

## **Synthèse de webinaire | Février 2025**

### **Entre rémunération équitable des producteur.trice.s et accessibilité des aliments locaux pour les organismes œuvrant en sécurité alimentaire**

#### **Récapitulatif**

Le webinaire permet de présenter les résultats d'une étude sur l'approvisionnement local dans les organisations communautaires, mettant en évidence les modèles d'affaires et les défis des initiatives de producteurs locaux.

Les Complices Alimentaires et La Ferme de la Dérive ont partagé leurs stratégies pour assurer la viabilité financière, diversifier les sources de revenus et fournir des aliments de qualité aux populations vulnérables.

Le webinaire a également présenté des initiatives innovantes pour améliorer l'accès à une alimentation saine et locale, y compris un système de congélateurs intelligents et un modèle de tarification solidaire pour les paniers de légumes.

#### **Modèles d'affaires alimentaires équitables**

Èvemarie du Collectif Récolte présente les résultats d'une étude sur les modèles d'affaires permettant de rémunérer équitablement les producteurs locaux tout en rendant les aliments accessibles aux organismes luttant contre l'insécurité alimentaire. L'étude a analysé quatre cas : Cultiver l'espoir, La ferme de la dérive, Les complices alimentaires et Le dépôt.

Les principaux résultats montrent que ces initiatives combinent diverses activités et sources de financement, ont un statut d'OBNL, et utilisent des modèles de tarification variables avec 2-3 paliers de prix.

Les principales barrières identifiées sont le manque d'espace de stockage et l'accès précaire aux subventions. Les collaborations entre acteurs de la filière alimentaire sont un incitatif majeur. L'étude propose des pistes de réflexion sur le statut juridique, les ressources financières et humaines, les partenariats et la politique tarifaire pour les organisations souhaitant mettre en place ce type d'initiative.

#### **Complice Alimentaire : Modèle d'Affaires**

Nathalie des Complices Alimentaires présente leur modèle d'affaires qui vise à rendre les fruits et légumes locaux accessibles à tous. L'entreprise vend des produits à tarification sociale dans des points de vente variés, dont des

congélateurs libre-service installés dans des lieux inattendus comme des bureaux de poste ou des bibliothèques. Pour assurer sa viabilité, l'entreprise diversifie ses activités en gérant des cantines scolaires et en transportant des produits pour d'autres producteurs. Les Complices Alimentaires développent également un programme innovant de parcours à l'emploi pour des personnes en difficulté d'insertion, sans recourir aux subventions salariales traditionnelles.

### **Ferme De La Dérive : Une OBNL sur une FUSA**

Gabriel présente la Ferme de la Dérive, un organisme à but non lucratif situé près de Rimouski sur une fiducie d'utilité sociale agricole. La ferme a deux missions principales : favoriser l'accès à une alimentation écologique et locale pour les personnes en situation de précarité, et promouvoir une souveraineté alimentaire territoriale. Elle produit une variété de cultures et d'élevages, et distribue ses aliments via un libre-service commercial et des partenariats avec des organismes communautaires. La ferme collabore également avec d'autres producteurs locaux pour planifier la production et éviter la compétition. Gabriel souligne l'importance de fournir des aliments de qualité aux personnes dans le besoin, plutôt que simplement des surplus.

### **Diversification des activités pour une viabilité financière**

Les Complices et La Ferme de la Dérive discutent de leurs stratégies pour assurer leur viabilité financière. Gabriel explique que La Ferme de la Dérive diversifie ses productions et mobilise la communauté pour réduire les coûts salariaux. Leur modèle de ferme non-proprétaire sur une FUSA facilite aussi la pérennité du projet. Nathalie indique que Les Complices développent de nouveaux services comme des guides de transformation alimentaire et de l'accompagnement, en plus d'étendre leurs cantines scolaires et leur partenariat avec le Club des petits déjeuners. Les deux organisations cherchent à diversifier leurs sources de revenus au-delà du financement public.

### **Tarification variable à trois paliers**

Nathalie explique que Les Complices utilisent un modèle de tarification variable à trois paliers pour leurs sacs de produits congelés. Le prix le plus bas couvre uniquement les frais de mise en marché (sac, étiquetage, transport) sans aucun profit. Le prix intermédiaire est environ 30% plus élevé, tandis que le prix le plus élevé reste inférieur aux prix du marché pour inciter les gens à faire le détour pour acheter ces produits. Les prix n'ont pas augmenté depuis un an et demi malgré le

contexte économique difficile, afin de maintenir l'accessibilité pour les populations vulnérables. Le sac le plus cher se vend 4,25\$ pour 500g de produits locaux, ce qui reste très économique comparé aux prix en épicerie.

### **Agriculture communautaire et financement**

La discussion porte sur plusieurs sujets liés à l'agriculture communautaire et le financement des organismes à but non lucratif. Gabriel explique que l'acquisition de leur terre s'est faite grâce au leg d'un couple qui souhaitait en préserver la vocation agricole. Il décrit également les bonnes relations avec les autres fermes de la région, notamment celles de taille similaire. Concernant l'autofinancement, Gabriel partage une initiative réussie d'organisation d'un souper pizza local pour soutenir un organisme communautaire dans l'achat de produits alimentaires. Nathalie, quant à elle, indique que leur organisme génère principalement des revenus autonomes grâce à l'opération de cantines scolaires plutôt que par des campagnes de financement.