

# Faire Milieu

Cohabiter, produire et vivre le territoire autrement à Magog

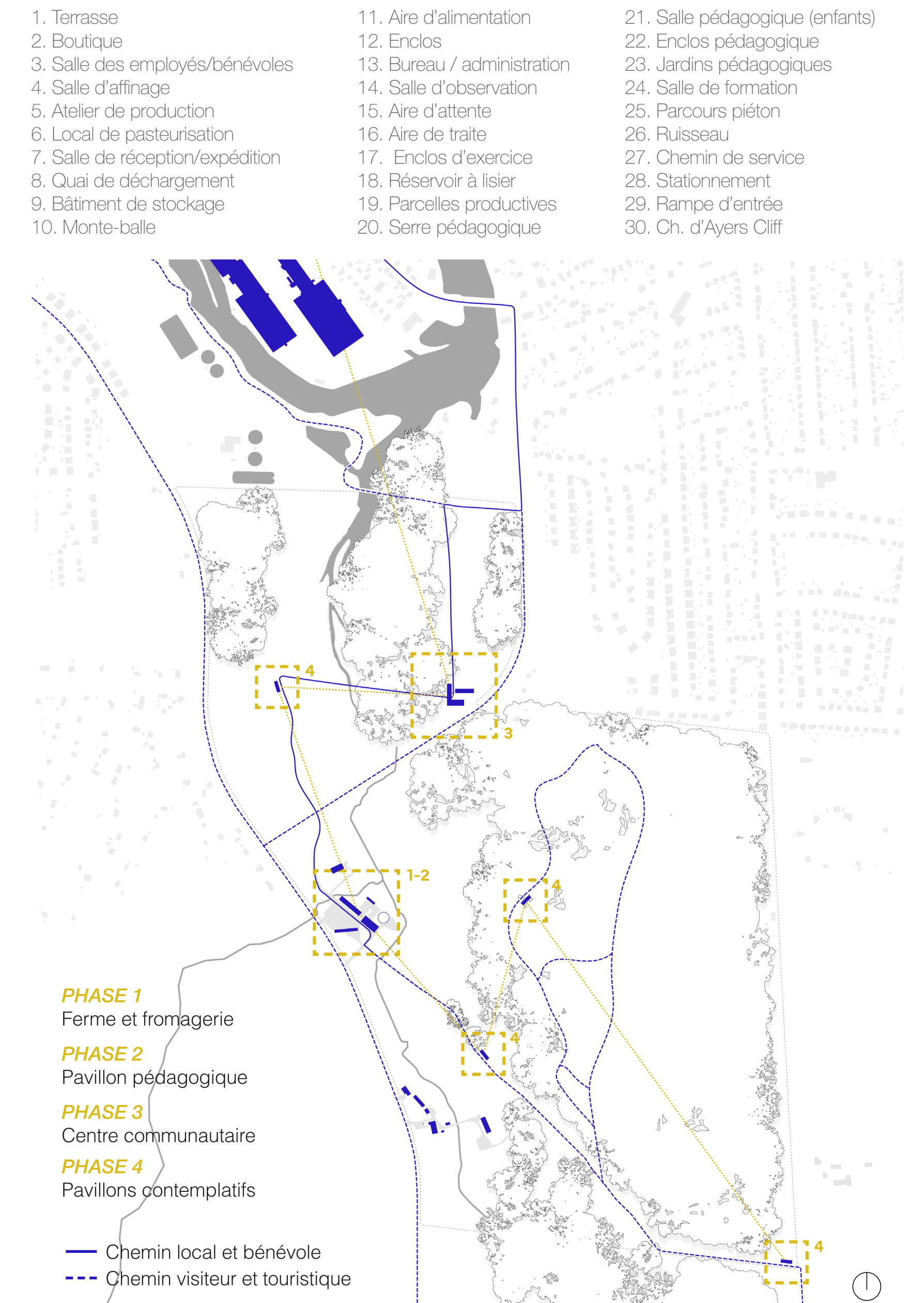
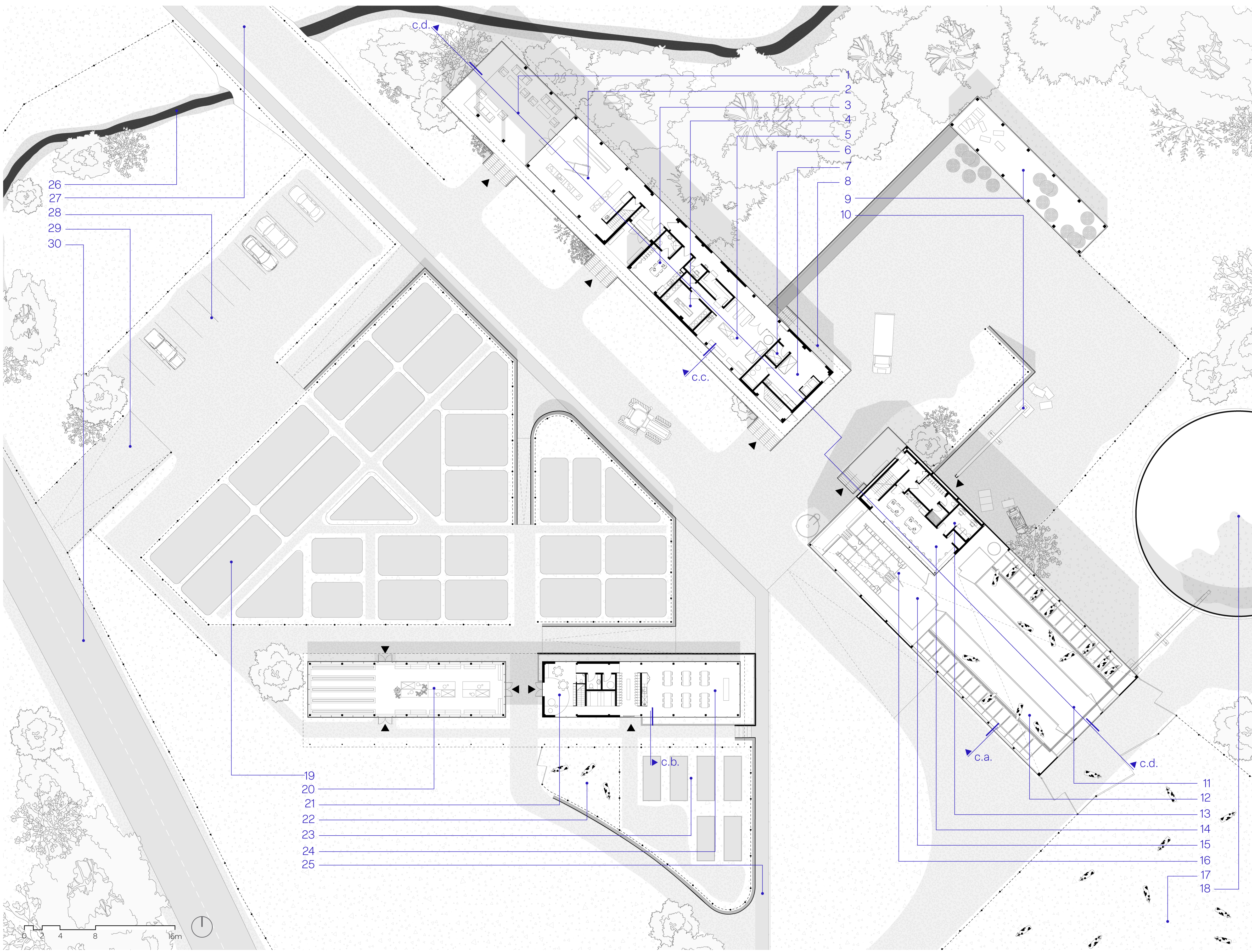
Gabriel Lemelin  
E(p) supervisé par Philippe Lalonde

## LE PROJET LOCAL À MAGOG

La Québec rural traverse une crise silencieuse. La disparition des fermes, l'industrialisation de l'élevage et la gentrification des campagnes ont rompu les liens qui unissent diverses communautés à leur territoire. À Magog, le quartier ouvrier des Tisserands en porte les traces: précarité croissante, pression foncière, perte des pratiques et des repères identitaires.

Faire milieu répond à ces enjeux par un dispositif agro-communautaire implanté en bordure de la ville, dans un paysage champêtre marqué par l'héritage de l'élevage des Cantons-de-l'Est. Le projet articule une fromagerie artisanale, une étable bovine, un pavillon pédagogique, des jardins collectifs et une épicerie solidaire. Ensemble, ces installations forment un système où production, apprentissage et vie communautaire se nourrissent mutuellement. L'idée centrale est simple. C'est par la pratique quotidienne du territoire, soigner l'animal, cultiver, transformer, partager, que l'habitant se réconcilie à son milieu. L'habitant bénévole du quartier des Tisserands trouve un parcours progressif, guidé par des experts locaux, qui le mène de l'observation passive à la participation active à la transformation du territoire. Le fruit de son travail revient à sa communauté, via l'épicerie solidaire et la banque alimentaire locale.

Faire milieu, c'est offrir à une communauté fragilisée les moyens concrets de redevenir habitante de son territoire; par le soin, le collectif et la relation renouvelée au vivant.

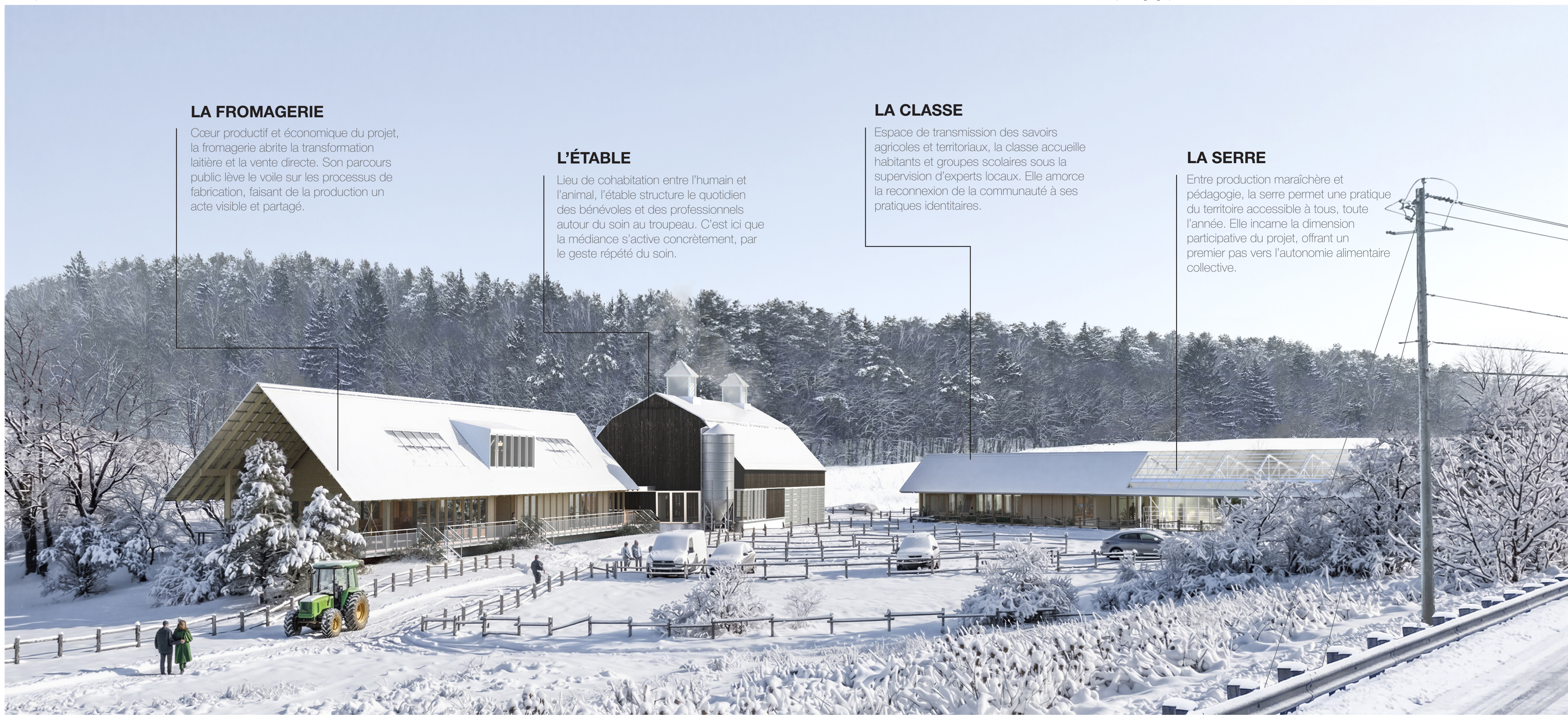
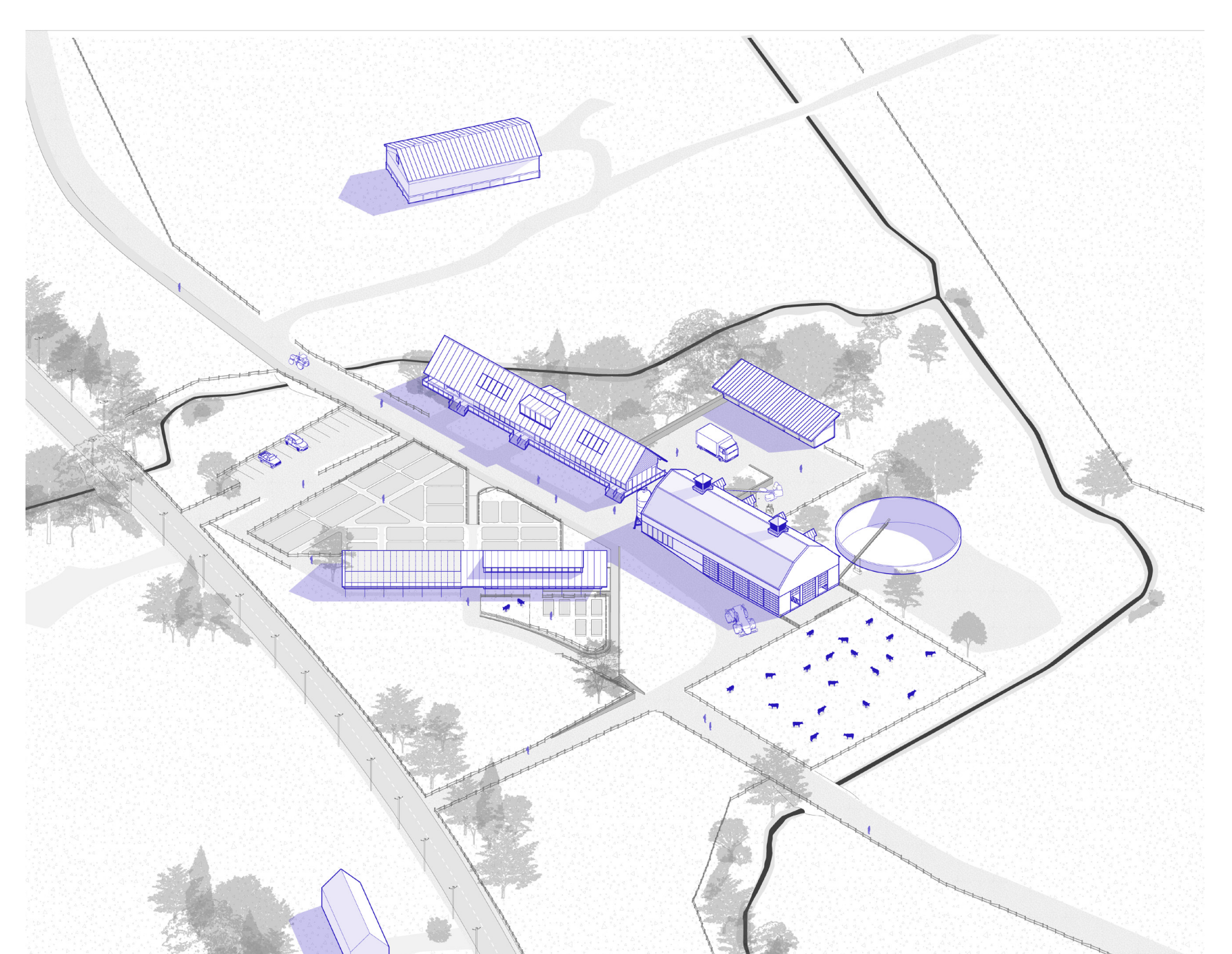
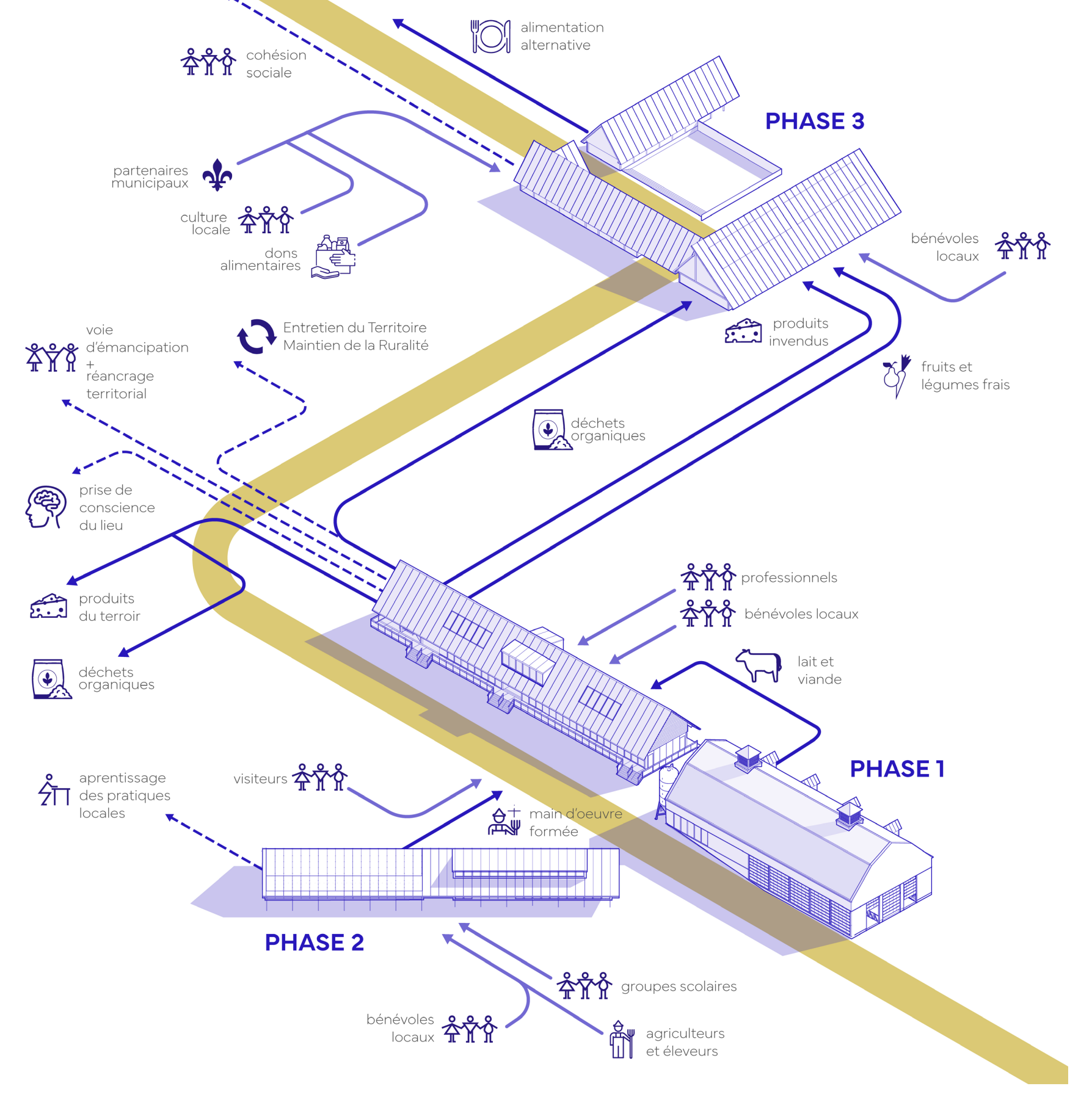
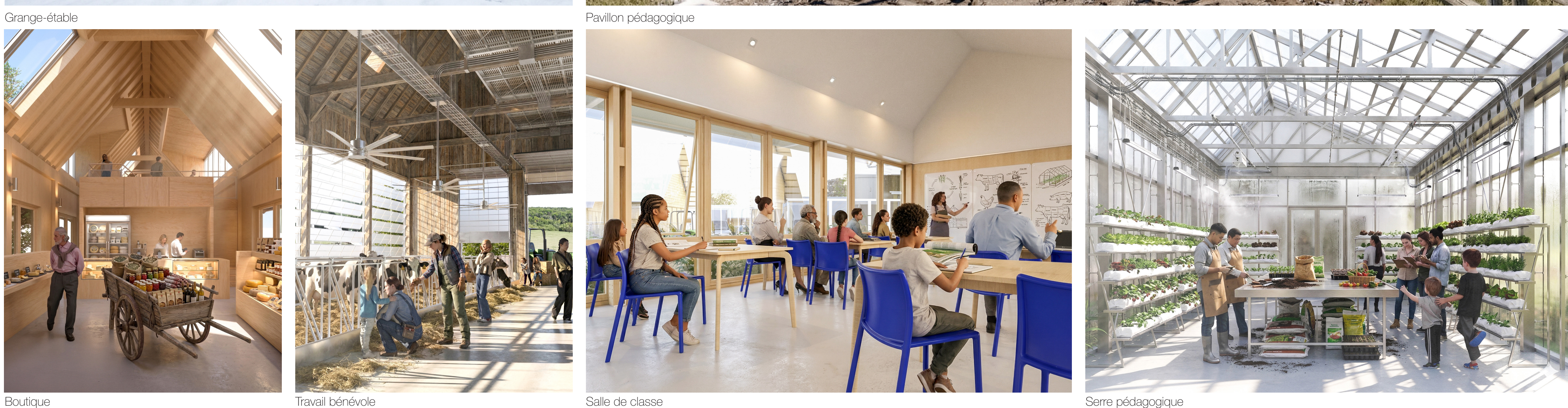
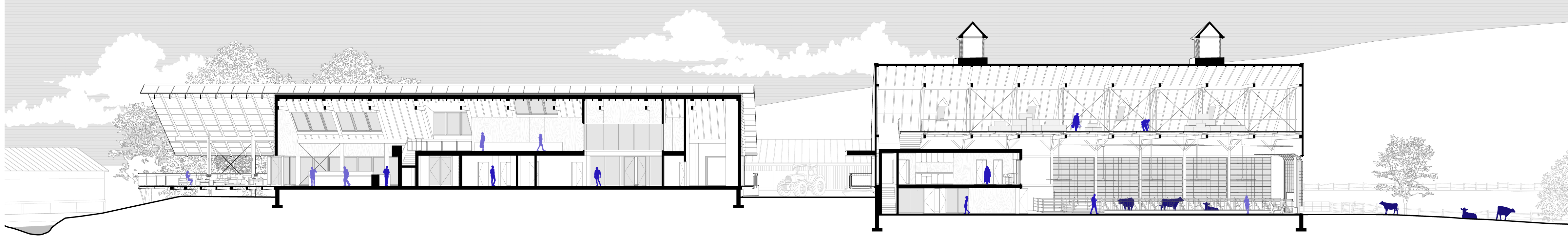


**LA FERME**  
PHASE 1  
Étable et fromagerie artisanale où professionnels, bénévoles et animaux cohabitent autour d'une production locale ouverte aux visiteurs.

**LA COMMUNAUTÉ**  
PHASE 3  
Épicerie, cuisines et café solidaire structurent un système alimentaire alternatif ancré dans la vie du quartier des Tisserands.

**LA FORMATION**  
PHASE 2  
Sens, jardin et enclos accueillent habitants et scolaires pour un apprentissage pratique du soin animal et de l'agriculture.

**LE PARCOURS**  
PHASE 4  
Sentiers et haltes contemplatives relient le quartier au territoire agricole, offrant un accès public au paysage et à ses rythmes vivants.



**LA FROMAGERIE**  
Cœur productif et économique du projet, la fromagerie anime la transformation laitière et la vente directe. Son parcours public lève le voile sur les processus de fabrication, faisant de la production un acte visible et partagé.

**L'ÉTABLE**  
Lieu de cohabitation entre l'humain et l'animal, l'étable structure le quotidien des bénévoles et des professionnels autour du soin au troupeau. C'est ici que la médecine s'active concrètement, par le geste répété du soin.

**LA CLASSE**  
Espace de transmission des savoirs agricoles et territoriaux, la classe accueille habitants et groupes scolaires sous la supervision d'experts locaux. Elle amorce la reconexion de la communauté à ses pratiques identitaires.

**LA SERRE**  
Entre production maraîchère et pédagogie, la serre permet une pratique du territoire accessible à tous, toute l'année. Elle incarne la dimension participative du projet, offrant un premier pas vers l'autonomie alimentaire collective.

