

COMMUNAUTÉ NOURRICIÈRE

MUNICIPALITÉ D'AUCLAIR



S'ORGANISER POUR ASSURER L'AVENIR

PORTRAIT
2025

Portrait des communautés nourricières

Municipalité d'Auclair | Édition 2025

Prise de données et rédaction

Kalil Mnasri

Chargé de projet

Stéphane Dubé

Chargé de projet

Comité de pilotage et de supervision

Sébastien Ouellet

MRC de Témiscouata

Chantal Ouellet

MRC de Témiscouata

Zachary Leboeuf

SADC de Témiscouata

Anais Rosereau

Citoyenne d'Auclair

Josée Carette

Club 50 ans et +

Julie Grant

Coopérative de développement
agro-forestier du Témiscouata

Émilie Belzile

Conseillère municipale

Sylviane Caron

Citoyenne d'Auclair

Dominique Létourneau

Directrice général de la Municipalité
d'Auclair

Avec la participation financière de :



AVANT-PROPOS

En tant que Maire de la Municipalité d'Auclair, j'ai le bonheur de vous présenter le premier *Portrait des communautés nourricières d'Auclair*. Ce portrait dresse, en premier lieu, une photo de l'état actuel des enjeux alimentaires touchant notre village. Tel un recensement, il inventorie presque tout ce qui à trait à l'alimentation ; capacité agricole, infrastructures, services, organismes, commerces, événements, etc.

Nous avons ainsi des points de références et des indicateurs de réussite sur lesquels nous baser pour savoir si nous nous améliorons (ou non) au niveau de l'accès alimentaire. Notre objectif est ensuite de passer à l'action rapidement. Dans ce portrait, nous avons ainsi un plan très précis qui débute en 2026 et se termine en 2029 et qui répond à de nombreux enjeux. Il est à noter que la majorité des projets inclus dans ce portrait sont déjà en cours de réalisation ou sont issus directement des différentes consultations. J'invite d'ailleurs chacun d'entre vous à continuer de s'impliquer et à poursuivre l'effort collectif qui fait la force de notre village. De plus, j'espère que la mobilisation des gens d'Auclair pourra faire des petits dans des localités voisines ou éloignées.

Nous tenons à remercier chaleureusement l'équipe municipale et les conseillers pour leur soutien, le comité de citoyens pour leur engagement, ainsi que la centaine de citoyens ayant participé aux rencontres et aux sondages. Un grand merci également aux fermes et entreprises locales, aux organismes partenaires, ainsi qu'à la MRC de Témiscouata et la SADC de Témiscouata. Un remerciement spécial au *ministère de l'agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec* (MAPAQ) pour le financement qui a permis l'élaboration de ce portrait. Merci enfin à notre équipe de coordination pour avoir mené à bien ce projet.

Stéphan Dubé
Maire de la municipalité d'Auclair



Vision stratégique

La Municipalité d'Auclair se dote du présent énoncé de vision stratégique dans le cadre de son Plan de développement des communautés nourricières (PDCN). Cet énoncé exprime la projection du futur souhaité à un horizon de dix ans, soit à l'horizon 2035, en matière de développement alimentaire local, durable et équitable. La vision traduit la volonté collective de bâtir un système alimentaire territorial cohérent, résilient et porteur de sens pour l'ensemble des citoyens, des producteurs et des partenaires du milieu.

Vision à l'horizon 2035

En 2035, Auclair est reconnue comme une communauté nourricière exemplaire, durable et solidaire, où chaque citoyen a accès à une alimentation saine, locale et abordable. Le système alimentaire d'Auclair valorise les ressources du territoire, soutient les producteurs locaux, renforce la cohésion sociale et contribue activement à la transition écologique et économique de la région.

La vision stratégique d'Auclair repose sur quatre grands principes qui orientent les actions municipales et collectives :

Souveraineté et résilience alimentaire

- Consolider la production, la transformation et la distribution d'aliments issus du territoire.
- Soutenir la diversification des pratiques agricoles et la relève locale.
- Favoriser des approvisionnements de proximité et une gestion autonome des ressources alimentaires.

Accessibilité et équité

- Garantir à tous les citoyens un accès équitable à des aliments sains, diversifiés et abordables.
- Soutenir les initiatives communautaires (jardins communautaires, cuisines collectives, dépannages alimentaires).
- Promouvoir la sécurité alimentaire comme droit fondamental et levier de santé publique.

Transition écologique et innovation

- Encourager les pratiques agricoles respectueuses des sols, de la biodiversité et des ressources hydriques.
- Réduire le gaspillage alimentaire et favoriser la revalorisation des matières organiques.
- Appuyer l'innovation sociale et technologique au service d'un système alimentaire durable.

Mobilisation et gouvernance participative

- Impliquer activement les citoyens, les organismes, les entreprises et les institutions locales dans la gouvernance du système alimentaire.
- Créer des espaces de concertation et de dialogue intersectoriel.
- Développer une culture de collaboration et de partage des savoirs nourriciers.

Méthodologie

La réalisation du Portrait et du Plan d'action de la communauté nourricière d'Auclair s'est faite à partir d'une démarche participative, structurée et ancrée dans la réalité locale.

1. Collecte d'informations

Les données proviennent de plusieurs sources :

- Producteurs, organismes, citoyens et partenaires locaux;
- Municipalité d'Auclair, MRC et SADC du Témiscouata;
- Statistiques publiques et documents régionaux (MAPAQ, IRDA, Statistique Canada, etc.);
- Consultations citoyennes et sondages.

Quatre rencontres de consultation ont eu lieu :

- Octobre 2024,
- Décembre 2024,
- Janvier 2025,
- Mai 2025.

Ces rencontres ont permis de consulter près d'une centaine de personnes provenant de la communauté d'Auclair et des municipalités voisines (Lejeune, Saint-Juste-du-Lac).

En parallèle, un sondage a recueilli environ 76 réponses, offrant un portrait représentatif des besoins et priorités alimentaires locales.

2. Analyse et comparaison

Une analyse approfondie des données recueillies a été réalisée. L'équipe a également effectué un suivi comparatif avec les meilleurs plans d'action nourriciers d'autres municipalités afin d'identifier les bonnes pratiques et d'adapter les idées au contexte d'Auclair.

3. Rédaction et priorisation

Le Portrait a été rédigé à l'aide des outils modernes de mise en forme et d'analyse disponibles (cartes, statistiques, schémas, tableaux). Les priorités d'action ont été déterminées en collaboration avec un comité de pilotage, composé de représentants municipaux, d'organismes locaux et de citoyens impliqués. Ce comité s'est réuni plus d'une dizaine de fois tout au long du processus pour valider le contenu, suivre l'avancement et orienter les décisions.

Lexique et définitions

Autonomie alimentaire : Capacité d'une communauté à subvenir à ses besoins alimentaires avec sa propre production, en réduisant sa dépendance aux importations. L'autonomie alimentaire vise à offrir une diversité d'aliments locaux accessibles à tous.

CAB (Centre d'Action Bénévole) : Organisme communautaire offrant divers services bénévoles (transport, accompagnement, aide alimentaire, etc.) pour soutenir la population locale, en particulier les personnes vulnérables.

Circuits courts (mise en marché de proximité) : Modes de distribution dans lesquels il y a au plus un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les circuits courts (ventes à la ferme, marchés publics, paniers, etc.) rapprochent producteurs et citoyens, assurant des produits locaux plus frais et souvent un meilleur revenu pour les agriculteurs.

CISSS (Centre intégré de santé et de services sociaux) : Établissement public québécois regroupant les services de santé et services sociaux d'une région. Par exemple, le CISSS du Bas-Saint-Laurent coordonne les soins de santé dans cette région. Il n'est pas affilié à une université (contrairement à un CIUSSS).

Communauté nourricière : Terme décrivant une collectivité qui s'organise pour renforcer son **système alimentaire local** – production, transformation, distribution et accès à la nourriture. Une démarche de communauté nourricière rassemble citoyens, élus, organismes et entreprises pour développer une culture locale d'alimentation saine, durable et accessible à tous.

Coop JAL : Coopérative de développement agroforestier de l'Est du lac Témiscouata, dite Coop JAL. Elle regroupe les municipalités de **JAL** (acronyme local pour *Auclair, Lejeune et Saint-Juste-du-Lac*) autour de projets de mise en valeur des terres agricoles et forestières. La coopérative JAL œuvre en gouvernance locale du territoire et en soutien aux producteurs (réhabilitation de friches, agroforesterie, formations, etc.).

COSMOSS (Communauté ouverte et solidaire pour un monde outillé, scolarisé et en santé) : Table de concertation intersectorielle au Bas-Saint-Laurent visant le développement des jeunes (0-30 ans). COSMOSS Témiscouata réunit partenaires locaux (santé, éducation, communautaire) pour agir sur des enjeux comme la **sécurité alimentaire** des familles, la réussite éducative et la santé des jeunes.

Cuisine collective : Atelier où des personnes cuisinent ensemble en partageant budget, ressources et savoir-faire pour préparer des repas sains à faible coût. Une cuisine collective vise l'autonomie alimentaire et la solidarité – « cuisiner ensemble pour mieux se nourrir » – tout en brisant l'isolement social. Les participants repartent avec des plats cuisinés à partager chez eux.

FFOM (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) : Outil d'analyse stratégique aussi appelé *analyse SWOT*. Il permet de dresser un portrait interne et externe d'un projet ou d'une organisation : identifier ce qui fonctionne bien (forces), les

points à améliorer (faiblesses), les facteurs externes favorables (opportunités) et les risques externes (menaces).

Frigo communautaire : Réfrigérateur mis à disposition du public, où chacun peut déposer ou prendre gratuitement des aliments. Initiatives de lutte au gaspillage et à la précarité, les frigos communautaires permettent de partager les surplus et d'offrir des denrées aux citoyens dans le besoin, favorisant l'entraide locale.

HLM (Habitation à loyer modique) : Logement social à faible loyer, subventionné par l'État, destiné aux personnes à revenu modeste (familles, aînés, etc.). Par exemple, les HLM d'Auclair hébergent des aînés et personnes seules à faible revenu, qui bénéficient de mesures d'aide alimentaire (paniers, navette vers l'épicerie) pour combler l'absence de commerce de proximité.

Îlots déstructurés : Secteurs à l'intérieur de la zone agricole permanente où des usages non agricoles (résidences, commerces) sont autorisés à titre dérogatoire. Ce sont souvent de petits noyaux villageois historiques ou des ensembles de lots déjà morcelés avant la loi de protection du territoire agricole. À Auclair, des **îlots déstructurés** ont été officialisés par la MRC en 2015-2018 pour permettre certaines constructions hors des zones urbanisées tout en contrôlant le morcellement agricole.

Intrants : Ensemble des produits et ressources apportés aux cultures ou aux élevages pour en soutenir la production. Les intrants agricoles incluent par exemple les semences, engrains, amendements, pesticides, aliments pour bétail, etc. Une agriculture plus autonome cherche souvent à réduire les intrants chimiques (engrais de synthèse, pesticides) en favorisant les méthodes naturelles ou locales.

IRDA (Institut de recherche et de développement en agroenvironnement) : Centre de recherche appliquée du Québec dédié à l'agroenvironnement. L'IRDA développe des connaissances et technologies pour une agriculture durable (conservation des sols, gestion de l'eau, lutte intégrée, réduction des intrants). Par exemple, l'IRDA a étudié l'état de santé des sols agricoles du Bas-Saint-Laurent pour recommander des pratiques de conservation.

Jardin communautaire : Espace de jardinage collectif mis à la disposition des citoyens, généralement divisé en parcelles individuelles ou cultivé en commun. Le jardin communautaire d'Auclair permet aux résidents – y compris les locataires des HLM – de cultiver des légumes pour leur consommation, renforçant l'autonomie alimentaire locale et le lien social autour du jardinage.

LDAA (Lieu dédié à l'alimentation d'Auclair) : Nom provisoire d'un projet local visant la création d'un pôle alimentaire à Auclair. Il s'agit de reconvertis un bâtiment (ancien restaurant) en un espace multifonctionnel pour l'alimentation : cuisine collective conforme aux normes MAPAQ, conserves partagées, vente de produits locaux, etc. Le LDAA incarnerait le carrefour de la communauté nourricière d'Auclair (transformation, éducation et distribution alimentaire de proximité).

MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec) : Ministère québécois responsable du développement du secteur

bioalimentaire et de la sécurité alimentaire au Québec. Il soutient les producteurs, la transformation agroalimentaire, la commercialisation et encadre les normes sanitaires. Le MAPAQ finance par exemple des projets locaux (comme le portrait nourricier d'Auclair) et offre des programmes d'aide financière (voir **PACC**, **PRAB**).

MRC (Municipalité régionale de comté) : Structure administrative supramunicipale regroupant plusieurs municipalités locales d'un même territoire. La MRC de Témiscouata, par exemple, coordonne l'aménagement du territoire, le développement économique et social, la gestion des déchets (voir **RIDT**), etc. Elle joue un rôle-clé dans les projets alimentaires régionaux (comme le Plan de développement de la zone agricole et le soutien à la communauté nourricière d'Auclair).

OMH (Office municipal d'habitation) : Organisme gérant les logements sociaux (HLM) d'une municipalité ou d'une région. L'OMH de la région de Dégelis, dont fait partie Auclair, assure l'accès à des logements abordables et peut déployer des initiatives pour les locataires (p. ex. ententes avec le CISSS pour une navette vers l'épicerie, ateliers de cuisine pour résidents).

PACC : Acronyme d'un programme de soutien financier du MAPAQ, vraisemblablement le **Programme d'appui à la commercialisation des aliments du Québec**. Ce programme vise à encourager la mise en marché des produits d'ici (circuit courts, approvisionnement institutionnel local, etc.) via des subventions. Mentionné comme levier de financement pour des projets de distribution alimentaire de proximité.

Pâturage extensif : Mode d'élevage où le bétail pâture sur de grandes superficies enherbées, avec une faible densité d'animaux par hectare. Ce pâturage à faible charge vise à imiter des conditions naturelles, permettant une régénération des prairies et un entretien des terres marginales. Les sols de classe 6, par exemple, conviennent essentiellement au pâturage extensif faute de pouvoir supporter des cultures intensives.

PRAB : Acronyme d'un programme de soutien mentionné aux côtés du PACC. Il s'agit possiblement d'un programme régional d'aide bioalimentaire ou d'un plan de relance agricole. Le PRAB offrirait des subventions ou accompagnements pour des projets agricoles (production) au niveau régional. Dans le contexte, PRAB et PACC désignent des mesures financières disponibles à l'échelle du Québec pour soutenir les initiatives en agriculture, transformation ou distribution alimentaires. (*NB: Le nom exact du programme PRAB n'est pas détaillé dans le texte.*)

RIDT (Régie intermunicipale des déchets de Témiscouata) : Organisme public géré conjointement par plusieurs municipalités de la MRC, responsable de la gestion des matières résiduelles (déchets, recyclage, compostage) sur le territoire. La RIDT est notamment partenaire des projets de compostage local et de valorisation des déchets organiques, ce qui peut inclure le compost issu des activités agroalimentaires communautaires.

RPA (Résidence pour personnes âgées) : Habitation collectée ou résidence de soins pour aînés autonomes ou semi-autonomes. Auclair ne dispose pas de RPA sur son sol (la plus proche est à une vingtaine de kilomètres), ce qui soulève des défis pour la sécurité alimentaire des aînés du village (dépendance au transport

pour l'approvisionnement, isolement).

SADC (Société d'aide au développement des collectivités) : Organisme fédéral partenaire du développement local, présent dans chaque territoire. La SADC du Témiscouata offre du soutien technique et financier aux projets d'entrepreneuriat rural. Impliquée un peu plus tardivement dans le projet nourricier d'Auclair, la SADC a contribué à affiner les orientations stratégiques et à fournir de l'expertise en développement économique local.

SAL (Système alimentaire local) : Ensemble des activités et acteurs reliés à l'alimentation sur un territoire donné, allant de la production à la consommation. Un *système alimentaire local* comprend l'agriculture locale, la transformation artisanale, la distribution de proximité (épiceries, marchés, circuits courts) et la consommation par les habitants du territoire. Mettre en place un SAL vise à structurer de façon cohérente toutes ces composantes pour améliorer l'autonomie et la résilience alimentaire d'une communauté.

Sécurité alimentaire : Situation dans laquelle tous les individus ont, en tout temps, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive qui répond à leurs besoins et préférences, leur permettant une vie active et saine. La sécurité alimentaire comporte quatre dimensions (disponibilité, accès, utilisation, stabilité) et peut être menacée par la pauvreté, l'isolement ou l'absence de services (p. ex. pas d'épicerie à proximité).

Serre pédagogique : Serre horticole utilisée comme outil éducatif et communautaire. À Auclair, la serre pédagogique de l'école sert à initier les élèves (et citoyens) aux techniques de culture, à produire des légumes et semis et à favoriser les échanges intergénérationnels autour du jardinage. C'est à la fois un lieu de production locale et de transmission des savoirs agricoles.

Souveraineté alimentaire : Droit des peuples à une alimentation saine, adaptée à leur culture et produite par des méthodes durables, ainsi qu'au droit de définir leurs propres politiques agricoles et alimentaires. La souveraineté alimentaire met l'accent sur le pouvoir des communautés à décider de leur système alimentaire (terres, semences, marchés) plutôt que de le subir. C'est un concept porté par des mouvements paysans internationaux (tels que La Via Campesina).

TAD (Terres agricoles dévalorisées) : Terme utilisé par la MRC pour désigner les terres autrefois agricoles tombées en friche ou sous-exploitées. Ces parcelles en friche ont un couvert végétal de régression (herbes hautes, arbustes) et posent des enjeux de perte de productivité, d'érosion des sols et de prolifération d'espèces indésirables. La MRC de Témiscouata a mis en place un programme de *remise en culture des TAD* pour inciter leur réhabilitation par des agriculteurs (débroussaillage, amendements, recouvrement végétal utile).

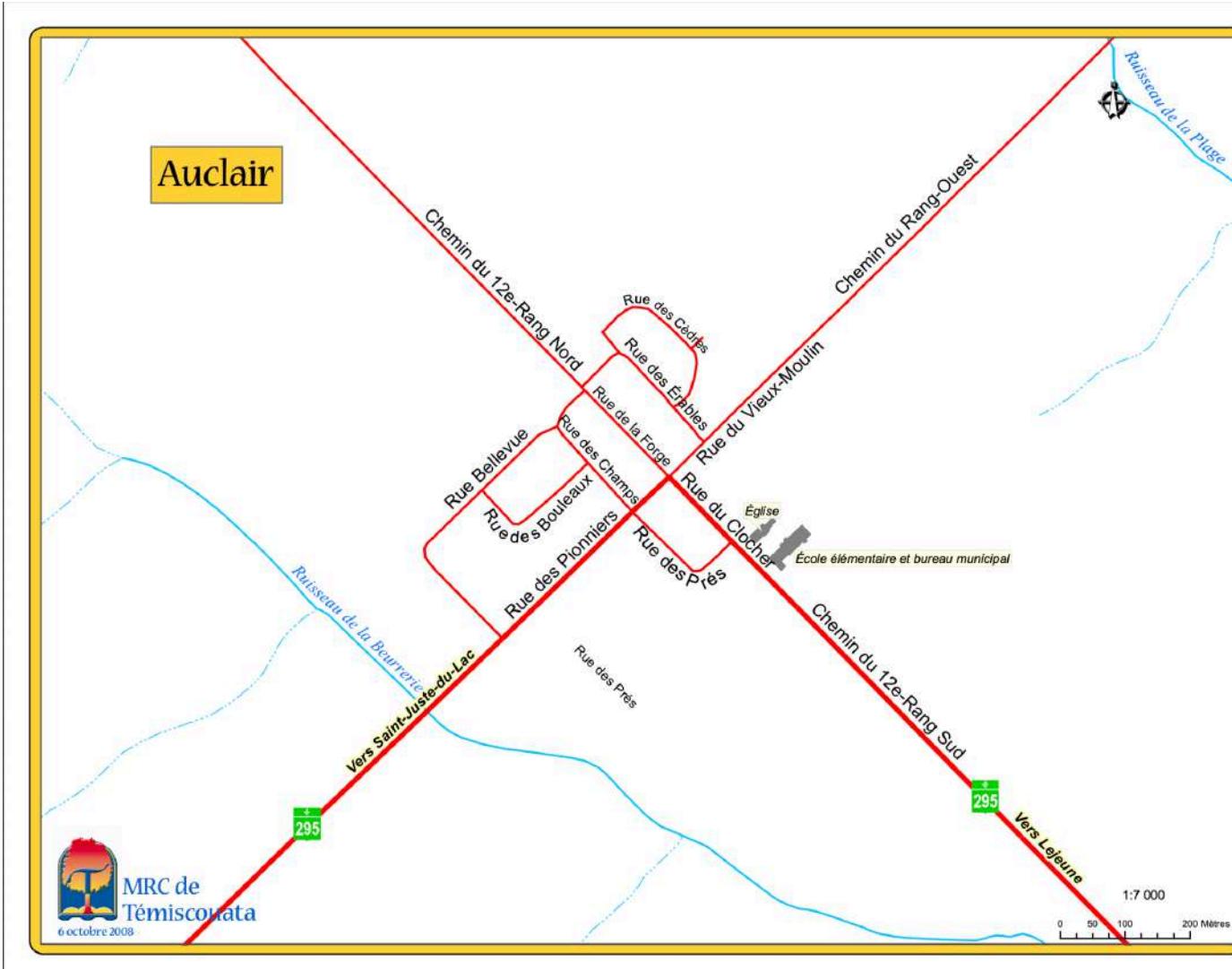
TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	2
Vision stratégique	3
Méthodologie	4
Lexique et définitions	5
Territoire et population	11
Démographie	13
Densité et superficie	15
Situation géographique de la municipalité	15
Hydrographie	16
Tracé d'écoulement des champs agricole et peuplement écoforestiers	17
Milieu humides	21
Relief et caractéristiques géographiques	23
Îlots déstructurés	25
Agriculture	27
Potentiel agricoles des sols	27
Domaine de production	29
Utilisation des terres agricoles	29
Valeur du capital agricole	30
Portrait des terres agricoles dévalorisée (TAD)	30
Les fermes faisant de la mise en marché de proximité	32
Domaine Acer	32
Domaine vert-forêt	33
Cultinova Inc. (La Jardinière/Le Forestier)	34
Les commerces ayant un lien avec l'alimentation	35
Dépann-O-Max inc.	35
Distillerie Témiscouata	36
Organismes locaux et territoriaux d'Auclair	37
Corporation de développement économique d'Auclair	37
Coopérative de Développement Agro-forestier de l'Est du lac Témiscouata (COOP JAL)	37
Office de l'habitation du Témiscouata	38
Cercle des fermières du JAL	39
Club des 50 ans et plus	40
Fabrique d'Auclair	41
Corporation des loisirs d'Auclair	42
Centre d'Action Bénévole du Témiscouata (CAB)	43
Cuisines collective du Témiscouata	44

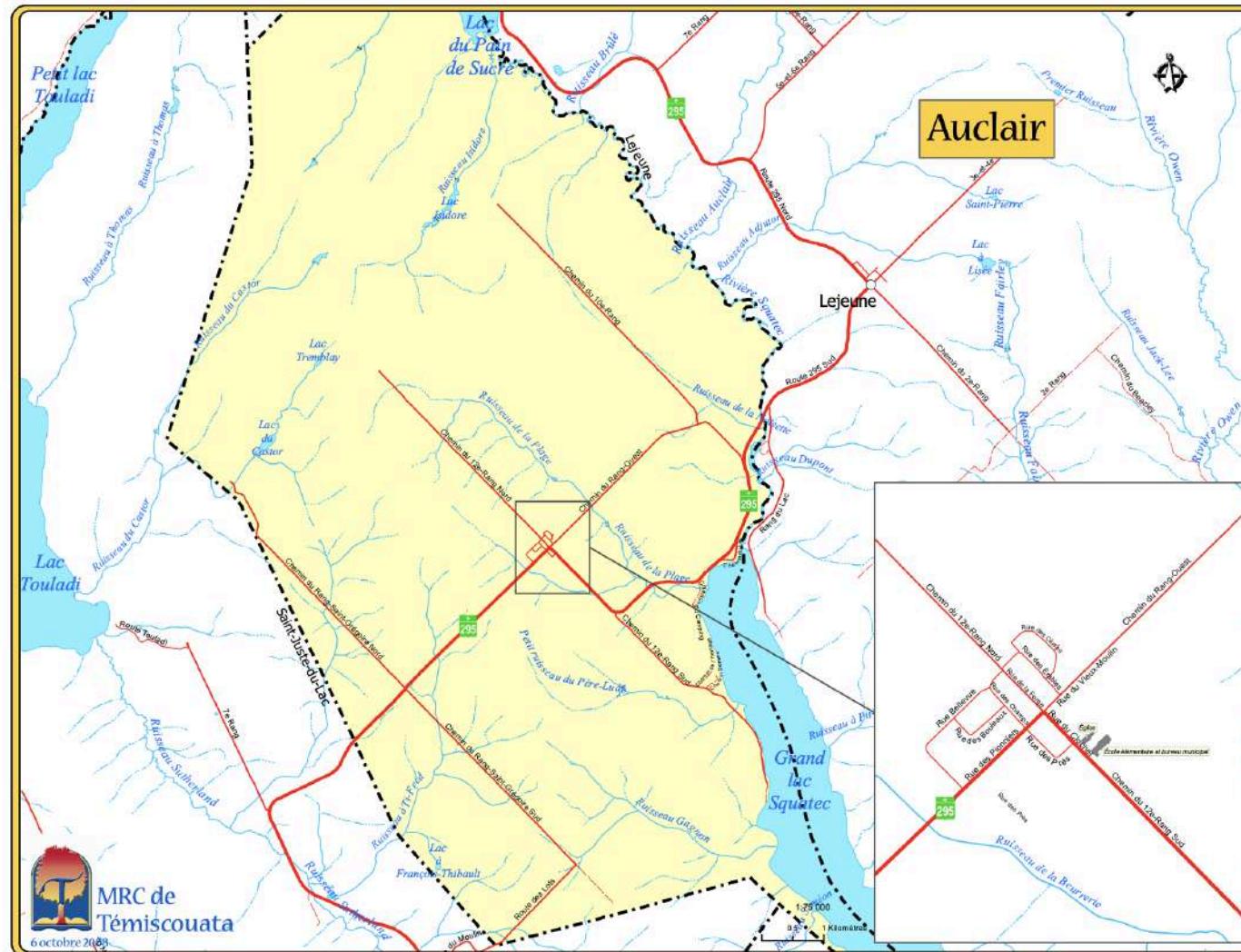
COSMOSS Témiscouata	45
La Maison de la famille du Témiscouata (Biencourt)	46
La Régie intermunicipale des déchets de Témiscouata (RIDT)	47
Roulami Inc.	48
Les services et infrastructures liés à l'alimentation	49
Le lieu dédié à l'alimentation (LDAA)	49
Jardin communautaire	50
Serre pédagogique	51
Frigo communautaire	52
Camping municipal et plage municipale	53
Institutions locales et territoriales	54
RPA la plus proche	54
Garderie en milieu familiale	54
École La Marguerite	55
Résultats des consultations	57
Jeunes adultes	57
50 ans et plus	58
Acteurs du milieu alimentaire (Institutions, Organismes, Producteurs)	59
Résultat du sondage citoyen	60
Profil des répondants	60
Faits saillants	61
Analyse détaillée des données du sondage	62
Analyse de la consommation alimentaire hebdomadaire	64
Conclusion	66
Bibliographie	67
ANNEXES	70
Données brutes détaillées du sondage citoyen	70

Territoire et population

Centre-ville



Territoire



Démographie

Évolution démographique 2016–2021¹

Territoire	Population 2016	Population 2021	Variation absolue	Variation relative (%)
Auclair	448	447	-1	-0,2 %
Témiscouata	19 574	19 492	-82	-0,4 %
BSL	201 287	199 039	-2 248	-1,1 %
Québec	8 164 361	8 501 833	+337 472	+4,1 %

Évolution démographique 2021–2025²

Territoire	Population 2021	Population 2025	Croissance absolue	Croissance (%)
Auclair	447	468	+21	+4,7 %
Témiscouata	19 492	19 978	+486	+2,5 %
BSL	199 039	204 900	+5 861	+2,9 %
Québec	8 501 833	9 111 629	+609 796	+7,2 %

Entre 2021 et 2025, Auclair a connu une croissance démographique notable, passant de 447 à 468 habitants (+4,7 %), soit un rythme supérieur à celui du Témiscouata (+2,5 %) et du Bas-Saint-Laurent (+2,9 %). Ce retournement marque une rupture avec la stagnation précédente et s'explique en partie par les effets post-COVID : télétravail, exode urbain, taux d'intérêt historiquement bas ayant déclenché une vague d'achats résidentiels en région. Ce mouvement a asséché le marché local : les maisons à vendre ou à louer sont devenues rares, là où elles étaient surabondantes avant 2020, créant des tensions pour les jeunes ménages et les familles locales.

En parallèle, cette hausse exerce une pression sur les infrastructures alimentaires, les services éducatifs et municipaux, mais ouvre aussi des leviers : maintien de l'école, relance des projets collectifs, nouveaux marchés pour les producteurs et arrivée de familles en quête d'implication locale. Le défi n'est donc pas la croissance elle-même, mais sa gestion : comment accueillir durablement sans déséquilibrer l'accès au logement, aux aliments et aux services de base, tout en transformant ce regain d'attractivité en moteur de revitalisation.

¹Source : Statistique Canada. Recensement de la population de 2021.

²Ibid

N'ayant pas encore accès aux données du recensement 2026, on ne peut que spéculer, mais plusieurs indicateurs laissent croire que la récente croissance démographique régionale, au Québec, depuis la pandémie, pourrait avoir des effets structurants.

Indicateurs-socio démographique (2021)³

Indicateur démographique	Auclair	Témiscouata	BSL	Québec
Jeunes 0-14 ans (%)	13,5 %	12,9 %	14,3 %	16,4 %
Adultes 15-64 ans (%)	58,4 %	56,8 %	58,1 %	63,0 %
Aînés 65 ans (%)	29,2 %	30,4 %	27,6 %	20,6 %
Âge médian (années)	52,0 ans	51,6 ans	50,2 ans	43,2 ans
Ménages – taille moyenne	2,1	2,1	2,1	2,2
Ménages avec enfants (%)	31 %	25 %	26,2 %	31 %
Ménages d'une personne (%)	35,7 %	36,2 %	37,9 %	35,1 %
25-64 ans sans diplôme (%)	20 %	22 %	15 %	11,8 %
25-64 ans diplôme postsecondaire (%)	68,9 %	61,8 %	69,1 %	71,2 %
25-64 ans diplôme universitaire (%)	15,6 %	16,4 %	18,5 %	29,5 %
Revenu moyen des ménages (2020)	65 000 \$	70 000 \$	72 000 \$	85 000 \$
Taux de faible revenu (LIM-AT)	17,0 %	16,3 %	14,4 %	11,9 %

Auclair se distingue par une population plus âgée que la moyenne, avec 29,2 % d'aînés (contre 20,6 % au Québec) et un âge médian de 52 ans. Toutefois, une baisse de l'âge moyen est probable, avec la hausse du nombre de nouvelles familles depuis 2021. Cela pourrait permettre de dynamiser la vie communautaire.

Le revenu moyen des ménages devrait aussi avoir augmenté, grâce aux nouveaux arrivants ayant souvent des revenus plus stables ou élevés (télétravailleurs, retraités, professionnels), en plus de l'augmentation importante des salaires au Québec, au cours des dernières années. Lors du recensement de 2020, le revenu moyen des ménages est plus faible (65 000 \$) que la moyenne et le taux de faible revenu plus élevé (17 %), ce qui confirme qu'une vulnérabilité socio-économique existe dans la communauté locale.

³ Source : Statistique Canada. Recensement de la population de 2021.

Les ménages sont petits (2,1 pers.) et souvent composés d'une seule personne (35,7 %), ce qui pose des enjeux en matière d'isolement, mais aussi des besoins spécifiques en alimentation (petites portions, proximité, aide, etc.). La proportion de ménages avec enfants atteint 31 %, soit la même qu'au Québec, ce qui laisse entrevoir une certaine stabilité familiale dans l'avenir surtout avec les nouveaux arrivants.

Sur le plan scolaire, 20 % des adultes de 25 à 64 ans n'ont pas de diplôme secondaire, ce taux est supérieur à celui du Bas-Saint-Laurent (15 %) et nettement au-dessus de la moyenne québécoise (11,8 %). Malgré cela, le taux de diplomation postsecondaire (68,9 %) est élevé pour un petit milieu, ce qui constitue un levier important pour des initiatives collectives, entrepreneuriales ou agricoles. De plus, l'arrivée de nouvelles populations pourrait hausser le niveau de scolarité. Si la tendance se maintient, Auclair pourrait amorcer un virage vers un profil rural plus mixte, plus jeune et mieux structuré socialement.

Densité et superficie

Selon l'Institut de la statistique du Québec, en 2025, la Municipalité d'Auclair couvre une superficie totale de 106,66 km². Avec une population estimée de 468 habitants, cela représente donc une densité de 4,4 habitants/km². Auclair présente une densité intermédiaire parmi les municipalités voisines.

À titre de comparaison, Lejeune occupe un territoire plus vaste (270,13 km²) mais ne compte que 246 résidents, soit à peine 0,9 hab/km², illustrant un espace très faiblement densifié. Saint-Juste-du-Lac, avec ses 166,94 km² et 543 habitants (3,3 hab/km²), se situe légèrement en dessous d'Auclair, tandis que Dégelis, étendue sur 556,78 km² pour 2 884 habitants, atteint la densité la plus élevée (5,2 hab/km²)⁴.

Situation géographique de la municipalité

Auclair est située à l'extrême nord-est de la MRC de Témiscouata, dans la région administrative du Bas-Saint-Laurent (Québec). Son territoire se trouve en bordure du Grand lac Squatec et dans la chaîne appalachienne des Monts Notre-Dame. La municipalité fait partie d'un regroupement municipal historique et culturel incluant Saint-Juste-du-Lac et Lejeune, appelé localement le secteur du JAL. Ces trois villages, bien que distincts, partagent des services, une histoire commune et une proximité géographique concrète.

Distances routières approximatives (Google Maps, 2025) :

- Saint-Juste-du-Lac : 13 km – 13 min en voiture
- Lejeune : environ 9 km – 7 min en voiture
- Dégelis : 28,3 km - 23 minutes en voiture

⁴MRC de Témiscouata. (2024). *Plan régional des milieux humides et hydriques (PRMH) : document d'adoption officielle* (p. 109, Tableau 4 – Population et superficie par municipalité [Recensement MAMH 2025 pour Auclair; Recensement fédéral 2021 pour les autres]). MRC de Témiscouata.

Hydrographie

Le Grand lac Squatec est situé en partie sur le territoire d'Auclair. Il est alimenté par plusieurs affluents forestiers et agricoles en provenance des versants sud et ouest. L'exutoire du Grand lac Squatec (rivière Squatec) traverse ensuite la portion Est d'Auclair, ce qui structure indirectement les potentiels d'humidité des sols. Le camping municipal d'Eau Claire accessible depuis la route 295 est l'un des rares points d'accès public direct au plan d'eau. Une plage municipale est aménagée, avec services pour différentes activités saisonnières. Une cantine estivale est également présente sur place.

Cette carte linéaire⁵ met en évidence une organisation hydrographique structurée autour du Grand lac Squatec et de la rivière Squatec. Pour tout projet agricole ou touristique, il conviendra d'intégrer ces données à un plan de gestion des eaux de surface, d'érosion et de préservation des habitats riverain



⁵ Ministère des Ressources naturelles et des Forêts, Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (Les lignes orange et/ou colorées délimitent les frontières administratives internes des municipalités, tandis que la ligne noire marque la frontière extérieure.)

Tracé d'écoulement des champs agricole et peuplement écoforestiers

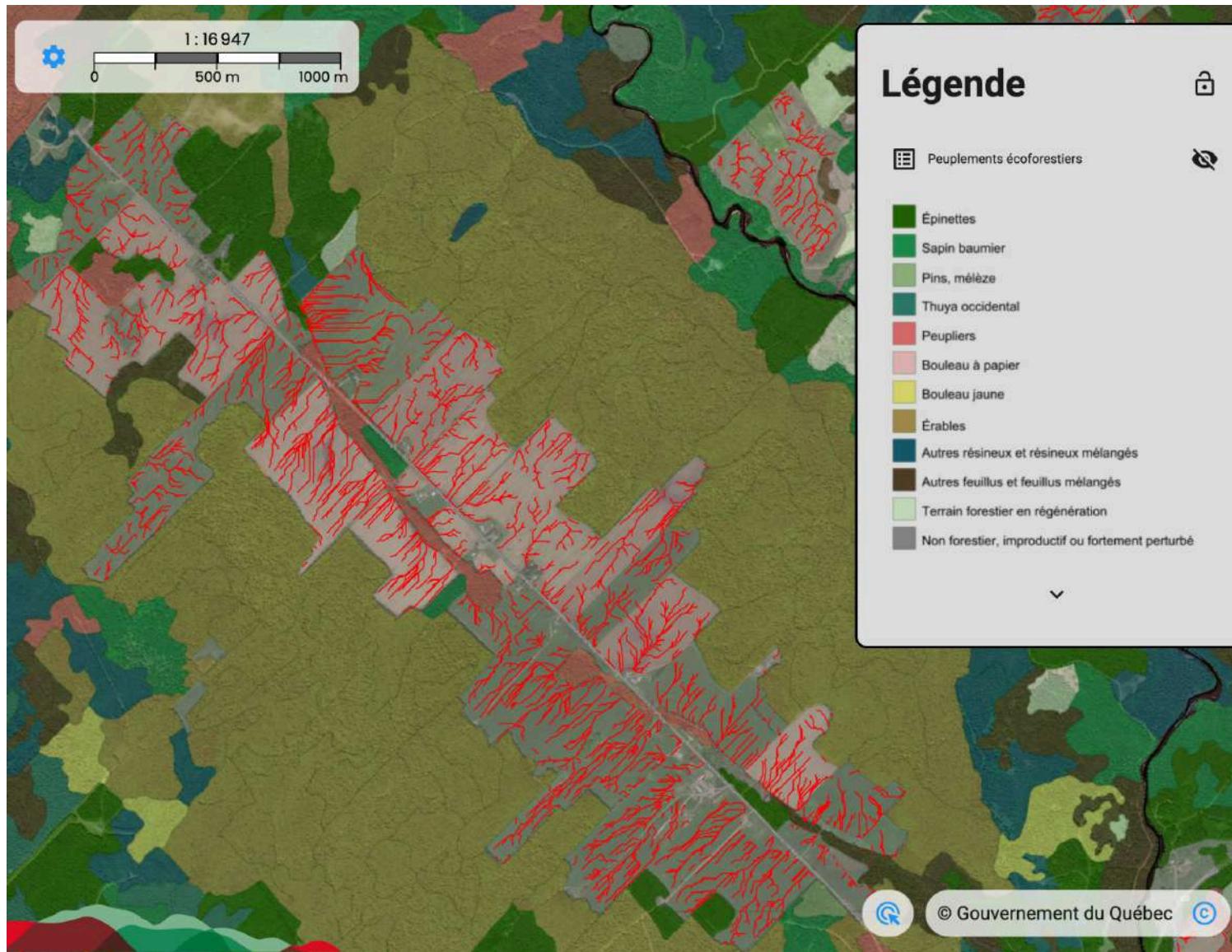
Sur les trois principaux rangs agricoles d'Auclair, les écoulements se concentrent généralement sur les versants modérément pentus, créant des trajectoires d'érosion bien marquées. Les zones où plusieurs flux convergent (avant fossés ou routes) sont à risque de ravinement. Les interstices non cultivés (friches, lisières) atténuent visiblement l'intensité du ruissellement. Les forêts d'érables autour des champs offrent un très bon filtre organique et hydraulique : leurs feuilles riches en matière organique et leur système racinaire dense contribuent à ralentir et retenir le ruissellement. Les peuplements en régénération (essences mélangées) en arrière-plan montrent un potentiel de diversification future et de renforcement des corridors écologiques.

Les trois fiches cartographiques qui suivent offrent une vision intégrée des dynamiques hydrologiques et de la trame écoforestière sur les principaux axes agricoles d'Auclair (Chemin du 10^e rang, Chemin du 12^e rang Nord/Route 295 et Rang Saint-Grégoire Nord/Sud). Chacune superpose les tracés d'écoulement superficiel issus du modèle numérique de terrain et mis en évidence par les lignes rouges.

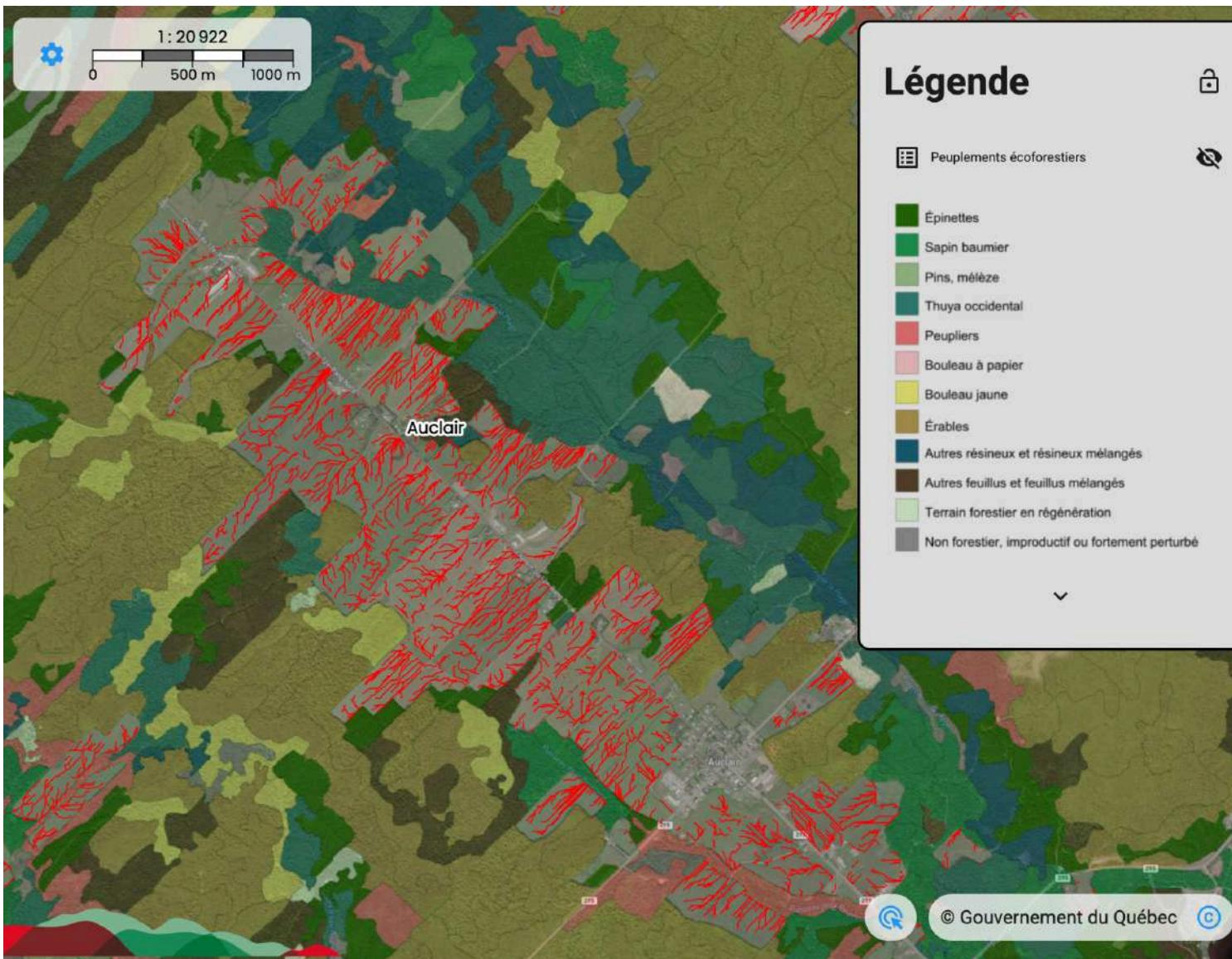
De plus, ces cartes présentent la répartition des peuplements écoforestiers, codés par essence, afin de caractériser les zones boisées, d'identifier le rôle filtrant des forêts et de cibler les secteurs prioritaires pour la mise en place de mesures agroforestières. Cette série de cartes sert de guide pour optimiser la gestion des eaux de surface, renforcer la stabilité des sols et valoriser les corridors forestiers en bordure des cultures.

Les peuplements écoforestiers, codifiés par couleur selon l'essence dominante (épinette, sapin baumier, mélèze, peuplier, bouleau, érable, etc.), ainsi que les zones « non forestières, improductives ou fortement perturbé ».

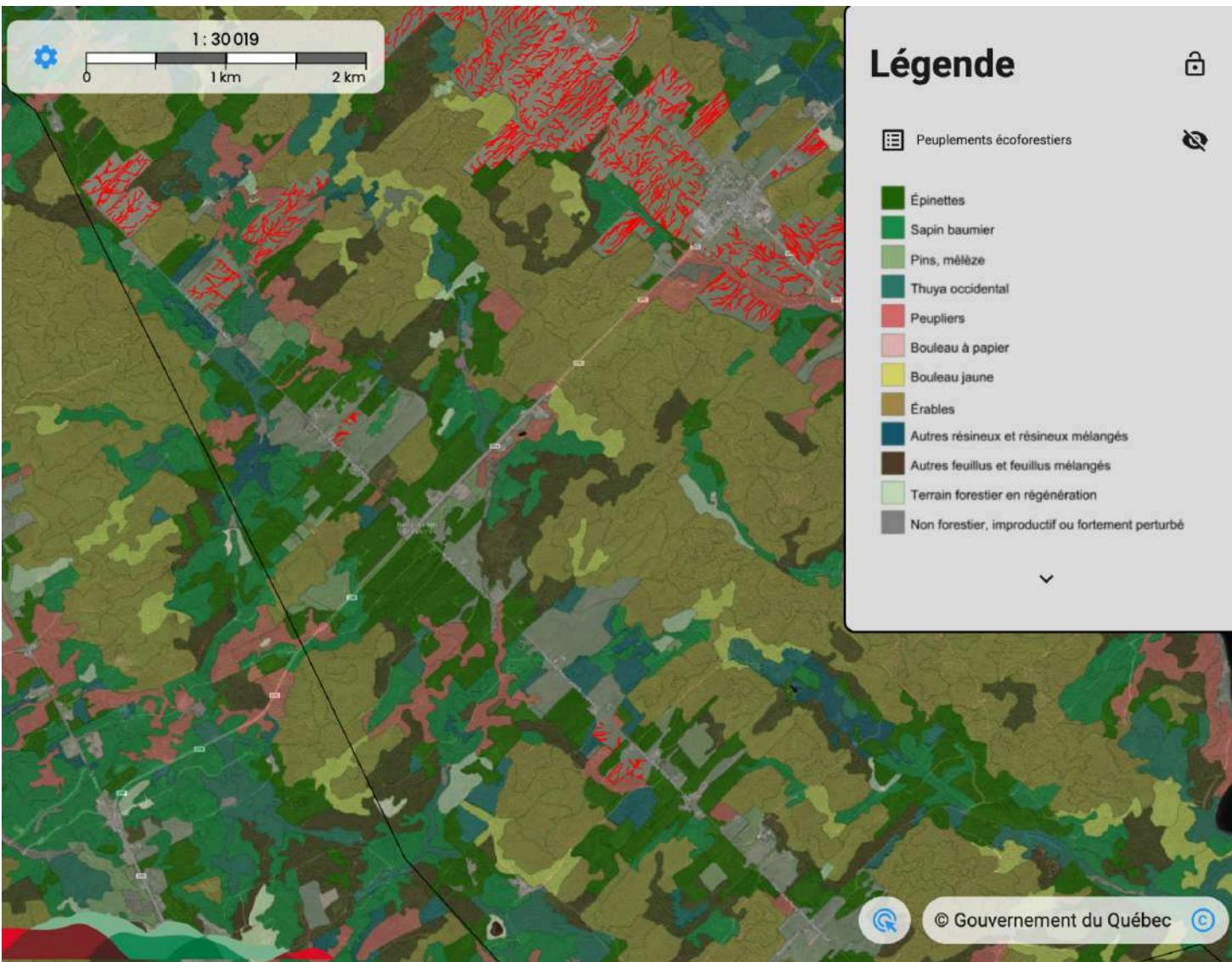
Les tracés d'écoulement superficiel (en rouge), calculés à partir du modèle numérique de terrain, qui montrent les chemins préférentiels du ruissellement des eaux de pluie à partir des parcelles cultivées (zones grises) vers les cours d'eau alentour.



Chemin du 10e rang



Chemin du 12e rang Nord et Route 295



Rang Saint-Grégoire Nord/Sud

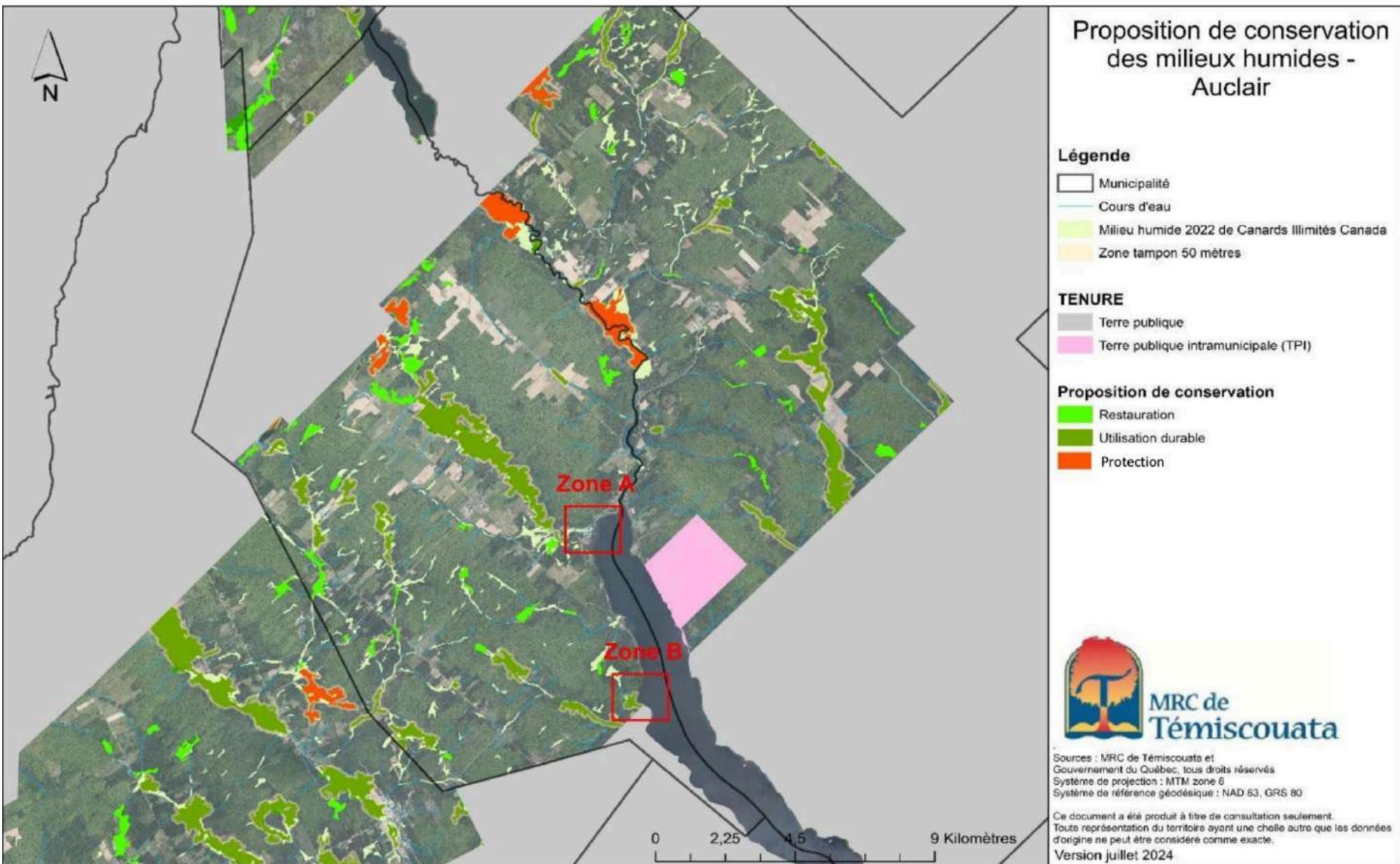
Milieu humides

Les parcelles humides identifiées constituent les principales « éponges » hydrologiques du bassin versant du Grand lac Squatec ; elles interceptent les eaux pluviales, les relâchent lentement vers la rivière et limitent ainsi les crues en aval. La concentration des taches orange et vertes dans les zones A et B, de part et d'autre du Grand lac Squatec, montre l'importance de ce corridor pour la continuité écologique : ces bandes humides relient les massifs forestiers et servent de voie de déplacement à la faune. Protéger ces pièces empêche aussi la salinisation et l'eutrophisation du lac, enjeu essentiel pour les usages récréatifs et pour la qualité de l'eau potable.

Comme démontré sur la carte ci-dessous, il existe 49 parcelles de milieux humides recensées à Auclair soit 10,69 % du territoire municipal. Une partie significative de ces milieux sont saisonniers (ils sèchent pendant l'été) mais ceux désignés sous protection sont permanents, incluant des tourbières boisées et marécages forestiers. À Auclair il n'existe pas d'infrastructure d'irrigation collective, ni de bassins de rétention pour fins agricoles ou résidentielles. L'utilisation de la ressource en eau n'est pas intégrée aux dynamiques nourricières ou agricoles du territoire.

Sur la carte :

- Les surfaces **orange** correspondent aux secteurs retenus pour une protection stricte : tourbières boisées, marécages riverains et bourbeux permanents qui filtrent naturellement les sédiments et le phosphore avant qu'ils n'atteignent le lac.
- Les surfaces **vertes foncées** (restauration) ciblent des zones partiellement drainées ou compactées où la remise en eau permettra de retrouver la fonction tampon et de rétablir l'habitat pour les amphibiens et les insectes pollinisateurs.
- Les surfaces en **vert pâle** (utilisation durable) indiquent des franges saisonnièrement inondées que l'on peut exploiter de façon extensive (pâturage tardif, récolte de foin, érablière à gestion douce) à condition de conserver la végétation rivulaire.



MRC de Témiscouata. Plan régional des milieux humides et hydriques (PRMHH) : document d'adoption officielle. 15 octobre 2024, p. 28

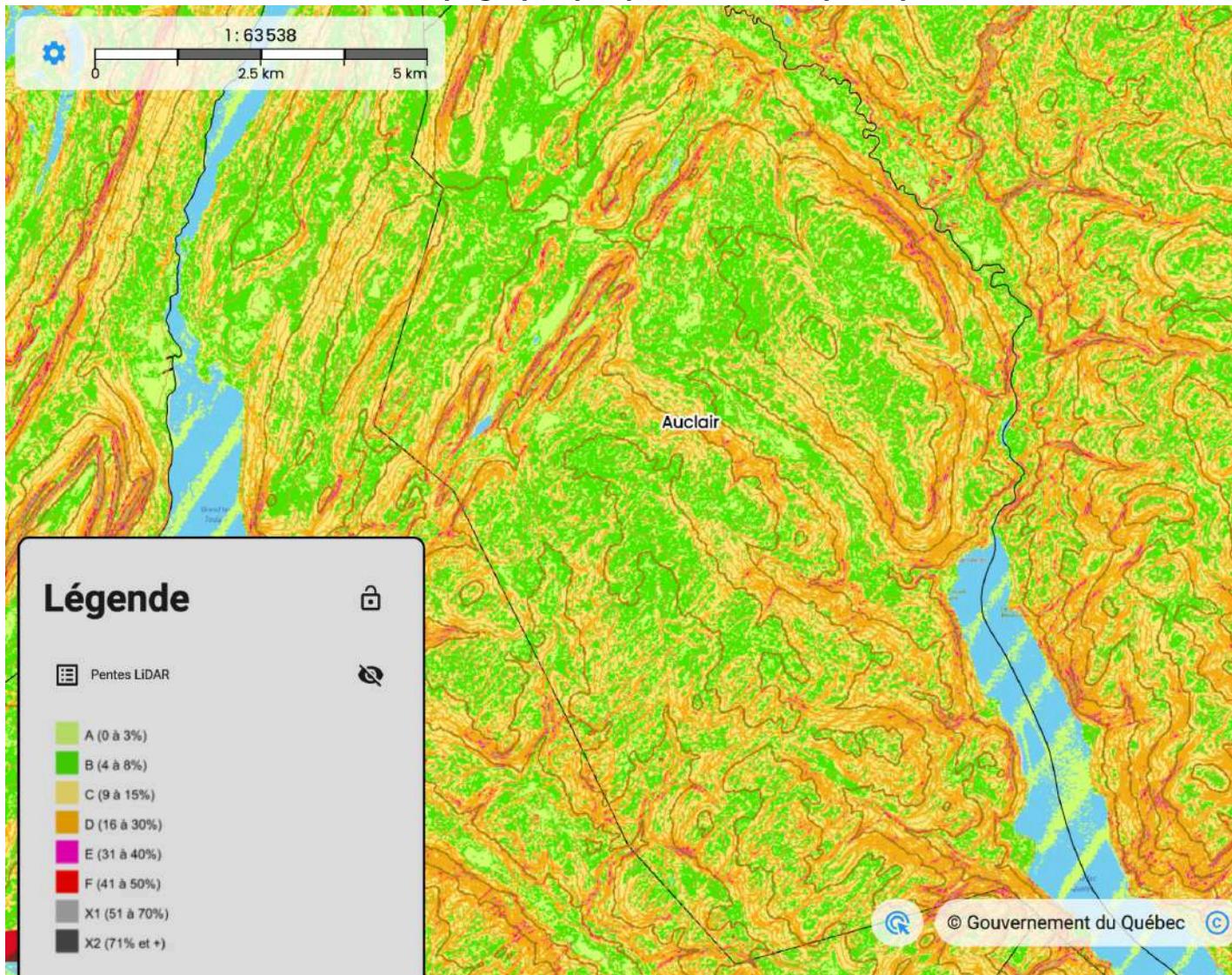
Relief et caractéristiques géographiques

Auclair se situe sur le versant sud des Monts Notre-Dame, partie des Appalaches, avec un plateau ondulé à 300–400 m d'altitude entaillé par des vallées à 200–250 m et des sommets locaux culminant autour de 650 m . De légers microclimats se manifestent : normalement, les vallées encaissées sont plus fraîches et humides, alors que le plateau, plus venté, connaît une humidité légèrement réduite et une densité thermique plus grande. La topographie d'Auclair se compose de crêtes douces orientées nord-ouest/sud-est, séparées par des vallées creusées par la rivière et le Grand lac Squatec.

Sur la carte suivante :

- Près des rives, les pentes sont très raides (zones roses et grises sur la carte) et la forêt dense y stabilise naturellement les sols.
- Les plateaux centraux, presque plats (zones vertes), sont idéal pour la culture mécanisée, culture serricole ou pour des projets maraîchers.
- Entre ces extrêmes, les pentes modérées (jaune et orange) nécessitent des haies vives ou des terrasses pour retenir l'eau de pluie et éviter l'érosion. Sur les pentes modérées (3–8 %), installer des arbres fruitiers est possible et même idéal. Cela facilite même le drainage naturel et limite la stagnation d'eau au niveau des racines, tout en favorisant la circulation de l'air (réduction des gels).

Carte topographique (% dénivelé de pente)



Îlots déstructurés

Description des îlots déstructurés

La zone agricole permanente couvre la quasi-totalité de la municipalité d'Auclair, comme dans l'ensemble de la MRC de Témiscouata. Ce territoire est protégé par la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA), qui limite fortement les usages non agricoles, en particulier l'implantation de nouvelles résidences.

Un îlot déstructuré est une portion de territoire agricole :

- Où l'usage agricole est peu présent ou inexistant.
- Où la concentration de bâtiments résidentiels ou d'autres usages non agricoles est historiquement élevée.
- Où l'activité agricole est jugée non viable à long terme par la CPTAQ.

Ce statut permet d'autoriser la construction de nouvelles résidences sans avoir à déposer une demande individuelle à la CPTAQ pour chaque lot, ce qui représente un gain de temps et de certitude pour les citoyens.

En 2018, la MRC adopte officiellement le règlement de contrôle intérimaire (RCI 01-16-01) qui légifère et officialise la constitution des nouveaux îlots déstructurés sur son territoire.

Démarche pour acquérir un terrain sur un îlot déstructuré

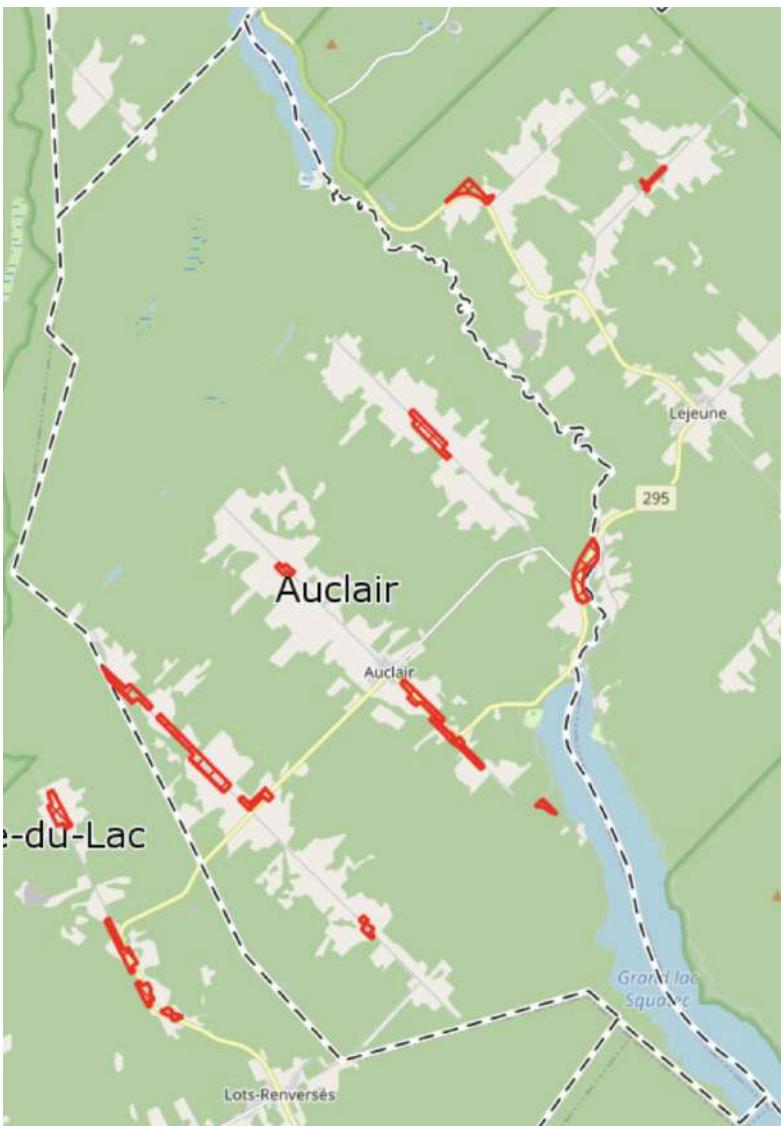
Selon le règlement de zonage (Règlement 2018-05) :

- Les constructions doivent respecter des superficies minimales de terrain (généralement autour de 3000 à 4000 m² selon les secteurs).
- Certaines restrictions d'implantation s'appliquent : distances minimales des bâtiments agricoles, respect des marges de recul, servitudes, etc.

Procédure pour un acheteur

- Vérifier que le terrain convoité se trouve bien à l'intérieur d'un îlot déstructuré reconnu par la MRC et la CPTAQ.
- Confirmer avec la municipalité d'Auclair que l'usage projeté respecte le règlement de zonage.
- Acheter le terrain (directement du propriétaire ou via une agence immobilière locale) et faire la demande de permis de construction à la municipalité
- Respecter les règles de construction et d'implantation fixées (distances, superficie, normes environnementales, etc.).

Carte des îlots déstructurés présent à Auclair



Deux types d'îlots déstructurés existent :

- **Type 1** – Avec morcellement : subdivision et construction permises, sous réserve du respect du zonage municipal.
- **Type 2** – Sans morcellement : subdivision interdite ; seules les propriétés vacantes existantes peuvent accueillir une résidence, sans création de nouveaux lots.

Emplacement des îlots déstructurés selon le type d'îlot

Zone à Auclair	Type d'îlot
Chemin du 10 ^e Rang	Type 1
Route 295 / Grande-Coulée	Type 1
12 ^e Rang Nord	Type 1
12 ^e Rang Sud	Type 1
Chemin Dumais / Héritage	Type 1
Rang Saint-Grégoire Sud	Type 1
Rang Saint-Grégoire Nord	Type 2

Extrait de la cartographie Déméter (CPTAQ) illustrant les îlots déstructurés observés sur le territoire d'Auclair

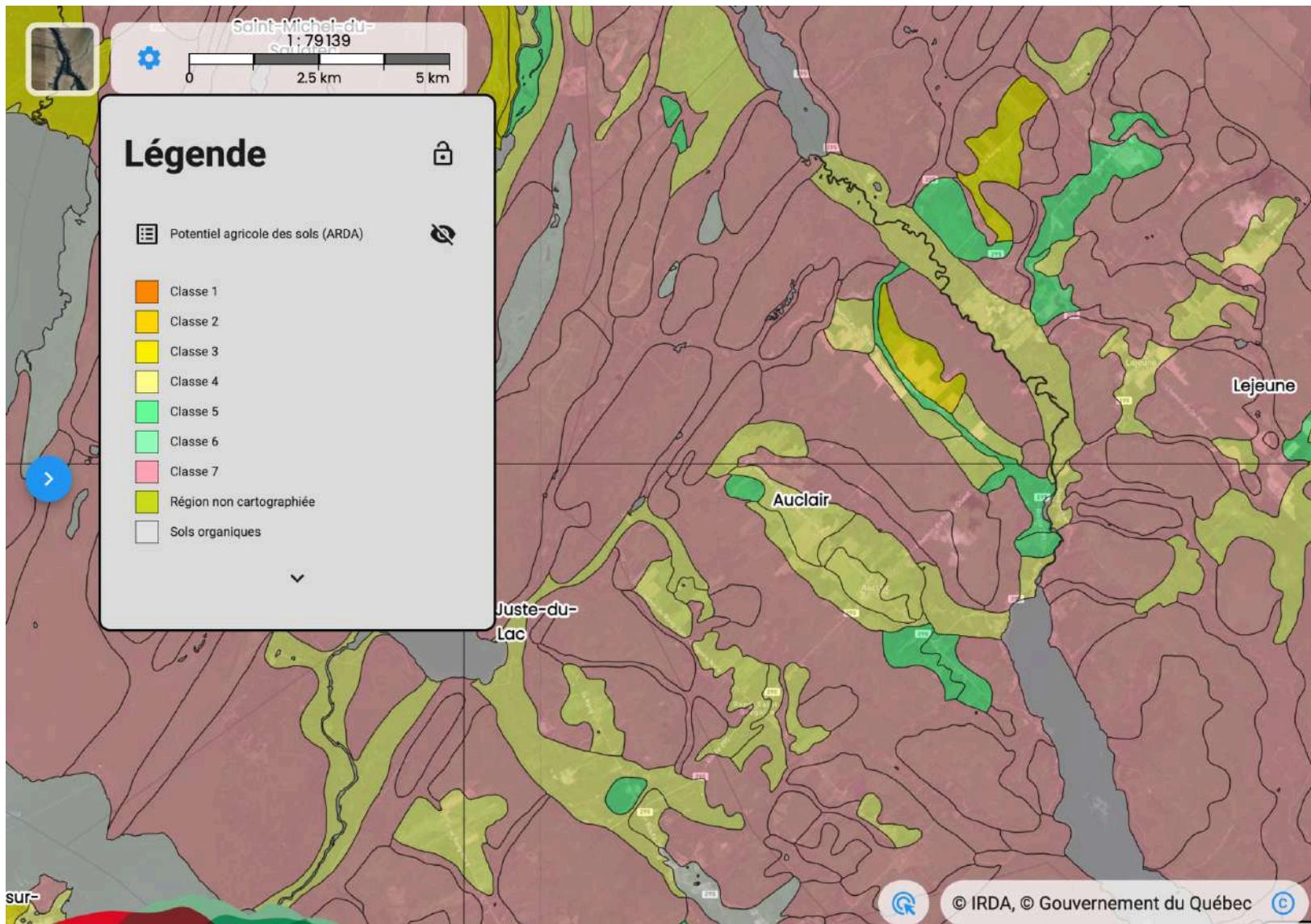
Agriculture

Potentiel agricoles des sols

Le territoire d'Auclair affiche une large dominante de sols de classe 7 (usage non agricole), avec seulement quelques îlots de classes 3 et 4 en bordure de vallées et de terrasses alluviales et des poches très limitées de classes 1–2 sur les secteurs les plus plats et profonds. Les sols de classe 3 présentent des limitations sérieuses (érosion, drainage médiocre) qui imposent des mesures de conservation renforcées, tandis que ceux de classe 4 souffrent de restrictions très graves (pente, texture) réduisant fortement la gamme des cultures possibles. Les terres de classe 5–6 conviennent essentiellement aux cultures fourragères vivaces (possible amélioration mécanique pour la 5) ou pâturage extensif (classe 6), mais restent trop contraintes pour des grandes cultures céréalières. Les sols organiques, classés hors ARDA, ponctuent les dépressions humides sans offrir de capacité agronomique pour une agriculture conventionnelle.

Concept de chaque classe ARDA

- **Classe 1 :** sols profonds, plats, très fertiles, sans restriction (tous types de cultures).
- **Classe 2 :** sols à limitations modérées (légère pente, drainage superficiel), facilement corrigibles (labours, drainage).
- **Classe 3 :** sols à limitations sérieuses (érosion, structure médiocre), nécessitant des travaux de conservation (terrassement, bandes riveraines).
- **Classe 4 :** sols à limitations très graves (fortes pentes, texture lourde), compatibles uniquement avec cultures spécialisées ou travail mécanisé limité.
- **Classe 5 :** sols réservés aux cultures fourragères vivaces ou pâturage léger, amélioration mécanique possible pour optimiser le couvert.
- **Classe 6 :** sols adaptés au pâturage extensif sans amélioration mécanique, à conserver en agroforesterie ou prairie permanente.
- **Classe 7 :** sols impropre aux grandes cultures et pâturage permanent (sols organiques, hydrofuges ou rocailleux). Même sur des sols de classe 7, il est envisageable de développer une exploitation maraîchère ou fruitière de petite taille en misant sur différentes techniques agricoles.



Sources : Agriculture et Agroalimentaire Canada, Institut de recherche et de développement en agroenvironnement. Attributions : © IRDA

Domaine de production

Type d'activités	Nombre de ferme
Production de sirop d'érable et d'autres produits de l'érable	31
Culture de plantes oléagineuses et de céréales	3
Porc (données internes)	1
Culture du blé	3
Élevage de chevaux et d'autres équidés	1
Culture en serre, en pépinière, en intérieur et floriculture	1
Culture de champignons	1
Élevage de moutons et de chèvres	1
Apiculture	5
Nombre total d'exploitations	44

Le nombre total d'exploitations (44), représente le décompte unique des fermes. Le décompte par type d'activité (> 44), signifie que chaque ferme peut être comptée dans plusieurs cases si elle déclare plusieurs productions (sirop + apiculture, grandes cultures + élevage, etc.).

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2021 » (www150.statcan.gc.ca)

En 2021, Auclair comptait 44 exploitations dont 31 (72 %) se consacrent principalement à l'acériculture. Les grandes cultures (céréales et oléagineux, y compris le blé) représentent 6 fermes (14 %). Les activités en serre, en pépinière ou la culture de champignons sont marginales (1 exploitation chacune), tout comme les petits élevages de moutons, chèvres ou équidés. Bien que le recensement recense 5 détenteurs de ruches, il n'existe aucune entreprise apicole structurée à Auclair, ce qui confirme le caractère essentiellement amateur de cette pratique. À noter que depuis 2025, il y a aussi une entreprise produisant du bœuf.

Utilisation des terres agricoles

Type d'utilisation	Exploitations	Acres	Hectares
Superficie agricole totale	44	11 641	4 711
Terres en culture*	8	n.d.	n.d.
Pâturegues cultivés ou ensemencés*	3	n.d.	n.d.
Terres boisées et terres humides	34	9 483	3 838
Toutes les autres terres	21	979	396

* n.d. : « non divulgué » (valeur jugée trop peu fiable ou confidentielle par Statistique Canada).

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2021 » (www150.statcan.gc.ca)

Ce tableau synthétise la façon dont les 44 exploitations d'Auclair déclarent leur superficie agricole en 2021 : ce qui est réellement cultivé ou pâturé, ce qui est en boisé/humide et ce qui reste (friches, cours, chemins, bâtiments). En 2021, les 43 exploitations d'Auclair totalisent 4 711 ha de terres agricoles, mais seules 8 d'entre elles déclarent des terres en culture et 3 des pâturegues semés (zones non divulguées pour raisons de confidentialité). Près de 81 % de la superficie (3 838 ha) est constituée de terres boisées et zones humides, présentes sur 34 fermes, ce qui illustre la prédominance d'une agriculture extensive à dominante forestière. Les « autres terres » (bâtiments, infrastructures, sentiers, friches) couvrent 396 ha sur 21 exploitations, soit 8 % de la surface agricole. Cette répartition révèle un faible développement des cultures et pâturegues, au profit des usages liés aux bois et milieux humides.

Valeur du capital agricole

Capital agricole (2021) – total	Exploitations	Valeur marchande (\$)
Type de capitalisation	44	51 002 995
Machinerie, équipement, véhicules	38	4 733 309
Animaux et volailles	8	583 690
Terres & bâtiments – total	44	45 685 996

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2021 » (www150.statcan.gc.ca)

En 2021, les 44 exploitations agricoles d'Auclair disposaient d'un capital total évalué à environ 51 millions de dollars. L'essentiel de cet actif (45,7 M\$) est immobilisé dans les terres et les bâtiments, soulignant la prépondérance de l'investissement foncier dans la région. La machinerie, l'équipement et les véhicules, présents sur 38 exploitations, totalisent près de 4,7 M\$, soit moins de 10 % du capital global. Enfin, seuls 8 producteurs détiennent des animaux ou volailles, pour un montant cumulé de 0,58 M\$, reflétant une diversification limitée vers l'élevage.

Cette structure de capital met en évidence plusieurs éléments : d'abord, la valeur foncière élevée — près de 1,06 M\$ par ferme en moyenne — témoigne de la centralité des surfaces cultivées et des infrastructures (bâtiments de production, érablières) dans le modèle agricole local. Ensuite, la machinerie, bien que largement partagée, reste un investissement secondaire en volume, ce qui suggère un parc matériel adapté à une exploitation de taille moyenne plutôt qu'à une agriculture intensive. Enfin, le faible poids des actifs animaux confirme le profil acéricole et la prédominance des productions végétales à Auclair, avec une marge de manœuvre restreinte pour le développement d'une filière élevage.

Portrait des terres agricoles dévalorisée (TAD)

Les terres agricoles dévalorisée ou plus communément appelé friches posent plusieurs enjeux :

- **Perte de productivité et érosion** : sans couverture ligneuse suffisante, les sols se tassent et se délitent, ce qui accroît le ruissellement et la dégradation *topsoil*.
- **Biodiversité et succession écologique** : ces parcelles peuvent devenir des réservoirs d'espèces pionnières, mais risquent aussi d'être envahies par des plantes indésirables (herbes exotiques, ronces).
- **Obstacles réglementaires et financiers** : la restauration exige des investissements (désherbage, amendements) et un accompagnement technique rigoureux pour atteindre des objectifs agricoles ou agroforestiers.

Intégrer ces friches au maillage agricole et forestier de la Municipalité d'Auclair nécessite donc de cibler les zones prioritaires (sols les plus fertiles ou stratégiques pour l'agrotourisme), de déployer des couverts mixtes (graminées profondes, arbustes à racines pivotantes) et de renforcer le suivi post-réhabilitation afin de garantir la pérennité des sols et la diversification des usages sur le territoire.

Auclair s'est engagé activement dans la remise en culture des friches : au moins quatre entreprises agricoles locales ont participé au programme de *Remise en culture des TAD* de la MRC de Témiscouata en 2023–24, réhabilitant environ quarante hectares de terres agricoles autrefois abandonnées.

Cette carte ci-dessous, superpose, à l'intérieur des limites d'Auclair, les parcelles identifiées comme friches selon le TAD – couvert végétal : les teintes claires (herbacé bas et haut) indiquent des milieux dominés par les graminées et les plantes herbacées, tandis que les verts foncés (arbustif bas et haut) repèrent les premiers stades de régression forestière avec des fourrés

Répartition des TAD à Auclair

Carte tirée de LIDAR; Ministère des Ressources naturelles et des Forêts, Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques



Les fermes faisant de la mise en marché de proximité

Cette section recense uniquement les entreprises agricoles d'Auclair qui assurent elles-mêmes la mise en marché de leurs produits auprès du public : vente à la ferme, kiosque saisonnier, présence au marché public, boutique en ligne ou approvisionnement direct d'épiceries et de restaurants. Le critère de sélection repose sur la capacité du producteur à offrir un point d'accès local à ses denrées. Les exploitations dont la production s'écoule déjà par des filières organisées à quota ou par les grands circuits d'abattage et de mise en marché (sirop d'érable, lait, bœuf, agneau, volaille, etc.) n'apparaissent donc pas ici, puisqu'elles ne disposent pas d'un canal de vente de proximité contrôlé directement par l'entreprise.

Domaine Acer

Le Domaine Vallier Robert appartient à Vallier Robert, fondateur et à Nathalie Decaigny, ingénierie agronome de formation et co-gestionnaire du domaine. Le couple s'implique dans l'ensemble des opérations, de la gestion à la transformation, avec la participation de leurs enfants dans les activités saisonnières et événementielles. L'entreprise emploie également une équipe de salariés. L'érablière, certifiée biologique, exploite environ 20 000 entailles d'érables qui sont ensuite dédiées à la production d'acers (vins de sève d'érable), de mousseux, de spiritueux et de produits dérivés. Fondé à partir de l'érablière familiale, le projet débute dans les années 1970. À partir de 1990, Vallier Robert initie un travail de recherche et développement pour transformer la sève d'érable en vins et mousseux, démarche qui aboutit en 1996 à l'obtention du premier permis québécois de production artisanale d'alcools à base d'érable.

Services

- Dégustations commentées et ateliers de mixologie et accords mets-acerset visites guidées axées sur la production acéricole et la transformation alimentaire
- Service de terrasse avec bouchées préparées sur place et boutique physique offrant les produits de l'entreprise et autres produits locaux.
- Sentier balisé menant à un espace pique-nique pour consommation des produits du domaine

Synthèse des enjeux

- Pénurie de main-d'œuvre locale, freinant le maintien et la croissance des volumes de production. Il y a des départs des jeunes diplômés vers les centres urbains faute d'emplois spécialisés à Auclair. Il y a nécessité d'automatiser certaines opérations pour compenser le manque de personnel et rendre les postes attractifs.
- Obligation de fournir un logement aux employés recrutés de l'extérieur, ce qui alourdit les coûts et la logistique. Il y a donc une dépendance actuelle à la main-d'œuvre familiale ; la relève interne n'est pas garantie à long terme.
- Besoin de structurer le développement économique à partir d'initiatives communautaires plutôt que de directives politiques externes.
Sous-exploitation de l'expertise existante sur le territoire en raison d'un manque de coordination et de mobilisation collective.

Site internet : <https://domainevallierrobert.ca/>

Domaine vert-forêt

Fondé à Auclair, en 2001 par Luce-Maude Gendreau et Valentin Deslauriers, tous deux diplômés en aménagement forestier, le Domaine Vert-Forêt poursuit un projet d'autonomie alimentaire. En 2009, le couple met en production une érablière certifiée biologique comptant environ 8 000 entailles chauffées au bois; la sève est transformée sur place en sirop, beurre, tire, cassonade et pépites d'érable. Parallèlement, ils élèvent en plein air un petit troupeau de porcs Berkshire : les animaux naissent à la ferme, pâturent sur trois hectares divisés en clans et sont nourris principalement de grains (avoine, orge) cultivés localement. Depuis 2022, les producteurs assurent eux-mêmes le transport des porcs vers l'abattoir, puis réalisent la découpe et la transformation dans un atelier de boucherie installé à la ferme, ce qui permet la mise en marché de découpes fraîches, charcuteries fumées, saucisses et pâtés. Le domaine gère aussi plusieurs ruches, produisant du miel non pasteurisé (miel d'été, miel de sarrasin et miel crémeux). Le gras de porc et la cire d'abeille alimentent une petite savonnerie artisanale dont les savons, formulés pour un usage quotidien, intègrent parfois le lait de leur vache canadienne ou de l'argile locale. De modestes quantités de poulet, bœuf, œufs, conserves et compost complètent l'offre. La production, la transformation et la vente directe sont prises en charge par le couple, épaulé ponctuellement par leurs enfants et quelques employés saisonniers.

Services

- Vente et visite à la ferme toute l'année sur rendez-vous.
- Points de vente régionaux et présence aux marchés publics de Rimouski et Dégelis
- Infolettre et commandes en ligne avec livraisons ponctuelles dans le Témiscouata
- Produits transformés : sirop d'érable et dérivés, viande de porc (découpes, charcuteries), miels, savons artisanaux, autres denrées de la ferme

Synthèse des enjeux

- Le manque de temps demeure la contrainte quotidienne la plus marquante et limite autant la production que le développement commercial.
- La distance qui sépare le domaine de ses clients et d'entreprises partageant les mêmes valeurs accentue un sentiment d'isolement professionnel.
- Pour pallier cet isolement, les propriétaires ont adapté leur mise en marché en privilégiant la vente directe, l'infolettre et des livraisons ponctuelles vers les marchés publics régionaux.
- L'intégration complète de la logistique porcine (transport vers l'abattoir, découpe, boucherie) ajoute une charge de travail importante, mais permet de contrôler la qualité et de réduire les intermédiaires.

Site internet : <https://www.domainevertforet.ca/>

Cultinova Inc. (La Jardinière/Le Forestier)

La Jardinière a été lancée en 2013 par Nottaway Desjardins, fraîchement diplômée en technologie de la production horticole et de l'environnement de l'ITAQ, qui souhaitait développer une culture de micropousses à l'année, riche et à faible impact environnemental. Au fil des années, l'activité s'est structurée autour de la production de micropousses, puis de la germination et de la vente de semences spécialisées. En 2017, David Robert s'est officiellement joint à l'entreprise après le rachat de la ferme de Shiitakes Nature Sauvage, apportant son savoir-faire en communication, distribution et service à la clientèle et donnant naissance à la gamme Le Forestier. Ensemble, ils ont fédéré leurs marques sous l'entité Cultinova Inc., qui pilote désormais tant La Jardinière que Le Forestier et oriente ainsi leur développement. Les semences et le terreau utilisés par Cultinova Inc. sont certifiés biologiques.

Services

- Production et commercialisation de micro pousses, germinations et semences spécialisées.
- Culture et vente de champignons de spécialité frais et séchés ainsi que de PFNL (aromates et baies sauvages).
- Distribution directe (boutique en ligne, livraison, points de vente régionaux)
- Accompagnement et commandes sur mesure pour la restauration et le commerce de détail.

Site internet : <https://lajardinereleforestier.com/>

Les commerces ayant un lien avec l'alimentation

Dépann-O-Max inc.

Situé au cœur du village, Dépann-O-Max est l'unique point de vente alimentaire permanent d'Auclair. L'établissement combine trois fonctions : dépanneur, épicerie de dépannage et magasin général. On y trouve les denrées de base (fruits et légumes, produits laitiers, pain, viande emballée, congélateur de dépannage, produits secs) et un comptoir SAQ-Agence pour les boissons alcoolisées. L'horaire est maintenu toute l'année : 8 h à 19 h du dimanche au jeudi et 8 h à 20 h le vendredi et le samedi. En plus de l'offre courante (essentiels ménagers, produits froids, collations), le commerce offre des produits alimentaires dont certains proviennent de producteurs locaux.

Services liées à l'alimentation

- Vente de fruits et légumes
- Vente de viande et autres protéines
- Vente de produits alimentaires de base (pain, oeuf, lait, etc, pâtes)

Synthèse des enjeux

- Pour tous les participants aux différentes consultations, il est important de protéger ce commerce afin de s'assurer du maintien de ses activités, sa pérennité.
- La dépendance à un fournisseur unique augmente la vulnérabilité face au monopole d'un seul distributeur principal, concernant les fruits et légumes. De plus, il est difficile de garantir la fraîcheur des fruits et légumes reçus.
- Il y a des commandes minimales obligatoires pour obtenir des livraisons. Cette contrainte est imposée par tous les distributeurs pour toutes les catégories de produits. Ainsi, il y a une difficulté à répondre aux demandes croissantes pour des produits de niche sans prendre de risques financiers.
- Il y a un paradoxe important concernant l'achat local. En effet, acheter localement réduit le volume avec le distributeur principal, mettant en péril le service de livraison, surtout l'hiver. En effet, il y a une forte fluctuation de la demande pour certains produits, entraînant des revenus inégaux au cours de l'année surtout en hiver.
- Déjà très affectée par la montée des prix inflationnistes sur les produits vendus, la crainte existe que de futures hausses soient insoutenables. Ainsi, il est déjà impossible de rivaliser avec les prix des grandes surfaces en raison du faible volume d'achat. De plus, une difficulté existe concernant l'établissement d'un prix qui soit à la fois avantageux pour le client et rentable pour l'entreprise.
- Concernant les ressources humaines, l'équipe du dépanneur est fiable et motivée, toutefois pour les horaires de soirée ou de fin de semaine, il existe une dépendance au bassin d'étudiants, qui sont plus difficile à mobiliser.
- Il y a une incertitude majeure quant à la succession de l'entreprise, un défi commun pour les commerces ruraux.
- Lourdeur de la gestion des permis, des taxes et des diverses réglementations en plus de la nécessité de s'ajuster constamment aux nouvelles lois (plastiques, vapotage, consigne, etc.).

Distillerie Témiscouata

Située à Auclair et créée en 2022, la Distillerie Témiscouata regroupe plus de quarante producteurs acéricoles. L'initiative est partie d'un projet de recherche visant à valoriser les surplus de sirop de fin de saison ; elle s'est concrétisée par la construction d'une distillerie à l'entrée du village d'Auclair et l'obtention d'un permis de production d'alcools en 2021, pour produire de l'acerum, une eau-de-vie d'éryable titrant 40 % alc./vol., déclinée en version blanche et en version vieillie en fût. La distillerie commercialise déjà son Acerum blanc à la SAQ et elle produit aussi des séries limitées (eau-de-vie premium, acerum brun). Outre la vente en ligne et par l'agence SAQ, la coopérative propose des visites guidées (sur réservation), un espace de dégustation et un comptoir de vente directe de bouteilles et d'articles dérivés. L'objectif à moyen terme est d'augmenter la capacité de production tout en demeurant un pôle collectif pour la mise en valeur de l'éryable bas-laurentien.

Services liés à l'alimentation

- Production et embouteillage d'acerum (blanc, brun, séries limitées) à partir du sirop des érablières.
- Comptoir de vente directe, boutique en ligne et distribution via la SAQ.
- Visites guidées, dégustations et ateliers découvertes pour particuliers ou groupes.
- Formations-découverte destinées à mixologues et restaurateurs.
- Mise en marché collective et kiosques lors d'événements régionaux.
- Achat d'ingrédients locaux pour aromatiser certaines cuvées.
- Soutien logistique à des projets alimentaires locaux (prêt de locaux, partenariats ponctuels).

Synthèse des enjeux

- Produit encore méconnu : nécessité d'investir dans la sensibilisation des consommateurs et détaillants, plusieurs résidents jugeant les bouteilles trop onéreuses.
- Gouvernance : coordination complexe entre plus de quarante membres.
- Dépendance aux volumes de sirop de fin de saison, sensibles aux variations climatiques annuelles.
- Contraintes réglementaires et fiscales liées à la SAQ et aux accises, limitant la marge de rentabilité.
- Besoin d'investissements pour accroître la capacité de vieillissement et diversifier la gamme tout en assurant la traçabilité.
- Pénurie de main-d'œuvre qualifiée pour la production et l'accueil touristique.
- Coûts logistiques élevés pour distribuer hors région, particulièrement vers les grands centres.

Site internet : <https://distillerietemiscouata.com/>

Organismes locaux et territoriaux d'Auclair

Corporation de développement économique d'Auclair

Fondée le 9 mai 2006, la Corporation de développement économique d'Auclair (CDE) est un organisme à but non lucratif composé d'un conseil d'administration de sept membres, mandaté pour stimuler le développement commercial, économique et industriel du village. Installée au 681, rue du Clocher, elle collabore étroitement avec la municipalité, la MRC, les entreprises et les groupes communautaires pour optimiser les richesses du territoire.

Initiatives et services

- Le rôle principal du CDE est de gérer le camping d'Eauclair, situé proche du Lac Squatec.
- Elle est supposée aider les entreprises, les projets, les organismes (...) sur le plan économique, mais actuellement, elle n'est vraiment pas active sur ce plan.

Synthèse des enjeux

- Le territoire manque de ressources humaines stables: le roulement élevé des bénévoles limite l'ancrage des initiatives.

Coopérative de Développement Agro-forestier de l'Est du lac Témiscouata (COOP JAL)

Fondée en 1974 à la suite des Opérations Dignité, la Coopérative de Développement Agro-forestier de l'Est du lac Témiscouata (COOP JAL) regroupe les municipalités d'Auclair, Lejeune et Saint-Juste-du-Lac autour d'une vision territoriale intégrée. Elle agit comme structure de gouvernance locale, combinant mise en valeur des terres agricoles, boisés et érablières avec des projets de remise en culture, de conservation écologique et de transmission du savoir forestier. La coopérative s'appuie sur des partenariats avec les producteurs, les municipalités, la MRC, le MAPAQ et les milieux de recherche. Elle joue également un rôle actif dans la préservation de la mémoire collective du mouvement JAL, notamment par le site histoiresdujal.com.

Initiatives et services

- Transmission des savoirs locaux via le site histoiresdujal.com.
- Concertation entre citoyens, municipalités, organismes de développement et producteurs pour construire une vision partagée de l'avenir du territoire JAL.
- Soutien au développement agroforestier de la région du JAL.

Synthèse des enjeux

- La coopérative demeure peu reconnue à l'échelle provinciale, ce qui limite son accès à certains leviers financiers ou politiques.

Office de l'habitation du Témiscouata

L'Office municipal d'habitation (OMH) de la région de Dégelis résulte d'un regroupement officialisé le 1er janvier 2019, réunissant les offices de Dégelis (120 logements), de Packington (6 logements) et d'Auclair (14 logements) sous un conseil d'administration unique. Cette réorganisation, initiée par la Société d'habitation du Québec, visait à optimiser la performance administrative et à consolider l'expertise locale en matière de logement social. À Auclair, l'OMH joue un rôle central dans l'accès à un logement abordable et dans le soutien à la sécurité alimentaire des locataires à faible revenu, particulièrement les personnes âgées et les personnes vivant seules.

Initiatives et services

- Accord avec le CISSS et la MRC pour l'organisation d'un service de navette hebdomadaire reliant les HLM d'Auclair aux épiceries de Lejeune et Dégelis, facilitant l'accès aux produits frais.
- Accès à des bacs comestibles en libre-service à proximité des logements.
- Accès direct au jardin communautaire du village, avec possibilité de participation active ou de récolte partagée.
- Participation des résident·e·s à certains ateliers de cuisine collective ou à des activités de transformation alimentaire, en partenariat avec des organismes locaux.

Synthèse des enjeux

- L'absence d'épicerie à proximité rend l'autonomie alimentaire difficile pour les résident·e·s sans véhicule ; la navette est essentielle mais demeure fragile faute de financement récurrent.
- Plusieurs locataires dépendent des plats transformés faute d'équipement adéquat dans les logements (congélateurs, cuisinières fonctionnelles, espaces de stockage collectif).
- Les ateliers pratiques comme les cuisines collectives ne sont pas offerts de façon continue ; leur maintien repose sur des partenaires externes et des subventions annuelles.
- La coordination des projets alimentaires dans les HLM demande un encadrement constant, difficile à assumer avec les ressources humaines actuellement disponibles.
- La pérennité des services dépend de l'engagement des partenaires municipaux et communautaires ainsi que de la capacité à aller chercher de nouveaux leviers financiers.

Cercle des fermières du JAL

Instauré à Auclair dès janvier 1935 dans le cadre des Cercles de fermières du Québec, le Cercle local du JAL (Auclair, Lejeune, Saint-Juste-du-Lac) est un lieu d'échange et de transmission artisanal. Il organise chaque année une exposition-vente des ouvrages réalisés par ses membres et propose un brunch communautaire (pâtisseries, collations, développement du lien social) devenu une activité populaire du village.

Initiatives et services

- Organisation d'un brunch annuel mettant en valeur les pâtisseries et produits cuisinés par les fermières.
- Confection et vente de produits artisanaux liés à l'alimentation (pains, conserves, pâtisseries).
- Stimulation de la créativité locale à travers des ateliers culinaires liés à la transmission des savoirs traditionnels.

Synthèse des enjeux

- Leur visibilité et attractivité locale dépendent fortement des bénévoles, surtout pour l'organisation du brunch, ce qui rend l'activité vulnérable à la baisse des effectifs.
- L'accès à des équipements adaptés (cuisines collectives, espaces de stockage) permettrait d'élargir la gamme de produits offerts et de structurer la production.
- Le financement des événements (achat d'ingrédients, matériel, location de salles) repose sur les ressources internes du Cercle, avec peu de soutien extérieur.

Club des 50 ans et plus

Club des 50 ans et plus d'Auclair, fondé en 1974 sous le nom de *Club de l'Âge d'Or*, est un organisme communautaire destiné aux personnes aînées des municipalités du JAL (Auclair, Lejeune, Saint-Juste-du-Lac) et des environs. Comme tous les clubs de ce type au Québec, il vise à briser l'isolement social, encourager l'autonomie et améliorer la qualité de vie des membres par la participation citoyenne. Il constitue un espace structurant pour le vieillissement actif, en proposant des activités sociales, culturelles, récréatives et parfois éducatives, adaptées aux intérêts et capacités des personnes de 50 ans et plus. Ce type de club joue un rôle central dans les milieux ruraux comme Auclair, en fournissant un lieu de rassemblement régulier où les membres peuvent se rencontrer, échanger, apprendre ou simplement se divertir. Il peut aussi servir de relais local pour les campagnes de sensibilisation à la santé, la sécurité, ou encore la transmission du patrimoine vivant. Au fil des décennies, le Club d'Auclair a su s'adapter aux générations successives de membres, en diversifiant ses activités, tout en conservant son ancrage dans la vie communautaire. C'est un lieu de sociabilité essentiel qui soutient à la fois la vitalité locale et la dignité des aînés.

Initiatives et services

- Organisation d'un repas collectif par année.
- Participation à des événements communautaires (assemblée générale avec collation, rencontres estivales) où les repas collectifs favorisent le lien social.
- Animation de clubs de discussion et d'ateliers récréatifs (ateliers culinaires ponctuels, collations partagées) au local du club.

Synthèse des enjeux

- Le club dépend largement d'un noyau restreint de bénévoles élus ; la relève est fragile et l'organisation de repas exigeants peut peser sur les effectifs.
- Le financement limité (cotisations locales, dons) rend difficile l'achat de denrées de qualité et la tenue d'événements fréquents ou variés.
- Il y a une volonté d'offrir plus de repas collectif, mais puisqu'il y a un manque de locaux dédiés à la préparation de nourriture, cela complique les choses pour l'organisme.
- Entraide Jaloise, gérée par le club des 50 ans et +, ne peut plus offrir de popote roulante n'ayant plus aucun emplacement pour préparer les repas dans les environs, depuis la fermeture du restaurant de Saint-Juste-du-Lac en 2024.
- Le transport et l'accessibilité demeurent problématiques pour les membres isolés ; le club pourrait explorer les collaborations (ex. : navette) pour améliorer la participation lors des repas.

Fabrique d'Auclair

L'objectif premier de la Fabrique d'Auclair est de gérer le bâtiment de l'église. Organisée depuis plus d'une dizaine d'années par la Fabrique d'Auclair, la Brunch de la Fabrique se tient chaque début juin dans la grande salle de l'école primaire. Entre 100 et 150 convives y prennent part annuellement. L'ensemble des plats salés est cuisiné au domicile des bénévoles de la Fabrique, tandis que les desserts sont préparés par les dames de la paroisse. Cet événement constitue l'une des sources de financement majeures de l'organisme.

Initiatives et services

- Suite à une consultation publique très positive à l'automne 2024, un projet initié en janvier de la même année vise à transformer l'église de Saint-Émile-d'Auclair en un espace communautaire polyvalent. Porté par des entrepreneurs locaux en collaboration avec la MRC, la Municipalité et la Fabrique, le projet prévoit la création d'un espace communautaire avec café-bistro à l'arrière, un gîte touristique de type "Bed and Breakfast" dans la nef, une grande salle multifonctionnelle au centre pour divers événements, tout en conservant un lieu de culte à l'avant pour les cérémonies religieuses.
- Le brunch communautaire annuel propose un menu complet (œufs, bacon, pâtisseries, pains, fruits) servi en buffet. Les membres de la paroisse, les jeunes familles et les aînés collaborent à la préparation et au service.
- La grande salle de l'école primaire est ouverte gratuitement, offrant un espace de rencontre centré sur le partage alimentaire.
- Chaque année la Fabrique d'Auclair distribue entre 5 et 9 paniers de Noël à des familles qui en font la demande ou qui sont référencées par le CLSC de Dégelis. En 2024, ce sont 11 adultes et 7 enfants qui ont pu bénéficier de ce service. Ces paniers sont rendus possibles grâce aux dons des organismes communautaires et de certaines entreprises locales. S'il reste des surplus, cet argent est remis en bons d'achat
- échangeables contre de la nourriture. Boisson, loterie et cigarettes sont exclus.
- Les recettes générées par le brunch sont réinvesties dans des projets communautaires, tels que l'entretien de l'église, les activités jeunesse et l'achat d'équipements récréatifs.

Synthèse des enjeux

- La Fabrique ne dispose pas d'une cuisine communautaire ni d'infrastructures adaptées, ce qui complique la coordination logistique et oblige la cuisine à domicile.
- Le maintien d'une offre alimentaire de qualité dépend entièrement du recrutement et de la mobilisation de bénévoles, dont le nombre tend à diminuer.
- L'organisation du brunch impose des coûts de transport et de matériel (ustensiles, vaisselle, mobilier), peu couverts par le seul prix du billet.
- Le caractère ponctuel de l'événement concentre la charge de travail sur une courte période, ce qui pèse sur les bénévoles et limite l'essor d'autres activités alimentaires.

- L'absence d'espace public équipé pour la préparation de repas de grande échelle freine la diversification des initiatives culinaires portées par la Fabrique.

Corporation des loisirs d'Auclair

Fondée au début des années 1980, la Commission des loisirs d'Auclair est un comité municipal chargé de planifier, organiser, promouvoir et encadrer l'ensemble de l'offre récréative, culturelle et sportive destinée à la population. Elle analyse les besoins des citoyens en matière de sports, de culture et d'événements communautaires ; recommande au conseil municipal les infrastructures nécessaires, qu'il s'agisse de parcs, de terrains de jeux ou de bâtiments ; élabore et met en œuvre des programmes tels que les camps de jour, les fêtes locales et divers ateliers ; collabore avec les organismes locaux, dont les Fermières, le club des 50 ans et le service incendie ; et veille enfin à ce que les activités proposées demeurent accessibles et inclusives afin de favoriser la santé, le bien-être et la cohésion sociale.

Initiatives et services

- Patinoire extérieure animée pour les 0 à 99 ans.
- Fête de l'hiver : glissade, parties de hockey, tire d'érable sur neige.
- Semaine de relâche : camp pour enfants (atelier culinaire, bricolage, jeux extérieurs).
- Cours de soccer pour les 5-12 ans.
- Camps de jour estivaux (ateliers artistiques, baignade, exploration nature).
- Fête de la famille : jeux gonflables, animation, collations et souper gratuits.
- Halloween avec participation des pompiers : distribution de bonbons.
- Fête de Noël : collations gratuites et cadeaux pour les enfants inscrits.

Synthèse des enjeux

- Le recrutement de bénévoles se heurte au bassin démographique limité d'Auclair ; sans renfort régulier, le noyau de bénévoles s'épuise, ce qui menace la continuité des activités.
- Le financement récurrent couvre tout juste l'entretien de la patinoire, des terrains et des salles ; toute mise à niveau (glace réfrigérée, modules de jeux, rénovations intérieures) dépend de subventions ponctuelles ou de collectes locales.
Chaque événement mobilise plusieurs organismes (pompiers, Fermières, club des 50 ans) et implique une logistique serrée : réservation de matériel, assurance responsabilité, plan de sécurité.
- Les activités extérieures dépendent fortement de la météo ; un redoux peut dégrader la glace ou annuler une glissade, tandis qu'une pluie persistante compromet un camp nature.
- Pour les familles résidant hors du noyau villageois, l'accès au site des loisirs reste un défi, surtout en hiver ou en soirée.

Centre d'Action Bénévole du Témiscouata (CAB)

Le Centre d'action bénévole Région Témis, actif depuis le 1^{er} avril 1992, est un organisme sans but lucratif dont la mission est de promouvoir l'action bénévole et de répondre aux besoins sociaux du Témiscouata (incluant Auclair). Il soutient des comités bénévoles locaux, coordonne l'offre de services de proximité (santé, transport, repas, activités communautaires) et travaille en partenariat avec les organismes du territoire pour favoriser le maintien à domicile et l'implication citoyenne. Le conseil d'administration est composé d' élus représentant chaque secteur et de membres ressources de la communauté.

Initiatives et services

- La popote roulante est un service de repas chauds et nutritifs livrés à domicile, deux fois par semaine pour le dîner (coût 13 \$ par repas, 10-30 repas servis/semaine), interrompu le 1^{er} novembre 2024 suite à la fermeture du traiteur local.
- Offre des navettes et covoiturage pour les aînés et personnes à mobilité réduite (frais de transport compensés par le CISSS).
- Offre l'installation et le suivi de dispositifs d'assistance pour les clients en perte d'autonomie (\pm 55 bénéficiaires/an).
- Appuie à l'aide à la vie domestique en partenariat avec une entreprise d'économie sociale reconnue depuis 1997, fournissant des aides à domicile pour tâches ménagères et convalescence.
- Offre d'assistance personnelle légère incluant des soins réguliers à domicile, développés en 2014 à la demande du Centre de santé.
- Développement d'activités communautaires et visites amicales incluant des animations, ateliers et rencontres pour rompre l'isolement des aînés.
- aide aux formulaires (impôts) et service d'information concernant le soutien administratif et orientation vers les ressources du milieu.

Synthèse des enjeux

- La cessation de la Popote roulante met en lumière la dépendance à un traiteur externe et la nécessité de relancer un partenariat avec les cuisines collectives pour assurer la continuité des repas.
- La diversité des programmes (transport, repas, visites, téléassistance) requiert un renouvellement constant des bénévoles locaux.
- L'équilibre budgétaire demeure fragile ; la diversification des sources (municipalité, CISSS, dons, partenariats) est indispensable pour maintenir et étendre l'offre.
- L'interdépendance avec le CISSS, les municipalités et les organismes locaux nécessite un cadre de collaboration fluide pour éviter les doublons et optimiser les ressources.
- Desservir les zones éloignées du centre-village reste un défi logistique, surtout pour les services à domicile en hiver et en soirée.

Cuisines collective du Témiscouata

Créées en 1992, les Cuisines collectives de Dégelis est un organisme sans but lucratif œuvrant à développer l'autonomie alimentaire pour aider à réduire la pauvreté et ainsi renforcer le tissu social permettant aux personnes en situation de vulnérabilité de mieux se nourrir et de briser l'isolement. L'organisme dessert un vaste territoire du Témiscouata, incluant les municipalités d'Auclair, Dégelis, Packington, Saint-Jean-de-Dieu, Saint-Juste-du-Lac, Lot renversé, Témiscouata-sur-le-Lac (secteur Notre-Dame-du-Lac) et Saint-Jean-de-la-Lande. Au fil des ans, les Cuisines collectives ont structuré une offre d'ateliers pratiques, de services alimentaires d'urgence et d'activités d'éducation populaire. En plus de leur volet principal (cuisine de groupe), elles animent des ateliers sur la saine alimentation, la gestion budgétaire en cuisine, la transformation des produits de saison et la lutte au gaspillage. Elles soutiennent également les familles à faible revenu en distribuant des paniers alimentaires en période de pointe (rentrée, Fêtes) et en collaborant à certains programmes de soutien scolaire (collations, repas dans les écoles). Leur modèle repose largement sur la participation citoyenne, le bénévolat et les partenariats avec d'autres organismes communautaires, les municipalités et des institutions régionales (CIUSSS, MAPAQ, écoles). L'activité est suspendue en juillet-août.

Initiatives et services

- Ateliers de cuisine collective ouverts à tous, offrant des repas sains, économiques et partagés en groupe (frais minimes requis)
- Tous les mercredis, il y a des dépannages alimentaires offerts. L'offre de denrées permet de nourrir une personne pendant environ 2 semaines (la quantité des denrées de dépannage sont offertes en fonction du nombre de personnes par adresse) et chaque adresse a droit à 3 dépannages par année (plus si besoin urgent).
- Ateliers de sensibilisation et d'éducation populaire sur l'alimentation, la saine nutrition et la réduction du gaspillage.
- Programmes de repas et collations pour les étudiants du Centre d'éducation des adultes à Témiscouata-sur-le-Lac. Ces derniers viennent cuisiner directement dans les locaux de l'organisme à de Dégelis. Ils préparent des collations (boules d'énergies, muffins, etc.) et 1 repas principal. Ces denrées sont préparées en grande quantité une fois par mois et sont ensuite congelées directement dans l'établissement scolaire. Ainsi, au besoin, les étudiants peuvent se procurer ces denrées.
- Participation dans des programmes d'employabilité, offrant de l'expérience de travail et de l'insertion sociale via l'organisation des cuisines .
- Activités d'apprentissage pendant l'été avec les camps de jours et les CPE.

Synthèse des enjeux

- Le manque de cuisine communautaire à Auclair réduit la possibilité d'offrir des ateliers de cuisines collectives, il n'y a donc pas en ce moment, ce service à Auclair.
- Le financement repose largement sur des subventions ponctuelles et dons (ex.: caisse Desjardins), ce qui rend la planification à long terme instable.
- L'organisme souffre de ressources humaines limitées : bénévoles et personnel doivent couvrir plusieurs régions et services, complexifiant l'organisation

COSMOSS Témiscouata

Depuis 2004, l'initiative COSMOSS (Communauté ouverte et solidaire pour un monde outillé, scolarisé et en santé) soutient, au Témiscouata, la mobilisation intersectorielle autour du bien-être des jeunes de 0 à 30 ans. La Démarche a pour mission d'unir les forces des organisations pour favoriser le développement du plein potentiel des jeunes, de la grossesse à l'âge adulte. COSMOSS est une communauté de partenaires qui dispensent des services aux jeunes, autant dans les réseaux de la santé et de l'éducation que dans les secteurs municipaux, de la petite enfance, de l'emploi et du milieu communautaire.

Initiatives et services

- Le projet « Un jardin pour demain », porté par la Maison des jeunes Entre-deux (Cabano/Notre-Dame-du-Lac), appuyé par COSMOSS, propose des jardins communautaires, des serres, des frigos libre-service et un réseau de rangs partagés avec des citoyens maraîchers bénévoles. Des ententes de collaboration ont été établies avec certains maraîchers locaux. Les employés du projet Un jardin pour demain effectuent des travaux d'entretien dans les champs en échange de légumes offerts par les producteurs. À l'été 2024, 19 jardins collectifs et communautaires, 6 jardins maraîchers collaboratifs, 2 jardins en rangs partagés sont entretenus dans 18 municipalités du Témiscouata, avec des semis parfois démarrés en classe, via les camps de jour municipaux ou par la Maison des jeunes Entre-deux.
- Il y a 16 frigos libre-service dont 4 accessibles à l'année. Une campagne de sensibilisation à l'anti-gaspillage a également été mise de l'avant. Des denrées provenant de la Boucherie des Lacs et de la Fromagerie Le Détour sont acquises à faible coût, puis offertes gratuitement dans les frigos libre-service.
- Création des passerelles intergénérationnelles avec des activités réalisées dans des résidences pour personnes âgées avec la participation des jeunes des camps de jour;
- Le projet Un jardin pour demain a mis en place un projet pilote de serre passive. L'objectif de ce projet est de pouvoir cultiver des plantes sans chauffage et d'allonger la saison de culture. Le projet « Un jardin pour demain » est entre-autre financé par COSMOSS Témiscouata, la Santé Publique via son fond SAPT (Saine Alimentation Pour Tous, l'Alliance pour la solidarité et l'inclusion sociale ainsi que différents autres programmes de financement. Les municipalités participantes sont également invitées à contribuer financièrement sur une base volontaire.

Synthèse des enjeux

- Une belle collaboration a été amorcée avec les milieux scolaires; toutefois, elle repose souvent sur l'implication d'une seule personne.
- L'intérêt et l'enthousiasme des camps de jour pour participer au jardinage est positif. Cependant, l'emplacement du jardin n'est pas toujours pas à proximité du camp de jour.
- Le recrutement et la rétention de moniteurs et bénévoles motivés et disponibles durant tout l'été représentent un défi constant, de plus, le financement demeure partiellement dépendant des appels de projets ou du soutien ponctuel des alliances régionales (Alliance pour la solidarité, SAPT).

La Maison de la famille du Témiscouata (Biencourt)

La Maison de la Famille du Témiscouata est un organisme communautaire actif depuis 1993, géré par un conseil d'administration et réparti entre deux points de service à Biencourt et à Dégelis. Elle offre aux familles du Témiscouata un ensemble de services de proximité — organisation d'activités, animation d'ateliers, friperie/marché aux puces et halte-garderie — afin de soutenir le développement global des enfants et d'enrichir l'expérience parentale.

Initiatives et services

- Les ateliers PEP (Parents-Enfants-Plaisir) incluent, au sein de leur volet ludique, des ateliers de cuisine parent-enfant où l'on découvre des recettes simples et saines, favorisant l'éveil au goût et la familiarisation avec des aliments variés. Ces séances, d'une durée d'environ 3 heures et programmées régulièrement selon la demande des familles, permettent également de transmettre des conseils pratiques en hygiène et sécurité alimentaire et d'encourager la participation des tout-petits (0-5 ans) à la préparation des repas
- La Soupe à l'alphabet est un atelier cuisine parent-enfant destiné aux familles avec enfants de 6 à 12 ans, où chacun participe à la préparation de recettes simples en explorant des ingrédients variés. À l'issue de chaque séance, chaque famille repart avec le repas concocté ensemble, renforçant la littératie alimentaire et l'ouverture à de nouvelles saveurs.
- La halte-garderie communautaire est offerte sur demande et selon un calendrier variable ; il est donc nécessaire de réserver à l'avance et de consulter le calendrier de la Maison de la Famille pour connaître les dates, horaires et lieux exacts. Une fois réservée, elle accueille gratuitement les 0-5 ans les lundis, mercredis et jeudis de 9 h à 16 h, offrant aux parents un répit ponctuel et aux enfants un cadre sécuritaire favorisant la socialisation.

Synthèse des enjeux

- La variété des ateliers répond à des besoins différents (de la petite enfance à 12 ans), mais leur programmation « au cas par cas » peut limiter la participation régulière des familles les plus éloignées ou avec des horaires contraints.
- La halte-garderie doit jongler entre offre gratuite et disponibilité du personnel ; l'augmentation de la demande nécessite un renforcement des effectifs et une meilleure planification des plages horaires.
- Le financement mixte (COSMOSS, Alliance, subventions ponctuelles) impose de solliciter constamment de nouveaux bailleurs et d'optimiser les budgets pour maintenir l'ensemble des services sans fracturer leur qualité.
- Les ateliers « Soupe à l'alphabet » et « Purée de bébé » réclament un approvisionnement constant en ingrédients frais.

La Régie intermunicipale des déchets de Témiscouata (RIDT)

La Régie, constituée des 19 municipalités de la MRC (dont Auclair), est responsable de la gestion des matières résiduelles pour l'ensemble du territoire. Elle assure les services de collecte, de transport et de traitement des déchets, des matières recyclables, des matières organiques et des encombrants. Elle gère, entre autres, 4 écocentres, 15 dépôts municipaux, 5 dépôts pour plastiques agricoles et un réseau de conteneurs servant de points d'apport volontaires pour les matières organiques. De plus, la RIDT s'active dans la sensibilisation à une saine gestion des matières résiduelles, notamment par la promotion du compostage domestique au Témiscouata.

Initiatives et services

- Accès aux points d'apport volontaire organique (trois conteneurs dédiés aux résidus alimentaires comme pelures, restes de repas, marc de café). Ces 3 points sont situés à l'entrée du chemin de l'Héritage, à l'école de la Marguerite (775, rue du Clocher) et près de la caserne incendie (19, rue du vieux Moulin). Ces conteneurs sont vidés chaque semaine et le contenu est dirigé vers une unité de biométhanisation à Cacouna.
- Accès au dépôt municipal d'Auclair qui est situé au garage municipal, au 192, route 295 et fait partie du réseau de 15 points de dépôt gérés par la RIDT sur le territoire de la MRC de Témiscouata. Ce service gratuit et accessible toute l'année permet aux citoyens de déposer leurs résidus verts, leurs branches et leurs résidus domestiques dangereux (peintures, huiles, piles) afin d'éviter leur enfouissement avec les ordures ménagères. Il ne s'agit pas d'un écocentre.
- Mise à disposition gratuite pour chaque foyer de la MRC d'équipements de compostage domestique afin de favoriser la gestion in situ des matières organiques, en complément des points d'apport volontaires et des dépôts municipaux.
- Élaboration et diffusion régulière d'outils de communication et d'éducation.
- Auclair dispose d'un siège au conseil d'administration de la RIDT, s'assurant ainsi que les enjeux et besoins spécifiques du village soient pris en compte dans les décisions stratégiques de l'organisme.

Synthèse des enjeux

- Le temps froid, verglas et neige peuvent dissuader les citoyens de participer au tri des matières organiques vers les points d'apport volontaire.
- Les erreurs de tri tel que plastique, sacs non compostables ou produits dangereux, nuisent à la production d'un compost utilisable en agriculture locale.
- Même si le service est disponible gratuitement et peut-être bonifié au besoin, le manque d'implication des utilisateurs limite la récupération de volumes significatifs.
- Malgré l'affichage présent, la méconnaissance de ces services par les utilisateurs entraîne une sous-utilisation.
- Besoin de maintenir des campagnes régulières (journées portes ouvertes, ateliers dans les écoles, outils numériques) pour transformer les habitudes.

Roulami Inc.

Transport adapté et collectif Roulami inc. est un organisme à but non lucratif offrant un service de transport adapté, collectif et inter-MRC. Le service de transport dans la MRC de Témiscouata est présent dans la municipalité d'Auclair les mardis, jeudis et vendredis. Les départs se font dès 7 h 45 le matin (les heures de départ peuvent varier selon le nombre de réservations effectuées chaque jour. Pour ce qui est du service d'inter-MRC, il est offert à tous les mardis et vendredis avec les mêmes heures de départ que les services offerts au Témiscouata. Le service est financé par le ministère des Transports du Québec (MTQ), l'ensemble des municipalités du Témiscouata et par la contribution demandée aux usagers. Dans la MRC de Témiscouata et particulièrement à Auclair, l'organisme Transport adapté et collectif Roulami inc. constitue l'un des seuls moyens de transport structuré permettant aux citoyens d'accéder à des services essentiels. Il assure une liaison entre les villages et les pôles régionaux comme Dégelis, avec réservation obligatoire et tarifs abordables (4\$ local, 10-20\$ inter-MRC). À Auclair, le départ se fait tous les mardis, jeudis et vendredis dès 7 h 45 (en fonction des réservations) avec possibilité de retour en mi-journée (11 h 20) de Dégelis ou vers 16 h 45 en fin de journée.

Initiatives et services

- Il existe trois liaisons par semaine depuis Auclair (départ vers 7 h 45) vers épiceries proches telle que Dégelis et deux liaisons par semaine pour Rivière-du-Loup facilitant l'accès aux produits frais.

Synthèse des enjeux

- Il existe trois liaisons par semaine depuis Auclair (départ vers 7 h 45) vers épiceries proches ou autres services (telle que Dégelis au Témiscouata-sur-le-Lac) et deux liaisons par semaine vers Rivière-du-Loup.
- Plafond de deux sacs de denrées par personne, pour des raisons de sécurité et de logistique dans les véhicules.
- Le service coordonné localement fonctionne davantage comme un transport de proximité que comme un véritable transport collectif.

Les services et infrastructures liés à l'alimentation

Le lieu dédié à l'alimentation (LDA)

À la suite de la fermeture du restaurant Chez Peggy à l'été 2023, la Municipalité d'Auclair a fait l'acquisition du bâtiment afin d'en préserver la vocation alimentaire et d'y planter un projet structurant à portée communautaire. Situé au centre du village, l'immeuble a fait l'objet de travaux de stabilisation (solage, sous-sol, terrassement) en 2023, puis a reçu en 2024 une aide de 100 000 \$ de la MRC de Témiscouata pour sa réfection. La première phase de travaux s'échelonnera de juin à septembre 2025. L'objectif est d'en faire un espace multifonctionnel, soutenant à la fois l'économie sociale, la transformation agroalimentaire locale, l'aide alimentaire et l'éducation populaire. Différents scénarios de gestion ont été proposés par la communauté d'affaires d'Auclair, dont un modèle locatif avec bail emphytéotique à un organisme à but non lucratif comme la CDE, et qui serait chargé de la gestion du lieu. Ce dernier pourrait ensuite louer l'espace à un entrepreneur privé, engagé à respecter une mission communautaire encadrée par une charte. Ce mode de gestion permettrait de combiner rentabilité entrepreneuriale et retombées sociales locales, tout en évitant toute concurrence directe avec le dépanneur. Il est important de noter que les institutions de financement (SADC, MRC) pourraient soutenir le démarrage de l'activité, mais non son fonctionnement récurrent.

Services et initiatives proposés

- Espace communautaire multifonctionnel pour la transformation alimentaire (mise en pot, congélation, sous-vide, déshydratation).
- Cuisine équipée pour activités collectives (repas communautaires, formations citoyennes, cuisines collectives, services CAB).
- Location saisonnière à un restaurateur (été ou année complète) avec conditions : non-compétitivité, respect de la mission, contribution à la communauté.
- Partage d'équipements pour des projets de transformation artisanale (entrepreneurs agro, OBNL).
- Formations culinaires et ateliers pratiques ouverts à tous (écoles, familles, aînés).
- Collaboration avec les services de proximité et accessibilité à faible coût pour les organismes locaux et les citoyens à faible revenu.
- Activités intergénérationnelles autour de la préparation et conservation des aliments (ex.: journées de « batch de betteraves »).

Synthèse des enjeux

- La vocation communautaire est prioritaire pour l'accès aux subventions, mais la viabilité du lieu pourrait reposer sur un modèle de gestion hybride incluant un entrepreneur locataire.
- Il faudra éviter de nuire aux commerces existants (dépanneur), par exemple en instaurant une clause de non-compétitivité dans les contrats de location.
- Le projet requiert une gouvernance claire, un cadre contractuel solide et une stratégie de diversification des revenus (location, services, partenariats).
- La réussite dépendra de l'adhésion de la population, d'un ancrage local fort et d'une sensibilisation accrue à l'achat local.
- La coordination des plages horaires entre les besoins communautaires (cuisine collective, CAB) et les activités commerciales devra être encadrée pour éviter les conflits d'usage.

Jardin communautaire

Créé au printemps 2021 à l'initiative de la Municipalité d'Auclair, le jardin communautaire a été officiellement nommé *Le Jardin d'Aurore*, en hommage à Mme Aurore Robert, doyenne du village et jardinière passionnée malgré ses 91 ans. Situé en bordure du noyau villageois, il constitue à la fois un espace de production alimentaire, un lieu d'apprentissage intergénérationnel et un symbole fort d'ancrage territorial. Dès sa fondation, plusieurs vivaces ont été plantées : arbres fruitiers (pruniers, cerisiers), petits fruits (framboisiers, fraisiers, gadelliers, bleuetiers, cassissiers) et griffes d'asperges. En 2024, une quinzaine de citoyen·ne·s y ont participé, incluant des élèves de l'école primaire.

Initiatives et services

- Production collective de fruits et légumes à partir de vivaces et d'annuelles.
- Implication citoyenne saisonnière (jardinage, entretien, récolte).
- Accueil d'activités éducatives ponctuelles en lien avec l'école primaire.
- Mise à disposition gratuite de bacs et de parcelles pour les résidents.
- Lieu de transmission de savoirs horticoles entre générations.

Synthèse des enjeux

- L'entretien du jardin repose actuellement sur des efforts individuels non structurés, ce qui rend la gestion fragile à long terme.
- L'absence de comité formel ou d'instance de coordination limite la planification, la mobilisation et le partage équitable des tâches.
- Le jardin demeure sous-utilisé, en partie par manque de visibilité et de communication autour de son accès, son fonctionnement et ses possibilités d'implication.
- Des besoins émergent en matière d'équipements de base (eau, compost, outils partagés) et de signalisation pour faciliter l'appropriation du lieu.
- Sa proximité avec les autres services alimentaires (cuisines collectives, école, projet LDAA) en fait pourtant un levier stratégique de relocalisation alimentaire et de cohésion sociale.

Serre pédagogique

Installée en 2022 sur le terrain de l'école Notre-Dame-des-Neiges à Auclair, la serre pédagogique a été mise en place dans le cadre du projet *Le Jardin pour demain*, porté par la maison des jeunes de l'Entre-deux avec l'appui de la Municipalité, de l'école, de COSMOSS Témiscouata et de partenaires agroalimentaires locaux. Elle vise à offrir aux jeunes un contact concret avec le cycle alimentaire, du semis à la récolte, tout en favorisant l'acquisition de compétences liées à l'autonomie alimentaire, au travail coopératif et au respect du vivant. Bien que pensée pour un usage scolaire, la serre s'intègre aussi aux projets citoyens et aux camps de jour et à des activités intergénérationnelles estivales.

Initiatives et services

- Production maraîchère éducative intégrée au programme scolaire (semis, repiquage, entretien, récolte).
- Ateliers ponctuels offerts avec des intervenants extérieurs (horticulture, nutrition, écologie).
- Partage de surplus de production avec la communauté (ex. : frigo libre-service, cuisines collectives).
- Utilisation en période estivale par des groupes communautaires (camps de jour, projets intergénérationnels).
- Support à l'apprentissage expérientiel, à l'estime de soi et à la responsabilisation des jeunes.

Synthèse des enjeux

- Le fonctionnement de la serre repose en grande partie sur la motivation des enseignant·e·s et le soutien ponctuel de partenaires externes ; une formalisation du rôle des acteurs et des périodes d'utilisation reste à consolider.
- L'entretien durant l'été représente un défi important : sans personnel scolaire et avec des bénévoles peu disponibles, les cultures peuvent être perdues.
- Le lien avec le jardin communautaire, bien que pertinent, est encore peu exploité sur le plan pédagogique ou logistique.
- Un certain cloisonnement entre les usages scolaires et communautaires empêche une mutualisation optimale de l'équipement (ex. : outils, compost, accès à l'eau).
- Le potentiel de la serre comme outil de développement durable local (alimentation, éducation, santé) gagnerait à être reconnu et soutenu à l'échelle régionale.

Frigo communautaire

Le frigo libre-service d'Auclair a été installé par la Maison des jeunes Entre-Deux dans le cadre de l'initiative « Jardins collectifs : Un jardin pour demain », il fait partie des 16 frigos déployés sur tout le territoire pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'un équipement en libre-service permettant de déposer ou de prendre gratuitement des denrées alimentaires, dans une logique de lutte contre le gaspillage, de solidarité alimentaire et de redistribution équitable. Accessible à l'année, il est installé à l'intérieur du bureau municipal, ce qui assure un minimum de sécurité et de contrôle tout en maintenant un accès communautaire. Son fonctionnement repose sur une approche collective ouverte, avec peu de formalités mais une vigilance partagée entre citoyen·ne·s, employé·e·s municipaux et partenaires.

Initiatives et services

- Dépôt et prise libre de denrées : fruits, légumes, pains, plats maison, conserves, surplus maraîchers.
- Réception ponctuelle de paniers alimentaires (projets citoyens, cuisines collectives, producteurs solidaires).
- Support aux campagnes locales de sensibilisation à la sécurité alimentaire et à l'anti-gaspillage.
- Point de redistribution complémentaire aux activités du jardin communautaire, du LDAA et des cuisines collectives.
- Ressource disponible pour les personnes isolées, les familles précaires et les jeunes en transition.

Synthèse des enjeux

- Il est important de prévenir les usages abusifs ou malhonnêtes (dépôts de denrées inappropriées, retrait massif sans collecte ciblée) et assurer la sécurité et la qualité des aliments pour garder la mobilisation élevée citoyenne autour de cette infrastructure.
- Le frigo est bien situé mais peu visible de l'extérieur, ce qui limite parfois son usage spontané.
- L'approvisionnement est irrégulier, tributaire des dons, de la saison et de l'implication des partenaires.
- En l'absence de coordination formelle, des enjeux de fraîcheur, d'étiquetage ou de traçabilité peuvent émerger.
- La proximité avec d'autres initiatives (jardin, cuisines, LDAA) ouvre la voie à une meilleure synergie, mais nécessite une structure de gestion légère.
- Un encadrement souple mais renforcé (grille de suivi, communication citoyenne) permettrait d'assurer sa pérennité et sa légitimité.
- L'absence de coordination formelle entraîne parfois des problématiques de qualité (produits périmés ou mal emballés).
- L'électricité et la maintenance technique sont prises en charge par la municipalité, mais le suivi quotidien repose sur quelques bénévoles clés.
- Une meilleure synergie avec les producteurs, les cuisines collectives et les écoles pourrait assurer un approvisionnement plus régulier et diversifié.

Camping municipal et plage municipale

Le camping municipal d'Auclair, situé sur le site enchanteur d'Eau Claire, accueille chaque été, campeurs et visiteurs. En plus de ses emplacements de camping rustique ou semi-aménagés, il donne accès à une plage surveillée, prisée pour la baignade familiale, les pique-niques et les activités nautiques légères. Le site est également un lieu de rassemblement estival avec ses infrastructures sanitaires, sa rampe de mise à l'eau et ses aires de jeux. De juin à septembre, le site a longtemps hébergé un petit restaurant, remplacé depuis par des services temporaires de restauration mobile. La Municipalité, propriétaire des lieux, veille à son entretien et à sa mise en valeur.

Initiatives et services

- Emplacements de camping saisonnier ou à court terme.
- Plage municipale accessible gratuitement avec surveillance aux heures de pointe.
- Rampe d'accès à l'eau pour canots/kayaks.
- Aires de jeux et de pique-nique aménagées.
- Services alimentaires estivaux offerts sous forme de cantine roulante ou de food trucks.
- Activités ponctuelles organisées par la Municipalité ou des organismes (feux de joie, animation, concerts).

Synthèse des enjeux

- Depuis la démolition du bâtiment de restauration en 2018, l'offre alimentaire a dû s'adapter : la rotation de food trucks permet une certaine diversité, mais pose des enjeux de qualité et de fiabilité.
- L'année 2024 a connu plusieurs plaintes liées à la qualité du service de cantine roulante, soulevant la question d'un retour à une offre alimentaire plus stable et intégrée.
- L'entretien des infrastructures (toilettes, jeux, plage) nécessite une planification rigoureuse et du personnel dédié, parfois difficile à recruter en haute saison.
- Le développement du site est aussi freiné par le manque de budget récurrent, rendant difficile l'ajout d'équipements ou l'allongement de la saison.
- La fréquentation croissante pose des défis en matière de gestion des déchets, de stationnement et de cohabitation entre résidents, visiteurs et campeurs.

Institutions locales et territoriales

RPA la plus proche

Les RPA sont des logements adaptés aux personnes de 65 ans et plus, offrant divers niveaux de service : repas, loisirs, aide à la mobilité, distribution de médicaments, soins infirmiers, selon la catégorie 1 à 4. Aujourd’hui, pour une personne âgée en milieu autonome ou semi-autonome, la résidence la plus proche est à Notre-Dame-du-Lac, à environ 20–25 km d’Auclair. Les prochaines options à plus grande échelle se trouvent à Cabano, à une quarantaine de kilomètres.

Options dans les villages voisins

- **La Maison du Lac Témiscouata** (Notre-Dame-du-Lac) : 12 unités, catégorie 4 (incluant soins infirmiers).
- **Villa Témiscouata** (Témiscouata-sur-le-Lac) : 27 unités, catégorie 3 — services d’assistance personnalisée; résidence privée pour aînés semi-autonome
- **Manoir de l’Érable Argenté** (Cabano) : 96 unités, catégorie 3, incluant convalescence, assistance et certains soins.
- **Villa de Cabano** (Cabano) : 19 unités, catégorie 3, offrent aussi des soins d’assistance.

Garderie en milieu familial

Le CPE BC Les Calinours coordonne à Auclair deux service de garde en milieu familial offrant au total 15 places autorisées, sous régie du bureau coordonnateur de la région. Par ailleurs, la municipalité de Saint-Juste-du-Lac accueille une garderie en milieu familial pour 5 places, exploitée par une responsable privée dans un local loué auprès de la municipalité.

Initiatives et services

- Menus équilibrés conformes au Guide alimentaire canadien : chaque responsable adapte quotidiennement ses plans de repas pour intégrer fruits et légumes, grains entiers et protéines variées, tout en faisant découvrir de nouvelles saveurs aux enfants.
- Adaptation aux diètes particulières : les menus tiennent compte des recommandations médicales (diabète, intolérances) et des allergies alimentaires, grâce à des formations spécifiques en gestion des allergènes.

Synthèse des enjeux

- Malgré une croissance démographique notable, les 15 places à Auclair et les 5 places voisines à Saint-Juste-du-Lac ne suffisent pas à répondre à la demande des familles en quête de service de garde.
- La nécessité d’offrir des menus diversifiés et adaptés accroît la charge de travail, notamment en contexte de pénurie de main-d’œuvre et de hausse des coûts alimentaires.
- Le modèle en milieu familial exige un suivi rigoureux pour maintenir l’uniformité de la qualité nutritionnelle et garantir l’inclusion des enfants ayant des besoins alimentaires spéciaux.

École La Marguerite

L'École de la Marguerite d'Auclair est un établissement préscolaire et primaire accueillant 70 élèves (10 en préscolaire, 60 en primaire) dans la municipalité d'Auclair. Affiliée au Centre de services scolaire du Fleuve-et-des-Lacs, elle accueille une quarantaine d'élèves provenant d'Auclair et des environs, incarnant un lien étroit entre la communauté et l'institution scolaire. Selon les indicateurs du ministère de l'Éducation du Québec, elle se situe dans le décile 1 pour l'Indice du seuil de faible revenu (SFR = 0 %) et dans le décile 10 pour l'Indice de milieu socio-économique (IMSE = 20,12) ; ces différences traduisent une faible précarité monétaire mais une forte défavorisation scolaire liée au niveau de diplôme maternel et au taux d'inactivité parentale. Cela signifie que les revenus sont relativement stables, mais que le capital social et éducatif est faible, ce qui peut nuire à la réussite scolaire, à l'autonomie et à la mobilité socioéconomique des enfants sur le long terme.

Indices de défavorisation

Indice	Valeur	Rang décile	Signification
Indice du seuil de faible revenu (SFR)	0 %	1	(0 %) de familles sous le seuil
Indice de milieu socioéconomique (IMSE)	20,12	10	Milieu très défavorisé selon diplôme mère/taux inactivité

- **SFR** : proportion des familles avec enfants dont le revenu est près ou sous le seuil de faible revenu (niveau de revenu nécessitant + 20 % de la moyenne pour nourriture, logement et habillement)
- **IMSE** : combinaison pondérée ($\frac{2}{3}$: proportion de mères sans diplôme postsecondaire ; $\frac{1}{3}$: proportion de parents inactifs économiquement l'année du recensement) classée en déciles 1-10
- **Déciles** : 1 = le moins défavorisé ; 10 = le plus défavorisé

Services et initiatives

- Participation intergénérationnelle et communautaire dans l'aménagement et la nouvelle cour d'école, financée et soutenue par divers partenaires locaux.
- Activités pédagogiques intégrant les projets locaux tels que la serre pédagogique, le jardin communautaire et les ateliers alimentaires pour sensibiliser les élèves à l'alimentation durable.
- Collaboration avec COSMOSS, la Municipalité et la Maison des jeunes pour des projets axés sur l'autonomie alimentaire, la santé et le lien social.
- Accueil d'activités parascolaires et culturelles (cours d'été, programmes sportifs, cycles actifs), en partenariat avec le RSEQ et les organisations régionales .

Synthèse des enjeux (École La Marguerite)

- Le besoin de coordination entre besoins scolaires et usages communautaires pour optimiser l'espace et les ressources pédagogiques.
- La fragilité du financement dépend essentiellement de subventions ponctuelles et d'investissements municipaux, sans budget structurel dédié à l'innovation scolaire liée à l'alimentation ou l'écologie.

- La nécessité d'un cadre formel pour maintenir et développer la synergie entre l'école, les projets alimentaires et les acteurs locaux.
- L'importance de renforcer l'intégration des outils éducatifs existants — serre, jardins, activités alimentaires — dans le projet pédagogique officiel de l'école.
- Le défi d'assurer une participation active des familles et de la communauté pour consolider les initiatives à long terme liées à l'éducation, la santé et l'alimentation.

Résultats des consultations

Jeunes adultes

Enjeux principaux

- **Perte du lien social :** Les participants ont souligné le manque d'activités sociales rassembleuses (moins de tournois sportifs, plus de galas, etc.) et voient le projet de communauté nourricière comme une occasion de "recréer des liens".
- **Transmission des savoirs :** Une préoccupation majeure est la perte potentielle du savoir-faire agricole et culinaire local avec le vieillissement de la population. Ils insistent sur l'importance d'intégrer l'apprentissage du jardinage et de la cuisine dès le plus jeune âge.
- **Obstacles à l'établissement :** Les réglementations provinciales sont perçues comme un frein majeur à l'acquisition de terres pour les jeunes qui souhaitent s'établir ou revenir en région.

Besoins identifiés

- **Éducation et formation intergénérationnelle :** Pour les enfants, il faut intégrer la cuisine et le jardinage au cursus scolaire et parascolaire. Il est proposé de remettre en place le service de soupe à l'école, autrefois assuré par les Fermières. Pour les adultes il serait intéressant d'offrir des formations de base accessibles, animées par la génération précédente pour valoriser et transmettre les savoirs. De plus, il y a un besoin criant pour un autoclave collectif a été mentionné pour sécuriser la mise en conserve.
- **Infrastructures et production locale :** Une forte demande pour l'autocueillette de petits fruits, la transformation de l'ancienne piste de BMX en espace nourricier (petits fruits, arbres fruitiers) et la mise en place d'élevages collectifs de poulets. L'idée d'un marché public ponctuel en collaboration avec le dépanneur et des achats groupés de viande (boeuf, porc) a aussi été soulevée.

Recommandations générales

- **Créer une communauté d'échange :** Mettre en place une plateforme virtuelle (ex: page Facebook) qui servirait de bottin des services, talents et connaissances locales. Il faudrait aussi organiser des "5 à 7 agricoles" et des brunchs communautaires pour favoriser les échanges, les rencontres et le financement de projets. De plus, il est nécessaire de valoriser le troc (temps contre denrées, surplus de légumes) comme mode d'échange.
- **Améliorer la communication et la valorisation :** Mieux diffuser l'information sur les rassemblements communautaires et valoriser l'implication citoyenne et le travail des producteurs, notamment en affichant les "bons coups" de la communauté.
- **Structurer la collaboration :** Donner un rôle plus central et dynamique à la Coop de développement agro-forestier du Témiscouata pour qu'elle agisse comme un levier de projets et mettre en place des corvées collectives ("ateliers") pour réaliser les projets de manière conviviale.

50 ans et plus **Enjeux principaux**

- **Fragilité des services alimentaires** : La fermeture du restaurant Chez Peggy a laissé un vide en tant que lieu de restauration et de rassemblement. Les dépanneurs d'Aclair et de Lejeune sont perçus comme précaires (prix, approvisionnement limité).
- **Pression économique liée à l'inflation** : Hausse du coût de l'épicerie : inquiétude marquée quant à l'accessibilité financière des produits de base. Il est à noter que la totalité des personnes présentes affirment faire l'ensemble de leur épicerie chez **Métro** à Dégelis. Quelques-uns disent aussi fréquenter la **Coop Inter-Marché** de Témiscouata-sur-le-Lac (Secteur Notre-Dame-du-Lac). Il y a aussi un risque de renoncement à certains aliments sains au profit d'options moins coûteuses et moins nutritives.
- **Isolement social et besoin de lien intergénérationnel** : absence d'un lieu de rencontre chaleureux ; l'ancien restaurant servait de point d'ancrage. Appel à l'implication des jeunes : crainte qu'un projet sans relève ne périclite à moyen terme.

Besoins identifiés

- **Rouvrir un espace de restauration** : Volonté de voir la reprise de Chez Peggy (ou projet équivalent) pour créer un point de jonction intergénérationnel.
- **Cuisine collective et formations** : ateliers de mise en conserve, préservation, transformation, pour valoriser le savoir-faire des aînés et le transmettre.
- **Serres et maraîchage adjacent** : production locale de légumes, avec une offre dédiée en été et en transformation hivernale. proposition d'opérations culturelles effectuées en groupe et du partage des surplus de jardins potagers personnels.
- **Caveau à légumes et chambre froide** : constitution de réserves pour couvrir la période de « hungry gap » et répondre aux besoins en produits périsposables.

Recommandations générales

- **Encadrement solide** : S'assurer d'une structuration administrative et financière pour assurer le suivi du projet de communauté nourricière. (comité local, municipalité, partenariats MRC, CISSS, etc.).
- **Appel à l'implication des jeunes** : crainte qu'un projet sans relève ne périclite à moyen terme.
- **Mobilisation de la relève** : stratégies pour intégrer les jeunes (mentorat intergénérationnel, projets écoles-ferme, stages).
- **Gestion de projet** : un projet trop long à être établi ou mal géré dès le départ risque de décourager la contribution bénévole. Il faut trouver un point d'équilibre entre le temps de préparation et le déploiement de l'action.
- **Compétences techniques** : bien que nombreux citoyens soient des « experts maison » (conserves, jardins), certains équipements (serres, cuisine MAPAQ, chambre froide, outils de transformation) nécessitent formation et maintenance.

Acteurs du milieu alimentaire (Institutions, Organismes, Producteurs)

Enjeux principaux

- **Fragilité des entreprises locales :** Le commerce de proximité fait face à une chaîne d'approvisionnement précaire et à des distributeurs uniques qui imposent des conditions difficiles (frais élevés, minimums d'achat), ce qui limite l'offre de produits frais. De plus, les producteurs agricoles sont confrontés à une importante pénurie de main-d'œuvre locale, ce qui freine leur croissance et leur capacité à atteindre une masse critique rentable.
- **Manque de vision concertée :** Absence d'un plan régional coordonné pour la production, la distribution et la conservation (chaîne de froid) des aliments sur le territoire. De plus, des politiques gouvernementales sont perçues comme nuisant au développement et à l'autonomie des régions en favorisant la centralisation.
- **Suspension de services essentiels :** Le service de popote roulante est interrompu, faute de cuisine disponible pour la préparation des repas, privant les aînés d'un soutien alimentaire et social.

Besoins identifiés

- **Infrastructures partagées :** Mettre en place une cuisine collective pour permettre la relance de services comme la popote roulante et pour offrir des possibilités de transformation alimentaire à la communauté.
- **Planification stratégique :** Élaborer un plan de développement global et concerté, initié par la base, pour structurer l'avenir alimentaire du territoire.
- **Main-d'œuvre et attractivité :** Le logement est identifié comme un besoin essentiel pour attirer de la main-d'œuvre de l'extérieur.

Recommandations générales

- **Coordination dédiée :** Embaucher une ressource de coordination (porteur de dossier) pour structurer les projets, assurer leur suivi et rechercher du financement, en s'inspirant de modèles de développement sectoriels qui ont réussi.
- **Gouvernance hybride pour le lieu alimentaire :** Adopter un modèle où la municipalité reste propriétaire de l'immeuble (ancien restaurant), mais où la gestion est confiée à un OBNL qui peut ensuite le louer à un entrepreneur privé, à condition que ce dernier respecte une mission communautaire et une clause de non-compétition avec les commerces existants.
- **Collaboration intermunicipale :** s'associer avec les municipalités voisines pour mutualiser les ressources.
- **Lourdeurs administratives et mobilisation :** La bureaucratie et la complexité des réglementations sont des obstacles qui peuvent ralentir et décourager les porteurs de projets. De plus, le succès des initiatives dépend de leur appropriation par la base citoyenne; elles ne doivent pas être imposées par des instances politiques.

Résultat du sondage citoyen

Profil des répondants

Participation au sondage : Un total de 76 personnes ont répondu au sondage « Communauté nourricière d'Auclair ». Environ 57 % (43 répondants) habitent à Auclair, tandis que 43 % (33 répondants) viennent de municipalités voisines (Lejeune, Saint-Juste-du-Lac ou autres, incluant deux personnes prévoyant déménager à Auclair).

Taille des ménages : Les répondants représentent environ 201 personnes lorsqu'on tient compte des membres de leurs foyers. En particulier, les 43 répondants vivant à Auclair représentent à eux seuls au moins 114 personnes. La taille moyenne des ménages est d'environ 2,7 personnes, plusieurs répondants ayant déclaré vivre à 2 ou 3 et certains à 4 ou plus.

Tranche d'âge : Le sondage a rejoint une large gamme d'âges. Près de la moitié des répondants (49 %) ont entre 31 et 50 ans, environ 36 % entre 51 et 70 ans, 9 % entre 18 et 30 ans et environ 7 % ont plus de 70 ans. La majorité des participants sont donc des adultes d'âge moyen, avec une représentation plus faible des jeunes adultes et des aînés.

Présence d'enfants : 43 % des ménages (33 foyers) comptent au moins un enfant de moins de 18 ans, tandis que 57 % n'en ont pas. (Le sondage demandait seulement s'il y avait des mineurs, pas combien.) Ces données démographiques seront utiles pour évaluer les besoins en sécurité alimentaire et services collectifs.

Prévalence de l'insécurité alimentaire : En tout, 21 % des répondants (16 personnes) ont indiqué avoir déjà manqué de nourriture faute de budget. Autrement dit, environ un ménage sur cinq a déjà vécu une forme d'insécurité alimentaire.

Par type de ménage : Contre toute attente, les foyers sans enfants rapportent une légère incidence plus élevée d'insécurité alimentaire passée (23 %) que ceux avec enfants (18 %). (6 sur 33 familles avec enfants ont manqué de nourriture, contre 10 sur 43 foyers sans enfants.) Cela remet en question certaines idées reçues : même les adultes seuls ou les couples âgés font face à des contraintes alimentaires.

Par lieu de résidence : Les résidents d'Auclair ont un taux légèrement plus élevé d'insécurité alimentaire (~23 %) que ceux des localités voisines (~18 %). Cela montre que le problème touche l'ensemble du territoire, bien qu'il soit un peu plus prononcé à Auclair.

Faits saillants

- La culture d'autoproduction individuelle est très forte. Près des trois quarts des répondants (72,4 %) ont un jardin potager personnel et plus d'un sur cinq (22,4 %) élève des animaux pour sa propre consommation.
- La précarité alimentaire et la dépendance à l'automobile sont des réalités. Plus de 21 % des répondants ont déjà manqué de nourriture par manque de budget et 95,9 % dépendent de la voiture pour faire l'épicerie à l'extérieur.
- L'insécurité alimentaire augmente l'utilisation des services de partage. Les foyers ayant déjà manqué de nourriture sont 1,5 fois plus susceptibles d'utiliser le frigo communautaire que les autres ménages.
- Les infrastructures collectives actuelles sont sous-utilisées. Malgré l'engouement pour le jardinage, 94,7 % des gens n'utilisent pas le jardin communautaire, préférant leur jardin personnel ou invoquant un manque d'information.
- Il y a une forte demande pour de nouvelles infrastructures partagées de transformation. Une majorité de citoyens est intéressée par des serres collectives, du matériel de conservation sécuritaire, une cuisine partagée et des lieux d'entreposage.
- Le commerce local est un service essentiel soutenu par conviction. Plus de 80 % des gens fréquentent le Dépann-O-Max, principalement pour encourager l'économie locale, même s'ils souhaitent y trouver plus de produits frais et locaux.

Analyse détaillée des données du sondage

Autonomie alimentaire : Le sondage confirme l'existence d'une solide culture d'autonomie alimentaire individuelle. Une majorité de répondants, qu'ils habitent Auclair ou les municipalités voisines, possèdent déjà un jardin potager et certains élèvent des animaux, principalement des poules.

Cependant, cette forte inclination pour l'autonomie explique en grande partie la sous-utilisation criante du jardin communautaire. La raison la plus citée pour ne pas l'utiliser est la préférence pour un jardin personnel. Il ne s'agit pas d'un désintérêt pour le jardinage, mais d'un choix délibéré en faveur d'un espace privé.

En ce sens, les initiatives collectives ne doivent pas chercher à se substituer à l'autonomie individuelle, mais à la compléter. Le succès futur des projets communs reposera sur leur capacité à offrir ce que les citoyens ne peuvent pas accomplir seuls : l'accès à des formations pointues, à des outils spécialisés et, surtout, à des infrastructures de transformation et de conservation à plus grande échelle.

Transformation alimentaire : La demande la plus forte et la plus transversale du sondage concerne la transformation alimentaire. Les citoyens, qui produisent déjà chez eux, expriment un besoin pour des équipements leur permettant de conserver leurs récoltes.

Ce besoin est directement corrélé à la pratique du jardinage. Les personnes qui souhaitent ces équipements sont souvent celles qui possèdent un potager et qui se retrouvent avec des surplus, même modestes. L'intérêt pour des ateliers de cuisine collective (53,9 %) renforce cette idée : la communauté est mûre pour passer de la simple production à la valorisation et à la conservation. Le projet de reconversion de l'ancien restaurant est en parfaite adéquation avec la demande citoyenne.

Son succès dépendra de sa capacité à s'équiper pour ces trois fonctions clés (conserver, cuisiner, entreposer) et à devenir un pôle de transmission de savoir-faire. Les trois priorités qui émergent, comme acquisition d'équipement sont :

1. Les conserves maison sécuritaires (stérilisateur, autoclave).
2. La cuisine partagée (équipements professionnels).
3. L'entreposage communautaire (chambre froide, caveau).

Insécurité alimentaire : Le sondage lève le voile sur une réalité préoccupante : plus d'un répondant sur cinq (21,3 %) a déjà manqué de nourriture par manque de budget. Les données brutes montrent que ce phénomène touche tous les profils : des personnes seules, des familles avec plusieurs enfants, des jeunes et des aînés. Face à cette précarité, les stratégies d'adaptation les plus courantes sont l'achat d'aliments moins chers et le fait de sauter des repas.

La réponse à l'insécurité alimentaire à Auclair doit être double. D'une part, elle doit renforcer le pouvoir d'agir individuel en soutenant l'autoproduction (ateliers, accès aux semences, etc.), une solution valorisante et plébiscitée.

D'autre part, elle doit s'appuyer sur des mécanismes de solidarité collective comme la cuisine collective et les groupes d'achat, qui permettent de réduire les coûts et de briser l'isolement. Lorsqu'on les interroge sur les solutions qui pourraient les aider, ce groupe priorise :

1. L'autoproduction alimentaire (78,6 %).
2. La cuisine collective (50 %).
3. Les paniers alimentaires subventionnés (50 %).
4. Le groupe d'achat (42,9 %).

Services alimentaires locaux : Le Dépann-O-Max est perçu comme un service essentiel, que les citoyens soutiennent par principe pour "encourager les commerces locaux". Cependant, la demande pour y trouver plus de fruits, légumes frais et produits locaux est très forte, indiquant que le service, bien que vital, ne comble pas tous les besoins.

Cet enjeu est directement lié à la dépendance quasi totale à la voiture personnelle (95,9 %) pour l'approvisionnement alimentaire. Cette situation marginalise de fait les personnes non motorisées. L'idée de créer des "points de collecte près de chez soi" est la solution la plus populaire (66,1 %) pour améliorer le transport.

De plus, le désir de voir naître un marché citoyen hebdomadaire (80,3 %) et de participer à un groupe d'achat alimentaire (71,4 %) montre une volonté claire de recréer des circuits d'approvisionnement hyperlocaux. Il existe une opportunité formidable de mailler les services.

Un groupe d'achat pourrait avoir son point de chute au futur lieu alimentaire partagé, ou même au dépanneur. Un marché hebdomadaire pourrait permettre aux jardiniers amateurs de vendre ou troquer leurs surplus. Ces initiatives répondent simultanément aux enjeux de transport, d'accès à des produits frais, de soutien à l'économie locale et de renforcement du lien social.

Analyse de la consommation alimentaire hebdomadaire

Cette analyse se penche sur les aliments de base consommés chaque semaine par les répondants, offrant un aperçu des habitudes et des préférences alimentaires qui influencent directement la demande locale.

Sources de protéines

L'alimentation des répondants est largement ancrée dans des sources de protéines traditionnelles. La volaille (poulet, dinde) et les œufs sont les plus populaires, consommés hebdomadairement par 87,8 % des personnes interrogées, suivis de près par la viande rouge (bœuf, porc) à 82,4 %. Ces chiffres témoignent d'une forte dépendance aux protéines animales conventionnelles. Les légumineuses (lentilles, haricots, tofu) représentent une source de protéines significative pour près de la moitié des répondants (45,9 %), indiquant une ouverture à la diversification alimentaire.

Source de protéine	Nombre de répondants	Pourcentage
Volaille (poulet, dinde)	65	87.8%
Œufs	65	87.8%
Viande rouge (bœuf, porc)	61	82.4%
Poissons/ fruits de mer	46	62.2%
Légumineuses (lentilles, haricots, tofu)	34	45.9%
Substituts végétaux (ex. tempeh, seitan)	7	9.5%
Gibier issue de la chasse	3	4.1%

Légumes de Saison (Été/Automne)

Les légumes frais les plus consommés sont ceux que l'on retrouve typiquement dans les jardins québécois. Les laitues et mini-pousses (83,6 %), les tomates (78,1 %), les poivrons (78,1 %) et les concombres (75,3 %) dominent largement.

Légume de Saison	Nombre de Répondants	Pourcentage
Laitues et mini-pousses	61	83.6%
Tomates	57	78.1%
Poivrons	57	78.1%
Concombres	55	75.3%
Champignons	51	69.9%
Haricots verts ou jaunes	46	63.0%
Maïs	25	34.2%
Courgettes	24	32.9%
Asperges	22	30.1%
Poireaux	15	20.5%

Légumes de Conservation (Hiver)

Les oignons (90,5 %), les pommes de terre (87,8 %) et les carottes (86,5 %) forment le trio de tête incontesté, présent sur presque toutes les tables chaque semaine. L'ail et les légumes plus robustes comme le navet, le chou et les betteraves sont également bien implantés. Cette forte consommation de légumes de conservation renforce l'idée qu'un projet d'entreposage communautaire répondrait à un besoin réel et déjà bien ancré.

Légume de Conservation	Nombre de Répondants	Pourcentage
Oignons	67	90.5%
Pommes de terre	65	87.8%
Carottes	64	86.5%
Ail	54	73.0%
Navet	35	47.3%
Betteraves	32	43.2%
Chou	32	43.2%
Courges	19	25.7%
Radis	11	14.9%
Patates douces	10	13.5%

Consommation de Fruits

La consommation de fruits révèle un équilibre entre les produits locaux et les importations. Les pommes (84,7 %), fruit emblématique du Québec, sont les plus consommées. Les petits fruits (framboises, fraises, bleuets, etc.) sont également très populaires (76,4 %), ce qui témoigne d'un fort attachement aux saveurs locales et de saison. Cependant, les agrumes et les fruits exotiques (bananes, kiwis, etc.) sont tout aussi présents sur les tables (72,2 % pour chaque catégorie).

Fruit	Nombre de Répondants	Pourcentage
Pommes	61	84.7%
Petits fruits (framboise, fraises, etc.)	55	76.4%
Agrumes (orange, citron, etc.)	52	72.2%
Fruits exotiques (Bananes, Kiwis, etc.)	52	72.2%
Raisins	34	47.2%
Poires	17	23.6%
Melon d'eau et cantaloup	14	19.4%
Cerises	4	5.6%
Prunes	3	4.2%

Conclusion

Le portrait de la communauté nourricière d'Auclair confirme l'existence d'un socle territorial cohérent, où la culture de la solidarité, la diversité des savoir-faire locaux et la densité du tissu communautaire forment un terreau propice à une relance nourricière structurée. L'analyse territoriale, agricole et sociale fait apparaître un écosystème fonctionnel, mais morcelé, dont le potentiel demeure sous-exploité en l'absence de leviers partagés et d'une gouvernance claire.

Les diagnostics (VOIR DOCUMENT #2) posés révèlent un enjeu central : la majorité des initiatives repose sur des individus fortement engagés mais peu soutenus, souvent à bout de souffle, dans un contexte de rareté des ressources humaines, de vieillissement démographique et de déséquilibres logistiques. Cette dépendance à des acteurs-clés, sans relève ni mutualisation structurée, fragilise la continuité des actions et limite leur portée à long terme. La pérennité passe donc par une redistribution des responsabilités, une meilleure planification et des conditions minimales d'opération (locaux, équipements, financement de base).

Le plan d'action 2025–2028 (VOIR DOCUMENT #2) répond à ces constats en misant sur trois leviers transversaux : sécuriser les lieux et les ressources dédiés à l'alimentation, renforcer la circulation entre producteurs et citoyens et créer une gouvernance stable, ancrée localement. Les actions proposées sont现实istes, phasées dans le temps et adaptables en fonction des capacités réelles de mise en œuvre. Leur valeur repose sur leur ancrage : elles partent du terrain, répondent aux besoins exprimés et capitalisent sur l'existant.

La réussite du projet exige une approche rigoureuse : évaluer, ajuster et surtout, éviter la dispersion. La priorité doit aller à la consolidation des projets déjà amorcés, à la sécurisation des infrastructures critiques (lieux partagés, cuisines, transport) et à la formalisation d'un cadre de concertation pérenne. Chaque acteur – municipalité, citoyens, producteurs, organismes – devra trouver sa place dans une gouvernance claire, où les rôles sont assumés, les ressources partagées et les décisions prises de manière transparente.

Ce portrait n'est pas une fin en soi. Il balise un chemin d'action qui nécessite continuité, engagement collectif et leadership local. Pour transformer la vision d'autonomie alimentaire en réalité tangible, il faudra s'en tenir au cap fixé, refuser la dépendance aux solutions ponctuelles et reconnaître la valeur des dynamiques locales. L'avenir nourricier d'Auclair dépend désormais de notre capacité à tenir ce cap ensemble.

Bibliographie

Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2019). *Une politique alimentaire pour le Canada – Tout le monde à table*. Ottawa : Gouvernement du Canada.

Blanchet, C., & Rochette, L. (2011). *Sécurité et insécurité alimentaire chez les Québécois : une analyse de la situation en lien avec leurs habitudes alimentaires*. Québec : Institut national de santé publique du Québec.

BONJOUR QUÉBEC ET CAMPING MUNICIPAL D'EAU CLAIRE. *Informations sur le camping municipal et la plage municipale*. Consulté sur bonjourquebec.com et campingmunicipaldeauclaire.ca.

CANARDS ILLIMITÉS CANADA. *Cartographie des milieux humides reconnus*.

Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ). (2008). *Agriculture et agroalimentaire : Assurer et bâtir l'avenir – Rapport Pronovost*. Québec : Gouvernement du Québec.

De Schutter, O. (2013). *Mission au Canada : le droit à l'alimentation – Rapport du Rapporteur spécial des Nations Unies*. New York : Conseil des droits de l'homme de l'ONU.

Équiterre. (2018). *Des systèmes alimentaires institutionnels durables : Guide de mise en œuvre*. Montréal : Équiterre.

FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture). (2017). *The Future of Food and Agriculture – Trends and Challenges*. Rome : FAO.

Fédération des producteurs acéricoles du Québec. (2021). *Portrait de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec*. Québec : Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand.

GOOGLE. (2025). *Google Maps*. Données sur les itinéraires consultées en mai 2025.

GOOGLE EARTH, CANARDS ILLIMITÉS CANADA ET INFO-SOLS. *Données géospatiales et images satellites*. [Combinaison de couches de données utilisées pour l'analyse cartographique].

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA). (2022). *Étude sur l'état de santé des sols agricoles du Québec 2017-2019 – Synthèse des résultats*. Québec : IRDA.

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2016). *Habitudes alimentaires et environnement alimentaire : Portrait québécois*. Montréal : INSPQ.

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2022). *Évaluation de l'implantation de coopératives alimentaires en milieu rural – Projet EffICAS*. Québec : INSPQ.

IRIS (Institut de recherche et d'informations socioéconomiques). (2015). *Pour une politique alimentaire québécoise – La souveraineté alimentaire en perspective*. Montréal : IRIS.

Knezevic, I., Blay-Palmer, A., Levkoe, C. Z., Mount, P., & Nelson, E. (Éds.). (2017). *Nourishing Communities: From Fractured Food Systems to Transformative Pathways*. Cham, Suisse : Springer.

La Via Campesina. (2007). *Déclaration de Nyéléni sur la souveraineté alimentaire*. Forum Nyéléni, Sélengué, Mali.

Lamine, C., & Deverre, C. (2010). Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux en France et à l'international. *Innovations*, 32(2), 45-66.

MINISTÈRE DES AFFAIRES MUNICIPALES ET DE L'HABITATION (MAMH). (2021). *Données démographiques et territoriales*. [Telles que confirmées dans le PRMHH de la MRC de Témiscouata, 2024].

MRC DE LA MITIS. (2023). *Portrait du système alimentaire de La Mitis*. [Document produit dans le cadre de la démarche Communauté nourricière de La Mitis].

MRC DE TÉMISCOUATA. (2020). *Plan de développement de la zone agricole (PDZA) 2020-2025*. Témiscouata-sur-le-Lac : MRC de Témiscouata.

MRC DE TÉMISCOUATA. (2024). *Plan régional des milieux humides et hydriques (PRMHH)*.

MRC DE TÉMISCOUATA. (2025). *SIGimWeb – Outil cartographique*. Données consultées en mai 2025.

Mundler, P. (2023). Les fermes en circuits courts alimentaires au Québec : état des lieux, perspectives et défis. *Organisations & Territoires*, 32(1), 6-21.

Mundler, P., & Laughrea, S. (2016). La résilience des circuits courts : le cas des ASC.

MUNICIPALITÉ D'AUCLAIR. *Carnet de santé du Grand lac Squatec*. Consulté sur municipaliteauclair.ca.

People's Food Policy Project. (2011). *Resetting the Table: A People's Food Policy for Canada*. Montréal : Food Secure Canada.

Rastoin, J.-L. (2015). Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques. *Économies et Sociétés*, 49(4), 1471-1492.

Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ). (2010). *La fourchette joyeuse – Guide d'implantation des cuisines collectives*. Montréal : RCCQ.

Santé Montréal – CIUSSS du Centre-Sud. (2023). *SISA 2025-2029 – Cadre de référence du Soutien aux initiatives en sécurité alimentaire*. Montréal : Direction régionale de santé publique.

Société d'aide au développement des collectivités (SADC) de Témiscouata. (2015). *Diagnostic économique du Témiscouata – Focus bioalimentaire*. Témiscouata : SADC.

TABLE DE CONCERTATION BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD. (2020). *Portrait du système alimentaire de la Côte-Nord : Sommaire*.

TABLE INTERSECTORIELLE RÉGIONALE EN SAINES HABITUDES DE VIE DU CENTRE-DU-QUÉBEC (TIR-SHV). *Portrait du système alimentaire centricois.* [Document produit en collaboration avec le CIUSSS MCQ].

Tarasuk, V., & Reynolds, R. (1999). A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 60(1), 11-16.

Union des producteurs agricoles (UPA). (2019). *Agriculture, circuits courts et marchés de proximité – Forum UPA 2019*. Longueuil : UPA.

Union des producteurs agricoles (UPA). (2020). *L'autonomie alimentaire, ça se cultive ensemble!* Québec : UPA.

Vivre en Ville. (2014). *Villes nourricières : Mettre l'alimentation au cœur des collectivités*. Québec : Vivre en Ville.

Vivre en Ville. (2018). *Nourrir tous les milieux – Guide pour des communautés viables et nourricières*. Québec : Vivre en Ville.

WIKIPÉDIA. « *Grand lac Squatèc* ». [Fiche consultée pour les dimensions générales du plan d'eau].

Wittman, H., Desmarais, A. A., & Wiebe, N. (2011). *Food Sovereignty in Canada: Creating Just and Sustainable Food Systems*. Halifax : Fernwood Publishing.

ANNEXES

Données brutes détaillées du sondage citoyen

Tableau 1 : Profil des Répondants

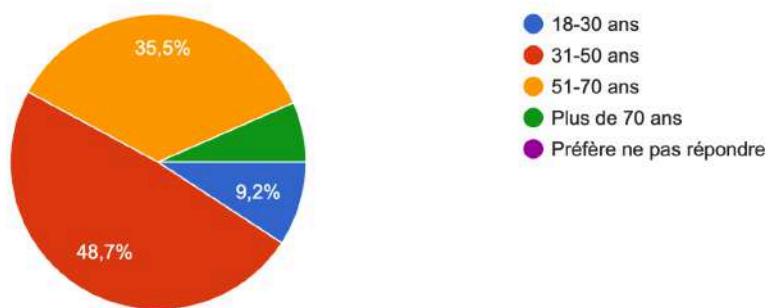
ID Répondant	Résidence	Groupe d'âge	Taille du Foyer	Foyer avec <18 ans?
1	Non	31-50 ans	3	Oui
2	Non	Plus de 70 ans	2	Non
3	Non	51-70 ans	2	Non
4	Non	31-50 ans	4 ou plus	Oui
5	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
6	Non, mais je réside au JAL	18-30 ans	2	Non
7	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
8	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
9	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	4 ou plus	Oui
10	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	3	Oui
11	Non, mais je réside au JAL	18-30 ans	2	Non
12	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	3	Oui
13	Non, mais je réside au JAL	Plus de 70 ans	2	Non
14	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	3	Oui
15	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	4 ou plus	Oui
16	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
17	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	4 ou plus	Non
18	Non, mais je réside au JAL	18-30 ans	3	Oui
19	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	3	Non
20	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	4 ou plus	Oui
21	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	1	Non
22	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	1	Non
23	Non, mais je réside au JAL	31-50 ans	4 ou plus	Oui
24	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
25	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
26	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	2	Non
27	Non, mais je réside au JAL	51-70 ans	1	Non
28	Non, mais je souhaite m'y installer	51-70 ans	2	Non

29	Non, mais je souhaite m'y installer	51-70 ans	3	Non
30	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
31	Oui	31-50 ans	3	Oui
32	Oui	51-70 ans	1	Non
33	Oui	31-50 ans	3	Oui
34	Oui	31-50 ans	2	Non
35	Oui	31-50 ans	2	Non
36	Oui	31-50 ans	2	Non
37	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
38	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
39	Oui	51-70 ans	3	Oui
40	Oui	31-50 ans	2	Non
41	Oui	51-70 ans	4 ou plus	Non
42	Oui	31-50 ans	2	Non
43	Oui	51-70 ans	2	Non
44	Oui	51-70 ans	2	Non
45	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
46	Oui	31-50 ans	2	Non
47	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
48	Oui	18-30 ans	4 ou plus	Oui
49	Oui	18-30 ans	3	Oui
50	Oui	18-30 ans	3	Oui
51	Oui	31-50 ans	2	Non
52	Oui	51-70 ans	1	Non
53	Oui	51-70 ans	2	Non
54	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
55	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
56	Oui	51-70 ans	1	Non
57	Oui	51-70 ans	1	Non
58	Oui	Plus de 70 ans	2	Non
59	Oui	Plus de 70 ans	2	Non
60	Oui	51-70 ans	2	Non
61	Oui	51-70 ans	1	Non
62	Oui	Plus de 70 ans	2	Non

63	Oui	31-50 ans	1	Non
64	Oui	51-70 ans	2	Non
65	Oui	51-70 ans	2	Non
66	Oui	51-70 ans	2	Non
67	Oui	31-50 ans	4 ou plus	Oui
68	Oui	31-50 ans	2	Non
69	Oui	31-50 ans	2	Non
70	Oui	51-70 ans	2	Non
71	Oui	18-30 ans	1	Non
72	Oui	18-30 ans	2	Oui
73	Oui	31-50 ans	3	Oui
74	Non, mais j'y ai déjà habité	31-50 ans	2	Non
75	Non	31-50 ans	2	Non

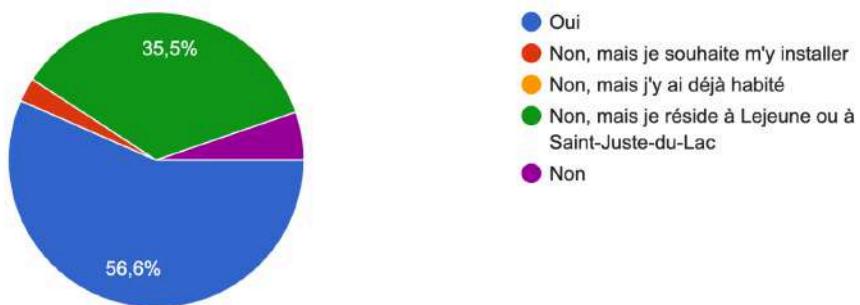
Dans quel groupe d'âge, vous situez-vous?

76 réponses



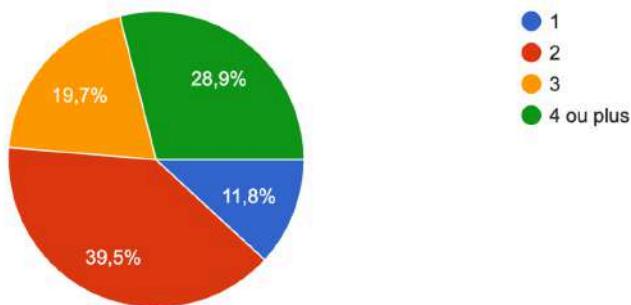
Habitez-vous dans la municipalité d'Auclair?

76 réponses



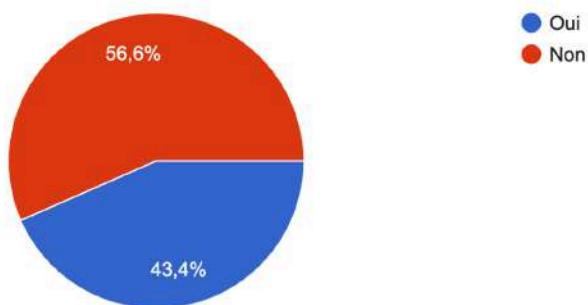
Combien de personnes réside dans votre foyer?

76 réponses



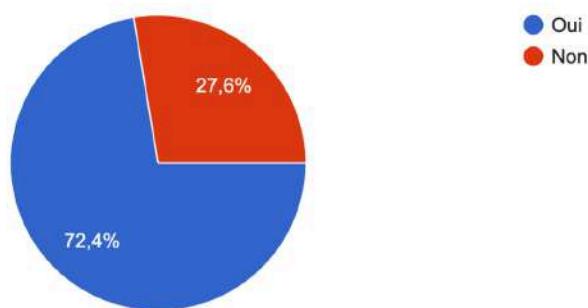
Avez-vous une personne de moins de 18 ans résidants dans votre foyer?

76 réponses



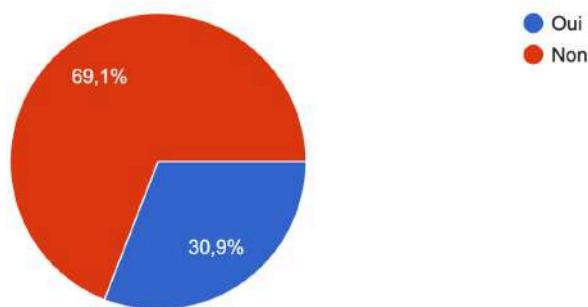
Avez-vous un jardin potager ?

76 réponses



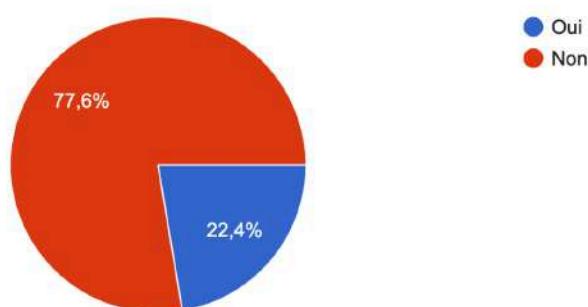
Avez-vous beaucoup de surplus de légumes ou de fruits suite à votre saison ?

55 réponses



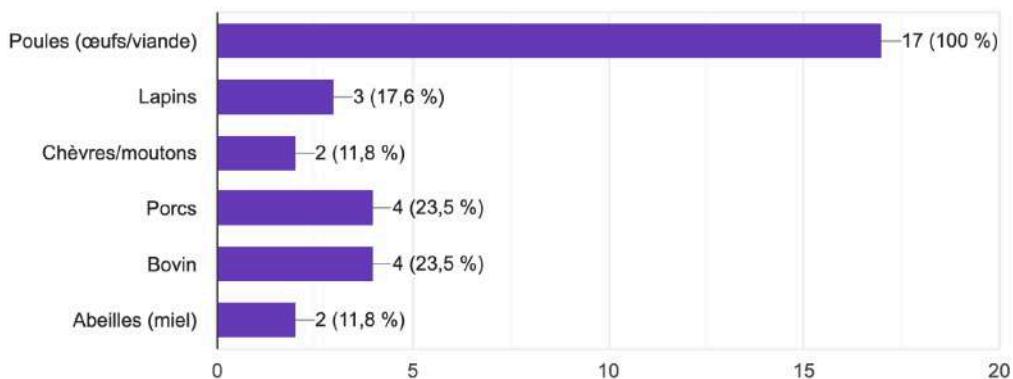
Élevez-vous (ou faites vous élever) des animaux pour votre consommation personnelle ?

76 réponses



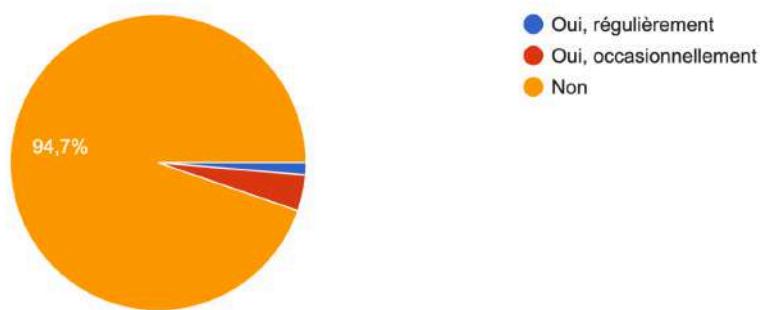
Quels animaux élevez-vous ?

17 réponses



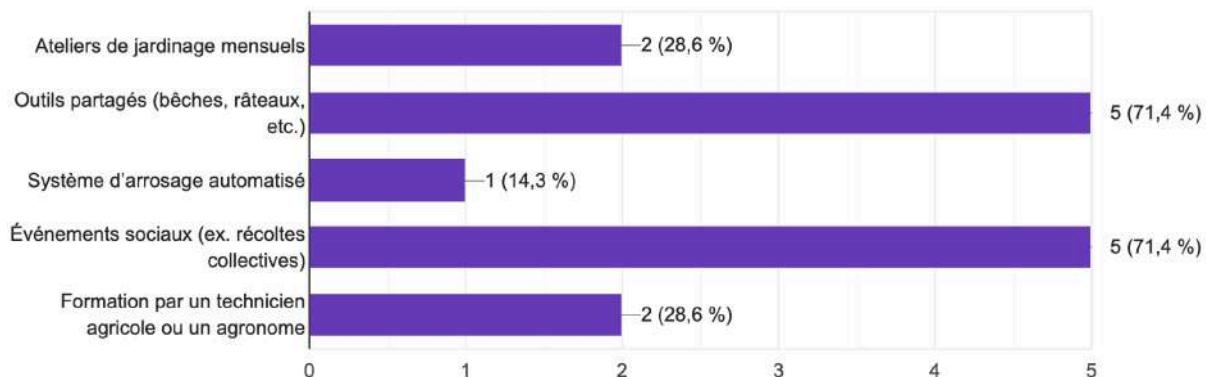
Utilisez-vous le jardin communautaire actuel ?

76 réponses



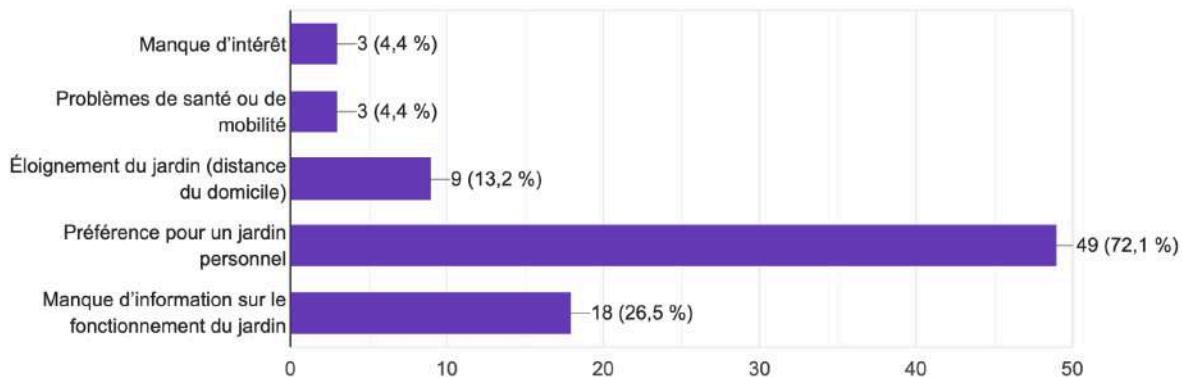
Quels services souhaiteriez-vous y voir ajoutés ?

7 réponses



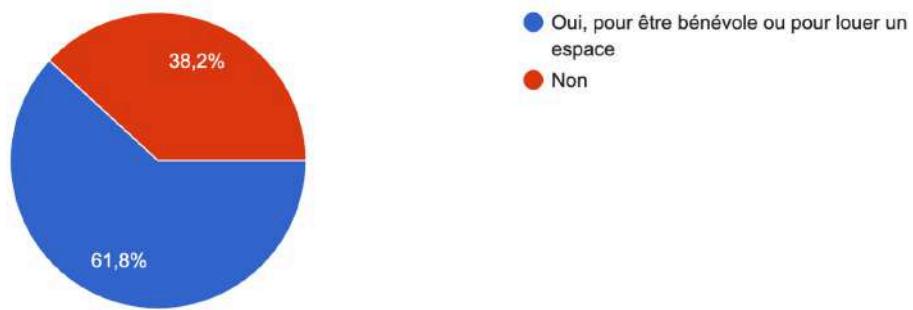
Pourquoi n'utilisez-vous pas les parcelles du jardin communautaire ?

68 réponses



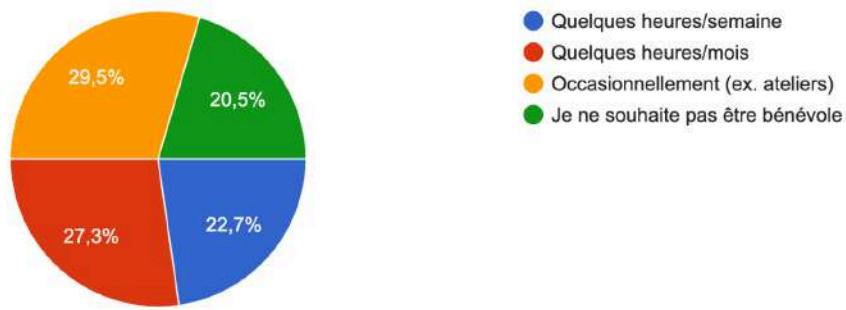
Un futur projet de serres collectives dans notre municipalité, ça vous intéresse ?

76 réponses



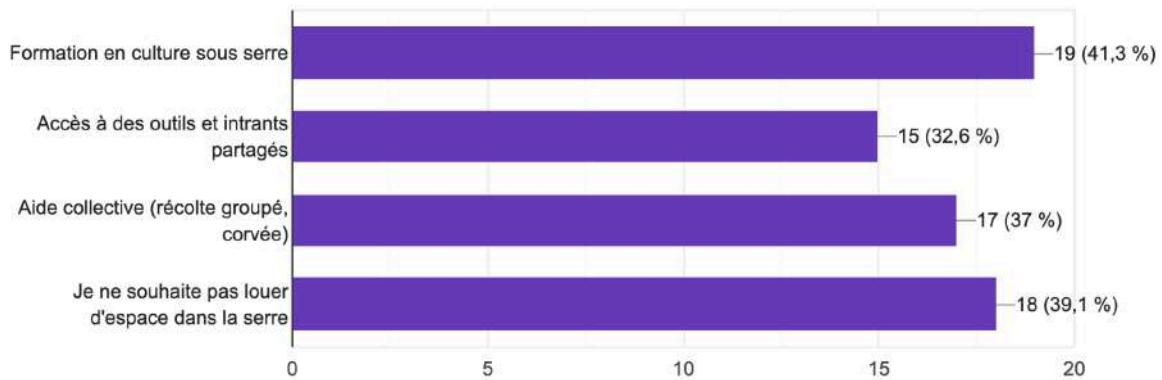
Si vous souhaitez être bénévole, à quelle fréquence participeriez-vous ?

44 réponses



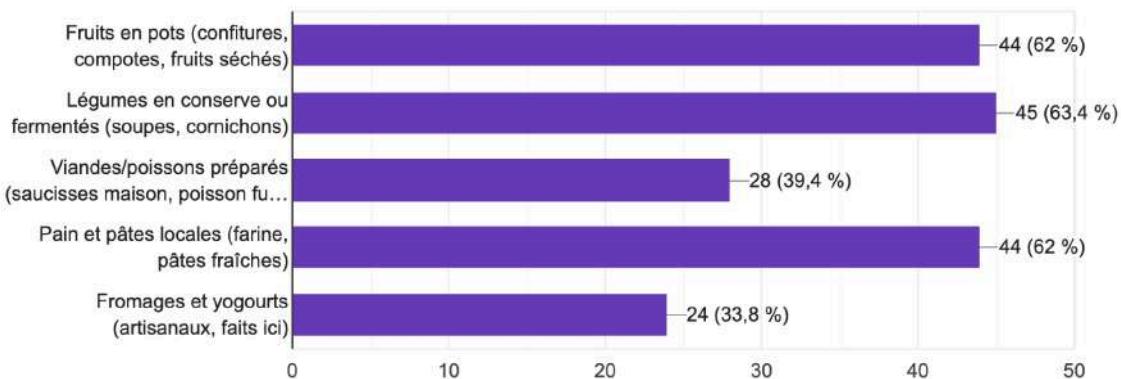
Si vous souhaitez louer un espace dans la serre, de quel soutien auriez-vous besoin ?

46 réponses



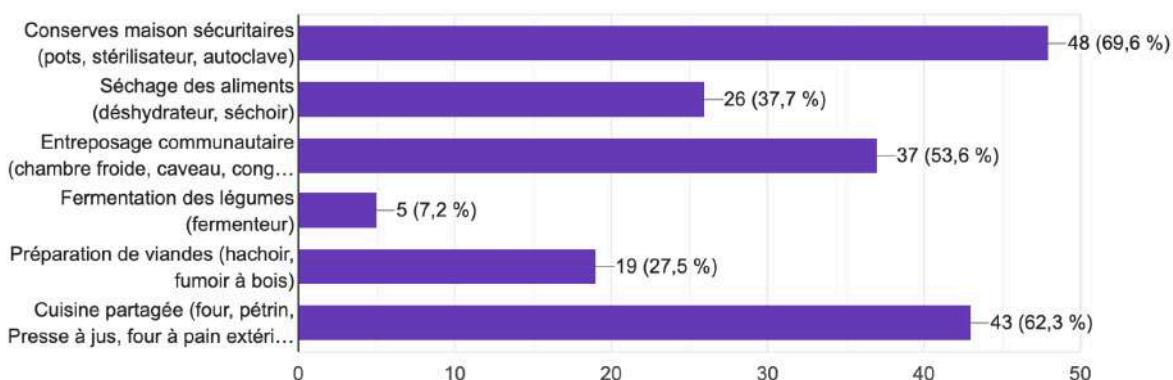
Quels aliments transformés aimeriez-vous acheter ou produire (3 choix maximum) ?

71 réponses



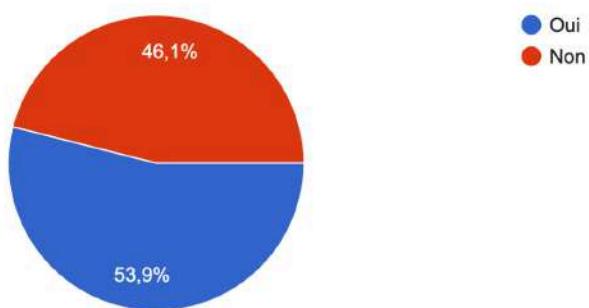
Quels équipements prioritaires devraient être installés (3 choix maximum) ?

69 réponses



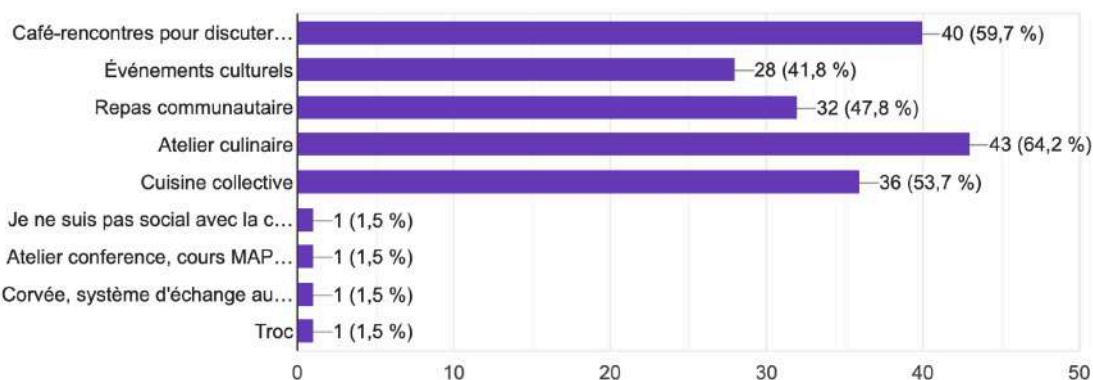
Désirez-vous participer à un groupe de cuisine collective\atelier culinaire ?

76 réponses



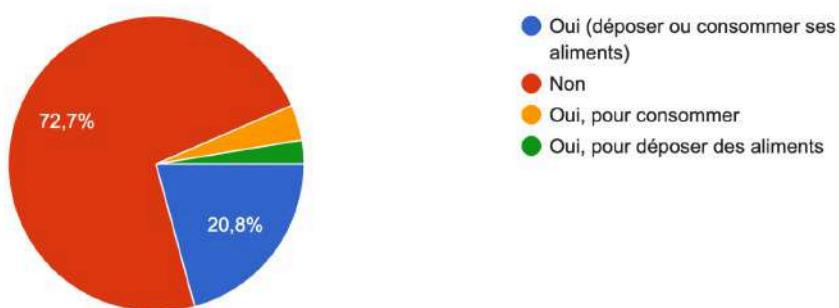
Quels types d'activités sociales aimeriez-vous voir dans notre lieu alimentaire ?

67 réponses



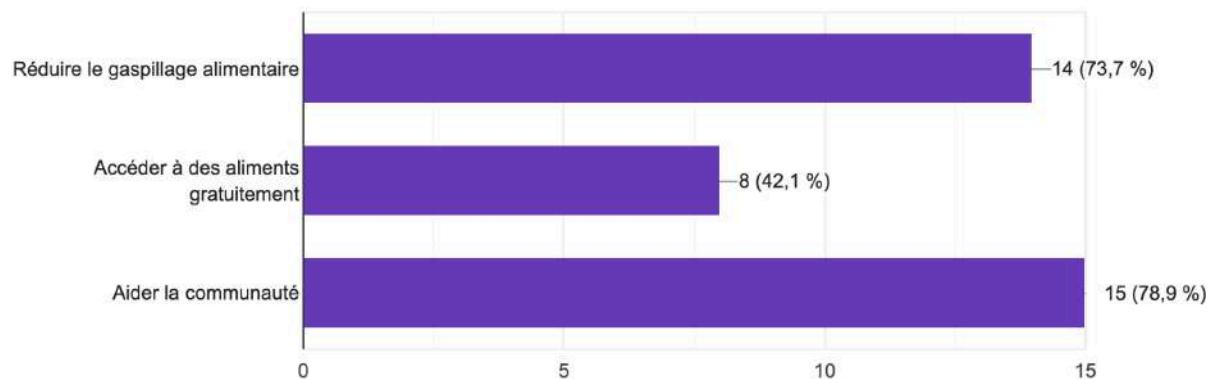
Utilisez-vous le frigo communautaire d'Auclair ?

76 réponses



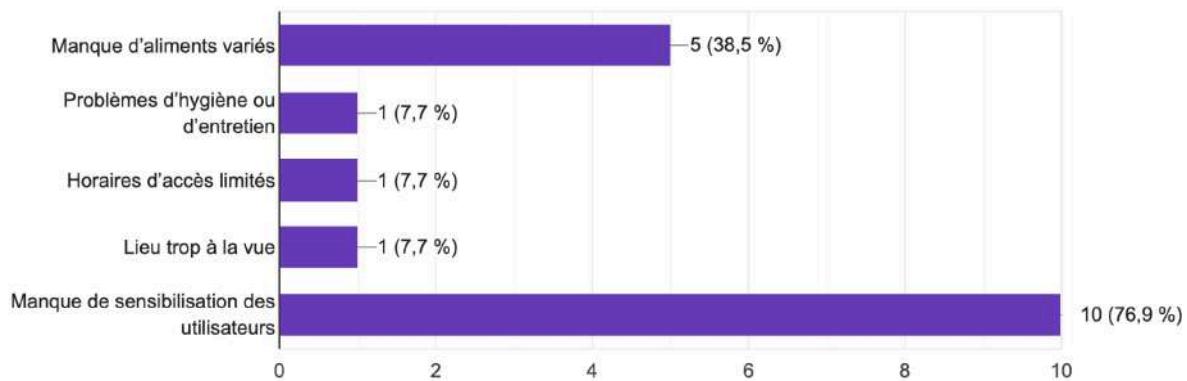
Quelle est votre principale motivation ?

19 réponses



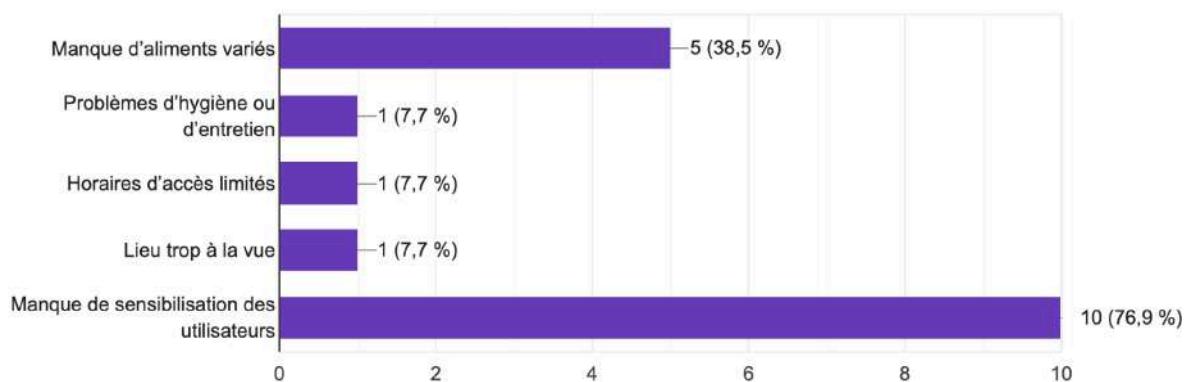
Quels défis rencontrez-vous avec le frigo ?

13 réponses



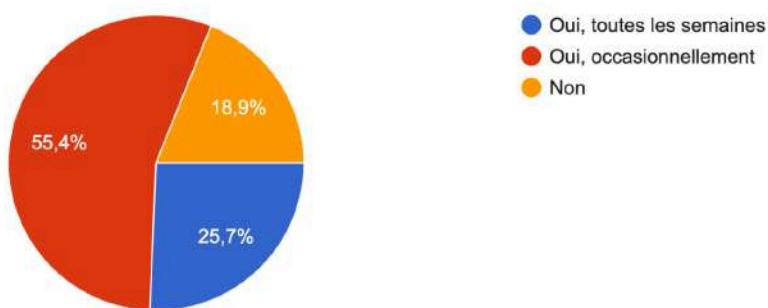
Quels défis rencontrez-vous avec le frigo ?

13 réponses



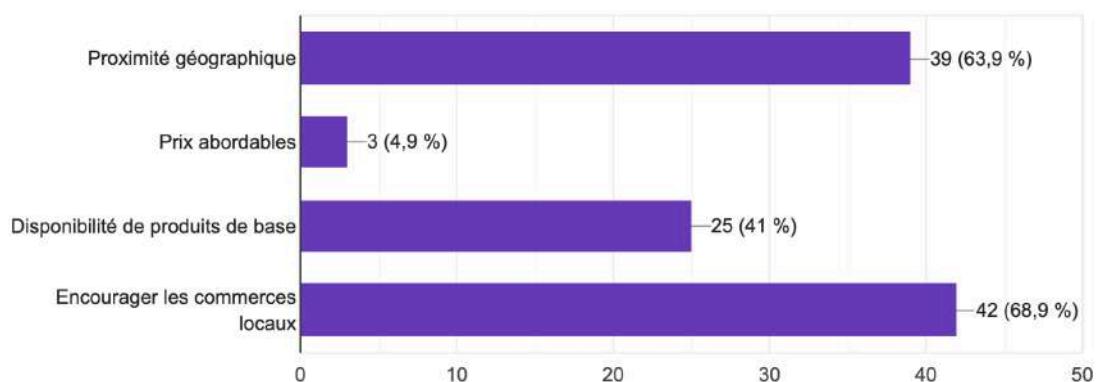
Achetez-vous des aliments au Dépann-O-Max

74 réponses



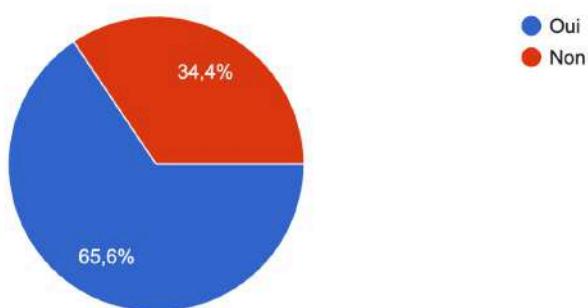
Quelles sont vos principales raisons d'y aller ?

61 réponses



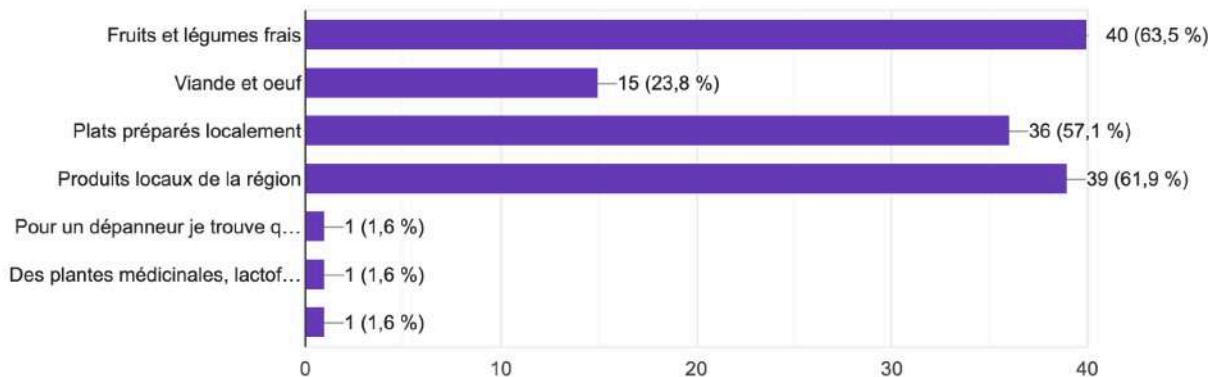
Êtes-vous satisfait de la variété des produits disponibles ?

61 réponses



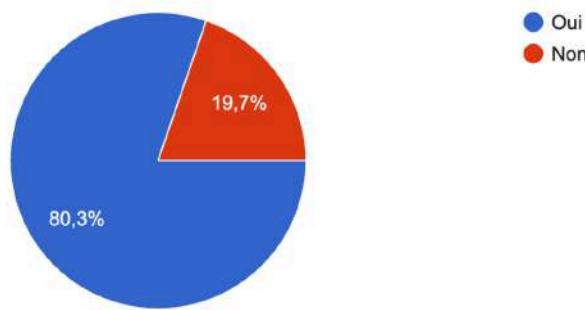
Quels produits souhaitez-vous y trouver en plus ?

63 réponses



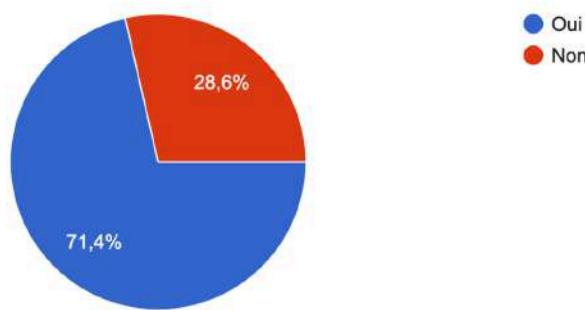
Aimeriez-vous avoir un évènement de type marché citoyen ou de troc, chaque semaine, à Auclair ?

71 réponses

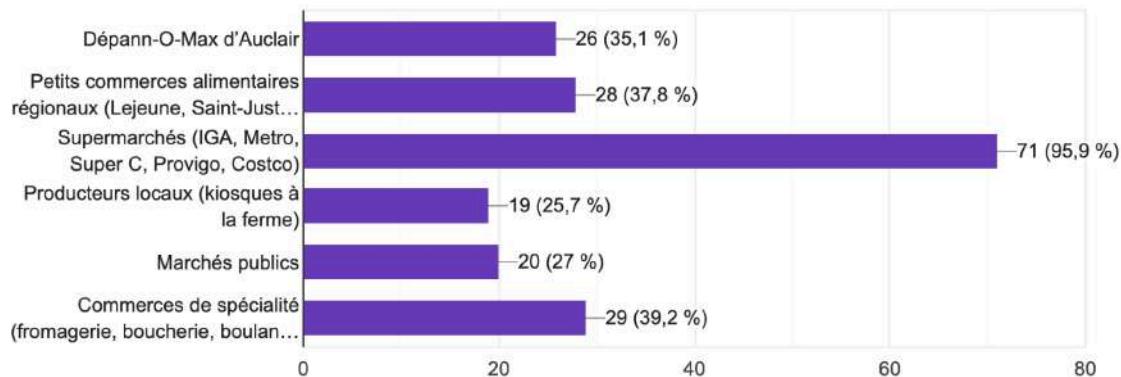


Aimeriez-vous participer à un groupe d'achat alimentaire dont le point de chute serait à Auclair?

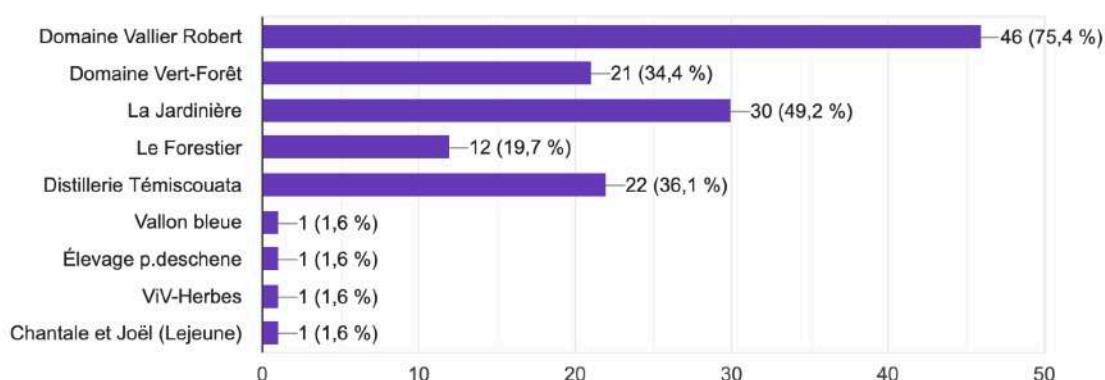
70 réponses



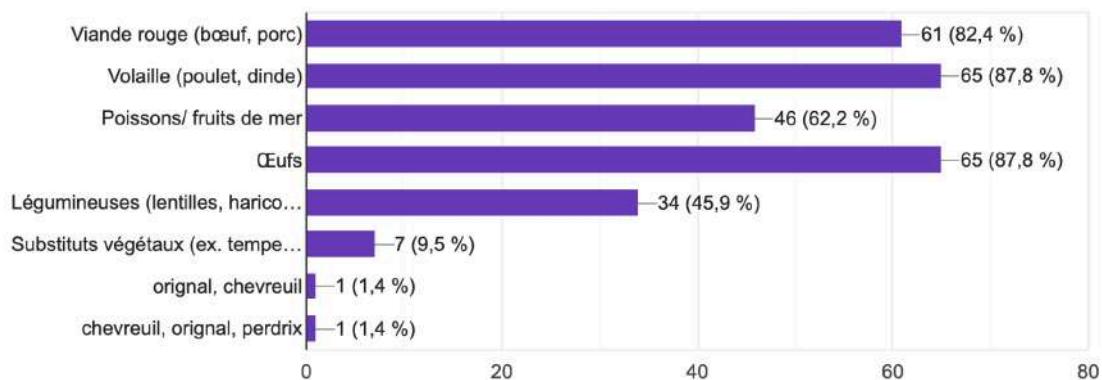
Où vous procurez-vous principalement vos produits alimentaires ? (Cochez 3 choix au maximum)
74 réponses



Cocher la case des producteurs ou transformateurs agricoles d'Auclair, chez qui vous avez déjà acheté un produit dans la dernière année ?
61 réponses

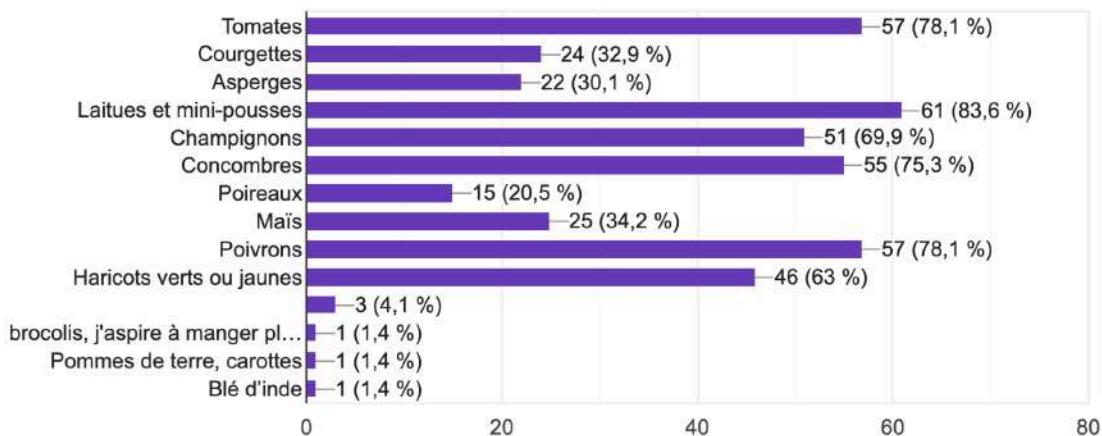


Quelles sources de protéines mangez-vous au moins une fois par semaine ?
74 réponses



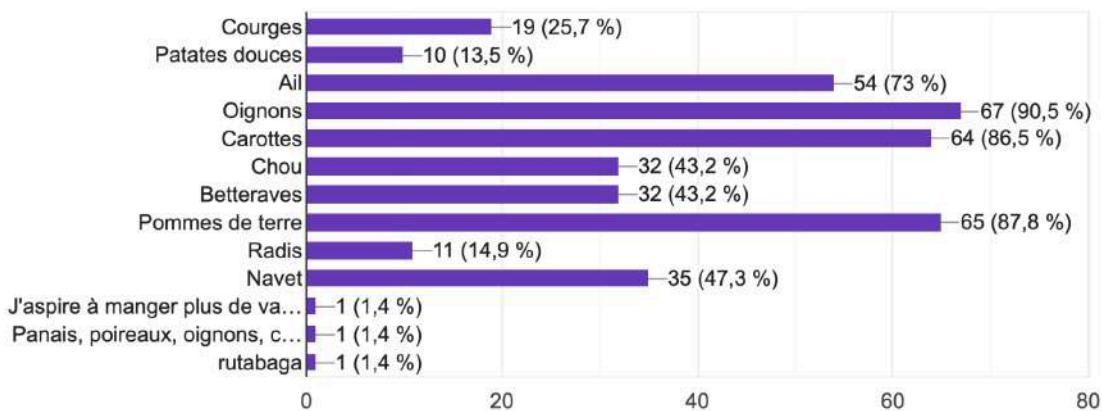
Lequels de ces légumes consommez-vous au moins une fois par semaine ? Légumes de saison (été/automne)

73 réponses



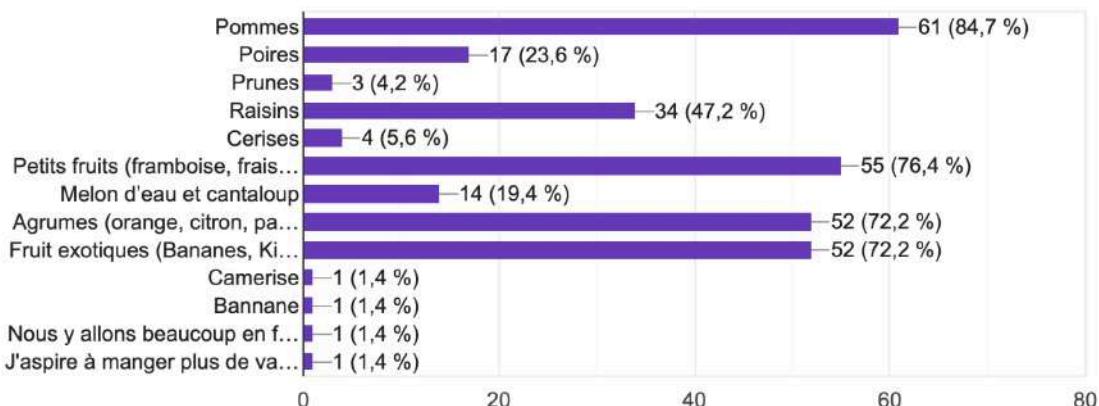
Lequels de ces légumes consommez-vous au moins une fois par semaine ? Légumes de conservation (hiver)

74 réponses



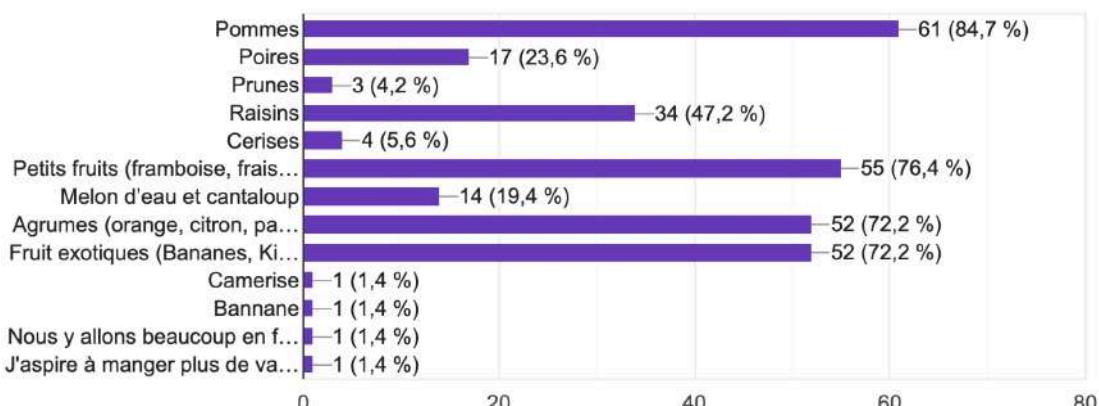
Lesquels de ces fruits consommez-vous au moins une fois par semaine ?

72 réponses



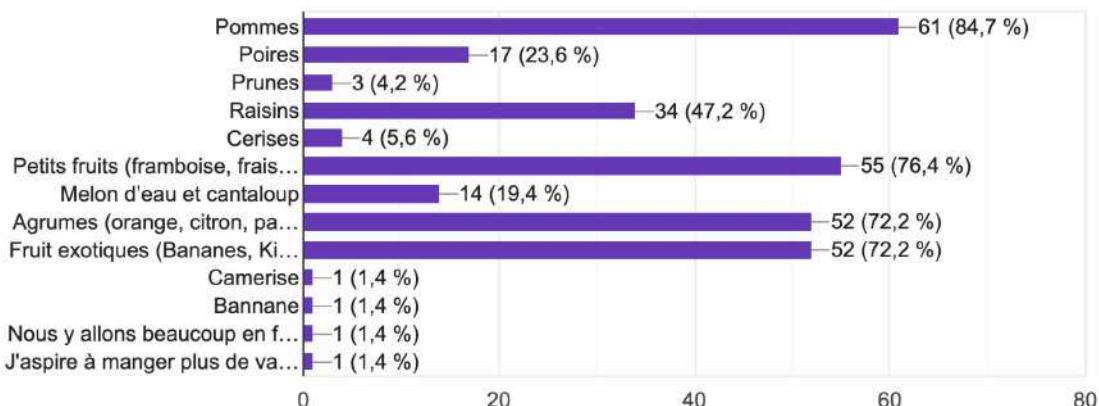
Lesquels de ces fruits consommez-vous au moins une fois par semaine ?

72 réponses



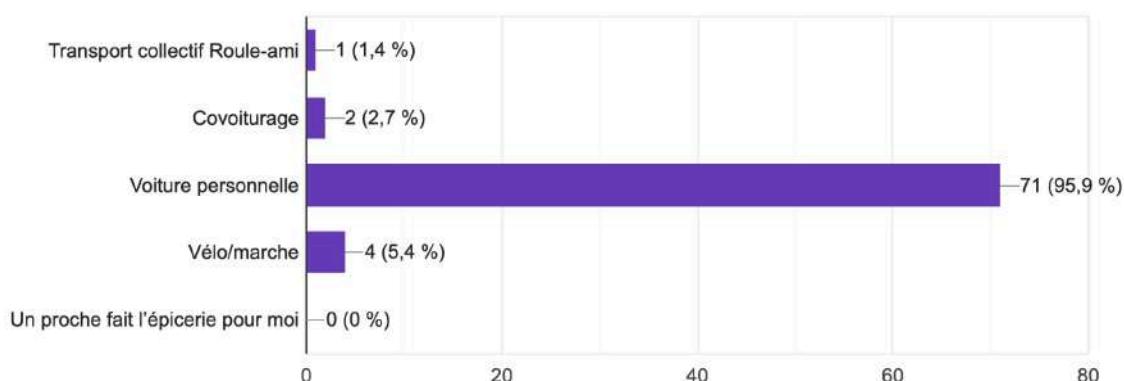
Lesquels de ces fruits consommez-vous au moins une fois par semaine ?

72 réponses



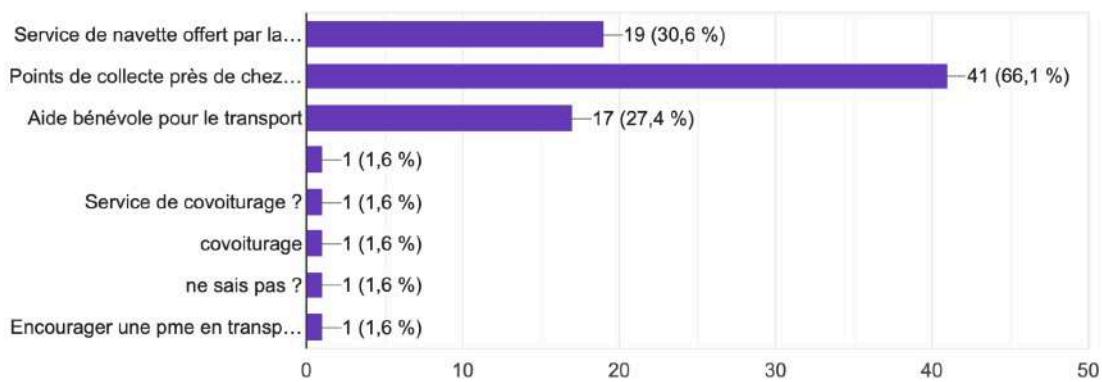
Quels moyens de transport utilisez-vous pour aller acheter des produits alimentaires hors d'Auclair ?

74 réponses



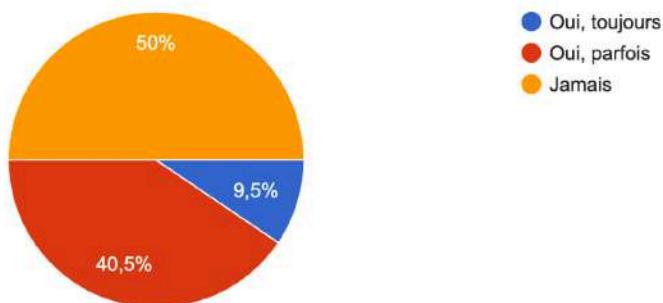
Selon vous, quelles solutions pourraient améliorer les conditions de transport pour la population d'Auclair?

62 réponses



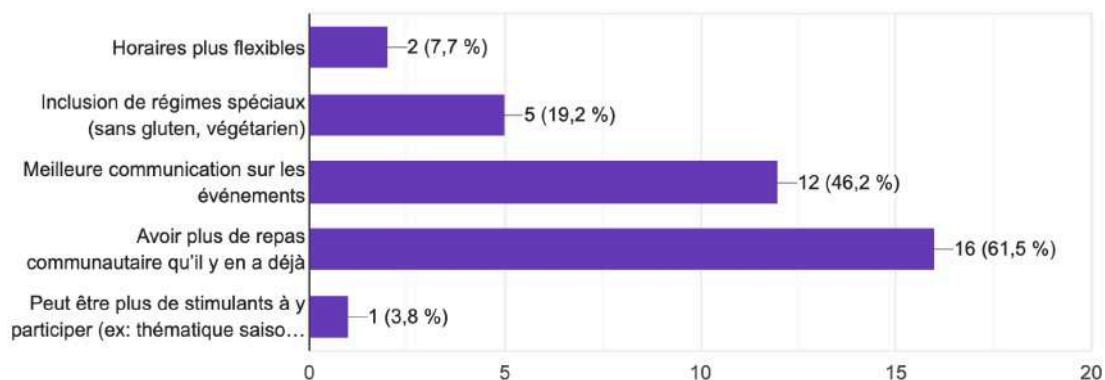
Participez-vous aux repas communautaires organisés par la municipalité d'Auclair ou par des organismes locaux?

74 réponses



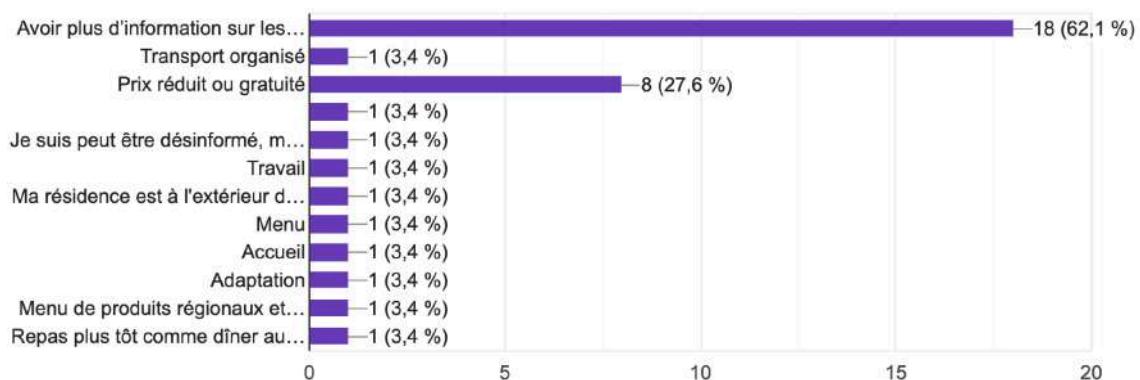
Qu'est-ce qui pourrait être amélioré ?

26 réponses



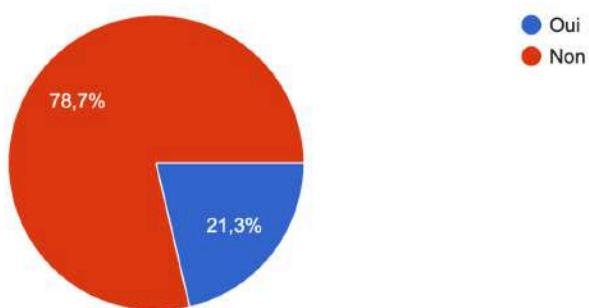
Qu'est-ce qui vous inciterait à participer ?

29 réponses



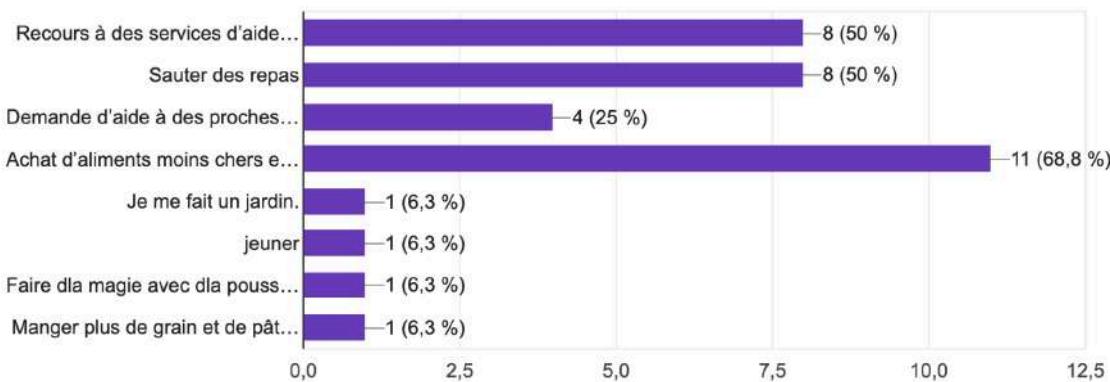
Avez-vous déjà manqué de nourriture par manque de budget ?

75 réponses



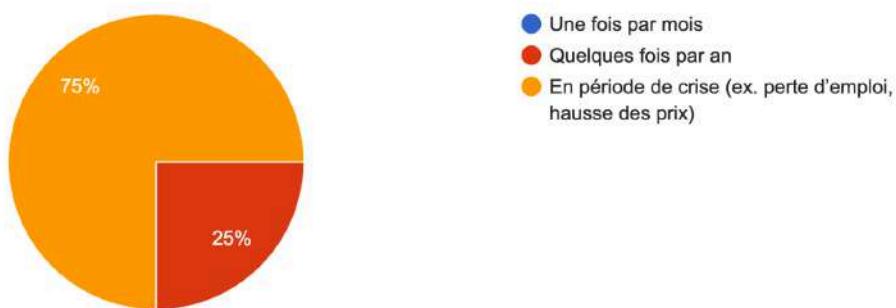
Comment avez-vous géré cette situation ?

16 réponses



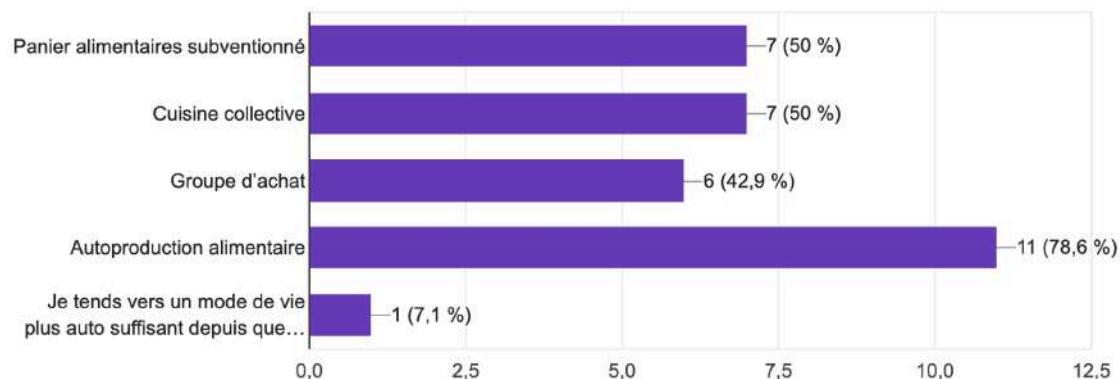
À quelle fréquence cela arrive-t-il ?

16 réponses



Quelle solution pourrait vous aider ?

14 réponses



Qu'est-ce qui facilite votre accès à la nourriture ?

58 réponses

