



Rapport d'activités 2025-2026

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

Table des matières

Page

5

1. Présentation du Collectif Aliment-Terre

Mot de la présidence - Mot de l'équipe - Historique, mission et objectifs - Nos différents volets - Approche globale - Équipe de travail - Formations suivies par les employéEs - Nos gros dossiers de l'année

13

2. Nos services à la population

Nos dépannages alimentaires - Notre clinique d'impôts bénévole

15

3. Notre vie démocratique

Assemblées générales - Conseil d'administration - Implication bénévole - Mobilisation citoyenne - Portrait des membres

21

4. Notre enracinement dans la communauté

Nos partenariats - Récupération alimentaire - Dons de la communauté - Nos représentations - Mobilisation nationale - Nourrir Notre Monde - La Guignolée - Notre visibilité médiatique - Nos autres moyens de promotion

34

5. Notre vie associative

Nos ateliers - Nos événements - Nos cuisines - Nos jardins

41

6. Le mot de la fin

Nos remerciements

Mot de la présidence

Bonjour à toutes et à tous,

Déjà le printemps se pointe le bout du nez. Le soleil, de plus en plus fort, est au rendez-vous pour nous réchauffer et nous rappeler qu'il sera bientôt le temps de déménager dans nos nouveaux locaux.

L'espace de travail ainsi que les bureaux sont en rénovation. On peut dire que l'année à venir sera très chargée pour notre coordonnateur, nos employés, les membres du CA ainsi que nos précieux bénévoles.

Néanmoins, nous avons pu atteindre nos objectifs de manière efficace grâce à un travail d'équipe exceptionnel. Notre coordonnateur Sylvain Badran n'a pas lâché prise malgré tous les changements de dernière minute et d'un travail ardu. Nous avons tenu plusieurs rencontres efficaces que ce soit pour des rencontres de comités de travail pour les règlements généraux, les réunions de conseil d'administration régulières et rencontres extraordinaires en rapport avec différents projets pour l'année, dont le déménagement temporaire et les rénovations de nos locaux. Les employéEs ont su mettre en valeur l'organisme avec brio. Je tiens à souligner leur travail remarquable dans le réaménagement temporaire au Presbytère de Paspébiac. Ils ont dû aménager l'espace en une semaine seulement pour continuer notre mandat et desservir la population dans le besoin. Semaine après semaine, les employéEs ont consacré leur temps pour permettre au Collectif Aliment Terre de maintenir ses services.

Pour ce qui est de nos bénévoles, votre régularité et votre fiabilité ont été un pilier précieux pour toute notre équipe. On ne vous remerciera jamais assez pour l'aide exceptionnelle dont vous avez fait part, merci du fond du cœur pour tout ce que vous apportez à notre communauté.

Au nom de tous les membres du conseil d'administration, je tiens à féliciter tous les membres de l'équipe ainsi que nos bénévoles pour le travail accompli.



Rose-Marie Fullum, présidente

Mot de l'équipe



Tellement longtemps
Ça fait tellement longtemps...

Qu'on attendait le changement,
Qu'on souhaitait l'déménagement,
Qu'on espérait et soudainement:



L'attente a pris fin et on s'en réjouit, car ça y est, on déménage! C'est à la fois excitant que les travaux commencent enfin, mais aussi très demandant puisque c'est tout un organisme qu'on relocalise temporairement! C'est beaucoup d'adaptation, d'organisation, de déséquilibre et de choses à ne pas oublier. Par chance, on n'est pas seulEs dans cette nouvelle aventure: l'équipe des employéEs peut compter sur une équipe de bénévoles très présentEs qui aident à garder l'équilibre dans la tempête de changements. Merci à vous, chères et chers bénévoles pour votre soutien indéfectible! C'est d'ailleurs encore une année record pour l'implication bénévole, ce qui permet à l'équipe de mettre ses énergies sur certains projets qui n'auraient pas pu être avancés autrement.

Pensons entre autres aux consultations publiques que nous avons tenues cette année, et plus particulièrement celle pour nos dépannages. Cette consultation était devenue incontournable aux vues des demandes qui ne cessent d'augmenter. L'équipe a d'ailleurs encore du pain sur la planche pour la suite à donner à cette consultation.

D'autre part, aux niveaux des cuisines, de nouveaux partenariats jeunesse ont vu le jour avec l'école primaire La Source de Paspébiac et le CPE La Marinière, permettant de joindre de jeunes participantEs et d'introduire le concept de cuisines collectives, la découverte d'aliments et une réflexion sur la pauvreté auprès des acteurs de demain.



Une des rares photos de
touteS les membres de
l'équipe

Du côté des jardins, une nouvelle forêt nourricière a pris forme cette année sur notre terrain à Paspébiac et donnera un jour ombrage et bons fruits

Souhaitons-nous une belle année à venir dans tout cet essor!

L'équipe du Collectif Aliment-Terre

Historique, mission et objectifs

Historique de nos origines

En 2003 et même avant, des citoyens et des organismes de notre région constatent un manque flagrant de ressources en sécurité alimentaire sur le territoire.

En janvier 2004, certains d'entre eux décident de s'unir pour ensemble trouver une solution. Ils réfléchissent alors à la mise sur pied d'une entité qui offrirait des dépannages alimentaires et lutterait contre la pauvreté.

La démarche aboutit à la création du Collectif Aliment-Terre le 9 juin 2004 lors d'une assemblée générale de fondation. Quelques jours plus tard, le 21 juin 2004, l'organisme recevait ses lettres patentes.

ainsi

Notre mission

Le Collectif Aliment-Terre a pour mission la sécurité alimentaire sur le territoire de St-Siméon à Port-Daniel et la sensibilisation de la population au phénomène de la pauvreté et de l'exclusion sociale.



Nous desservons 10 municipalités sur un territoire d'environ 60 km d'est en ouest, 25 km du sud au nord, pour une population d'un peu plus de 12 000 personnes recensées en 2021.

Nos objectifs

- Gérer l'accès à une distribution alimentaire et en assurer une répartition juste et équitable pour les personnes vivant sur le territoire desservi par l'organisme.
- Favoriser l'autonomie alimentaire des personnes vivant sur le territoire desservi.
- S'affirmer contre les insécurités: alimentaires, affectives, économiques, politiques et sociales.
- Favoriser la prise en charge et l'échange de connaissances par l'entraide.
- Encourager les personnes à se tourner vers l'action citoyenne et l'engagement communautaire en leur offrant la possibilité de s'impliquer à travers l'organisme.

Nos différents volets

Jardins

Les jardins offrent la possibilité de cultiver soi-même ses aliments avec le soutien d'une ressource humaine compétente. Ils apportent échanges, entraide et apprentissages et soutiennent l'autonomie alimentaire des personnes qui ont recours au service.

Cuisines

Les cuisines rassemblent des personnes de différents horizons. Elles contribuent au partage de connaissances et favorisent le développement de compétences culinaires. Elles ont donc un rôle à jouer au niveau de l'autonomie alimentaire des personnes qui y participent.

Dépannages alimentaires

Les dépannages permettent d'avoir accès à de la nourriture même lorsque les moyens financiers des personnes ne sont pas suffisants. Ils soutiennent la sécurité alimentaire sur le territoire en répondant aux besoins alimentaires des personnes qui en font la demande en distribuant des produits frais, congelés et secs.

Récupération alimentaire

La récupération alimentaire contribue à l'approvisionnement en produits frais pour les dépannages et les cuisines. Cela permet parfois de faire découvrir des produits que les gens ne consomment pas souvent.

Soutien à la communauté

En plus de ses services réguliers, le Collectif Aliment-Terre cherche à soutenir la communauté par d'autres moyens tels que la Clinique d'impôts bénévole au printemps et la Guignolée avant les fêtes de Noël.

Approche globale

Au Collectif Aliment-Terre, nous croyons fermement en la capacité de chacunE d'effectuer ses propres choix et d'être l'acteur principal de ses démarches, en autant que les outils pour le faire lui soient accessibles.

Ainsi, nous privilégions à travers nos divers services:

- la transmission d'informations pertinentes pour la personne et le référencement au besoin
- les échanges et le partage de connaissances
- des liens humains respectueux et significatifs où l'écoute active occupe une place prépondérante

Nous accordons une importance particulière à l'accueil des personnes qui se présentent à notre organisme et les membres de notre équipe tentent toujours de se disponibiliser lorsque quelqu'un manifeste un besoin d'écoute que ce soit sur place ou par téléphone. Nous avons d'ailleurs très hâte d'être dans nos nouveaux locaux : nous y avons prévu un beau milieu de vie!

Travail de réflexion continue

Nous essayons également de garder en perspective l'ensemble des facteurs qui influencent la réalité des membres de la communauté en se gardant informéEs par le biais de divers documents ou articles qui nous sont relayés ou que nous allons spécifiquement chercher.

Notre équipe de travail



Sylvain Badran
coordonnateur



Joanie Cormier-Samson
responsable de l'aide
alimentaire



Myriam Dompierre
intervenante cuisine



Véronique Cimon
intervenante cuisine



Marie-Claude Ricard
responsable jardin et
récupération alimentaire

18 rencontres d'équipe

Les réunions d'équipe régulières nous permettent une bonne transmission de l'information ainsi qu'une gestion plus horizontale où les prises de décision se font par consensus.

1 rencontre spéciale reloc

C'est avec beaucoup d'excitation que l'équipe a organisé ce déménagement tant attendu (et rapide, pour ne pas dire précipité)!

Formations suivies par les employés

Formation Reddition de compte, par ROCGIM

Midi savoir, Les personnalités difficiles,

Secourisme en milieu de travail,

Plan de communication efficace, par le ROCGIM

Formation sur l'éducation populaire, par Carrefour de Participation Ressourcement Formation

Formation Hygiène et salubrité: Gestionnaire d'établissement alimentaire, MAPAQ

Webinaire sur les personnalités perçues difficiles, Midi à savoir, par le CISSS de -l'Est-de-l'Île-de-Montréal

Formation sur la plateforme TOUCAN, par les Banques alimentaires du Québec

NOS gros dossiers de l'année

Normes d'excellence

Quel défi logistique que de créer tous ces documents et d'implanter les façons de faire pour répondre aux 80 Normes d'excellence de Banques alimentaire Canada. Le travail est toujours en cours, et bien que nous ayons connu une grosse avancée dans la dernière année, quelques détails restent encore à peaufiner.

Sans l'aide précieuse d'une chargée de projet pour avancer ce dossier, il ne nous aurait pas été possible de bien le mener à terme sans qu'il n'y ait d'impact sur nos services.

Merci Camille!

Relocalisation

Après plusieurs années de démarches, de cogitation et d'attente, le projet de relocalisation a enfin abouti!

C'est le 9 décembre 2025 que nous recevions les soumissions des entrepreneurs généraux. Quelques jours plus tard, nous choisissons finalement un entrepreneur: Fournier Construction.

Les travaux ont débuté le 16 février 2026. Nous sommes donc déménagés temporairement au Presbytère de Paspébiac. De cet emplacement, nous avons vue directe sur notre bâtiment et pouvons voir une partie de l'avancement des travaux!



Nous voilà finalement installées pour quelques mois dans notre local temporaire.

Nous remercions
chaleureusement la



Ils nous ont disponibilisé ce merveilleux endroit à deux jours de préavis et l'équipe a su rapidement s'adapter à ce revirement de situation (on est bon là-dedans!!)

Les travaux sont en cours!



Notre local principal
presque vide juste avant le
début des travaux

Avant



Notre ancien coin cuisine
qui deviendra la salle
mécanique



Pour éviter de jeter nos anciennes armoires
encore fonctionnelles et permettre à des gens
d'en profiter, nous avons démonté la cuisine
et offert le tout gratuitement.

Pendant

Merci à nos principaux partenaires financiers sans qui
le projet n'aurait jamais pu avoir lieu!



MRC de
BONAVENTURE

Food Banks
Canada



Banques alimentaires
Canada



FONDATION
Famille LÉGER



Desjardins

merci
SPÉCIAL

Ce projet a reçu l'appui du Programme d'aide
financière au développement des
infrastructures d'entreposage des Banques
alimentaires du Québec, qui est financé par le
ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation (MAPAQ).

Programme d'aide financière
au développement des
infrastructures d'entreposage

Pour les membres de



Banques
alimentaires
du Québec

Financé par

Québec



12



Le sous-sol dont les
cloisons sont déjà faites!



D'autres cloisons qui permettront
de bien organiser le coin d'aide
alimentaire

On a très hâte de
voir le "après"

2

Nos services à la population

Nos dépannages alimentaires



Cette année, nous avons distribués
500 dépannages alimentaires

dont plusieurs
nouvelles
inscriptions

C'est une augmentation de 13% par rapport à l'an dernier

Aides ponctuelles

Pour répondre à certains besoins urgents, nous offrons quelques aliments de nos surplus. Ces aides permettent aux personnes qui en bénéficient de pouvoir s'alimenter jusqu'à un rendez-vous donné au courant de la semaine.

Ces dépannages se font sur rendez-vous et contiennent des produits variés provenant de la récupération alimentaire, d'achats et de légumes cultivés localement pour notre organisme.

Les produits donnés répondent aux besoins des personnes en fonction de leur réalité du moment.

De façon générale, un dépannage équivaut à environ 2 semaines de nourriture pour le ménage de la personne qui en fait la demande.

L'augmentation des demandes d'aide alimentaire et les demandes plus rapprochées pour un même ménage nous ont amené à nous questionner sur le service d'aide alimentaire que nous offrons. L'aide semble souvent insuffisante pour répondre aux besoins avec la nouvelle réalité du coût des aliments, du coût et de la rareté des logements, du coût de l'essence (difficile de se déplacer en Gaspésie sans avoir recours à une voiture!) et des revenus qui ne suivent pas l'inflation plus prononcée cette année au Québec que dans le reste du Canada.

Que pouvons-nous faire pour répondre aux besoins qui s'accroissent tout en restant réaliste face au surcroît de travail que cela représente pour une équipe déjà surchargée et à la réalité financière de l'organisme?

Pour mieux y réfléchir, nous avons effectué un sondage auprès de personnes qui ont recours au service d'aide alimentaire. Nous avons également tenue une consultation publique où nous invitons nos membres et partenaires à échanger pour faire place à l'intelligence collective. (voir page 18)

Notre clinique d'impôts bénévole

Soutenu financièrement par les deux paliers gouvernementaux, cette clinique offre aux personnes éligibles un moyen gratuit de faire remplir leur rapport d'impôts en ligne par nos vaillants bénévoles qualifiés!

Comment ça marche?

- C'est une employée de notre organisme qui rencontre les personnes qui répondent aux critères d'admissibilité
- Cette employée sert de lien entre ces personnes et nos 3 fervents bénévoles
- Une fois qu'ils reçoivent les papiers, les bénévoles remplissent les rapports d'impôts en ligne
- Chaque dossier est confidentiel et une fois les rapports remplis, tous les documents reviennent à notre organisme pour que les personnes les récupèrent

687

Nombres de rapports d'impôts complétés par nos bénévoles dévoués pour les deux paliers gouvernementaux réunis!

QUI PEUT Y AVOIR RECOURS?

- une personne seule dont les revenus ne dépassent pas 35 000\$
- un couple ou un adulte avec enfant(s) dont les revenus ne dépassent pas 45 000\$

ATTENTION! LES BÉNÉVOLES NE PEUVENT PAS FAIRE LES DÉCLARATIONS POUR:

- une personne décédée
- une personne en faillite
- une personne recevant des gains ou des pertes en capital
- une personne ayant vendu une résidence ou un terrain
- UnE travailleur/SE autonome



QUELS PAPIERS AVOIR EN MAIN?

Sources de revenus

- Emploi: T4 et relevé 1
- Chômage: T4E
- Aide sociale: relevé 5
- Régie des rentes
- Pension de vieillesse

Autres

- Locataire: relevé 31
- Propriétaire: comptes de taxes municipales et scolaires
- Reçus pour dons, médicaments et lunettes
- Reçus pour maintien à domicile pour 70 ans et + (ex: P'tits Plats Givrés, Entre-Tiens Chaleurs, Popote roulante)



3

Notre vie démocratique

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES

Assemblée générale annuelle

Notre assemblée générale annuelle est toujours une occasion pour joindre l'utile à l'agréable. Tous nos membres y sont conviés. En plus d'envoyer l'avis de convocation par courriel, nous invitons personnellement et de vive voix nos membres réguliers.

11 personnes ont ainsi exercé leur droit en y participant.



On voit Greg Leblanc, notre président d'assemblée, et Sylvain présenter l'ordre du jour.

Assemblée générale spéciale

Notre assemblée générale annuelle était précédée d'une assemblée générale spéciale où nous avons entériné quelques petites mises à jour de nos règlements généraux. Ces modifications découlaient de demandes faites par des membres à l'assemblée générale spéciale de l'année précédente où nous leur avons présenté les nouveaux règlements généraux.

IL EST MAINTENANT TEMPS DE
PRENDRE PART À LA VIE
DÉMOCRATIQUE DU COLLECTIF
ALIMENT-TERRE EN ASSISTANT
À VOTRE:

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

PRÉCÉDÉE D'UNE TOUTE PETITE
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SPÉCIALE

Mercredi le 16 juillet 2025

8 Boul. Gérard-D.-Lévesque Est

À partir de 13h00

Confirme ta présence:
418-752-5010

DÈS 12H.
VIENS CASSER LA
GROÛTE AVEC NOUS
AVANT L'ASSEMBLÉE!

TU AIMERAI
T'IMPLIQUER? C'EST
LE BON MOMENT!

Tu pourrais te joindre à notre
conseil d'administration!

Il y a 4 postes en élection.

À QUOI T'ATTENDRE?

- Faire partie d'une super équipe ✓
- Participer aux réunions régulières ✓
- Mettre à profit tes compétences ✓
- Accompagner l'organisme dans la transition vers ses futurs locaux ✓

Conseil d'administration



Micheline Breault
présidente
jusqu'à septembre 2025



Rose-Marie Fullum
Présidente



Anakim Castilloux
vice-présidente



Josiane Landry
secrétaire-trésorière



Jean-Pierre Beaudry
administrateur

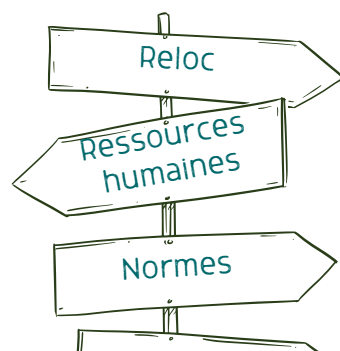


Jean-Yves Bourdages
administrateur



Mario Boulianne
administrateur

Les membres du conseil d'administration sont tous membres du Collectif Aliment-Terre et sont donc issus de la communauté. La plupart, en plus d'être actives et actifs dans le conseil d'administration, s'impliquent également bénévolement dans l'organisme à travers les cuisines, les jardins ou l'accueil.



- 6 rencontres régulières
- 2 Rencontres extraordinaires
- 2 rencontres de comité Ressources humaines

Les principaux dossiers (et très gros dossiers) cette année:

- Relocalisation (planification et visites de chantier)
- Normes d'excellence de Banque alimentaire Canada
- Ressources humaines : rencontres de comité pour une révision de l'ensemble des tâches en vue d'une nouvelle organisation dans les futurs locaux.

**NOUVEAUTÉ
DE CETTE ANNÉE**

Implication bénévole

À l'instar de l'an dernier,
2025-2026

est une année record au niveau de l'implication
bénévole au sein du Collectif Aliment-Terre!

1 284 heures

généreusement offertes par nos
bénévoles dévoués!

Quel privilège que de se sentir soutenuEs et
accompagnéEs par toutes ces personnes incroyables!

Merci pour votre implication essentielle à la réalisation
de notre mission. Votre engagement est indispensable à
nos services et activités que ce soit:

- au conseil d'administration
- à l'accueil
- dans les cuisines
- dans les jardins
- à la récupération alimentaire
- à la séparation des produits pour l'aide alimentaire
- dans les événements
- à l'entretien et la réparation du bâtiment



Murielle en pleine animation de son
atelier de confection de fromages
maison.



Mario, toujours prêt! Il fait une
petite visite, vérifie si on a besoin
d'aide et hop! Nous donne son coup
de main.



Joëlle et Gontran pressent ici du jus
de pommes qui sera redistribuer dans
nos dépannages.



De jeunes bénévoles à l'œuvre pour
servir la soupe précédant notre
causerie sur l'autonomie alimentaire.

NOUVEAUTÉ

DE CETTE ANNÉE

Avec une implication bénévole grandissante au cours des dernières
années, un travail de réflexion a été entrepris. De ces réflexions sont nés des documents
dont le Guide du responsable de l'implication bénévole et le Guide de la personne bénévole.

Ces documents contribuent à répondre aux Normes d'excellence de BAC.

causerie sur l'autonomie alimentaire

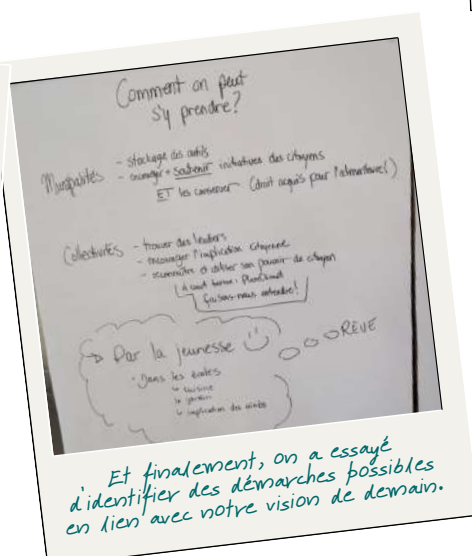
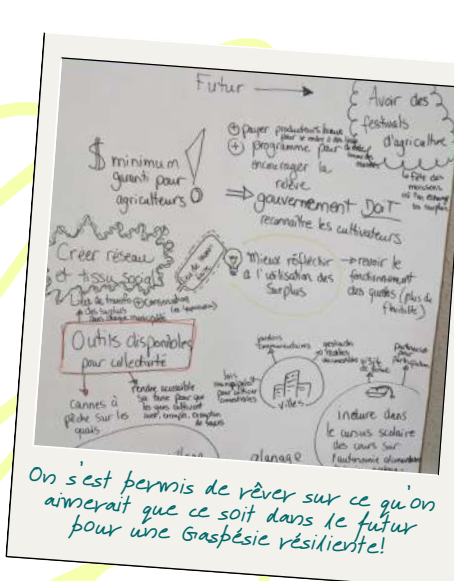
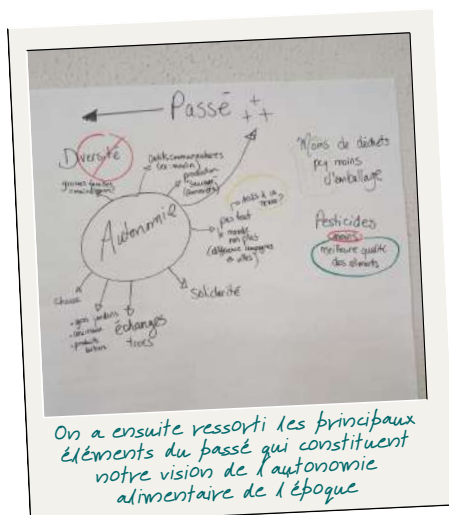
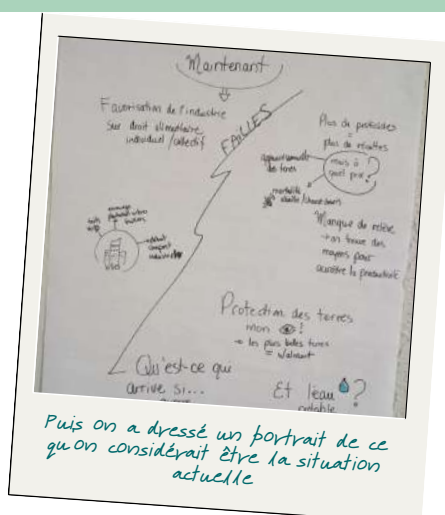
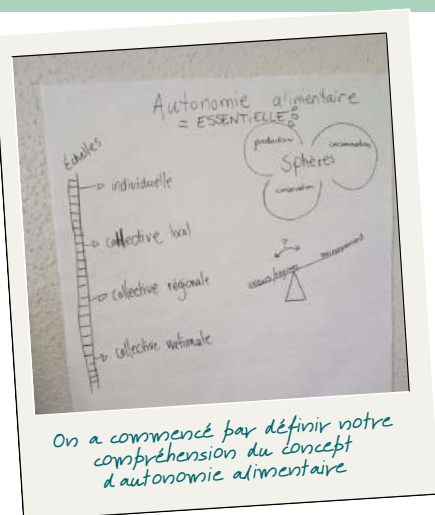
C'est à travers le programme "Action Climat Québec" que nous avons pu organiser une causerie traitant principalement de l'autonomie alimentaire dans notre région.

Ce programme, ayant pour but global de favoriser la sécurité et l'autonomie alimentaire des communautés gaspésiennes et madelininiennes, particulièrement celles en zone vulnérable aux changements climatiques, a été financé par Les Fonds d'Action Québec pour le développement durable (FAQDD).



**FONDS D'ACTION
QUÉBÉCOIS**
pour le développement durable

La causerie a permis non seulement de faire appel à l'intelligence collective des gens de notre communauté, mais a également permis à des personnes dont la voix et les idées ne se font pas nécessairement entendre de prendre part à une réflexion dont les enjeux les concernent. En plus d'enregistrer la discussion, nous avons un support visuel où nous inscrivions les idées et concepts explorés par les participantEs.



De plus, pour ajouter de nouveaux points de vue, les participantEs aux jardins communautaires ont été interrogéEs sur leur vision de l'autonomie alimentaire

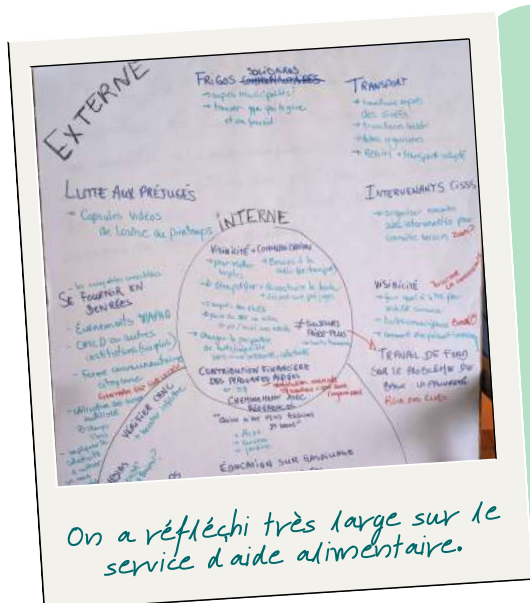
consultation publique sur l'aide alimentaire

Depuis quelques années déjà, on voit un changement dans la nature et le nombre de demandes d'aide alimentaire. Ces changements, plus prononcés encore dans la dernière année ont sonné l'alarme pour un besoin de réflexion profonde et d'une adaptation.

Pour ce faire, nous avons d'abord voulu modifier nos services, mais en constatant la complexité de la situation et la nécessité de bien répondre aux besoins de notre communauté, nous avons ensuite jugé important d'entendre ce que les personnes qui ont recours à l'aide alimentaire avaient à en dire. Nous avons donc mis à leur disposition un questionnaire/sondage anonyme pour recevoir leur rétroaction transparente.



Par la suite, nous avons organisé une consultation publique où les membres de la communauté étaient invités à échanger sur le thème de l'aide alimentaire. Cette discussion, très large, a effleuré différentes problématiques et pistes de solution entourant à la fois le concept d'aide alimentaire et le service que nous offrons dans notre organisme. La consultation a mené à la constatation que la réflexion devait se poursuivre et s'approfondir à travers des sujets plus précis pour mieux élaborer un plan d'action en lien avec les principales problématiques identifiées.



On a réfléchi très large sur le service d'aide alimentaire.

Ainsi, l'équipe poursuivra sa lancée dans la consultation de la communauté et organisera dans les mois à venir, des groupes de discussions. Cependant, avec le projet de relocalisation dont les démarches ont finalement abouties, une délai s'impose avant de poursuivre les démarches, car nous misons plutôt sur la stabilité de l'organisme dans l'instabilité que les rénovations occasionnent!

Portrait des membres

Membres de
l'organisme

317

Participants
cuisines

159



27

Participants
jardins

42

Bénévoles

4

Notre enracinement dans la communauté

Nos partenariats



Les cuisines OLO se sont poursuivies pour une deuxième année consécutive. Cette activité de cuisine prend forme à travers un partenariat multiple qui implique la Maison de la Famille de Bonaventure, le Centre d'action bénévole St-Siméon-Port-Daniel, le programme OLO et nous-mêmes. Elle vise à organiser des cuisines collectives pour les familles avec de jeunes enfants. Lors des cuisines, des intervenantEs de chaque partenaire étaient présentEs.

Au Centre d'Action bénévole, la travailleuse de milieu auprès des aînées accompagne différentes personnes dans nos activités pour leur faire découvrir notre organisme et leur permettre de se créer un réseau. De plus, le P'tit Bonheur (du même organisme) nous met en lien avec ses bénévoles pour s'occuper de jeunes enfants lors de certaines cuisines.



Chaque année, nous offrons des cuisines collectives mensuelles au sein de ce centre de femmes. C'est Femmes en mouvement (FEM) qui gère les inscriptions et les achats, tandis que nous assurons la planification et l'animation des cuisines. Nous rejoignons ainsi certaines femmes qui ne seraient pas venues dans nos locaux. L'activité est toujours très appréciée et les femmes en profitent généralement pour faire des choix de menus "découverte" ou pour inclure des aliments coup de coeur qui font un petit velour à l'âme.

De plus, FEM met sa cuisine à notre disposition 1 ou 2 vendredi par mois pour y accueillir de nos groupes. Nous y avons un coin pour y entreposer nos ingrédients de base.

MERCI Femmes en mouvement pour votre accueil!



**CENTRE D'ACTION
BÉNÉVOLE**
SAINT-SIMÉON • PORT-DANIEL

NOUVEAUTÉ

DE CETTE ANNÉE



De belles écorces de yogourt colorées!

Le CPE La Marinière nous a approché au mois de février pour organiser une activité dans le cadre du mois de la pédagogie. Bien que ce mois était chargé pour nous avec le déménagement vers nos locaux temporaires, un partenariat semblable était très motivant! Nous avons donc décidé de relever le défi!

C'est ainsi que nous avons animé dans chacun des groupes une activité de dégustation à l'aveugle (sauf pour la pouponnière où juste le fait de nous accueillir était déjà une activité en soi!). Pour les plus vieux nous leur avons également préparé une activité culinaire où ils ont cuisiné une recette d'écorce de yogourt pour la collation de l'après-midi des 35 enfants présents.



Les participants de TCC-ACV viennent cuisiner en compagnie d'unE intervenantE de leur organisme. Ce groupe est autonome, c'est-à-dire que bien que nous soyons sur place, nous ne cuisinons pas avec eux, mais profitons tout de même de leur bonne humeur et de l'odeur alléchante des recettes qu'ils cuisinent tous ensemble. Nous fournissons donc le local, le matériel et une base d'ingrédients et TCC-ACV s'occupe de l'animation.

NOUVEAUTÉ

DE CETTE ANNÉE



C'est à travers leur Service d'accueil des personnes immigrantes que nous avons développé ce partenariat. Un groupe de 4 personnes est venu faire l'expérience d'une cuisine collective!

Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de la Gaspésie

Québec

Une éducatrice spécialisée demeure en contact avec nous pour faire le suivi à propos d'une jeune qu'elle nous a référée et qui vient cuisiner selon ses besoins spécifiques.



Une belle occasion s'est présentée à nous pour animer deux activités dans une classe de 4e année à l'École La Source de Paspébiac et ainsi informer et sensibiliser 18 jeunes! En plus de présenter les services de notre organisme, nous avons, dans un premier temps, cuisiné (et pour la plupart découvert) ensemble des rouleaux de printemps à consommer sur place (ou rapporter fièrement à la maison!). Dans une deuxième activité, les 18 jeunes ont participé à un jeu d'évasion spécialement conçu pour eux sur le thème de la pauvreté. Ce jeu visait à les sensibiliser sur les enjeux de la pauvreté, mais aussi à déconstruire des stéréotypes et réfléchir sur des solutions.

NOUVEAUTÉ

DE CETTE ANNÉE



Après une pause d'un an, ces cuisines ont repris avec de nouveaux visages. Pour ces jeunes, les cuisines permettent non seulement de découvrir notre organisme et ses autres services, mais également de repartir avec des petits plats maison cuisinés en bonne compagnie.



Ville de Bonaventure

Ce partenariat nous permet d'avoir accès à un terrain à Bonaventure pour y faire des jardins communautaires.

Cette année, des discussions ont été entamées pour déménager le jardin à un endroit où il pourra devenir pérenne. En effet, son emplacement actuel pourrait à tout moment faire l'objet d'un autre projet prioritaire pour la ville.

Des plans sont déjà en cours et les coûts ont déjà été évalués pour effectuer le déménagement. On se croise les doigts pour l'an prochain, on puisse concrétiser le projet!



Family Ties et nous partageons une ressource humaine qui accompagne les participantEs des jardins communautaires.



Récupération alimentaire



Cette année, nous avons
récupéré près de
19 500 kg de denrées

- fraîches
- congelées
- sèches



Ces denrées proviennent en
majeure partie :

- du Programme de récupération en
supermarché (PRS)
pour les denrées fraîches et congelées
- de Stéricycle (fournisseur de services de
récupération de produits pour l'industrie
des biens de consommation emballés)
pour les produits secs
- des agriculteurs et autres entreprises
locales
pour les légumes et les produits frais

Pour transporter toutes les denrées qui
ne nous sont pas directement livrées,
nous avons effectué l'achat d'un
nouveau véhicule adapté au transport
de marchandise.



Notre nouveau véhicule qui
facilite le transport des
denrées!

**NOUVEAUTÉ
DE CETTE ANNÉE**

C'est grâce en grande partie aux dons des entreprises et organismes suivants que nous pouvons fournir des aliments frais dans nos dépannages et nos cuisines.

Merci!



Les Brigades culinaires des Polyvalentes de Bonaventure et Paspébiac de

La Table des Chefs



La Conche
de Saint-Martin

Les jardins
communautaires
Le Carré de l'amitié et
Le Carré d'abondance

École Polyvalente
de Paspébiac

Nous tenons à remercier également tous nos autres généreux donateurs qui ne sont pas cités précédemment.

Et les surplus?



Lorsque nous avons des surplus, nous les redistribuons en priorité à certains partenaires.

Puis, si les surplus n'ont pas entièrement été écoulés, un appel à tous est fait auprès de nos membres.



**CENTRE D'ACTION
BÉNÉVOLE**
SAINT-SIMÉON • PORT-DANIEL



Family Ties



**CENTRE DE FORMATION
CHANDLER • BONAVENTURE**
FORMATION PROFESSIONNELLE



The Anchor
Academic & Vocational
Education Centre

En plus d'éviter le gaspillage alimentaire, cette redistribution permet à un plus grand nombre de personnes dans le besoin d'avoir accès à ces aliments.

Cette année, c'est près de

925 kg

qui ont été redistribués de cette façon.



Dons de la communauté

En plus des entreprises qui nous font dons de leurs invendus et de leurs surplus, des citoyenNEs nous ont offert généreusement des produits frais du jardin et des denrées sèches.



Les citoyenNEs font également des dons sous forme de:



Tous
vaillamment
lavés par une
super bénévole!



Et autres matériels
que nous réutilisons
ou redonnons au
suivant.

Nous avons maintenant une
boîte extérieure pour recevoir
les dons de contenants
réutilisables

**NOUVEAUTÉ
DE CETTE ANNÉE**

MERCI

Nos représentations

Ce qui nous permet de se mobiliser et de lutter pour le changement.

Implications dans des comités pour la défense des droits

Collectif GÎM pour un Québec sans pauvreté

Comité droit à l'alimentation

Participations à des instances de consultation locales et régionales

Table des organismes communautaires Bonaventure

Communautés de pratiques en récupération alimentaire, aide alimentaire et cuisines collectives

BULLE jardins

Comité territorial en développement social de la MRC de Bonaventure

Ce qui nous permet d'avoir contact avec d'autres organismes qui partagent notre réalité.

Regroupements dont nous sommes membres



Ils sont notre voix auprès d'instances gouvernementales, ils nous soutiennent et nous accompagnent.

Aident à faire connaître
nos services.



Présentations de services auprès de :

Classe de 4e année de l'École La Source de
Paspébiac

Journée des Aînés

Étudiante en éducation spécialisée

Le Garde-Manger

Implications nationales

Conseil d'administration du RCCQ

Rencontres mensuelles des
membres associés de BAQ

Maintiennent un
lien étroit et nous
permettent de
faire entendre
notre voix.

Implications régionales

Conseil d'administration de la TCSAGÎM

Comités régionaux portés par la TCSAGÎM en lien avec l'implantation des Normes
d'excellence canadiennes de BAC

Assemblée générale annuelle du ROCGÎM

Comité Guignolée

Chantier Sécurité et autonomie alimentaire de la MRC Bonaventure

Programme Action-Climat du Collectif NNM

Mobilisation nationale

C'est à partir de mars 2026 que nous avons participé au mouvement de grève et à différentes activités de mobilisation en lien avec **Le Communautaire à boutte**.

Ce mouvement fait écho à notre réalité en tant qu'organisme communautaire autonome où nous cherchons à répondre le plus adéquatement aux besoins criants de notre communauté avec un financement qui ne couvre pas l'ensemble des dépenses qu'il faudrait déboursier. Nous nous évertuons à trouver des alternatives, des solutions, mais où est la limite à toujours en faire plus avec moins?



Myriam et une partie de la délégation Gaspésienne à la manifestation à l'assemblée nationale



Plus de 150 bons vivants devant le bureau de la députée provinciale Catherine Blouin



Myriam pleurant feu le communautaire



Des membres de la TOC scandant leurs revendications au CAT



Poisson d'avril au CAT: La mort du communautaire

Les revendications

- Conditions de travail décentes pour les travailleuses et travailleurs du communautaire.
- Financement suffisant à la mission.
- Reconnaissance pleine et entière des organismes.
- Protection de l'autonomie et fin du financement précaire.
- Investir dans le modèle communautaire comme pilier stratégique.

Nourrir Notre Monde

Nourrir Notre Monde Bonaventure est un projet dont le Collectif Aliment-Terre est devenu le porteur à l'automne 2024. Le projet part des besoins du milieu 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.

Depuis que nous portons le projet, l'approche que nous adoptons pour la réalisation de nos différentes activités est teintée de la vision de Nourrir Notre Monde. Concrètement, dans la dernière année, cela s'est traduit entre autres par la tenue d'une série d'ateliers sur les savoirs ancestraux, par la poursuite des Rangs solidaires, par la causerie sur l'autonomie alimentaire et par le maintien du prêt d'équipement (pressage de jus de pommes, pêche, autoclave, déshydrateur, etc.).



Rangs solidaires

Le projet Rangs solidaires, c'est la possibilité de s'approvisionner en légumes frais produits localement. Mais ce n'est pas que ça!

C'est aussi la chance de pouvoir vivre selon nos convictions: rémunérer un agriculteur pour son travail et non pour les récoltes (qui dépendent de plusieurs facteurs et pas seulement son bon vouloir) afin qu'il cultive des légumes pour nous et nos partenaires.

Pour l'été 2025, le projet a généré près de 5000 livres de carottes, d'oignons et de rutabagas!

La Guignolée

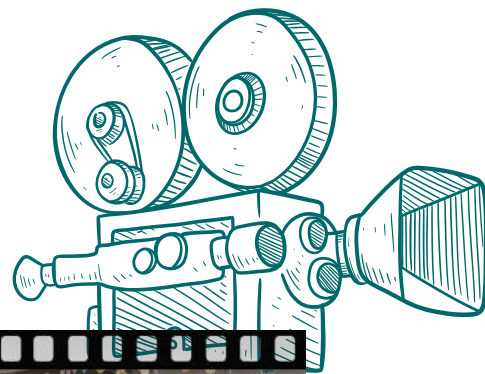
Le Collectif Aliment-Terre s'est joint, cette année encore, à Family Ties et au Centre d'Action Bénévole St-Siméon/Port-Daniel dans l'organisation de la Guignolée. L'implication du Collectif s'est traduit par:

- participer aux réunions d'organisation
- compléter des formulaires par téléphone avec les personnes qui ne pouvaient pas le faire en ligne
- ramasser des dons en argent à Paspébiac pendant une demie-journée
- gérer la plateforme de dons en ligne
- assumer la gestion financière du projet



Marie-Claude, Joanie et Gabriel, bravant le froid pour récolter des dons à Paspébiac!

Notre visibilité médiatique



TéléVag 4



Collectif Aliment Terre - Soirée
d'information sur les cuisines collectives
Hebdo 4 du 6 avril 2025



Bibliothèque de semences au
Loco Local
Hebdo 4 du 20 avril 2025



En plus d'être diffusées sur le canal de télévision local, ces capsules sont également disponibles sur le site Internet de Télévag ainsi que sur leur page Facebook, ce qui nous permet de les partager aisément.



Il n'est pas rare que les médias approchent le CAT pour des entrevues sur des sujets touchant la sécurité alimentaire. Cette année, Sylvain a d'ailleurs été interviewé par Pénélope Garon le 31 octobre 2025:

PAUVRETÉ | Depuis 2021, la hausse des demandes pour de l'aide alimentaire est effarante

De plus, la radio régionale

CHNC 94.9

est inscrite à notre infolettre et en relaye gratuitement l'information lorsque nous lançons des invitations pour diverses activités ouvertes au public.



L'article "Hausse des demandes alimentaires: trouver des idées pour nourrir une faim de plus en plus gourmande" est paru sur le site de CHAU TVA le 21 octobre 2025. Sylvain et Suzanne (de la Source alimentaire Bonavignon) avait été interviewés sur la situation des banques alimentaires.



Nos autres moyens de promotion



Infolettres



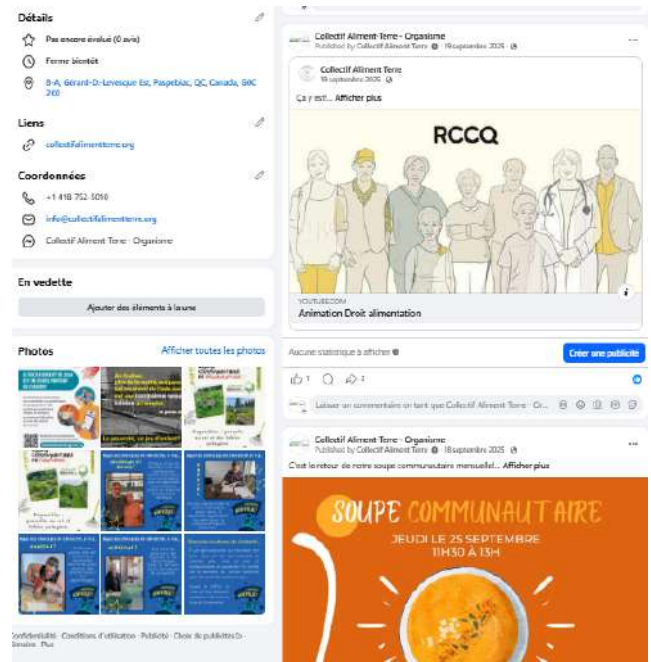
Des infolettres sont envoyées à nos membres pour les informer de toutes les activités à venir.

exemple



Publications facebook

Nous alimentons régulièrement notre page facebook pour informer les personnes abonnées des activités à venir et de nos bons coups. Nous partageons également des publications en liens avec notre mission ou nos partenaires.



Site Web

On trouve sur notre site web les informations essentielles sur notre organisme. Il y est aussi possible de s'inscrire à l'infolettre.



Dépliants

Nous avons différents formats de dépliants pour présenter nos services.

Nos dépliants sont disponibles à l'entrée de notre organisme ainsi que dans d'autres organismes de notre territoire.



5

Notre enracinement dans la communauté

Nos ateliers

Échanges de semences

2 personnes ont participé à cette activité d'échange de semences et de mise à jour de la banque de semence autonome au Loco Local.



Pour les lactos fermentation, on doit bien tasser les légumes dans le pot.

Lactofermentation

L'automne est maintenant toujours l'occasion de préparer les fameuses lactofermentations au Collectif Aliment-Terre. Cette fois encore, les 5 participantes ont prouvé que cet atelier est un incontournable.

Série d'ateliers sur les savoirs ancestraux

Pain ménage

Aliment grandement consommé, le pain est une denrée qui n'a pas échappé à la hausse des prix. Il est économique (et tellement savoureux!) de le faire soi-même. 4 participantEs ont suivi les diverses étapes de la fabrication d'un pain maison.



Miam, le bon pain!



Des fromages maison en pleine fabrication.

Fromage frais

**NOUVEAUTÉ
DE CETTE ANNÉE**

L'atelier de fromage frais a soulevé un réel intérêt! Merci à Murielle, une bénévole hors pair, qui a monté et animé l'atelier. 5 participantEs ont pu découvrir comment fabriquer 3 sortes de fromage maison.

ConserveS maison

Des pratiques sécuritaires en matière de conserve maison sont essentielles. C'est pourquoi nous avons offert cet atelier pour une deuxième année de suite. 4 participantes en ont expérimenté les bases et sont reparties avec la documentation nécessaire pour en faire à la maison.



Confitures, poires dans le sirop et camerise à l'érable.



Des biscuits à la confiture, un classique du temps des fêtes

Desserts de Noël

Aux vues du succès retentissant qu'avait eu cet atelier les années précédentes, nous l'avons offert à nouveau à la fin novembre 2025. Comme anticipé, l'engouement fut le même! En fait, la demande était telle que si nous avions pu en faire un deuxième, il y aurait autant d'inscriptions. C'est donc 6 participantes et un bambin qui ont confectionné des douceurs à partager pour le temps des fêtes.

Pâtés à la viande

Chaque année, nos ateliers de pâtés suscitent beaucoup d'intérêt et nous amènent parfois même de nouveaux membres! 6 personnes ont pris part à cet atelier et sont reparties avec de délicieux pâtés!



Les pâtés, un incontournable avant Noël : on a de bons repas de prêts à l'avance.

Pâtés mexicains

En tout, 6 participantEs ont cuisiné ensemble des pâtés mexicains et des tourtières. Au départ, nous avions prévu faire des pâtés au poulet et c'est ce qui avait été publicisé, mais la demande pour les pâtés à la viande étant largement plus grande, nous avons préféré nous adapter et offrir un atelier qui correspondait aux attentes des personnes qui manifestaient de l'intérêt!



Les ateliers de pâtés sont souvent l'occasion d'apprendre à faire de la pâte soi-même!



Lors des ateliers culinaires, les participantEs ont donné une partie du fruit de leur travail pour les dépannages alimentaires.

Nos événements

Soupes communautaires mensuelles

Le dernier jeudi de chaque mois, sauf exception, nous organisons une soupe communautaire. Cette année, avec le déménagement, le nombre de nos soupes a diminué. Toutefois, pour les 6 soupes que nous avons pu offrir de 11h30 à 13h, ce sont en moyenne 20 personnes qui sont venues partager le repas en bonne compagnie. Plusieurs habitués sont présents à pratiquement chacun des événements!

Les personnes présentes peuvent apporter leurs contributions volontaires dans la boîte prévue à cet effet. Précisons toutefois qu'il n'y a aucun coût d'entrée, assurant ainsi à toutes la possibilité de venir profiter de ce moment de partage sans égard à sa situation financière.

Nos soupes peuvent être un prétexte idéal pour y annexer, à l'occasion, une activité d'éducation populaire pour rejoindre nos membres ou attirer de nouveaux visages! Cette année, nous avons profité de ce prétexte pour une unique occasion en juin 2025 où nous avons organisé une causerie sur l'autonomie alimentaire (voir page 18).



Soirée d'information sur les cuisines collectives

Chaque année, nous trouvons bon d'organiser une soirée d'information pour expliquer spécifiquement ce que sont les cuisines collectives. C'est donc en toute simplicité cette année que les personnes intéressées étaient invitées à venir assister à cette rencontre et voir si elles se lançaient dans l'aventure ou non!

Soirée de Noël

À l'instar des dernières années, nous avons organisé une soirée de Noël pour nos membres. L'équipe se plaît à préparer ces festivités pour offrir aux membres une ambiance chaleureuse, presque familiale! 35 personnes étaient présentes.

Comme à l'habitude nourriture, jeux, musique et moments d'échange étaient de la partie!

Petit spécial cependant cette année : on invitait les participantEs à contribuer aux petites bouchées à travers un concours de desserts! 3 juges soigneusement désignés ont ainsi goûté à une douzaine de desserts. Les gagnantes ont été les premières de la soirée à pouvoir se choisir un cadeau!



*Une des équipes du jeu des
sabins humains*



*Nos goûteurs, attablés devant
les douceurs préparées avec
amour!*

NOS cuisines

C'est quoi une cuisine au Collectif Aliment-Terre?

C'est un groupe de 3 à 6 personnes qui mettent en commun temps, compétences et argent et cuisinent 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. Cette année, nous avons encore la possibilité de fournir quelques cartes d'achat.

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 là ou le bienvenuE!

Pour quelles raisons voudrait-on 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 sortes que la personne

Nos cuisines sont un excellent moyen de se créer un réseau d'entraide tout en ayant accès à un vaste choix de matériel et une bonne base d'aliments. Elles sont un lieu de transformation sociale!



Sachant que nous allions déménager à la mi-février et que cela représentait un important investissement de temps, nous avons pris une pause de cuisines en janvier et février 2026 pour nous permettre de nous organiser. C'est ce qui explique la baisse du nombre de cuisines comparativement à l'année précédente.



2025-2026
en chiffres

81

cuisines

159

participantes

12 007

portions cuisinées



Des eggrolls en cours de préparation. Miam!

Nos jardins

Les jardins communautaires sont divisés en parcelles individuelles ou tous les membres sont responsables de l'entretien de leur propre parcelle, y plantant ce qui leur plaît et y récoltant le fruit de leurs efforts. Certaines tâches y sont toutefois partagées, comme l'entretien des allées ou espaces communs.

Bonaventure

"Le Carré d'abondance"

13 personnes

Nous avons un nouveau cabanon!

Des discussions sont en cours avec la Ville de Bonaventure pour agrandir le jardin et le rendre permanent



Une belle gang à la fermeture des jardins de Bona!

Nos jardins sont eux aussi un excellent moyen de se créer un réseau d'entraide tout en ayant accès à tout le matériel nécessaire!

Notons également que des plates-bandes communes de fruits et de fines herbes permettent à toutes de s'approvisionner. Ce qui n'est pas consommé par les participantEs est redistribué dans les dépannages alimentaires ou les cuisines collectives de notre organisme.



Paspébiac

"Le Carré de l'amitié"

14 personnes



Super entraide à la corvée d'ouverture du jardin de Paspébiac!



Jardin de Family Ties

Outre nos deux jardins, nous avons un partenariat avec Family Ties pour que notre accompagnatrice-jardin assure un suivi et une présence au sein de leur jardin.

Chaque jardin possède sa propre banque de semences libre-service!

Marie-Claude assure une présence hebdomadaire à chaque jardin pour répondre aux questions et besoins des personnes présentes et pour l'entretien des lieux.

Elle peut également effectuer des visites à domicile, sur rendez-vous, pour les jardinières et jardiniers de St-Siméon à Port-Daniel qui cultivent sur leur propre terrain.



	Mercredi	Jeudi
Avant-midi 9h à 13h		New Carlisle (Family Ties)
Après-midi 13h à 17h	Bonaventure	Paspébiac

Les jardinières et jardiniers des jardins communautaires ont accès à des trucs et conseils personnalisés sur les groupes messenger créés pour elles et eux.

De plus, il leur est possible de joindre un groupe facebook régulièrement alimenté, qui lui, est public.



Jardiniers/gardeners St-Siméon à Port-Daniel

Groupe Public - 86 membres



Les semis prêts à être distribués!

D'autre part, en début de saison, les participantEs ont la chance de choisir plusieurs plantules dont Marie-Claude s'est occupé avec assiduité et amour. Au total, 200 plants ont été distribués!

Ainsi, pour ceux qui n'ont pas pu partir leurs propres semis, nous leur offrons une alternative gratuite à l'achat en magasin. Pour ceux qui préfèrent donner quelques sous pour ces beaux plants, nous acceptons les contributions volontaires.



22 vidéos thématiques
10 publications informationnelles

Forêt nourricière

Grâce à un partenariat sur 5 ans avec la SADC, nous avons entamé la plantation d'une forêt nourricière présentement en croissance qui donnera dans les années à venir des asperges, des pommes, des prunes, des poires, des cerises, des bleuets, des amélanches et des camerises! Nous débuterons la phase 2 du projet l'an prochain.

SADC

Société
d'aide au développement
de la collectivité
DE BAIE-DES-COMPTES



Plantation d'arbres à Paspébiac



Glanage d'épinards en serre

Glanage

À travers les 2 sorties de glanage effectuées au cours de l'été, 10 personnes ont détourné du compost des légumes pour le propre consommation et pour nourrir plusieurs autres familles par le biais de l'aide alimentaire.

Bibliothèque de Semences

La Bibliothèque comporte maintenant une marche à suivre pour le dépôt et le retrait des semences avec des catégories pour mieux les classer avec le flot important d'entrées et de sorties!



*Bibliothèque de semences
libre-service au Loco Local*

Pressage de jus de pommes

À chaque automne, nous nous faisons donner des pommes par les citoyenNEs des alentours. Nous les accumulons et en pressons le jus que nous congelons et redistribuons dans les dépannages alimentaires.

En automne 2025, nos vaillants bénévoles ont pressé plus de 200 litres!



*Jus de pommes prêt à être
distribués dans nos dépannages
alimentaires!*

WOW

6

Le mot de la fin

Nous souhaitons remercier chaleureusement tous nos partenaires financiers.

Nous vous sommes reconnaissants de nous permettre de poursuivre et de développer nos activités et services. C'est grâce à votre contribution que nous pouvons répondre aux besoins de notre communauté.

Nous tenons à remercier tout particulièrement nos partenaires financiers du projet de relocalisation. Votre apport considérable nous permettra de travailler dans de nouveaux locaux adaptés aux besoins de notre organisme.





Collectif
Aliment — Terre
solidarité • autonomie • partage

www.collectifalimentterre.org