

# Rapport d'activités 2022-2023

**Collectif**  
**Aliment**  **Terre**  
solidarité • autonomie • partage





# TABLE DES MATIÈRES

---

**PAGE 3**

## **Cœur du Collectif Aliment-Terre**

Mot de la présidence - Mot de la coordination - Présentation du conseil d'administration et de l'équipe de travail - Des gens qui s'impliquent - Portrait des membres

**PAGE 8**

## **Dépannage et récupération alimentaire**

Statistiques des dépannages alimentaires - Réflexion sur l'impact du coût des aliments, prix de l'essence, de la crise du logement et sur le chômage en région - Statistiques de la récupération alimentaire - Remerciements

**PAGE 12**

## **Cuisines**

Statistiques des cuisines - Cuisines collectives et solidaires - Ateliers - Événements - Partenariats - Coups de coeur

**PAGE 19**

## **Jardins**

Statistiques des jardins - Ateliers horticoles

**PAGE 25**

## **Implications, visibilité et remerciements**

Implications de l'organisme - Visibilité médiatique - Formation et représentation - Remerciements

# Mot de la présidence

Quelle année!

Une année qui semble bien tranquille si on regarde la salle ici, en fait rien n'a changé dans cet espace depuis l'an passé à même date...

Mais comme le petit canard qui semble calme sur l'eau nos petites pattes sont bien agitées.

Une année de rencontres, d'évaluations, de soumissions à étudier, de décisions, de plans à modifier, d'inspecteurs en tout genre avec leurs recommandations. Bref, une année remplie de belles expériences enrichissantes et de limites encore dépassées... Tout en continuant de fournir un service hors pair dans les dépannages alimentaires.

Toujours à la hausse les demandes d'aide nécessitent plus d'attention. La montée des prix sur tout ne laisse pas beaucoup de sous pour la nourriture. Heureusement nous sommes là pour ça. Nous sommes motivés chaque jour à améliorer la vie de la communauté, de beaux échanges, de beaux partages.

Nous vous remercions de nous faire confiance pour vous aider à améliorer votre quotidien.

Nous avons augmenté le nombre de paniers par année pour permettre une saine alimentation, une meilleure distribution tout au long de l'année. Les ateliers demeurent populaires et permettent de socialiser, de connaître de nouveaux produits et de gagner en confiance. Les jardins et formations en jardinage gagnent plus de participants, c'est tellement meilleur quand on fait pousser nos légumes.

Nous avons un volet bénévole sur lequel nous allons diriger une partie de nos énergies. Être plus défini dans nos besoins. Regarder d'un œil nouveau les personnes qui viennent alléger nos tâches.

Nous avons un site internet sur lequel les besoins seront annoncés, comme le glanage, les cueillettes de fruits et légumes et ateliers spéciaux sur la conservation des aliments et les surplus à donner rapidement.

Un merci bien spécial à toutes les entreprises qui nous donnent chaque semaine leurs surplus, elles sont nombreuses et doivent s'organiser pour faire le triage des marchandises, c'est énorme comme contribution.

Nous avons une belle et bonne équipe qui fait face chaque jour à de nouveaux défis et qui est spécialisée dans les imprévus.

Chaque jour nous apporte une nouvelle aventure, nous fait découvrir des talents cachés et des possibilités nouvelles.

Nous grandissons avec vous, venez grandir avec nous!



Micheline Breault, présidente

# Mot de la coordination

Adaptation, adaptation, adaptation!

Cette formulation résume à elle seule la dernière année qui s'est écoulée. Si nous avons pu retourner à un semblant de vie normale avec la fin des restrictions Covid, nous avons fait face à un nouveau défi, auquel personne n'a échappé, soit l'augmentation importante du coût des aliments.

En effet, mis à part les salaires, l'achat de denrées constitue notre plus important poste budgétaire. En 2022-23, ce poste a augmenté de 33%, passant ainsi à 20 000\$. Ce chiffre s'explique par la hausse du prix des aliments, mais aussi par une baisse des aliments récupérés en supermarchés et par une hausse de 11% des demandes d'aide alimentaire auxquelles nous avons répondu.

Ce sont là des enjeux qui ont amené l'équipe de travail à modifier ses façons de faire, d'autant que des congés de maladie et de maternité nous ont amenés à être *shortstaff* pendant plusieurs mois. Nous avons tenu le fort et continuerons à répondre de notre mieux aux besoins du milieu.

Nous tiendrons des moments de réflexion pour voir comment augmenter l'accessibilité à l'aide alimentaire. Considérant que tous ces phénomènes sont appelés à durer dans le long terme, c'est là une réalité dont nous devons tenir compte dans notre développement.

Parallèlement, nous notons l'adhésion de nouvelles personnes dans nos différentes cuisines et tous nos espaces de jardinage communautaires sont occupés.

Bref, l'année écoulée aura permis de confirmer l'importance de notre organisme et son caractère incontournable. C'est avec enthousiasme que nous répondrons à ce défi en 2023-24, qui sera par ailleurs l'année où nous entamerons notre processus de relocalisation...



---

Sylvain Badran, coordonnateur

# Conseil d'administration



Micheline Breault  
*présidente*



Rose Marie Fullum  
*vice-présidente*



Josiane Landry  
*secrétaire/trésorière*



Jean-Pierre Beaudry  
*administrateur*



Francine Larocque  
*administratrice*



Thérèse Aspirot  
*administratrice*

5 rencontres régulières  
1 rencontre extraordinaire  
5 rencontres comités de travail

1 journée  
d'orientation  
Réunissant le conseil  
d'administration et l'équipe

## Équipe de travail

16 rencontres  
d'équipe



Sylvain Badran  
*coordonnateur*



Kathy-Edith Lacroix  
*responsable aide alimentaire*



Liliane Loisel  
*soutien technique*



Myriam Dompierre  
*Intervenante cuisine*



Véronique Cimon  
*Intervenante cuisine*



Angelica Bédard-Fayle  
*Intervenante cuisine*



Marie-Claude Ricard  
*responsable jardins*



# Des gens qui s'impliquent

414 heures offertes



40 personnes ont donné de leur temps



Un gros MERCI!



# Portrait des membres

MEMBRES  
DE L'ORGANISME



302

PARTICIPATION  
CUISINE SOLIDAIRE  
ET CUISINE COLLECTIVE



240

PARTICIPATION JARDINS  
COMMUNAUTAIRES



44

BÉNÉVOLES



40

# Statistiques des dépannages alimentaires

## NOMBRE TOTAL DE DÉPANNAGES



**342**

**166** Nombre de ménages différents

**126** Total de ménages francophones

**40** Total de ménages anglophones

**367** Total de personnes rejointes

FEMMES



**127**

HOMMES



**135**

ENFANTS



**105**





# Réflexion

---

Cette année, les demandes de dépannages alimentaires ont sans contredit été influencées par le prix de l'essence et l'indexation du coût de la vie. Outre ces deux facteurs, notons également qu'un bon nombre de travailleurs saisonniers ont été en attente de chômage durant trois mois et certains ont dû attendre jusqu'à quatre mois. Ces longues semaines sans revenu ont visiblement eu un impact majeur sur l'endettement et sur le stress et l'anxiété des personnes rencontrées.

D'autre part, la crise du logement est très présente en Gaspésie comme ailleurs au Québec. « On fait ce qu'on peut », disent les individus rencontrés par l'intervenante des dépannages alimentaires. Dans les situations des personnes venues nous demander de la nourriture, « Ce qu'on peut », c'est soit cohabiter avec des proches ou de la famille, soit cohabiter à plusieurs dans des logements trop petits et trop chers, soit vivre dans des chalets, des tentes ou des roulottes de chasse durant l'été, ou alors des habitations sans portes ni fenêtres dont la construction n'est pas terminée en hiver. À l'évidence, se loger dans un chantier de construction complique la vie et surtout la santé de ces personnes. En hiver, pour certains les solutions trouvées étaient de vivre dans des petites roulottes de chasse qu'ils ont adaptées comme ils pouvaient avec les moyens du bord ou dans des appartements qui bouffaient presque entièrement leurs maigres revenus.

Pour compliquer les choses, le coût des aliments a tellement grimpé que les gens n'arrivent plus à se nourrir décemment. À titre d'exemple, le coût de la viande est si élevé que plusieurs personnes rencontrées ont mentionné leur intérêt ou leur volonté de changer leurs habitudes alimentaires, évidemment plus par obligation que par choix. De plus certaines personnes se sont inscrites à nos cuisines solidaires, ce qui leur permet de cuisiner des repas sains sans frais. Aussi, pour se nourrir, certaines personnes se tournent vers le jardinage. Faire un jardin n'est toutefois pas facile pour tout le monde. Heureusement, le Collectif Aliment-Terre offre un service de conseils à domicile, il faut néanmoins avoir accès à un bout de terrain ou à des bacs surélevés, ce qui n'est trop souvent pas le cas.



# Statistiques de la récupération alimentaire

Nous avons récupéré un grand total de  
12 301,7 kg de denrées

Denrées récupérées en  
supermarchés

6 603,54 kg

Denrées reçues de Stéricycle  
(APS)

3 487 kg

Denrées données par la  
communauté

2 211,16 kg

1 434,3 kg de denrées ont été  
redistribuées chez nos partenaires et à  
la population en générale

# MERCI ! MERCI 342 FOIS !

Sans la nourriture offerte gratuitement ou à bas prix, nous n'aurions pas pu aider ces 342 personnes décemment.



Marché Arbour-LeBlanc  
Paspébiac et New Richmond



MAGASIN  
COOP  
de Bonaventure



Les  
Producteurs  
de lait  
du Québec



Les jardins Viridis



Les Potagers partagés

Produits marins St-Godefroi



# Statistiques des cuisines

## Nombre de participations

Cuisines  
collectives  
183

Cuisines  
solidaires  
57

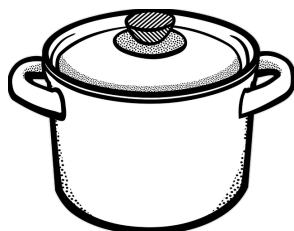
Ateliers  
31

Événements  
200



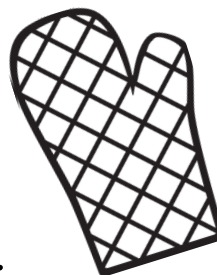
# Cuisines collectives et cuisines solidaires

## Cuisines collectives



### Ce que c'est...

Un groupe de 4 à 6 personnes qui mettent en commun temps, compétences et argent et cuisinent sur une fois par mois des plats choisis en équipe. L'équipe bénéficie de nos équipements et installations ainsi que de quelques ingrédients fournis par notre organisme. Nous avons également fourni quelques cartes d'achat chez des épiciers.



## Cuisines solidaires

Une cuisine ponctuelle d'une durée de 3 heures où les participantEs déterminent le jour-même les recettes qui seront cuisinées sans frais en fonction des aliments récupérés disponibles et des préférences de chacun. Les plats cuisinés sont distribués en parts égales entre les participantEs.

## À qui ça s'adresse?

### À toutes et tous !

Sans égard au genre, à la religion, à la réalité socioéconomique, etc.

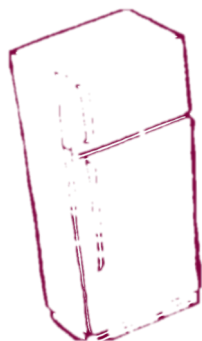
**Tout le monde est la ou le bienvenuE!**

### À toutes et tous !

La cuisine peut se faire seule avec l'intervenantE ou en groupe (max 6 pers.)

Il est possible pour des intervenantEs de l'extérieur d'accompagner un ou des participantEs dans nos cuisines.

## Quelques bonnes raisons de participer



- Économiser
- Découvrir de nouveaux aliments et de nouvelles recettes
- Sortir de la maison
- Faire des rencontres et tisser des liens
- Valoriser, acquérir et partager des connaissances
- Participer à son autonomie alimentaire
- Avoir une alternative aux dépannages alimentaires (il est d'ailleurs possible de mettre en place un calendrier alternant cuisines solidaires et dépannages alimentaires de sorte que la personne puisse ramener de la nourriture de façon régulière à la maison)

# Ateliers

## Lactofermentation

2 ateliers

Les participants ont été initiés au principe de conservation de la lactofermentation. À partir d'aliments frais, ils ont concocté leurs propres compositions dans des pots mason qui se conserveront toute l'année.

## Cannage

1 atelier

Dans cet atelier étaient expliquées et expérimentées les bases de la mise en conserve maison sécuritaire. Betteraves marinées, compotes de fruits et oignons marinés ont été préparés dans les règles de l'art.

## Choucroute

1 atelier

En tout, c'est 22 litres de choucroute qui ont été préparés par les participantEs. Ce fût un beau moment d'échange et de cuisine!

## Pâtés de Noël

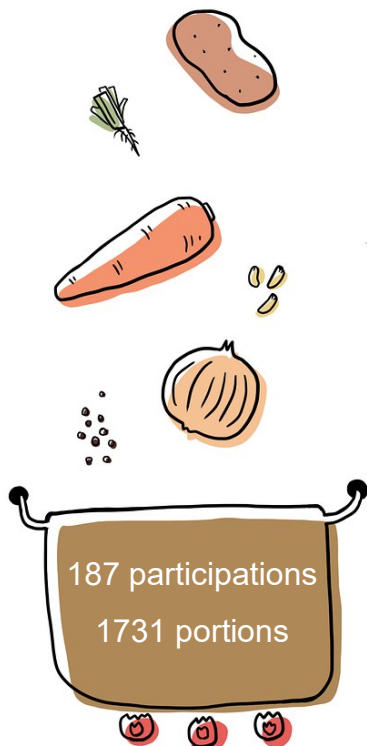
1 atelier

En 3 heures, c'est 28 pâtés à la dinde qui ont été confectionnés de A à Z par les participantEs venuEs pour l'occasion.

# Événements

## Soupes communautaires

Le dernier jeudi du mois, lorsqu'il nous est possible de le faire, nous offrons la soupe à la population entre 11h30 et 13h. C'est ainsi que 7 fois cette année, nous avons offert deux choix de soupe (dont une végétarienne) et les surplus ont ensuite été mis dans des contenants et congelés pour être redistribués dans nos dépannages alimentaires.



## Journée nationale des cuisines collectives (JNCC)

**6 avril 2022** : nous avons souligné la JNCC sous la forme d'une soupe communautaire

**30 mars 2023** : toujours sous la forme d'une soupe communautaire, nous avons célébré la JNCC dans notre salle nouvellement acquise. Cette fois cependant, l'activité a eu lieu en partenariat avec **Family Ties**, l'organisme offrant des cuisines collectives pour la communauté anglophone de la Baie-des-Chaleurs. L'animation était donc bilingue.

Suite au repas, nous avons discuté du droit à l'alimentation et avons réfléchi aux obstacles et aux facteurs aidants pour ce droit fondamental.

L'organisation de l'événement ainsi que son animation ont été réalisées de concert par les deux organismes.





## Activité de Noël

C'est dans une ambiance intime avec une trentaine de membres que nous avons fêté Noël. Outre les petites bouchées concoctées avec amour par 2 employées et de généreux bénévoles, nous avons fait quelques jeux rassembleurs. L'événement fit ressortir le caractère très familial de notre organisme et fut grandement apprécié autant pour son atmosphère que pour sa simplicité.





# Partenariats

Cette année encore, une grande force de notre organisme fut le maintien des liens avec nos anciens partenaires, mais également la création de nouveaux partenariats qui ont nourri et diversifié notre réseau.

Grâce à ces différents partenariats, nous avons pu joindre des personnes qui autrement n'auraient probablement pas utilisé nos services, aidant ainsi à faire connaître nos cuisines et l'étendu des possibilités qui s'offrent aux participantEs (apprentissage, rencontres, cuisines adaptées, etc.).



• ANTIDOTE •



Centre intégré de santé et de services sociaux de la Gaspésie

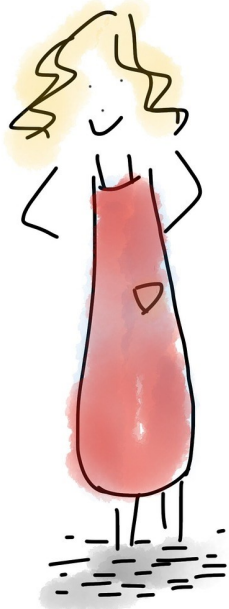


Femmes en Mouvement



\* Centre de réadaptation pour jeunes filles en difficulté d'adaptation  
\*\* Insertion sociale et professionnelle  
\*\*\* Centre d'éducation aux adultes

# Coups de coeur



## Transformation alimentaire

Les intervenantes cuisine ainsi qu'une équipe de bénévoles cuisinent, au besoin, les surplus de denrées périssables reçues. Ces denrées sont parfois préparées (blanchies, congelées, séchées, etc.) pour être utilisées dans des cuisines ultérieures, parfois transformées en bons petits plats à redistribuer dans les dépannages alimentaires.

Cette équipe efficace contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire et permet à des personnes de bien s'alimenter avec des repas maison.

**4634 portions ont été cuisinées!**

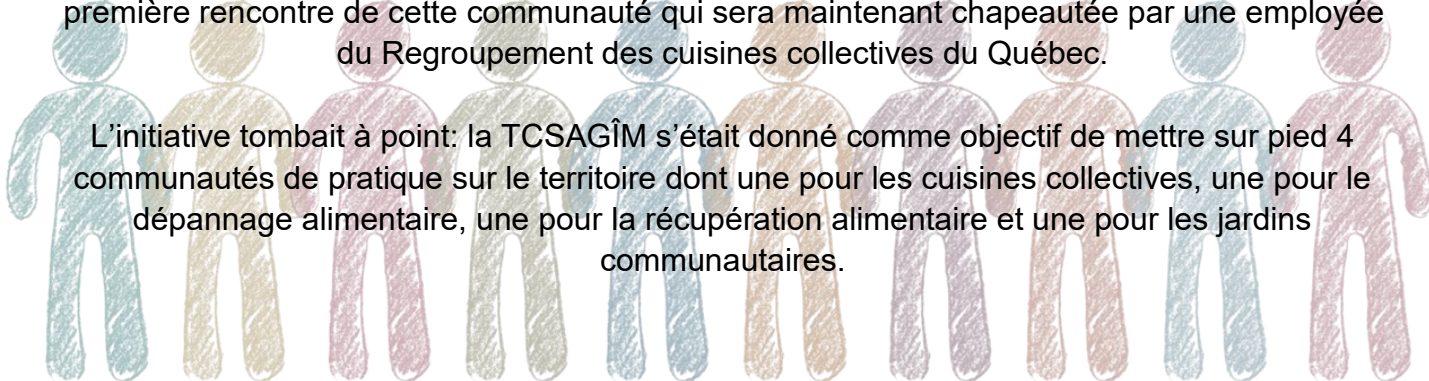


## Communauté de pratique

En automne 2022, 4 membres de notre équipe ont participé au Colloque Gaspésien sur la sécurité et l'autonomie alimentaire. Sur place, l'équipe a observé un désir de prendre contact de façon plus régulière avec les autres organismes en cuisines collectives et a donc pris en note les informations de chaque personne intéressée.

Au courant de l'hiver, notre équipe a ainsi initié la création d'une communauté de pratique pour les différentes cuisines collectives du territoire. Nous avons organisé et animé la première rencontre de cette communauté qui sera maintenant chapeautée par une employée du Regroupement des cuisines collectives du Québec.

L'initiative tombait à point: la TCSAGÎM s'était donné comme objectif de mettre sur pied 4 communautés de pratique sur le territoire dont une pour les cuisines collectives, une pour le dépannage alimentaire, une pour la récupération alimentaire et une pour les jardins communautaires.



# Statistiques des jardins

## JARDINS « CARRÉ DE L'ABONDANCE » DE BONAVENTURE



- 🪴 17 participantEs
- 🪴 4 terrains au sol
- 🪴 20 bacs
- 🪴 2 espaces communautaires avec des fines herbes, des fleurs et des légumes.



# JARDINS « CARRÉ DE L'AMITIÉ » DE PASPÉBIAC



## 🪴 Les espaces communautaires :

- 1 de fraisières
- 2 d'engrais vert
- 3 de fleurs
- 1 de fines herbes et d'ail
- 2 de "nouveaux" légumes
- 1 BAC

🪴 16 participantEs

🪴 14 terrains au sol

🪴 4 bacs

L'accompagnement jardin est une gestion partagée de la ressource humaine. Ainsi, en plus des deux jardins rattachés au Collectif Aliment-Terre, la responsable jardin gère un troisième jardin à New Carlisle pour l'organisme



# Ateliers horticoles



19 février, 5 mars, 19 mars,  
2 avril et 16 avril 2022

Série de cinq ateliers sur le  
jardinage avec une participation  
d'environ 10 à 12 personnes à  
chacun des ateliers.

Collectif Aliment-Terre - Organisme  
Publié par YouTube · le 29 avril à 08 h 48 ·

Les propriétés du sol. Capsule intéressante par notre collègue Marie-Claude.

YOUTUBE.COM  
**Propriétés de mon sol physique 2**  
Deuxième partie de la manière d'évaluer la propriété physique d'un...

55 Personnes atteintes    3 Interactions    [Mettre la publication en avant](#)

20 avril 2022

Table ronde sur le sol,  
organisé par Nourrir notre  
monde Gaspésie. L'activité  
s'est déroulé à quatre endroits  
soit à Gaspé, Bonaventure,  
Carleton-sur-mer et en Haute  
Gaspésie avec une moyenne  
de vingt personnes à chaque  
endroit.

16 mai 2022

Atelier de semis à Femmes  
en mouvement.

19 juin 2022

Visite du jardin d'André. Activité en partenariat avec le Musée acadien de Bonaventure et Nourrir notre monde Bonaventure.



Collectif Aliment-Terre - Organisme  
Publié par Collectif Aliment Terre · 8 juin 2022 ·

Venez visiter un jardin et connaître l'historique des Acadiens, ce qu'ils mangeaient, comment le conservaient-ils, la greffe de pommier, le semis de fayots, et plus encore... Bienvenue

SAMEDI 18 JUIN  
**LE TOUR DU JARDIN D'ANDRÉ**  
9h à 14h  
216 Rte Henry, Bonaventure

DIM., 19 JUN 2022  
Maisons Mémoire - Le tour du jardin d'André  
216 Route Henry, Bonaventure, QC G0C 1E0, Canada...

☆ Intéressé(e)

## Atelier de compostage maison

2 participantEs à Paspébiac ● 11 participantEs à Bonaventure ● 3 participantEs à New Carlisle

## Atelier sur le compostage maison Sous forme de 5 à 7

Inscrivez-vous à la date qui vous convient au 418-752-5010 ou [jardinscat@gmail.com](mailto:jardinscat@gmail.com) dans les jardins communautaires suivants:

**Mardi 26 juillet à Paspébiac**

**Mercredi 27 juillet à Bonaventure**

**Jedi 28 juillet en anglais à New Carlisle**

Apportez vos déchets de maison et toutes matières que vous pensez mettre dans votre compost !



Collectif Aliment-Terre - Organisme  
 Publié par Collectif Aliment Terre · 13 m ·

Bel atelier qui pourrait vous intéresser !



SAM., 6 AOÛ À 10 H 00  
**Biochar et pêche**  
 Plage de Hope  
 20 personnes intéressées

6 août 2022

En collaboration avec Nourrir notre monde Bonaventure, un atelier de biochar a eu lieu sur une plage de Hope.

11 personnes étaient présentes.

19 août 2022

Présentation d'un jardin bio intensif à Bonaventure.

7 participantEs



5 à 7  
 vendredi 19 août 2022

Découvre un  
 jardin bio intensif

Au 106, Avenue Port-Royal à Bonaventure

## Les jardins communautaires et les jeunes

Il y a eu une visite durant l'été de 20 enfants âgés entre 4 et 10 ans d'un service de garde, accompagnés de 3 adultes, au jardin communautaire de Bonaventure.

La responsable jardin est également allée rencontrer les adolescentes de la Balise.

# Fête des récoltes

1er octobre 2022

À notre Fête des récoltes, nous avons pressé 70 litres de jus à partir des pommes ramassées et reçues en dons.

Près de **70 personnes** étaient présentes, petits et grands! Ils sont passés à un moment ou un autre de la journée entre 10h et 16h pour profiter des différents kiosques, du repas, de la discussion sur l'alimentation ou la conférence sur le patrimoine alimentaire gaspésien.



## Infos en vrac

De juin à novembre la responsable jardin a fait une entrevue à CIEU-FM sur la fertilisation, une entrevue avec Télévag pour l'ouverture des jardins et une autre à l'automne pour parler des ateliers culinaires pour la lactofermentation et le cannage.

Elle a fait de la distribution de plants de légumes, des semis d'ail à Family Ties, de la transplantation d'arbres fruitiers et des visites à domicile chez 9 personnes entre St-Siméon et Port-Daniel.

Marie-Claude a monté des capsules conseils au printemps pour la préparation du jardin et à l'automne pour la fermeture des jardins. Sur la chaîne Youtube de l'organisme, on retrouve aussi des capsules sur le compostage maison et sur la récupération des pommes pour presser du jus.





# Implications de l'organisme



**Nourrir Notre Monde Bonaventure** est un projet dont le Collectif Aliment-Terre est fiduciaire. Il part des besoins des milieux en s'appuyant sur les préoccupations et les priorités locales. Sa mission est de rapprocher les différents acteurs des systèmes alimentaires locaux (production, distribution, consommation) dans un objectif de sécurité et d'autonomie alimentaires; autrement dit, le but de Nourrir Notre Monde est de s'assurer que nos communautés ont accès à des aliments sains, nutritifs, locaux et abordables, mais aussi que les citoyens et citoyennes disposent des moyens nécessaires (connaissances, savoirs, ressources) pour participer aux prises de décisions relatives à l'alimentation dont ils et elles dépendent.

Bien que le mouvement Nourrir Notre Monde soit né en Gaspésie et qu'il soit présent dans toutes les MRC, chaque initiative existant sous cette bannière est unique.

Nourrir Notre Monde Bonaventure (NNMB pour la suite) est ainsi la plus jeune de ces démarches: elle débute en 2020 sous la direction de Dominic Lemyre. Lors de cette première étape qui s'est achevée en juin 2021, des consultations ont été menées pour déterminer les besoins de nos communautés locales en relation à l'alimentation. Bien que mise en route dans le contexte de la pandémie de COVID-19, cette première partie de l'initiative a été couronnée de succès et a permis d'entamer certaines démarches qui perdurent encore aujourd'hui.

NNMB a entamé sa deuxième étape en avril 2022, cette fois-ci sous la direction de Benjamin Pillet, ex-administrateur du Collectif Aliment-Terre, qui a été en place jusqu'à mars 2023. Ce deuxième temps de la démarche NNMB est consacré à l'approfondissement de certains projets démarrés lors de la première étape et à la consolidation du mandat de NNMB; là où la première étape a posé des bases importantes via des ateliers thématiques et de l'achat d'équipements à visée collective, la deuxième étape s'oriente vers la création et l'accompagnement de comités citoyens pour développer des infrastructures nourricières. Parmi les exemples récents d'infrastructures de ce type dans la région, le caveau communautaire mis en place à Maria (en partie grâce au travail de Nourrir Notre Monde Avignon) a fait beaucoup jaser, et nous espérons que les efforts déployés par NNMB permettront de créer des projets similaires dans Bonaventure.

NNMB a travaillé à la création d'une bibliothèque d'outils agroalimentaires en collaboration avec le Loco Local de Bonaventure et le Collectif Aliment-Terre de Paspébiac. Nous souhaitons ainsi mettre à disposition de la communauté des outils de récolte, de transformation et de conservation gratuitement (ou presque) d'une manière qui soit à la fois simple, accessible, pérenne et sécuritaire d'ici la prochaine année.



**La Guignolée**  
Saint-Siméon  
Port-Daniel

**GUIGNOLÉE 2022  
ENSEMBLE ! TOGETHER!**

**1er décembre 2022 de 9 h à 13 h**

**SOYONS GÉNÉREUX !  
BE GENEROUS!**

**Au Irving de Bonaventure  
Au Tim Hortons et Marché Arbour Leblanc  
de Paspébiac  
Au Marché Richelieu de Port-Daniel**

**Vous pouvez aussi faire vos dons  
en chèque par la poste ou en argent  
comptant au Collectif Aliment-Terre.**

8-A, Boul. Gérard-D-Levesque E. à Paspébiac



**Vous pouvez aussi faire un don en ligne en visitant  
[www.collectifalimentterre.org](http://www.collectifalimentterre.org)  
dans le lien de l'actualité parlant de la Guignolée**

**SOYONS GÉNÉREUX !  
BE GENEROUS!**

Le Collectif Aliment-Terre s'est joint pour une deuxième année à CASA, à Family Ties et au Centre d'Action Bénévole St-Siméon/Port-Daniel dans la récolte des dons de la population et lors de la **Guignolée** à des endroits stratégiques du territoire le 1er décembre 2022.

Le Collectif Aliment-Terre a géré la plateforme de dons en ligne et toute l'équipe a complété par téléphone les demandes des gens au mois de novembre et au début décembre.



**SERVICE D'AIDE  
EN IMPÔT**

PROGRAMME  
DES BÉNÉVOLES  
DEPUIS 1988





Pour une première année, l'organisme a tenu une **clinique d'impôt** avec deux bénévoles. **480 déclarations** ont été effectuées sur les deux paliers du gouvernement de février à mai 2022, pour l'année d'imposition 2021.

Les gens ont grandement apprécié ce service. Ainsi, vu son succès, il a été décidé de poursuivre ce service pour une deuxième année consécutive. Nos deux bénévoles dévoués se sont joint à nous de nouveau de février à mai 2023 pour l'année d'imposition 2022. Un total de **546 déclarations** ont été effectuées sur les deux paliers gouvernementaux.

# Visibilité médiatique

Notre visibilité médiatique se déroule régulièrement :

- ◆ Sur notre site internet
- ◆ Sur notre page Facebook
- ◆ Sur notre chaîne Youtube
- ◆ Sur notre panneau d'affichage extérieur de juin à octobre
- ◆ À travers les différentes radios régionales (CIEU-FM, CHNC-FM, Radio-Canada Matane) et les télévisions régionales (Télévag et TVA Nouvelles). En 2022, nous avons même fait une entrevue avec le Journal de Montréal.
- ◆ Dans nos infolettres publiées mensuellement pour nos membres. Elles sont acheminées par courriel et affichées dans un lien sur notre page Facebook.



## Actualités



### Ateliers fin juillet et début août 2022

Publié le 26 juillet, 2022

[Voir la suite »](#)



### Merci pour les dons lors de « Barman d'un soir »

Publié le 26 juillet, 2022



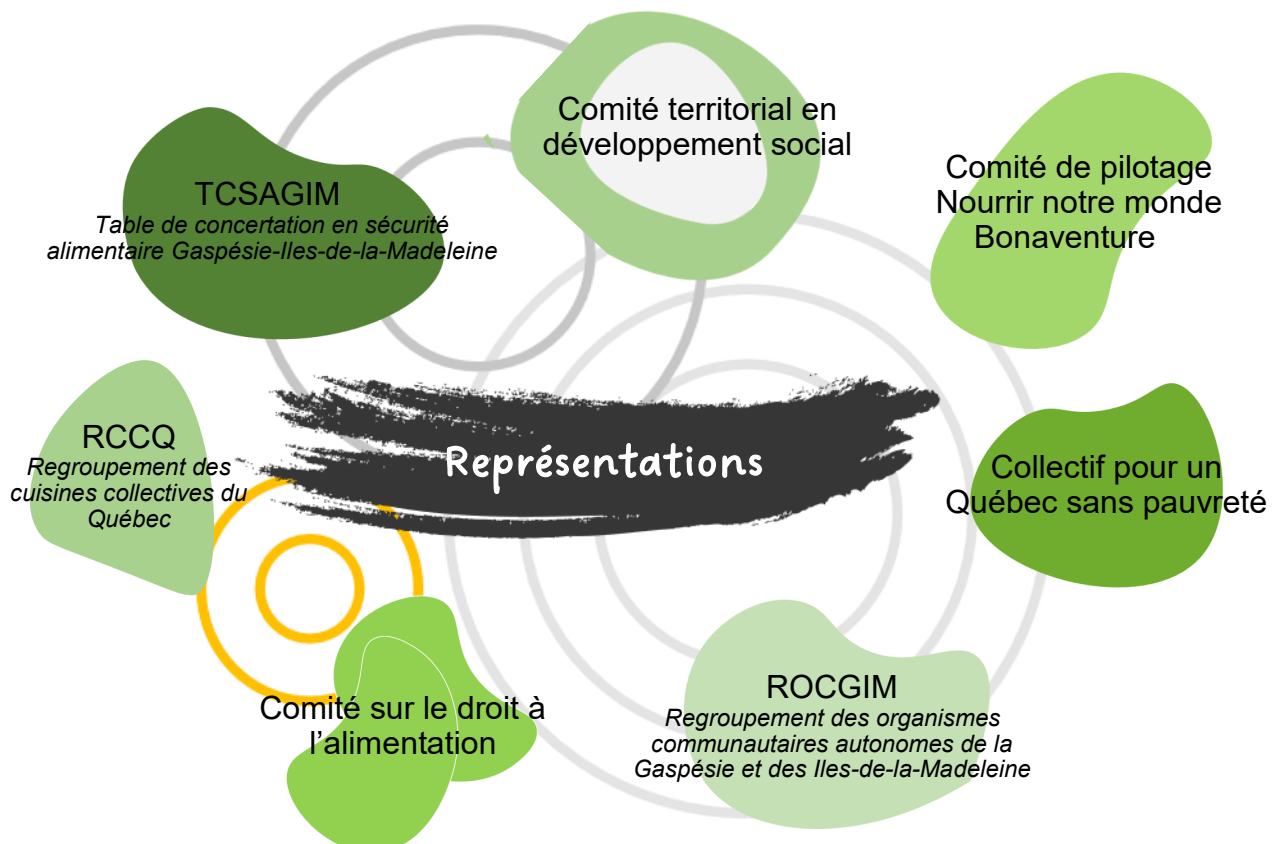
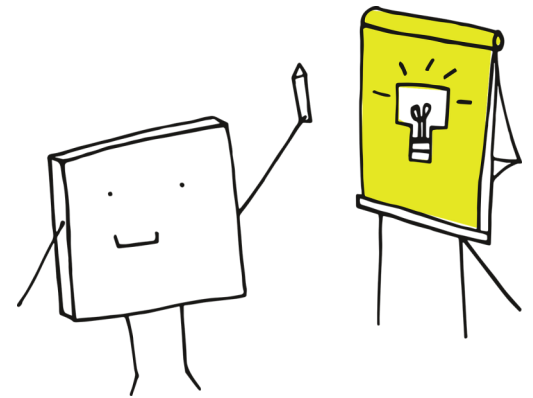
### Barman d'un soir - Pourboires offerts au Collectif Aliment-Terre

Publié le 18 juillet, 2022

# Formations et représentations

## Formations

- ⇒ Formation hygiène et salubrité (MAPAQ)
- ⇒ Formation pour l'utilisation de la plate-forme Toucan
- ⇒ Apprentissage sur Access pour la nouvelle base de donnée par deux employées
- ⇒ Webinaire pour l'accompagnement des personnes en situation de précarité lors des *Midis à savoir* offert par le CISSS de l'Est-de-Ile-de-Montréal
- ⇒ Webinaire sur l'insécurité alimentaire au Canada
- ⇒ Formation de secourisme par deux employées
- ⇒ Webinaire OLO
- ⇒ Webinaire prévention du suicide lors des *Midis à savoir* par deux employées
- ⇒ Forum gestionnaire bénévoles par l'employée responsable des bénévoles et un membre du conseil d'administration.
- ⇒ Participation de 4 membres de l'équipe au Colloque en sécurité et autonomie alimentaire de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine



# Remerciements



Merci à la population pour les **186 pizzas** Centraide vendues



Merci à nos partenaires du milieu et nos bailleurs de fond, merci à nos membres, nos bénévoles, les médias locaux et régionaux.

Un grand merci à la population et aux maraîchers qui viennent régulièrement nous porter des denrées non-périssables, des légumes, des fruits ou des contenants.

Merci aux participantEs et au conseil d'administration.



**BAQ**

## MERCI!

Ensemble, nous avons recueilli **943 913 \$** pour les Banques alimentaires du Québec.

