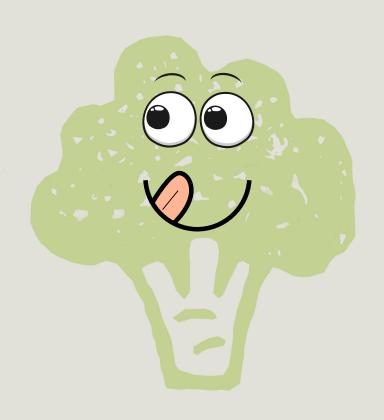


RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022





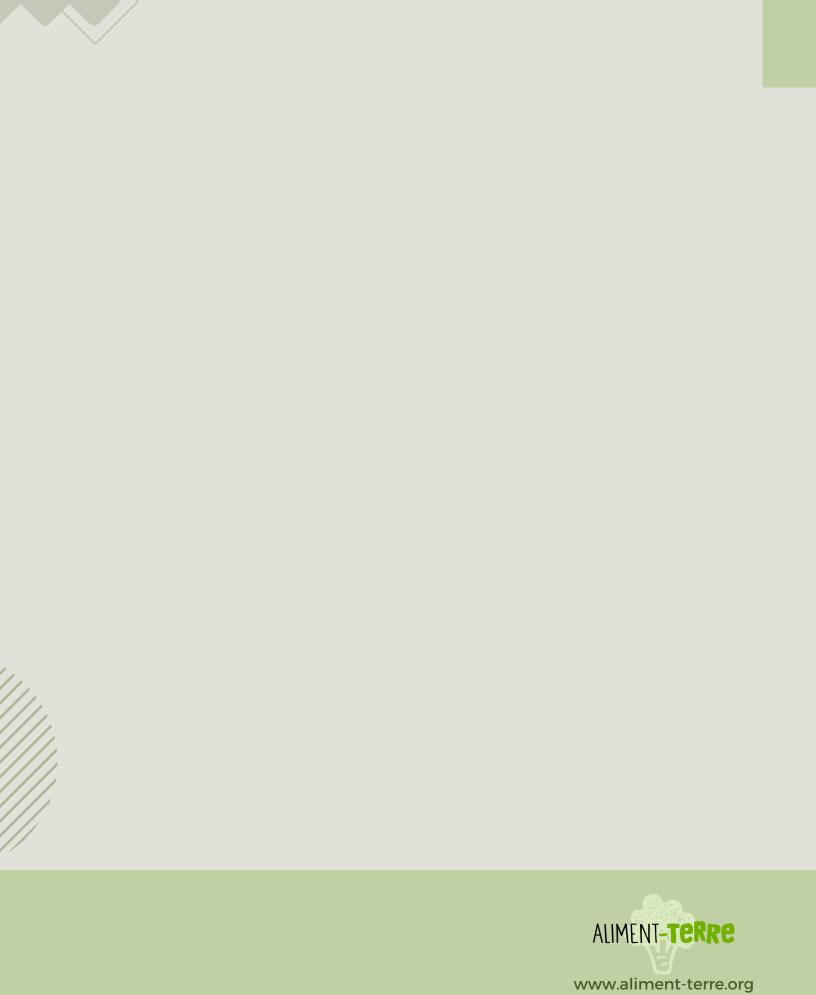


TABLE DES MATIÈRES

Mot de la présidente	1
Mot de la coordonnatrice et de l'équipe	2
Conseil d'administration	6
Mission, objectif et valeurs	8
Territoire desservi	10
Accessibilité et structuration	11
Activités principales	
Assemblées générales	13
Glanage et récupération	14
Conditionnement	16
Mise en marché	17
Prix et tarification sociale	18
Ateliers	19
Bénévolat	20
Projets	
Un plant pour la faim	23
Partage-don ta bouffe!	24
Implications	
Glanage au Québec et Forum SAT	26
Tables de concertation	28
Accompagnements	29
Implications avec d'autres organismes de la Montérégie	31
Mutualisation	33
Formations	35
Visibilité	
Outils promotionnels	37
Cuvée entrepreneuriale Rouville 2022	38

Rapport d'activités 2022

TABLE DES MATIÈRES

Journaux et entrevues	39
Site internet	44
Page Facebook	45
Infolettres	46
Remerciements	
Financement	48
Fermes partenaires	49
Bénévoles	53
Partenaires de vente	56
Organismes partenaires	57

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Après une première année officielle d'activités en 2021, où l'équipe de travail a mis en place les activités de glanage, de conditionnement, tout en préparant la mise en marché et d'autres projets en parallèle, 2022 a su se démarquer à travers plusieurs changements pour s'adapter aux réalités terrain et au contexte socioéconomique du moment.

L'arrivée d'Emmanuelle au printemps a permis de démarrer la saison en force alors qu'avec l'aide de Stéphanie, elles ont élaboré les politiques et les guides de fonctionnement de l'organisme et des activités, en plus de procéder au lancement de plusieurs installations et projets, dont les frigos « Partage-Don ta Bouffe! » et la distribution de plants potagers aux organismes d'aide alimentaire de la région

J'ai d'ailleurs expérimenté l'impact positif du projet « Partage-Don ta Bouffe! » directement au Centre d'action bénévole de Saint-Césaire, où le frigo a permis de dynamiser le don d'aliments, dont ceux de petits producteurs et commerçants locaux, qui ont atteint une communauté plus diversifiée, déstigmatisant le don et l'aide alimentaire.



Un merci tout spécial à Sarah et Sonia qui ont permis d'augmenter la production totale et de diversifier le réseau de distribution des produits cette année, et à Emmanuelle et Stéphanie d'avoir supervisé le tout.

C'est avec fierté que je termine cette 2e année à titre de présidente du conseil d'administration d'Alternative Aliment-Terre, où les employés ont su mettre en valeur l'organisme, que ce soit à travers la production, la mobilisation de la communauté, la visibilité gagnée ou le développement d'un réseau de distribution local. Et un très grand merci aux bénévoles qui participent et contribuent à la mission d'Alternative Aliment-Terre.

- Julie

MOT DE LA COORDONATRICE

L'année 2022 a été une année de grandes réalisations pour Alternative Aliment-Terre. Depuis l'Assemblée générale de fondation à l'automne 2021, l'organisme s'est fait connaître dans la communauté en attirant avec sa mission de nombreux bénévoles ayant à cœur la sécurité alimentaire, en incluant les 5 administrateur·rices du conseil d'administration.

Le projet de glanage et de valorisation des aliments en surplus et déclassés mission d'éviter poursuit sa gaspillage alimentaire et d'offrir des produits sains et locaux la communauté, en s'assurant que les produits sont accessibles populations en situation de précarité.

Malgré un bris d'équipement entraînant la perte de 90% de la production de 2021 en janvier 2022, l'équipe a poursuivi le développement du réseau de points de vente selon plusieurs paliers de tarification en créant des ententes avec 7 partenaires sur le territoire. La distribution et la mise en marché de la production de la saison 2022 ont été faites comme prévu à partir de l'automne.



Je tiens à remercier plus particulièrement les 2 employées contractuelles qui nous ont aidés à opérer l'organisme, Sarah, responsable du conditionnement et Sonia, responsable au développement des affaires.

Merci à Stéphanie pour son dévouement envers l'organisme, à nos bailleurs de fonds pour votre confiance et votre contribution. Merci à nos partenaires de vente, nos producteurs et nos bénévoles, ainsi qu'à notre conseil d'administration sans qui rien de tout cela ne pourrait-être possible.

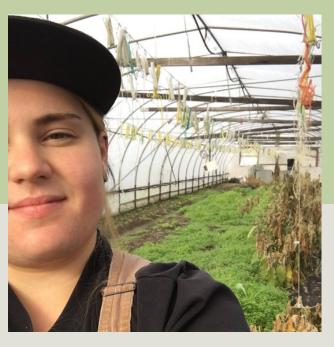
- Emmanuelle

MOT DE LA RESPONSABLE DE LA MOBILISATION

Une deuxième année d'activités de glanage et de valorisation de produits locaux se termine pour Alternative Aliment-Terre et je constate toujours l'engouement de la communauté à vouloir trouver et mettre sur pied des solutions concrètes pour la réduction du gaspillage et la sécurité alimentaire.

Alors que pour la première année d'activités, nous nous concentrions sur les activités de glanage et de valorisation des produits glanés pour en débuter la mise en marché, l'ajout de nouveaux projets, en partenariat avec plusieurs organismes et citoyens bénévoles de la communauté ont contribués à nous faire rayonner en 2022, tout en maintenant les activités de glanage et de valorisation.

Que ce soit en achetant un de nos produits prêt-à-cuisiner, à travers un des frigos communautaires installés sur le territoire ce printemps, ou par la distribution de plants potagers aux membres d'organismes actifs en sécurité alimentaire, Alternative Aliment-Terre a eu un impact, à travers ses actions, dans le quotidien de plusieurs membres de la communauté.



Merci nombreux participants aux bénévoles. aux organismes communautaires partenaires, et plus particulièrement aux généreux euses producteur·rices maraîchèr·es de la région qui voient en Alternative Aliment-Terre occasion une redonner à la communauté et de valoriser le fruit de leurs labeurs à son maximum!

Au plaisir de vous croiser dans un champ, dans une cuisine ou lors d'événements pour la sécurité alimentaire!

- Stéphanie

Alternative Aliment-Terre Rapport d'activités 2022

MOT DE LA RESPONSABLE DU CONDITIONNEMENT

C'est avec bonheur que je me souviendrai de mon premier été à titre de responsable du conditionnement chez Alternative Aliment-terre! Ce fut une expérience mémorable et enrichissante!

Au cours de la saison, nous avons réussi à valoriser plus d'une tonne de fruits et légumes, incluant de la fleur d'ail, du maïs en épi, ainsi que des tomates, courgettes, concombres, bleuets et tutti quanti. Une fois pesés, nettoyés, coupés, hachés ou broyés, les produits étaient ensachés en formats pratiques, mis sous vide, puis congelés pour être vendus dans différents points de vente sur notre territoire.

Tout ce travail n'aurait accompli sans l'aide de nos chers bénévoles que je remercie sincèrement pour leur engagement, leur bonne humeur et leur ingéniosité. Notre petite entreprise d'économie sociale ne pourrait prendre son envol sans leur contribution inestimable. J'espère qu'ils auront tout autant que moi apprécié le temps passé ensemble à conditionner les différents produits dans les des glanés champs agriculteurs participants, et qu'ils



reviendront donc volontiers à leurs tabliers et à leurs couteaux l'an prochain!

J'aimerais aussi remercier chaleureusement toute l'équipe du CAB de la Seigneurie de Monnoir, tout spécialement France et sa brigade, pour nous avoir si gentiment et généreusement accueillis dans leurs cuisines.

- Sarah

MOT DE LA RESPONSABLE DU DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES

En développant le réseau de points de vente des produits Aliment-Terre, Sonia a grandement contribué à faire connaître les produits et la mission d'Alternative Aliment-Terre dans le Haut-Richelieu, Rouville, Chambly et Carignan. Au courant de son mandat de 8 semaines, elle a contacté un grand nombre de commerçant du territoire afin de les convaincre de joindre le mouvement et de contribuer à mettre en valeur les légumes en surplus et déclassés de la région.



« Quelle belle aventure d'avoir côtoyé nos commerçants locaux à travers les merveilleux champs du territoire de la MRC! Ce fut très enrichissant et agréable en plus d'une équipe dévouée et charmante! Merci à Alternative Aliment-terre de votre confiance! Plus que fière et honorée d'avoir croisé votre chemin! Merci Emmanuelle et Stéphanie! »

- Sonia

CONSEIL D'ADMINISTRATION



« Être dans le conseil d'administration d'Alternative Aliment-Terre rejoint mes valeurs et j'ai à cœur de faire grandir et connaître cet organisme. Il s'agit d'un premier mandat de présidence pour moi et je me considère privilégiée d'être si bien entourée par l'équipe du conseil d'administration. »

Julie Perrotte - Présidente - Rougemont



« Œuvrant en sécurité alimentaire au Centre de femmes du Haut-Richelieu depuis maintenant 9 ans, je m'implique dans Alternative Aliment-Terre pour participer à un projet inspirant qui touche mes valeurs, autant au niveau de la réduction du gaspillage alimentaire et de la lutte contre la pauvreté que de l'accessibilité à des aliments sains et locaux. »

Esther Prince - Vice présidente - Saint-Jean-sur-Richelieu



« Dans le cadre de mes fonctions, je m'occupe entre autres des personnes dans le besoin. Je pense qu'Alternative Aliment-Terre peut faire une différence à bien des égards avec ces gens, que ce soit contre le gaspillage alimentaire, la conscience communautaire, un prix abordable pour les produits conditionnés ou l'existence du glanage. »

Suzanne Bernier - Trésorière - Farnham

CONSEIL D'ADMINISTRATION



« Je suis agronome et enseignant en Gestion et technologies d'exploitation agricole. Ces deux occupations, de même que mes implications politiques, témoignent de mon intérêt pour des agroécosystèmes résilients et à vocation sociale, dont Alternative Aliment-Terre fait partie. La valorisation des aliments déclassés ou laissés au champ est pour moi un impératif écologique et social qui doit être mis à l'avantscène. »

Philippe Jetten-Vigeant - Secrétaire - Sabrevois



« Étant une grande passionnée des produits du terroir et du travail des agriculteurs, et étant moi-même responsable d'un marché mobile solidaire, je connais la réalité du gaspillage alimentaire et l'importance de trouver des solutions pour le réduire. Pour moi, Alternative Aliment-Terre permet de faire cela tout en rendant des produits santé accessibles pour une alimentation saine et équilibrée. »

Annick Fortin - Administratrice - Chambly



MISSION

La mission d'Alternative Aliment-Terre, tel qu'il est inscrit sur les lettres patentes de l'organisme, est de rassembler une communauté solidaire autour des enjeux de la sécurité alimentaire en mettant en place des initiatives collectives favorisant l'autonomie alimentaire, des pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire et en promouvant l'alimentation saine, durable et équitable avec l'intention d'augmenter l'offre et l'accessibilité physique, économique et sociale aux aliments sains.

OBJECTIF

L'objectif d'Alternative Aliment-Terre est d'offrir des activités enrichissantes et accessibles à tous en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire et la sécurité alimentaire, tout en veillant à répondre aux besoins des populations locales défavorisées dans un objectif d'équité et de justice alimentaire.

VALEURS

L'environnement: Nous croyons que la transformation environnementale s'inscrit de pair avec une transformation économique et sociale de nos systèmes alimentaires. Les collectivités doivent s'unir pour favoriser l'émergence de nouvelles pratiques et favoriser la transition écologique.



La solidarité se définit comme un lien qui unit nos forces et qui guide le travail d'équipe en portant nos objectifs collectifs plus loin. La solidarité au sein de notre organisme se déploie sur la base de la coopération, de l'entraide, de notre sentiment d'appartenance et de bienveillance à l'égard des uns et des autres.



La justice sociale inclut l'égalité entre toutes et tous sans égards au sexe, à l'orientation, à la classe sociale, à l'origine ou à l'identité de genre. Elle caractérise notre volonté d'assurer le même accès physique, économique et social à une saine alimentation, et ce, en mettant au centre nos différentes expériences.



La créativité est au cœur des activités d'Alternative Aliment-Terre et alimente notre dynamisme et notre capacité à trouver des réponses innovantes et positives aux enjeux du gaspillage alimentaire. Notre créativité permet de rassembler des acteurs de différents milieux pour mener à bien notre mission sociale.

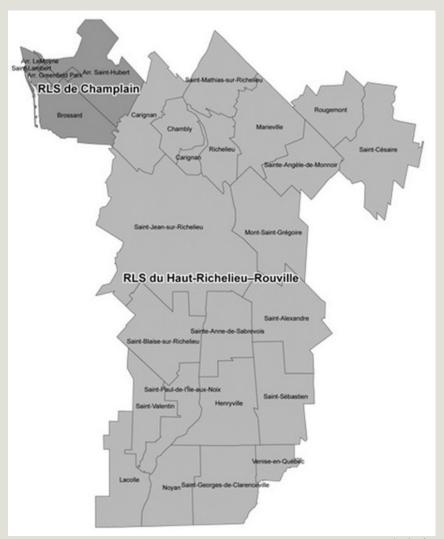


L'atteinte de **l'autonomie**, chez Alternative Aliment-Terre, se caractérise par une prise en charge des communautés sur leur alimentation. Elle définit également notre volonté collective à faire d'Alternative Aliment-Terre un organisme autonome financièrement et idéologiquement.



TERRITOIRE DESSERVI

Alternative Aliment-Terre couvre le territoire du RLS Haut-Richelieu-Rouville, totalisant 22 municipalités, en plus des municipalités de Saint-Paul-d'Abbotsford et d'Ange-Gardien qui sont incluses dans la MRC de Rouville.



© DSP Montérégie

Selon les données 2022 de l'UPA, un total de 88 fermes sont actives sur l'ensemble du territoire, incluant les producteurs maraîchers et de petits fruits.

ACCESSIBILITÉ

Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30, et fermés durant l'heure du dîner. Cela représente 244 jours d'ouverture ou 1708 h annuellement (12 mois par année / 50 semaines).

STRUCTURATION DE L'OBNL

Avec l'arrivée d'Emmanuelle dans l'équipe à titre de coordonnatrice en mai 2022, Alternative Aliment-Terre s'est outillé de plusieurs guides, plans et politiques de gestion et autres documents administratifs

- Des guides, dont
 - o le Guide des employés
 - o le Guide des bénévoles
 - le Guide des recettes
 - le Guide de conditionnement
- Des plans, dont
 - o le Plan d'action 2022
 - le Plan de communications 2022
 - o le Plan de développement de mise en marché
 - le Plan de partenariat
 - o la Planification stratégique 2023-2024
- Des politiques de l'organisme, dont
 - la Politique des conditions de travail
 - la Politique de gestion des plaintes
 - o la Politique de prévention du harcèlement
 - o la Politique de trésorerie
 - la Politique des technologies et réseaux sociaux
- D'autres documents divers
 - o la Pochette de présentation de l'organisme et des produits pour la vente
 - le Catalogue de produits 2022



ACTIVITÉS PRINCIPALES



ASSEMBLÉES GÉNÉRALES

En 2022, l'Assemblée générale annuelle a eu lieu le 28 mars au Chalet du parc Florence-Viens à Richelieu, de 17h à 20h30. À cette assemblée étaient présents 10 membres actifs de l'organisme en plus d'observateurs et des membres employés. Comme les états financiers n'ont pas pu être présentés à cette rencontre, une Assemblée générale extraordinaire a été organisée le 13 septembre 2021 en mode virtuel afin de présenter ces documents aux membres présents.

LES MEMBRES

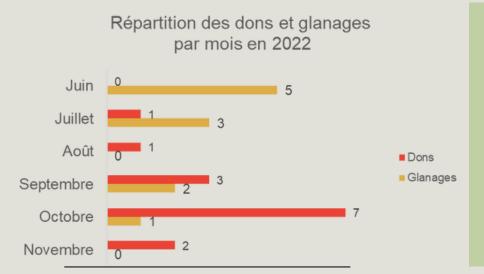
- Depuis l'Assemblée Générale de Fondation le 27 septembre 2021, 25 personnes sont membres d'Alternative Aliment-Terre.
- En 2022, ce sont 9 nouvelles personnes qui sont devenues des membres de l'organisme.



GLANAGE ET RÉCUPÉRATION

Le glanage consiste à récupérer, suite aux récoltes, les fruits et légumes laissés au champ pour diverses raisons. Causés par une multitude de facteurs incluant la météo et les imprévus, le nombre d'offres d'activités de glanage et la diversité des fruits et légumes offerts en dons varient entre les années.

En 2022, 11 activités de glanage ont été organisées chez 6 producteurs, certains nous invitant à plusieurs reprises pendant la saison. Pendant la saison, 14 dons ont été offerts par 7 producteurs ou organismes de la région.



LE « PALMARES DES LÉGUMES GLANÉS» 2022

- Fleur d'ail (396 kg)
- Choux de Bruxelles sur pied (370 kg)
- Poireaux (131 kg)
- Bleuets (116 kg)
- Céleris (102 kg)
- Carottes (94 kg)

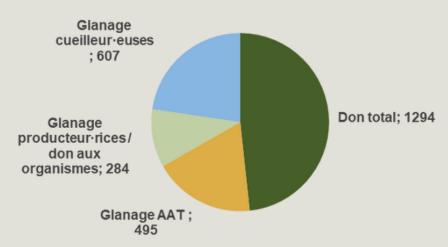
Alternative Aliment-Terre Rapport d'activités 2022

GLANAGE ET RÉCUPÉRATION

Afin que toutes les personnes impliquées dans les activités (cueilleur-euses, producteur.rices, et organismes) repartent avec une fraction de la récolte en guise de remerciement pour leur implication, nous suivons le principe de redistribution 1/3 - 1/3 : à la fin de la récolte, ½ de ce qui a été récolté est redistribué aux cueilleurs, ½ est offert aux producteur-rices, et le dernier ½ est récupéré par Alternative Aliment-Terre pour le conditionnement et la mise en marché.

Dans le cas où le·la producteur·rice ne veut pas le tiers qui lui revient, cette partie est généralement offerte à un organisme communautaire offrant des dépannages alimentaires, redistribué entre les cueilleur·euses et Alternative Aliment-terre, ou alors déposés dans un des frigos communautaires à proximité.

Total des dons et glanages en 2022 (kg)



- Plus de 2 600 kilos de légumes et de fruits ont été récupérés au total
- 1386 kg de fruits et légumes proviennent d'activités de glanage
- De ces 2 600 kg de fruits et légumes, environ 1 800 kg ont été conditionnés pendant l'été
- Environ 800 kg ont été redonnés aux cueilleur euses ou à des organismes en aide alimentaire



CONDITIONNEMENT

Les activités de conditionnement sont organisées afin de prolonger le temps de conservation des produits récoltés ou récupérés chez les producteurs. Les fruits et légumes que nous récupérons sont nettoyés, épluchés, dans bien des cas coupés, et parfois blanchis, avant d'être emballés sous vide et congelés. Cette méthode nous permet de conserver les éléments nutritifs des produits et une texture agréable, mais surtout de récupérer des produits qui n'auraient pas pu être commercialisés.

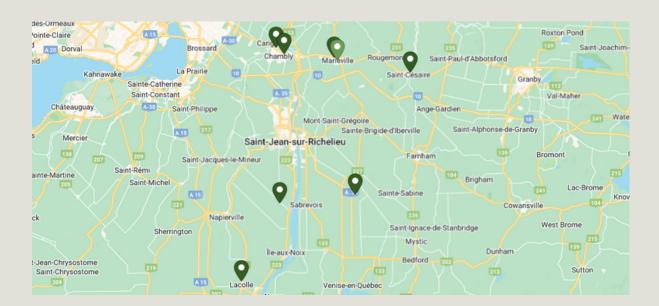
Grâce à l'aide des bénévoles, plus de 2 800 items commercialisables ont été produits au cours des activités de conditionnement à partir des 1800 kg récupérés. Au total, ces 2 800 items représentent plus de 1 100 kg de fruits et légumes en format «prêt-à-cuisiner». En matière de diversité, nous avons eu accès en 2022 à une belle diversité de produits: fleur d'ail. tomates. courgettes, concombres (cornichons). bleuets. pommes, carottes, maïs et plus encore.

Alternative Aliment-Terre Rapport d'activités 2022

LE PALMARES DES LÉGUMES CONDITIONNÉS * 2022

- Maïs (200 kg)
- Pommes (165 kg)
- Citrouilles (160 kg)
- Courgettes (120 kg)
- Pesto de fleur d'ail (135 kg)
- Coulis de tomate (96 kg)
- Concombres marinés (70 kg)

* Les nombres mentionnés représentent le poids total des produits commercialisés



MISE EN MARCHÉ

Alors que la mise en marché de nos produits de la saison 2021 a été retardée au mois de février 2022, et qu'au départ, seulement 2 points de vente étaient actifs dans Rouville et Chambly, l'année 2022 s'est conclue avec un total de 7 points de vente actifs, dont 5 nouveaux et 3 sur le territoire du Haut-Richelieu.

POINTS DE VENTE

- Épicerie économique Aux Sources du Bassin de Chambly (Palier A)
- La Cabotine, Marieville (Palier B)
- La Fouinerie, Saint-Césaire (Palier B)
- Le Grenier aux Trouvailles, Lacolle, (Palier B)
- Hôtel de ville de Saint-Blaise-sur-Richelieu (Palier B)
- Saucisses et Compagnie, Chambly (Palier C)
- Les Jardins Alexandrins, Saint-Alexandre (Palier C)

LES PRODUITS MEILLEURS VENDEURS

- Bleuets
- Carottes
- Pesto de fleur d'ail
- Coulis de tomates

PRIX ET TARIFICATION SOCIALE

Afin de rendre accessibles les produits Alternative Aliment-Terre au plus grand nombre de personnes sans que l'aspect économique soit un frein aux achats, 3 paliers de tarification sont offerts pour chaque produit en fonction du type de lieu de vente.

Le palier « solidaire » vise à être le tarif le plus près de la valeur du produit en prenant en compte les coûts environnementaux et sociaux du produit. Ce prix est offert dans tous les commerces, mais optionnel dans les entreprises d'économie sociale.

Les tarifs du palier « équitable » sont accessibles à tous, mais seulement offerts dans les entreprises d'économie sociale, où l'on retrouve un public varié pouvant bénéficier d'un rabais sur le tarif « solidaire ».

Le palier « social », le tarif le moins dispendieux, est réservé pour les commerces ayant des mécanismes de vérification des revenus de la clientèle, tels que les épiceries économiques d'organismes en aide alimentaire.

Palier de prix	Prix moyen / 500 g	
Palier A (prix social)	2,50 \$	
Palier B (prix équitable)	3,50 \$	
Palier C (prix solidaire)	4,00 \$	





ATELIERS

Dans le but de sensibiliser la communauté du territoire aux problématiques en lien avec le gaspillage alimentaire et de faire connaître Alternative Aliment-Terre au plus grand nombre de personnes habitant le territoire desservi, nous offrons aux organismes communautaires, depuis la saison 2021, un atelier abordant, entre autres, les habitudes à adopter pour réduire le gaspillage à la maison, tout en facilitant les échanges entre les participant·es pour trouver des solutions ensemble et partager des astuces.

En partenariat avec l'Office Municipal de l'Habitation du Haut-Richelieu, cet atelier fut donné dans 3 résidences du réseau à Saint-Jean-sur-Richelieu, comptabilisant 36 participant·es. Le même atelier fut donné lors d'un déjeuner de l'amitié de Saint-Césaire avec 15 participant·es, totalisant 51 participations pour l'année 2022.

Un atelier ayant pour thématique « l'autonomie au jardin » fut testé au Centre de Femmes du Haut-Richelieu au mois de novembre avec 12 participant·es. Des notions d'agriculture et de préparation du potager à la maison y étaient présentées et furent reçues avec enthousiasme.

BÉNÉVOLAT

Que ce soit pour les activités de glanage ou de conditionnement, la participation totale aux activités a augmenté en 2022. Alors qu'en 2021, 131 personnes avaient participé à nos activités (216 participations), ce sont 128 personnes qui ont participés à nos activités en 2022, totalisant 355 participations.

Plusieurs de ces personnes participent aux activités depuis 2 ans, et ont pu participer plus d'une fois aux activités cette année en comparaison à l'année dernière, où le nombre d'activités était plus limité (12 glanages, 23 conditionnements).

2021

Type d'activité	Nombre dans la saison	Durée moyenne	Total de participations	Moyenne de bénévoles par activité	Total de personne
Glanage	12	3 heures	154	13	119
Conditionnement	23	3 heures	62	3	12

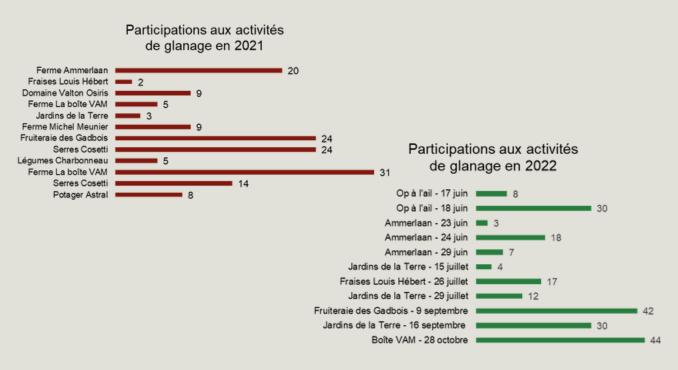
2022

Type d'activité	Nbre dans la saison	Durée moyenne	Total de participations	Moyenne de bénévoles par activité	Total de personne
Glanage	11	3 heures	215	19	115
Conditionnement	40	3 heures	140	3 à 4	13



BÉNÉVOLAT

Alors que 115 personnes ont participé à au moins une des 11 activités de glanage offertes en 2022, on remarque que les fermes qui nous reçoivent depuis 2 ans et plus ont bénéficié, en 2022, d'un taux de participation généralement plus important que la première année, ce qui est notamment le cas pour La Boîte VAM, les Jardins de la Terre, les fraises Louis Hébert, la Fruiteraie des Gadbois et la ferme Ammerlaan si on cumule les participations sur des 3 demi-journées d'activités organisées en 2022, l'une d'elles ayant eu lieu sous des pluies torrentielles.





PROJETS



UN PLANT POUR LA FAIM

L'impact recherché avec ce projet est de mobiliser les personnes habitant à proximité ou fréquentant des organismes communautaires avec qui nous travaillons pour l'organisation de nos activités de glanage et de stimuler un intérêt pour le jardinage et l'entraide dans la communauté, tout en donnant de la visibilité aux organismes d'aide.

Plusieurs organismes ont participé au projet, dont:

- la Société Saint-Vincent-de-Paul de Saint-Jean
- le Centre d'action bénévole La Seigneurie de Monnoir
- le Centre d'action bénévole de Saint-Césaire
- Posa/Source des Monts
- le Centre de Femmes du Haut-Richelieu
- le Centre d'Interprétation des Énergies Renouvelables

La plupart de ces organismes ont un frigo communautaire et ont signalé avoir vu des surplus de jardinage y passer pendant l'été.



© Mélanie Dufresne

PARTAGE-DON TA BOUFFE!

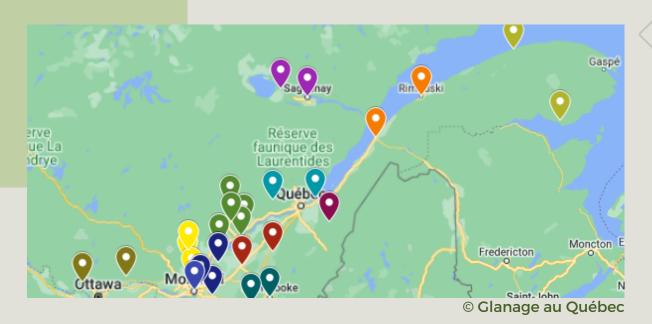
La première phase du projet, qui consistait à confirmer l'intérêt des communautés envers ce projet, fut rapidement un succès. Entre la fin du mois de mai et la mi-juin, ce sont 5 frigos communautaires «Partage-Don ta Bouffe!» qui ont été aménagés et inaugurés dans 5 municipalités du territoire desservi en partenariat avec des organismes communautaires parrains du projet.

L'emplacement des frigos:

- 1100 rue Leclaire, Saint-Césaire (CAB Saint-Césaire)
- 146 ch. du Ruisseau-Barré, Marieville (CAB La Seigneurie-de-Monnoir)
- 620 rue Sénécal, Chambly (Posa/Source des Monts)
- Parc Alphonse-Lorrain, Saint-Jean-sur-Richelieu (SSVP Saint-Jean)
- Au bout de la rue Denis Charron, Saint-Alexandre (CERH)

Suite à une rencontre bilan de la première phase du projet au mois de novembre, alors que certains des aménagements étaient remisés pour l'hiver, d'autres entrés à l'intérieur des organismes pour poursuivre le service selon les heures d'ouverture, les organismes parrains étaient unanimes: la communauté s'est rapidement approprié les projets. Dans la majeure partie des cas, le roulement des denrées était sur une échelle d'heures et non de jours.

IMPLICATIONS



GLANAGE QUÉBEC

En collaboration avec plusieurs initiatives de glanage réparties dans plusieurs municipalités et régions au Québec, Alternative Aliment-Terre cogère, coanime et accompagne les initiatives de glanage en démarrage à travers la communauté de pratique des initiatives de glanage au Québec.

À travers les rencontres mensuelles sont explorés plusieurs thématiques en lien avec la mise en place d'activités de glanage, la mobilisation de bénévoles, la gestion de la distribution des récoltes, la pérennité des initiatives et plus encore. En créant un espace et un moment où les initiatives naissantes au Québec peuvent se référer, les membres coordonnateur·rices du groupe ont le souhait de donner le plus de visibilité à ces initiatives et que ces mouvements s'arriment avec les politiques alimentaires des régions respectives.

C'est d'ailleurs Alternative Aliment-Terre qui a créé la carte des initiatives à partir de Google Mymaps (voir l'image ci-dessus). Cette carte fut bonifiée par les autres initiatives de la communauté par la suite, et publiée sur le groupe Facebook « Glanage Québec ».

Pour être tenu au courant des avancements, devenez membre du groupe :

facebook.com/groups/glanagequebec



© Forum SAT

FORUM SAT

Les 15 et 16 novembre a eu lieu le forum sur les systèmes alimentaires territoriaux (SAT) à Victoriaville. Alternative Aliment-Terre, ainsi que plusieurs autres initiatives de glanage, y a participé afin de représenter les initiatives de glanage et leur importance dans la gouvernance alimentaire régionale.

Les objectifs de ces 2 jours de concertation et de conférences étaient d'identifier et de développer collectivement des outils et des stratégies permettant de déployer les SAT à travers le Québec et de les adapter aux réalités de chaque territoire. La fin de cet événement fut la création d'une vision partagée des acteurs impliqués dans la démarche pour les SAT et leurs enjeux prioritaires.

Plus de 300 représentants d'organismes gouvernementaux, communautaires et privés ont participé à cette démarche et aux ateliers de co-construction. Une 2e édition de cet événement est prévue dans les prochaines années.

TABLES DE CONCERTATION

L'objectif des tables de concertation en sécurité alimentaire de la Montérégie est de consulter les acteurs du territoire pour le développement d'actions collectives favorisant l'accès économique et physique à des aliments sains dans les secteurs mal pourvus. Ces rencontres nous permettent d'échanger sur les défis et les nécessités de la population et de mutualiser nos ressources afin de répondre adéquatement aux besoins de la communauté. Comme le territoire desservi par l'organisme couvre deux MRC, Alternative Aliment-Terre siège sur les Tables de concertation en sécurité alimentaire du Haut-Richelieu et de Rouville.

HAUT-RICHELIEU

Cette table permet de promouvoir et de faire connaître les activités en sécurité alimentaire dans le Haut-Richelieu auprès de la population, des intervenants et des organismes du milieu. Elle nous permet de se mobiliser autour des enjeux communs, de mettre en œuvre et de maintenir des initiatives concertées telles que le projet « Partage-Don ta Bouffe! » ayant été mis en place avec l'aide des membres de la table en 2022, tout comme la mise à jour du guide d'urgence en sécurité alimentaire s'adressant aux intervenants.

ROUVILLE

Un des objectifs visé par cette table est de répondre aux besoins de la communauté. En mutualisant les ressources des acteurs de la table, nous proposons des initiatives pour répondre à des problématiques du territoire. En 2022, les membres se sont concertés pour mettre en place un projet contre le gaspillage alimentaire. Ce projet a dû se transformer avec la mise en œuvre du projet « Sains et Saufs » de l'entente sectorielle bioalimentaire. En 2023, le projet de la table se concrétisera en bonifiant l'offre d'installations « Partage don ta bouffe! » sur le territoire de Chambly et Carignan.

ACCOMPAGNEMENTS

ORGANISATRICE COMMUNAUTAIRE DU CISSS

Avec le support du Centre intégré de santé et services sociaux (CISSS) de la Montérégie-centre, l'équipe de travail bénéficie d'un accompagnement par un e organisateur rice communautaire du Centre Intégré de Santé et Services Sociaux de la Montérégie-centre. Ce soutien est notamment utile lors des rencontres du conseil d'administration et dans la préparation d'événements ou de projets de concertation.

TABLE DE CONCERTATION DES GROUPES DE FEMMES DE LA MONTÉRÉGIE

Grâce à un accompagnement spécialisé en analyse différenciée selon les sexes dans une perspective intersectorielle (ADS+) s'échelonnant sur 10 mois, l'équipe d'Alternative Aliment-Terre a révisé la majeure partie des documents publics de l'organisme, en plus de tenir plusieurs séances de réflexion stratégique dans le but de mieux desservir à travers les activités et les produits les personnes ayant des besoins particuliers.

COMMUNAUTÉ DE PRATIQUE DU PECEM

Le Pôle de l'entrepreneuriat collectif de l'est de la Montérégie (PECEM), à la demande de la Direction de la Santé publique de la Montérégie, accompagne les organismes ayant bénéficié de la mesure 13.1 du PAGIEPS dans les démarches et la recherche de solutions aux enjeux de pérennité des entreprises et projets créés sous cette mesure. Prenant la forme de rencontre mensuelle, ces rencontres de la communauté de pratique ont eu diverses thématiques, dont l'approvisionnement et les projets de mutualisation de ressources entre les organismes.

CO-DÉVELOPPEMENT

Avec le Pôle de l'entrepreneuriat collectif de l'est de la Montérégie (PECEM), l'équipe d'Alternative Aliment-Terre a profité de rencontres de co-développement en collaboration avec d'autres organismes et entreprises d'économie sociale de la région. Ces rencontres avaient pour but d'explorer collectivement des solutions à des problématiques vécues par les membres du groupe dans leur organisme respectif.

CARREFOUR ÉS / SISMIC

Le 26 mai a eu lieu l'évènement Carrefour ÉS à Québec, un événement où plus de 200 acteurs, partenaires et jeunes entrepreneurs se sont rassemblés pour la première édition. Ce rendez-vous avait pour objectif de valoriser et de renforcer le mouvement de l'économie sociale, notamment les entreprises et l'écosystème qui les soutient, et de mettre en lumière l'innovation et la construction de réponses durables à nos défis sociaux et économiques par l'économie sociale.

Des ateliers de «coaching» avec des spécialistes de l'économie sociale étaient offerts lors de cet événement, en plus d'un moment de co-développement, accompagné par le PECEM, où Alternative Aliment-Terre a pu bénéficier de l'expérience d'entrepreneurs diversifiés provenant des quatre coins du Québec.



IMPLICATIONS AVEC D'AUTRES ORGANISMES DE LA MONTÉRÉGIE

Alors qu'Alternative Aliment-Terre bénéficie de l'appui et du soutien de plusieurs membres de la communauté pour le développement de l'organisme et de ses activités, il va de soi que l'équipe de l'organisme retourne la faveur avec les organismes du territoire en participant à divers événements pour les entreprises de la région.



© PECEM

AGA PECEM

Le 22 juin en fin d'avant-midi a eu lieu l'assemblée générale annuelle du PECEM, suivi d'un dîner-réseautage où des représentants de plusieurs organismes communautaires et gouvernementaux étaient présents. Cet événement, comme tous les événements de réseautage, nous permet de tisser des liens avec les autres organismes et entreprises d'économie sociale du territoire.

ATELIER VISION CIRCULARITÉ DU CREM

Le 7 février, le Conseil régional de l'environnement de la Montérégie (CREM) a tenu un avant-midi de concertation dont l'objectif était d'identifier les pistes d'actions qui stimuleront l'économie circulaire dans la région par la cocréation d'un plan d'action engageant pour accélérer la transition pour des pratiques d'économie circulaire en Montérégie. Alternative Aliment-Terre y a participé.

IMPLICATIONS AVEC D'AUTRES ORGANISMES DE LA MONTÉRÉGIE

DÉJEUNERS DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES

Les déjeuners nous permettent de créer des liens avec les organismes de la région, d'en apprendre d'avantage sur leur mission et les services qu'ils offrent, tout en nous permettant de promouvoir nos activités.

CORPORATION DE DÉVELOPPEMENT COMMUNAUTAIRE

Alternative Aliment-Terre est maintenant membre de la CDC Haut-Richelieu-Rouville. Cette implication nous permet de promouvoir et d'informer la communauté sur nos produits et services offerts par le biais des différents outils de la CDC, en plus de bénéficier d'un soutien et de diverses expertises du milieu communautaire pour le développement de notre organisme.

MUTUALISATION

DE LIEUX DE TRAVAIL ET DE CONDITIONNEMENT

Suite à une entente avec le Centre d'action bénévole La Seigneurie de Monnoir, situé au 146 chemin du Ruisseau-Barré à Marieville, nos bureaux et une des 2 cuisines de transformation sont situés à cette adresse. Une entente avec le Centre d'action bénévole de Saint-Césaire nous permet aussi d'utiliser leur cuisine pour la production des produits Alternative Aliment-Terre.

Les deux centres d'action bénévole nous permettent d'utiliser leur terrain pour l'entreposage de nos produits dans des unités de congélation amovibles.

GLANAGE ROUVILLE

Alors qu'un projet de glanage avait été mis en essai en 2020 par le Centre d'action bénévole La Seigneurie de Monnoir, nommé « Glanage Rouville », la communauté mobilisée par ce projet fut mise au courant de la reprise du projet « Glanage Rouville » par Alternative Aliment-Terre.

FORMATIONS



FORMATIONS

Afin de mieux s'adapter aux réalités du milieu de vie auquel nous contribuons à travers nos différentes activités et de parfaire les connaissances techniques de l'équipe de travail, plusieurs formations ont été suivies au courant de l'année 2022.

ADS+

L'analyse différenciée selon les sexes dans une perspective intersectionnelle (ADS+) est une méthode qui tient compte des facteurs identitaires tels que le sexe, le genre, l'origine culturelle et la classe sociale qui peuvent influencer la prise de décisions des individus, plus particulièrement dans le cadre de la mise en place d'un projet ou pour la mobilisation à des activités.

La formation suivie grâce à la Table de concertation des groupes de femmes de la Montérégie a permis aux membres de l'équipe de comprendre et d'appliquer les connaissances de base de cette méthode, entre autres à travers la rédaction inclusive des documents de l'organisme et l'adaptation des activités en fonction des besoins des participant·es.

MARKETING GÉNÉRATIONNEL

Offert par le PECEM et présentée par Isabelle Deslauriers, formatrice, consultante et mentore en marketing, la formation d'une demi-journée sur le marketing générationnel avait pour objectif d'outiller les participantes à mieux définir l'identité visuelle et l'image de marque des entreprises respectives, et de réfléchir des stratégies marketing adaptées aux populations cibles en lien avec nos projets.

VISIBILITÉ



OUTILS PROMOTIONNELS

Afin de faire connaître les produits et les services offerts par Alternative Aliment-Terre, plusieurs documents informatifs et promotionnels ont été créés et publiés, ou distribués dans divers organismes et commerces pendant la saison.

DES CHANDAILS!

Que ce soit pour remercier les fidèles bénévoles à nos activités, ou pour afficher les couleurs d'Alternative Aliment-Terre lors des activités, des chandails avec le logo de l'organisme ont été faits et distribués parmi les bénévoles au courant de l'automne. La distribution se poursuivra à la saison 2023.

DES DÉGUSTATIONS

Pour faire découvrir les produits Alternative Aliment-Terre et montrer aux gens comment les utiliser facilement à la maison, des séances de dégustation ont été organisées à la Cabotine de Marieville les 1er et 3 décembre. Les clients de la friperie, où est situé un de nos congélateurs de vente, ont ainsi pu goûter aux concombres marinés et au pesto de fleur d'ail mis en salade de pâte tiède.



© MRC de Rouville

CUVÉE ENTREPRENEURIALE DE ROUVILLE 2022

Le 15 septembre 2022 a eu lieu, au Vignoble et cidrerie Coteau Rougemont, la cuvée entrepreneuriale 2022, où le travail des dernières années des entrepreneur·euses de la MRC Rouville fut souligné. À cette soirée, des représentant·es de plusieurs des organismes nommés, ainsi que de nombreux partenaires du Service de développement économique étaient présent·es.

Plus de 60 entreprises de la région furent nommées dans 5 catégories:

- Nouvelle entreprise,
- Croissance.
- Innovation.
- Développement des communautés,
- Résilience.

UNE POMME DE VERRE POUR ALTERNATIVE ALIMENT-TERRE!

L'organisme fut
récompensé dans la
catégorie
« Développement des
communautés » grâce
aux projets et services
offerts à la communauté
de la MRC Rouville.

Un frigo libre-service au cœur de Saint-Alexandre

VALÉRIE **LEGAULT**

n locataire peu commun élira domicile ce printemps sur le ter-rain du presbytère de l'église de Saint-Alexandre. Partage-don ta bouffe!, un projet pilote de frigo communautaire, préviendra le gaspillage alimentaire tout en venant en aide aux gens dans le besoin.

Le frigo libre-service, aussi appelé frigo partage, pourra profiter aux 2500 citoyens de la municipalité. Les uns l'alimenteront de produits frais, tandis que les autres se serviront de ce dont ils ont besoin.

«L'objectif premier du frigo communautaire est la réduction du gaspillage alimentaire », explique Stéphanie Vaillancourt, responsable de la mobili-sation chez Alternative Aliment-Terre. Ce tout nouvel organisme en dévelop-pera cinq cette année à Saint-Alexandre, Saint-Jean-sur-Richelieu, Saint-Césaire, Marieville et Chambly.

«Par le frigo partage, nous voulons instaurer la culture de donner ce dont nous ne nous servons pas, enchaîne-t-elle. N'importe qui peut avoir besoin de nourriture à un moment ou un autre. S'y appro-visionner n'est pas génant, puisqu'il est accessible et dans un endroit sécuritaire, »

L'installation sera composée d'un abri dans lequel on trouvera un frigo et des



mpliront eux-mêmes le frigo communautaire, que ce soit fruits et légumes, du pain ou des produits laitiers.

Alternative Aliment-Terre s'engage à respecter la réglementation du ministère de l'Agriculture. Il reste encore des éléments à

les produits soient entiers ou encore scellés. de l'église du village. Outre l'apport des citoyens, il n'est pas exclu que des marai-chers et des marchands fournissent eux aussi de la nourriture

L'idée du projet pilote à Saint-Alexandre vérifier pour permettre le partage de plats cuisinés maison. L'organisme mettra sur pied des équipes locales d'entretien du besoins des citoyens. « Nous n'avons pas cans requer on rovera un ripo et des vernier pour permettre le partage de plass d'agères pour les aliments non périssables. cuisinés maison. Lorganisme mettra sur longanisme des l'entrettien du pour déposer dans l'appareil électropied des équipes locales d'entrettien du pain ou du yogourt, à la condition que des habitations à loyer modique, voisines d'aride alimentaire. Le Centre la possibilité de le déménager à l'intérieur du pain ou du yogourt, à la condition que des habitations à loyer modique, voisines d'aride alimentaire. Le Centre la possibilité de le déménager à l'intérieur du pain ou du yogourt, à la condition que

est le plus près. Ce qu'on ne savait pas, c'est que plusieurs citoyens de Saint-Alexandre fréquentent l'organisme », fait remarquer Sophie Beaudry, agente aux loisirs de la municipalité.

APPARTENANCE

La sensibilisation au partage des ali-ments sera primordiale pour assurer le succès du projet, croit M^{ex} Beaudry. « Tout le monde se connaît à Saint-Alexandre, dit-elle. Nous voulons initier les gens à l'effet communautaire, leur faire prendre conscience que le frigo partage est là pour

La conseillère municipale Julie Vadeboncoeur est très enthousiaste de voir qu'un frigo partage prendra racine à Saint-Alexandre. « Je suis certaine que les citoyens vont embarquer dans ce projet-là. La Municipalité a toujours soutenu des pro-jets pour épauler les gens dans le besoin. On a pu voir que les gens ont été très généreux à la guignolée. Il y a une grande solidarité à Saint-Alexandre », affirme-t-elle.

Il existe plusieurs frigos libre-service à travers le Québec, comme à Sorel-Tracy et à Rimouski. D'après les recherches de Stéphanie Vaillancourt, il faut calculer 10% de pertes à cause du vandalisme. Le succès de Partage-don ta bouffe!, selon elle, résidera dans l'éducation populaire.

Le projet pilote s'étirera jusqu'à l'automne pour préserver l'état du réfrigé-rateur. Rien n'empêche qu'on puisse s'y approvisionner à l'année. Il faudra voir à Le Canada Français, 3 mars 2022



La Voix de l'Est. 26 mai 2022



Le projet Alternative Aliment-Terre, qui consiste à récupérer des surplus de légumes dans les champs pour les redistribuer à faible prix à la population vulnérable, fait partie des initiatives financées grâce à la stratégie bioalimentaire de la Montérégie. Photo : Sains et Saufs

La Montérégie s'attaque au gaspillage dans les

11 avril 2022

Un nouvel outil numérique visant à faciliter la communication entre les fermes maraîchères et les organismes locaux afin de limiter le gaspillage de légumes laissés au champ vient d'être lancé en Montérégie. La plateforme sainsetsaufs.ca est l'un des projets s'inscrivant dans le cadre de la stratégie bioalimentaire régionale.

« En Montérégie, l'agriculture occupe une place très importante. On s'est donc dotés d'une entente sectorielle bioalimentaire pour assurer la vitalité du territoire, avec plusieurs partenaires qui investissent dans différents projets », explique Maude St-Hilaire, porte-parole du mouvement Sains et Saufs.

Plusieurs régions ont développé des ententes sectorielles semblables, s'inspirant notamment de la Politique bioalimentaire du gouvernement du Québec. La structure, cependant, peut différer d'un endroit à l'autre. En Montérégie, Mme St-Hilaire explique que la stratégie régionale de 2019 à 2022 implique grandement l'agriculture, en ce qui a trait par exemple aux enjeux de gaspillage alimentaire ou d'accès aux terres, puisque le territoire intègre plusieurs fermes.

Tous les acteurs locaux impliqués, incluant entre autres la direction régionale du ministère de l'Agriculture, la direction de santé publique locale, le milieu municipal et la fédération régionale de l'Union des producteurs agricoles, ont investi ensemble 1 M\$ ces trois dernières années pour la mise en place de diverses initiatives, dont la plateforme Sains et Saufs. Un projet de marché mobile pour la vente de fruits et légumes locaux à travers la MRC du Haut-Richelieu a par ailleurs été financé grâce à l'entente sectorielle, de même qu'un autre projet de récupération de surplus de légumes dans les champs en vue d'une redistribution à faible prix à la population

« C'est un enjeu soulevé partout en province, le gaspillage alimentaire. En Montérégie, on a beaucoup de fermes maraîchères, donc c'est sûr que ça vient nous chercher », ajoute Mme St-Hilaire

Des discussions sont en cours, dit-elle, pour voir comment reconduire l'entente sectorielle, qui arrive à échéance.

> La Terre de Chez Nous. 11 avril 2022

Des frigos généreux



Par Jean-Christophe Noël



Le projet des frigos communautaires en libre-service est officiellement lancé, comme en fait foi leur apparition sur l territoire de Chambly, de Saint-Césaire et de Marieville

À Chambly, le lancement du projet *Partage-Don ta bouffe!* a eu lieu chez POSA/Source des Monts. L'aménagement y est maintenant fonctionnel; les résidants comme les commerçants avoisinants peuvent y déposer leurs aliments en surplus, et tr résidants, qu'ils soient voisins ou en passage à Chambly, ont l'occasion de venir y chercher des aliments selon leurs beso

- « Cela permet d'éviter le gaspillage alimentaire et d'offrir une aide
- alimentaire d'urgence.»
- Emmanuelle Aubry

Ce projet est une initiative d'Alternative Aliment-Terre, un organisme qui a pr mission de mettre sur pied des pratiques favorisant une meilleure gestion du gaspillage alimentaire sur le territoire, dans une perspective d'économie soci afin de développer une communauté mobilisée autour des enjeux de la sécur alimentaire. Alternative Aliment-Terre récupère les surplus de production et aliments déclassés chez les producteurs et productrices du territoire, et ce, p récupération des surplus déjà cueillis, ou en mobilisant une communauté de bénévoles afin de cueillir les aliments laissés au champ. Ces aliments sont conditionnés afin de prolonger leur durée de conservation et leur qualité nutritionnelle. Enfin, les aliments sont redistribués à la population selon un n

de tarification sociale à travers les points de vente répartis sur le territoire. Cela permet d'éviter le gaspillage alimentaire et l une aide alimentaire d'urgence », souligne Emmanuelle Aubry, coordonnatrice de l'organisme Aliment-Terre,

> Journal de Chambly, 20 juin 2022

8 JUIN 2022 | JOURNALDECHAMBLY.COM | 25

« Partage-Don ta bouffe! »

gos communautaires en libre-ser-vice ont fait leur apparition sur le

Ce projet est une initiative d'Alternative Aliment-Terre, un organisme qui a pour mission de mettre sur pied des pratiques favorisant une meilleure gestion du gaspillage alimentaire sur le territoire, dans une perspective d'économie sociale, afin de développer une communauté mobilisée autour des enjeux de la sécu-

Alternative Aliment-Terre récupère les Le projet d'installation en libre-service

Depuis la semaine dernière, des frition sociale à travers les points de vente répartis sur le territoire

> Le projet de frigo communautaire a pu être réalisé grâce à l'entente sectorielle pour le développement bioalimentaire de la Montérégie. « Cette année, nous installerons cinq frigos en partenariat avec des organismes communautaires dans les villes de Marieville, Saint-Jeansur-Richelieu, Chambly, Saint-Césaire et Vaillancourt, responsable de la mobilisation chez Alternative Aliment-Terre.

surplus de production et les aliments est mis à la disposition des commerces déclassés chez les producteurs et productrices du territoire, et ce, par la récu-pération des surplus déjà cueillis, ou en mobilisant une communauté de bénévo-laisser des aliments selon leurs besoins. les afin de cueillir les aliments laissés au Ces derniers sont invités à y déposer champ. Ces aliments sont conditionnés des aliments tels que des fruits, des afin de prolonger leur durée de conser-vation et leur qualité nutritionnelle. conserves commerciales. Les gens qui Enfin, les aliments sont redistribués à la ont besoin d'aliments peuvent se servir population selon un modèle de tarifica- gratuitement et à leur convenance dans cements o



Emmanuelle Aubry, Suzanne Bernier, Johanne Audet, Stéphanie Vaillancourt, Caroline Gagnon, mai resse de Marieville, et Sylvain Casavant, maire de Saint-Mathias-de-Richelieu, (Photo : courtoisie)

les différentes installations sur le territoire, « Nous invitons les commercants, les organismes, ainsi que les citoyens à venir y déposer ou y prendre des aliments selon leurs besoins. Cela permet d'éviter le gaspillage alimentaire et d'offrir une aide alimentaire d'urgence » 17 h à 19 h, au parc Alphonse-Lorrain. souligne Emm

17 h à 19 h, devant l'organisme POSA/Source des monts: Saint-Césaire d'action bénévole de Saint-Césaire: Saint-Jean-sur-Richelieu - 10 juin, de

Journal de Chambly, 8 juin 2022

natrice de l'on cements Un frigo communautaire pratique au centre-ville

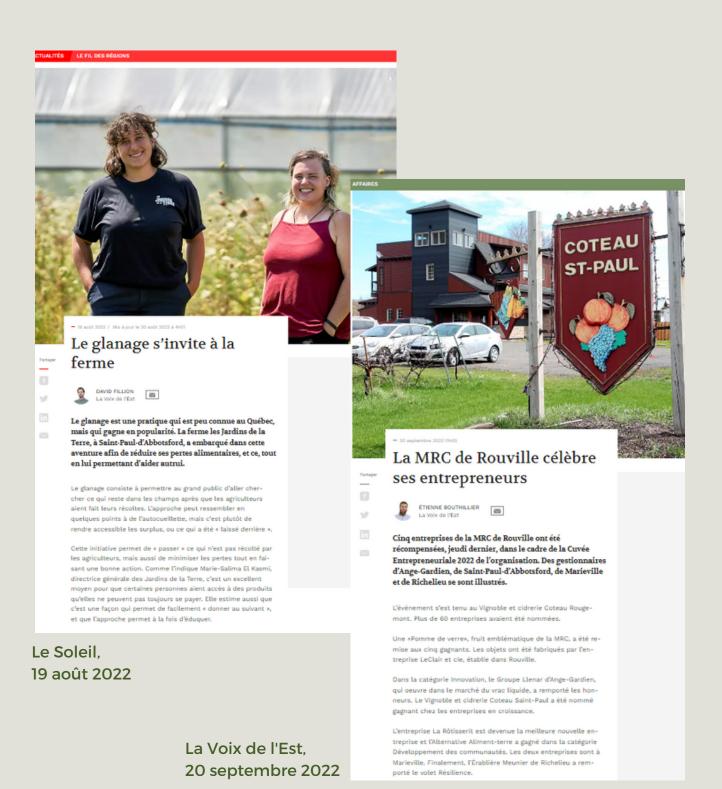


L'Alternative Aliment-Terre et la Société Saint-Vincent de Paul (SSVP) de Saint-Jean-sur-Richelieu vous convie à l'inauguration de leur frigo communautaire, qui se tiendra le 10 juin prochain sous forme de 5 à 7 au parc Alphonse-Lorrain.

ARTICLES

Le Richelieu. 9 juin 2022

Cette initiative est réalisée dans le cadre du projet «Partage-Don ta bouffe» de l'Alternative Aliment-Terre et a pu être mis en place grâce à l'entente sectorielle pour le développement bioalimentaire de la Montérégie. « Cette



Alternative Aliment-Terre
Rapport d'activités 2022

Alternative Aliment-Terre

Du champ à l'assiette

une 2° saison de glanage et de conditionnement, et débute dès maintenant la vente de fruits et de légumes congelés prêts à cuisiner.

Le temps des récoltes tire à sa fin avec l'automne qui s'installe tranquillement. Une diversité de produits emballés sous vide est actuellement offerte sur le territoire desservi par l'organisme. « Nous sommes très fières d'offrir aux citoyens des MRC de Rouville et du Haut-Richelieu ainsi que les villes de Chambly et de Carignan l'opportunité de se procurer des aliments sains, locaux et abordable » indique Emmanuelle Aubry, coordonnatrice de l'organisme

Soulignons qu'Alternative Aliment-Terre mobilise la communauté pour mettre sur pied des solutions collectives innovantes afin d'améliorer l'accès physique et économique aux aliments sains pour tous et toutes, en plus de réduire le gaspillage alimentaire directement à source. Les aliments sont redistribués à la population selon un modèle de tarification sociale à travers les points de vente répartis sur le territoire

Jusqu'à présent, l'organisme a ouvert deux points de vente. Il prévoit en ou vrir une dizaine dans les prochains mois à travers le territoire. « Les citoyens peuvent se procurer des produits en se présentant dans l'un de nos points de vente. Nous invitons aussi les commerçants et les organismes à communiquer avec nous pour devenir eux aussi des points de vente et ensemble contribuer à diminuer le gaspillage alimentaire » souligne Stéphanie Vaillancourt, responsable de la mobilisation.

«Nous sommes très fières d'offrir [...] l'opportunité de se procurer des aliments sains, locaux et abordable.»

- Emmanuelle Aubry



curer une diversité de produits tels que des bleuets, des pommes, du pesto à la fleur d'ail, des courgettes, des carottes, du maïs, du coulis de tomate et plusieurs autres beaux produits cultivés sur les fermes du territoire. Les dif-

Dès maintenant, tous peuvent se proselon l'horaire des commerces parte naires. Ils sont la friperie La Cabotine, située au 220, rue Ouellette, Marieville et la boutique La Fouinerie, située au 3, rue du Pont, Saint-Césaire. (Source : Alternative Aliment-Terre)

Journal de Chambly, 26 octobre 2022

ENTREVUE RADIO EN DIRECT

Le 15-18 avec Annie Desrochers, ICI Radio-Canada, 10 minutes

19 octobre 2022

Cahier « Faire la Différence » Le Canada Français, 29 décembre 2022



www.aliment-terre.org

438 378-9109

Voilà deux ans que je participe aux activités de glanage organisées par Aliment-Terre, avec mon conjoint, ma fille et cette année avec des amis que j'ai ralliés à la cause. Je trouve qu'il s'agit d'une façon très concrète et utile de contribuer à deux missions qui nous tiennent à cœur : diminuer le gaspillage et aider autrui. Nous sommes plus que ravis de pouvoir aider et aussi de transmettre à notre fille des valeurs aussi importantes à nos yeux. Sans compter que nous pouvons nous régaler nous-mêmes du fruit de cette récolte! Ce sera un grand plaisir d'y retourner l'an prochain! »





SITE INTERNET

www.aliment-terre.org

Mis en ligne depuis septembre 2021, les statistiques du site internet montrent qu'entre la période de septembre à la fin décembre 2021, 220 utilisateurs avaient visité notre site internet.

Pour la même période en 2022, soit de septembre à la fin décembre 2022, ce sont plus de 600 nouveaux utilisateurs qui ont parcouru notre site internet, alors que pour la période du 1er janvier au 31 décembre 2022, ce sont plus de 1 400 utilisateurs qui ont visité le site internet.



PAGE FACEBOOK

Alternative.Aliment.Terre

Utilisée depuis les débuts d'Alternative Aliment-Terre, la page Facebook sert à communiquer les avis et les appels à tous, les inscriptions et les chroniques d'activités de glanage, faire de la promotion en lien avec nos activités et projets, diffuser les offres d'emploi, et tenir la communauté au courant des avancements de l'organisme.

Alors qu'à la fin de l'année 2021, la page Facebook d'Alternative Aliment-Terre avait 602 «likes», ce sont plus de 400 nouveaux «likes» que la page a eus en 2022, totalisant une audience de plus de 1 000 personnes. La répartition de cette audience de personnes abonnées à la page est semblable à celle de 2021, où elle était composée principalement de femmes entre 25 et 54 ans, représentant 65% de l'audience.

En 2022, plus de 50 publications ont été publiées sur la page, totalisant une couverture de la page de 50 456. La couverture représente le nombre de comptes ayant vu l'un des contenus de la page ou le «à propos» de la page, y compris les publications, les « stories », les publicités, et plus encore.

Alternative Aliment-Terre
Rapport d'activités 2022



INFOLETTRES

Via Mailchimp

Alors qu'en 2021, 53 personnes étaient abonnées à l'infolettre d'Alternative Aliment-Terre, qui servait exclusivement à informer des activités de glanage, le contenu de l'infolettre, et sa fréquence ont été modifiés en 2022. Depuis, le format mensuel rapportant toutes les nouvelles en lien avec l'organisme, sa mission, les projets et les partenaires a attiré de nouveaux abonnés, totalisant une audience de 88 personnes à la fin de l'année 2022.

D'avril à la fin décembre, 9 infolettres ont été envoyées, avec une moyenne de taux de lecture de plus de 75%.

REMERCIEMENTS

Alternative Aliment-Terre
Rapport d'activités 2022

FINANCEMENT

Un « jeune » organisme comme Alternative Aliment-Terre ne pourrait pas être mis sur pied et géré sans le soutien financier de plusieurs instances gouvernementales couvrant les coûts de mise en œuvre et de gestion de l'organisme et des projets.

Merci aux bailleurs de fonds d'Alternative Aliment-Terre de l'année 2022 :

Centre intégré
de santé et de
services sociaux de
la Montérégie-Centre

Québec * *

- Mesure 13.1 du PAGIEPS
 - Projet de glanage et de conditionnement de produits sous un modèle d'économie sociale
 - Volet aide et solidarité alimentaire;
 Projet « Glanage Rouville »



- « Fonds des infrastructures alimentaires locales »
 - Équiper l'organisme pour poursuivre sa mission
 - Bonification des équipements des cuisines



- Entente sectorielle bioalimentaire de la Montérégie
 - Financement officiel des projets
 «Partage-Don ta bouffe» et «Un
 Plant pour la Faim»



Ferme Ammerlaan, Saint-Valentin

Depuis maintenant 3 ans, Anne nous invite à faire du glanage de fleur d'ail au mois de juin à la ferme familiale. Ayant à cœur la protection des sols et la production d'aliments de qualité, la Ferme Ammerlaan est une entreprise produisant des grains et des légumes biologiques, dont de l'ail et des asperges, en plus de faire l'élevage de moutons.



Fraises Louis Hébert, Saint-Valentin

Depuis plus de 50 ans, Les Fraises Louis Hébert produisent des fraises et des bleuets pour l'autocueillette et la transformation. Faisant appel à nous depuis maintenant 2 ans pour récolter les bleuets entre deux fins de semaine d'autorécolte, les cueilleurs sont chaleureusement accueillis au kiosque par Geneviève à chaque visite.



La boîte VAM, Saint-Alexandre

Nous ayant contacté à plusieurs reprises depuis 2021 pour nous offrir des surplus de légumes déjà récoltés, la Boîte VAM, dirigée par Audrey et Vincent, est une entreprise agricole familiale de Saint-Sébastien offrant une très grande variété de produits maraîchers. L'activité de glanage de fin de saison y est toujours impressionnante!



Fruiteraie des Gadbois, Rougemont

L'entreprise familiale de la Fruiteraie des Gadbois est une bleuetière et un verger offrant un paysage bucolique à ceux désirant y faire de l'autocueillette. Nous invitant à la fin de la saison depuis 2021 pour vider les arbustes de bleuets, Céline nous a aussi donné ses surplus de fleurs d'ail et d'ail au courant de la saison.



© Jardins de la Terre

Les Jardins de la Terre, Saint-Paul-d'Abbotsford

Entreprise d'économie sociale offrant de la formation et de l'insertion à l'emploi dans le secteur agricole biologique, Les Jardins de la Terre nous invitent à leur ferme depuis 2 ans. En 2022, Marie-Salima nous a invités à y glaner à plusieurs occasions, en plus de dons de surplus au cours de la saison. Avec eux, nous avons testé des échanges de services sous la formule de corvées au champ (récolte d'ail) pour les surplus plus tard en saison.



Op à l'ail, Carignan

Op à l'ail produit annuellement plus de 30 000 plants d'ail certifiés biologiques. Suite à un premier contact avec Jaime cette année, 2 activités de récolte ont été organisées avec elle cette année, nous permettant de récolter plus de 150 kg en deux journées!



Légumes Charbonneau, Sainte-Angèle-de-Monnoir

Cherchant à offrir les produits les plus frais à ses clients, M. Charbonneau produit du maïs sucré disponible dans ses kiosques, dont celui à Saint-Angèle-de-Monnoir. Pendant la saison, M. Charbonneau nous a offert ses surplus de maïs et de tomates à plusieurs reprises.



Résidents des alentours de Marieville

Voulant tester la fibre environnementale et anti-gaspillage des résidents à proximité de Marieville, un appel à tous fut lancé via notre page Facebook une semaine avant l'Halloween pour inciter les gens ayant des citrouilles non taillées à venir les déposer à nos bureaux dans la semaine suivant les festivités. Ajoutés d'un don de la Ville de Beloeil, plus de 200 kg furent récupérés et conditionnés!



© Jardins de la Terre

BÉNÉVOLES

Un merci tout spécial aux 115 participant·es des glanages et aux 13 personnes qui nous ont aidés à confectionner les produits mis en vente cette année. Sans votre implication, rien de tout cela n'aurait pu être possible! En espérant vous voir en grand nombre en 2023!

Voici quelques témoignages de participant es:

« Ma première expérience, les légumes d'automne à Saint-Sébastien, m'a enchantée. L'atmosphère d'entraide, le fait de travailler tous pour un but commun sont des éléments de motivation. Je suis revenue à la maison avec plusieurs courges et autres légumes et suis allée les porter à un centre de bénévolat. Les remerciements que j'ai reçus valaient un million\$! Merci de m'avoir laissée participer à cette activité si importante pour plusieurs. »

- Mia

« Voilà deux ans que je participe aux activités de glanage organisées par Aliment-Terre, avec mon conjoint, ma fille, et cette année avec des amis que j'ai ralliés à la cause. Je trouve qu'il s'agit d'une façon très concrète et utile de contribuer à deux missions qui nous tiennent à cœur: diminuer le gaspillage et aider autrui. Nous sommes plus que ravis de pouvoir aider et aussi de transmettre à notre fille des valeurs aussi importantes à nos yeux. Sans compter que nous pouvons nous régaler nous-mêmes du fruit de cette récolte! Ce sera un grand plaisir d'y retourner l'an prochain! »

- Annie

« J'ai participé à 3 activités en cuisine pour la 1ère fois cette année, j' ai bien aimé mon expérience et compte bien me reprendre l' année prochaine! »

- Diane



BÉNÉVOLES

- « C'est vraiment agréable, le glanage! J'ai participé à la récolte de fleurs d'ail, de bleuets et de légumes d'automne. Je veux y retourner, sans faute! Un grand merci Stéphanie. »
 - Rita
 - « Dès que j'ai entendu parler du glanage, j'ai succombé à sa philosophie basée sur l'entraide, le partage, la solidarité, l'écoresponsabilité, l'implication communautaire, la conscience sociale et le soutien aux producteurs locaux. C'est pourquoi cette année, je me suis proposée pour ces activités au sein d'Alternative-Alimentaire.

Participer au glanage, en plus de me permettre de faire provision de bons produits frais et locaux, m'a permis de contribuer à contrer le gaspillage alimentaire et de me sentir pleinement investie dans le processus, du champ à la table. Je me réjouis d'offrir ma collaboration au producteur tout en aidant des organismes de ma région à rendre accessible des denrées abordables. Durant les événements, j'ai découvert des entrepreneurs passionnés, des bénévoles dévoués ; des liens se sont tissés.

Or l'expérience la plus nourrissante est sans aucun doute la gratitude ressentie pour ces beaux échanges et ces moments si précieux passés en plein air, en nature. Une gratitude décuplée par les autres participants qui s'y joignent, dans cette symbiose résultante d'un travail d'équipe et d'un don de soi. Mon plus grand plaisir a été de partager ma part avec voisins, collègues et amis qui ont découvert des aliments, des entreprises et des recettes.

Le glanage représente pour moi l'échange équitable et respectueux qui devrait être à la base de toute société respectueuse de chacune de ses parties, de son prochain, de la nature et de la terre qui les nourrit. C'est devenu pour moi un mode de vie, une vision qui teinte mon futur service. Étant en transition professionnelle, avec 3 enfants à la maison, je remercie aussi le glanage de nous permettre de nous nourrir sainement ma famille et moi, dans ce contexte rude de hausse des prix, particulièrement, celle du panier d'épicerie.

Gratitude pour cette belle expérience dont je fais la promotion pour un monde, plus que jamais, emplie de ces valeurs si essentielles à son expansion. »

- Stéphanie



BÉNÉVOLES

« Que dire sur cet organisme formidable, sur le glanage exceptionnel et avec une équipe de personne dévouée, Que du bonheur!

Tout d'abord l'organisme, un groupe de personne qui travaille pour la communauté, dévoué, capable de faire des miracles avec pas grand-chose. C'est ça qu'on appelle du Dévouement avec un grand D!

Le glanage est une activité exceptionnelle que l'on peut faire seule ou en groupe. Ces moments partagés en plein air, récolter la fin de récolte, faire la différence pour le gaspillage alimentaire, aider des organismes qui redistribuent nos belles récoltes, les agriculteurs qui nous accueillent chez eux, et la cerise sur le sundae, les cueilleurs peuvent découvrir des petites merveilles. Des légumes que nous n'aurions jamais osé déguster. Du bonheur!

Pour terminer, la solidarité de tous. Ayant participé à quelques activités depuis 2 ans, j'ai pu connaître des personnes qui ont la même passion que moi. Les revoir année après année est réconfortant, agréable et même comique lorsqu'on raconte certaines anecdotes.

Voilà, une activité que j'adore, que j'apprécie et surtout hâte à la prochaine fois

Au plaisir, et hâte de vous revoir »

- Marie-Andrée

Nous avons aimé participer aux activités de glanage de fleurs d'ail et de bleuets.

- Lise & Guyane



PARTENAIRES DE VENTE

Un énorme merci aux entreprises ayant accepté d'embarquer avec nous dans la distribution et la vente des produits en format prêt-à-cuisiner que nous fabriquons à partir des légumes en surplus de producteurs issus de glanages ou de dons!

- La Cabotine, Marieville
- Épicerie économique Aux sources du Bassin de Chambly, Chambly
- La Fouinerie, Saint-Césaire
- Le Grenier aux Trouvailles, Lacolle
- Saucisses et Compagnie, Chambly
- Les Jardins Alexandrins, Saint-Alexandre
- Hôtel de Ville de la Municipalité de Saint-Blaise-sur-Richelieu



ORGANISMES PARTENAIRES

Enfin, un très grand merci aux organismes nous ayant aidés, que ce soit par la mobilisation de bénévoles ou le partenariat dans certains de nos projets.

- Centre d'action bénévole La Seigneurie-de-Monnoir
- Centre d'action bénévole de Saint-Césaire
- Centre de femmes du Haut-Richelieu
- Grenier aux trouvailles
- Aux Sources du Bassin de Chambly
- POSA/Source des Monts
- Société Saint-Vincent-de-Paul de Saint-Jean (SSVP Saint-Jean)
- Centre d'Entraide Régional de Henryville (CERH)
- Office Municipal d'habitation du Haut-Richelieu
- Paroisse Saint-Alexandre (La Fabrique)
- Carrefour Jeunesse-Emploi comtés Iberville/Saint-Jean
- Le Pôle d'entrepreneuriat collectif de l'Est de la Montérégie (PECEM)
- Municipalités de Marieville, Saint-Césaire, Chambly, Saint-Alexandre et Saint-Blaise-sur-Richelieu
- Service de la culture, du développement social et du loisir de Saint-Jean-sur-Richelieu
- MRC de Rouville
- NexDev | Développement économique Haut-Richelieu