

## Aliments d'ici

A

(dans le cas d'initiatives sinon liées à la mission d'un organisme)

Fiche no	
----------	--

<b>Titre du projet :</b>	Aliments d'ici
<b>Acteur(s) clé(s) :</b>	Nicolas Gauthier, , Bernard Claing, , Marie-Josée Bernard, , Jean-Bernard Addor, Jocelyn Darou et Michael Brophy
<b>Rattachement (s'il y a lieu):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Type d'organisme</li><li>Domaine ou secteur de référence</li></ul>	Aliments d'ici est un comité du GRIP-Québec-UQAM : Groupe de recherche d'intérêt public Local DS-3159, UQAM, tél. : 514 987-3000 poste 4077 Domaine du possible, tél : 514 762-0330
<b>Coordonnées de la personne de référence</b> Adresse : Téléphone : Télécopieur : Courriel :	Michael Brophy  3328 Rushbrooke, Verdun 514 762-0330  <a href="mailto:allimentsdici@yahoo.ca">allimentsdici@yahoo.ca</a>
<b>Site Internet du projet :</b>	<a href="http://alimentsdici.info/">http://alimentsdici.info/</a>
<b>Région:</b>	Québec
<b>Public(s) cible(s) :</b>	Tous
<b>Portée :</b>	Régionale
<b>Période ou dates :</b>	Permanent
<b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b> 1.  2.  3.	Autonomie alimentaire. L'atteinte d'une compréhension globale de notre système agro-alimentaire dans toute sa complexité pour « identifier des aliments d'ici que l'on aime, accessibles aux divers temps de l'année et créer à partir de ceux-ci un menu équilibré et abordable»  Sécurité économique  Lutte contre la malbouffe
<b>Gradient d'éducation :</b>	Conscientisation, mobilisation et formation
<b>Brève description du projet :</b>	Aliments d'ici vise à identifier des aliments locaux (du Québec et des environs) accessibles aux divers temps de l'année, des techniques pour cultiver et conserver soi-même certaines denrées ainsi que des informations sur la provenance des aliments. Diverses initiatives à la portée des gens qui souhaitent se nourrir davantage d'ingrédients sains et de source locale ont été répertoriées. Il s'agit « d'un comité de recherche et de mise en pratique d'alternatives pour se nourrir

Rédactrice de la page : Nayla Naoufal

L'ÉDUCATION RELATIVE À L'ÉCO-ALIMENTATION

Chaire de recherche du Canada en éducation relative à l'environnement

UQAM 2007-2008

	<p>de manière locale, saine et abordable. Membre du Groupe de recherche d'intérêt public de l'UQAM, ses activités visent le partage de connaissances, la sensibilisation, l'action collective et la solidarité ville-campagne » (Michael Brophy)</p> <p><b>Objectifs</b> (travail de Véronique Bouchard) :  <i>«Expérimenter l'auto-cueillette, l'achat collectif, les conserves et quelques autres ateliers pratiques (approche expérientielle), répertorier diverses initiatives à la portée des gens qui souhaitent se nourrir davantage d'ingrédients sains et de sources locales, apprendre de nouvelles façons d'apprêter les aliments, (approche cognitive et pragmatique), d'aborder la nourriture (approche affective) et discuter de comment agir ensemble face au système alimentaire et sur ses décideurs pour que manger ici de façon saine et locale nous soit tous accessible (approche créative) » (Beaulieu, Brophy et Chica, 2006, p. 4)</i></p>
<p><b>Activités :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forum de discussion « Je permaculture » (n'existe plus aujourd'hui)</li> <li>• 2 groupes de cuisine collective (un lundi et un mercrediur deux)</li> <li>• Projet de coopérative : épicerie et restaurant alternatifs (à venir)</li> <li>•</li> <li>• Recueil de ressources « Pour manger local, sain et abordable »</li> <li>• Visites de ferme locale</li> <li>• Activité de cueillette dans les fermes</li> <li>• Activité d'entraide avec les fermes</li> <li>• Atelier de partage des connaissances</li> <li>• Ateliers créatifs (composition de chansons pour enfants et dessin collectif sur le thème de l'alimentation locale)</li> <li>• Kiosque à l'université</li> <li>• Conférences (rendez-vous bio organisé par des étudiants de plusieurs universités en agriculture, colloque de l'Union Paysanne sur la souveraineté alimentaire, présentation au Forum Social Québécois)</li> <li>• Groupe d'achats</li> <li>• Journée d'ateliers « Vivre à échelle locale ».</li> <li>• Soirées de discussion autour des enjeux de la CAAAQ</li> <li>• Rédaction d'un mémoire pour la CAAAQ et présentation par écrit</li> <li>• Comité lien communautaire (présence à des tables de concertation sur la faim)</li> </ul>
<p><b>Publications :</b></p>	<p>Recueil gratuit de ressources « Pour manger local, sain et</p>

	<p>abordable » disponible sur Internet à l'adresse <a href="http://alimentsdici.info/">http://alimentsdici.info/</a></p> <p>Livre de recettes sur l'alimentation local et en saison «Cuisine locale : recettes simples et saines pour apprêter nos aliments d'ici» En vente au GRIP-UQAM et au café-bar l'Escalier.</p>
--	---

<b>Source(s) de l'information :</b>	Site Internet et travail de Véronique Bouchard
<b>Date(s) de consultation :</b>	2 octobre 2006
<b>Date(s) de modification après entrevue :</b>	28 mai 2009
<b>Commentaires :</b>	Fiche actualisée le 10-06-07 suite à un entretien téléphonique