



RÉSUMÉ DE L'ATELIER DU 21 JUIN

50 personnes étaient présentes au premier repas collectif, invité à venir cueillir, manger et discuter de la définition et des principes de notre village nourricier. Avec les idées d'action qui ont été nommées à la rencontre citoyenne du 7 avril, nous avons demandé aux gens de prioriser les actions.

UN VILLAGE NOURRICIER... C'EST QUOI ?

Un village nourricier est un lieu dans lequel on décide d'organiser l'aménagement et de poser des actions. C'est un projet supporté par toute la communauté qui vise à créer de l'abondance alimentaire pour tous ses citoyens, par le développement d'un réseau d'approvisionnement à circuit court. Il favorise la culture, la transformation et l'approvisionnement locaux des aliments qui sont cultivés sur son territoire. Le village nourricier s'appuie sur des principes en accord avec le développement durable et la permaculture : l'équilibre entre l'environnement, la société et l'économie.

Ceux-ci s'expliquent par trois aspects :

1. Le soin à la terre : la protection de l'environnement, des pratiques respectueuses et écologiques.
2. Le bien-être du citoyen : satisfaire à nos besoins physiques, mentaux et spirituels en assurant une distribution équitable au niveau inter et intragénérationnelle.
3. Assurer une prospérité financière aux acteurs locaux et favoriser l'autosuffisance.

Les prochaines pages vous présentent les 4 grandes orientations et les actions qui ont été nommées le 7 avril et en jaune celles qui ont été priorisées par les gens présents au premier repas collectif le 21 juin.

REPAS COLLECTIF DU 21 JUIN

ACTIONS PRIORISÉES SELON LES 4 GRANDES ORIENTATIONS

Sensibiliser, former et outiller

- Intégrer aux formations habituelles une formation adaptée aux travailleurs de la voirie et aux fonctionnaires pour qu'ils puissent intégrer la vision d'un village nourricier au sein de leur fonction.
- **Mettre sur pied une structure de gouvernance, pour assurer le suivi des actions.**
- Organiser des repas communautaires.
- Offrir et soutenir des formations en transformation alimentaire dans les écoles, les garderies et au comptoir alimentaire.
- Encourager la réalisation de projets d'agriculture dans les écoles en fournissant des ressources humaines, matérielles et financières.
- **Créer une ferme urbaine.**
- Créer une plate-forme regroupant toutes les informations et le partage de connaissances en lien avec *Cultiver son village*.
- Élaborer un plan de communication efficace.

Renforcer le tissu social

- **Lancer un appel de projets pour construire une serre communautaire.**
- Festival et événement.
- Formations ponctuelles.
- Cartographie, visite et répertoire des jardins,
- S'assurer du transfert de connaissance des aînés (ex. en les impliquant dans les ateliers de transformations et dans la rédaction de recettes.)
- Créer des activités de transformations alimentaires communautaires (ex. : les pommes perdues).
- **Marché hebdomadaire, solidaire entre producteurs citoyens.**

Intégrer la production alimentaire dans l'aménagement du territoire

- Créer de nouveaux espaces communautaires de jardinage, comme une forêt nourricière, ou un verger communautaire.
- Ouvrir le projet Arterre à Val-David, projet MRC (lien entre propriétaires et producteurs).
- Cartographie/répertoire des lieux existants ayant un potentiel à la production (privés, publics et communautaires).
- Terrains privés à partager et terrains municipaux à utiliser.
- Créer un plan d'aménagement comestible cœur villageois.
- Évaluer les produits de la forêt (PFNL) existants et disponibles sur le territoire.
- Trouver des fonds de soutien (ex. fonds des abeilles ou fonds carboneutre).
- Caractériser les sols et les protéger.

Favoriser les activités en production, transformation et distribution

- Réévaluer certains règlements municipaux pour favoriser l'implantation de projets.
- Consultation de la population sur la réglementation.
- Créer une taxe carboneutre pour les entreprises industrielles.
- Déterminer un budget pour soutenir les projets collectifs autres que les jardins communautaires.
- Faciliter les projets-pilotes dans une zone ciblée pour des projets innovateurs en agriculture artisanale.
- Créer une cuisine de transformation MAPAQ communautaire.
- Produire notre bois raméal fragmenté et utiliser notre compost pour les projets.