

CASAL

Comité d'action
en sécurité alimentaire
de Laval

Septembre 2008
numéro 1



Jardiniers à l'œuvre au jardin
collectif du parc Patenaude

Pourquoi un nouveau bulletin d'information?

Le CASAL lance un nouveau bulletin électronique, « De l'assiette à l'action », qui a pour but de faciliter l'échange d'information sur la sécurité alimentaire au niveau régional. Vous y trouverez de brèves nouvelles provenant du CASAL, mais aussi de différents organismes. La parution est prévue de quatre à six fois par an, selon la quantité d'information à diffuser.

Ce bulletin se veut aussi un outil profitable à tous les acteurs de la région qui ont des informations à diffuser sur leur réalité et leurs activités en lien avec la sécurité alimentaire. Vous avez de bonnes idées? Vous avez réalisé des bons coups? Des nouvelles activités seront lancées? Faites nous-le savoir afin que l'on puisse répandre l'information!

Si vous avez des **questions**, des **commentaires** ou encore des **compléments d'information**, n'hésitez pas à nous les faire parvenir par courriel.

Aussi, si vous souhaitez que votre adresse courriel soit ajoutée ou retirée de la liste d'envoi, vous n'avez qu'à en faire la demande par écrit à l'adresse suivante : casal.laval@gmail.com

De l'assiette à l'action

Agriculture urbaine : les jardins verdissent à Laval

L'agriculture urbaine est un moyen local d'agir sur l'offre alimentaire. Elle trouve son expression dans différentes formes d'organisations : potagers dans l'arrière cours, jardins communautaires et jardins collectifs.

Bien que Laval n'en soit pas à ses premiers balbutiements dans le domaine de l'agriculture urbaine (pensons aux projets du jardin communautaire de l'Entraide Pont-Viau / LDR au parc Patenaude; au projet Cultivons la ville d'Enfant d'abord; aux jardins communautaires de la coopérative d'habitations Place Val-Martin; etc.), l'été 2008 a vu naître ses tous premiers jardins collectifs.

En effet, dans le cadre d'un projet pilote de deux ans, l'En-

traide Pont-Viau et Enfant d'abord ont collaboré pour permettre l'ouverture de trois jardins collectifs : un dans Pont-Viau et deux dans Chomedey. Environ quinze citoyens sont devenus membres actifs de l'un de ces jardins.

Rappelons que, contrairement aux jardins communautaires, où chacun est responsable de sa parcelle de terre, les jardins collectifs ne sont pas subdivisés. C'est un groupe de jardiniers qui se chargent de l'entretien de l'ensemble de la parcelle, et un animateur soutien et encadre le groupe.

En plus d'augmenter l'accessibilité physique et financière à des produits frais et de qualité, les jardins collectifs contribuent à adopter de saines habi-

tudes de consommation et de vie (alimentation saine, exercice, activité familiale, impact positif sur la santé mentale); permet l'intégration des personnes dans leur collectivité et de briser l'isolement des personnes seules, sans compter qu'ils contribuent à l'embellissement des quartiers ainsi qu'à l'appropriation des espaces abandonnés.

Si vous désirez plus d'information sur les jardins collectifs, vous pouvez consulter le site internet du Regroupement des jardins collectifs du Québec (RJCC) <http://rjcc.ca/>

Pour en savoir davantage sur les projets lavallois de jardins collectifs, vous pouvez contacter :

Enfant d'abord 450 681-1154
Entraide Pont-Viau / LDR
450 663-8039

Nouvelles publications au CASAL

En 2008, le CASAL a diffusé de nouveaux documents, que vous pouvez télécharger à partir de notre site web :

www.securitealimentairelaval.org



Bottin des
ressources



Rapport d'en-
quête sur les
cuisines collec-
tives

Augmentation du salaire minimum

Le 1er mai dernier, le salaire minimum est passé de 8 \$ à 8,50 \$ l'heure.

Selon l'information diffusée sur le portail du gouvernement du Québec, « l'augmentation profitera à 254 000 travailleurs et travailleuses évoluant pour la plupart dans le secteur des services, soit le commerce de détail, l'hébergement et la restauration. Au Québec, on es-

time que près de 6 % des travailleurs sont au salaire minimum ».

Rappelons que le pouvoir d'achat est un facteur déterminant pour assurer la sécurité alimentaire des personnes et des familles : certains n'ont pas les revenus nécessaires pour acheter une nourriture dont la qualité et la quantité soient suffisantes.

La première édition des Martinées biannuelles de la sécurité alimentaire a eu lieu!

Le 23 mai dernier a eu lieu, à la Maison des arts de Laval, la première Martinée biannuelle en sécurité alimentaire, organisée par le CASAL. Cette demi-journée, s'adressant aux divers organismes du milieu, se veut un lieu d'information et d'échange, favorisant la réflexion et la complémentarité des actions en sécurité alimentaire.

Plus de 50 personnes ont participé à cette première rencontre, la majorité provenant d'organismes communautaires (cuisines collectives, comptoirs alimentaires, maisons de la famille, etc.) mais aussi d'organismes bailleurs de fonds, scolaires, de

développement économique, du CSSS, et autres. L'événement a été inauguré par une courte conférence, « Concertation : un mal nécessaire ? / Du discours à la pratique... Un moyen ou une fin en soi? », par M. Claude Champagne, du Centre St-Pierre, suivi de trois groupes de discussion, dans lesquels les échanges ont été animés et fructueux :

- Cuisine collective : résultats de l'enquête du CASAL et réflexion sur des pistes de solution
- Marché saisonnier de quartier : échange sur les différen-

tes expériences et possibilités

- Outils d'évaluation / suivi en sécurité alimentaire : une façon d'aider ou de contrôler ?

Les résumés des discussions se retrouvent sur le site internet du CASAL, dans la section *Événements*.

Cette rencontre a permis à plusieurs d'élargir leur réseau de contacts, de se ressourcer ainsi que de mieux connaître les différentes ressources existantes à Laval.

La prochaine Martinée est prévue pour la fin de l'automne 2008.



Une rencontre entre animateurs de cuisine collective

Suite à la Martinée biannuelle du 23 mai 2008, les participants du groupe de discussion sur les cuisines collectives se sont rencontrés à nouveau, dans le but de réfléchir sur des pistes d'actions communes. Une nouvelle rencontre, s'adressant aux organismes de cuisines collectives, est à venir. Elle sera l'occasion pour les participants d'échanger sur les pratiques et les outils utilisés, et surtout, de finaliser l'élaboration du projet commun qui sera mis sur pied.

Quand : mercredi le 10 septembre, 8h30 à 11h

Où : La Ferme Jeunes au travail

Qui : Tous les représentants, intervenants ou animateurs de cuisine collective



Menu 0•5•30 Saveurs de Laval

La Table de concertation agro-alimentaire de Laval (TCAAL) et la Direction de santé publique de Laval (DSP) organisent la nouvelle campagne « Menu 0•5•30 Saveurs de Laval », du 20 août au 20 septembre 2008. L'objectif visé derrière cette activité? Conscientiser les Lavallois à manger davantage santé et à acheter local.

Ces menus santé, offerts à la clientèle des restaurateurs, traiteurs et épiciers, sont composés d'aliments et de mets réduits en gras, en sel et en sucre, et comportent au moins 2 portions de fruits et légumes produits à Laval.

Vous pouvez consulter la liste des entreprises participantes ainsi que leurs menus 0•5•30 à www.0530laval.com

Le dépanneur communautaire d'Enfant d'abord

C'est en janvier dernier qu'Enfant d'Abord a démarré son projet de Dépanneur communautaire. Ce projet, qui se réalise en deux volets, vise à redonner du pouvoir aux familles concernées, en favorisant leur apprentissage en autonomie alimentaire et en leur permettant de se prendre en charge, de se sentir revalorisées

et de choisir ce qui convient le mieux à leur épanouissement.

Quatre fois par an, six familles intégreront le projet pour une durée de 12 semaines (pour un total de 24 familles par an). D'une part, durant ces semaines, les participants peuvent faire leur épicerie au coût de 20 % de la valeur réelle, soit en moyenne 40 \$ par semaine

pour une famille de quatre personnes, pouvant ainsi faire de grosses économies.

D'autre part, chacune de ces familles participe à trois ateliers différents, de quatre semaines chacun. Ces ateliers ont pour thème : cuisines collectives ou cuisines à thème; conseils sur la gestion budgétaire familiale et

enfin, une intervenante sociale procède à un suivi individualisé auprès de chaque famille afin qu'elles puissent établir leurs besoins et adapter leurs habitudes selon les pratiques les plus judicieuses en termes d'achat, de consommation et d'alimentation.

Pour plus d'information :
Enfant d'abord 450 681-1154