

Se rassembler pour consolider notre système alimentaire local

Le 21 Mars 2010 un **Forum sur l'alimentation locale** s'est tenu à l'Université de Moncton rassemblant fermiers, restaurateurs, membres de l'industrie touristique, ONG et membres de la communauté du grand Moncton pour discuter des grandes questions de l'alimentation locale. Soixante-quinze personnes se sont rendues à cet évènement organisé par la Réserve de biosphère de Fundy, en partenariat avec le Grand Moncton post-carbone, le Réseau d'action sur la sécurité alimentaire du Nouveau-Brunswick, ACORN et la Chaire K.-C.-Irving en développement durable de l'Université de Moncton.

Ken Coates de Nature's Route Farm a été invité pour lancer la discussion avec sa présentation traitant de la *Souveraineté alimentaire : situation critique actuelle des fermiers, durabilité et importance de la relation fermier-consommateur*. La présentation a été l'étincelle qui déclencha une discussion animée entre les participants sur de nombreux sujets comme par exemple : l'accès aux produits locaux, les standards de qualité, l'étiquetage, la relation avec le consommateur, les relations entre les groupes/organisations dont les mandats diffèrent mais dont les buts convergent, le réseau actuel d'activités coordonné par différentes organisations grâce au soutien du SENB (et à d'autres parties de la province) et finalement la vision du futur des participants pour le système d'alimentation local.

Dans 10 ans....

- 15% de notre nourriture importée et 85% produite localement
- **“Hey! D'où vient ta bouffe??”** est une question commune.
- La transparence pour les activités des fermes est la norme.
- Des fermes communales/en coopérative sont présentes partout sous plusieurs formes
- FDA est le guide des normes de qualité en matière de santé et seuls les aliments qui répondent à ses critères peuvent être vendus
- L'agriculture urbaine est en plein essor et les espaces verts sont préservés et rendus disponibles pour la production alimentaire
- Agriculture soutenue par la communauté (CSA) a adopté un système d'adhésion des fermes semblable au modèle Costco
- Intégration d'un volet *Éthique du consommateur* dans le programme scolaire
- Produits locaux disponibles dans des magasins de toutes tailles – urbains et ruraux
- La culture fermière est valorisée. L'expérience et les connaissances sont partagées, les pratiques innovantes sont appuyées et financées et le développement du secteur sera continuellement appuyé tout comme l'innovation.
- Accès facile pour chacun à une liste de tout ce qui pousse au Nouveau-Brunswick

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE – MONCTON, N.-B.

Pendant que la discussion générale battait son plein, quatre thèmes ont été identifiés et choisis pour être approfondis au cours de discussions en petits groupes:

- Accès et distribution
- Agriculture urbaine et Agriculture soutenue par la communauté (CSA)
- Éducation/Création et partage de connaissances
- Questions politiques

Accès et distribution

Infrastructure

- Supermarchés existants ou marketing direct
- Commande internet
- Camions mobiles
- Kiosques fermiers/ CSA

Coopératives de fermiers

- Achat en gros
- Lieux de distribution pour les fermiers

Évaluation des prix

- Fermiers devraient avoir le contrôle pour fixer les prix
- Le défi des coops est d'obtenir le contrôle de l'évaluation du prix des produits

Équipements partagés entre fermiers

- Nettoyage et entreposage
- Celliers à légumes
- Nécessite un réseau et une action collective

Politique

- Plan fédéral sur la viande est nécessaire pour la province

Extension de la durée de la saison de culture

- Développer et promouvoir alimentation de saison
- Barrières: financières, formation, énergie nécessaire

Accès

- Comment découvrir **OÙ** sont les produits locaux
- Définition de « local »? Nous pourrions **étiqueter** et laisser les consommateurs choisir. La définition pourrait varier en fonction de votre lieu de résidence au Nouveau-Brunswick
- Lien communautaire
- Salaires éthiques/Normes de travail

Agriculture urbaine/CSA/Jardins communautaires

Groupe Post-Carbone

- Fermes urbaines
- Jardins sur les toits
- Ruches

YMCA du Grand Moncton

- 6000 pi² de jardins communautaires
- Ateliers sur les graines, la mise en bouteille, mise en conserve, cuisine etc. (en partenariat avec Mapleton Teaching Kitchen et les fermiers locaux)
- Service d'urgence alimentaire/Banque alimentaire avec des sacs réutilisables, des tables pour s'asseoir, prendre un café et discuter avec des personnes qualifiées des services/ressources de la communauté

Groupe des fermiers sans terre

- Le groupe de Fredericton jardine sur les terrains d'autres habitants

Jardins communautaires

- Les municipalités pourraient donner des terres ou au moins préserver des espaces verts pour que la communauté décide de l'usage qu'elle souhaite en faire

Jardins "comestibles"

- Aspects sociaux du jardinage

Jardins verticaux

- Œuvre d'art vivante

Sans abris

- Proposer du travail dans les jardins communautaires pour les plus démunis

Éducation

Les aliments sont le problème et la solution

- Il faut éduquer la population
- Aller dans les écoles
- Favoriser la Littérature sur l'alimentation (connaissances sur les aliments, la gestion alimentaire et le développement d'une relation renouvelée avec notre alimentation)
- Les fermiers vont déjà dans les écoles mais le ministère de l'Éducation résiste au mouvement parce qu'il n'existe pas de normes au niveau de la province
- Il faut des cours de cuisine et de nutrition dans nos écoles pour freiner la perte de connaissances
- Les enfants scolarisés doivent visiter des fermes pour comprendre d'où vient leur nourriture
- S'associer avec des groupes de jeunes (très doués et en difficultés) pour visiter, comprendre et apprécier les fermes

Étiquetage

- Tous les aliments doivent être étiquetés pour montrer au consommateur d'où provient leur nourriture

Restaurants

- Ils doivent utiliser plus de produits locaux et l'indiquer dans leurs menus

Éducation

- S'opposer aux restaurants-minute (« fast foods »)
- S'opposer aux aliments traités

QUEL EST LE VRAI COÛT DE L'ALIMENTATION BON MARCHÉ?

Lectures/Liens conseillés : Ted.com & Jamie Oliver

Politique

85% des aliments produits localement in 2020 → 2010 15 % local
→ 2015 45 % local
→ 2020 85 % local

Étiquetage – Pays d'origine – CULTIVÉ AU N.-B.

- Normes strictes – Normes de sécurité égales aux normes canadiennes
- Transparence
- Systèmes d'audit
- Politique établissant un niveau minimal de produits cultivés localement disponibles dans les magasins d'alimentation

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE – MONCTON, N.-B.

Toutes les institutions gouvernementales devraient d'abord prioriser l'ACHAT LOCAL

Énergie

Biens et services écologiques :

- Carbone, esthétique, essence BIO
- Identifier les terrains en friche

Infrastructures appuyées par le gouvernement:

- Équipement, recherche, marketing

Défendre et plaider en faveur d'une politique interdépartementale

Chartes de l'alimentation locale - Municipalités

Comment aller plus loin

- Roy MacMullin du Parti vert proposa une solution politique en développant une politique agricole.
- L'Union nationale des fermiers – Jean Eudes Chiasson, déclara qu'une union des fermiers existait déjà ainsi que de nombreuses forces politiques. **Mieux vaut appuyer ce qui existe déjà pour les fermiers.**
- Bethany Dykstra suggéra de faire quelque chose de nouveau. **Que les consommateurs et les fermiers travaillent ensemble.** Les éleveurs de porc ont disparu parce que le gouvernement cède sous la pression des grandes sociétés. "Nous avons été dupés par le gouvernement sur la nourriture que l'on consomme et maintenant notre santé en souffre. Il nous devons être plus actifs et mettre la pression sur le gouvernement."
- Organiser des Forum sur l'alimentation dans chaque communauté
- S'enligner avec les groupes de consommateurs pour créer une coalition qui diffusera idées et expériences
- L'Alliance pour l'agriculture organise une journée de la ferme tous les ans pour rapprocher les fermiers du grand public – Comment pouvons nous les épauler? Aider à augmenter le nombre de personnes présentes et aider à la diffusion d'information à propos de cet évènement?
- L'Union nationale des fermiers veut un Sommet alimentaire populaire/Forum alimentaire populaire
- L'industrie touristique pourrait être impliquée puisque les restaurants pourraient promouvoir les aliments locaux dans leurs menus
- Créer des t-shirts: **D'où vient ta bouffe?** Les profits iront au développement d'initiatives d'alimentation locales.
- Organiser des **Forums d'alimentation** à Fredericton et Saint John
- L'Alliance du bassin versant Petitcodiac propose un réseau de distribution par internet

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE – MONCTON, N.-B.

- Foodshare Toronto: www.foodshare.net The Big Crunch. Le 11 mars les enfants de plusieurs écoles communautaires du District 2 ont tous mangé des pommes du verger Belliveau achetées et distribuées par Centraide de la région du Grand Moncton et du sud-est du Nouveau-Brunswick pour appuyer la possibilité d'accès à l'éducation. Les projets de l'année prochaine comprennent un enseignement sur le système local alimentaire de la graine au compost.
- Centre-ville de Moncton – « Greening of Downtown » – Modèle pour le Canada
- Parcs et agriculture urbains: jardins communautaires, jardins dans les écoles
- Impliquer les districts dans l'agriculture

Autres suggestions

- Distribuer des brochures au Sobeys: **D'où vient ta bouffe?**
- Amener un fermier à l'école OU amener les écoliers à la ferme
- Faire parler la fierté régionale: fournir les faits à la population
- Bethany s'engage à créer un réseau
- Marketing

Cinq prochaines actions

1. Lancer le projet "D'où vient ta bouffe" avec t-shirts, etc.
2. Impliquer les restaurants pour une expérience culinaire
3. Développer un nouveau marché des fermiers virtuel : en ligne
4. Actions éducatives: camps de jour, réseau activiste
5. Organiser des groupes ayant de différentes perspectives sur la sécurité alimentaire afin de faire valoir et de faire approuver des chartres municipales de l'alimentation par les conseils municipaux.

- Andrew propose une liste d'envois comme outil de communication
- Le réseau d'action sécurité alimentaire du N.-B. a un nouveau blog.

Pour vous inscrire au blog, vous n'avez qu'à:

1) Allez au <http://nbfsanrasanb.wordpress.com/>

2) Dans le coin droit au bas de la page, vous n'avez qu'à sélectionner le bouton « sign me up ! »

Merci à tous les participants pour avoir enrichi le débat de vos connaissances, vos idées, votre passion et votre temps!

Un merci spécial à Calactus et Aliper's Hearth pour la nourriture délicieuse!