

**OFFICE DE CONSULTATION PUBLIQUE
DE MONTRÉAL**

**MONTRÉAL
UN AVENIR
À CULTIVER**

**COLLOQUE SUR L'AGRICULTURE URBAINE
17 MAI 2012**

Colloque tenu le 17 mai 2012, 13 h 15
Salle 521
Palais des Congrès
Montréal

TABLE DES MATIÈRES

SÉANCE DU 17 MAI 2012.....	1
MOT DU COMMISSAIRE	1

PANEL : LA PRODUCTION COMMERCIALE

PRÉSENTATION DES PANELISTES :

Mme YOURIANNE PLANTE , Fermes Lufa	2
M. SANOU ISSIAKA , Serres Du Dos Blanc.....	7
Mme JOANNE PAPINEAU , Fairmont - Le Reine Élisabeth	13

PÉRIODE DE QUESTIONS :

M. YVES MARINEAU	19
Mme SARAH BOIVIN-CHABOT	21
Mme ANDRÉA COHEN	23
M. PHILIPPE LANDRY	24
Mme CAROLINE MARIER.....	26
M. SYLVAIN THÉRIAULT	27

PANEL : ARCHITECTURE ET PAYSAGE URBAIN

PRÉSENTATION DES PANÉLISTES :

M. RUNE KONGSHAUG , Maison Productive House	29
M. ISMAEL HAUTECOEUR , architecte paysagiste	36

PÉRIODE DE QUESTIONS :

M. PHILLIPPE LANDRY	51
Mme SANDRA SIMBERT	52
Mme NATHASHA ALEXANDROFF	53

AJOURNEMENT

MOT DU COMMISSAIRE

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

5 Bienvenue à cette session, à ce volet de notre colloque. Donc, c'est Michel Séguin, je suis commissaire à l'Office de consultation publique de Montréal. Et donc, on va avoir cet après-midi, dans cette première partie de panel, trois panélistes qui vont nous présenter. Je vous rappelle rapidement, pour les personnes qui n'étaient peut-être pas ici ce matin, que nous sommes dans le quatrième volet de la consultation et comme je vous ai dit, j'ai vraiment le plaisir
10 d'animer cette session cet après-midi.

 On est toujours dans la portion de la consultation publique de faire l'état des lieux, c'est-à-dire les problèmes, les perspectives, mais aussi, comme madame Roy vous l'a dit ce matin, les défis, les pratiques exemplaires et aussi les maillages potentiels.

15 Je vous rappelle aussi que les volets sur lesquels les commissaires vont avoir à réfléchir et à présenter un rapport, vont se pencher, les cinq points qui ont été présentés ce matin : maintenir et augmenter les espaces propices à l'agriculture urbaine; développer l'accès et la diffusion de l'information; promouvoir la place de l'agriculture dans un développement urbain
20 intégré; systématiser les partenariats; et soutenir les projets innovateurs.

 Donc, on va avoir trois présentations de 10 minutes et, par la suite, on va avoir une bonne portion de temps pour pouvoir échanger avant la pause. Et l'idée, c'est d'amener le plus possible d'information pour pouvoir enrichir toutes nos démarches de réflexion et, aussi, bien
25 préparer les mémoires qui sont à venir.

 Alors, sans plus tarder, j'ai l'honneur de vous présenter les panélistes.

30 Alors, bienvenue. Est-ce que ça paraît que je suis un peu nerveux? Voilà. Alors, Madame Yourianne Plante va nous présenter, va faire une présentation sur les Fermes Lufa. Madame Plante est impliquée dans le projet de la première serre commerciale sur un toit au monde

depuis près de deux ans. Elle est diplômée en journalisme de l'UQAM et elle complète
présentement une maîtrise en gestion de l'environnement de l'Université de Sherbrooke et est
membre du conseil d'administration de la Société pour la nature et les parcs du Québec. Donc,
35 on a bien hâte de vous entendre. Alors, je cède la parole tout de suite à madame Plante.

Mme YOURIANNE PLANTE :

40 Donc, bonjour tout le monde! Merci pour l'invitation, c'est grandement apprécié. C'est un
honneur pour moi d'être ici pour vous parler du magnifique projet que sont les Fermes Lufa. Et
on nous a demandé de parler un peu des problématiques, les perspectives, je vais vous raconter
l'histoire des Fermes Lufa. Vous allez voir, à travers l'histoire, tous les défis qu'on a surmontés,
vous allez figurer un peu les problématiques auxquelles on a fait face. En fait, les perspectives, je
peux vous en parler tout de suite.

45 À main levée, qui connaît les Fermes Lufa, qui a déjà entendu parler des Fermes Lufa?
J'ai bien fait mon travail, super.

50 Où on s'en va avec les Fermes Lufa, on a deux prochaines serres qui sont en marche.
Donc, on est en train de travailler très fort pour les implanter en 2013, des serres qui vont être
deux à trois fois plus grandes que notre première serre de 3 000 mètres carrés. Donc, ça va
bien. C'est beaucoup de travail, mais on est dans la bonne direction avec ce projet-là.

55 Faisons un petit historique des Fermes Lufa. Et pour vraiment comprendre l'importance
de l'agriculture urbaine à échelle commerciale, on va regarder en fait c'est quoi le problème avec
nos aliments. C'est quoi le problème avec surtout la distribution de nos aliments.

60 Donc, les aliments sont emballés, déballés, transportés sur des milliers de kilomètres,
des fois jusqu'à 7 000 kilomètres. Et durant ce long trajet-là, il y a la moitié des aliments qui sont
perdus. Donc, ce qui est encore plus aberrant, c'est que les variétés qui sont sélectionnées pour
l'agriculture industrielle conventionnelle, bien, ce sont des variétés qui sont sélectionnées pour la
durabilité, leur capacité à être transportées sur de longues distances, mais pas du tout pour leur

65 goût. Donc, imaginez, on a le choix de faire pousser dans une serre au-delà de 500 variétés de tomates, mais combien on en retrouve au supermarché? On en retrouve seulement une douzaine.

70 Donc, l'agriculture industrielle n'est pas du tout, elle est très loin d'être optimale. C'est une grande consommatrice de terre, de nutriments, d'énergie. Les monocultures utilisent des tonnes et des tonnes de pesticides. Et les fermes sont devenues un concept un petit peu abstrait. On ne sait pas trop d'où viennent nos aliments. On ne sait pas trop surtout comment ils sont produits. On a beau connaître nos professeurs, on a beau connaître nos politiciens – malheureusement des fois – on a beau connaître nos voisins, mais on ne connaît pas nos fermiers, les gens qui produisent nos aliments.

75 Donc, il y a cinq ans, Mohamed Hage, le fondateur des Fermes Lufa, s'est questionné pour voir comment transformer ce système-là. Comment l'améliorer, en fait, et le rendre plus responsable. Comment établir, comment créer une agriculture plus responsable. Et, pourquoi pas, raccourcir le système de distribution des aliments au minimum. Donc, il y a toute une équipe de super héros, comme il aime les appeler, qui s'est mise au travail pour imaginer cette nouvelle forme d'agriculture plus responsable. Je vais vous la définir en quatre volets.

80 Donc, premièrement, premier point essentiel, c'était de ne pas utiliser de nouveaux toits, pardon, de nouvelles terres arabes, mais plutôt les toits urbains. Les toits qui sont en abondance dans toutes les métropoles nord-américaines, avec une population qui passera bientôt de 7 à 9 milliards d'êtres humains. Les toits sont un espace tout à fait logique à utiliser pour faire pousser des aliments. Quand on pense qu'avec un toit comme ça, on utilise 500 000 \$ d'énergie solaire par année pour faire pousser – chez nous c'est 1 500 livres de légumes qui sont poussés par jour, qui sont récoltés à chaque jour. Donc, en plus de ça, on utilise la chaleur du bâtiment en dessous. On coupe au niveau des frais de chauffage, et on est en ville, donc le CO₂ urbain est tout à fait approprié pour les plantes.

90 Il fallait aussi penser à un système de gestion de l'eau qui serait très efficace. Un système en circuit fermé, donc qui récupérerait l'eau de pluie et qui ne serait pas un poids

95 supplémentaire pour l'aqueduc de la ville. Donc, un système très efficace et surtout qui ferait en sorte qu'on utiliserait la moitié moins de minéraux et de nutriments.

100 Au niveau des méthodes de culture, c'était primordial de ne pas utiliser de pesticides, pas d'herbicides, mais plutôt des biocontrôles, la lutte biologique. Donc, il y a un véritable microcosme d'insectes dans notre serre qui, parfois, aiment se reproduire et qui nous divertissent du coup.

105 Aussi, la priorité, tant qu'à faire de l'agriculture en pleine ville, bien, on va faire pousser de bons aliments. On va choisir – on n'a pas les contraintes du transport – on va choisir des variétés, des tomates ancestrales au goût incroyable, des concombres blancs, du basilic mauve. Dans le panier cette semaine on a du Hon Tsai Tai incroyable, tellement délicieux. C'est vraiment fou de voir la quantité, la variété différente d'aliments qu'on peut faire pousser en pleine ville et à échelle commerciale. Donc, on est dans un autre paradigme ici. Il faut penser, c'est à échelle commerciale, on nourrit 2 000 personnes par année.

110 Donc, après avoir défini c'était quoi, pour nous, l'agriculture responsable, il fallait se mettre au travail. Donc, on a trouvé ce toit-là à Ahuntsic-Cartierville, et développé des systèmes de culture polyvalents. Comme, par exemple, un système de polyculture qu'on pourrait utiliser pour faire pousser 40 variétés de légumes différents dans des dizaines de microclimats différents. Dans notre serre ultra technologique, tout est contrôlé par ordinateur. Donc, 115 développer le système de recirculation d'eau dont je vous ai parlé tout à l'heure.

120 Et la construction a débuté en 2010 avec – bon, là, vous voyez la structure en acier galvanisé, aluminium, vitre. Cette structure-là a été montée en trois semaines seulement. Et il y a des grues qui ont été utilisées pour monter les matériaux au deuxième étage de la serre.

Et pour protéger les plantations et réchauffer la serre, on a installé des écrans thermiques qui font en sorte que même s'il fait moins 10 degrés à l'extérieur, chez nous, dans la serre, on va toujours être dans un climat de 22, 23 degrés.

125 Le 28 février 2011, la première semence de la première serre commerciale sur un toit au monde était plantée. Donc, on a célébré notre premier anniversaire cette année et c'est une immense fierté pour nous de réussir à nourrir nos abonnés à chaque semaine.

130 Alors, voilà, on nourrit aussi des enfants. C'est la nièce de Mohamed Hage qui a mangé sa première nourriture solide, une tomate Lufa qui a été récoltée le matin même, poussée à Montréal et récoltée le matin même.

135 Donc, nos légumes n'ont jamais vu l'intérieur d'un frigo. Ils sont récoltés le jour de la distribution. Ils utilisent la moitié moins d'énergie. Donc, nous, on utilise la moitié moins d'énergie pour chauffer la serre. Une fraction des nutriments aussi seulement pour faire pousser les légumes, et ils sont distribués sous forme de panier dans une cinquantaine de points de chute à travers la ville et avec moins de 15 dollars d'essence par jour seulement.

140 Un aspect aussi qui nous a émus, je dirais, c'est l'intérêt des gens, l'intérêt des citoyens, l'intérêt de la communauté face à notre projet. Donc, les demandes de visites des écoles, on a accueilli même des églises, des synagogues pour venir visiter la serre, et on fait des journées portes ouvertes. C'est certain qu'on est occupé à faire notre production maraîchère au quotidien, mais on essaie de développer de plus en plus ce volet éducatif très intéressant. De nombreux politiciens aussi sont venus nous visiter. Donc, on espère qu'on a été un facteur de
145 sensibilisation ou un déclenchement, peut-être, dans l'esprit, un déclencheur dans l'esprit de certains politiciens.

150 Donc, en plus de la serre en tant que telle, il y a tous les points de chute, la cinquantaine de points de chute qui deviennent des lieux de rencontre où, après une longue journée de travail, les gens vont chercher leur panier des fermes Lufa et ils se retrouvent, 30 personnes aux points de chute, à échanger, échanger des recettes, échanger des légumes, discuter, et ça devient des petits milieux de vie où le point commun est littéralement l'agriculture urbaine.

155 Je vous laisse sur quelques images qui nous font un peu rêver. On voit ici la terre où est la serre aujourd'hui. Ça, ça fait plus de 40 ans. Donc, c'était une terre nourricière, une terre fertile

160 où un fermier travaillait à tous les jours à faire pousser des légumes. Elle été remplacée par un toit qui contribue à l'effet d'îlot de chaleur urbain et qui a mis un fermier au chômage éventuellement. Mais on revient à l'agriculture, on revient à la ferme qui nourrit ses citoyens dans un rayon de 10 kilomètres maximum de la serre. Et voilà, on veut étendre ces fermes-là sur le plus de toits possibles et dans plusieurs villes du monde.

Merci.

165 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

Alors, merci beaucoup, Madame Plante, c'était extrêmement intéressant. Je suis sûr qu'il y a plusieurs, plusieurs questions qui vont vous être posées – j'ose prédire.

170 Mais avant d'aller, de passer aux questions, je voulais juste vous rappeler que pendant toutes les séances de l'Office, tout ce qui est dit est transcrit par l'équipe de transcription, pour les personnes qui ne peuvent pas assister, peuvent aussi prendre connaissance des présentations.

175 Alors, sans plus tarder, je vais passer la parole à monsieur Issiaka Sanou, qui est directeur général des serres Du Dos Blanc. Monsieur Sanou est membre de l'Ordre des agronomes du Québec. Il a créé et développé un réseau de jardinage collectif à Villeray, en 2002, et il a participé à la vulgarisation du jardinage sur balcon et sur toit, et a créé le Programme de plantation et de parrainage des arbres fruitiers à Montréal. Il a mis en place un programme d'agriculture urbaine dans la rue Place Benoît, dans l'arrondissement de Saint-Laurent, où il
180 travaille présentement à la création d'un complexe de serres de production géré par la coopérative de solidarité les Serres du Dos Blanc.

M. ISSIAKA SANOU :

185 Bonjour! En fait, je vais vous présenter aujourd'hui un projet. C'est un projet, c'est pas déjà réalisé comme mes collègues chez Lufa. Donc, c'est un projet assez intéressant que je vous présente sous une coopérative de solidarité, les Serres du Dos Blanc.

190 Donc, au départ en 2006, nous avons démarré avec un projet, en fait, une revitalisation urbaine intégrée à Place Benoît, donc dans le secteur de la rue de Place Benoît qui se trouve à Saint-Laurent. Donc en 2006, un plan a été mis sur place et, en fait, pour répondre aux problèmes et à la lutte contre la pauvreté.

195 Et dans ce cadre, justement, du plan, il y a eu un projet Quartier 21 qui avait été créé et mis sur place pour mettre en place, en fait, un projet d'agriculture urbaine et permettre justement à la population de Place Benoît de sortir, d'un, de l'isolement; de deux, avoir une certaine sécurité alimentaire; et de trois, d'embellir un peu leur quartier et aussi, en fait, de créer une entreprise d'économie sociale. Et donc, cette entreprise d'économie sociale c'est justement les Serres du Dos Blanc sur lesquelles nous travaillons présentement.

200 Donc, si je résume rapidement cette partie. Ce que le Quartier 21, le projet Quartier 21, justement, qui a été financé par la DSP, l'Agence de santé publique Canada et puis la Ville de Montréal a permis justement de mettre en place un bébé qui est la coopérative Les Serres du Dos Blanc.

205 Donc, la vision de cette coopérative c'est d'intégrer un réseau stratégique pour les acteurs de la création de valeurs, de la semence à la bouche. Ça veut dire quoi? Ça veut dire qu'on veut créer quelque chose. On veut créer une façon de faire qui fait que les personnes soient intégrées totalement, à partir de la semence jusqu'aux consommateurs, et que ça soit fait dans un rayon très, très précis. Je vais vous l'expliquer plus tard.

210 Donc, il y a une mission là-dessus. Je ne veux pas m'attarder là-dessus, mais la structure de gouvernance, pourquoi nous avons pensé d'abord à une coopérative? On est parti

215 d'un milieu communautaire, et là, il fallait justement arriver à la production. Donc, il fallait passer par une structure qui est capable d'adapter, justement, le communautaire à la production, donc à l'économique. En fait, nous avons pensé justement à une structure de gouvernance de la coopérative, qui permet aussi de mettre plusieurs partenaires autour du projet.

220 Donc, nous avons, comme vous le voyez ici, nous avons à peu près les membres consommateurs, les membres producteurs, des membres travailleurs et de membres de soutien. Et c'est ça qui forme justement le conseil d'administration, avec un siège qui est dédié à notre partenaire principal qui est le cégep Saint-Laurent. Donc, vous allez voir pourquoi.

225 L'emplacement de la coopérative serait justement sur le terrain du cégep Saint-Laurent. C'est un terrain d'à peu près 1,8 hectare qui est présentement libre. Il y a un jardin communautaire et c'est dans cet espace-là qu'il va y avoir justement nos serres. Et donc, le Cégep est partenaire totalement du projet. Le projet, donc, il était présenté en termes d'un gros projet en bloc, que nous avons réparti en plusieurs phases.

230 Donc, la première phase c'est de la production, j'appelle ça de la tomate, mais en fait, pour mettre l'emphase sur la monoculture, et la deuxième phase c'est la diversification de la production – et vous allez savoir pourquoi –, et la troisième phase c'est l'aquaponie, donc la production de culture et de fruits et de légumes et aussi de la pisciculture.

235 Donc, la production justement de la première phase. Nous avons à peu près, c'est des serres de 250 pieds sur 25 pieds de large. Donc, l'équivalent d'à peu près 6 000 mètres carrés d'espace de production en tant que telle. Nous avons quatre serres de production de poivrons, quatre serres de production de tomates, de basilic et nous avons de l'espace pour l'entreposage. Mais nous avons une serre de recherche et développement. Très important, parce que justement
240 vous allez voir, le Cégep étant partenaire du projet, travaille avec nous pour mener justement de la recherche dans les serres, de la recherche et développement pour amener notre production à être diversifiée par la suite. Nous ne pensons pas cultiver seulement de la tomate et puis du poivron et puis du basilic.

245 En partant, la production est totalement bio. Donc, avec une certification biologique.

Donc, c'est l'équivalent à peu près de, quand on regarde les légumes en capacité de production, généralement les agronomes le comparent à ce qu'ils connaissent le plus, ce qui est la tomate. Donc, c'est à peu près 300 000 kilogrammes de tomates qui seront produits dans nos serres.

250 Donc, la culture est entièrement biologique, comme je disais, et donc, la production va s'étendre sur 12 mois. Donc, c'est à l'année. Donc, il va y avoir toutes les infrastructures pour justement faire la production à l'année.

255 Les marchés visés. Nous avons les supermarchés, les épiceries, les autres types de détaillants, nos membres, et nous avons les organismes d'économie sociale, des grossistes, des restaurants, et cetera. Mais ce qui est intéressant là-dedans, c'est que tous les clients sont des membres de la coopérative. Il faut devenir membre de la coopérative pour faire affaire avec la coopérative. Et nous, chacun de nos gros clients vont devenir justement des partenaires, donc ils vont investir dans la coopérative.

260 Le circuit est court, très court. Un circuit d'approvisionnement court et un circuit de distribution aussi très court. Et maximal pour nous, c'est 25 kilomètres. Au-delà de là, on n'ira pas.

265 Donc, on focus totalement sur le quartier ici, en fait, au niveau du financier, du plan financier. La rentabilité est dès la deuxième année, c'est établi, et on focus totalement sur le quartier, ici, innovateur du projet, des références validées et des hypothèses assez conservatrices, et cetera. Donc, le plan financier démontre à peu près la faisabilité, comme je disais, en deux ans. Donc, le total du coût du projet c'est à peu près 4 M\$. Je ne veux pas rentrer dans les détails là-dedans, mais on a quand même quelques bailleurs de fonds. Le privé, généralement, si on était un organisme, une entreprise privée, je pense qu'on était déjà sur le marché, mais on a besoin quand même d'une partie de subvention pour pouvoir exister, pour pouvoir subsister, et pour pouvoir être autosuffisants par la suite.

275

280 Donc on pense, justement, pour cela, il a fallu qu'on développe d'autres types de financement à aller chercher. Donc, on sera une vitrine technologique, avec des apports... au niveau de la vitrine technologique, on parle de toit en vitre trempée qui permet justement de diffuser la lumière totalement à l'intérieur de la serre, donc pour que chacune des plantes puisse avoir la lumière dont elle a besoin. Les murs sont totalement isolés, l'étanchéité supérieure, et les écrans thermiques doubles. Donc, on vient de vous parler des écrans thermiques, je ne veux pas rentrer dans les détails là-dessus.

285 Et seulement cette partie, ce que vous voyez ici, les quatre coins, ça permet justement de faire une économie d'à peu près 899 tonnes en bois de chauffage – je vais vous dire pourquoi on parle du bois de chauffage. Et, justement, il va y avoir des collecteurs thermiques qui vont être installés sur nos espaces qui ne sont pas productifs et pour pouvoir justement chauffer de l'eau.

290 Et nous avons de la géothermie passive aussi qui va se faire. Donc, la ventilation qui va passer à travers le sol pour monter la chaleur dans les serres. Et nous avons une chaudière à la biomasse forestière qui sera installée, justement. Donc, quand on parle de chauffage à la biomasse, ça inquiète beaucoup les gens, mais je vais vous expliquer à peu près, par la suite, pourquoi. Mais là-dedans, ce qui est important de savoir, c'est que c'est une chaudière qui est 295 équipée de multi-cyclones et des électrofiltres, donc qui permet justement de diminuer ou de rendre la pollution totalement presque nulle.

300 Et donc la consommation, par année, c'est à peu près de 989 tonnes par année. Et on regarde, par exemple la production de la biomasse forestière urbaine, à Saint-Laurent, par exemple, pour la ville de Saint-Laurent seulement, donc ce que la Ville elle-même récupère, c'est à peu près 1 700 tonnes et nous, nous avons besoin seulement de 989 tonnes là-dedans qu'on va récupérer et qui va être utilisé. Et tout cela est possible justement grâce aussi à un réservoir d'hydro accumulation qui permet, justement, de temporiser les arrêts et départs de cette chaudière-là, donc de diminuer la production de fumée ou de polluant, et cetera. Donc, en plus, 305 ce que ça fait, c'est que c'est de l'eau chaude qui est là-dedans et c'est distribué de façon uniforme.

310 Le défi. En fait, le défi c'est quoi? C'est la réglementation. Un des défis intéressant, donc le permis à la biomasse forestière. Depuis 2009, l'entreprise a été incorporée totalement. Donc, on était prêt à produire depuis 2009, mais justement, avec le permis à la biomasse qui justement... la biomasse que nous avons, en fait la chaudière que nous avons, c'est du bois qui est brûlé dans la chaudière. Alors, qu'en ville, ici, à Montréal, il est interdit de brûler, d'avoir des foyers au bois, et cetera.

315 Alors, qu'est-ce qu'on a fait? Justement, on a fait beaucoup de recherche et ça nous a pris une année pour arriver à présenter un permis avec toutes les informations nécessaires pour avoir, justement, pour accoter, en fait, la norme qui n'existe pas encore à Montréal. Parce qu'effectivement, il y a une norme pour les incinérateurs, il y a une norme pour les foyers au bois, mais il n'y a pas de norme pour des installations efficaces comme la nôtre.

320 Et d'autre part, aussi, il y a les normes de construction. Les normes de construction, justement, on ne sait pas. Est-ce qu'on est zoné agricole ou pas? Donc ça, c'est un défi intéressant. Et en plus de ça, est-ce qu'on est zoné institutionnel? Et là, présentement, on a un grand défi là-dessus; on est en train de démontrer que oui, on peut être sur un terrain institutionnel et puis avoir une partie qui peut être zonée agricole et l'autre partie, justement, être
325 zonée institutionnelle.

330 Le financement. Le financement, c'est la forme. Comment est-ce qu'on présente le projet en tant que tel? Nous avons la MAPAQ qui a sa façon d'analyser, nous avons les CLD qui ont leur façon d'analyser, et nous avons aussi les bailleurs privés qui ont leur façon d'analyser un même plan d'affaires. Et donc, souvent, on se retrouve à faire plusieurs plans d'affaires pour le même projet, et ça prend du temps.

335 Le support. Le financement était assez intéressant, par exemple par le consortium Ville de Montréal, la Direction de la santé et, justement, Santé Canada, mais par contre, il faut vraiment un support à un certain moment. Nous, ce qu'on a fait, on est allé chercher d'autres possibilités. L'IDC, qui nous a supportés à un certain moment, mais quand le projet retarde justement à cause de ce que je vous ai cité, bien, ça prend d'autres formes de financement.

340 On ne sait pas où est-ce qu'on est. On n'est pas un organisme à but non lucratif, on n'est pas une entreprise privée... Écoutez, je suis dans un CLD qui ne comprend pas ce que c'est que l'économie sociale. Alors, ça devient difficile, justement, de pouvoir trouver quelque chose pour survivre.

345 Et la structure coopérative en tant que telle. Oui, on veut innover. On a de la passion, on aime, on veut innover. On a créé justement une coopérative pour qu'il y ait plusieurs partenaires autour du projet, qu'ils apportent leur compétence, leur capacité et faire en sorte qu'ils surveillent aussi le projet pour que ça puisse fonctionner. On a, par exemple, l'admissibilité au RIC, qui est un levier très intéressant pour les coopératives; nous ne sommes pas capables de pouvoir l'utiliser parce que nous sommes une coopérative, justement, de solidarité.

350 La complexité dans la gestion en tant que telle. Les gens ne comprennent pas. « Ah, vous voulez avoir une serre? – Bien oui, bien oui, on a une serre. – Vous produisez? – Oui. – Bien, vous avez besoin d'une seule personne, comme vous avez besoin d'un « grower » et puis c'est fini. – Non, on a besoin d'un directeur, on a besoin d'un, je ne sais pas, moi, d'un adjoint administratif, et cetera. » Parce que nous, ce qu'on veut faire, ce n'est pas faire seulement de l'argent, mais on veut faire travailler du monde dans un endroit spécifique et on ne veut pas rester non plus dans le communautaire, et se faire financer d'année en année. On veut sortir de ce circuit justement, mais permettre aux personnes aussi de vivre décemment, donc de leur travail, et puis d'être heureux aussi. Et comment on le fait, comment on explique ça? Je ne sais pas. Si vous avez des idées?

360 Le recrutement des membres fournisseurs. En fait, nous avons des fournisseurs, parce que dans notre structure de coopérative qu'est-ce qu'on a fait? On s'est dit : bon, bien, il faut que tout le monde soit dans la structure de fonctionnement pour qu'on puisse justement travailler ensemble. Donc, nos fournisseurs vont devenir des membres de la coopérative. En ce moment, 365 ils sauront et ils vont surveiller ce qu'on fait, et ils vont comprendre aussi pourquoi on le fait. Mais nos fournisseurs, écoutez, ils se posent des questions. « J'ai peur, là. Je ne peux pas être là, je suis en conflit d'intérêts. – Mais non, tu n'es pas en conflit d'intérêts. C'est une nouvelle façon de faire. »

370 Alors, c'est pour dire que l'innovation, il y a toujours des problématiques. On est toujours à l'avance, mais il faut qu'on passe par là, mais on a quand même besoin de support pour le faire. Merci.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

375 Merci beaucoup, Monsieur Sanou, une autre excellente présentation. Et pour conclure, on a la chance d'avoir avec nous madame Joanne Papineau, qui est la directrice régionale des relations publiques des hôtels Fairmont, est du Canada. Elle est présidente du Comité environnemental du Fairmont Le Reine Élisabeth depuis 2009.

380 Madame Papineau s'est donnée comme mission la promotion du développement durable de l'écocitoyenneté et du tourisme urbain responsable. Sous sa direction, l'Hôtel a reçu un prix régional de tourisme durable au Grand prix du tourisme québécois, a été finaliste au prix Vivats et au prix Phénix de l'environnement. Passionnée par l'horticulture et la cuisine locale, elle a piloté les projets d'agriculture urbaine de l'Hôtel, incluant l'établissement d'un potager bio et
385 d'un rucher sur le toit. Et je vais vous laisser finir avec tout le reste.

Alors, Madame Papineau.

Mme JOANNE PAPINEAU :

390 Alors, bonjour à tous. Alors, vous allez voir, on a des défis très différents des autres établissements. Évidemment, on est dans l'hôtellerie, alors, on n'a pas la prétention d'être des agronomes ou des gens en horticulture, mais bref, on est passionné par le tourisme urbain. La chaîne Fairmont est très impliquée dans l'environnement. On a un programme environnemental
395 depuis plus de 20 ans déjà.

Alors, je veux juste vous faire un tour d'horizon de notre projet, de notre jardin.

400 Alors, comme je l'ai dit, ce n'est pas notre secteur d'activité principal ni notre champ de
compétence, mais c'est un projet qui est né, entre autres, de la passion de notre chef exécutif
pour les produits locaux. Depuis 15 ans, déjà, il a tissé des liens avec des producteurs locaux et
on a un volume énorme au Reine Élisabeth. On fait des événements tous les jours, on a une
moyenne de 2 000 repas servis par jour. Pour des événements comme le Grand-Prix du
405 Canada, on sert 30 000 repas pendant le weekend pour les loges V.I.P. Alors, c'est beaucoup de
produits, beaucoup de produits du Québec. Alors, vraiment, on sent notre rôle d'ambassadeurs
de la cuisine locale, des produits locaux, on le prend très au sérieux ce rôle-là, parce qu'on a des
clients d'un peu partout dans le monde et on veut positionner Montréal comme une destination
verte. Et on veut faire goûter aux visiteurs les produits de chez nous.

410 Alors, c'est sûr qu'on n'a pas la prétention d'être une serre commerciale ou de fournir le
volume qu'il faut à l'Hôtel avec notre petit jardin qui a une magnifique vue sur la place Ville-Marie,
le mont Royal et la Sun Life. Alors, on s'en sert vraiment comme un jardin pour sensibiliser nos
clients et montrer qu'on peut faire beaucoup sur un petit toit, un balcon. J'ai même fait pousser
des pleurotes roses dans mon bureau, et on a fait la même chose dans le lobby pour montrer
415 aux gens que faire pousser des légumes ou des herbes ou des champignons, c'est très facile. Il
faut juste le vouloir. Il faut la passion.

Alors, moi, la passion, je l'ai attrapée très jeune à Montréal. J'ai grandi ici, je suis allée au
camp de jour et on a fait pousser des légumes, et je ne suis pas jeune. Alors, ça fait au moins 40
420 ans, plus de 40 ans de ça. Alors, quand j'ai goûté ma première betterave que moi-même j'avais
cultivée, j'ai croqué dedans, ça a été fait, j'étais séduite. Et pourtant, une betterave, ce n'est pas
ce qu'il y a de plus savoureux – moi, j'adore les betteraves –, mais pour moi, j'étais conquise.

425 Alors, bref, pour convaincre nos propriétaires d'établir un jardin sur le toit, on a eu l'aide
de la chaîne Fairmont, qui est maintenant... on a 30 hôtels qui ont des jardins sur leur site, que
ça soit au centre-ville, que ça soit en campagne. Donc, la moitié de nos hôtels ont des jardins. Et
vous allez voir, je vais parler d'apiculture aussi. On a le tiers de nos hôtels qui ont leur ruche
d'abeilles et qui fournissent leur propre miel.

430 Alors, je vais passer à la photo suivante. Alors donc, les actions qui portent fruit, comme vous voyez, et je vais vous parler en gros de ce qu'on a fait en agriculture, en apiculture et des autres projets qu'on a pour sensibiliser nos clients.

435 Alors, ce toit-là était très laid et vraiment, moi, je voulais faire plein de choses avec le toit. J'ai eu plein d'idées folles, mais la seule qu'on m'a permis de faire, c'est de faire un jardin. Alors, je me suis dit : ça va être plus beau pour les voisins aussi et, bon, pour les îlots de chaleur urbaine et pour cultiver. Donc, on a changé le toit, on a mis une clôture et on a choisi le système biotope, que vous avez peut-être vu ici aussi.

440 Alors, vu qu'on n'est pas des experts, on a eu la chance d'avoir un des inventeurs de biotope, qui est Marc-André Valiquette, et avec l'Internet, maintenant, j'avais un problème, je prenais une photo, je lui envoyais par courriel puis je lui disais : « Bon, c'est quoi cette bestiole-là? C'est quoi cet insecte-là? C'est pourquoi ma tomate est craquée? Pourquoi ma tomate a de la pourriture apicale? » Donc bref, ça réglait les problèmes. Sinon il venait parce qu'il est passionné et sa passion est contagieuse. Alors, vraiment, il nous a aidés à développer ce jardin.

445 Je vais vous montrer d'autres images. Donc, vous voyez ce que ça donne au centre-ville. Et on parlait de produits locaux, nos chefs sont très heureux, ils ont juste à prendre l'ascenseur, ils vont chercher des produits sur le toit le matin et ils redescendent et ils cuisinent avec.

450 Alors, c'est sûr que pour la première année, je ne m'y connaissais pas trop, c'était vraiment une année expérimentale. Pourtant, c'est notre quatrième jardin à l'hôtel. Je dois vous dire, j'ai oublié de mentionner que le premier jardin qu'on a eu c'était dans la cuisine. C'était un jardin hydroponique en 1976. Parce que pour les Olympiques, le chef n'arrivait pas à trouver toutes sortes de produits et il s'était mis à faire de la culture hydroponique en 76 dans la cuisine.

455 On a eu un autre jardin à l'arrière de l'hôtel, mais qui était à l'ombre, et on a fait un autre jardin à l'intérieur, dans une serre, et puis nous voilà sur le toit. J'en suis très heureuse, parce que c'est moi qui jardine. J'enlève mon veston, j'enlève mes talons, je monte sur le toit et je jardine. Donc, c'est comme ça que ça a commencé, vous voyez où on est situé.

460

465 Alors ça, c'est une partie de ce qu'on a cultivé l'année dernière et on a appris de notre leçon, parce que l'année dernière on a pris toutes sortes de variétés ancestrales, des melons de Montréal, des fleurs comestibles, toutes sortes de variétés originales d'herbes, de chizo, on avait cinq sortes de menthe, on avait toutes sortes de trucs. Et, bref, quand j'arrivais dans la cuisine avec mes trois courgettes jaunes, mes deux aubergines violettes et blanches, les chefs me disaient : « Bon, bien, qu'est-ce que tu veux que je fasse avec ça? Tu en as trois de ça, deux de ça. » Mais je disais : « À la maison, on est capable de le faire, vous allez être capable de le faire. » Alors, ils ont fait.

470 Mais vous voyez en bas, les tagettes. Les chefs ont trouvé, eux, que c'était beaucoup plus rentable les fleurs comestibles, parce que d'acheter des fleurs comestibles, ça coûte une fortune. Et puis le chef prenait l'ascenseur, il pouvait cueillir 400, 500 fleurs, redescendre, les mettre dans les salades du lunch. Alors, vraiment, c'est ça qu'ils ont trouvé qui était le plus économique pour nous.

475 Donc cette année, on a agrandi un peu le jardin. On a beaucoup plus de multiples de chaque plan et moins de variétés. On a quand même travaillé avec un fermier qui nous a préparé les plans, et même lui, il nous dit : « Essaye telle, essaye telle variété. » Et on est enthousiastes, les jardiniers c'est des gens passionnés. Donc, on va essayer certaines variétés, mais on a fait nos classes, donc on a appris qu'il y avait de très grands vents au centre-ville de Montréal, en hauteur, tous nos tuteurs de tomates étaient comme ça. Alors, maintenant, on a une technique et on a appris, on connaît les plans déterminés et indéterminés, et aussi les variétés qui ont des problèmes et moins de problèmes.

485 Donc, vous voyez, je parlais que je prenais une photo d'une bestiole et que je l'envoyais à notre expert. Donc, c'est ça qu'on a fait – les problèmes de pourriture apicale. Et c'est un système qui est bioactif. Parce qu'il est hors sol, on ne peut pas dire bio, mais on utilisait des méthodes bios et, bref, il fallait doser l'arrosage; avec les chaleurs qu'on a connues l'été dernier, surtout au 22e étage, c'est très chaud, donc c'était arrosé avec les petites douches que vous voyez. Donc, c'est une minuterie.

490

La fertilisation aussi se fait en même temps, c'est fertilisé aux algues. Et, bref, on a appris quoi faire avec ces situations-là qui, maintenant, on espère, sont réglées.

495 On avait un peu d'aide de notre jardinier d'hôtel. Je parlais de problèmes aussi, donc vous voyez les concombres et toutes les fleurs. Donc, il y avait trop de fleurs, puis ça ne donnait pas assez de concombres. Notre camomille qui se retrouvait avec plein de pucerons. Donc, maintenant, je sais que quand il y a des coccinelles, c'est pas bon, ça veut dire qu'il y a des pucerons. Alors, on a appris à devenir un petit peu plus calé en jardinage, même si d'habitude on s'occupe de mettre des clients dans des chambres et dans des restaurants.

500 Alors, on a appris aussi à tenir un journal de jardinage. Ça a l'air un peu simple, mais bref, cette année on saura où on en était l'année dernière, et aussi, on pèse toutes nos récoltes pour savoir qu'est-ce qu'on produit.

505 Voilà le chef au début. Et maintenant, bien, pour aider notre jardin on s'est mis aux ruches. La chèvre, c'est parce qu'on a adopté des chèvres laitières. Elles ne sont pas à l'Hôtel, ne les cherchez pas quand vous venez, elles sont dans une ferme à Laval au vieux Saint-François, mais on a adopté ces chèvres-là pour montrer qu'on appuyait l'agriculture et l'élevage local. Et ces chèvres-là fournissent le lait pour des fromages exclusifs pour l'hôtel.

510 Alors, on reçoit aussi les bouteilles. C'est marqué « Maman chèvre » dessus, alors, on se sert de leur lait pour faire des desserts glacés, des gâteaux au fromage aussi.

515 Alors, en bas, ce que vous voyez, c'est, je parlais tout à l'heure de l'apiculture, donc ça va aider à polliniser notre jardin et le centre-ville et à sensibiliser les clients aux problèmes des abeilles, des déclin des colonies. Alors, on a trois employés de restauration qui ont été formés apiculteurs. La plupart des hôtels Fairmont font affaire avec des apiculteurs locaux, mais nous, on a demandé une subvention à Fairmont pour avoir l'argent pour acheter tout l'équipement. Alors, sur le toit, on installe vraiment une miellerie, et on va avoir trois récoltes – je peux vous montrer ce que ça a l'air. Ça, c'est : « I work for the Queen », on aime ça, on a la même mission.

520

525 Alors, vous voyez nos apiculteurs au champ et, maintenant, sur le toit. Les ruches sont arrivées mardi soir et c'était très excitant d'avoir les ruches qui passaient à travers les cuisines de l'hôtel, prendre l'ascenseur et les installer sur le toit. Mais on a travaillé avec des apiculteurs de la Vallée-du-Richelieu qui nous ont formés. Et maintenant, on va avoir un permis de la MAPAQ pour transformer le miel. On va avoir trois récoltes de miel, miel de printemps, d'été et d'automne qui ont des goûts très différents, évidemment, parce que les abeilles ont butiné des fleurs différentes. Donc, on a très hâte de le faire et, tous les jours, deux, trois fois par jour, on va vérifier si nos abeilles se réorientent au centre-ville. Puis là, on remarque s'il y a des fleurs, déjà.

530 Puis on a hâte qu'il y en ait plus pour qu'elles soient bien nourries et bien en forme. Alors, voilà, ça c'est un de nos apiculteurs qui est très heureux et la vue que nos abeilles ont sur le toit.

535 Donc en conclusion, je veux juste dire que je pense que dans l'autre salle, il y a le volet institution, université et tout ça. Nous, on fait beaucoup de visites à des étudiants en hôtellerie, à l'ITHQ, aussi à l'UQAM, avec le CRAPAUD, l'UQAM, on essaie d'avoir des liens, puis avec d'autres institutions. Et, aussi, on veut avoir un volet éducatif avec les garderies du centre-ville. Il y a des garderies au CN, garderies à la place Ville-Marie et à une église tout près de l'hôtel, donc on veut vraiment sensibiliser les enfants au jardinage, à toutes les possibilités qu'il y a à faire.

540 Et juste pour vous faire des commentaires de nos clients, quand je descends dans l'ascenseur avec le chef, avec nos produits, les clients applaudissent au restaurant. Les clients nos posent des questions dans l'ascenseur : « D'où est-ce que vous venez? » Les clients qui sortent de leur chambre qui nous voient aller vers le toit, revenir avec nos produits. Vraiment, les clients sont enthousiastes. Et même les barmen nous disent : « Ta menthe est tellement meilleure que la menthe qu'on achète d'habitude. Elle est tellement plus fraîche, elle est tellement plus savoureuse. » Et puis au Club santé, on a de l'eau qu'on parfume avec différentes herbes ou légumes qui viennent du toit, et les clients, même s'ils ne vont pas au gym, ils descendent de leur chambre puis ils viennent remplir leur bouteille d'eau au gym, parce que l'eau est tellement bonne.

550

Alors, vraiment, j'ai des commandes, dès que je me promène dans l'hôtel : « Peux-tu aller me cueillir ci, peux-tu aller me cueillir ça? » Alors, j'espère avoir plus d'ambassadeurs cette année, mais bref, on est très enthousiastes de faire ça et c'est vraiment un succès. Alors, voilà.

555 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

Alors, merci beaucoup. On a eu trois excellentes présentations, très intéressantes, qui ouvrent un paquet de perspectives.

560 Est-ce que c'est le moment pour avoir des questions ou passer des commentaires? Est-ce que c'était tellement clair qu'il n'y a aucun... Oui, je vous inviterais à venir au micro. Comme je vous ai expliqué, tout ce qui est dit est transcrit. Je vous demanderais aussi de vous présenter d'abord et d'indiquer quelle est votre question et à qui elle s'adresse c'est-à-dire.

565 **M. YVES MARINEAU :**

Bonjour. Mon nom est Yves Marineau. J'avais une question pour la ferme Lufa. Bien entendu, vous êtes en business, ça fait que la question qu'on peut se poser c'est, est-ce que la ferme Lufa est déjà rentable ou bien elle s'attend d'être rentable après un certain temps?

570

Mme YOURIANNE PLANTE :

575 Voilà le nerf de la guerre. Oui, c'est une excellente question. En fait, on vise évidemment la rentabilité en tant qu'entreprise qui veut se développer. À ce jour, on peut dire que la production maraîchère est rentable. Évidemment, avec les investissements qu'il y a eu, ça, ça va être récupéré sur des années. C'est un projet à très long terme. Très, très long terme. Et la rentabilité, on est dans la bonne voie, il y a une liste d'attente aujourd'hui pour les paniers. On fait 1 000 paniers par semaine. Les gens sont au rendez-vous, les abonnés sont au rendez-vous. La production maraîchère, ça pousse. Les produits sont de bonne qualité. Donc, on est sur la bonne
580 voie à ce niveau-là.

M. YVES MARINEAU :

Vous n'avez pas de délai prévu de rentabilité?

585

Mme YOURIANNE PLANTE :

Non. On est dans notre plan de match.

590

M. YVES MARINEAU :

Vous n'avez pas des prévisions?

595

Mme YOURIANNE PLANTE :

Vous voulez que je vous dise en quelle année on va être rentable à 100 %?

600

M. YVES MARINEAU :

Actuellement, c'est dans les prévisions des entreprises quand elles démarrent, de prévoir être rentables après 5 ans, 10 ans ou 2 ans? Vous, vous n'avez pas d'idée encore?

605

Mme YOURIANNE PLANTE :

Oui, bien, quelques années. Comme je vous dis, on a deux serres en développement en 2013. C'est un projet à long terme. Donc, ça s'en vient bien.

610

M. YVES MARINEAU :

O.K.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

Merci beaucoup.

615

Mme SARAH BOIVIN-CHABOT :

C'est peut-être un peu technique – Sarah Boivin-Chabot du Conseil québécois de l'horticulture –, vous parliez tout à l'heure, aux serres Lufa, de moitié moins de nutriments. Comment? Dans le sens où vos plantes en ont besoin d'autant que d'habitude, là?

620

Mme YOURIANNE PLANTE :

Oui. C'est lié au système de recirculation d'eau. Donc, les nutriments vont circuler dans le circuit d'eau fermé en continue jusqu'à tant que les plantes aient absorbé tous les nutriments. Ça, ça fait en sorte qu'on en utilise deux fois moins qu'une serre où le circuit d'eau n'est pas fermé.

625

Mme SARAH BOIVIN-CHABOT :

O.K. J'aurais une question pour monsieur Sanou. Vous avez créé une coopérative de solidarité. Pourquoi ce choix-là plutôt qu'une coopérative de travail? C'est-à-dire est-ce que ça crée un problème avec surtout vos fournisseurs, le membership à la coopérative, alors qu'une coopérative de travail ne vous aurait pas créé ce genre de problème-là ou de problématique? Je ne sais pas si c'est vraiment un problème.

630

635

M. ISSIAKA SANOU :

Oui. Alors, en fait, si on était une entreprise en milieu agricole, il n'y avait aucun problème, on aurait créé une coopérative des travailleurs et ça allait fonctionner. Mais nous sommes en ville et c'est important de mettre les partenaires autour du projet. Par exemple, le cégep Saint-Laurent qui nous donne son terrain, c'est de façon presque gratuite, et il aimerait

640

645 bien quand même être présent et savoir qu'est-ce qui se passe et soutenir le projet au besoin.
Donc, c'est pour ça, la structure était faite en sorte que le cégep soit là, ainsi que tous les autres
partenaires, qu'il y ait une place pour ces personnes-là, justement, pour surveiller et puis appuyer
le projet.

Mme SARAH BOIVIN CHABOTTE:

650 Ils n'auraient pas pu devenir des membres associés plutôt que d'être des membres à
part entière?

M. ISSIAKA SANOU :

655 Bien, parce que là-dedans, dans le projet, il y a une partie intéressante, peut-être, que je
n'ai pas eu le temps de mentionner, qui est la partie justement de tout ce qui concerne la
formation. Dans le projet, il y a une serre de recherche et développement, mais par contre, il va y
avoir une formation qui va être créée pour les sériculteurs. Donc, on connaît, on sait qu'il y a des
techniciens, il y a des horticulteurs, et cetera, il y a les personnes qui sont formées pour les
660 serres, pour la production dans les serres, et ils ne sont pas nombreux généralement.

Donc, présentement, ce qui se passe, c'est que les grandes entreprises telles que Lufa –
bien, Lufa forme ses personnes sur place, mais par exemple, quand on prend Savoura, par
exemple, ils vont aller chercher des formateurs à l'extérieur pour former leur personnel. Et nous,
665 ce qu'on veut mettre en place c'est de la formation pour l'agriculture urbaine, mais en serriculture
à ville Saint-Laurent.

Mme SARAH BOIVIN-CHABOT :

670 Bien, je veux juste spécifier qu'il y a deux instituts de technologie agroalimentaire au
Québec qui forment des sériculteurs, des technologues en serriculture et qu'il y en a une
trentaine par année qui sortent des écoles.

M. ISSIAKA SANOU :

675

Bien moi, à ma connaissance, il y a toujours des... peut-être que je ne suis pas au courant, mais par contre, ce que je sais, c'est qu'il y a des horticulteurs, donc il y a des gens qui vont prendre des formations dans les serres, et cetera, mais les techniciens en serre, il n'y en a pas, proprement dit. C'est-à-dire que c'est tout ce qui concerne... c'est des serres qui sont hautement technologiques aujourd'hui, le contrôle se fait par ordinateur, et cetera. Donc, ça prend des gens pour comprendre toute cette complexité-là. C'est ce qui n'existe pas. Oui, il y a des horticulteurs qui sont formés, qui travaillent dans des serres, mais c'est plutôt des horticulteurs et non des techniciens vraiment des serres.

680

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

685

On a quatre intervenants. Je pense qu'on va avoir juste le temps d'écouter vos quatre interventions. Allez-y, Madame.

Mme ANDRÉA COHEN :

690

Bonjour, Andréa Cohen. C'est un petit peu une question pour vous tous et ça s'attarde un peu aussi à ce qui se passe à Montréal en ce moment. On est en train de prévoir des mégahôpitaux, et on sait que la bouffe d'hôpital est complètement dégueulasse. Et je me demandais, des initiatives d'agriculture urbaine dans le genre d'échelle que vous êtes en train d'entreprendre, est-ce que ça s'appliquerait bien ou est-ce que ce serait difficile à implanter pour un hôpital de grosse envergure comme on est en train d'en construire? Puis c'est quoi, un petit peu, qu'il faudrait prévoir en termes de structure? Qu'est-ce qu'on a besoin pour starter ce genre de projet-là?

695

Mme YOURIANNE PLANTE :

700

Bien, si ça peut vous rassurer, il y a un intérêt certain du milieu hospitalier. On est en partenariat avec le CSSS Ahuntsic-Cartierville. C'est toujours une question de volume. On le sait,

705 les hôpitaux ont besoin de beaucoup de volume, avec des serres trois, quatre fois plus grosses
que celles qu'on a, 3 000 mètres carrés. Donc, on passe aux 10 000 mètres carrés. Il y a des
portes qui s'ouvrent puis il y a des projets possibles, mais c'est une question de volume. Puis là,
on peut penser à des partenariats avec des agriculteurs bios. Il y a Équiterre qui travaille aussi au
niveau institutionnel – ce n'est pas facile. Eux aussi sont pris avec les questions de volume, mais
710 l'intérêt du milieu est là. Donc, c'est une question d'avoir le volume puis de travailler ensemble.

M. ISSIAKA SANOU :

715 En fait, moi, je pense qu'en principe, chacun des hôpitaux qui est en train de se
construire aujourd'hui doit penser à intégrer totalement l'agriculture urbaine dans ses
installations. Parce que, de un, ça permet justement aux personnes, aux malades, de pouvoir
faire une activité intéressante, justement. On parle aujourd'hui d'hortithérapie, et cetera, et je
pense qu'il y a beaucoup de choses à gagner là-dedans. Et aussi, on peut faire de la production
aussi là-dedans.

720 Donc, oui, ça peut être des espaces aussi qui pourraient être productifs ou on pourrait
trouver des entrepreneurs qui pourront être des entrepreneurs urbains qui viendront justement
créer et faire de la production dans ces espaces-là.

725 **M. PHILIPPE LANDRY :**

Oui, Philippe Landry. Oui, j'ai visité l'installation chez Lufa, j'ai trouvé ça très, très bien,
une bonne construction de serre, et je reçois un panier Lufa. Ça va m'obliger à faire des
recherches parce que des fois je sors un légume, je dis : « Oh! Je n'ai jamais vu ça de ma vie ce
730 truc-là. Est-ce qu'il faut le cuire? Est-ce qu'il faut le manger cru? » Mais c'est bien, ça va...

Je me demandais, Monsieur Issiaka, une chaudière comme ça, est-ce que ça peut
prendre – et avant que vous répondiez, je vais poser une autre question après ça à madame
Papineau – est-ce que ça peut prendre aussi des déchets dans lesquels il y a beaucoup de
735 carbone, comme des papiers, des cartons, et cetera?

Et à madame Papineau : quand un hôtel fait ça, forcément c'est parce que c'est toujours une action, plus que des mots, qui engendre quelque chose. Où est-ce que ça a été commencé ça, chez Fairmont? C'est quel hôtel qui a été le démarreur de cette chose-là.

740 **Mme JOANNE PAPINEAU :**

Les tendances viennent souvent de l'Ouest. Donc, c'est souvent le Water Front à Vancouver qui commence. C'est eux qui ont fait un toit végétalisé et qui ont ajouté les légumes et qui ont ajouté les abeilles. Mais maintenant, on en a en Chine, au Kenya, au Mexique, aux États-
745 Unis, on en a partout. Mais ça a commencé... Fairmont c'est une chaîne, bon, anciennement c'était CP. Alors, c'est les hôtels canadiens qui ont été sensibilisés à l'environnement en premier. Donc, les tendances viennent souvent de Vancouver.

750 **M. PHILIPPE LANDRY :**

À Sydney, il y a un hôtel où justement on met ça beaucoup de l'avant. Est-ce que c'est un Fairmont?

755 **Mme JOANNE PAPINEAU :**

Non, on n'en a pas en Australie.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

760 Concernant la chaudière?

M. ISSIAKA SANOU :

765 En fait, la chaudière, une chaudière c'est un gros brûloir. On peut mettre n'importe quoi là-dedans, ça brûle, ça chauffe. Mais dans notre cas à nous, nous allons seulement utiliser de la biomasse forestière urbaine. Donc, c'est quoi? C'est le produit d'élagage. Donc, les troncs qui

770 seront déchiquetés et c'est ça qui va être utilisé. Donc, c'est du bois qui autrement est enfoui ou bien on se débarrasse d'une manière ou d'une autre de ce bois. Et on sait présentement, avec l'agrile du frêne, le bois ne peut pas sortir de Montréal et il faut l'utiliser d'une manière ou d'une autre. Voici une alternative assez intéressante et qui ne pollue pas non plus.

Mme CAROLINE MARIER :

775 Bonjour, Caroline Marier, Direction de santé publique. Alors, nous, on a été approchés pour installer une ou quelques ruches sur notre toit. Alors, un groupe ouvert était assez enthousiaste, par contre, on s'est rapidement confronté aux craintes des piqûres par, bon, des gestionnaires. Donc, on a reporté notre implantation à l'année prochaine. On veut mieux sensibiliser tout le monde que ça concerne.

780 Alors, je me demandais par rapport à votre expérience, vous dites qu'un tiers des hôtels ont des ruches et qui prennent l'ascenseur. Et est-ce que vous avez pris en note dans votre journal de bord des piqûres ou des allergies?

Mme JOANNE PAPINEAU :

785 Évidemment, bon, les gens confondent souvent les abeilles et les guêpes, mais ce n'est pas les abeilles qui piquent d'habitude. Les abeilles piquent quand leur ruche est menacée. Par contre, les guêpes sont omnivores, c'est elles qui s'invitent à votre pique-nique, qui viennent déranger sur les terrasses, ce n'est pas les abeilles.

790 Alors, nous, oui, c'est sûr qu'on a des épipen qui sont sur le toit et tous les gens qui viennent visiter nos ruches, notre jardin, il faut qu'on leur demande s'ils sont allergiques aux abeilles, mais on n'a pas de problème. On a des fois des nids de guêpes dans nos propriétés, mais ce n'est pas les abeilles. C'est sûr que quand les abeilles sont arrivées, on les a fait arriver le soir, alors que la colonie était revenue dans la ruche, et on les a mis dans des moustiquaires.
795 Donc, il n'y a rien qui... un filet spécial protecteur et il n'y avait aucune abeille qui s'est sauvée.

800 C'est pour ça qu'on a installé la miellerie sur le toit, pour ne pas descendre les cadres ou les hausses dans l'hôtel. Par contre, j'ai été à San Francisco, j'ai vu leurs ruches, et eux, c'est une compagnie externe, un apiculteur qui vient chercher les ruches. Et il passe à travers le lobby puis il n'y a pas d'abeilles qui se sauvent. Donc, ils ont une façon de le faire. Mais bref, c'est des problèmes qui se règlent si on les a réglés.

805 **M. SYLVAIN THÉRIAULT :**

Oui, bonjour, je suis Sylvain Thériault de la Division de l'urbanisme à l'arrondissement Sud-Ouest. J'aurais deux petites questions pour le projet Lufa, des petites questions d'éclaircissement. Est-ce que l'opération des serres nécessite l'utilisation d'une superficie de plancher dans l'immeuble comme tel pour des fonctions mécaniques ou autres?

810 **Mme YOURIANNE PLANTE :**

815 Oui. On a besoin du sous-sol pour les tanks, les réservoirs d'eau. Donc ça, c'est essentiel. Puis on a besoin d'une superficie, d'une surface aussi dans le bâtiment pour le montage des paniers. Notre siège social est à notre serre actuelle, peut-être qu'on peut envisager que les prochaines serres auront besoin d'une moins grande superficie, parce que les espaces de bureaux vont être à Ahuntsic. Mais ça prend un petit espace de manutention.

820 **M. SYLVAIN THÉRIAULT :**

À ce moment-là, on parle de quel pourcentage de la superficie des serres?

Mme YOURIANNE PLANTE :

825 Ah, c'est minime. On peut penser à un 5 %, 10 %.

M. SYLVAIN THÉRIAULT :

830 Mon autre question c'est est-ce que vous êtes propriétaire de l'immeuble ou est-ce que
c'est par bail?

Mme YOURIANNE PLANTE :

835 On loue.

M. SYLVAIN THÉRIAULT :

Vous louez.

840 **Mme YOURIANNE PLANTE :**

C'est un bail à long terme. Donc, on est des très bons locataires. Donc, on paye un loyer
alors que c'est un espace perdu.

845 **M. SYLVAIN THÉRIAULT :**

Merci.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

850 Alors, Madame Plante, Monsieur Sanou, Madame Papineau, au nom de l'Office et à tout
le monde ici, je vous remercie beaucoup. Ça a été extrêmement intéressant, enrichissant.

855 On va écouter la pause de quelques minutes. Alors, on prend une pause de 10 minutes
et on se retrouve ici à et 20, s'il vous plaît, pour la deuxième partie – un autre panel extrêmement
intéressant.

PAUSE

860 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

Alors, le panel porte, cette partie de l'après-midi, sur l'architecture et le paysage urbain. On a deux panélistes, donc ils vont avoir un peu plus de temps pour faire leur présentation et cette présentation-là va être suivie, comme l'autre panel, avec une période de questions et d'échanges qui va vous être ouverte.

865

Donc, le premier panéliste qui va présenter c'est monsieur Rune... Kongshaug?

M. RUNE KONGSHAUG :

870

C'est parfait.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

875 Merci. Il est très sympathique, gentil et patient. Alors, monsieur Kongshaug possède 14 années d'expérience en design, en construction, en rénovation, en renouveau urbain et en agriculture urbaine. Il cherche à rendre des projets de design urbain à vocation résidentielle multiusages et communautaire plus abordables, durables et accessibles, tout en faisant le lien entre la production de nourriture, les systèmes vivants et le design responsable.

880

Sa dernière réalisation est le projet de la Maison productive située à Pointe-Saint-Charles. Il détient une maîtrise en architecture de l'Université McGill. D'origine norvégienne, il partage son temps entre New York et Montréal. Donc, merci d'être ici et bonne présentation.

885 **M. RUNE KONGSHAUG :**

Merci. Merci tous et toutes d'être là cet après-midi, 17 mai 2012, Jour national de la Norvège. Donc, je fête ma journée de mon pays natal ici avec vous aujourd'hui. Donc, dans certains pays, ils montraient beaucoup de chars et beaucoup de fusils. En Norvège, c'est la fête totale. C'est un jeune pays, c'est une jeune nation, je dirais, comme le Québec, mais on a gagné notre indépendance en 1905, donc ça se fête fort, aujourd'hui, en Norvège. Donc, je voulais juste introduire à titre de petites salutations à mon terroir, qui est maintenant à Pointe-Saint-Charles, d'ailleurs.

895 Quand on considère un bâtiment vivant, il existe maintenant des programmes qui dépassent LEED. Est-ce qu'il y a des gens dans l'audience qui ne sont pas familiers avec le système de certification LEED? D'accord.

900 Le système de certification LEED c'est un système, c'est une grille où il faut ramasser des points, et on peut devenir un bâtiment certifié LEED, juste certifié ou bien argent, or ou platine. Il existe trois projets résidentiels mixtes au Québec en ce moment qui sont certifiés platine. Et plus tard, je vais vous présenter un de ces projets qui fait partie de mes réalisations : la Maison Productive House, MPH.

905 Mais il existe déjà des grilles, des systèmes pour certifier des projets qui vont bien au-delà de LEED. Un de ces programmes s'appelle *Living Building Challenge*. Je ne sais pas si ce titre existe déjà en français, mais le *Living Building Challenge*, pour satisfaire à ses critères – il en existe déjà quelques-uns de ces projets en Europe et en Amérique du Nord – il faut être complètement autosuffisant. Et il ne suffit pas d'être énergétiquement viable et producteur d'énergie, mais il y a une considération de la beauté – en haut – l'inspiration. Donc, tout ce qu'il y a de poésie dans un immeuble, les matériaux, le site, l'eau et aussi la qualité de l'environnement intérieur. L'énergie bien sûr – en bas. Donc, c'est comme une fleur. Il faut considérer le bâtiment comme une fleur qui relate avec son environnement.

915 Donc, je pense qu'il y a très peu de distance à faire entre ce programme, où il faut déjà produire toute son énergie sur place, où il faut déjà filtrer toute son eau sur place, où il faut aussi... beaucoup de ces projets commencent à produire leur nourriture sur place.

920 Donc, l'agriculture urbaine, elle fait partie d'un trousseau d'outils dont disposent les architectes comme moi, avec une disposition vers la construction, le design et la construction durable. On a un trousseau d'outils, et moi, ça fait quelques années maintenant que j'étudie et je me penche tout particulièrement sur la question de l'agriculture urbaine. Et le défi, c'est d'intégrer ça dans le système de construction et de conception qui existe déjà.

925 Donc, on a des outils comme ça, des grilles, des certifications qui nous aident à mettre la barre très haute, et c'est ça que j'ai fait dans mes projets. Mais il existe déjà des projets un peu partout dans le monde qui font préséance à ça. Par exemple, le projet qui m'a inspiré beaucoup avant d'entamer la Maison Productive House à Pointe-Saint-Charles, c'était le projet BedZed en dehors de Londres, qui a été construit en 2005. Vous voyez, nous, nous sommes déjà sept ans après ce projet-là.

930 Et BedZed, vous voyez, a des sortes d'architecture particulière avec des sortes de collecteurs de vent. Chaque unité a des petites serres, des petits endroits pour cultiver. Il y a aussi, plus récemment, on a Dockside Green à Vancouver, c'est un énorme complexe qui intègre la gestion d'eau, la filtration d'eau. Ils ont leur propre station thermique qui filtre toutes les eaux grises. On va voir quelques autres photos. Et, tout récemment, il y a le premier bâtiment qui répond au *Living Building Challenge*, qui est un bâtiment commercial, qui va être le Bullitt Centre dans Seattle. Donc, partout un peu dans le monde. Et j'aurais aussi aimé vous amener quelques photos de ce qui se fait en Suède. Ils construisent des tours multiétages où l'agriculture se cultive sur tous les niveaux.

940 Donc, il y a de gros intérêts, autant dans l'industrie comme dans le milieu de la construction, dans le milieu scientifique, d'essayer de résoudre cette question : comment nourrir nos villes de demain? Et ça, c'est vraiment la question fondamentale que moi aussi je me pose en tant qu'architecte, c'est comment est-ce que les villes peuvent se nourrir? Comment

945

augmenter cette autonomie de façon économique, profitable, aussi. Il faut que ça soit rentable pour que les promoteurs se lancent là, derrière.

950 Une autre photo ici : Dockside Green. Vous voyez que même si ceci est un système de filtration d'eau grise et d'eau noire, une fois que ces eaux ont été filtrées, c'est les derniers stades d'un système de filtration, on peut intégrer les eaux dans la beauté de la conception. Et ces logements-là qui longent ce fleuve, ce petit étang, en fait, ils valent plus que les autres, mais ce qu'on regarde maintenant, c'est en fait la dernière partie des égouts. C'est le traitement des eaux grises et noires. Mais c'est en intégrant ce système et le rendant comme partie entière de l'architecture qu'on peut faire peut-être mieux passer le message, qu'il s'agit de créer des systèmes de gestion et de production intégrés.

960 En parlant d'intégrer, ce qu'on a à cœur c'est vraiment nos clients ou les occupants des immeubles, les familles. Il y a aussi le milieu de travail aussi. Mais comment donner un certain niveau de contrôle? Quand on parle d'autonomie, on parle de, vraiment, on parle d'autonomie, on parle de contrôle. Comment prendre contrôle de sa vie? Comment prendre contrôle de ses outils de production? Comment prendre contrôle de la santé de sa famille? Comment prendre contrôle du budget du foyer? Parce que la nourriture qui est bonne, elle coûte plus cher. Donc, en intégrant l'agriculture urbaine dans le foyer, dans l'immeuble, on peut augmenter tout ça. Traditionnellement, on a juste les systèmes électromécaniques.

970 Là, l'idée, c'est d'ajouter l'eau comme un élément fondamental. Parce qu'entre électromécanique et l'eau, on peut stocker la chaleur et aussi, par l'eau, on peut irriguer les paysages. Là, pour le moment, il n'y a rien de nouveau. Et puis on ajoute à ça l'agriculture urbaine qui, surtout dans un milieu froid comme le Québec, requiert énormément d'énergie. Il faut des lampes, il faut des choses pour vraiment produire en masse, il faut essayer de contrôler ces environnements de production d'une certaine façon. Mais là, il y a un lien à faire qui n'a pas encore été exploité comme il faut, c'est ce lien entre les systèmes électromécanique du bâtiment et l'agriculture urbaine elle-même qui, elle, peut faire partie entière de l'édifice et des systèmes.

975

980 Donc, moi, je vois ça plus comme un écosystème où il faut essayer de créer des synergies. Dans la terminologie économique, une synergie c'est une économie tout simplement qu'on obtient. On obtient ces économies en mixant des systèmes qui souvent sont des systèmes séparés, mais ces systèmes séparés coûtent très cher, mais on les a liés ensemble; les faisant fonctionner ensemble, il y a des économies importantes à faire. D'ailleurs, l'agriculture urbaine, si elle est bien organisée, peut créer des salaires, des revenus. Et aussi, point de vue système, on peut sauver en énergie, donc il y a des économies par rapport à Hydro-Québec. Et puis il y a aussi une autre flèche, c'est vraiment nos déchets à nous, qui font boucle complète, et on récupère les déchets dans ce système.

985 Donc, je pense que c'est très important de ne pas oublier la beauté, mais il faut aussi ne pas oublier tout ce qui est système mécanique, ingénierie, tout ce qui fait fonctionner agriculture urbaine en relation avec la bâtisse.

990 Maintenant, moi, je me suis penché vraiment sur Pointe-Saint-Charles. Pointe-Saint-Charles est située autour du canal Lachine. Le canal Lachine, c'est comme l'artère jugulaire. Si on tue le canal Lachine, là on tue Pointe-Saint-Charles. Et dans les années 70, on a fait, quand l'industrie a quitté et le canal Lachine a fermé, on a vu une chute dans la population. Donc, le destin de ce quartier est très relié avec ça.

995
1000 Maintenant, moi, je vois un avenir, un nouvel avenir pour ce quartier qui s'est complètement dépeuplé, mais qui est quand même centre-ville. Donc du point de vue d'une potentielle planification urbaine et architecturale, il y a énormément de richesses, il y a énormément de choses à faire et je vois un nouvel essor. Pointe-Saint-Charles était à la une de l'économie du Canada il n'y a pas très longtemps, et je pense que ça peut revenir un quartier à la une de l'économie du Canada. Et je pense que ça va passer par l'écotourisme. Je pense que ça va passer par les transports actifs, par une qualité de vivre, travailler, loisir.

1005 Et donc, j'ai proposé d'introduire à ce quartier qui a été industriel, mais qui est aussi, par endroit, assez moche pour le moment, introduire un prototype que j'ai intitulé *Maison Productive*

House. Donc, le mot producteur, productivité. Mon père qui était styliste de mode, il me disait : « Il n'y a qu'une façon de produire une valeur réelle, il faut produire quelque chose. »

1010 Donc, l'idée c'est d'avoir une maison qui ne consomme pas, qui ne soit pas une maison consommatrice, mais que ça devienne une maison productive. Et par association, les gens qui achètent ou qui louent et qui habitent là-dedans deviennent des producteurs également. C'est-à-dire qu'on reprend le contrôle sur nos vies. On arrête de consommer bêtement et puis on prend en charge notre vie, on devient des producteurs.

1015 Donc, l'idée c'était de faire de la maison un outil pour devenir producteur. Et ça, c'est une leçon que j'ai apprise en travaillant pour McGill en tant que chargé de projet. On a fait du renouveau dans des bidonvilles en Afrique, en Asie, en Amérique du Sud. Et là, j'ai appris que, alors que nous sommes très matériellement riches, nous sommes très mentalement pauvres dans un certain sens. Alors que dans le tiers-monde, j'ai trouvé des gens avec bien des ressources mentales et d'initiatives, et surtout capacité de survivre. Alors, que nous, si on n'a pas
1020 les poubelles qui sont ramassées pendant trois semaines, ça serait la panique totale.

1025 Donc, j'ai appris de cette dignité que j'ai trouvée dans le monde, soi-disant, du tiers-monde, qu'il y avait peut-être un modèle à faire pour nous autres ici dans le nord, privilégiés, où nous, on pourrait réapprendre comment survivre. Donc, la Maison Productive que vous connaissez peut-être? Ça a été à la télé, ça a été diffusé en Europe, ça a été un peu dans les journaux un peu partout.

1030 Et puis, dernièrement, on a introduit vraiment une verdure. On a 19 jardins producteurs, tout en agriculture urbaine. On récupère les eaux de pluie, on filtre les eaux grises. Bien sûr, on a aussi des systèmes mécaniques. On est alimenté par le solaire et la géothermie. On produit énormément d'eau chaude. Là, on vise à être 60 % autonomes. On ne produit aucune électricité, parce qu'Hydro-Québec nous fournit une électricité qui est tellement peu chère que ça ne justifie pas un gros investissement dans le photovoltaïque, mais on produit énormément d'eau chaude.

1035

1040 Bon, pour moi, donc, il s'agit de créer ces cycles de correspondance. Donc, on voit qu'il y a 54 % des surfaces de ce projet qui sont végétalisées. Donc, les plantes y jouent un rôle très important, dont une partie sur le toit. Ce sont des serres qui fonctionnent pendant les quatre saisons. Ce sont des serres non chauffées à l'exception de la petite boulangerie en sous-sol qui dégage un peu de chaleur, qui aide la serre et aussi – être Norvégien ça oblige – le sauna qui est dans la serre. Donc, je me fais une petite vodka et je m'assois là-dedans, dans mon jardin, et je suis assis dans mon sauna heureux comme tout.

1045 Donc, il y a toujours ce mélange entre qualité de vie, beauté et fonctionnalité où vous voyez énergie, eau, agriculture urbaine, la communauté. La communauté a deux aspects : transport et la boulangerie. Nous avons une voiture 100 % électrique qui dessert toute la communauté, qui est fournie par Communauto. Donc, nous avons un partenariat avec eux autres. Donc, ça fonctionne comme ça.

1050 Là, j'ai presque fini, je vais rapidement montrer quelques photos. Donc, là, on a des jardins verticaux. Ce sont des vignes à raisins, les tournesols, vous reconnaissez. Cette structure-là, ce sont des serres associées avec les unités de vie, un peu inspirées du projet encore de Londres, BedZed. On a des potagers inspirés, de façon architecturale, du Château Ramsay dans le vieux Montréal, mais aussi, dans son fonctionnement, inspirés du programme de jardins communautaires à Montréal.

1060 On a des petits toits élevés en agriculture. Là, c'est notre champ de fraises. Ce qui pend là, sur le côté, ce sont des fraises, des plants de fraises. Donc, ce petit toit, c'est notre cabanon à vélos. On a donc la serre sur le toit où on cultive dans des gros bacs. On a réalisé très rapidement qu'on n'avait pas suffisamment de capacité. Donc, on a ajouté une capacité que je vais vous montrer tout à l'heure. Mais là, on produit assez pour nourrir toute la maison et les 160 membres de notre club boulanger qui produit le pain aussi. Donc, le pain au levain pétri à la main, vraiment à l'exemple de Poilâne, de Paris, qui a innové d'utiliser les vieux fours à bois. On a incorporé ça avec la serre. Donc, on a assez de pain et de légumes sur place pour nourrir pas mal de monde.

1065

1070 Donc, les melons, les petites salades. Vous voyez là que j'ai introduit des systèmes, des petits jardins flottants qui sont pendus en chaîne pour augmenter la capacité des fraises. Ça, c'est de cette année, là. On commence à voir les pousses. On a quelques longueurs d'avance. Mais cette production que vous voyez là, on a eu ça toute l'année. Donc, ça fait une rotation. Donc, est constamment ravitaillé en légumes frais, les fraises. Là, on regarde les petits bulbes pour l'année prochaine. Notre boulangerie. Eh voilà! Notre produit de la Maison Productive. Merci!

1075 Puis je serai plus qu'heureux de prendre vos questions à la fin. Merci.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

1080 Alors, merci beaucoup à Monsieur Kongshaug, c'était excellent comme présentation. Alors, pendant qu'on fait les arrangements... ah, mais c'est déjà fait, quelle efficacité. Une bonne chose que ce n'est pas moi qui suis responsable de la technique. Alors, j'ai la chance de vous présenter monsieur Ismael Hautecoeur qui va faire la deuxième présentation.

1085 Ismael est architecte paysagiste et philosophe de formation. Il travaille depuis plus de 10 ans au développement et à la promotion de l'agriculture et de l'aménagement comestible en milieu urbain. Entre 2003 et 2010, il a développé et coordonné le projet Des jardins sur les toits. Lauréat de plusieurs prix, incluant le Phénix de l'environnement et le prix national de design urbain, conférencier et jardinier, il démarre actuellement son entreprise spécialisée dans les aménagements comestibles, écologiques et participatifs.

1090 Monsieur Hautecoeur.

M. ISMAEL HAUTECOEUR :

1095 Bonjour! Donc, on m'a demandé aujourd'hui de parler de trois choses : la contribution dans l'agriculture urbaine au paysage urbain, les problèmes et les perspectives. Donc, je vais essayer de répondre à ces trois points-là à travers ma présentation.

1100 Et je vais commencer par vous poser une question. Je ne sais pas si j'ai le droit, mais en tout cas, je vais le faire pareil. Parce que là, j'ai le micro, je peux faire un peu ce que je veux – ah, ah! Donc, d'après vous, qu'est-ce qui est le plus important pour un jardin? Là, on parle d'agriculture urbaine, mais l'agriculture urbaine c'est quoi? C'est des jardins. Mais qu'est-ce que ça prend à un jardin pour fonctionner? Ah, vous êtes des experts dans la salle, vous avez gâché mon punch.

1105 Donc, effectivement, on a des experts dans la salle qui ont vraiment compris c'était quoi l'agriculture urbaine, mais je pose toujours la même question à toutes mes présentations, et c'est la première fois qu'on me répond : des jardiniers. Mais effectivement, qu'est-ce qui est le plus important pour l'agriculture urbaine, c'est des jardiniers. Donc, la question qu'on doit se poser c'est : qu'est-ce que le jardinier a de besoin pour faire un jardin? J'ai travaillé beaucoup dans le
1110 communautaire. D'ailleurs il y a beaucoup de photos de projets institutionnels qui se passent dans l'autre salle en ce moment, donc ça vous permet de faire les deux en même temps.

1115 Donc, tout vient du jardinier. Donc, comment on peut outiller le jardinier pour que lui, il verdisse la ville? En fait, c'est un peu ça la question. Moi, je suis architecte paysagiste, je suis mandaté pour aider mes clients et les groupes avec qui je travaille pour faire des jardins. Mais moi, depuis le début, ce qui m'intéresse c'est de faire des jardiniers. Donc, j'ai un peu twisté la chose puis j'ai beaucoup travaillé à cette idée que l'agriculture urbaine, dans le fond, les jardins sont des pépinières à jardiniers.

1120 Donc, il faut trouver une façon – et ça vient un petit peu répondre à la problématique qui avait été posée par madame De Courcy ce matin : comment mettre en place un écosystème qui va au-delà des individus? Parce qu'évidemment le potager c'est annuel. Les jardiniers passent, mais en fait, il faut maintenir année, après année, après année, la fameuse pérennité de l'agriculture urbaine. Donc, comment on pérennise des jardins? Comment on fait en sorte que le
1125 jardinier, à chaque printemps, ressorte, comme la marmotte, de son trou et recommence à creuser la terre, à mettre des graines, à arroser, et cetera, et cetera.

1130 Et dans un espace comme ça, où on trouve, comment on fait, et en fait, par expérience – j'ai travaillé avec beaucoup de groupes à développer plein de projets – habituellement, quand on commence, on démarre un projet, il y a toujours des objections techniques : « Oui, mais qu'est-ce qu'on va faire? Il va y avoir des abeilles. » Justement, on en parlait tout à l'heure. Le problème de la DSP, d'ailleurs, en fait, par rapport aux abeilles. C'est typique. C'est-à-dire que souvent les projets sont tués dans l'œuf, parce que c'est l'effet domino de problèmes qui amènent d'autres problèmes, et là, finalement, tout le monde dans la salle cherche des problèmes au lieu de trouver des solutions.

1140 Et donc, moi, je dis tout simplement que c'est une mauvaise méthodologie de travail. Donc, ce n'est pas comme ça qu'on fait un projet. Ce n'est pas ce qui fait qu'un jardinier, à chaque printemps, comme la marmotte, va sortir et recommencer encore à mettre autant d'énergie dans son activité. Parce que ça prend de l'énergie, ça prend du temps.

1145 Donc, c'est un peu ça la question. Qu'est-ce qui fait... bon, on s'est dit : qu'est-ce qui est important? Là, on a des experts en avant, mais qu'est-ce qui est important pour un jardin? C'est le jardinier. Habituellement, on me répond : « La terre, le soleil, les engrais... » patati, patata, mais non. Mais qu'est-ce qui fait que le jardinier, lui, va jardiner, d'après vous? La passion. Merci! Eh, vous êtes vraiment excellents aujourd'hui. D'habitude les gens, là je vois les yeux qui tourbillonnent, il y a la réflexion, ça chauffe, mais là, tac! On a la réponse tout de suite, instantanément.

1150 Donc, effectivement c'est la passion, c'est le rêve, c'est l'idée, l'utopie. Moi, je dis toujours : il faut qu'on soit des conteurs. Il faut que se raconte une histoire qui nous motive tellement que ça nous fait sortir dehors et recommencer le travail.

1155 Habituellement, on paye des professionnels pour faire ce qu'on n'aime pas faire. Donc, on va embaucher un horticulteur pour faire notre jardin, parce que nous on veut le résultat. Mais l'agriculture urbaine c'est l'inverse. Le plaisir, c'est le processus, ce n'est pas le résultat. Et là, on est en contradiction. Nous, on est payés pour des résultats. Moi, je suis architecte paysagiste, un horticulteur c'est pareil. Un promoteur immobilier, un architecte a le même mandat : il doit livrer la

1160 marchandise, il doit livrer du beau, bon, pas cher. Ce n'est pas évident pas cher, surtout au Québec. Donc, évidemment, le beau, il prend un petit peu le bord, puis avec le temps et la corruption... bien, là, c'est un autre sujet.

1165 Donc, comment faire en sorte qu'on maintienne cet intérêt puis qu'on aborde la chose d'une autre façon? Ce que je dis toujours, il y a toujours des problèmes, même par rapport au toit, en architecture. « Oui, mais est-ce que les capacités portantes... » patati, là, tout le monde s'improvise ingénieur puis on trouve plein de problèmes. Mais je dis toujours : « On envoie du monde sur la planète Mars, on est capable de régler un problème d'horticulture ou d'insectes. »

1170 Donc, les problèmes on les solutionne après. L'idée, c'est d'avoir une idée pour passer à travers. Moi, je dis toujours : l'agriculture ce n'est pas une science. Et les gens, on est tellement – et là, je vais me contredire, mais en fait, je suis un peu contradictoire, c'est normal – mais les gens recherchent, ont toujours l'idée que ça prend des experts pour faire des jardins. Ça prend des agronomes. Mais non, ça ne prend pas des experts. Non, ça ne prend pas des agronomes, c'est pas vrai. Le jardinage, c'est pas une science, c'est pas une technique, c'est un art et ça se développe avec le temps. Et de la même façon que pour jouer une sonate il faut faire ses gammes, en jardinage c'est la même chose. Évidemment, vous n'allez pas arriver au même résultat qu'un expert, un professionnel, ça va être moins productif, ça va être moins beau. Il va y avoir plus de maladies, mais vous n'allez pas avoir moins de plaisir et vous n'allez pas moins apprendre, et vous n'allez pas moins avancer comme la personne qui pratique son piano à tous les jours.

1185 Donc, ce qui est important de se garder en tête pour la pérennité puis la conception d'un projet, ce n'est pas de penser au jardin, mais c'est de penser au jardinier et à l'écosystème, comme Rune parlait tout à l'heure, c'est un écosystème. Et qu'est-ce qui fait que cet écosystème-là produit des jardins, des partenariats et tout ça? Bien, c'est le design de projet de jardin. Ce n'est pas nécessairement où est-ce qu'on le met, quelle forme on lui donne. Donc, c'est comment on structure le volet humain qui, lui, va faire la job. Et l'intérêt de ça, c'est que ces humains-là qui passent à travers ces écosystèmes-là, partout où ils se déplacent dans la ville,

1190

vont verdirent derrière eux. Ça va être des contamineurs verts urbains. Et c'est ça, le but de l'agriculture urbaine.

1195

Un autre paradoxe, c'est qu'on dit toujours que l'agriculture urbaine est créateur de participation citoyenne ou génère cette idée que les citoyens participent. Et, en fait, c'est un peu la problématique. Parce que si vous posez la question à la Ville de Montréal qui gère son programme de jardins communautaires, il y a énormément de problèmes de participation citoyenne à l'intérieur des jardins communautaires. Ça ne fonctionne pas démocratiquement, ça fonctionne très mal. Les gens ne s'entendent pas, et il y a plein de jardins communautaires qui n'ont pas de compost, parce qu'ils ne sont pas capables de s'organiser entre eux pour avoir un compost. Donc, le problème, il n'y a pas cette culture participative. Elle n'existe pas chez les citoyens.

1200

1205

Alors, en tant que professionnel en aménagement, comment est-ce que je peux vendre l'idée qu'une partie du projet, alors que j'ai la responsabilité de livrer une marchandise, est un peu à la merci des citoyens qui ne savent pas encore vraiment comment ça va s'organiser, comment ça va fonctionner?

1210

Donc, il y a un risque à prendre. Il y a un risque à prendre, mais on peut le transformer en opportunité, ce risque-là. Et moi, je dis ça, c'est vrai dans les deux sens. Les professionnels non plus ne sont pas habitués de travailler avec les citoyens, ni la Ville, ni les urbanistes, ni les architectes, ni les architectes paysagistes qui sont peut-être quand même bien placés là-dedans, parce qu'ils sont habitués de négocier avec une... ils sont plus généralistes, ils sont habitués de travailler avec un ensemble de partenaires puis de s'assurer que tout le monde y trouve son compte. Mais en général, il y a ce défi de se faire rencontrer ces deux entités-là et il manque, des deux côtés, cette culture de participation.

1215

Là, je vais dire quelque chose d'encore contradictoire. C'est que justement, les projets d'agriculture urbaine sont, d'après moi, des opportunités pour développer cette culture-là. On est d'accord qu'elle est absente au Québec, si je la compare, par exemple, à l'Allemagne ou à d'autres pays plus civilisés à ce niveau-là. Évidemment, au Québec, on est civilisé à d'autres

1220 niveaux, mais peut être moins celui-là. Donc, les gros projets qui sont des opportunités, il pourrait y avoir une partie qui est justement financée à l'intérieur du projet pour mettre en place justement ces mécanismes de participation citoyenne qui permettent à ces deux mondes-là de se rencontrer.

1225 Quand la consultation a été lancée, j'ai été un petit peu... Moi, je ne faisais plus partie du milieu, donc je n'ai pas été un des acteurs de cette chose. Et ma première réaction c'était : « Oui, mais c'est bien beau de demander plein de choses à la Ville, mais qui est-ce qui est en arrière pour livrer la marchandise? Est-ce qu'il y a des professionnels? – Non. – Est-ce qu'il y a des citoyens? » Il y a des groupes pour l'instant, mais les citoyens, on ne les aide pas, ils ne sont pas
1230 organisés entre eux. Les groupes n'ont pas de moyen. Donc, c'est très complexe, cette question.

 Mais je suis quand même très heureux d'être là aujourd'hui, je vois que ça a évolué énormément dans les dernières années. Et je pense qu'il y a une maturité culturelle qu'il n'y avait pas avant, que cette culture citoyenne, justement à travers l'initiative de la consultation publique,
1235 vient de générer quelque chose de nouveau – comme la grève étudiante va un peu réveiller les étudiants, j'ai l'impression – là, on a une opportunité d'expérimenter, d'explorer cette idée qu'on peut revoir, je dirais, les normes culturelles pour réinventer un petit peu la ville puis la façon qu'on travaille entre professionnels et citoyens. C'est-à-dire revoir un peu la notion d'espace privé et d'espace public et de voir que, finalement, tout ce qui nous empêche de faire l'agriculture urbaine
1240 c'est entre les deux oreilles. Ce n'est pas à l'extérieur, ce n'est pas dans la réalité. Il n'y a rien qui nous empêche de faire de l'agriculture urbaine puis je vais vous le prouver avec ces quelques projets-là.

 Donc, ici, on est à McGill, un des endroits les plus conservateurs au Canada, pas au
1245 sens de Harper, au sens des prestigieux, très bien assis dans la tradition. On est venu installer des bacs de recyclage. Donc, on parlait tantôt des égouts qu'on valorise, mais ici, c'est un peu la même chose. On est débarqué un peu comme des gitans en plein milieu du campus, on a installé un jardin lors de la remise des diplômes alors qu'il y avait, pas les saltimbanques, mais les Écossais en jupette et tout le tralala et, évidemment, au début, ils ne voulaient pas que les
1250 deux événements se chevauchent, parce que c'était comme : « Voyons! Vous, vous êtes des

ouvriers, vous venez, on vous tolère, mais ne soyez pas là dans les moments importants. » Heureusement, notre collègue Vikram Bhatt de l'UQAM a réussi à convaincre cette moitié-là que les deux événements pouvaient cohabiter. Et c'était assez amusant, finalement. Et, moi, je peux vous dire que j'étais extrêmement stressé d'avoir la responsabilité d'installer notre brique à
1255 braque, nos bacs de recyclage et nos chaudières de toutes les couleurs en plein milieu du Campus McGill. Et, maintenant, je peux vous dire que : essayer de le retirer et McGill va vous poursuivre. Elle utilise les jardins dans sa publicité à la télé maintenant. C'est carrément intégré dans le marketing social et publicitaire de l'Université McGill. Alors qu'au départ, ils étaient propriétaires des dalles de béton.

1260 Donc, est venu démontrer, en partenariat avec l'École d'architecture de l'Université McGill, qu'on pouvait rajouter une couche d'agriculture urbaine sans absolument affecter la fonction de l'espace qui est un lieu de circulation, tout simplement, qui est un îlot de chaleur en béton, qui est un toit au niveau du sol.

1265 Et l'idée c'était que tout le travail – une université c'est un peu une pépinière à jardiniers – tout le travail est fait par des bénévoles et toute la production est donnée au Santropol Roulant, qui l'intègre dans sa mission et qui, après, fait la transformation et la livraison des légumes aux personnes à mobilité réduite.

1270 Donc, une fois que l'écosystème est pris en charge par les jardiniers, il peut très bien profiter à d'autre monde, de la même façon que le jardin profite aux abeilles pour faire du miel pour l'hôtel Fairmont ou autres, ici c'est des camps de jour qui utilisent l'espace pour leurs besoins à eux. L'idée c'est de trouver, de créer un projet où tous les participants ont un intérêt à
1275 participer, que ce ne soit pas juste une activité financée, puis là, on vient quand il y a de l'argent, quand il y a des animateurs, puis quand il n'y a plus rien, on n'y va plus.

1280 L'idée c'est de mettre en place un écosystème où chaque partie a besoin de l'autre et finalement, le jardin est alimenté. Et nous, c'est comme ça qu'on construisait nos partenariats. On se disait, l'idée ce n'est pas d'être financé à vie pour maintenir ces jardins-là. L'idée c'est de créer des écosystèmes qui deviennent autonomes le plus vite possible. Donc, déjà en partant,

quand on met en place notre structure de projet, on pense déjà, avant même de commencer, à la pérennité.

1285 Donc, qui vont être les jardiniers? Comment le jardin va être entretenu? À quoi vont servir les légumes? Et, moi, je parlais toujours du scénario catastrophe : qu'est-ce qui se passe s'il n'y a pas de jardinier? S'il n'y a pas de participation? S'il fait trop chaud? Si on n'a plus d'argent, et cetera. Et à partir de là, bien, il fallait comme s'assurer que le maillon le plus faible de la construction du projet, c'est ça qui en fait sa solidité. Donc, il faut bien analyser les faiblesses du
1290 projet pour être sûr qu'il survit à la tempête. Parce qu'il y en a des tempêtes autour d'un projet d'agriculture urbaine. Il y a des problèmes de financement, il y a des problèmes de météo, il y a des problèmes humains... Il y a toutes sortes d'enjeux qu'il faut prendre en considération.

1295 Ça, c'est un autre exemple, un énorme balcon. Il y a plein d'endroits dans les bâtiments publics ou privés qui sont conçus pour les humains, mais qui sont purement conçus pour des humains fictifs, c'est-à-dire que l'espace est barré, inaccessible. La plupart des endroits où on a fait nos jardins c'était des espaces qui étaient conçus pour être utilisés, qui n'étaient jamais utilisés. Parce qu'ils n'avaient jamais été aménagés, tout simplement.

1300 Donc, qu'est-ce qui manque à un espace? C'est de la vie. Et qu'est-ce qui amène les jardiniers? Bien, c'est la vie! Donc, encore une fois, le jardinier fait partie du jardin, surtout en agriculture urbaine. C'est comme les moutons dans un champ, ça fait partie du paysage urbain. Le jardinier est un élément du paysage urbain. Ce n'est pas une cause, c'est un effet. Ça fait partie du décor.

1305 Ici, donc l'idée c'était de compléter la mission des camps de jour de l'ITHQ pour que les jeunes puissent apprendre à cuisiner et, après, puissent découvrir les plantes qu'ils auront cuisinées l'avant-midi.

1310 Ça, c'est un autre projet que j'avais fait justement avec la maison de quartier, avec Sanou, à Villeray, sur le Patro Le Prévost. L'idée c'était d'intégrer... il y avait à peu près, je dirais, 15 organismes dans cette boîte-là, à peu près quatre syndicats, c'était vraiment complexe,

1315 d'essayer de comprendre qui fait quoi. Mais on savait que là-dedans il y avait des camps de jour, il y avait une popote roulante, c'est une bibliothèque publique, il y a des piscines de la Ville, il y avait des groupes qui travaillent avec les personnes qui ont des problèmes de santé mentale, et cetera, et cetera.

1320 Donc, on s'est dit : en gros, dans tout ça, il y a plein d'organismes dont la mission peut bénéficier de participer à un projet d'agriculture urbaine. Parce que l'idée c'était de verdir des missions d'organismes ou d'institutions. Parce que moi, le pari que j'avais c'était, une fois que c'est enraciné dans la mission d'un organisme, on n'a plus besoin d'extériorisation. On n'a pas besoin de payer un externe, ça se fait à l'interne. Et avec le temps, le staff va comprendre comment ça marche. Puis c'est un peu l'idée du Santropol Roulant. Quand on a commencé à travailler en partenariat avec eux, l'agriculture urbaine, ce n'était pas leur mandat. Ils n'étaient pas là-dedans. Mais après une couple d'années d'accompagnement, ils ont réalisé que c'est vrai. Non seulement, ça ne nous enlève pas des bénévoles puis des ressources, mais c'est le contraire. Ça nous ramène des fruits et légumes frais urbains. Ça mobilise la jeunesse, les bénévoles, et en plus, ça crée un espace intéressant médiatique pour tout le monde et pour l'Université et pour l'organisme qui était porteur du projet, évidemment, et pour l'Université McGill.

1335 Donc là, l'idée c'était que les 800 jeunes des camps de jour, encore une fois – souvent les camps de jour, ils ne savent pas quoi faire. C'est des ados qui s'occupent des jeunes, qui ont de l'argent parce que les parents travaillent, mais ils n'ont pas vraiment quelque chose d'intelligent à faire. Moi, je les vois jouer au scout dans la rue. Moi, j'ai un garçon de cinq ans et heureusement il y a des bons camps de jour, mais ils ne sont pas tous nécessairement bons, les camps de jour. Si vous regardez un peu dans la rue l'été qu'est-ce qui se passe. Moi, des fois ça me fait peur.

1340 Alors, de leur offrir des opportunités comme ça, bien, au moins, ça leur donne quelque chose d'intéressant à faire. Mais là, peut-être cet été, il n'y en aura pas de camp de jour à cause de la grève étudiante, là, mais en tout cas. J'espère que le mien est correct.

1345 Donc là, on est à l'UQAM sur le toit du pavillon de design. Donc, c'est la même chose. L'idée c'était de créer des jardins dans une université, pourquoi? Parce que par définition, il y a du roulement de monde. Donc, c'est un peu le contraire de l'approche des jardins collectifs et communautaires où on essaie de pérenniser la clientèle, c'est-à-dire qu'on essaie que ça soit toujours les mêmes qui reviennent, parce qu'eux, finalement, ils savent quoi faire et, et cetera.

1350 Mais nous, c'est un peu l'inverse. On s'est dit : bien, non. Nous, l'idée, c'est qu'il y ait le plus de monde qui passe dans cet écosystème-là puis qu'ils en ressortent avec quelque chose de plus qu'ils n'auraient pas eu s'il n'y avait pas eu ça. Et donc, tous les étudiants de McGill maintenant, de McGill, de l'UQAM, de Concordia et de l'Université de Montréal et de plusieurs cégeps et des CPE et maintenant pleins d'institutions, ils passent à travers les potagers et pour eux, c'est tout à fait normal. Ils ne se posent même pas la question, ils ont grandi dedans. Alors, 1355 qu'au début, bien, nous, il fallait convaincre les *big boss* de ces institutions-là que c'était dans leur intérêt de nous laisser utiliser leur espace pour démontrer qu'on pouvait travailler différemment l'espace privé et public.

1360 Je vais aller un petit peu plus vite. Je vais vous passer quelques photos. Là, c'est mon fils dans le milieu qui jardine à la garderie. On avait fait un potager, parce que justement, il commençait à mal manger à l'école – bien, pas lui, évidemment, les autres –, mais donc, ils ont commencé à faire la cuisine puis nous, on a rajouté le potager dans la cour comme complément au cours de cuisine.

1365 Donc, c'est des petits gestes. Puis moi, j'ai fait comme parent, tout simplement. Ça n'a pas coûté une cenne. Ça a peut-être coûté 200 \$ maximum, le projet. Et cette année, j'ai fait mes semis dans l'école avec les maternelles, et c'est pareil, c'est un budget d'à peu près 200 \$ que ça a coûté à l'école. Évidemment, je l'ai fait de mon temps, de mon mieux, mais c'est très 1370 faisable. C'est pas compliqué, il suffit d'emprunter une revue à la bibliothèque et puis on a tout ce qu'il faut pour démarrer son projet.

 Donc là, on est dans une cour d'école. Mais ce que je veux vous montrer, c'est ça. En fait, c'est des exemples de... en fait, ce que je veux vous montrer ce n'est pas ça, mais c'est

1375 l'histoire qui est autour de ça. Ça, c'était chez moi, puis c'est pour vous montrer un peu comment
on peut briser l'idée que, bon, moi, je suis locataire du 3e, je ne peux rien faire – et c'est vrai à
différentes échelles. En ville, je reviens à ma première photo aérienne, il y a énormément
d'espaces disponibles, que ce soit des espaces privés, publics. Il y a beaucoup d'espaces
communs, mettons dans les entreprises, dans les centres d'achats. Et tous ces espaces-là ne
1380 servent à rien, et souvent c'est des espaces qui ne sont pas beaux. Alors, pourquoi on ne
pourrait pas les utiliser à d'autres fins?

Dans ce cas-ci, moi, j'étais au 3e. J'ai demandé au locataire d'en bas si je pouvais
installer un jardin chez eux, dans leur espace, dans leur bulle, en échange que, dans le fond, on
1385 partage la récolte et qu'eux, ils l'entretiennent, évidemment, parce que moi, je ne veux pas
descendre avec des chaudières d'eau du 3e étage.

Comme il n'y avait pas de sortie d'eau, il a fallu oser aller chez la voisine pour lui
demander si on ne pouvait pas utiliser son boyau. Donc, c'est toutes des choses qui sont
1390 taboues au Québec. Jamais on ne sortirait de son petit jardin pour emprunter l'eau du voisin, et
jamais, si on est locataire du 3e, on oserait utiliser l'espace du locataire du 1er qui, lui, ne l'utilise
pas, mais bon. Alors, bien, pourquoi pas? Essayez, ça ne coûte rien. Et je peux vous dire que
tout le quartier est venu discuter. On était dans le quartier italien, on était en façade, en plus.
D'habitude, les jardinets sont en arrière, on est venu amener ça en avant.

1395 Donc, l'idée c'est que tout le monde gagne au change. Il y a moyen de changer les
perceptions et de faire des projets qui ne sont pas coûteux, qui sont super intéressants, qui ne
demandent pas tant d'énergie que ça. En fait, il y a plusieurs, je dirais, ingrédients de base pour
se lancer dans l'agriculture urbaine : il y a la nécessité, donc ça, c'est quand on est dans la
1400 pauvreté ou dans d'autres pays, et cetera, mais aussi quand on est immigrant puis qu'on n'a pas
l'ingrédient qu'il nous faut pour la sauce nationale. Et, évidemment, l'autre, c'est le plaisir.
Pourquoi est-ce que le plaisir ne serait pas un moteur pour transformer la société? Bien, pas un
plaisir au sens superficiel, mais vraiment une satisfaction profonde d'un travail qui donne un
résultat qui transforme non seulement un espace, mais soi-même. Parce que jardiner, moi, je
1405 prétends que ça ne fait pas juste changer le décor. On ne fait pas juste remettre de la couleur sur

du gris, un peu de vert sur du gris, mais on transforme l'essence de l'espace et qu'on se transforme soi-même en agissant dans le paysage.

1410 Ça, c'est mon balcon. Donc, encore une fois, on peut dire : « Ah bien, là, sur un balcon je ne peux rien faire! » Mais on peut faire plein de choses sur un balcon. On l'a vu. Évidemment, l'idéal c'est un peu le modèle intégré en architecture – moi, c'est toujours ça que j'ai rêvé. Donc, je suis très heureux que finalement Montréal, on arrête de regarder des photos de Suède, du Danemark et d'Allemagne, mais qu'on puisse avoir nos propres Danois ou Allemands ici qui viennent faire des projets. Puis peut-être qu'ils vont même nous inviter dans leur spa à boire la
1415 vodka. Alors, imaginez, ça vaut la peine.

Donc ça, c'est du maïs sur un balcon. Donc, les paysages ruraux québécois qui avant étaient composés d'une biodiversité de fruits et légumes, maintenant c'est des monocultures de maïs. Donc, si vous avez grandi dans de la monoculture de maïs et que vous êtes nostalgique de
1420 votre campagne, vous pouvez la reproduire sur votre balcon.

Là, on est dans un HLM. Là, je vais terminer avec ça. C'est carrément un plan d'aménagement d'une cour arrière qui est transformée en aménagement comestible. C'est un des cobayes de l'émission du fermier urbain de Ricardo. En fait, on a carrément transformé
1425 l'espace au complet pour le rendre le plus productif possible. Donc, est venu utiliser le sol, la façade en avant. Donc, au lieu d'avoir du gazon, c'est toutes sortes de fines herbes comestibles. Là, on est venu utiliser l'escalier en colimaçon. Il y avait des poules, il y avait toutes sortes de choses mélangées. Tout ça pour dire qu'on peut, à grosse et à petite échelle, produire quand même substantiellement, sans évidemment être un agriculteur. Un agriculteur urbain n'est pas
1430 un agriculteur. Il ne faut pas confondre les deux.

Donc, pour terminer j'ai quelques images d'agriculture urbaine d'ailleurs. Ici, on est à Caracas. Donc, l'idée c'est que même dans des centres-villes ou des endroits très prestigieux comme des aménagements d'hôtel de ville, pourquoi on n'intégrerait pas des plantes
1435 comestibles? Je veux dire, c'est quoi le problème? Pourquoi on ne pourrait pas faire du bon et du beau? Il y a des professionnels, il y a des architectes paysagistes qui existent, il y a des

horticulteurs compétents, il y a des agronomes. Il y a tout ce qu'il faut à Montréal. Il manque juste un peu de vision puis d'audace pour passer à la prochaine étape.

1440 Justement, on parlait tantôt des plans, des règlements et de tout ça. Ça en prend. Mais comme disait monsieur Bryant ce matin : qu'est-ce qui fait que les projets se maintiennent puis se développent, c'est les individus. C'est des rêveurs, c'est des gens qui ont une *drive*, qui passent à l'action. Donc, on ne peut rien faire sans jardinier. On ne peut rien faire s'il n'y a pas quelqu'un en quelque part qui commence quelque chose.

1445 Et, moi, j'aime beaucoup cette photo qui est un toit au Japon. C'est des choux en pots, tout simplement. Et je dis toujours : la ville met beaucoup de choux ornementaux dans ses plates-bandes, mais pourquoi on ne mettrait pas 250 000 choux dans les plates-bandes municipales, puis qu'on pourrait faire à la fin de l'année une choucroute communautaire municipale de 300 000 personnes dans la rue? Tu sais, pourquoi on est si étroit dans notre vision des choses?

1450 Cette année, on a demandé au parc Jean-Drapeau si on ne pouvait pas inventer des paysages comestibles pour tenir un banquet dans le cadre d'un projet avec le Jour de la terre, pour célébrer l'agriculture urbaine. Mais ça aurait intégré dans l'aménagement. Et ça a été reporté. Reporté après la consultation, évidemment.

1455 Donc ça, c'est pour terminer. On est à, je pense, San Francisco ou Los Angeles, je ne sais pas trop exactement. San Francisco. C'est le mouvement *Slow Food* qui avait installé un potager ornemental en face de l'hôtel de ville. Et j'adore cette photo. Et je rêve que... en fait, je ne sais pas s'il y a des représentants de quelque chose dans la salle, mais pourquoi pas proposer ça à l'Hôtel de Ville comme projet pour, je dirais comme conclusion à la consultation, pourquoi pas justement proposer un aménagement comestible en face de l'hôtel de ville de Montréal? Merci.

1465

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

Alors, merci beaucoup. On a réussi presque 300 000 pour le Jour de la terre cette année. Je ne suis pas sûr qu'on va réussir 300 000 pour le Jour du chou, mais c'était excellent.

1470

Alors, écoutez, on a le temps pour quelques questions, échanges, commentaires. C'est le moment.

M. PHILIPPE LANDRY :

1475

Je m'appelle Philippe Landry. Rapidement, une question à Rune. J'ai été à l'exposition de BOMA, de ce que Montréal devrait avoir l'air en 2020, les maquettes qui étaient à la Place Desjardins. Et c'est quand même incroyable, il n'y avait même pas un clin d'œil à l'agriculture urbaine, ni à Griffintown, ni dans le centre-ville de Montréal. Et même quelquefois, au niveau de l'architecture c'était... mais je n'embarquerai pas là-dedans, mais même pas, disons, une petite serre. Alors, le Montréal 2020 ou 2025, les maquettes qu'il y avait là, même pas un petit cliché, clin d'œil, un petit quelque chose.

1480

Et une autre question à Ismael. Toi, tu as été davantage sur le côté humain de la chose. Est-ce que tu vois ça, peut-être dans un futur, si possible rapproché, disons étudiants, antiémeute et Jean Charest en train de jardiner ensemble? Et comment réussirais-tu un coup pareil?

1485

M. RUNE KONGSHAUG :

Quand moi, j'ai commencé à travailler avec un professeur, Vikram Bhatt, à l'Université McGill en 2003 sur l'agriculture urbaine, et l'année d'après, j'ai commencé à assister les jeunes architectes qui venaient en maîtrise d'un peu partout dans le monde, de Chine, tout ça, j'ai eu une rébellion sur mes mains. Parce qu'ils ne voulaient pas entendre parler de payer pour leur éducation d'architecture et apprendre sur la laitue et les carottes.

1490

1495

1500 Il y a en fait comme un schisme entre nos savoir-faire et nos professions, où les architectes, en particulier, et les ingénieurs un petit peu aussi, sont coupables un petit peu de voir leur discipline comme ne pas être affectée par tout ce qui est agriculture ou horticulture. Donc, je pense qu'il ne faut pas blâmer quand même les ingénieurs ou les architectes trop. Parce que je pense que c'est un symptôme de notre société qui est très divisée en silos de savoir.

1505 J'ai dû faire un choix pour ma fille qui a 10 ans, qui doit aller à l'école à New York l'année prochaine en 6e classe, et j'avais des choix entre plusieurs programmes publics. Mais là, je viens de trouver une école qui faisait la publicité qu'ils allaient enlever les barrières entre les classes. Et ils se vantaient d'avoir une philosophie de pensée systémique. Donc, moi, je pense qu'il faut multiplier les exemples de projets qui sont multidisciplinaires. Mais bien au-delà de la multidisciplinarité, je pense qu'il faut commencer à penser de réfléchir « écosystémique ». C'est-à-dire que vous avez vu dans ma présentation beaucoup de cercles, beaucoup de choses où il y a un déchet, un processus, comme notre pipi et caca, devient la nourriture dans un autre processus. Il y a d'autres architectes qui ont innové dans ce domaine comme Kenneth McDonough, c'est lui qui est en Pennsylvanie, je pense, qui a inventé le concept C2C, ce qui veut dire *cradle-to-cradle* ou crado-à-crado (sic), c'est ça?

1515 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

Berceau-à-berceau.

1520 **M. RUNE KONGSHAUG :**

1525 Berceau-à-berceau? O.K. Donc, B2B, j'imagine. Bien, l'idée c'est qu'il n'y a pas de cercueil, il n'y a pas de berceau-à-cercueil. Dans la vie, il y a toujours un renouvellement. J'ignore pourquoi cette exposition a été si dépourvue de réflexion là-dedans. Pourtant, les scientifiques, les technocrates, ceux qui étudient nos courbes démographiques, l'explosion démographique qu'il y a au monde et aussi les tendances du prix du pétrole, ils s'inquiètent énormément sur comment nous, comme espèce, on va pouvoir se nourrir.

1530 Donc, il y a beaucoup de cerveaux qui se penchent sur la question. Pourquoi les architectes n'ont pas enregistré ça encore? C'est pour moi un mystère. Moi, ça fait très longtemps que je travaille dessus.

M. ISMAEL HAUTECOEUR :

1535 Donc, pour répondre à la question sur Jean Charest, je pense qu'il va aller travailler dans le Grand Nord, apparemment, c'est ce qu'il disait la dernière fois. Et pour les étudiants, bien, en fait, nous, quand on a commencé le projet, on utilisait beaucoup Internet. On avait un site Web où on avait environ 2 000 bénévoles virtuels. Donc, on a vraiment utilisé la technologie comme les étudiants maintenant l'utilisent et comme ils l'ont utilisée dans le printemps arabe. Donc, c'est les mêmes outils qui révolutionnent les sociétés qui sont prises avec des dictatures depuis 40
1540 ans, qui sont disponibles pour transformer la ville. Et c'est ça, les jeunes les utilisent. Et donc, c'est déjà à la disposition. On l'a vu. On le voit maintenant.

1545 Moi, quand j'ai commencé à travailler là-dedans, je gérais un jardin collectif puis on avait une liste d'à peu près 60 participants puis ça prenait deux heures de les appeler un à un quand il y avait un changement d'horaire. Et donc, c'était un temps fou qu'on passait, puis heureusement, il y avait un système de Bell qui permettait d'envoyer un message de boîte vocale à boîte vocale, mais ça coûtait, genre, 5 \$ par appel; en tout cas, ça coûtait une fortune. Et maintenant, ça se fait instantanément et gratuitement à partir du moment où on a un fournisseur Internet.

1550 Donc, le potentiel d'apprendre... sur Internet, on peut tout apprendre. Il y a toutes sortes de manuels d'utilisation, il y a toutes sortes de photos, il y a toutes sortes d'idées, de projets, et cetera. Donc, comme je parlais tout à l'heure, tous ces véhicules-là sont extrêmement bien, ils sont très stratégiques pour maintenir l'utopie, pour travailler les concepts, pour mettre en place l'essentiel. Après, les gens, ils sortent dans la rue puis évidemment, ils font ce qu'ils ont à faire.
1555 Ils règlent les problèmes techniques. Mais l'important, c'est de motiver tout ce monde-là et la technologie le permet maintenant.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

1560 Madame?

Mme SANDRA SIMBERT :

1565 Bonsoir, Messieurs. Mon nom est Sandra Simbert, jeune professionnelle en aménagement du territoire et en design urbain. Je pense que le mot pour résumer vos deux présentations ensemble c'est « Wow! » Quel boost d'audace et d'innovation, mais pas seulement de *talk*, mais le faire aussi. Donc, je vous lève mon chapeau, vraiment, un courage professionnel hors pair. Je vous souhaite une longue carrière. Il y a toute une génération qui vous regarde et j'en suis une.

1570 Donc, je vais passer des commentaires sur ce que j'ai aimé. Monsieur Hautecoeur, moi, j'ai participé à un de vos ateliers à l'école *City Farm School* avec Concordia sur le campus Loyola. Donc, j'avais vu le jardinier, aujourd'hui je vois le professionnel architecte, et je fais le lien avec les deux. Je trouve que c'est autant passionné dans la pratique, les deux mains dans la terre, que l'homme de tête qui passe une vision très communicative et très sentie, je dirais.

1575 Et, pardonnez-moi parce que je ne pourrai pas prononcer votre nom, nom de famille. Est-ce que vous pourriez me le dire, comme ça je pourrais...

1580 **M. RUNE KONGSHAUG :**

Vous pouvez m'appeler Rune.

Mme SANDRA SIMBERT :

1585 O.K. Alors, Monsieur Rune, le fait que vous croyez tellement à ce que la Maison Productive peut faire du point de vue architectural, humain, technique et aussi pour un besoin

humain de base, qui est se nourrir, j'espère que tous les humains de la terre vont avoir la même conviction que vous. Ça mérite d'être la seule maladie contagieuse dont on est tous atteints.

1590

Je vous remercie aussi pour les différents exemples tous les deux que vous nous avez donnés. Parce que vu qu'à Montréal, on est un peu dans une petite révolution agriculture urbaine, je pense que c'est important de voir ce que les autres ont fait, pas pour les copier, parce que Montréal, on ne copie pas, mais pour voir qu'est-ce qui pourrait s'appliquer, qu'est-ce qui pourrait être adapté à notre réalité. Et j'ai trouvé d'un côté et de l'autre que vos exemples étaient pertinents, inspirants et très bien commentés.

1595

Merci.

1600

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

Madame.

1605

Mme NATHASHA ALEXANDROFF :

Bonjour! Nathasha Alexandroff de Pointe-Saint-Charles. Moi, j'aimerais dire ici aujourd'hui, puis je suis bien contente que ce soit noté, on a problème politique surtout. Parce que tout ce qu'on veut faire, on pourrait le faire si les gens qui tiennent notre argent en main se mettaient derrière nous puis disaient : « O.K. Faites-le. »

1610

Alors, moi, je pense que quand on construit des maisons – puis nous, on a un problème, on construit des super condos au bord du canal au lieu de faire des jardins – on n'oblige pas les constructeurs même de ces maisons-là, de ces condos-là qui vont être vendus très cher, on ne les oblige pas à faire des toits verts où il y aurait une possibilité de planter quelque chose. Ça, moi, je trouve ça honteux. Puis on se démène comme des fourmis puis il y a toujours quelqu'un qui vient donner un coup de pied dans la fourmilière.

1615

1620 Je pense qu'il faudrait absolument qu'on finisse par tous pousser du même côté puis n'oubliez pas la prochaine fois qu'on va voter, là. O.K.? Il faut qu'on fasse quelque chose puis qu'on montre aux gens qui ont notre argent, que le patron c'est nous. Et que si on veut de l'agriculture urbaine à Montréal, il va falloir que ça aille dans ce sens-là. Merci et Bravo.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

1625 Est-ce que je comprends bien, est-ce que selon vous ça passe par une obligation réglementaire?

Mme NATHASHA ALEXANDROFF :

1630 Oui, oui. Il faut obliger... moi, écoutez, je confronte tout le temps des constructeurs de toutes sortes, des choses bon marché, très cher, moyennement cher et tous ces gens-là nous rient au nez quand on leur dit : « Est-ce que vous pourriez faire de la récupération d'eau grise? Au moins, mettre les tuyaux, si vous ne voulez pas investir maintenant dans les bacs pour ramasser l'eau. Mais au moins, pendant que vous construisez, faites une possibilité que ça puisse se faire plus tard. » Ils s'en foutent. Ils nous disent : « Ah, bien, c'est bien trop cher. » Ce n'est pas vrai. Si tout le monde le fait, ça ne sera plus cher.

1640 Moi, je vois Rune, ça lui a coûté une fortune de faire ce qu'il a fait. Mais si tout le monde le faisait, bien, tout ce qu'il a utilisé, ça coûterait beaucoup moins cher. Et je trouve ça honteux que dans notre pays, qui se tape tout le temps en se disant qu'on est les meilleurs et na, na, na, mais ce n'est pas vrai. On est vraiment des « néandertalais » sur ce point de vue là.

M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :

1645 Mais je trouve que c'est excellent. Est-ce que vous croyez que ça passe par une obligation réglementaire pour arriver à des résultats souhaités?

M. RUNE KONGSHAUG :

1650

Bien, c'est le fameux débat entre carotte ou cravache, n'est-ce pas? Et ça dépend du cheval, n'est-ce pas? Des fois, on deal avec un âne et des fois on deal avec des pur-sang. Et comme chaque société, ici, on est diverse et complexe. Et je ne pense pas que c'est une réponse... Il y a certaines réglementations qui sont absurdes et peuvent causer plus de problèmes. Donc, je pense que des fois... moi, je crois plus que d'avoir des *incentives* qui sont souvent des *incentives* au niveau taxes, ou peut-être démontrer, comme moi j'essaie de faire, que penser de façon écosystémique, ça peut être très profitable pour que ça marche vraiment avec la pensée d'une économie de marché. Parce que je pense que ça, c'est devenu notre nouvelle religion. C'est un petit peu les économies de marché, le capitalisme. C'est difficile de s'en penser et, en même temps, on sait que le système économique dans lequel on vit ne prend pas toujours les meilleures décisions. D'accord? Ça, c'est admis. Mais en même temps, on doit être capables de fonctionner dans ce système.

1655

1660

1665

Moi, je crois dans le dialogue. Moi, je pense que surtout quand on voit comment maintenant les projets intégrés s'organisent mieux qu'avant, on est meilleur maintenant à impliquer les différents interlocuteurs nécessaires à un projet très tôt dans le processus, à travers des consultations comme aujourd'hui.

1670

1675

Par exemple, c'est très important. Moi, je pense qu'un entrepreneur ou un promoteur classique fasse partie d'une équipe de design et qu'un cultivateur – d'ailleurs, je cherche des cultivateurs, parce que moi, je ne suis pas un cultivateur. Il est bon mon projet, mais c'est ma femme qui fait tout le travail de jardin et c'est beaucoup, beaucoup de travail physique. Elle est là d'ailleurs, elle s'appelle Karine, et elle s'occupe très, très bien du jardin. On a quatre volontaires aussi qui travaillent, ça prend énormément de travail. Donc, je voulais juste faire un petit reflet à Ismael que vraiment trouver la pérennité dans l'opération, c'est bien beau de livrer un projet et vous montrer quelques belles photos, mais reproduire ça à chaque printemps et chaque automne, année après année, ça, c'est autre chose.

1680 Donc, il faut qu'un projet comme ça vienne avec le système. Moi, j'ai même fondé un
OBNL, Design and Habitat, où vous pouvez devenir membre pour essayer de gérer ce genre de
chose.

1685 Mais pour revenir à la question à Nathasha, il faut impliquer autant le promoteur qui roule
en Ferrari que le cultivateur, qui roule peut-être en Ferrari aussi, mais qui trouve son zen plus à
mettre les mains dans la terre. Parce que ces deux personnes sont extrêmement importantes.
On ne peut pas faire un projet d'agriculture urbaine sans les deux pôles. Mais ça n'a pas besoin
d'être un débat polarisé. Et c'est pour ça, peut-être, que j'ai un petit rôle à jouer aussi à Pointe-
Saint-Charles, qui est un quartier très polarisé en ce moment.

1690 Mais autour de notre petite boulangerie, il y a tout le monde qui est membre. Et d'ailleurs,
on a 162 membres, vous êtes tous invités à devenir membres, on a une capacité de 300 pains
par jour. Je peux produire autant de pizzas, le soir, que vous voulez. C'est ouvert et c'est bouche
en oreille. Donc, bouche en oreille.

1695 Bon. Moi, je pense, Nathasha, qu'il faut devenir moins polarisé. Je crois dans le dialogue.
Je ne crois pas beaucoup personnellement dans la régulation. Moi-même, je suis peut-être plus
optimiste que toi par rapport à la nature humaine. Pourtant, j'ai survécu un projet comme ça et ce
n'était pas évident, mais je suis toujours très optimiste par rapport à la nature humaine.

1700 **Mme NATHASHA ALEXANDROFF :**

1705 Oui, mais à Pointe-Saint-Charles, je m'excuse, il y a 40 % de gens qui vivent dans la
pauvreté, et ceux-là, ils ne sont pas dans ton projet, Rune, qui est très bien, mais ils ne peuvent
pas se permettre ton projet. Alors, moi, c'est à ceux-là que je pense quand je dis qu'il faut obliger
ceux qui construisent. Quand je pense que le gouvernement du Québec ne donne pas assez de
crédit de logement pour loger les gens qui n'ont pas les moyens, les gens pauvres. Et ça, ça fait
partie aussi de ça.

1710 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

On va laisser Ismael répondre aussi.

1715 **M. ISMAEL HAUTECOEUR :**

Mais en fait, c'est une question complexe, effectivement. C'est que si on rajoute des coûts au bâtiment, bien les loyers vont être plus chers. Donc, la clientèle de Pointe Saint-Charles ne serait peut-être pas en mesure d'habiter dans ces logements-là.

1720 Il y a un autre élément que je voudrais ajouter. J'ai entendu parler des... bon, si on parle de développement de quartier écologique, parce que là on parle d'un habitat, c'est une maison, c'est quelque chose, mais si on parle d'un quartier ou d'un ensemble, d'un projet résidentiel, souvent, justement, la réglementation empêche l'innovation. Donc, je suis d'accord avec Rune, c'est complexe cette notion de carotte et de cravache. Moi, j'aime bien, moi, je suis pour la
1725 carotte, évidemment, on est en agriculture urbaine.

Bon, je ne suis pas un expert non plus en réglementation. Donc, je m'avance un peu dans un domaine qui n'est pas le mien. Mais intuitivement, ce n'est pas aussi simple que ça. C'est-à-dire qu'en voulant... tu sais, à l'époque, ils ont interdit les buissons, parce qu'on pouvait
1730 faire des choses derrière. Donc, ils ont tout coupé les buissons de Montréal. Est-ce que c'était une bonne réglementation? Je ne suis pas sûr. On a un problème de natalité et vieillissement de la population, et cetera.

Donc, les règlements sont toujours contextuels, évidemment. Le problème c'est qu'ils
1735 sont toujours en décalage avec la société. Donc, on réglemente aujourd'hui pour adapter la réalité d'aujourd'hui à des problèmes qui sont causés par des réglementations qui ont été faites au 19e ou peut-être début 20e, mais il y a toujours décalage.

Donc, si on parle d'innovation puis de développement durable et tout ça, je ne pense pas
1740 que la réglementation est nécessairement la seule, ou le fait d'obliger des promoteurs qui n'ont

pas l'expertise ou... Moi, je sais, je fréquente un promoteur qui est en train de vendre des condos sur le Plateau, puis il avait proposé à ses clients des planchers radiants qui sont plus écologiques comme chauffage. Les clients ne le voulaient pas. Donc, lui, il ne peut pas forcer ses clients à être écologiques si le marché n'est pas prêt. Qu'est-ce que vous voulez qu'il fasse?

1745 Lui, c'est un promoteur, il livre une marchandise que les gens achètent. Et donc, c'est compliqué. Si on le forçait à faire ses planchers radiants et qu'il ne trouve pas de client pour son appartement, il va être en faillite rapidement. Donc, il ne construira plus de bâtiment écologique. Donc, c'est complexe en fait.

1750 **M. MICHEL SÉGUIN, commissaire :**

On est attendu à 16 h 30. Donc, on va clore. Nos panélistes sont avec nous encore quelques minutes. Je vous inviterais à passer à la salle à côté. Je vous remercie encore énormément. Ça a été vraiment agréable. Merci à vous. Et on est attendu pour la plénière, ça ne prendra pas beaucoup de temps, mais on est attendu dans la salle juste de l'autre côté. S'il vous plaît, vous rendre tout de suite.

1755

AJOURNEMENT

1760 * * * * *

1765

1770

Je soussignée, Yolande Teasdale, sténographe officielle, certifie sous mon serment d'office que les pages qui précèdent sont et contiennent la transcription exacte et fidèle des propos recueillis par moi, au moyen du sténomasque, le tout conformément à la loi.

ET J'AI SIGNÉ :

1775

Yolande Teasdale,
Sténographe officielle