

Plan d'action pour un village nourricier à Val- David

Sondage de participation



CONVERCITÉ

Résultats globaux

- **91** réponses au sondage
- **151** mentions au total qui mentionnent vouloir participer activement aux actions
- Actions les plus populaires:
 - Serre communautaire
 - Produit commercial typique à Val-David

Commentaires et questions générales:

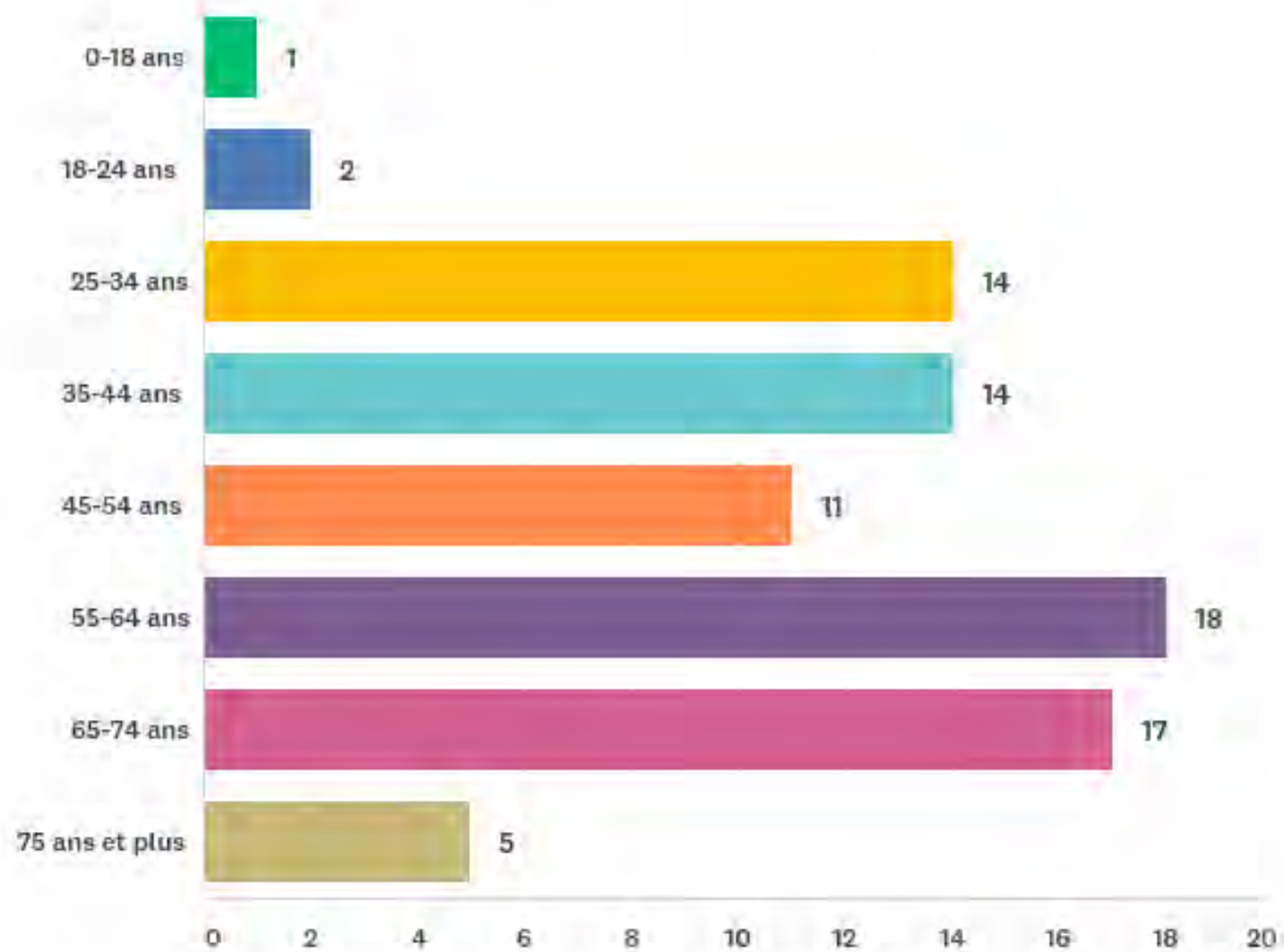
- Beaucoup de personnes ont mentionné pouvoir s'impliquer en gestion de projet, communication, gestion de conflit, arpentage et cartographie, graphisme, agronomie, environnement, boulangerie
- Une personne ne sait que faire pour maximiser son implication
- Plusieurs se questionnent sur l'échéancier et le nombre d'actions
- D'autres proposent d'avoir une tribune de communication et plus de publicité pour faire un suivi du projet
- Transport actif rue de l'Église
- Prévoir des moments les fins de semaine
- Le volet commercial du village nourricier n'est pas assez développé

Appréciations de la porte ouverte

- Très haut niveau de satisfaction de l'activité, du contenu, des bénévoles et des kiosques
- Les participants ont surtout apprécié l'interaction et les échanges avec les bénévoles et entre eux, avec des personnes motivées et passionnées par le même sujet
- Ils mentionnent avoir appris des choses
- Ils aimeraient cependant plus de publicité, d'annonces et de communication quant au Village nourricier, une meilleure mobilisation
- Dans la formule, une personne aurait aimé un moment de plénière et une introduction
- Une proposition mentionne d'utiliser des outils interactifs pour présenter du contenu



Q2 Tranche d'âge

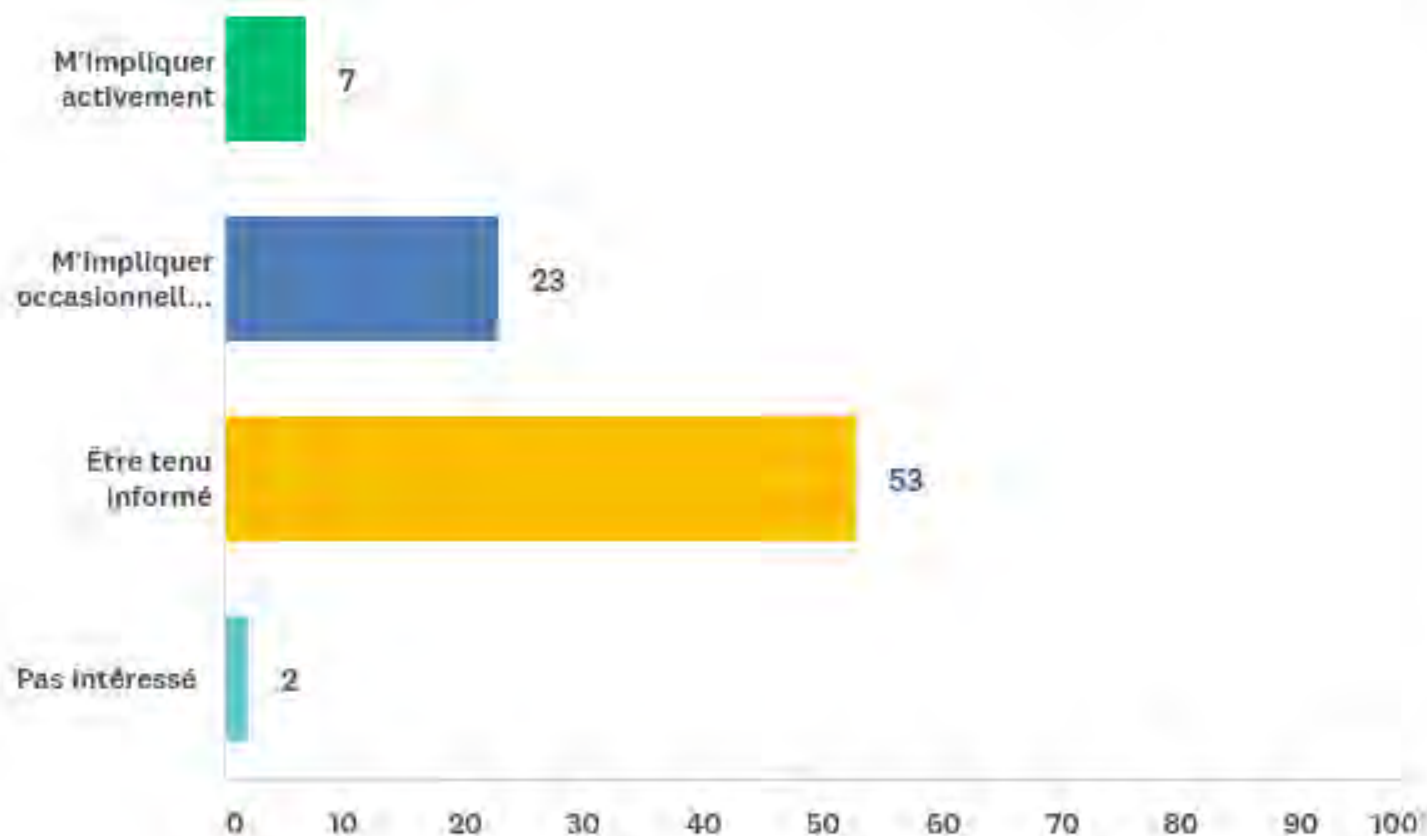


Orientation 1: Sensibiliser, éduquer, adapter la réglementation

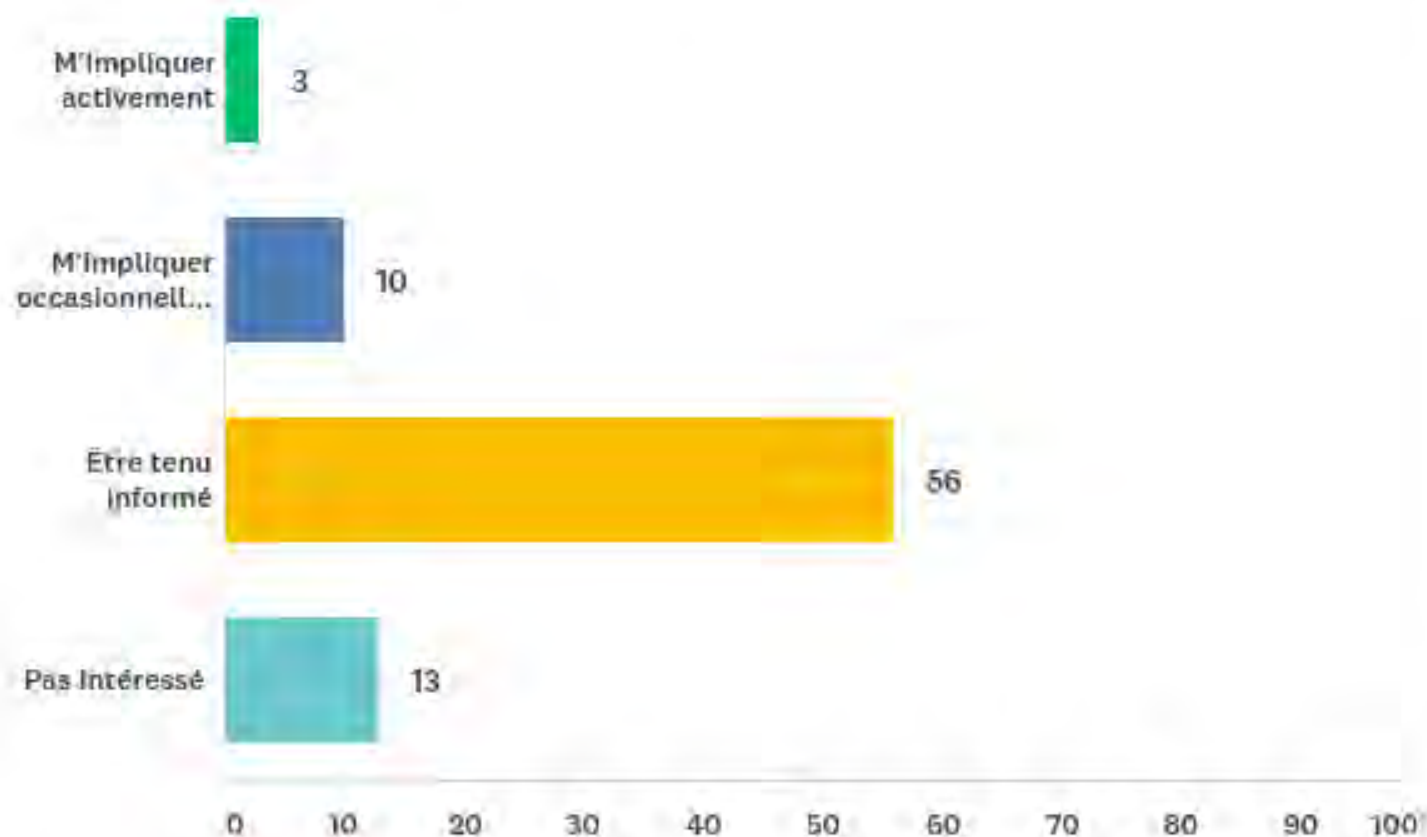


CONVERCITÉ

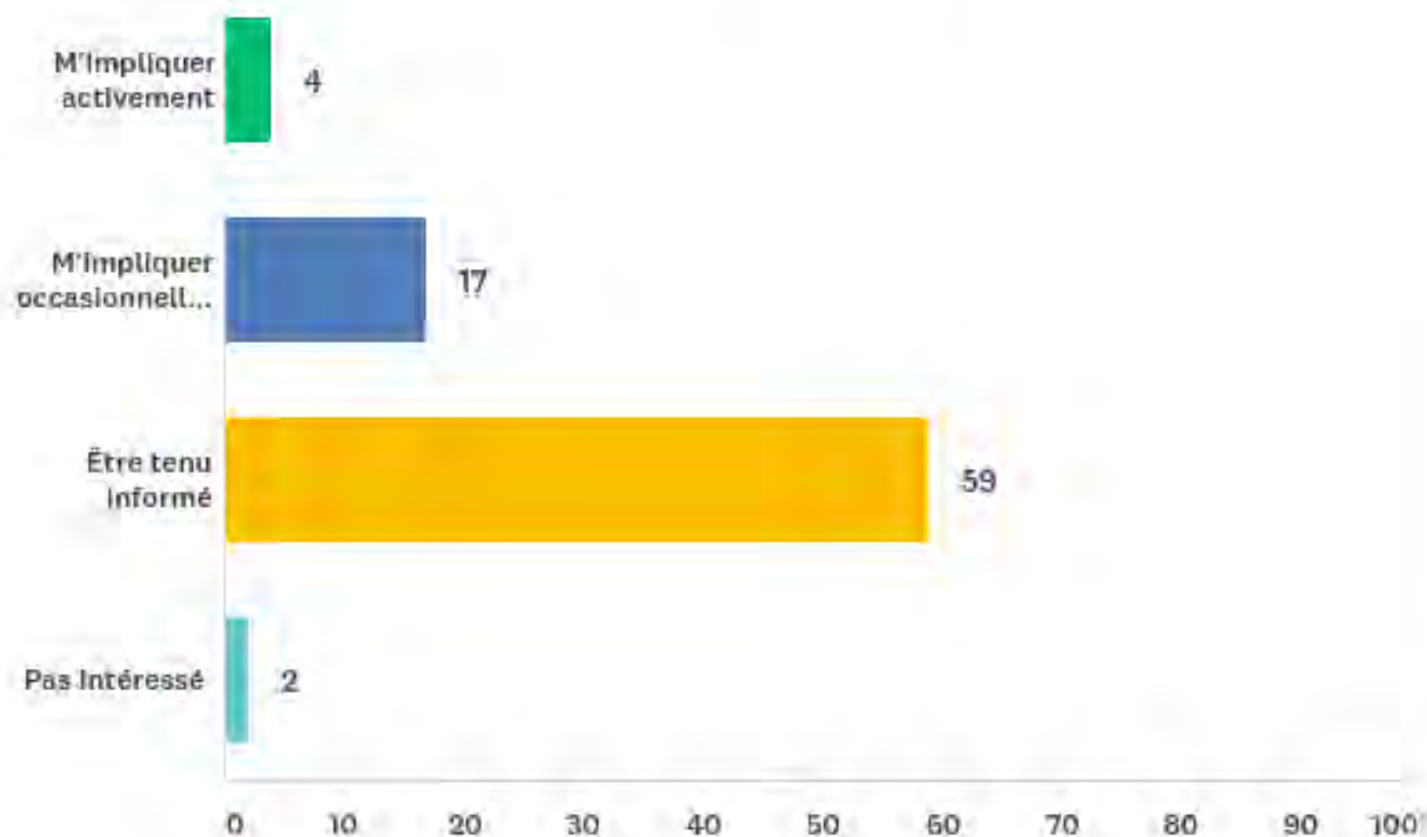
Q6 Réévaluer et modifier certains règlements municipaux pour favoriser une plus grande autonomie alimentaire, en consultant la population.



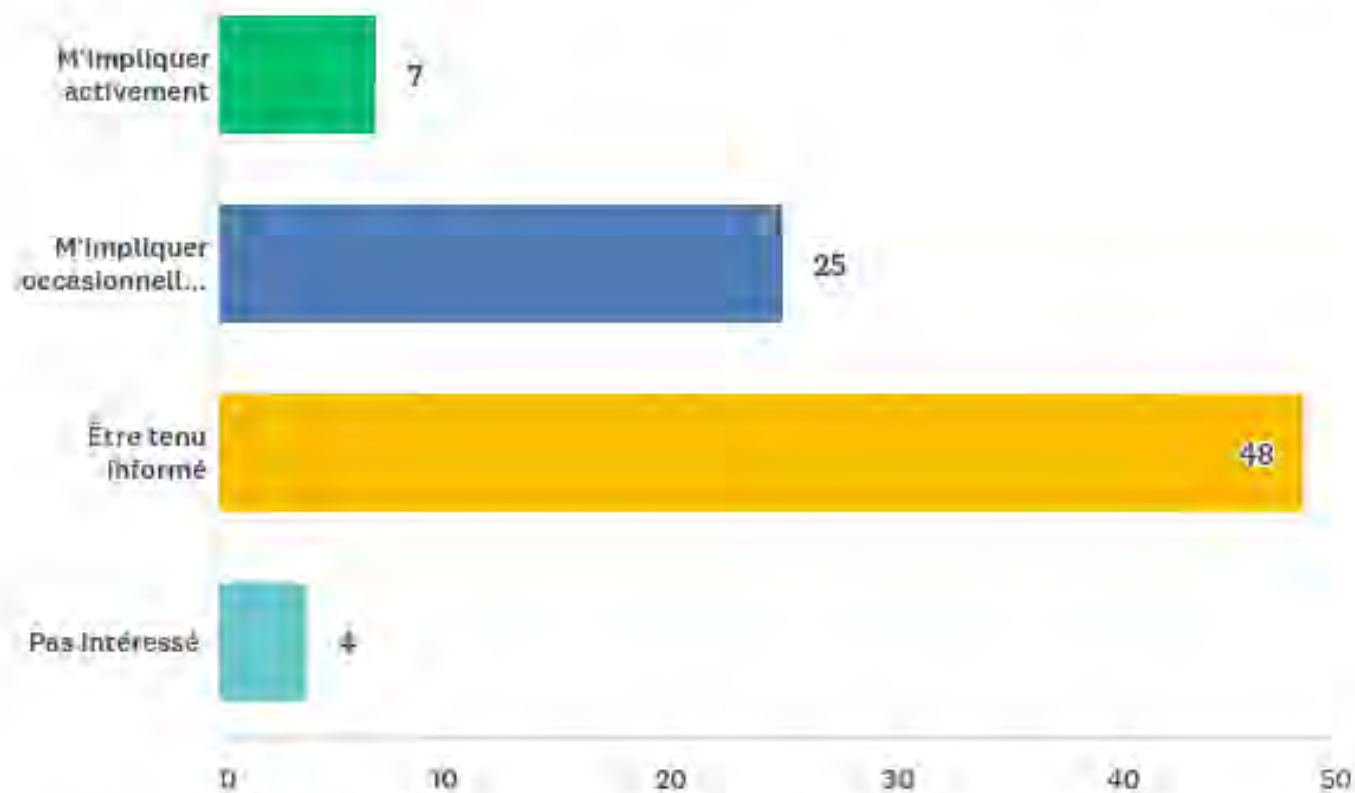
Q7 Offrir une formation adaptée aux travailleurs de la voirie et aux fonctionnaires municipaux pour qu'ils puissent intégrer la vision d'un village nourricier au sein de leurs fonctions.



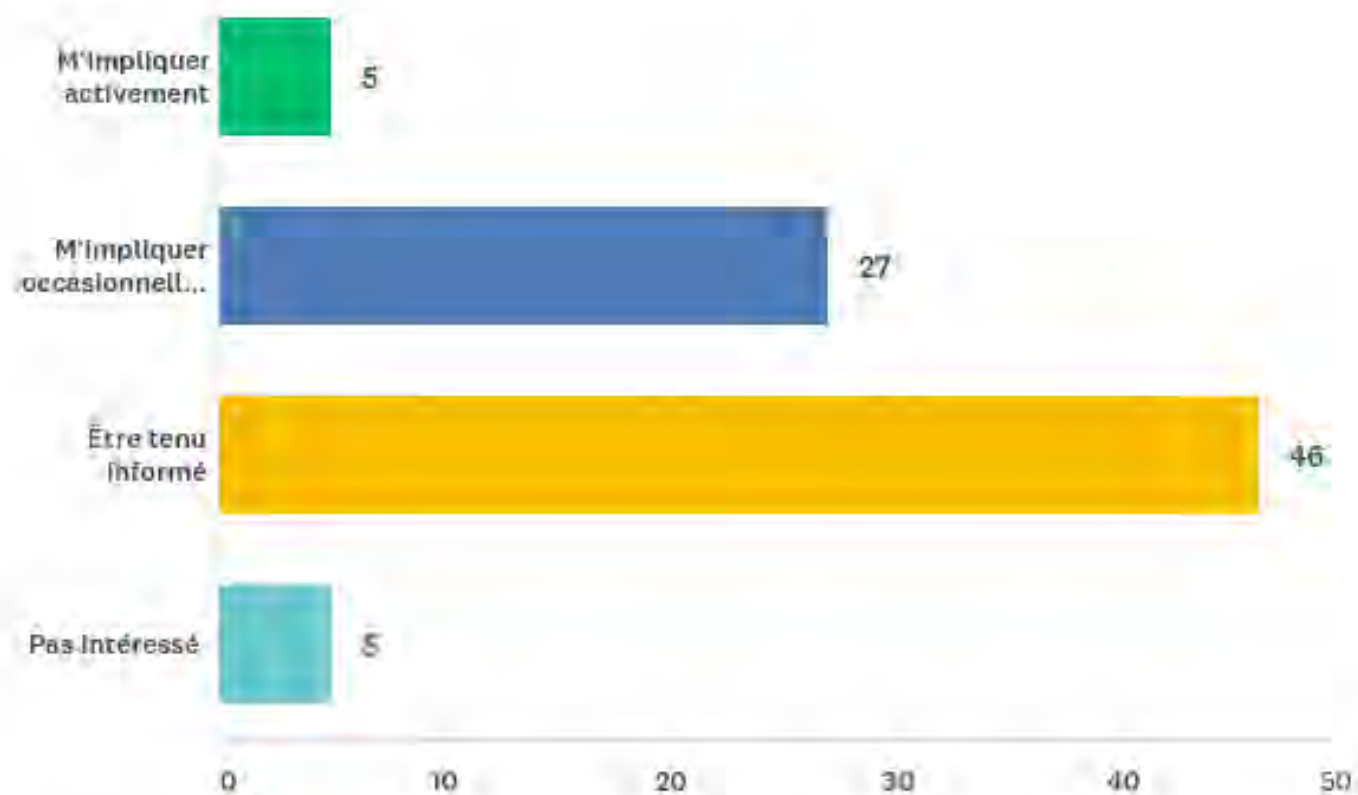
Q8 Offrir diverses formations à la population (jardinage écologique, garde de poules pondeuses, etc.).



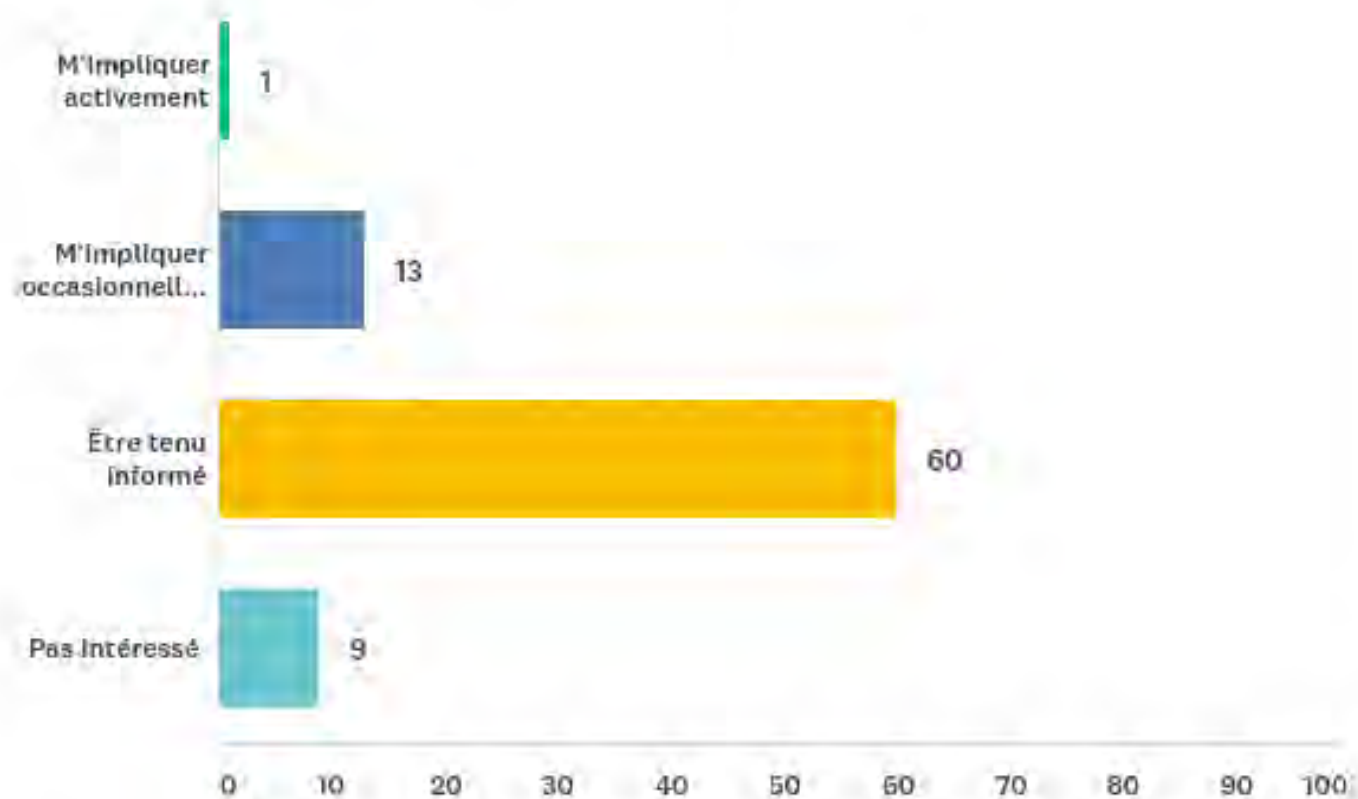
Q9 Offrir divers ateliers liés à l'autonomie alimentaire (fabrication de kombucha, lacto-fermentation, culture des champignons, planification du jardin, compostage, fabrication de la bière, construction d'un poulailler, etc.).



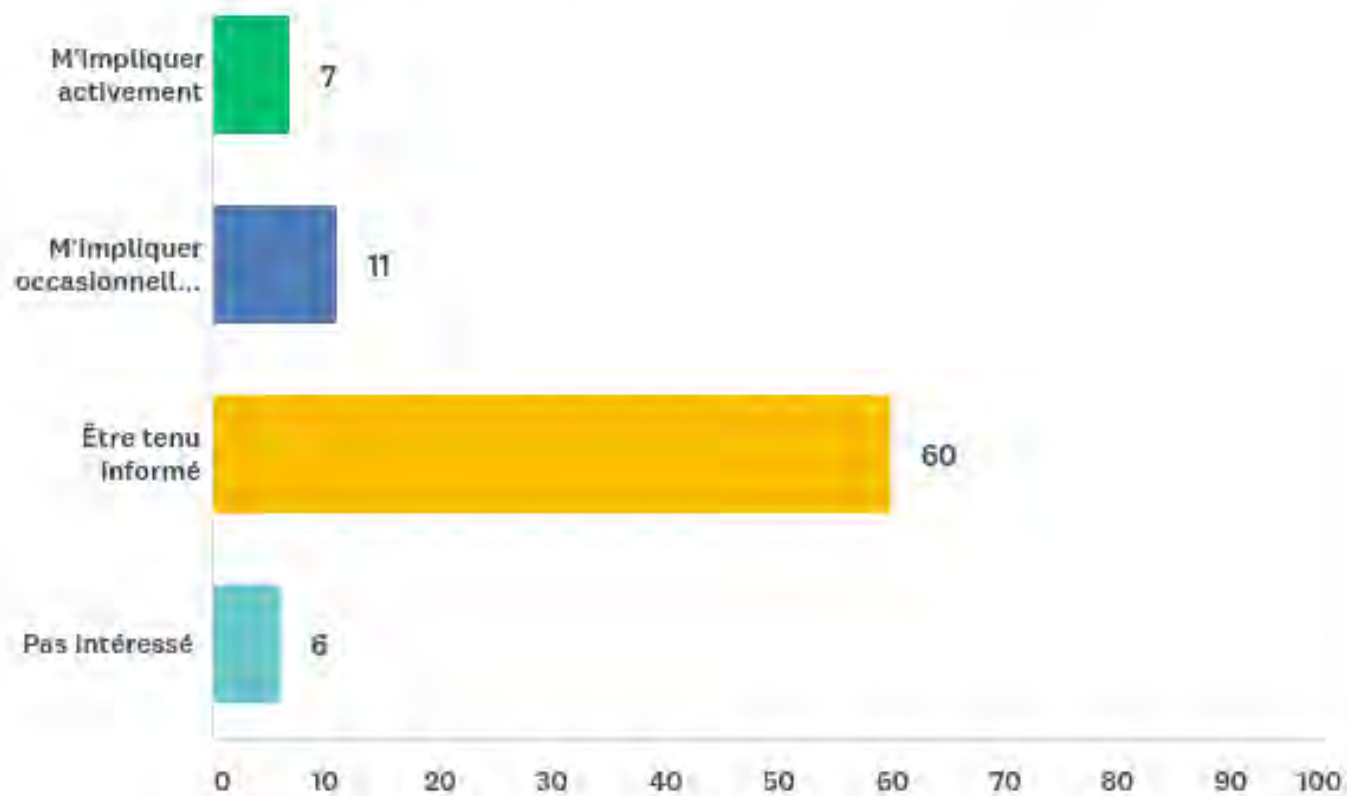
Q10 Contribuer à la réalisation de projets éducatifs en milieu scolaire tels que des potagers, ateliers de germination, visite d'une ferme, soit en offrant une aide technique, matérielle ou financière.



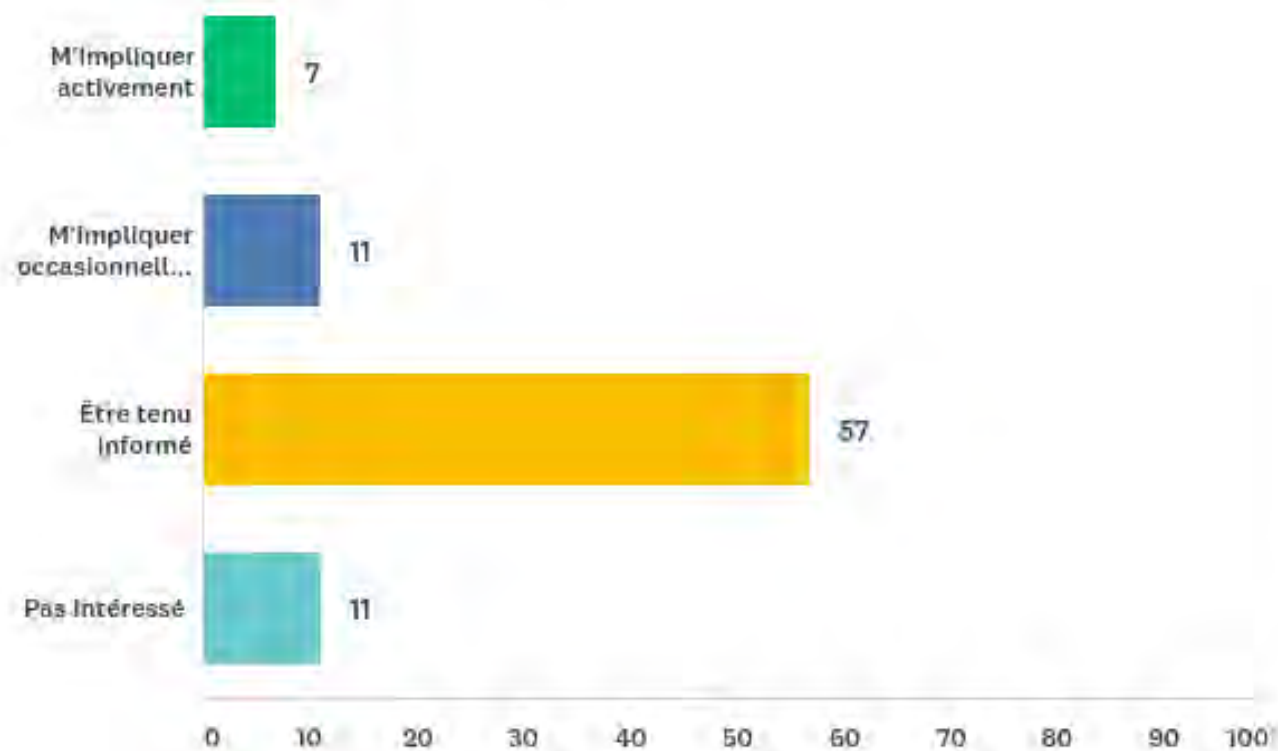
Q11 Créer une plateforme informative et interactive dédiée au projet Cultiver son village. Celle-ci pourrait être développée en offrant une cartographie des jardins privés qui seraient répertoriés pour favoriser l'échange entre jardiniers.



Q12 Intégrer à la programmation municipale les activités de Cultiver son village.



Q13 Suggérer une structure de gestion et de gouvernance pour assurer le suivi des actions liées au projet Cultiver son village.

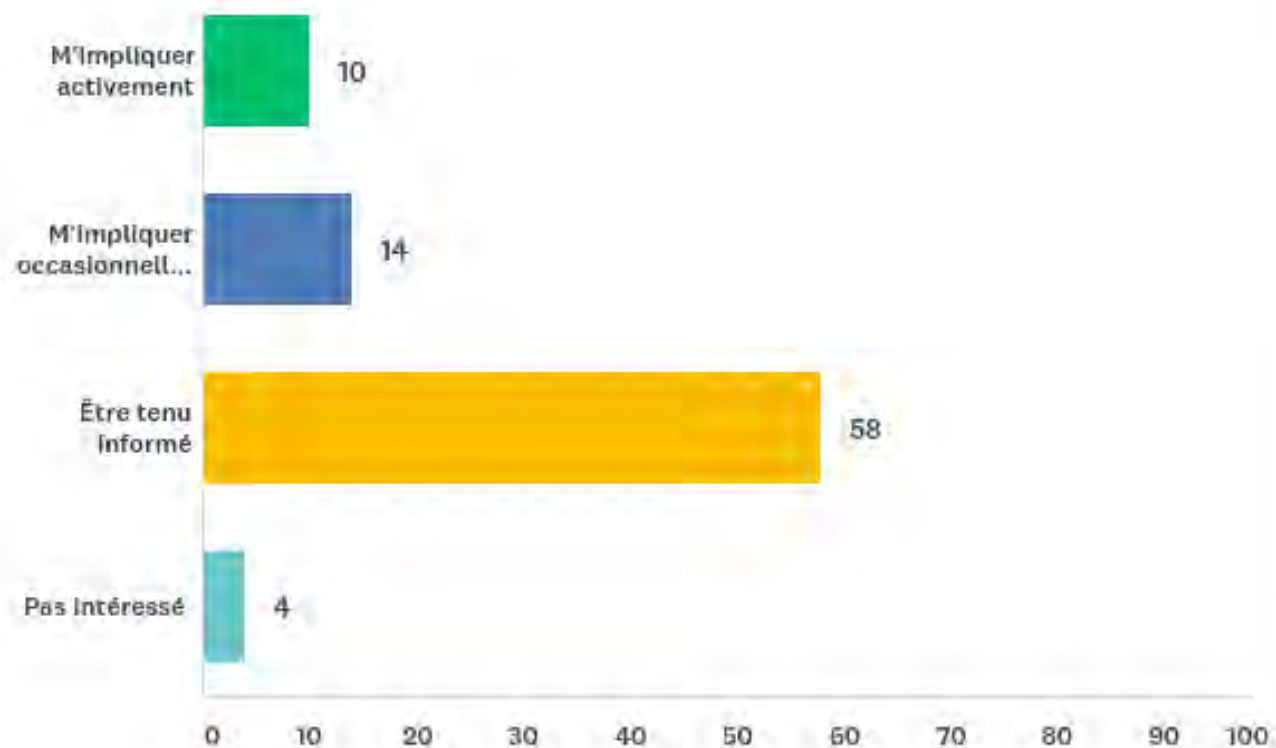


Suggestions supplémentaires:

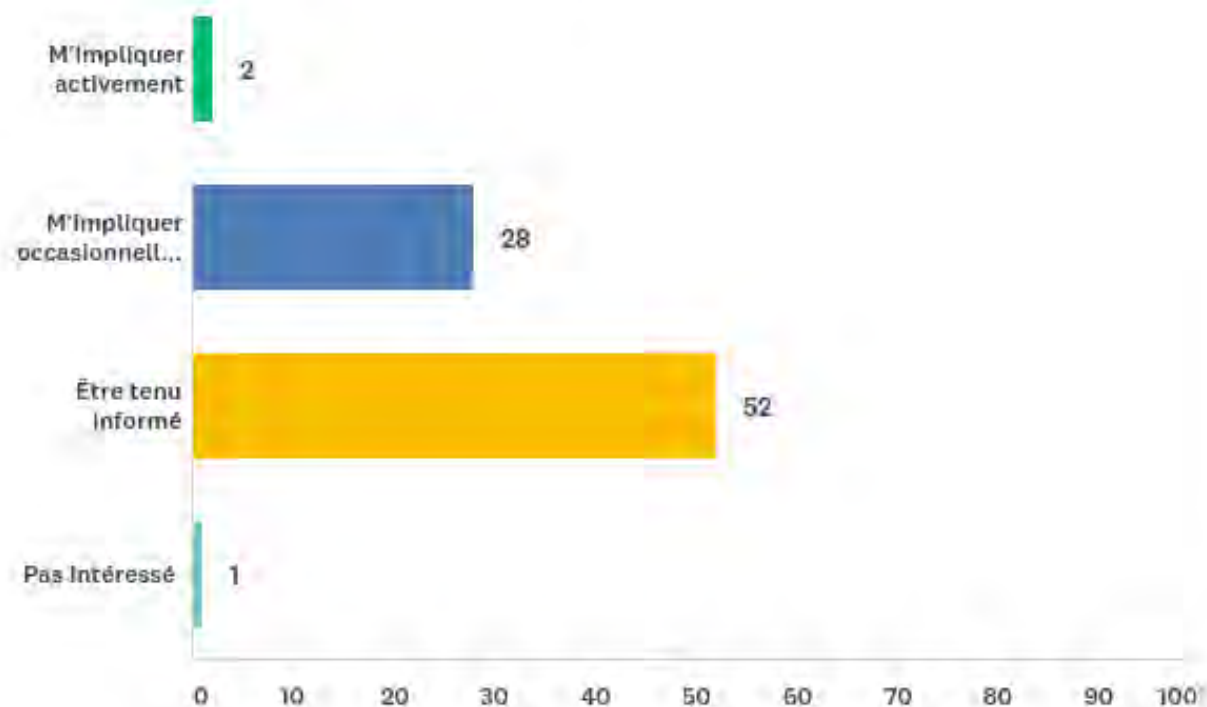
- Ateliers en milieu scolaire
- Assurer que la réglementation permette un potager dans la cour avant
- Changer la réglementation pour pouvoir avoir des poules chez soi, même sans zonage fermette/ferme
- Moutons défricheurs pour éviter la tonte
- Ateliers sur l'écoresponsabilité
- Éduquer les gens à mieux acheter local

Orientation 2: Renforcer le tissu social

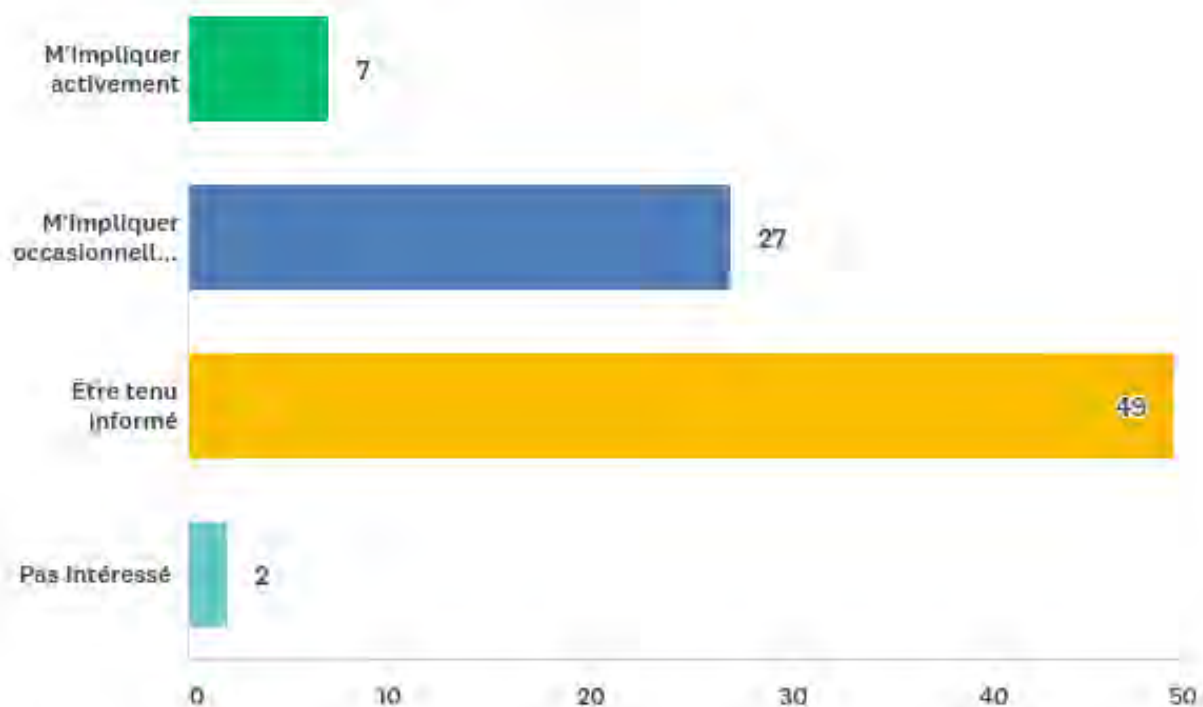
Q15 Lancer un appel à projets pour construire une serre communautaire.



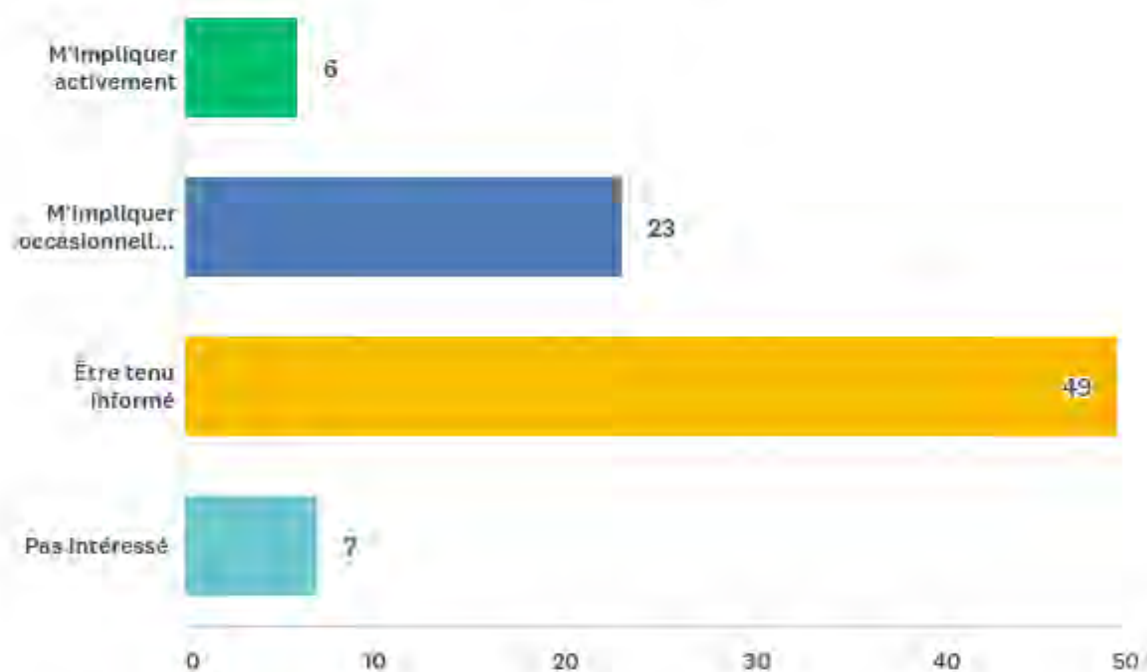
Q16 Favoriser l'émergence d'un marché hebdomadaire solidaire, entre producteurs citoyens et artisans.



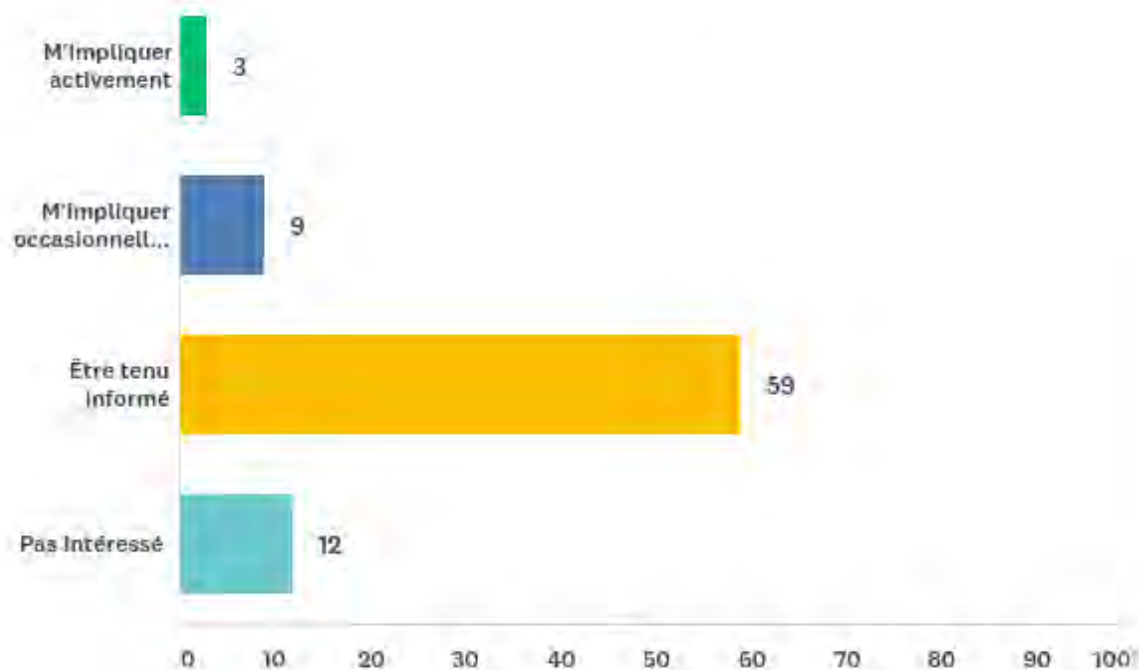
Q17 Créer des festivals et des événements nourriciers qui participeront à dynamiser le village.



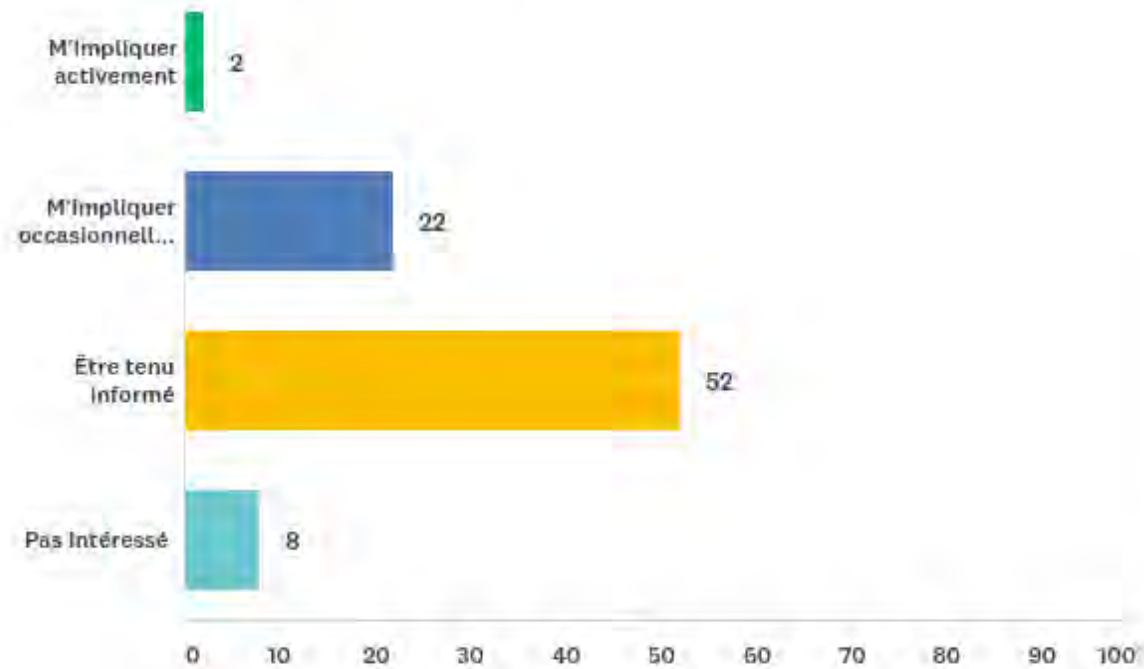
Q18 Organiser des repas communautaires pour créer un espace de rencontres et d'échanges et un lieu de diffusion de conférences ou de documentaires en lien avec le développement durable.



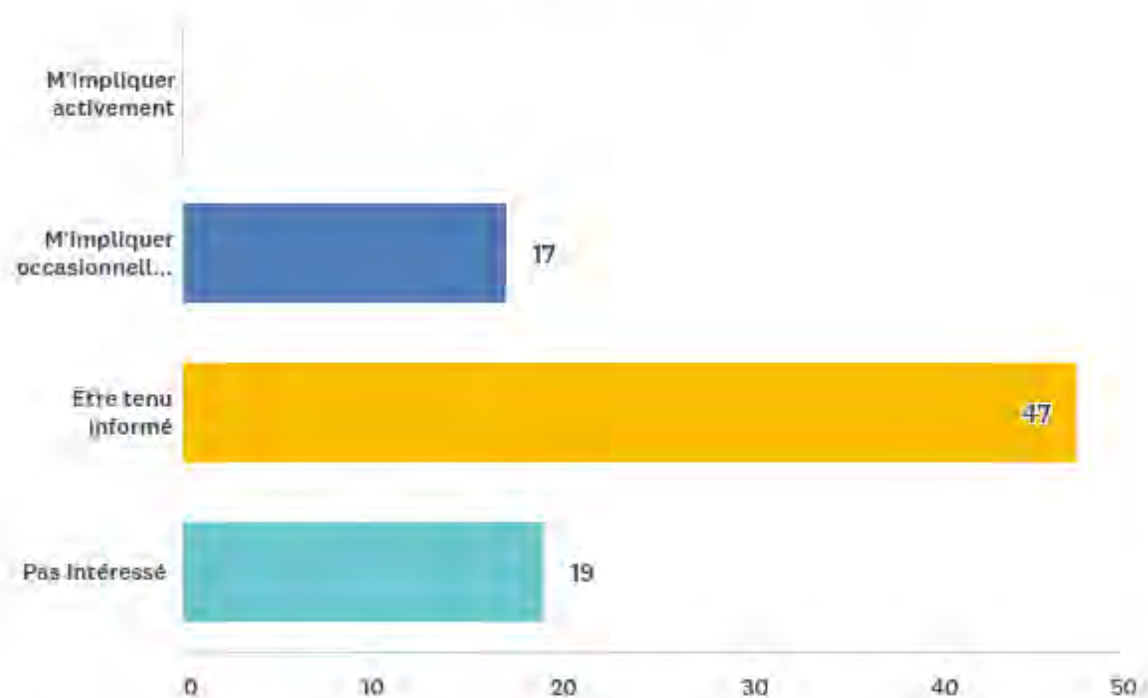
Q19 Cartographier les différentes initiatives nourricières dans le village, comme les bacs et les aménagements d'arbustes.



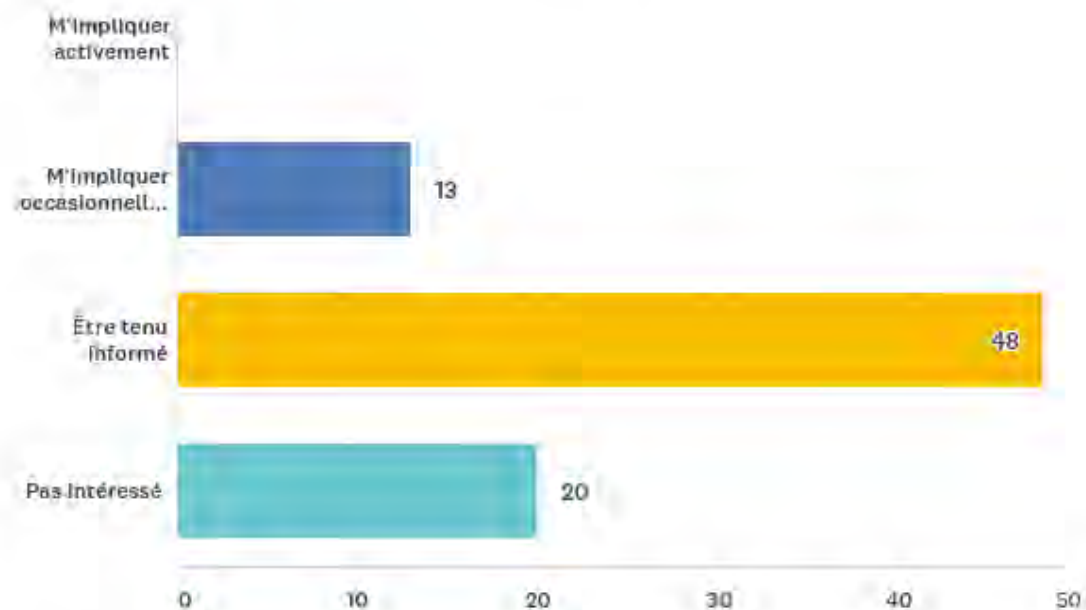
Q20 Favoriser les échanges intergénérationnels en ce qui a trait à l'alimentation et le jardinage.



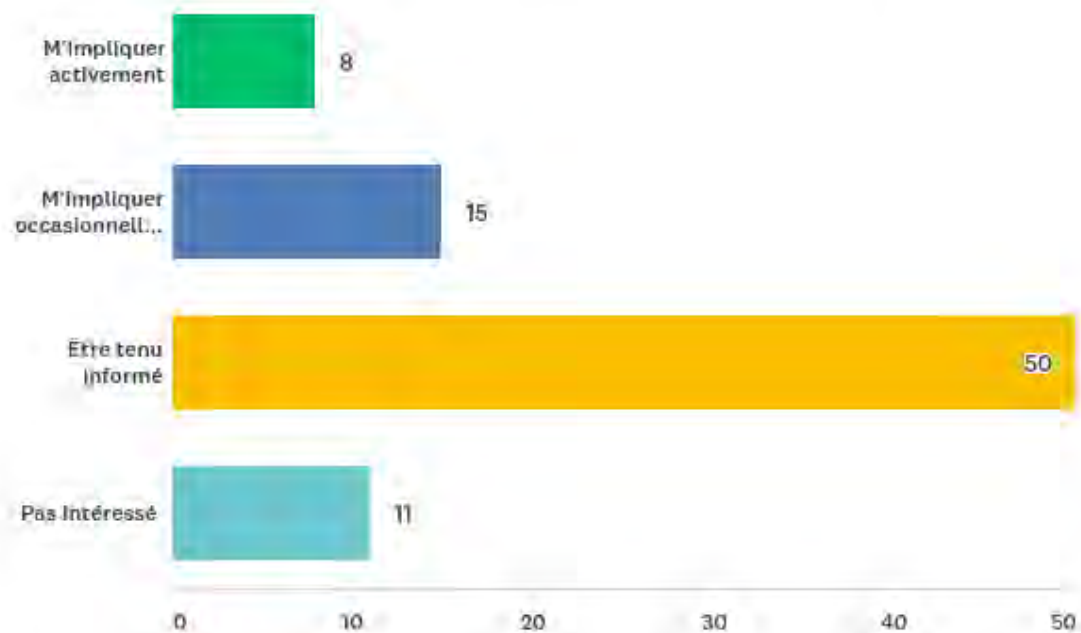
Q21 Créer un livre contenant les recettes des plus vieilles familles de Val-David afin de valoriser notre patrimoine culturel.



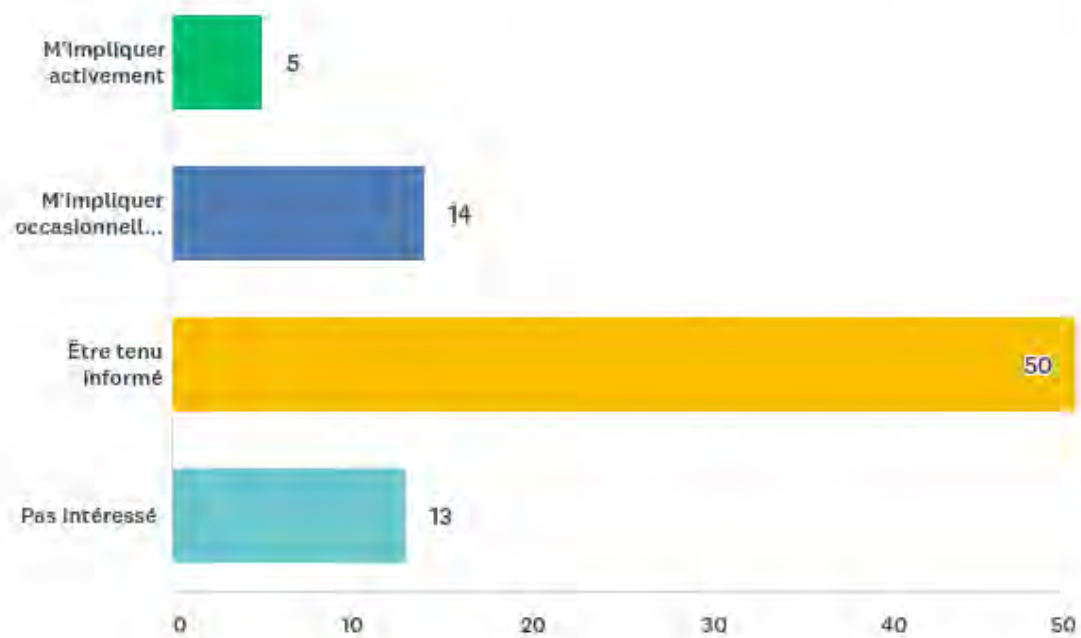
Q22 Créer un cahier du potager par le biais d'esquisses de végétaux faits pendant des ateliers de dessins offert aux enfants et aux adultes, livre qui pourrait être en référence à la bibliothèque.



Q23 Développer un projet de four à pain en formant des opérateurs pour son fonctionnement et en organisant des ateliers autour du thème du pain.



Q24 Créer un poulailler collectif possiblement au jardin collectif.



Suggestions supplémentaires:

- Rencontre sociale avec repas ou danse avec la collaboration des organismes comme la chambre de commerce et autres
- Organiser des corvées de nettoyage ou de plantation
- Travailler avec les gens qui viennent chercher des paniers de nourriture pour qu'ils cultivent en été (presbytère)
- Certains projets pourraient faire l'objet de projets de maîtrise des étudiants en sciences de l'environnement, en recherche ou comme stage (ex.: la cartographie des initiatives nourricières) (voir note Marie-Saint-Arnaud)
- Pour favoriser les échanges intergénérationnels en lien avec le jardinage faire le lien avec la politique MADA
- Réaménagement du parc en tenant compte de la population de tous les âges et de toutes les saisons, participation pour les artistes et repenser l'aire de jeu des enfants avec des jeux d'eau

Suggestions supplémentaires:

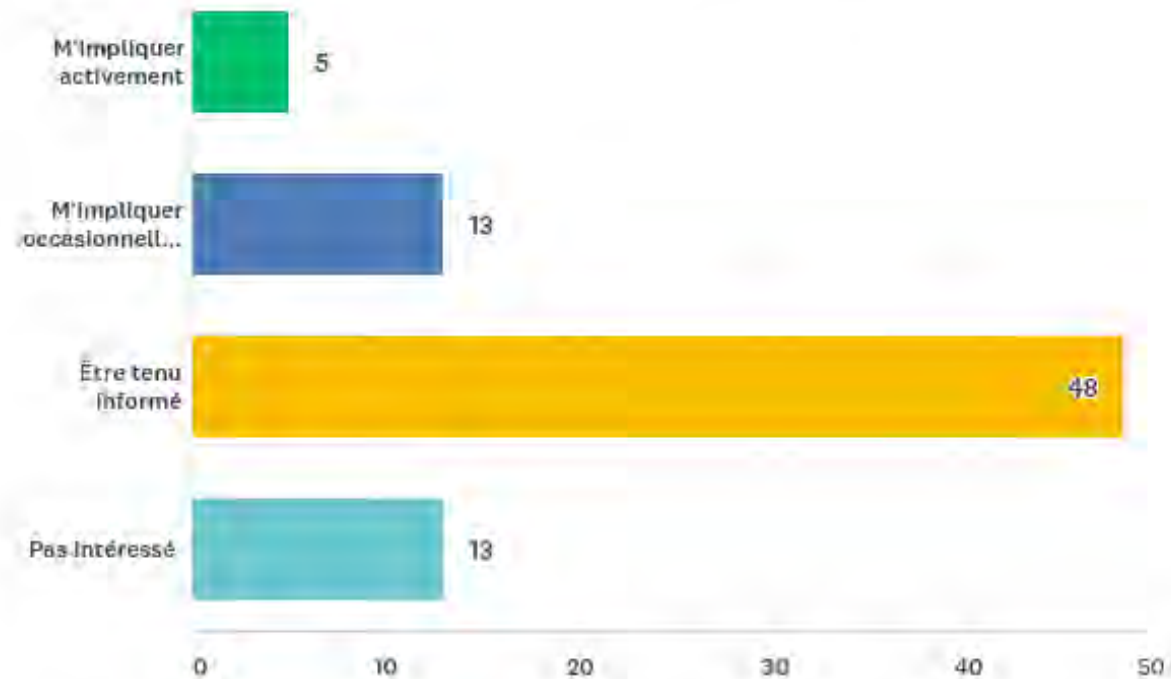
- Il y a sur la 117 vers Ste-Agathe des serres qui semblent abandonnées, vérifier la disponibilité de ces infrastructures avant de construire du neuf. Organiser les repas dans le Brt aussi de faire des levées de fonds
- Une érablière
- Rencontres avec le conseil municipal
- Organiser des tournées avec un bus pour distribuer des légumes aux familles à faible revenu de la
- Avoir un kiosque gratuitement pour vendre les produits lorsqu'il a un surplus.

Orientation 3: Intégrer la production alimentaire dans l'aménagement du territoire

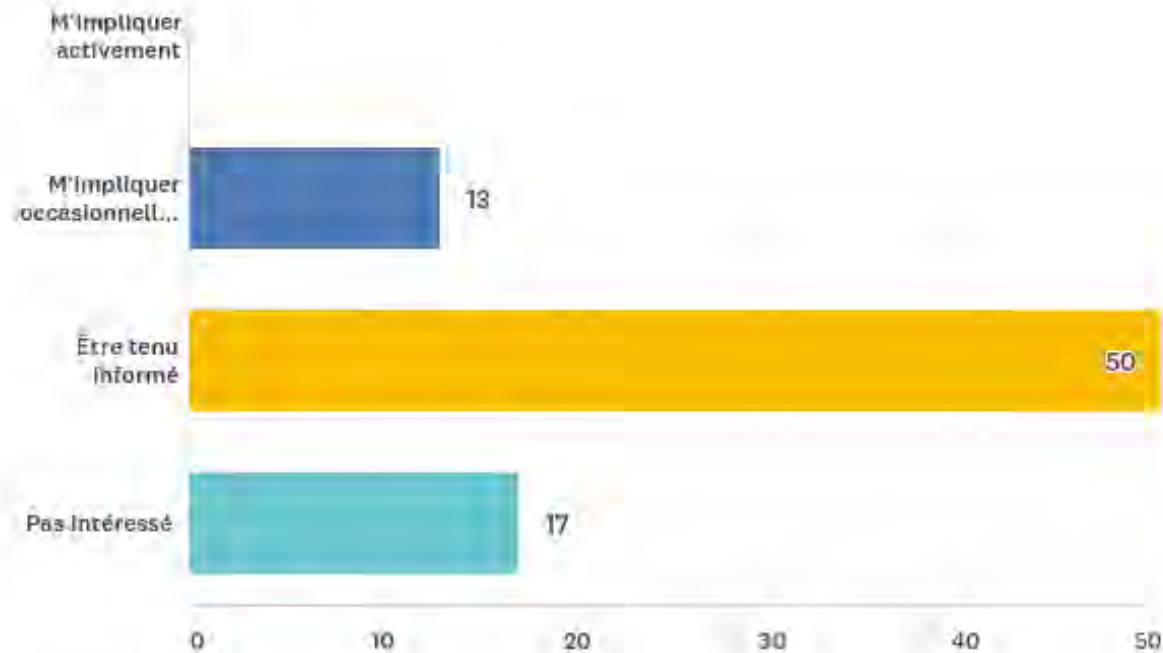


CONVERCITÉ

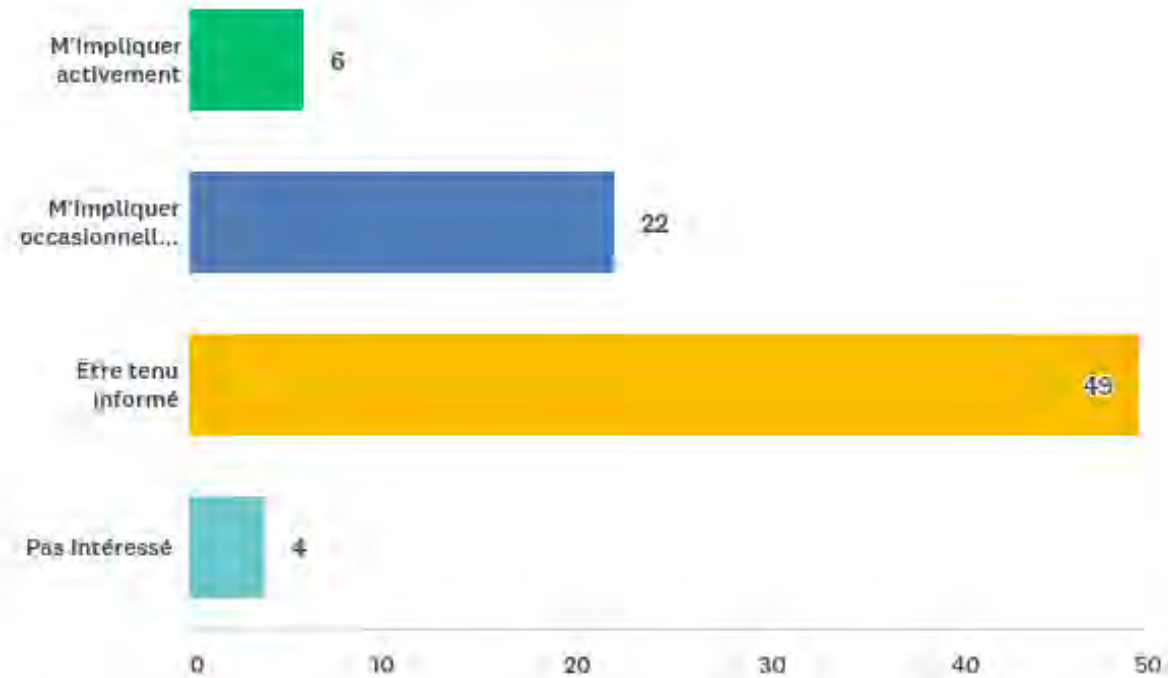
Q26 Améliorer la gestion des bacs à partager, de la plantation à la fermeture. Créer une structure de bénévoles formés, engagés et détenant les ressources adéquates pour l'entretien des bacs.



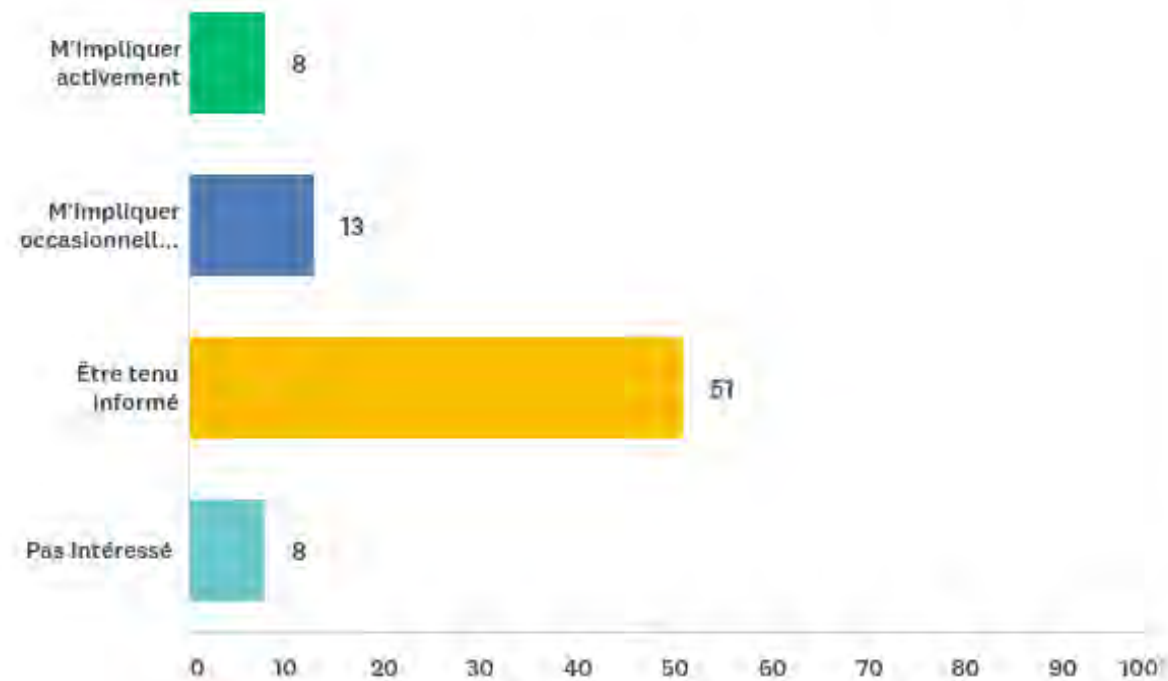
Q27 Encourager la productivité des jardins collectifs en soutenant l'implication et l'autonomie des membres, par de la formation et des outils tels que des grilles d'action et des fiches explicatives.



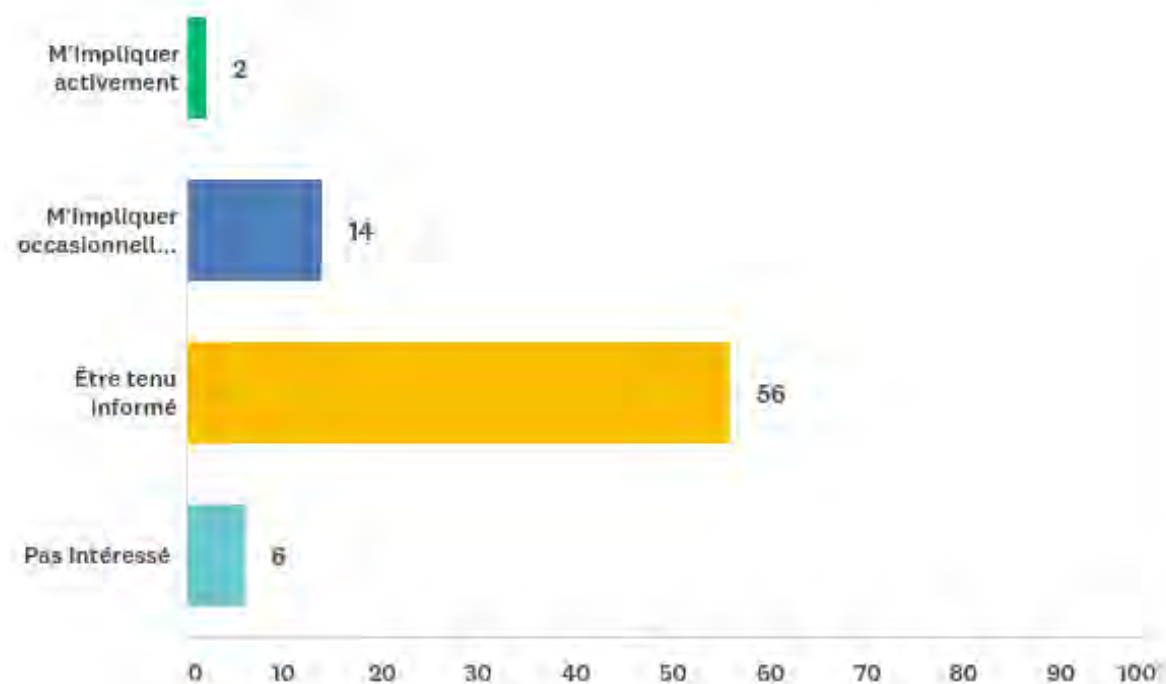
Q28 Créer des nouveaux espaces communautaires de jardinage comme une forêt nourricière, ou un verger communautaire.



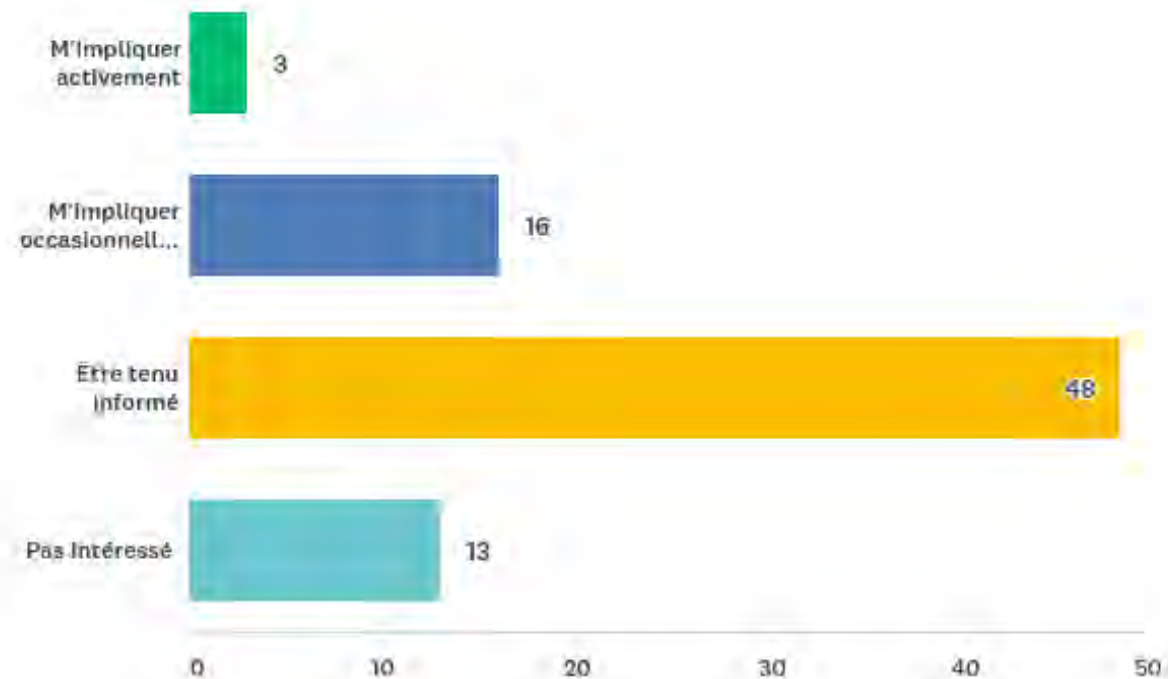
Q29 Encourager la production agricole locale avec le projet Arterre qui met en lien des propriétaires terriens et des producteurs agricoles.



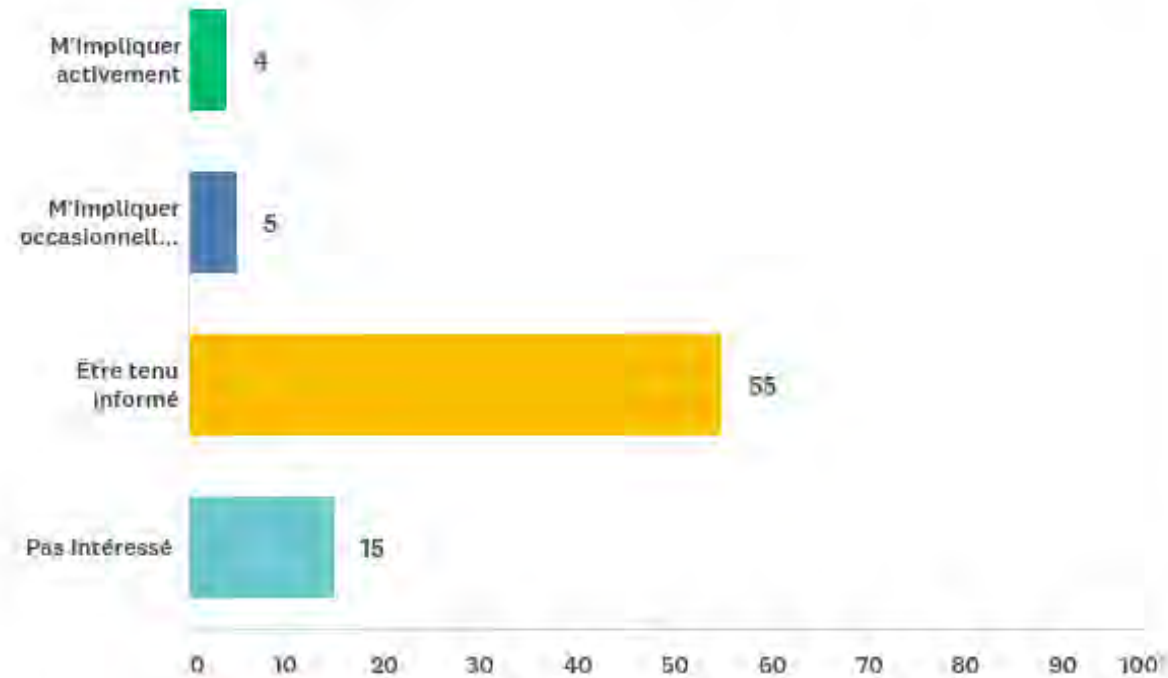
Q30 Créer un plan d'aménagements comestibles coeur villageois intégré à la planification et à la réglementation municipale.



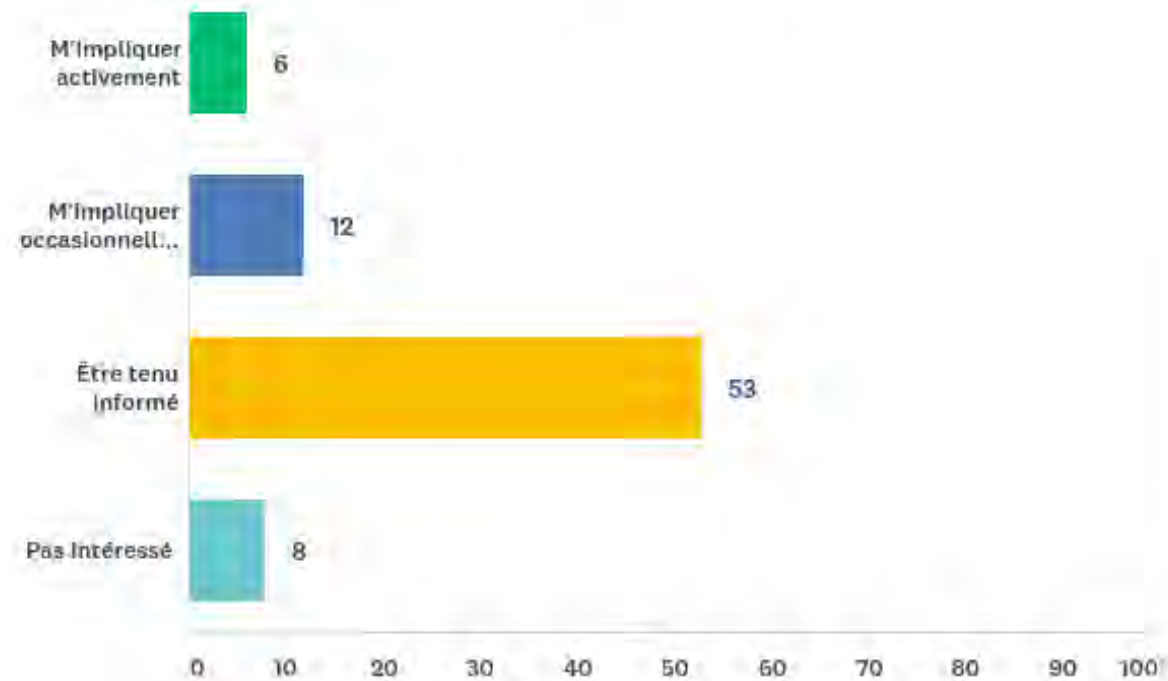
Q31 Cartographier et répertorier les lieux ayant un potentiel de production privée, publique et communautaire. Caractériser les sols et les protéger.



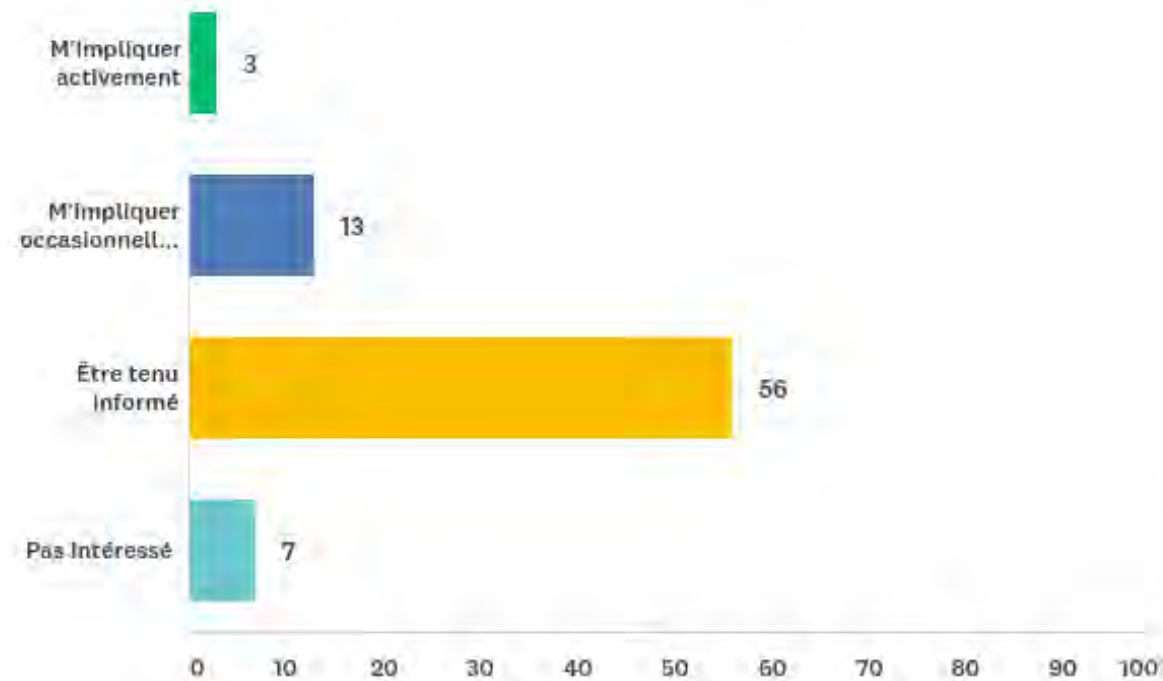
Q32 Trouver des fonds de soutien, comme par exemple un programme de compensation carbone pour les entreprises intéressées à compenser leur empreinte écologique.



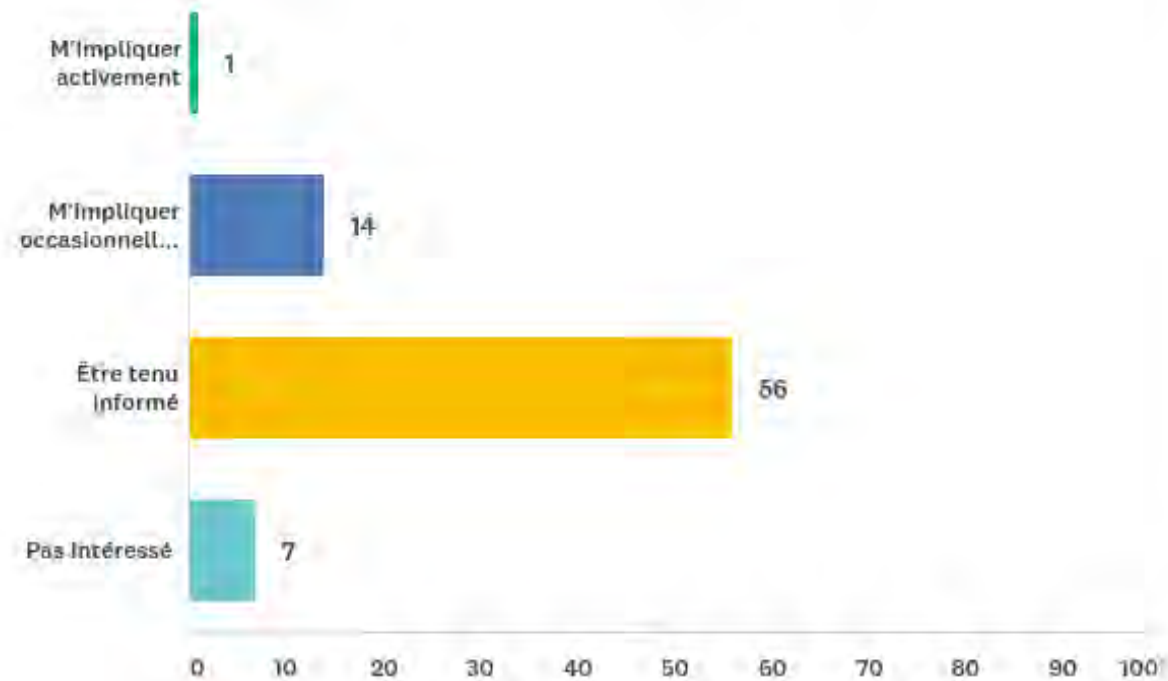
Q33 Faciliter les projets pilotes dans une zone ciblée pour l'expérimentation de projets innovateurs en agriculture artisanale.



Q34 Encourager la production de ressources sur place pour les jardins (ex.: bois raméal fragmenté, compost, etc.).



Q35 Développer un projet de rue comestible en valorisant et en soutenant les commerçants qui souhaitent avoir un bac de nourriture à partager devant leur commerce.



Suggestions supplémentaires:

- L'achats d'oeufs par des entreprises locales. Actuellement, le MAPAQ ne le permet pas.
- Poursuivre le travail entamé par le personnage Papi-Pousses et implication concernant la culture domestique des pousses avec les aînés.
- Il y a un laisser aller avec les bacs en septembre. Difficile de savoir qui profite de la récolte. Des paniers pourraient être faits et distribués aux familles dans le besoin avec les récoltes délaissées
- Faire des démarches pour obtenir des arbres différents dans le village
- Aider à augmenter les rendements et la fertilité des sols et faire un lieu destiné à l'expérimentation

Suggestions supplémentaires:

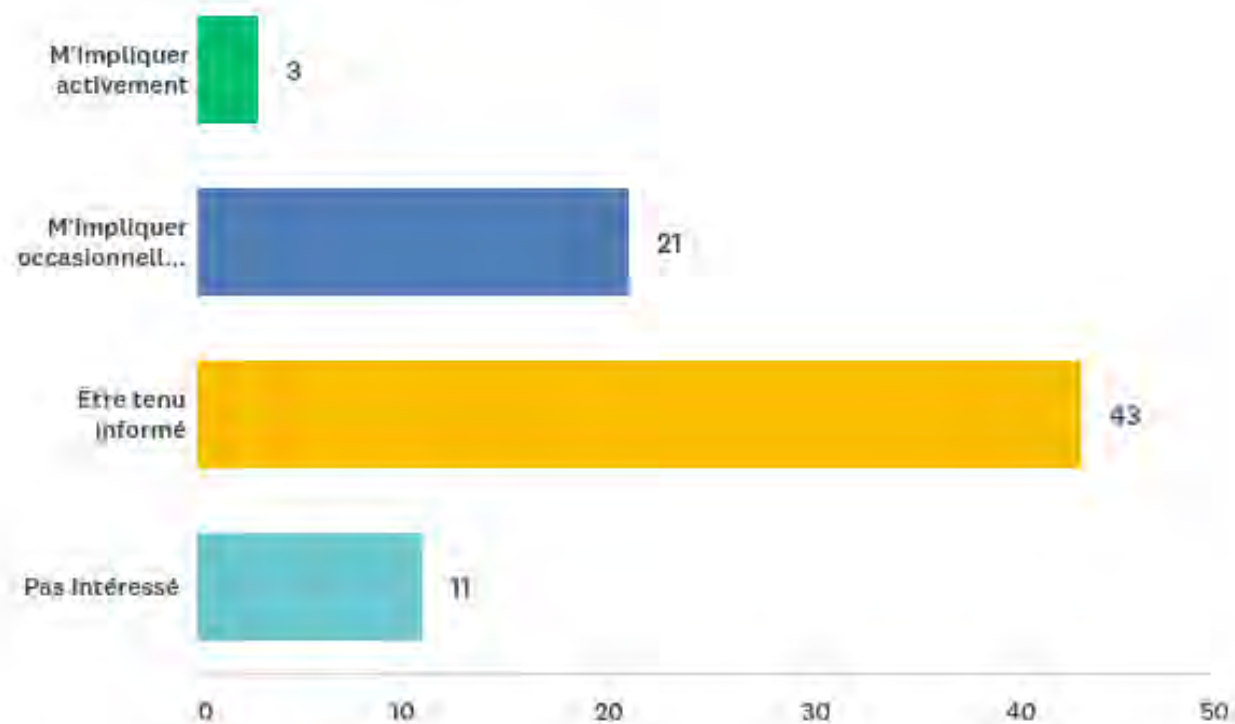
- Deux personnes sont emménagées sur un terrain très bien orienté (ensoleillement) et offre 2 superficies qui pourraient être développées en potagers pour un total approximatif de 6,000 pica de potagers communautaires en plein coeur du village, près des maisons des aînés (voir note Jacquelin Rivet).
- Ne pas nuire au Marché public et collaborer avec cette activité super importante pour la prise de conscience de l'alimentation bio

Orientation 4: Favoriser les activités en transformation alimentaire et contrer le gaspillage

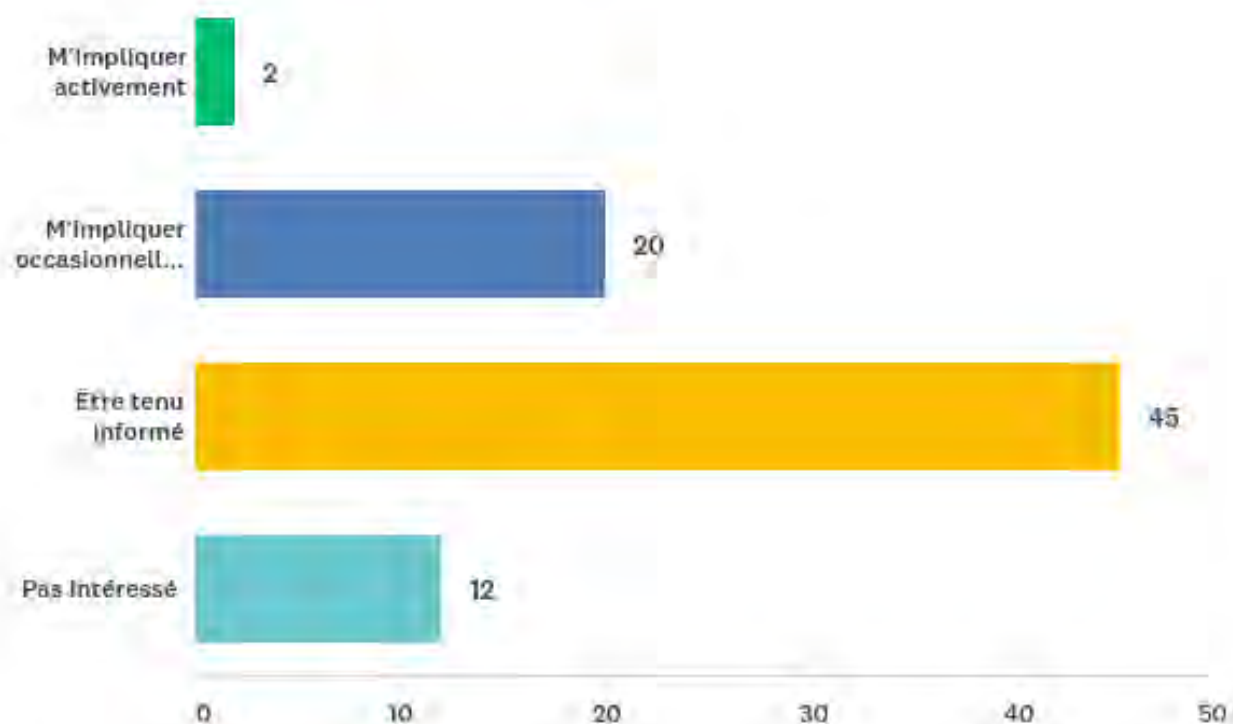


CONVERCITÉ

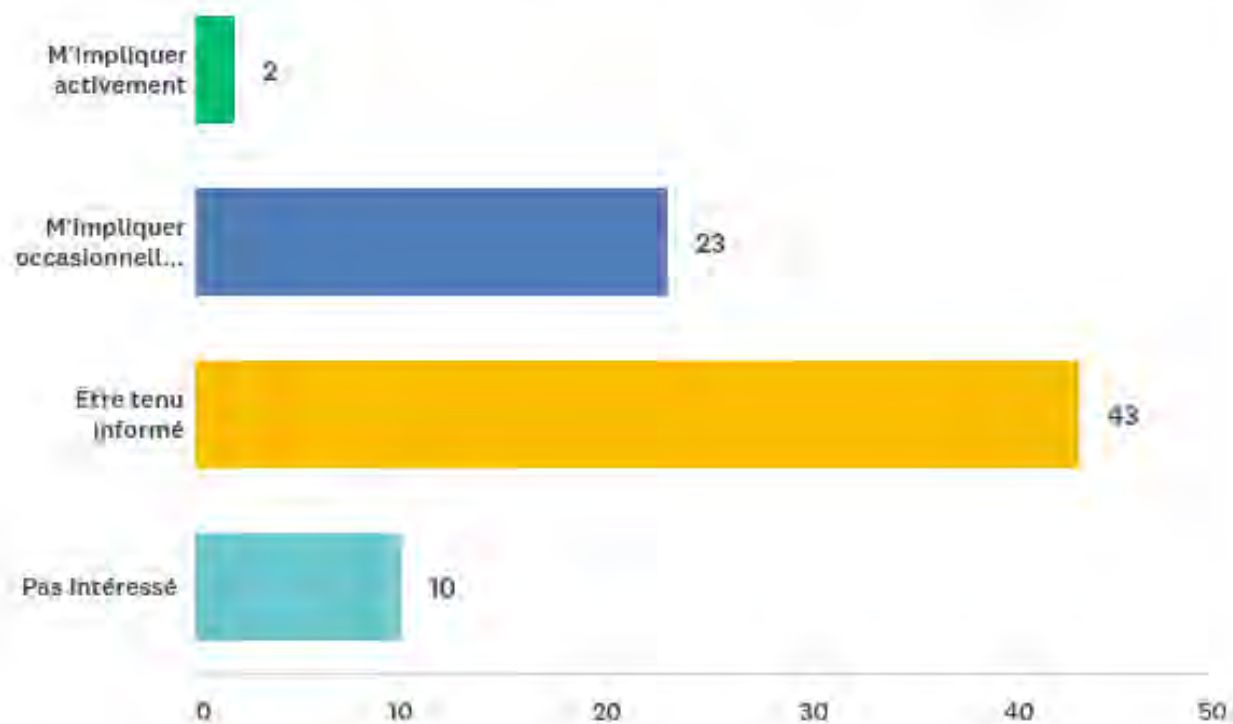
Q37 Soutenir la création d'une cuisine de transformation communautaire. Détenir un lieu adéquat et l'équipement nécessaire.



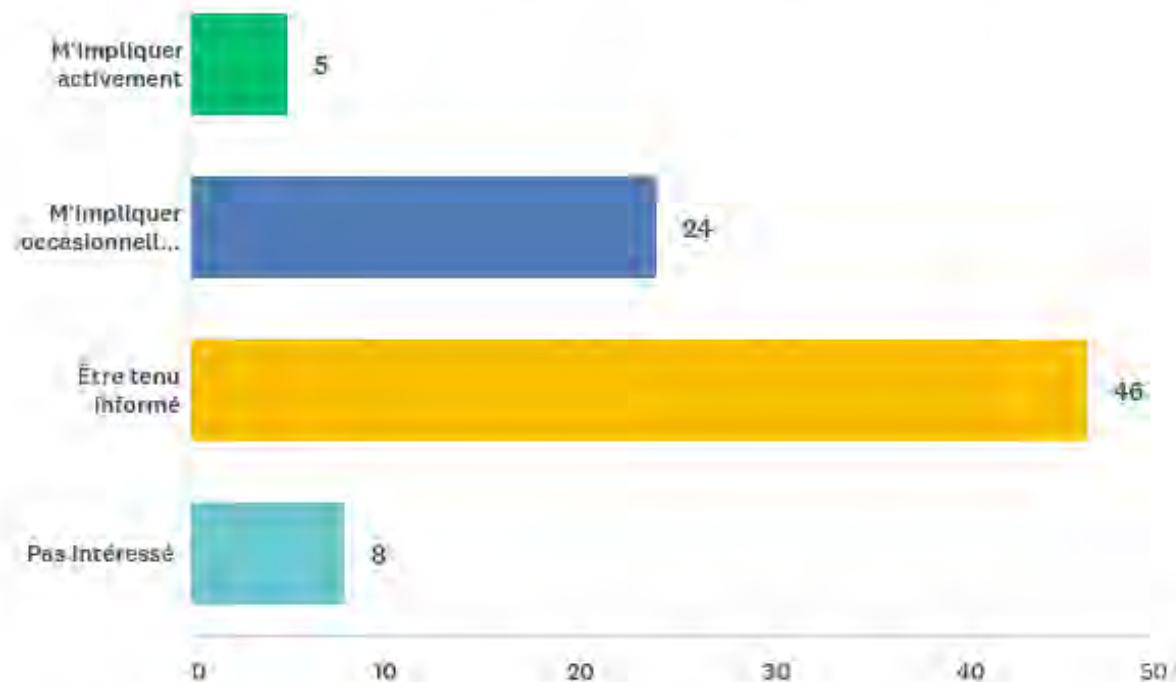
Q38 Avoir une ressource en cuisine pour soutenir les groupes de cuisine collective et offrir des ateliers de transformation alimentaire.



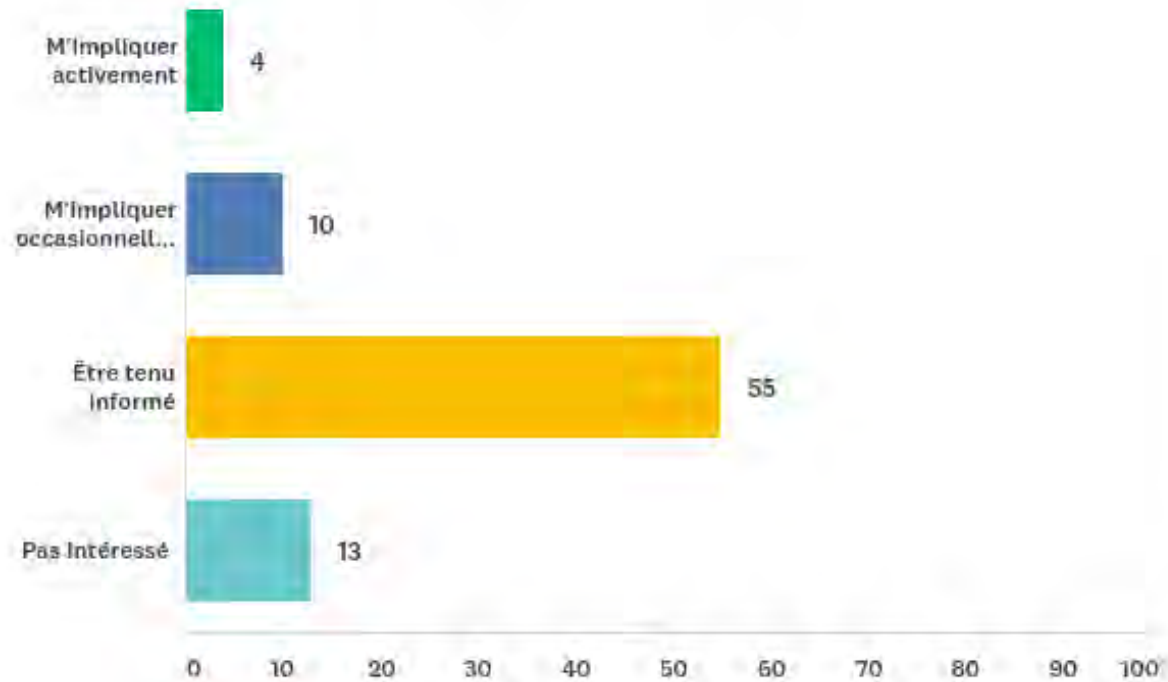
Q39 Offrir et soutenir des formations en transformation alimentaire dans les écoles, les garderies et au comptoir alimentaire et dans les cuisines collectives.



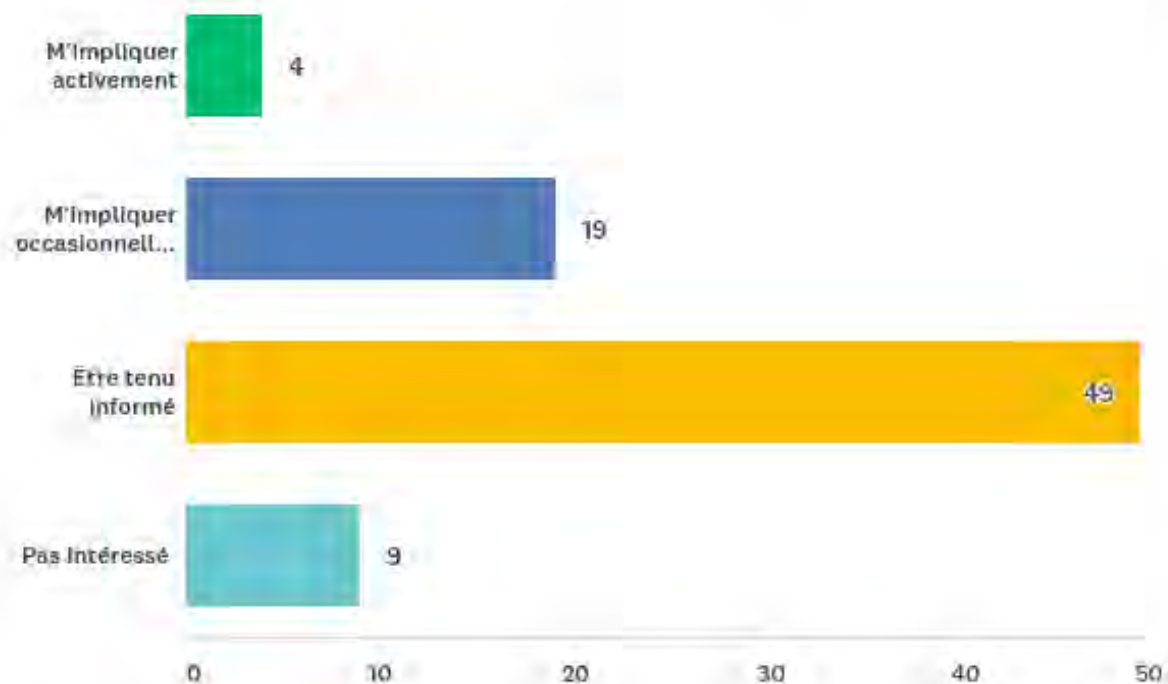
Q40 Créer des activités thématiques de transformation alimentaire communautaire pour contrer le gaspillage (ex. : les pommes perdues), en impliquant les producteurs locaux et en organisant des corvées en échange de légumes pour les transformer en groupes.



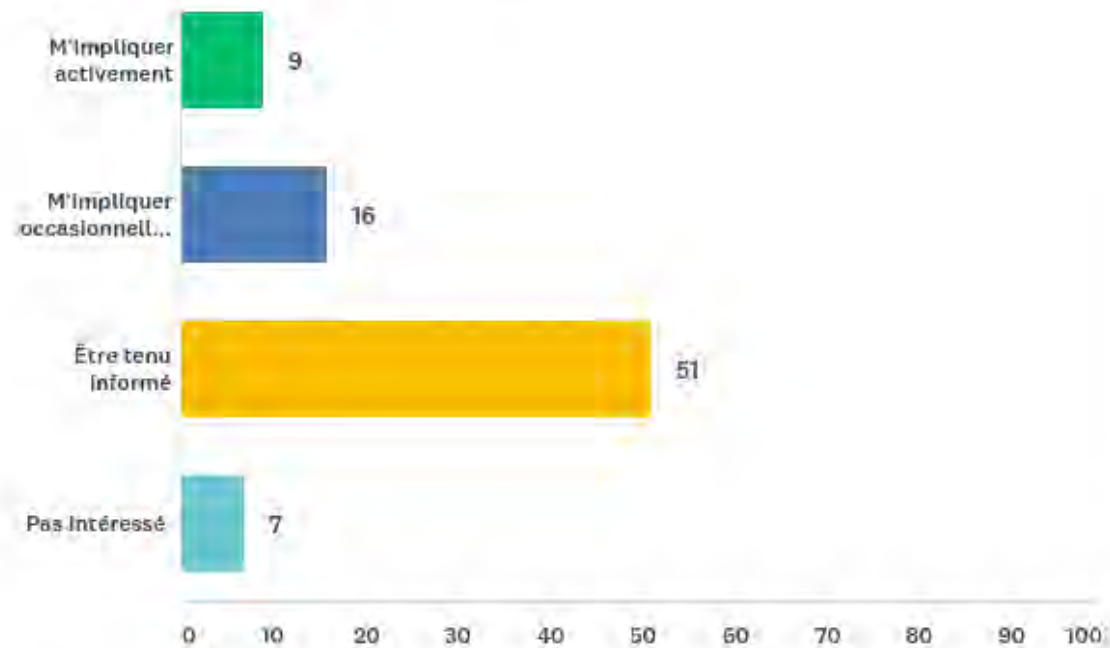
Q41 Soutenir l'initiative du frigo généreux (frigo collectif), lui trouver un lieu visible et stratégique et assurer sa pérennité.



Q42 Encourager et soutenir les initiatives citoyennes de cuisines collectives dans une perspective intergénérationnelle (ex.: les mamans bio, Club des Vals-Heureux).



Q43 Encourager la création d'un produit commercial typique à Val-David qui pourrait être vendu au Marché public et qui permettrait de financer les activités courantes de Cultiver son village.



Suggestions supplémentaires:

- La nourriture transformée (ex. soupe, confiture) et le pain donné pourraient être présentés sur une table ou dans un frigo, dans les écoles du village comme ça les parents peuvent en acheter ou prendre lorsqu'ils viennent chercher leurs enfants.
- Pour encourager un produit commercial typique: le mélitot pousse partout dans le village
- Créer une publication ou un site internet donnant la possibilité de savoir les activités à venir. Faire une fois par fois de la cuisine communautaire (ex.: soupe, repas, dessert)
- Créer une représentation des organismes communautaires, cuisines collectives et Moisson pour approcher les Métro, Bourassa, IGA pour obtenir des légumes jetés aux poubelles
- La cuisine chez Croque paysage pourrait être utilisée à l'occasion
- Encourager les initiatives de cuisines collectives intergénérationnelles, lien à faire avec MADA.

Suggestions supplémentaires:

- Trouver des commandites afin qu'une fois par semaine le dîner soit offert aux enfants à l'école. Par la même occasion, un petit congé aux mamans, de préférence végétarien.
- Demander aux gens d'apporter leurs contenants pour diminuer les frais d'emballage pour les produits
- Encourager les commerçants locaux à vendre des produits du terroir
- Organiser une tournée avec un bus pour distribuer les invendus aux familles à faible revenus
- Avoir des personnes responsables des bacs.