



FORUM SAM 2022

Retour sur le Forum SAM 2022

Plan de la présentation

1. Méthodologie de l'élaboration du plan d'action
2. Structure des présentations
3. Animation des groupes de discussion
4. Ateliers thématiques
 - a. Produits locaux
 - b. Alimentation scolaire
 - c. Insécurité alimentaire – politiques
 - d. Insécurité alimentaire – SAL
 - e. Gaspillage et GMR
 - f. Régime de santé planétaire
5. Lancement GUTA
6. Évaluation
7. Faits saillants
8. Prochaines étapes

Quelques faits saillants du Forum SAM 2022



- Entre 30 et 90 participants par atelier sur un total de 183 inscriptions
- Une première participation à une activité organisée par le Conseil SAM pour une majorité de participants, le 2/3 des participants dans le cas de certains ateliers.
- 17 membres de l'équipe et bénévoles pour soutenir les groupes de discussion
- Un accompagnement pour le développement du déroulement et l'animation assuré par L'ilot Coop
- Trois jours à trois lieux différents en lien avec les thématiques abordées : l'ITHQ, le Patro Villeray, la Maison du développement durable
- Des traiteurs d'économie sociale, une offre végétarienne, et des pratiques zéro déchet (contenants Returnzy).

MÉTHODOLOGIE D'ÉLABORATION DU PLAN D'ACTION RÉGIONAL INTÉGRÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

PARI SAM 2022-2025





STRUCTURE DES PRÉSENTATIONS

Voici un aperçu des contenus qui ont été présentés pour chacun des ateliers du Forum SAM 2022 : les objectifs du Forum, les membres du groupe de travail de la thématique, et le portrait des enjeux montréalais.



OBJECTIFS DU FORUM SAM 2022

1. Partager et valider le portrait des enjeux alimentaires à Montréal avec un maximum de parties prenantes.
2. Présenter les objectifs du prochain plan d'action régionale intégré et identifier les actions nécessaires pour atteindre les objectifs.
3. Identifier des actions pouvant être portées par le Conseil SAM en cohérence avec les 4 rôles du Conseil SAM.

Membres du groupe de travail Accès au marché



*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 



Équiterre^o

**TOURISME /
MONTREAL**



Développement
économique
Montréal 

PORTRAIT DES ENJEUX SELON LE THÉMATIQUE

- Problématique et données
- Définitions
- Stratégies prometteuses
- Ancrages politiques
- Actions existantes



Contexte québécois

LA PROPORTION DES ENFANTS DE MOINS DE 18 ANS vivant dans des ménages souffrant d'insécurité alimentaire par province et territoire, 2015-16 et 2017-18

(Fafard St-Germain et al., 2018)

16,1% est la proportion des enfants de moins de 18 ans vivant dans un ménage souffrant d'insécurité alimentaire

Les élèves arrivent à l'école le ventre vide pour plusieurs raisons

- Manque de ressources financières
- Manque de connaissances
- Manque de soutien social
- Manque de soutien scolaire
- Manque de soutien communautaire
- Manque de soutien gouvernemental

Un ventre bien rempli a un cerveau alerte

AU QUÉBEC
904 ÉCOLES DÉFAVORISÉES
PRIMAIRES ET SECONDAIRES
259 273 ÉLÈVES
30% D'ÉLÈVES DÉFAVORISÉS
DANS LE RÉSEAU PUBLIC
(MEES, 2022)

PROCHAINE ÉTAPE DU PARI : APPEL À PARTICIPATION

Vous avez un projet qui va contribuer aux objectifs du PARI?
Inscrivez-votre projet cet été.

AVANTAGES

- Participer aux activités d'échanges afin d'identifier des ressources et bonnes pratiques pour soutenir votre projet
- Bénéficier d'une meilleure visibilité pour votre projet
- Travailler en synergie avec les autres acteurs du système alimentaire montréalais

ENGAGEMENTS

- Participer aux activités d'évaluation afin de démontrer notre impact collectif
- Partager les données et expériences permettant de réaliser l'évaluation



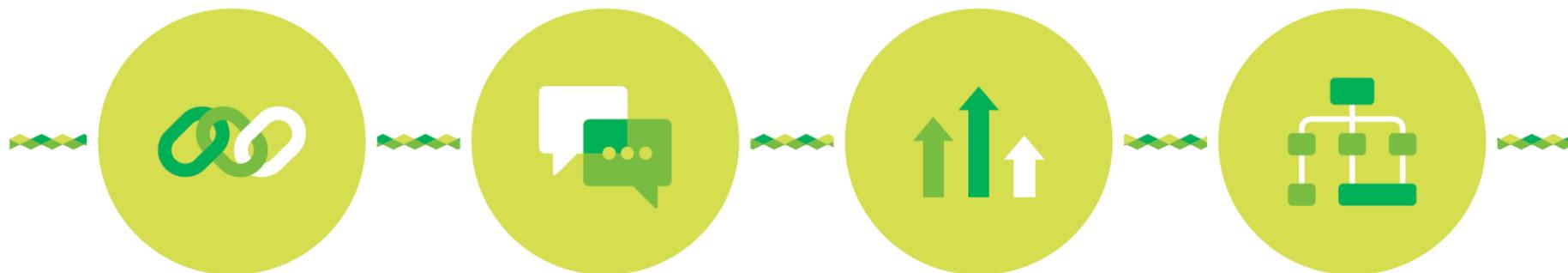
ANIMATION DES GROUPES DE DISCUSSION

Les 4 rôles du Conseil SAM ont été présentés aux participants, et ensuite les groupes de discussion ont croisé ces rôles avec les stratégies du prochain plan d'action afin d'identifier des actions pertinentes pour le Conseil SAM ainsi que pour d'autres acteurs.



Merci aux
bénévoles qui
ont aidé avec
l'animation!

Les 4 rôles du Conseil SAM



RÔLE 1

Agir comme espace de coopération, de concertation et de maillage régional et local

RÔLE 2

Créer des opportunités de partage de connaissances

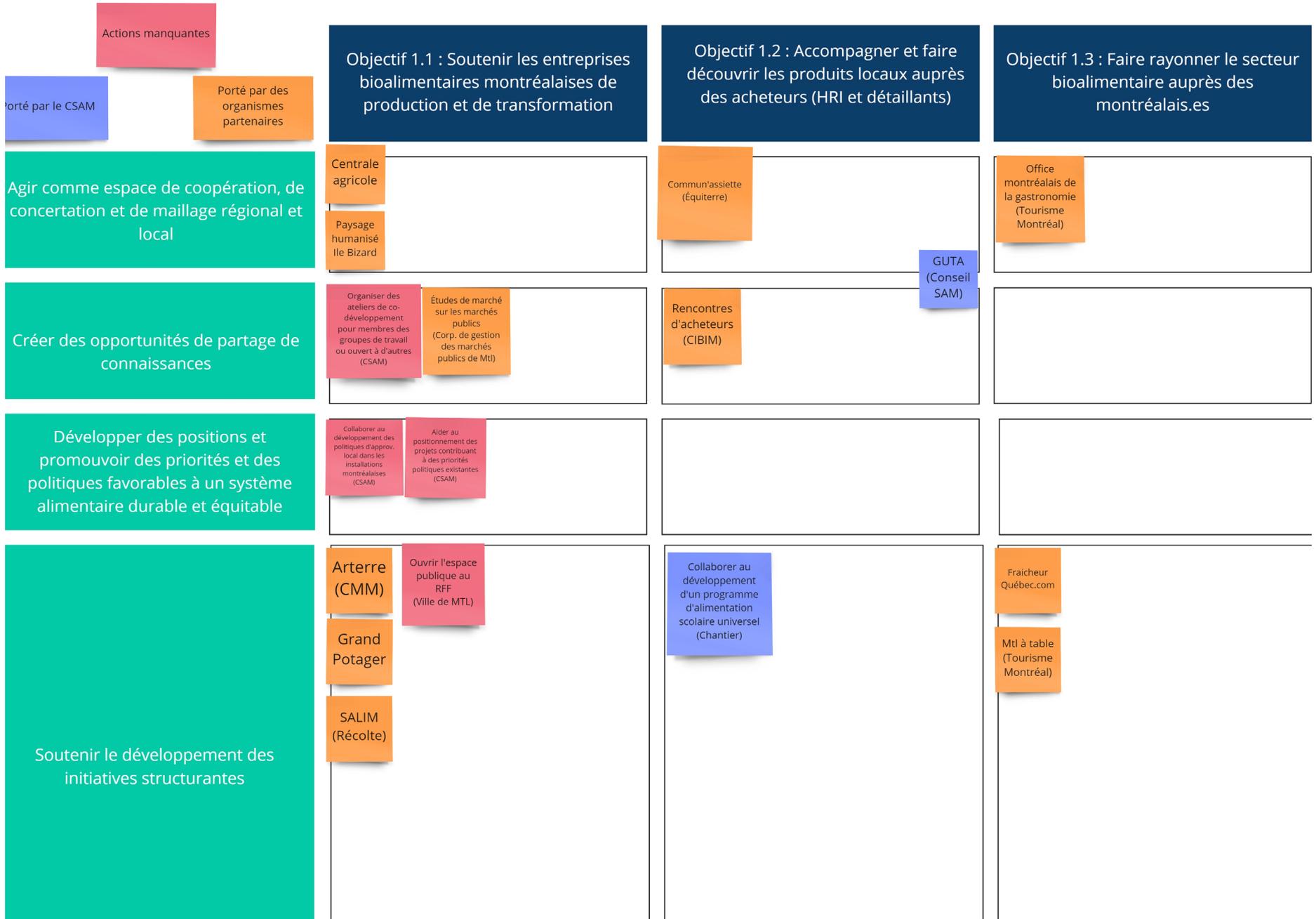
RÔLE 3

Développer des positions et promouvoir des priorités et des politiques favorables à un système alimentaire durable et équitable

RÔLE 4

Soutenir la mise en place d'initiatives structurantes

Objectif 1 : Augmenter la consommation des produits du Québec



Augmenter la consommation des produits locaux – ce qu'on a entendu lors de l'atelier:



- Bonification importante des **données** de la présentation (précisions et mises à jour)
- Grand intérêt pour les **campagnes de communication** afin de promouvoir les produits locaux
- Souci de tenir compte des **populations vulnérables** lorsqu'on parle de produits locaux
- Nécessité d'arrimage avec l'**Office montréalaise de la gastronomie**
- **Défi de collaborer avec certains « gros joueurs »**

Augmenter la consommation des produits locaux – idées de nouveaux projets



- Soutenir les entrepreneurs bioalimentaires montréalais ●●
 - Service de livraison mutualisé pour les producteurs et transformateurs vers un ou des acheteurs montréalais.
 - Espaces de transformation partagés pour les petites entreprises bioalimentaires.
 - Faciliter l'accès aux espaces publics comme points de vente des produits locaux
 - Service de maillage entre les producteurs urbains et les acheteurs

- Accompagner et faire découvrir les produits du Québec et de Montréal auprès des acheteurs (HRI et détaillants) ●
 - Aide à la mise en marché (au-delà des programmes existants)
 - Outil web permettant de faire le suivi des achats
 - Mécanisme d'identification des produits montréalais

- Faire rayonner les produits montréalais sains et écoresponsables ●
 - Mécanisme de valorisation des produits issus de l'économie circulaire
 - Journées « portes ouvertes » pour découvrir les produits montréalais
 - Valoriser les HRI avec les meilleures pratiques en matière d'approvisionnement local
 - Campagne de promotion des produits montréalais ax e sur le plaisir
 - Carte des producteurs montréalais et les points de vente

Chantier sur l'alimentation scolaire



Chantier sur l'alimentation scolaire – ce qu'on a entendu lors de l'atelier



- Présentation sur les mandats du Chantier
- Compilation de plusieurs portraits en alimentation scolaire à Montréal
- Les groupes de discussion se sont penchés sur :
 - Quels sont les facteurs/ éléments/ enjeux à prendre en considération pour un système alimentaire scolaire à complexe comme à Montréal ?
 - À la lumière des initiatives actuelles et de votre connaissance ou expérience de l'alimentation scolaire, quels sont les besoins ou les lacunes qui ne sont pas adressés?
 - Dans une grande métropole comme MTL, comment intégrer l'alimentation locale, saine, durable et écoresponsable dans un PASUQ?
 - Quels seraient le fonctionnement et le mode de gouvernance d'un PASUQ en respectant les 8 principes?

Insécurité alimentaire : Politiques publiques



Insécurité alimentaire : politiques publiques – ce qu'on a entendu lors de l'atelier

- Les participants ont identifié un certain nombre de politiques sur lesquelles le Conseil SAM devrait formuler des avis, afin de démontrer son appui, le cas échéant
- Des partenaires ont été identifiés afin de promouvoir l'importance du logement abordable, un facteur-clé pour réduire l'insécurité alimentaire

Insécurité alimentaire : politiques publiques – idées de nouveaux projets

- Contribuer au développement des politiques publiques qui visent à augmenter les revenus ou diminuer le coût du logement ●
 - Développer l'argumentaire pour un revenu minimum garanti au Québec
 - Documenter les proportions des budgets des ménages alloués au logement, à l'alimentation et à d'autres besoins de base
 - Modéliser l'impact de l'indexation de l'aide sociale aux 3 mois
 - Documenter l'impact des programmes de bonification de revenu lorsqu'ils offrent un revenu viable
 - Promouvoir la mixité des bâtiments dans la planification urbaine

Insécurité alimentaire : politiques publiques – idées de nouveaux projets

- Contribuer au développement des politiques publiques qui visent à augmenter les revenus ou diminuer le coût du logement ●
 - Développer l'argumentaire pour un revenu minimum garanti au Québec
 - Documenter les proportions des budgets des ménages alloués au logement, à l'alimentation et à d'autres besoins de base
 - Modéliser l'impact de l'indexation de l'aide sociale aux 3 mois
 - Documenter l'impact des programmes de bonification de revenu lorsqu'ils offrent un revenu viable
 - Promouvoir la mixité des bâtiments dans la planification urbaine

Insécurité alimentaire : Renforcer les systèmes alimentaires locaux



Insécurité alimentaire : renforcer les systèmes alimentaires locaux

- Les groupes de discussion ont abordé les thèmes suivants :
 - Concertation, coordination et communication ;
 - Infrastructure et mutualisation ;
 - Approvisionnement (production, récupération et achats) ;
 - Inclusion et populations vulnérables ;
 - Adéquation et coordination des ressources disponibles (programmes, financements)
- Le besoin d'avoir une meilleure visibilité sur le réseau d'aide alimentaire a été souligné, notamment pour cartographier les acteurs et leurs rôles, ainsi que d'avoir des données détaillées sur les personnes qui vivent l'insécurité alimentaire et le flux des denrées
- La pertinence de l'Espace cuisine a été exprimée
- Le manque de représentation des organismes communautaires qui lutte contre l'insécurité alimentaire a fait objet de discussion

Idées de nouveaux projets :

- Représentation collective des organismes en sécurité alimentaire auprès des décideurs
- Soutien à la pérennité des ressources en coordination
- Mise en commun des ressources (informations ou infrastructures)

Gaspillage alimentaire et gestion des matières résiduelles



CONSEIL SYSTÈME ALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

FORUM SAM 2023 HORAIRE

10h30 - 11h30
Présentation des enjeux et des interventions

11h30 - 12h30
Déjeuner

12h30 - 13h30
Présentation des interventions

13h30 - 14h30
Présentation des interventions

14h30 - 15h30
Présentation des interventions

15h30 - 16h30
Présentation des interventions

16h30 - 17h30
Présentation des interventions

17h30 - 18h30
Présentation des interventions

18h30 - 19h30
Présentation des interventions

19h30 - 20h30
Présentation des interventions

20h30 - 21h30
Présentation des interventions

21h30 - 22h30
Présentation des interventions

22h30 - 23h30
Présentation des interventions

23h30 - 24h30
Présentation des interventions

24h30 - 25h30
Présentation des interventions

25h30 - 26h30
Présentation des interventions

26h30 - 27h30
Présentation des interventions

27h30 - 28h30
Présentation des interventions

28h30 - 29h30
Présentation des interventions

29h30 - 30h30
Présentation des interventions

30h30 - 31h30
Présentation des interventions

31h30 - 32h30
Présentation des interventions

32h30 - 33h30
Présentation des interventions

33h30 - 34h30
Présentation des interventions

34h30 - 35h30
Présentation des interventions

35h30 - 36h30
Présentation des interventions

36h30 - 37h30
Présentation des interventions

37h30 - 38h30
Présentation des interventions

38h30 - 39h30
Présentation des interventions

39h30 - 40h30
Présentation des interventions

40h30 - 41h30
Présentation des interventions

41h30 - 42h30
Présentation des interventions

42h30 - 43h30
Présentation des interventions

43h30 - 44h30
Présentation des interventions

44h30 - 45h30
Présentation des interventions

45h30 - 46h30
Présentation des interventions

46h30 - 47h30
Présentation des interventions

47h30 - 48h30
Présentation des interventions

48h30 - 49h30
Présentation des interventions

49h30 - 50h30
Présentation des interventions

50h30 - 51h30
Présentation des interventions

51h30 - 52h30
Présentation des interventions

52h30 - 53h30
Présentation des interventions

53h30 - 54h30
Présentation des interventions

54h30 - 55h30
Présentation des interventions

55h30 - 56h30
Présentation des interventions

56h30 - 57h30
Présentation des interventions

57h30 - 58h30
Présentation des interventions

58h30 - 59h30
Présentation des interventions

59h30 - 60h30
Présentation des interventions

60h30 - 61h30
Présentation des interventions

61h30 - 62h30
Présentation des interventions

62h30 - 63h30
Présentation des interventions

63h30 - 64h30
Présentation des interventions

64h30 - 65h30
Présentation des interventions

65h30 - 66h30
Présentation des interventions

66h30 - 67h30
Présentation des interventions

67h30 - 68h30
Présentation des interventions

68h30 - 69h30
Présentation des interventions

69h30 - 70h30
Présentation des interventions

70h30 - 71h30
Présentation des interventions

71h30 - 72h30
Présentation des interventions

72h30 - 73h30
Présentation des interventions

73h30 - 74h30
Présentation des interventions

74h30 - 75h30
Présentation des interventions

75h30 - 76h30
Présentation des interventions

76h30 - 77h30
Présentation des interventions

77h30 - 78h30
Présentation des interventions

78h30 - 79h30
Présentation des interventions

79h30 - 80h30
Présentation des interventions

80h30 - 81h30
Présentation des interventions

81h30 - 82h30
Présentation des interventions

82h30 - 83h30
Présentation des interventions

83h30 - 84h30
Présentation des interventions

84h30 - 85h30
Présentation des interventions

85h30 - 86h30
Présentation des interventions

86h30 - 87h30
Présentation des interventions

87h30 - 88h30
Présentation des interventions

88h30 - 89h30
Présentation des interventions

89h30 - 90h30
Présentation des interventions

90h30 - 91h30
Présentation des interventions

91h30 - 92h30
Présentation des interventions

92h30 - 93h30
Présentation des interventions

93h30 - 94h30
Présentation des interventions

94h30 - 95h30
Présentation des interventions

95h30 - 96h30
Présentation des interventions

96h30 - 97h30
Présentation des interventions

97h30 - 98h30
Présentation des interventions

98h30 - 99h30
Présentation des interventions

99h30 - 100h30
Présentation des interventions

CONFÉRENCE
level 50



SAM 2023

Réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles – ce qu'on a entendu lors de l'atelier

- Participation des responsables du Plan de gestion des matières résiduelles (PDGMR) de la Ville de Montréal a été appréciée et a permis de répondre à des questions sur les opérations actuelles et la réglementation future
- L'importance d'axer les **solutions sur la réduction** a été soulignée, malgré l'importance de la redistribution des surplus comme source d'approvisionnement pour les organismes communautaires en sécurité alimentaire
- Les parties prenantes ont exprimé le besoin d'avoir une **espace de concertation** pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, sous forme du Régal ou autre, ainsi que pour la réduction des matières résiduelles (exemple la table de concertation informelle)
- L'idée d'un « **living lab** » pour trouver des solutions est ressortie comme une approche intéressante.
- Le **manque de données** demeure un enjeu majeur qui empêche l'évaluation de l'efficacité des solutions potentielles
- Une invitation a été lancée aux participants afin de participer à un **atelier sur la réduction de gaspillage** à l'automne dans le cadre d'un projet du CIRAIG.

Réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles – idées de nouveaux projets

- Réduire le gaspillage alimentaire ●
 - Mise en place d'outils pour la mesure du gaspillage alimentaire dans les institutions et entreprises
 - Promouvoir une méthode de mesure commune pour le gaspillage alimentaire
 - Offre d'accompagnement pour les institutions afin de développer et mettre en œuvre des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire
 - Programme de formation pour les gestionnaires alimentaires
 - Campagne de sensibilisation auprès des citoyens ou auprès des HRI
 - Financement et incitatifs pour la réduction à la source
 - Encourager une culture de transparence pour faciliter le partage des données et des résultats d'évaluation des pratiques
 - Inciter toutes les institutions et entreprises à adopter un plan de réduction de gaspillage
 - Développer l'argumentaire que la réduction du gaspillage contribue à la lutte aux changements climatiques
 - Recherche basée sur les journaux de cuisine pour mesurer les comportements des consommateurs afin de cibler des messages précis
 - Création d'une certification anti-gaspillage
 - Sensibilisation des jeunes sur l'enjeu du gaspillage alimentaire

- Réduire les matières résiduelles (emballages, contenants, résidus organiques) ●
 - Offre d'accompagnement pour les institutions afin de développer et mettre en œuvre des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire
 - Programme de formation pour les gestionnaires alimentaires
 - Inciter toutes les institutions et détaillants à adopter un plan de réduction de gaspillage
 - Système commun de contenants réutilisables
 - Valoriser les innovations d'emballages réduits et éco-conception



Régime de santé planétaire

Régime de santé planétaire – ce qu'on a entendu lors de l'atelier

- Cet atelier a été différent des autres afin de favoriser une compréhension commune du régime de santé planétaire, les stratégies pour susciter son adoption, ainsi que des facteurs à prendre en compte dans le contexte des changements climatiques. Il s'agit d'un changement de paradigme. Plusieurs présentations ont été faites par nos organismes partenaires pour faire connaître la diversité des approches.
 - DRSP : la création d'environnements favorables aux choix alimentaires sains et écoresponsables (physique, économique, politique)
 - Équiterre et Coalition Poids : la réduction de la production et consommation des aliments hautement transformés comme stratégie de réduction des problèmes de santé et de l'environnement
 - Polycarbone : l'importance de calculer et rendre disponible l'empreinte carbone des aliments pour soutenir des décisions éclairées
- Le besoin de vulgariser et populariser le régime de santé planétaire auprès de la population a été souligné.

Régime de santé planétaire – idées de nouveaux projets

- Promouvoir le régime de santé planétaire ●●
 - Comité de travail intersectoriel avec l'objectif de consolider et vulgariser les connaissances
 - Effectuer des recherches afin d'identifier l'empreinte carbone des aliments à Montréal et diffuser les résultats
 - Développer des messages positifs et valoriser les changements de comportements
 - Système d'étiquetage environnemental/nutritionnel
 - Création des postes en milieu scolaire pour promouvoir les choix sains et écoresponsables selon le régime de santé planétaire
 - Inclusion de la notion du régime de santé planétaire dans les programmes de responsabilité sociale et environnementale des entreprises
 - Mesures pour désinciter la consommation de malbouffe (aliments hautement transformés)



Lancement du GUTA

Guichet unique pour la transition alimentaire

Nous avons profité de la dernière soirée du Forum SAM 2022 pour lancer le portail web guichetguta.ca, qui permet aux commerçants alimentaires de trouver des ressources pour réduire leur empreinte écologique.

Il est facile à consulter sur son téléphone intelligent – essayez-le!





Évaluation

Résultats de l'évaluation (22 répondants)



À mon avis, les présentations de données étaient pertinentes et rigoureuses.

Note moyenne : 4.5 / 5

À mon avis, les ateliers de réflexion collective ont permis à toutes et tous de s'exprimer sur les actions mettre en place pour atteindre les objectifs du prochain plan d'action intégré du Conseil SAM.

Note moyenne : 4.41 / 5

Niveau de satisfaction sur les éléments logistiques :

L'accessibilité des lieux : 100% Excellent

Qualité de la nourriture : 100% Excellent

Processus d'inscription : 90% Excellent ; 10 % Acceptable

De façon générale, je suis satisfait.e de ma participation du Forum SAM

Note moyenne : 4.73 / 5

Projets « coup de cœur » à réaliser ou appuyer selon l'évaluation



Le living Lab alimentaire du CERIEC! L'équipe dont Sylvain Boissonnier fut le rapporteur avait beaucoup de bonnes idées réalistes et sur lesquelles se pencher dans l'immédiat.

Le maillage entre Montréal et les autres régions, en tant que masse critique de citoyen.ne.s mangeur.euse.s (solidarité rurale-urbaine)

Portrait des SAL Montréalais pour une vue d'ensemble des services et ressources disponibles facilitant les efforts de mutualisation et de partage de bonnes pratiques.

Que le CSAM prenne plus de leadership dans les représentations des enjeux en SA et alimentation. L'absence d'un regroupement fort pour porter notre voix pèse lourd en ces temps difficiles post-pandémiques.

Mise en place d'incitatifs pour les traiteurs scolaires à faire de l'approvisionnement local.

Plus de maillage entre les acteurs de l'alimentation.

Lancer des défis à des organisations de jeunes (comme Environnement Jeunesse) pour les sensibiliser et les impliquer par rapport au régime alimentaire planétaire

Plaidoyer pour une accessibilité des données des entreprises.

Favoriser l'accès aux produits locaux et bio à travers une politique de prix abordables pour tous, tout en soutenant les producteurs locaux par la mise en place de différents programmes d'aide.

Le Conseil SAM fait déjà un excellent travail pour inciter à la collaboration. Longue vie aux espaces cuisine!

Avez-vous d'autres commentaires généraux sur le Forum SAM 2022?

CSAM moments partage échanges
activités réguliers Beau travail défi atelier
good job **réflexion collective**
découpage réflexions Le traiteur WOW belle organisation
dynamisme étapes mercredi **équipe** temps



Un travail d'équipe – MERCI !