



Rapport d'activités



1^{er} janvier

au 31 décembre 2011

*année financière :
du 1^{er} janvier au
31 décembre 2011



TABLE DES MATIERES

Mot du conseil d'administration.....	2
La Coopérative du Cap.....	3
Historique et vision	3
Conseil d'administration :	3
Bilan des activités du volet <i>Agro-alimentaire</i>	4
Résumé de la production maraîchère	4
Des jardinières conquises par la Coop du Cap	5
Huile de chanvre	6
Petits fruits	7
Bilan des activités du volet <i>Forêt Animée</i>	8
Grandeur Nature	8
Randonnées fantastiques.....	9
Bilan des activités du volet <i>Culture et Communauté</i>	11
Fête des récoltes.....	11
Commandes groupées et technologie.....	12
Bilan des activités du volet <i>Education à l'Environnement</i>	13
Jardinons à l'école	13
Camp Écol-o-clown	13
Compostage	14
Perspectives 2012	15
Des jardins ouverts aux membres.....	15
Huile de chanvre : 2 ^{ème} année.....	15
Forêt animée	16
Élaboration d'un atelier de production - Vision et enjeux.....	17
Le plan d'action en bref.....	20

Mot du conseil d'administration

La quatrième année de la coop en a été une de mouvance, de rebondissements. Longues réunions, discussions de fond, remises en question, expérimentations : un processus parfois difficile, mais à travers lequel de nouvelles orientations se sont dessinées. L'une d'elles consiste en un repositionnement graduel de la coop vers la transmission du savoir plutôt qu'un simple rôle de « fournisseur » d'aliments, afin d'outiller nos concitoyens dans une démarche collective vers l'autonomie alimentaire. Mais cela se fera pas à pas, selon l'implication et le cheminement de chaque membre désireux de nourrir le projet... et de s'en nourrir aussi.

2011 a donc été une année de transition, puisque les paniers et kiosques ont tout de même été garnis de légumes tout l'été grâce aux deux nouvelles maraîchères venues prendre le relais de la production d'été, alors que les légumes d'hiver ont été pris en charge par l'équipe de 8 jardiniers de la première parcelle collective de la coop. **L'huile de chanvre** lancée en début d'année s'est introduite dans plus de quarante points de vente, à côté des nouvelles graines grillées qui lui volent même un peu la vedette. La *Phase I* de l'audacieuse **campagne de compostage domestique** a vu le jour, avec de bons résultats malgré les difficultés. La *Phase II* voudrait suivre ce même chemin dépendamment des décisions à venir de la municipalité. Le **Camp Écol-o-clown**, un beau projet dont la qualité et la portée ne sont pas questionnées, ne sera pas reconduit par les partenaires pour des raisons hors de notre contrôle. À Marsoui, le projet **Jardinons à l'école** qui a ravi petits et grands, entre autres grâce à un comité de bénévoles qui en a assuré la continuité durant l'été, pourrait éventuellement vivre sa troisième année en 2012.

Au milieu de ces nouveautés, la **Fête des récoltes** et le **Grandeur Nature** demeurent des « repères », plus rassembleurs que jamais et extrêmement gratifiants pour les organisateurs, tout comme les **commandes groupées** qui continuent de remplir nos armoires de bons produits biologiques. Ayons une petite pensée pour René Thériault qui passe pour chaque commande un nombre d'heures incalculable devant l'écran !

Renoncer à certaines choses permettra peut-être de mieux plonger dans de nouvelles aventures, comme celle du jardin collectif qui s'étend cette année à toute la production de légumes. De nouvelles questions se posent pour la suite, dont l'éventuelle construction d'une unité de production pour pérenniser les activités existantes et en développer de nouvelles, comme la farine de chanvre, les jus de petits fruits, etc.

Un rapport sans point final, donc, mais qui aimerait laisser plus la parole à vous, les membres, dans cette excitant défi qu'est la Coopérative de solidarité du cap, une structure souple qui sait se réinventer selon les forces vives qui l'animent.



La Coopérative du Cap

Historique et vision

La coopérative de solidarité du Cap s'est constituée en juin 2007 et rassemble aujourd'hui plus de 80 membres-consommateurs, 8 membres-travailleurs et 2 membres de soutien. Notre coopérative permet aux membres de s'épanouir dans les créneaux qui les intéressent, tout en ayant le sentiment d'œuvrer ensemble autour de valeurs fondamentales : l'écologie, la vie citoyenne et solidaire et le désir de participer positivement au développement territorial.

Passer de l'utopie à une pratique viable et rayonnante.

La coop est née d'un désir de participer à notre milieu, par une implication tant personnelle, politique que culturelle. Les membres actifs sont tous créateurs de leur champ d'activités. L'objectif est que chacun génère les entrées nécessaires à la pérennité de son activité. La mission première que nous nous étions fixée demeure plus que jamais d'actualité :

Promouvoir une dynamique sociale qui, ancrée dans son territoire, développera une économie écologique et solidaire.

La Coop du Cap répond à cet objectif par le biais de ses différents volets d'activités, volets qui réunissent chacun plusieurs projets, idéalement menés par des membres actifs de la coop. Cette année, la Coop du Cap répartit ses activités en quatre volets : **l'Agro-alimentaire**, **la Forêt animée**, **Culture et communauté** et enfin **l'Éducation à l'environnement**.

Conseil d'administration :

France Létourneau, *présidente*

Valérie Allard, *vice-présidente*

Antoine Desrosiers, *trésorier*

René Faulkner, *administrateur*

René Thériault, *administrateur*

Maryève Charland-Lallier, *administratrice*

Catherine Beau-Ferron, *administratrice*

***élections du 4 mai 2012 : 6 postes en élection**

Bilan des activités du volet *Agro-alimentaire*

Résumé de la production maraîchère

Par Catherine Beau-Ferron

La production maraîchère 2011 s'est divisée en deux projets, soit une parcelle collective pour les légumes d'hiver et une parcelle « coop » de légumes d'été prise en charge par deux maraîchères embauchées pour la saison, Gabrielle Beaulieu (du 1^{er} juin au 28 octobre) et Véronique Roy-Bouliane (du 1^{er} juillet au 3 octobre).

La parcelle collective a pris vie grâce au travail des huit jardiniers participants, produisant carottes, patates, navets, betteraves et poireaux, à la fois pour des réserves et pour des ventes durant la Fête des récoltes. Cette portion du jardin s'est ainsi auto-financée, du moins en ce qui concerne les semences, celles-ci ayant été entièrement remboursées par les ventes.

Les maraîchères se sont occupées de garnir les paniers des 15 partenaires, composés de 14 membres de la coop et d'un partenaire commercial (l'auberge festive Sea Shack). Ces dernières se sont aussi occupées de tenir kiosque, soit 5 fois à la chapelle de Cap-au-renard lors d'événements culturels dont la Saint-Jean et la Fête des récoltes, ainsi qu'une quinzaine de fois devant le commerce *Aliments Centre-ville* à Sainte-Anne-des-Monts : c'était l'occasion de vendre les légumes les plus abondants qui n'étaient pas tous écoulés dans les paniers, notamment les fèves jaunes, les tomates, les concombres les laitues et certaines fines herbes. Ce dernier partenariat a toutefois été peu concluant, notamment à cause du manque d'achalandage.

Enfin, certains classiques de la coop ont été produits et écoulés très vite, comme l'ail (sur réservation), ainsi que le nouveau sel d'herbes « réchauffant », la fleurette d'ail, le pesto de basilic et le tonique d'ail, qui se sont surtout vendus en fin de saison à la Fête des récoltes.



Des jardinières conquises par la Coop du Cap

Par Véronique Roy-Bouliane

Portée par cet appel de me joindre à un projet maraîcher pour la saison 2011, je fus piquée de curiosité lorsqu'à tout hasard je reçus l'offre lancée par la Coop du Cap à la recherche de jardinières. À ce moment, j'étais loin de me douter de la portée et de la richesse d'expériences qu'offriraient ces jardins entre mer et montagne.



Dès mon arrivée, je fus émue de constater la beauté des lieux. Les jardins respiraient de tous les soins et la dévotion amenés par les maraîchers des années précédentes. Ma coéquipière Gabrielle Beaulieu et moi-même avons ainsi l'honneur et le défi de donner au projet des jardins le meilleur de nous-mêmes, soit à la mesure de nos connaissances, de nos habiletés et de notre grande motivation.

Travailler au sein des jardins de la Coop du Cap est stimulant, nourrissant et combien dynamique. Nous fourmillions entre la grange, les serres, les jardins, le caveau, le coin des transformations, affairés aux maintes tâches de mise en terre, d'entretien et de récolte que demande notre travail. Le jardin est à l'image de ces nombreuses mains aidantes, membres, amis et bénévoles qui offrent un coup de main au projet.

De généreuses récoltes ont su récompenser l'effort de chacun. Des tomates aux saveurs du soleil, des concombres-citron, brocolis abondants, zucchinis à profusions, laitues tendres et croquantes, de l'ail de la fleur à la gousse, fleurs, herbes et légumes de variétés et diversités à satisfaire l'appétit de tous nos sens. Quelle joie ce fut de partager le fruit de ces récoltes avec nos fidèles partenaires paniers ainsi que de tenir marché à St-Anne-des-Monts et à la Chapelle de Cap-au-renard. Ils nous faisaient toujours plaisir de voir le sourire aux lèvres des gens appréciant la juste valeur de légumes fraîchement cueillis sur une terre de leur région.

Une saison au sein des jardins de la Coop du Cap fut une récolte abondante d'expériences, d'apprentissages et de bons légumes frais... avant tout la récolte d'un coup de cœur pour une communauté et un espace où il fait bon vivre pleinement et simplement.

Huile de chanvre

Par France Létourneau

Après deux années de recherche et d'expérimentation, l'huile extra-vierge de chanvre est enfin produite : la toute première huile végétale entièrement gaspésienne. L'engouement s'est fait assez rapidement. Nous en sommes très satisfaits. L'huile a une haute teneur nutritive notamment par son ratio optimal d'acides gras essentiels que sont les Omega 6 et 3.

Je pense que vous connaissez tous l'origine du projet : l'idée est née lors de la première visite d'un champ de chanvre industriel produit aux Capucins par la Terre des Anciens. Un petit noyau et principalement les meneurs du projet ont saisi l'occasion d'affaires de transformer un produit de niche et participer par le fait même à l'accroissement d'une plus grande autonomie alimentaire de notre région.

Pour la première année, nous avons eu une production de 930 L. Après plusieurs tergiversations pour trouver les bonnes bouteilles, la commercialisation a débuté le 10 juillet, au cœur de la saison agrotouristique. L'accueil du produit par les commerçants a été très positif; nous avons plus de 40 points de vente, pour la grande majorité en Gaspésie et Bas St-Laurent. C'était un de nos objectifs de rester en circuit court et de commercialiser principalement dans nos régions. Un remerciement particulier est adressé à René Faulkner pour la création de l'étiquette ; elle est belle et attrayante. Il a bien su illustrer le concept en créant un bel objet qui s'invite à table !

Le lancement du produit s'est fait à notre célébrissime Fête des récoltes qui s'est poursuivi par un concours de 3 chefs de la Haute-Gaspésie. Les chefs se sont bien prêtés au jeu, nous en mettant plein la bouche avec une grande variété de produits. Trois vinaigrettes très différentes, toutes excellentes, ont été créées ; reste à espérer que l'huile de chanvre sera éventuellement à la carte de leur restaurants.

Julie Scotland, fondatrice d'une nouvelle entreprise, La Savonnerie d'Antan à Mt-Louis, a fait l'essai et l'usage de notre huile pour la fabrication de ses savons. Nous sommes très heureux de cette collaboration car si vous ne le saviez pas encore, l'huile de chanvre contient des antioxydants, entre autres la vitamine E qui hydrate parfaitement la peau.

L'année s'est terminée par notre présence au Salon des Artisans de Québec. Les ventes ainsi que la promotion du produit et de la coopérative ont permis de terminer la première année avec un bilan positif. Bruno s'est avéré un vendeur redoutable : motivé et pleinement participatif.

Bilan 2011 : les ventes ont cumulé à 22890\$, soit 78% de la production. 58% des ventes proviennent des magasins, et les autres 42% de la vente directe. Le coût total est de 77000\$. Nous avons été encouragés et appuyés par les organismes du milieu ; cela s'est traduit par une aide de 40000\$ en subventions, notamment 25000\$ du MAMROT pour son programme de **Produit de Spécialité**. Aujourd'hui, le projet est créateur de deux emplois saisonniers et ses immobilisations s'élèvent à 35000\$, conjointement à un bail d'achat de 3 ans pour la pièce maîtresse, la presse sans fin, avec notre productrice.

En plus des heures in comptées pour aboutir le projet, l'aventure ne serait pas si belle sans l'aide de plusieurs d'entre vous, un remerciement chaleureux à tous ceux qui ont prêté main-forte d'une quelconque façon.



L'huile de chanvre avec sa flamboyante étiquette

Petits fruits

Par France Létourneau

Les 2000 plants étant arrivés avec un champignon dans les racines en 2010, l'implantation de la framboisière a dû être recommencée en 2011. Grâce à l'entrain d'une équipe du tonnerre, en une journée tout était replanté. Cette fois les plants sont beaux, bien en place, prêts à être cueillis.

La pleine production va toutefois avoir lieu uniquement l'année prochaine mais d'ores et déjà pour l'année 2012, de juteuses framboises, il y aura.

Avis à ceux qui veulent se tacher les doigts, une parcelle accessible aux membres pour auto-cueillette pourrait être disponible si les membres se montrent intéressés. Sinon, la production est destinée à la fabrication d'un jus artisanal ; vous serez tenus au courant.



On plante des framboises – prise II

Bilan des activités du volet *Forêt Animée*

Par Antoine Desrosiers

Pour commencer, un changement de nom : au sein du C.A., sous la recommandation de notre présidente, nous avons renommé le projet « forêt animée » en raison de la définition qu'on rattache à « forêt habitée » dans le milieu académique et gouvernemental. Le terme « animé » correspond définitivement mieux à nos activités quelques peu hors du commun qui très souvent touchent le théâtre, le décor, l'animation et le divertissement.

En gros, le terme « habité » correspond bien à l'exploitation d'une érablière, d'une pourvoirie ou de sites d'hébergement. Comme vous pouvez le deviner, le terme « forêt animée » a été inventé de toutes pièces. Par ailleurs, le terme « randonnée médiévale » a été remplacé par « randonnée fantastique » parce que la dimension fantaisiste prend une plus grande place que la dimension historique.



Grandeur Nature

Durant l'hiver, une première journée de corvée a eu lieu pour récupérer un maximum de bois tombé suite au chablis de la mi-décembre. Ce fut un sérieux coup de main pour la continuité du développement du terrain durant les semaines d'été.

Coté scénarisation, Étienne Clavet s'est associé à nous pour refaire le dossier d'inscription, y apporter des améliorations, approfondir certaines compétences de jeu et développer la mise en contexte du GN 2011.

Alors que la scénarisation avance durant l'été, on voit sur le terrain en juillet la progression du bâtiment multi-usage (temple pour le grandeur nature et futur abri pour randonneur) et le nettoyage de tous les sentiers encore encombrés par les dégâts du chablis. Puis en août le premier village du GN se fait rebaptiser *Tuyak Voslo* et l'on voit l'ajout d'un étale, le début d'une nouvelle cabane et l'amélioration des autres déjà existantes. En même temps un autre changement s'opère plus profondément dans les bois sur le site des *Reclus* qui deviendra le village de *Karente*. De nouvelles structures sont érigées, d'autres sont améliorées, le terrain est nivelé à coups de pelles et de pioches et, en 2 semaines, la transformation est complétée. À la fin août, grâce à tous

les bénévoles, la magie s'est de nouveau installée dans la forêt. Près de 30 personnes auront mis leurs grandes et petites mains au travail durant quelques heures ou plusieurs jours pour créer ce grand décor.

Durant les 40 heures de l'évènement qui a eu lieu du 3 au 5 septembre, plus de quarante participants ont sillonné le territoire du GN sur des sentiers boueux, dans une atmosphère brumeuse accompagnée de pluie parfois torrentielle. Encore une fois, nous avons reçu la visite de joueurs de tous âges d'un peu partout au Québec.

Comme points forts cette année, nous tenons à souligner que nous avons obtenu, grâce au talent et à la diversité des participants, un niveau de « rôle play » jamais atteint jusqu'à maintenant. Nous avons également été choyés par la présence d'un vrai forgeron durant toute la durée de l'évènement. La création d'un deuxième village, pour faire un autre pôle d'attraction, s'est avéré être une excellente idée afin de dynamiser les déplacements sur le terrain. La qualité du décor nous a permis de créer une ambiance bien distincte dans chaque village ayant ainsi pour effet d'ajouter une touche d'intensité, de profondeur et de réalisme à l'intrigue.



L'atmosphère était à son meilleur !

Les participants nous ont quittés enchantés par leur fin de semaine et un article a été rédigé par Marie-Josée Richard pour la page web du Graffici.

Randonnées fantastiques

Au printemps, un sentier de 1 km a été défriché sur le lot 18-1, au nord du territoire du GN, pour faire en sorte d'avoir un accès rapide à une partie de la forêt pouvant servir de territoire de jeu. Nous pouvons maintenant faire des activités avec des groupes qui ont peu de temps. Les randonnées commencent et se terminent dans le plateau du haut (champ du « zome ») en faisant une boucle dans la forêt sur le sentier nouvellement aménagé.

Dans ce nouveau secteur, nous avons décidé de faire des randonnées de nuit et de développer deux thématiques, soit la randonnée fantastique et la randonnée amérindienne, cette dernière étant développée sur le thème de la légende micmac du Wendigo. Une répétition de la randonnée amérindienne a eu lieu en juin et par la suite une publicité a été placée dans différents endroits.

Sur les six randonnées nocturnes prévues, 3 ont effectivement eu lieu. Les participants présents étaient en majorité des gens de la MRC ainsi que quelques personnes en visite.

Dans cette lignée d'activités, une autre randonnée a pris place en mai avec un groupe de jeune d'Enfantaisie accompagné de Florence Vincent et une autre en août avec les ados de l'est de la MRC accompagnés de Gaby Bucheler.

Encore une fois, la présence de nombreux bénévoles a rendu cette activité possible. En conclusion, bien que les randonnées nocturnes couvrent toutes leur dépenses et nous permettent de mettre un peu d'argent de côté, il faudrait augmenter le nombre de participants lors des activités afin de pouvoir salarier les figurants tout en gardant le coût d'inscription abordable. Il paraît donc évident que l'accueil de groupes organisés comme celui d'Enfantaisie soit une option beaucoup plus intéressante.

Un grand merci encore une fois à tous les bénévoles qui participent à cette œuvre collective !

Bilan des activités du volet *Culture et Communauté*

Fête des récoltes

Par Valérie Allard

Sur le site de la Chapelle de Cap-au-Renard, la Fête des récoltes a célébré sa 4^{ème} édition le dimanche 2 octobre 2011, sous le grand chapiteau blanc. On dénombre environ 400 visiteurs venus prendre part à la Fête, assister au lancement de l'huile de chanvre, participer à la table ronde sur les jardins collectifs ou faire des provisions de produits de terroir.

Environ 18 exposants sont venus proposer des produits de leur création (métiers d'art et produits agro-alimentaires). Le coin casse-croûte a été dévalisé par les visiteurs, heureux de goûter les produits de la région. Les activités ont été des plus diversifiées sur le site, passant d'une performance de Gumboot par la troupe Les Pieds de Biche, à la musique endiablée de Florence Vincent au violon. Gabrielle Beaulieu et Catherine Beau-Ferron ont proposé un atelier de plantation d'ail sur le parterre de la Chapelle, au grand bonheur des enfants. Le décor était très original et beaucoup plus élaboré que par le passé, grâce à la touche créative de René Faulkner et de Véronique Roy-Bouliane.

La participation de Haute-Gaspésie en Forme a aussi apporté un volet nouveau par le biais d'une table ronde réunissant les jardiniers collectifs de la MRC (8 projets étaient représentés). Les animatrices de HGEF ont su rallier les « chefs » de projets et ont permis un riche échange entre eux.

Enfin, le dynamique comité habituel a su relever le défi d'organiser la Fête en 2011 encore, malgré de nombreux défis humains et imprévus (annulation de performances, changements à l'horaire, etc.). Une quinzaine de membres et de voisins de la Coop mettent la main à la pâte chaque année pour concrétiser cette Fête.

Merci à tous les amis et membres impliqués et on vous (nous) attend pour la 5^{ème} édition, le 7 octobre 2012. À bientôt !



Communaut'ail !

Commandes groupées et technologie

Pour l'année 2011, les commandes groupées se sont toutes déroulées à l'aide du catalogue en ligne. 3 commandes ont été effectuées, en février, mai et novembre, pour un total de 95 commandes par les membres sur le site cette année.

Le retour des produits d'Horizon Nature semble avoir été bienvenu, car plusieurs personnes ont commandé de leurs produits. Le forum a aussi relativement bien fonctionné pour le partage de quantités de produit entre les membres. Je vous invite d'ailleurs à profiter du forum au maximum lors des commandes. Il permet, facilement, de partager une caisse d'un produit dont vous auriez besoin en plus petite quantité et de peut-être satisfaire un autre membre.

Pour cette année 2012, le moteur du catalogue sera changé. Le logiciel utilisé pour réaliser le catalogue actuel n'étant pas très convivial, il a été décidé de le remplacer par un logiciel plus récent et plus performant. J'ai profité de ce changement de logiciel pour faire effectuer aux membres une commande fictive qui m'a permis de « rationaliser » le nombre de produits offerts, la gestion de plus de 3200 produits nécessitant trop de temps... La commande fictive a révélé un usage courant de 375 produits. Il s'agit donc de ± 10 fois moins que l'ancien catalogue. La gestion des prix en sera simplifiée.

L'éternel problème de la livraison des produits a aussi été résolu cette année. La dernière commande a été livrée à mon domicile de Sainte-Anne-des-Monts et s'est bien déroulée, avec un accès plus facile pour les camions remorques.

Du côté du site internet, peu de nouveautés pour l'année qui vient de passer. Par contre, j'ai procédé à la mise en place d'une liste de distribution qui remplacera les envois de courriels anciennement faits. La liste de distribution offre une plus grande « discrétion » auprès des différents membres car la liste de toutes les adresses courriel est gérée centralement sans que personne ne sache les adresses des membres. Ainsi, lorsque vous recevrez un message de la Coop, vous ne verrez aucune adresse des autres membres. De la même façon, les personnes autorisées à envoyer des messages pourront le faire de manière automatisée sans avoir à gérer la liste.

Grâce à cette liste de distribution, vous serez informés des commandes, mais nous verrons aussi cette année le retour des messages d'information sur les activités de la Coop. En effet, Maryève Charland-Lallier s'en servira pour vous transmettre diverses informations sur la Coop au cours de l'année. Ces informations se retrouveront aussi sur le site web de la Coop. Un tout petit mot au sujet de notre page Facebook qui est maintenant constituée de 188 membres !

Alors, en résumé, pour l'année qui vient, j'espère que le nouveau logiciel de commande tiendra ses promesses et que nous réussirons à effectuer les 3 ou 4 commandes sans encombres. Les dates des commandes seront déterminées lors de notre prochaine réunion commande et diffusées sur le site Internet de la Coop.

Bilan des activités du volet *Education à l'Environnement*

Par Valérie Allard

Jardinons à l'école

Le projet Jardinons à l'école en était en 2011 à sa deuxième année d'existence. Valérie a pris le relai de Karen dans l'animation d'ateliers auprès des enfants de l'École Notre-Dame-des-Neiges. En partenariat avec le Comité de Développement de Marsoui et Haute-Gaspésie en Forme, la Coop du Cap a coordonné ce projet en vue de le rendre durable. Des arbres fruitiers et des framboisiers ont été plantés ainsi qu'une quinzaine de variétés légumières et de fines herbes. Le Comité de développement a installé une clôture et aménagé un petit hangar. Les enfants ont participé à chaque étape du jardin, de la préparation du sol et des semis, jusqu'aux récoltes et à la « popote ». Ils ont découvert une multitude de produits frais et ont pris plaisir à partager les tâches (arroser, désherber, cueillir, transplanter, etc.) tout au long de la saison estivale malgré les vacances scolaires. Un dynamique comité de bénévoles a accompagné les enfants chaque semaine dans les travaux au jardin. Les défis demeurent pour en assurer la continuité: le roulement de personnel à l'école, la passation des savoirs aux nouveaux enfants et enseignants, la constance et la présence des bénévoles, etc.

Enfin, ce volet a fait l'objet d'un reportage audio sur les ondes de Radio-Canada national, dans l'émission *Communauté 21*.



Camp Écol-o-clown

Pour une seconde année, la Coop du Cap a offert un camp de jour axé sur l'éducation à l'environnement et les arts du cirque dans le cadre du Rendez-vous des Arts Marsois. Durant une semaine, du 11 au 15 juillet 2011, une vingtaine d'enfants ont exploré divers sujets en lien avec l'environnement (jardinage, land art, nettoyage des berges, consommation responsable, etc.) tout en pratiquant activement les arts du cirque et diverses activités sportives (arts martiaux, yoga, jeux coopératifs, etc.).

À la fin de la semaine, les enfants ont organisé un goûter-partage et ont offert quelques petites performances de cirque pour le bonheur des parents réunis dans la salle communautaire de Marsoui.

En 2011, des familles ont dû être prises en charge par des « parrains » pour pouvoir envoyer leurs enfants au camp, malgré les coûts d'inscription très abordables (50\$ pour une semaine) et malheureusement, l'expérience ne sera pas renouvelée en 2012.

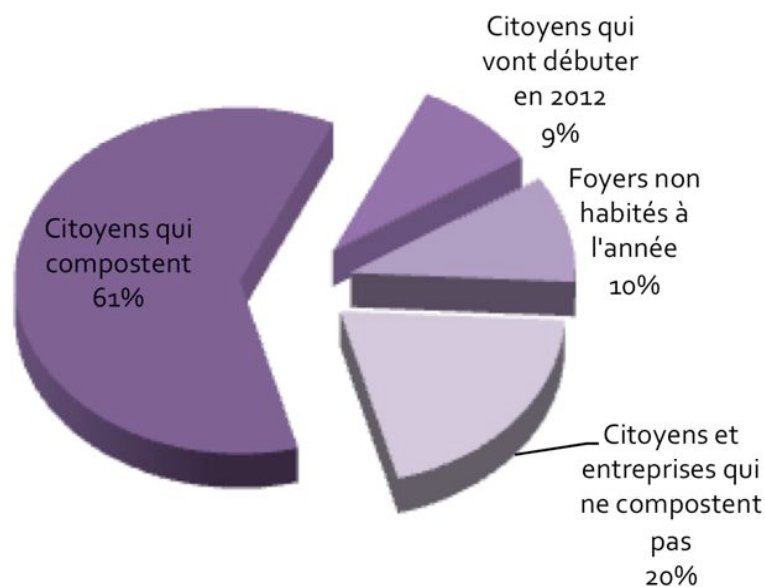
Compostage

En 2011, la Coop du Cap est venue répondre à un besoin pressant de gérer localement les matières résiduelles produites sur le territoire de La Martre, besoin identifié par le conseil municipal et sa mairesse. Dès le printemps, une assemblée d'information a réuni une quinzaine de citoyens. Par la suite, durant l'été, la Coop a assuré une tournée porte-à-porte d'implantation du système de compostage domestique. Les citoyens avaient trois options :

- ✕ devenir une maison d'accueil de matières compostables (des voisins),
- ✕ faire le compostage de façon autonome (avec un bac alloué),
- ✕ apporter ses matières compostables à une maison d'accueil du voisinage.

Grâce au Fond Éco-IGA, 25 compostières ont été distribuées aux citoyens intéressés. Au départ, 33 foyers (14%) disaient composter au début du projet. En décembre 2011, au terme de cette première phase, 61% des citoyens s'étaient mis au compostage.

Voici les données détaillées datant de la remise du rapport en décembre 2011 :



En 2012, la coopérative présentera la *phase II* du projet à la municipalité, qui a pour but d'accroître la participation des citoyens, de suivre les effets de cette pratique et d'évaluer les contraintes et les bénéfices du projet. Nous espérons pouvoir poursuivre ce projet, afin de pérenniser la pratique via des conseils et un support, mais la situation actuelle de la municipalité pourrait reporter son développement. Dossier à suivre.

Perspectives 2012

Des jardins ouverts aux membres

Par Catherine Beau-Ferron

Dans la perspective d'un accent de plus en plus marqué vers la transmission du savoir plutôt que le rôle de « fournisseur » en alimentation, la coop ouvre cet été ses jardins aux membres désireux de venir mettre la main à la terre pour faire pousser collectivement légumes d'été et légumes d'hiver. Les serres et les parcelles sont donc entre les mains d'un groupe de jardiniers qui apprendront, échangeront et collaboreront tout au long de la saison pour produire des légumes, les récolter et les transformer. Des rencontres auront lieu tous les vendredis pour faire le bilan de la semaine, planifier les tâches, organiser les corvées et échanger. Ce même rendez-vous hebdomadaire sera aussi l'occasion d'inviter les autres membres à venir acheter les légumes en surplus ou simplement passer un bon moment.

12 foyers participent au projet pour cette première année. Les jardiniers étant jumelés en équipe de deux selon les disponibilités et les forces de chacun, chaque duo sera responsable de deux ou trois légumes afin d'assurer un suivi des tâches plus rigoureux. Après l'expérience avec les légumes d'hiver en 2011, cette année en sera encore une d'expérimentation, puisqu'on s'attend à ce que le projet évolue durant l'été en prenant la couleur de ses participants.

Huile de chanvre : 2^{ème} année

Par France Létourneau

Cette année, nous augmentons la production à 1500 litres et nous débutons une gamme de produits du chanvre avec les délicieuses graines de chanvre grillées, salées et épicées. Nous avons déjà sur la table un service de pressage pour l'automne, une ferme de Matane produisant de la cameline (une graine oléagineuse très ancienne qui est riche en oméga 3) nous ayant demandé de presser l'huile pour eux. Nous regardons à diversifier la production d'huile pour pouvoir en offrir une deuxième à usage plus courant, comme du tournesol par exemple. L'année dernière, nous avons fait un essai dans la Baie-des-Chaleurs mais les graines ne sont pas venues à maturité.

Nous allons tenter de mettre en place la vente en vrac d'huile de chanvre pour les membres lors des commandes groupées ; ainsi vous allez pouvoir commander d'avance et venir embouteiller vos quantités avec vos contenants, ainsi le prix de l'huile sera plus avantageux et plus écologique, récupération oblige.

Forêt animée

Par Antoine Desrosiers

Pour l'année 2012, nous ne prévoyons aucune randonnée nocturne à moins qu'un groupe se montre intéressé. Nous restons prêts à faire des activités d'animation ou des locations de terrain mais nous ne ferons pas de publicité.

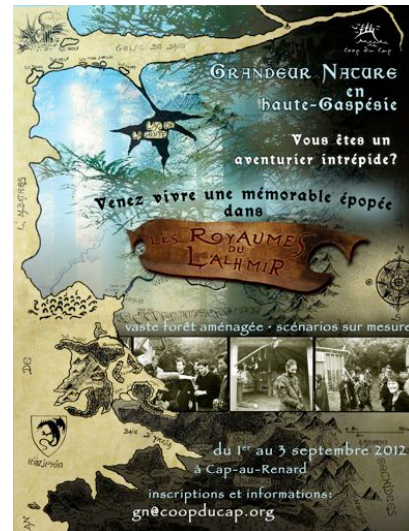
Il y aura un grandeur nature, probablement le dernier, du 1^{er} au 3 septembre. C'est le temps d'en profiter ! Un documentaire sera réalisé sur la création d'un grandeur nature par Maxime Tremblay.

Cette année la publicité du GN apparaîtra dans le magazine Oriflamme.

Comme d'habitude il y aura le potluck GN pour tous les membres et les amis dans le village de *Tuyak Voslow* durant la première semaine de septembre.

Nous aimerions cet été trouver deux artistes afin de commencer le projet Land Art sur le territoire du GN. Attention, les œuvres doivent s'intégrer au contexte médiéval fantastique autant que possible.

Sur une autre branche, le balisage du sentier jusqu'à Cap-au-Renard devrait être complété. Croisons les doigts pour que ça marche !



Corvées en vue :

1^{ère} corvée : nous voulons trouver des bénévoles pour la pose de bardeaux sur le toit du bâtiment multi-usage.

2^e corvée : une semaine de débroussaillage dans la côte du GN et à travers tous les sentiers du GN durant la troisième semaine de juillet.

En attendant n'oubliez pas d'acheter votre copie du magazine !

Élaboration d'un atelier de production

- Vision et enjeux

Par Guillaume Gauffre

Bien que l'idée de la réalisation d'un tel projet n'est pas nouvelle, des membres travailleurs de la coopérative ont remis à l'ordre du jour ce projet durant cet hiver, dans le but de développer et pérenniser des productions existantes et le fonctionnement de la coopérative, et également permettre l'expérimentation et le développement de nouvelles activités.

Origine du projet

Une des prérogatives de la Coopérative du Cap est de donner accès à ses membres à des aliments sains et aux moyens d'y parvenir. Dans cet optique, la coopérative a, ces dernières années, mis en place une activité de maraîchage, planté des arbres fruitiers (framboisiers et quelques poiriers, pommiers, fraisiers, etc.), créé une activité de confection d'huile, et organisé en continu des achats groupés d'aliments biologiques.

Alors que l'activité de maraîchage a du trouver un nouveau mode de fonctionnement à travers la mise en place de jardins collectifs, des membres sont intéressés par le développement de nouvelles activités : transformation de produits des jardins (vinaigrettes, jus de fruits, etc.), transformation de produits du chanvre (graines grillées, farine). Dans ce contexte, il est envisagé la création d'un atelier de production adapté aux activités actuelles et propice au développement de nouvelles activités.

Visées du lieu

Outre les activités existantes d'huilerie, d'achats groupés et de maraîchage, qui bénéficieraient de la création d'un tel atelier, il s'agirait également d'offrir un lieu support à l'expérimentation de nouvelles productions.

Dès cet année, autour de l'activité de production d'huile de chanvre, d'autres produits dérivés du chanvre, farine et graines grillées, vont être mis en production d'où la nécessité d'une cuisine de transformation. La mise en place d'une production de jus de framboise nécessite également un lieu adapté, des outils et des moyens de stockage et de conservation. D'autres projets futurs, comme la production de vinaigrettes, d'autres jus de fruit, de produits dérivés de l'érable, profiteraient également de ces moyens.

La création d'un tel lieu servirait ainsi plusieurs activités de la coopérative et pourrait consister également en :

- ✕ la création d'un espace de bureau au plus près des activités de production,
- ✕ la mise à disposition d'un lieu de stockage de qualité pour les aliments produits et les aliments commandés, la gestion des commandes ne se faisant plus chez des membres mais dans un lieu propre à la coopérative ou chaque membre peut venir préparer et chercher sa commande,

- ✕ la mise à disposition d'un lieu de réunion pour les membres, notamment les participants aux jardins collectifs, la création d'un lieu de vente sur le lieu de production pour faciliter sa tenue et la découverte des produits et des jardins par les membres et les visiteurs,
- ✕ la création d'une serre de semis pour les activités de jardin afin de supprimer cette activité de la cave de la « Ruchette » (chauffage et éclairage énergivores).

Bref, un tel lieu apparaît comme nécessaire en vue des activités existantes : *huilerie* en production, *produits dérivés du chanvre* initiés cette année, *achats groupés d'aliments biologiques*, *serre de semis* et lieu de rencontre pour les *jardins collectifs*.

Faisabilité

Même si l'envie, l'énergie et la nécessité de créer un tel lieu est déjà bien présente pour plusieurs membres, sa faisabilité nécessite une étude plus approfondie autour du choix du lieu de son implantation, du type de construction et des modes de financement possibles.

Localisation : Le choix d'une implantation au plus près des jardins, peut apparaître comme la plus logique. D'autres lieux peuvent être envisagés même si celui-ci est privilégié compte tenu des terrains où se mènent les activités de la coopérative et des coups inhérent à l'acquisition et l'installation sur un autre terrain.

Type de construction : La question de qui réalise les travaux et avec quels procédés et matériaux, est également un point clé, d'autant qu'il pourra être conditionné par les bailleurs de fond. Les membres impliqués dans ce projet font part de leur envie de créer un bâtiment sain, dont la construction et l'utilisation n'auraient pas d'impact néfaste sur l'environnement, et qui permettrait au plus grand nombre de prendre part à son édification et son aménagement.

Financement : La réalisation de ce projet pourrait être facilitée par l'attribution de fonds via des programmes provinciaux et fédéraux portant sur différentes facettes : construction d'ateliers agricoles, construction écologique, équipement de transformation, vie communautaire. Pour financer un tel projet, la coopérative pourrait également inclure un volet mécénat ou donations, ou encore chercher du financement auprès d'un organisme de prêt spécifique.

Un atelier et...

Avec ce projet, une vision précédente d'un tel lieu revient à l'esprit, qui envisageait déjà un point de vente, un bureau, une cuisine de transformation, des lieux de stockage, mais également d'autres projets comme l'accueil d'artisans et de thérapeutes locaux au travers de locaux spécialisés, la création d'un café et/ou restaurant communautaire et culturel, etc.

Si ces activités demeurent bien évidemment des envies communes aux membres de la coopérative, celles-ci peuvent paraître prématurées compte tenu de l'absence de meneurs identifiés pour ces projets. Combiner activités de production alimentaire et

des activités de soins ou culturelles serait également difficile compte tenu des normes et des désagréments que l'une pourrait avoir sur l'autre.

Néanmoins, si des membres souhaitent intégrer leur projet au sein de ce bâtiment, ils y seraient bien entendu conviés si tant est que le projet soit motivé. Dans les cas d'activités autres que la production d'aliments, il serait plus judicieux d'envisager un 2^{ème} projet qui se focaliserait sur des activités plus commerciales, avec « pignon sur rue », dissociées physiquement d'un lieu de production d'aliments, pour des questions de visibilité, de cohabitation et pour favoriser une approche progressive, plutôt que la création d'un bâtiment qui englobe tout et donc difficile à faire évoluer dans le temps.

Dès 2012, les jardins collectifs et la transformation du chanvre et des petits fruits profiteraient d'un tel lieu.

Compte tenu de l'ampleur de la tâche, des coûts humains et financiers relatifs à la réalisation d'un tel lieu, de la nécessité pour chacun de mûrir sa réflexion autour d'un tel projet, aucune décision quant à sa réalisation n'est demandée pour l'heure aux membres de la coopérative. Mais chacun est invité à faire part de ses commentaires, sa vision, ses critiques ou ses envies à prendre une part importante dans un tel projet.

Le plan d'action en bref

VOLET	ACTIVITÉS	ÉCHÉANCIER	RESPONSABLES
AGROALIMENTAIRE			
PETITS FRUITS	Entretien et récoltes : framboisière et vignes – possibilité d'auto-cueillette pour les membres	été 2012	France Létourneau
	Transformation - jus de framboises	Été et automne 2012	France Létourneau
CHANVRE	Production 1500 litres d'huile de chanvre + service de pressage (cameline)	2012	France Létourneau et Bruno Vincent
	Production et commercialisation des graines grillées	2012	France Létourneau et Bruno Vincent
	Production et commercialisation d'autres produits (ex.huile de tournesol)	2012	France Létourneau et Bruno Vincent
JARDIN COLLECTIF	Collectivisation des jardins et des serres : 12 foyers participants – revente des surplus aux membres – rendez-vous hebdomadaire, etc.	Printemps, été et automne 2012	Guillaume Gauffre, Marie-Ève Paquette et Catherine Beau-Ferron
FORÊT ANIMÉE			
GRANDEUR NATURE	Organisation d'un Grandeur Nature médiéval	Avril à août 2011 (GN 2,3 et 4 septembre 2011)	Philippe Achaintre et Antoine Desrosiers

VOLET	ACTIVITÉS	ÉCHÉANCIER	RESPONSABLES
CULTURE ET COMMUNAUTÉ			
SITE INTERNET ET MÉDIAS SOCIAUX	Actualisation du site web de la Coop du Cap et de la page facebook	En cours	René Thériault
ACHATS GROUPÉS	Effectuer les commandes – changement de logiciel et simplification de la liste d'aliments grâce à la commande fictive	En cours	René Thériault
COMMUNICATIONS	Écrire et expédier le bulletin des membres	une fois par saison	Maryève Charland-Lallier
ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT* (voir aussi dans <i>jardin collectif</i>)			
COMPOSTAGE	Phase II en attente	n/a	Valérie Allard
JARDINONS À L'ÉCOLE	Poursuite du projet à l'étude	Printemps et été 2012	La Coop du Cap, Haute-Gaspésie en forme et le Comité de développement de Marsoui
AUTRE	Atelier de production : réflexion et éventuelle mise en place du projet	En cours	CA Coop et membres