



Les centres alimentaires communautaires

En bref

Un centre alimentaire communautaire (CAC) est un espace multifonctionnel qui regroupe des activités de production, de transformation et de distribution alimentaire ainsi que des ateliers d'éducation populaire pour répondre à des besoins spécifiques de la communauté, notamment sur les plans de la sécurité et de l'autonomie alimentaire. Les CAC visent entre autres à améliorer l'accès physique et économique à une saine alimentation locale, tout en renforçant les capacités des communautés par l'acquisition de connaissances et le développement de compétences techniques. Ce type d'organisation fonctionne à partir de principes démocratiques, tels que le partage et la mutualisation d'équipements et d'infrastructures, la coopération et la solidarité.



L'accessibilité économique à l'alimentation

En plus de favoriser l'accessibilité géographique et physique à une saine alimentation, les CAC participent à l'amélioration de l'accessibilité économique aux aliments. Que les aliments sains et locaux soient disponibles dans les commerces d'alimentation ne signifie pas pour autant qu'ils sont accessibles d'un point de vue économique. En effet, le prix des aliments est l'un des déterminants les plus importants des achats alimentaires chez les ménages à faible revenu ou en situation d'insécurité alimentaire. Par ses différents volets d'aide et d'entraide alimentaires, les CAC encouragent la consommation d'aliments sains pour les ménages les plus vulnérables en rendant l'offre plus accessible.

Aspects à considérer

Type d'organisation

- Organisme à but non lucratif (OBNL)
- Organisation de nature collective fonctionnant de manière démocratique
- Type d'organisation généralement axé sur la lutte à la pauvreté et à l'exclusion sociale, l'éducation populaire et la participation à la vie démocratique des personnes plus vulnérables

Mode de fonctionnement

- Le conseil d'administration et les comités de travail qui veillent au bon fonctionnement de l'organisation sont généralement constitués d'usagers et de membres de la communauté
- Les usagers sont impliqués directement dans les activités et les programmes offerts (leur contribution est fondamentale et reconnue)
- Les usagers participent à la gestion de l'organisation ainsi qu'aux prises de décisions



Avantages



- + Favorise à la fois l'accessibilité physique et économique aux aliments sains et locaux
- + Participe au renforcement des capacités des communautés souvent plus vulnérables
- + Lieu de rassemblement pour la communauté
- + Favorise une forte participation citoyenne et démocratique
- + Favorise l'inclusion sociale et la consolidation de liens sociaux

Inconvénients



- Type d'organisation souvent plus complexe à implanter
- Implique un grand nombre d'acteurs, ce qui rend l'organisation et la gestion plus difficile
- Sources de financement parfois limitées

Recommandations

La localisation

Il est recommandé d'être situé à proximité des milieux plus vulnérables, dans les quartiers centraux où il existe une certaine défavorisation et une forte densité de population.

Les CAC doivent être situés à un endroit facilement accessible, près des services de transport en commun et des infrastructures de transport actif (pistes cyclables, voies piétonnes, etc.). Idéalement, les CAC doivent se situer à distance de marche de la population.



Les infrastructures

Les CAC sont constitués d'équipements et d'infrastructures de production, de transformation et de distribution alimentaires. Par exemple : une serre afin de cultiver les légumes durant toute l'année ; des jardins pour la production maraîchère en été et la mise en pratique des techniques d'agriculture urbaine ; une cuisine commerciale pour la transformation des aliments récoltés ou récupérés, la préparation de repas santé et la tenue des ateliers pratiques (cuisines collectives) ; un entrepôt pour l'entreposage des aliments et des infrastructures pour leur conservation (congélateurs, chambres froides, etc.) ; un comptoir pour la distribution alimentaire d'urgence et un marché public pour la vente de produits frais à prix abordables ; des espaces intérieurs multifonctionnels, comme une salle à manger, un salon de détente et une salle de jeux pour les enfants. En bref, il s'agit idéalement de véritables milieux de vie.

Il est recommandé de se doter d'équipements et d'infrastructures alimentaires collectifs, partagés et mis en commun, accessibles pour la population et les porteurs de projets locaux en agriculture et alimentation de proximité (jardiniers, traiteurs, restaurateurs, distributeurs, etc.). La mise en place d'une telle organisation peut exiger la construction de nouveaux bâtiments ou l'achat d'équipements et d'infrastructures. Cependant, il est préférable de favoriser le regroupement des initiatives existantes et de valoriser les équipements et les infrastructures déjà en place dans la communauté (bâtiments municipaux, cuisines communautaires, etc.).



Les centres alimentaires communautaires

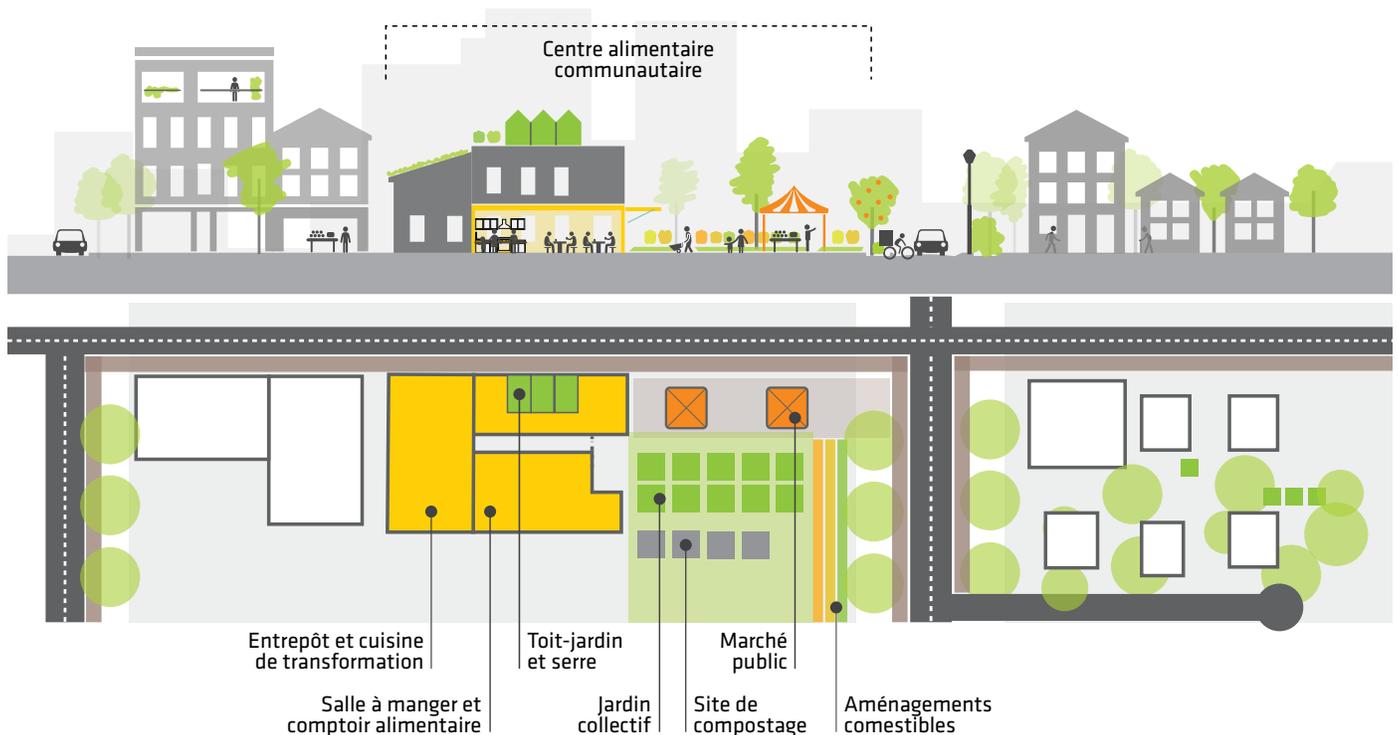
Les services et les programmes offerts

Les CAC travaillent sur différentes dimensions afin de répondre le plus adéquatement possible aux problèmes liés à la pauvreté et à l'exclusion sociale, notamment l'insécurité alimentaire. Leurs programmes se situent généralement dans un continuum de services d'aide et d'entraide alimentaires qui visent à la fois à répondre à l'insécurité alimentaire d'urgence, à diminuer la vulnérabilité des individus de manière durable et à renforcer l'autonomie alimentaire des communautés, soit en travaillant sur les trois grandes dimensions que sont l'accès à une saine alimentation, le développement de compétences et la mobilisation des acteurs à l'échelle du territoire.

Les trois dimensions des CAC et les activités correspondantes pour répondre à l'insécurité alimentaire

Accès	Compétences	Mobilisation
<ul style="list-style-type: none"> → Serres communautaires → Jardins collectifs → Marché public → Marché ambulant → Magasin partage → Comptoir alimentaire → Soupe populaire 	<ul style="list-style-type: none"> → Groupe d'achats → Restaurant communautaire → Service traiteur → Points de chute paniers bio → Dépanneur fraîcheur 	<ul style="list-style-type: none"> → Cuisines collectives → Plateaux de travail en réinsertion socioprofessionnelle → Ateliers de jardinage → Formations → Conférences
		<ul style="list-style-type: none"> → Projets communautaires → Comités de travail → Partenariats → Concertation locale → Stratégie alimentaire

Source : Vivre en Ville, d'après Vermette, 2018



Source : Vivre en Ville



Quelques exemples

Le Carrefour alimentaire Centre-Sud

Le Carrefour alimentaire Centre-Sud (CACS), situé à Montréal, compte aujourd'hui plus de 150 membres actifs. Il a pour mission de favoriser la sécurité et l'autonomie alimentaire par différents volets portés par le Marché solidaire Frontenac, une entreprise d'économie sociale, Rencontres-Cuisines, un organisme de charité, et Information alimentaire Centre-Sud, une banque alimentaire. Ensemble, ils créent des environnements favorables et agissent pour un meilleur accès à des aliments frais produits localement. L'organisme travaille aussi sur l'acquisition de compétences, de connaissances et de savoir-faire via ses jardins collectifs, ses ateliers de cuisine et d'autres services d'accompagnement. Un volet concerne aussi la mobilisation de la communauté sur différents enjeux de société qui touchent l'alimentation. Le CACS a entre autres pour



objectif de trouver l'équilibre entre l'accessibilité physique et financière des aliments pour la population et l'équité envers les producteurs. Le carrefour offre plusieurs types de services et d'activités et regroupe plusieurs infrastructures et installations alimentaires.

Le CACS a aussi rédigé la Stratégie alimentaire Ville-Marie et siège à plusieurs comités en alimentation de proximité, notamment le comité partenaire du Système alimentaire montréalais (SAM).

The Stop Community Food Centre

Depuis plus de 30 ans, The Stop a pour mission d'améliorer l'accès à une saine alimentation pour les populations plus vulnérables. Situé dans la région de Toronto, The Stop cherche à consolider des communautés résilientes et en santé par le renforcement des capacités et des compétences des individus qui se trouvent en situation d'insécurité alimentaire. L'organisme offre différents services et programmes d'aide et d'entraide alimentaires, tels que des ateliers de cuisines collectives, des programmes d'agriculture urbaine, un accompagnement pour les familles, un accès à un marché public ainsi que des événements et des activités de quartier.



Community Food Centres Canada

Le Community Food Centres Canada (CFCC) est une organisation qui oeuvre, un peu partout au pays, au développement de centres alimentaires communautaires en offrant une expertise et un accompagnement soutenu aux organisations qui souhaitent partager ses principes et qui répondent à un certain nombre de critères. Pour être accompagnée par le CFCC, une organisation doit entre autres démontrer un intérêt pour certains enjeux en alimentation (dont l'accessibilité aux aliments sains et le développement de compétences alimentaires), avoir accès à un site ainsi qu'à certaines infrastructures et avoir une bonne capacité de financement. Le CFCC compte présentement huit centres alimentaires communautaires à travers le Canada. The Stop est le partenaire fondateur du CFCC et l'une des organisations pionnières du modèle des centres alimentaires communautaires à l'échelle du pays.

D'autres exemples inspirants

- Le Centre d'écoinitiatives populaires (Cépop) à Magog
- Le Carrefour d'initiatives populaires de Rivière-du-Loup
- Le Santropol Roulant à Montréal
- Le Carrefour alimentaire pour tous dans Montréal-Nord
- Le Centre alimentaire Aylmer à Gatineau
- Le Dépôt à Montréal



Références

CACS (2016). *Carrefour alimentaire Centre-Sud*, [En ligne], <http://www.carrefouralimentaire.org/> (Page consultée le 16 novembre 2017).

CFCC (2017). *Community Food Centres Canada*, [En ligne], <https://cfccanada.ca/> (Page consultée le 7 février 2018).

CIP (2017). *Carrefour d'Initiatives Populaires de Rivière-du-Loup*, [En ligne], <https://www.cipriviereduloup.com/> (Page consultée le 16 novembre 2017).

LEBLANC, Jacqueline R. et autres. (2014). « Building resilience in nonprofit food hubs », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, Advance online publication, [PDF], p. 1-15.

THE STOP COMMUNITY FOOD CENTRE (2018). *The Stop community food centre*, [En ligne], <http://thestop.org/> (Page consultée le 12 février 2018).

SANTÉ CANADA (2013). *Mesure de l'environnement alimentaire au Canada*, Canada, [PDF], 98 p.

URPCP (2009). *Building a Community-Based Sustainable Food System. Case Studies and Recommendations*, Urban & Regional Planning Capstone Project, University of Michigan, avril 2009, 120 p.

VERMETTE, Jean-Philippe (2018). *Formation sur la gestion des projets alimentaires collectifs*, Formation organisée par Vivre en Ville, Québec, 21 février 2018.

VIVRE EN VILLE (2014). *Villes nourricières: mettre l'alimentation au coeur des collectivités*, Coll. « Outiller le Québec », 141 p.

Pour d'autres outils et références sur l'alimentation de proximité : vivreenville.org/alimentation et collectivitesviables.org

Un projet réalisé par :

Grâce au soutien financier de :



VIVRE EN VILLE

Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

Canada

Québec

