

**NOTRE SERRE 4 SAISONS : PRODUISONS TOUTE L'ANNEE
A SAINT-MICHEL !**



Janvier 2021

PRÉSENTÉ PAR
PAR



Table des matières

SOMMAIRE	3
1. ORGANISME PORTEUR	6
1.1. MISSION	6
1.2. OFFRE ET PROPOSITION DE VALEUR DE VSMS	6
2. HISTORIQUE DU PROJET	6
3. IDENTIFICATION DES BESOINS	7
4. OBJECTIFS DU PROJET	9
5. PROMOTEUR ET PARTENAIRES	11
6. FORME JURIDIQUE	13
8. PLAN DE PRODUCTION ET D'EXPLOITATION	17
9. ANALYSE FFMO (SWOT)	19
10. PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE DU PROJET	20
10.1. PRESTATION DU SERVICE	20
10.2. RESSOURCES	21
10.3. CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE	22
11. PRECEDENTS MONTREALAIS	24

SOMMAIRE

Le secteur nord-ouest de Saint-Michel est considéré comme un marécage¹ alimentaire. Le projet de serre urbaine 4 saisons au nord du complexe environnemental Saint-Michel est conçu dans le but de consolider le système alimentaire équitable, écoresponsable et durable du quartier, appelé *SAVEUR Saint-Michel* et d'apporter des changements systémiques quant à la réussite éducative des jeunes.

Le projet de serre 4 saisons est le prolongement naturel du projet des *Jardins des Patriotes*, initié par l'enseignante de l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau, Karine Lévesque². Les *Jardins des Patriotes* comprennent une serre 3 saisons de 1670 p² et un jardin productif construits sur le terrain de cette école. Cet espace est depuis 2016 à la fois une zone de production de fruits et légumes permettant d'améliorer l'offre de nourriture saine dans le quartier et un lieu privilégié où élèves et citoyen.ne.s du quartier bénéficient d'ateliers d'agriculture urbaine.

Ce projet de serre urbaine 4 saisons s'inscrit dans la continuité du projet de création du premier cours à option « Environnement et Agriculture Urbaine » (EAU) au Québec. À la rentrée 2020, une première cohorte de 25 élèves de 1^{re} secondaire de l'école Louis-Joseph-Papineau a débuté ce projet pilote. Ce cours permet aux élèves de découvrir l'agriculture urbaine, mais également de développer leurs connaissances sur les saines habitudes alimentaires, sur la biodiversité et sur les changements climatiques incluant ses conséquences et ses solutions. Cette première cohorte 2020-2021 poursuivra la concentration jusqu'à la fin du 5^e secondaire. Chaque année, de nouveaux groupes de 1^{re} secondaire commenceront ce cours. Ainsi, l'implantation de la serre 4 saisons, ajoutée à celle des *Jardins des Patriotes*, permettrait d'accueillir l'ensemble des élèves du cours à option, et ce, tout au long de l'année.

La serre 4 saisons permettra la production de fruits et légumes locaux, abordables et sans pesticides pour la communauté micheloise.

Des activités d'horticulture et de transformation seront également organisées pour la communauté : familles, élèves d'autres écoles, aîné.e.s, etc., aussi, la vente de produits permettra de subvenir en partie aux frais d'entretien de la serre. Ce partenariat innovant École-communauté constitue l'une des forces de cette serre, à la fois éducative et productive.

Vivre Saint-Michel en santé (VSMS), la Table de quartier de Saint-Michel a repéré pour ce projet le terrain situé au nord du parc Frédéric-Back dans le complexe environnemental Saint-Michel, au croisement des rues Champdoré et Des Prairies. Ce terrain plat, situé à 800 mètres (soit, 10 minutes de marche) de l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau est identifié comme un site idéal pour

¹ Un marécage alimentaire désigne une zone géographique qui dispose d'un certain accès à la nourriture saine, mais où domine l'offre de malbouffe.

² Karine Lévesque est l'auteure du livre « de l'école au jardin » + <https://ecosociete.org/livres/de-l-ecole-au-jardin>

l'implantation de la nouvelle serre 4 saisons. Sa proximité de l'école réduirait le temps de déplacement des élèves et permettrait de consacrer un maximum de temps aux activités. Ce terrain possède une disponibilité de terres arables non cultivées de 60 000 pi². Cependant, pour une première phase, cette serre 4 saisons aurait une superficie de 3 500 pi² et une superficie cultivable hors serre de 810 pi² serait mise en valeur. Le site serait également doté d'un bâtiment pour la tenue des ateliers de formation avec un espace technique regroupant les équipements, la zone d'entreposage des intrants, etc. ; un espace cuisine pouvant accueillir des groupes d'élèves et de citoyens et l'installation d'un petit kiosque maraîcher saisonnier pour la vente directe des récoltes.

Les usages proposés sur le site à travers l'implantation de la serre 4 saisons sont conformes aux usages permis par le règlement de zonage, notamment par la catégorie E.1 (1)³.

Également, une étude d'impact environnemental ne devrait pas être nécessaire, car ce terrain est adjacent à des jardins communautaires actuellement fonctionnels.



Terrain pressenti pour l'implantation de la serre 4 saisons, situé au croisement des rues Des prairies et Champdoré (photo VSMS)

Le répertoire des terrains contaminés n'indique pas ce terrain dans les zones contaminées. Néanmoins, pour confirmer que le terrain n'est pas contaminé ou présentant un risque faible de contamination, une déclaration de conformité pourrait être requise.

Étant donné que le site visé pour la mise en place de la serre est situé à proximité des habitations résidentielles, une source d'alimentation en eau de qualité potable, connectée au réseau d'aqueduc municipal, devrait être disponible, de même que l'alimentation en électricité à partir d'une ligne du réseau d'Hydro-Québec.

³La catégorie E.1(1) comprend les usages spécifiques suivants : jardin communautaire, parc, promenade.
<http://ville.montreal.qc.ca/sel/sypre-consultation/afficherpdf?idDoc=22310&typeDoc=1>

Localisation de la future serre ⁴



Légende



Aussi, au-delà des effets positifs du projet sur l'environnement (diminution des GES liés au transport alimentaire, éducation et sensibilisation de la population aux enjeux environnementaux, hausse de la biodiversité...etc.), l'objectif du projet est la sensibilisation et l'implication des citoyen.ne.s du quartier. La lutte contre le gaspillage alimentaire et la sensibilisation aux saines habitudes de vie sont aussi des priorités du projet.

En 2019, les ateliers aux *Jardins des Patriotes* et les ateliers de transformation alimentaire et d'éducation relative à l'environnement ont touché plus que 1000 résident.e.s dans le quartier Saint-Michel.

D'ailleurs, l'initiative de SAVEUR Saint-Michel intégrant les activités des *Jardins des Patriotes*, a été finaliste au Gala du Conseil régional de l'environnement de Montréal (CRE⁵-Montréal) 2020 pour sa contribution à la sécurité alimentaire du quartier Saint-Michel^[1]. Déjà en 2019, les *Jardins des Patriotes* avaient gagné le prix Novae ⁶ en raison de ses retombées positives pour les élèves du quartier, mais aussi pour l'approvisionnement en fruits et légumes procuré pour la communauté micheloise.

⁴ Source : Google maps

⁵ <https://cremtl.org/communiqués/2020/gala-cre-montreal-2020-devoilement-25-realizations-finalistes>

⁶ <https://novae.ca/concours/prix-novae/prix-novae-2019/>

1. ORGANISME PORTEUR

1.1. MISSION

Créé depuis 1991, Vivre Saint-Michel en santé (VSMS) est la Table de concertation intersectorielle et multiréseau qui réunit des citoyen.ne.s, des organismes communautaires, des institutions publiques, des institutions financières et des entreprises de tout le quartier Saint-Michel afin de définir et de promouvoir ensemble des priorités d'action visant l'amélioration de la qualité de vie du quartier et le développement social et économique de sa population.

1.2. OFFRE ET PROPOSITION DE VALEUR DE VSMS

Le mandat à Vivre Saint-Michel en santé (VSMS) consiste à améliorer les conditions de vie des populations du quartier Saint-Michel en luttant contre la pauvreté et l'exclusion sociale tout en permettant à ces populations de vivre dans un environnement physique, social, économique et environnemental qui favoriserait leur épanouissement. En plus de la coordination des concertations et des assemblées de quartier, VSMS travaille sur des projets de développement social d'envergure, tels que les projets d'aménagement de la carrière Francon⁷ et d'une maison communautaire⁸. Ces actions sont mises en œuvre selon une démarche de revitalisation intégrée.

2. HISTORIQUE DU PROJET

En 2015, Vivre Saint-Michel en santé a lancé une communauté stratégique sur l'alimentation. Le principal mandat de cette structure temporaire de collaboration inter-organisationnelle, composée de directions, de représentant.e.s d'organismes, d'une organisatrice communautaire, d'intervenant.e.s et de citoyen.ne.s, consistait à faire émerger de nouvelles actions en saine alimentation dans le quartier Saint-Michel. L'expérimentation de cette approche novatrice concertée a permis d'identifier deux nouvelles actions à mettre en œuvre PAR et POUR la communauté : des jardins de productions et des activités de glanage. Quelques mois plus tard, Centraide du Grand Montréal annonçait un soutien intensif au quartier Saint-Michel, à travers le Projet Impact Collectif (PIC)⁹. Ainsi, souhaitant répondre à plus d'un enjeu prioritaire du quartier de façon durable, écoresponsable et intégrée, des partenaires ont réfléchi à une proposition novatrice de système alimentaire intégré dont la réussite éducative, la préemployabilité et la participation citoyenne sont des axes transversaux. Les objectifs de ce projet sont :

⁷ <https://www.vivre-saint-michel.org/projets/francon-c%C5%93ur-de-notre-quartier/>

⁸ <https://www.vivre-saint-michel.org/projets/la-maison-communautaire/>

⁹ <https://pic.centraide.org/>

- Améliorer et faciliter l'accès physique et économique à des aliments de qualité, sains et nutritifs, notamment des fruits et légumes frais, dans les différents secteurs du quartier.
- Encourager l'adoption de saines habitudes alimentaires et une plus grande autonomie alimentaire auprès des citoyen.ne.s.
- Mettre en place des approches pédagogiques diversifiées et novatrices pour mieux les adapter aux acquis, aux intérêts et aux besoins de clientèles ciblées, notamment des jeunes en difficulté d'apprentissage.
- Maximiser l'offre de service en préemployabilité pour des clientèles ciblées afin de mieux répondre aux besoins des chercheur.se.s d'emplois et des employeurs.

Ce projet s'est concrétisé par la création d'une serre 3 saisons de 1670 p² sur le terrain de l'école avec la mise en place de jardins de production maraîchère et éducative. Ces jardins produisent des fruits et des légumes qui sont ensuite vendus à bas coûts au Marché solidaire¹⁰ du quartier et transformés au sein des cuisines collectives et des ateliers culinaires des organismes du milieu.

Une ressource est dédiée à temps plein afin de donner des ateliers parascolaires d'agriculture urbaine dans le jardin, aussi bien aux citoyen.ne.s du quartier qu'aux élèves de l'école secondaire Louis-Joseph Papineau et des écoles primaires environnantes.

En 2018-2019, près de 1,5 tonnes de fruits et légumes ont été cultivés aux *Jardins des Patriotes*.

Le projet de serre urbaine 4 saisons au nord du complexe environnemental Saint-Michel vient ainsi renforcer cette initiative afin de pouvoir répondre efficacement aux nombreux besoins de la communauté micheloise.

3. IDENTIFICATION DES BESOINS

Le quartier Saint-Michel est l'un des quartiers les plus défavorisés de l'Île de Montréal. En effet, l'accès limité à une alimentation saine, accessible physiquement et financièrement est encore identifié comme un enjeu majeur dans le quartier Saint-Michel, ajouté aux enjeux de logement, de mobilité et de réussite éducative¹¹. Par exemple, en ce qui concerne la sécurité alimentaire, près de 15 % de l'ensemble des ménages du quartier Saint-Michel sont confrontés à une insécurité alimentaire selon les statistiques¹².

Particulièrement, le secteur nord-ouest du quartier Saint-Michel, où se trouverait la nouvelle serre, est considéré comme un marécage alimentaire. En d'autres termes, peu de commerces d'alimentation existent dans cette partie du quartier et les rares commerces existants ne proposent

¹⁰ <https://www.facebook.com/MarcheSaintMichel/>

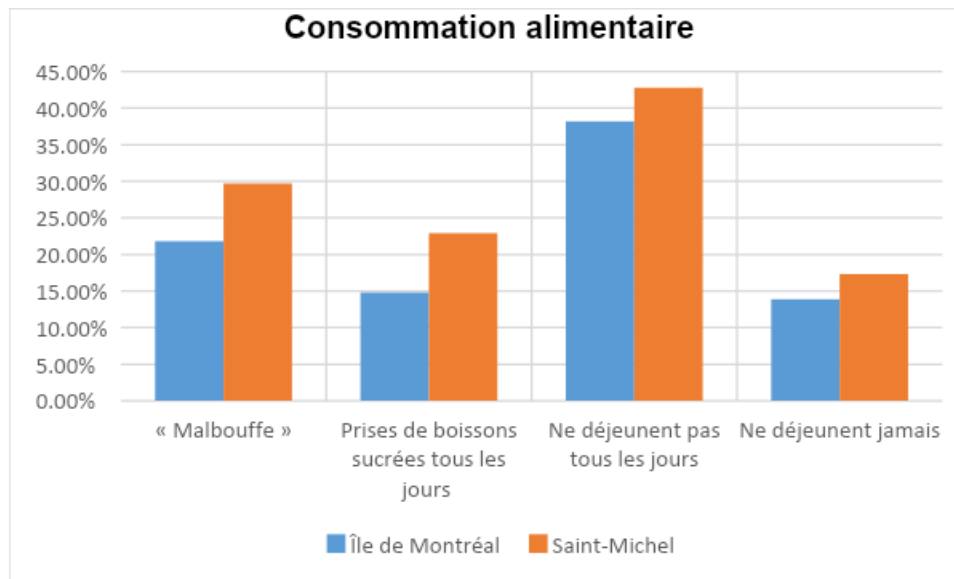
¹¹ <https://www.vivre-saint-michel.org/planification-strat%C3%A9gique/grand-rdv-du-16-f%C3%A9vrier-2019/>

¹² http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/page/commissions_perm_v2_fr/media/documents/mem_vivresaint-michel_20151008.pdf

bien souvent pas une offre alimentaire saine, diversifiée et abordable. Les citoyen.ne.s du quartier éprouvent ainsi de la difficulté à accéder à des fruits et légumes frais à distance de marche.

De plus, l'enquête TOPO¹³ réalisée en 2016 auprès des enfants de 6^e année montre que les enfants du quartier Saint-Michel sont en moyenne plus nombreux à ne pas déjeuner tous les jours (42,8 % au lieu de 38,2 % pour l'Île de Montréal) ou jamais (17,3 % au lieu de 13,9 %).

À Saint-Michel, ils sont plus nombreux à consommer de la « malbouffe » 3 fois ou plus par semaine (29,7 % contre 21,8 % pour l'Île de Montréal). Ils sont également plus nombreux à consommer des boissons sucrées ou des sucreries tous les jours (22,9 % contre 14,8 % sur l'Île de Montréal). Le graphique qui suit illustre ce qui précède.



Quant au décrochage scolaire, il reste important dans le quartier, notamment dans l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau, située dans ce même secteur du quartier, avec un taux de 23,6 % en 2017.

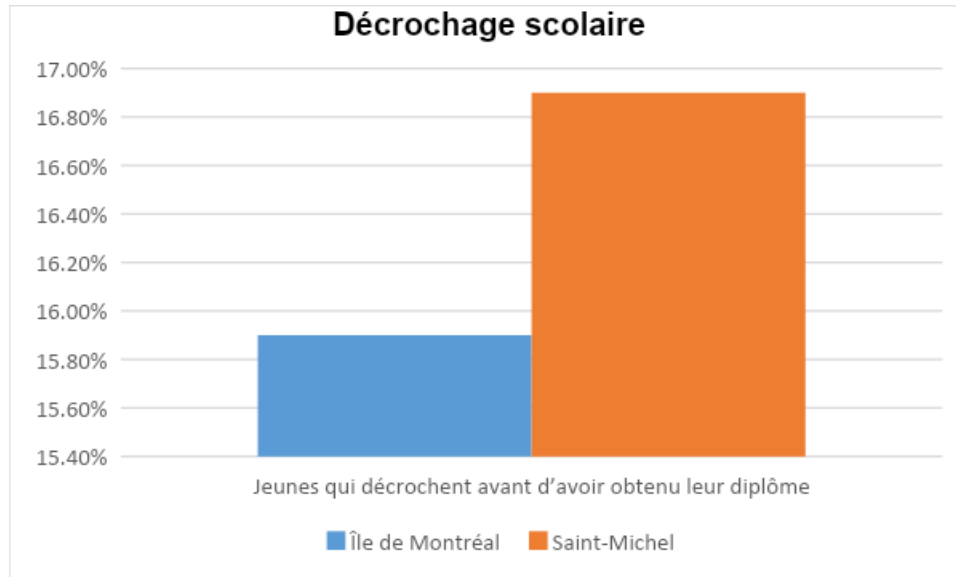
Néanmoins, ce taux de décrochage a évolué positivement ces dernières années, mais reste, tout de même élevé dans cette école. Pour le quartier, le taux moyen des jeunes qui décrochent avant d'avoir obtenu leur diplôme est de 16,9 % (sur l'Île de Montréal, ce taux est de 15,9 %)¹⁴.

Également, avec le cours à option *Environnement et Agriculture Urbaine* (EAU) mis en place à l'école Louis-Joseph-Papineau à la rentrée 2020, les infrastructures existantes présentes sur le

¹³ CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, Direction régionale de santé publique. (2018). Enquête TOPO 2017 Portrait des jeunes montréalais de 6^e année du primaire CLSC de Saint-Michel. Repéré à <https://emis.santemontreal.qc.ca/fileadmin/emis/Outil/Chiffres-cl%C3%A9s/TOPO2017/CC-TOPO2017-CLSC-SaintMichel.pdf>

¹⁴ Réseau Réussite Montréal. (2019). Décrochage scolaire. <https://www.reseautreussitemontreal.ca/perseverance-a-montreal/perseverance-et-decrochage/decrochage-scolaire/>

terrain de l'école ne permettront bientôt plus d'accueillir l'ensemble des élèves inscrits à ce cours. En 2025, ce sont au minimum cinq classes de la 1^{re} secondaire à la 5^e secondaire qui participeront à ce cours à option. C'est dans cette optique que le terrain pressenti pour la création de la serre 4 saisons est situé à uniquement 1 kilomètre de l'école. Cette proximité permettra aux élèves de se rendre facilement sur les lieux afin de suivre leur période de cours.



Également, le taux de chômage à Saint-Michel est plus élevé qu'ailleurs dans la métropole : en 2016, ce taux était de 13,7 % contre 9 % sur l'Île de Montréal. La mise en place d'une serre 4 saisons pourrait permettre de créer des occasions de formation et d'emploi dans le quartier.

Sur le même modèle que la serre du Centre-Sud ¹⁵à Montréal, un programme d'apprentis pourrait être proposé à de jeunes adultes exclus du marché du travail. Ce programme de formation leur permettrait d'acquérir de solides connaissances en horticulture maraichère. À la suite de cette formation, les apprentis seraient en mesure de trouver un emploi dans le domaine de l'agriculture urbaine.

Ainsi, la création d'une serre 4 saisons permettrait au quartier d'améliorer la sécurité alimentaire, de diminuer le décrochage scolaire, d'accueillir l'ensemble des élèves inscrits au cours *Environnement et agriculture urbaine* et de créer des opportunités d'apprentissage et d'expériences professionnelles locales.

4. OBJECTIFS DU PROJET

Les objectifs du projet se traduisent comme suit :

- **Augmenter l'offre alimentaire saine, diversifiée et abordable**

¹⁵ <https://www.quartiernourricier.com/>

- Augmenter l'approvisionnement du quartier en fruits et légumes frais à des coûts abordables
- Approvisionner les initiatives en alimentation du quartier (ateliers de transformation alimentaire, plateforme de distribution à bas coût Ma Boite à provisions, marché solidaire...etc.).

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de kilogrammes de fruits et légumes produits dans la serre
- Prix moyen du kilogramme de fruits et légumes dans le quartier Saint-Michel
- Nombre d'ateliers de transformation alimentaire tenus
- Nombre d'élèves ayant participé aux ateliers de transformation alimentaire
- Nombre de citoyen.n.es ayant participé aux ateliers de transformation alimentaire
- Nombre de commandes par mois de denrées alimentaires à Ma boîte à provisions
- Nombre de ménages en situation d'insécurité alimentaire dans le quartier
- Taux de satisfaction des résident.e.s du quartier Saint-Michel

● Favoriser la persévérance scolaire et la préemployabilité

- Réduire le décrochage scolaire chez les élèves du quartier fréquentant l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau
- Développer la concentration des jeunes
- Poursuivre et développer le cours *Environnement et agriculture urbaine* unique au Québec (capacité d'accueil trop réduit dans la serre et le jardin actuels)
- Permettre à des jeunes de vivre une première expérience professionnalisante au sein de la serre durant l'été
- Favoriser l'estime de soi
- Augmenter l'activité physique réalisée par les jeunes et les citoyen.ne.s du quartier

INDICATEURS DE SUIVI

- Taux de décrochage scolaire chez les élèves du quartier fréquentant l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau
- Taux de décrochage scolaire chez les élèves du quartier Saint-Michel
- Nombre de stages octroyés au sein de la serre durant l'été
- Nombre d'enseignant.e.s intéressé.e.s à prendre en charge une cohorte EAU
- Nombre d'ateliers en agriculture urbaine tenus
- Nombre d'élèves ayant participé aux ateliers d'agriculture urbaine
- Nombre de citoyens ayant participé aux ateliers d'agriculture urbaine

● Amener la population locale à adopter des saines habitudes alimentaires et écologiques

- Sensibiliser la population aux saines habitudes de vie

- Diminuer le syndrome du « déficit nature »¹⁶ chez les jeunes évoluant en milieu défavorisé

INDICATEURS DE SUIVI

- Pourcentage de participant.e.s ayant suivi les ateliers estimant qu'ils ont acquis des connaissances sur la saine alimentation
- Pourcentage de participant.e.s ayant suivi les ateliers portant sur la saine alimentation estimant qu'ils ont amélioré leurs habitudes alimentaires

- **Réduire notre impact sur l'environnement**

- Sensibiliser les jeunes à l'environnement
- Favoriser une consommation locale
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Produire sans pesticide
- Augmenter la production de compost
- Réutiliser les résidus, les intégrer au cycle de production

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'ateliers sur l'environnement
- Nombre de personnes faisant du compost et recyclant
- Nombre de personnes s'approvisionnant en fruits et légumes au Marché solidaire (ou marchés satellites)

5. PROMOTEUR ET PARTENAIRES

Tableau 1 : Liste de partenaires potentiels

Partenaires potentiels	Rôle dans le projet
Vivre Saint-Michel en santé (porteur)	Vivre Saint-Michel en santé, la Table de concertation intersectorielle et multiréseau du quartier se porte garante de la démarche pour l'implantation, la mise en œuvre et le suivi du projet de serre; cela avec la collaboration des partenaires impliqués dans le projet. En plus d'assurer cette coordination entre les différents acteurs investis dans le projet, VSMS préparera la documentation pour la promotion du projet, coordonnera la recherche de financement du projet, l'embauche des professionnelles et professionnels,

¹⁶ Déficit nature : Phénomène issu du déclin du contact avec la nature dans les sociétés modernes et causant des impacts humains et environnementaux négatifs
https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Bellerose_Langlois_Angelie_MEnv_2015.pdf

	préparera les appels d'offres et suivra l'évolution des travaux d'installation de la serre.
Hydro Québec /Ville de Montréal — Service des grands parcs	Hydro Québec en collaboration avec le Service des grands parcs pourrait céder le terrain identifié pour l'implantation de la serre
École Louis-Joseph Papineau	Les élèves de l'école Louis-Joseph-Papineau fréquenteront la serre 4 saisons pendant les heures de classe notamment celles et ceux inscrit.e.s au cours à option Environnement et agriculture urbaine.
École des métiers de l'horticulture de Montréal (ÉMHM)	Les enseignant.e.s de l'École des métiers de l'horticulture de Montréal pourrait accompagner certains cours dans la serre 4 saisons et les élèves pourraient y faire des stages.
Centre Lasallien Saint-Michel	Le Centre Lasallien Saint-Michel pourrait mettre à disposition ses locaux pour la tenue des cours et des ateliers en agriculture urbaine.
École Lucien Guilbault	Les élèves inscrits à l'École Lucien Guilbault pourraient participer à des activités d'agriculture urbaine dans la serre
École primaire Marie-Rivier	Les élèves de l'École primaire Marie-Rivier pourraient potentiellement s'intéresser au programme en environnement et agriculture urbaine
PARI St-Michel à travers le marché solidaire	La vente des fruits et légumes issus de la serre et des produits alimentaires transformés pourrait se faire en partie au Marché Solidaire Saint-Michel à travers ses points de service
Mon Resto St-Michel	Mon Resto St-Michel pourrait jouer un rôle important dans la transformation de la production issue de la serre et dans la tenue d'ateliers sur les saines habitudes de vie
Carrefour Populaire Saint-Michel	Le Carrefour Populaire Saint-Michel pourrait jouer un rôle important dans la distribution des fruits et légumes et les produits transformés issus de la serre (à travers le groupe d'achats collectif Ma Boîte à provisions)
Les Jumeleurs/espace communautaire	Les Jumeleurs/espace communautaire pourraient jouer un rôle important dans la transformation de la production issue de la serre, dans la livraison ainsi que dans l'aide à la production dans la serre

Carrefour jeunesse emploi Centre-Nord	Le Carrefour jeunesse emploi Centre-Nord pourrait jouer un rôle dans l'identification de jeunes potentiellement intéressés par le programme d'apprentis.
Éco — quartier	L'Eco-quartier/Ville en vert pourrait faire bénéficier de leur expertise en horticulture et en préservation de l'environnement
Saint-Michel, quartier de l'innovation sociale	L'OBNL enregistré sous le nom de <i>Saint-Michel, quartier de l'innovation sociale</i> pourrait assurer la gestion de la future serre. Cet OBNL assurera également la gestion de la future maison communautaire.
Fournisseur de la serre	Ces deux fabricants de serres, <i>Serres Harnois</i> ou <i>Les Serres Guy Tessier</i> seront contactés lors d'un appel d'offres pour l'achat et l'installation de la serre.
La communauté (les jeunes, les aîné.e.s.....)	La communauté prendrait le relais de l'entretien de la serre pendant les vacances scolaires (groupes accompagnés par des organismes communautaires, citoyen.ne.s bénévoles, apprentis...etc.)
Bailleurs de fonds potentiels	Centraide, Arrondissement VSMPE, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole (FIRM), Ministère des Finances, Arrondissement, Ville centre, Fonds des infrastructures alimentaires locales, Vivre en ville, Maison de l'innovation sociale
La future maison communautaire	La cuisine collective commerciale de la future maison communautaire pourrait être un partenaire de la serre en matière de transformation et de commercialisation de fruits et de légumes
Autres commerces du quartier	Les commerces de détail alimentaire du quartier Saint-Michel pourraient vendre les fruits et légumes et les produits transformés issus de la serre

6. FORME JURIDIQUE

Comme déjà mentionné, l'organisme à but non lucratif (OBNL) dénommé, *Saint-Michel, quartier de l'innovation sociale* pourrait prendre en charge la gestion de la future serre. En effet, les activités prévues dans le cadre du projet de serre cadrent bien avec la mission de ce nouvel OBNL créé dans le quartier.

7. FAISABILITÉ DU PROJET

7.1. ANALYSE DU MARCHÉ

7.1.1. PORTRAIT DU SECTEUR

La Direction de la Santé Publique (DSP) a réalisé diverses études sur les enjeux alimentaires de la Ville de Montréal. Ces études *révèlent que seulement le tiers des résidents de l'île consomment quotidiennement au moins cinq portions de fruits et de légumes* (Pouliot, 2009).¹⁷ Ainsi, *plus de 40 % de la population n'a pas accès quant à elle à un approvisionnement adéquat de fruits et de légumes à distance de marche (500 mètres) de leur lieu de résidence* (Bertrand, 2008)¹⁸.

L'accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive reste un enjeu majeur dans Saint-Michel. En effet, bien que le quartier Saint-Michel compte 101 commerces d'alimentation, une forte proportion de ceux-ci sont des dépanneurs, créant ainsi un phénomène de *marécage alimentaire* comme mentionné précédemment.

Aussi, des recherches effectuées sur les déserts alimentaires à Montréal, telles que celle effectuée par Apparicio (2007) indiquent que des zones géographiques majeures à l'intérieur du quartier Saint-Michel présentent des caractéristiques de désert alimentaire.¹⁹

D'après la Cartographie des ressources alimentaires dans l'Est de Montréal²⁰ réalisée par Le Réseau alimentaire de l'est de Montréal, l'offre alimentaire dans le quartier Saint-Michel est distribuée de la façon suivante :

- 11 supermarchés (petite et moyenne surface)
- 20 organismes communautaires en sécurité alimentaire
- Commerces de proximité :
 - 44 dépanneurs
 - 18 boulangeries
 - 13 épicerie de proximité
 - 8 boucheries
 - 6 stations essence
 - 1 poissonnerie

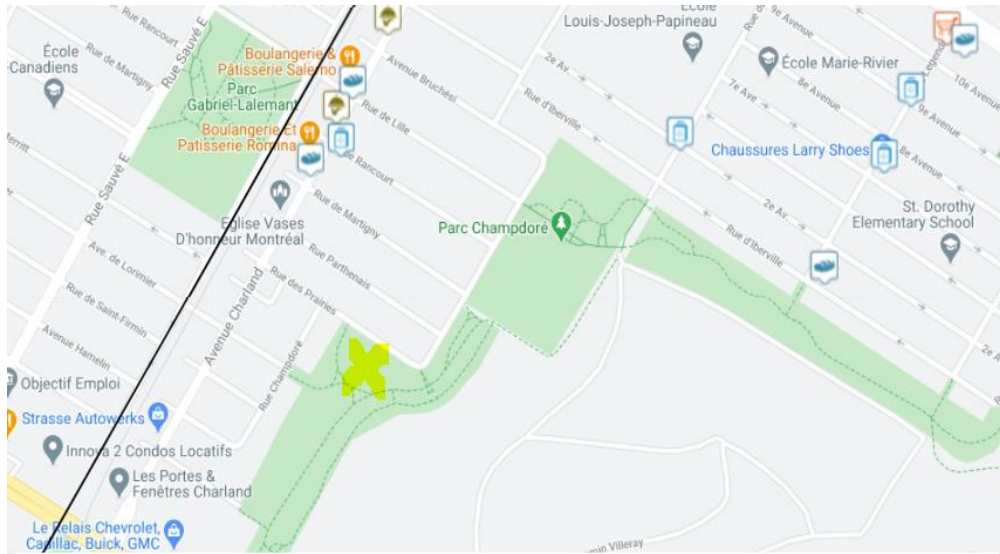
- 1 point de distribution d'aliments frais (1 marché solidaire ouvert de mai à octobre)

¹⁷ Pouliot N. et Bertrand L. *La santé est-elle au menu des Montréalais ? Portrait de la consommation alimentaire des Montréalais pour la période 2002-2007*. Agence de la santé et des services sociaux de Montréal. Direction de santé publique. Montréal, 2009. 23 p.

¹⁸ Bertrand L., Thérien F., Cloutier, M.S., « Measuring and mapping disparities in access to fresh fruits and vegetables in Montreal ». *Canadian Journal of Public Health*, vol. 99, no 1, 2008, p. 6-11.

¹⁹ Apparicio, P., Cloutier, M.-S. et Shearmur, R. (2007). The case of Montréal's missing food deserts: Evaluation of accessibility to food supermarkets. [journal article]. *International Journal of Health Geographics*, 6(1), 1-13. doi: 10.1186/1476-072x-6-4 Récupéré de <http://dx.doi.org/10.1186/1476-072X-6-4>

²⁰ Cartographie des ressources alimentaires dans l'est de Montréal. Réseau alimentaire de l'est de Montréal. 2019



Cartographie du Réseau Alimentaire de l'Est
<https://www.reseaualimentaire-est.org/>

7.1.2. AVANTAGE CONCURRENTIEL

L'agriculture urbaine dans les villes permet de contribuer à la réduction de la pauvreté et à la sécurité alimentaire. Le développement d'une serre 4 saisons offre de nombreux avantages pour la communauté.

Afin d'illustrer ces avantages, nous reprenons ici, les tableaux du Mémoire de Vivre en Ville²¹ présentés dans le cadre de la *Consultation publique sur l'agriculture urbaine : L'agriculture urbaine, composante essentielle des collectivités viables*²²

SANTÉ ET SOCIÉTÉ
<ul style="list-style-type: none"> ● Apports en légumes et fruits frais (indicateur privilégié en matière de saine alimentation), sécurité alimentaire et lutte à la pauvreté ● Contribution à un mode de vie actif, avec des conséquences au plan de la santé physique et psychologique ● Éducation relative à l'environnement et aux saines habitudes de vie ● Développement de compétences horticoles

²¹ <https://vivreenville.org/>

²² Vivre en Ville. (2012). *L'agriculture urbaine, composante essentielle des collectivités viables*. Mémoire présenté à L'Office de consultation publique de Montréal dans le cadre de la consultation publique sur l'agriculture urbaine.

- Expression d'une citoyenneté active
- Renforcement du pouvoir d'agir des personnes fragilisées et reprise de confiance en soi
- Réduction de la criminalité à l'échelle du voisinage
- Création de liens sociaux et appartenance à une communauté

ENVIRONNEMENT ET AMÉNAGEMENT

- Embellissement des quartiers et amélioration du cadre de vie
- Contribution à la durabilité locale
- Réduction de l'effet d'îlot de chaleur urbain
- Réduction des déchets domestiques par la valorisation des matières organiques (ex. compostage communautaire)
- Contribution à la gestion écologique des eaux (ex. jardin de pluie)
- Contribution à la biodiversité (ex. corridor écologique incluant des jardins ou des vergers urbains)
- Appropriation et mise en valeur des terrains vacants ou des friches urbaines

ÉCONOMIE

- Revenu alimentaire (en lien avec l'apport en fruits et légumes)
- Génération d'un revenu complémentaire
- Stimulation des entreprises connexes (matériel horticole, semenciers, etc.)
- Vitrine pour l'agriculture rurale, les produits régionaux et le métier d'horticulteur
- Création de circuits courts de distribution alimentaire

7.1.2. MARCHÉ VISÉ ET CLIENTÈLE CIBLE

Le projet de serre vise toute la population micheloise. Ce projet inclusif s'adresse aux familles, élèves des écoles secondaires, enseignant.e.s, étudiant.e.s universitaires, organismes communautaires, aîné.e.s, nouveaux arrivants, etc.

Des activités de sensibilisation citoyenne sont à prévoir afin de faire connaître le projet, telles que : des kiosques d'information, du porte-à-porte, de l'affichage et des ateliers d'agriculture urbaine

dans les organismes communautaires et les écoles du quartier afin de développer l'intérêt des citoyen.ne.s.

7.2. STRATÉGIE DE MARKETING

7.2.1. PRODUITS ET SERVICES OFFERTS

Axes stratégiques et secteurs d'intervention :

- Agriculture urbaine : serre 4 saisons et jardins pédagogiques productifs
- Transformation alimentaire : cuisine et ateliers de transformation alimentaire
- Espace d'apprentissage et de partage : école
- Circuit court de distribution alimentaire : kiosque alimentaire
- Réduction des déchets domestiques par la valorisation des matières organiques : compostage

8. PLAN DE PRODUCTION ET D'EXPLOITATION

Dimensionnement du projet :

- Superficie de la serre : 3500 p2 (35 pieds x 100 pieds) dont 90 % soit 3150 pi² de cultures sous serre
- Superficie cultures hors serre 810 pi²
- Construction Bâtiment annexe de 485 pi² (5 m x 9 m)
- Construction cuisine de 377 pi² (5 m x 7 m)
- Construction kiosque de 215 pi² (4 m x 5 m)

Objectifs de production :

- Produire tout au long de l'année
- Produire de manière écologique

En amont, une étude du sol serait nécessaire pour déterminer si des apports de minéraux seront utiles pour corriger l'acidité du sol par exemple.

Production sous serre : Exemples de cultures qui pourraient être envisagées (2051 pi²)

Estimation Densité de plantation (cultures en serre)

Espèce	Superficie/type de culture (pi ²)
Aubergine	432
Betterave	393

Bok choy	144
Concombre	432
Courgette	432
Épinard	144
Navet	82
Okra	62
Piment	62
Poivron	432
Roquette	103
Tomate	432
TOTAL	3150

La superficie à cultiver au niveau de la serre pour les cultures d'aubergine, de betterave, de bok choy, de concombre, de courgette, d'épinard, de navet, d'okra, de piment, de poivron, de roquette et de tomate est de 3150 pi², soit 90 % de la superficie totale de la serre.

Production hors serre : Exemples de cultures qui pourraient être envisagées (810 pi²)

Estimation Densité de plantation (cultures hors serre)

Espèce	Superficie/type de culture (pi ²)
Bette	40
Betterave	81
Carotte	81
Chou pommé	69
Laitue	69
Haricot	138
Kale	57
Pois	81
Radis	58

Basilic	40
Ciboulette	16
Coriandre	16
Origan	16
Persil	32
Thym	16
TOTAL	810

La superficie à cultiver en plein champ pour les cultures de bette, de betterave, de carotte, de chou pommé, de laitue, de haricot, de kale, de pois, de radis et de fines herbes (basilic, ciboulette, coriandre, origan, persil, thym) est estimée à 810 pi².

9. ANALYSE FFMO (SWOT)

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> ● Répond aux besoins des citoyen.ne.s du quartier (accès à l'alimentation, réussite éducative et insertion socioprofessionnelle) ● Appui de la communauté et de l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau ● Projet valorisant le quartier Saint-Michel et son école secondaire principale ● Revitalisation d'un secteur du quartier Saint-Michel moins dynamique ● Opportunités pour une population défavorisée d'avoir accès à un programme éducatif d'exception ● Augmentation du sentiment d'appartenance à son quartier en contribuant à nourrir ses citoyen.ne.s 	<ul style="list-style-type: none"> ● Demandes d'autorisation nombreuses pour avoir accès au terrain pressenti (arrondissement, Ville de Montréal et Hydro-Québec) ● L'accès au terrain n'est pas aisé en transports en commun ou pour les organismes du Sud et de l'est du quartier ● L'agriculture urbaine est encore trop peu valorisée chez les jeunes ● Dépendance de subventions (l'autosuffisance pourrait prendre quelques années)
Menaces	Opportunités
<ul style="list-style-type: none"> ● Vols fréquents dans les jardins communautaires 	<ul style="list-style-type: none"> ● Terrain non utilisé à proximité de l'école Louis-Joseph-Papineau

<ul style="list-style-type: none"> ● Possibilités que d'autres projets de serre se développent dans l'arrondissement. ● Éventualité que le terrain soit contaminé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Organismes engagés pour faire advenir le projet ● Financements disponibles pour les projets en agriculture urbaine (Fonds des infrastructures alimentaires locales notamment)
---	--

10. PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE DU PROJET

10.1. PRESTATION DU SERVICE

La serre 4 saisons sera fréquentée à la fois par des élèves de l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau et par des citoyen.ne.s.

- Fréquentation par les élèves du quartier

À l'école secondaire Louis-Joseph-Papineau, le nouveau cours à option EAU a été mis en place en septembre 2020. Une cohorte de 25 élèves de secondaire 1 de classe régulière participe tous les 9 jours à 2 périodes de cours où sont étudiés l'agriculture urbaine, les problématiques liées aux changements climatiques, les saines habitudes de vie ou encore la consommation responsable.

Chaque année, une ou plusieurs nouvelles cohortes de secondaire 1 commenceront ce cours à option. Si une nouvelle cohorte est créée chaque année, c'est plus de 150 élèves qui suivront ce cours à option au bout de 5 ans. Les infrastructures existantes sur le terrain de l'école deviendront donc rapidement insuffisantes pour accueillir l'ensemble des élèves.

Par ailleurs, la serre existante sur le terrain de l'école est une serre non chauffée. Ainsi, elle n'est utilisable qu'entre le mois d'avril et d'octobre. La création d'une serre 4 saisons à proximité de l'école secondaire offrirait donc la possibilité aux élèves de pratiquer l'agriculture urbaine tout au long de l'année scolaire.

- Fréquentation par les citoyen.ne.s du quartier

À l'image des *Jardins des patriotes*, la serre 4 saisons serait également fréquentée par les citoyen.ne.s du quartier. Une programmation avec des activités pour découvrir ou pratiquer l'agriculture urbaine serait proposée tout au long de l'année, les soirs et les fins de semaine essentiellement ainsi que pendant les vacances scolaires. Également, les élèves de l'école Louis-Joseph-Papineau, mais aussi des écoles primaires et secondaires du quartier pourraient bénéficier d'ateliers dans la serre 4 saisons. En effet, plusieurs écoles du quartier possèdent des « comités verts ». La serre serait donc un espace idéal pour pratiquer l'horticulture à proximité du lieu de résidence des élèves.

Grâce à cette double fréquentation (citoyen.ne.s et élèves), la serre serait fréquentée toute l'année, permettant ainsi d'entretenir les cultures sans interruption.

En plus des groupes d'élèves ou de citoyen.ne.s fréquentant la serre pour des ateliers, un.e chargé.e de projet et un.e technicien.ne horticole seraient embauché.e.s à temps plein et toute l'année afin d'assurer la production. De plus, les services-conseils d'un agronome seraient utilisés

les premières années afin de conseiller sur les cultures à produire et sur l'aménagement intérieur idéal pour les besoins des groupes et pour la production.

Également chaque année, six jeunes apprentis suivraient avec le chargé de projet un programme de 10 mois afin de se former aux métiers de l'horticulture. À l'issue de cette formation pratique, les apprentis seraient autonomes et pourraient poursuivre une carrière dans ce domaine.

10.2. RESSOURCES

Aménagement de la ferme

- Superficie de la serre : 3500 pi² dont 90 % soit 3150 pi² de cultures sous serre
- Superficie cultures hors serre 810 pi²
- Achat Serre
- Achat d'un boîtier de gestion climatique du modèle I grow 800 link 4 (contrôle de la serre à distance)
- Acquisition d'équipements et matériels : génératrice, injecteur automatique, chauffe-eau, système de goutte-à-goutte (modèle Dubois Agrinovation), petit matériel, intrants (liste non exhaustive)

Aménagement d'une annexe (pour accueillir plus facilement des groupes)

- Construction Bâtiment annexe de 485 pi² (5 m x 9 m)
- Construction Cuisine de 377 pi² (5 m x 7 m)
- Construction Kiosque de 215 pi² (4 m x 5 m).

Personnel pour la gestion de la serre

- 1 Chargé.e de projet, 22 \$/h, temps plein + avantages 13 %
- 1 Technicien.ne horticole, 22 \$/h, temps plein + avantages 13 %
- 6 jeunes apprenti.e.s pour 10 mois, 13,1 \$/h, temps partiel + avantages sociaux 13 %
- 1 Agent.e de mobilisation citoyenne, 20 \$/h, temps partiel + avantages 13 %
- 1 Agent.e de commercialisation, 20 \$/h, temps partiel + avantages sociaux 13 %
- Service-conseil (expert.e externe)

10.3 POSSIBILITÉS DE FINANCEMENTS

Diverses ressources financières pourraient venir concrétiser ce projet de serre 4 saisons :

- Le Fonds des infrastructures alimentaires locales (FIAL) : ce fonds de 50 millions de dollars du Ministère de l'Agriculture et de l'agroalimentaire a pour but d'aider les organisations communautaires à but non lucratif à « améliorer leurs systèmes alimentaires grâce à des investissements à de l'infrastructure directement liée à la lutte contre l'insécurité alimentaire et à l'accessibilité aux aliments sains, nutritifs et, idéalement, locaux au sein de leur communauté ». <https://www.agr.gc.ca/fra/programmes-et-services-agricoles/fonds-des-infrastructures-alimentaires-locales/?id=1560701480448>

- Centraide du Grand Montréal : Centraide est le bailleur de fonds principal qui a permis la mise en place du système alimentaire de Saint-Michel. Ses contributions ont notamment permis de construire la serre présente à l'école Louis-Joseph-Papineau. Une rencontre sera organisée auprès de ce bailleur pour connaître les possibilités de financements.
- FIRM : Fonds d'initiative et de rayonnement de la métropole : Cet appel à projets vise à soutenir des initiatives structurantes et innovantes qui répondront aux enjeux économiques et socioculturels de la métropole et qui se réaliseront au cours du printemps et de l'été 2021. Pour une métropole bienveillante, il faut mettre en œuvre des projets qui ont une influence sur la qualité de vie des citoyens, tout en stimulant la solidarité et le sentiment d'appartenance à la métropole par le biais d'initiatives à vocations sociale, communautaire ou culturelle.

<https://www.mamh.gouv.qc.ca/secretariat-a-la-region-metropolitaine/aide-financiere/fonds-dinitiative-et-de-rayonnement-de-la-metropole/>

10.3. CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE

Diagramme de Gantt de mise en œuvre du projet de la serre des Prairies

	Nov -20	Janv- 20	Mars - 21	Avril -21	Mai -21	Juin -21	Aoû t-21	Sept - 21	Oct- 21	Nov - 21	Déc- 21	Fev- 22	Mar s-22	Juin- 22
Document de projet élaboré														
Contact auprès de la Direction des Grands Parcs														
Étude de sols (risque de contamination?)														
Obtention du terrain														
Dépôts de demandes de financements														
Étude d'acceptabilité sociale														

Obtention du financement et appels d'offres														
Octroi du contrat et construction de la serre														
Embauche des ressources humaines responsables de la production														
Début des cours académiques à la serre + préparation du terrain et planification de la production														
Élaboration du programme d'activités proposées aux citoyen.ne.s														
Début des activités dans la serre pour les citoyen.ne.s (cuisine collective, ateliers d'horticulture.. etc.)														
Ouverture du marché														
Suivi et évaluation continue														

11. PRÉCÉDENTS MONTRÉLAIS

L'agriculture urbaine est en pleine expansion au Québec depuis quelques années. En effet, pour éviter l'acheminement de denrées produites loin du lieu de consommation et la pollution engendrée par celui-ci, la production locale de fruits et légumes apparaît comme une solution optimale. Également, les retombées positives de l'apprentissage de l'agriculture urbaine chez les enfants et les jeunes ont été le déclencheur de plusieurs initiatives.

C'est le cas notamment de la serre Rivard-Paquette. Sur le terrain de l'école secondaire Jean Grou à Rivière-des-Prairies, il existe depuis 2004 une serre éducative ²³. L'intention derrière la création de cette serre était notamment de faire vivre des réussites à des élèves ayant des difficultés d'apprentissage. Depuis son inauguration, des centaines d'élèves de l'école Jean Grou et des écoles primaires du quartier se sont impliqués dans cette serre. Les retombées sont positives. Comme l'indique l'enseignante à l'initiative du projet, les élèves s'impliquant dans la serre développent de réelles capacités de concentration et de persévérance. La serre est principalement éducative, mais les quelques récoltes sont distribuées lors de grandes ventes organisées par les élèves eux-mêmes. Ces ventes aident à financer l'entretien de la serre.

Un autre projet en lien avec une institution scolaire a vu le jour sur le terrain du CEGEP Saint-Laurent ²⁴. Ce projet consiste en un complexe serricole maraîcher de plus de 65 000 pieds carrés. Les productions de légumes et de fines herbes de ces serres sont ensuite vendues à bas prix dans les marchés locaux. L'objectif est à la fois de former des jeunes à l'horticulture, mais aussi de permettre à la communauté de bénéficier de produits locaux et biologiques accessibles financièrement.

Le projet de serre Emily-de-Witt est une autre illustration de cet engouement pour l'agriculture urbaine à Montréal. Ce projet ²⁵ est né en 2013 d'une collaboration entre différents organismes de Centre-Sud et l'arrondissement de Ville-Marie. Il s'agit d'une serre de 1200 p2 dont 800 p2 cultivable. Les récoltes sont soit données (10 %) soit vendues au Marché solidaire Frontenac entre mai et octobre. La serre accueille chaque année 2 groupes de 5 ou 6 apprentis entre 18 et 35 ans qui suivent une formation en horticulture. Les apprentis sont rémunérés pendant la période de leur formation. Des ateliers sont également donnés le soir à des citoyen.ne.s du quartier Centre-Sud.

²³ École secondaire Jean Grou : <https://www.csqi.qc.ca/jg/la-serre-paquette-rivard/>

²⁴ Les serres du dos blanc : <https://serresdudosblanc.com/>

²⁵ Serre Emily-de-Witt : <https://www.quartiernourricier.com/produits-serre/>