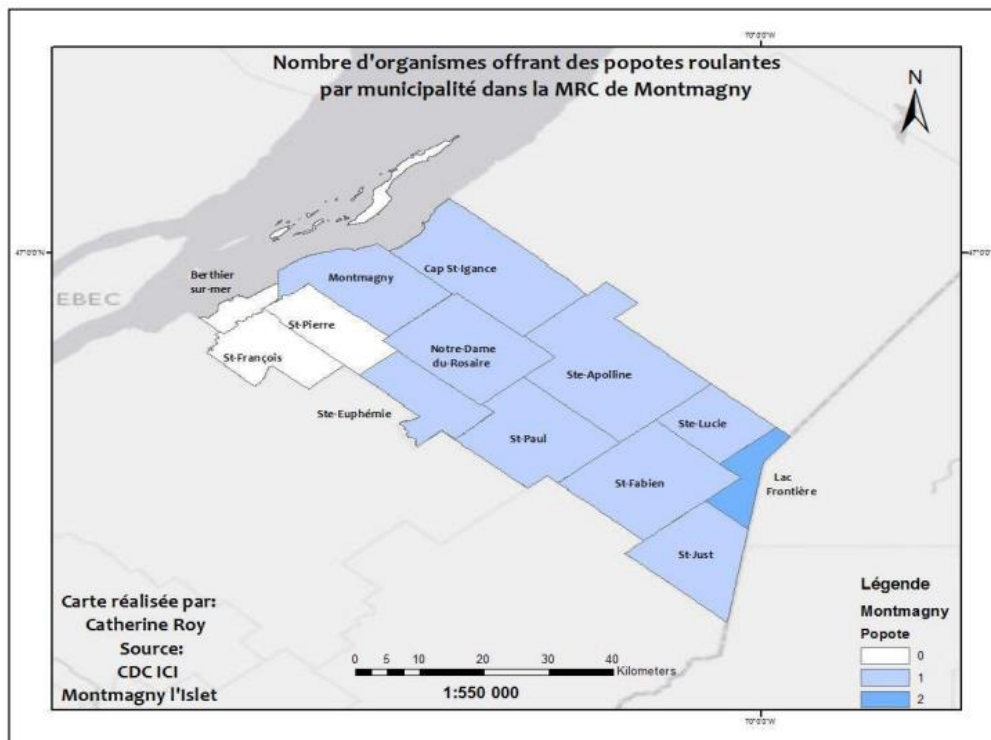


Figure 6 : Carte du nombre d'organismes offrant des popotes roulantes par municipalités dans la MRC de Montmagny (Source : CDC ICI Montmagny l'Islet)

## Club des petits déjeuners

Cet organisme œuvrant auprès de la jeunesse a été précédemment détaillées dans la section « Alimentation en milieux scolaires ». Notez cependant que celui-ci œuvre dans les milieux scolaires pour apporter du soutien aux enfants dans des milieux défavorisés.

<sup>39</sup> RAPPORT DE L'ENQUÊTE-ACTION Sur l'état de La sécurité alimentaire dans la MRC de Montmagny. ICI Montmagny-L'Islet. Consulté le 18 février 2022. [enquete-montmagny\(2\).pdf](#)

## Besoins en sécurité alimentaire

Le territoire de la MRC jouit de plusieurs organismes œuvrant en sécurité alimentaire. Cependant, l'avènement de la pandémie de la COVID-19 a augmenté considérablement les besoins qui étaient déjà très présents un peu partout dans la région. Plusieurs des activités mises en place par les organismes de la région sont tombées en raison des mesures sanitaires dues à la pandémie. Ainsi, bien que plusieurs besoins étaient déjà présents dans ce secteur, la quantité de ceux-ci a considérablement augmenté.

En ce qui a trait aux besoins en dépannage alimentaire, ceux-ci ont augmentés durant la pandémie. De ce fait, il est possible de constater qu'un fort besoin est présent dans la région afin d'augmenter la présence d'organismes offrant du dépannage alimentaire. En effet, la bonification du nombre d'organismes offrant du dépannage alimentaire permettrait d'assurer un meilleur service aux citoyens de toute la région, ce qui est actuellement relativement difficile considérant la forte demande. Par ailleurs, en plus des ajouts d'organismes œuvrant dans cette branche de la sécurité alimentaire, un besoin se fait sentir pour bonifier le nombre de centres de distribution. En effet, comme les deux seuls centres de distribution se retrouvent à Montmagny et à St-Paul, les citoyens des 12 autres municipalités de la MRC doivent se déplacer à l'extérieur de leur municipalité pour obtenir du dépannage alimentaire. Comme certains citoyens n'ont pas recours à des moyens de transport sur de grandes distances cela constitue un besoin majeur afin d'augmenter l'accessibilité à ce service. De plus, il faut noter que la municipalité de Ste-Apolline-de-Patton n'ont aucun service de distribution alimentaire en plus de ne pas avoir de cuisine accessible à la population.

Un autre besoin présent en sécurité alimentaire consiste en la remise en place des jardins communautaires et collectifs. Tout d'abord, il faut voir à réitérer ceux qui étaient déjà actifs avant la pandémie. Ensuite, un besoin de développement au niveau de ce service est bien présent. En effet, les citoyens font beaucoup la demande de ce service dans les diverses municipalités du territoire. De plus, l'instauration de jardins collectifs dans chacune des municipalités de la MRC permettrait de favoriser l'éducation agroalimentaire auprès des citoyens. En plus de répondre à un besoin en sécurité alimentaire, cela favorise le développement des connaissances alimentaires de la population.

Pour continuer, la remise en place des cuisines collectives est un autre besoin présent au sein de la MRC de Montmagny, puisque ceux-ci ont été mis sur pause durant la pandémie. Ainsi, il faudrait maintenant remettre en place les services qui étaient déjà actifs avant la crise, mais il faudrait aussi bonifier ce service en offrant un lieu de cuisine dans toutes les municipalités. Comme il a été détaillé dans la section « observations », toutes les municipalités de la région sauf Ste-Apolline comptent une cuisine disponible pour la population. De plus, il faut noter que la municipalité de Ste-Apolline-de-Patton n'a aucun service de distribution alimentaire en plus de ne pas avoir de cuisine accessible à la population. Ainsi, un besoin est présent afin de d'ajouter une infrastructure culinaire accessible à la population à Ste-Apolline pour pouvoir tenir des cuisines collectives et un centre de distribution du dépannage alimentaire.

De plus, bien que toutes les municipalités comptent une cuisine, ce ne sont pas chacune d'entre elles qui comptent un service actif de cuisine collectives. De ce fait, un besoin de structuration des activités afin d'offrir un service présent dans toutes les municipalités est présent. Il convient qu'il serait bénéfique d'optimiser l'utilisation des infrastructures culinaires de la région comme outils pour pallier la méconnaissance alimentaire.

De plus, deux autres besoins au niveau de la sécurité alimentaire de la région se trouvent à être la reprise et la bonification des repas communautaires et le développement des services de popotes roulantes. En effet, les services de repas communautaires répondaient à un besoin alimentaire et social dans la région, mais ceux-ci ont dû arrêter en période de pandémie. Ainsi, la reprise de ces services consiste en un besoin mais aussi la bonification de ceux-ci, puisqu'ils sont très appréciés par la population. Aussi, les services de popotes roulantes pourraient, eux-aussi, être bonifiés, puisqu'ils ne sont que peu présents dans la région et qu'ils constituent une occasion supplémentaire d'œuvrer en sécurité alimentaire.

Finalement, Mme Tanguay, directrice du Centre d'Entraide Familiale affirme que même si plusieurs programmes sont déployés afin d'offrir un accès plus favorisé à l'alimentation, le problème préliminaire reste le manque d'éducation de la population. En effet, des efforts ont préalablement été mis en place afin d'offrir des idées de recettes afin d'accompagner les dépannages alimentaires. Ces idées de recettes fournissaient des outils aux citoyens afin d'utiliser l'ensemble du contenu de leur boîte. Cependant, Mme Tanguay et son équipe ont remarqué que l'ajout des recettes n'avait que très peu amélioré la situation. Le problème réside, en fait, par le manque de connaissances alimentaires des résidents. Ainsi, cela devrait constituer la base des interventions en sécurité alimentaire, selon Mme Tanguay.

## 2. Vision de développement – L’Incubateur alimentaire au sein du Complexe en santé durable

Il est souhaité de développer les services liés à l’alimentation de façon durable sur le territoire afin de créer des projets porteurs d’innovation qui assureront une pérennité des services au fil des années. Ainsi, l’alimentation durable définie comme suit par la FAO est visée :

*« Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d’optimiser les ressources naturelles et humaines. »*

De ce fait, il est souhaité d’offrir une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains. De ce fait, les apprentissages en lien avec l’alimentation constituent un important levier afin d’évoluer vers une plus grande autonomie alimentaire au sein de la région. Pour ce faire, l’éducation sur les saines habitudes et les connaissances alimentaires doit être favorisée, et ce, dès le plus jeune âge. Par ailleurs, de nouvelles initiatives structurantes doivent être élaborées et mises en place en optimisant nos services et nos infrastructures actuelles afin de « rendre les choix sains plus faciles à faire et les choix moins sains plus difficiles à faire<sup>40</sup> ».

Une spécialité en santé durable est souhaitée afin de permettre à la région de se démarquer par l’unicité de ses projets durables et son ses richesses alimentaires durables. Pour ce faire, il est voulu de miser sur l’enseignement, la formation ainsi que l’éducation alimentaire dans toute la MRC.

### Enseignement et formations

Afin de développer les expertises alimentaires de façon durable au sein de la MRC, l’enseignement et la formation académique doivent être mis de l’avant dans le développement de la région. En effet, s’il est souhaité de déployer le savoir alimentaire dans toute la région, cela passe tout d’abord, par la mise en place d’une variété de programmes académiques diversifiés et spécialisés en alimentaire. Cette offre académique spécialisée en alimentaire permettra à la région de se distinguer par sa quantité de producteurs locaux mais aussi par la qualité de l’expertise de ses professionnels.

### Centre de formation professionnelle

De ce fait, par l’expertise acquise par les étudiants du CFP, un service alimentaire pourrait être tenu à même le Complexe culturel et sportif en santé durable. Ainsi, les étudiants pourraient mettre à profit leurs apprentissages et la population pourrait bénéficier du produit de cette expertise unique en plus d’avoir accès à une variété de produits frais et sains.

De plus, afin de bonifier l’enseignement alimentaire au sein de la région, il a été pensé qu’une offre de spécialisation à même le DEP en cuisine pourrait être offerte conjointement avec l’ITAQ. Cette spécialisation permettrait d’aller toucher une plus vaste population afin de bonifier les inscriptions au CFP.

---

<sup>40</sup>Pour une vision commune des environnements favorables. Consulté le 28 février 2022. [Pour une vision commune des environnements favorables. À la saine alimentation, à un monde de vie physiquement actif et à la prévention des problèmes reliés au poids. \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca/actualites/actualites/2022/02/28/une-vision-commune-des-environnements-favorables-a-la-saine-alimentation-a-un-monde-de-vie-physiquement-actif-et-a-la-prevention-des-problemes-relies-au-poids)



## Offre de spécialisations

Spécialisation	Bénéfices pour la région
Alimentation végétale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualisation du savoir-faire dans la région</li> <li>- Connaissances en cuisine végétale pour que l'adaptation de recette aux régimes végétaux soient plus accessible</li> <li>- Promotion de la consommation de protéines végétales dont la production est plus durable</li> </ul>
Cuisine du terroir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en valeur de la grande variété de produits de la région</li> <li>- Expérimentation culinaire avec une gamme spécifique, ce qui amène l'étudiant à tenter de nouveaux agencements</li> <li>- Promotion des ressources du terroir par la vente au comptoir du Complexe</li> <li>- Place à l'imagination des étudiants</li> </ul>

De plus, le mode d'enseignement de ces formations pourrait être revus. En utilisant, les cuisines disponibles sur presque l'ensemble du territoire, il y aurait une possibilité d'offrir ces formations complètement à distance ou encore en format hybride. Le format hybride signifie que certains cours pourraient se tenir directement au Centre de formation professionnelle mais que d'autres cours pourraient se tenir à distance dans les cuisines des diverses municipalités. Ce mode d'enseignement permettrait de répondre au besoin de développement de l'enseignement en alimentation.

## Centres d'études collégiale de Montmagny

Par ailleurs, toujours dans l'optique de développement de l'enseignement alimentaire dans la région, l'ajout de différents diplômes d'études collégiales reliés à l'alimentaire au sein du Centre d'études collégiales de Montmagny permettrait d'avoir une plus grande portée de résultats dans la région. Par exemple, un diplôme d'études collégiales en gestion de services alimentaires/restaurant ou en transformation des aliments avec un spécialisation laitière pourrait être ajouté au Centre d'études collégiales de Montmagny.

### Tableaux de possibilité de formations collégiales à développer

Diplôme d'études collégiales	Bénéfices pour la région
Gestion de services alimentaires/restaurant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonification de l'offre de formations au CECM</li> <li>- Tenue d'un comptoir alimentaire dans le Complexe culturel et sportif en santé durable</li> <li>- Rentabilisation des produits obtenus des formations en alimentaire du CFP en les rendant disponibles à la population</li> </ul>
Transformation des aliments - Avec possibilité de spécialisation laitière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonification de l'offre de formations au CECM</li> <li>- Création et pérennisation de l'expertise fromagère de la région</li> <li>- Collaboration avec la fromagerie de l'Isle pour mettre en pratique les apprentissages</li> <li>- Mise en valeur de nos produits locaux</li> </ul>

En plus de bonifier l'offre de formations académiques liées à l'alimentation, les connaissances acquises lors de ces formations pourraient être mises à profit au sein du Complexe culturel et sportif en santé durable. Effectivement, les étudiants du programme de gestion de services alimentaire pourraient mettre en pratique leurs apprentissages en étant responsable de la gestion d'un comptoir alimentaire à même le Complexe culturel et sportif en santé durable. De plus, afin de mettre encore plus à profit les apprentissages des étudiants de la région par le biais de ce service alimentaire, celui-ci pourrait être fourni en produits alimentaires créés par les étudiants des formations alimentaires du Centre de formations professionnelles l'Envolée. Finalement, le comptoir alimentaire du Complexe pourrait devenir le dépositaire officiel des fromages créés par les étudiants du programme de transformation des aliments avec spécialisation laitière.

En effet, M. Daniel Leduc, directeur de la Fromagerie de L'Isle, a déjà signifié un fort intérêt pour l'élaboration d'une école en fromagerie au sein de l'institution. Comme il n'existe actuellement aucune école de fromagerie au Québec l'alliance du Centre d'études collégiales et de la Fromagerie de l'Isle pourrait être une initiative qui permettrait de distinguer la MRC de Montmagny pour son innovation dans le domaine de l'expertise et de la production alimentaire.

## **Éducation**

Afin de développer la saine alimentation de façon durable au sein de la MRC, l'éducation et la sensibilisation de la population s'inscrivent comme deux bases incontournables. Ainsi, il est souhaité de mettre l'emphase sur l'éducation des saines habitudes alimentaires dès le plus jeune âge pour arriver à sensibiliser davantage les citoyens aux impacts présents et futurs de leurs habitudes alimentaires. Plusieurs organismes, programmes et institutions agissent déjà en ce sens. Il est voulu de s'inspirer et de collaborer avec des ressources innovantes afin d'éduquer la population de toutes les tranches d'âge.

De plus, il est souhaité d'offrir les ressources nécessaires pour que les citoyens, plus particulièrement les individus de populations vulnérables, puissent prendre conscience des liens existant entre leur alimentation, leur santé et leur environnement. La MRC vise le développement de capacités du public à faire des choix éclairés et durables en matière d'alimentation. Par le fait même, l'établissement d'une plus grande autonomie alimentaire pourra être favorisé.

### **Académie potagère**

L'académie potagère est un organisme offrant de la formation entièrement en ligne concernant tout ce qu'il y a à savoir sur la culture maraîchère. Leur formation offre 12 modules, des fiches techniques, l'Accès à une communauté d'entraide, un outil complet de planification du potager et plus encore. Une collaboration avec cette organisation pourrait être une option accessible et bénéfique à l'accroissement des connaissances potagères chez la population de la MRC. En effet, comme les citoyens ont démontrés à maintes reprises leur intérêt pour les apprentissages en culture potagère ce type d'éducation en ligne pourrait permettre à l'ensemble de la communauté d'en profiter. Par exemple, les municipalités ayant sur leur territoire un jardin communautaire pourraient offrir aux citoyens l'accès à cette formation inclus, s'ils le désirent, avec le coût d'abonnement au jardin pour la période estivale. De plus, cette option d'éducation permettrait de décentraliser l'offre de la ville de Montmagny. Si chacune des municipalités ayant sur leur territoire un jardin communautaire s'engage à fournir l'accès à cette formation aux citoyens le désirant, l'offre d'éducation potagère se retrouvera dispersée sur l'ensemble du territoire.

## Éducation Nutrition

Comme actuellement aucun centre de la petite enfance de la MRC n'est en cours d'accréditation au programme « Les Petits Ambassadeurs » souvent à cause des coûts relié à l'approvisionnement en produits locaux, des ateliers d'apprentissages sous forme d'activités pourraient être aux programmes de formation dans les divers CPE et milieux de garde de la région afin de développer l'éducation alimentaire chez les tout petits. L'organisation Éducation Nutrition<sup>41</sup> offre une variété de jeux, activités, comptines et autres favorisant les connaissances de base en saine alimentation pour la jeunesse. L'organisation offre gratuitement ces outils d'apprentissages pour les enfants de la petite enfance jusqu'au 3e cycle de l'école primaire. En ajoutant ces outils d'apprentissages à l'éducation de la jeunesse, il pourra être possible d'augmenter le niveau de connaissance en matière d'alimentation des enfants et ainsi créer un intérêt pour les saines habitudes alimentaires et la découverte de nouveaux aliments.

Comme Éducation Nutrition offre aussi des activités pour les enfants d'âge primaire, il pourrait être intéressant que les écoles primaires de la région incluent, elles aussi, ces outils à la formation des élèves. Ainsi, une continuité pourrait être créée entre le passage du milieu de garde à l'école primaire.

## Brigades culinaires – La tablée de chefs

Comme une brigade culinaire de l'organisme « La tablée des chefs » œuvre déjà au sein de l'école secondaire Louis-Jacques-Casault, il serait bien de voir à bonifier ce service et l'offrir à plus grande échelle. Pour ce faire, l'organisme « La tablée des chefs » constituerait un allié notable à la région. Par exemple, ce service pourrait être étendu à l'école secondaire de St-Paul et être bonifié à l'école secondaire à Montmagny. En effet, les brigades culinaires constituent des activités totalement gratuites favorisant l'autonomie alimentaires et les connaissances des techniques culinaires de base chez les jeunes. La bonification de ce service pourrait certainement apporter à la lutte contre l'insécurité alimentaire tout en favorisant les connaissances alimentaires de la jeunesse de la région.

## L'Incubateur alimentaire



42

<sup>41</sup> Éducation préscolaire. Éducation Nutrition. Consulté le 30 mars 2022. [Éducation préscolaire | Éducation Nutrition Québec \(producteurslaitiersducanada.ca\)](http://producteurslaitiersducanada.ca)

<sup>42</sup> Représentation simplifiée d'un système alimentaire durable (Crédits : Vivre en Ville). Consulté le 31 mars 2022.

Le concept de l'Incubateur s'inspire entièrement sur ce précédent modèle de système alimentaire durable. Le but premier de l'Incubateur serait de conserver les ressources de la MRC à même le territoire et arriver à tirer profit au maximum de celles-ci afin d'en faire profiter l'ensemble de la population. Ainsi, la MRC de Montmagny deviendrait une MRC nourricière en elle-même. Les aliments qui y sont produits y seraient transformés, distribués, consommés et finalement revalorisés.

Pour ce faire, l'Incubateur, qui serait positionné à même le Complexe constituerait le point central de toutes les activités. Voyons en détails ce que l'Incubateur comprendrait.

### **Comptoir alimentaire**

Comme mentionné précédemment, il est souhaité que le Complexe comprenne un comptoir alimentaire qui serait accessible facilement à toute la population. Une aire de détente et pourrait y être annexé afin de créer un milieu de vie accueillant. Ce comptoir alimentaire pourrait être fourni par la production alimentaire de la formation professionnelle en alimentation et la gestion serait effectuée par une possible cohorte de gestion de service alimentaire du CECM. Ainsi, le comptoir alimentaire du complexe deviendrait un lieu de distribution alimentaire mais aussi un centre de formation, puisque plusieurs étudiants y appliqueraient leurs apprentissages. De plus, ce comptoir alimentaire pour devenir le lieu de vente de produits locaux par excellence. Par exemple, si une formation spécialisée en production laitière voyait le jour à Montmagny, le comptoir alimentaire pourrait devenir le dépositaire officiel des produits créés par la cohorte de cette formation.

### **Salle d'éducation multifonctionnelle**

L'Incubateur du Complexe culturel et sportif pourrait aussi compter une salle qui pourrait être utilisée en éducation alimentaire pour donner divers ateliers. Cette salle pourrait de type multifonctionnel. Afin de répondre aux autres besoins de la population celle-ci pourrait servir à la tenue d'autres types d'activités. Ainsi, la salle en question n'aurait pas besoin d'équipement alimentaire particulier. En fait, il serait seulement souhaité d'avoir un endroit à même le Complexe où des activités d'éducation alimentaires reliés à différents sujets pourrait se tenir. Par exemple, des activités de formation en jardinage, en maniement du couteau, en sommellerie, en création de boîte-à-lunch saines et plus encore pourraient se tenir à cet endroit. De plus, afin d'assurer un accès adéquat à toute la population de la MRC de Montmagny, il serait souhaité que cette salle soit équipée d'un système de vidéo-conférence qui permettrait aux citoyens d'autres municipalités de participer à l'activité à partir de salle dans leurs municipalités respectives. L'accès aux diverses activités d'éducation alimentaire constituerait un levier important afin de diminuer l'insécurité alimentaire en sachant que le manque d'éducation constitue un frein important à l'accès à une saine alimentation pour la population de la région de Montmagny.

### **Quartier général Incubateur**

Des espaces de bureau pourraient être pensés afin d'officialiser l'Incubateur alimentaire du Complexe culturel et sportif en santé durable comme le quartier général de l'Alimentation sur le territoire de la MRC. De cette façon, un/des professionnel(s) de l'alimentation nommé(s) responsable(s) de l'Alimentaire dans la région pourrait y avoir son bureau. Cela ferait en sorte que les citoyens et les acteurs de l'alimentaires sauraient où aller chercher de l'information en ce qui a trait à l'alimentation sur le territoire de la MRC.

## Sécurité alimentaire

Comme nous savons que la sécurité alimentaire de la région de la MRC de Montmagny constitue actuellement plusieurs besoins sur le territoire, il est tout-à-fait logique d'agir activement à ce niveau. Ainsi, afin de faire un lien avec ce qui a été préalablement pensé pour l'enseignement alimentaire, la bonification de l'offre académique reliée à l'alimentation pourrait aussi rayonner au niveau de la sécurité alimentaire. En effet, comme la production de la formation en alimentation du CFP l'Envolé serait distribuée au sein du Complexe en santé durable, un partenariat pourrait être prit entre le comptoir alimentaire du Complexe et des organismes œuvrant en sécurité alimentaire. Effectivement, une partie de la production alimentaire de la formation professionnelle pourrait être servie au comptoir du Complexe et le reste pourrait être distribuée aux citoyens dans le besoin par le biais des organismes œuvrant en sécurité alimentaire. Aussi, un service « donner au suivant » pourrait être actif en tout temps au comptoir alimentaire du Complexe. Par exemple, les citoyens pourraient être invités à acheter un item du comptoir dans l'optique de « donner au suivant ». Cet item serait ainsi conservé derrière le comptoir et redistribué aux individus dans le besoin par la suite.

De plus, le Complexe culturel et sportif en santé durable pourrait devenir le moteur des activités en sécurité alimentaire sur l'ensemble du territoire. Celui-ci pourrait être le lieu de collaboration entre les divers acteurs de l'alimentaire afin d'assurer des services constants et suffisants en fonction des besoins de la communauté.