



SAVEUR

Saint-Michel

Système Alimentaire Valorisant
l'Éducation, l'Unité et le Rayonnement
de Saint-Michel

VIVRE
Saint-Michel en santé

Enjeux du quartier

Parmi les enjeux prioritaires du quartier, on retrouve notamment

- Population à faible revenu
- L'accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive
 - Désert et marécage alimentaire
 - Grands axes
- Le décrochage scolaire chez les jeunes

VIVRE
Saint-Michel en santé

Portrait statistique de Saint-Michel

Réalisé dans le cadre de la planification
stratégique 2019-2024 du quartier Saint-Michel

.....



SAVEUR Saint-Michel

Améliore l'accès à une alimentation saine et abordable tout en favorisant la réussite éducative et l'insertion sociale et professionnelle des citoyen.ne.s du quartier.

Ce projet est porté par 5 organismes communautaires, l'école Louis-Joseph-Papineau et Vivre Saint-Michel en santé.



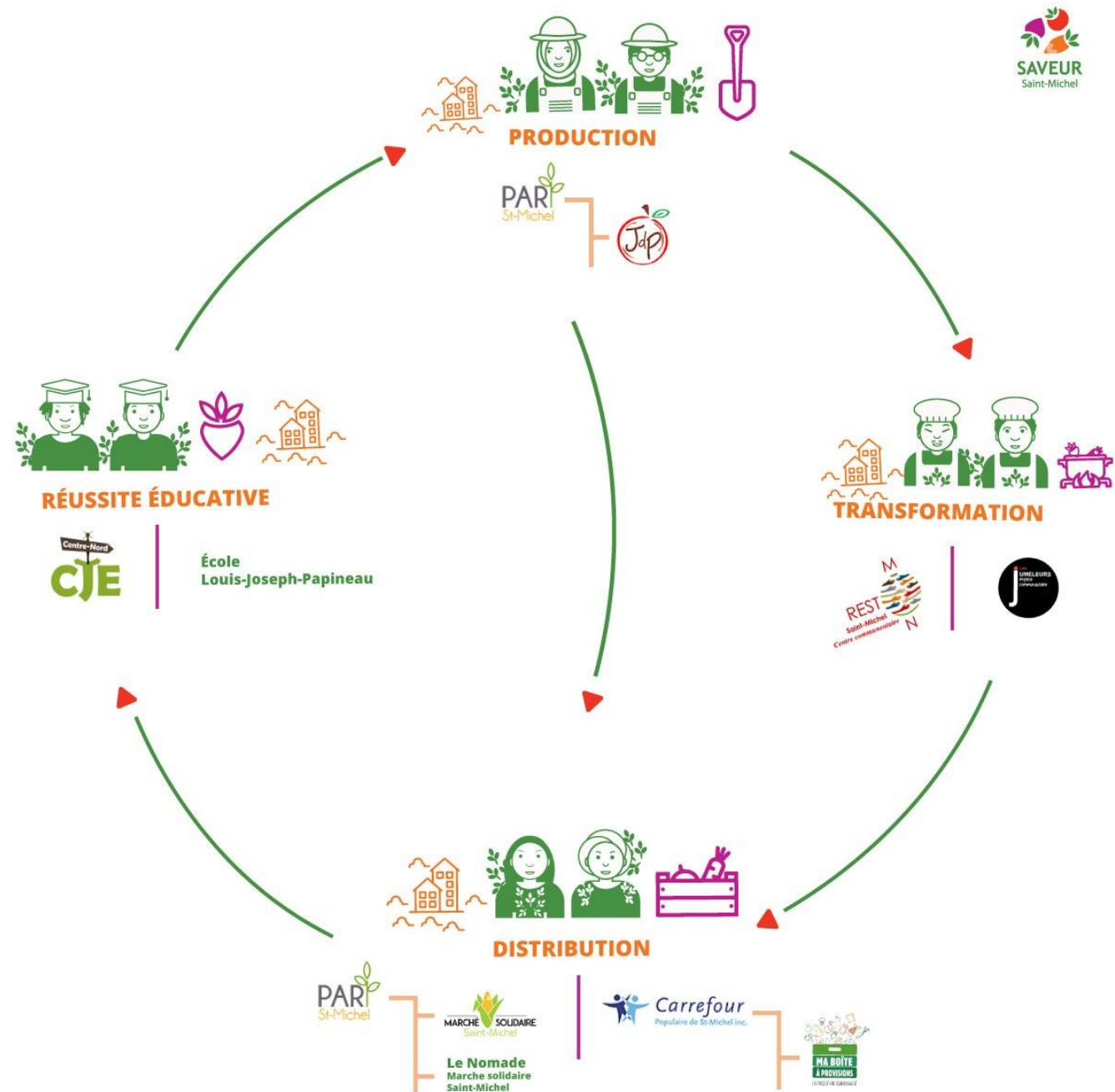


Objectifs

- Avoir accès à une réserve d'aliments tout au long de l'année
- Développer la commercialisation en circuit court
- Pérenniser le système alimentaire du quartier
- Sensibiliser et former la population du quartier aux saines habitudes de vie et à l'agriculture urbaine dans le but de favoriser l'insertion socio-professionnelle
- Favoriser l'implication citoyenne dans le système alimentaire du quartier
- Consolider nos collaborations

Ce projet se décline à travers 4 volets :

- Production
- Transformation
- Distribution
- Réussite éducative



Porteurs du projet

- ❖ PARI Saint-Michel
- ❖ Carrefour Populaire Saint-Michel
- ❖ CJE Centre-Nord
- ❖ Mon Resto Saint-Michel
- ❖ Les Jumeleurs Espace Communautaire
- ❖ École Louis-Joseph-Papineau
- ❖ Vivre Saint-Michel en santé



Carrefour
Populaire de St-Michel inc.





PRODUCTION

L'école est le départ du projet : grâce aux Jardins des Patriotes et à la serre, des fruits, des légumes et des fines herbes sont produits entre avril et octobre. De plus, collaboration avec le Cirque du soleil et la Tohu pour l'exploitation de leur terrain productif. Les jardins permettent de produire des aliments biologiques, locaux et diversifiés.



MA BOÎTE À PROVISIONS

LA FORCE D'UNE COMMUNAUTÉ



DISTRIBUTION

Une fois récoltés, les fruits, légumes et fines herbes sont envoyés à plusieurs organismes communautaires pour leur clientèle ou pour la vente à faibles coûts aux citoyen.ne.s du quartier. Une belle façon de diminuer la chaîne d'approvisionnement et favoriser la commercialisation en circuit court.





Si les produits du marché ne sont pas vendus ou s'ils commencent à s'abîmer, ils sont alors envoyés aux organismes communautaires qui vont les transformer en potage, en purée, en pâtisseries, en conserve et autres. Tout cela, permet :

- De réduire le gaspillage
- D'éduquer les populations
- L'insertion sociale
- D'augmenter l'autonomie alimentaire du quartier grâce à l'agriculture urbaine



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Les produits transformés sont ensuite acheminés aux organismes communautaires qui les vendent ou les donnent aux citoyen.ne.s du quartier!

RÉUSSITE ÉDUCATIVE



Accompagnement de l'école dans la création du cours EAU (Environnement et Agriculture Urbaine) et ateliers de sensibilisation. Le projet a aussi pour mandat d'encadrer les bénévoles qui aident à la production pendant l'été en plus de proposer aux enfants et aux jeunes du quartier des ateliers pour découvrir l'agriculture urbaine. Certains organismes proposent aussi des ateliers culinaires pour rendre l'alimentation plus accessible.



RÉSULTATS



SAVEUR

Saint-Michel

RÉSULTATS

Production:

- 1 serre productive l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau
- Des jardins dans différents secteurs de Saint-Michel

Distribution:

- 1 Marché Solidaire
- 1 marché Nomade
- 1 groupe d'achats collectifs Ma Boîte à Provisions

Transformation:

- 2 organismes qui transforment les aliments récoltés des jardins

Réussite éducative:

- 1 cours à option en agriculture urbaine
- Des ateliers et accompagnements avec différents groupes du quartier



RÉSULTATS

- Plus de quatre tonnes de fruits, légumes et fines herbes récoltés
- Un cours à option en Environnement et agriculture urbaine à l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau
- Création de divers comités pour répondre aux objectifs
- Embauche de stagiaires et d'emploi-été pour les jardins
- Site Internet à venir...
- Démarche d'évaluation pour la pérennisation des projets
- Une serre 4 saisons sera construite d'ici la fin 2023



SAVEUR
Saint-Michel