

Cocktail dînatoire: Cultiver, Manger et Collaborer

Juin 2024



« **Cocktail dinatoire: cultiver, manger et collaborer!** »

souhaite réunir les différents acteurs du système alimentaire durable (SAD) du territoire des Collines-de-l'Outaouais afin de leur permettre de réseauter dans un contexte festif.



MRC
DES COLLINES-
DE-L'OUTAOUAIS



La Table de développement social
des Collines-de-l'Outaouais

Comité organisateur

CISSS de l'Outaouais:

- Alexandre Gingras, organisateur communautaire
- Nathalie Morin, organisatrice communautaire
- Vincent Paré, conseiller en promotion de la santé

Le Grenier des Collines:

- Marie-Pier Chaput, directrice générale

MRC des Collines-de-l'Outaouais:

- Cindy Jalbert, conseillère aux entreprises
- Mathieu Trépanier, conseiller en développement

Table de développement social des Collines-de-l'Outaouais:

- Annie Lesage, coordonnatrice
- Marie-Maxime Fournier, agente de liaison



Lien avec le PA

Orientation 4

Intelligence collective, changements organisationnels et politiques

Objectif 7

Créer des liens entre les acteurs du territoire afin de favoriser l'entraide entre ceux-ci.

Moyens et actions

7.1 Organisation d'au moins un événement rassembleur (type 5 à 7) pour reconnaître et créer des liens entre les acteurs en sécurité alimentaire, les élus et les autres individus pouvant être impliqués;

7.2 Promotion de toutes les activités en sécurité alimentaire sur le territoire afin d'informer les citoyens;



Organisation de l'événement

Les invitations (254 invitations)

- 5 députés, 1 préfet et 16 maires/élus et DG des municipalités
- 10 représentants du CISSS de l'Outaouais
- 18 organisations régionales
- 39 membres de la commission Sécurité alimentaire
- 70 épiceries/dépanneurs/restaurants/...
- 73 maraichers/fermiers/agriculteurs/producteurs agricoles/...
- 22 représentants CPE/garderies/écoles

Les inscriptions (102 personnes)

- 1 député, 1 préfet et 6 maires/élus municipalités
- 6 représentants du CISSS de l'Outaouais
- 11 organisations régionales
- 31 membres de la commission Sécurité alimentaire
- 13 épiceries/dépanneurs/restaurants/...
- 27 maraichers/fermiers/agriculteurs/producteurs agricoles/...
- 0 représentants CPE/garderies/écoles
- 6 autres organisations

Les participations (76 participants)

- 1 député, 1 préfet suppléant et 7 maires/élus et DG des municipalités
- 4 représentants du CISSS de l'Outaouais
- 9 organisations régionales
- 22 membres de la commission Sécurité alimentaire
- 12 épiceries/dépanneurs/restaurants/...
- 12 maraichers/fermiers/agriculteurs/producteurs agricoles/...
- 0 représentants CPE/garderies/écoles
- 8 représentants des autres organisations

9 participants de plus que l'an dernier

L'invitation et les rappels

L'invitation:

Premier envoi: 7 février 2024

Premier rappel: 18 février 2024

Deuxième rappel: 12 mars 2024

+ Rappels personnalisés réalisés par les membres du comité organisateur.

Le visuel



COCKTAIL DÎNATOIRE
Cultiver, manger et collaborer!

*Bienvenue à tous les acteurs du système
alimentaire des Collines-de-l'Outaouais!*

Jeudi, 14 mars 2024
de 17h à 19h

Au Centre communautaire
Wakefield - La Pêche
38, chemin de la Vallée-de-Wakefield
La Pêche

Un événement organisé par

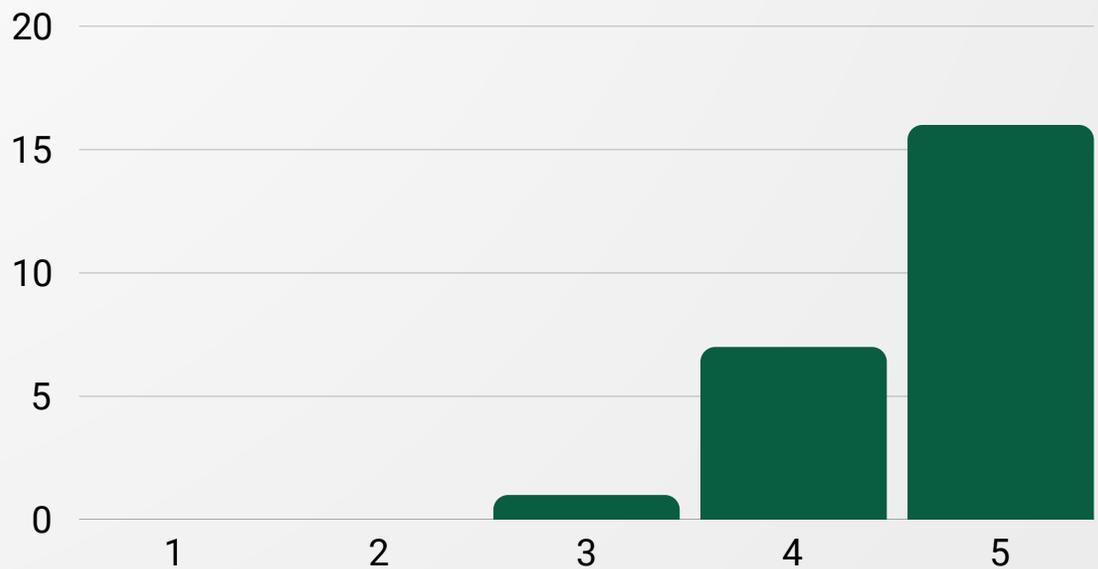


Rétroaction des participants

(24 répondants)

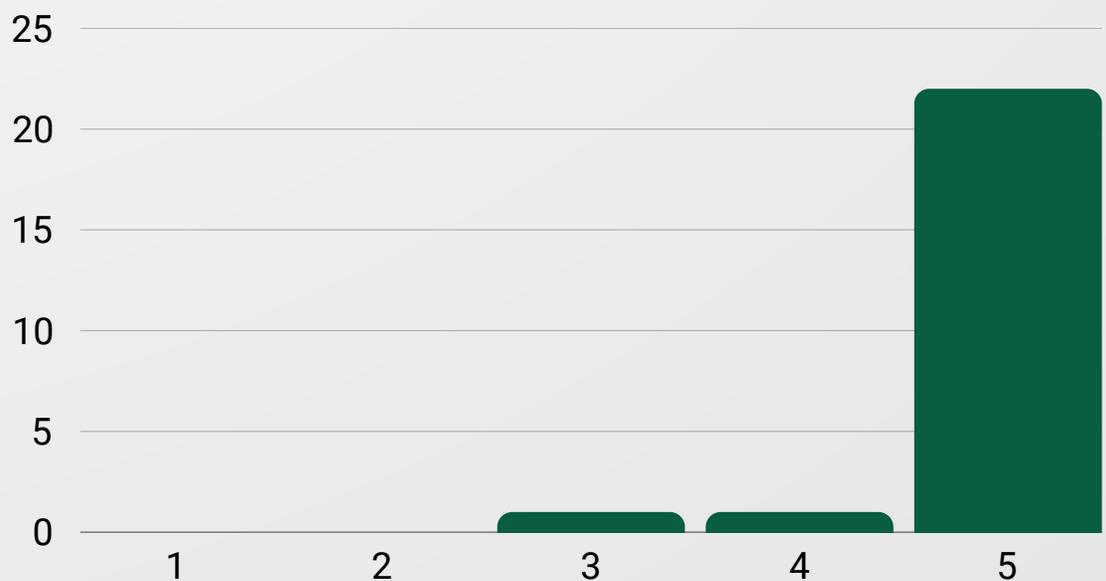
Quelle est votre appréciation générale de l'événement?

4.64
Évaluation
moyenne



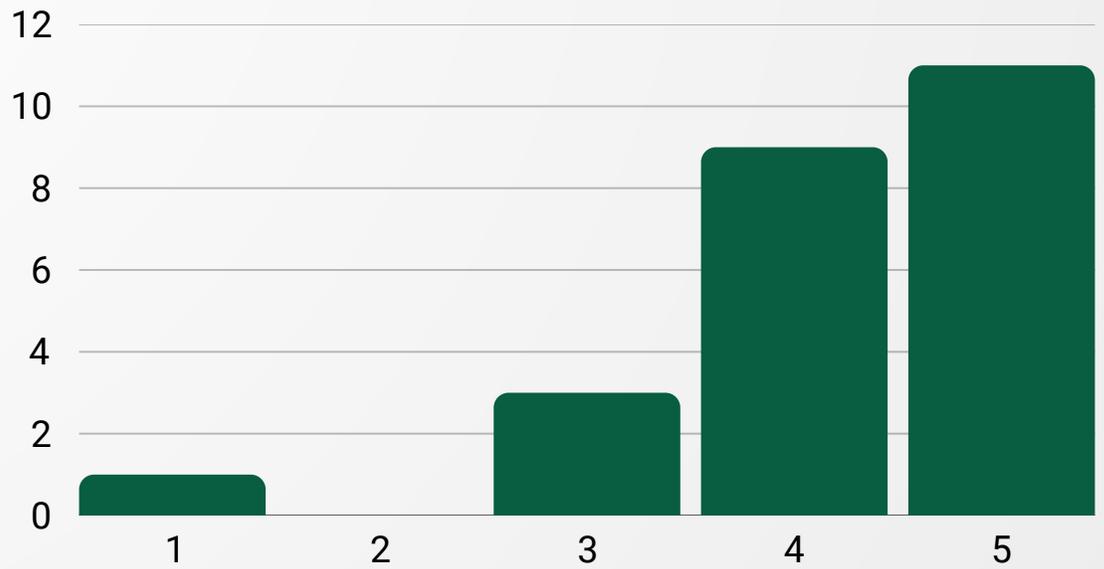
Avez-vous apprécié l'endroit où nous avons tenu l'événement et la nourriture?

4.88
Évaluation
moyenne

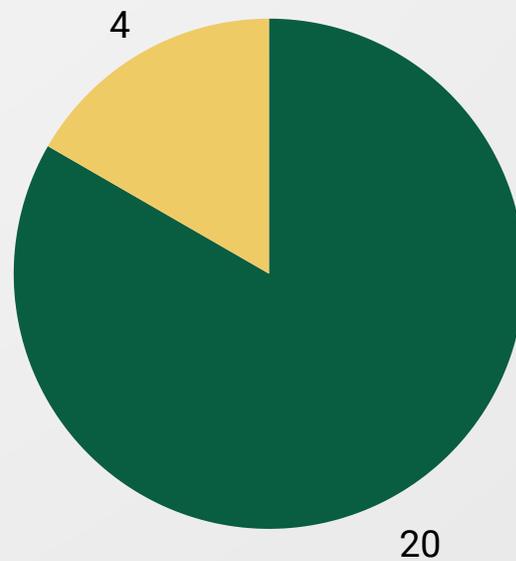
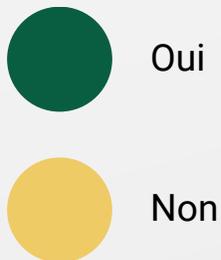


Avez-vous apprécié la formule d'animation de la soirée?

4.21
Évaluation
moyenne



Avez-vous créé des liens avec de nouvelles organisations?



Quelques commentaires:

*Activité de réseautage
très utile et pertinente!
À répéter.
Merci!*

*L'endroit, la formule, l'organisation et les
opportunités de réseautage et
d'apprentissage – tout était une réussite!
Au plaisir d'être parmi vous pour une
édition 2025!*

*Super belle soirée, belle organisation.
Beau travail!*

*Les enjeux en lien avec une alimentation durable
dans la MRC n'étaient pas suffisamment évoqués
à mon avis. Des réflexions sur les pistes de
solutions probables à entamer.*

*L'animation (panel) n'a pas laissé beaucoup de temps au
réseautage. C'était un peu long comme « conférence ».
Intéressant, mais chargé. Aussi, si le menu comportait des
produits de fermes de la région, ç'aurait été bien qu'ils soient
mis en évidence. S'il en comportait pas, je trouve que c'est un
gros manque pour un événement qui se targue de vouloir
stimuler le SAD. Les producteurs doivent vendre leurs produits
pour survivre et, pas de producteurs, pas de système
alimentaire régional durable...*

*The topic is so broad and so many people.
Smaller, more frequent gatherings would
garner better results.*

Très belle événement et bien organisé.

I appreciate the event and wish they were more attendants. It would have been good to have had more sharing from the bigger group, to initiate further connection. It was definitely a disadvantage for me to have most of the event be held in French, as I missed information, especially when mentioning organizations with abbreviated names etc.. I wonder if more people had attended if the invitation and event would have been bi-lingual? The MC was wonderful. Maybe it would have been more fair to allocate the same amount of time to each speaker, and not have the first speaker(s) get the most chance to talk... Many thanks for building the connections in whichever ways possible, at this event and in the future

J'aurais apprécié que les produits de l'agriculture locale soient mis en valeur dans le repas. La nourriture était bonne mais elle n'avait pas un caractère local ou saisonnier.

Une suggestion: Faire une pause de 20-30 minutes dans l'animation pour permettre le réseautage. Merci beaucoup pour l'organisation de l'événement!

Notre évaluation

- Point fort: la présence de pratiquement tous les maires de la MRC.
- La combinaison buffet et panel a permis aux gens de manger pendant les présentations.
- La salle était super et nous avons appréciés le déroulement (accueil et déplacement dans la salle pour présentations).
- Traiteur apprécié mais on aimerait que le traiteur de l'an prochain soit un agriculteur / ou cuisiné avec des produits locaux. Sera un défi de taille puisque l'événement se tient en hiver (février ou mars).
- Animatrice intéressante mais l'animation n'était pas sur le modèle demandé. Alisson maitrisait par contre très bien le sujet et le contenu.
- Panelistes: diversité intéressante.
- Un jeudi n'était pas une bonne journée pour les restaurateurs – mercredi pour la prochaine édition?
- Février pour le prochain événement au lieu de mars pour assurer la participation entre autres des acériculteurs.
- Ambassadeurs: impacts, difficile à évaluer. On propose de conserver le concept mais de diminuer le nombre en ciblant davantage les milieux (optimiser la formule) moins rejoints.

Communiqué



COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

LE COCKTAIL DÎNATOIRE : CULTIVER, MANGER ET COLLABORER!

Collines-de-l'Outaouais, le 2 avril 2024 – Le Cocktail dînatoire : Cultiver, manger et collaborer! de la Table de développement social des Collines-de-l'Outaouais (TDSCO) a eu lieu le 14 mars dernier, au Centre communautaire Wakefield La Pêche.

Un total de 76 personnes du territoire de la MRC des Collines-de-l'Outaouais se sont réunies pour participer à cet événement organisé par la MRC des Collines-de-l'Outaouais et les membres de la commission Sécurité alimentaire de la TDSCO.

L'objectif était de réunir les différents acteurs du système alimentaire durable (SAD) des Collines-de-l'Outaouais afin de leur permettre de réseauter dans un contexte festif et d'en apprendre davantage sur les initiatives qui ont lieu sur le territoire. Des membres de la communauté, des partenaires ainsi que quelques élus étaient présents pour échanger sur le sujet.

C'est avec l'enthousiasme et la passion de l'animatrice Allison Van Rassel que les panélistes invités, tous aussi passionnés, ont abordé les sujets suivants : Samuel Bertrand de la Ferme Aux Saveurs des Monts — pratiques agricoles durables; Line Boyer, Les Fougères — produits locaux; Wapokunie Riel Lachapelle, Nikosi Bistro Pub — produits locaux et récupération; Marie-Pier Chaput, Le Grenier des Collines — collaborations avec les agriculteurs locaux; Audrey Lapointe, école primaire de la Vallée-des-Voyageurs (Quyon/Pontiac) — éducation et sensibilisation des élèves.

À tour de rôle, ils ont partagé leurs pratiques innovantes dans la production, l'utilisation, la récupération et la distribution des produits locaux. Dès le plus jeune âge, l'apprentissage et l'éducation de nos enfants sont également un moyen de les sensibiliser à l'importance de l'achat local en plus de se reconnecter à la terre et à leur alimentation. Les partages des panélistes en ont inspiré plusieurs.

« Il est temps de penser local, communautaire et intérêt collectif si on veut améliorer les choses. »
— David Gomes, maire de Cantley.

La Table de développement social des Collines-de-l'Outaouais (TDSCO) est un regroupement de partenaires multisectoriels qui travaillent ensemble à rassembler et à créer, de façon innovante et structurante, les conditions gagnantes pour répondre aux enjeux des collectivités locales en matière de développement social.

Pour de plus amples informations sur nos projets et nos actions, visitez notre site internet www.tdsco.org ou notre page Facebook [TDS.Collines](#).

— 30 —

Source : Julie Phaneuf
Directrice générale
873 655-8372
dg@tdsco.org

Les suites...

- Comparer les participants de chaque maillon du SAD.
- **RÉSEAUTAGE, le mot d'ordre**
- À l'entrée de la salle, identifier les couleurs des cartons / maillons
- Le Ricochet: valait la peine. Miser sur un organisme communautaire du territoire pour la décoration / valorisation de ses produits.
- Photographe: à ne pas oublier

Dynamique du comité:

- Implication de la MRC: voir comment on peut augmenter nos liens avec les restaurateurs et agriculteurs.
- Division des tâches / rôle: la tâche la plus ardue est les invitations, à répartir davantage.

Lieu:

- Une ferme (appel à tous)/ centre de ski / terrain de golf
- Service de bar : un essentiel
- Trouver un lieu accessible par les voies rapides (tempête de neige)

