

COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE

MUNICIPALITÉ D'AUCLAIR



S'ORGANISER POUR ASSURER L'AVENIR

**DIAGNOSTIC/PLAN D'ACTION
2025**

Diagnostic/ Plan d'action

Municipalité d'Auclair | Édition 2025

Prise de données et rédaction

Kalil Mnasri

Chargé de projet

Stéphane Dubé

Chargé de projet

Comité de pilotage et de supervision

Sébastien Ouellet

MRC de Témiscouata

Julie Grant

Coopérative de développement
agro-forestier du Témiscouata

Chantal Ouellet

MRC de Témiscouata

Émilie Belzile

Conseillère municipale

Zachary Leboeuf

SADC de Témiscouata

Sylviane Caron

Citoyenne d'Auclair

Anais Rosereau

Citoyenne d'Auclair

Dominique Létourneau

Directrice général de la Municipalité
d'Auclair

Josée Carette

Club 50 ans et +

Avec la participation financière de :



TABLE DES MATIÈRES

FFOM	4
Forces	4
Faiblesses	5
Opportunités	6
Défis et Menaces	6
Recommandations	7
Assurer un territoire productif	7
Bâtir des entreprises agroalimentaires responsables	8
Améliorer l'accès à une saine alimentation	8
Répondre à la demande de proximité accrue	9
Optimiser le cycle de vie des aliments	10
Mettre en place une gouvernance alimentaire locale	10
Action 1 : Gouvernance alimentaire	13
Action 2.1. — Développement du jardin communautaire	22
Action 2.2. — Élevage communautaire	28
Action 2.3. — Développement de la serre pédagogique	33
Action 2.4. — Plantation communautaire de petits fruits	37
Action 3 – Transformation et distribution locale	41
Action 3.1 Soutenir la pérennisation du dépanneur	42
Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé	45
Action 4 – Mobilisation citoyenne	54
Action 4.1 - Événements alimentaires	54
Action 4.2 - Maintien, relance ou création de services d'aide alimentaires communautaires	59

FFOM

Forces

Présence entrepreneuriale et ADN local : La municipalité d'Auclair se distingue par une culture entrepreneuriale agricole axée sur les circuits courts. Plusieurs entrepreneurs locaux assurent déjà une mise en marché de proximité : porc, mini-pousses, champignons ainsi que des produits et boissons alcoolisées dérivés de l'érable. Cet esprit d'initiative est un héritage direct du JAL, fondé dans les années 1970, qui a profondément marqué l'ADN de la communauté. La pérennité et le développement de ces entreprises sont, en ce sens, une priorité pour les acteurs économiques locaux.

Un riche et diversifié savoir-faire agricole : Auclair détient un capital de connaissances agricoles, à la fois théoriques et pratiques. Ce savoir-faire est incarné par des figures comme Madame Aurore, doyenne du village qui, à 90 ans, cultive son jardin depuis plus de sept décennies. La population reconnaît l'importance de transmettre ces connaissances. Il a été fortement suggéré de mettre en place des ateliers animés, par et pour les citoyens, afin de favoriser le partage des savoirs. La création d'ateliers intergénérationnels a été soulignée comme un moyen de développer le lien social entre les générations.

Infrastructures et terrains disponibles

Compostage : La communauté bénéficie de points d'apport volontaire et de composteurs municipaux pour la valorisation des résidus organiques. Cependant, le taux de participation au système de la RIDT demeure faible, principalement par manque d'information ou d'intérêt. La proposition de créer un site de compostage intra-municipal sur l'ancien terrain de BMX a été avancée pour optimiser cette filière.

Terrains : Plusieurs parcelles appartenant à la Municipalité ou à la Coop du JAL sont identifiées comme disponibles pour accueillir de nouveaux projets (serres, culture de petits fruits, projets de relève agricole). Des travaux de nivellement ont d'ailleurs été réalisés au printemps 2024 sur l'ancienne piste de BMX. Ce terrain municipal est envisagé pour l'implantation de cultures, d'un jardin ou d'une serre collective. La Coop du JAL se montre également disposée à céder l'usage de certains de ses espaces. La Municipalité, la Coop et la MRC collaborent activement à la valorisation des terres en friche et travaillent avec le Clsa et Canopé pour rendre ces parcelles accessibles à une future relève agricole.

Volonté politique locale affirmée : Le conseil municipal d'Auclair offre un soutien actif aux initiatives visant l'autonomie alimentaire, fournissant un appui tant sur le plan réglementaire que financier. Cette volonté politique est une condition essentielle à la réussite du projet de village nourricier. L'intention du maire actuel, M. Bruno Bonesso, de briguer un nouveau mandat est un signal positif pour la continuité de cet appui.

Un tissu associatif et coopératif dynamique Auclair s'appuie sur un solide maillage organisationnel capable de porter et de piloter des projets. Des organismes communautaires structurés et dynamiques, tels que les Fermières, les 50 ans et plus et Entraide Jaloise, ont confirmé leur soutien au projet de village

nourricier et jouent un rôle de catalyseur social essentiel. La Coopérative de Développement Agroforestier du Témiscouata, forte de son expérience historique en tant que pilier du projet J.A.L.L. dans les années 70, est pressentie pour jouer un rôle central dans la structuration et la gouvernance de la future communauté nourricière.

Des réseaux de partenaires engagés Le projet bénéficie de partenariats stratégiques offrant ressources, expertise et accès à des subventions.

- La **MRC de Témiscouata** est un partenaire de la première heure. Par l'intermédiaire de ses conseillers, Sébastien Ouellet et Chantal Ouellet, elle a orienté, conseillé et soutenu chaque étape de la démarche.
- La **SADC du Témiscouata**, bien que jointe plus tardivement au projet, a joué un rôle clé dans la définition et la précision des orientations grâce à l'implication de son conseiller, Zachary Leboeuf et de son directeur, M. Philippe Ouellet.

Ces deux organisations sont des alliés de premier plan. Pour maximiser les chances de succès, une collaboration encore plus étroite entre les organismes, les entrepreneurs et les décideurs est souhaitable. La mise en place d'un **Système Alimentaire Local (S.A.L.)** est proposée comme une structure innovante pour baliser les orientations du projet et solidifier la démarche.

Faiblesses

Masse critique insuffisante et défis d'approvisionnement Le nombre limité de producteurs et de bénévoles actifs freine la mutualisation des efforts et l'atteinte de volumes de production significatifs. Cette situation impacte directement l'approvisionnement local :

- L'absence de maraîchers dans la municipalité rend impossible l'approvisionnement en légumes frais pour le dépanneur.
- Le système de distribution est limité, car peu de fournisseurs acceptent de se déplacer à Auclair sans la garantie d'un volume d'achat hebdomadaire substantiel.

Malgré ces contraintes, la propriétaire du dépanneur se montre ouverte à offrir davantage de produits locaux durant la saison estivale pour répondre à la demande touristique et serait prête à accueillir un étal de fruits et légumes devant son commerce.

Manque d'infrastructures de transformation alimentaire La municipalité ne dispose d'aucune installation de transformation (conserverie, atelier de mise en bocaux) accessible à la population. Pour pallier ce manque, il est suggéré que le futur projet (possiblement le "LDAA") intègre des activités de transformation et de conservation, telles que :

- Des ateliers de cuisine ouverts à tous les âges.
- La mise en place d'une cuisine collective.
- Des formations sur les diverses méthodes de conservation (autoclave, lactofermentation, séchage).

- La création d'un service ponctuel de type "Apporte ton pot" pour la mise en conserve.

Vieillessement de la population et enjeu de la main-d'œuvre Avec un tiers de ses résidents âgés de plus de 60 ans, Auclair fait face à des défis de disponibilité de la main-d'œuvre. De nombreux producteurs, notamment acéricoles, dépendent des travailleurs étrangers pour maintenir ou développer leurs activités. Cependant, cette faiblesse est nuancée par des signaux positifs :

- Plusieurs jeunes adultes sont déjà actifs dans la production agricole (boeuf, porc, agneau, champignons, mini-pousses).
- Depuis la pandémie, la municipalité a accueilli de nouveaux jeunes résidents (20-35 ans) qui ont manifesté un vif intérêt pour le projet et une volonté de s'impliquer concrètement.

Absence de filières maraîchères et fruitières structurées En dehors des potagers personnels, il n'existe aucune entreprise de production de fruits ou de légumes à plusieurs kilomètres à la ronde. Cette lacune majeure pourrait être comblée par l'aménagement de l'ancienne piste de BMX pour y installer une grande serre collective et des cultures de petits fruits.

Opportunités

Contexte politique et financier favorable à l'échelle du Québec Le gouvernement du Québec a fait de l'autonomie alimentaire et de la sécurité du territoire des priorités. Plusieurs programmes de soutien sont disponibles pour les projets agricoles, la transformation et la distribution alimentaire, offrant des leviers de financement potentiels (ex: PRAB, PACC). *Sources : Aide financière en transformation et distribution alimentaires | Gouvernement du Québec; Aide financière en agriculture | Gouvernement du Québec*

Tendance de fond vers l'agriculture de proximité Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de produits locaux et biologiques. Cette tendance ouvre des créneaux de marché prometteurs pour les circuits courts et les productions locales. *Source : Agro Québec*

Renouveau de la dynamique communautaire post-pandémie La fin des confinements a stimulé un élan d'entraide locale et un intérêt renouvelé pour les projets collaboratifs, comme en témoignent les initiatives de jardins partagés ou de frigos libre-service dans d'autres communautés.

Essor de l'agrotourisme et du tourisme gourmand Les visiteurs sont de plus en plus attirés par des expériences authentiques "à la ferme", telles que l'autocueillette ou les ateliers culinaires. Ce secteur en croissance représente une source potentielle de revenus complémentaires pour les agriculteurs d'Auclair. *Source : Terroir et Saveurs du Québec*

Défis et Menaces

Enjeux climatiques et environnementaux croissants Les changements climatiques représentent une menace majeure pour la stabilité des rendements agricoles. Les phénomènes extrêmes et l'imprévisibilité météorologique complexifient la production. Des exemples récents incluent des canicules en mai provoquant une floraison précoce des pommiers, suivie de gels tardifs destructeurs en juin. Ce défi s'inscrit dans un contexte mondial :

- Les méga feux et la raréfaction de l'eau en Californie.
- Les sécheresses dévastatrices dans le centre des États-Unis.
- Les politiques migratoires américaines qui affectent la disponibilité de la main-d'œuvre agricole et entraînent une hausse des prix, avec des répercussions directes pour les consommateurs canadiens. *Source : "Mai maudit pour les agriculteurs du Bas-Saint-Laurent" - Journal Le Placoteux*

Contraintes réglementaires et administratives L'implantation de nouvelles infrastructures (serres, cuisines collectives) peut être ralentie par des obstacles réglementaires, notamment les normes sanitaires, le zonage agricole, les exigences du MAPAQ et la nécessité d'un accès à un courant triphasé.

Tensions sociodémographiques et pérennité de la relève La pénurie de relève agricole est un risque majeur, accentué par plusieurs facteurs : une migration des jeunes vers les villes qui reste limitée et une rémunération dans le secteur agricole souvent jugée insuffisante. On observe une tendance préoccupante où de jeunes entrepreneurs maraîchers abandonnent leurs exploitations après quelques années.

Pressions économiques et inflationnistes La rentabilité des exploitations agricoles est directement menacée par la hausse du coût des intrants (engrais, carburant, matériel). L'incertitude économique globale et le risque de récession ajoutent une pression supplémentaire sur la viabilité financière des projets agricoles. *Sources : Agro Québec; "Des maraîchers désertent les champs" - Radio-Canada*

Recommandations

Assurer un territoire productif

Objectif : Garantir des espaces de production pérennes et suffisants dans le tissu urbain, en milieu périurbain et en zone agricole.

Recommandations générales :

- **Développer la culture sous serre :** Afin de mieux contrôler les conditions de production et de se prémunir contre les aléas climatiques.
- **Mettre en place des achats groupés :** Pour les intrants agricoles et certains aliments, afin de pallier la hausse des coûts.
- **Privilégier des cultures stratégiques :** Orienter la production vers des variétés à longue conservation, comme les légumes-racines, qui peuvent être stockés une bonne partie de l'année.
- **Aménager des espaces de conservation :** Construire ou adapter des lieux de stockage adéquats (caveaux, chambres froides) pour préserver les récoltes.

Bâtir des entreprises agroalimentaires responsables

Objectif : Favoriser l'émergence et la croissance d'entreprises prospères et responsables qui intègrent des pratiques de production et de transformation soucieuses de l'environnement, contribuant ainsi au développement durable de la communauté.

Recommandations générales :

- **Soutenir le dynamisme économique :** Garantir la vitalité des secteurs de la production et de la transformation alimentaire locale.
- **Développer les marchés institutionnels :** Mettre en place une offre de services structurée pour approvisionner les établissements locaux (hôpitaux, écoles, etc.). Le secteur des HRI (hôtellerie, restauration et institutionnel) représente un débouché important. (*Référence : MAPAQ - Les services alimentaires*)
- **Encourager les pratiques durables :** Mettre en place des mécanismes de financement conséquents pour soutenir les entreprises adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement.
- **Stimuler l'innovation :** Contribuer activement à la recherche, au développement de nouvelles techniques et au transfert de connaissances au sein de la communauté agricole.
- **Créer un réseau de solidarité :** Tisser des liens forts entre les producteurs et les artisans pour favoriser l'entraide, le partage de ressources et la collaboration.

Améliorer l'accès à une saine alimentation

Objectif : Rendre disponible et accessible une alimentation saine et équilibrée pour l'ensemble de la population, sans égard à la situation géographique ou socio-économique.

Recommandations générales :

- **Maintenir les infrastructures alimentaires de proximité :** Assurer la pérennité des services essentiels comme le dépanneur du village, qui joue un rôle crucial dans l'accès quotidien à l'alimentation. Le projet LDAA est également un pilier, en offrant des formations, une cuisine collective et en valorisant les aliments locaux.
- **Développer les sources locales de produits frais :** Le jardin collectif et la serre communautaire sont des infrastructures clés pour garantir un accès direct à une nourriture saine.
- **Augmenter l'offre d'aliments frais et nutritifs :** Offrir une plus grande diversité de fruits et légumes en fonction de la demande. Pour éviter les pertes alimentaires et financières, un système d'abonnement ou de paniers pré-commandés pourrait être mis en place.
- **Renforcer le pouvoir d'agir pour combattre l'insécurité alimentaire :** Le savoir est le principal levier d'autonomie. En formant les citoyens sur la manière de produire (jardinage), transformer (cuisine) et conserver (mise en conserve, congélation, lactofermentation), on contribue directement à réduire les coûts liés à l'alimentation et donc à augmenter leur pouvoir d'achat.
- **Poursuivre l'éducation sur les saines habitudes de vie :** Face à la hausse des prix qui pousse à des choix alimentaires moins nutritifs, l'éducation est plus pertinente que jamais. La maxime d'Hippocrate, « Que ton aliment soit ta seule médecine », demeure un conseil fondamental. Le travail réalisé par **COSMOSS** sur le territoire est essentiel pour sensibiliser les jeunes générations aux enjeux de l'alimentation.

Répondre à la demande de proximité accrue

Objectif : Développer un système alimentaire local robuste où la population s'approvisionne majoritairement en aliments produits localement, dans une logique de circuit court.

Recommandations générales :

- **Sensibiliser à la consommation locale :** L'achat local est une tendance de consommation bien installée et le prix semble être un frein de moins en moins important. La pandémie a renforcé l'intérêt pour les potagers, un mouvement que les tensions commerciales internationales pourraient accentuer.
- **Promouvoir les lieux de rencontre producteurs-consommateurs :** Le marché public le plus proche, le Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata à Dégelis, est un modèle à promouvoir. Il offre une grande

diversité de produits du terroir (légumes, érable, miel, pomme, bœuf, canard, porc) et des produits d'artisanat.

- **Horaire 2025** : Ouvert les dimanches de 10h00 à 14h00, du 6 juillet 2025 au 14 septembre 2025.
- (Référence : *Marché Gourmand Desjardins du Témiscouata / Association des Marchés Publics du Québec*)
- **Intégrer les aliments locaux dans les institutions** : Poursuivre les efforts pour que les services publics et les institutions s'approvisionnent localement.
- **Renforcer l'éducation culinaire et le jardinage** : Continuer à offrir des occasions d'apprentissage pour reconnecter les citoyens avec l'origine et la préparation de leur nourriture.

Optimiser le cycle de vie des aliments

Objectif : prévenir les pertes alimentaires et maximiser la valorisation des surplus et des matières résiduelles à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Recommandations générales :

- **Réduire le gaspillage à la source** : Mettre en place des pratiques pour minimiser les pertes, de la production à la consommation.
- **Soutenir la redistribution des surplus** : Organiser des filières pour que les surplus alimentaires soient redistribués efficacement aux personnes dans le besoin.
- **Transformer les déchets alimentaires** : Valoriser les matières organiques en produits utiles, comme le compost pour les jardins ou la production d'énergie.
- **Encourager la gestion collective des déchets** : Promouvoir les initiatives communautaires pour une gestion responsable et concertée des matières résiduelles.

Mettre en place une gouvernance alimentaire locale

Objectif : Structurer les relations et les initiatives entre tous les acteurs du système alimentaire pour assurer une prise de décision cohérente, inclusive et efficace.

Recommandations générales :

- **Créer un conseil alimentaire local :** Mettre en place une instance de concertation pour coordonner les actions, mobiliser les parties prenantes et assurer le suivi de la stratégie alimentaire.
- **Intégrer l'alimentation dans les politiques municipales :** La Municipalité doit inclure formellement le secteur agroalimentaire dans ses plans de développement.
- **Soutenir les initiatives citoyennes :** Appuyer activement les projets communautaires et les organisations locales, comme la **Coopérative de développement**, qui sont des moteurs de changement.
- **Favoriser la collaboration intersectorielle :** Renforcer les ponts entre les secteurs public, privé et communautaire pour maximiser l'impact des actions menées.

Conditions gagnantes

- Intégrer des représentants de divers institutions, organismes et citoyens volontaires, avec des réunions trimestrielles systématiques et des missions claires.
- Un-e coordinateur·rice expérimenté·e en gestion de projets communautaires et en mobilisation citoyenne, capable de fédérer bénévoles et partenaires.
- Avoir des objectifs mesurables, par exemple; 50 % des projets lancés dans les 12 mois suivant l'embauche et 30 % des projets achevés à horizon 3 ans.
- Déployer un calendrier de rencontres publiques et d'infolettres, afin de maintenir la visibilité du projet et de recruter de nouveaux membres ou bénévoles en continu.
- Organiser un événement public annuel (fête de la moisson, marché nourricier) pour célébrer les réalisations et attirer de nouveaux partenaires.
- Inclure des mandats spécifiques pour impliquer des étudiants ou jeunes professionnels (stages, chantiers participatifs) et assurer la relève.
- S'associer avec Saint-Juste-du-Lac et Lejeune pour mutualiser les ressources, partager les bonnes pratiques et accéder à des financements plus ambitieux.

PLAN D'ACTION

Action 1 : Gouvernance alimentaire

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	Municipalité d'Auclair (conseillers ou Maire), Club des 50 ans et +, Citoyens d'Auclair, Coop du JAL, MRC de Témiscouata. SADC du Témiscouata, École La Marguerite, COSMOSS Témiscouata, Jardin de demain, Membres du jardin communautaire/OH, Centre d'action bénévole (CAB), Entraide Jaloise, Cuisine collective de Dégelis, CISSS du Bas-Saint-Laurent, Municipalité de Lejeune (conseillers ou Maire), Municipalité de Saint-Juste-du-Lac, Jardin de demain, COSMOSS Témiscouata, Fabrique d'Auclair, Corporation des loisirs d'Auclair, Municipalité de Lejeune, Municipalité de Saint-Juste-du-Lac, Fabrique d'Auclair, Cercle des Fermières du JAL.
Mise en contexte	Après analyse de l'ensemble des projets existants ou en devenir à Auclair, il est apparu qu'une multitude de groupes devront gérer des dossiers spécifiques. Ces initiatives démontrent la vitalité d'Auclair, mais si les décisions ne sont pas centralisées, elles resteront possiblement dispersées. La présente action propose ainsi de fusionner tous ces comités au sein d'un « Conseil nourricier » géré par le Comité de développement économique (CDE) d'Auclair. Cette instance unique réunira des représentants de chaque projet et des partenaires locaux afin de centraliser la prise de décisions et d'assurer la cohérence des actions. La création de ce conseil sera soutenue par une charte de gouvernance.
Objectifs	Centraliser la prise de décisions et assurer la cohérence des actions augmentant l'autonomie alimentaire pour les citoyennes et citoyens d'Auclair.
La situation - 2025	Aucune instance ne centralise les différentes actions
Indicateur de réussite - 2028	-Le conseil nourricier est reconnu comme l'entité de concertation des différentes actions. -Au moins 20 rencontres ont été organisées incluant 20 représentants différents.

Modèle de charte de gouvernance : Conseil nourricier d'Auclair (CNA)

Mission

Travailler ensemble pour que chaque personne d'Auclair ait accès à une alimentation saine, locale et abordable. Soutenir les projets du village et les mettre en cohérence.

Rôle du CNA

- Coordonner la concertation des différents comités et projets alimentaires d'Auclair.

Comment on décide

- On cherche le consensus.
- Si pas de consensus, on repousse la question à la prochaine rencontre avec une proposition modifiée.
- **Financement** : Le CNA recommande l'allocation des fonds; les bailleurs décident. Si une décision va à l'encontre d'une recommandation, on demande une explication écrite.

Principes de travail

- Intérêt collectif, respect et écoute.
- Critique constructive.
- Flexibilité : les besoins peuvent évoluer.
- Respect des missions de chacun; climat harmonieux.

Rôles simples

- **Présidence** (désignée par le CDE) : anime, coordonne et veille au respect de la charte.
- **Coordination (CDE)** : ordres du jour, suivis, convocations, prise de note, procès-verbaux et registres.
- **Membres** : participation active et respect du code d'éthique.

Transparence et info

- Procès-verbaux, résumés publics, infolettre trimestrielle, babillard et canaux numériques.

Éthique

- Déclaration de conflit d'intérêts annuelle; retrait de la rencontre de prise de décision en cas de conflit.
- Zéro harcèlement; respect et confidentialité des documents de travail.

Représentants permanents proposés (7 sièges disponibles) :

(1 siège) Comité de développement économique d'Auclair (CDE)

(1 siège) Municipalité d'Auclair (conseillers ou Maire)

(1 siège) Club des 50 ans et +,

(1 siège) Citoyens d'Auclair

(1 siège) Coop du JAL

(1 siège) MRC de Témiscouata

(1 siège) SADC du Témiscouata

Représentants temporaires proposés :

- **(4 sièges) Développement du jardin communautaire** : École La Marguerite, COSMOSS Témiscouata, Jardin de demain, Membres du jardin communautaire/OH
- **(2 sièges) Élevage communautaire** : MAPAQ, Membre co-éleveur.
- **(4 sièges) Développement de la serre pédagogique** : École La Marguerite, COSMOSS Témiscouata, Jardin de demain, Membres du jardin communautaire/OH
- **(4 sièges) Plantation communautaire de petits fruits** : École La Marguerite, COSMOSS Témiscouata, Jardin de demain, Membres du jardin communautaire/OH
- **(1 siège) Soutenir la pérennisation du dépanneur** : Dépann-O-Max
- **(5 sièges) Développement d'un lieu dédié à l'alimentation (LDAA)** : Corporation des loisirs d'Auclair, Municipalité de Lejeune, Municipalité de Saint-Juste-du-Lac, Fabrique d'Auclair, Cercle des Fermières du JAL.
- **(5 sièges) Événements alimentaires** : Corporation des loisirs d'Auclair, Municipalité de Lejeune, Municipalité de Saint-Juste-du-Lac, Fabrique d'Auclair, Cercle des Fermières du JAL.
- **(4 sièges) Maintien, relance ou création de services d'aide alimentaires communautaires** : Centre d'action bénévole (CAB), Entraide Jaloise, Cuisine collective de Dégelis, CISSS du Bas-Saint-Laurent, Municipalité de Lejeune (conseillers ou Maire), Municipalité de Saint-Juste-du-Lac, Jardin de demain, COSMOSS Témiscouata, Fabrique d'Auclair.

Actions à réaliser - Gouvernance alimentaire		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration de la gouvernance	1.1 Création officielle du Conseil nourricier	La municipalité et le CDE adoptent une résolution pour mettre en place un Conseil nourricier géré par le CDE. Intégrer officiellement l'alimentation et le Conseil nourricier dans les documents de planification municipale faciliterait aussi l'accès aux subventions et confère un cadre légal.
	1.2 Adoption d'une charte de gouvernance	Adopter une charte précisant la mission, la composition, les règles de fonctionnement et les mécanismes de prise de décision.
	1.3 Nomination d'un·e coordinateur·rice	Recruter ou désigner une personne chargée de préparer les ordres du jour, animer les réunions, assurer le suivi des décisions et communiquer avec les partenaires.
2. Mobilisation et concertation	2.1 Planifier les rencontres trimestrielles	Établir un calendrier annuel d'une quinzaine de réunions annuelles du Conseil nourricier et de ses partenaires. Chaque rencontre inclut un suivi du plan d'action, la résolution des enjeux et la planification des prochains événements.
	2.2 Déployer une infolettre et des outils de communication	Créer une infolettre trimestrielle et un espace (site web ou page Facebook) pour partager le calendrier des activités, les projets en cours et recruter des bénévoles. Installer un babillard dans les lieux publics.
	2.4 Programme de relève et implication des jeunes	En collaboration avec l'école et les organismes jeunesse pour impliquer les jeunes dans les projets; leur réserver un siège d'observateur au sein du Conseil.
3. Coordination des actions et mutualisation	3.1 Suivi du plan d'action nourricier	Élaborer un tableau de bord qui recense toutes les actions du plan (production, transformation, distribution, consommation) avec les responsables et les échéances. Le Conseil suit l'avancement et ajuste les priorités à chaque réunion.
	3.2 Harmoniser les calendriers d'activités	Consolider un calendrier unique des activités (corvées au jardin, ateliers à la serre, journées de transformation, soupes populaires, etc.) pour éviter les chevauchements et optimiser la participation.

	3.3 Mutualiser les ressources et les équipements	Inventorier les locaux (cuisine collective, serre, salle communautaire) et équipements (outils, appareils) disponibles; mettre en place un système de coordination géré par le Conseil pour permettre le partage équitable.
	3.4 Définir une stratégie de financement concertée	Préparer un montage financier combinant les budgets municipaux, subventions (MAPAQ, MRC, SADC), partenariats privés et activités de financement; créer un fonds commun pour soutenir l'embauche, les achats de matériel et les projets futurs.
4. Pérennité, suivi et évaluation	4.1 Mettre en place un cadre d'évaluation	Approuvé des indicateurs de réussite(participation, nombre d'activités, volume de production et d'aide alimentaire, satisfaction) et produire un rapport annuel présenté au conseil municipal et rendu public.
	4.2 Planifier la relève et la formation	Mettre en place un processus de mentorat pour former de nouveaux membres et renouveler les mandats; documenter les meilleures pratiques pour assurer la continuité des projets.
	4.3 Réviser la charte de gouvernance	Prévoir une révision de la charte et des règles de fonctionnement tous les deux ans pour intégrer les apprentissages et adapter la structure aux besoins futurs.

Échéancier - Gouvernance alimentaire	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Création/confirmation du Conseil nourricier	X				X				X			
1.2 Adoption/confirmation de la charte	X											
1.3 Nomination du coordinateur		X	X	X								
1.4 Arrimage aux politiques municipales		X			X				X			
2.2 Infolettre et communication		X		X		X		X		X		X
2.3 Événement annuel			X				X				X	
2.4 Programme de jeune observateur					X				X			
3.1 Suivi du plan d'action	X			X	X			X	X			X
3.2 Harmonisation des calendriers		X	X			X	X			X	X	
3.3 Mutualisation des ressources	X	X	X		X	X	X		X	X	X	
3.4 Stratégie de financement	X	X			X	X			X	X		
4.1 Cadre d'évaluation et rapport annuel	X				X				X			
4.2 Relève et formation	X				X				X			
4.3 Révision de la charte					X				X			

Proposition de calendrier de rencontre pour la première année

Mois	# action	Rencontre	Membres temporaires présents	Objectifs de rencontre	Durée (h)
Janvier	1	Création du Conseil nourricier (fondation)	<ul style="list-style-type: none"> Aucun – rencontre de fondation 	Bilan, budget disponible, valider les 4 actions proposées, adopter la charte, désigner les représentant·e-s, prochaines étapes et envoyer des invitations pour une première rencontre.	3
Janvier	3.2 et 4.1	LDAA + Évènements alimentaires	<ol style="list-style-type: none"> Corporation des loisirs d'Auclair Municipalité de Lejeune Municipalité de Saint-Juste-du-Lac Fabrique d'Auclair Cercle des Fermières du JAL 	<p>LDAA : Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.</p> <p>Évènements alimentaires : Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.</p>	3
Janvier	3.2	Services alimentaires	<ol style="list-style-type: none"> Centre d'action bénévole (CAB) Entraide Jaloise Cuisine collective de Dégelis 	Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des	3

			<ol style="list-style-type: none"> 4. CISSS du Bas-Saint-Laurent 5. Municipalité de Lejeune 6. Municipalité de Saint-Juste-du-Lac 7. Jardin de demain 8. COSMOSS Témiscouata 9. Fabrique d'Auclair 	enjeux et planification des prochains événements.	
Février	3.1	Soutien au dépanneur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proprio Dépanneur d'Auclair 	Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	2
Mars	2.1 + 2.3 + 2.4	Jardin + Serre + Petits fruits	<ol style="list-style-type: none"> 1. École La Marguerite 2. COSMOSS Témiscouata 3. Jardin de demain 4. Membres du jardin communautaire/OH 	Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Avril	2.1 + 2.3 + 2.4	Jardin + Serre + Petits fruits	<ol style="list-style-type: none"> 1. École La Marguerite 2. COSMOSS Témiscouata 3. Jardin de demain 4. Membres du jardin communautaire/OH 	Planification des semis en serre, calendrier jardin, plan de plantation de petits fruits et répartition générale des tâches, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Avril	2.2	Élevage citoyen	<ol style="list-style-type: none"> 1. MAPAQ 2. Membre co-éleveur 	Bilan, valider plan d'action associé et échéancier, suivi du plan d'action, résolution des	3

				enjeux et planification des prochains événements.	
Avril	4.2	Services alimentaires	<ol style="list-style-type: none"> 1. Centre d'action bénévole (CAB) 2. Entraide Jaloise 3. Cuisine collective de Dégelis 4. CISSS du Bas-Saint-Laurent 5. Municipalité de Lejeune 6. Municipalité de Saint-Juste-du-Lac 7. Jardin de demain 8. COSMOSS Témiscouata 	Suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Juin	3.2	LDAA + Événements	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corporation des loisirs d'Auclair 2. Municipalité de Lejeune 3. Municipalité de Saint-Juste-du-Lac 4. Fabrique d'Auclair 5. Cercle des Fermières du JAL 	Suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Juin	2.1 + 2.3 + 2.4	Jardin + Serre + Petits fruits	<ol style="list-style-type: none"> 1. École La Marguerite 2. COSMOSS Témiscouata 3. Jardin de demain 4. Membres du jardin communautaire/OH 	Suivi des cultures, corvées, arrosage, ajustements début de saison, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Septembre	2.1 + 2.3 + 2.4	Jardin + Serre + Petits fruits	<ol style="list-style-type: none"> 1. École La Marguerite 2. COSMOSS Témiscouata 3. Jardin de demain 4. Membres du jardin communautaire/OH 	Bilan de saison et répartition, valorisation des récoltes, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3

Octobre	2.2	Élevage citoyen	<ol style="list-style-type: none"> 1. MAPAQ 2. Membre co-éleveur 	Bilan de saison, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
Novembre	3.1	Dépanneur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proprio Dépanneur d'Auclair 	Bilan des actions posées, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	2
Décembre	1	Bilan 2026	<ul style="list-style-type: none"> • — (pas de temporaires requis pour décider) 	bilan 2026, montage financier, suivi du plan d'action, résolution des enjeux et planification des prochains événements.	3
14 rencontres/année				Heures totales de rencontre	36

Action 2 – Augmenter la production nourricière

L'augmentation de la production nourricière est au cœur de la transition alimentaire locale. Elle vise à améliorer l'autonomie, la résilience et l'accès aux aliments frais pour l'ensemble de la communauté. À Auclair, cela passe par des lieux de culture et d'élevage collectifs, réfléchis comme des espaces d'apprentissage, de coopération et de partage intergénérationnel.

Cette action propose de consolider ce qui existe déjà, tout en implantant de nouvelles infrastructures adaptées au territoire : des systèmes simples, à échelle humaine, pouvant être entretenus par la communauté avec un accompagnement minimal. En intégrant à la fois l'horticulture, l'élevage léger, la production sous serre et l'implantation d'une forêt nourricière. Chaque sous-action peut évoluer selon la mobilisation citoyenne, les capacités techniques et les opportunités de financement. Elles peuvent être déployées de façon progressive, en commençant par des phases pilotes à petite échelle.

- **2.1 Jardin collectif et communautaire**
Consolider le jardin existant en augmentant le nombre d'utilisateurs, en structurant l'entretien (comité de gestion) et en bonifiant les cultures vivaces. L'école et les aînés seront invités à s'y impliquer.
- **2.2 Élevage communautaire (volaille, œufs, ruminants)**
Développer un petit élevage collectif centré sur la production d'œufs, de volailles de chair et possiblement de petits ruminants. Le modèle repose sur la cogestion, l'autoproduction et la formation de base en biosécurité.
- **2.3 Serre pédagogique**
Développer et encadrer l'utilisation de la serre pédagogique installée près de l'école.
- **2.4 Implantation de petits fruits**
L'objectif est de créer un espace à faible entretien, à la fois éducatif, productif et esthétique

Action 2.1. — Développement du jardin communautaire

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	OHM d'Auclair, Jardin de demain, école, citoyens.
Mise en contexte	Implanté en 2021, le Jardin d'Aurore occupe environ 500 m ² et regroupe plusieurs vivaces (pruniers, bleuetiers, asperges, fraisiers, framboisiers). Alimenté en eau par les résidences HLM voisines, il est utilisé par des citoyen-ne-s, des résident-e-s du HLM et des élèves de l'école primaire. Bien qu'actif, le jardin ne dispose plus de comité de gestion depuis deux ans, ce qui limite son encadrement et sa coordination.
Objectif	Favoriser le développement d'un jardin communautaire comme levier d'autonomie alimentaire pour la citoyennes et citoyens d'Auclair.
La situation - 2025	- Nombre d'utilisateurs : 10 citoyens et une classe scolaire. - Superficie cultivée : 50 %
Indicateur de réussite - 2028	20 utilisateurs actifs et occupation complète de la superficie disponible (100 %).

Conditions gagnantes

- **Faire du Jardin un lieu de vie avant d'être un lieu de production :** La condition la plus importante pour attirer et retenir 20 bénévoles est de créer un endroit où les gens ont envie de passer du temps, même sans travailler. Avant d'investir dans des outils complexes, il faut investir dans l'expérience humaine : installer un banc confortable à l'ombre, délimiter un petit coin sécuritaire pour les enfants, embellir l'entrée avec des fleurs. Quand le jardin devient un espace social agréable et accueillant, la participation aux corvées et l'entretien des parcelles ne sont plus des tâches, mais des conséquences naturelles du plaisir d'y être.
- **Investir dans la santé du sol comme priorité absolue :** Un sol riche et vivant est la clé de voûte d'un jardinage facile et productif, ce qui est essentiel pour des bénévoles. La stratégie la plus rentable à long terme est de faire du compostage et de l'amélioration du sol la mission centrale du jardin. En se concentrant sur la création d'un sol de grande qualité, les jardiniers (surtout les débutants) obtiendront de meilleurs résultats avec moins d'efforts, moins de maladies et moins d'arrosage. Des succès de culture faciles et abondants sont le meilleur incitatif pour que les 100% de la surface soient cultivés et que les membres restent motivés.
- **Créer une ambiance de partage de savoir :** Un jardin prospère lorsque les connaissances circulent librement. Pour éviter que les nouveaux jardiniers se sentent démunis et abandonnent, il faut intégrer le partage du savoir dans l'aménagement même du jardin. Cela peut prendre la forme d'un grand tableau noir pour les "questions de la semaine", d'une mini-bibliothèque d'ouvrages de référence dans le cabanon, ou d'affichettes identifiant des "jardiniers-ressources" pour des plantes spécifiques ("Pour les tomates, parlez à Jeanne"). Un jardin qui devient un lieu d'apprentissage reconnu attirera naturellement de nouveaux membres curieux et assurera le succès de toutes les parcelles.
- **Encourager la diversité :** Pour plaire à 20 personnes différentes, le jardin ne peut pas être uniforme. Il doit offrir une diversité d'options pour répondre à différents besoins et niveaux d'engagement. Par exemple, offrir différentes tailles de parcelles, des bacs surélevés pour les aînés et des zones collectives ou intégrer, au-delà des légumes, des fleurs pour les pollinisateurs, des fines herbes et mettre en valeur les fruitiers existants. Un jardin riche et diversifié est plus résilient écologiquement et plus intéressant humainement, ce qui le rend attractif pour un plus grand nombre d'utilisateurs.

Actions à réaliser - Jardin communautaire		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration	1.1 Création d'un comité de gestion	Former un comité de citoyens bénévoles pour assurer la gouvernance, planifier les saisons et la mobilisation.
	1.2 Formalisation des partenariats	Clarifier le rôle et l'implication des partenaires (Municipalité, école) pour assurer un soutien mutuel.
	1.3 Établissement de la charte et des modalités.	Créer un document simple définissant les règles, les responsabilités et les modalités pour devenir membre du jardin.
2. Gestion des infrastructures et intrants	2.1 Aménagement des parcelles	Délimiter clairement les parcelles individuelles et collectives, améliorer les sentiers et les zones de repos.
	2.2 Acquisition et entretien des équipements	Compléter et entretenir l'inventaire des outils et équipements de base (brouettes, pelles, arrosoirs, etc.).
	2.3 Identification des fournisseurs	Établir une liste de fournisseurs locaux pour les besoins annuels (semences, plants, compost, paillis).
3. Démarrage de la saison	3.1 Planification annuelle des cultures	Organiser une rencontre de début de saison pour planifier les cultures collectives et partager les connaissances.
	3.2 Préparation collective du terrain	Organiser une corvée de début de saison pour préparer le sol, amendé avec du compost et préparer les parcelles.
	3.3 Lancement des formations horticoles	Offrir une première formation de base sur les techniques de semis et de plantation pour les nouveaux membres.
	3.4 Distribution des parcelles et semis collectifs	Assigner les parcelles aux membres inscrits et procéder aux premiers semis dans les parcelles collectives.
4. Gestion et maintenance	4.1 Entretien collectif et arrosage	Mettre en place un calendrier rotatif pour l'entretien des espaces communs, l'arrosage et le désherbage.

	4.2 Organisation des corvées de mi-saison	Planifier des journées de travail collectif pour les tâches plus importantes (désherbage majeur, tuteurage).
	4.3 Suivi des cultures et gestion phytosanitaire	Assurer une surveillance des cultures pour prévenir les maladies et les ravageurs de manière écologique.
	4.4 Maintenance des infrastructures et outils	Entretien régulièrement les outils, le cabanon et les autres infrastructures pour assurer leur durabilité.
5. Mobilisation et suivi	5.1 Organisation d'activités de mobilisation	Créer des événements conviviaux (récoltes collectives, ateliers de transformation, fêtes) pour renforcer les liens.
	5.2 Suivi de la participation et de la production	Documenter la participation aux activités et l'estimation des récoltes pour évaluer le succès du jardin.
	5.3 Bilan de fin de saison	Organiser une rencontre post-mortem pour faire le bilan de la saison, recueillir les suggestions et célébrer les succès.
6. Planification à long terme	6.1 Préparation du jardin pour l'hiver	Organiser une corvée de fin de saison pour nettoyer les parcelles, protéger les vivaces et préparer le terrain pour l'hiver.
	6.2 Évaluation globale du projet	Analyser les résultats de l'année (participation, production, satisfaction) pour ajuster la planification future.
	6.3 Planification de la relève au sein du comité	Assurer un renouvellement des membres du comité de gestion pour garantir la pérennité de la gouvernance.
	6.4 Exploration d'opportunités	Étudier la faisabilité des projets structurants (serre, haie nourricière, ajout de poules en 2028).
	6.5 Planification budgétaire	Établir un budget de fonctionnement annuel et explorer les sources de revenus ou de subventions pour les projets futurs.

Échéancier - Dév. du jardin communautaire	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Création d'un comité de gestion et définition du mandat	x											
1.2 Formalisation des partenariats	x	x										
1.3 Établissement de la charte de règlement et des modalités d'inscription	x	x										
2.1 Aménagement des parcelles et des espaces communs		x				x				x		
2.2 Acquisition et entretien des équipements		x				x				x		
2.3 Identification des fournisseurs			x				x				x	
3.1 Planification annuelle des cultures				x								
3.2 Préparation collective du terrain				x				x				x
3.3 Lancement des formations horticoles			x		x							
3.4 Distribution des parcelles et semis collectifs	x				x				x			
4.1 Entretien collectif et arrosage		x				x				x		
4.2 Organisation des corvées de mi-saison	x	x	x		x	x	x		x	x	x	
4.3 Suivi des cultures et gestion phytosanitaire		x				x				x		
4.4 Maintenance des infrastructures et outils		x				x				x		
5.1 Organisation d'activités de mobilisation	x			x	x			x	x			x
5.2 Suivi de la participation et de la production	x			x				x				x
5.3 Bilan de fin de saison et collecte de feedback	x			x				x				x
6.1 Préparation du jardin pour l'hiver				x				x				x
6.2 Évaluation globale du projet	x				x				x			

6.3 Planification de la relève au sein du comité				x				x				x
6.4 Exploration d'opportunités d'expansion/diversification								x				x
6.5 Planification budgétaire et recherche de financement								x				x

Action 2.2. — Élevage communautaire

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	Municipalité d'Auclair, citoyens co-éleveurs, Jardin de demain, Coop JAL (à confirmer), Centre d'action bénévole (volet don/solidarité éventuel)
Mise en contexte	Des citoyen-ne-s d'Auclair ont exprimé l'intérêt de mettre en place un petit élevage collectif de poules pondeuses et de poulets de chair à des fins non commerciales. Le projet viserait l'autoconsommation, l'apprentissage collectif et le don ponctuel d'œufs ou de viande entre membres co-éleveurs. Aucune vente ne serait réalisée. Le site, encore à confirmer, pourrait être situé sur un terrain municipal ou prêté, à proximité du jardin communautaire ou d'une résidence HLM.
Objectif	Favoriser l'autonomie alimentaire et la solidarité locale par la mise en place d'un petit élevage collectif, géré par et pour les citoyen-ne-s d'Auclair.
La situation - 2025	Aucun élevage collectif en place. L'idée a été discutée par un groupe de citoyens en 2024 et suscite de l'intérêt. Aucune infrastructure ni comité formel pour l'instant.
Indicateur de réussite - 2028	- Mise en place d'un poulailler fonctionnel- 10 à 15 membres co-éleveurs actifs- Production annuelle d'œufs pour les membres et/ou 50 à 100 volailles de chair pour autoconsommation- Aucun incident sanitaire et respect des normes de biosécurité de base

Condition gagnantes

Bien connaître les lois et réglementations : Le projet doit se dérouler sur un lieu d'élevage unique, préalablement enregistré au MAPAQ, en respectant la limite annuelle de 99 poulets de chair ou 300 poules pondeuses. La viande produite est exclusivement réservée à la consommation personnelle des co-éleveurs et de leur famille directe, ce qui interdit toute forme de vente, de troc ou de don; l'abattage doit d'ailleurs être effectué sur le site par chaque co-éleveur pour ses propres bêtes. Concernant les poules pondeuses, la réglementation autorise la vente ou le don des surplus d'œufs directement au lieu d'élevage, à condition que les boîtes soient étiquetées "œufs non classés" avec le nom et l'adresse du producteur. La responsabilité des participants inclut d'assurer en tout temps le bien-être animal (eau, nourriture, abri) et de gérer rigoureusement les fumiers, les odeurs et le bruit pour éviter toute nuisance.

Consensus clair sur l'éthique : Avant même d'acheter un seul poussin, le groupe doit avoir une discussion honnête : que fait-on d'une poule malade ou blessée ? Paye-t-on des frais de vétérinaire ou procède-t-on à l'euthanasie ? Pour les poulets de chair, chacun des co-éleveurs doit être formé et volontaire pour réaliser l'abattage de ses propres volailles. Comment s'assure-t-on que ce soit fait de la manière la plus humaine et respectueuse possible ? Avoir des réponses claires à ces questions *avant* qu'elles ne se présentent évite des conflits émotifs et des divisions profondes au sein du groupe.

Partage équitable des tâches : Un projet d'élevage communautaire ne peut pas fonctionner s'il n'y a que quelques personnes qui acceptent de faire le travail salissant. La condition gagnante est un engagement formel de chaque co-éleveur à participer, sur une base rotative, aux tâches les moins agréables. Les poules ne prennent pas de congé pour Noël, les vacances de la construction ou les longues fins de semaine. Une condition gagnante est d'avoir un système de calendrier de soins extrêmement robuste avec des "co-éleveurs de garde" ou des remplaçants désignés pour chaque période de vacances. Chaque membre doit s'engager en sachant qu'il s'agit d'une responsabilité quotidienne, 365 jours par an.

Un responsable de la biosécurité : Plutôt que de diluer la responsabilité, il est plus efficace de nommer une personne comme référent de la biosécurité et des règles du MAPAQ. Cette personne n'effectue pas tout le travail, mais elle est responsable de maintenir le registre à jour, de s'assurer que le protocole de nettoyage est suivi, de former les nouveaux membres sur les règles d'hygiène (ex: changement de bottes) et d'être l'interlocuteur principal en cas d'inspection. Cela centralise l'expertise et garantit une rigueur constante.

Sources utiles :

Les Éleveurs de volailles du Québec (EVQ) : www.volaillesduquebec.qc.ca

Loi sur la protection sanitaire des animaux (P-42) et Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux.

Page "Identification et traçabilité des oiseaux et des volailles" : www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/santeanimale/identificationettracabilite/oiseauxetvolailles

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (B-31) : www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/cs/B-31

Loi sur les produits alimentaires (P-29) et Règlement sur les aliments (P-29, r. 1) : www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/P-29

Loi sur la qualité de l'environnement (Q-2), administrée par le MELCCFP : www.environnement.gouv.qc.ca

Article 976 sur les troubles de voisinage : www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/cs/CCQ-199

Actions à réaliser - Élevage communautaire

Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration	1.1 Création d'un comité de pilotage	Le Comité de développement économique (CDE) organise les premières rencontres du comité d'éleveur.
	1.2 Consultation auprès des différentes autorités	Rencontrer les autorités municipales d'Auclair (urbanisme, inspecteur) et les autorités provinciale (MAPAQ) et régionale (MRC) pour présenter le projet, obtenir les informations précises sur le zonage, les distances à respecter et les permis requis pour l'élevage de volailles et la gestion des déchets. Cette démarche proactive est essentielle pour anticiper les exigences et établir une collaboration constructive.
	1.3 Recherche de terrain/local	Identifier et acquérir ou louer un terrain/local à Auclair conforme aux exigences municipales pour l'élevage de volailles et le compostage, en tenant compte des distances réglementaires.
	1.4 Demande d'autorisation	Déposer les différentes demandes de permis demandés par les différentes instances (municipalité, MAPAQ, etc.)
2. Gestion des infrastructures et des intrants	2.1 Construction des poulaillers	Construire ou aménager des poulaillers distincts ou des sections séparées pour les poules pondeuses et les poulets de chair. Les structures devront être bien isolées, ventilées, faciles à nettoyer et offrir un espace suffisant pour le bien-être animal, adaptées au climat hivernal.
	2.2 Acquisition des équipements	Acheter les équipements nécessaires : couveuses (pour les poussins de chair), mangeoires, abreuvoirs, nids, perchoirs, lampes chauffantes et tout autre matériel spécifique à chaque type de volaille.
	2.3 Identification des fournisseurs	Établir des contacts avec des couvoirs ou fournisseurs de poussins/poulettes de races adaptées au climat et aux objectifs du projet, ainsi qu'avec des fournisseurs de moulée spécialisée (pondeuses et poulets de chair) et de litière.
3. Démarrage de l'élevage	3.1 Contact initial avec vétérinaire	Établir une relation avec un vétérinaire avicole local pour une consultation initiale, la mise en place d'un plan de santé préventif (vaccinations, vermifugation) et la définition des procédures d'urgence.
	3.2 Établissement du protocole de biosécurité	Développer un protocole de biosécurité détaillé et adapté à l'échelle communautaire, incluant les procédures d'hygiène, de gestion des visiteurs, de quarantaine des nouveaux oiseaux et de vide sanitaire.
	3.3 Formation des membres	Organiser des sessions de formation pratiques pour les membres sur le bien-être animal, les bonnes pratiques d'élevage, la biosécurité, les soins quotidiens, le ramassage des œufs et les techniques d'abattage humanitaire à la ferme.
	3.3 Gestion des œufs et abattage des poulets	Mettre en place les processus de ramassage, nettoyage et stockage des œufs pour l'autoconsommation.
	3.5 Production d'oeuf	Commander et acquérir les 99 poulettes pondeuses maximum (idéalement à l'âge de 1 jour pour l'acclimatation ou plus âgées si les installations le permettent).
	3.6 Première cohorte de poulets de chair	Commander et acquérir la première cohorte de poulets de chair (ex: 60 poussins sur 300 annuels maximum) pour le premier cycle de production. Réaliser l'abattage des poulets de chair sur place, dans le respect des normes de bien-être animal et de salubrité pour l'autoconsommation des membres.

4. Gestion et maintenance	4.1 Gestion quotidienne des troupeaux	Assurer l'alimentation et l'abreuvement réguliers, le nettoyage des poulaillers et des équipements et le remplacement de la litière.
	4.2 Suivi de la ponte et de la croissance	Surveiller les performances des poules pondeuses (taux de ponte, qualité des œufs) et la croissance des poulets de chair (prise de poids).
	4.3 Cycles d'élevage des poulets de chair	Planifier et gérer les cohortes suivantes de poulets de chair (2 à 3 cohortes supplémentaires) pour assurer un approvisionnement continu.
	4.4 Maintenance préventive	Effectuer l'entretien régulier des poulaillers (réparations, isolation, ventilation) et des équipements pour garantir leur bon fonctionnement et leur durabilité.
	4.5 Gestion du compostage des carcasses et du fumier	Gérer le processus de compostage des carcasses et du fumier conformément au permis MAPAQ, en assurant le respect des températures, des ratios de matériaux et des distances réglementaires. Utiliser le compost pour enrichir les sols locaux (sans vente ni don).
5. Suivi sanitaire	5.1 Suivi vétérinaire régulier et vaccinations	Maintenir le contact avec le vétérinaire pour les suivis de routine, les rappels de vaccination et les conseils en cas de problèmes de santé.
	5.2 Ajustement du protocole de biosécurité	Évaluer l'efficacité du protocole de biosécurité et l'ajuster si nécessaire en fonction des observations et des retours d'expérience.
	5.3 Analyse des performances et des coûts	Analyser les données de production (taux de ponte, croissance, mortalité) et les coûts réels pour identifier les points d'optimisation.
	5.4 Collecte de feedback des membres co-éleveurs	Organiser des rencontres régulières avec les membres pour recueillir leurs commentaires sur la qualité des produits, les processus et l'organisation générale du projet.
Planification à long terme	6.1 Renouvellement des poules pondeuses	Planifier le remplacement des poules pondeuses dont la productivité diminue (généralement après 2-3 ans de ponte intensive).
	6.2 Cycles d'élevage des poulets de chair	Poursuivre les cycles d'élevage des poulets de chair (3 à 4 cohortes) en optimisant les pratiques.
	6.3 Évaluation globale du projet	Réaliser une évaluation complète de l'impact du projet sur l'autonomie alimentaire locale, les coûts réels, la satisfaction des membres.
	6.4 Planification de la relève de la gouvernance	Mettre en place un plan pour assurer la relève des membres du comité de gestion ou du conseil d'administration de la coopérative, garantissant la continuité du projet.
	6.5 Exploration d'opportunités	En fonction du succès et de la demande des membres, explorer la possibilité d'intégrer de nouveaux membres co-éleveurs ou de diversifier les productions (ex: canard, caille, dinde, etc.).
	6.6 Bilan financier	Effectuer un bilan financier approfondi pour les trois ans, ajuster le budget prévisionnel et les contributions des membres pour les années futures, assurer la viabilité économique à long terme.

Échéancier - Élevage communautaire	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Création d'un comité de pilotage	X											
1.2 Consultation auprès des différentes autorités	X	X										
1.3 Recherche de terrain/local	X	X										
1.4 Demande de permis et d'autorisation		X	X									
2.1 Construction/Aménagement des poulaillers			X	X								
2.2 Acquisition des équipements essentiels			X	X								
2.3 Identification des fournisseurs		X	X									
3.1 Contact initial avec vétérinaire et plan de santé				X								
3.2 Établissement du protocole de biosécurité				X								
3.3 Formation des membres co-éleveurs				X	X							
3.4 Gestion des œufs et abattage des poulets					X	X	X	X	X	X	X	X
3.5 Première cohorte de poulettes pondeuses					X	X	X	X	X	X	X	X
3.6 Première cohorte de poulets de chair					X							
4.1 Gestion quotidienne des troupeaux					X	X	X	X	X	X	X	X
4.2 Suivi de la ponte et de la croissance					X	X	X	X	X	X	X	X
4.3 Cycles d'élevage des poulets de chair						X	X	X	X	X	X	
4.4 Maintenance préventive					X	X	X	X	X	X	X	X
4.5 Gestion du compostage des carcasses					X	X	X	X	X	X	X	X
5.1 Suivi vétérinaire régulier et vaccinations					X	X	X	X	X	X	X	X
5.2 Évaluation et ajustement du protocole de biosécurité						X	X			X	X	

[illegible]

Action 2.3. — Développement de la serre pédagogique

Élément	Contenu
Porteur du projet	Jardin de demain
Partenaires	Comité de développement économique (CDE), École La Marguerite, Municipalité, Comité du Jardin communautaire, Comité Forêt nourricière
Mise en contexte	La nouvelle serre pédagogique d'Auclair est maintenant réparée et prête pour sa première saison de culture. À titre transitoire pour cette année, elle sera cultivée par des citoyens et les membres du jardin communautaire. L'objectif est d'assurer le succès des premières récoltes et de tester les installations avant que l'école ne s'approprie le projet pour ses activités éducatives dès l'an prochain.
Objectif	L'objectif est de pérenniser l'utilisation de la serre comme outil pédagogique pour les écoliers et le camp de jour. Pour maximiser son usage tout au long de l'année, elle servira également aux membres du jardin communautaire qui pourront y démarrer leurs semis au début du printemps (mars-mai), période où la serre n'est pas encore utilisée pour les activités des enfants.
La situation - 2025	Nombre de visites de la classe ou camp de jour : 0 Nombre de membres du jardins communautaire utilisateurs de la serre : 5
Indicateur de réussite - 2028	Nombre de visites de la classe ou camp de jour : 10 et + Nombre de membres du jardins communautaire utilisateurs de la serre : 15 et +

Conditions gagnantes

- **La simplification de l'usage pour le milieu scolaire :** Le succès du volet pédagogique repose sur la facilité avec laquelle les enseignants et les animateurs peuvent utiliser la serre. Les actions visant à leur fournir des outils « clé en main » (calendrier, fiches d'activités, bac de matériel) et un soutien bénévole sont donc critiques pour atteindre l'objectif de 10 visites et plus.
- **L'engagement actif de toute la communauté :** Le projet ne peut reposer uniquement sur le comité. La réussite dépend de la mobilisation des différents utilisateurs à travers des actions concrètes : la planification collective pour les membres du jardin, la "Corvée" annuelle de nettoyage et la "Fête des Récoltes". Ces moments créent un sentiment d'appartenance et assurent le maintien des installations et la vitalité du projet.
- **Une vision à long terme avec un suivi continu :** La mise en place d'indicateurs clairs, la rédaction d'un bilan annuel et la planification de l'après-2028 sont des conditions fondamentales pour ne pas s'essouffler après les premières années. Cette rigueur dans le suivi permettra d'ajuster les actions, de démontrer les succès et de préparer l'avenir financier et organisationnel du projet.

Actions à réaliser - Serre pédagogique		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration de la gouvernance	1.1 Mettre en place le comité de coordination	Officialiser le comité (Jardin de demain, École, Municipalité, 1 membre du jardin communautaire, 1 citoyen). Planifier 3 rencontres annuelles (démarrage, mi-saison, bilan) avec un ordre du jour clair pour respecter le temps de chacun.
2. Déploiement du programme pédagogique	2.1 Concevoir un calendrier d'activités "clé en main"	Proposer un calendrier saisonnier simple (ex: Mars: semis en classe, Mai: plantation, Juin: entretien, juillet à Sept: récolte) pour faciliter sa planification et atteindre les 10+ visites.
	2.4 Organiser un soutien bénévole pour les activités	Pour alléger la tâche des enseignants et des animateurs du camp de jour, le comité crée une liste de bénévoles (membres du jardin, parents, citoyens) prêts à les accompagner. Le fait d'être deux adultes facilite grandement la gestion du groupe et rend l'activité plus agréable.
	2.2 Créer 4 fiches d'activités réutilisables	Développer ou trouver des fiches d'une page (ex: "Découvre ton légume", "Chasse aux insectes amis") que l'enseignant(e) peut utiliser avec peu de préparation.
	2.3 Préparer un bac de matériel pédagogique dédié	Assembler une boîte contenant des outils de jardinage pour enfants, des gants, des loupes, etc. qui reste à l'école, prête à l'emploi.
3. Organisation du volet communautaire	3.1 Tenir une rencontre de planification annuelle	En février/mars, tenir une rencontre unique pour les membres du jardin communautaire afin de choisir les semis, déterminer la contribution financière et planifier le calendrier.
	3.2 Formaliser le principe de culture collective	Établir par une entente simple que les semis sont cultivés en commun et les plants partagés à la fin, assurant une gestion juste et collaborative.
4. Maintenance et amélioration de l'infrastructure	4.1 Établir un protocole de communication simple	Le coordonnateur-bénévole devient le seul contact officiel pour signaler les bris à "Jardin de demain", ce qui centralise l'information et assure un suivi efficace.
	4.2 Organiser une "Corvée" annuelle de la serre	Une journée par an (automne), inviter tous les utilisateurs (citoyens, familles de l'école) pour un grand nettoyage et une préparation à l'hiver. Action communautaire et efficace.
5. Communication et valorisation du projet	5.1 Installer un panneau d'identification	Créer un panneau permanent à l'entrée de la serre avec le nom du projet et les logos des partenaires. Action unique à fort impact.
	5.2 Animer une section sur le site web municipal	Les membres du comité envoient 2-3 fois par an quelques photos et un court texte à la municipalité pour maintenir une visibilité simple et à faible effort.
	5.3 Instaurer la "Fête des Récoltes"	Organiser un événement annuel simple et convivial (style 5 à 7 ou potluck) en septembre où les enfants présentent leurs récoltes. Centré sur le plaisir et non la logistique.
6. Suivi et pérennisation	6.1 Intégrer le suivi au travail du comité	Le point "Suivi des indicateurs" est ajouté à l'ordre du jour des 3 rencontres annuelles du comité pour s'assurer que le suivi est fait de façon continue.

6.2 Rédiger un bilan annuel d'une page	Après chaque saison, le comité rédige un résumé très court avec les chiffres des indicateurs et 3 grands succès. Ce document est partagé à tous et sert de mémoire pour le projet.
6.3 Planifier l'après-2028	Mettre à l'agenda de la rencontre de 2027 le sujet "Pérennité et financement" pour commencer à réfléchir aux ressources nécessaires pour continuer le projet à long terme.

Échéancier - Serre pédagogique	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Mettre en place le comité de coordination	X											
2.1 Comité de coordination (3 rencontres/an)	X		X	X	X		X	X	X		X	
3.1 Concevoir calendrier d'activités "clé en main"	X				X				X			
3.2 Organiser un soutien bénévole pour les activités	X				X				X			
3.3 Créer 4 fiches d'activités réutilisables	X											
3.4. Préparer un bac de matériel pédagogique annuel		X				X				X		
5.1 Formaliser le principe de culture collective	X											
6.1 Établir un protocole de communication efficace	X											
6.2 Organiser une "Corvée" annuelle (print./aut.)	X	X		X		X		X		X		
7.1 Installer un panneau d'identification		X										
7.2 Créer/Mettre à jour la page web	X				X				X			
8.1 Instaurer la "Fête des Récoltes" annuelle			X				X				X	
9.1 Rédiger le suivi du travail du comité	X		X	X	X		X	X	X		X	
9.2 Rédiger un bilan annuel d'une page				X			X					
9.3 Planifier l'après-2028								X				

Action 2.4. — Plantation communautaire de petits fruits

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	Jardin de demain, le jardin communautaire, l'école La Marguerite, les citoyens.
Mise en contexte	Le projet est situé sur un terrain d'environ 558 m ² adjacent à l'école primaire La Marguerite, au cœur du village d'Auclair. Ce site, ancien terrain de BMX, a été récemment nivelé par la Municipalité. D'après les données cartographiques, le terrain se trouve sur des sols issus de dépôts de tills avec un bon drainage et un potentiel agricole de classe 4.
Objectif	Développer une plantation de petits fruits, favorisant ainsi l'agriculture locale et l'implication communautaire.
La situation - 2025	Le terrain sera préparé pour la plantation durant l'été 2025.
Indicateur de réussite - 2028	L'implantation des plants de petits fruits prévue au printemps 2026 est réalisée, l'entretien est assuré et la production est pérennisée et ouverte à toute la communauté.

Conditions gagnantes

- **Une préparation technique rigoureuse et phasée :** La viabilité de la plantation repose sur des bases agronomiques solides. Le choix de commencer par une culture robuste (framboisiers), la préparation soignée du terrain par une corvée citoyenne en 2025 et l'attention portée à l'arrosage initial en 2026 sont des étapes techniques non négociables pour assurer la survie et la productivité des plants.
- **La mobilisation citoyenne comme moteur du projet :** Ce projet ne peut exister sans l'implication active des bénévoles. Le fait de transformer les étapes clés (préparation, plantation) en événements communautaires et de mettre en place un calendrier d'entretien partagé est fondamental pour créer un sentiment d'appropriation collective et garantir la pérennité des travaux.
- **L'intégration de la plantation dans la vie communautaire :** Au-delà de la production de fruits, le projet vise à créer du lien social. Les activités pédagogiques avec l'école, les journées de récolte ouvertes à tous et la "Fête annuelle des petits fruits" sont des conditions cruciales pour faire du site un lieu de rencontre, de partage et d'éducation, assurant ainsi sa pleine valeur communautaire.

Actions à réaliser - Plantation communautaire de petits fruits		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration et autorisations	1.1 Création d'un comité de gestion et définition du mandat.	Le Comité de développement économique (CDE) forme un comité, incluant des partenaires pour assurer la gouvernance.
	1.2 Formalisation des partenariats.	Clarifier le rôle et l'implication des partenaires pour assurer un soutien mutuel et une vision commune.
	1.3 Établissement de la charte du projet.	Créer un document simple définissant les objectifs, les règles de récolte (partage, accès public), les responsabilités et les modalités d'implication pour les bénévoles.
2. Conception et préparation	2.1 Conception du plan d'aménagement.	Élaborer un plan détaillé de la plantation en choisissant des espèces rustiques. Pour 2026, il est proposé de débiter avec l'implantation de 4 rangs de framboisiers, reconnus pour leur robustesse et leur production rapide.
	2.2 Préparation du terrain (2025).	Organiser une corvée citoyenne pour préparer le sol, l'amender avec du compost local et s'assurer que le drainage est adéquat. Le terrain sera préparé durant l'été 2025.
	2.3 Identification des fournisseurs et acquisition des plants.	Établir une liste de pépinières ou fournisseurs locaux pour l'achat des plants de framboisiers, en privilégiant des variétés rustiques et adaptées au climat.
3. Implantation (2026)	3.1 Plantation collective.	Au printemps 2026, organiser une journée de plantation communautaire impliquant les élèves de l'école et les citoyens pour mettre en terre les 4 rangs de framboisiers.
	3.2 Installation de paillis et tuteurs.	Mettre en place une épaisse couche de paillis pour conserver l'humidité et installer les systèmes de tuteurage nécessaires pour les framboisiers.
	3.3 Mise en place d'un système d'arrosage initial.	Assurer un accès à l'eau pour la première année, cruciale à l'établissement des plants, en utilisant par exemple une réserve d'eau de pluie ou un accès via l'école.
4. Entretien et croissance	4.1 Calendrier d'entretien partagé.	Établir un calendrier rotatif simple pour les tâches d'entretien (arrosage, taille de formation) géré par le comité et les bénévoles.
	4.2 Formations sur l'entretien des framboisiers.	Offrir un atelier pratique sur la taille et l'entretien spécifique des framboisiers pour maximiser la production et assurer la santé des plantes.
	4.3 Suivi phytosanitaire écologique.	Assurer une surveillance régulière des plants pour prévenir les maladies et les ravageurs de manière écologique, sans pesticides de synthèse.
5. Mobilisation et récolte	5.1 Activités pédagogiques.	Collaborer avec l'école La Marguerite pour intégrer la plantation dans le programme scolaire avec des visites et des activités éducatives.

6. Pérennisation	5.2 Organisation des premières récoltes.	Mettre en place des journées de récoltes collectives et ouvertes à la communauté, en communiquant clairement les modalités pour un partage équitable.
	5.3 Fête annuelle des petits fruits.	Instaurer un événement convivial annuel pour célébrer les récoltes, renforcer les liens communautaires et valoriser le projet.
	6.1 Bilan annuel et planification.	Tenir une rencontre annuelle du comité pour faire le bilan de la production et planifier les actions futures (ex: ajout de bleuetiers ou autres petits fruits en 2027-2028).
	6.2 Planification de la relève.	Assurer un renouvellement régulier des membres du comité de gestion pour garantir la pérennité de la gouvernance et l'engagement citoyen.
	6.3 Recherche de financement pour l'expansion.	Explorer des opportunités de subventions pour diversifier les plantations ou ajouter des infrastructures (bancs, signalisation).

Échéancier - Plantation communautaire de petits fruits	2026				2027				2028			
	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Création du comité de gestion	X											
1.2 Formalisation des partenariats	X											
1.3 Établissement de la charte	X											
Conception et préparation												
2.1 Conception du plan d'aménagement	X											
2.2 Préparation du terrain			X									
2.3 Identification des fournisseurs	X	X										
3.1 Plantation collective		X										
3.2 Installation de paillis et tuteurs		X										
3.3 Mise en place d'arrosage initial		X	X									
4.1 Calendrier d'entretien		X			X	X			X	X		
4.2 Formations sur l'entretien						X				X		
4.3 Suivi phytosanitaire			X				X				X	
5.1 Activités pédagogiques			X				X				X	
5.2 Organisation des récoltes							X				X	
5.3 Fête annuelle des petits fruits			X				X				X	
6.1 Bilan annuel et planification				X				X				X

Action 3 – Transformation et distribution locale

Pour que la consommation locale à Auclair devienne une habitude quotidienne, il est essentiel de solidifier les liens entre la production agricole et les assiettes. L'Action 2 aborde ce défi en se concentrant sur deux piliers fondamentaux et complémentaires : la distribution des produits frais et leur transformation locale.

- **Action 2.1 – Soutenir la pérennisation du dépanneur :** La première priorité consiste à renforcer un service de proximité vital : le dépanneur local. Cette action vise à le consolider en l'aidant à surmonter les obstacles logistiques, comme les minimums de commande élevés imposés par les distributeurs, qui limitent actuellement son offre de fruits et légumes. L'objectif est de garantir à toute la communauté un accès simple et constant aux produits frais.
- **Action 2.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé (ancien restaurant)** En parallèle, le plan propose de donner une nouvelle vie à l'ancien restaurant pour en faire un véritable carrefour alimentaire partagé. Ce lieu offrira des services et des espaces de transformation accessibles tant aux producteurs et entreprises qu'aux citoyens, tout en favorisant les partenariats avec les organismes communautaires pour des initiatives de transformation collective.

Action 3.1 Soutenir la pérennisation du dépanneur

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	Dépanneur, MRC, SADC, citoyens.
Mise en contexte	Le dépanneur est un service essentiel et un pilier social pour Auclair. Sa survie est une priorité pour la vitalité de la communauté. Le plan suivant propose des actions concrètes que la municipalité peut entreprendre pour appuyer le propriétaire actuel.
Objectif	Mettre en place des mesures de soutien ciblées, en collaboration avec l'équipe du dépanneur, pour réduire la vulnérabilité de la chaîne d'approvisionnement de ce dernier tout en visant à solidifier son modèle d'affaires pour garantir la pérennité de ce service essentiel de proximité.
La situation - 2025	Instauration d'une collaboration active : Aucune rencontre formelle ou comité municipal de suivi n'est en place. La communication est ponctuelle ou inexistante. Mise en œuvre d'actions concrètes : Aucun projet de soutien direct n'a été initié par la municipalité pour cibler les enjeux du dépanneur.
Indicateur de réussite - 2028	Instauration d'une collaboration active : Une collaboration structurée est active, démontrée par la tenue de rencontres régulières entre le dépanneur et le comité de soutien municipal. Mise en œuvre d'actions concrètes : Au moins 2 projets de soutien concrets ont été initiés et développés conjointement pour aider le dépanneur.

Exemples de projets

- **Optimisation des services de livraisons locaux :** Créer un fond pour permettre un service de livraison mutualisé où un livreur local récupère les commandes de plusieurs commerces pour réduire les coûts. En échange, la municipalité finance les frais de livraison associés, directement au livreur.
- **Rabais sur les taxes municipales :** Accorder au dépanneur un crédit de taxes foncières en reconnaissance de son statut de service essentiel. S'inspirer de la Municipalité de Saint-Camille (Estrie), connue pour ses politiques innovantes de soutien aux entreprises locales, y compris des incitatifs fiscaux pour maintenir des services. De plus, la Loi sur les compétences municipales (Québec) permet aux municipalités de créer des programmes de crédits de taxes pour stimuler le développement économique local. Plusieurs municipalités l'utilisent pour attirer ou retenir des entreprises.
- **Achats municipaux via le dépanneur :** Créer une politique municipale pour inciter la municipalité à s'approvisionner, lorsque possible, via le dépanneur.
- **Partage de bonnes pratiques :** Mettre sur pied une rencontre annuelle pour que les propriétaires de dépanneurs ruraux de la MRC puissent échanger sur leurs défis et leurs solutions.

Conditions gagnantes

- **Soutenir et non diriger :** Le rôle du comité est d'être une béquille, pas le cerveau des opérations. La propriétaire reste la seule patronne de son commerce. Le but est de l'aider à exécuter sa vision et de la décharger de tâches (recherche de subvention, organisation d'événements, etc.), mais jamais de lui imposer des décisions ou de se mêler de la gestion quotidienne. Le respect de son autonomie est la clé de la confiance.
- **Le commerce doit être rentable :** Toutes les bonnes intentions du monde ne remplacent pas la viabilité économique. Chaque projet et chaque idée du comité doit passer ce test : "Est-ce que cette action va, ultimement, augmenter les revenus ou réduire les coûts du dépanneur ?". Le but final n'est pas de maintenir le commerce sous respirateur artificiel, mais de l'aider à être profitable.
- **La communication est la clé :** Le comité doit être le "porte-voix positif" du commerce dans la communauté. Il faut communiquer de façon transparente sur les projets, les succès et même les défis. Cela permet de gérer les attentes des citoyens, de contrer les rumeurs et de maintenir la mobilisation. Une infolettre simple, une page Facebook active ou un babillard à l'entrée du magasin sont des outils puissants.

Actions à réaliser - Soutien au dépanneur		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Formaliser la collaboration et la confiance	1.1 Création officielle du "Comité de soutien au dépanneur"	La CDE initie et officialise un comité de travail composé d'un ou deux élus, de la propriétaire du dépanneur et (au besoin) d'un partenaire externe (ex: agent de développement de la MRC). Cette action crée le canal de communication formel et régulier qui n'existe pas actuellement. C'est le fondement pour atteindre le premier indicateur de réussite.
	1.2 Établissement d'un calendrier de rencontres	Le comité nouvellement formé fixe un calendrier de rencontres pour la première année (ex: une rencontre par trimestre). Assure un suivi constant, maintient l'élan du projet et permet de discuter des progrès et des blocages de manière proactive.
2. Lancer un premier projet concret	2.1 Analyse et modélisation du soutien financier	Le comité analyse les factures et les coûts de distribution du dépanneur (avec l'accord de la propriétaire) pour déterminer le meilleur modèle de soutien : subvention des frais de livraison, aide pour atteindre les seuils, etc. C'est la phase de planification du premier projet concret. Elle vise à s'assurer que l'aide proposée sera la plus efficace possible pour réduire la vulnérabilité de la chaîne d'approvisionnement.
	2.2 Lancement d'un projet pilote de soutien à la chaîne d'approvisionnement	La municipalité lance, pour une durée déterminée (ex: 12 mois), le programme de soutien financier défini à l'étape précédente. C'est la mise en œuvre directe du premier projet, répondant à l'objectif principal et à une partie du second indicateur de réussite. Le but est de permettre au dépanneur de commander plus souvent et sans pénalité.
	2.3 Suivi et évaluation du projet pilote	Le comité utilise les indicateurs simples (fréquence des commandes, variété des produits, etc.) pour évaluer l'impact du projet pilote à la fin de la période. Permet de mesurer concrètement le succès de l'action, de la justifier et de décider de sa reconduction ou de son ajustement.
3. Développer un second projet concret	3.1 Séance de remue-méninges (brainstorming) pour identifier un second besoin	Le comité organise une séance de travail pour identifier un deuxième enjeu à aborder, autre que la chaîne d'approvisionnement (ex: communication, marketing, achat d'un équipement, organisation d'un petit événement). Cette action vise à initier la réflexion pour le second projet concret requis par l'indicateur de réussite.
	3.2 Conception du second projet et recherche de partenaires	Le comité choisit une idée et la développe en un projet structuré. Il identifie les partenaires financiers ou techniques qui pourraient être sollicités (ex: SADC pour une aide à la commercialisation, MRC pour un fonds local). Il s'agit de passer de l'idée à un plan d'action concret et finançable.
	3.3 Lancement du second projet de soutien	La municipalité et ses partenaires lancent officiellement le deuxième projet (ex: une campagne de promotion "J'achète chez nous", une aide pour la création d'une page Facebook active, etc.). Atteint pleinement le second indicateur de réussite en démontrant que la collaboration a mené à plusieurs actions tangibles et diversifiées pour solidifier le modèle d'affaires du dépanneur.

Échéancier - Soutien au dépanneur	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Création officielle du "Comité de soutien"	X											
1.2 Établissement d'un calendrier de rencontres	X											
1.3. Tenue des rencontres régulières du comité	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.1 Analyse et modélisation du soutien financier	X	X										
2.2 Lancement d'un projet pilote (12 mois)			X	X	X	X	X					
2.3 Suivi et évaluation du projet pilote			Suivi	Suivi	Suivi	Suivi	Éval.	X				
3.1 Séance de remue-méninges (2e projet)						X						
3.2 Conception et recherche de partenaires	X	X					X	X				
3.3 Lancement du second projet de soutien									X	Dépl oiem ent	Dépl oiem ent	Dépl oiem ent

Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	MRC de Témiscouata, SADC de Témiscouata, Comité de développement économique d'Auclair, Coop du JAL, organismes, membres du jardin communautaire, citoyens.
Mise en contexte	La Municipalité d'Auclair a fait l'acquisition de l'ancien restaurant « Chez Peggy », un bâtiment stratégiquement situé au cœur du village, afin de le transformer en un lieu multifonctionnel dédié à l'alimentation. Un financement d'environ 100 000 \$ a été sécurisé pour la rénovation de l'infrastructure et l'achat des équipements nécessaires. Le démarrage des travaux est prévu au cours de l'année 2025.
Objectif	L'objectif principal est de développer un pôle alimentaire communautaire pour augmenter l'autonomie alimentaire de la région et créer un carrefour de rencontres dynamique pour briser l'isolement. Spécifiquement, le projet vise à : <ul style="list-style-type: none"> • Offrir des infrastructures de transformation partagées et accessibles aux citoyens, aux producteurs/entreprises et aux organismes. • Créer un lieu de vie, de partage et de transmission de savoirs intergénérationnel. • Stimuler le développement de l'autonomie alimentaire locale.
La situation - 2025	Le projet est en phase de démarrage. L'année 2025 marque le début des travaux de rénovation de l'infrastructure, avant son aménagement et son lancement officiel.
Indicateur de réussite - 2028	Le lieu est utilisé et bien ancré dans sa communauté, tel que mesuré par les cibles suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Citoyens : 50 membres citoyens actifs ou plus. • Entreprises : 5 entreprises ou producteurs locaux qui utilisent les installations. • Organismes : 5 organismes communautaires qui utilisent le lieu pour leurs activités.

Équipements de transformation prévus

- **Congélateur vertical à trois portes** : Ce congélateur, conçu pour entreposer de grandes quantités de fruits transformés, viandes ou plats préparés, maintient une température stable entre -18 °C et -25 °C pour une congélation sécuritaire à long terme, tandis que ses trois portes permettent un accès rapide sans remontée excessive de température, facilitant ainsi la rotation FIFO (premier entré, premier sorti).
- **Réfrigérateur vertical à une porte** : Ce réfrigérateur vertical mince conserve sauces, laitages et fruits coupés à une température constante de +2 à +4 °C tout en optimisant l'espace au sol grâce à sa faible largeur, ce qui en fait un appareil idéal pour les postes compacts à fort roulement.
- **Évier double avec égouttoir intégré (18" x 18")** : Cet évier, muni de deux cuves distinctes pour séparer lavage et rinçage, est doté d'un égouttoir latéral en acier inoxydable qui assure un drainage rapide des ustensiles, légumes ou casseroles, tout en respectant les normes sanitaires applicables aux cuisines professionnelles.
- **Robinet professionnel avec douchette** : Ce robinet à col de cygne, équipé d'une douchette à pression, permet de décoller efficacement les résidus sans effort excessif, réduit la consommation d'eau et assure une ergonomie adaptée aux environnements de lavage intensif.
- **Micro-ondes 1 000 W (120 V) et tablette murale** : Ce micro-ondes compact de 1 000 watts, compatible avec une prise standard de 120 volts, assure un réchauffage rapide ou une décongélation d'urgence sans installation spécialisée, idéal pour les services ponctuels.

- **Cafetière filtre Bunn (120 V, remplissage manuel) :** Cette cafetière filtre robuste, alimentée en 120 volts, offre un débit constant de café tout en étant facile à entretenir grâce à sa conception manuelle et ses pièces remplaçables.
- **Lave-vaisselle sous-comptoir :** Ce lave-vaisselle compact exécute un cycle complet en environ deux minutes avec une température de rinçage atteignant 82 °C, garantissant une vaisselle stérile tout en libérant l'évier pour d'autres usages.
- **Friteuses au gaz (2 unités – 120 000 BTU chacune) :** Ces deux friteuses au gaz de 120 000 BTU chacune montent rapidement en température (jusqu'à 190 °C) et permettent de séparer les cuissons salées et sucrées afin d'éviter les transferts de goût, assurant ainsi un service efficace et polyvalent.
- **Cuisinière au gaz avec 4 ronds, 2 fours et plaque griddle :** Cette cuisinière multifonction permet de mijoter, sauter, griller et cuire au four simultanément, avec des températures ajustables jusqu'à 260 °C, ce qui la rend indispensable pour maintenir un rythme de production soutenu.
- **Égouttoir à frites en acier inoxydable :** Cet égouttoir perforé en inox permet d'éliminer l'excédent d'huile immédiatement après la cuisson, conservant ainsi le croustillant des frites tout en gardant le plan de travail propre.
- **Panneaux pare-éclaboussures pour friteuses (2 unités) :** Ces deux écrans métalliques, placés de part et d'autre des friteuses, limitent les projections d'huile chaude, réduisent les risques de brûlures et protègent les murs contre l'accumulation de graisse.
- **Mélangeur planétaire 20 pintes (≈ 9 L, 120 V) :** Ce mélangeur motorisé de 20 pintes, fonctionnant sur courant domestique standard, est conçu pour pétrir des pâtes, monter des meringues ou préparer des purées épaisses de façon homogène et sans effort manuel.
- **Tables de travail inox (2 unités, 24" × 48") :** Ces deux tables de travail en acier inoxydable offrent une surface stable, hygiénique et facile à désinfecter, convenant parfaitement aux tâches de découpe, dressage ou emballage.
- **Roulettes pour tables de travail (jeu de 8) :** Ce jeu de huit roulettes robustes permet de transformer les tables fixes en postes mobiles, facilitant ainsi le nettoyage du plancher et la réorganisation rapide de la cuisine.
- **Batterie de cuisine tri-ply en acier inoxydable :** Cette batterie de cuisine, composée de casseroles et marmites à fond triple épaisseur (inox/aluminium/inox), assure une diffusion uniforme de la chaleur et est compatible avec les cuisinières à gaz ou à induction.
- **Présentoir réfrigéré vitré (48" × 33" × 43") :** Ce présentoir vitré maintient tartes, salades ou boissons à +4 °C tout en les rendant visibles aux clients, stimulant ainsi les achats spontanés tout en respectant la chaîne du froid.
- **Machine sous-vide à cloche :** Cette machine à cloche retire efficacement l'air des sacs pour prolonger la conservation des aliments ou permettre la cuisson sous-vide, tout en préservant les textures, arômes et valeurs nutritives.

Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé (suite)

Assurer le financement et la pérennité

Les montants présentés ci-dessus sont entièrement fictifs et visent uniquement à stimuler la réflexion stratégique du comité. Ils doivent être ajustés en fonction des réalités locales, des capacités, du contexte économique et de la mobilisation citoyenne réelle au moment de la mise en œuvre. Chaque formule resterait flexible et modulable selon les revenus et les usages. L'objectif n'est pas de faire du profit, mais de garantir un minimum de fonds de roulement tout en restant accessible, juste et ancré localement.

Proposer différents statuts de membres, selon la capacité de payer et l'usage

- **Membre citoyen** : entre 20\$ et 40 \$ par année, donne accès de base.
- **Membre solidaire** : gratuit sur demande pour les personnes à faible revenu ou les familles nombreuses ; mêmes droits que les membres citoyens.
- **Membre organisme** : entre 150\$ et 300 \$ par année, pour les OBNL qui veulent utiliser l'espace à certaines périodes (cuisine collective, ateliers, etc.).
- **Membre entreprise (agriculteur ou transformateur local)** : entre 300\$ et 600 \$ par année, avec plages horaires réservées pour la transformation ou la préparation.
- **Locataire commercial (ex. restaurateur)** : entre 500\$ et 1200 \$ par mois, selon le bail (temps plein, saisonnier, partage d'équipements ou non).
- **Forfaits événementiels (ponctuels)** : tarif à l'heure ou à la soirée pour location du lieu par des non-membres (mariage, atelier privé, etc.).

Carte magnétique?

L'introduction d'une carte magnétique à chiffre unique pour les membres citoyens permettrait un accès autonome, sécurisé et traçable au lieu alimentaire partagé, y compris en dehors des heures supervisées. Chaque citoyen inscrit pourrait ainsi accéder à la cuisine ou à certains équipements lors de plages horaires préautorisées (ex.: soirées, fins de semaine), sans mobiliser en permanence un bénévole ou un employé. Cette autonomie favorise une appropriation concrète du lieu, réduit les barrières à l'utilisation régulière (horaire, organisation, etc.). Le geste d'utiliser sa propre carte crée aussi un lien tangible avec le lieu, une forme de responsabilité partagée et d'engagement citoyen. À terme, cela facilite l'intégration du lieu dans le quotidien des habitants – comme un prolongement de leur propre cuisine – et soutient la pérennité du projet par une fréquentation accrue.

Un exemple inspirant de ce type de fonctionnement est le dépanneur communautaire en libre-service de Saint-Adrien, en Estrie. Dans ce village de 400 habitants, une carte magnétique donne accès 24/7 à une petite épicerie locale, sans caissier. L'expérience, en place depuis plusieurs années, a non seulement connu un taux de vol nul, mais elle a aussi renforcé la mobilisation citoyenne autour du lieu. Les membres se sont approprié l'espace avec un sentiment de fierté et de confiance mutuelle, allant jusqu'à s'impliquer dans la gestion, l'approvisionnement et l'entretien. Ce modèle démontre qu'un accès autonome encadré peut générer un fort sentiment de responsabilité collective et devenir un levier puissant d'autonomie locale – une logique transposable à un lieu dédié à l'alimentation comme celui envisagé à Auclair.

Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé (suite)

Sources complémentaires de financement

Campagnes de dons ciblées (ex. La Ruche ou GoFundMe)

- **Objectif** : réunir un fonds de roulement initial pour couvrir l'entretien du bâtiment, les réparations imprévues, ou la part de 20 % de fonds privés requis pour plusieurs subventions MAPAQ, MRC, ou Emplois Québec.
- **Outils** : plateforme La Ruche Bas-Saint-Laurent (avec accompagnement local), contreparties symboliques (badge "ami du lieu", tablier, atelier VIP).
- **Communication** : storytelling visuel (photos du bâtiment, témoignages, visages du village), affiches à imprimer, vidéo courte.

Contributions municipales – Congé de taxe foncière

- Négociation avec le conseil municipal pour une exemption ou réduction des taxes foncières pendant 3 à 5 ans (statut communautaire / OBNL avec bail emphytéotique).
- **Justification** : rôle structurant dans la revitalisation du cœur villageois, retombées sociales et économiques prouvées.

Souper-bénéfice annuel (ou saisonnier)

- Événement public organisé par le comité citoyen avec participation d'organismes locaux, musiciens, producteurs.
- **Formule** : "Souper des récoltes", "Repas à l'ancienne", "Soirée d'histoires et de recettes".

Recettes : billets, dons libres, vente d'items sur place.

Objectif : visibilité, appartenance et revenus annuels récurrents.

Vente de "Merch" locale / Boutique en ligne

- **Articles proposés** : chandails en coton bio, tabliers, sacs à légumes, casquettes, chapeaux de jardinier, tasses émaillées "Communauté nourricière d'Auclair".
- **Distribution** : en personne lors des événements ou par une boutique web minimale (Shopify, Panier local, WooCommerce via site municipal).

Campagne de micro-commandites auprès d'entreprises

- Solliciter des entreprises régionales (ex. Desjardins, Telus, Purdel, coopératives locales, scieries, garages, Caisse d'économie) pour des dons modestes (50 à 500 \$) avec visibilité.
- **Formule** : mur des donateurs, encarts dans les événements, autocollants sur les équipements.
- **Cumulatif** : un réseau de 20 entreprises à 250 \$ = 5 000 \$ de fonds discrétionnaires par an.

Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé (suite)

Une campagne de financement participatif bien orchestrée via La Ruche,, peut générer **un revenu brut d'investissement pour le fond de roulement de départ**, entre **5 000\$ et 20 000 \$**, en mobilisant à la fois les citoyens, les anciens résidents, les entreprises locales et quelques grands contributeurs.

Par la suite, les adhésions citoyennes (entre 20 et 40 \$) pourraient rapporter **1 000\$ à 2 000 \$** par année avec une cinquantaine de membres réguliers. Les organismes locaux (OBNL, groupes communautaires) pourraient contribuer pour **750\$ à 1 500 \$** et les entreprises agricoles ou de transformation locales pour **1 000\$ à 3 000 \$**.

Un restaurateur en location saisonnière ou annuelle pourrait générer entre **2500\$ et 12 000 \$** selon le modèle retenu.

À cela s'ajoutent des revenus ponctuels : locations à la soirée (**1 000\$ à 2 000 \$/an**), soupers bénéfiques (**700\$ à 3 000 \$/an**), ventes de produits dérivés (merch : casquettes, t-shirts, etc. – **500\$ à 1 000 \$/an**) et dons récurrents ou commandites (ex. : Telus, Purdel, Desjardins) pouvant totaliser **1 000\$ à 5 000 \$** selon la mobilisation.

Au total, les revenus annuels maximaux (excluant La Ruche), suivant la logiques des dernières propositions, pourraient se situer environs autour de **25 000 \$/an**, avec un potentiel de croissance sur 3 à 5 ans.

Bien sûr, tout cela représente une grande charge de travail et pour atteindre ces revenus, l'emploi d'un chargé de projet compétent est nécessaire. Si le travail est fait par des bénévoles, il est conseillé de réduire l'envergure des projets de financement proposés pour éviter de les épuisés.

Action 3.2 – Développement d'un lieu alimentaire partagé (suite)

Conditions gagnantes

- 1. Soutien politique stable :** Appui explicite du conseil municipal, inscription du projet dans les politiques locales (famille, développement durable, sécurité alimentaire).
- 2. Engagement citoyen dès le départ :** Impliquer les citoyens dans les décisions clés (ex. : aménagement, nom du lieu, priorités d'usages) pour créer un fort sentiment d'appropriation.
- 3. Offre accessible et diversifiée :** Proposer plusieurs types de forfaits/membres, des horaires souples, des événements gratuits ou à faible coût pour maximiser l'inclusivité.
- 4. Communication cohérente et inspirante :** Développer une identité visuelle, un site Web ou une page Facebook et des infolettres régulières pour valoriser les usages, témoignages et activités.
- 5. Formation continue des usagers :** Offrir des formations simples sur l'hygiène, la sécurité, l'entretien de l'équipement pour que les usagers soient autonomes et responsables.
- 6. Suivi rigoureux et transparent :** Tenir des statistiques sur les usages, l'entretien, les revenus et les défis et faire des bilans annuels partagés publiquement.
- 7. Ententes claires avec les partenaires :** Signer des ententes précises avec les organismes (Cuisine collective, Coop, écoles, etc.) définissant leurs responsabilités et accès.
- 8. Culture du respect et du soin du lieu :** Adopter une charte d'utilisation (signée par les membres) fondée sur le respect, la propreté, l'équité d'accès et la solidarité.
- 9. Mixité d'usages compatible :** Organiser les plages horaires ou les zones selon les types d'usagers (citoyens, entreprises, organismes) pour éviter les conflits.
- 10. Capacité à s'adapter dans le temps :** Prévoir des moments de révision participative (ex. : chaque année) pour adapter les règles, les tarifs ou les usages selon les besoins réels.

Actions à réaliser - Lieu dédié à l'alimentation		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration et planification	1.1 Mettre en place une gouvernance claire	Créer un comité, encadré par le CDE et réunissant les différents représentants.
	1.2 Définir le modèle juridique et contractuel	Adopter un modèle de gestion incluant le CDE comme gestionnaire, titulaire d'un bail emphytéotique, pouvant ensuite louer l'espace à un organismes, des citoyens, un producteurs/transformateur agricole ou un entrepreneur en restauration privé sous condition de mission sociale, clause de non-compétitivité et plan de développement concerté.
	1.3 Élaborer la stratégie de viabilité financière	Préparer un montage financier ainsi qu'une diversification des revenus (location, services, dons, formations) pour assurer la rentabilité minimale exigée par les bailleurs de fonds publics.
	1.4 Valider la conformité MAPAQ et les usages permis	Mener une vérification complète des usages autorisés du bâtiment (zonage, transformation, restauration, vente directe) et valider l'ensemble des plans sanitaires et fonctionnels avec les inspecteurs MAPAQ avant les appels d'offres.
	1.5 Arrimer le projet aux politiques municipales	Intégrer officiellement le lieu dédié à l'alimentation dans la planification municipale), afin de garantir un appui politique stable, un accès prioritaire à certains fonds et une cohérence territoriale.
2. Réfection et aménagement de l'espace (2025)	2.1 Réaliser les travaux de rénovation	Effectuer les travaux prévus (sous-sol, terrassement, accessibilité, électricité) à l'été/automne 2025, grâce à la subvention de 100 000 \$ de la MRC et aux fonds municipaux déjà engagés.
	2.2 Aménager la cuisine multifonctionnelle	Installer les équipements de transformation et de préparation (congélateur, friteuses, lave-vaisselle, tables inox, etc.) selon un plan fonctionnel conforme aux normes du MAPAQ.
	2.3 Définir les zones d'usage et les plages horaires	Organiser les usages partagés de l'espace (OBNL, citoyen, entrepreneur) pour éviter les conflits d'horaire, en élaborant un système de réservation encadré par le comité de gestion.
	2.4 Aménager les espaces	Organiser l'espace de la cuisine collective pour qu'il soit fonctionnel et sécuritaire.
	2.4 Sécuriser et assurer les équipements collectifs	Établir une couverture d'assurance adaptée aux équipements installés (vol, incendie, bris), prévoir les mesures de sécurité (verrouillage, caméra, accès réservé) et adopter un protocole de nettoyage/entretien partagé.
3. Mise en service (2026)	3.1 Lancer les premières activités citoyennes	Mettre en place les premières cuisines collectives, journées intergénérationnelles et ateliers de conservation dès l'ouverture de la cuisine en 2026.
	3.2 Établir les règles de location commerciale	Définir les critères de location pour un restaurateur (ex. usage saisonnier, respect de la mission, clause de non-concurrence avec le dépanneur) et lancer l'appel d'intérêt.
	3.3 Mettre en place une procédure de relève bénévole	Structurer une base de données d'utilisateurs actifs, planifier des formations pour la relève citoyenne et organiser une rencontre annuelle d'information pour maintenir l'engagement local autour du lieu.

	3.5 Lancer le programme de cuisines collectives.	En collaboration avec la cuisine collective de Dégelis, organiser et promouvoir les premières séances de cuisines collectives, en établissant un calendrier et des thématiques pour attirer les premiers participants.
4. Déploiement des services et collaborations	4.1 Mettre en réseau les partenaires locaux	Développer des ententes de collaboration avec la Popote roulante, l'école, les organismes jeunesse et les producteurs pour maximiser l'utilisation du lieu.
	4.2 Lancer les formations et les ateliers	Offrir des formations pratiques en alimentation (mise en conserve, batch cuisine, sécurité alimentaire) ouvertes aux citoyens, familles, aînés et groupes scolaires.
	4.3 Développer la signalisation et les outils de communication	Créer une identité visuelle claire pour le lieu, installer une signalisation visible à l'extérieur et produire des outils de communication accessibles (horaires, règlements, infolettre, formulaires de réservation, page Facebook).
	4.4 Créer un calendrier d'animation annuelle	Établir un calendrier public d'événements liés à l'alimentation (ex. : journée batch, souper cabane, concours de conserves, fête du pain), en impliquant les organismes, les jeunes et les aînés dans l'organisation.
5. Suivi, pérennité et amélioration continue	5.1 Suivre la fréquentation et l'usage	Suivre les indicateurs cibles d'ici 2028 (30 membres citoyens, 5 entreprises, 5 organismes usagers), pour ajuster l'offre de services selon les besoins réels.
	5.2 Consolider la stratégie de financement	Diversifier les sources de revenus (locations, services, dons, formations) et actualiser le montage financier en continu pour assurer la pérennité à long terme du lieu.
	5.3 Élaborer une politique d'usage équitable	Rédiger un cadre d'utilisation transparent pour l'accès aux équipements et à l'espace (grille tarifaire, priorités d'accès, gestion des conflits, engagement des utilisateurs), en consultation avec les partenaires.

Échéancier - Lieu dédié à l'alimentation	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Mettre en place une gouvernance claire	X											
1.2 Définir le modèle juridique et contractuel	X											
1.3 Élaborer la stratégie de viabilité financière et en faire le suivi par le comité	X				X				X			
1.4 Valider la conformité MAPAQ et les usages permis	X											
1.5 Arrimer le projet aux politiques municipales					X	X						
2.1 Réaliser les travaux de rénovation et faire l'entretiens	X	X			X				X			
2.2 Aménager la cuisine multifonctionnelle et en faire l'entretiens	X	X			X				X			
2.3 Définir les zones d'usage et les plages horaires	X				X				X			
2.4 Aménager les espaces		X				X				X		
2.5 Sécuriser et assurer les équipements collectifs	X			X				X				
3.1 Lancer les premières activités citoyennes			X	X							X	X
3.2 Établir les règles de location commerciale	X	X			X							
3.3 Mettre en place une procédure de relève bénévole						X				X		
3.4 Lancer le programme de cuisines collectives			X	X								
4.1 Mettre en réseau les partenaires locaux	X			X				X				X
4.2 Lancer les formations et les ateliers			X	X								
4.3 Développer la signalisation et les outils de communication	X				X				X			
4.4 Créer un calendrier d'animation annuelle	X				X				X			
5.1 Suivre la fréquentation et l'usage				X				X				X
5.2 Consolider la stratégie de financement				X				X				X
5.3 Élaborer une politique d'usage équitable				X				X				X

Action 4 – Mobilisation citoyenne

Favoriser l'appropriation culturelle et sociale de l'alimentation à travers :

Action 4.1 - Événements alimentaires

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	Cercle des Fermières du JAL, Fabrique d'Auclair, Club des 50 ans et plus, Corporation des loisirs d'Auclair, MRC de Témiscouata
Mise en contexte	Auclair bénéficie d'un calendrier d'événements populaires (brunchs, repas de Noël, fêtes locales) qui sont des moments forts de la vie sociale. Cependant, ces événements sont organisés en silo par des groupes de bénévoles qui s'épuisent et qui manquent cruellement d'infrastructures adaptées, les forçant à cuisiner à domicile
Objectif	Renforcer le tissu social local en structurant et en soutenant les événements alimentaires existants, tout en créant de nouvelles occasions de rassemblement. L'objectif est de mutualiser les efforts, de faciliter la logistique pour les bénévoles grâce au Pôle alimentaire et de lancer au moins un nouvel événement annuel phare (ex: fête de la moisson).
La situation - 2025	Les événements sont appréciés mais leur organisation est fragile, reposant sur des individus fortement engagés mais peu soutenus. La coordination entre les différents organisateurs est informelle. Le début des travaux du Pôle alimentaire représente une opportunité majeure pour résoudre le manque de cuisine communautaire.
Indicateur de réussite - 2028	- Un comité de coordination des événements est fonctionnel et un calendrier annuel est publié. - Les organisateurs d'événements existants utilisent les infrastructures du Pôle alimentaire et rapportent une logistique allégée. - Au moins un nouvel événement communautaire majeur est instauré et pérennisé.

Événements organisés par les organismes communautaires

- **Le Brunch du Cercle des Fermières**
 - Organisé par le Cercle des fermières du JAL, cet événement annuel se tient au début de la semaine de relâche en mars. C'est un repas communautaire populaire où une grande partie des plats est préparée par les membres.
- **Le Brunch de la Fabrique**
 - Tenu chaque début juin, ce brunch est l'une des principales activités de financement de la Fabrique d'Auclair. L'ensemble des plats est

préparé au domicile des bénévoles et l'événement rassemble entre 100 et 150 personnes dans la salle de l'école primaire.

- **Le Repas de Noël des 50 ans et plus**
 - Une tradition organisée par le Club des 50 ans et plus, ce repas rassemble les membres autour d'un souper festif pour célébrer la période des Fêtes.

Événements organisés par la Corporation des loisirs

- **La Fête de la famille**
 - Cet événement estival inclut des jeux, des animations et se conclut par des collations et un souper offerts gratuitement aux participants.
- **Événements thématiques**
 - D'autres fêtes incluent une offre alimentaire simple, comme la **distribution de bonbons** lors de l'Halloween et des **collations gratuites** lors de la fête de Noël pour les enfants.
 -
- **Les événements ayant lieu au Camping municipal**
 - Durant la saison estivale, le camping est le lieu de rassemblements pour différentes festivités ponctuelles ou annuelles comme la Saint-Jean-Baptiste. De plus, des services de restauration mobile (cantine ou *food trucks*) sont offerts sur le site.

Calendriers des événements lié à l'alimentation	
Mois	Événements récurrents
Janvier	
Février	
Mars	Brunch du Cercle des Fermières.
Avril	
Mai	
Juin	Brunch de la Fabrique et activités et festivités diverses au Camping d'Eauclair
Juillet	Fête de la famille (souper gratuit) organisé par le Comité des Loisirs
Août	
Septembre	
Octobre	Fête de l'Halloween (distribution de bonbons) organisé par le Comité des Loisirs
Novembre	
Décembre	Repas de Noël des 50 ans et plus et Fête de Noël des enfants (collations) par le Comité des Loisirs

Proposition d'événements

- **La Fête des récoltes d'Auclair**

- **Concept :** Un grand événement public à la fin de l'été (septembre) pour célébrer les productions locales. Les citoyens apportent leurs légumes et, guidés par des aînés ou des experts locaux, préparent collectivement des conserves (sauce tomate, ketchups, marinades) en partageant les équipements. Il pourrait inclure un grand repas communautaire (style "potluck" géant ou méchoui), un marché citoyen où les jardiniers vendent ou troquent leurs surplus, des concours amicaux (plus grosse citrouille, meilleure conserve) et de la musique locale.
- **Justification :** Répond au besoin de créer un événement public annuel pour célébrer les réalisations et mobiliser la communauté et offre un débouché pour les nombreux potagers personnels. Répond aussi à la demande massive des citoyens pour avoir accès à du matériel de conservation sécuritaire comme des autoclaves. Cet événement valorise et transmet le riche savoir-faire local en matière de conservation.

- **Les cuisines collectives thématiques**

- **Concept :** Au-delà du service d'aide, organiser des sessions de cuisines collectives ouvertes à tous sur des thèmes ludiques : "Batch de sauce à spag", "Tourtières pour l'hiver", "Pâtisseries des Fêtes".
- **Justification :** Répond au fort intérêt pour la cuisine partagée et permet de maximiser l'utilisation des infrastructures du Pôle alimentaire, tout en étant un puissant outil de mobilisation.

- **Les ateliers/formations alimentaires thématiques**

- **Concept :** Une série d'ateliers thématiques saisonniers animés par les citoyens, pour les citoyens". Les thèmes pourraient inclure : le démarrage de semis, les techniques de compostage, la fabrication de pain artisanal, l'initiation à la lactofermentation, ou la découpe de viande de gibier.
- **Justification :** Met en valeur le "riche et diversifié savoir-faire agricole" présent à Auclair et répond directement au souhait de la population de participer à des ateliers pour développer les compétences et renforcer le lien social.

Actions à réaliser - Évènement lié à l'alimentation		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structurer la coordination	1.1 Créer un comité des événements alimentaires	Le Comité de développement économique (CDE) met en place un comité de travail regroupant des représentants pour assurer la planification et la promotion concertée des événements.
	1.2 Élaborer un calendrier annuel des événements	Créer et diffuser un calendrier public annuel qui rassemble tous les événements alimentaires de la communauté. Cela permet d'éviter les conflits d'horaire, de créer une vision d'ensemble et de faciliter la communication.
	1.3 Mettre en place un plan de soutien aux organisateurs	Le comité agit comme un guichet unique pour aider les organisateurs : aide à la réservation du LDAA et soutien à la promotion et coordination.
2. Consolider les événements existants	2.1 Faciliter l'accès au Pôle alimentaire (LDAA)	Offrir un accès prioritaire et à faible coût à sa cuisine pour les brunchs, repas et autres événements communautaires, mettant ainsi fin à la cuisine à domicile.
	2.2 Créer une banque de bénévoles partagée	Lancer un appel à l'ensemble de la communauté pour créer une liste de bénévoles prêts à aider ponctuellement sur différents événements, afin de soulager les organisateurs et de mieux répartir les tâches.
	2.3 Mettre en commun la promotion des événements	Utiliser les canaux de communication de la municipalité (bulletin, site web) pour promouvoir l'ensemble du calendrier des événements, offrant ainsi une plus grande visibilité à chaque initiative.
3. Créer de nouveaux événements	3.1 Lancer un événement annuel phare	Créer un nouvel événement rassembleur qui deviendra une signature pour Auclair pour célébrer les réussites du projet et renforcer la fierté locale.
	3.2 Mettre en place des rendez-vous réguliers	En s'appuyant sur les idées des consultations, lancer des événements à plus faible logistique mais récurrents, pour créer des points de rencontre constants.

Échéancier - Évènements liés à l'alimentation	2026				2027				2028			
Actions à réaliser	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Créer le comité des événements alimentaires	X											
1.2 Élaborer le premier calendrier annuel	X	X			X				X			
1.3 Mettre en place le plan de soutien aux organisateurs	X			X	X			X	X			X
2.1 Organiser et faciliter l'accès au Pôle alimentaire (LDAA)	X		X	X				X	X			X
2.2 Créer la banque de bénévoles partagée	X				X	X			X	X		
2.3 Mettre en commun la promotion	X	X			X	X			X	X		X
3.1 Préparer et lancer l'événement annuel phare	X		X		X		X		X		X	
3.2 préparer le lancement de rendez-vous réguliers (pilote)									X	X	X	X

Action 4.2 - Maintien, relance ou création de services d'aide alimentaires communautaires

Élément	Contenu
Porteur du projet	Comité de développement économique (CDE)
Partenaires	MRC de Témiscouata, Municipalités environnantes, Club des 50 ans et +, Cuisine collective de Dégelis, COSMOSS Témiscouata, Entraide Jaloise, la Fabrique, CISSS du Bas-Saint-Laurent, Jardin de demain.
Mise en contexte	Face aux inquiétudes citoyennes sur la précarité alimentaire, l'aide à Auclair est actuellement fragmentée et dépend en partie de ressources externes, comme la Cuisine collective de Dégelis. Il n'existe pas d'entité unique pour chapeauter les services destinés aux différentes clientèles (enfants, adultes, aînés). La création d'un comité dédié est donc essentielle pour coordonner l'ensemble de l'aide alimentaire, optimiser les ressources existantes et planifier le développement de nouveaux services.
Objectif	Mettre sur pied un comité citoyen permanent agissant comme le principal coordonnateur de l'aide alimentaire sur le territoire d'Auclair. Assurer la continuité et le renforcement des services existants (Popote roulante, paniers de Noël) en gérant la logistique entre les besoins, les bénévoles et les lieux de production. Identifier les besoins non comblés et développer de nouvelles initiatives d'aide (ex: transport pour l'épicerie, soupe populaire).
La situation - 2025	L'aide alimentaire est assurée par plusieurs organismes agissant de façon indépendante. Il n'y a pas de coordination globale. La mobilisation citoyenne est forte, mais a besoin d'une structure pour canaliser les efforts et répondre de manière plus efficace et globale aux besoins.
Indicateur de réussite - 2028	- Le Comité de coordination de l'aide alimentaire est pleinement fonctionnel, reconnu par la communauté et les partenaires. - Une charte des services d'aide alimentaire (listant les services, les critères, les contacts) est créée, à jour et largement diffusée. Les services clés (Popote roulante, etc.) sont stables ou en croissance, avec une logistique de production bien définie. - Le comité a initié et coordonné avec succès au moins un nouveau service répondant à des besoins identifiés.

1. Services de repas et dépannage alimentaire à prioriser

- **Popote roulante**
 - **Organisme responsable** : Centre d'Action Bénévole du Témiscouata (CAB) / Entraide Jaloise.
 - **Description** : Livraison de repas chauds et nutritifs à domicile, deux fois par semaine.
 - **Pour qui** : Personnes aînées ou en perte d'autonomie.
 - **État du service** : Ce service est **en relance**. Il est interrompu depuis novembre 2024, mais sa réactivation est une priorité qui sera rendue possible grâce au futur Pôle alimentaire partagé.
- **Paniers de Noël**
 - **Organisme responsable** : Fabrique d'Auclair.
 - **Description** : Distribution annuelle de paniers de denrées pour la période des Fêtes, financée par les dons des organismes et entreprises locales.
 - **Pour qui** : Familles qui en font la demande ou qui sont référées par le CLSC de Dégelis.
 - **État du service** : Actif.
- **Frigo communautaire**

- **Organisme responsable :** Maison des jeunes l'Entre-deux (via le projet "Jardin pour demain").
 - **Description :** Un réfrigérateur en libre-service où chacun peut déposer ou prendre gratuitement des denrées (surplus de jardins, plats maison, etc.). Il vise à lutter contre le gaspillage et à favoriser l'entraide. Il est situé à l'intérieur du bureau municipal.
 - **Pour qui :** Toute la communauté.
 - **État du service :** Actif.
- **Cuisines collectives**
 - **Organisme responsable :** Cuisines collectives du Témiscouata.
 - **Description :** Ateliers pour cuisiner en groupe des repas sains et économiques. C'est une occasion de partage de savoir-faire et un moyen de briser l'isolement.
 - **Pour qui :** Ouvert à tous les citoyens.
 - **État du service :** Ce service est **à développer à Auclair**. L'organisme dessert déjà le territoire, mais il n'y a pas d'ateliers à Auclair pour l'instant, faute de cuisine communautaire.

Conditions gagnantes

1. **La mobilisation et la pérennité du bénévolat :** La quasi-totalité des services dépend de l'implication citoyenne. Le plan d'action reconnaît que les noyaux de bénévoles risquent l'épuisement. Une condition essentielle est donc d'**organiser et de gérer activement la mobilisation** : mettre en place une stratégie pour recruter de nouveaux bénévoles, bien répartir les tâches pour ne pas surcharger les mêmes personnes et reconnaître l'apport de chacun.
2. **L'ancrage des services dans une infrastructure pérenne :** La relance de services essentiels comme la Popote roulante et l'implantation des cuisines collectives sont directement conditionnelles à la mise en service du **Lieu dédié à l'alimentation**. Ce lieu fournira non seulement l'espace et les équipements conformes aux normes, mais il agira aussi comme un carrefour physique pour l'ensemble des initiatives d'entraide.
3. **Une stratégie financière diversifiée et proactive :** Pour assurer la stabilité des services à long terme, le comité doit activement travailler à bâtir un modèle de financement qui ne dépend pas uniquement de subventions ponctuelles. Une condition gagnante est de diversifier les sources de revenus en combinant un soutien municipal de base, la recherche active de subventions, le développement de partenariats avec les entreprises locales et l'organisation d'événements de collecte de fonds.

Actions à réaliser - Services d'aides alimentaires		
Actions	Sous-actions détaillées	Description et explication des actions
1. Structuration et gouvernance	1.1 Créer/renouveler le comité de gestion d'aide alimentaire	Le Comité de développement économique (CDE) officialise la création d'un comité permanent pour coordonner l'aide alimentaire.
	1.2 Élaborer et faire le suivi de la "Charte des services d'aide alimentaire"	Le comité rédige un pamphlet listant tous les services à Auclair, les critères d'accès et les contacts. Ce document centralise l'information et est mis à jour annuellement pour répondre à un des indicateurs de réussite clés du projet.
2. Coordination des services	2.1 Planifier et faire le suivi la relance de la Popote roulante et des cuisines collectives	Le comité coordonne la relance de la Popote roulante, service interrompu faute de cuisine. Il planifie aussi l'implantation de cuisines collectives à Auclair, qui n'existent pas actuellement.
	2.2 Soutenir la coordination des paniers de Noël	En appui à la Fabrique d'Auclair, le comité aide à la coordination de la distribution annuelle des paniers de Noël aux familles dans le besoin.
	2.3 Structurer la gestion du frigo communautaire et en faire le suivi	Pour remédier à l'approvisionnement irrégulier et au manque de coordination formelle du frigo libre-service, le comité établit un protocole de gestion et un calendrier de suivi par des bénévoles pour assurer la qualité des denrées.
3. Développement de nouvelles initiatives	3.1 Planifier, mettre en place et suivre un nouveau service	En réponse aux besoins identifiés, le comité planifie et développe de nouvelles initiatives comme, par exemple, un service de transport complémentaire pour l'épicerie ou un groupe d'achat.
	3.2 Lancer une initiative de "Soupe populaire"	Pour offrir un soutien alimentaire direct et briser l'isolement, le comité lance une initiative de soupe populaire.
4. Pérennité et mobilisation	4.1 Élaborer un budget consolidé et une stratégie financière et en faire le suivi	Le comité élabore un budget annuel pour l'ensemble des services et met en place une stratégie de financement multi-sources (municipale, subventions, dons) pour assurer la pérennité des actions. Un suivi est fait chaque année.
	4.2 Organiser et gérer la coordination et la mobilisation des bénévoles	Constatant que les initiatives reposent sur des noyaux de bénévoles qui s'épuisent, le comité agit comme plaque tournante pour recruter, former et coordonner les bénévoles pour tous les services, assurant une meilleure répartition des tâches.

Échéancier - Services d'aides alimentaires					2026				2027				2028			
Actions à réaliser					Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc	Jan-Mar	Avr-Juin	Juil-Sep	Oct-Déc
1.1 Créer/renouveler le comité de gestion d'aide alimentaire					X			X	X			X	X			X
1.2 Élaborer et faire le suivi de la "Charte des services d'aide alimentaire"					X	X	X					X				X
2.1 Planifier et faire le suivi la relance de la Popote roulante et des cuisines collectives						X	X	X		X		X		X		X
2.2 Soutenir la coordination des paniers de Noël								X				X				X
2.3 Structurer la gestion du frigo communautaire et en faire le suivi						X				X				X		
3.1 Planifier, mettre en place et suivre un nouveau service (transport, soupe populaire, groupe d'achat, etc.)					X		X		X	X		X				X
3.2 Lancer une initiative de "Soupe populaire"						X	X	X								
4.1 Élaborer un budget consolidé et une stratégie financière et en fait le suivi					X	X			X				X			X
4.2 Organiser et gérer la coordination et la mobilisation des bénévoles					X	X			X	X			X	X		