

Guide de participation

2^{ème} édition

Forum SAT
2025

Saint-Hyacinthe

25-26 février 2025



Table des matières

Bienvenue	3
Merci à nos partenaires	4
Informations pratiques	5
Moments rassembleurs du Forum SAT	6
Programmation du Forum SAT 2025.....	7
Circuits découvertes	8
Ateliers thématiques	9
Panélistes et conférencier-ères	12
Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial?.....	17
Focus régions.....	20
De nouveaux fondements pour le futur de la démarche collective du Forum SAT.....	21
Devenez membre et contribuez au futur des SAT au Québec.....	22

Le Forum SAT 2025 en bref!

2

Circuits de visite d'initiatives
de la Montérégie

2

Jours de conférences et
d'ateliers

Plusieurs moments de
réseautage, un 5@7 et
1 installation photographique

+350

Participant•es de toutes les
régions du Québec

11

Ateliers thématiques

Des dizaines de stratégies pour
bâtir des systèmes alimentaires
résilients et équitables

Bienvenue au deuxième Forum sur les systèmes alimentaires territoriaux

Chères participantes, chers participants,

2^{ème} Édition
Forum SAT
2025
Saint-Hyacinthe
25-26 février 2025

En novembre 2022, la première édition du Forum SAT a rassemblé plus de 300 personnes à Victoriaville pour échanger sur l'approche intersectorielle qu'incarnent les systèmes alimentaires territoriaux. Nous venons alors de sortir d'une pandémie qui avait mis en lumière l'urgence d'agir pour assurer notre sécurité et notre autonomie alimentaires. Depuis cet événement national, nous œuvrons à rassembler encore plus de partenaires autour de cette démarche et à soutenir les initiatives qui travaillent d'arrache-pied pour protéger nos terres agricoles, favoriser l'accès à des aliments sains et locaux pour tous et toutes, réduire le gaspillage alimentaire, renforcer les circuits courts et mettre en valeur les métiers agricoles.

Deux ans plus tard, les défis entourant l'alimentation et l'agriculture demeurent criants, sur fond d'instabilité géopolitique et de crise climatique. Cependant, nous constatons aussi la volonté des acteurs et actrices engagé-es dans les systèmes alimentaires territoriaux, partout au Québec, de briser les silos et de travailler ensemble pour des SAT plus résilients, équitables et accessibles.

Pour cette deuxième édition, nous vous invitons à aller à la rencontre de personnes venues des quatre coins de la province pour partager leurs expériences et défis et pour vous inspirer. Nous espérons que ces échanges consolident votre engagement dans les systèmes alimentaires territoriaux. Que ce forum soit une occasion de créer de nouveaux liens, de faire émerger des collaborations et de poursuivre, ensemble, la démarche collective du Forum SAT pour une autonomie alimentaire durable.

Collectivement vôtre,

L'équipe du Forum SAT

Florence Roy-Allard, co-coordonnatrice

Gabrielle Payette-Bédard, chargée de la mobilisation régionale

Laurence Deschamps-Léger, co-coordonnatrice



Merci à nos partenaires

Cet événement n'aurait été possible sans les partenaires des comités suivants :

Comité de coordination de la démarche du Forum SAT

Anne Marie Aubert, Conseil du système alimentaire montréalais

Danièle Savoie, REGAL +

Geneviève Huot, Territoires innovants en économie sociale et solidaire (TIESS)

Jessica Dufresne, Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

Maude Brossard-Sabourin, Chantier de l'économie sociale

Nancy Neamtan, conseillère stratégique

Comité organisateur de l'événement national, Forum SAT 2025

Andréane Sabourin, Anne Marie Aubert, Ariane Lebel, Catherine Cyr, Chantal de Montigny, Christine Vigneault Gingras, Danie Martin, Erika Salem, Étienne Croteau, Gabrielle Lagüe, Jessica Dufresne, Lyne Royer, Marie Lacasse, Marie-Christine Beaulé, Marie-Hélène Pâquet, Maude St-Hilaire, Olivier Riopel, Pawel Porowski, Rachel Delorme, Sophie Lajoie.

Comité aviseur de la démarche du Forum SAT

Alliance SaluTERRE, Association des Marchés publics du Québec, Association pour la santé publique du Québec, Borée, Centre d'innovation sociale en agriculture, Centre de recherche sur les innovations sociales, Chantier de l'économie sociale, Chemins de Transition, CISSS Laurentides, Collectif des partenaires en développement des communautés, Collectif Nourrir notre monde, Collectif québécois pour une saine alimentation scolaire, Collectif Récolte, Communauté de pratique sur le glanage, Conseil québécois de la coopération et de la mutualité, Équiterre, Espace entrepreneuriat collectif, Espace MUNI, Fédération des coopératives d'alimentation du Québec, Fondation Lucie et André Chagnon, Institut de développement durable des Premières Nations du Québec et du Labrador, Lab systèmes alimentaires, Laboratoire sur l'agriculture urbaine, M361, MRC Papineau, Regroupement des chercheur-ses SAT, Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec, Réseau des fermiers de famille, Réseau québécois de développement social, Sème l'avenir, Table des partenaires du développement social de Lanaudière, TIR-SHV Centre-du-Québec, TIR-SHV Chaudière-Appalaches, TIR-SHV Côte - Nord, TIR-SHV Mauricie, Vivre en ville.

La démarche du Forum SAT repose aussi sur l'engagement de nombreux-ses **acteur-rices des territoires québécois** qui travaillent au quotidien à renforcer les systèmes alimentaires territoriaux. Nous tenons à les remercier chaleureusement pour leur contribution essentielle!

Nous souhaitons également remercier les **répondant-es ministériel**-les suivants pour leur posture de collaboration et leur intérêt envers la démarche du Forum SAT.

- Rayane Baitiche, Ministère de l'Environnement
- Annie Blouin et Valentin Gansel, Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie
- Eve-Marie Castonguay, Ministère de l'Éducation du Québec
- Marie-Élaine Boily, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Élisabeth Sénéchal, Ministère des Affaires Municipales et de l'Habitation
- Geneviève Tousignant, Ministère de l'Emploi et de la Solidarité Sociale
- Ellen Ward, Ministère de la Santé et des Services Sociaux

Informations pratiques

Lieu

Centre de congrès de Saint-Hyacinthe

1325 Rue Daniel-Johnson O suite 119
Saint-Hyacinthe, Québec J2S 8S4

Repas

Votre inscription pour le Forum SAT inclut les collations, les deux repas du midi et un 5@7 le 25 février.

Suggestions de restaurants près du Sheraton de Saint-Hyacinthe

Le Millésime
La Baboche
Le Parvis
Rôtisserie l'Excellence
La Rabouillère (Saint-Valérien)

Accès internet

Pendant votre participation au Forum SAT 2025, sélectionnez le réseau « Congrès St-Hyacinthe » pour vous connecter à internet.

L'écoresponsabilité au coeur du Forum SAT

Les pratiques durables sont au cœur de l'organisation du Forum SAT. En voici quelques exemples :

- Repas favorisant les options végétariennes et composés d'aliments locaux
- Couverts réutilisables et réduction à la source
- Redistribution des surplus alimentaires avec La Tablee des Chefs
- Covoiturage encouragé et navette gratuite à partir de Montréal
- Matériel événementiel limité et réutilisé

Moments rassembleurs du Forum SAT

Réseautage, kiosques d'acteur·rices de soutien et d'accompagnement

Mardi 25 février, 8h à 9h45 et 12h à 13h30

Foyer du Centre de congrès (couloir vers les salles d'ateliers)

5@7

Mardi 25 février, 17h à 19h

Foyer du Centre de congrès

Une consommation et des bouchées végétariennes seront offertes.

Espace régions

Tout au long du forum

Sur les murs de La Maskoutaine (grande salle)

L'Espace régions mettra de l'avant les affiches synthèses par région produites en 2022 avec un espace papier pour répondre aux deux questions suivantes :

- **Quoi de neuf dans le SAT de votre région ?**
- **Forces et bons coups du SAT de votre région**

L'ensemble des participant·es à la rencontre nationale du Forum SAT sont invité·es à bonifier l'affiche de leur région et à prendre connaissance des avancées et défis des autres régions. De plus, les maillages identifiés dans le cadre de la collaboration avec le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) sont identifiés pour chaque région.

Installation photographique

Tout au long du forum

Foyer du Centre de congrès

S'alimenter est un geste de relation par Rachel Cheng

Mon travail explore la signification de vivre et manger ici au Québec. Dans le domaine des OBNL, cela soulève des questions sur l'accès équitable à une alimentation saine et digne, sans égard aux origines, à la langue ou à la citoyenneté.

Manger ici implique aussi une connexion avec les saisons et l'abondance locale de nos rivières, forêts, champs et lacs. Comme le terroir du vin, notre nourriture porte l'empreinte du lieu et des personnes. L'acte de manger nous lie fondamentalement aux autres et au monde naturel.

Cette installation photographique retrace le parcours des aliments : les longues bannières continues reflètent la nature interconnectée de nos communautés et systèmes alimentaires. Leur structure ondulante fait écho au paysage québécois-le Saint-Laurent, les montagnes et les collines-tout en nous reliant à travers le temps aux communautés autochtones et aux ancêtres qui étaient ici avant nous, ainsi qu'aux générations futures.

Rachel Cheng est une organisatrice communautaire, une photographe et une écrivaine qui travaille à l'intersection de l'alimentation et de la culture. Une anglophone d'origine de Toronto et sino-canadienne de deuxième génération, elle vit à Tiohtià:ke/Montréal depuis plus de 16 ans, travaillant avec divers organismes à but non lucratif (OBNL) et projets communautaires dans le domaine de l'alimentation et de l'industrie de la restauration. Intégrant des approches antiracistes et décoloniales dans son travail, elle a été consultante pour des campagnes à travers le pays, des événements, des expositions et des communications autour de l'alimentation.

Sa photographie a été publiée à travers le Canada et ses photos apparaissent dans des publications ici comme à l'étranger. Rachel travaille à temps plein pour le Conseil du système alimentaire montréalais en tant qu'agente de mobilisation.

Programmation du Forum SAT 2025

Animé par Denis Gagné

25
FÉVRIER

8h – 9h45: Inscription & réseautage

Kiosques, outils des acteur·rices de soutien et d'accompagnement

9h50 – 11h10: Ouverture du Forum SAT 2025

Mot d'accueil et reconnaissance territoriale de **Michel Durand Nolett**, ambassadeur de la nation abénakise d'Odanak

Allocution d'ouverture de **Madame Chantal Rouleau**, ministre responsable de la Solidarité sociale et de l'Action communautaire

Allocution d'ouverture de **Monsieur Simon Giard**, Préfet de la MRC des Maskoutains

Les systèmes alimentaires territoriaux: de l'international, au provincial, à la vision du Forum SAT

- **Marie-Lara Hubert-Chartier**, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
- **Équipe du Forum SAT**

11h10–12h10: Panel

Les leviers collectifs pour des SAT résilients

Animé par **Anne Marie Aubert**, Conseil du système alimentaire montréalais

- **Horacio Arruda**, Sous-ministre adjoint-prévention, promotion, planification et protection en santé publique, Ministère de la santé et des services sociaux
- **Maude Brossard-Sabourin**, Chantier de l'économie sociale
- **Olivier Flamand-Lapointe**, Alliance SaluTERRE
- **Bertrand Fouss**, Multitudes

12h10 – 13h40: Dîner

13h40 – 15h: Panel

Au cœur de la transition des SAT: des initiatives d'avenir en agriculture

Animé par **Clovis Raymond-La Ruelle**, Fédération de la relève agricole du Québec

- **Daniel Dubé**, Le Pré Rieur, Bas-Saint-Laurent
- **Caroline Laurin**, Coop maraîchère Au bout du rang, Lanaudière
- **Frédérique Lavallée**, Écoboeuf, Abitibi-Témiscamingue
- **Stéphanie Wang**, Le Rizen, Estrie

15h – 15h30: Pause et déplacement vers les ateliers

15h30 – 17h: Ateliers thématiques

5@7

26
FÉVRIER

9h – 10h20: Panel

Innover pour favoriser la solidarité intersectorielle dans les SAT

Animé par **Erika Salem**, Conseil du système alimentaire montréalais

- Agro Lab Petite Nation, représenté par **Andréanne Sabourin**, MRC de Papineau, et Vincent Ouellette-Destroismaisons, Coopérative Place du Marché, Outaouais
- Viandes solidaires, représenté par **Émilie Dugré**, Moisson Estrie, et **Jacinte Lévesque**, Abattoir régional de Coaticook, Estrie
- Collaboration intersectorielle par **Émilie Tremblay**, Table agroalimentaire du Saguenay- Lac- Saint- Jean, et **Caroline Benoit**, Direction de santé publique, Saguenay-Lac-Saint-Jean

10h20 – 10h45: Pause

10h45 – 12h15: Ateliers thématiques – Bloc 2

12h15 – 13h45: Dîner

13h45 – 14h10: Regard d'une chercheuse

- **Laurence Guillaumie**, professeure titulaire à la Faculté des sciences infirmières de l'Université Laval et coordonnatrice du Regroupement des chercheur·es SAT du Pôle bioalimentaire

14h10 – 16h: Rassemblement final

Construire ensemble l'avenir des SAT: priorités et stratégies communes

- *À la une*, la parole à des mobilisations collectives
- Retour sur les ateliers et les actions prioritaires de la démarche collective
- Discussions et partages
- Appel à l'action et mot de la fin



Circuits découvertes organisés en collaboration avec l'équipe de la Stratégie bioalimentaire Montérégie

24 février
Départ à 14h :

Centre de congrès de Saint-Hyacinthe

1325 Rue Daniel-Johnson O suite 119
Saint-Hyacinthe, QC J2S 8S4

Retour prévu vers 17h30.

Circuit A :

Les innovations dans le secteur bioalimentaire

Innover dans le secteur bioalimentaire peut prendre plusieurs formes : industrielle, technique, logistique, sociale, etc. Venez visiter des usines pilotes de transformation alimentaire, un centre multisensoriel, et des initiatives de glanages où l'innovation est au cœur de leur mission.

Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe

Centre Humani

Alternative Aliment-Terre et Les complices alimentaires

Circuit B :

La collectivité en action

Développer des systèmes alimentaires durables, solidaires et résilients, c'est l'affaire de tous ! Venez à la rencontre d'entrepreneur-es, d'une banque alimentaire et de citoyen-es engagé-es dans la transition alimentaire.

Crème Boulangerie

Moisson Maskoutaine

Comité de citoyens pour la protection de l'environnement maskoutains (CCPEM)



Ateliers thématiques

B1

Bloc 1 : 25 février, 15h30 à 17h

B2

Bloc 2 : 26 février, 10 h 45 à 12 h 15

Les ateliers du Forum SAT 2025 sont initiés et organisés par les partenaires de la démarche. Les participant-es (en personne) choisissent deux ateliers parmi la liste suivante. Un bilan pour chaque atelier sera accessible après l'événement.

1. *Gouvernance alimentaire territoriale inclusive : une diversité de modèles complémentaires pour une action collective*

B1

B2

Organisé par : Vivre en Ville et la MRC d'Arthabaska

Format : Présentation, témoignage et discussion

Description : Aucun modèle de gouvernance ne peut simultanément répondre à tous les enjeux d'actualité en gouvernance alimentaire, notamment l'intégration des acteurs économiques, l'implication citoyenne, et l'inclusion de communautés racisées. Pourtant, sur un territoire donné l'on observe diverses instances de gouvernance (par ex. tables de concertation, ententes sectorielles, comités de pilotage de PDCN, etc.) agissant à diverses échelles, chacune avec ses forces et ses faiblesses vis-à-vis de ces dossiers. Quelles sont les particularités de ces modèles ? Comment peuvent-ils faire système pour une transition inclusive des SAT ?

2. *Outiller les citoyen·nes pour mieux protéger le territoire agricole*

B2

Organisé par : Alliance SaluTERRE

Format : Présentation avec discussion

Description : Cette activité permettra de mieux comprendre les défis actuels de l'agriculture au Québec et d'explorer des solutions innovantes telles que les fiducies d'utilité sociale agroécologique (FUSA). Il permettra également de se familiariser avec certains outils législatifs existants pour protéger les terres agricoles et de s'outiller concrètement en tant que citoyen(ne) pour agir et faire entendre sa voix

3. *Des fermes pérennes du concept à l'action*

B1

B2

Organisé par : Protec-Terre pour le Mouvement pour des fermes pérennes

Format : Discussions en sous-groupes, présentation et mise en commun

Description : En mars 2024, suite à une lettre ouverte de Stéphanie Wang de la Ferme Le Rizen, 80 agriculteur·rices et acteur·rices du monde agricole se sont réunis pour imaginer collectivement des solutions pour améliorer la pérennité des fermes au Québec. Le Mouvement pour des fermes pérennes s'est depuis structuré et vous propose lors de cet atelier de poursuivre la discussion pour le passage à l'action. À partir d'exemples, vous serez amenés à explorer notamment les modes de tenure et d'accès à la terre, les types de gouvernance et les moyens de préserver la santé des terres tout comme celle des agriculteurs·trices, afin d'identifier les prochaines pistes d'action.

4. *Les pôles logistiques agroalimentaires : favoriser les retombées, la viabilité, l'optimisation et la mutualisation par le soutien de l'écosystème*

B2

Organisé par : Conseil québécois de la coopération et le Collectif Récolte

Format : Formation et co-création

Description : Cet atelier vise à explorer les différents enjeux et leviers des pôles logistiques agroalimentaires par le biais de différents projets qui se sont déployés au cours des dernières années. Nous aborderons les défis et les opportunités qu'ils représentent pour les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs et les territoires. Ce sera également l'occasion de partager des expériences, de discuter des meilleures pratiques, des possibilités de mutualisation et de réfléchir aux stratégies à mettre en place pour optimiser la viabilité de ces entreprises.



Ateliers thématiques

B1

Bloc 1 : 25 février, 15h30 à 17h

B2

Bloc 2 : 26 février, 10h45 à 12h 15

5. HRI, des marchés à la portée de tous

B1**B2**

Organisé par : Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCQBQ)

Format : Présentation avec discussion

Description : D'une région à l'autre, plusieurs initiatives sont mises de l'avant par les Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ) afin d'accompagner les producteurs-transformateurs de chacune des régions et bien comprendre leurs besoins dans l'objectif d'intégrer des produits québécois sur les différents marchés bioalimentaires. Découvrez dans cet atelier les opportunités de quelques-unes de ces initiatives qui touchent les volets développement sociaux-économiques et permettant autant l'éducation, la sensibilisation que l'approvisionnement en produits locaux.

6. De la coop alimentaire à l'épicerie solidaire, les commerces de proximité : pierre angulaire des systèmes alimentaires territoriaux

B1

Organisé par : Chantier de l'économie sociale, Fédération des coopératives alimentaires du Québec et Estuaire coop de travail

Format : Panel et groupes de discussion

Description : Les épicerie de proximité sont une des solutions les plus structurantes à explorer pour améliorer l'accès à notre alimentation sur le territoire et pour se réapproprié notre alimentation. Vous pensez démarrer une coopérative alimentaire ou une épicerie solidaire dans votre milieu ? Cet atelier interactif explore les clés pour transformer cette ambition en projet viable tout en soulignant les défis. Quels modèles adopter ? Comment assurer la viabilité économique tout en favorisant l'implication citoyenne et la collaboration avec les acteurs locaux ? Ensemble, nous comparerons des initiatives urbaines et rurales, et discuterons des enjeux concrets comme le financement, la gouvernance et l'ancrage dans la communauté. Rejoignez-nous pour découvrir des stratégies inspirantes et des solutions pratiques pour bâtir des commerces de proximité durables et solidaires.

7. Les impacts bénéfiques des programmes d'alimentation scolaire dans les SAT

B1

Organisé par : Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire

Format : Présentation, tables thématiques et co-création

Description : Nous prendrons un moment pour définir qu'est-ce qu'un programme d'alimentation scolaire et d'éducation alimentaire, ainsi qu'un tour d'horizon sur l'état des lieux au Québec. Les participant-es exploreront les impacts bénéfiques des programmes d'alimentation scolaire basés sur les ressources du Collectif québécois, puis comment ces impacts se répercutent dans les SAT.

8. Une approche proactive et collaborative pour le plaidoyer provincial en alimentation scolaire

B2

Organisé par : Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire

Format : Présentation, tables thématiques, co-création et plaidoyer

Description : Nous présenterons brièvement l'état des lieux en alimentation scolaire sur les scènes fédérale et provinciale, puis nous mettrons en avant les avancées du projet Chantier PASUQ et les actions de plaidoyer qui nous ont conduits à des résultats. Dans un second temps, et grâce à des tables de discussion, nous explorerons collectivement des actions concrètes de plaidoyer adaptées au contexte régional, pour sensibiliser le gouvernement à l'importance de l'alimentation scolaire. Nous finirons par un appel à l'action des participant-es!

9. Coupons nourriciers au Québec: opportunités de collaboration pour soutenir les systèmes alimentaires locaux et favoriser l'accès à une saine alimentation

B1**B2**

Organisé par : Carrefour solidaire

Format : Présentation, discussion et plaidoyer

Description : Cet atelier propose deux volets complémentaires : 1) Coupon nourricier 101 : Exploration des enjeux liés aux coupons nourriciers au Québec, en conciliant circuits courts et insécurité alimentaire. À travers des études de cas à Montréal et en Outaouais, des porteurs de projets démystifient ces concepts et partagent des solutions adaptées aux réalités territoriales. 2) Plaidoyer pour un programme national : Présentation des principes directeurs d'un programme de coupons nourriciers conçu par la communauté montréalaise, accompagné d'outils d'animation pour soutenir une démarche de plaidoyer à l'échelle du Québec.

Ateliers thématiques

B1

Bloc 1 : 25 février, 15h30 à 17h

B2

Bloc 2 : 26 février, 10h45 à 12h15

10. *Cocréer des systèmes alimentaires circulaires avec le Lab SA* **B2**

Organisé par: Lab systèmes alimentaires**Format:** Présentation et discussions en sous-groupes

Description: Le Laboratoire d'accélération en économie circulaire pour les systèmes alimentaires, ou Lab systèmes alimentaires, a pour mission d'accroître la durabilité des systèmes alimentaires québécois par des stratégies d'économie circulaire. Le Lab fait cela à travers la cocréation de solutions, leur expérimentation sur le terrain et le transfert de pratiques et de connaissances. Nous présenterons l'approche du lab systèmes alimentaires et les projets en cours. S'en suivra un temps de discussion pour réfléchir ensemble à l'application des stratégies d'économie circulaire aux domaines d'expertise des personnes présentes.

11. *L'économie circulaire : un renfort pour les pêcheries du Québec* **B1**

Organisé par: Lab systèmes alimentaires et CIRADD**Format:** Présentation et discussions en sous-groupes

Description: Depuis 2018, le collectif Mange ton St-Laurent (MTSL) a comme objectif de mettre en valeur les ressources comestibles issues du St-Laurent afin de soutenir l'autonomie alimentaire au Québec. Avec une approche de développement territorial durable, MTSL soutient les efforts de mise en valeur et de commercialisation des produits Saint-Laurent sur le marché québécois. Identifier des processus innovants de transformation et d'usage des aliments provenant de la mer semble être une voie prometteuse, mais peu développée encore au Québec. Cet atelier vise à explorer comment une diversification de la pêche qui intègre l'économie circulaire pourrait être bénéfique pour les systèmes alimentaires territorialisés.

12. *Le droit à l'alimentation: cultiver le dialogue* **B2**

Organisé par: Regroupement des cuisines collectives du Québec**Format:** Panel et discussion

Description: Cet atelier proposera un dialogue vivant entre des acteurs de terrain – une productrice de la région et une élue municipale – pour démontrer concrètement ce que le droit à l'alimentation peut apporter aux systèmes alimentaires québécois. Modéré par une chercheuse sur le droit à l'alimentation, il explorera les retombées pratiques de ce droit sur la production, la distribution et l'accès à une alimentation de qualité. Les échanges mettront en lumière des exemples, des défis et des solutions locales, tout en illustrant comment ce droit peut renforcer la résilience, l'équité et la durabilité des systèmes alimentaires au service des communautés.

13. *Favoriser la concertation territoriale pour aller plus loin ensemble: lancement du Guide pour une communauté de pratique sur mon territoire* **B1**

Organisé par: Équiterre, Commun'assiette**Format:** Panel et discussion

Description: Basé sur l'expérience de Commun'assiette, cet atelier vous invite à apprendre, discuter et échanger sur les éléments clés, les facteurs de succès, les défis, ainsi que les ingrédients essentiels pour mettre en place une communauté de pratique sur votre territoire. Aux côtés de collaborateurs tels que : Expansion PME et la Table agroalimentaire du Saguenay, Équiterre souhaite transmettre l'expertise acquise au cours des 5 dernières années, afin d'aller encore plus loin en multipliant les opportunités d'échange, de concertation et de collaboration entre les différents acteurs du système alimentaire. Ce sera également l'occasion de vous présenter, en exclusivité, le Guide pour une communauté de pratique sur mon territoire !.



Panélistes et conférencier·ères



Horacio Arruda

Le Dr Horacio Arruda est médecin spécialiste de santé publique et médecine préventive. Il s'est consacré pendant plusieurs années, à l'épidémiologie, de même qu'à la prévention et au contrôle des maladies infectieuses. À titre de Directeur national de santé publique au MSSS, il a œuvré pendant 10 ans dans les domaines des maladies infectieuses, de la santé environnementale et occupationnelle et de la promotion/prévention en santé. La première Politique gouvernementale de prévention en santé a été lancée sous son leadership en 2016. Elle consiste à inclure la prévention à tous les niveaux décisionnels du gouvernement. Il en est l'ambassadeur depuis juin 2022. À l'international, le Dr Arruda contribue à faire briller le Québec, à titre de président du Réseau international de la santé dans toutes les politiques (Global Network for Health in All Policies – GNHiAP) créé lors de la 70e Assemblée annuelle de l'OMS, en mai 2017.

Anne Marie Aubert

Anne Marie est coordonnatrice du Conseil SAM depuis 2018 et aussi co-directrice de Montréal-Métropole en santé. Le Conseil SAM est un conseil de politique alimentaire, le premier pour une ville francophone à l'échelle mondiale. Le Conseil SAM regroupe des acteurs d'une diversité de secteurs pour transformer le système alimentaire. Le Conseil SAM est soutenu par Montréal-Métropole en santé, la TIR-SHV pour la région de Montréal.



Caroline Benoit

Caroline Benoit travaille à la direction de santé publique du Centre intégré universitaire de santé et des services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean comme agente de planification, programmation et recherche. Membre en règle de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec et de l'Association des diététistes du Canada, elle est détentrice d'un baccalauréat en sciences de la nutrition de l'Université de Montréal et d'une certification en nutrition en santé publique de l'Université Laval. Son expérience a été acquise au fil des années dans divers milieux de travail d'abord comme nutritionniste clinicienne, en enseignement comme professeure en technique de diététique et finalement en santé publique depuis plus de 16 ans. Sa pratique actuelle en promotion et en prévention est orientée principalement vers l'influence de politiques publiques et le développement d'environnements favorables à une alimentation durable accessible à tous entre autres dans les écoles, les milieux municipaux et le réseau de la santé.



Maude Brossard-Sabourin

Maude Brossard-Sabourin est actuellement directrice générale adjointe au Chantier de l'économie sociale, où elle travaille depuis 2010. Avant de travailler au Chantier de l'économie sociale, madame Brossard-Sabourin a travaillé au sein d'un Centre local de développement (CLD) en Estrie. Détentrice d'un baccalauréat en études internationales et langues de l'Université Laval et d'une maîtrise en gestion du développement des coopératives et des collectivités de l'Université de Sherbrooke, elle s'intéresse aux différentes façons d'impliquer la collectivité dans le développement social et économique, tant au Québec qu'à l'international. Responsable de la concertation et de la vie associative depuis plusieurs années au sein du Chantier, elle a contribué au renforcement et au positionnement du mouvement de l'économie sociale au Québec. Son parcours l'a également amené à présider ou à siéger sur différents conseils d'administration d'entreprises d'économie sociale.



Panélistes et conférencier·ères



Daniel Dubé

Fils d'agriculteur, Daniel Dubé fonde la Ferme Pré Rieur en 1976 à Saint-Jean-Port-Joli. Sa conjointe, Céline Chouinard, vient prêter main-forte et s'associe à cette aventure agricole. Quatre ans plus tard, en 1989, suite à une formation en agriculture biologique, ils prennent un virage décisif, soit d'offrir que des produits biologiques. Ils développent des cultures biologiques de nombreux grains et céréales, telles que le lin, l'épeautre, le sarrasin, blé de printemps et panifiable pour l'alimentation humaine. La culture des tournesols débute en 2010 et l'huile de tournesol devient un emblème pour la région. En 2015, ils construisent l'usine de transformation et d'embouteillage. En 2020, il vend ses terres à la relève agricole et se dédie à leur entreprise de transformation agroalimentaire en croissance qui met en marché des produits certifiés biologiques Ecocert Canada sous la marque Le Pré Rieur.

Émilie Dugré

Émilie Dugré détient un baccalauréat en anthropologie de l'Université Laval et une maîtrise en service social de l'Université de Sherbrooke. Elle a travaillé pendant plus d'une dizaine d'années en recherche académique et institutionnelle sur différents projets touchant l'autodétermination de la Nation innue en matière de services de protection à l'enfance, la gouvernance des soins de santé et des services sociaux ainsi que le soutien communautaire aux personnes âgées. Elle est actuellement coordonnatrice régionale à l'approvisionnement et à la lutte contre l'insécurité alimentaire en Estrie. Elle enseigne également au département de science politique et d'anthropologie au Cégep de Sherbrooke.



Olivier Flamand-Laflamme

Depuis ses débuts chez Équiterre en janvier 2024, Olivier a travaillé sur divers dossiers, notamment sur les politiques agricoles québécoises et les filières locales de protéines végétales en tant que chargé de projet. Il est maintenant analyste et porte-parole en agriculture pour l'organisme, en plus d'être coordonnateur de l'Alliance SaluTERRE. Après des études en affaires publiques et relations internationales, il a complété une maîtrise en études du développement durant laquelle il s'est spécialisé dans les politiques publiques en agroécologie et changements climatiques. Il possède diverses expériences professionnelles en gestion de projets, en analyse et en recherche.

Bertrand Fouss

Bertrand Fouss est aujourd'hui co-coordonnateur de Transition en Commun (TeC), une alliance pour accélérer la transition socio-écologique à Montréal. TeC réunit des acteurs de milieux très différents (organismes, institutions, groupes citoyens) dans le but de renforcer la collaboration sur la transition à Montréal, de populariser une vision partagée de la transition socio-écologique et de co-construire de nouveaux leviers pour la mettre en œuvre. Bertrand est également co-fondateur de Solon, un OBNL qui soutient le développement de projets collectifs locaux à Montréal, et a été au cœur du développement de la Coop Carbone, une coopérative dédiée au montage de projets réduisant les gaz à effet de serre au Québec (énergie, mobilité, marché du carbone). Bertrand est formé en génie, MBA et journalisme.



Panélistes et conférencier·ères



Denis Gagné

Denis Gagné a passé 20 années comme journaliste et co-animateur de la populaire émission L'Épicerie de Radio-Canada. Il a commencé sa carrière au théâtre avant de faire partie de la LNI pendant 3 saisons. Touche à tout, il a animé des émissions du matin et du retour à la maison à la radio de CKMF, Cité Rock-Détente et Rythme Fm. À la télé, on l'a vu dans diverses émissions comme WOW, Sortir et Première ce soir à TQS ou encore les 400 coûts à Télé-Québec. Il a maintenant beaucoup de plaisir à animer des congrès, colloques ou événements comme le Forum SAT, l'ordre du mérite agricole à l'Assemblée nationale ou le Forum socio-économique de Nomingue. Il consacre aussi de son temps à la Ferme de la Colline du Chêne, un milieu d'accueil pour les jeunes agriculteurs/trices à Bromont fondé par 4 familles il y a 15 ans.

Laurence Guillaumie

Laurence Guillaumie est professeure aux programmes de santé publique et communautaire à la Faculté des sciences infirmières de l'Université Laval. Elle est chercheuse régulière au centre de recherche NUTRISS et Pôle Bioalimentaire de l'INAF. Ses travaux portent sur les systèmes alimentaires territoriaux, en particulier dans la région de la Mauricie. Elle coordonne le Chantier « Systèmes alimentaires territoriaux » et le Regroupement des chercheur.es SAT au Pôle Bioalimentaire de l'INAF.



Marie-Lara Hubert-Chartier

Marie-Lara est spécialiste du droit à l'alimentation à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Avocate canadienne en droits humains, elle est le point focal de l'Équipe du droit à l'alimentation pour l'Amérique du Nord, assurant les relations avec le Canada, les États-Unis, ainsi que les bureaux de la FAO à Washington et New York. Elle pilote les travaux sur le lien entre droits humains et environnement, couvrant l'adaptation au changement climatique, la gouvernance des ressources naturelles, la biodiversité et une transition juste des systèmes agroalimentaires. Elle mène également les activités liées aux entreprises et aux droits humains, notamment l'impact de la concentration du pouvoir corporatif sur le droit à une alimentation adéquate. Avant de rejoindre la FAO, elle exerçait comme avocate au sein du cabinet McCarthy Tétrault à Montréal.



Caroline Laurin

Caroline a d'abord entrepris un baccalauréat en philosophie complété par une majeure en agronomie à McGill et plus récemment un DESS en développement rural à l'Université Laval. Avant de se lancer en agriculture, elle avait travaillé sur quelques fermes, voyagé, fait du wwoofing et cueilli des fruits dans l'Ouest canadien, ce qui a fortement influencé sa vision du système alimentaire mondialisé et de la nécessité de résister localement. Caroline se passionne depuis longtemps pour l'agriculture et l'engagement social, elle a entre autres co-fondé la coopérative des producteurs du marché public de Joliette, s'est impliquée au C.A de la CAPÉ dans les premières années, à son syndicat local de l'UPA et à sa fédération régionale comme représentante des fermes de proximité. Après 10 ans de production, sa petite ferme de paniers bio est devenue en 2020 une coopérative de travailleurs, la Coop au Bout du Rang.



Panélistes et conférencier·ères



Frédérique Lavallée

Native de Québec, Frédérique s'inscrit au baccalauréat en agronomie à l'Université Laval par intérêt pour le monde végétal. Sa rencontre avec Simon, fils d'éleveurs bovins ayant grandi en Abitibi-Ouest, l'amène à découvrir une nouvelle région et une production qui la passionne. Ensemble, ils développent de nouvelles pratiques et technologies visant à réduire l'empreinte environnementale de l'élevage, à diversifier et à assurer la pérennité de l'agriculture en milieu boréal. Depuis 2019, ils élèvent et commercialisent du bœuf nourri à l'herbe à travers la province sous la marque Écobœuf. Frédérique poursuit un doctorat en sylvopastoralisme à l'UQAT et offre des services-conseils en agroforesterie, accompagnant les producteurs vers des pratiques plus résilientes et innovantes.

Jacinthe Lévesque

La famille Bergeron est dans le milieu des viandes depuis plus de 4 générations. Comme le dicton « Qui prend mari prend pays. » Avec la demande croissante nous avons passé d'un petit comptoir boucherie et d'un abattoir B vers une plus grande surface sous inspection provincial. Avec ma technique en comptabilité j'ai accompagné mon conjoint vers ce grand projet. En 1996 nous avons fait l'acquisition de l'Abattoir Régional de Coaticook. Mon rôle au sein de l'équipe consiste non seulement à la comptabilité mais aussi à créer un lien avec notre clientèle afin de répondre à leur demande. Nous sommes fiers d'accompagner ceux-ci dans la possibilité de commercialiser leur viande et de faire connaître les viandes du Québec. Avec les années, notre petite famille de 4 enfants a grandi et notre plus jeune Jérémie a décidé de suivre nos traces. Nous sommes très heureux d'avoir une relève qui poursuivra nos rêves.



Vincent Ouellette-Destroismaisons

Titulaire d'un baccalauréat en enseignement des mathématiques, Vincent Ouellette-Destroismaisons s'est toujours fortement impliqué dans sa communauté dans différents domaines. Il a été notamment très actif au sein de la Coopérative de solidarité Place du Marché, une coopérative qui cherche à dynamiser la communauté et l'implication citoyenne par le biais de l'achat local. En 2018, Vincent avait tenté de lancer une monnaie locale autour des activités économiques du marché, mais le projet n'avait finalement jamais vraiment eu lieu. Alors, lorsqu'en 2023, la coopérative a reçu un financement de l'Agro Lab, il a démissionné de son poste d'enseignant pour se lancer dans l'aventure de la mise sur pied d'une monnaie locale complémentaire dans la MRC Papineau.

Clovis Raymond-La Ruelle

Natif de Montréal et issu des sciences sociales, c'est à la suite d'un passage universitaire en Anthropologie et en Études politiques qu'il se tournera vers le monde agricole. Il complètera ainsi son DEC en Gestion et Technologies d'entreprises agricoles au Cégep de Sherbrooke en profil horticole ainsi qu'un certificat en Gestion de PME à l'Université Laval. Après cinq ans d'expérience sur différentes entreprises agricoles de la région, il deviendra finalement Conseiller en assurances pour la Financière agricole du Québec. Son passage à la FADQ sera finalement raccourci par son embauche au sein de l'équipe dynamique de la FRAQ. Clovis Raymond-La Ruelle est aujourd'hui Coordonnateur à la recherche et aux politiques agricoles et de l'Inter-région Sud de la Fédération de la relève agricole du Québec. En plus de la coordination syndicale des 4 associations de la relève dans l'Inter-région sud de la FRAQ, il coordonne la recherche et la rédaction de contenus politiques au niveau national.



Panélistes et conférencier·ères



Andréane Sabourin

Titulaire d'un baccalauréat en Animation et recherche culturelles, d'un DEP en Production horticole et d'une maîtrise en Sécurité alimentaire, Andréane Sabourin se dédie depuis de nombreuses années à prendre soin du territoire où elle vit, et des gens qui l'habitent. Elle a animé des jardins et cuisines collectives, enseigné au professionnel et au collégial, et travaille au sein de la MRC de Papineau depuis 7 ans. La création et la mise en œuvre de l'Agro Lab Petite Nation lui permettent de jumeler ses passions pour l'alimentation durable, l'innovation sociale, les relations humaines et pour le petit bout de territoire où ses enfants et sa communauté grandissent.

Erika Salem

Engagée depuis plus de 15 ans auprès d'organismes communautaires et ONG internationales œuvrant pour la justice environnementale et sociale, Erika Salem est spécialisée en gestion de l'environnement et sécurité alimentaire. Ses nombreux mandats à titre de coopérante volontaire, notamment avec Oxfam-Québec, en Amérique latine, en Afrique et au Moyen-Orient, lui ont permis de parfaire ses compétences en gestion de projet et acquérir une connaissance aiguisée des problématiques d'adaptation aux changements climatiques à travers le monde. Depuis 2019, elle concentre son travail sur les questions d'accès à une saine alimentation pour toutes et tous en tant qu'agente de programme pour le Conseil du Système Alimentaire Montréalais et elle est impliquée bénévolement en tant que présidente du conseil d'administration de l'organisme ENvironnement JEUnesse.



Émilie Tremblay

Travaillant à la concertation et au développement de stratégies de commercialisation auprès des entreprises bioalimentaires depuis plusieurs années, Émilie est convaincue que le développement agroalimentaire régional et provincial contribue grandement à la vitalité de nos régions, à l'éducation alimentaire, ainsi qu'à l'alimentation durable des Québécoises et Québécois. Directrice de projets au sein de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, elle est passionnée par l'industrie agroalimentaire, l'alimentation de proximité, l'adoption d'habitudes de consommation responsables et le partage de ces bonnes pratiques permettant aux marchés québécois et aux entreprises agricoles et agroalimentaires de s'arrimer plus et mieux.

Stéphanie Wang

Stéphanie est née à Montréal de parents cantonnais ayant grandi à Madagascar. Après avoir complété une maîtrise en sociologie de l'agriculture à l'UQAM et travaillé 5 ans auprès d'organisations agricoles affiliées au réseau international de paysans La Via Campesina, elle fonde Le Rizen en 2016, une entreprise spécialisée en production et transformation de légumes asiatiques biologiques située à Frelighsburg. 10 ans plus tard, Le Rizen est maintenant en processus de transfert vers une structure juridique collective. Elle est l'auteur du texte Des fermes pérennes et co-auteur des livres Légumes asiatiques et Asian Vegetables. En 2023, elle a reçu le prix de productrice de l'année aux Lauriers de la Gastronomie québécoise. Elle siège sur le conseil d'administration de l'Union paysanne et s'implique du local à l'international parce qu'une solidarité sans frontières de la terre à la table est nécessaire pour faire éclore et vivre des initiatives de souveraineté alimentaire.



Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial ?

En 2024, des partenaires du Forum SAT et l'équipe permanente de la démarche ont travaillé ensemble afin de se doter d'un schéma représentant un système alimentaire territorial. Cet exercice collaboratif, essentiel à l'élaboration d'une vision commune, a mené le comité à définir le concept de système alimentaire territorial et à identifier 4 objectifs principaux.

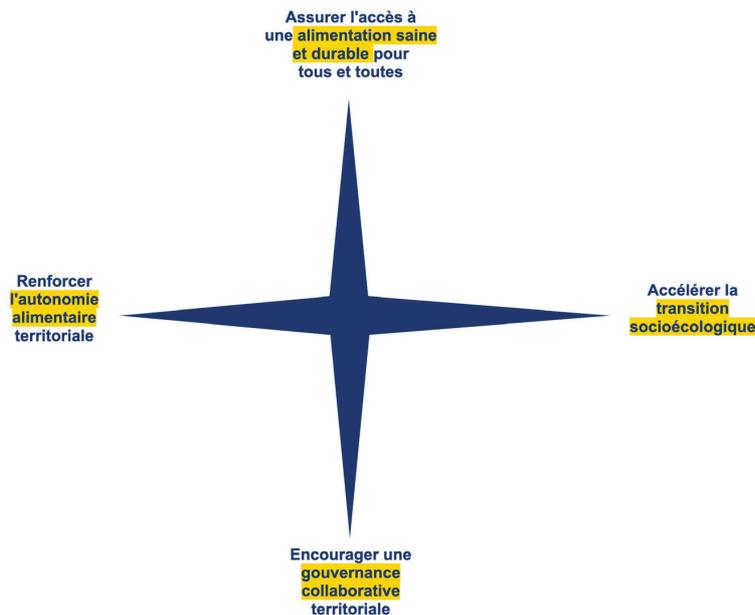
Définition

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe l'ensemble des activités et des acteur·rices liées à la production, la transformation, la distribution, la consommation, ainsi que la gestion et valorisation des matières résiduelles et le transport des aliments dans un territoire donné.

Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur·rices des territoires œuvrent ensemble pour une transition sociale et écologique. Ces systèmes visent à renforcer l'autonomie alimentaire territoriale et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous·tes, tout en protégeant les écosystèmes locaux.

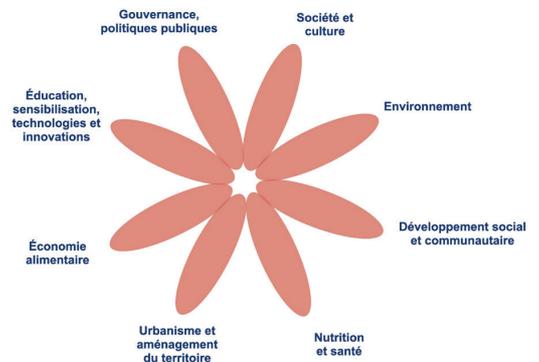
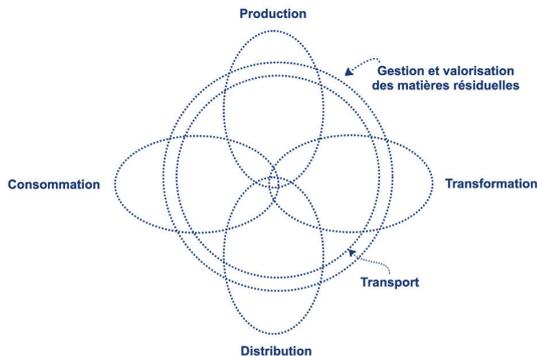
Objectifs principaux des SAT

- **Assurer un accès à une alimentation saine et durable pour toutes et tous :** Assurer que toute la population, y compris les personnes vulnérables, puisse accéder à des aliments nutritifs et culturellement adaptés.
- **Encourager une gouvernance collaborative :** Favoriser la participation de tous les acteur·rices du SAT dans l'élaboration d'une vision commune, les prises de décision et la gestion du système alimentaire.
- **Renforcer l'autonomie alimentaire territoriale :** Protéger et accroître la capacité nourricière d'un territoire afin de nourrir en priorité les collectivités qui l'habitent, dynamiser l'économie locale tout en réduisant notre dépendance aux importations issues du système alimentaire mondial.
- **Accélérer la transition socioécologique :** Accélérer le passage vers un système alimentaire socialement plus juste et écologiquement viable, en adoptant des pratiques qui protègent les écosystèmes locaux et renforcent la résilience des communautés face à la crise climatique.

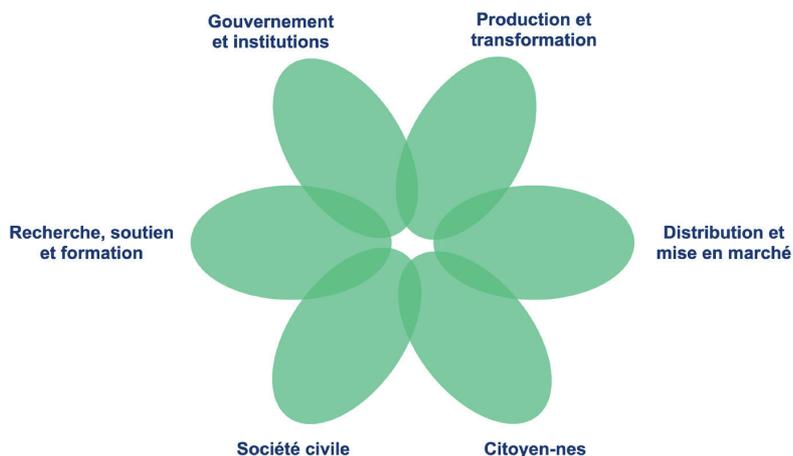


Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial ?

Les systèmes alimentaires incluent différents secteurs et domaines d'intervention interreliés.

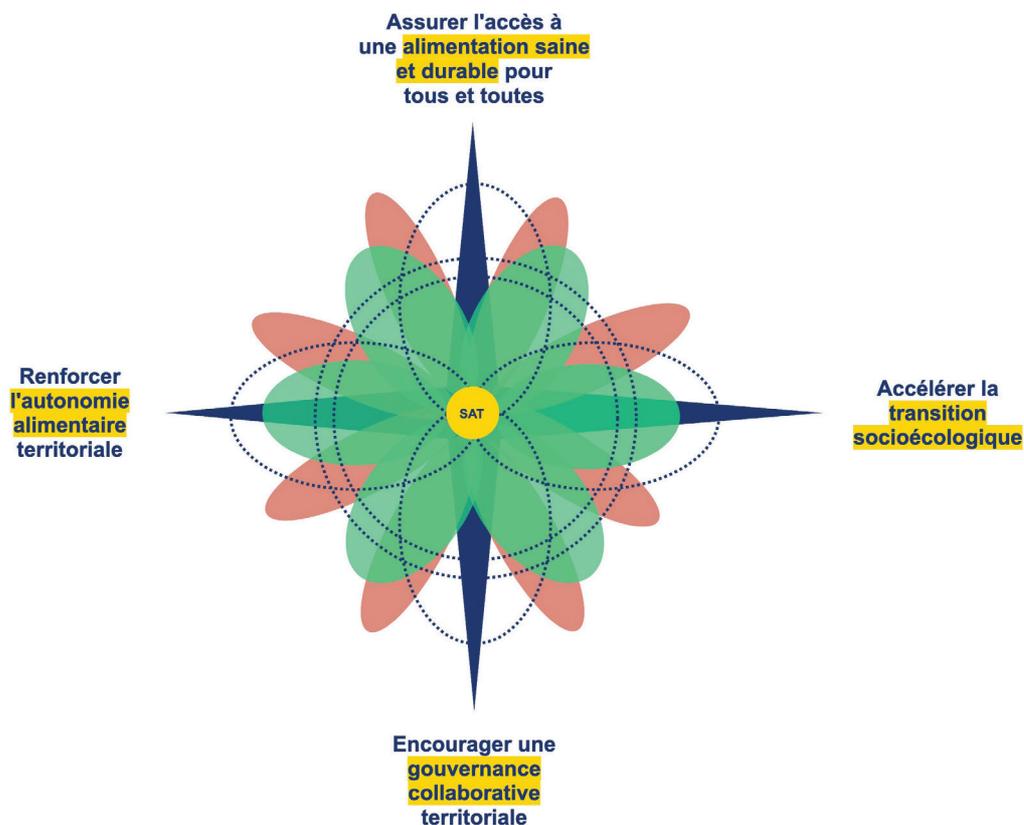


Les SAT sont composés de nombreux acteurs et actrices œuvrant dans ces divers secteurs et domaines d'intervention, que ce soit au sein d'organismes, d'entreprises, du gouvernement, d'institutions ou comme citoyen·nes.



Qu'est-ce qu'un système alimentaire territorial ?

Les systèmes alimentaires territoriaux sont dynamiques, évolutifs et complexes. Les acteurs et actrices ainsi que les différents secteurs sont interreliés.



Ce schéma vise à représenter les objectifs, les secteurs d'activités, les domaines d'intervention et les parties prenantes principales d'un système alimentaire territorial. Le schéma est une simplification et n'inclut pas les liens ou relations qui existent et évoluent en continu. Le schéma doit être adapté aux réalités et dynamiques de chaque territoire.

N'hésitez pas à communiquer avec l'équipe de la démarche pour leur partager vos commentaires ou pour participer à la suite de la réflexion.

Depuis deux ans, grâce au soutien financier du ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) et à la Fondation Lucie et André Chagnon (FLAC), nous avons travaillé avec nos partenaires régionaux afin d'élaborer des **synthèses régionales** qui permettent de mieux comprendre les spécificités des SAT de chaque région.

Ces synthèses rassemblent les informations disponibles sur le système alimentaire de la région, ainsi que les connaissances du terrain des partenaires. Certaines synthèses ont été rédigées de A à Z par les acteur·rices de leur région. La plupart des synthèses sont le résultat d'un long travail collaboratif impliquant la mobilisation de nombreuses parties prenantes à l'échelle régionale. Vous trouverez dès maintenant sur notre site web dans la section Focus régions, la première dizaine de synthèses régionales ainsi que les affiches de 2022.

Montérégie

Synthèse du système alimentaire territorial (SAT)

MISE EN CONTEXTE

Objectifs des synthèses des SAT régionales

Les synthèses régionales visent à présenter un résumé succinct et général des systèmes alimentaires des territoires du Québec. Elles adoptent une approche systémique et recensent en un même endroit des informations existantes de sources diverses, portant sur les initiatives structurantes des différents maillons du système alimentaire et des différents secteurs d'activité. Elles offrent un aperçu du SAT à un moment déterminé, dans l'objectif de servir de base de référence pour une révision régulière.

Les synthèses décrivent la situation à l'échelle régionale, sachant qu'il existe des spécificités supra-locales (MRC) et locales. Dans le cadre des rassemblements nationaux du Forum SAT, la synthèse du SAT régional pourra servir de référence pour les autres régions et partenaires.

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (SAT)?

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe un ensemble interrelié d'acteur·rices et d'activités de la production, transformation, distribution, consommation, ainsi que de la gestion et valorisation des matières résiduelles et du transport des aliments dans un territoire donné. Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur·rices des territoires œuvrent ensemble à renforcer l'autonomie alimentaire et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous et toutes, tout en favorisant la transition sociale et écologique.

De nouveaux fondements pour le futur de la démarche collective du Forum SAT

En 2024, les fondements de la démarche collective du Forum SAT ont été revisités lors d'une démarche de consultation menée auprès des acteurs et actrices de l'écosystème. Nous sommes heureuses de pouvoir vous présenter la mission, la vision et les objectifs principaux qui émanent de cette démarche et qui guideront nos actions dans les mois et années à venir.

Mission

Favoriser la concertation des systèmes alimentaires territoriaux au Québec

Vision

Le Québec bâtit des systèmes alimentaires territoriaux résilients, équitables et accessibles

Objectifs de la démarche du Forum SAT

- Créer des espaces de dialogues pour partager les expertises
- Élaborer une vision commune et des stratégies cohérentes pour répondre aux défis des SAT
- Développer une approche intégrée pour promouvoir la reconnaissance et la valorisation des SAT
- Renforcer les liens avec les instances gouvernementales pour créer un environnement favorable au développement des SAT

Proposez-nous des actions

Lors de la première journée de l'événement, les participant-es sont invité-es à se rendre dans le Foyer du Centre de congrès pour participer à l'identification des actions à prioriser par le Forum SAT pour réaliser ces objectifs.



Devenez membre et contribuez au futur des SAT au Québec

Nous invitons toutes les personnes impliquées dans les systèmes alimentaires territoriaux à **devenir membre** de la démarche du Forum SAT. Ainsi, vous rejoignez une communauté d'acteur·rices engagé·es et déterminé·es à bâtir ensemble, des systèmes alimentaires territoriaux plus résilients, équitables et accessibles.

Les membres auront un rôle clé dans les décisions stratégiques et dans les discussions sur l'évolution de la démarche. Ce printemps, ils et elles désigneront les membres du nouveau comité avisier du Forum SAT.

À quoi ressemble la nouvelle gouvernance du Forum SAT?

- **Les membres** sont informé·es et participent activement, votent pour élire le comité avisier et peuvent joindre des comités de travail sur des thèmes spécifiques.
- **Le comité avisier** (15 personnes) oriente les grandes décisions.
- **Le comité de coordination** (4 à 6 personnes), issu du comité avisier, soutient l'équipe permanente.
- **Les comités de travail** sont mandatés pour approfondir des enjeux thématiques ou stratégiques spécifiques. Les comités seront ouverts aux membres intéressé·es.
- **L'équipe permanente**, actuellement composée de trois personnes, travaille à temps plein à la coordination de la démarche et à la mobilisation des membres et des partenaires.

Votre implication contribuera directement à façonner l'avenir des SAT au Québec. Ensemble, faisons avancer ce mouvement collectif!

Je deviens membre !



Les partenaires financiers du Forum SAT 2025

Merci à nos partenaires financiers

Québec 

 Fondation Lucie
et André Chagnon

 **CHANTIER**
DE L'ÉCONOMIE SOCIALE

 **UPA** L'Union
des producteurs
agricoles

 **Desjardins**
Caisse d'économie solidaire

MONTÉRÉGIE
A F F A I R E S

 **MRC**
des
Maskoutains

Suivez-nous à
forumsat.org

