



FEUILLE DE CHOU



LE MOT DE DÉSIRÉE

Que l'automne est beau !

Toutes ces couleurs et ce soleil qui transforme en or tout ce qu'il touche !

Eh oui ! En parlant d'or, votre humble servante a reçu un prix reconnaissance qui vaut son pesant d'or. En effet, jeudi le 17 septembre, la TROCAO (la table régionale des organismes communautaires autonomes de l'Ou-taouais) organisait pour la première fois son Gala Galant, à la maison du citoyen à Hull. Cette activité visait, avant tout, à réunir les organismes et leurs principaux bailleurs de fonds et aussi à remercier des personnes qui se sont démarquées au sein de leur organisme et de leur communauté. Pour cette oc-

casion, plusieurs artistes du milieu communautaire se sont fait connaître par leur talent et leurs revendications, et Dieu sait que, dans ce milieu, nous avons des besoins !

Donc, pour faire une histoire courte, je me suis présentée à ce 5 à 7 un peu à reculons. Vous savez comment la grande ville ne m'attire pas trop ! Eh bien ! La surprise fut au rendez-vous : Je suis assise tranquillement, et tout à coup, j'entends défilier, sur la tribune, toute ma vie. À vrai dire, je croyais que c'était, comme qu'y disent: «quand tu meurs, tu vois dérouler toute ta vie comme dans un film» et que j'étais sur le point de trépasser ! Je me pinçais en montant sur la tribune pour rece-

voir mon prix, un joli petit arbre, que l'on nomme un papayer. Mais ce prix, je ne l'aurais pas reçu si vous n'aviez pas toutes et tous été là, au fil des années pour me supporter dans mes activités. Donc ce prix, je le partage avec vous toutes et tous!

Merci !



Dans ce numéro :

Rallye des jardins partage	2
Tristes départs	2
Autonomie	2
Entraide alimentaire !	3
Ateliers automne -hivers	3
Chocolat...	3
Recette du mois	4

Politique Bioalimentaire : Donner le goût du Québec !

Au début juin, le gouvernement du Québec publiait le Livre vert pour une politique bioalimentaire : **Donner le goût du Québec**. Ce projet de politique économique donne suite au rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec (rapport Pronovost-2008). Il a comme objectif de définir les orientations qui guideront les interventions du gouvernement des prochaines années. L'Alliance Alimentaire a décidé d'y participer en déposant un mémoire cet été pour la consultation publique de l'automne, et ainsi, faire valoir son point de vue. Vous pouvez consulter notre mémoire et le livre vert sur notre site internet ou sur place, à notre local (181b rue Principale).

Rallye des Jardins Partage

Le 29 juillet dernier a eu lieu, grâce à l'appui de la Table Agro du CLD Papineau, la deuxième édition du Rallye de Jardins partage. Cet événement a permis la rencontre d'une trentaine de personnes qui sont impliquées dans une expérience de jardinage collectif, ou dans le conseil d'administration de l'Alliance Alimentaire Papineau ou de curieux qui ont envie d'en savoir davantage sur le fonctionnement et l'originalité du projet des Jardins partage.

Cette année, en plus de visiter les six

sites florissants et le tout nouveau Marché public de la Petite-Nation, les participants répondaient à des questions portant sur divers producteurs locaux. Des dégustations ont été servies tout au long du parcours : bouchées végétales (légumes Aux Pleines saveurs), gâteau à la courgette (Jardin d'Éden de Fassett), canapés de saucisses de **sanglochon** (Les Trois Coteaux) et lit de pousses (La Défriche), bleuet au chocolat (ChocoMotive) et vin de fraises (Domaine du Mont-Vézéau). Un délice !
Merci à tous les participants.

La Table Agro souhaite encourager l'évé-



nement pour une troisième édition. Nous sommes ouverts à recevoir vos suggestions pour améliorer l'événement.

Mélanie Larose

De tristes départs

Cet été ne fut pas qu'un été de joie et d'insouciance. En effet pendant que plusieurs se reposent et prennent des vacances justement méritées, d'autres travaillent pour le bien-être de notre organisme et je parle ici des membres de notre CA.

Diane Bernard s'est donnée sans relâche depuis les débuts de l'Alliance Alimentaire. En effet, Diane, notre présidente, a dû nous quitter par

Le groupe d'achat vole vers l'autonomie !

Après bientôt 3 ans d'existence, le groupe d'achat continue ses activités. Cette année, un peu différemment... À partir de cet automne, le groupe d'achat vole vers l'autonomie. Ce qui veut dire qu'il continue à faire ses activités à l'aide des différents comités établis. Bien sûr, l'organisme est toujours là pour soutenir le groupe si le besoin se fait sentir. Cette année, les participants ont

manqué de temps à consacrer à l'organisme. C'est une lourde perte pour l'organisme et pour chacune d'entre nous.

Yolande Chéné, nouvellement nommée lors de la dernière assemblée géné-

décidé de changer un peu la formule en effectuant deux achats par année, au lieu de trois; soit en octobre et en avril. Ils continuent à améliorer la liste de produits pour répondre aux besoins du groupe, ainsi que leurs outils de travail. Si vous êtes intéressés à vous joindre, n'hésitez pas à communiquer avec nous !
Arielle

Ce n'est qu'un au revoir !

rale, a dû aussi se retirer.

D'autres aussi ont dû nous quitter, au fil des années, pour diverses raisons. Je voudrais ici les remercier toutes et tous pour leur apport généreux à l'Al-



Les effets croisés de l'entraide alimentaire

La saison 2011 des Jardins partage fut marquée par bon nombre d'actes de solidarité, d'entraide et des initiatives qui démontrent un sentiment d'appartenance.

Si on faisait le tour ? À Fassett, les jardinières ont le projet de se rallier au groupe de Cuisine partage afin d'offrir des légumes aux cuisinières. Elles pourront ensuite les transformer en petits plats pour ensuite les partager avec les jardinières. La boucle sera bouclée. À Chénéville, les participants, dont plusieurs familles entières, se sont réunis durant trois jours d'activités de plein-air au Lac

Chevreuil à Duhamel. Les repas ont été planifiés en groupe et le beau temps fut au rendez-vous ! Merci à M. David Pharrand de Duhamel. Le groupe de Montpellier a inauguré, avec la collaboration du CR3A et d'un menuisier bénévole, deux bacs surélevés de jardinage afin de donner la possibilité de jardiner à des personnes à mobilité réduite. À St-Émile-de-Suffolk, un participant a monté un tipi aux abords du jardin, ce qui m'a donné l'idée de faire une activité familiale de préparation de banik (pain amérindien) sur feu de bois, accompagné d'une limo-

nade à la rhubarbe et aux petits fruits frais. C'était délicieux, tout le monde voulait refaire la recette. À St-André-Avellin, les jardiniers développent des amitiés et ont, à plusieurs reprises, organisé des repas communautaires afin d'échanger des recettes et mieux se connaître. Je sais aussi que certaines réfléchissent activement afin de trouver des moyens de financement pour la poursuite des activités des Jardins partage...

Merci à tous et toutes d'être ce que vous êtes : des êtres si riches en valeurs humaines !

Mélanie Larose

Lancement des Ateliers qui porte fruit Automne-Hiver

Le 23 septembre aura lieu, dans nos locaux de l'Alliance Alimentaire, notre activité reconnaissance: la Fête des Récoltes. Cette fête souligne le début de la saison des Cuisines partage et la fin de la saison des Jardins partage. Ces activités ludiques, qui ont lieu au moins deux fois par année, visent à créer des réseaux et à tisser des liens entre les gens qui participent aux différentes activités de l'Alliance Alimentaire Papineau. Toutes

les personnes qui suivent de près ou de loin ces activités sont les bienvenues et nous nous ferons un plaisir de les intégrer dans notre groupe.

Nous dévoilerons, à ce moment, la programmation des Ateliers qui portent fruit volet cuisine. Un cocktail ainsi qu'un repas chaleureux seront servis pour l'occasion, par L'Alliance Alimentaire Papineau.

Musique et animation pour les enfants seront au rendez-vous. Donc venez en grand nombre avec parents et amis, collaborer au

succès de cette activité et nous encouragez à poursuivre nos réalisations au fil des années.

C'est un rendez-vous : le 23 septembre, de 16h à 19h, 181b rue Principale, St-André-Avellin.

**Le 23 septembre
16h, un
événement à ne
pas manquer !**

Chocolat ! que c'est bon !

Nous savons tous que le chocolat fait partie des supers aliments. Qu'il est bon de manger, de temps à autre, un bon chocolat 70% cacao. Il y a des prescriptions plus difficiles à prendre !

Mais savez-vous qu'il existe à Montebello, l'économusée du chocolat ? Que le porte-parole de l'Alliance Alimentaire, Gaëtan Tessier, y réalise toutes sortes de chocolats biologiques, équitables, sans lécithine et plus encore.

Le 19 septembre, les responsables des cuisines partages, ont eu la chance d'assister à un atelier de 4h sur le chocolat, donné gracieusement et généreusement par M. Tessier. Nous avons toutes appris les secrets du grand chef et nous pouvons dire maintenant que la chocolaterie c'est tout un art et que même, nous connaissons maintenant, le secret de la Caramilk !

Merci Gaëtan de ta générosité !



ALLIANCE ALIMENTAIRE

ADRESSE : 181 B RUE
PRINCIPALE ST-ANDRÉ
AVELLIN

Tél: 819-983-1714

Fax: 819-983-1738

Courriel :

alliancealimentairepapineau@

Retrouvez nous sur le web:
Alliancealimentairepapineau.com



ALLIANCE ALIMENTAIRE
PAPINEAU

Croquettes à la courgette et féta

À la fin de cette belle saison d'abondance, nous nous retrouvons toutes avec un surplus de courgettes et une de nos membres à eu la gentillesse de nous communiquer sa meilleure recette, donc merci à Johanne Lemay et bon appétit !

<i>1 kg de courgettes</i>	<i>2 à 3 oignons finement hachés</i>
<i>2 à 3 c. à s. de feta émietlée</i>	<i>2 œufs</i>
<i>2 à 3 c. à s. de chapelure</i>	<i>2 tasses de farine</i>
<i>huile de friture</i>	<i>persil, menthe ou aneth</i>
<i>sel, poivre</i>	

Râper les courgettes à la grosse râpe et presser pour dégorger à fond.

Dans un bol, mélanger les courgettes, les œufs battus; la feta émietlée, l'oignon, le persil, la menthe (ou l'aneth), le sel et le poivre. Ajouter peu à peu la chapelure. Faire chauffer l'huile dans une poêle. À l'aide d'une cuiller, façonner des boulettes, les fariner légèrement et les mettre à frire. Laisser dorer, égoutter sur du papier absorbant et servir sans attendre, accompagner d'une sauce yogourt, feta et ail.

N'oubliez pas de servir avec des tomates vertes frites, une salade de tomate et basilic ou une savoureuse salade de carottes du jardin.



N'oubliez pas de suivre le développement de nos activités hebdomadaires et mensuelles dans le journal de la Petite-Nation, section babillard, dans nos envois hebdomadaires ainsi que sur notre site web:
www.alliancealimentairepapineau.com