



DU TERROIR
À L'ARMOIRE

UNE ÉPICERIE EN LIGNE DE PRODUITS LOCAUX À TENDANCE ZÉRO DÉCHET !

Permettre aux citoyens d'avoir accès aux produits d'ici, à l'année, à faible prix et en produisant le moins de déchets possible, voilà le défi que se sont lancé les trois instigatrices de l'épicerie en ligne *Du terroir à l'armoire*.

« L'épicerie conventionnelle ne correspondait plus à nos besoins et il n'y avait pas d'alternative avec un focus local, biologique et zéro-déchet dans la MRC de Lotbinière », explique Anne Thivierge, coordonnatrice du projet. « On a donc décidé de créer et d'offrir un nouveau service aux citoyens. On a discuté avec les producteurs, les consommateurs et les autres acteurs locaux. On s'est inspiré des marchés de proximité et des groupes d'achat qui existent dans d'autres régions du Québec. »

Les trois instigatrices du projet se sont associées au Pôle agroalimentaire de Lotbinière, une coopérative de solidarité, qui partage les mêmes objectifs et regroupait déjà plusieurs producteurs de la région.

Après plus d'un an de préparation et grâce à une subvention du MAPAQ, la plateforme de commande en ligne a été lancée fin juin 2020. Les citoyens ont maintenant accès à plus de 150 produits : fruits, légumes, légumineuses, produits céréaliers, grains, produits laitiers, œufs, viandes, pains, pâtisseries, etc. La période de commande ouvre toutes les deux semaines. Les produits sont livrés à domicile ou récupérés à un point de chute. Des points de chute sont déjà en place à St-Antoine-de-Tilly, Lotbinière et Ste-Croix, un ouvrira prochainement à St-Apollinaire et d'autres verront le jour graduellement dans la région selon la demande des consommateurs.

« Notre objectif est également d'offrir une meilleure accessibilité à des produits alimentaires dans les municipalités qui ne sont pas ou peu desservies par des commerces », explique Béatrice Riché, une des instigatrices du projet. Les clients sont heureux : plus besoin de se déplacer sur plusieurs kilomètres en voiture pour aller chercher leur épicerie. « C'est extraordinaire d'avoir des produits locaux de qualité exceptionnelle disponibles à la même place. Plus de 60 % de mes besoins alimentaires sont actuellement comblés par Du terroir à l'armoire. Ce pourcentage continue d'augmenter chaque mois avec l'ajout de nouveaux articles sur la plateforme, » témoigne Pawel Mysliwiec, résident de Saint-Antoine-de-Tilly, qui va chercher sa commande à pied, au point de chute près de chez lui.

« Sur Du terroir à l'armoire, 85 % du prix payé par le consommateur pour un produit local va directement au producteur (alors que dans les épiceries conventionnelles, c'est souvent moins de 65 %), ce qui permet d'offrir des prix justes aux consommateurs et aux producteurs. On peut se permettre ceci, car on fonctionne en circuit court, avec un seul intermédiaire à but non lucratif entre le producteur et le consommateur, et notre fonctionnement dépend de l'implication de plusieurs bénévoles, » souligne Sonya Deveau, bénévole dans ce projet depuis ses débuts. Les consommateurs ont donc accès à des produits frais, de grande qualité, et souvent biologiques, à prix très compétitifs.

Les producteurs et les transformateurs locaux sont sélectionnés selon des critères d'écoresponsabilité : certification biologique, bien-être animal, produits offerts non emballés, etc. D'ici quelques mois, Du terroir à l'armoire entend offrir presque tous ses produits dans des contenants consignés.

« En créant Du terroir à l'armoire, nous voulons contribuer au développement d'un mode de consommation à plus faible empreinte écologique et axé sur la solidarité plutôt que sur le profit. En permettant aux citoyens de consommer plus local, nous espérons également stimuler la production et la transformation locales, menant ainsi à une plus grande autonomie alimentaire régionale », conclut Anne Thivierge.



Pour en savoir plus : www.duterroiralarmoire.com

Pour toute question ou pour vous impliquer comme bénévole : 581-888-5274 ; duterroiralarmoire@gmail.com

EN BREF

Le livre du 150^e de Saint-Narcisse en préparation

COMMUNAUTÉ. Le comité du livre du 150^e anniversaire de Saint-Narcisse-de-Beaurivage poursuit ses travaux pour réunir des photos et des histoires familiales. L'organisation sollicite la population pour concrétiser le projet.

Le comité a besoin de photos d'archives montrant les ancêtres, les familles, les paysages, les bâtiments, les commerces ou les maisons. La population est également invitée à raconter des faits vécus ou des anecdotes qui pourraient être partagés dans les pages du livre commémoratif.

Le comité explique qu'un chapitre du livre sera consacré aux familles de Saint-Narcisse, tout comme cela a été le cas dans le livre du 125^e anniversaire. Elles pourront faire parvenir un bref texte et quelques photos.

Il devra comprendre différentes informations dont le nom et le prénom de chaque membre de la famille ainsi que leurs dates de naissance. Le nom des parents et leurs origines, etc.

Les textes doivent être soumis au comité du livre d'ici le 31 janvier 2021. (M.L.)

Deux arrestations au même endroit

FAITS DIVERS. Les policiers de la Sûreté du Québec de la MRC de Lotbinière ont arrêté en quelques heures à peine deux conducteurs pour conduite avec les capacités affaiblies au même endroit. C'est ce que rapporte le compte rendu du Centre de services de Pont-Rouge, pour la période du 12 au 18 octobre.

Les agents qui patrouillaient des deux côtés du fleuve n'ont pas chômé, mais un événement a retenu l'attention des policiers du poste de Laurier-Station. Ils ont fait deux arrestations pour conduite avec les capacités affaiblies au même endroit, sur la route 273, à Saint-Apollinaire, en un délai de sept heures.

Les conducteurs de 48 et 24 ans sont originaires de Saint-Antoine et de Saint-Apollinaire. Le test de l'éthylomètre a révélé qu'ils avaient chacun près du double de la limite permise d'alcool dans le sang.

Ils ont été libérés sous promesse de comparaître, leur permis de conduire a été suspen-