Conseil sur la
politique alimentaire
du Grand Sudbury

STRATÉGIE ALIMENTAIRE

DU GRAND SUDBURY

OCTOBRE 2017

L'élaboration du présent document a été dirigée par un groupe de travail du Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury. Le groupe était composé de représentants de la Ville du Grand Sudbury, de FedNor, du Foodshed Project: Community Garden Network, de Greenhouses Canada, du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, du Conseil de planification sociale de Sudbury, du Service de santé publique de Sudbury et du district, et de Three Forks Farms qui ont participé à l'engagement à l'échelle de la communauté. Le contenu du document décrit cinq thèmes qui ont été jugés prioritaires au sein du système alimentaire du Grand Sudbury. Chaque thème est discuté plus en profondeur à l'Annexe A. On y décrit aussi des mesures recommandées pour les leaders de la communauté engagés à établir un système alimentaire plus équitable, dynamique et durable pour le Grand Sudbury.

PHOTOS FOURNIES PAR : Aaron Dent, Allison Muckle, Ville du Grand Sudbury, Greta Clarke Photography, Shkagamik-Kwe Health Centre et la Boîte de Bonne Bouffe de Sudbury et du district

TABLE DES MATIÈRES

Sommaire ..... 4 - 5
Introduction ..... 6 - 7
Chronologie ..... 8 - 9
Engagement communautaire ..... 10 - 12
Accès et savoir-faire en matière d'aliments sains ..... 13 - 15
Culture des aliments (sans but lucratif) ..... 16 - 18
Aliments provenant de la forêt et de l'eau douce ..... 19 - 21
Commerce, service et tourisme alimentaires ..... 22 - 24
Agriculture et transformation des aliments ..... 25 - 27
Stratégies de mise en œuvre ..... 28 - 29
Références ..... 30 - 31
Annexe A – Stratégie alimentaire du Grand Sudbury
Recommandations avec objectifs et mesures ..... 32 - 38
Annexe B 39
Annexe C 40

SOMMAIRE

Le Grand Sudbury est un leader en matière de sécurité alimentaire au sein de la communauté dans le Nord de l'Ontario depuis le milieu des années 1990, lors de la création du Réseau de la sécurité alimentaire des districts de Sudbury et de Manitoulin par l'entremise du Service de santé publique de Sudbury et du district. De là s'est créé un groupe composé de multiples intervenants qui préconisaient l'une des premières chartes alimentaires à être adoptées en Ontario en 2004.

Depuis ce temps, surtout au cours de la dernière décennie, le Grand Sudbury a connu une hausse marquée de l'intérêt et de l'investissement dans notre système alimentaire. La mise sur pied du Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury (CPAGS) en 2013 a permis de réunir les intervenants et les leaders communautaires afin de coordonner les idées et les efforts de plus en plus soutenus au sein de la communauté. Grâce au CPAGS et à son réseau communautaire étendu, des lacunes dans nos connaissances et dans la capacité de notre réseau alimentaire local ont été cernées. Une stratégie alimentaire a été priorisée afin d'accompagner la communauté dans l'établissement d'un système alimentaire équitable, dynamique et durable.

Un système alimentaire solide fournit des aliments accessibles, abordables, nutritifs et culturellement acceptables, en appuyant fortement les aliments cultivés localement et (ou) de manière durable. Ce système devrait être résilient et répondre aux besoins actuels, et offrir un modèle pour les occasions futures. En raison d'une diversité d'éléments, il est important de communiquer les objectifs et les défis à tous les intervenants et partenaires potentiels. La Stratégie alimentaire du Grand Sudbury aidera à établir des relations plus solides et à favoriser la sensibilisation aux divers sujets et aux diverses initiatives au sein de notre communauté.

La Stratégie alimentaire du Grand Sudbury appuie la vision de la Charte alimentaire du Grand Sudbury et fixe plusieurs objectifs accompagnés de stratégies d'action pour les atteindre afin de bâtir un système alimentaire plus durable, accessible et sain. Le présent document vise à engager la communauté et à encadrer les décideurs dans le but de mettre en œuvre les mesures alimentaires. Comme ce document est évolutif, la Stratégie fera l'objet de révisions régulières à mesure que de nouvelles possibilités se présentent et que la croissance se manifeste dans notre communauté.

Cette Stratégie décrit cinq thèmes alimentaires essentiels à une communauté saine et dynamique : **Accès et savoir-faire en matière d'aliments sains; Culture des aliments (sans but lucratif); Aliments provenant de la forêt et de l'eau douce; Commerce, service et tourisme alimentaires; Agriculture et transformation des aliments.**

Chaque thème a des objectifs spécifiques et des mesures nécessaires en vue d'établir un système alimentaire plus équitable, dynamique et durable pour le Grand Sudbury. La liste complète des mesures se trouve à l'Annexe A. Il revient aux citoyens, aux entreprises, aux organismes sans but lucratif et au gouvernement municipal de travailler en collaboration pour atteindre cette vision pour le Grand Sudbury.

OBJECTIFS DES THÈMES	
1.0 Accès et savoir-faire en matière d'aliments sains	Meilleures connaissances des aliments et possibilités d'améliorer les compétences dans le Grand Sudbury
	Meilleur accès à des aliments sains dans le Grand Sudbury
	Approche renforcée pour réduire l'incidence de l'insécurité alimentaire chez les personnes et dans les ménages
	Politiques et occasions d'approvisionnement plus solides pour inclure les aliments locaux et sains dans les milieux publics et institutionnels
2.0 Culture des aliments (sans but lucratif)	Meilleures occasions et meilleurs soutiens pour les organisations œuvrant dans les domaines de l'alimentation et de jardinage
	Plus grande production alimentaire pour les ménages du Grand Sudbury
	Visibilité et promotion rehaussées des jardins communautaires, des fermes et des forêts nourricières
	Environnement urbain amélioré pour augmenter la production alimentaire
3.0 Aliments provenant de la forêt et de l'eau douce (AFED)	Plus grande sensibilisation du public envers les valeurs culturelles, saines, écologiques et économiques des AFED
	Meilleures occasions commerciales pour les AFED
	Protection et restauration d'un écosystème sain d'AFED
4.0 Commerce, service et tourisme alimentaires	Culture alimentaire et occasions de tourisme culinaire améliorées dans le Grand Sudbury
	Plus grande concurrence commerciale et meilleurs partenariats au sein de notre système alimentaire
	Innovation et accès au marché améliorés au sein de notre système alimentaire
5.0 Agriculture et transformation des aliments	Meilleures occasions et plus grande appréciation des producteurs alimentaires locaux du Grand Sudbury
	Infrastructure et efficacités améliorées pour les producteurs alimentaires locaux
	Protection des terres agricoles pour les générations futures
6.0 Stratégies de mise en œuvre	Meilleur soutien et mise en œuvre de la Charte alimentaire du Grand Sudbury

INTRODUCTION

La Stratégie alimentaire du Grand Sudbury est un document directeur en matière de croissance et de changement communautaires; il englobe de nombreux aspects de notre système alimentaire, notamment les exigences sociales, culturelles et éthiques; la gérance de l'environnement, la nutrition et la santé, ainsi que la vitalité économique. Cette large portée signifie qu'un système alimentaire sain doit être intégré aux priorités et aux objectifs municipaux. Par exemple, les mesures et les politiques associées à la réduction de la pauvreté, à la protection environnementale et au développement économique peuvent également aborder les lacunes du système alimentaire (Mah, 2013).

Un système alimentaire est composé de nombreux éléments interreliés qui comptent sur la communauté pour être soutenus et entretenus; ce système devra s'adapter aux conditions du marché et aux enjeux mondiaux. Avec les nombreuses initiatives et synergies en place qui prennent de l'ampleur dans le Grand Sudbury, cette Stratégie contribuera à centraliser les idées, les défis et les recommandations qui aideront à développer un système alimentaire sain et célébré au sein de notre communauté. Dorénavant, les initiatives et les défis seront célébrés ou gérés, non pas de manière isolée, mais grâce au soutien des intervenants et des partenaires établis dans le cadre de l'élaboration de cette Stratégie.

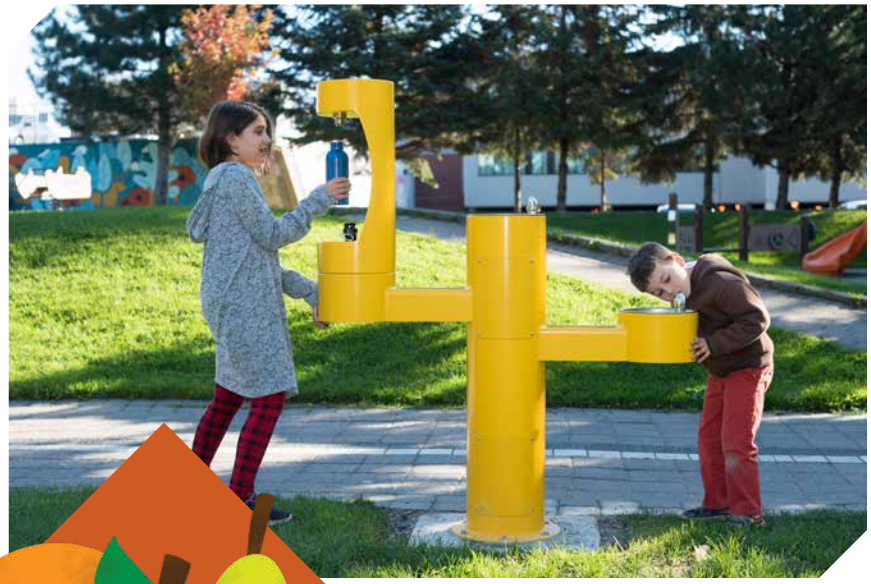
Ces partenariats vont au-delà des frontières de la Ville du Grand Sudbury. Cette Stratégie examine le système alimentaire régional dans son ensemble. Le Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury (CPAGS) définit notre système alimentaire régional comme faisant partie de la région géographique, y compris la Ville du Grand Sudbury et au-delà de celle-ci, comprenant les terres agricoles et les communautés voisines, desquelles les citoyens du Grand Sudbury obtiennent une grande partie de leur nourriture, actuellement ou à l'avenir. Dorénavant, l'investissement et le soutien pour les initiatives alimentaires tiendront compte du système dans un contexte plus large.

L'importance d'investir dans notre système alimentaire local a été soulignée dans le Plan d'action de Terre à cœur Sudbury. Ce plan a été adopté par le Conseil municipal en 2003 et avait comme objectif de développer un système alimentaire plus durable pour le Grand Sudbury, et appuyait l'élaboration d'une charte alimentaire. La Charte alimentaire du Grand Sudbury a été créée peu de temps après grâce au travail du Réseau de la sécurité alimentaire des districts de Sudbury et de Manitoulin et adoptée par la Ville du Grand Sudbury et le Service de santé publique de Sudbury et du district en 2004. La Charte alimentaire décrit la façon dont Sudbury consacrera ses efforts vers la sécurité alimentaire communautaire grâce à la recherche, aux politiques et aux programmes qui appuient : 1) la santé et le bien-être de la population; 2) le développement communautaire; 3) l'investissement dans le système alimentaire régional; 4) le développement d'un système alimentaire durable (Annexe B). Non seulement cette Charte a été la première à être élaborée et adoptée en Ontario, mais elle a été adoptée par trois autres municipalités : Killarney, St. Charles et le comté de Tehkummah sur l'île Manitoulin. Le Plan d'action de Terre à cœur Sudbury mis à jour en 2010 continue d'appuyer la Charte alimentaire du Grand Sudbury, tandis que plus récemment, le Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury (CPAGS) a été lancé en janvier 2013 pour aider à mettre en œuvre la Charte.

Lorsque le processus d'examen du Plan officiel de cinq ans de la Ville du Grand Sudbury a commencé en 2012, les changements climatiques et les aliments locaux ont été cernés comme étant des enjeux importants durant un atelier public. Le CPAGS a ranimé l'intérêt et l'élan dans la communauté après cet événement et a fourni de nombreuses suggestions pour la révision du Plan officiel, dans lequel on prévoit maintenant d'inclure une section intitulée « Systèmes alimentaires locaux » avec des sous-sections sur la culture des aliments, la fabrication, la vente et la consommation des aliments ainsi que le recyclage (déchets alimentaires).

La Stratégie alimentaire est également harmonisée avec le Plan stratégique de développement économique communautaire de la VGS « Faisons fond sur du solide de 2015 à 2025 : un Plan stratégique pour le développement économique communautaire » (Ville du Grand Sudbury 2015a). Le Plan de développement économique comporte de nombreux aspects qui peuvent cadrer avec le secteur alimentaire en ce qui concerne la formation, le développement des compétences et l'acquisition de nouvelles possibilités. Plus précisément, le tourisme culinaire peut jouer un important rôle dans la revitalisation et le redéveloppement du centre-ville de Sudbury, comme le propose aussi le Plan directeur du centre-ville de Sudbury (Ville du Grand Sudbury 2012).

Le Plan stratégique général actuel du Conseil pour 2015-2018 envisage une ville reconnue pour son « innovation, son leadership, son ingéniosité et un excellent mode de vie nordique » (Ville du Grand Sudbury 2015b). La Stratégie alimentaire du Grand Sudbury formule de nombreuses recommandations qui aideront notre communauté à devenir plus ingénieuse et novatrice. Elle améliorera nos services et fera la promotion de notre culture locale et de notre tourisme culinaire. Ces recommandations contribueront à développer davantage le côté social, environnemental et économique de la Ville du Grand Sudbury.

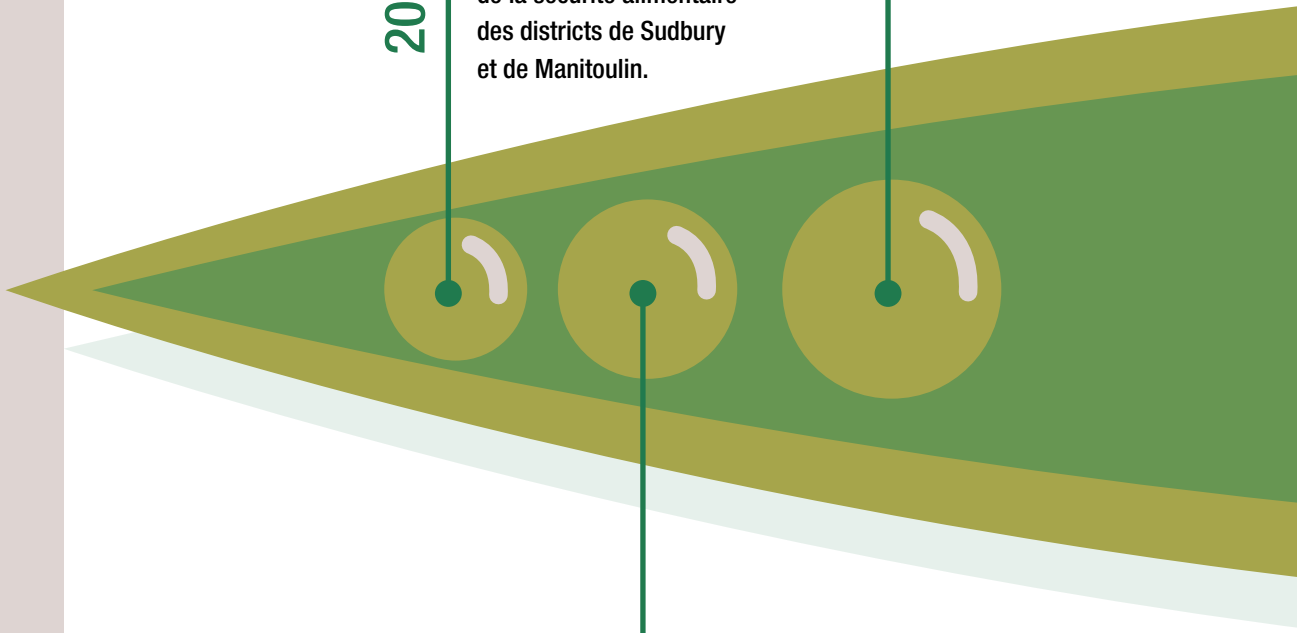


Quatre éléments d'un système d'eau et de nourriture durable, résilient et sain (DRS)

Un outil d'évaluation des systèmes alimentaires a été utilisé dans l'élaboration de la Stratégie alimentaire du Grand Sudbury en tenant compte des quatre éléments d'un système d'eau et de nourriture durable, résilient et sain (DRS). Les principes du système d'eau et de nourriture DRS encouragent l'accès équitable et optimal à la nourriture et à l'eau aujourd'hui et à l'avenir, et sont utilisés comme normes par les diététistes professionnels (Association américaine de nutrition et de diététique, 2014). Le fondement d'un système d'eau et de nourriture DRS repose sur quatre éléments :

1. **Nutrition et santé** – Assurer la diversité alimentaire grâce à un approvisionnement sécuritaire et salubre d'eau et de nourriture.
2. **Capital social, culturel et éthique** – Promouvoir la diversité culturelle qui prône la responsabilité sociale et l'engagement communautaire, les progrès en matière d'éthique et d'humanité, et encourager le traitement juste des personnes et des animaux.
3. **Gérance de l'environnement** – Conserver, protéger et renouveler les ressources naturelles; appuyer les écosystèmes dynamiques, atténuer les changements climatiques.
4. **Vitalité économique** – Accroître la richesse collective et être viable sur le plan économique.

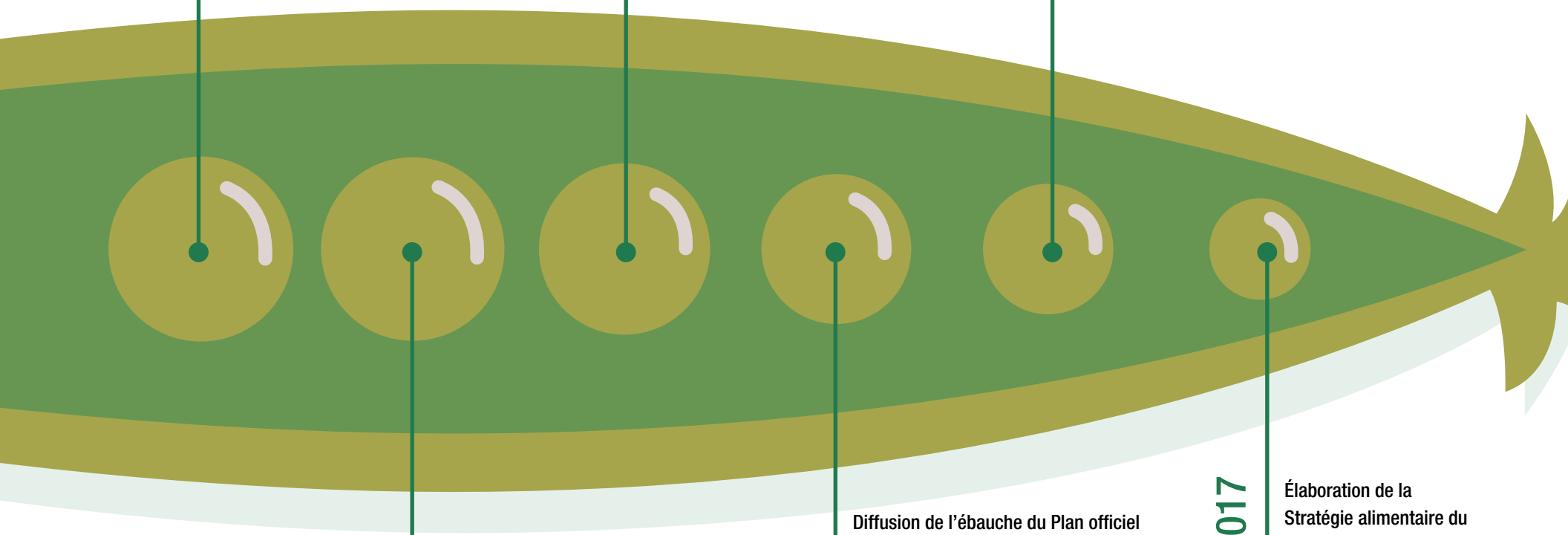
CHRONOLOGIE



2001 Établissement du Réseau de la sécurité alimentaire des districts de Sudbury et de Manitoulin.

2003 Adoption du Plan d'action Terre à cœur Sudbury par le Conseil municipal et recommandation pour l'élaboration d'une charte alimentaire communautaire.

2004 Élaboration par le Réseau de la sécurité alimentaire de la Charte alimentaire de la Ville du Grand Sudbury, qui a été adoptée par le Conseil municipal.



2010

Mise à jour du Plan d'action Terre à cœur Sudbury avec de nouvelles recommandations pour les partenaires afin de mettre en œuvre la Charte alimentaire de la Ville du Grand Sudbury et d'encourager plus d'investissements dans le système alimentaire local.

2012

Réunion publique pour le processus d'examen du Plan officiel de cinq ans durant laquelle les systèmes alimentaires locaux sont établis comme important sujet d'intérêt.

2013

Établissement du Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury (CPAGS) avec des suggestions pour l'examen du Plan officiel, notamment le développement d'un plan d'action alimentaire.

2016

Diffusion de l'ébauche du Plan officiel par la Ville du Grand Sudbury. L'ébauche du Plan indique que la Ville développera une stratégie d'action alimentaire locale conjointement avec les partenaires locaux. La stratégie est axée sur la production, la transformation, la commercialisation, la distribution, le service, la consommation, le gaspillage et l'élimination des aliments locaux.

2016

Début du processus d'engagement communautaire pour la Stratégie alimentaire du Grand Sudbury par le CPAGS et Terre à cœur Sudbury.

2017

Élaboration de la Stratégie alimentaire du Grand Sudbury.

Engagement communautaire

La Stratégie alimentaire du Grand Sudbury est un document communautaire qui a été élaboré à la fois par le gouvernement et des partenaires non gouvernementaux qui travaillent de près pour rassembler les idées et la rétroaction des fermiers, des consommateurs, des organisations, des propriétaires d'entreprise et des leaders de la communauté. Le processus d'engagement communautaire comprend des sondages, des réunions publiques, des événements et des discussions individuelles avec plus de 800 personnes contribuant aux idées tirées de cette Stratégie. Plusieurs citations et les résultats d'initiatives d'engagement communautaire sont inclus (Annexe C).

Cette Stratégie examine plusieurs sujets choisis en fonction du leadership et de l'expertise dans la communauté, de l'engagement communautaire et des priorités du CPAGS. Chaque sujet fait l'objet de discussions en matière d'occasions et de défis ainsi que d'objectifs ou de recommandations. En raison de la complexité d'un tel système, il y a beaucoup de chevauchement entre les secteurs. Certains sujets peuvent aussi être intégrés tout au long du processus ou deviendront une priorité plus élevée à mesure que le paysage du système change au fil du temps. Les cinq thèmes établis par l'entremise de l'engagement communautaire sont **l'accès et le savoir-faire en matière d'aliments sains; la culture des aliments (sans but lucratif); les aliments provenant de la forêt et de l'eau douce; le commerce, le service et le tourisme alimentaires; l'agriculture et la transformation des aliments.** Le responsable de chaque thème a rencontré des intervenants ou des groupes de discussion et a mené des sondages communautaires ou recueilli des commentaires sur le sujet. Le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement et l'engagement des jeunes sont des sujets supplémentaires qui ont été intégrés dans la Stratégie.

Gaspillage alimentaire contre nourriture gaspillée

Parfois, le gaspillage alimentaire est inévitable, comme les pelures de banane et les os, tandis que d'autres aliments peuvent se gaspiller à cause d'un mauvais entreposage, d'un surplus, d'une confusion au sujet de la date de péremption, du choix ou du manque de planification appropriée. Le gaspillage alimentaire a été mentionné dans tous les groupes d'intervenants en engagement communautaire de la Stratégie alimentaire et est reconnu comme une préoccupation à l'échelle du système.

- Environ 31 $ milliards de dollars de nourriture au Canada finissent dans les sites d'enfouissement ou au compostage chaque année, ce qui représente de 30 à 40 % de la nourriture que nous produisons (Gooch et coll. 2010; Gooch et coll. 2014)
- Une famille moyenne de quatre aux États-Unis gaspille de 26 à 43 dollars US chaque semaine (Bloom, 2010)
- Une étude menée à Vancouver a révélé que plus de 50 % du gaspillage de nourriture des ménages était évitable (MetroVancouver, 2016)
- Dans une entreprise agricole américaine, 75 % des concombres éliminés étaient comestibles, mais ont été jetés en raison de leur difformité (Bloom, 2010)
- Une chaine d'épicerie américaine a déterminé qu'une épicerie moyenne produisait 715 lb (324 kg) de gaspillage alimentaire par jour (Bloom, 2010)

Surplus alimentaire à la source

Le glanage (cueillette des produits restants, comme les patates, après la récolte) n'est pas encore facilement accessible aux fermiers locaux; par contre, l'excédent d'arbres fruitiers et de rhubarbe a été cueilli par des bénévoles de Sudbury Shared Harvest.

Gaspillage alimentaire au niveau du consommateur

Des ateliers sur la planification des repas et la conservation des aliments sont parfois offerts par des organismes, comme le Service de santé de Sudbury et du district, la coopérative Mangeons local Sudbury et le Centre de santé communautaire du Grand Sudbury.

Élimination de la nourriture

- Certaines entreprises et certains jardins communautaires organisent un système de compostage sur place, comme le jardin communautaire Delki Dozzi et l'hôtel TownePlace Suites.
- Le compostage municipal en bacs verts est une option pour les ménages; les matières sont cueillies en bordure de trottoir et aux écoles, mais des projets pilotes futurs élargiront la liste.
- Les aliments dont la date de péremption approche et ceux qui sont imparfaits ont été vendus à prix réduit dans de nombreux lieux de vente pour encourager la réduction du gaspillage.
- Les aliments en surplus peuvent être remis à des œuvres de bienfaisance et à des fermes, comme on le constate chez Smith's Markets.

ACCÈS ET SAVOIR-FAIRE EN MATIÈRE D'ALIMENTS SAINS

Les aliments et la nutrition sont des éléments essentiels à la santé physique, mentale et sociale. Cependant, bon nombre de résidents du Grand Sudbury font face à de nombreux obstacles d'accès aux aliments sains. Ces défis en matière d'accès sont nombreux et complexes et peuvent être catégorisés en deux catégories :

1) obstacles économiques et; 2) obstacles physiques

L'insécurité alimentaire est définie comme un accès inadéquat ou précaire à la nourriture à cause de contraintes financières (Tarasuk et coll., 2016). L'insécurité alimentaire a un effet profondément négatif sur la santé physique, la santé mentale et le bien-être social. Vivre la faim et une grave insécurité alimentaire pour les enfants et les jeunes laisse une marque permanente sur leur mieux-être, qui a été notée comme étant un « facteur de risque modifiable pour la dépression et les idées de suicide chez les adolescents et les jeunes adultes » (McIntyre et coll., 2013). Dans le Grand Sudbury, 7 % de la population servie par le Service de santé publique de Sudbury et du district âgée de 12 ans et plus a vécu dans une famille où l'insécurité alimentaire était présente (Service de santé publique de Sudbury et du district, 2016). Le calcul du coût du panier à provisions nutritif effectué par le Service de santé publique de Sudbury et du district démontre, chaque année, qu'il est plus difficile pour les personnes recevant une aide sociale ou qui gagnent le salaire minimum de se permettre des aliments sains (figure 1).

Le Grand Sudbury est chanceux d'avoir des programmes alimentaires axés sur la communauté, comme des banques alimentaires et des programmes de repas communautaires. Cependant, même si ces programmes jouent un rôle important pour appuyer la communauté et peuvent aider à répondre à un besoin immédiat, ils ne sont pas en mesure d'aborder la cause fondamentale de l'insécurité alimentaire, qui est le manque de revenu. Les défenseurs communautaires, de la santé et autres reconnaissent qu'une solution axée sur le revenu est nécessaire pour aborder le problème de l'insécurité alimentaire. Cela signifie que des mesures pour assurer un revenu suffisant et constant à tous les ménages du Grand Sudbury sont requises.

L'accès physique aux aliments sains est fortement lié à **l'environnement alimentaire**, qui peut être vu comme étant toute occasion d'obtenir des aliments où nous vivons, travaillons, apprenons et jouons. Cet accès peut inclure les facteurs physiques, socioculturels, économiques et politiques à la fois aux niveaux local et international qui ont une incidence sur ce que nous choisissons de manger (Townshend & Lake, 2009). L'environnement alimentaire a une incidence sur les choix alimentaires que nous faisons durant notre vie. Par exemple, les lieux qui permettent l'allaitement aident à promouvoir la santé et à prévenir les maladies. La Stratégie alimentaire peut travailler avec les partenaires communautaires pour créer une communauté dans laquelle l'allaitement est accueilli et appuyé. Cela contribuera à rendre les mères à l'aise d'allaiter leur enfant partout, en tout temps, et à augmenter la visibilité et l'acceptation sociale de l'allaitement en public.

Le Grand Sudbury a un environnement alimentaire solide, avec plus de 30 jardins communautaires (consulter le chapitre Culture des aliments), plusieurs fermes où il est possible d'acheter des aliments directement (consulter le chapitre Agriculture et transformation des aliments), plusieurs petits commerces où sont vendus des fruits et des légumes frais, le programme Boîte de Bonne Bouffe de Sudbury et du district, qui a été qualifié de réussite, ainsi que les épiceries et les restaurants qui utilisent des ingrédients locaux. En raison d'un nombre de facteurs, cependant, notre environnement alimentaire tend à favoriser la consommation de choix alimentaires moins sains. Les solutions qui abordent l'accès limité à des aliments sains sont multidimensionnelles et nécessitent un changement au sein de la communauté. Par exemple, bon nombre de choix alimentaires sont hors du contrôle de la personne et plutôt entre les mains des

Adapté avec la permission de la Santé publique d'Ottawa. Réservé à des fins éducatives et non commerciales.

Fig. 1

personnes responsables de l'approvisionnement alimentaire dans les institutions et les lieux publics. **L'approvisionnement alimentaire** renvoie à l'achat à grande échelle d'aliments pour des lieux comme les hôpitaux, les écoles, les garderies et les établissements publics, comme les arénas. Dans un sondage mené auprès de la communauté, qui visait à comprendre les visions des résidents du Grand Sudbury

à propos des problèmes d'accès aux aliments, 90 % des 258 répondants ont exprimé un intérêt marqué envers des options d'aliments et de boissons plus saines dans les arénas et d'autres endroits publics. Les centres récréatifs Fig. 1 de la région du Bureau de santé de Kingston, de Frontenac, de Lennox et d'Addington (KFL et A) ont apporté des changements afin d'ajouter des options plus saines aux menus des cantines et dans les machines distributrices. Les clients pouvaient trouver les mascottes Super Snackables aux centres récréatifs de KFL et A pour les aider à choisir des aliments et des boissons plus sains. Les choix plus sains offerts dans ces endroits publics comprennent les fruits, les bâtonnets de légume, de l'eau et du lait. Grâce au défi Enfants en santé, le Grand Sudbury a amélioré quelque peu l'environnement alimentaire dans certains parcs et arénas, certaines plages et bibliothèques du secteur en faisant l'achat de 22 fontaines d'eau. Boire de l'eau aide à rester en santé et à avoir de l'énergie, et constitue la meilleure option pour se garder hydraté. L'eau du robinet est un choix sain et économique pour l'hydratation. Même si un meilleur accès à l'eau potable appuie un environnement alimentaire plus sain, bien d'autres mesures peuvent être prises pour améliorer davantage l'environnement alimentaire dans les endroits récréatifs et dans l'ensemble du Grand Sudbury. D'autres changements contribueront à faire en sorte que le choix sain est le choix facile pour les résidents et les visiteurs du Grand Sudbury.

En plus d'un plus grand accès aux aliments et aux boissons à faible coût, à forte teneur énergétique, pauvres en nutriments, on constate un déclin dans les compétences de préparation des aliments. Le Grand Sudbury compte plusieurs cuisines communautaires et d'autres programmes culinaires; cependant, tous n'y ont pas accès. La plupart des élèves n'apprennent plus la cuisine de base et, à cause d'un nombre de facteurs, n'ont peut-être pas l'occasion d'apprendre à cuisiner à la maison. Dans le sondage mené auprès de la communauté, dont le but était de comprendre les visions des résidents du Grand Sudbury par rapport à la problématique de l'accès aux aliments, 94 % des répondants ont indiqué qu'ils souhaiteraient avoir l'occasion d'apprendre à cuisiner à l'école et (ou) au sein de la communauté. On comprend mieux le lien entre l'art de cuisiner et la santé, qui crée une plus grande volonté de discuter du savoir-faire en matière d'aliments. Le savoir-faire en matière d'aliments va au-delà des recommandations touchant la nutrition et les cours de cuisine; il favorise des liens importants et essentiels entre les gens, la santé et l'environnement. Pour aider à appuyer la santé des personnes du Grand Sudbury, il existe actuellement des occasions d'acquérir un savoir-faire alimentaire, comme les cuisines communautaires, les programmes scolaires de cuisine, les jardins communautaires et les visites aux fermes locales, qui devraient être mises en valeur pour assurer un meilleur accès.

Programme Boîte de Bonne Bouffe de Sudbury et du district

Depuis 2009, de nombreux résidents du Grand Sudbury ont eu accès au programme Boîte de Bonne Bouffe. Il s'agit d'une initiative communautaire sans but lucratif qui aide les personnes et les familles à avoir accès à des légumes et à des fruits frais toute l'année. Le programme fonctionne comme un groupement d'achats. Chaque mois, les clients payent d'avance la somme de 17 $ (grande boîte) ou de 8 $ (petite boîte) pour acheter une Boîte de Bonne Bouffe remplie de légumes et de fruits frais. En profitant des remises au volume et du prix de gros, les boîtes reviennent toujours à un coût inférieur au courant. C'est un programme universel auquel tout le monde peut adhérer. En 2017, le programme a également commencé à offrir un « panier bien-être » renfermant des produits frais précoupés (p. ex., des bâtonnets de carotte). Ce panier rend la consommation de fruits et de légumes frais plus facile pour les personnes atteintes d'une invalidité physique ou d'autres limitations rendant difficile la préparation de produits frais.

CULTURE DES ALIMENTS (SANS BUT LUCRATIF)

Dans les récentes années, malgré l'intérêt marqué envers la culture d'aliments dans un environnement urbain, on doit reconnaitre que cette pratique existe déjà depuis des siècles. En remontant dans l'histoire alimentaire urbaine de Sudbury, les immigrants d'après-guerre vivaient dans des quartiers ethniques où les résidents préparaient leur terre pour y faire la culture de fruits et de légumes importants au niveau culturel. Cinquante ans plus tard, les données démographiques de ces quartiers ont changé de façon significative, mais les gens souhaitent et veulent encore cultiver et consommer des aliments frais qui sont accessibles, abordables et appropriés à la culture. Cultiver des aliments près de chez soi comporte de nombreux avantages sur le plan économique, social et environnemental (Alaimo et coll., 2016). Notre structure sociale moderne signifie que la culture d'aliments dans nos communautés fait face à de nouveaux défis : les lotissements résidentiels offrent moins d'espace pour le jardinage, les modes de vie occupés dissuadent les gens de jardiner, l'alimentation rapide est parfois privilégiée par rapport aux aliments frais, et le zonage ainsi que les règlements municipaux peuvent constituer des obstacles.

Au cours des quinze dernières années, les résidents de Sudbury ont commencé à refaçonner la production alimentaire urbaine. Depuis 2005, le nombre de jardins communautaires est passé de quelques jardins à plus de trente jardins actifs. L'intérêt envers les régimes à base de plantes et les aliments biologiques a encouragé les gens à faire l'essai de jardins sur balcon, de jardins de fines herbes sur l'appui de fenêtres ou de jardins dans la cour arrière. Les jardiniers urbains gardent les semences et les échanges lors de l'événement annuel Sudbury Seedy Saturday. La Société d'horticulture gère de Sudbury le Gardening Festival annuel, qui se concentre davantage sur la culture de plants pour la consommation. Le système de la bibliothèque publique du Grand Sudbury offre maintenant un programme d'échange de semences et fournit un espace pour des cours de cuisine et des ateliers sur la conservation des aliments. Quoique ces changements sont importants, il est clair, en sollicitant la participation de ces organisations, que la production urbaine d'aliments constitue un champ d'intérêt principal et que plus de développements sont nécessaires.

Retour à la terre

Les pressions économiques et sociales ont contribué à accroitre le nombre de personnes qui font un retour à la terre, un mode de vie où les gens élèvent les abeilles, les poules et les lapins pour récolter eux-mêmes le miel, les œufs et la viande. L'association des apiculteurs de Sudbury et du district est établie depuis 40 ans et communique régulièrement avec plus de 200 résidents. Les ateliers sur l'apiculture attirent des douzaines de personnes chaque année et pourraient favoriser une appréciation importante de la part de la communauté, non seulement envers le miel, mais envers la protection de nos abeilles et des pollinisateurs indigènes. Même si de nombreux résidents du Grand Sudbury participent à l'élevage du bétail et des abeilles, le règlement municipal du Grand Sudbury interdit l'apiculture et l'élevage de poules dans de nombreux secteurs urbains afin de minimiser le conflit dans l'utilisation des terres (règlement de zonage 2010-100z). Les règlements de la Ville du Grand Sudbury seront réexaminés pour déterminer la meilleure façon d'équilibrer les avantages entre la culture d'aliments pour sa consommation personnelle et la compatibilité de l'utilisation des terres. Bien d'autres municipalités de l'Ontario ont entrepris cette étape. Par exemple, à Kitchener, en Ontario, on a réévalué l'interdiction d'élever des poules, vieille de 28 ans, et on a instauré un nouveau règlement visant les poules en milieu urbain qui a été approuvé en novembre 2016, qui a connu un grand succès dès sa première année.

Jardinage urbain

En raison d'un accès réduit aux espaces de jardin et d'un manque de temps, les jardins partagés sont devenus une solution de rechange attrayante pour de nombreux résidents du Grand Sudbury. Chaque saison, des milliers de bénévoles participent à l'organisation et à la culture des jardins aux fins de production individuelle et partagée. Les organismes sans but lucratif dirigent et appuient le mouvement des jardins urbains dans la région. Trois organismes sont à l'avant-plan et comptent sur les fonds et les bénévoles pour appuyer leurs efforts.

Sudbury Shared Harvest dirige les programmes visant à mettre la main sur le surplus de fruits et de légumes et, en 2017, a mis en œuvre un projet pilote sur les aliments provenant de la forêt en collaboration avec le Ward 1 Community Garden à Delki Dozzi. Plus de 80 bénévoles ont participé à la planification et à la plantation de la première phase des aliments provenant de la forêt – des arbres fruitiers, des arbustes et d'autres plants, la plupart comestibles, ont été plantés dans un espace d'environ 400 mètres carrés. La deuxième phase, soit l'élargissement de la forêt, est prévue pour 2018, avec comme objectif de reproduire l'écosystème de la forêt, tout en fournissant des ressources comestibles à la communauté une fois les plants matures.

Le **FoodShed Project** (Sudbury District Community Garden Network) permet aux représentants des jardins communautaires de partager leurs idées, leurs ressources, les possibilités de compostage et les pratiques exemplaires au sein de la communauté. Une petite équipe de bénévoles dévoués a également mis en œuvre un programme scolaire de semis et la demande pour ce programme a dépassé les ressources disponibles. En 2017, grâce à un financement du défi communautaire Enfants en santé, plus de 1200 enfants de 0 à 12 ans ont participé au programme Cultivate Your Neighbourhood pour faire pousser des tomates, des haricots et des concombres pour leur propre jardin ou jardin communautaire. Le Foodshed Project tente également de solliciter la participation des jeunes de 12 à 18 ans dans les quartiers touchés par des difficultés économiques et prévoit lancer des programmes de jardinage/production alimentaire en 2018. Même si la Ville du Grand Sudbury a autorisé l'utilisation des parcs et des propriétés libres pour y installer des jardins communautaires, elle ne fournit qu'un appui minimal. D'autres municipalités de l'Ontario offrent du personnel qui agit comme coordonnateurs de jardins et fournissent des ressources pour la construction, l'organisation et (ou) l'irrigation. D'autres collaborations et partenariats entre le Foodshed Project et la Ville du Grand Sudbury pourraient renforcer le soutien offert par la municipalité.

La **Flour Mill Community Farm**, la première ferme urbaine à Sudbury, est un projet dirigé par la communauté qui a transformé un espace vert sous-utilisé de 2400 pieds carrés en un jardin-marché en 2017. Le Conseil de planification sociale de Sudbury a travaillé avec des membres de la communauté pour élaborer le projet afin de créer des emplois pour les jeunes vivant dans les quartiers du Moulin à fleur/Donovan, tout en offrant à la communauté un accès à des aliments frais, abordables et biologiques à distance de marche. En 2017, grâce au soutien de la Ontario Trillium Foundation et des services d'emplois du YMCA de Sudbury, la ferme a employé neuf personnes, dont sept qui étaient des jeunes de 15 à 18 ans. Pendant sept semaines, les jeunes ont vagué aux activités quotidiennes du jardin-marché, ont tenu un kiosque hebdomadaire de légumes et ont eu l'occasion de visiter des fermes locales qui agissaient à titre de mentors durant la semaine. Le projet utilise l'agriculture écologique comme méthode pour offrir aux jeunes la chance de développer une éthique de travail saine, des compétences de travail en groupe, un esprit d'équipe, un sens de l'entrepreneuriat et d'importantes compétences utiles sur le marché du travail, comme la manipulation de l'argent et le service à la clientèle. La Flour Mill Community Farm souhaite continuer à cultiver des aliments, à employer des jeunes à son emplacement près de l'aire de jeux Ryan Heights pour de nombreuses saisons à venir.

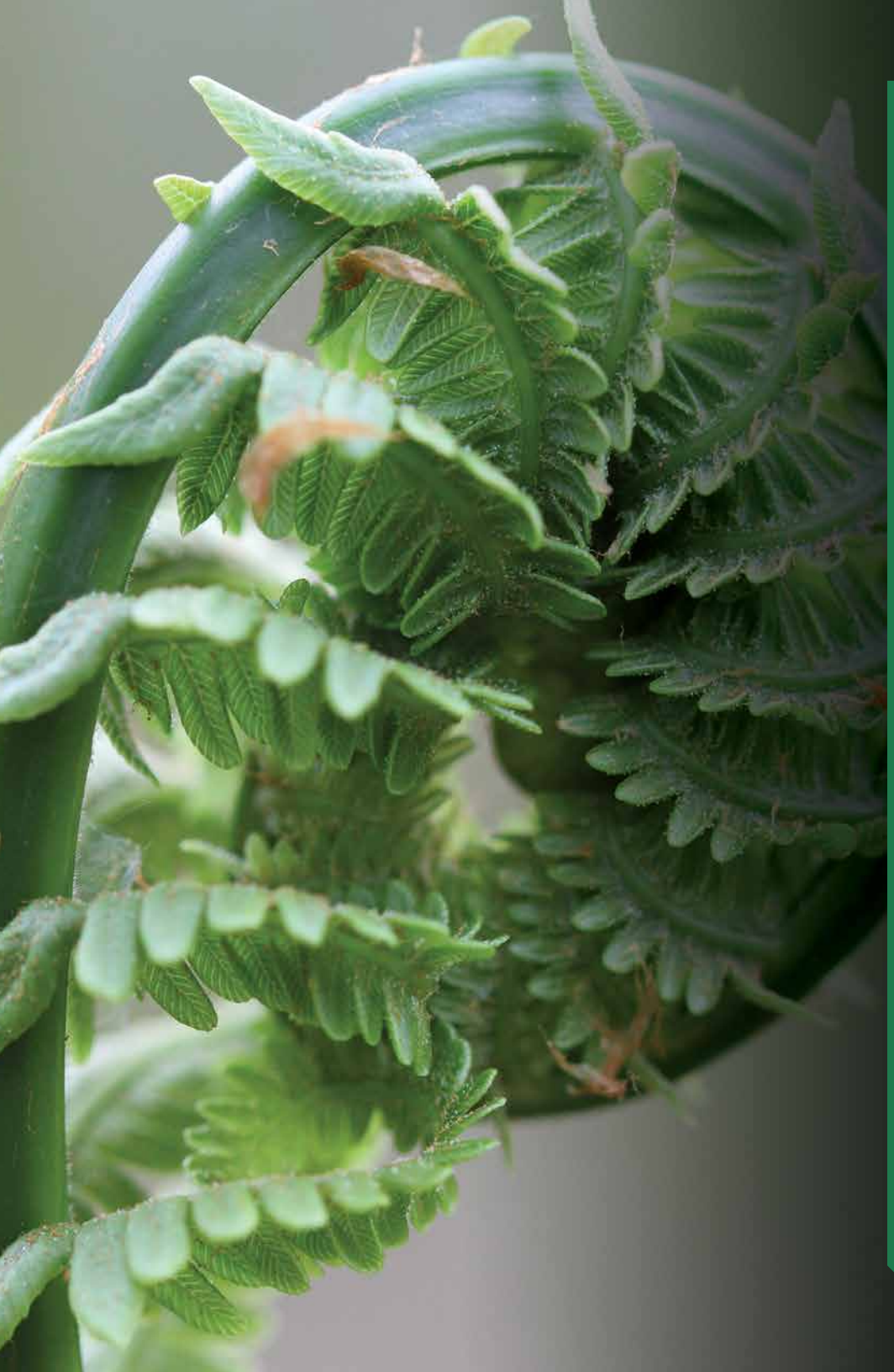
D'autres occasions pour le jardinage urbain demeurent sous-développées, comme Yard Sharing. Dans ce scénario, les personnes louent ou prêtent leurs propriétés aux jardiniers volontaires. La demande et l'intérêt envers le jardinage urbain continuent de croitre, dont la demande pour avoir des jardins dans de nombreux endroits différents, comme aux filiales de la bibliothèque, aux salles communautaires et à des entreprises locales. Un nouvel élan vers un plus grand nombre d'infrastructures, d'occasions et de formations sur la culture des aliments est noté dans notre communauté.

Avantages des jardins communautaires

- contribuent à maintenir des relations sociales actives, y compris entre les jeunes et les personnes âgées;
- abordent les besoins en matière d'accès aux aliments;
- suscitent un sentiment de fierté et d'appartenance à la communauté;
- favorisent un mode de vie sain et l'alimentation saine;
- ont été utilisés en traitement et en réadaptation;
- convertissent les espaces négligés ou sous-utilisés en lieux communautaires positifs;
- réduisent les préoccupations au sujet du vandalisme fait sur des propriétés grâce à des espaces ouverts positifs favorables à la circulation;
- encouragent les interactions sécuritaires avec la nature;
- améliorent le savoir-faire en matière d'aliments au sein de notre communauté;
- fournissent des fruits, des légumes et des fines herbes frais, sécuritaires et abordables;
- aident à soulager le stress et à accroitre le sentiment de bien-être.

Dr Yantzi et Dr Gwekwerere (École de l'environnement, Université Laurentienne) et le Laurentian Child and Family Centre ont révélé qu'en jardinant, les enfants :

- apprenaient à régler des problèmes ensemble pour distribuer la terre dans les boîtes à jardin et décider où planter les plants;
- indiquaient les légumes qu'ils avaient découverts à leurs pairs;
- étaient curieux de savoir à quoi ressemblaient les semences, et à tour de rôle, manipulaient le ruban de semences de carottes et posaient des questions au sujet des plants;
- utilisaient leurs sens du toucher, du goûter, de l'odorat et de la vue;
- mangeaient les légumes directement du plant.



ALIMENTS PROVENANT DE LA FORÊT ET DE L'EAU DOUCE

Les aliments provenant de la forêt et de l'eau douce comprennent les plants, les animaux et les champignons qui se trouvent dans notre environnement naturel et provenant de la chasse, de la pêche et de la cueillette. De nombreux Ontariens et Ontariennes du Nord obtiennent de la nourriture de nos forêts et de nos lacs grâce à nos vastes étendues de terrains publics et à la faible densité de la population. Des 100 000 membres de la Fédération des chasseurs et des pêcheurs de l'Ontario, 6600 habitent dans le Grand Sudbury (données de la Fédération) et quelque 100 demandes d'inscription pour cabanes de pêche sur glace ont été présentées par les résidents du Grand Sudbury depuis 2014 (données du MRNF). Avec ses quelque 330 lacs, le Grand Sudbury et les étendues de forêts naturelles dans notre région avoisinante, la chasse, la pêche et la cueillette sont des activités populaires dans la région et elles ont des répercussions économiques dans la communauté. On suggère d'améliorer les occasions entourant d'autres aliments provenant de la forêt et de l'eau douce, comme les têtes de violon, les champignons de grande valeur et le riz sauvage en offrant une formation aux chefs locaux, en fournissant des guides en santé et sécurité aux entrepreneurs et un accès à ces aliments pour les restaurateurs. Thunder Bay a été très active dans sa promotion et sa sensibilisation des autres aliments provenant de la forêt et de l'eau douce. Elle a développé le programme Ontario Nature's Forage North dont le but est d'améliorer la culture et la capacité de production d'aliments provenant de la forêt et de l'eau douce, et de s'assurer que les plants sauvages comestibles sont identifiables et plus largement disponibles pour les consommateurs.

Les bleuets sauvages sont l'un des plants sauvages récoltés les plus reconnus dans la communauté et peuvent jouer un rôle important dans l'éducation du public en matière d'aliments provenant de la forêt et de l'eau douce. Les bleuets sont célébrés depuis plus de 30 ans dans le Grand Sudbury dans le cadre du Sudbury Blueberry Festival annuel et sont souvent vendus en bordure de route durant la saison de récolte. La gestion durable et la protection des bleuets peuvent avoir un effet de cascade sur les autres aliments récoltés, car les zones de récolte peuvent être sélectionnées et la cueillette durable, promue. Le plan Sudbury Forest Management (élaboré par la Vermilion Forest Management Company Ltd.) peut jouer un important rôle, car il fait mieux reconnaitre les valeurs des aliments provenant de la forêt et de l'eau douce et aborde les répercussions d'activités, comme l'épandage aérien de pesticides et la fragmentation de l'écosystème.

L'importance culturelle de nos aliments provenant de la forêt et de l'eau douce relève surtout de la communauté autochtone régionale, où les connaissances traditionnelles des Anishinaabe établissent un lien solide entre la santé de la terre et la santé des gens. Bon nombre d'occasions peuvent être disponibles pour aider à communiquer les connaissances à un public plus large, qui sensibiliseront à l'importance d'une gestion de l'environnement, fourniront des avantages économiques et valoriseront la fierté de la communauté. Ces occasions ne passent pas seulement par les centres communautaires autochtones, mais par les écoles, les garderies et d'autres programmes d'intervention pour les jeunes.

L'empreinte écologique de l'histoire minière du Grand Sudbury est encore facilement visible sur le paysage, où des secteurs sont encore arides, semi-arides ou avec de jeunes parcelles d'arbres plantés ou qui se régénèrent naturellement. La régénération de l'environnement naturel aura une incidence marquée sur les occasions futures de cueillettes, sera bénéfique à certaines espèces, tout en devenant plus difficile pour d'autres. Les bleuets préfèrent les secteurs ouverts avec un sol légèrement acide, tandis que les têtes de violon aiment mieux le sol humide avec de l'ombre fournie par des arbres matures. À mesure que nos forêts grandissent et prennent de la maturité, et que les changements climatiques créent des changements saisonniers, certaines espèces peuvent devenir plus dominantes que d'autres. Une stratégie appropriée de gestion et d'amélioration des ressources d'aliments provenant de la forêt et de l'eau douce aidera à déterminer les besoins, les lacunes et les occasions pour l'avenir de la terre et de l'eau.

Le Grand Sudbury a beaucoup à offrir et à perdre si l'environnement naturel n'est pas protégé et maintenu de manière appropriée. Les occasions en matière d'aliments provenant de la forêt et de l'eau douce dans la communauté comprennent le tourisme de pêche, du sirop d'érable et des bleuets, les ateliers culinaires sur la façon de cuisiner les aliments provenant de la forêt et de l'eau douce et les camps pour jeunes qui présentent les connaissances traditionnelles. En améliorant la sensibilisation et la protection de l'écosystème, un avenir plus solide pour les aliments provenant de la forêt et de l'eau douce est assuré dans le Grand Sudbury.

Occasions en matière d'aliments provenant de la forêt et de l'eau douce dans le Grand Sudbury

Camp de chasse pour jeunes Shkagamik-Kwe
Le camp de chasse pour jeunes est un programme axé sur la terre qui établit des liens entre les jeunes et les systèmes alimentaires des Anishinaabe grâce à l'apprentissage de cérémonies et d'enseignements traditionnels, tout en mettant en pratique des techniques de chasse sécuritaire.

Association de pêche et de chasse Chelmsford
Depuis les 23 dernières années, l'Association de pêche et de chasse Chelmsford a concentré ses efforts sur l'élevage du doré jaune et le réapprovisionnement des lacs et des cours d'eau locaux. Cette association travaille main dans la main avec le MRNF, le Centre d'études sur les lacs de l'Université Laurentienne et le Collège Boréal pour s'assurer que les projets répondent à toutes les normes, et les dépassent.

Centre de plein air de l'Université Laurentienne
Le Centre fournit des occasions aux touristes, aux élèves et aux résidents d'explorer notre environnement naturel. La location d'équipement comprend les canots et les raquettes permettant aux élèves, aux résidents et aux touristes de vivre une expérience de pêche.

Water First
Water First est une œuvre de bienfaisance qui collabore avec les communautés autochtones du Canada pour aborder les ordres de faire bouillir l'eau et les défis environnementaux touchant l'eau grâce à l'éducation et à la formation. L'organisme offre également un programme d'éducation scolaire, GUSH, qui présente des ateliers pratiques aux élèves pour les aider à régler les problèmes d'eau actuels des Premières nations.

COMMERCE, SERVICE ET TOURISME ALIMENTAIRES

Il existe plus d'emplois et d'entreprises œuvrant dans les secteurs des services alimentaires et du commerce alimentaire qu'on ne le croit. La Ville du Grand Sudbury a bénéficié de 7393 emplois parmi les 516 entreprises dans ces secteurs en 2016, et ces chiffres ont connu une hausse de 12 % et de 14 % respectivement depuis 2011 (EMSI, 2017.1). Le Grand Sudbury offre de nombreuses occasions d'apprécier les aliments dans les restaurants, les magasins de détail et directement chez les producteurs. La culture alimentaire et le tourisme culinaire n'ont pas à être axés uniquement sur les visiteurs de l'extérieur de la ville, car les résidents du Grand Sudbury aiment également avoir la possibilité de vivre une expérience culinaire dans les restaurants locaux. Les communautés autochtones sont sous-représentées dans le secteur des services alimentaires de Sudbury, alors même qu'elles redécouvrent et procurent les offres uniques des aliments traditionnels dans les nouveaux restaurants thématiques dans d'autres communautés en Ontario.

Des établissements de vente de produits alimentaires au détail, qu'il s'agisse de grandes épiceries ou de boutiques spécialisées, sont situés dans l'ensemble du Grand Sudbury et sont les principaux employeurs pour la communauté. Sudbury dépense plus d'un demi-milliard de dollars chaque année pour l'achat d'aliments, selon Statistique Canada. En raison d'un marché extrêmement concurrentiel, ces entreprises s'efforcent de se distinguer des autres de nombreuses façons, notamment par l'établissement des prix, la sélection des produits, l'emplacement, limage de marque ou l'atmosphère. Les épiciers non traditionnels continuent de pénétrer le marché, y compris les gros joueurs, comme Walmart Canada, ainsi que les options de livraison en ligne. Une consolidation en hausse de grands épiciers a contribué à exercer une pression constante sur le salaire des employés, et sur les prix offerts à leurs fournisseurs.

Battistelli's Independent Grocer à Lively est un exemple intéressant, car on y a instauré l'offre de fruits gratuits aux enfants qui visitent le magasin, plutôt que les biscuits gratuits habituels. L'idée s'est répandue sur les médias sociaux; elle est depuis considérée comme une option par Loblaws à l'échelle nationale ainsi qu'à l'étranger. Certains grands épiciers ont également été créatifs en combinant la commercialisation au service communautaire, en offrant des cours de cuisine et des services de navette gratuits aux personnes âgées afin d'augmenter l'accès à leurs entreprises.

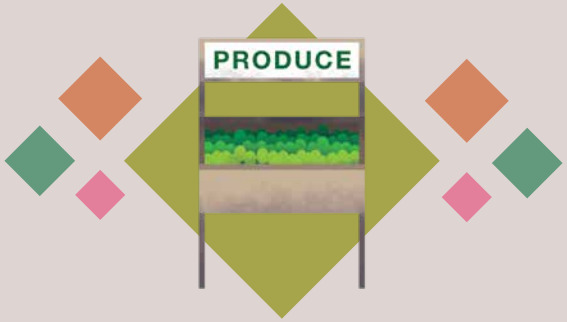
La coopérative Mangeons local Sudbury est un excellent exemple d'une solution dirigée par la communauté visant à rendre plus accessibles les aliments cultivés localement. À titre de coopérative à partenaires multiples composée de plus de 500 fermiers et membres « consommateurs », la coopérative Mangeons local Sudbury exploite une épicerie à petite échelle dans le centre-ville de Sudbury, où les clients peuvent acheter une grande variété d'aliments cultivés localement. Comme organisme sans but lucratif, Mangeons local Sudbury a œuvré au cours des dix dernières années à faire croitre la culture culinaire locale (locavore) à Sudbury au moyen d'ateliers éducatifs, de campagnes de commercialisation présentant des cultivateurs locaux et des événements célébrant les récoltes locales. Avec plus de trois millions de dollars en vente à ce jour, Mangeons local Sudbury a été un important joueur dans le système alimentaire de Sudbury. Les défis que pose l'exploitation d'un restaurant indépendant sont nombreux, allant de la concurrence solide aux succursales des grandes chaines, aux consommateurs de plus en plus exigeants, à la hausse des prix des ingrédients et à la pénurie de main-d'œuvre compétente. Bon nombre de communautés mettent sur pied des associations locales de restaurants indépendants pour travailler ensemble et commercialiser leur expérience culinaire unique. Asheville, en Caroline du Nord, a un groupe très dynamique et actif appelé Asheville's Independent Restaurant Association (AIR), qui offre un site Web convivial avec des événements, un passeport de restaurants et des occasions de formation. Les restaurants appartenant à des indépendants dans le Grand Sudbury tentent également de travailler ensemble pour aborder les défis et changer la culture alimentaire dans la communauté. Plusieurs restaurants se sont réunis sous le nom de Sudbury Hospitality Association of Restaurant Entrepreneurs (S.H.A.R.E.) pour aider à promouvoir la grande communauté de restaurants exploités par des indépendants à Sudbury et pour attirer l'attention sur l'importance d'appuyer les entreprises locales. S.H.A.R.E. aide à promouvoir les chefs locaux et à créer des destinations culinaires, un atout important qui favorise le tourisme culinaire dans le Grand Sudbury. Lors de l'événement annuel Localicious, on encourage les touristes et les résidents à manger aux restaurants membres de S.H.A.R.E. pour amasser des fonds pour les œuvres de bienfaisance locales.

Les destinations culinaires peuvent également être spécifiques aux quartiers, comme le secteur de la rue Kathleen dans Donovan et au centre-ville. Le secteur du centre-ville de Sudbury considère la nourriture comme l'une de ses forces clés, et cherche à créer des événements créatifs et des partenariats pour développer davantage cette possibilité. Beaucoup d'excellentes approches provenant d'autres communautés pourraient être facilement adoptées, dans lesquelles les entreprises profitent plus des événements existants du centre-ville, ou créent de nouveaux événements en lien avec la nourriture comprenant des dégustations thématiques ou des visites de multiples entreprises au centre-ville.

Le tourisme culinaire encourage les gens à rechercher des expériences touchant la nourriture et la boisson, et non seulement des attraits touristiques typiques, comme des activités et des visites guidées. Le Grand Sudbury peut certainement attirer l'attention avec ses restaurants indépendants, sa micro-brasserie, ses marchés d'aliments locaux et la nouvelle distillerie. Le talent local peut se retrouver dans les défis de chefs, dans la communauté autochtone et lors de la prochaine remise des diplômes des programmes postsecondaires.

Après la fermeture du département des arts culinaires du Cambrian College en 2012, qui offrait des programmes comme la formation de chef, la boulangerie et la pâtisserie, ainsi que la gestion d'hôtel et de restaurant, les occasions de formation postsecondaire se sont axées sur le programme des notions de base de l'art culinaire du Collège Boreal. Le programme a commencé en septembre 2011 et aspire à utiliser les ingrédients locaux, comme le poisson, le gibier et les champignons. Depuis son ouverture à Sudbury en 2011, le programme a pris de l'ampleur et est maintenant offert au campus du Collège Boréal à Timmins. Le programme détient également un permis pour la coupe de viande de gibier aux fins éducatives. À l'hiver 2016-2017, le programme a organisé des cours communautaires le soir, qui se sont révélés un succès. Le programme culinaire a aussi entrepris des efforts de gestion des déchets en compostant les restes du restaurant et en utilisant le produit du compostage dans le paysagement et le jardinage.

Un des principaux défis du secteur du commerce, du service et du tourisme alimentaires peut être de trouver des ingrédients frais, locaux et uniques à des prix abordables qui correspondent aux goûts changeants des consommateurs. Grâce à la sélection et à l'achat collaboratifs d'aliments locaux ou frais, les restaurants et les institutions peuvent réduire leurs coûts et leurs fournitures tout en offrant de nouvelles expériences culinaires qui, par le passé, étaient prohibitives. Des partenariats entre les hôtels, les organisateurs d'événements et les restaurateurs peuvent offrir des expériences touristiques exceptionnelles et amélioreront l'économie dans le Grand Sudbury.



Souhaitez-vous démarrer ou développer une entreprise dans le domaine de l'alimentation à Sudbury?

Le Centre régional des affaires est prêt à aider les entrepreneurs œuvrant dans le secteur de l'alimentation et des boissons dans la Ville du Grand Sudbury et la région de Manitoulin. En comblant une importante lacune au sein de l'industrie, le Centre travaille avec des entrepreneurs en démarrage et aux premières étapes de la fabrication des aliments, en commerce alimentaire, en restauration et en agriculture, leur fournit un accès aux renseignements essentiel qui les aidera dans le cadre du processus décisionnel et de mise en marché, tout en les aidant à naviguer l'écosystème entrepreneurial. Que vous pensiez à démarrer, à exploiter ou à développer un produit alimentaire ou un service, le Centre régional des affaires peut vous donner accès aux renseignements, à du mentorat et à des ressources qui vous aideront à réussir.

- consultations individuelles pour examiner le plan d'affaires et obtenir des commentaires;
- étude de marché qui guide le processus de prise de décision d'une approche stratégique;
- inscription de l'entreprise et permis;
- accès à des experts spécifiques à l'industrie grâce à un réseau de collaboration.

Vous n'êtes pas rendu là encore? N'hésitez pas à assister à l'un des séminaires portant sur les notions de base pour petites entreprises, qui abordent le démarrage, l'exploitation ou le développement d'une petite entreprise.

Agriculture et transformation des aliments

Le Grand Sudbury possède une industrie agricole active depuis 120 ans, surtout composée de fermes sises sur des parcelles de terres fertiles dans les communautés de Valley East, de Blezard Valley, de Chelmsford et de Hanmer (Cummings and Associates, 2009; Saarinen, 2013). Une partie importante de l'économie locale, les ventes agricoles brutes dans le Grand Sudbury se chiffraient à 10,65 millions de dollars selon le Recensement de l'agriculture de 2016, comparativement à 9,58 millions de dollars en 2011. Grâce à un intérêt renouvelé dans l'approvisionnement d'aliments cultivés localement et aux prix relativement bas pour les terres agricoles, on note une hausse des occasions d'affaires dans le secteur agricole à Sudbury.

Le système alimentaire du Grand Sudbury n'est pas restreint aux limites de la ville. Un important marché existe pour les aliments, de Manitoulin à Verner, laissant place à un système alimentaire régional plus grand. Cela aide à inclure les communautés avoisinantes qui fournissent ou peuvent potentiellement fournir une grande partie des aliments quotidiens aux résidents du Grand Sudbury. Les occasions d'acheter des aliments locaux deviennent de plus en plus courantes dans le Grand Sudbury grâce aux marchés alimentaires, aux épiceries (p. ex., coopérative Mangeons local Sudbury), aux restaurants et aux ventes directement à la ferme. Il reste encore de la place pour accroitre la mise en marché des aliments locaux par l'entremise de campagnes d'information, de sensibilisation et d'engagement chez les jeunes.

L'agriculture dans la région du Grand Sudbury peut faire face à plusieurs défis en raison de la distance des services de l'Ontario du Sud, ainsi que des kilomètres séparant les communautés. Par exemple, l'entretien de l'équipement agricole spécialisé et les services de réparation ne sont pas offerts au niveau local et les producteurs payent pour faire transporter leurs tracteurs au sud pour les faire réparer. La solution de rechange est de demander à un technicien de venir sur place, mais cela occasionne des frais de déplacement et d'hébergement. D'une façon ou d'une autre, cela entraine des frais supplémentaires pour les fermiers. Une approche collaborative pour avoir accès à ces services pourrait réduire les coûts. Cette approche s'est révélée efficace dans le district de Nipissing où les Roche Court Farms ont mis un tel projet à l'essai et, subséquemment, remporté le prestigieux prix de l'OMAFRA pour leur excellence et leurs efforts en matière d'innovation agroalimentaire. Les frais de transport sont un autre défi d'ordre économique en Ontario du Nord, car l'expédition de produits aux marchés ou aux entreprises de transformation augmente de manière significative le prix du produit comparativement aux autres régions. Par exemple, il en coûte 40 $ de plus par tonne pour expédier des céréales au silo-élévateur le plus près à Verner et 50 $ de plus par tonne pour acheter de l'engrais. Cela met les fermiers et les entreprises de transformation de la région dans un désavantage concurrentiel. Il est nécessaire d'évaluer la faisabilité et les options d'avoir plus de stockage pour les récoltes et de capacité de transformation.

La sécurité routière est très importante pour la communauté agricole. On voit couramment des tracteurs et de l'équipement de ferme sur les routes rurales du Grand Sudbury, quand les fermiers se déplacent d'un champ à l'autre. Les conducteurs qui suivent des tracteurs et de l'équipement roulant à basse vitesse doivent faire preuve de patience et être prudents. Il a été suggéré que l'installation de panneaux de tracteurs plus grands et plus visibles ainsi que la formation du personnel d'application des lois et des résidents sur les mesures de sécurité près d'équipements agricoles sur la route contribueraient à améliorer la sécurité pour tout un chacun. La région pourrait également bénéficier d'une plus grande capacité de transformation des aliments. Avec les nouveaux programmes Artisanal and Niche Market de Chicken Farmers of Ontario, les fermiers peuvent maintenant élever et vendre plus de 300 poules par année. Cependant, les fermiers ont indiqué un accès limité aux installations de transformation de la viande inspectées dans la région. De plus, le manque de postes de classement des œufs inspectés dans la région limite la vente d'œufs produits localement directement à la ferme, ce qui veut dire que les fermiers ne peuvent pas vendre au marché.

Le Collège Boréal a reconnu l'importance de la durabilité des fermes dans le Grand Sudbury et, pour contribuer à la continuité des fermes florissantes dans la région et à l'échelle de la province, le Collège Boréal a récemment présenté le nouveau programme de techniques agricoles. Ce nouveau programme aidera à éduquer les jeunes, à faire croitre le potentiel agricole et à augmenter l'âge moyen des exploitants agricoles dans la région, ce qui est tout aussi important que de préserver la terre même.

La protection des terres agricoles et des sols dans le Grand Sudbury et des secteurs avoisinants mérite d'être soulignée, particulièrement en raison des changements climatiques, qui ont une incidence sur les périodes de gel, la saison des cultures et des précipitations. Le règlement sur Top Soil Removal and Site Alteration (2009-170) vise à protéger le sol fertile pour la communauté agricole. Cependant, les propriétaires de terrains doivent continuer de voir la valeur de la protection et de la préservation des terres agricoles servant à la culture. Selon le Recensement de l'agriculture de 2016, les terres agricoles dans le Nord de l'Ontario ont diminué de 20 000 acres au cours des dernières années. La vente de terres agricoles et la conversion de l'utilisation agricole à l'utilisation résidentielle sont des raisons qui expliquent cette diminution. Des contrôles du développement des terres plus stricts peuvent appuyer grandement la viabilité agricole et la préservation des terres agricoles. Il convient également de noter que, même si le Nord de l'Ontario a été témoin d'une diminution des terres exploitées par des fermes au cours des dernières années, 1200 acres supplémentaires dans les zones rurales autour du Grand Sudbury ont été cultivés, ce qui donne un aperçu optimiste de l'avenir de l'agriculture et de la production alimentaire locale dans la communauté.

Promotion des aliments locaux dans le Grand Sudbury

Les aliments locaux peuvent être promus de nombreuses façons dans le Grand Sudbury.

Initiatives existantes pouvant servir de base:

- **Aliments locaux dans les restaurants** – certains membres de S.H.A.R.E. intègrent les saveurs locales tout en examinant les occasions futures par l'entremise de ressources partagées
- **Marchés agricoles** - comme Le Marché et les marchés itinérants
- **Cartes des aliments locaux** - comme la carte d'accès aux aliments de Terre à cœur Sudbury, sur laquelle les fermiers et les entreprises de transformation des aliments peuvent s'inscrire
- **Agriculture soutenue par la communauté**
- **Étalages de produits locaux dans les épiceries**

Nouvelles idées à développer :

- Application sur téléphone intelligent affichant la disponibilité saisonnière de produits variés durant l'année
- Service de navette aux ventes directement chez les fermiers
- Visites de fermes

Les aliments locaux du Grand Sudbury peuvent inclure les œufs, la viande, les légumes et les fruits, les grains, et plus. Si les gens sont plus au courant des aliments possiblement offerts par les producteurs locaux, ils en demanderont davantage, ce qui augmentera l'intérêt envers l'amélioration de l'accessibilité au produit. Le Grand Sudbury a beaucoup à offrir et d'occasions à faire découvrir.

STRATÉGIES DE MISE EN ŒUVRE

Élaborer une stratégie communautaire est la première étape à la création d'un système alimentaire plus solide et plus équitable. Les recommandations présentées dans le cadre de cette stratégie [Annexe A] requièrent des partenariats communautaires, la participation des citoyens, la communication et l'engagement. Grâce à l'appui du Conseil municipal de la Ville du Grand Sudbury, de nombreuses recommandations auront le soutien et l'influence nécessaires pour passer à la prochaine étape.

Les leaders communautaires au sein du gouvernement, des établissements d'enseignement, du secteur privé et des organismes communautaires doivent entreprendre les prochaines étapes pour prioriser ces recommandations et commencer la mise en œuvre de ce plan. Notre communauté recherche des solutions novatrices pour faire face aux obstacles et des partenariats solides afin de développer et de mettre en œuvre de nouveaux programmes ou d'appuyer et de faire croitre ceux qui sont déjà en place.

La mesure du succès de la Stratégie alimentaire du Grand Sudbury reposera sur la mise en œuvre des recommandations et la surveillance des indicateurs, ainsi que d'autres outils d'évaluation élaborés. Les membres du CPAGS et les partenaires engagés espèrent développer une Food System Report Card pour le Grand Sudbury qui inclura des indicateurs de résultats et qui sera examinée régulièrement pour établir un cadre de travail en matière de responsabilisation.

Parmi les groupes de travail en place pour créer cette stratégie, ainsi que la force des partenariats au sein du CPAGS, il existe de nombreux intervenants déjà engagés dans notre système alimentaire régional. Ils sont engagés à se lancer dans de nouvelles initiatives, à faire croitre celles qui sont déjà en place et à appuyer les initiatives futures pour aider le Grand Sudbury à avoir un système alimentaire fort et résilient.

RÉFÉRENCES

Academy of Nutrition and Dietetics. 2014. Academy of Nutrition and Dietetics: Standards of Professional Performance for Registered Dietitian Nutritionists in Sustainable, Resilient, and Healthy Food and Water Systems. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 114 (3):475-488.

Alaimo, K., Beavers, A.W., Crawford, C., Snyder, E.H., and Litt, J.S. 2016. Amplifying health through community gardens: a framework for advancing multicomponent, behaviorally based neighborhood interventions. Current Environmental Health Reports 3:302–312.

Bloom, J. 2010. American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food (and What We Can Do About It). Da Capo Press, PA.

Ville du Grand Sudbury 2012. Centre-ville de Sudbury : fréquenter et développer le centre-ville. Ville du Grand Sudbury, Sudbury (Ontario).

Ville du Grand Sudbury 2015a. Faisons fond sur du solide 2015-2025 : un plan de développement économique communautaire pour le Grand Sudbury. Ville du Grand Sudbury, Sudbury (Ontario).

Ville du Grand Sudbury 2015b. Un grand ensemble : plan stratégique général 2015-2018. Ville du Grand Sudbury, Sudbury (Ontario).

Cummings and Associates. 2009. Blue Sky Region Agricultural Economic Sector Profile. Harry Cummings and Associates. Rapport non publié. Guelph (Ontario). Tiré du site http://www.nodn.com/upload/documents/blue-sky-region-agri-sector-profile-report-dec-2009.pdf EMSI. 2017.1 Employees and Self-employed, EMSI database.

Gooch, M., Felfel, A., and Marenick, N. 2010. Food waste in Canada: Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agrifood sector, while simultaneously improving the environment. Novembre. Tiré du site ://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf.

Gooch, M., Felfel, A., and Glasbey, C. 2014. Food Waste in Canada –$27 Billion Revisited. Value Chain Management Center. Tiré du site http://vcm-international.com/new-report-annual-food-waste-incanada-is-31-billion/

Mah, C., and Thang, H. 2013. Cultivating Food Connections: The Toronto Food Strategy and Municipal Deliberation on Food. International Planning Studies 18 (1): 96-110.

McIntyre, L., Williams, J.V.A., Lavorato, D.H., and Patten, S. 2013. Depression and suicide ideation in late adolescence and early adulthood are an outcome of child hunger. Journal of Affective Disorders: 150(1):123– 9. Tiré du site http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23276702.

MetroVancouver. 2016. Love Food Hate Waste. Tiré du site www.lovefoodhatewaste.ca/about/Documents/InfoBooklet.pdf

Ontario Healthy Communities Coalition. 2005. Charting a Course to Food Security: The Sudbury Manitoulin Food Security Network.

Saarinen, O.W. 2013. From Meteorite Impact to Constellation City: A Historical Geography of Greater Sudbury. Wilfred Laurier University Press, Waterloo.

Service de santé publique de Sudbury et du district. 2016. Profil de santé de la population : insécurité alimentaire. Tiré du site https://www.sdhu.com/resources/researchstatistics/health-statistics/sdhu-population-health-profile/healthbehaviours/food-insecurity-health-profile.

Tarasuk, V., Mitchell, A., and Dachner, N. 2016. Household food insecurity in Canada, 2014. Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF). Tiré du site http://proof.utoronto.ca.

Townshend, T., and Lake, A.A. 2009. Obesogenic urban form: Theory, policy and practice. Health & Place 15(4): 909-916).

RÉFÉRENCES

Sites Web d'organisations et de ressources locales mentionnées dans le présent document

Battistelli's Independent Grocer - https://www.facebook.com/Battistellis-Independent-Grocer-112652875430384/

Centre de santé communautaire du Grand Sudbury - www.santesudbury.ca

Chelmsford Fish and Game Association (association de pêche et de chasse Chelmsford) https://www.facebook.com/Chelmsford-Fish-Game-Association-1705794279663352/

Programme de techniques agricoles du Collège Boréal - http://www.collegeboreal.ca/programmes/techniques-agricoles/

Culinary Art Fundamentals Training (formation sur les notions de base de l'art culinaire) du Collège Boréal - http://continue.collegeboreal.ca/programmes/culinary-arts-fundamentals-training-2/

Terre à cœur Sudbury - https://www.grandsudbury.ca/vivre/environnement-et-durabilite/terre-a-coeur-sudbury/

Mangeons local Sudbury - http://eatlocalsudbury.nationbuilder.com

Flour Mill Community Farm - https://www.facebook.com/thefourmillcommunityfoodcentre/

Programme Boîte de Bonne bouffe - http://www.goodfoodboxsudbury.ca/

Carte alimentaire et jardins communautaires du Grand Sudbury - https://www.grandsudbury.ca/vivre/environnement-et-durabilite/terre-a-coeur-sudbury/lalimentation/la-carte-alimentaire/

Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury - www.sudburyfoodpolicy.com

Programme de bac vert du Grand Sudbury - https://www.grandsudbury.ca/vivre/dechets-et-recyclage/compostage/programme-de-bac-vert/

Bibliothèque de semences du Grand Sudbury - http://www.sudburylibraries.ca/en/booksmuchmore/Seed-Library.asp

Enfants en santé Grand Sudbury - http://www.famillesdesudbury.ca/enfantsensante/

Centre de plein air de l'Université Laurentienne - http://luoutdoorcentre.com/

MyPick - www.farmersmarketsontario.com/mypick

Centre régional des affaires - www.regionalbusiness.ca/fr/

Shkagamik-Kwe Health Centre - https://www.skhc.ca/

Smith's Markets - http://www.smithsmarkets.ca/

Conseil de planification sociale de Sudbury - www.spcsudbury.ca

Service de santé publique de Sudbury et du district - www.sdhu.com/fr/

Sudbury and District Beekeepers Association (association des apiculteurs de Sudbury et du district) - www.sudburybeekeepers.com

Sudbury Blueberry Festival (festival du bleuet de Sudbury) - www.blueberryfestival.ca

Sudbury Gardening Festival (festival du jardinage de Sudbury) - http://sudburygardeningfestival.ca/

Sudbury Horticultural Society (société d'horticulture de Sudbury) - www.sudburyhorticulturalsociety.ca

Sudbury Hospitality Association of Restaurant Entrepreneurs (S.H.A.R.E) (Association hôtelière de Sudbury d'entrepreneurs en restauration) - http://sharesudbury.com/

Sudbury Shared Harvest (récoltes partagées de Sudbury) - www.sudburysharedharvest.ca

The Foodshed Project: Sudbury District Community Garden Network (réseau de jardins communautaires de Sudbury et du district) - www.foodshedproject.ca

Le Marché - https://www.grandsudbury.ca/se-divertir/le-marche/

Three Forks Farms - www.threeforksfarms.com

Towneplace Suites - http://www.towneplacesuitessudbury.com/

Vermilion Forest Management Company Ltd. - http://www.sudburyforest.com/

Ward 1 Community Garden - https://www.facebook.com/ward1garden/

Water First - http://waterfirst.ngo/

ANNEXE A – RECOMMANDATIONS DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE DU GRAND SUDBURY AVEC OBJECTIFS ET MESURES

1.0 Accès et savoir-faire en matière d'aliments sains		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Meilleures connaissances des aliments et possibilités d'améliorer les compétences dans le Grand Sudbury	1.1	Former un réseau du savoir-faire en matière d'aliments.
	1.2	Mener une évaluation communautaire qui cernera les lacunes, les partenariats potentiels et les occasions de savoir-faire/compétences en matière d'aliments, comme des programmes de cuisine après l'école et des ateliers de cuisine spécialisés.
	1.3	Fournir ou améliorer les occasions de savoir-faire/compétences en matière d'aliments pour les membres de la communauté, comme une série de cours de cuisine pour enfants et les cuisines communautaires pour adultes plus âgés.
	1.4	Explorer les occasions de devenir une communauté Amis des bébés, comme appuyer des entreprises et des organismes pour qu'ils créent des endroits accueillants pour l'allaitement.
Meilleur accès à des aliments sains dans le Grand Sudbury	1.5	Utiliser les indicateurs clés de l'environnement alimentaire communautaire élaborés par l'Association des épidémiologistes en santé publique de l'Ontario et d'autres outils pour mieux comprendre les lacunes dans l'accès aux aliments et aux boissons santé.
	1.6	Explorer et chercher des façons novatrices d'accroitre le commerce d'aliments sains et appropriés à la culture dans les quartiers où il est limité, comme des marchés itinérants et les aliments sains disponibles dans les dépanneurs.
Approche renforcée pour réduire l'incidence de l'insécurité alimentaire chez les personnes et dans les ménages	1.7	Travailler avec les intervenants et les partenaires locaux pour faire valoir des droits à tous les paliers du gouvernement pour avoir des revenus adéquats grâce à des initiatives, comme le taux de revenu de base, le taux de salaire minimum adéquat et de l'aide sociale, le salaire de subsistance et les mesures pour aborder la précarité de l'emploi.

Politiques et occasions d'approvisionnement plus solides pour inclure les aliments locaux et sains dans les environnements publics et institutionnels	1.8	Mener une évaluation communautaire afin de mesurer le pourcentage des aliments sains et locaux qui sont achetés pour les endroits bénéficiant d'un financement public, comme les arénas et les parcs de la Ville du Grand Sudbury.
	1.9	Examiner les politiques et explorer les occasions d'avoir des emplacements bénéficiant d'un financement public afin d'augmenter le pourcentage d'achat d'aliments sains et locaux.
	1.10	Fournir de la formation aux établissements et aux entreprises de services alimentaires sur la façon de travailler avec des aliments frais saisonniers.
	1.11	Travailler avec les programmes provinciaux pour appuyer la formation des gestionnaires responsables de l'approvisionnement concernant leurs contrats et (ou) fournir un soutien de financement pour des consultations avec des organismes visant leurs contrats actuels.
2.0 Culture des aliments (sans but lucratif)		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Meilleures occasions et meilleurs soutiens pour les organisations œuvrant dans les domaines de l'alimentation et de jardinage	2.1	Augmenter le nombre d'initiatives de collaboration pour améliorer les occasions et le soutien pour les organisations sans but lucratif œuvrant dans les secteurs de l'alimentation et du jardinage.
	2.2	Encourager et promouvoir plus d'événements de quartier, comme des pique-niques saisonniers et des lunchs de récoltes de jardin.
	2.3	Explorer les occasions et développer un projet pilote pour rediriger les déchets biologiques aux jardins communautaires grâce à des partenariats avec les entreprises, les institutions ou la Ville du Grand Sudbury.
	2.4	Élaborer des lignes directrices et des politiques qui peuvent être appliquées de manière constante pour les jardins communautaires.
Plus grande production alimentaire pour les ménages du Grand Sudbury	2.5	Évaluer les options pour mettre à jour les règlements municipaux afin de minimiser les obstacles aux activités de culture d'aliments à domicile (retour à la terre).
	2.6	Soutenir les compétences en jardinage et les programmes de production alimentaire pour les jeunes et les familles.
	2.7	Promouvoir la pratique de paysages comestibles pour les propriétaires de maison et les entreprises.
	2.8	Déterminer les lieux de culture urbaine potentiellement productifs et mettre en œuvre un projet « Yes in My Backyard » qui consiste à partager les cours avant et arrière, ainsi que les toits avec les personnes qui manquent d'espace de culture.
Visibilité et promotion rehaussées des jardins communautaires, des fermes et des forêts nourricières	2.9	Créer un logo de jardin communautaire et installer des affiches à chaque jardin communautaire et des panneaux de signalisation sur les rues avoisinantes.
	2.10	Fournir des ateliers et des expériences d'apprentissage aux jardins communautaires qui comprennent des cours sur la conservation des aliments et les compétences culinaires.

Environnement urbain amélioré pour augmenter la production alimentaire	2.11	Sensibiliser davantage à l'importance des pollinisateurs pour nos sources d'aliments et encourager la protection de leur habitat en participant au programme Bee City Canada, et entreprendre des approches favorables aux pollinisateurs dans les environnements urbains.
	2.12	Encourager la conservation de semences locales par des ateliers et une sensibilisation afin d'accroitre la disponibilité des semences adaptées aux conditions locales à pollinisation libre pour les aliments.
3.0 Aliments provenant de la forêt et de l'eau douce		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Plus grande sensibilisation du public envers les valeurs culturelles, saines, écologiques et économiques des AFED	3.1	Développer une initiative de cartographie interactive pour déterminer les zones d'AFED. Intégrer l'application de cueillette Ontario Nature et les cartes de sentiers Rainbow Routes Association.
	3.2	Présenter et améliorer les occasions de pêche locales et les programmes d'ensemencement par l'entremise de possibilités touristiques et d'organismes locaux de pêche et de chasse, en mettant l'accent sur la réputation du Grand Sudbury comme leader mondial en restauration écologique.
	3.3	Développer ou adopter un guide sur la cueillette des plants et des champignons locaux qui comprend les pratiques exemplaires en matière de récolte durable et des lignes directrices sur l'identification sécuritaire.
	3.4	Appuyer le développement d'un guide sur les protocoles traditionnels de chasse, de pêche et de cueillette (Anishinaabek).
	3.5	Créer et élargir les sentiers et les promenades guidées d'interprétation des AFED.
	3.6	Développer un camp de jour et des programmes de garderie axés sur les aliments, particulièrement les AFED.
	3.7	Développer et appuyer des programmes et du matériel de cours pour les écoles et les garderies sur les AFED.
Meilleures occasions commerciales pour les AFED	3.8	Mener une évaluation communautaire sur les besoins et les occasions d'avoir un carrefour de distribution d'AFED pour permettre un plus grand accès à ces aliments aux restaurateurs, aux cultivateurs locaux, aux garderies et aux programmes scolaires sur les aliments.
	3.9	Faire enquête sur les obstacles à la sécurité alimentaire et les occasions liées aux AFED.
	3.10	Développer un guide pour la sécurité alimentaire des AFED et les règlements de commerce pour les restaurants et les entrepreneurs d'AFED.
	3.11	Appuyer le développement d'une campagne d'éducation, d'intervention et de défense concernant les compétences culinaires en matière d'AFED.

Protection et restauration d'un écosystème sain d'AFED	3.12	Développer et mettre en œuvre une stratégie de gestion et d'amélioration des ressources d'AFED.
	3.13	Établir des zones de récolte 2-5 réservées aux AFED sur les terrains publics, où l'accès n'entrera pas en conflit avec les priorités de préservation.
	3.14	Incorporer les zones réservées aux AFED, les corridors de la faune et les sentiers d'accès dans les plans de développement en renforçant les partenariats et la communication.
	3.15	Poursuivre l'initiative de plantation d'arbustes et d'arbres comestibles indigènes du Programme de reverdissement de la Ville du Grand Sudbury et examiner les occasions d'intégrer plus de principes en matière d'AFED aux politiques municipales de plantation d'arbres.
	3.16	Cerner les occasions de réduire les pressions humaines sur les populations de poisson non liées aux limites de prise, comme l'amélioration et la protection de l'habitat, et la réduction de la pollution.
	3.17	Défendre le Sudbury Forest Management Plan afin de mieux reconnaitre les valeurs des aliments provenant de la forêt et de l'eau douce et d'aborder les répercussions d'activités, comme l'épandage aérien de pesticides et la fragmentation de l'écosystème.
4.0 Commerce alimentaire, service et tourisme		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Culture alimentaire et occasions de tourisme culinaire améliorées dans le Grand Sudbury	4.1	Développer et mettre en œuvre une stratégie de tourisme culinaire pour le Grand Sudbury.
	4.2	Élargir les occasions et les partenariats de formations culinaires et des chefs dans le Grand Sudbury, comme des programmes postsecondaires à temps plein, la formation continue et les placements en éducation coopérative.
	4.3	Développer une campagne et des événements de commercialisation culinaires, comme des compétitions de chefs, des visites gastronomiques, une reconnaissance régionale et médiatique des AFED qui rehaussent la fierté envers les chefs, les fermiers, les cultivateurs d'AFED et les entrepreneurs locaux œuvrant dans le secteur de l'alimentation.
	4.4	Susciter la participation des restaurants du centre-ville dans la promotion du centre-ville comme destination culinaire.
Plus grande concurrence commerciale et meilleurs partenariats au sein de notre système alimentaire	4.5	Réduire les déchets alimentaires et biologiques dans les institutions, les restaurants et les détaillants locaux grâce à de nouveaux partenariats dont le but est de rediriger les déchets, à de nouvelles pratiques de gestion des affaires ou à des programmes biologiques.
	4.6	Accroitre le soutien aux collaborations entre restaurants du Grand Sudbury pour améliorer la commercialisation et les événements partagés, créer des partenariats de formation et coordonner l'achat d'aliments locaux.
	4.7	Créer des programmes de formation sur les pratiques d'affaires pour les entrepreneurs œuvrant dans le secteur de l'alimentation, comme les finances, la gestion des ressources humaines, le développement de nouveaux produits ou les efficacités opérationnelles, et encourager leur utilisation.
	4.8	Organiser des occasions régulières de réseautage pour réunir les chefs, les fermiers, les détaillants et les entreprises de transformation.

Innovation et accès au marché améliorés au sein de notre système alimentaires	4.9	Promouvoir le système provincial d'inspection de la viande afin qu'il soit reconnu par les chaines d'épicerie, les restaurants et les institutions.
	4.10	Évaluer les options pour mettre à jour les règlements municipaux afin de minimiser les obstacles aux vendeurs de produits alimentaires itinérants pour encourager l'entrepreneuriat et l'innovation dans le secteur et répondre à la demande des consommateurs.
	4.11	Encourager les programmes gouvernementaux pour appuyer les modèles de distribution de rechange qui font croitre les marchés de détail d'aliments locaux, que ce soit par l'entremise des fermiers ou des coopératives de consommateurs, des carrefours alimentaires ou des activités d'approvisionnement de groupe.
5.0 Agriculture et transformation des aliments		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Meilleures occasions et plus grande appréciation des producteurs alimentaires locaux du Grand Sudbury	5.1	Utiliser des marques régionales pour permettre aux consommateurs et aux détaillants de mieux identifier les produits locaux authentiques, y compris les produits de la ferme. Célébrer et promouvoir la culture et la transformation d'aliments dans la région par des moyens variés, comme les événements alimentaires locaux, les campagnes de commercialisation et l'image de marque.
	5.2	Augmenter l'accessibilité, la priorisation et la visibilité des producteurs locaux d'aliments à Le marché et encourager la participation au programme MyPick.
	5.3	Promouvoir un environnement réglementaire qui appuie les producteurs locaux de petite taille, et en tient compte, au moyen de règles, de règlements et de politiques sur la sécurité alimentaire.
	5.4	Fournir plus de formation aux producteurs locaux sur des modèles de rechange d'employés ainsi que sur le recrutement et le maintien en poste d'employés.
	5.5	Augmenter la sensibilisation et l'exposition aux possibilités de carrière en agriculture chez les jeunes grâce à des programmes de bénévolat au secondaire et des salons de l'emploi.
	5.6	Améliorer les programmes qui recrutent, forment et aident les nouveaux fermiers et ceux qui sont déjà établis.
	5.7	Mener une évaluation communautaire des besoins et des occasions de commercialisation coopérative entre les producteurs locaux pour mieux servir le commerce de gros, la vente de détail, les institutions et les restaurants.

Infrastructure et efficacités améliorées pour les producteurs alimentaires locaux	5.8	Accroitre les connaissances et la communication au sujet de la construction et de l'entretien de drains municipaux, y compris les préoccupations et les solutions pour les propriétaires de terre, les producteurs locaux et le personnel responsable de la réglementation grâce à des réunions régulières et à des brochures de renseignements.
	5.9	Cerner les services et le besoin d'équipement agricoles, et explorer les options pour avoir accès aux services au niveau local, comme des cliniques annuelles d'entretien d'équipement.
	5.10	Explorer les options d'établir des liens entre les vendeurs de bétail et les acheteurs locaux de manière économique et efficace, comme par l'entremise de ventes aux enchères en ligne et d'échanges.
	5.11	Améliorer la sensibilisation envers la signalisation routière pour les tracteurs et les mesures de sécurité pour les véhicules et l'équipement agricoles circulant sur les routes par des panneaux plus grands et une formation du personnel chargé de la mise en application des règlements et des résidents.
	5.12	Mener une évaluation communautaire des besoins et des occasions d'avoir une meilleure infrastructure alimentaire régionale, comme des abattoirs, de l'entreposage de récolte, et des postes de classement des œufs.
	5.13	Faciliter le réseautage parmi les producteurs pour le transport coopératif afin de réduire les frais d'expédition prohibitifs.
	5.14	Participer aux consultations dans le cadre de la Stratégie de transport multimodal pour le Nord de l'Ontario du ministère des Transports de l'Ontario.
Protection des terres agricoles pour les générations futures	5.15	Explorer les occasions d'élargir et de protéger la réserve agricole en fonction des nouvelles données, des scénarios de changements climatiques et des commentaires de la communauté.
	5.16	Promouvoir l'option pour les propriétaires de terrain de demander l'ajout de leur terre à la réserve agricole.
	5.17	Promouvoir les pratiques agricoles visant à protéger le sol, l'eau, l'air et la biodiversité de l'environnement pour les générations futures.

6.0 Stratégies de mise en œuvre		
Mesures liées à l'objectif		**Action**
Meilleur soutien à la Charte alimentaire du Grand Sudbury et mise en œuvre	6.1	Encourager le Conseil de la politique alimentaire du Grand Sudbury et assurer sa dotation afin de coordonner la mise en œuvre et la mesure de la Stratégie alimentaire, en conservant et en élargissant ses groupes de travail composés d'intervenants.
	6.2	Encourager les lettres d'engagement de la part d'organisations et d'entreprises au sein de la ville afin de participer à la mise en œuvre de la Stratégie alimentaire.
	6.3	Élaborer une Food System Report Card pour le système alimentaire du Grand Sudbury qui inclurait des indicateurs de résultats, serait révisée régulièrement, et établir un cadre de responsabilité pour les partenaires communautaires.
	6.4	Établir des postes de coordonnateurs de la Stratégie alimentaire au sein des organisations actuelles à Sudbury qui seraient chargées de favoriser la mise en œuvre de la Stratégie.

ANNEXE B

Charte alimentaire de la Ville du Grand Sudbury : *https://sudburyfoodpolicy.files.wordpress.com/2015/07/13_05_foodcharter_eng_and_french.pdf*

Charte alimentaire de la Ville du Grand Sudbury - Version finale adoptée par le Service de santé publique de Sudbury et du district, la Ville du Grand Sudbury et les municipalités de Killarney et de St-Charles en juin 2004, et par le canton de Tehkummah, île Manitoulin, le 15 septembre 2004.

Attendu que l'accès à des aliments sûr, abordables et nutritifs est un droit humain fondamental pour les individus et les collectivités, et que ces aliments nous relient à nos familles, à nos cultures et à nos traditions;

Et que la sécurité alimentaire des collectivités représente une approche globale qui inclut tous les composants du système alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, et qui favorise l'autosuffisance régionale en matière d'alimentation;

Et que le fait de jouir de la sécurité alimentaire dans une collectivité est le fondement de la santé de la population, de la justice sociale, du développement économique communautaire et d'un environnement durable;

Il est résolu que le Réseau de la sécurité alimentaire des districts de Sudbury et de Manitoulin, y compris la Ville du Grand Sudbury, le Conseil de planification sociale de Sudbury et le Service de santé publique de Sudbury et du district collaboreront au développement et à la mise en œuvre d'un projet de sécurité alimentaire qui appuiera la recherche, les politiques et les programmes qui abordent les domaines suivants :

1) La santé et le bien-être de la population :

- La sécurité alimentaire des individus et des ménages comme déterminant de la santé;
- Des politiques adéquates concernant le revenu, l'emploi, le logement et le transport afin d'assurer à tous les citoyens l'accès à la nourriture et sa disponibilité; et
- L'information sur la nutrition, et des choix alimentaires santé dans les écoles, les entreprises et les établissements publics.

2) Le développement communautaire :

- Un rapport annuel sur l'état de la sécurité alimentaire dans la collectivité;
- L'autosuffisance en matière de produits alimentaires grâce à des programmes alimentaires collectifs comme les jardins collectifs, les programmes de paniers d'aliments frais et les cuisines communautaires;
- Les festivals alimentaires multiculturels et les événements culturels;
- Un plan de préparation à une urgence alimentaire; et
- L'engagement de la collectivité dans l'élaboration de solutions au problème de la sécurité alimentaire.

3) Les investissements dans le système régional alimentaire :

- Un système alimentaire qui s'appuie sur les ressources régionales et dans lequel les citoyens jouent un rôle essentiel;
- La viabilité des collectivités agricoles et rurales;
- Le développement de systèmes régionaux de production, de traitement et de distribution alimentaires à valeur ajoutée;
- La promotion des produits alimentaires régionaux dans les marchés de fermiers, la vente directe chez le producteur et les points de vente de produits locaux.

4) La mise au point d'un système alimentaire durable :

- L'éducation du public et des organismes concernant l'interdépendance du système alimentaire et de l'environnement durable;
- Des pratiques optimales de gestion de la production agricole, et la variété des récoltes dans la région;
- La mise au point et l'application de technologies renouvelables au service de l'expansion du système alimentaire régional;
- La réduction de l'usage des produits chimiques persistants qui peuvent s'accumuler dans la chaîne alimentaire;
- Des pratiques durables de gestion des déchets; et
- L'appui aux projets qui réduisent la perte de la biodiversité, l'épuisement des ressources et les changements climatiques, et qui sensibilisent les gens aux problèmes environnementaux à l'échelle planétaire.

ANNEXE C

Le processus d'engagement communautaire comprenait des sondages, des réunions publiques, des événements et des discussions individuelles avec plus de 800 personnes contribuant aux idées relevées dans cette Stratégie. Voici quelques-uns des commentaires et résultats :

"Il est très important pour les gens de comprendre les risques (p. ex., cueillette de champignons). Aussi, la gestion doit précéder l'éveil d'un intérêt général envers la cueillette, sinon la surexploitation et l'impact sur la faune seront problématiques. Je crois qu'on devrait d'abord se concentrer sur la protection des droits ancestraux de chasse, de pêche et de cueillette chez les Premières nations avant de passer à la prochaine étape."

"Du personnel sera nécessaire pour mettre en œuvre cette Stratégie."

"Tenir compte de l'importance du soutien à l'allaitement dans la communauté également."

"Les aliments sains ne proviennent pas seulement d'épiceries et de marchés. Les aliments sauvages doivent faire partie de cette Stratégie aussi."

"J'aime vraiment l'idée des marchés itinérants. Je trouve que Sudbury est une ville où, si vous n'avez pas de véhicule, vous êtes limité à cause des divers facteurs entourant le système de transport public; les marchés itinérants pourraient alors atténuer ce problème."

"Je suis à l'aréna tout le temps en raison de l'horaire de hockey de mes enfants. La culture entourant l'aréna et le hockey (toujours avoir une collation après les parties, vendre de la malbouffe pour recueillir des fonds) rend la saine alimentation très difficile. J'apporte habituellement des aliments sains à l'aréna parce qu'on n'y en vend pas. Ce n'est pas seulement le cas pour nos arénas. Je sais que la ville fait beaucoup d'argent sur la vente de malbouffe et l'argent semble l'emporter sur la santé, donc je ne vois pas la ville se démarquer et faire ce qui est bon pour nos enfants. Avouons-le, cette boisson gazeuse et ces frites contribuent à garder l'aréna ouvert et font en sorte que le temps de glace soit abordable, mais à quel prix? Avez-vous déjà vu un plateau de fruits dans un vestiaire de joueurs de hockey? C'est de ça que nous avons besoin! Nous avons besoin de choix sains et de changer cette culture bien enrobée pour adopter des choix santé et pas oujours des récompenses sucrées."

"J'aimerais voir des cours de cuisine inclus dans le curriculum pédagogique de toutes les écoles primaires et secondaires. Cela nécessiterait plus d'un éducateur afin que tout se déroule de manière sécuritaire, en fournissant un apprentissage pratique sur la façon de préparer des aliments simples, sains et économiques."

"Fournir du transport gratuit pour se rendre au marché agricole local."

"J'aimerais voir des options saines offertes dans les arénas, lors des programmes estivaux et aux plages. J'aimerais aussi voir des améliorations dans les sports et les ligues récréatives, car on y offre souvent des collations aux enfants (p. ex., après la partie de soccer, des petits gâteaux (après le patinage) et je crois que ce n'est pas nécessaire."

"Les coûts en hausse sont plus que l'inflation. J'aimerais voir plus d'aliments locaux. Et réellement cibler les communautés à faible revenu, car bien des gens qui ont accès aux jardins communautaires et à tout le reste ne sont pas nécessairement les plus démunis. Aider les coopératives à mettre sur pied des jardins communautaires. Les publications sur Facebook avec des idées de lunch santé. Plus d'aide avec les coûts des légumes et des déplacements est nécessaire l'hiver, mais je ne sais pas ce à quoi cela ressemblerait."

Favoriser une culture alimentaire durable

SYSTÈME ALIMENTAIRE DU GRAND SUDBURY

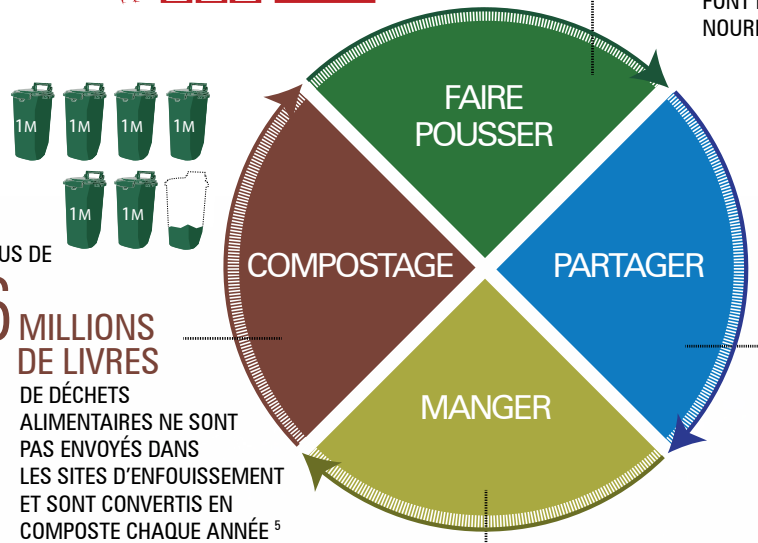
RÉFÉRENCES
1 Statistique Canada, Recensement de l'agriculture de 2016
2 Community Garden Network, 2017
3 Banque alimentaire de Sudbury, 2014
4 Statistique Canada, Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes, 2011-2012
5 Ville du Grand Sudbury, 2011

Site Web : www.sudburyfoodpolicy.com
Courriel : contact@sudburyfoodpolicy.com

Conseil sur la politique alimentaire du Grand Sudbury

VENTES TOTALES DES FERMES DE **10,6 MILLIONS $** VENANT DE 141 FERMES DU GRAND SUDBURY [1]

PLUS DE **30** JARDINS COMMUNAUTAIRES FONT POUSSER DE LA NOURRITURE DANS NOTRE VILLE [2]



PLUS DE **6 MILLIONS DE LIVRES** DE DÉCHETS ALIMENTAIRES NE SONT PAS ENVOYÉS DANS LES SITES D'ENFOUISSEMENT ET SONT CONVERTIS EN COMPOSTE CHAQUE ANNÉE [5]

7401 FAMILLES BÉNÉFICIENT DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE SUDBURY CHAQUE MOIS [3]

15 % DES RÉSIDENTS DE SUDBURY ET DE LA RÉGION DE 12 ANS ET PLUS MANGENT LES PORTIONS RECOMMANDÉES DE FRUITS ET DE LÉGUMES CHAQUE JOUR [4]

Conseil sur la
politique alimentaire
du Grand Sudbury