

CASAL

Comité d'action
en sécurité alimentaire
de Laval

Septembre 2012

Numéro 13

Bulletin d'information électronique en sécurité alimentaire

de l'



Assiette

à l'

Action



Ma première expérience de jardinage urbain

Des poules pondent paisiblement à Rosemont, les toits des centres-villes sont pris d'assaut par une horde de fermiers urbains, un festival du film sur l'agriculture urbaine s'est tenu au mois d'août à Montréal, tandis que l'émission *Fermier urbain*, diffusée à Radio-Canada, a connu un grand succès, partout au Québec. Décidément, l'agriculture urbaine est de plus en plus populaire et les projets rivalisent parfois en ingéniosité et en créativité.

Je suis trop jeune pour avoir connu le mouvement du retour à la terre des années 1970 mais j'ai l'impression d'assister aujourd'hui à la deuxième phase de ce mouvement. Sauf que cette fois-ci, nul exil bucolique n'est au menu des adeptes. Les fermiers du 21e siècle allient les joies de l'urbanité et de la terre en conviant celle-ci sur leurs toits, leurs balcons, leurs terrasses, leurs cours arrières, leurs murs et leurs toitures. Tomates, laitues et fines herbes s'enracinent dans le béton, pour le plus grand bonheur des citoyens.

Je vous avoue avoir moi-même ressenti l'appel de la terre. D'ailleurs, comment pouvais-je continuer de prôner les mille et une vertus de l'agriculture urbaine, tout en ignorant de quelle façon pousse un brocoli ?

Hantée par mon ignorance de ce qui me semble être un savoir élémentaire, mes diplômes universitaires me semblaient tout à coup bien ridicules. Il me fallait combler cette lacune de mon éducation et surtout, empêcher mes enfants de grandir en croyant que les carottes poussent uniformément dans un sac de plastique à l'épicerie.

Au printemps dernier, j'ai donc entrepris de transformer ma terrasse de Montréal-Nord en jardin urbain. Je me suis investie à fond, prenant mon rôle très au sérieux. Un atelier de confection de bacs à réservoirs d'eau, une brève formation, quelques recherches et les judicieux conseils d'un collègue jardinier m'ont permis de me lancer dans cette expérience en me sentant bien outillée.

Au terme de cette aventure agricole, tomates, haricots, poivrons, brocolis, aubergines, fines herbes, carottes, laitues et même quelques cantaloups ont trouvé racine dans des bacs fabriqués par nulle autre que moi-même ! Fièvre n'est pas le mot... Je suis maintenant une passionnée convaincue !

Ma plus grande fierté : mes enfants n'auront pas besoin de suivre une formation, de faire des recherches et de bouquiner pour savoir cultiver leurs légumes. Ils auront appris à le faire en se salissant les mains avec leurs parents, comme l'ont appris mes ancêtres agriculteurs.



Un îlot de fraîcheur en zone industrielle



Pour la deuxième année consécutive, le Centre de bénévolat et moisson Laval (CBML) a cultivé dans son jardin toute une variété de légumes et de fines herbes (tomates, choux, concombres, poivrons, céleris-raves et cerises de terre). Comme l'année dernière, toute la production est acheminée aux clients de leur comptoir d'aide alimentaire.

La récolte, abondante, a été rendue possible grâce à la contribution de Mme Huguette et M. Roland Charbonneau (producteurs lavallois), Botanix, Pepsi-Co, Montréal Brique et Pierre, ainsi qu'aux bénévoles du CBML.

Le CBML est très heureux de cette seconde récolte et promet de renouveler l'expérience l'an prochain.

De nouveaux jardins collectifs



Le programme *Solution pelle en main*, coordonné par l'organisme Enfant d'Abord, a permis le démarrage de quatre nouveaux jardins collectifs dans des organismes lavallois cet été.

Le Carrefour d'intercultures de Laval, AGAPE, le Centre communautaire Val-Martin et La Parentèle de Laval ont bénéficié de ce programme, financé par l'Agence de la santé et des services sociaux de Laval.

Davantage de contenu local dans les boîtes BBBB

Les tentatives d'impliquer les producteurs lavallois au projet Bonne Boîte Bonne Bouffe ont finalement porté fruit! Grâce au partenariat créé avec les fermes d'Auteuil à Laval, le Centre de bénévolat et moisson Laval a pu offrir aux consommateurs des fraises, des maïs, des cantaloups et bien d'autres délicieux fruits et légumes lavallois. Avec l'automne qui est à nos portes, les boîtes sont plus garnies que jamais, et celles offertes la semaine dernière contenaient 100% de produits québécois.

L'achat local permet de réduire l'incidence du transport dans le coût des denrées et a sans conteste un effet positif sur l'émission de gaz à effet de serre. De plus, ce mode de consommation «responsable», permet de stimuler le développement économique local. Enfin, les fruits et légumes cultivés localement mûrissent dans des conditions naturelles, contrairement aux produits qui viennent de loin, cueillis avant leur maturité et ayant mûri en entrepôt ou lors du transport. C'est ce qui donne si bon goût à nos récoltes d'ici !

Laval. À La Parentèle de Laval, le responsable du projet, M. William Johnson, est très satisfait de cette première expérience qui sera, à coup sûr, répétée l'an prochain.

Pourtant, rien ne laissait présumer du succès de l'entreprise, puisque le terrain situé à l'arrière de l'organisme était contaminé. L'organisme a donc opté pour une solution alternative et des bacs en bois de chêne ont été confectionnés et installés sur la partie asphaltée de la cour, située à côté du bâtiment.

L'effet est spectaculaire ! En plus d'enjoliver l'espace perdu, la récolte est variée et abondante pour le plus grand bonheur des enfants impliqués au projet. Longue vie à tous ces nouveaux jardins !

Marchés de quartier de l'Est : un succès !



Le projet pilote des marchés de quartier de l'Est de Laval a été un succès! La population lavalloise a bien répondu à l'appel des maraîchers en se présentant en grand nombre aux deux points de chute des marchés, le parc Rodolphe Lavoie de St-Vincent de Paul et le parc du Moulin de St-François, durant toute la durée du projet.

Depuis leur ouverture le 2 août dernier, les résidents des deux quartiers ont pu profiter des fruits et légumes de la ferme Vaillancourt et du kiosque au Bien Frais, des fromages de la fromagerie du Vieux St-François et des produits du terroir (tartes, confitu-

À ne pas manquer : Journée des cuisines collectives de Laval !

Le Comité des cuisines collectives de Laval vous invite à sa journée de formation / réflexion sur le thème du droit à l'alimentation.

L'événement se tiendra mercredi le 17 octobre 2012, de 9h00 à 15h30, à La Parentèle de Laval (695, avenue Léo-Lacombe). Il s'adresse à tous ceux et celles qui participent aux cuisines collectives ou qui sont préoccupés par la question du droit à l'alimentation.

Hâtez-vous de vous inscrire, car les places sont limitées ! Une halte-garderie sera disponible sur place et un buffet sera offert, à très bon prix. Pour vous inscrire, veuillez contacter M. André Akem au 450 664-4711 ou par courriel : ccc.laval@gmail.com

res, pâtés, condiments et légumes en conserve) de la ferme aux Vieux Chênes.

Le comité organisateur, les producteurs maraîchers et même la Ville de Laval ont reçu de nombreux commentaires de la part de citoyens enthousiastes et satisfaits. Tous demandent et espèrent que ce projet sera répété l'année prochaine. Bravo !

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 belles 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

Maude Bélanger,
coordonnatrice du CASAL.