

CASAL

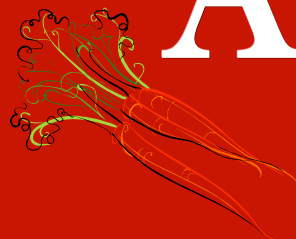
Comité d'action
en sécurité alimentaire
de Laval

Juin 2014

Numéro 15

Bulletin d'information électronique en sécurité alimentaire

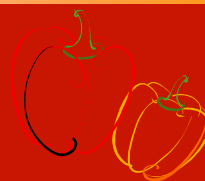
de l'



Assiette

à l'

Action



L'agriculture urbaine au cœur des démarches de Revitalisation urbaine intégrée de Laval !

Jardin au Parc Bousquet

Un nouveau jardin collectif verra le jour dans le Parc Bousquet situé dans le secteur d'intervention de la zone de Revitalisation urbaine intégrée (RUI) de Pont-Viau. Cette initiative locale est née d'un recensement des désirs et besoins des habitants du quartier par Laurence Gravel, l'agente de milieu. Afin de coordonner le tout, les membres de la RUI ont embauché une nouvelle ressource, Laurence Ayotte. Puis, avec l'aide de Pierre Théorêt, le jardinier d'*Enfant d'Abord*, les semis ont premièrement été réalisés par des enfants de l'école primaire St-Julien. Sous peu, les jeunes plants pourront être transplantés dans

le jardin afin d'en faire profiter une vingtaine de familles du quartier.

Balcons verts à Pont-Viau

Toujours sous la coordination de Laurence Ayotte, un projet de verdissement de balcons et d'embellissement du paysage urbain verra aussi le jour durant l'été. Grâce à la construction de jardinières à réservoirs d'eau et de balconnières, des résidents de Pont-Viau pourront profiter de l'été 2014 pour manger des fruits et légumes frais qu'ils cultiveront eux-mêmes!

Jardin de Place St-Martin

Suite au succès de la première année du jardin collectif de la RUI de Place St-Martin, les coordonnateurs du Bu-

reau d'aide et d'assistance familiale a décidé de le remettre en branle pour l'été 2014. Cette fois-ci cependant, à la demande des jardiniers, le jardin a une vocation communautaire plutôt que collective. Puis, grâce à la collaboration du jardinier d'*Enfant d'Abord*, Pierre Théorêt, les participants reçoivent un support hebdomadaire dans leurs pratiques horticoles. Parallèlement, *Famille en Mouvement* a mis sur pied un point de chute *Bonne Boîte Bonne Bouffe* à Place St-Martin à l'automne. Voici l'exemple d'un bel amalgame de services qui combinent plaisir, connaissances et autonomie alimentaire!

Formation en jardinage et conservation des aliments

Au printemps, le CASAL a officiellement lancé son projet de formation en agriculture urbaine, suite à l'appui de la Conférence régionale des élus de Laval (CRÉ) dans le cadre de l'Alliance pour la solidarité et l'inclusion sociale, et des RUI. Le déploiement, au sein des trois différentes RUI, soit Chomedey, Pont-Viau et Place St-Martin, avait pour objectif principal de favoriser l'autonomie alimentaire des participants en ce qui a trait à la consommation de fruits et légumes frais durant la période des récoltes.

Divisé en deux volets, le premier, à la fois pratique et théorique était offert à la fin du mois d'avril. Il a permis aux participants de créer leur propre jardinière et d'apprendre le démarrage et l'entretien d'un potager. Les participants étaient très motivés à s'impliquer activement dans leurs apprentissages et se sont montrés intéressés à obtenir davantage de formation sur le jardinage urbain. Le second, actuellement offert, leur permet d'apprendre quelques rudiments sur la congélation et la mise en conserve de fruits et légumes frais.



Les ateliers sont conjointement offerts par Florence Audette-Beaulieu, jardinière de la *Ferme Jeunes au travail*, Pierre Théorêt, jardinier d'*Enfant d'Abord* et Jade Bégin-Desplantie, nutritionniste chez *Groupe Promo Santé Laval*. Quant au CASAL, il assure un support au niveau de la coordination et de la mise en œuvre. Une centaine de personnes ont participé au premier atelier et nous nous attendons aux mêmes retombées pour le second. En somme, les résidents bénéficient de nouveaux outils tout en développant des savoirs horticoles et culinaires, ce qui leur permet de découvrir et de s'approprier de nouvelles alternatives alimentaires.

Autres bonnes nouvelles !



Les marchés de quartier de l'est de Laval sont de retour ! (6 août - 25 sept. 2014)

Pour une troisième année consécutive, les quartiers de St-Vincent-de-Paul et de St-François accueilleront divers producteurs de la région dans le but de promouvoir l'achat et l'agriculture locaux. Cet été encore, tous les Lavallois pourront profiter des marchés de quartier pour acheter non seulement leurs fruits et légumes frais de la Ferme Vaillancourt mais aussi d'autres produits (tartes, charcuteries, sauces, vinaigrettes, fromages, etc.) de petits producteurs locaux. Les marchés auront lieu aux mois d'août et de septembre : tous les mercredis soirs de 16h à 19h au Parc du Moulin de Saint-François et tous les jeudis soirs de 16h à 19h sur le côté de l'Église de Saint-Vincent-de-Paul. Des ateliers culinaires pour adultes et pour enfants, des kiosques de sensibilisation à l'environnement, à l'écologie et à l'agriculture urbaine, ainsi que plusieurs autres activités seront organisées pour promouvoir l'importance d'une saine alimentation. Pour plus d'information,

visitez : www.mgel.ca, [Facebook/ Marchés de quartier de l'est de Laval](#) ou écrivez-nous à l'adresse suivante:

marchesdequartier@gmail.com

Une belle saison pour le comité des cuisines collectives de Laval (CCCL)!

La saison 2013-2014 a été riche en projets pour le CCCL! Elle a commencé avec l'événement régional : la *Tournée du Laval agricole*, une visite guidée de la ferme de vaches laitières Forget, de la ferme de chèvres et fromagerie du Vieux St-François, de la cabane à sucre Aux Vieux Chênes et du verger Gibouleau. En mars dernier, le comité a organisé une formation en hygiène et salubrité alimentaire dans les cuisines collectives, en collaboration avec le Collège Montmorency. En avril, le CCCL a contribué à l'initiative du Regroupement des cuisines collectives du Québec en participant au «*Cahier des régions*», un feuillet visant à présenter les dynamiques régionales des cuisines collectives à travers les différentes régions du Québec. Et pour bien terminer la saison, le comité a participé au tournage de vidéoclips pour expliquer le fonctionnement des cuisines collectives en vidéos! Les vidéos et le Cahier des régions-Laval seront d'ailleurs disponibles sur le nouveau site Internet du CCCL qui sera lancé en septembre 2014! Pour plus d'informations, visitez : [Facebook/Cuisines collectives de Laval](#) ou écrivez-nous au ccc.laval@gmail.com

La tournée des bonnes adresses présentée par Saveurs de Laval

Saveurs de Laval met à la disposition de tous les Lavallois la chance de profiter d'aliments frais et de qualité par le biais de son répertoire des saveurs locales. Celui-ci fournit à tous les bonnes adresses pour profiter des produits des horticulteurs, des agriculteurs et des transformateurs alimentaires lavallois. Tout en favorisant l'achat local, cet outil développé par la *Table de concertation agroalimentaire de Laval* (TCAAL) permet aussi à l'industrie agroalimentaire locale de rayonner au sein de sa propre région, et ce, grâce au soutien de ses habitants. La brochure 2014 «*Fraîcheur locale. Saveurs de Laval*» a été distribuée, encore cette année, à plus de 100 000 exemplaires aux résidents lavallois. Nous vous invitons à découvrir, à travers ces pages, les adresses des entreprises et leur localisation par quartier :

www.saveursdelaval.com/files/8914/0011/6880/AGR-003_brochure_vfrancais.pdf



CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez une nouvelle d'intérêt public à annoncer en lien avec la sécurité alimentaire? Vous démarrez un nouveau projet ou vous souhaitez exposer vos réussites? Vous avez une question ou un commentaire? Vous souhaitez être ajouté à notre liste d'envoi?

Communiquez avec nous!

casal.laval@gmail.com

Pour consulter ce bulletin en ligne, visitez le site du CASAL, dans la section PUBLICATIONS.

www.securitealimentairelaval.org