

SOMMET NATIONAL
**DROIT À
L'ALIMENTATION**

Sherbrooke
du 14 au 16 avril 2026





RCCQ

Regroupement
des cuisines collectives
du Québec

Mot du coordonnateur du RCCQ

À l'occasion du Sommet national sur le droit à l'alimentation, le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) se joint à l'ensemble des partenaires, alliés et personnes engagées pour affirmer avec force une conviction fondamentale : l'alimentation ne peut être réduite à une simple marchandise. Elle constitue un droit humain essentiel, au cœur de la dignité et de la justice sociale.

La tenue de ce Sommet répond à une réalité préoccupante. Au Québec, en 2026, trop de personnes vivent encore l'insécurité alimentaire et doivent composer avec des choix inacceptables entre se nourrir, se loger ou se soigner. Cette situation n'est ni inévitable ni attribuable à des responsabilités individuelles : elle est le résultat de choix collectifs et révèle les failles d'un système qui tolère la précarité au sein même de l'abondance.

Pourtant, le Québec dispose des ressources, des savoirs et de la capacité collective nécessaires pour garantir le droit à une alimentation suffisante, saine, durable et culturellement appropriée. Ce qui fait défaut demeure une reconnaissance explicite, politique et juridique de ce droit fondamental.

Ce Sommet se veut un moment charnière. Il aspire à rassembler les ingrédients essentiels (expertises,

expériences citoyennes, solidarité communautaire et volontés politiques) afin de nourrir une réflexion collective ambitieuse. L'espoir est que cette rencontre constitue la base d'une véritable recette commune menant à l'élaboration d'un projet de loi-cadre sur le droit à l'alimentation : une réponse structurante aux enjeux sociétaux majeurs auxquels le Québec est confronté. À travers l'action des cuisines collectives, le RCCQ rappelle que le droit à l'alimentation se concrétise aussi dans les pratiques quotidiennes : cuisiner ensemble, décider ensemble, apprendre ensemble. Ces espaces incarnent une démocratie alimentaire vivante, où autonomie, dignité et pouvoir d'agir se construisent collectivement.

Puissent ces journées de réflexion et de dialogue transformer l'indignation en engagements durables et contribuer à inscrire le droit à l'alimentation au cœur du projet démocratique québécois.

Julien Baranger
Coordonnateur général du RCCQ



Mot de l'équipe droit à l'alimentation

Quel plaisir de vous accueillir à ce tout premier Sommet national sur le droit à l'alimentation!

En tant que juristes passionnées par la justice sociale et l'alimentation, nous partageons une même volonté : mettre l'outil puissant qu'est le droit au service d'une cause profondément humaine, porteuse de sens et de transformation. Le droit à l'alimentation s'impose donc à nos yeux comme une évidence : il agit comme un outil à travers lequel le droit peut réellement contribuer à changer les choses, à rapprocher les gens et à nourrir une vision collective.

Ce qui nous anime aujourd'hui, c'est l'enthousiasme grandissant que nous voyons émerger partout autour de nous. Au fil des derniers mois, la réponse au Sommet a dépassé tout ce que nous aurions pu imaginer. Des acteurs et des actrices de tous les horizons - notamment des milieux agricole, communautaire, institutionnel, environnemental et citoyen - ont répondu présents. Cette mobilisation nous touche profondément et révèle un besoin ainsi qu'un désir collectif d'agir autrement.

Le droit à l'alimentation ne se limite pas à un cadre juridique. Il nous offre un changement de paradigme et nous permet de relier des réalités souvent fragmentées, de faire dialoguer des perspectives diverses ainsi que de porter une vision commune, ancrée dans la dignité. Il nous rappelle que l'alimentation peut et doit être au cœur de notre projet de société.

Dans un contexte où les crises se multiplient et où un certain marasme ambiant peut s'installer, cet élan nous apparaît d'autant plus précieux. Le droit à l'alimentation nous offre une occasion rare : celle de nous rassembler autour d'un horizon commun, de retisser des liens entre les personnes et les secteurs ainsi que de croire à nouveau en notre capacité d'agir ensemble et d'accroître notre capacité de « nourrir notre monde ».

Nous abordons ce Sommet avec beaucoup d'espoir et un profond sentiment de responsabilité : celui de créer un espace à la hauteur de cette mobilisation. Un lieu de rencontres, de dialogues sincères, de convergences, mais aussi d'engagements concrets.

Nous croyons profondément que quelque chose est en train de se passer. Et nous sommes convaincues que, collectivement, nous avons entre les mains une occasion unique de faire du droit à l'alimentation un projet de société rassembleur, porteur de sens et d'avenir pour le Québec.



Béatrice Nadeau
*Chargée de projet
mobilisation droit à
l'alimentation*



Jessica Dufresne
*Chargée de projet droit
à l'alimentation*

La Caisse d'économie solidaire, partenaire du Sommet national sur le droit à l'alimentation

À la Caisse d'économie solidaire, nous croyons que l'accès à une alimentation saine et suffisante est un droit fondamental. Soutenir le Sommet national sur le droit à l'alimentation, c'est affirmer que les enjeux alimentaires sont au cœur des grands défis sociaux, économiques et écologiques actuels.

Partout au Québec, des organismes communautaires, des coopératives, des acteurs et actrices de l'économie sociale et des mouvements citoyens travaillent sans relâche à réduire l'insécurité alimentaire, à renforcer l'autonomie collective et à transformer durablement nos systèmes alimentaires. Leur engagement est essentiel et leur action mérite d'être reconnue et soutenue.

Depuis 55 ans, la Caisse d'économie solidaire met la finance au service du bien commun. Appuyer ce sommet s'inscrit naturellement dans notre mission : soutenir celles et ceux qui portent des projets collectifs et qui contribuent activement à une société plus juste, plus verte et plus solidaire.

Bon Sommet à tous les membres !

La Caisse d'économie solidaire, principale institution financière des entreprises collectives et des citoyen.nes engagé.es au Québec, est fière de s'associer au **Sommet national du droit à l'alimentation**.

À la Caisse solidaire, mes valeurs et mon argent sont à la même place.

Pour en savoir plus →



 Desjardins
Caisse d'économie solidaire
caissesolidaire.coop

À Sherbrooke, le droit à l'alimentation prend racine

Choisir Sherbrooke pour accueillir ce Sommet sur le droit à l'alimentation n'a rien d'anodin. C'est reconnaître et saluer le leadership d'une ville qui a fait le choix clair d'inscrire ce droit fondamental au cœur de son action publique.

À l'automne 2025, la Ville de Sherbrooke a adopté son Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN), fruit d'un travail de co-construction avec une diversité d'acteurs et d'actrices du milieu. Au cœur de ce plan se trouve la Charte alimentaire sherbrookeoise, un jalon majeur qui marque un tournant dans la manière de penser les systèmes alimentaires à l'échelle locale. En reconnaissant explicitement le droit à l'alimentation, Sherbrooke devient la première ville québécoise à affirmer, dans une politique municipale, que l'accès à une alimentation adéquate, digne et durable est un droit pour toutes et tous.

Cette reconnaissance ne se limite pas à une déclaration d'intention. Elle s'accompagne d'engagements concrets : ne pas entraver l'exercice de ce droit par ses politiques et

règlements, contribuer activement à sa mise en œuvre dans les limites de ses compétences ainsi que mettre en place des mécanismes de gouvernance participatifs, transparents et inclusifs. En ce sens, Sherbrooke incarne une approche systémique et ancrée dans les droits humains, où l'alimentation est envisagée à la fois comme un besoin essentiel, un levier de justice sociale et un pilier de la transition écologique.

Tenir ce Sommet à Sherbrooke, c'est donc s'inscrire dans un territoire déjà en mouvement, où se concrétise une vision ambitieuse : celle d'un système alimentaire territorial durable, équitable et résilient. C'est aussi créer un espace de dialogue et d'inspiration, où les avancées locales peuvent nourrir une réflexion plus large à l'échelle du Québec.

En rassemblant ici des personnes engagées de divers horizons, ce Sommet souhaite amplifier cette dynamique et contribuer à faire du droit à l'alimentation une réalité, partout au Québec.

Mot de la mairesse de Sherbrooke

Bonjour,

Quelle fierté d'accueillir à Sherbrooke le premier Sommet national du droit à l'alimentation. Cet événement nous réunit autour d'un enjeu important : veiller à ce que chacune et chacun puisse se nourrir adéquatement, peu importe sa situation.

Dans le contexte actuel, marqué par le changement climatique et la hausse du coût de la vie, l'insécurité alimentaire s'est aggravée. Que nous soyons un gouvernement supérieur ou de proximité, un organisme communautaire, un producteur, un transformateur ou un distributeur agroalimentaire, une institution d'enseignement, un entrepreneur ou un simple citoyen, nous avons tous un rôle à jouer. Chacun peut mettre en place des actions concrètes pour contribuer au bien-être de sa communauté.

À Sherbrooke, nous avons adopté une Charte alimentaire sherbrookoise qui propose des mesures tangibles : mieux soutenir les initiatives de récupération alimen-

taire, faciliter l'accès aux marchés de proximité, encourager une agriculture diversifiée et renforcer la planification territoriale pour favoriser des systèmes alimentaires robustes. Nous espérons d'ailleurs que d'autres municipalités pourront s'en inspirer.

L'agriculture et l'alimentation jouent un rôle déterminant sur notre santé, notre économie locale, la cohésion de nos milieux de vie et la vitalité de nos territoires. Ce sommet est une occasion d'unir nos forces et d'accélérer la mise en place de solutions structurantes qui ont un impact réel.

Je vous souhaite un bon sommet et un excellent séjour à Sherbrooke, dans les magnifiques Cantons-de-l'Est.

L'hon. Marie-Claude Bibeau
Mairesse de Sherbrooke





Le droit à l'alimentation est un droit humain qui garantit à toute personne un accès physique et économique à une alimentation adéquate et durable.

Composantes

DISPONIBILITÉ
des approvisionnements
alimentaires

**ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE
ET ÉCONOMIQUE**
des aliments

DURABILITÉ
des systèmes alimentaires

ADÉQUATION
ou caractère adéquat
des aliments

Valeurs

- Participation
- Responsabilité
- Non-discrimination
- Transparence
- Dignité humaine
- Pouvoir d'agir
- État de droit

Pourquoi une loi-cadre?

Le Canada et le Québec ont reconnu le droit à l'alimentation en signant des traités internationaux qui le garantissent. Pourtant, ce droit n'a toujours pas trouvé sa pleine expression dans nos chartes ni dans nos lois. Une loi-cadre est essentielle pour garantir le droit à l'alimentation pour l'ensemble de la population.

Au Québec, cette loi-cadre permettrait :

- de reconnaître officiellement le droit à l'alimentation dans la province.
- de coordonner l'action des ministères concernés et des différentes parties prenantes.
- d'assurer la cohérence des politiques publiques et de briser les silos.
- de favoriser la participation équitable des parties prenantes du système alimentaire.

Un mouvement rassembleur!

1
Automne 2025
Pré-sommets

2
Début 2025
**Rapport sur les
pré-sommets**

3
14-16 avril 2026
**Sommet national
Sherbrooke**

4
Loi-cadre

Le droit à l'alimentation dépasse la seule lutte contre l'insécurité alimentaire : il constitue un projet de société visant à assurer la dignité, la santé et la résilience des populations du Québec.

Pour un Québec plus juste, prospère et solidaire.

Nous avons mené, à l'automne 2025, une série de pré-sommets pour paver la voie au Sommet. Au total, huit pré-sommets ont été organisés, regroupant plus de 300 personnes représentant 140 organisations des quatre coins du Québec. Les échanges qui s'y sont déroulés ont permis de dégager des éléments d'une vision partagée, ainsi que des convergences et des pistes d'action pouvant orienter l'élaboration d'une loi-cadre sur le droit à l'alimentation au Québec.

Éléments d'une vision partagée : valeurs et aspirations des acteurs et actrices des systèmes alimentaires

Les pré-sommets ont révélé une volonté claire de transformation en profondeur des systèmes alimentaires. Plusieurs participantes et participants ont évoqué le changement de paradigme que constitue l'approche fondée sur le droit à l'alimentation.

L'alimentation au cœur de nos vies et de nos communautés

L'alimentation est un besoin vital et un fondement du lien social. Les partenaires ont exprimé le souhait qu'elle reprenne une place centrale dans les communautés, à travers une reconnexion entre les mangeurs et mangeuses et les producteurs et productrices, la valorisation des savoirs culinaires et agricoles ainsi que la reconnaissance de la fonction sociale et culturelle de l'agriculture.

La démarchandisation de l'alimentation

Un consensus fort s'est dégagé autour du caractère problématique d'un système qui traite l'alimentation comme une marchandise ordinaire. Les partenaires ont remis en question un modèle majoritairement fondé sur la logique marchande ainsi que la rentabilité et ont insisté sur la nécessité de reconnaître l'alimentation comme un droit humain, et non comme un simple bien de consommation.

Une démocratie alimentaire à inventer

La réalisation du droit à l'alimentation implique la participation réelle des communautés aux décisions qui les concernent. Les échanges ont mis en lumière l'importance des mécanismes de concertation démocratique territoriale, d'une gouvernance transparente et d'une capacité collective à orienter les systèmes alimentaires.

L'État comme instrument de notre volonté collective

Les participantes et participants ont exprimé l'attente d'un État capable de jouer un rôle structurant, de décloisonner l'action gouvernementale en alimentation et d'assurer la cohérence des politiques publiques.

Un projet de société axé sur la justice, la décolonisation et le pouvoir d'agir des communautés et des personnes

La question du droit à l'alimentation est indissociable des inégalités sociales, du colonialisme et des discriminations systémiques. La reconnaissance des savoirs autochtones, la lutte contre l'exclusion et le renforcement du pouvoir d'agir individuel et collectif ont été identifiés comme des dimensions centrales.

La protection intransigeante de tout le vivant

La transformation des systèmes alimentaires doit s'inscrire dans une transition écologique fondée sur la durabilité, la protection de la biodiversité, y compris des personnes humaines, et la réduction des impacts environnementaux.

Éléments d'une feuille de route : convergences et pistes d'action

Les consultations ont également permis d'identifier des convergences claires quant aux priorités d'action.

En finir avec un système d'aide alimentaire basé sur la charité

Le système actuel, centré sur la charité, ne résout pas les causes de l'insécurité alimentaire. Il est stigmatisant et ne garantit pas l'accès à des aliments de qualité ou culturellement adaptés. Les acteurs et actrices appellent à des approches structurantes, préventives et non stigmatisantes.

Retisser le filet social et rehausser l'accès aux services publics

L'insécurité alimentaire est liée aux déterminants sociaux, dont le revenu, le logement et l'accès aux services. Une action globale sur ces facteurs est nécessaire pour permettre aux personnes de vivre dignement.

Relier l'alimentation à l'éducation tout le long de la vie

La littératie alimentaire est en déclin, avec une perte de connaissance des savoirs et traditions culinaires. L'éducation alimentaire, de l'école à la communauté, est essentielle pour développer compétences, savoirs et autonomie.

Utiliser le levier de l'approvisionnement public pour transformer les systèmes alimentaires

L'approvisionnement institutionnel peut soutenir l'alimentation locale, durable et saine. Les participantes et participants recommandent des politiques contraignantes et des partenariats avec les productrices et producteurs locaux pour renforcer la souveraineté alimentaire.

Soutenir la concertation démocratique territoriale à tous les niveaux

Les concertations locales et régionales sont nombreuses mais dispersées. Il faut harmoniser les efforts, financer les instances et y intégrer des citoyennes et citoyens ainsi que des petits producteurs et productrices pour renforcer la gouvernance alimentaire démocratique et inclusive.

Décloisonner l'action gouvernementale en alimentation

Les ministères agissent en silos, ce qui fragmente les politiques alimentaires. Une coordination interministérielle et une vision globale, appuyée par une loi-cadre et des mécanismes de suivi, sont nécessaires.

Rediriger le financement public vers l'agriculture nourricière

Il a été souligné que les modèles agricoles soutenus par les politiques actuelles ne favorisent pas toujours la production destinée à l'alimentation humaine locale. Les participantes et participants appellent à un rééquilibrage des investissements publics pour renforcer la capacité nourricière du territoire québécois.

Améliorer les conditions de vie de toutes les personnes qui travaillent en agriculture

Les producteurs et productrices et les travailleurs et travailleuses agricoles vivent précarité et stress, avec une relève en déclin. Il faut assurer un revenu viable, améliorer les conditions de travail et offrir un soutien social ainsi que financier.

Repenser l'accès, la propriété et la protection du territoire agricole

L'accès à la terre constitue un enjeu central pour la relève agricole et la pérennité du système alimentaire. De nouveaux modèles de propriété (coops, FUSA, terres pérennes) et des politiques favorisant l'accès à la terre pour la relève sont essentiels pour préserver le territoire agricole.

Simplifier et raccourcir les chaînes logistiques

Les petites structures sont désavantagées par la complexité de la distribution et les exigences des grandes chaînes. Il faut soutenir les circuits courts, les pôles logistiques et la vente directe pour rapprocher les producteurs et productrices des mangeurs et mangeuses.

Renforcer les normes environnementales

Les systèmes alimentaires impactent fortement l'environnement et subissent les effets du changement climatique. L'action publique doit intégrer durabilité, protection de la biodiversité et réduction des pollutions, notamment via la législation et la régulation.

S'attaquer au fléau du gaspillage alimentaire

Le gaspillage existe à tous les maillons de la chaîne. Une réduction du gaspillage à la source, une meilleure redistribution des surplus, la récupération structurée et l'éducation à la consommation responsable sont essentielles, avec un soutien étatique plus actif.

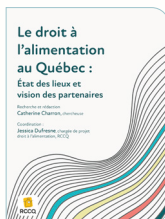
Réglementer les prix et l'information relative aux aliments

Les prix des aliments locaux et sains sont souvent prohibitifs, accentuant les inégalités. Il faut des mesures pour rendre le choix sain plus accessible, réguler le marché, et améliorer l'information sur la valeur nutritionnelle et l'empreinte environnementale.

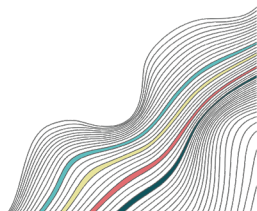
Reconnaître pleinement le rôle du communautaire dans la réalisation du droit à l'alimentation

Le secteur communautaire joue un rôle central dans la sécurité alimentaire, mais souffre de sous-financement et de manque de reconnaissance. Il doit être soutenu, intégré dans les stratégies publiques et stabilisé pour renforcer le droit à l'alimentation.

Pour accéder
au **Rapport complet**
des pré-sommets et au
Retour sur les
consultations sur le droit
à l'alimentation 2023



Mardi
14 avril 2026



SOMMET NATIONAL
**DROIT À
L'ALIMENTATION**

13 h

Visites
de terrain

Circuit de visites de terrain au choix afin de découvrir des initiatives agroalimentaires innovantes de la région dont les actions s'inscrivent dans les principes du droit à l'alimentation.

16 h 30

Cocktail
d'ouverture

Allocution de
L'hon. Marie-Claude Bibeau
Mairesse de Sherbrooke



RCCQ

Mercredi
15 avril 2026 • matinée

8 h 30	Arrivée des participant-es	
9 h 00	Mot de bienvenue	
9 h 15	Panel d'ouverture Le droit à l'alimentation Cadre normatif, contexte québécois et perspectives globales	Présentation du droit à l'alimentation par des invités venus du Québec et de l'international – Quelles sont les démarches internationales et nationales autour du droit à l'alimentation et comment le Québec s'inscrit dans un riche mouvement qui porte également ses fruits ailleurs dans le monde?
10 h 15	Pause	
10 h 40	Ateliers thématiques Bloc 1	Premier des deux blocs d'ateliers thématiques au choix.
12 h 05	Dîner Présentation du menu de santé planétaire	Présentation du menu développé en collaboration avec Équiterre selon les principes du menu de santé planétaire.

Mercredi

15 avril 2026 · après-midi

13 h 20	Prise de parole	Martin Caron, président de l'Union des producteurs agricoles (UPA).
13 h 30	Panel gouvernance La gouvernance comme élément clé de la garantie du droit à l'alimentation	Exploration des rôles respectifs des différents paliers de gouvernance autour du secteur agroalimentaire - Le droit à l'alimentation repose sur une responsabilité partagée, mais non diluée, dans laquelle tous les niveaux de gouvernance (international, fédéral, provincial, municipal et société civile) ont un rôle à jouer.
15 h	Pause	
15 h 30	Atelier expérientiel	Atelier ludique sous forme de jeu de table développé spécialement pour le Sommet mettant en lumière les liens unissant les parties prenantes du système alimentaire, les impacts des facteurs externes et le potentiel transformateur du droit à l'alimentation.
16 h 50	Fermeture de la journée	
17 h	Marché des exposants	Afin de mettre en lumière une diversité d'initiatives, des exposants issus d'une variété de secteurs tiendront des kiosques présentant leur projet. Ces kiosques seront exposés tout au long du Sommet et animés lors de cette plage horaire.
18 h 30	Souper inclus	

Jeudi
16 avril 2026

8 h 30	Arrivée des participant-es	
9 h 00	Mot de bienvenue	
9 h 15	Panel agriculture Regards croisés sur les enjeux actuels en agriculture au Québec	Échange entre productrices et producteurs québécois autour des défis et des nœuds critiques (prix, durabilité, etc.) afin de faire émerger des pistes de solution collectives.
10 h 30	Pause	
10 h 55	Ateliers thématique Bloc 2	Deuxième des deux blocs d'ateliers thématiques au choix.
12 h 25	Dîner	
13 h 35	Vision commune et convergence d'action : la loi-cadre comme levier	Retour sur la vision et les éléments de convergence découlant des pré-sommets et appropriation du concept de loi-cadre en soutien au déploiement de ces éléments.
15 h	Pause	
15 h 25	De la mobilisation à l'action : positionner le droit à l'alimentation dans le débat électoral	Appel à l'engagement collectif et positionnement du droit à l'alimentation comme enjeu incontournable des prochaines élections provinciales.
16 h 25	Mot de la fin	
16 h 30	Fin du Sommet	
	Départ de navettes	

Panel d'ouverture : Le droit à l'alimentation - Cadre normatif, contexte québécois et perspectives globales

Animé par Christian Bégin



Jessica Dufresne

Ph.D, chargée de projet Droit à l'alimentation au Regroupement des cuisines collectives du Québec

Docteure en droit et chargée de cours à l'Université d'Ottawa, Jessica Dufresne est une juriste spécialisée autour du droit à l'alimentation. Ses recherches portent notamment sur l'insécurité alimentaire au Québec et au Canada et sur la transition des systèmes alimentaires.

En plus de ses activités académiques et de sa participation à plusieurs projets de recherche sur les systèmes alimentaires au Québec, Jessica mobilise ses connaissances sur le terrain à titre de chargée de projet Droit à l'alimentation au sein du Regroupement des cuisines collectives du Québec. Elle est également autrice de l'ouvrage *Le droit à l'alimentation en contexte canadien*.



Boris Tavernier

Député à l'Assemblée nationale française

Boris Tavernier est un militant associatif et un homme politique français engagé dans la promotion et la défense du droit à l'alimentation. Issu d'une famille ouvrière du Nord-Pas-de-Calais, il cofonde en 2004 à Lyon un bar-restaurant et salle de spectacle en SCOP où il assure pendant dix ans la programmation culturelle et la cuisine. En 2013, il cofonde l'association VRAC (Vers un réseau d'achat en commun) qui organise des groupements d'achats pour permettre aux habitants de quartiers populaires d'accéder à une alimentation choisie et non contrainte.

En 2024, il devient député. À l'Assemblée nationale, il dépose plusieurs propositions de loi sur les enjeux de droit à l'alimentation. Il a contribué à la publication de plusieurs ouvrages liés à l'alimentation.



Dr. Christophe Golay

Directeur de FIAN Suisse

Christophe Golay est Directeur de FIAN Suisse depuis le 1^{er} janvier 2026. Il a été chargé de recherche à l'Académie de droit international humanitaire et de droits humains à Genève de 2008 à 2025. Entre 2001 et 2008, il a été le conseiller juridique du premier Rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation et il a effectué plusieurs missions avec l'ONU, notamment au Brésil, au Guatemala, en Bolivie, à Cuba, au Niger, en Éthiopie, au Bangladesh, en Inde et en Palestine. Depuis 2009, il a appuyé l'élaboration et la mise en œuvre de la Déclaration de l'ONU sur les droits des paysans et des autres personnes travaillant dans les zones rurales (UNDROP), et la reconnaissance et la promotion du droit à l'alimentation à Genève, en Suisse et en Europe. Il a publié une centaine d'études sur le droit à l'alimentation et les droits des paysans et paysannes.



Malek Batal

Professeur et titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur les inégalités en nutrition et santé

Malek Batal, PhD, FRSC, FCAHS est professeur de nutrition en santé publique à l'Université de Montréal et titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur les inégalités en nutrition et santé. Il dirige le Centre collaborateur de l'OMS sur la transition nutritionnelle et le développement (TRANSNUT). Ses travaux portent sur les systèmes alimentaires, la sécurité et la souveraineté alimentaires, ainsi que sur les environnements alimentaires et leurs effets sur la qualité nutritionnelle des régimes et les inégalités de santé au Canada et à l'international. Il s'intéresse particulièrement aux transformations des systèmes alimentaires, au fardeau multiple de la malnutrition et aux liens entre alimentation, santé et durabilité. Malek est membre du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE-FSN) du Comité de la sécurité alimentaire mondiale des Nations Unies.



Panel gouvernance : La gouvernance comme élément clé de la garantie du droit à l'alimentation

Animé par Christian Bégin



Marie-Lara Hubert Chartier

Avocate LL.M., Spécialiste en droit à l'alimentation pour l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Marie-Lara Hubert-Chartier est Spécialiste du droit à l'alimentation à la FAO et avocate canadienne spécialisée en droits humains. Elle est le point focal de l'Équipe du droit à l'alimentation pour l'Amérique du Nord ainsi que pour les relations avec les parlementaires à l'échelle mondiale. Elle coordonne également les travaux de l'équipe relatifs aux droits humains en lien avec la nature, les entreprises ainsi que la science et l'innovation dans les systèmes agroalimentaires.



Florence Roy-Allard

Co-coordonnatrice du Forum SAT

Anthropologue de formation, Florence a collaboré à différents projets de recherche avec des communautés autochtones du Québec et du Mexique. Installée au Mexique pendant quelques années, elle a contribué à y développer les programmes de récupération alimentaire et de sensibilisation au gaspillage alimentaire de La Tablée des Chefs. Elle poursuit cette mission à son retour au Québec en plus de coordonner le projet des Cuisines solidaires mis en place par la Tablée des chefs dans le contexte de la pandémie. Florence est aujourd'hui co-coordonnatrice du Forum SAT, un point de convergence pour les acteurs et actrices engagés dans le développement de systèmes alimentaires territoriaux résilients, équitables et accessibles partout au Québec.



Alexandre Binette

Maire de Moffet

Alexandre Binette est diplômé en génie logiciel de l'École de technologie supérieure à Montréal. Télétravailleur depuis 2008, il s'installe à Moffet, au Témiscamingue, et s'investit en politique municipale dès son arrivée. D'abord conseiller municipal, il est élu maire en 2017, puis réélu en 2021 et en 2025. En 2018, Moffet est reconnue comme la municipalité la plus dévitalisée d'Abitibi-Témiscamingue. Avec son équipe, il entreprend une revitalisation axée sur la proximité des services et la sécurité alimentaire. Grâce à des projets collectifs, utiles et respectueux de l'environnement, la population de cette petite municipalité s'est fortement mobilisée, faisant de Moffet un milieu dynamique, innovant et engagé vers la durabilité.



Michel R. Saint-Pierre

Agronome, ancien sous-ministre du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et co-président de l'Institut Jean-Garon

Michel R. Saint-Pierre a joué un rôle clé dans le développement des institutions agricoles québécoises. Après avoir contribué à la création de la SOQUIA, il a dirigé la Régie des assurances agricoles, puis modernisé l'Office du crédit agricole, devenu la Société de financement agricole. Il a ensuite occupé des postes majeurs, dont directeur général du Centre d'insémination artificielle du Québec, PDG de La Financière agricole du Québec et Sous-ministre au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. En 2008, il a piloté la révision des programmes de soutien agricole. Il a aussi présidé le Congrès mondial des agronomes en 2012 et est aujourd'hui co-président de l'Institut Jean-Garon.



Marie-Claude Bibeau

Mairesse de Sherbrooke et ancienne ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada

Actuellement mairesse de Sherbrooke, l'honorable Marie-Claude Bibeau s'intéresse à la sécurité alimentaire depuis longtemps. En tant que ministre, elle a notamment lancé la première Politique alimentaire du Canada et la Politique d'aide internationale féministe du Canada. Pendant la pandémie, elle a été chargée de mettre en place les programmes destinés aux organismes de sécurité alimentaire à travers le pays. Première femme ministre de l'Agriculture du Canada, Madame Bibeau a aussi été la première femme ministre à présider la Conférence biennale de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la FAO. Aujourd'hui, la mairesse Bibeau est engagée à déployer le Plan de développement d'une communauté nourricière de la Ville de Sherbrooke.



Panel agriculture : Regards croisés sur les enjeux actuels en agriculture au Québec

Animation : Marie-Hélène Pâquet

Responsable du partage des connaissances du Défi alimentaire de Chemins de transition

Nutritionniste, Marie-Hélène a développé une expertise sur les questions de santé publique, de justice alimentaire, de décroissance, d'agriculture urbaine et biologique. Elle évolue au sein des systèmes alimentaires et de la concertation depuis une dizaine d'années. Elle a également effectué le transfert du Réseau des fermier(-ère)s de famille d'Équiterre à la CAPÉ, où elle en a poursuivi le développement. Ayant travaillé à différentes échelles, elle a développé une vision holistique des systèmes alimentaires, de leurs acteurs et actrices de même que de leurs enjeux.



Julie Bissonnette

Présidente de la Fédération de l'UPA du Centre-du-Québec

Julie Bissonnette est présidente de la Fédération de l'UPA du Centre-du-Québec depuis octobre 2024. Technicienne en agroenvironnement au Club Agrinove, elle travaille aussi sur la ferme de son conjoint, la Ferme Olivier L. Fleury à L'Avenir. Ancienne présidente de la Fédération de la relève agricole du Québec, elle a été impliquée au sein de diverses instances agricoles, autant au niveau provincial, fédéral que mondial.



Maryse Lecavalier

Copropriétaire d'une entreprise agricole et présidente de l'organisme Au cœur des familles agricoles

Maryse Lecavalier est copropriétaire d'une entreprise agricole et présidente de l'organisme Au cœur des familles agricoles (ACFA). Profondément engagée dans sa communauté, elle travaille à soutenir le bien-être des agricultrices et des agriculteurs du Québec. Elle porte une voix humaine dans les discussions sur l'autonomie alimentaire, rappelant que prendre soin de celles et ceux qui nourrissent la population est essentiel à un système alimentaire durable.



Pascal Viens

Producteur laitier de 4^e génération, copropriétaire de la Ferme Vimo

Pascal Viens est producteur laitier de 4^e génération et copropriétaire de la Ferme Vimo (2010) inc., située à Hatley, avec 205 vaches Holstein et qui se distingue par son élevage en stabulation libre avec salle de traite. Il est passionné des concepts d'agriculture régénératrice, d'agroécologie, de durabilité des écosystèmes et de biodiversité.



Guillaume Camirand

Directeur général - Coop Agrobio du Québec

Après un parcours en communication et en administration, Guillaume Camirand a choisi de réorienter sa carrière vers l'agriculture au tournant de la trentaine. Formé en agriculture biologique et en production animale, il a développé une expertise dans les marchés de grains biologiques. Il contribue aujourd'hui à la croissance de la coopérative Agrobio et au rayonnement d'une agriculture biologique forte, durable et bien enracinée au Québec.



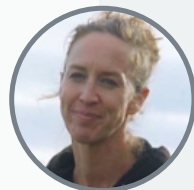
Meagan Patch

Éleveuse à la Ferme Patch

Meagan représente la sixième génération à perpétuer la tradition de l'agriculture familiale à Brome, au Québec. Enseignante à temps partiel, elle est passée de l'élevage conventionnel de vaches et de veaux à l'élevage de bovins nourris à l'herbe à partir de 2013 et a depuis diversifié son exploitation en y ajoutant d'autres types d'animaux. Aujourd'hui, la ferme propose également des œufs, du porc et du poulet, ainsi que des journées portes ouvertes annuelles et des événements table champêtre.

Depuis 2023, la ferme accueille un élevage de moutons islandais appartenant à de jeunes voisins qui cherchaient à s'établir dans le coin. La Ferme Little Horn en est désormais à sa troisième année d'activité et propose de l'agneau nourri à l'herbe ainsi que des peaux de mouton.

En 2024, Meagan s'est associée à Jessica Adams (Nature Nerding) pour lancer un camp d'été immersif sur la nature et la ferme appelé Bouette et découvertes. Le camp accueille 18 enfants par semaine (âgés de 5 à 12 ans) pendant jusqu'à cinq semaines en juillet et août.



Anne Roussel

Copropriétaire de la ferme Cadet Roussel

Revenue il y a 23 ans à la ferme familiale, Anne partage les tâches de la ferme maraîchère diversifiée avec son conjoint Arnaud et une super équipe d'une douzaine de personnes. En ASC depuis 30 ans, la ferme Cadet Roussel se démarque par sa FUSA, créée il y a 15 ans, la pratique de la biodynamie et maintenant un modèle ASC avec une nouvelle vision où il n'y a plus de prix aux légumes. Les partenaires soutiennent la ferme en entier et n'achètent plus de légumes.



Ateliers thématiques

Disponibilité et stabilité des approvisionnements alimentaires

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 et actrices de terrain dans la planification et la gouvernance alimentaire territoriale.



Étienne Croteau

Agent de développement des communautés à la MRC d'Arthabaska, Centre-du-Québec

Chef de formation et gestionnaire de projet depuis plus de 20 ans, Étienne Croteau a passé 12 ans dans les Territoires du Nord-Ouest et a été témoin des conséquences que peut engendrer la dépendance à un système de distribution alimentaire centralisé jumelé à une faible capacité de production alimentaire locale. Il co-porte, avec la Corporation de développement économique, l'organisme Destination Entreprise de Victoriaville, responsable du PDZA et du développement agrotouristique, ainsi que la gouvernance alimentaire territoriale Arthabaska en Démarche Nourricière (ADN).



Laurence Guillaumie

Professeure, Université Laval

Laurence Guillaumie est professeure dans les programmes de santé publique et communautaire à l'Université Laval, à Québec. Ses recherches portent sur les systèmes alimentaires territoriaux (SAT) et elle coordonne le Regroupement des chercheur-es SAT. Ses travaux examinent les facteurs qui influencent l'évolution des SAT vers davantage de durabilité, d'équité et de résilience.



Laurence Deschamps-Léger

Co-coordonnatrice du Forum SAT

Laurence est co-coordonnatrice du Forum sur les systèmes alimentaires territoriaux (SAT), une démarche de concertation à l'échelle provinciale qui vise à favoriser le dialogue, la mise en réseau et le partage de connaissances entre les acteurs et actrices des systèmes alimentaires territoriaux du Québec. Formée en développement international (baccalauréat et maîtrise), elle œuvre depuis une dizaine d'années dans les systèmes alimentaires au Québec. Elle est fondatrice de Laucolo et cofondatrice de On sème, un organisme à but non lucratif en agriculture urbaine pédagogique.

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 de terrain dans la planification et la gouvernance alimentaire territoriale.



Lucile Goude

Conseillère, Alimentation durable et agriculture, Équiterre

Lucile Goude est titulaire d'une licence en sciences politiques obtenue en France et d'une maîtrise en environnement et développement durable de l'UdeM. En novembre 2023, elle rejoint Équiterre, où elle se consacre à deux mandats principaux : approvisionnement alimentaire durable avec Commun'assiette et aménagement et protection du territoire agricole pour l'Alliance SaluTERRE.



Léon Bibeau-Mercier

Agriculteur et administrateur au Réseau des fermiers et fermières de famille

Léon Bibeau-Mercier est agroéconomiste de formation, agriculteur et administrateur au Réseau des fermiers et fermières de famille. La ferme coopérative qu'il co-exploite, située dans la zone urbaine de Sherbrooke, pratique la polyculture-élevage et met en marché sa production biologique auprès des citoyennes et citoyens du quartier et du grand Sherbrooke. Au sein du Réseau des fermiers et fermières de famille, Léon a eu l'occasion de participer à la mise sur pied de projets de mise en marché coopérative comme les Bio Locaux des Cantons. Il a également développé au fil du temps une expertise sur les enjeux de protection du territoire et des activités agricoles.



Marie-Anne Viau

Coordonnatrice du département d'agriculture urbaine du Collège Ahuntsic

Marie-Anne Viau, active dans le milieu de l'agriculture urbaine depuis plus de 15 ans, est titulaire d'une maîtrise de recherche en biologie végétale réalisée à l'IRBV, où ses travaux portaient sur le potentiel de concilier décontamination des sols et culture en milieu urbain. Elle transmet sa passion pour les plantes et les pollinisateurs par l'enseignement et agit comme coordonnatrice de l'élaboration du programme de DEC technique en agriculture urbaine au Collège Ahuntsic.

Ateliers thématiques

Disponibilité et stabilité des approvisionnements alimentaires

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

Approvisionnement institutionnels, circuits courts, coopératives, marchés publics, épicerie 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 productrices et producteurs locaux et réduire la dépendance aux chaînes globalisées en favorisant l'autonomie alimentaire du Québec.



Thomas Bastien

Directeur général, Association pour la santé publique du Québec (ASPQ)

Thomas Bastien est ingénieur, diplômé de l'École supérieure d'agriculture d'Angers (France). Il possède également une maîtrise en génétique de l'Université de Wageningen (Pays-Bas). Après avoir œuvré dans le milieu des communications et de la culture pendant plus de 12 ans, notamment à titre de directeur de l'éducation et du mieux-être au Musée des beaux-arts de Montréal, il est directeur général de l'Association pour la santé publique du Québec depuis 2020.



Sébastien Desaulniers

Coordonnateur, Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire

Détenteur d'une maîtrise en anthropologie de l'Université de Montréal, Sébastien œuvre depuis une quinzaine d'années en alimentation scolaire où il a d'abord travaillé à la mise à l'échelle de programmes en partenariat avec les communautés autochtones du Québec puis, à travers le Canada, à l'accompagnement de projets pilotes en approvisionnement local. À travers les années, il a également cumulé des responsabilités en évaluation de l'impact social, en gestion de programme, et en développement de partenariats d'approvisionnement local et communautaire. Il s'est joint récemment au Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire afin de contribuer davantage au plaidoyer pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec qui s'inscrit dans une logique de prévention en santé, de durabilité et de résilience des communautés locales.



Jean-Nick Trudel

Directeur général de l'Association des marchés publics du Québec

Titulaire d'un baccalauréat en relations internationales et en droit international ainsi que d'un diplôme d'études supérieures spécialisées en développement rural intégré, Jean-Nick Trudel s'investit pleinement dans le secteur agroalimentaire québécois depuis près de 15 ans. Il a été à la fois vigneron, gestionnaire de marchés publics et agent de développement bioalimentaire et du tourisme gourmand en Mauricie avant d'occuper le poste de directeur de l'AMPQ depuis septembre 2017.

Ateliers thématiques

Accessibilité physique et économique des aliments

Pauvreté et inégalités sociales : pour que les politiques publiques deviennent des leviers quant à 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.



Geneviève Chénier

Agente de planification, programmation et recherche et Chargée de projet, projet pilote gouvernemental Carte J'aime Fruits et légumes, Direction de santé publique de la Montérégie (CISSS de la Montérégie Centre)

Issue d'un parcours en sociologie et en développement territorial, elle œuvre depuis plus de quinze ans à la mise en place de mesures et d'outils favorisant l'innovation sociale en alimentation. Elle s'intéresse particulièrement aux initiatives qui améliorent l'accès aux aliments sains pour les populations vulnérables et contribue aux réflexions québécoises sur l'équité en alimentation.



CARAA (Comité d'action et de réflexion pour l'autonomie alimentaire)

Comité citoyen rattaché au Carrefour solidaire centre communautaire d'alimentation

Soutenu par le Carrefour solidaire, le Comité d'action et de réflexion pour l'autonomie alimentaire (CARAA) est un groupe citoyen qui lutte contre les injustices alimentaires et qui sensibilise la population aux enjeux liés à l'insécurité alimentaire. En tant que groupe engagé et inclusif, le CARAA agit comme un moteur de changement en défendant le droit à l'alimentation pour tous et toutes. Le CARAA favorise la reprise de pouvoir sur l'alimentation, surtout pour des personnes qui vivent une situation d'insécurité alimentaire.



Sandy Torres

Chercheuse-sociologue à l'Observatoire québécois des inégalités

Titulaire d'un doctorat en sociologie, Sandy Torres a exercé la recherche sociale appliquée à travers le Québec sur des enjeux liés au développement des communautés, à la lutte contre la pauvreté, au logement et à la condition féminine. Sandy est chercheuse à l'Observatoire québécois des inégalités depuis 2020 où elle mène des travaux de recherche et de transfert de connaissances sur les inégalités sociales, économiques et de santé.

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.



Aaron Vansintjan

Gestionnaire politique, Réseau pour une alimentation durable

Aaron Vansintjan est gestionnaire politique au Réseau pour une alimentation durable. Il conseille des partis politiques et des organismes à but non lucratif en matière de politique alimentaire depuis plus d'une décennie, et est auteur de publications en politique économique et environnementale. Aaron est titulaire d'un doctorat de l'Université de Londres. Ses recherches universitaires portent sur les effets de la gentrification sur l'accès à l'alimentation dans les communautés marginalisées à Montréal, ainsi que sur l'histoire des banques alimentaires au Canada.



Louis Bécharde

Co-directeur de Protec-terre

Ayant un fort intérêt pour la protection de l'environnement et l'agriculture biologique, Louis détient une maîtrise en environnement et développement durable ainsi qu'une formation en ingénierie électrique et énergies renouvelables. Curieux et indomptable touche-à-tout, son parcours professionnel peu linéaire ainsi que ses diverses implications lui ont permis d'acquérir plusieurs compétences et connaissances qui s'ajoutent à celles de l'équipe de Protec-Terre et qui la solidifient.



Jonathan Peuch

Ph.D, chargé de recherche et de plaidoyer, FIAM Belgium

Jonathan Peuch est docteur en sciences juridiques de l'UCLouvain en Belgique, spécialisé en droit à l'alimentation. Il est chargé de recherche et de plaidoyer chez FIAN Belgium, une ONG qui promeut le droit humain à l'alimentation. Il œuvre en particulier à la réalisation de ce droit fondamental à travers le développement de la sécurité sociale de l'alimentation, tant au niveau théorique que pratique.

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.



Marie-Claude Légaré-Coderre

Coordonnatrice des initiatives alimentaires de Moffet

Grande curieuse de l’humain dans son environnement et travailleuse sociale de formation, elle se dit « maraîchère sociale ». De la serre aux jardins collectifs en passant par la transformation et la mise en conserve, elle cultive les liens sociaux et le développement de la collectivité autour de l’alimentation dans la municipalité de Moffet dans l’Est témiscamien.



Jérôme Robert

Jardinier-maraîcher, ville de Moffet

Passionné par tout ce qui pousse, il rejoint l’équipe du projet de serre et jardins collectifs de Moffet en 2025 à titre de jardinier-maraîcher municipal. Ayant une expérience allant de la production à la mise en marché, ce fier Témiscamien s’intéresse à la valorisation des produits locaux et au développement des circuits courts afin qu’ils deviennent la norme plutôt que l’exception.



Mélodie Desrosiers

Directrice générale à la Coopérative de solidarité Gaïa

Passionnée et engagée par l’agriculture de proximité et les écosystèmes durables, Mélodie s’est rapidement dévouée à cultiver des légumes bio et locaux pour sa communauté. Fondatrice de la Coopérative de solidarité Gaïa en 2008, elle a mis sur pied une entreprise en modèle coop afin de soutenir les besoins des consommateurs et producteurs de la région. Depuis quelques années, elle accompagne aussi des organismes, petites entreprises et particuliers qui désirent mettre sur pied un projet de production maraîchère afin d’augmenter l’autonomie alimentaire des régions plus nordiques. L’économie circulaire, la coopération, la souveraineté et l’autonomie alimentaire, la permaculture et l’éducation sont des domaines qui vont facilement éveiller son leadership pour des projets qui favorisent la construction d’une société plus juste, solidaire et écologique!



Mathilde Bouchard

Coordonnatrice des cultures en serre à la Coopérative de solidarité Gaïa et membre travailleur au CA

À la coopérative depuis six ans, Mathilde Bouchard est animée par la volonté de nourrir sa communauté. Elle produit des légumes locaux et frais tout en souhaitant en améliorer l’accessibilité pour tous et toutes. Son engagement dépasse la production : elle souhaite également favoriser le partage des connaissances, renforcer l’autonomie alimentaire nord-côtière et soutenir la création de savoir au sein de sa communauté.

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

Cet atelier démystifie le droit à l'alimentation, ses composantes, ses principes et son importance pour le Québec. Il explique la démarche du RCCQ et de ses membres pour une loi-cadre sur ce droit. Cet atelier accessible explore les enjeux que ce droit peut résoudre et la façon dont il peut aider les personnes en situation de pauvreté à reprendre le contrôle de leur alimentation et de leur vie.



Cassandre Mélanie Lamoureux

Chargée de projet au développement et à la mobilisation des régions au RCCQ

Titulaire d'un baccalauréat en psychosociologie de la communication, militante entière et authentique, elle se passionne pour les approches collaboratives, les dynamiques de groupe, l'éducation populaire et le développement du pouvoir d'agir.



Georges April

Chargé de projet à la formation et à la vie associative au RCCQ

Ayant obtenu son diplôme de technicien en travail social, il est devenu andragogue par la force des choses. Pendant 20 ans, il a travaillé comme travailleur autonome, formateur, animateur, concepteur d'outils d'animation et, dans une moindre mesure, en logistique d'événement.



Francisco Quiazua

Allié et membre de l'équipe du Mouvement international ATD Quart Monde au Québec

Il a travaillé pendant 20 ans au Centre d'excellence pour le développement des jeunes enfants à l'Université de Montréal comme coordonnateur de relations internationales. Actuellement, il fait partie du Comité d'éthique du CHU Sainte-Justine.



Robert Lowe

Militant du Mouvement international ATD Quart Monde

Auteur du livre *Sortir du silence* (2017).



Frédéric Mailhot

Poète, militant et ancien président du conseil d'administration du Mouvement ATD Quart Monde

Frédéric se préoccupe de la justice sociale sous toutes ses formes. Le partage humain et le pain sont importants pour lui. La défense des droits en santé mentale fait partie de sa vie.

Ateliers thématiques

Adéquation des aliments

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 portera sur les rapports de pouvoir qui façonnent nos environnements alimentaires, notre alimentation et leur impact sur la santé, la dignité et l'autonomie des populations.



Dimitri Espérance

Fondateur et directeur général de Ti frais

Dimitri Espérance est le fondateur et directeur général de Ti frais, une épicerie sans but lucratif située dans le quartier Saint-Henri à Montréal. Entrepreneur social engagé dans la justice alimentaire, il développe à travers ce projet un nouveau modèle d'approvisionnement et de distribution alimentaire visant à favoriser un accès plus équitable à des aliments abordables, diversifiés et culturellement appropriés.



Rosanne Blanchet

Nutritionniste et professeure de santé publique à l'Université de Montréal

Rosanne Blanchet est nutritionniste, professeure à l'École de santé publique de l'Université de Montréal et chercheuse au Centre de recherche en santé publique. Elle cherche à mieux comprendre comment les déterminants sociaux et structurels façonnent l'insécurité alimentaire, l'alimentation et la santé chez les groupes privés d'équité. Ses recherches examinent également des solutions communautaires efficaces pour favoriser la sécurité alimentaire, une alimentation saine et la santé dans le but de favoriser l'équité en alimentation et en santé.

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.



Swaneige Bertrand

Chef Swaneige

Swaneige Bertrand est maman, restauratrice et fondatrice du service traiteur Chef Swaneige. Originnaire de la nation Acho Dene Koe, dans les Territoires du Nord-Ouest, elle œuvre depuis plus de dix ans dans le domaine de l'alimentation. Artiste multidisciplinaire et cheffe engagée, elle met de l'avant la fierté autochtone et les savoirs hérités de ses ancêtres en développant des projets culinaires qui célèbrent les saveurs traditionnelles autochtones. Pour Swaneige, cuisiner est un langage vivant, porteur d'identité, de résilience et de transmission culturelle.



Jean-Philippe Vézina

Fondateur des Jardins Lakou, Stratège en souveraineté alimentaire et accompagnement des leaders afrodescendants

Jean-Philippe Vézina est fondateur des Jardins Lakou, une initiative agroécologique qui valorise les héritages alimentaires africains et caribéens tout en contribuant à la souveraineté alimentaire au Québec. À la croisée de l'agriculture, de la culture et du développement économique, il œuvre à créer des ponts entre les territoires, les savoirs et les communautés, en mettant en lumière les enjeux d'accès à une alimentation saine, culturellement pertinente et digne pour les populations afrodescendantes. À travers ses interventions, ses projets et son accompagnement, Jean-Philippe mobilise une approche afrocentrée du leadership et du storytelling pour soutenir les entrepreneur-es, les organisations et les institutions dans la transformation de leurs pratiques. Engagé dans les réflexions autour du droit à l'alimentation, il contribue activement aux dialogues visant à faire émerger des solutions concrètes, équitables et durables pour les communautés les plus touchées par l'insécurité alimentaire.



Kathleen Mark

Chargée de projet Changement climatique des petits fruits

Kathleen Mark est Innue, originaire d'Unamen-Shipi. Chargée de projet en cueillette de petits fruits, elle travaille à l'adaptation des pratiques traditionnelles face aux changements climatiques. Elle coordonne des initiatives dans quatre communautés innues, Pakua-shipu, Unamen-shipi, Nutakuan et Ekuanitshit, combinant savoirs scientifiques et connaissances ancestrales pour préserver des espèces comme le bleuets, la chicoutai et l'airelle. Forte d'une expérience comme agente de terrain, cheffe d'équipe et observatrice en milieu marin, elle poursuit un travail diversifié en réalisant des relevés, en sensibilisant à la cueillette responsable et en contribuant à la transmission des savoirs entre générations.

Ateliers thématiques

Durabilité des systèmes alimentaires

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 ainsi que la protection des semences et de la biodiversité. Il mettra en lumière leur rôle clé dans la lutte et l'adaptation aux changements climatiques ainsi que dans la pérennité du système alimentaire. Il abordera aussi les freins structurels à la mise en place de telles mesures et les leviers à saisir.



Pasquinel Huneault

Copropriétaire de la Ferme Les Siffleux

Pasquinel est copropriétaire de la ferme maraîchère Les Siffleux dans les Cantons de l'Est. Il est titulaire d'une maîtrise en environnement et développement durable ainsi que d'un bac en administration des affaires. Les Siffleux est fier membre du Réseau des fermier·ères de famille et fait partie de la ferme collective agroécologique Les Cocagnes. Il est passionné par l'agriculture biologique et l'interconnexion de l'humain et de la nature à travers l'alimentation et le territoire.



Marie-Hélène Bacon, Ph.D., CREPPA, UQAM

Marie-Hélène Bacon, Ph.D. en sociologie, est chercheure et coordonnatrice du Collectif de recherche écosanté sur les pesticides, les politiques et les alternatives (CREPPA) à l'Université du Québec à Montréal. Son expertise interdisciplinaire porte sur l'évaluation scientifique et l'encadrement réglementaire et politique des pesticides et des technosciences, les systèmes agroalimentaires ainsi que sur leurs enjeux et impacts sanitaires, environnementaux et socio-économiques.



Brian Maloney

Producteur de boeuf et d'agneau à l'herbe à la Ferme Brylee

Brian Maloney est producteur de bœuf et d'agneau à l'herbe. Il est accompagné de sa conjointe Lise et de sa fille Kim qui prend la relève de l'entreprise. Il en est à sa 54^e saison et toujours en apprentissage. Il est spécialiste et mentor en gestion de pâturage intensif.

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.



Marypascal Beauregard

Étudiante chercheuse en travail social

Actuellement travailleuse de rang en Estrie et Centre-du-Québec pour ACFA, Marypascal a été productrice agricole pendant 25 ans en démarrant une fromagerie fermière artisanale avec un troupeau de chèvres laitières jusqu'en 2019, moment où elle s'est engagée dans des études en travail social à l'UQAT, profil mémoire d'intervention. Ses travaux ont pour thème la santé psychologique des agricultrices, plus particulièrement en ce qui concerne la charge mentale et le travail invisible. Elle est habile en mobilisation, orientée vers les solutions tout en croyant aux effets puissants de la collaboration. Elle croit que la production agricole locale mérite d'être mieux considérée et que les personnes en agriculture soient des parties prenantes de premier ordre pour un nouveau contrat social de la terre à la table.



Maxime Thibault-Leblanc

Responsable à la recherche et aux plaidoyers, RATTMAQ

Maxime Thibault-Leblanc est responsable à la recherche et aux plaidoyers au Réseau d'aide aux travailleuses et travailleurs migrants agricoles du Québec. Titulaire d'une maîtrise en sociologie de l'UQAM portant sur les travailleurs migrants du secteur des pêches de l'est du Québec, Maxime est membre du Groupe interdisciplinaire et interuniversitaire de recherche sur l'emploi, la pauvreté et la protection sociale (GIREPS) et représente le RATTMAQ au Réseau québécois de la recherche en immigration, en intégration et en relations interculturelles (RQ3i) ainsi qu'à la Chaire de recherche sur les dynamiques migratoires mondiales de l'Université Laval.



Alexandra Otis

Dt.P., M. Sc., Candidate au doctorat en santé publique, option santé mondiale, École de santé publique de l'Université de Montréal

Alexandra Otis est diététiste (Dt.P.) et titulaire d'une maîtrise en santé publique avec une spécialisation en santé mondiale à l'École de santé publique de l'Université de Montréal (M.Sc., ESPUM). Ses intérêts de recherche portent sur la justice sociale, l'équité en santé, la migration et la sécurité alimentaire. Actuellement candidate au doctorat à l'ESPUM, sa thèse vise à comprendre les relations entre les trajectoires migratoires et l'insécurité alimentaire vécue par les travailleurs migrants temporaires dans les secteurs de l'agriculture et de la transformation alimentaire au Québec.

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.



Simone Chen

Coordonnatrice générale, Les Fruits défendus de Montréal

Simone est coordonnatrice du collectif Les Fruits Défendus, une initiative citoyenne qui valorise les arbres nourriciers à Montréal par le glanage urbain et la mobilisation communautaire. Titulaire d'un baccalauréat en sciences de l'environnement de l'Université McGill, elle s'implique depuis plus d'une décennie dans le milieu agricole et dans diverses luttes citoyennes. Elle est également pépiniériste et arboricultrice au Verger-Pépinière Bord-du-Lac.



Catherine Houssard

Ing. Ph.D, Agente de recherche au CIRAIG (Polytechnique/UQÀM)

Catherine est agente de recherche au Centre de référence international sur l'analyse du cycle de vie et la transition durable (CIRAIG). Diplômée de l'Institut Agro, elle détient également une formation en responsabilité sociale des organisations et un doctorat en génie industriel. Œuvrant depuis 30 ans dans le secteur agri-agro, elle s'intéresse particulièrement à l'évaluation environnementale des systèmes alimentaires, à la réduction du gaspillage alimentaire, aux modèles d'agroécologie et à la consommation durable. Active au sein de plusieurs comités d'experts, elle intervient aussi régulièrement dans les médias québécois pour promouvoir des solutions fondées sur la science afin d'accélérer la transition durable.



Pascal Hudon

Boucher et fondateur de Pascal le boucher

Détenteur d'un certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'UQAM, Pascal Hudon est boucher depuis plus de 30 ans et propriétaire de Pascal le boucher, une boucherie montréalaise reconnue pour son engagement envers les filières agricoles locales. À travers son parcours, il s'est imposé comme l'un des pionniers du mouvement de la néo-boucherie au Québec, une approche qui repense le métier de boucher en le reconnectant au territoire, aux éleveurs et aux enjeux contemporains de l'alimentation. Son entreprise privilégie exclusivement des produits locaux issus de circuits courts, dans le respect de l'animal et du rôle de l'élevage dans le maintien de la biodiversité.

Membres du comité adviseur

Sommet national sur le droit à l'alimentation

Adeline Deheunynck, Responsable des cuisines collectives, Club populaire des consommateurs de Pointe-Saint-Charles

Chantal Vézina, Directrice générale, Moisson Montréal

Christopher Brulotte, Technicien – Volet agroalimentaire, Ville de Sherbrooke

Coralie Gaudreau et **Julie Lauzière**, Professionnelles de recherche, Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels

Catherine Villeneuve et **Marianne Côté**, Fédération UPA de l'Estrie

Florence Roy-Allard, Co-coordonnatrice, Forum SAT

Gaëlle Zwicky, Chargée de projet éducation alimentaire, Équiterre

Jean-Philippe Vézina, Maraîcher et entrepreneur social, Jardins Lakou

Kathleen Mark, Communauté innue d'Ekuanitshit, Projet de cueillette

Marie-Claude Morin-Ouellet, Responsable développement des partenariats, Droit à l'alimentation

Marie-Lara Hubert-Chartier, Spécialiste en droit à l'alimentation, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Marie-Jeanne Rossier-Bisaillon, Directrice générale, Collectif Vital

Nancy Neamtan, Co-fondatrice, Chantier de l'économie sociale et administratrice, Cantine pour tous

Nathalie Lanctôt, Participante, Cuisine collective Le Touski et administratrice, Regroupement des cuisines collectives du Québec

Yvette Bellefleur, Chargée de projet changement climatique, Quatre communautés innues

Rachel Sylvestre, Agente en captation, vulgarisation et communication des savoirs, Collectif Récolte

Sophie Carrier, Agente de liaison, Regroupement des cuisines collectives du Québec

Membres du comité logistique
Sommet national sur le droit à l'alimentation

Christopher Brulotte, Technicien – Volet agroalimentaire, Ville de Sherbrooke

Érika Salem, Agente de programme, Conseil du système alimentaire montréalais (Conseil SAM)

Florence Roy-Allard, Co-coordonnatrice, Forum SAT

Isabelle Prud'homme, Directrice générale, Cuisines collectives Le Blé d'or

Linda Letendre, Participante cuisine collective, Fonds communautaire Deschenaux

Marie-France Audet, Agente professionnelle en agroalimentaire, Ville de Sherbrooke

Nathalie Lanctôt, Participante, Cuisine collective Le Touski et administratrice, Regroupement des cuisines collectives du Québec

Rachel Sylvestre, Agente en captation, vulgarisation et communication des savoirs, Collectif Récolte

Sophie Carrier, Agente de liaison, Regroupement des cuisines collectives du Québec

Membres du Comité droit à l'alimentation

Véronique Cimon, Adeline Deheunynck, Jessica Dufresne, Myriam Durocher, Élodie Fournier, Jocelyne Gamache, Mélanie Lamoureux, Nathalie Lanctôt, Linda Letendre, Béatrice Nadeau, Danièle Savoie, Rachel Sylvestres, Kim Tessier

Merci à nos partenaires



Ce Sommet n'aurait tout simplement pas été le même sans l'apport précieux de **Mariana Caloca** et de **Raphaëlle Rinfret-Pilon** de **Dynamo Collectivo**.

Dès le départ, elles nous ont accompagnées avec beaucoup de justesse, en nous aidant à donner une direction claire à une démarche qui était à la fois ambitieuse et en constante évolution.

Leur capacité à mettre de l'ordre dans la complexité, à poser les bonnes questions au bon moment et à soutenir des échanges riches et constructifs a vraiment fait une différence. Elles ont su nous épauler avec une présence à la fois structurante et rassurante.

Au-delà de leur expertise, on retient surtout leur écoute, leur ouverture et leur engagement envers des processus collectifs porteurs de sens. Leur participation a largement contribué à faire de ce Sommet ce qu'il est aujourd'hui.

Un grand merci à elles pour leur accompagnement généreux et leur précieuse collaboration.

Merci à toute l'équipe du RCCQ, avec une reconnaissance toute particulière à Sophie Carrier et à Josée di Tomasso, qui ont été d'importantes artisanes du succès de cet événement.

Béatrice et Jessica



Notes



