



**Portrait-diagnostic du
Plan de Développement de la Communauté
Nourricière de GIRARDVILLE**



Table des matières

Introduction.....	4
Mise en contexte :.....	4
Objectifs :	4
Qu'est-ce qu'un PDCN ?	5
Démarches réalisées.....	7
Portrait de Girardville et de son système alimentaire.....	8
Portrait général de Girardville	8
Portrait du système alimentaire de Girardville.....	9
Production alimentaire.....	11
Transformation alimentaire	12
Distribution alimentaire.....	14
Consommation alimentaire.....	15
Gestion des matières résiduelles.....	18
DIAGNOSTIC.....	19
Analyse FFOM.....	19
Enjeux locaux au développement des communautés nourricières	20

Introduction

Mise en contexte :

En raison de son éloignement des grands centres urbains, la municipalité de Girardville est particulièrement dépendante d'un approvisionnement alimentaire extérieur (à titre d'exemple, il n'y a qu'une seule route qui permet un approvisionnement à la seule épicerie de la municipalité). De plus, sur le plan socio-économique, le territoire agricole se dévitalise, ce qui fragilise d'autant plus l'accès à des aliments sains, frais et locaux. Pour ces raisons, la municipalité de Girardville souhaite développer une plus grande autonomie alimentaire sur son territoire et favoriser une meilleure sécurité alimentaire pour ses citoyens.ne.s.

La Ville de Girardville désire entamer une démarche pour se doter d'un plan de développement de communauté nourricière (PDCN). Cet outil de planification territoriale vise une meilleure compréhension du système alimentaire local, une plus grande autonomie alimentaire et un meilleur accès pour ses résidents à des produits alimentaires sains, frais et locaux. Son approche systémique permet non seulement de décloisonner les enjeux environnementaux et socio-économiques reliés à l'alimentation, mais favorise également vitalité et dynamisme à l'échelle du territoire. De plus, ce type de démarches favorise la collaboration et encourage le dialogue entre les diverses parties prenantes pour susciter une mobilisation de la communauté autour des enjeux de santé publique et de développement durable. Envisagée sous cet angle, l'alimentation devient un levier majeur de transformation des collectivités.

Le PDCN de la municipalité de Girardville s'insère également dans une démarche territoriale plus vaste. Outre les municipalités de Dolbeau-Mistassini et de Normandin, toutes deux engagées dans la réalisation d'un PDCN, la MRC de Maria-Chapdelaine souhaite élaborer un système alimentaire durable qui reposerait et favoriserait la création de communautés nourricières sur son territoire. À l'échelle régionale, Borée est une démarche de transition vers un système alimentaire durable en zone boréale. Le PDCN de Girardville contribuerait à renforcer ces démarches territoriales, tout en bénéficiant de leur soutien.

Objectifs :

La réalisation d'un portrait diagnostique du système alimentaire local et l'élaboration d'un plan de développement de communautés nourricières permettent de faire ressortir les forces, faiblesses et caractéristiques prédominantes du système alimentaire local. En accord avec le diagnostic, un plan d'action permet non seulement de mettre en place des actions concrètes pour favoriser la sécurité et l'autonomie alimentaire, mais également d'en faire le suivi et d'en évaluer son degré de réalisation afin de tendre le plus possible vers un système alimentaire territorialisé et durable.

Qu'est-ce qu'un PDCN ?

Comme son nom l'indique, un Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN) vise l'établissement, à terme, d'une communauté nourricière. Une communauté nourricière est un milieu de vie réunissant les actrices et les acteurs autour d'une vision commune de l'alimentation et qui formalisent, à l'échelle locale, une stratégie alimentaire concertée et cohérente.

Le développement d'une communauté nourricière a donc pour but de garantir l'accès à une alimentation saine pour tous ses résidents et en tout temps, de contribuer à une meilleure autonomie alimentaire du territoire et devrait tendre vers un système alimentaire durable, local et résilient (MAPAQ, 2022 ; Vivre en Ville, 2020). En outre, elle permet de penser à l'alimentation de manière systémique, c'est-à-dire qu'elle permet d'ancrer l'alimentation dans le territoire, de maximiser les bénéfices pour les collectivités et d'associer les savoirs des différents acteurs du milieu (Vivre en Ville, 2020).

Pour ce faire, le développement d'une communauté nourricière repose essentiellement sur cinq ingrédients, soit :

- Un territoire productif,
- Des entreprises prospères et responsables,
- Un accès amélioré aux aliments,
- Une demande de proximité accrue
- Un cycle de vie optimisé.

À ces ingrédients, s'ajoute également une gouvernance alimentaire qui permet d'orienter, de planifier et de coordonner les composantes du système alimentaire (Vivre en ville, 2020).



cinq ingrédients d'une communauté nourricière (source : Vivre en Ville, 2020)

De manière générale, la réalisation d'un plan de développement d'une communauté nourricière passe par six grandes étapes :

1- Mobilisation des acteurs :

La phase de préparation du projet implique de réunir les différents acteurs de la gouvernance alimentaire. Cette étape sert à formaliser l'engagement des différentes parties prenantes et à les mobiliser autour d'un projet fédérateur. Elle permet également de définir les grandes modalités du projet, les rôles et responsabilités des acteurs impliqués et de planifier la démarche.

2- Réalisation d'un portrait contextualisé :

Réaliser le portrait du système alimentaire local passe bien entendu par la recension des acteurs et des initiatives en lien avec l'alimentation. Cependant, il ne suffit pas de dresser une simple liste des atouts en place. Le portrait doit permettre de saisir le contexte démographique, géographique et socio-économique dans lequel s'insèrent ces atouts (ou ces enjeux). Il est donc en général accompagné d'une mise en contexte et peut être approfondi sur certaines questions spécifiques.

3- Élaboration d'un diagnostic :

Le portrait du système alimentaire local qui a été dressé devrait normalement faire apparaître différentes dynamiques et différents enjeux liés à l'alimentation et au territoire. Le diagnostic vise donc à croiser tous les éléments récoltés lors du portrait afin de faire ressortir les constats et les enjeux ainsi que les forces, menaces, opportunités et faiblesses de la démarche et du système alimentaire local.

4- Définition d'une vision commune et rassembleuse :

Cette étape représente le cœur de la démarche. S'il est nécessaire d'avoir une image claire du système alimentaire local, c'est avant tout pour savoir vers où se diriger, ce vers quoi la communauté nourricière devrait tendre. Pour ce faire, il est impératif de s'entendre sur une vision de ce que devrait être, ou non, un système alimentaire durable et territorialisé à l'échelle locale. Il est impératif que non seulement tous les acteurs impliqués dans la gouvernance alimentaire, mais également l'ensemble de citoyen.ne.s s'accordent pour définir une vision rassembleuse d'une alimentation durable, ancrée dans le territoire. De cette vision découleront les grandes orientations, les principaux objectifs du plan d'action. Elle servira également d'outil de mobilisation et sera le point de référence pour évaluer l'avancement du PDCN.

5- Conception du plan d'action :

L'élaboration d'un plan d'action repose sur la division de la vision commune en grandes orientations et objectifs généraux. Le plan d'action devrait, à terme, permettre la réalisation de la vision commune précédemment élaborée. Il représente le chemin à parcourir pour que cette vision se concrétise. Pour ce faire, sa conception devrait reposer sur les différents

éléments de la vision et du portrait précédemment réalisé. Les grandes orientations devraient à leur tour être divisées en différents objectifs ainsi qu'en différentes actions permettant de les atteindre. Chaque action devrait être accompagnée de cibles et de mesures d'évaluation, être située dans le temps et déterminer le niveau d'implication des différents.e.s partenaires.

6- Coordination et évaluation :

Une fois le plan d'action élaboré et approuvé par l'ensemble de la communauté viendra le temps de sa réalisation. Si le plan d'action a bien été élaboré, un échéancier clair et la liste des ressources nécessaires seront déjà établis, de même que les responsabilités de chaque partie prenante. Il s'agira donc de coordonner les différentes actions afin de s'assurer de leur réalisation et permettre le déploiement du plan dans son ensemble. Cette étape permet aussi d'évaluer le niveau d'avancement du plan de développement de la communauté nourricière, rectifiant au besoin les objectifs et les actions afin de réaliser pleinement les ambitions et de répondre aux besoins de la population.

Démarches réalisées

Les premières démarches avec la municipalité de Girardville ont commencé durant l'automne 2023. Des rencontres préliminaires avec le maire et le conseil municipal ont permis d'établir la volonté et l'engagement de la municipalité dans la démarche. Saisissant une opportunité offerte par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), une demande de financement dans le programme de développement sectoriel et territorial a été faite, puis acceptée par le ministère à la fin de février 2024. Une première rencontre avec le comité de mise en œuvre du PDCN a eu lieu dans le courant du mois de mars 2024. Le comité rassemble les principaux acteurs du système alimentaire local, comme l'indique ce tableau :

Nom	Expérience/organisation	Maillon
Vincent Becker	Maire de Girardville, restaurateur. 15 ans d'expérience en transformation et distribution alimentaire	Gouvernance, transformation, consommation
Stéfanie Gagnon	Cuisinière, Intermarché Girardville	Transformation, consommation
Janick Gagnon	Restaurant et dépanneur La boîte à lunch	Transformation, consommation
Claudette Martel	Conseillère municipale, responsable de la forêt nourricière de Girardville	Distribution, consommation
David l'Espérance	Ferme maraîchère Les jardins bio-forestiers	Production
Sara Côté	Ferme laitière Technord	Production
Laurence Lalancette	Coordonnatrice des loisirs et vie communautaire. Responsable du	Gouvernance

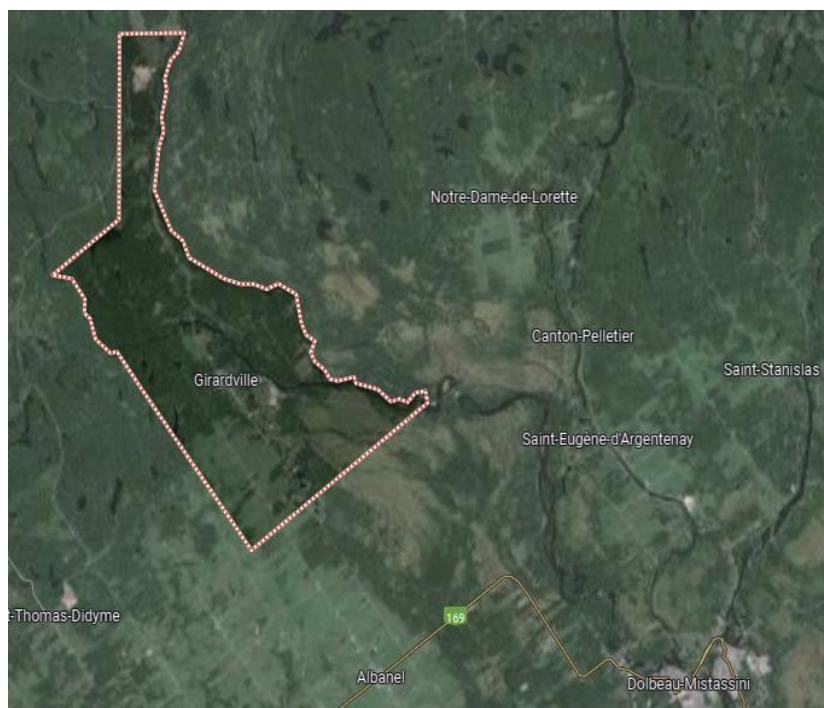
	développement communautaire et social de la municipalité.	
Marion Fournier	Gîte Osiemska	Transformation
Mikaël Scattolin	Chargé de projet AGIR	Gouvernance

Les rencontres subséquentes ont permis d'établir le mode de fonctionnement du comité, en fonction des préférences de chacun.e. ainsi que les différents enjeux liés au système alimentaire local. Le portrait a été réalisé en grande partie par le chargé de projet grâce aux différents documents mis à sa disposition et aux informations fournies par les membres du comité, mais son analyse et le diagnostic qui en découle ont été réalisés par les membres du comité de mise en œuvre. Un sondage distribué à la population de Girardville a également permis de mieux cerner les habitudes alimentaires des Girardvilloises et des Girardvillois et constitue un outil de choix pour l'élaboration du plan d'action.

Une consultation publique, à laquelle ont assisté près d'une trentaine de personnes à la fin du mois d'octobre, a permis de présenter et de valider auprès de la population les différents éléments du portrait-diagnostic. Lors de cette consultation, le comité a également réalisé un atelier de réflexion afin de faire ressortir les différents éléments constitutifs d'une vision commune.

Portrait de Girardville et de son système alimentaire

Portrait général de Girardville



Située au nord du 49^e parallèle, dans la MRC de Maria-Chapdelaine, Girardville voit le jour en 1909. Appelée à l'origine Canton Girard, en l'honneur de M. Joseph Girard, député fédéral, la ville voit son nom changer en 1921 au profit de son nom actuel. D'une superficie de 124 kilomètres carrés, le territoire est traversé par la rivière Ouasiemsca et la rivière Mistassini. Le centre-ville de Girardville est d'ailleurs situé non loin de la confluence de ces deux rivières. Bien que la municipalité ne se situe qu'à une trentaine de kilomètres de Dolbeau-Mistassini, plus proche noyau urbain, Girardville se trouve relativement isolée. En effet, à partir de la route principale (route 169), la route du 5^e rang

Nord constitue la principale voie carrossable pour accéder au village.

Entourée de champs et de forêt, l'économie de Girardville repose principalement sur l'industrie forestière, mais l'agriculture et l'industrie touristique sont également deux secteurs économiques importants. À ce titre, 52 % du territoire est zoné agricole, tandis que le zonage forestier ne recouvre que 29,5 % de la municipalité. Plusieurs entreprises de plein air et des gîtes offrent de l'hébergement et des activités de découverte de la nature pour les visiteurs et visiteuses. Le parc régional des Grandes-Rivières propose quant à lui un accès aux cours d'eau et à la forêt et offre plusieurs kilomètres de sentiers de vélo ou de randonnée. Enfin, de nombreuses zones de villégiatures situées dans la partie nord du territoire attirent vacanciers et voyageurs de passage. Lors du sondage auprès de la population, il est apparu clairement qu'une forte proportion de la population pratique la chasse (30 % des sondés ont indiqué chasser régulièrement), la cueillette et, dans une moindre mesure, la pêche. Ceci laisse croire que le territoire de Girardville fournit une quantité non négligeable de nourriture à la population locale.

La municipalité comptait en 2021 une population de 1025 habitants, ce qui représente une hausse d'environ 3 % depuis le précédent recensement de 2016. Cette augmentation pourrait être corrélée avec la politique de municipalité attrayante dont s'est dotée Girardville afin d'attirer et d'encourager l'établissement de nouveaux arrivants. Cependant, l'âge moyen de la population est passé de 43,2 ans à 45,5 ans, ce qui suggère un vieillissement de la population. En effet, plus de la moitié de la population (51 %) est âgée de plus de 50 ans, avec 25 % de la population totale qui se situe dans les 65 ans et plus.

Girardville compte 470 ménages, dont la plus grande partie est composée de personnes seules (environ 40 %), suivies des familles composées d'un couple sans enfant (36 % des ménages). Les couples avec enfants représentent quant à eux un peu plus de 20 % des ménages, tandis que l'on compte une trentaine de familles monoparentales, soit environ 6 % des ménages.

Du point de vue économique, un peu plus de 30 % des particuliers ont un revenu sous les 30 000 \$, alors que le revenu médian se situe à 52 000 \$ par année. De fait, 13 % de la population se situe sous le seuil de faible revenu. Le taux de chômage en 2021 était de 7,1 %, tandis que le taux d'emploi se situait à 53,8 %. Toutefois, l'indice de défavorisation matériel et social (IDMS) de Girardville affiche un indice de défavorisation matériel et social très favorisé, et ce même si une partie du territoire est considéré comme matériellement très défavorisé. Cet indice, élaboré dans les années 1990, sert à mesurer la défavorisation des populations à petite échelle géographique ([INSPQ, 2024](#)). Regroupant ainsi six indicateurs, il reflète la dimension matérielle (caractérisée par la privation de biens et services, le taux de scolarité, etc.) et la dimension sociale (caractérisée par la fragilité du réseau social, la composition du ménage, etc.).

Portrait du système alimentaire de Girardville

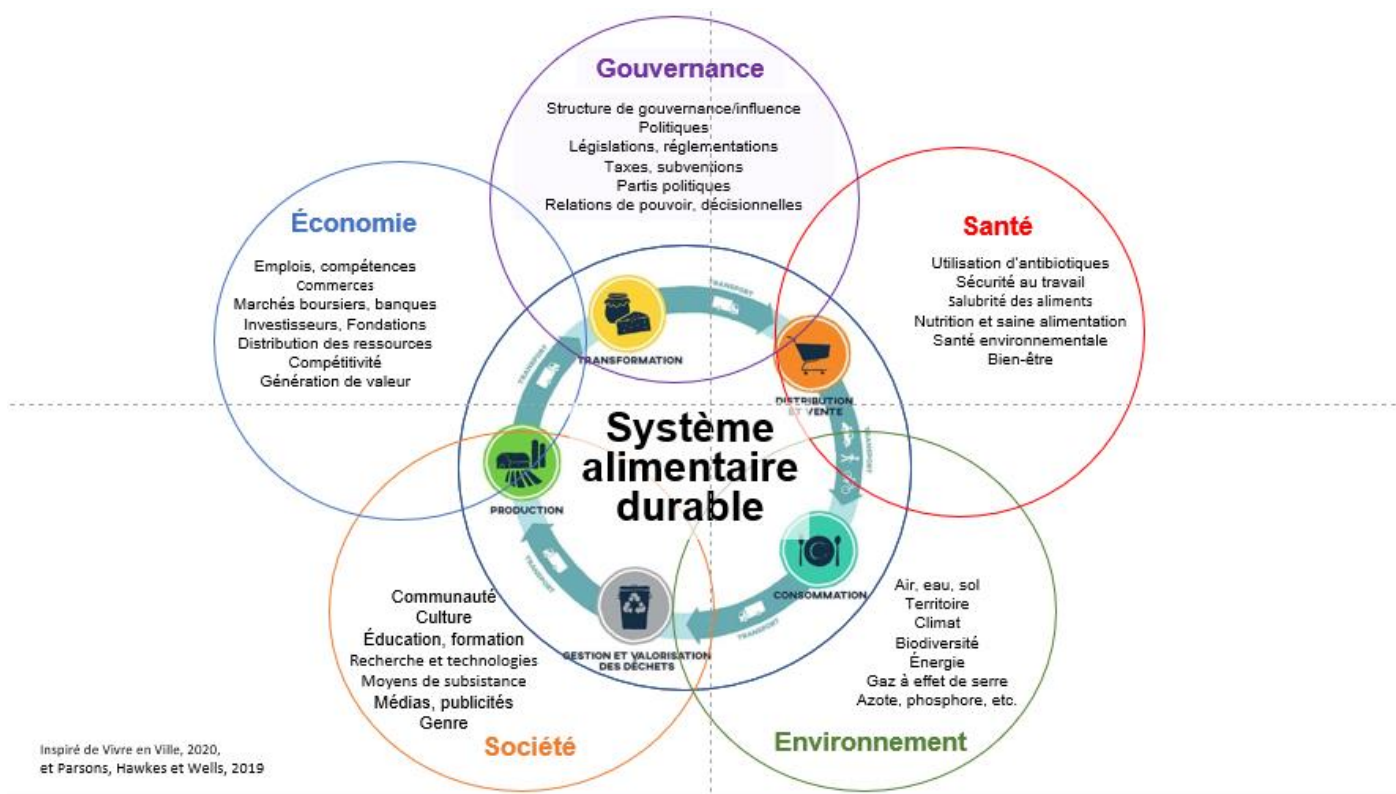
Le portrait du système alimentaire se dresse à travers les cinq principaux maillons de la chaîne alimentaire, soit la production, la transformation, la distribution et la consommation. À ces quatre maillons, s'en ajoute un cinquième, la gestion des matières résiduelles. Ce « maillon » est en réalité transversal et intervient dans l'ensemble de la chaîne alimentaire. Pour des raisons de commodité

et de compréhension, celui-ci est néanmoins présenté comme une cinquième composante de la chaîne, bien qu'elle soit une partie intégrante de chacune des quatre premières composantes.

Par son approche systémique, le portrait du système alimentaire retrace davantage que le simple parcours des aliments sur le territoire. En effet, puisque des dynamiques et des contextes variés, parfois à des échelles territoriales beaucoup plus vastes, agissent sur le système alimentaire, il est nécessaire de tenir compte des multiples dimensions qui sont connectées à une alimentation durable. Ainsi, les différents maillons de la chaîne alimentaire sont influencés par :

- le contexte politique, notamment par les différentes réglementations et législations ;
- le contexte social, à travers les médias, les publicités, mais également par la culture alimentaire ;
- le contexte environnemental, pensons aux changements climatiques, mais aussi aux émissions de gaz à effet de serre ou à la protection de la biodiversité ;
- le contexte économique, qui, par l'entremise d'une logique de marché, influence directement tous les maillons de la chaîne ;
- Le contexte sanitaire, avec les préoccupations de salubrité des aliments, mais aussi de l'impact du régime alimentaire sur la santé.

Il est important de noter que si l'alimentation est influencée par des dynamiques, des acteurs et des contextes différents, celle-ci peut également influencer les différentes sphères. Envisagée dans une perspective dynamique, l'alimentation durable devient alors un vecteur de changement et un levier de transformation sociale, environnementale et économique.



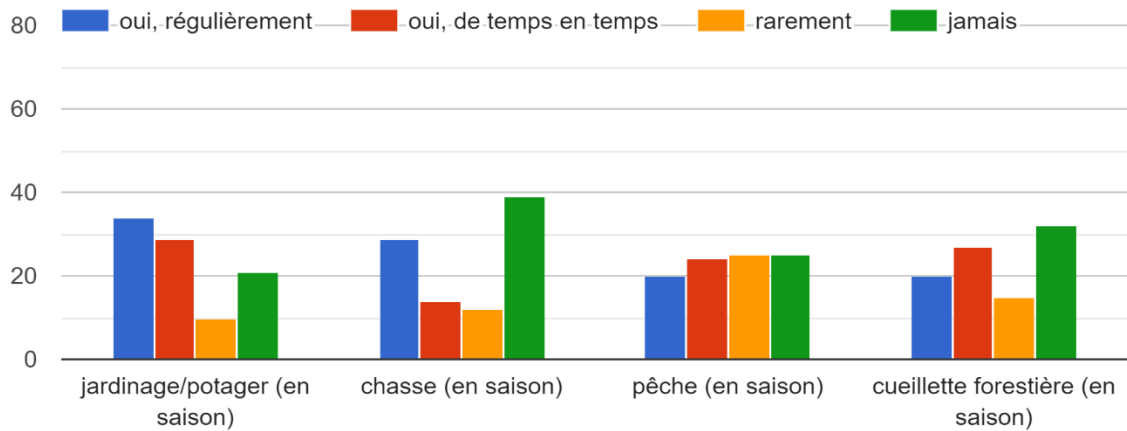
Production alimentaire

La production alimentaire réfère à toutes les activités permettant de générer des aliments en vue de les consommer, de les transformer ou de les vendre. Sous sa forme commerciale, la production alimentaire inclut les productions végétales et animales pour la viande, le lait ou les œufs, ainsi que la pêche commerciale et la cueillette de produits sauvages destinés à la vente. Sous forme d'autoproduction, la production alimentaire peut prendre la forme de potagers domestiques, de jardins partagés ou encore de chasse, de pêche ou de cueillette.

Près de 52 % du territoire de Girardville se situe en zone agricole, soit un peu plus de 70 kilomètres carrés. Toutefois, ce n'est que la moitié de cette zone agricole qui est réellement exploitée (34 km²). Le reste est soit en friche, soit en territoire inexploitable ou inaccessible. On y compte 25 exploitations agricoles. Parmi ces 25 exploitations, 12 sont dédiées à la production de petits fruits, principalement du bleuets et de la camerise, dont plusieurs sont certifiées biologiques. On compte également plusieurs exploitations laitières, une ferme maraîchère (sous régie biologique) et une exploitation bovine. Il est intéressant de noter qu'un peu moins de la moitié de ces exploitations ont des propriétaires à l'extérieur de la municipalité. Si la majorité de ces exploitations sont opérées par des propriétaires locaux (Dolbeau-Mistassini, Albanel, St-Thomas-Dydime, etc.), trois entreprises sont enregistrées comme sociétés de portefeuille, dont un fond de spéculation. Ces entreprises possèdent environ 14 km².

Sous sa forme non commerciale, la production alimentaire à Girardville se décline principalement par des jardins potagers et la chasse. Sur les 95 personnes sondées, 34 déclarent jardiner régulièrement et avoir un potager et 29 indiquent chasser régulièrement. La cueillette et la pêche sont aussi des activités populaires puisque dans chacune de ces catégories, 20 personnes ont déclaré s'y adonner régulièrement. On compte également une forêt nourricière implantée depuis 5 ans.

pratiquez vous certaines de ces activités de production et de transformation ?



En termes de production alimentaire, les actifs déjà en place sont :

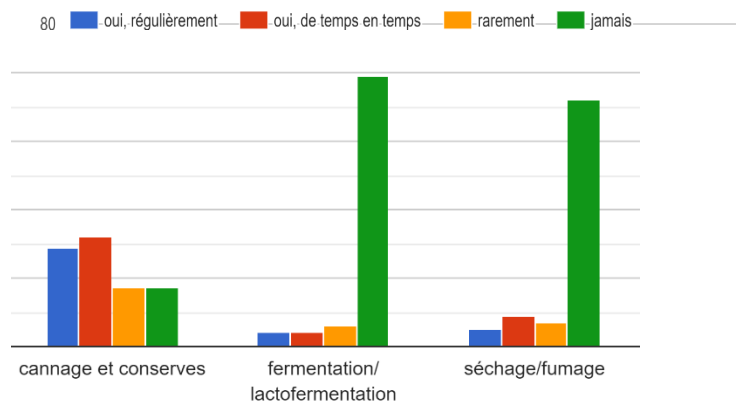
- La production de petits fruits particulièrement bien développée ;
- Une ferme maraîchère biologique (Jardins Bio-Forestiers) ;
- Fermes de production animale et laitière ;
- Forte autoproduction alimentaire des Girardvillois et Girardvilloises, dont le jardinage et la chasse ;
- Réglementation municipale permettant les potagers en façade, les serres et l'élevage de poules à domicile ;
- Forêt nourricière en plein centre-ville.

Transformation alimentaire

De manière générale, la transformation désigne les activités de préparation des matières premières agricoles dans le but d'obtenir des aliments prêts à la vente et/ou à la consommation. Elle inclut notamment le conditionnement (tri, lavage, emballage, etc.) et les activités de conservation des aliments (mise en conserve, congélation, etc.). La transformation est également relative à la fabrication d'aliments à partir des matières premières, par exemple, la préparation de fromage à partir du lait ou la préparation de repas en restauration. La recension des infrastructures et des entreprises indique que cinq entreprises de transformation alimentaire se situent sur le territoire de Girardville, principalement dans le domaine de la restauration et du prêt-à-manger. Bien qu'elles soient plus rarement utilisées, des cuisines fonctionnelles sont également disponibles à l'école primaire et à la résidence de personnes âgées. On recense également 2 fours à pain sur le territoire de Girardville.

Tout comme la production alimentaire, la transformation peut avoir lieu dans un cadre marchand ou non. Dans un cadre non marchand, la confection de confitures, le cannage, le séchage ou la fermentation sont des exemples d'activités de transformation alimentaire pouvant être réalisées chez soi. Selon les résultats du sondage, la transformation alimentaire non marchande passe principalement par la conservation des aliments. Près des deux tiers (64,5 %) des répondants ont indiqué pratiquer régulièrement ou de temps en temps du cannage ou des conserves. Parmi les méthodes de conservation interrogées, c'est de loin la plus répandue. À titre de comparaison, plus de 83 % des répondants ont affirmé ne jamais avoir fait de lactofermentation et 75 % n'avoir jamais fait de séchage ou de fumage d'aliments.

pratiquez vous certaines de ces activités de production et de transformation ?



En termes de transformation alimentaire, les actifs déjà en place sont donc :

- Deux restaurants opérés par la municipalité, un au centre sportif et un autre au centre de plein air du lac des coudes ;
- La boîte à lunch offre un service de restaurant ainsi que des mets préparés ;
- Le marché Girardville propose également des mets préparés ;
- Divers établissements touristiques offrent des repas sur place ;
- On y retrouve également un restaurant (restaurant Chez Nous) et un service de découpe (Line Landreville) ;
- La résidence pour personnes âgées compte une cuisine fonctionnelle pour offrir aux résidents des repas frais ;
- Le cannage et les conserves sont assez répandus parmi la population de Girardville ;
- 2 fours à pain sur le territoire.

Distribution alimentaire

Qui dit distribution, dit nécessairement déplacements. La distribution alimentaire est relative aux activités permettant d'acheminer des aliments aux lieux de transformation et de consommation. Elle fait donc référence aux lieux d'entreposage et de transport et inclut également les activités permettant de donner accès aux denrées alimentaires. La distribution peut donc passer, elle aussi, par un cadre marchand incluant vente au détail, distribution de gros et de demi-gros et un cadre non marchand, comme l'aide alimentaire et le don entre particuliers.

On distingue également différents circuits alimentaires. La majorité des circuits de distribution passent par plusieurs intermédiaires et sont souvent produits hors de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Ce sont donc des circuits longs. À l'inverse, des circuits courts se caractérisent par des ventes à un maximum d'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les circuits courts regroupent donc les activités d'autocueillette, de vente à la ferme, de marchés publics, de paniers fermiers ou d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) : « La commercialisation en circuit court va bien au-delà d'une simple transaction commerciale. Elle se caractérise d'abord par la relation entre le producteur et la population : perception des attentes des consommateurs et de leurs besoins, amélioration continue des produits, etc. De plus, elle se démarque par le dynamisme que ces échanges commerciaux génèrent sur le territoire. » (site web du MAPAQ, 2023).

La distribution alimentaire commerciale de Girardville passe principalement par le marché Girardville, affilié à la bannière Intermarché, elle-même propriété de Loblaws. Si la grande majorité des produits sont issus de circuits longs, il n'en demeure pas moins que les produits locaux y ont leur place. On y retrouve par exemple les produits maraîchers de la ferme des jardins Bio-Forestiers et des petits fruits issus des productions locales. Ces derniers sont aussi disponibles sur place, en vente à la ferme. Plusieurs vergers de petits fruits proposent également de l'autocueillette. Chez Germain, une crèmerie, offre des crèmes glacées et des friandises. Enfin, le dépanneur La boîte à lunch, propose, en plus des mets préparés, divers aliments.

Dans un cadre non marchand, l'échange entre particuliers, même s'il peut être relativement important, est très difficile à catégoriser et à quantifier en raison de son caractère informel. On note néanmoins la présence d'un organisme en aide alimentaire qui fournit des denrées alimentaires grâce à Moisson-Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Ainsi, les actifs déjà en place pour la distribution alimentaire de Girardville regroupent :

- Le marché Girardville ;
- Le dépanneur la boîte à lunch ;
- Chez Germain ;
- Vente à la ferme aux Jardins Bio-Forestiers ;
- Autocueillette de camerises et de bleuets ;
- Aide alimentaire auprès du comité du partage.

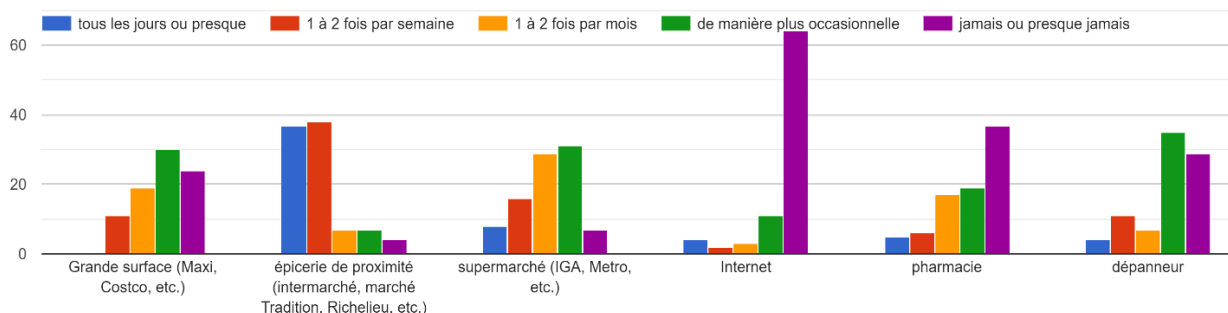
Consommation alimentaire

Les activités de consommation alimentaire font ici référence dans un premier temps aux modes d'approvisionnement. Dans un second temps, elle réfère aussi et surtout aux choix et aux habitudes de consommation. L'approvisionnement alimentaire peut se définir comme l'ensemble des activités réalisées par les ménages pour se procurer des aliments, ce qui implique des choix, des coûts et des déplacements. Dans un cadre marchand, il peut s'agir d'aller à l'épicerie ou au restaurant. Dans une logique non marchande, la consommation alimentaire passe par l'autoproduction, la chasse et la cueillette.

Les installations commerciales et communautaires ont déjà été répertoriées dans le portrait des précédents maillons. Cette section se concentre donc davantage sur les habitudes alimentaires des consommateurs et consommatrices, plus précisément sur leurs modes d'approvisionnement et sur les choix alimentaires effectués par les ménages.

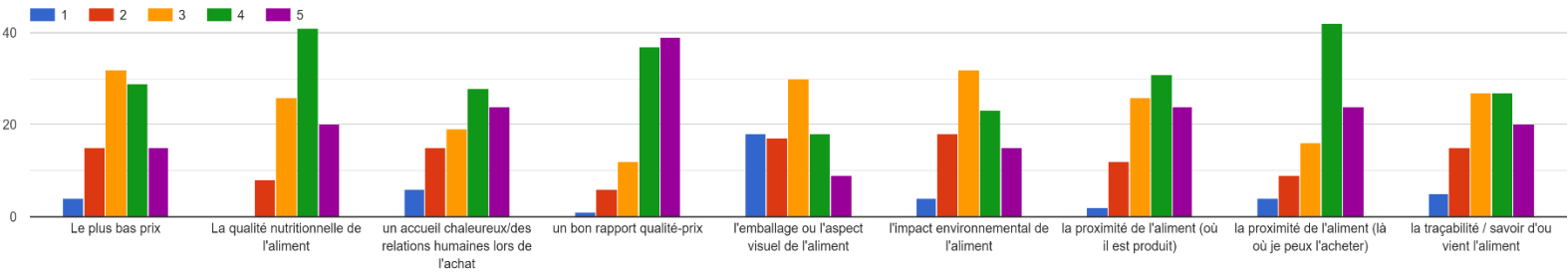
En premier lieu, l'approvisionnement alimentaire des ménages de Girardville passe principalement par les épicerie de proximité, comme le marché Girardville. Près de 78 % des répondants mentionnent aller tous les jours ou une à deux fois par semaine dans ce type d'épicerie. De manière plus occasionnelle, les ménages s'approvisionnent dans les supermarchés et les grandes surfaces. Ces deux derniers types d'installations ne se trouvant qu'à Dolbeau-Mistassini ou Normandin, il faut compter une trentaine de minutes pour s'y rendre, demandant de ce fait plus de planification et de logistique, mais aussi des coûts supplémentaires.

Généralement, d'où proviennent les aliments que vous consommez ?



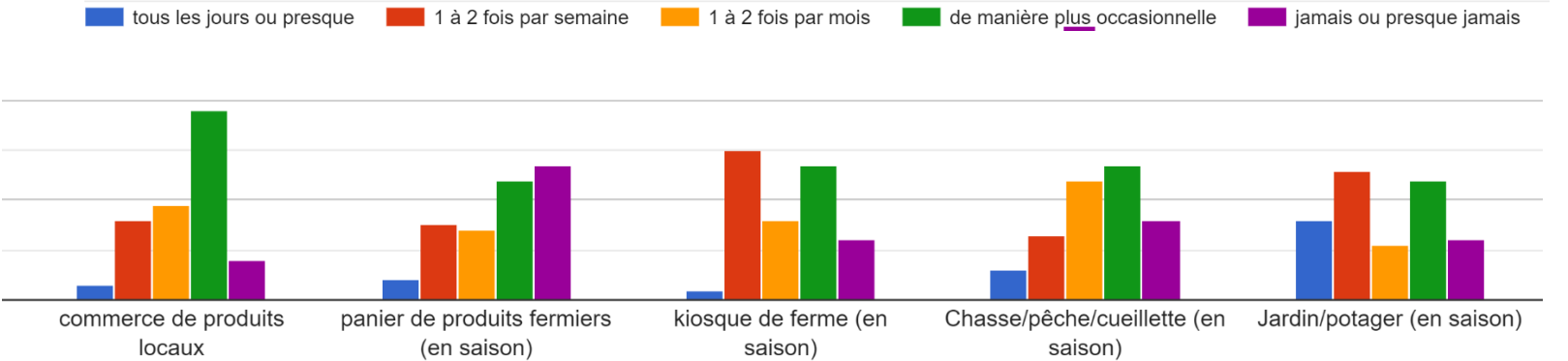
De fait, lorsque l'on questionne les gens sur les critères menant à l'achat d'un aliment, le rapport qualité-prix revient de manière quasi systématique. 80 % des personnes interrogées ont indiqué ce critère parmi les plus importants, suivi de la proximité avec le lieu d'achat (69 %) et de la qualité nutritionnelle (61 %).

sur une échelle de 1 à 5, veuillez noter l'importance qu'ont pour vous ces différents critères lorsque vous achetez un aliment. (1 n'ayant aucune importance et 5 étant très important)



Il est également intéressant de remarquer qu'un peu plus de 30 % des répondants ont indiqué visiter un kiosque de ferme au moins une fois ou deux par semaine, tandis que 44 % ont mentionné consommer des aliments issus du potager ou du jardin au moins une fois ou deux par semaine. Enfin, la consommation de produits de la chasse, de la pêche et de la cueillette, bien que plus occasionnelle, demeure non négligeable dans l'approvisionnement alimentaire des Girardvillois et Girardvilloises.

Généralement, d'où proviennent les aliments que vous consommez ?



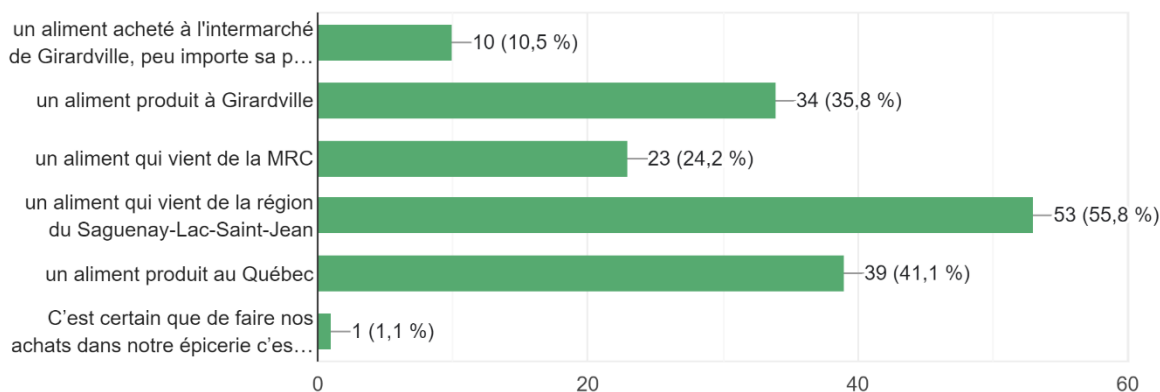
Puisqu'il s'agit de réaliser un portrait du système alimentaire local, le sondage s'est également intéressé à l'approvisionnement local des ménages. Il faut ici nuancer ce que « local » signifie puisque différentes échelles territoriales peuvent intervenir. De plus, acheter localement peut avoir différentes significations selon les personnes interrogées. Cela peut par exemple passer par la proximité du lieu d'achat, sans aucune considération pour la provenance de l'aliment, ou au contraire par la proximité de l'aliment et son origine. Ainsi, pour la grande majorité des personnes interrogées, il s'agit ainsi d'aliments produits dans la région ou au Québec. Pour près du tiers des réponses, il s'agit plutôt d'un aliment produit à Girardville. Ces réponses viennent donc teinter les

observations suivantes, à savoir que « local » ne comporte pas la même signification pour tout le monde.

Une fois cela établi, il importe de s'interroger sur la fréquence et la proportion de produits locaux

Pour vous, un aliment local c'est :

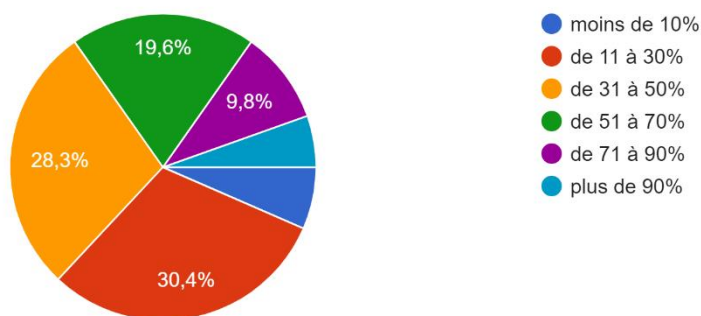
95 réponses



dans l'approvisionnement alimentaire. On constate ainsi que plus de la moitié des personnes (57 %) ont acheté au moins une ou deux fois par semaine ce qu'elles considèrent comme un aliment local, tandis que plus du tiers des réponses mentionnent que leur panier d'épicerie est constitué à plus de 51 % d'aliments locaux. Les motivations à l'achat locales passent principalement par le soutien aux entreprises locales (43 %) et la fraîcheur des produits (32 %). Les barrières perçues par les consommateurs et consommatrices en matière d'achat local sont quant à elles le coût supérieur de ces aliments (48 %) et le manque de diversité (30 %).

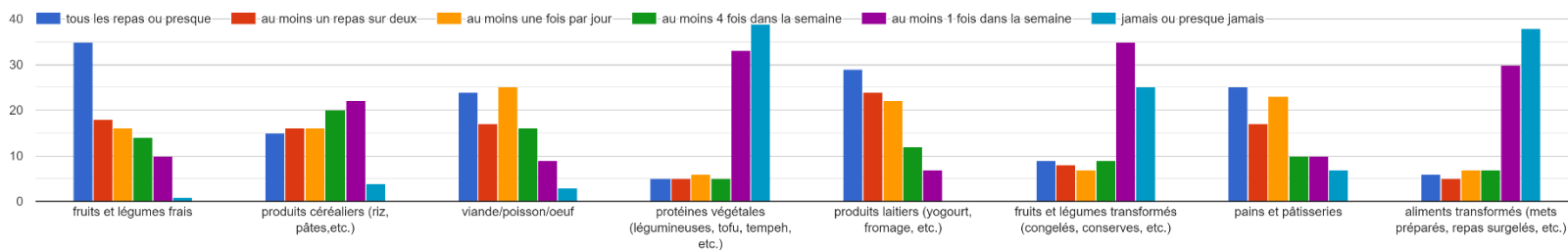
En été, quelle serait la part d'aliment locaux dans votre panier d'épicerie ?

92 réponses



Enfin, la composition du régime alimentaire, c'est-à-dire les différents types d'aliments consommés, peut s'exprimer, tout comme l'achat local, selon deux variables, soit la fréquence et la proportion de chacun des grands groupes alimentaires. Les aliments que les Girardvillois et Girardvilloises consomment le plus fréquemment sont les produits laitiers, les fruits et légumes frais, et les protéines animales. 78 % des répondants ont affirmé consommer des produits laitiers au moins une fois par jour, et 70 % pour les fruits et des légumes frais. Il est à noter que la consommation de protéines est majoritairement carnée. 69 % des personnes interrogées ont indiqué manger de la viande, du poisson ou des œufs au moins une fois par jour. En comparaison, seulement 16 % des répondants ont mentionné avoir consommé des protéines végétales au moins une fois par jour. Les fruits et légumes transformés et les produits transformés comme les mets préparés ou surgelés font partie des aliments les moins consommés. 40 % des personnes interrogées ont mentionné ne jamais consommer de ce type d'aliments.

dans la dernière semaine, à quelle fréquence avez-vous consommé ces aliments ?



Quant à la proportion de chaque groupe, les produits céréaliers, les protéines animales (autres que le lait) et les fruits et légumes frais sont les types d'aliments qui ont le plus de place dans l'assiette des Girardvilloises et Girardvillois avec, respectivement, 34 %, 30 % et 28 % de ces types d'aliments occupant entre 25 et 50 % de l'assiette.

En résumé, les actifs de consommation, outre les restaurants, épiceries et dépanneurs, sont :

- Consommateurs et consommatrices assidus de l'épicerie locale ;
- Bon soutien de la population aux produits locaux ;
- Alimentation relativement variée, comprenant peu de produits transformés.

Gestion des matières résiduelles

La gestion des matières résiduelles comprend toutes les activités visant à trier, récupérer, réemployer, recycler ou valoriser des matières résiduelles qui, autrement, seraient destinées à l'élimination. Comme mentionné précédemment, ce type d'activité intervient à toutes les étapes du système alimentaire, car chaque maillon produit des déchets. Des plastiques agricoles aux emballages, des restes de table aux ces déchets doivent être gérés de manière adéquate.

La gestion des matières résiduelles peut se faire de manière publique ou privée. On distingue ainsi une gestion qui se fait par les municipalités, des MRC ou encore des organismes parapublics tels

que la Régie des Matières résiduelles. En contexte privé, certaines entreprises offrent des services de récupération ou d'entreposage de matières dangereuses, dans un cadre commercial. La gestion privée des matières résiduelles peut également passer par des activités de valorisation ou de réemploi, comme le compostage au domicile.

À Girardville, les actifs de gestion des matières résiduelles sont :

- Des bacs à compost pour les résidents et régis par la RMR ;
- Le programme de récupération alimentaire auprès de l'Intermarché par Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean
- L'utilisation des déjections animales comme engrais ou comme fertilisant.

DIAGNOSTIC

Analyse FFOM

Le diagnostic permet d'analyser et d'interpréter les résultats du portrait afin de mieux comprendre les enjeux du système alimentaire étudié. Pour réaliser le diagnostic du système alimentaire de Girardville, une analyse FFOM a été utilisée. Il s'agit d'un outil permettant d'identifier les forces, les faiblesses (environnement interne), les opportunités et les menaces (environnement externe) d'une problématique ou d'un cas donné. En ce qui concerne ce document, cette analyse sert à évaluer l'état actuel du système alimentaire de la ville de Girardville afin d'en ressortir des orientations pour le plan d'action.

Le tableau suivant présente l'analyse FFOM :

Interne	
Positif	Forces : • Grande proportion de la population produisant de la nourriture (chasse, pêche, cueillette, jardins) ; • Forte solidarité de la population avec les producteurs agricoles et les commerces en alimentation ; • Soutien de la municipalité dans les démarches de communauté nourricière. • Présence d'une forêt nourricière ; • Bon potentiel de développement agricole. • Présence d'un comité d'aide alimentaire ; • Épicerie soutenant les produits locaux
	Faiblesses : • Faible diversité de production agricole ; • Manque de relève agricole et pénurie de main-d'œuvre ; • Peu de productions agricoles passant par des circuits courts ; • Offre alimentaire peu diversifiée • Accès aux terres agricoles fragilisé
	Négatif

	Opportunités : • Changements climatiques : – Opportunités de développer de nouvelles cultures ; • Plan de développement des activités agricoles de la MRC (PDAA) ; • Concertation avec les municipalités de Dolbeau-Mistassini et de Normandin, engagées dans des démarches similaires ; • Concertation avec différents systèmes alimentaires ; • Augmentation de l'intérêt pour les produits locaux et l'alimentation durable ; • Service de collecte du compost par la Régie des matières résiduelles	Menaces : • Changements climatiques : - Nouvelles maladies et ravageurs ; - Augmentation de la fréquence des événements climatiques extrêmes • Perte de contact entre producteurs et consommateurs ; • Perte de connaissances et de savoir-faire en matière d'alimentation ; • Peu d'infrastructures de transformation alimentaire sur le territoire accessibles; • Réseau de distribution alimentaire locale peu développé ; • Distribution alimentaire dépendant majoritairement d'acteurs externes, sur lesquels il est presque impossible d'intervenir localement.	
Externe			

Enjeux locaux au développement des communautés nourricières

Comme tout plan de développement impliquant la communauté, le PDCN de Girardville est et sera confronté à différents enjeux, notamment en matière de mobilisation. Impliquer les citoyens et les citoyennes dans des démarches d'alimentation durable est un défi constant, car les actions visent, d'une part, à avoir la plus grande portée possible et d'une autre part, nécessite beaucoup de coordination afin d'assurer une cohérence entre les actions et une cohésion entre les différents acteurs. Ces derniers appartiennent à des secteurs d'activités parfois très différents et n'ont donc pas nécessairement les mêmes objectifs ou ne partagent pas les mêmes enjeux. Pour une municipalité d'un millier d'habitants comme Girardville qui compte moins d'organismes et d'entreprises reliées à l'alimentation qu'un grand centre urbain, il s'agit à la fois d'une opportunité (moins de visions différentes autour de la table), mais également d'une menace puisque le départ potentiel d'un des acteurs aura des effets plus importants pour l'ensemble de la communauté. De plus, un plus petit nombre d'acteurs implique que chacun d'eux devra porter une plus grande part dans la réalisation du PDCN.

Il faut également tenir compte de certains facteurs externes limitant le potentiel d'actions d'un plan de développement de communautés nourricières. La grande distribution alimentaire est opérée par des acteurs externes sur lesquels il est presque impossible d'influer dans un contexte local. Un des objectifs du PDCN est de faciliter l'accessibilité géographique et économique d'aliments frais et nutritifs. La distanciation géographique et la petite population désavantagent la municipalité de Girardville face aux acteurs importants de la grande distribution alimentaire, mais les habitants et les habitantes ne demeurent pas inactifs pour autant. Le portrait indique clairement qu'une forte proportion de la population pourvoit à ses besoins alimentaires par différentes activités

d'autoproduction et de transformation alimentaire. Le fort attachement des Girardvilloises et des Girardvillois à leur communauté et aux entreprises locales ont permis de conserver l'épicerie et permettront sûrement de soutenir un plan de développement de communauté nourricière.

Vision Commune

À la suite du portrait et du diagnostic du système alimentaire local, une consultation publique fut organisée pour en présenter les différents éléments et enjeux. À la suite de cette présentation, un atelier de réflexion a été proposé afin de jeter les bases d'une vision commune. Cette vision constitue la ligne directrice du plan d'action en fournissant un état idéal, une représentation de ce que devrait être ou non un système alimentaire territorialisé et durable. L'atelier de réflexion invitait donc les participants.e.s à construire ce à quoi pourrait ressembler une première page de journal dans 10 ans pour expliquer le succès de la communauté nourricière de Girardville. Cette première page devait raconter succinctement l'histoire de la communauté nourricière de Girardville, ce qu'elle a fait pour transformer la démarche en succès, ce qui l'a guidé tout au long de son aventure. Les discussions en sous-groupe puis la présentation des différentes « une » de journal furent l'occasion de rassembler les divers éléments se retrouvant dans l'énoncé de vision. Parmi les éléments les plus fréquemment évoqués, nous pouvons citer l'importance de la solidarité et de l'entraide, de la préservation de la forêt et de ses ressources (notamment par la chasse et la pêche). Bien que cela n'apparaisse pas directement dans le diagnostic, plusieurs groupes ont mentionné le manque d'espaces pour pouvoir discuter et se rencontrer. Bien que cela relève davantage d'un élément de développement du territoire et de l'urbanisme, ces groupes ont indiqué que de tels lieux permettraient de resserrer les liens de la communauté. Ainsi, la vision commune de Girardville se traduit par l'énoncé suivant :

« Construire une communauté nourricière où le partage, la coopération et la transmission des savoirs deviennent les piliers d'une alimentation durable et l'occasion de se réunir dans des lieux d'échanges. »

Plan d'action Politique de Développement de la Communauté Nourricière de Girardville

2025-2028

Objectif	Actions Proposées	Pistes	Partenaires potentiels	Échéancier				Évaluation
				2025	2026	2027	2028	
Orientation 1 : mettre de l'avant l'identité culinaire de Girardville et les produits de son terroir								
1.1 Faire connaître et découvrir la richesse alimentaire du territoire forestier	Offrir à la population des ateliers et des formations sur les produits forestiers non-ligneux	Sorties en forêt avec les jeunes, Ateliers d'idenfication.	École primaire, CEGEP de St-Félicien	X	X	X	X	Au moins 1 atelier par année
	développer une offre pédagogique axée sur la transformation et la conservation des aliments	Ateliers, cours de cuisine	Cercle des fermières, école primaire, CS Pays-Des-Bleuets		X	X	X	Au moins deux ateliers par année
	créer un répertoire des recettes du terroir Girardvillois		Cercle des fermières, résidence de la retraite en or, société d'histoire de Maria-Chapdelaine	X				Dès 2025, bonification et révision chaque année, si nécessaire
1.2 démocratiser l'accès à la forêt et l'alimentation sauvage	Sensibiliser la population à l'importance de la préservation des ressources naturelles	Faire connaître l'éthique du cueilleur		X				Dès 2025, et rappel au début de chaque saison de cueillette
	Promouvoir l'utilisation d'outils et de portails cartographiques ouverts et les rendre accessibles	Inciter la population à utiliser des outils d'identification et des portails ouverts comme Forêt ouverte	CEGEP de St-Félicien		X			1 sondage envoyé aux personnes qui ont suivi les formations
	Développer des outils pour faciliter la récolte sauvage	cartes de probabilités d'apparition des champignons sur terres publiques, de présence probable de différents PFNL	AGIR			X		Nombre de cartes produite et distribuées

Objectif	Actions proposées	Pistes	Partenaires potentiels	Échéancier				Évaluation
				2025	2026	2027	2028	
Orientation 2 : Favoriser un accès égal à la saine alimentation								
2.1 Inciter la population à favoriser les produits locaux et frais	Soutenir et accroître la part de produits frais dans les commerces du village	Utiliser des outils d'évaluation et faire des publications sur le sujet	ITHQ (outils d'évaluation)				X	Évaluer part de produits frais et locaux dans les commerces. Augmentation visée de 10% par année
	Répertorier les aliments locaux et en faciliter l'achat	Bonifier la carte Boomerang ou envisager la mise en place d'une monnaie locale complémentaire		X				Évaluer part de produits frais et locaux dans les commerces. Augmentation visée de 10% par année
	Créer une initiative facilitant la mise en marché de proximité	Créer un point de chute pour des paniers de producteurs locaux	Coopérative Nord-Bio		X			Nombre de point de chute
2.2 développer des initiatives solidaires	Organiser des ateliers de cuisines collectives		CILSA, résidence de la retraite en or		X	X	X	Nombre de groupes formées et Nombre d'ateliers réalisés
	Favoriser le développement du programme "chasseurs généreux"	Il sera important de vérifier si la viande de chasse peut être utilisée dans cuisines collectives					X	programme développé : Oui/Non
	Mettre sur pied un frigo communautaire	Prévoir la mise en place d'un comité citoyen ou de bénévoles		X				Quantité de nourriture distribuée

Objectif	Actions proposées	Pistes	Partenaires potentiels	Échéancier				Évaluation
				2025	2026	2027	2028	
Orientation 3 : gouvernance								
3.1 Définir le rôle et les fonctions des différents acteurs du système alimentaire	Créer un comité de suivi	Le comité de mise en œuvre pourrait devenir le comité de suivi		X				Nombre de rencontres
	Rédiger un document cadre de gouvernance	Document expliquant le rôle des différents partenaires		X				Document réalisé : Oui/Non
	Réaliser une recension annuelle des entreprises et des infrastructures alimentaires	Cette recension permettra de surveiller l'évolution et les impacts du PDCN sur le milieu.		X	X	X	X	1 recension par année
3.2 Veiller à la pérennité du plan de développement de la communauté nourricière	Soutenir financièrement le PDCN	Effectuer une veille sur les différentes possibilités de financement		X	X	X	X	1 dépôt au budget municipal
	Développer un partenariat avec les autres communautés nourricières de Maria-Chapdelaine	Axer le partenariat sur la mutualisation d'infrastructures mobiles et le partage de ressources, lorsque cela est possible			X			présence d'un membre du PDCN de Girardville au comité aviseur
3.3 créer un espace de dialogue autour de l'alimentation durable	Organiser une rencontre annuelle des partenaires	Sous forme de consultation ou de concertation			X	X	X	1 rencontre annuelle organisée le comité de suivi
	Réaliser des cafés-rencontres autour des enjeux agroalimentaires	causerie avec travailleuse de proximité	Parensemble		X	X	X	2 cafés-rencontres par année
	Créer un espace virtuel d'échange	Créer une page/groupe Facebook du PDCN		X				Page créée Oui/Non Nombre de publications

Objectifs	Actions proposées	Pistes	Partenaires potentiels	Échéancier				Évaluation
				2025	2026	2027	2028	
Orientation 4 : Favoriser la cohésion et la coopération entre les acteurs locaux du SA								
4.1 augmenter la production économique et solidaire	Développer une initiative d'échange de services avec les producteurs	Créer une charte de « libre-échange » où la population pourrait donner du temps à des entreprises agricoles	L'accorderie, MAPAQ		X			création de la charte : Oui/Non Nombre d'utilisateurs
4.2 valoriser l'économie circulaire	Évaluer la possibilité d'implanter un compostage communautaire	Le compost ainsi produit pourrait être utilisé par la population et dans les espaces verts				X		Étude de faisabilité réalisée : Oui/Non
	Soutenir les initiatives de glanage		Les Butineurs		X			
	Évaluer la possibilité de transformer les invendus locaux	S'inspirer de l'initiative « Autour du Pot » en Gaspésie				X		Étude de faisabilité réalisée : Oui/Non
4.3 développer des infrastructur es collectives	Participer et collaborer à la construction d'infrastructures pour entreposer les produits de la chasse	Ajouter une chambre froide pour y entreposer les carcasses en attente de découpage	Fonds d'investissement pou une alimentation locale, MAPAQ				X	Étude de faisabilité réalisée : Oui/Non