

Ateliers thématiques

Faites votre choix de deux ateliers parmi cette offre d'ateliers thématiques ancrés dans les différentes composantes du droit à l'alimentation

Les intervenant-es seront annoncé-es sous peu

Disponibilité et stabilité des approvisionnements alimentaires

1. SAT : bâtir la résilience alimentaire des communautés

Cet atelier explorera comment les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) renforcent la résilience des communautés face aux chocs climatiques, socioéconomiques, sanitaires et géopolitiques. Il mettra en lumière le rôle des collectivités locales, des gouvernements municipaux et régionaux et des acteurs de terrain dans la planification et la gouvernance alimentaire territoriale.

2. Accéder aux ressources pour se nourrir : terres, financement et marchés

L'accès aux ressources productives demeure un frein majeur à l'accessibilité des aliments et à la transition des systèmes. Cet atelier abordera les enjeux liés à l'accès aux terres agricoles et aux ressources nourricières, au financement -notamment pour les modèles alternatifs- et aux marchés, ainsi que les pistes pour lever ces obstacles.

3. Repenser la distribution alimentaire : diversifier les modèles pour sécuriser l'accès

Approvisionnements institutionnels, circuits courts, coopératives, marchés publics, épiceries à but non lucratif ou étatiques : cet atelier examinera comment la diversification des modèles de distribution peut renforcer la stabilité de l'approvisionnement, soutenir les producteurs locaux et réduire la dépendance aux chaînes globalisées, en faveur de l'autonomie alimentaire du Québec

Accessibilité physique et économique des aliments

4. Pauvreté et inégalités sociales : pour que les politiques publiques deviennent des leviers pour l'accessibilité à l'alimentation

L'insécurité alimentaire est étroitement liée aux conditions de vie. Cet atelier analysera comment les politiques de revenu, de logement, de lutte contre les inégalités sociales peuvent soit aggraver les inégalités alimentaires, soit devenir des leviers structurants pour garantir un accès digne et durable à l'alimentation, au-delà des réponses d'urgence.

5. Démarchandiser l'alimentation : repenser l'accès au-delà du marché

Et si l'alimentation cessait d'être uniquement un bien marchand? Cet atelier ouvrira un espace de réflexion sur les mécanismes de démarchandisation — services publics, initiatives et financement collectifs, politiques structurelles — comme leviers pour garantir le droit à l'alimentation. .

6. Se nourrir en région éloignée : enjeux et leviers pour l'approvisionnement des régions nordiques et éloignées

Les régions éloignées font face à des défis spécifiques en matière d'accès, de coûts et de qualité des aliments. Cet atelier abordera les solutions existantes et émergentes -locales, logistiques et politiques- pour assurer un approvisionnement stable, durable et culturellement approprié.

7. L'ABC du droit à l'alimentation et regards croisés sur sa signification concrète

Vous souhaitez mieux comprendre ce que signifie le droit à l'alimentation de manière très concrète et démystifier ses composantes, ses principes et son importance pour la société québécoise?

Vous voulez mieux saisir pourquoi le Regroupement des cuisines collectives du Québec et ses membres revendiquent l'adoption d'une loi-cadre sur le droit à l'alimentation au Québec?

Vous voulez comprendre à quels enjeux ce droit peut répondre et, plus particulièrement, comment il peut jouer un rôle dans la reprise de pouvoir des personnes en situation de pauvreté sur leur alimentation et sur leur vie? Cet atelier, qui offre une formule plus accessible et vulgarisée est pour vous!

Adéquation des aliments

8. **Qui décide de ce que nous mangeons? Pouvoirs, environnements alimentaires et choix contraints**

Entre marketing, offre alimentaire, ultra-transformation et aménagement des milieux de vie, les choix alimentaires sont loin d'être neutres ou libres. Cet atelier interrogera les rapports de pouvoir qui façonnent nos environnements alimentaires, notre alimentation et leur impact sur la santé, la dignité et l'autonomie des populations.

9. **Diversité culturelle et autodétermination alimentaire : célébrer la diversité et nourrir la dignité des communautés autochtones et ethnoculturelles**

L'adéquation alimentaire implique de respecter les cultures, les savoirs et les préférences des différentes communautés qui composent le Québec. Cet atelier mettra en valeur la richesse de la diversité alimentaire tout en abordant les enjeux de dignité, d'autodétermination et de reconnaissance des droits des communautés autochtones et ethnoculturelles.

Durabilité des systèmes alimentaires

10. Agroécologie et biodiversité : cultiver la résilience des écosystèmes et des territoires

Cet atelier explorera les pratiques agroécologiques favorisant la santé des sols et de l'eau, la protection des semences et de la biodiversité. Il mettra en lumière leur rôle clé dans la lutte et l'adaptation aux changements climatiques et la pérennité du système alimentaire. Il abordera aussi les freins structurels à la mise en place de telles mesures et les leviers à saisir.

11. Travailler pour nourrir : conditions de travail et justice sociale dans le système alimentaire

Le droit à l'alimentation inclut le respect des droits des personnes qui nous nourrissent. Cet atelier abordera les conditions de travail dans les secteurs agricole, de la transformation et de la distribution, en mettant de l'avant les enjeux de justice sociale et de dignité liés aux travailleurs et aux travailleuses du système alimentaire québécois.

12. Pratiques durables du champ à l'assiette

Les démarches pour une alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire commencent bien avant l'assiette. Cet atelier se penchera sur les stratégies de circularité en amont -production, transformation et distribution - afin de réduire les pertes, valoriser les surplus et améliorer l'efficacité globale du système alimentaire.