



DÉMARCHE DE COCONCEPTION

Imaginons et consolidons ensemble le **cycle d'approvisionnement alimentaire local, durable et solidaire** à Montréal

Rencontre du 30 mars 2023 - Rapport d'activité 2 :
Idéation de maillons manquants pour rendre le système
alimentaire montréalais encore plus local, durable et solidaire

Novembre 2023

Crédits

Collectif Récolte

5570, rue Cartier, bureau 204
Montréal (Québec) H2H 1X9
info@recolte.ca

www.colletifrecolte.ca

[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Linkedin](#) | [YouTube](#)

Démarche menée par et rapport rédigé par :

Isabelle Vandeplass et Emilie Boivin-Deroy, Collectif Récolte

Coanimation et révision :

L'équipe du Collectif Récolte et Aline Goguel, stagiaire

Pour commentaires et suggestions : isabelle@recolte.ca et emilie@recolte.ca

Ce document est rédigé à des fins d'apprentissage conjoint et de recherche de synergies dans le système alimentaire montréalais. Vous êtes invité.e à le partager, le citer et en faire bon usage à des fins non lucratives. Toutefois, nous vous demandons de citer le rapport en tant que référence lors de l'utilisation des informations qui s'y trouvent.



Référence du rapport : Collectif Récolte (2023). Résultats de la première rencontre de coconception - mars 2023. Activité 2 - Idéation de maillons manquants pour rendre le système alimentaire montréalais encore plus local, durable et solidaire. *Programme SALIM - Système alimentaire local et intégré à Montréal.*

<https://recolte.ca/rapport-demarche-de-coconception-etape-1/>

Ce rapport s'inscrit dans le programme [Système alimentaire local et intégré à Montréal](#) (SALIM), un programme multipartenarial porté par le Collectif Récolte, à l'aide du financement de Montréal en commun.

[Montréal en commun](#) est une communauté d'innovation pilotée par la [Ville de Montréal](#) et financée par le [Gouvernement du Canada](#) dans le cadre du [Défi des villes intelligentes](#).

Liste des acronymes

AEPP	Ateliers d'éducation populaire du plateau
APMQ	Association des marchés publics du Québec
ASC	Agriculture Soutenue par la Communauté
AU	Agriculture urbaine
B2B	Business to business (interentreprises)
B2C	Business to consumer (entreprises-consommateurs)
CCHM	Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve
CAPÉ	Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique
CAUS	Coopérative de solidarité Abondance Urbaine Solidaire
CCA	Centre communautaire d'alimentation
CCGP	Les Cuisines collectives du Grand Plateau
CDC	Corporation de Développement Communautaire
CDQR	Coopérative de développement régional du Québec
CMM	Communauté métropolitaine de Montréal
CRACPP	Centre de ressources et d'action communautaire de la Petite-Patrie
CRE	Conseil régional de l'environnement
CReSPP	Centre de recherche en santé publique (Université de Montréal et le CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal)
CSASL	<u>Concertation en sécurité alimentaire de Saint-Léonard</u>
Conseil SAM	Conseil Système alimentaire montréalais
CSUR	Coopérative d'économie participative à Vaudreuil-Soulanges
CUMA	Coopératives d'utilisation de matériel agricole
CUMO	Coopératives d'utilisation de main-d'œuvre
CQCM	<u>Conseil québécois de la coopération et de la mutualité</u>
CQPP	Coalition québécoise sur la problématique du poids
DVI	<u>Défi des Villes Intelligentes (concours par Infrastructure Canada - fédéral)</u>
Forum SAT	Forum sur les systèmes alimentaires territoriaux
FUS	Fiducie d'utilité sociale
FUSA	Fiducie d'utilité sociale agricole
HLM	Habitation à loyer modique
HRI	Secteur des hôtels, restaurants et institutions
ITHQ	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
MAC	Marché Ahunstic-Cartierville
MAMS	Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
MeC	Montréal en commun

MPM	Marchés publics de Montréal
PDCN	Plan de développement d'une communauté nourricière
PMAD	Plan métropolitain d'aménagement et de développement
PSES	Projet d'aide au développement des Pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale (porté par la CQCM)
RDVAALS	Rendez-vous de l'approvisionnement alimentaire local et solidaire - Série de webinaires organisés conjointement par le Collectif Récolte et l'Espace Cuisine du CSAM
SALIM	Système alimentaire local et intégré à Montréal
SALC	Spécialiste en approvisionnement local communautaire
SAT	Systèmes alimentaires territoriaux
SNAAQ	Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois
GES	Gaz à effets de serre
TIESS	Territoires innovants en économie sociale et solidaire - organisme voué au transfert de connaissances
TQSOI	Table de Quartier Sud de l'Ouest-de-l'Île
YAM	Y'a quelqu'un l'Aut'bord du Mur

Table des matières

Introduction	7
Liste des participant.e.s	8
Méthodologie	9
(1) Méthodologie de l'activité	9
(2) Méthodologie de l'analyse	10
(3) Compilation avec des informations issues d'autres sources	11
Résultats et analyse	13
Comment lire le rapport?	13
Défis et maillons manquants en lien avec la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT du système alimentaire local, durable et solidaire	15
DÉFI 1 - Pour les aliments locaux et durables : Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?	15
1A - Soutenir la production et l'achat solidaire d'aliments durables et locaux	16
(1.1) Innover en termes de soutien à la production agricole durable	16
(1.2) Innover en termes de soutien à l'achat d'aliments locaux et durables	18
(1.3) Innover en termes de solutions pour financer les subventions	20
1B - Optimiser la mise en marché et l'approvisionnement en aliments locaux et durables	22
(1.4) Mise en réseau des solutions de mise en marché en circuits courts (B2C)	22
(1.5) Arrimage et synergies entre les pôles logistiques alimentaires de mise en marché, d'approvisionnement local avec un approche d'économie solidaire	24
DÉFI 2 - Pour les aliments « inutilisés » (surplus agricoles, aliments non récoltés ou aliments invendus des commerces) : Comment augmenter l'accès aux aliments inutilisés pour des organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?	29
(2-1) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et distribution des surplus agricoles, aliments "moches" et du glanage	31
(2-1) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et de distribution des surplus agricoles, aliments « moches » et du glanage	31
(2-2) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et de distribution pour les invendus	32
(2.3) Repenser l'utilisation des invendus (perspective anti-gaspillage vs. dépannage)	34
Défis et maillons manquants ciblant les DÉFIS ORGANISATIONNELS des organisations et du système alimentaire	35
DÉFI 3 - Comment pallier le manque de ressources dans les différents maillons du cycle alimentaire local, durable et solidaire?	35
(3-1) Mutualisation de la main-d'oeuvre occasionnelle et bénévole	37
(3-2) Mutualisation du transport	38

(3-3) Mutualisation des espaces de stockage	39
(3-4) Mutualisation des espaces et équipements de transformation	40
(3.5) Mutualiser des tâches et des rôles de gestion	42
(3.6) Mutualisation des financements et de la recherche de financement	43
(3.7) Structurer la gouvernance des initiatives mutualisées	44
(3.8) Développement d'outils de gestion, services et outils TI mutualisés adaptés	45
(3.9) Travail concerté de captation, génération et partage des savoirs	47
DÉFI 4 - Comment mieux organiser la concertation et la collaboration entre les acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire?	51
(4-1) Optimiser l'arrimage entre les acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire	52
(4-2) Plaidoyer conjoint en vue d'adapter les politiques, les services et les offres de financement aux réalités des systèmes alimentaires locaux, durables et solidaires	54

Liste des tableaux et figures

Tableau 1 : Liste des organismes ayant participé à l'atelier virtuel du 21 mars ou présentiel du 30 mars 2023.....	8
Tableau 2 : Groupes de travail pour l'activité et sigles utilisés dans le texte pour identifier les groupes.....	9
Tableau 3 : Les questions guidant la partie idéation pour chaque groupe.....	9
Figure 1 : Méthodologie de l'activité 2 - Rêver le système alimentaire local, durable et solidaire.....	10
Tableau 4 : Tableau des sources d'information et des sigles utilisés pour y référer dans le texte.....	12
Tableau 5 : Aperçu des 4 défis abordés et des groupes de pistes de solutions qui ont été proposées par les participant.e.s.....	15
Figure 2 : Pistes de réflexion soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 1, concernant les aliments locaux et durables : Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires?.....	16
Figure 3 : Circuits courts utilisés par les 35 fermes déclarantes dans la région de Montréal en 2021 (Source: MAPAQ, 2022).....	24
Tableau 6 : Liste des solutions de mise en marché et d'approvisionnement en aliments locaux qui ont été évaluées lors de l'activité 1 de l'atelier (voir tableau Forces et besoins des initiatives)	25
Figure 4 : Illustration des groupes d'idées soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 2 concernant l'accès aux aliments inutilisés (non-récoltés, surplus agricoles et invendus).....	30
Tableau 7 : Liste des solutions logistiques liées à la collecte d'aliments inutilisés qui ont été évaluées lors de l'activité 1 de l'atelier (voir tableau Forces et besoins des initiatives).....	31
Figure 5 : Illustration des groupes d'idées soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 3 concernant le manque de ressources et de savoirs organisationnels.....	37
Figure 6 : statut juridique des pôles (Source : Collectif Récolte (2020).....	45
Tableau 8 : Liste des études qui pourraient être pertinentes en lien avec les thématiques abordées lors de l'atelier (voir tableau de travail).....	49

Introduction

Ce rapport fait état des résultats d'une **activité d'idéation** en réponse à la question "**Quels sont les maillons et synergies manquantes pour faciliter le cycle d'approvisionnement alimentaire local et solidaire à Montréal**". L'activité visait à faire ressortir des idées initiales visant à **inspirer des démarches collectives potentielles**. Pour le Collectif Récolte spécifiquement, elle vise à initier l'idéation autour d'une **solution logistique collective et solidaire à portée régionale de mise en marché** pour les producteur.trice.s locaux.ales et **d'approvisionnement** pour les organismes communautaires alimentaires.

L'activité a été menée avec 49 participant.e.s représentant 42 organismes issus de différents maillons du cycle alimentaire lors de la rencontre de coconception organisée par le Collectif Récolte le 21 mars 2023 en virtuel et le 30 mars 2023 en présentiel.

La démarche de coconception « Imaginons et consolidons ensemble le cycle d'approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal » s'inscrit dans le programme multipartenarial **Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM)**, porté par le **Collectif Récolte** dans le cadre de **Montréal en commun**. La mission du SALIM est de renforcer le réseau d'approvisionnement des organismes communautaires alimentaires, tout en améliorant l'accès aux marchés pour les producteur.trice.s locaux.ales, par le biais d'un réseau d'infrastructures physiques et numériques mutualisées. Partant du constat que plusieurs initiatives existantes ou émergentes à Montréal s'efforcent de concrétiser des composantes de la vision du SALIM, la démarche de coconception a été développée dans un objectif d'identifier ensemble comment consolider et arrimer ces morceaux existants du casse-tête. À travers la mobilisation intersectorielle et l'idéation conjointe, elle tente d'identifier les synergies ou maillons manquants dans le système alimentaire actuel et à imaginer ensemble des solutions à bâtir ou à renforcer en vue d'augmenter l'efficacité et consolider le cycle d'approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal. La démarche s'inscrit ainsi dans une logique collective qui soutient la résilience de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, entamée par la démarche Faim Zéro en 2018-2019¹. La portée de la démarche se veut à l'échelle du système alimentaire montréalais, qui inclut donc l'approvisionnement, la mise en marché des aliments du Québec vers Montréal et, par conséquent, la production locale au Québec avec comme point de départ la production en territoire montréalais (notamment l'Ouest-de-l'Île de Montréal) et ses environs.

¹ La démarche collaborative « **Faim Zéro** », menée par la Fondation du Grand Montréal avec de nombreux partenaires en 2018-2019, a dressé un métaportrait de l'insécurité alimentaire à Montréal et de l'écosystème montréalais qui œuvre au renforcement de la sécurité alimentaire. La dernière étape de cette analyse, ciblant l'enjeu de l'approvisionnement alimentaire, a soulevé la nécessité de renforcer la concertation entre les porteurs de grands projets.

L'angle novateur de la démarche est qu'elle se concentre de manière systémique sur le renforcement des maillons entre plusieurs initiatives issues de différentes fonctions du cycle d'approvisionnement et non sur le renforcement des initiatives elles-mêmes.

Pour en savoir plus :

- **Le rapport d'étape :** [Collectif Récolte \(2023. JJ MM\). Rapport d'étape 1 de la démarche de coconception. Imaginons et consolidons ensemble le cycle d'approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal](#)
- **Résultats bruts :** [Tableau MIRO des idées par sous-groupe](#)
- **Tableau des idées ressorties :** [Résultats de l'activité 2 d'idéation](#)

Liste des participant.e.s

Tableau 1 : Liste des organismes ayant participé à l'atelier virtuel du 21 mars ou présentiel du 30 mars 2023.

(8) Producteur.trice.s ou regroupements de producteur.trice.s	(8) Pôles ou initiatives de mutualisation alimentaire locale, durable et invendus - services entre organismes	(17) Organismes communautaires ou initiatives desservants des consommateur.trice.s individuel.le.s
33 hectares Agriculture du Coin Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique (CAPÉ) - Bio Locaux D-Trois Pierres Groupe Pro-Vert Les Jardins Épicés Le Mûrier Les jardins Carya	Pôle Vaudreuil-Soulanges - Coop CSUR La Centrale Agricole Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires (MAMS) Marchés Ahuntsic-Cartierville (MAC) Pôle logistique alimentaire Rosemont (Bouffe Action Rosemont) L'aube, pôle nourricier (anciennement Pôle logistique alimentaire de l'Ouest-de-l'Île - PLAODI) Moisson Montréal Spécialiste en approvisionnement local communautaire (SALC)	Ateliers d'éducation populaire du plateau (AEPP) Cuisines collectives du Grand Plateau (CCGP) Centre de ressources et d'action communautaire de la Petite-Patrie (CRACPP) Centre des aînés du réseau de l'entraide de St-Léonard Centre des femmes de Montréal Coopérative de solidarité Abondance Urbaine Solidaire (CAUS) de Montréal La Corbeille Bordeaux-Cartierville Corbeille de Pain Le Dépôt centre communautaire d'alimentation Épicerie Saint-Henri Les Jumeleurs/espace communautaire La Maison d'Aurore Mission Bon Accueil - Marché Bon Accueil Relais Côte-des-Neiges Resto Plateau Sentier Urbain - Notre Quartier Nourricier Ville en vert Y'a quelqu'un l'Aut'bord du Mur (YAM)
Organismes de concertation ou arrondissements (5)	Organisations en appui à l'écosystème alimentaire (5)	
Arrondissement de Lachine Corporation de Développement Communautaire (CDC) Plateau-Mont-Royal Concert'action Lachine Concertation en sécurité alimentaire Saint-Léonard (CSASL) Table de Quartier Sud de l'Ouest-de-l'Île (TQSOI)	Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) Direction régionale de santé publique (DRSP) Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) - GastronomiQc Lab Montréal Métropole en santé Conseil Système alimentaire montréalais (CSAM) PME MTL	

Méthodologie

(1) Méthodologie de l'activité

Cette activité a été menée à la suite d'une [activité de cartographie et d'évaluation des forces et besoins des initiatives déjà existantes à Montréal](#) lors de l'atelier de coconception de mars 2023. Pour cette deuxième activité, les participant.e.s étaient dans un premier temps rassemblé.e.s en sous-groupes homogènes d'acteur.trice.s issu.e.s des mêmes maillons du cycle alimentaire. Par la suite, les groupes ont été mélangés afin de partager les points de vue et de continuer l'idéation avec une perspective transsectorielle. Les participant.e.s issu.e.s d'organismes ayant un rôle plus transversal dans l'écosystème alimentaire ont été d'abord réparti.e.s dans les différents groupes et ont par la suite travaillé ensemble.

Tableau 2 : Groupes de travail pour l'activité et sigles utilisés dans le texte pour identifier les groupes.

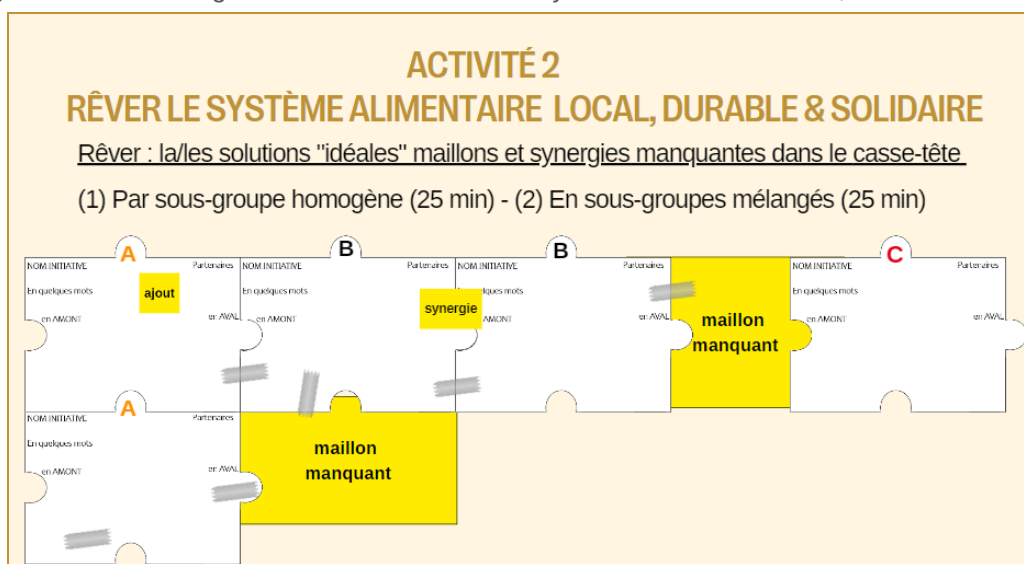
GROUPES DE TRAVAIL	
@Prod	Producteur.trice.s
@MeM	Initiatives de mise en marché
@Approv	Initiatives d'approvisionnement et de collecte d'invendus
@ÉcSol	Solutions d'économie solidaire
@SolQuart	Solutions intégrées de quartiers
@DépAlim	Organismes en dépannage alimentaire
@Écosyst	Organismes ayant une fonction transversale - écosystème alimentaire

Tableau 3 : Les questions guidant la partie idéation pour chaque groupe

Groupes de travail [Sigle utilisé dans le texte]	Étape 1 : Question en sous-groupe homogène : « Maillons et/ou synergies manquantes pour... »	Étape 2 : tous groupes mélangés : « Maillons et/ou synergies manquantes pour conjuguer... »
Producteur.trice.s [@Prod]	... faciliter la mise en marché par les producteur.trice.s »	... la mise en marché bénéfique pour les producteur.trice.s avec une solution de vente solidaire pour les organismes communautaires »
Initiatives de mise en marché [@MeM]	... rendre la mise en marché de produits locaux plus efficiente »	
Initiatives d'approvisionnement et de collecte d'invendus [@Approv]	... rendre l'approvisionnement local et le cycle invendus plus efficaces »	... l'approvisionnement local et durable adapté pour les commerces solidaires »
Solutions d'économie solidaires [@ÉcSol]	... faciliter l'accès aux aliments adaptés à leurs besoins (commerces solidaires) »	
Solutions intégrées de quartiers [@SolQuar]	... rendre le cycle alimentaire solidaire plus efficace »	... l'accès solidaire aux aliments pour leur clientèle par un approvisionnement local auprès de producteur.trice.s durables »
Organismes en dépannage alimentaire [@DépAlim]	... faciliter l'accès aux aliments adaptés aux besoins de la clientèle (dépannage) »	
Acteur.trice.s de l'écosystème [@Écosyst]	N/A (étaient mélangés dans les autres sous-groupes)	... la mise en marché bénéfique pour les producteur.trice.s avec une solution d'approvisionnement solidaire pour les organismes communautaires »

Il a été demandé aux membres des groupes d'identifier les initiatives qui semblent prioritaires pour elles.eux sur des morceaux de casse-tête. Par la suite, les initiatives ont été explorées pour leurs forces et besoins/faiblesses, selon la perception des participant.e.s dans chaque sous-groupe.

Figure 1 : Méthodologie de l'activité 2 - Rêver le système alimentaire local, durable et solidaire



(2) Méthodologie de l'analyse

Les groupes ont soulevé des idées de maillons ou de synergies à explorer; des craintes ou expériences vécues; et des exemples qui contribuent ou inspirent les différentes pistes d'idées. Dans un [tableau MIRO](#), ces informations ont été regroupées par thématique, avec mention du groupe dans lequel celles-ci ont été mentionnées. Quatre défis clés sont ressortis à travers les discussions des différents sous-groupes, deux étant axés sur les chaînes de valeur des aliments (locaux vs. invendus/surplus) et les deux derniers axés sur la façon de mieux organiser la collaboration entre les organismes et la concertation au sein du système alimentaire.

<p>Défis en lien avec la chaîne d'approvisionnement en aliments du système alimentaire local, durable et solidaire</p>	<p>Défis organisationnels : Comment pallier le manque de ressources de travail et mieux organiser le travail - tant au niveau des organisations individuelles qu'au niveau systémique?</p>
<p>DÉFI 1 - Pour les aliments locaux et durables : Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?</p>	<p>DÉFI 3 - Comment pallier le manque de ressources et de savoirs dans les différents maillons du cycle alimentaire local, durable et solidaire?</p>
<p>DÉFI 2 - Pour les aliments « inutilisés » (surplus agricoles, aliments non récoltés ou aliments invendus des commerces) : Comment augmenter l'accès aux aliments inutilisés aux organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?</p>	<p>DÉFI 4 - Comment mieux organiser la concertation et la collaboration intersectorielle dans le système alimentaire local, durable et solidaire?</p>

La section [Résultats et analyse](#) aborde les échanges en lien avec ces quatre défis, au sein des différents groupes de travail, ainsi que les idées de pistes à explorer qui ont été suggérées par les participant.e.s.

Les différentes pistes de solution identifiées par les participant.e.s, classées par défi, ont été également été regroupées dans un [Tableau de travail modifiable](#) en vue d'inviter les **lecteur.trice.s à l'utiliser et le compléter.**

Sur la base des connaissances internes et de recherches internet, deux types d'informations ont été ajoutés au tableau :

- des morceaux de casse-tête/initiatives existantes à Montréal en lien avec les différentes pistes de solutions qui ont été recensées;
- ainsi que des sources d'inspiration en lien avec la thématique abordée : par exemple, des initiatives existantes hors-Montréal, des webinaires ou des rapports clés.

Ce tableau se veut un outil de travail pour inspirer des démarches en cours ou des nouvelles démarches d'idéation collective. Celui-ci forme ainsi un portrait d'initiatives à portée régionale qui contribuent et alimentent la démarche.

NOTE AUX LECTEUR.TRICE.S :

- Vous êtes invité.e.s à [compléter le tableau](#) sur la base de vos connaissances, afin d'en faire un outil de travail plus complet :
- Colonne C : Les initiatives que vous connaissez à Montréal
- Colonne D : Des sources d'inspiration en lien avec la thématique

(3) Compilation avec des informations issues d'autres sources

Les idées soulevées ont été par la suite complétées par des suggestions et idées issues du mini-atelier d'échange participatif mené lors du webinaire 5 de la série « Les rendez-vous de l'approvisionnement alimentaire local et solidaire », le 22 juin 2023, intitulé « **Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires** », organisé conjointement par le Collectif Récolte et [Espace cuisine pour la sécurité alimentaire](#) du Conseil du SAM. L'échange participatif abordait deux questions : Quels moyens sont ou pourraient être mis en place par les pôles pour renforcer l'accès aux aliments sains, locaux et durables par des organismes en sécurité alimentaire? Quelles solutions/modalités mettre en place pour faciliter la solidarité entre organismes et acteur.trice.s dans le système alimentaire? (Pour en savoir plus, [lire la fiche synthèse du webinaire](#) ou [visionner sa rediffusion](#)). Les informations issues de cette rencontre sont identifiées [@RDVAALS-5] dans le texte.

Dans une perspective d’aller plus loin et de compiler davantage de savoirs, des idées issues du travail du Collectif Récolte ou d’autres rencontres de concertation ou issues d’échanges informels avec des acteur.trice.s de l’écosystème ont également été ajoutées au rapport.

Afin de faire ressortir quel groupe a abordé les idées qui sont mentionnées dans le texte, le code de groupe est ajouté [@xx]. Dans une perspective de transparence, les idées additionnelles ou exemples ajoutés par le Collectif Récolte lors de l’analyse et de la rédaction du rapport sont codifiées [@CollectifRécolte].

Tableau 4 : Tableau des sources d’information et des sigles utilisés pour y référer dans le texte

Référence vers les autres sources d’information, consultées lors de la rédaction du rapport	
[@Collectif_Récolte]	Éléments de réflexion ou exemples apportés par le Collectif Récolte lors de la rédaction du rapport.
[@Agora_CMM_2023]	Suggestions présentées à la CMM par les participant.e.s à l’atelier de travail 4 - 2050 - DES TERRITOIRES AGRICOLES PROTÉGÉS ET VALORISÉS POUR NOURRIR LE GRAND MONTRÉAL de l’ Agora Métropolitain du 23 mai 2023. Organisé par le Conseil du Système Alimentaire Montréalais (SAM) et le Forum des Systèmes alimentaires territoriaux (SAT), cet atelier avait pour but de faire ressortir des pistes de solutions à prendre en compte lors de la révision du Plan métropolitain d’aménagement et de développement (PMAD), document de planification territoriale s’appliquant à l’échelle de la CMM, qui s’étalera sur les deux prochaines années. Pour plus de détails, consulter le rapport de l’Agora 2023 .
[@RDVAALS]	Les rendez-vous de l’approvisionnement alimentaire local et solidaire - Série de webinaires organisés conjointement par le Collectif Récolte et l’Espace cuisine du Conseil SAM.
[@RDVAALS-5]	Idées ressorties de l’échange participatif du 22 juin 2023, lors du webinaire « Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires », 5e de la série « Les rendez-vous de l’approvisionnement local et solidaire » organisé conjointement par le Collectif Récolte et Espace cuisine pour la sécurité alimentaire du Conseil du SAM.
[@Projet_Pôles_CQCM]	Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM). Projet d’aide au développement des Pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale (PSES).
[@Portrait_Pôles]	Portrait sommaire des pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale. Réalisé par ICI COOP et plusieurs partenaires pour le CQCM (2022), dans le cadre du Programme de soutien à l’économie sociale (PSES) du volet 2 B [@Projet_Pôles_CQCM]. Le rapport fait état d’un sondage auquel ont répondu 18 pôles alimentaires au Québec, ainsi que de huit rencontres de concertation. À noter que trois des pôles participants sont situés à Montréal. Consultez le rapport pour plus de détails .

Toutes ces idées ont permis non seulement d’enrichir le texte du rapport mais ont également été compilées dans un tableau.

Résultats et analyse

Le texte ci-dessous relate les points de vue et les idées proposées par les différents groupes en lien avec les quatre défis que l'atelier a permis de faire ressortir.

Comment lire le rapport?

Le rapport aborde une **grande variété de thématiques au travers des différents maillons** des cycles d'approvisionnement alimentaire local et solidaire. Il a toutefois été choisi de rapporter les différents points issus des discussions afin de nourrir la potentielle poursuite de démarches d'idéation pour ces différentes thématiques. Le résultat est donc un rapport assez long, qui ne sera probablement pas lu dans son entièreté par tous.tes les lecteur.trice.s.

Voici comment nous vous suggérons de lire le rapport :

- Dans le tableau 5 ci-dessous, vous trouverez les **groupes d'idées** ressorties en lien avec les 4 défis abordés par les participant.e.s lors de l'atelier. Identifiez les groupes d'idées qui vous intéressent.
- Pour chaque défi, le **lien vers sa page, dans le tableau de travail**, est ajouté. Il énumère les idées et donne des exemples d'initiatives existantes, ainsi que des sources d'informations.
- Pour chaque groupe d'idées, un **lien est donné vers le texte** et relate les échanges de l'atelier ainsi que d'autres informations ajoutées lors de la rédaction du rapport.

NOTES IMPORTANTES :

- Les résultats **ne représentent pas le point de vue du Collectif Récolte**, mais sont des idées et observations soulevées par les participant.e.s lors de l'atelier.
- Il ne s'agit **pas de faits mais de points de vue**. Les divergences entre les groupes ont été transcrites dans l'objectif de **partager les points de vue différents** et d'ainsi identifier les zones d'incompréhension potentielles à corriger collectivement.
- Il ne s'agit **pas de solutions finalisées**, mais d'un **début de remue-méninges collectif**. Les idées proposées par les participant.e.s ne visent pas à être mises en œuvre telles quelles, mais à nourrir la réflexion et l'idéation futures.
- Afin de clairement différencier les échanges entre les participant.e.s de l'atelier et les ajouts d'informations effectués lors de la rédaction du rapport, le **texte des ajouts est en vert foncé avec précision de la source d'informations**.

Quatre défis clés sont ressortis à travers les discussions des différents sous-groupes, les deux premiers étant axés sur les chaînes de valeur des aliments (locaux vs. invendus/surplus), alors que les deux derniers sont axés sur la façon de mieux organiser la collaboration entre les organismes et la concertation au sein du système alimentaire.

Tableau 5 : Aperçu des 4 défis abordés et des groupes de pistes de solutions qui ont été proposées par les participant.e.s.

Défis en lien avec la chaîne d'approvisionnement en aliments du système alimentaire local, durable et solidaire		Défis organisationnels : Comment pallier le manque de ressources de travail et mieux organiser le travail - tant au niveau des organisations individuelles qu'au niveau systémique?	
DÉFI 1 - Pour les aliments locaux et durables : Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?		DÉFI 3 - Comment pallier le manque de ressources et de savoirs dans les différents maillons du cycle alimentaire local, durable et solidaire? (lien vers le tableau)	
1A - Soutenir la production et l'achat d'aliments locaux et durables (lien vers le tableau)		3.1	Mutualisation de la main d'œuvre (occasionnelle et bénévole) (lien vers le texte)
1.1	Innover en termes de soutien à la production agricole locale et durable (lien vers le texte)	3.2	Mutualisation du transport (lien vers le texte)
1.2	Innover en termes de soutien à l'achat d'aliments locaux et durables (lien vers le texte)	3.3	Mutualisation des espaces de stockage tempérés (lien vers le texte)
1.3	Innover en termes de solutions pour financer les subventions ciblant les aliments locaux (lien vers le texte)	3.4	Mutualisation des espaces et équipements de transformation (lien vers le texte)
1B - Faciliter la mise en marché et l'approvisionnement solidaire en aliments locaux et durables (lien vers le tableau)		3.5	Mutualisation des tâches et rôles de gestion (lien vers le texte)
1.4	Mise en réseau des solutions de mise en marché en circuits courts (B2C) (lien vers le texte)	3.6	Mutualisation des financements et de la recherche de financement (lien vers le texte)
1.5	Arrimage et synergies entre les pôles logistiques alimentaires de mise en marché et d'approvisionnement local ciblant les organismes communautaires et le HRI (B2B) - avec une approche d'économie solidaire (lien vers le texte)	3.7	Structurer la gouvernance des initiatives mutualisées (lien vers le texte)
		3.8	Développement d'outils de gestion, services et outils TI mutualisés adaptés (lien vers le texte)
3.9	Travail concerté de captation, génération et partage des savoirs (lien vers le texte)		
DÉFI 2 - Pour les aliments « inutilisés » (surplus agricoles, aliments non-récoltés ou aliments invendus des commerces) : Comment augmenter l'accès aux aliments inutilisés pour des organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire? (lien vers le tableau)		DÉFI 4 - Comment mieux organiser la concertation, la collaboration intersectorielle dans le système alimentaire local, durable et solidaire? (Lien vers le tableau)	
2.1	Pôles ou réseaux de collecte et distribution des surplus, aliments « moches » et du glanage (lien vers le texte)	4.1	Optimiser l'arrimage entre les acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire (lien vers le texte)
2.2	Mise en réseau de pôles pour les invendus (lien vers le texte)	4.2	Plaidoyer conjoint en vue d'adapter les politiques, services et financements aux réalités du système alimentaire local, durable et solidaire (lien vers le texte)
2.3	Repenser l'utilisation des invendus dans une perspective anti-gaspillage et/ou dépannage (lien vers le texte)		

Défis et maillons manquants en lien avec la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT du système alimentaire local, durable et solidaire

Les deux premiers défis qui ressortent des échanges sont liés aux différents **intrants alimentaires** du système alimentaire local, durable et solidaire.

En ce qui concerne les aliments durables produits par les producteur.trice.s locaux.ales, le défi au centre des discussions était celui de l'**incompatibilité entre le juste prix de vente pour les agriculteur.trice.s et le juste prix d'achat pour les organismes** qui desservent des ménages en situation d'insécurité alimentaire.

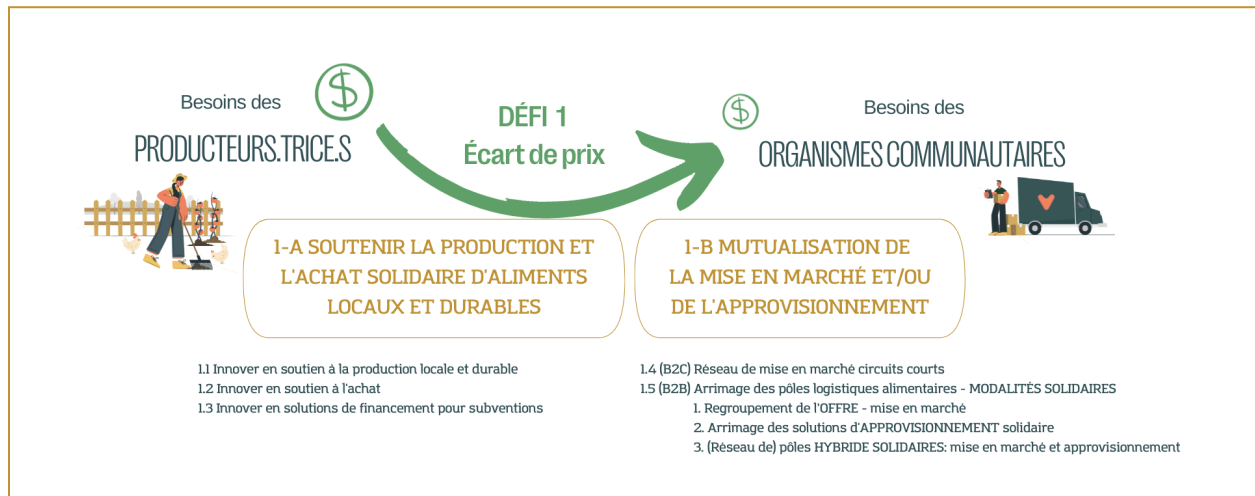
La second défi aborde l'accès aux **aliments « inutilisés » (ou sous-utilisés)**, tels que les invendus agricoles, les produits «moches», les aliments non récoltés dans les parcelles et les invendus issus des commerces. Comment les recueillir et les acheminer aux organismes qui desservent des ménages en situation d'insécurité alimentaire?

DÉFI 1 - Pour les aliments locaux et durables : Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?

Ce défi est apparu dans les discussions de tous les groupes de travail représentant les différents maillons du cycle d'approvisionnement local et solidaire, allant des producteur.trice.s aux organismes de dépannage alimentaire.

Enjeux sous-jacents : Actuellement, les producteur.trice.s locaux.ales/durables **ne peuvent pas offrir** un prix suffisamment bas et la livraison gratuite, ce qui est le besoin soulevé par les organismes communautaires [@DépAlim]. Toutefois, la **juste rémunération** des producteur.trice.s doit également faire partie de l'équation [@MeM]. De plus, des réglementations et la certification des produits biologiques augmentent encore l'écart de coût entre les aliments conventionnels (majoritairement importés) et les aliments locaux et durables [@ÉcSol].

Figure 2 : Pistes de réflexion soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 1, concernant les aliments locaux et durables : *Comment combler l'écart entre un prix juste pour les producteur.trice.s et un prix bas pour les organismes communautaires?*



Dans plusieurs groupes, les participant.e.s ont abordé des solutions, tant de l'angle des producteur.trice.s que de celui des organismes communautaires. Deux angles ont été abordés : (1-A) innover en solutions de soutien à la production et à l'achat solidaire d'aliments locaux et durables et (1-B) mutualiser la logistique de mise en marché et/ou d'approvisionnement, avec des idées différentes, aussi bien pour les clientèles individuelles (B2C) qu'organisationnelles (B2B : organismes communautaires, marchés solidaires et le secteur des hôtels, restaurants et institutions (HRI)).

Pour ces deux sous-thèmes, différentes pistes de solutions à explorer ont été proposées, dont certaines sont déjà en idée à travers des groupes de réflexion, soit au niveau montréalais, soit au niveau québécois. Les groupes d'idées sont illustrés dans la figure ci-dessus et les idées détaillées sont présentées aux pages [1A \(soutenir production et achat\)](#) et [1B \(mise en marché/approvisionnement\)](#) du tableau des résultats de l'activité d'idéation.

1A - Soutenir la production et l'achat solidaire d'aliments durables et locaux

(1.1) Innover en termes de soutien à la production agricole durable

- Une série d'idées qui visent à **réduire le coût et les risques liés à la production agricole durable** et la rendre ainsi plus concurrentielle face à l'agriculture locale conventionnelle ou à l'importation ont été soulevées. Plusieurs de ces idées demandent un travail de sensibilisation et/ou de plaidoyer aux échelles municipales, provinciale et auprès des bailleurs de fonds et de l'Union des producteurs agricoles (UPA), visant à mieux faire connaître la réalité vécue par les petit.e.s producteur.trice.s

durables, ainsi que les valeurs environnementales, sociales et économiques de leur travail afin d'adapter les politiques en faveur des petit.e.s producteur.trice.s [@SolQuart].

-
- Deux pistes de solutions sont ressorties à cet effet :
- (1.1.1) Sécuriser l'accès aux terres agricoles pour les petit.e.s producteur.trice.s [@ÉcSol; @SolQuart]. En collaborant avec des municipalités et des arrondissements, des pistes à explorer pourraient être de confier des terres municipales à des fiducies d'utilités sociales et agricoles (FUSA)² ou de négocier des baux à long terme. Il est à noter qu'à Montréal spécifiquement, il existe très peu de terres agricoles (4 % de la superficie de l'île), elles sont principalement situées dans l'Ouest-de-l'Île³ et elles sont complétées par des projets d'agriculture urbaine de plus petite envergure [@Collectif_Récolte]. À noter également que la propriété des terres agricoles est une des trois thématiques abordées actuellement dans le cadre de la Consultation nationale sur le territoire et les activités agricoles - Agir pour nourrir le Québec de demain, organisée par le MAPAQ⁴ [@Collectif_Récolte]. Plusieurs propositions ayant attrait à la protection des terres agricoles ont également été formulées dans le cadre de l'Atelier 4 de l'Agora Métropolitain 2023 [@Agora_CMM_2023, pages 36-37].
- (1.1.2) Adapter les services agricoles (financiers et techniques) et la réglementation aux réalités vécues par les petit.e.s producteur.trice.s durables. Spécifiquement, les participant.e.s ont mentionné les services offerts par l'UPA [@SolQuart], les services de financement [@Approv], le coût de la certification biologique [@EcSol] et les conditions de retraite des producteur.trice.s [@SolQuart]. L'importance de féderer les producteur.trice.s durables pour effectuer ce travail de plaidoyer a également été soulevée [@Approv]. Il est à noter que l'Union paysanne (membre de Via Campesina) œuvre à l'échelle du Québec à ce type de représentations et démarches médiatiques et politiques auprès des élu.e.s de différents paliers gouvernementaux et de la communauté en général. L'organisme regroupe et représente les paysan.ne.s qui militent pour des souverainetés alimentaires adaptées aux territoires⁵ [@Collectif_Récolte].

De plus, étant donné l'écart financier entre les prix accessibles aux organismes communautaires, l'idée d'explorer des pistes de subventions est également ressortie dans plusieurs groupes.

² Voir l'explication de Protec-Terre pour en savoir plus : <https://www.protec-terre.org/fusa>

³ CSAM et UPA (2018). Le Montréal agricole : Lancement de 2 vidéos dans le cadre du projet de mise en valeur et promotion de l'agriculture montréalaise (SAM 2014-2017) <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/fr/actions/mise-en-valeur-et-promotion-de-l-agriculture-montrealaise-1>

⁴ Source : MAPAQ, site Web. Consultation nationale sur le territoire et les activités agricoles - Agir pour nourrir le Québec de demain - Consultation publique. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Gouvernement du Québec (consulté le 1^{er} juin 2023). <https://consultation.quebec.ca/processes/territoire-agricole>

⁵ Source : Union paysanne, site web (consulté le 24 juillet 2023). <https://www.unionpaysanne.com/>

- (1.1.3) Monétariser et subventionner l'agriculture durable et solidaire pour sa valeur environnementale et sociale. Les subventions pourraient cibler la production agricole durable elle-même [@ÉcSol]; la production d'aliments destinés au dépannage alimentaire [@ÉcSol]; les commerces solidaires. Subventionner la production durable en échange de dons d'une partie des récoltes à des organismes ou causes solidaires (critères à définir) est également une piste à explorer [@EcSol et @Approv]. L'option a également été soulevée de permettre à des producteur.trice.s qui ont une vocation solidaire d'être enregistré.e.s comme organismes de bienfaisance, ce qui leur donnerait accès à d'autres sources de financement [@MeM].

Pour aller plus loin :

À la [page 1A du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(1.2) Innover en termes de soutien à l'achat d'aliments locaux et durables

D'autres **pistes de subventions** qui ont été proposées par les participant.e.s (à explorer davantage) se situent au niveau des achats locaux et durables, à trois niveaux :

- par les institutions à vocation sociale ou dans le domaine de la santé
- par les ménages vulnérables directement
- par les organismes communautaires

En ce qui concerne les subventions à l'achat d'aliments locaux ciblant les ménages vulnérables (1.2.1.a), différentes solutions de cartes d'achat subventionnées ou de coupons nourriciers existent déjà à petite échelle, telles que la [Carte proximité](#) du [Carrefour solidaire CCA](#) et les [certificats-cadeaux des Marchés publics de Montréal](#) (MPM). Les participant.e.s ont toutefois soulevé leurs inquiétudes par rapport à la cohabitation de différentes cartes qui ne sont pas toutes admissibles dans tous les lieux de vente [@Écosyst]. En effet, si le certificat-cadeau des MPM est valable dans les différents marchés publics, la Carte proximité l'est également auprès de certains kiosques dans quelques-uns des marchés [@Collectif_Récolte]. De plus, à cause d'un manque de financement, la portée de ces systèmes reste limitée [@ÉcSol]. Plusieurs organismes présents rapportent devoir mettre en place un système de priorisation des ménages ou de tirage au sort pour la Carte proximité [@ÉcSol]. Il est ressorti comme proposition par un des groupes que la [Carte proximité](#) pourrait être renforcée avec davantage de financement [@MeM] en vue de rejoindre davantage de ménages mais également d'élargir son utilisation dans plus de commerces [@MeM]. Il est à noter que le nombre de commerces qui acceptent la Carte proximité a fortement augmenté entre 2022 et 2023. Cette saison, la carte est acceptée dans une cinquantaine de points de vente (commerces, marchés, kiosques, etc.) de 12 arrondissements de Montréal et à Laval. Certains marchand.e.s bonifient le financement accordé par la carte [@Collectif_Récolte]. Il est à noter également que des groupes de réflexion se

penchent sur l'idée d'une solution québécoise de coupons nourriciers⁶ (lancées par le CSAM, l'Association des marchés publics du Québec (APMQ) et le [Collectif Vital](#)⁷) [[@Collectif_Récolte](#)].

Un des sous-groupes a également exploré comment les modalités d'achat solidaire au sein des commerces peuvent avoir un impact sur la stigmatisation des utilisateur.trice.s [[@ÉcSol](#)]. Les participant.e.s du groupe estiment que des solutions qui utilisent des cartes d'achat subventionnées sont moins stigmatisantes que des prix différenciés. Il a également été noté que les solutions qui permettent de choisir ses aliments plutôt que de prendre des paniers/sacs pré-composés offre plus de dignité. À titre d'exemple, Le Dépôt, centre communautaire d'alimentation offre depuis peu l'aide alimentaire sous la forme d'épicerie solidaire, dans laquelle les bénéficiaires choisissent les aliments dans des rayons d'épicerie pour la valeur d'un crédit mensuel proportionnel à la taille de leur ménage⁸ [[@RDVAALS-5](#)].

Une autre piste non-stigmatisante soulignée est celle des solutions de vente en ligne solidaire (1.2.1.c) qui permettent d'offrir des prix variables en garantissant l'anonymat par rapport au prix payé [[@ÉcSol](#)]. La Cantine pour tous offre ce type de solution dans son projet *La Cantine dans les écoles*, qui offre aux traiteurs et aux écoles une plateforme de prise de commandes en ligne à prix libre, déterminé par les parents sur base d'un prix indicatif. Toutefois, ce type de solutions demande un accès à un ordinateur et une bonne littératie numérique. Le programme de dons directs des Fermes LUFA collabore à cet effet avec 7 organismes communautaires de première ligne afin de faciliter l'accès à sa plateforme d'achat en ligne pour les 215 familles bénéficiant du soutien financier⁹ [[@Collectif_Récolte](#)].

En ce qui concerne les subventions à l'achat d'aliments locaux par les organismes communautaires (1.2.2), l'idée de subventionner les achats groupés a été soulevée [[@DepAlim](#)].

En plus des subventions, l'importance de la sensibilisation et de mieux informer les consommateur.trice.s et entreprises (1.2.3) est ressortie dans les échanges.

- Mieux comprendre le coût réel des aliments durables (et du pourcentage qui va aux producteur.trice.s) comparé aux aliments conventionnels aiderait à encourager l'achat d'aliments locaux et durables. [[@EcSol](#); [@Prod-prod](#)]
- Mieux comprendre l'insécurité alimentaire aiderait à cultiver la culture du don ou de l'achat solidaire pour augmenter le pouvoir d'achat des organismes communautaires

⁶ Une journée de réflexion rassemblant 40 expert.e.s a été organisée par l'Association des marchés publics du Québec, la Coalition Poids et le Conseil du SAM, le 12 octobre 2022, à Montréal, en vue de la préparation du Forum SAT 2022 - voir [le résumé de la rencontre du 12 octobre 2022](#).

⁷ Le Collectif Vital, anciennement la Coalition Poids, œuvre pour la mise en place de milieux de vie sains et inclusifs, en intervenant collectivement auprès des décideur.euse.s, avec l'objectif de permettre à la population québécoise d'adopter de saines habitudes de vie au quotidien. Source : Collectif Vital, site web. Consulté le 3 septembre 2023. <https://collectifvital.ca/fr/mission>

⁸ Partagé par Nicolas Braesch lors du webinaire [[@RDVAALS-5](#)]. Voir la rediffusion : <https://recolte.ca/rediffusion-du-webinaire-les-services-b2b-en-securite-alimentaire-et-la-solidarite-au-sein-des-poles-alimentaires/>

⁹ Source : LUFA, site web. Programme de dons directs. (Consulté le 12 mai 2023) <https://montreal.lufa.com/fr/programme-de-dons-directs>

[@Approv; @Prod-prod]. Toutefois est-il souhaitable de cultiver la culture du don ou serait-il mieux de miser sur une production locale à haute valeur? [@Approv]

Finalement, l'idée de **réglementer l'achat responsable** a également été nommée [@ÉcSol]. Il est à noter que la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) qui demande d'établir des cibles pour l'achat local par les institutions, en est un exemple. Toutefois, la SNAAQ n'aborde pas la question de la production durable dans sa définition d'aliments québécois¹⁰ [@Collectif_Récolte].

Pour aller plus loin :

À la [page 1A du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(1.3) Innover en termes de solutions pour financer les subventions

Plaidoyer en faveur d'une production durable subventionnée et/ou de l'achat local solidaire est une solution proposée par les participant.e.s de l'atelier. Un tel plaidoyer permettrait de faire connaître davantage le droit à l'alimentation et valoriser les valeurs environnementales et sociales de l'alimentation durable et locale [@MeM; @Approv].

D'autres sources de financement suggérées sont la mise en place d'une taxe à la consommation diversifiée qui internalise les coûts environnementaux et sociaux [@EcSol; @DepAlim]; la substitution d'une partie de l'aide sociale dédiée par des coupons nourriciers; de bâtir sur la volonté de bailleurs de fonds privés (telles que les Caisses Desjardins) d'investir dans la durabilité et les systèmes alimentaires durables [@MeM]; ou la mise en place d'avantages fiscaux liés à un programme de coupons nourriciers distribués comme avantage salarial par les employeurs. Ce type de système existe entre autres en Belgique et en France. En Belgique, des « chèques repas » font partie des avantages sociaux offerts par la majorité des employeurs (en 2018 : 50 % des emplois). Ils offrent un avantage fiscal tant pour les employeurs que les utilisateur.trice.s^{11,12,13}. Cette solution pourrait être adaptée aux « achats

¹⁰ **Aliments québécois** : « [...] un aliment ayant été cultivé, élevé ou pêché au Québec ou un aliment ayant subi une transformation de sa nature au Québec par une entreprise étant elle-même considérée comme québécoise, c'est-à-dire exerçant ses activités dans un établissement situé sur le territoire québécois. » Source : SNAAQ - MAPAQ (2020). Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois. Disponible en ligne : <https://www.quebec.ca/gouvernement/politiques-orientations/strategie-nationale-achat-aliments-quebecois>

¹¹ Chèques repas.be, site web. Le chèque repas en Belgique.

<https://www.cheques-repas.be/cheque-repas-belgique>

¹² Mag (2019). 2 millions de travailleurs ont bénéficié de chèques-repas en 2018.

<https://www.ccimag.be/2019/01/16/2-millions-de-travailleurs-ont-beneficie-de-cheques-repas-2018/>

¹³ Service-Public.fr, site web. Comment obtenir et utiliser des titres-restaurant?

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F21059>

locaux » et combinée à des « chèques repas » faisant partie de l'aide sociale, ce qui en ferait une solution universelle d'appui à la consommation locale/durable et non stigmatisante pour les plus vulnérables [@Collectif_Récolte].

Il est à noter qu'une étude sur les coupons nourriciers aux États-Unis (1961-1975) a démontré qu'investir dans des coupons nourriciers afin de favoriser une alimentation saine est un investissement public très rentable, avec une valeur marginale d'investissement de 62 environ¹⁴ [@Collectif_Récolte].

Pour aller plus loin :

À la [page 1A du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

¹⁴ Marthaj Bailey, Hilary Hoynes, Maya Rossin-Slater, Reed Walker, Is the Social Safety Net a Long-Term Investment? Large-Scale Evidence From the Food Stamps Program, *The Review of Economic Studies*, 2023; rdad063, <https://doi.org/10.1093/restud/rdad063>

1B - Optimiser la mise en marché et l'approvisionnement en aliments locaux et durables

Pour diminuer le prix des aliments locaux, la seconde piste proposée est **d'optimiser l'efficacité de la logistique de mise en marché et d'approvisionnement**. Les idées proposées abordent les circuits courts qui facilitent la (1.4) mise en marché plus directe vers les consommateur.trice.s (B2C) et (1.5) les pôles logistiques alimentaires ou solutions d'approvisionnement groupées pour faciliter la mise en marché vers les organismes communautaires et marchés solidaires (B2B).

(1.4) Mise en réseau des solutions de mise en marché en circuits courts (B2C)

Différents types de circuits courts ont été évalués par les participant.e.s lors de la première activité de l'atelier, dont il est question dans le [Rapport d'activité 1 - Perception des forces et besoins des initiatives existantes à Montréal](#)¹⁵.

Tableau 6 : Liste des circuits courts vers des clientèles individuelles qui ont été évaluées lors de l'activité 1 de l'atelier (voir le [tableau Forces et besoins des initiatives](#))

Circuits courts vers des clientèles individuelles (B2C)
ÉPICERIES et (RÉSEAUX de) MARCHÉS (B2C)
Magasin général - Coop. Multi-CAUS Verdun
Marchés publics
Kiosques (Angrignon, Verdun, etc), marchés solidaires (SAVEUR Saint-Michel, Marché de Léo, Resto Plateau)
Regroupements/réseaux de marchés
MARCHÉS EN LIGNE
Marchés en ligne (de façon générale)
Marché en ligne de MAC (Marchés Ahunatic Cartierville)
CIRCUITS COURTS (PANIERS)
Bio Locaux
Paniers bio du Réseau des fermiers.ères de famille
Paniers Solidaires (point de chute de la CDC PMR)


Les solutions de vente les plus utilisées par les producteur.trice.s de Montréal sont l'autocueillette ou la vente en kiosque à la ferme, les marchés publics et la vente sur internet (MAPAQ, 2022¹⁶) [Collectif_Récolte].

¹⁵ Collectif Récolte (2023). Résultats de la première rencontre de coconception - mars 2023. Activité 1 - Forces et besoins identifiés des initiatives existantes à Montréal. Dans : *Rapport d'étape 1 de la démarche de coconception « Imaginons et consolidons ensemble le cycle d'approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal »*. Programme SALIM - Système Alimentaire Local et Intégré à Montréal. https://docs.google.com/document/d/1IoVdWvw1S_AsuYVGdGD44940rsYiHVIYrqMSuXkSMS0

¹⁶ MAPAQ (2022) Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec — Estimations pour l'année 2021. Gouvernement du Québec. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_complet_MAPAQ.pdf

Le MAPAQ (2022) a recensé 23 marchés publics à Montréal en 2021¹⁷ [Collectif_Récolte]. Les participant.e.s du groupe de producteur.trice.s [@Prod] disent apprécier le côté humain des **marchés publics**, qui met également en valeur leur travail en leur offrant une vitrine. Par contre, la présence de revendeur.euse.s¹⁸ et le coût des emplacements, de la logistique du transport et des équipements sont des enjeux identifiés par ce même groupe [@Prod].

Figure 3 : Circuits courts utilisés par les 35 fermes déclarantes dans la région de Montréal en 2021 (Source: MAPAQ, 2022)¹⁹

CIRCUITS COURTS	
	
NOMBRE TOTAL DE FERMES DÉCLARANTES	34
AUTOCUEILLETTE ET KIOSQUE À LA FERME	15
KIOSQUE HORS FERME	7
MARCHÉS PUBLICS	15
AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ	8
SITE INTERNET	15
AUTRES	6

L'idée de mettre en place un **réseau de marchés fermiers (1.4.1)** dans lesquels la vente serait directe entre producteur.trice.s et consommateur.trice.s [@MeM] a été soulevée. À noter que plusieurs petits réseaux de marchés fermiers existent au niveau des arrondissements (*Marchés Ahuntsic-Cartierville (MAC)*, les *Marchés bonne bouffe du Dépôt*, les *marchés fermiers de la Maison de l'amitié*, etc., voir 1.4.1 dans le tableau de travail), qui fonctionnent de façon autonome. Plusieurs d'entre eux acceptent également la Carte proximité ou offrent des prix solidaires aux clientèles vulnérables. MAC et Le Dépôt collaborent entre autres avec la MAMS pour leur approvisionnement en aliments locaux (voir la section 1.5, ci-dessous). [Collectif_Récolte]. **Un arrimage entre ces réseaux de marchés fermiers pourrait faciliter leur travail d'approvisionnement.** Un exemple nommé par le groupe est le réseau Green Market dans la région de New-York, opéré par GrowNYC [@MeM]. Son réseau intègre des marchés « erts », des marchés saisonniers et des points de chute pour paniers de fermiers de famille. De plus, une carte interactive facilite l'accès aux aliments locaux pour les consommateur.trice.s²⁰ [Collectif_Récolte].

Selon cette même étude du MAPAQ (2022), huit fermes de la région de Montréal vendent également leurs produits à travers la **formule de paniers de légumes**²¹ (Réseau des fermiers.ères de famille), tout comme le font de nombreuses fermes à l'extérieur de l'île [Collectif_Récolte]. Toutefois, les participant.e.s précisent que ce type de solution cible une

¹⁷ Ibid., 15.

¹⁸ Les participant.e.s ont expliqué que certains kiosques dans les marchés publics ne vendent pas leurs propres produits mais revendent des aliments issus de différentes fermes. Les participant.e.s à la rencontre estiment que leur présence dans les marchés est à leur désavantage, car il est plus facile pour ceux-ci de vendre une diversité d'aliments alors que leur statut de « revendeur.euse.s » n'est pas clairement affiché.

¹⁹ Ibid., 15.

²⁰ GrowNYC. Site web. Consulté le 8 juillet 2023. <https://www.grownyc.org/greenmarket>

²¹ Ibid., 15.

clientèle très spécifique, déjà sensibilisée aux enjeux de l'alimentation durable, car elle manque de flexibilité pour la clientèle plus traditionnelle [@Prod]. De plus, selon les participant.e.s du groupe [@MeM], cette approche de mise en marché demande beaucoup de travail et d'organisation pour les producteur.trice.s, qui doivent composer des paniers équilibrés et diversifiés à chaque semaine.

L'idée d'explorer des pistes de solutions solidaires appliquées au Réseau des fermiers.ères de famille (1.4.2) a été brièvement soulevée dans le groupe [@ÉcSol]. Par exemple, une formule de tarification solidaire pourrait être imaginée afin d'offrir des paniers à faible coût à des ménages à faibles revenus. Les paniers solidaires pourraient, par exemple, être distribués dans des secteurs où la défavorisation matérielle est élevée, ou bien via l'entremise d'organismes en sécurité alimentaire [@Collectif_Récolte]. La Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires (MAMS) distribue justement des paniers solidaires à travers des organismes communautaires partenaires. Tel que mentionné dans le Rapport d'activité 1 - Perception des forces et besoins des initiatives existantes à Montréal²², les participant.e.s des groupes [@MeM, @SolQuart] ont identifié que la prise en charge de ces paniers est énergivore, étant donné le manque de main d'œuvre au sein des organismes communautaires.

Pour aller plus loin :

À la page 1B du tableau de travail vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(1.5) Arrimage et synergies entre les pôles logistiques alimentaires de mise en marché, d'approvisionnement local avec un approche d'économie solidaire

Les échanges dans les différents groupes - par rapport au cycle d'approvisionnement des organismes communautaires en aliments locaux - ont abordé, en particulier, la **vente ou l'achat mutualisé** à travers des solutions ou pôles logistiques alimentaires. Il a été noté que plusieurs solutions mutualisées existent déjà, qui facilitent soit la mise en marché de produits locaux pour les producteur.trice.s, soit l'approvisionnement en aliments pour les organismes communautaires et/ou commerces solidaires. Il est à noter que certains de ceux-ci ont été évalués lors de l'activité 1 de l'atelier de coconception²³ (voir la liste dans le tableau 6).

Tableau 6 : Liste des solutions de mise en marché et d'approvisionnement en aliments locaux qui ont été évaluées lors de l'activité 1 de l'atelier (voir le tableau Forces et besoins des initiatives)

Solutions de mise en marché et d'approvisionnement en aliments locaux pour des organismes (B2B)
GROSSISTES
Distributeurs et grossistes (de façon générale)

²² *Ibid.*, 14

²³ *Ibid.*, 14

PÔLES LOGISTIQUES DE MISE EN MARCHÉ

[Place des Producteurs](#)

[La Centrale Agricole](#)

[CSUR \(Vaudreuil-Soulanges\)](#)

[L'aube, pôle nourricier](#)

SOLUTIONS D'APPROVISIONNEMENT pour organismes communautaires

[Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires \(MAMS\)](#)

[Spécialiste en approvisionnement local communautaire \(SALC\)](#)

Pour les [acheteur.euse.s \(organismes et HRI\)](#), les initiatives et pôles de mise en marché ou d'approvisionnement groupé facilitent l'approvisionnement local d'une diversité de produits, tout en offrant des aliments de grandes fraîcheur et qualité. Pour [L'aube, pôle nourricier](#) spécifiquement, les participant.e.s apprécient également les formats adaptés aux institutions²⁴ [@Approv]. À noter que L'aube (à l'époque connue sous le nom de Pôle logistique alimentaire de l'Ouest-de-l'Île de Montréal, PLAODI) facilite depuis 2022 la mise en marché groupée de plusieurs fermes vers des HRI. Le pôle dessert actuellement (2023) 12 institutions composées de CPE, d'hôpitaux et d'universités, ainsi que 4 organismes communautaires²⁵. Pour en apprendre davantage sur les enjeux de l'approvisionnement direct et de proximité des HRI, consultez les études de cas²⁶ publiées par le Collectif Récolte à ce sujet [Collectif_Récolte].

Toutefois, il a été souligné par les participant.e.s qu'une certaine concurrence est observable actuellement entre les différentes plateformes et pôles de vente et d'approvisionnement. Par exemple, si L'aube, pôle nourricier cible depuis 2022 le marché institutionnel, plusieurs autres pôles alimentaires ([CSUR - pôle de Vaudreuil](#) et le [Marché des fermes LUFA](#)) explorent également la possibilité de cibler cette clientèle [@MeM]. Cette concurrence est également notable pour la recherche de financement [@MeM]. **Pourtant, le groupe des producteur.trice.s présent.e.s note que la réelle concurrence pour la mise en marché n'est pas entre producteur.trice.s durables d'ici, mais plutôt avec les gros joueurs et le marché international** [@Prod]. Il serait donc opportun de **bâtir des synergies entre les pôles existants en vue de créer des pôles ou réseaux de pôles** plus rentables qui pourraient collaborer dans la recherche de financement et la mise en valeur des produits locaux et durables [@MeM]. Il est à noter que le [Portrait sommaire des pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale](#), réalisé par ICI COOP pour le CQCM, fait également ressortir la recherche de rentabilité (61 % des 18 pôles répondants) et la recherche de financement (50 % des 18) comme des enjeux majeurs [@Portrait_pôles].

Une **centralisation des ventes ou de l'offre (1.5.1)**, à travers une **plateforme de mise en marché centralisée** et un **mode de distribution centralisé (1.5.1.c)** avec un inventaire regroupé pour tous

²⁴ *Ibid.*, 10

²⁵ Source : Louis Lafortune, Directeur de L'aube

²⁶ Collectif Récolte (2022). Études de cas – Modèles d'approvisionnement institutionnel en circuits courts et de proximité impliquant le milieu institutionnel : facteurs d'accessibilité et conditions de succès pour leur développement et leur pérennisation. Disponible à : <https://recolte.ca/modeles-dapprovisionnement-institutionnel-en-circuits-courts-et-de-proximite/>

les modes de distribution, permettait de faciliter l’approvisionnement et de limiter la concurrence entre les pôles [@SolQuart]. Par exemple, il a été suggéré par les participant.e.s de bâtir une synergie entre le pôle nourricier L’aube et CSUR pour la mutualisation des produits vendus; pour la logistique de mise en marché et pour la transformation ciblant le secteur institutionnel [@MeM]. The Common Market (Pennsylvanie) est un exemple intéressant. Il s’agit d’un pôle alimentaire régional qui fonctionne en réseau : une maison mère et des chapitres affiliés dans différentes villes. Chaque chapitre signe un « accord de services partagés » et bénéficie de la mutualisation des services opérationnels : les logiciels de gestion de la clientèle, la comptabilité et la démarche de mise en marché sont partagés. Cet accord permet une économie de coûts administratifs, ce qui augmente le fonds de roulement de chaque pôle pour adapter les opérations aux contextes locaux. Cette structure renforce également leur modèle financier et leur capacité à lever des fonds [@Collectif_Récolte].



Les participant.e.s du groupe de dépannages alimentaires mentionnent toutefois que les économies d’échelle permettant de réduire les prix ne sont pas démontrées, ce qui freine leur participation à ces initiatives [@DépAlim]. Les participant.e.s des groupes porteurs d’initiatives quant à eux, mentionnent le manque d’études en lien avec la viabilité et la rentabilisation des solutions. Des études qui documentent les économies d’échelle générées (Ét-1B-1), les facteurs de viabilité économique (Ét-1B-2) et les retombées des pôles dans les milieux (Ét-1B-3) par les systèmes existants d’approvisionnement mutualisé pourraient faciliter les démarches en ce sens. Il est à noter que, dans le cadre du projet d’aide au développement des Pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale porté par le Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM), le TIESS est responsable de documenter l’impact des pôles dans leurs milieux (enjeux de santé publique) et l’impact sur la qualité de vie des producteur.trice.s participant.e.s^{27,28}. Pour ce même projet, la CAPÉ prévoit réaliser une étude technico-économique sur les pôles alimentaires^{26,29} [@Projet_Pôles_CQCM].

Un meilleur arrimage des solutions d’approvisionnement pour les organismes communautaires (1.5.2) permettrait de répondre davantage aux besoins des organismes (au niveau des prix mais aussi plus flexibles en termes de délais des commandes et de livraison) [@DépAlim]. À noter que le Collectif Récolte a étudié, pour L’aube, pôle nourricier, les besoins spécifiques de certains organismes communautaires en termes d’approvisionnement en vue de développer

²⁷ Conseil québécois de la coopération et de la mutualité (CQCM). Projet d’aide au développement des Pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale (PSES).

<https://www.cqcm.coop/nos-dossiers/poles-logistiques-en-agroalimentaire-en-economie-sociale/>
²⁸ Livrable 1.8 du projet PSES de la CQCM : « Documenter l’impact des pôles dans leurs milieux (enjeux de santé publique) et l’impact sur la qualité de vie des producteurs participants », porté par le TIESS en partenariat avec le Collectif Récolte.

²⁹ Livrable 1.1 du projet PSES de la CQCM : « Réaliser une étude technico-économique sur des éléments spécifiques à plusieurs pôles : consolidation de l’offre des producteurs, mise en marché, consolidation des commandes, livraison », porté par la CAPÉ, en partenariat avec le Collectif Récolte, ICI COOP et de Coopérative de développement régional du Québec (CDRQ).

des modalités de vente (prix, formats, temporalité, etc.) adaptées [Collectif_Récolte]. Il a été proposé, par exemple, par des participant.e.s d'explorer des synergies entre les solutions d'approvisionnement en aliments locaux comme le [SALC](#) et la [MAMS](#), en lien avec la [Carte proximité](#) et la récupération des invendus ([voir défi 2](#)) pour transformation et compostage [@Approv]. Un autre joueur intéressant qui pourrait être impliqué dans cette collaboration est [Le Dépôt, centre communautaire d'alimentation](#), épicerie solidaire bien établie qui s'approvisionne en aliments locaux auprès de producteur.trice.s et grossistes, et collabore aujourd'hui avec d'autres organismes communautaires pour leur faire bénéficier de leur expertise en matière d'approvisionnement³⁰ [RDVAALS-5].

De plus, un (1.5.3) arrimage intégré/hybride des solutions ciblant tant producteur.trice.s qu'organismes communautaires, permettrait également d'innover en termes de modalité d'économie solidaire entre organismes par la mise en commun de l'offre et la différenciation des gammes de produits [MeM], afin de rendre les aliments locaux plus accessibles aux organismes communautaires. Le Collectif Récolte entame une démarche d'idéation interne sur les modalités d'économie solidaire qui pourraient être appliquées dans le contexte B2B (entre un(des) pôle(s) alimentaire(s) et des organismes), en vue d'inspirer la planification stratégique du pôle nourricier L'aube. Cette démarche d'idéation pourrait être poursuivie collectivement [Collectif_Récolte]. Cette question a également été explorée brièvement dans le cadre de l'atelier du webinaire RDVAALS-5³¹. Les participant.e.s proposent que les pôles puissent offrir des prix lucratifs aux HRI, des prix de saison sans spéculation aux restaurateur.trice.s et des réductions de prix aux organismes communautaires. Ils pourraient également prévoir un fonds d'urgence pour les organismes [RDVAALS-5]. La collaboration entre pôles peut également permettre de rentabiliser des infrastructures et équipements de transformation et de mise en marché. En effet, des participant.e.s du groupe [MeM] relatent qu'il est difficile pour un pôle de rentabiliser seul des équipements permettant de rejoindre le marché des HRI sans une mise à l'échelle (expérience vécue par CSUR) [MeM]. Il a été proposé, par exemple, d'explorer l'idée d'un « dispatch régional pour les marchés solidaires » en conjuguant le pôle nourricier [L'aube](#) et [CSUR](#) pour la mise en marché à prix solidaires et la [MAMS](#) pour faciliter l'approvisionnement et la distribution [MeM]. Il est à noter que la conclusion du Portrait sommaire des pôles logistiques agroalimentaires en économie sociale (ICI COOP et CQCM, 2022) va dans le même sens. Le rapport statue sur l'importance de la coopération entre les pôles pour assurer leur pérennité et souligne la volonté d'une majorité des pôles participants à explorer des collaborations entre eux [Portrait_pôles].

Corbin Hill Food Project, à New York, est un exemple intéressant qui arrime solidarité pour les producteur.trice.s avec approvisionnement solidaire des plus vulnérables. Après 6 ans en fonctionnement comme un pôle de 42 producteur.trice.s, ils se sont associés à d'autres pôles et

³⁰ Partagé par Nicolas Braesch lors du webinaire « Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires » [RDVAALS-5].

³¹ Webinaire « Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires », 5e de la série « Les rendez-vous de l'approvisionnement local et solidaire » organisée conjointement par le Collectif Récolte et l'Espace cuisine pour la sécurité alimentaire du Conseil du SAM. Pour en savoir plus, lire la [fiche synthèse du webinaire](#) ou visionner la [rediffusion du webinaire](#).

agrégateurs pour partager des infrastructures et faciliter l'approvisionnement alimentaire des plus vulnérables. En plus de desservir directement des consommateur.trice.s (B2C), leur programme de santé communautaire (B2B) distribue des aliments aux institutions et organismes communautaires desservant les populations vulnérables. Ayant pour mission d'assurer un approvisionnement en denrées alimentaires fraîches à celles et ceux qui en ont le plus besoin, ils portent également une attention particulière aux personnes racisées, en incluant dans leur distribution des produits consommés par diverses communautés et adaptés à des régimes variés³² [Collectif_Récolte].

Pour ce type de structure, **un autre défi** pourrait davantage être exploré. Il s'agit des modalités de gouvernance viables et de ressources humaines pour gérer une telle solution multipartenariale. La gestion d'une structure multi-acteur.trice.s est complexe (négocier des prix décents pour tous.tes, ressources humaines et temps de gestion, capacité à s'impliquer, etc.) [@Prod]. Il est à noter que l'analyse sommaire des pôles alimentaires (ICI COOP et CQCM, 2022) fait ressortir un besoin d'approfondir davantage cette question [@Portrait_pôles]. Les défis d'ordre organisationnel qui ont été soulevés par les participant.e.s, dont la question de gouvernance, sont abordés plus loin dans la [section 3.6](#).

Pour aller plus loin :

À la [page 1B du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

³² Corbin Hill Food Project, site web. Consulté le 2 septembre 2023.
<https://corbinhill-foodproject.org/our-model>

DÉFI 2 - Pour les aliments « inutilisés » (surplus agricoles, aliments non récoltés ou aliments invendus des commerces) : Comment augmenter l'accès aux aliments inutilisés pour des organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire?

Ce défi est apparu dans les discussions des groupes de participant.e.s représentant des initiatives ou solutions intégrées de quartiers [@SolQuart], des organismes en dépannage alimentaire [@DépAlim], des organismes ayant de l'expérience en solutions d'économie solidaire [@ÉcSol] et des initiatives d'approvisionnement et de collecte d'invendus [@Approv].

Enjeux sous-jacents :

- Les aliments inutilisés (comprenant : invendus, surplus agricoles, aliments laissés dans les champs, aliments « moches ») constituent une source d'alimentation durable intéressante, car peu coûteuse, pour les organismes communautaires desservant des ménages en situation d'insécurité alimentaire [@Prod].
- Toutefois, l'accès à ces aliments est complexe en termes de besoins en transport et en mobilisation de main-d'œuvre bénévole pour leur collecte, leur tri et, au besoin, leur transformation [@DépAlim; @ÉcSol].
- Moisson Montréal centralise les invendus des grandes chaînes pour leur redistribution aux organismes dans les différents quartiers. Les invendus issus des épiceries des quartiers ne sont donc plus accessibles directement dans les quartiers [@EcSol].
- De plus, les différentes plateformes et les solutions « anti-gaspillage » sont perçues comme des formes de concurrence pour ces types d'aliments [@SolQuart].

NOTE : Le programme SALIM se penche spécifiquement sur l'accessibilité des aliments locaux et explore la lutte au gaspillage alimentaire dans une perspective de réduction à la source et de valorisation en amont du cycle alimentaire par la transformation et la conservation des aliments frais. Dans cette optique, les solutions en développement au sein du programme ne mettent pas l'accent sur la valorisation des invendus dans les maillons en aval de la production. Le présent rapport fait toutefois état des constats ressortis lors de la rencontre en lien avec ces invendus, en vue d'inspirer des organismes de l'écosystème à avancer dans l'idéation par rapport aux idées qui en ressortent.

Figure 4 : Illustration des groupes d'idées soulevés par les participant.e.s en réponse au Défi 2 concernant l'accès aux aliments inutilisés (non récoltés, surplus agricoles et invendus).



Les initiatives existantes à Montréal qui répondent à ce défi et qui ont été évaluées lors de [l'activité 1 de l'atelier de coconception](#)³³ sont présentées dans le tableau 7.

Tableau 7 : Liste des solutions logistiques liées à la collecte d'aliments inutilisés qui ont été évaluées lors de l'activité 1 de l'atelier (voir le [tableau Forces et besoins des initiatives](#))

Solutions visant à faciliter le cycle de récupération d'invendus et de surplus et résidus agricoles
PÔLES LOGISTIQUES D'INVENDUS
Moisson Montréal
Banques alimentaires de quartier (de façon générale)
Le pôle logistique alimentaire de Rosemont
RÉSEAUX D'APPROVISIONNEMENT SOLIDAIRE DE QUARTIER (invendus et production)
Circuit d'approvisionnement local de Verdun (CDSV)
Réseau de solidarité alimentaire local de Parc-Extension (La Place Commune)
PRODUCTIONS SOLIDAIRES DE QUARTIERS
Circuit Jardins de Sentier Urbain
Cultures solidaires de Ville en Vert
SOLUTIONS DE MAILLAGE
Arrivage - Opération dernière chance
ENTREPRISES ANTI-GASPILLAGE
Plateformes de supermarchés et PME anti-gaspillage (de façon générale)

³³ *Ibid.*, 10

(2-1) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et distribution des surplus agricoles, aliments "moches" et du glanage

(2-1) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et de distribution des surplus agricoles, aliments « moches » et du glanage

Les organismes qui ont expérimenté le **glanage**, comme [La Corbeille de Pain](#), évaluent cette activité comme une source intéressante d'aliments. Toutefois, une étude sur la rentabilité du glanage, en termes de valeur de produits récoltés par heure de travail bénévole, serait requise [[@ÉcSol](#)].

Pour les **invendus** et **produits « moches »**, le coût de la main-d'œuvre agricole semble être le facteur limitatif à la réduction du prix de vente de ceux-ci. Le projet pilote [Opération dernière chance](#), une initiative de récupération des invendus des fermes, est mené depuis 2022 par la CRE Laval. Il utilise la plateforme [Arrivage](#) pour la gestion des commandes. Toutefois, les organismes de dépannage alimentaire jugent que les prix offerts par les producteur.trice.s pour les invendus n'étaient pas suffisamment bas [[@Approv](#); [@DépAlim](#)]. De plus, la plateforme Arrivage ne fait qu'afficher les produits disponibles et centraliser les commandes sans tenir compte de la logistique de transport. En effet, la collecte des invendus auprès des fermes individuelles est exigeante [[@DépAlim](#)].

Un pôle alimentaire régional regroupant les opérations de collecte, de traitement et de redistribution des surplus agricoles (invendus, glanage et produits moches) permettrait de mutualiser et d'optimiser la main-d'œuvre bénévole [[@Approv](#); [@SolQuart](#); [@DépAlim](#)]. Différentes initiatives existent en ce sens, dont il serait possible de s'inspirer. Les participant.e.s ont mentionné le [Réseau de Solidarité alimentaire local de Parc Extension](#), un projet de [la Place Commune](#) qui centralise la collecte d'aliments issus de jardins partagés, de glanage urbain et péri-urbain et de surplus alimentaires dans des fermes et commerces pour les redistribuer aux organismes communautaires du quartier et à des frigos communautaires [[@DépAlim](#)]. Son rapport annuel de 2021 relate la redistribution de 17 000 kg d'aliments³⁴. À Sherbrooke, [Champ d'actions - projet collectif en sécurité alimentaire](#), facilite l'organisation d'activités de glanage par des organismes communautaires dans des fermes avoisinantes et offre une unité mobile de conditionnement et de transformation primaire des aliments sur place (lavage, coupe, emballage)³⁵ [[@Collectif_Récolte](#)].

L'entreprise d'économie sociale et circulaire [Alternative Aliment-Terre](#), en Montérégie, facilite ce type d'opérations de glanage solidaires au sein de son réseau. Grâce au modèle *du champ à l'assiette*, les produits issus du glanage peuvent ensuite être mis en vente selon une échelle de tarification sociale, dans plusieurs points de vente et en ligne. L'organisme cible tant les

³⁴ La Place Commune (2022). Rapport annuel 2021 et états financiers au 31 décembre 2021 <https://laplacecommune.com/fr/rapport-annuel-2021-et-etats-financiers-au-31-decembre-2021/>

³⁵ Champ d'actions - projet collectif en sécurité alimentaire, site web. Glanage, transformation et inclusion <https://champ-actions.org/nos-actions/glanage-transformation-et-inclusion/>

clientèles particulières (B2C) que les commerces et organismes communautaires (B2B)³⁶ [RDVAALS-5].

Pour aller plus loin :

À la [page 2 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(2-2) Créer et mettre en réseau des pôles de collecte et de distribution pour les invendus

La collecte des invendus des commerces s'effectue actuellement à trois niveaux :

- (1) **Par les organismes communautaires directement** chez les commerçant.e.s de leur quartier. La collecte des invendus est complexe pour eux, nécessitant des véhicules et de la main-d'œuvre pour la collecte et pour le tri des aliments.

- (1) Par des **pôles de gestion d'invendus de quartiers** qui ont vu le jour dans certaines zones de Montréal. Ceux-ci facilitent la collecte d'invendus auprès des commerçant.e.s locaux.ales, centralisent le tri et, dans certains cas, la transformation primaire ou secondaire des invendus selon leur qualité résiduelle. Un exemple est [le Pôle logistique alimentaire de Rosemont](#) mis en place par [Bouffe Action Rosemont](#) [EcSol]. Selon son [rapport annuel 2022-2023](#), grâce à l'implication de 60 bénévoles, le pôle a récupéré 152 tonnes de surplus et d'invendus, qui ont été triés et conditionnés dans des sacs fraîcheur ou des caisses de fruits et légumes en vrac, selon les besoins, pour être ensuite redistribués à 25 organismes œuvrant en sécurité alimentaire³⁷[Collectif_Récolte]. [Le Centre de ressources et d'action communautaire de la Petite-Patrie \(CRACPP\)](#) récupère, avec l'aide de bénévoles, plus de 10 tonnes d'invendus auprès des marchand.e.s du Marché Jean-Talon à travers le projet [La Récolte engagée](#). Ceux-ci sont revendus à petits prix dans des kiosques éphémères du marché ou distribués à des organismes partenaires. Les aliments trop abîmés sont transformés en repas ou collations à travers [Les Cuisines créatives](#).

- (1) Par [Moisson Montréal](#) qui récupère les aliments dans les grandes chaînes alimentaires dans le cadre du [Programme de récupération en supermarchés](#). Moisson Montréal forme ainsi un **pôle régional de collecte et de redistribution des invendus**, connecté aux banques alimentaires du Québec et du Canada. Selon son [rapport annuel](#), en

³⁶ Informations partagées par Stéphanie Vaillancourt lors du webinaire « Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires », 5e de la série « Les rendez-vous de l'approvisionnement local et solidaire », organisée conjointement par le Collectif Récolte et l'Espace Cuisine pour la sécurité alimentaire du Conseil du SAM.
<https://recolte.ca/rediffusion-du-webinaire-les-services-b2b-en-securite-alimentaire-et-la-solidarite-au-sein-des-poles-alimentaires/>

³⁷ Bouffe Action Rosemont (2023) Rapport annuel 2022-23
<https://www.calameo.com/read/0071543470beef3791852>

2022-2023, plus de 12 millions de kg d'aliments ont été récupérés dans 130 magasins (16 % des aliments), ainsi qu'auprès de producteurs, transformateurs, distributeurs et autres partenaires (85 %) de Montréal, qui sont bonifiés avec des aliments issus de diverses banques alimentaires. Moisson Montréal a ainsi pu redistribuer 13,8 millions de kg de denrées à 303 organismes communautaires accrédités de Montréal, en plus d'alimenter les Moissons du Québec et du Canada³⁸ [@Collectif_Récolte].

Toutefois, les organismes présents rapportent quelques frustrations par rapport à cette solution régionale [@ÉcSol] :

- les ententes d'exclusivité avec des commerces diminuent les sources d'approvisionnement de quartier pour les organismes communautaires environnants;
- la mauvaise qualité des aliments et les pertes importantes. Toutefois, il est reconnu que cette centralisation permet une certaine redistribution des aliments en fonction des besoins dans différents quartiers [@Écosyst]. Les mêmes participant.e.s [@ÉcSol] reconnaissent toutefois que Moisson Montréal est très utile dans sa capacité à gérer des aliments très périssables, tels que la viande, grâce à des camions réfrigérés et des équipements de congélation;
- et la complexité pour chaque organisme individuellement d'accéder au transport pour se déplacer vers l'entrepôt central de Moisson Montréal.

Il est à noter que le projet SALADE (Système alimentaire local, accessible, durable et économique), mis en œuvre par la CDC Plateau-Mont-Royal avec accompagnement du Collectif Récolte, a mis en place un service de livraison mutualisé des denrées alimentaires de Moisson Montréal [@Collectif_Récolte].

Une idée soulevée par plusieurs groupes lors de la rencontre est celle de **faciliter le cycle des invendus** par la mise en **place d'un réseau de pôles de gestion d'invendus de quartiers**, qui pourraient **centraliser non seulement les invendus des quartiers**, mais également devenir des **hubs pour Moisson Montréal** afin d'être plus accessibles pour les organismes communautaires dans les quartiers. Le pôle logistique alimentaire du 5600, rue Hochelaga, la Cuisine collective Hochelaga-Maisonnette (CCHM), est en voie de devenir un tel pôle pour l'Est de Montréal. Ce pôle vise l'expansion de son réseau d'approvisionnement et de distribution actuel, et prévoit un centre de nettoyage, conditionnement et transformation primaire et secondaire des près de 50 tonnes d'aliments frais qu'ils produisent à Montréal. De plus, suite à une entente récente avec Moisson Montréal, ils deviendront un pôle relais pour faciliter l'accès aux invendus pour les organismes du quartier et des alentours³⁹ [@RDVAALS-5].

³⁸ Moisson Montréal (2023). Nourrir plus, nourrir mieux. Rapport annuel 2022-2023
<https://www.moissonmontreal.org/a-propos/nos-publications/rapport-annuel/>

³⁹ Informations partagées par Benoist de Peyrelongue lors du webinaire « Les services B2B en sécurité alimentaire et la solidarité au sein des pôles alimentaires », 5e de la série « Les rendez-vous de l'approvisionnement local et solidaire » organisée conjointement par le Collectif Récolte et l'Espace Cuisine pour la sécurité alimentaire du Conseil du SAM.
<https://recolte.ca/rediffusion-du-webinaire-les-services-b2b-en-securite-alimentaire-et-la-solidarite-au-sein-des-poles-alimentaires/>

Toutefois, un groupe [@ÉcSol] rapporte que Moisson Montréal demande aux organismes communautaires de ne pas revendre les aliments reçus, ce qui limite leur capacité à transformer ceux-ci et les revendre, par exemple, sous forme de plats préparés.

Pour aller plus loin :

À la [page 2 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(2.3) Repenser l'utilisation des invendus (perspective anti-gaspillage vs. dépannage)

Différentes plateformes et solutions de paniers anti-gaspillage qui s'approvisionnent en invendus et/ou en aliments « moches » afin de les revendre à plus bas prix ou les transformer voient le jour. Selon les participant.e.s du groupe des organismes de dépannage alimentaire, ces solutions contribuent ainsi à diminuer la disponibilité des invendus pour le dépannage alimentaire, à une période où les besoins sont grands [@SolQuart]. Des exemples qui ont été nommés sont l'application [FoodHero](#), qui permet d'acheter à rabais des aliments qui approchent la date de péremption [@DépAlim].

Une idée proposée est un plaidoyer pour la mise en place de politiques visant à sécuriser les invendus pour le dépannage alimentaire [@SolQuart]. Il est à noter qu'un [projet de loi \(n°393\) visant à lutter contre le gaspillage alimentaire au Québec](#) a été présenté le 6 avril 2023 à l'Assemblée Nationale du Québec par la députée de Verdun, Mme Mendez, en février 2021. Celui-ci demande que tout transformateur, distributeur ou détaillant alimentaire doive conclure une entente relative à la réduction du gaspillage de ses aliments invendus, et ce en priorité avec des organismes locaux et régionaux⁴⁰ [@Collectif_Récolte].

Une autre solution possible pour sécuriser les invendus pour le dépannage alimentaire, tout en facilitant la logistique de la collecte et du tri, est de créer des solutions anti-gaspi solidaires : la vente de produits issus des solutions anti-gaspillage comme une source de revenus permettant de financer la logistique (tri et préparation des paniers) pour du dépannage alimentaire. À titre d'exemple, l'OBNL [Improve](#) offre des paniers anti-gaspi qui rassemblent des invendus et des surplus, et il les revend aux consommateur.trice.s à travers 10 points de vente (juillet 2023). Improve fonctionne avec une solution solidaire « un panier acheté, c'est un panier offert à un organisme communautaire ». Les paniers vendus financent la logistique nécessaire pour récupérer les surplus et préparer les dons (source : [site web Improve](#)). [La Transformerie](#) collecte des invendus destinés aux poubelles, 26 % sont transformés en produits fins « Rescapés », 67 % sont distribués à deux organismes communautaires du quartier et 7 % sont

⁴⁰ Assemblée Nationale du Québec. Projet de loi no 393, en ligne <https://www.assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/projets-loi/projet-loi-393-43-1.html>

compostés. La vente de produits « rescapés » dans de nombreux commerces et épiceries fines vise également la sensibilisation du public⁴¹ [@Collectif_Récolte].

Pour aller plus loin :

À la [page 2 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

Défis et maillons manquants ciblant les DÉFIS ORGANISATIONNELS des organisations et du système alimentaire

Les deux derniers défis qui ressortent des échanges abordent la problématique au niveau organisationnel (ressources et organisation du travail) - tant au niveau des organisations individuelles qu'au niveau systémique.

Il s'agit de voir comment conjuguer les forces des différent.e.s acteur.trice.s du système alimentaire pour augmenter ensemble l'efficacité de l'allocation des ressources et du temps de travail en vue d'amplifier l'impact collectif de notre travail.

La partie DÉFI 3 aborde à cet effet la **mutualisation de ressources ou tâches par les organismes**. La partie DÉFI 4 aborde l'**arrimage des efforts de concertation intersectorielle** à différentes échelles territoriales.

⁴¹ Improvee, site web. (Consulté le 15 juillet 2023). [Improvee.ca](https://www.improve.ca)

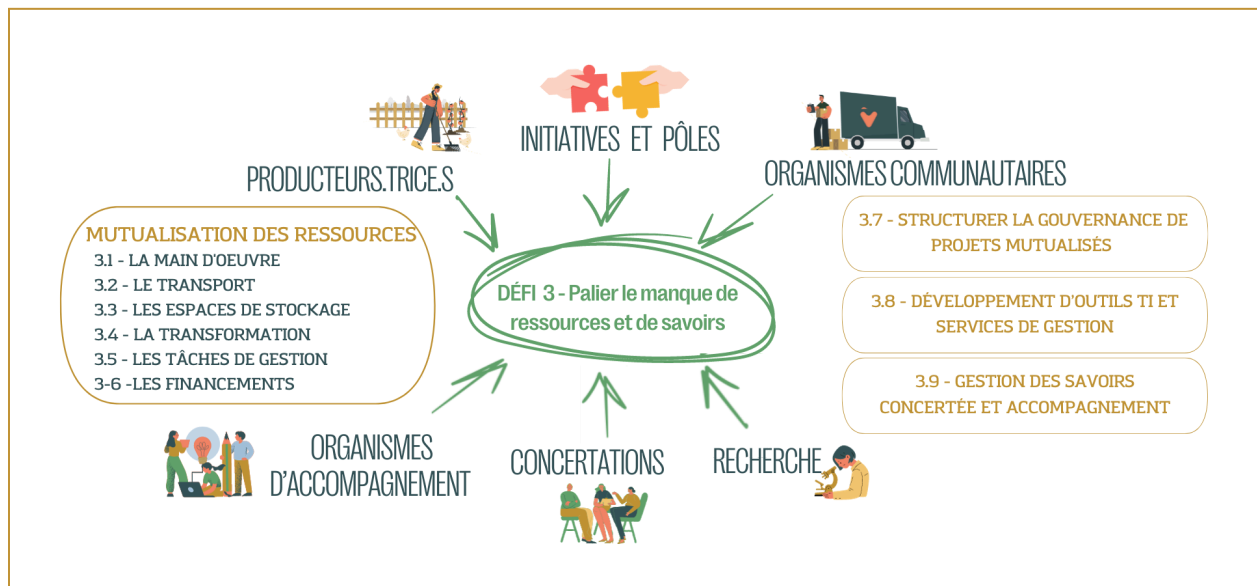
DÉFI 3 - Comment pallier le manque de ressources dans les différents maillons du cycle alimentaire local, durable et solidaire?

Ce défi est apparu dans les discussions de tous les groupes de travail, représentant les différents maillons du cycle d’approvisionnement local et solidaire, allant des producteur.trice.s aux organismes de dépannage alimentaire.

Enjeux sous-jacents :

- À travers toutes les discussions, dans les différents maillons du cycle alimentaire présents à la rencontre (producteur.trice.s; intermédiaires et pôles en mise en marché et/ou solutions d’approvisionnement; organismes communautaires), le manque de ressources est ressorti comme un enjeu important. Il manque de moyens pour des ressources humaines (tant au niveau de la gestion des projets que de la main-d’oeuvre, bénévole ou non), des véhicules et chauffeur.euse.s pour le transport entre les différents maillons; des équipements pour la transformation primaire et secondaire; des espaces de stockage à température contrôlée qui permettraient de diminuer la fréquence des déplacements et/ou d’allonger la durée de la saison d’accès aux aliments locaux;
- De plus, les acteur.trice.s de l’écosystème soulignent un manque de partage de connaissances, d’expériences vécues et de compréhension des besoins et possibilités dans d’autres maillons du cycle alimentaire.

Figure 5 : Illustration des groupes d’idées soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 3 concernant le manque de ressources et de savoirs organisationnels.



De façon générale, la **mutualisation des efforts et des équipements entre organismes est ressortie comme une piste de solution à creuser davantage**. Cette mutualisation peut

s'opérer **entre acteur.trice.s dans un même maillon** du cycle alimentaire, ou avec une **approche plus systémique, entre acteur.trice.s de différents maillons** mais rapproché.e.s par une proximité géographique ou un besoin commun.

À noter que chacun de ces éléments peut constituer **soit une composante d'un pôle logistique alimentaire**⁴², soit un **pôle logistique spécialisé dans une ressource spécifique** (exemple : un pôle spécialisé en transport, un pôle de bénévoles partagés, etc.).

(3-1) Mutualisation de la main-d'oeuvre occasionnelle et bénévole

Selon les participant.e.s, il manque d'accès à la main-d'oeuvre occasionnelle et bénévole dans différentes fonctions du cycle alimentaire [Prod]. Il s'agit d'initiatives très exigeantes en ressources humaines [MeM].

Les participant.e.s évaluent qu'au **niveau des fermes**, les producteur.trice.s manquent d'accès à la main-d'oeuvre agricole, de capacité de rétention de la main-d'oeuvre et dépendent fortement de l'immigration pour combler leurs besoins [Prod]. Les besoins à la ferme varient fortement en fonction de la saison agricole.

Faire reposer son modèle d'affaires sur la réinsertion sociale n'est pas évident, selon les participant.e.s, car les salaires dans d'autres secteurs sont meilleurs. L'idée de développer une offre de stages pour personnes neuroatypiques ou ayant des enjeux de santé mentale a été soulevée. Il y a suffisamment de tâches à effectuer sur la ferme qui sont adaptées à ces profils de travailleurs.euses. Toutefois, le groupe soulève que ce public demande des compétences d'accompagnement spécifiques, ce qui n'est pas nécessairement facile [Prod].

Une solution alternative proposée par les participant.e.s serait de mutualiser la main-d'oeuvre agricole entre producteur.trice.s (rotation) [Prod]. Ce type de solution existe dans le contexte agricole et est encadré par le Cadre de référence pour la mise en place de coopératives d'utilisation de main-d'oeuvre (CUMO). Les participant.e.s du groupe de dépannage alimentaire suggèrent que la mutualisation de la main-d'oeuvre puisse être pensée au niveau d'acteur.trice.s similaires (par ex. : entre producteur.trice.s ou entre organismes communautaires), mais également de façon territoriale intersectorielle en vue de diversifier la saisonnalité des besoins en main-d'oeuvre [DépAlim].

L'accès à la main-d'oeuvre pourrait être facilité à travers une plateforme de maillage de la main-d'oeuvre - reliant chercheurs.euse.s d'emploi et producteur.trice.s [Prod], pour les organismes communautaires ou même couvrant les différentes fonctions du cycle alimentaire

⁴² **Pôle logistique alimentaire** : « Entreprise coopérative ou OBNL (selon le cadre de référence de l'économie sociale et la Loi sur les coopératives) regroupant des exploitants agricoles, ou des individus, ou des organisations qui travaillent ensemble pour construire des systèmes alimentaires durables de proximité. Elle relie les agriculteurs aux consommateurs par une ou plusieurs fonctions de la chaîne logistique dans une optique de maximiser les retombées sociales, économiques et environnementales sur le territoire. » (*Définition du CQCM, 2022)
<https://www.cqcm.coop/nos-dossiers/poles-logistiques-en-agroalimentaire-en-economie-sociale/>

de la ferme à la fourchette. La plateforme pourrait également servir à la mise en relation pour les bénévoles. Un exemple dont il serait possible de s'inspirer est le service de maillage L'Arterre, qui est axé sur l'accompagnement et le jumelage entre aspirants-agriculteurs.trice.s et propriétaires mais dont la formule pourrait être revisitée pour les pôles alimentaires [@MeM].

Les producteur.trice.s présent.e.s soulignent qu'en période de récoltes, le coût élevé de la main-d'œuvre est un frein à la revente des surplus à prix réduit (voir [section 2.1](#)). Il a été suggéré à cet effet d'encourager l'autocueillette, une activité qui permet de réduire les besoins de main-d'œuvre tout en sensibilisant le public à l'agriculture urbaine ou périurbaine. Toutefois, il a été mentionné par le groupe [@Prod] que le coût du transport de Montréal vers les fermes périurbaines peut être un autre facteur limitatif. Pour les personnes moins favorisées, cela peut constituer une barrière importante. La mise en place de solutions mutualisées d'autocueillette organisées par des organismes communautaires pourrait être intéressante pour ce public cible, qui pourrait être combinée aux solutions de mutualisation du bénévolat pour le glanage, par exemple.

Finalement, une solution serait également de décharger les producteur.trice.s et organismes communautaires de certaines tâches qui peuvent être prises en charge par un pôle de mise en marché à tarification solidaire tel qu'abordé dans la [section 1.5](#) du rapport. Toutefois, des craintes ont été soulevées par rapport aux coûts additionnels en ressources humaines que peut engendrer la gestion d'un pôle [@Prod]. Des études à ce sujet sont nécessaires.

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3-2) Mutualisation du transport

- La mutualisation d'un véhicule ou d'une flotte de véhicules [@MeM, @ÉcSol, @SolQuar]. La [Centrale Agricole](#) a soumis une proposition de projet pour une telle flotte de camions partagés.
- La mutualisation des routes de livraison par un même véhicule avec chauffeur.euse [@Prod, @MeM, @DépAlim]. L'aube, pôle nourricier alors formé de quatre fermes de l'Ouest-de-l'île, a testé cette approche à l'été 2022. Via l'utilisation d'un camion mutualisé, l'offre collective du pôle a été incorporée aux routes individuelles prévues par les producteur.trice.s afin d'optimiser la distribution et diminuer les GES. Les impacts à court terme de ce projet pilote sont actuellement en analyse et seront publiés d'ici l'automne [@Collectif_Récolte].

Les défis soulevés en lien avec la mutualisation des camions sont :

- La complexité de gestion et de coordination (livreur.euse, assurances, planification, etc.). Elle exige la mise en place de modalités claires et respectées par tou.te.s les utilisateur.trice.s. Dans le cas de la mutualisation des routes de livraison, un outil informatique qui permet de cartographier et coordonner les déplacements et la mise en marché groupée est également essentiel. [@MeM].
- La rentabilisation du temps et des coûts de gestion associés à la mutualisation de la part des différentes parties prenantes. Cela inclut la rentabilisation des camions hors saison⁴³ : il a été proposé, pour cela, de partager les camions à une échelle assez large pour aborder les coûts [@Écosyst] et d'évaluer la diversification des utilisations des camions afin d'inclure également des acteur.trice.s qui ont des besoins moins saisonniers (vente au détail, commerces de proximité, organismes communautaires, etc.) [@MeM].
- La complexité logistique pour assurer la salubrité des camions si ceux-ci sont utilisés pour le transport d'aliments mais également d'autres types de produits, dans un principe d'économie circulaire (aliments frais, drêche de microbrasseries, compost, aliments transformés, etc.). [@MeM]. Il est à noter que suite à la rencontre de coconception dont il est question dans ce rapport, le projet de flotte de camions partagés en développement par la Centrale Agricole prévu initialement pour ses membres seulement, a élargi sa portée et prévoit une grande diversité d'utilisateur.trice.s. Ils ont conçu des camions avec une coquille intérieure totalement lavable au boyau pour faciliter le nettoyage entre les différentes utilisations [@Collectif_Récolte].
- La séparation physique des aliments dans les camions (par ex. : aliments certifiés biologiques et aliments non biologiques) dans les cas de mutualisation des routes de transport [@MeM].

Un [webinaire et sa fiche synthèse abordant la thématique de transport](#), organisés et présentés en février 2023 par le Collectif Récolte et le CSAM, sont disponibles en rediffusion sur le site web du Collectif Récolte [@RDVAALS].

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3-3) Mutualisation des espaces de stockage

Le manque d'espaces de stockage des aliments est **un défi vécu tant par les producteur.trice.s que par les organismes communautaires** [@MeM; @SolQuar]. En aval, ne pas pouvoir entreposer les denrées force les organismes communautaires à respecter des

⁴³ Le transport des aliments frais produits localement est concentré pendant la période des récoltes et limité par la capacité de stockage de ceux-ci hors saison.

délais très courts entre les livraisons/collectes d'aliments et leur distribution. Augmenter cette temporalité permettrait aux organismes d'être plus flexibles dans les commandes en termes de quantités et de délais [@DépAlim]. Pour rappel, cet enjeu avait été soulevé en lien avec l'inadéquation des pôles de mise en marché actuels et les besoins des organismes communautaires, à la section 1.5 [@Collectif_Récolte]. Avoir accès à des espaces d'entreposage faciliterait également la récupération des denrées alimentaires non distribuées. Une capacité de stockage supérieure aiderait également à la coordination de routes de livraison mutualisées.

En amont, le manque d'espaces de stockage tempérés limite la durée de la période possible de mise en marché en fin de saison agricole. Actuellement, la capacité de production périurbaine est limitée, non par la superficie des terres disponibles, mais par la capacité de mise en marché⁴⁴. Un accès à des infrastructures de stockage abordables permettrait donc d'augmenter le volume d'aliments qui pourraient être produits par les petit.e.s producteur.trice.s durables et ainsi la superficie des terres cultivées [@Collectif_Récolte].

Trouver un espace adéquat permettant, à un coût abordable, de mettre en place des chambres froides et frigorifiées à une proximité gérable des acteur.trice.s qui en ont besoin, semble un défi important [@MeM]. Tout comme pour le transport, l'évolution saisonnière des besoins en stockage est un facteur contraignant pour la rentabilisation de ce type d'infrastructure. Cette réalité renforce la **pertinence de mutualisation d'un tel espace par une variété de types d'utilisateurs.trice.s avec des besoins saisonniers variés** [@MeM].

La Place des producteurs loue des espaces réfrigérés à des producteur.trice.s, avec différents services (consolidation des commandes, transbordement) et équipements (chariots élévateurs) inclus (source : site web de La Place des producteurs). Elle constitue ainsi un pôle alimentaire local où plusieurs restaurateur.trice.s, commerces de détail et grossistes s'approvisionnent (dont la Mutuelle d'approvisionnement MAMS) [@Collectif_Récolte]. Toutefois, cet espace est trop coûteux au pied carré pour la plupart des petit.e.s producteur.trice.s d'agriculture durable. Selon les participant.e.s, La Place des producteurs n'aurait pas encore trouvé de modèle d'affaires viable, causant des espaces vacants dans ce grand entrepôt [@MeM]. Les participant.e.s ont souligné que les espaces vacants pourraient servir à la mise en place d'un pôle logistique alimentaire axé sur les besoins de stockage et de transformation des organismes communautaires et des producteur.trice.s [@MeM]. Par exemple : un pôle de tri et transformation des invendus pour distribution aux organismes communautaires ou un pôle de mutualisation de la transformation primaire et de congélation d'aliments ciblant le marché des HRI (voir la section 1.5 pour plus de détails).

À noter que plusieurs initiatives de mutualisation de chambres froides et espaces d'entreposage existent à Montréal à plus petite échelle, dont les chambres froides (réfrigération et congélation) et espaces d'entreposages mutualisés par les membres de la Centrale Agricole et les chambres

⁴⁴ Voir le rapport du Collectif Récolte (2021). Produire sur l'île et pour l'île.
<https://recolte.ca/produire-sur-lile-et-pour-lile/>

froides du Pôle logistique alimentaire de Rosemont qui sont mutualisées avec quelques organismes du quartier [[@Collectif_Récolte](#)].

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3-4) Mutualisation des espaces et équipements de transformation

Deux niveaux d'équipements de transformation ont été abordés :

- Des **centres de production/conditionnement** pour la **transformation primaire** (lavage, coupe, congélation, etc) (certifiés aux normes du MAPAQ et aux normes de certification biologique selon le cas). Ceux-ci visent à faciliter l'accès au marché des HRI et à permettre la conservation des aliments hors saison [[@MeM](#)].
- **Des cuisines (semi) industrielles ou non** pour la **transformation secondaire**. Les cuisines (semi)industrielles (idéalement certifiées aux normes du MAPAQ) permettent la transformation des surplus des distributions alimentaires ou des aliments trop abîmés pour être distribués et de rendre accessible des plats préparés à des personnes ayant une capacité limitée de cuisiner leurs propres mets (par ex : popotes roulantes, etc.). D'autres cuisines plus petites sont aussi recherchées pour y tenir des activités de cuisines collectives [[@DépAlim](#)].

La question des centres de transformation primaire ou semi-industrielles a été abordée dans la section (1.5). Elle permettrait notamment d'allonger la durée de conservation des aliments, en vue d'élargir la saison de mise en marché potentielle des produits locaux. La transformation semi-industrielle est également nécessaire pour rejoindre la clientèle des HRI, qui recherche pour plusieurs aliments des formats prélavés et précoupés. À noter que lors de l'Agora Métropolitain de 2023, il a été suggéré de réaliser des études sur la localisation des infrastructures existantes qui sont reliées aux systèmes alimentaires et permettraient de faciliter la mise en marché des produits [[@Agora_CMM_2023](#)].

Des cuisines partagées existent dans différents quartiers au sein d'organismes communautaires, mais peu sont assez grandes pour répondre aux besoins des plus gros organismes [[@DépAlim](#)], dont certains évoluent graduellement en pôles de tri et requièrent des cuisines semi-industrielles. Le Pôle logistique alimentaire de Rosemont (Bouffe Action Rosemont) est un exemple intéressant qui mutualise depuis cette année sa cuisine certifiée par le MAPAQ, pour la transformation, pour des organismes œuvrant en sécurité alimentaire. [[@Collectif_Récolte](#), source: Éric Bédard]. Un autre exemple de mutualisation d'une cuisine semi-industrielle, celle-ci axée sur les besoins des petites entreprises en démarrage, est celui de La Centrale Agricole. La Centrale Agricole possède deux espaces cuisine, certifiés aux normes du MAPAQ, accessibles aux membres et comportant plusieurs équipements spécialisés

tels que deux déshydrateurs industriels, un espace de transformation et une cuisine complète. [[@CollectifRécolte](#), source : visite portes ouvertes juin 2023].

En ce qui concerne les plus petites cuisines, surtout celles utilisées pour les cuisines collectives ou la préparation de plats à plus petite échelle, elles conduisent les organismes à créer des espaces sécuritaires pour certains groupes spécifiques de la population (communautés culturelles, personnes queers, femmes musulmanes, etc.) [[@DépAlim](#)].

Lors de l'atelier, les participant.e.s ont identifié **quelques pistes de synergies à explorer en lien avec la transformation.**

- [Pôle logistique alimentaire de Rosemont + Cultiver l'Espoir](#) : Le pôle alimentaire pourrait contribuer à la transformation des aliments pour Cultiver l'Espoir et les déchets compostables du pôle pourraient être réacheminés à la ferme [[@Approv](#)].
- [Pôle de transformation primaire groupé ciblant les HRI](#) - tel que mentionné dans la [section 1.5](#), la mutualisation des équipements de transformation par les différents pôles de producteur.trice.s qui ciblent actuellement ce marché pourrait permettre d'amortir les coûts liés à l'acquisition de ces équipements et à la certification [[@MeM](#)].

Des modèles de gouvernance et des outils de gestion (numériques) adaptés à la mutualisation doivent être pensés pour ce type de projets. Ces deux éléments sont discutés davantage dans la section 3.5, ci-dessous.

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3.5) Mutualiser des tâches et des rôles de gestion

À cause du manque de ressources financières et de ressources humaines [[@MeM](#)], les personnes responsables de la gestion des organismes (gestionnaires de fermes, d'initiatives alimentaires, de tables de concertation, etc) se retrouvent souvent les deux mains dans les opérations. **Les gestionnaires manquent donc de temps pour la concertation, la capitalisation des savoirs, le plaidoyer et la recherche de financements** [[@Approv](#), [@MeM](#)].

La collaboration et la mutualisation de certaines tâches entre les acteur.trice.s du système alimentaire visent à libérer les gestionnaires de certaines tâches transversales, afin de leur permettre de se concentrer sur leur travail spécifique.

En se regroupant, les producteur.rice.s peuvent, par exemple, se partager les tâches liées à la mise en marché (voir [section 1B](#)). Les organismes communautaires peuvent se partager les tâches liées à la recherche d'aliments abordables (voir [section 1.5](#)) ou gratuits (voir le [défi 2](#)).

Pensons également au temps consacré à la logistique, à la manutention des aliments (tri, nettoyage, transformation), à la revalorisation de leurs déchets, etc. Cela peut aller jusqu'au développement de projets conjoints, à la recherche de financement conjoint (voir point 3.5.2, ci-dessous), au plaidoyer conjoint (voir [section 4.2](#)) et à la mise en commun des savoirs (voir [3.6](#)). Des démarches d'arrimage de pôles logistiques alimentaires (voir [section 1.5](#)) et d'initiatives fournissant des services (voir ci-dessus) dans les différents maillons du système alimentaire répondent bien à cette piste de solution.

Toutefois, il reste des incertitudes par rapport aux économies d'échelle de telles initiatives qui sont nécessaires pour réellement libérer du temps. En effet, la collaboration ajoute des tâches de concertation entre les différent.e.s membres des initiatives.

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3.6) Mutualisation des financements et de la recherche de financement

Le défi principal lié à la recherche de financement, mentionné par les participant.e.s, est la troupe petite taille des enveloppes offertes par les bailleurs de fonds, alors que leurs exigences en termes de reddition de compte sont élevées [@SolQuart]. Par conséquent, chaque projet ou initiative doit conjuguer plusieurs sources de financement, ce qui augmente fortement le travail requis en recherche de financement et complexifie le suivi-évaluation étant donné les exigences variées en termes de reddition de comptes. Il est à noter que les défis liés à la recherche de financement **sont à la base du manque de ressources** mentionnées dans toutes les sections du rapport.

Tel qu'abordé dans plusieurs sections du texte, les participant.e.s ressentent un manque de compréhension de la part de certains bailleurs de fonds et acteur.trice.s politiques par rapport aux réalités et enjeux liés aux initiatives du système alimentaire local, durable et solidaire. Un groupe a même nommé que les pôles alimentaires sont parfois compris, à tort, comme étant de simples grossistes [@Prod, @MeM].

Parmi les solutions proposées, deux pistes principales ressortent dans un bassin où plusieurs sont en lien avec le plaidoyer auprès des bailleurs de fonds :

- Vulgariser et valoriser le travail et les impacts multiples non économiques des initiatives du système alimentaire local, durable et solidaire (valeur environnementale, diminution des GES, impact social, impacts sur la santé) (voir la [section 1A](#)) en vue de convaincre les acteur.trice.s du secteur privé ou des bailleurs de fonds potentiels, intéressés à investir dans des projets de durabilité environnementale et sociale. Un groupe [@MeM] mentionnait, par exemple, la volonté de Desjardins de se lancer dans la durabilité et le verdissement de ses infrastructures et potentiellement dans le secteur de l'alimentation.

- À la place de soumettre des demandes de financement individuelles, il a été suggéré de [bâtir des demandes de financement multiacteur.trice.s](#) [@SolQuart] (par ex : échelle territoriale - voir [section 4.1.3](#)), regroupement de pôles - voir [section 1.5](#)). Cette idée facilite la recherche de synergies et d'optimisations dans le cycle alimentaire, mais demanderait un travail préalable de concertation multisectorielle des acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire en vue de présenter un plaidoyer conjoint aux bailleurs de fonds. Le [programme PIC de Centraide](#) est une piste à explorer en ce sens, permettant de financer des démarches collectives dans des quartiers de Montréal. L'arrimage des initiatives et pôles alimentaires par arrondissement (à travers, par exemple, des PDCN) ou au niveau régional (comme proposé à la section 1.5) est également une piste à explorer [Collectif_Récolte]. Effectuer un plaidoyer conjoint auprès des bailleurs de fonds, en vue de les inciter à offrir des financements plus importants, axés sur des projets avec une perspective systémique, permettrait de prévoir des marges pour la génération et le partage des savoirs (voir [section 3.6](#)).

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3.7) Structurer la gouvernance des initiatives mutualisées

La mutualisation intersectorielle ajoute une complexité additionnelle sur le plan de la gouvernance, étant donné la diversité des acteur.trice.s et donc des priorités de chacun.e [@MeM, @ÉcSol].

Cela implique la mise en place de structures de gouvernance adaptées, le développement d'ententes et de règles par rapport aux modalités de prise de décisions conjointes et au partage des rôles et responsabilités.

Plusieurs modèles de gouvernance nommés par les participant.e.s ont déjà été abordés dans le rapport, tels que les fiducies foncières d'utilité sociale (FUS) ou d'utilité sociale agricole (FUSA) ([voir section 1.1](#)); et les coopératives - dont les modèles des [coopératives d'utilisation de matériel agricole \(CUMA\)](#) et des [coopératives d'utilisation de main-d'œuvre \(CUMO\)](#) ([voir section 3.1](#)). Ces modèles pourraient être adaptés aux besoins spécifiques des différentes initiatives [@MeM].

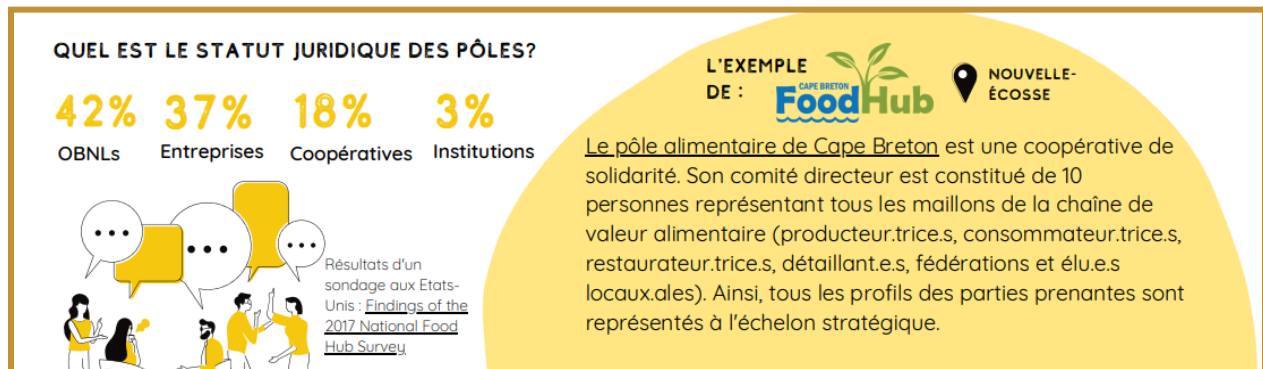
Différents organismes bâtissent et expérimentent actuellement des formes de gouvernance collective. Des recherches menées par le Collectif Récolte soulignent que [les modèles de coopératives de solidarité ou d'organisme à but non lucratif \(OBNL\)](#) semblent être des statuts juridiques adaptés à des pôles alimentaires. Ils permettent en effet d'équilibrer les opinions dans

les instances de décision et de faire évoluer le projet en fonction des aspirations de chacun.e⁴⁵ [Collectif_Récolte]. Le modèle de coopérative de solidarité a été récemment adopté par la solution [Arrivage](#) [@MeM].

Un [webinaire et sa fiche synthèse abordant la thématique de la gouvernance partagée](#), respectivement organisé et rédigée par le Collectif Récolte et le CSAM, le 7 juin 2023, sont disponibles. Le webinaire est en rediffusion sur le site web du Collectif Récolte [@RDVAALS]. Ceux-ci présentent les solutions testées par le projet [Champ d'actions](#) à Sherbrooke, le projet [Réseau de Solidarité alimentaire local de Parc-Extension](#) porté par La Place Commune et le [projet Louvain Est](#), co-porté par Solidarité Ahuntsic. Quelques boîtes à outils sont actuellement disponibles au sujet de la gouvernance démocratique en économie sociale (voir le [tableau de travail, page 3](#)). [Collectif_Récolte].

Toutefois, les participant.e.s ont fait ressortir qu'il **manque encore de référentiels face aux solutions de gouvernance partagée qui sont adaptées à différents types d'initiatives et à différentes échelles de mutualisation (4.2.1-c)**.

Figure 6 : Statut juridique des pôles (Source : Collectif Récolte (2020)⁴⁶



Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3.8) Développement d'outils de gestion, services et outils TI mutualisés adaptés

⁴⁵ Collectif Récolte (2020) Créer un pôle logistique alimentaire : 7 bonnes pratiques. Réalisée dans le cadre du projet SALIM, une initiative de Montréal en commun, portée par le Collectif Récolte. <https://recolte.ca/wp-content/uploads/2020/11/Creer-un-pole-logistique-alimentaire-7-bonnes-pratiques.pdf>

⁴⁶ *ibid.*

La gestion de projets de mutualisation requiert la mise en place d'outils de gestion commune. Des outils technologiques, idéalement accessibles collectivement en ligne, sont requis pour gérer différentes fonctions dans le système alimentaire conventionnel (par exemple : la mise en marché collective en ligne, la mutualisation des offres d'emploi, la gestion de commandes groupées, la réservation d'équipements ou les cuisines mutualisées, etc.). Toutefois, il a été observé qu'il est complexe de trouver des outils TI existants qui répondent suffisamment aux besoins et à la réalité des entrepreneur.euse.s et organismes à plus petite échelle qui peuplent le système alimentaire local, durable et solidaire [@MeM].

Prenons, par exemple, les cartes d'achat virtuelles qui permettent la subvention d'achats locaux pour les personnes vulnérables. Les outils TI conventionnels qui gèrent les cartes d'achat fonctionnent à l'aide de caisses automatiques reliées à une plateforme de gestion financière. Les commerces solidaires, vendeur.euse.s aux marchés ou petits commerces de quartiers n'ont pas tou.te.s accès à ce type de caisses automatiques. Pour répondre à cet enjeu, le Collectif Récolte a développé la plateforme numérique Tomat, en collaboration avec le Carrefour solidaire, Le Dépôt, centre communautaire d'alimentation et d'autres partenaires à travers le Canada. Cette plateforme web facilite la gestion des programmes de coupons nourriciers à l'aide de cartes solidaires alimentaires rechargeables, telles que la Carte proximité [@Collectif_Récolte].

Le développement de plateformes et outils adaptés est un travail complexe et demande une interface continue entre les organismes et les firmes de développeur.euse.s en vue d'ajuster graduellement l'outil en développement aux besoins du terrain. Ce travail d'intermédiation et de gestion du développement d'une telle plateforme adaptée ne peut être porté par un.e seul.e acteur.trice. La mutualisation du développement d'outils et de plateformes adaptés entre différents partenaires ayant un besoin similaire est une piste de solution à explorer davantage.

Les participant.e.s soulignent également que les outils TI doivent être **pensés et intégrés dans une offre de services complète** afin de les rendre utilisables rapidement [@DépAlim, @ÉcSol]. La plateforme MutuAli, par exemple, a été créée pour faciliter le maillage entre les organismes souhaitant mutualiser des équipements, des cuisines et des véhicules d'usage professionnel. Toutefois, cette plateforme n'offre actuellement pas de solutions tout inclus telles que des outils de gestion des réservations, des contrats types d'entente, des solutions d'assurances, etc.⁴⁷, ce qui a limité son adoption par les acteur.trice.s du milieu [@Collectif_Récolte]. Les participant.e.s du groupe [@MeM] mentionnent, à titre d'autre exemple, que l'outil de gestion de commandes créé par Arrivage pour L'aube pourrait être utile à d'autres pôles de distribution.

En guise de rappel, plusieurs types d'outils et de services requis pour différentes fonctions du système alimentaire ont été nommés dans les différentes sections du rapport :

- des solutions TI permettant la gestion de subventions à l'achat, par exemple les cartes d'achat ([voir 1.2](#));

⁴⁷ MutuAli, site web. (consulté le 1^{er} juillet 2023) <https://mutuali.ca/a-propos>

- des solutions TI et des services groupés de mise en marché (gestion des commandes, des inventaires, des livraisons) et, en particulier, des outils permettant la mise en marché à prix différencié (économie solidaire) ([voir 1.5](#));
- des outils TI et services - tout inclus - permettant de faciliter la mutualisation des équipements ([voir 3.4](#)), des espaces de stockage ([voir 3.3](#)), des camions ([voir 3.2](#)) et de la main-d'œuvre ([voir 3.1](#)): identifier leur localisation et disponibilité, gérer les réservations, encadrer les modalités d'assurances, etc. [@ÉcSol];
- des solutions TI et des services permettant la mutualisation des routes de livraison [@MeM] ([voir 3.2](#));
- des plateformes TI de partage des savoirs ([voir 3.6](#));
- des solutions TI permettant la création de maillages entre acteur.trice.s ([voir 4.1](#))

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#), vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(3.9) Travail concerté de captation, génération et partage des savoirs

(3.9.1) Partage et transfert de connaissances centralisé

Le partage et le transfert de connaissances et savoirs sont essentiels pour perpétuer les connaissances et bâtir des savoirs transversaux [@Approv, @SolQuar], mais sont également à la base d'un travail efficace basé sur des synergies systémiques. Cela est amplifié par une forte rotation du personnel qui mène à la perte des connaissances et des historiques organisationnels [@Approv, @SolQuar].

- Deux solutions d'apprentissage ont été proposées :
- **Multiplier les occasions de partages d'expériences** : Les participant.e.s ont soulevé l'intérêt d'échanger davantage avec les acteur.trice.s issu.e.s de différentes fonctions du cycle alimentaire, en vue de partager des expériences vécues (échecs et réussites) et des leçons apprises. Il a été suggéré de diversifier les moyens utilisés (webinaires, 5 à 7, podcasts, rapports, réseaux sociaux) en vue de rejoindre différents publics et différentes générations [@Approv, @SolQuar]. Plusieurs occasions de partage de savoirs existent déjà, telles que des séries de webinaires, des 5-7 ou des rencontres thématiques (voir le [Tableau de travail](#) pour des exemples). Toutefois, **les invitations à ces rencontres, événements et webinaires ne sont pas centralisées** et certain.e.s acteur.trice.s se sentent ainsi exclu.e.s de quelques échanges [@Aprov]. Une plateforme regroupant ceux-ci dans **un calendrier centralisé d'événements de partage des savoirs pour Montréal** dans lequel chaque organisme puisse soumettre ses événements ou la publication de rapports pourrait être une idée intéressante à explorer.

- **La mise en place d'une boîte de ressources en ligne centralisée** [@MeM, @Approv, @SolQuar] qui regroupe des expériences, des fiches techniques et des outils permettant de bâtir sur les savoirs des autres. Plusieurs organismes, dont le [Collectif Récolte](#), le [Réseau Alimentaire de l'Est de Montréal \(RAEM\)](#) et le CSAM explorent actuellement l'idée d'un centre de ressources. Les participant.e.s ont toutefois souligné qu'il est important d'éviter le dédoublement des centres de ressources et de plutôt dédier une plateforme centralisée à cet effet.

[Praxis](#), la plateforme de partage de connaissances développée par le [Projet collectif](#) dans le cadre du projet En Commun, offre la possibilité de combiner ces deux fonctions (calendrier et banque de ressources). Un carnet de partage de connaissances en lien avec les [systèmes alimentaires - enjeux, leviers et connaissances](#) et un carnet [Bulletin de veille bibliographique sur l'agriculture de proximité](#) s'y trouvent actuellement. Le premier regroupe déjà plus de 300 notes, dont des opportunités de financement, des articles et des rapports, qui sont géolocalisés sur une carte du Québec⁴⁸ [[@Collectif_Récolte](#)].

Il a également été mentionné par les participant.e.s que des enveloppes spécifiques sont requises dans les budgets des projets pour permettre de financer la captation et l'échange de savoirs. Cette demande soulève un besoin de **plaidoyer conjoint en ce sens auprès des bailleurs de fonds** ([voir 4.2](#)).

[\(3.9.2\) Génération de savoirs manquants pour utilisation commune](#)

À travers les différentes sections de ce rapport émerge également le besoin de continuer à investir dans des études requises pour mieux comprendre et mesurer certains aspects de notre travail. Une grande partie des études proposées sont en lien avec la **mesure des impacts générés par diverses d'initiatives mutualisées** en matière d'efficience et de rentabilité des opérations, d'impact social et environnemental généré, etc.

Ces données permettraient de renforcer le discours sur la valeur de notre travail auprès des institutions publiques et des bailleurs de fonds, et ainsi faciliter le travail de plaidoyer.

⁴⁸ Praxis - En Commun - site web : <https://praxis.encommun.io/>

Tableau 8 : Liste des études qui pourraient être pertinentes en lien avec les thématiques abordées lors de l'atelier (à compléter dans le [tableau de travail](#) si des études sont manquantes)

ÉTUDES qui seraient utiles (ou sont entamées)		Études en cours ou planifiées
... au sujet du soutien à la production et à l'achat d'aliments locaux et durables		
Ét-1A-1	Étude d'impact des programmes de coupons nourriciers	Étude sur les coupons nourriciers aux États-Unis (1961-1975) qui démontre que cette solution est un investissement public très rentable, avec une valeur marginale d'investissement de 62 environ.
Ét-1A-2	Recherche sur les valeurs environnementales et sociales de la production durable et des cycles d'approvisionnement solidaire	Voir Ét-1B-2 pour les impacts des pôles
... en lien avec la mutualisation de la mise en marché et approvisionnement en aliments locaux		
Ét-1B-1	Des études qui documentent les économies d'échelle générées par des pôles alimentaires	Livrable 1.1 du projet PSES de la CQCM (en cours) : « <i>Réaliser un étude technico-économique sur des éléments spécifiques à plusieurs pôles : consolidation de l'offre des producteurs, mise en marché, consolidation des commandes, livraison</i> », porté par la CAPÉ en partenariat avec le Collectif Récolte, ICI COOP et la Coopérative de développement régional du Québec (CDRQ)
Ét-1B-2	Quelles sont les retombées de projets de pôles agroalimentaires dans leur milieu (santé publique) et sur la qualité de vie des producteurs.rice.s?	Livrable 1.8 du projet PSES de la CQCM (en cours) : « <i>Documenter l'impact des pôles dans leurs milieux (enjeux de santé publique) et l'impact sur la qualité de vie des producteurs participants</i> », porté par le TIESS en partenariat avec le Collectif Récolte
Ét-1B-3	Quelles modalités (économiques et autres) sont nécessaires pour desservir les organismes communautaires?	
Ét-1B-4	Quelles modalités d'économie solidaire pourraient être mises en place pour créer un pôle ou un réseau de pôles multi-clientèles viables qui offre des services et prix adaptés/solidaires à la clientèle des organismes communautaires?	Une revue de littérature sommaire sur les solutions solidaires B2B existant ailleurs au Canada et dans le monde est en cours au Collectif Récolte.
Ét-1B-5	Quels sont les besoins et avantages qu'auraient les pôles existants à travailler davantage ensemble en réseau ou bâtir des synergies inter-pôles?	Livrable 2.1 du projet PSES de la CQCM (en cours) : « <i>Réaliser une étude de caractérisation sur les besoins de réseautage, d'intercoopération, de partage de ressources et la création éventuelle d'un réseau d'EES des pôles logistiques alimentaires</i> », porté par le CISA
... en lien avec les solutions ciblant les aliments invendus, surplus ou moches		
Ét-2-1	Étude d'impact des pôles anti-gaspillage et solutions de paniers anti-gaspillage sur les aliments disponibles au dépannage alimentaire	
... en lien avec la mutualisation des ressources et savoirs		
Ét-3-1	Étude de marché sur les types d'utilisateur.trice.s qui ont besoin d'un camion mutualisé, d'espaces de stockage	

ÉTUDES qui seraient utiles (ou sont entamées)		Études en cours ou planifiées
	mutualisés, etc., et ce à différents moments de l'année	
Ét-3-2	Étude sur la rentabilité de la mutualisation de véhicules, d'espaces de stockage tempérés et autres types d'équipements à différentes échelles et modes de fonctionnement - et ce à différents moments de l'année	Le TISS vient d'obtenir un financement (sept. 2023) pour, entre autres, étudier des initiatives de mutualisation innovantes afin d'inspirer, de contribuer à la rentabilité des entreprises d'économie sociale et de pérenniser les systèmes alimentaires territoriaux (SAT).
Ét-3-3	Étude sur l'analyse des coûts et de la rentabilité des opérations mutualisées dans des pôles logistiques alimentaires spécifiquement	
Ét-3-4	Étude sur la rentabilité des initiatives mutualisées en termes de temps de gestion de la part des membres - évaluation des facteurs menant à des économies d'échelle	
Ét-3-5	Études sur l'efficacité de différentes solutions de gouvernance démocratique	

Étant donné la quantité de savoirs à produire par rapport au système alimentaire local, durable et solidaire, la cartographie des études en cours et la priorisation d'études à venir serait utile à la bonne allocation des budgets limités disponibles. Cette priorisation devrait être faite conjointement afin de nous assurer qu'elle soit suffisamment inclusive et intersectorielle [Collectif_Récolte].

(3.9.4) Une offre d'accompagnement spécialisée

Plusieurs groupes ont mentionné l'importance de l'accompagnement externe spécialisé pour le montage ou la conduite de projets. Quelques exemples nommés sont l'aide pour la captation et la vulgarisation des savoirs [SolQuart]; les cliniques de spécialistes pour débloquer des enjeux [Approv]; les expertises pointues pour contribuer à bâtir des projets solides [MeM]. D'autres exemples pourraient être l'accompagnement à la recherche de financement; l'accompagnement à la mesure d'impacts; etc.

Plusieurs organismes offrent actuellement différents types d'accompagnement. À titre d'exemple, le Collectif Récolte accompagne, entre autres, des organismes communautaires et des arrondissements dans le cadre du Fonds de projet du programme SALIM, mais également des organismes et institutions souhaitant créer collectivement ou mener des projets de mutualisation ou développement d'entreprises⁴⁹. Esplanade accompagne des cohortes d'entrepreneur.euse.s et porteur.euse.s d'initiatives dans différents domaines des systèmes alimentaires durables. Vivre en Ville accompagne des municipalités et projets qui planifient des démarches nourricières territoriales. Le Projet impact Collectif (PIC) de Centraide accompagne des démarches d'innovation sociale portées par les communautés dans les quartiers de Montréal, dont plusieurs dans le domaine alimentaire⁵⁰.

⁴⁹ Voir l'offre d'accompagnement du Collectif Récolte : <https://recolte.ca/services-fr/>

⁵⁰ Centraide (2023) Projet impact collectif - RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022-2023. https://pic.centraide.org/wp-content/uploads/2023/07/PIC_RA_2022-2023.pdf

Les organismes présents soulèvent toutefois le besoin de rendre ce type d'**accompagnement plus accessible**, ce qui passe par deux axes :

- **Un meilleur accès à l'offre d'accompagnement** - un répertoire centralisé d'acteur.trice.s pouvant offrir un appui sur des thématiques ciblées pourrait aider à cet effet ou même une offre d'accompagnement collectif;
- **Un meilleur accès au financement pour ce type de services.** Un plaidoyer conjoint auprès des bailleurs de fonds serait requis pour sécuriser des enveloppes budgétaires dédiées à l'accompagnement des initiatives. L'aide entre pairs, d'organisme à organisme, pourrait également faire partie de cette offre d'accompagnement [@SolQuar].

Un exemple nommé par les participant.e.s issu.e.s du milieu agricole [@SolQuar et @MeM] est l'union du centre [Wallace Center](#) (É.U.) et de Winrock International pour offrir un centre d'expertise pour le renforcement des capacités dans le domaine de l'agriculture durable. Ils regroupent des ateliers de formation, de l'accompagnement spécialisé, des solutions d'échanges entre pairs, des possibilités de réseautage et de la recherche appliquée. Ayant uni leurs forces, ce travail leur permet également d'avoir une voix assez solide pour faire de la sensibilisation et du plaidoyer auprès de publics variés, avec l'objectif de faire évoluer le narratif sur l'agriculture et les systèmes alimentaires⁵¹ [Collectif_Récolte].

Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

⁵¹ Wallace Centre, site web. <https://wallacecenter.org/>

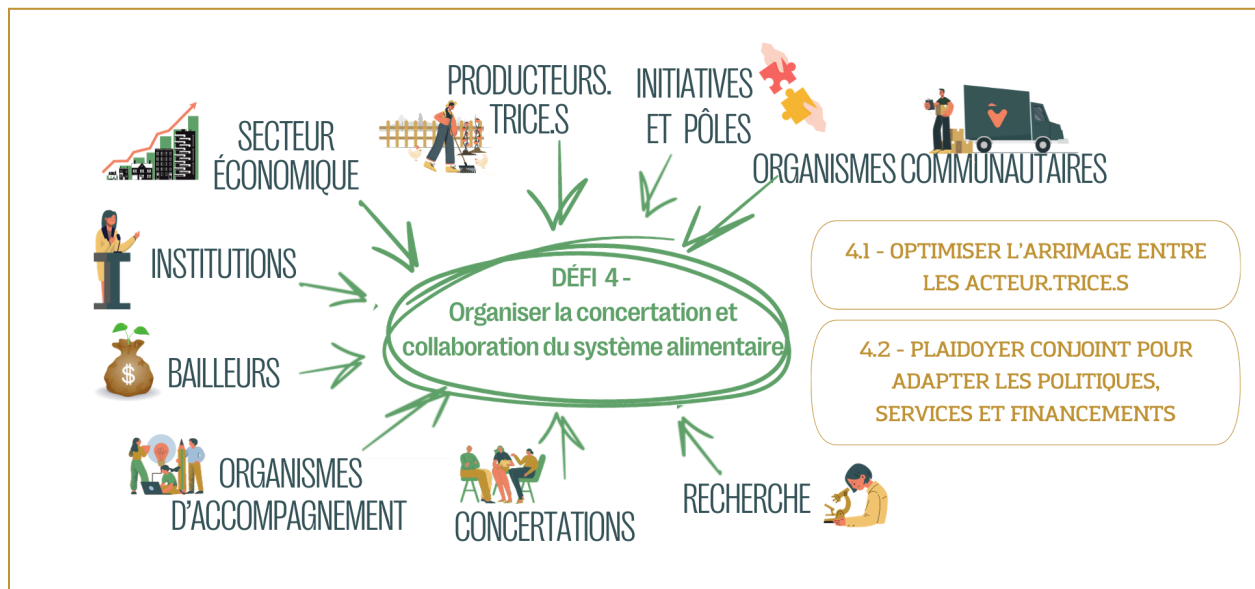
DÉFI 4 - Comment mieux organiser la concertation et la collaboration entre les acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire?

Ce défi est apparu dans les discussions de tous les groupes de travail représentant les différents maillons du cycle d'approvisionnement local et solidaire, allant des producteur.trice.s aux organismes de dépannage alimentaire.

Enjeux sous-jacents : Tel que mentionné ci-dessus, **les acteur.trice.s œuvrant dans les différentes fonctions du cycle alimentaire, vivent des défis similaires** :

- des difficultés à trouver des financements qui répondent à leurs besoins, conjuguées à des réglementations pas toujours adaptées à leur travail [@Prod, @MeM], causant par conséquent un manque d'accès aux ressources physiques et humaines;
- des acteurs politiques et bailleurs de fonds qui manquent de compréhension face à la réalité vécue et à la valeur ajoutée des initiatives du système alimentaire local, durable et solidaire;
- une multitude d'acteur.trice.s, une multitude de lieux et plateformes de vente qui entrent parfois en concurrence, des besoins différenciés de différentes clientèles.

Figure 6 : Illustration des groupes d'idées soulevées par les participant.e.s en réponse au Défi 4 concernant la réorganisation de la concertation et la collaboration dans le système alimentaire



Pour aller plus loin :

À la [page 3 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(4-1) Optimiser l'arrimage entre les acteur.trice.s du système alimentaire local, durable et solidaire

(4-1-1) Concertation systémique multifonction

Les participant.e.s affirment avoir besoin de **plus de rencontres de concertation et d'idéation**. En ce sens, le Conseil du Système Alimentaire Montréalais (SAM) assure un leadership de concertation en matière d'alimentation à Montréal, à travers son réseau régional de plus de 200 partenaires en alimentation (production, transformation, distribution, consommation et post-consommation). Son travail vise à mobiliser les acteur.trice.s, à conseiller les décideur.euse.s et à appuyer des initiatives structurantes. Au niveau régional, ce sont surtout les TIR-SHV (comme le CSAM), les Tables en sécurité alimentaire et les Tables bioalimentaires qui portent le leadership des démarches en lien avec les systèmes alimentaires. Chacune de ces tables a ses propres orientations influençant la nature de ses actions et mobilisant des partenaires distinct.e.s. Le défi au sein de ces entités est surtout d'éviter de travailler en silo [[@Collectif_Récolte](#)].

Selon plusieurs groupes présents, il y a un manque d'arrimage entre les acteur.trice.s du système alimentaire local et solidaire de Montréal [[@SolQuar](#), [@DépAlim](#)].

En lien avec l'avis des participant.e.s présent.e.s, il s'agirait de **décloisonner la concertation en rassemblant autour d'une même table des acteur.trice.s issu.e.s des différentes fonctions du système alimentaire**. Par exemple, en incluant les **producteur.trice.s et acteur.trice.s économiques dans la lutte contre l'insécurité alimentaire** [[@Approv](#); [@Écosyst](#)]. Le Réseau Alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM) est un exemple de concertation multifonction dans l'Est-de-l'île. Aussi, les différents pôles de PME MTL contribuent et financent des rencontres de concertation multifonctions dans les territoires desservis [[Collectif_Récolte](#)]. De plus, les participant.e.s ont souligné un **désir d'une concertation plus inclusive**, faisant plus de place pour les **plus petits joueurs** [[@Approv](#)] et pour les organismes issus de la **diversité culturelle et sociale** (mentionné par des participant.e.s issu.e.s de la diversité culturelle lors du Forum SAT de 2022)⁵². Un autre élément mentionné par les participant.e.s serait de décloisonner les efforts liés à l'agriculture urbaine versus péri-urbaine, dont la complémentarité est trop peu exploitée [[@Approv](#)]. Ce point a également été soulevé lors de l'Agora 2023 de la CMM [[@Agora_CMM_2023](#)]. Il est à noter que la démarche de coconception menée par le Collectif Récolte est une tentative de contribuer à cette demande [[Collectif_Récolte](#)].

Certains mentionnent des initiatives avec un impact à potentiel systémique qui se développent alors que plusieurs organismes se sentent en marge de l'idéation. Par exemple, un groupe mentionne qu'un pôle alimentaire montréalais est en idéation au Service du développement

⁵² Forum SAT (2022) Premier forum sur les systèmes alimentaires territoriaux, 15-16 novembre 2022. Voir également le Bilan 2022 du Forum : <https://forumsat.org/wp-content/uploads/2023/05/Bilan-du-Forum-SAT-2022-VF2.pdf>

économique de Montréal, sans toutefois inclure les acteur.trice.s concerné.e.s dans les discussions [@MeM].

Avec cette perspective, il a été suggéré de **conjuguer les efforts entre fonctions et régions**, et de bâtir une sorte de **Fédération inter organisationnelle à l'échelle de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM)**, qui permettrait d'optimiser la recherche de synergies et complémentarités, de favoriser le partage de savoirs et de ressources, tout en évitant de **dédoubler et surtout d'effectuer un plaidoyer politique conjoint** [@MeM, @Approv, @SolQuar]. À cet effet, la CMM a mis sur pied une table de concertation en sécurité alimentaire en 2021. Le CSAM et le CIBIM y sont notamment représentés [Collectif_Récolte]. Lors de l'atelier 4 de l'Agora 2023, il a été suggéré à la CMM de conjuguer les efforts entre fonctions et régions, mais aussi de bâtir un dialogue entre les milieux agricoles et municipaux [@Agora_CMM_2023].

Le Forum des Systèmes alimentaires territoriaux (SAT) est une démarche de mobilisation des différent.e.s acteur.trice.s pour renforcer les SAT sur tout le territoire du Québec. Il regroupe plus d'une vingtaine de partenaires : des gouvernances de SAT en région, des réseaux nationaux liés à l'alimentation et au développement du territoire, des centres de recherche, ainsi que des organismes d'accompagnement et d'économie sociale [Collectif_Récolte].

(4-1-2) Cartographier et mettre en réseau les acteur.trice.s des systèmes alimentaires territoriaux

Afin de faciliter la concertation et la collaboration entre les acteur.trice.s issu.e.s de différentes fonctions du système alimentaire et de différentes régions, il a été proposé, dans les groupes de discussions, d'élaborer des **répertoires et/ou cartographies de mise en relation des organismes, services offerts et ressources disponibles** (équipements mutualisés, sources de glanage/surplus/invendus, bénévoles et main-d'oeuvre occasionnelle, etc.) [@DépAlim, @SolQuar, @Écosyst]. Ce type de solutions permettrait également d'éviter d'ajouter des acteur.trice.s ou initiatives par manque de visibilité de l'existant et **d'éviter les dédoublements d'efforts** [@SolQuar]. Notamment, le RAEM a élaboré une cartographie, pour l'est de Montréal, en 2019. Passerelles est aussi un outil intéressant qui se veut un espace en commun de rencontres et d'échanges pour les communautés de pratique [Collectif_Récolte].

Toutefois, selon les participant.e.s, ces **plateformes de mise en relation** sont encore trop génériques et il est difficile d'y trouver des informations [@DépAlim].

Il est également nécessaire de **réfléchir à l'échelle souhaitable** pour ce type de répertoires et de la capacité à la garder à jour. Quelles informations sont requises à l'échelle des arrondissements, à l'échelle régionale et lesquelles sont pertinentes à une échelle nationale?

(4-1-3) Renforcer et consolider les systèmes alimentaires d'arrondissement

Dans certains des groupes, il a été suggéré de bâtir et/ou consolider des systèmes alimentaires locaux, en collaboration avec les arrondissements et les tables de quartier [@ÉcSol, @SolQuar]. En effet, la concertation en sécurité alimentaire est inégale d'un arrondissement à un autre. Ce ne

sont pas toutes les tables de quartier qui ont des comités en sécurité alimentaire et rares sont celles qui ont des ressources spécialisées en alimentation. Des **comités de sécurité alimentaire** [@Écosyst], ou plus largement des **comités de communauté nourricière** [@Collectif_Récolte], devraient être mis en place dans chaque arrondissement selon certain.e.s participant.e.s. La concertation à l'échelle locale faciliterait le développement des systèmes **alimentaires durables et solidaires**. Les systèmes alimentaires locaux pourraient être reliés les uns aux autres, et reliés au réseau de concertation régional (CMTQ, CSAM ou CMM) [@SolQuart]. Notamment, le Projet impact collectif (PIC) de Centraide du Grand Montréal accompagne de telles démarches de concertation de quartier [@Collectif_Récolte].

Ces comités pourraient se structurer autour de plans de développement d'une communauté nourricière (PDCN), pour lesquels un appui financier du MAPAQ et un guide pour l'élaboration d'un PDCN sont disponibles [@Collectif_Récolte]. Les PDCN sont d'excellents outils pour faciliter la concertation intersectorielle pour les systèmes alimentaires locaux/ territoriaux. Ils réunissent à la fois les acteur.trice.s institutionnel.le.s (municipalité, santé publique, écoles, CPE, hébergement pour personnes âgées, HLM, etc.), les entreprises bioalimentaires (producteur.trice.s, transformateur.trice.s, commerçant.e.s, etc.), les citoyen.ne.s et les organismes communautaires. Les PDCN sont les seules démarches qui mobilisent une si vaste diversité d'acteur.trice.s pour accroître l'autonomie, la résilience et la sécurité alimentaire. L'arrondissement de Verdun a publié son PDCN en juin 2022, puis son plan d'action détaillé en avril 2023. Le PDCN de l'arrondissement Ahunatic-Cartierville devrait également être publié au courant de l'année 2023 [@Collectif_Récolte].

Toutefois, le financement récurrent de tels comités demeure un enjeu [@Écosyst]. Lors de l'Agora 2023, il a été suggéré à la CMM de soutenir financièrement la mise en œuvre des actions issues de plans de communautés nourricières et des plans de développement de la zone agricole [@Agora_CMM_2023].

Il a été également soulevé qu'il serait nécessaire de **renforcer les connaissances et les capacités des tables de quartiers et des équipes des arrondissements** par rapport au système alimentaire local, durable, solidaire et à l'insécurité alimentaire.

Pour aller plus loin :

À la [page 4 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

(4-2) Plaidoyer conjoint en vue d'adapter les politiques, les services et les offres de financement aux réalités des systèmes alimentaires locaux, durables et solidaires

Des besoins de plaidoyer sont ressentis à différents niveaux, dans tous les maillons du cycle alimentaire. Le plaidoyer doit être effectué et porté par les différents niveaux et échelles de

concertation du système alimentaire (voir partie 4.1). Certains thèmes peuvent être portés par des groupes d'influence dans une fonction spécifique du système alimentaire (par ex: agriculteur.trice.s [@Prod]), alors que d'autres pourraient être portés collectivement. Notamment au niveau territorial, à l'échelle des MRC, les plans de développement de la zone agricole (PDZA) sont des outils en train de se renouveler au Québec avec une vision beaucoup plus systémique. On ne s'intéresse plus seulement aux dualités de la zone agricole versus urbaine, on s'intéresse à l'ensemble du système alimentaire : la production, la transformation, la mise en marché, la promotion des produits locaux et l'agrotourisme, le transport, la gestion des déchets, etc [@Collectif_Récolte].

Voici des thématiques soulevés par les participant.e.s qui peuvent être regroupées en quelques catégories :

- **Faire connaître les multiples valeurs du travail effectué dans le système alimentaire local, durable et solidaire.** Selon plusieurs participant.e.s, les bailleurs de fonds et acteur.trice.s politiques ne comprennent pas les enjeux vécus par les différents maillons (par ex: l'UPA ne comprend pas les besoins des petit.e.s producteur.trice.s durables) et ne comprend pas la valeur non-économique du cycle alimentaire local, durable, solidaire et des initiatives mutualisées (par ex: pôles alimentaires) ([voir Défi 1 A](#)). Systématiser la mesure d'impact semble pour certain.e.s essentielle, afin de renforcer le discours avec des impacts démontrés.
- **Faire valoir l'importance de certaines lignes budgétaires auprès des bailleurs de fonds** pour l'accompagnement par des ressources avec des expertises clés, la mesure des impacts et la captation des savoirs (apprentissage et impacts). Ce n'est qu'en offrant la possibilité de bâtir sur les savoirs antérieurs et, par conséquent, en partageant les expériences, que l'efficacité de leurs financements sera améliorée. Malheureusement, les enveloppes budgétaires ne permettent pas facilement de financer ce type de travail, les marges administratives n'étant pas assez importantes (autour de 15% habituellement), selon un groupe [@SolQuart].
- **Encourager les bailleurs de fonds à revoir la structure de leur offre de financement** (par initiative versus par projet intégré). D'après les groupes de discussions, il est essentiel de faire comprendre aux bailleurs de fonds, la multiplication des coûts inhérents à la reddition de comptes dans des initiatives financées par plusieurs petits budgets issus de différentes sources de financement. Le manque de financement au démarrage des projets est également un frein important pour les acteur.trice.s du système alimentaire local et solidaire, qui n'ont pas une assise financière solide [@MeM].

Pour aller plus loin :

À la [page 4 du tableau de travail](#) vous trouverez : les idées proposées lors de l'atelier, des exemples d'initiatives existantes (colonne D) et des sources d'inspiration en lien avec ces idées (colonne E).

Merci de les compléter sur base de vos connaissances!

Démarche de coconception

« Imaginons et consolidons ensemble le cycle d’approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal »

Résultats de la première rencontre du 30 mars 2023

Rapport d’activité 2 : **Idéation de maillons manquants pour rendre le système alimentaire montréalais encore plus local, durable et solidaire**

Autres documents en lien avec la démarche de coconception :

- [Tableau de travail de l'activité 2 - Idéation de maillons manquants pour rendre le système alimentaire montréalais encore plus local, durable et solidaire.](#)
- [Rapport d'activité 1 : Perception des forces et besoins des initiatives existantes à Montréal](#)
- [Rapport d'étape 1 de la démarche de coconception](#)
- [Annexe : Glossaire](#)

Remerciements : Un grand merci à tou.te.s les participant.e.s de l'atelier de coconception, pour leur temps, la belle participation aux activités et pour la relecture de ce document. Merci aux collègues du Collectif Récolte et à Aline Goguel, stagiaire, qui ont participé à l'animation des ateliers. Merci également aux participant.e.s qui ont contribué à la relecture et aux compléments d'information de ces rapports.

Date de publication : novembre 2023

Rapport rédigé par Isabelle Vandeplass et Emilie Boivin-Deroy

Ce rapport s’inscrit dans le programme [Système alimentaire local et intégré à Montréal](#) (SALIM), un programme multipartenarial porté par le Collectif Récolte, à l’aide du financement de Montréal en commun.

[Montréal en commun](#) est une communauté d’innovation pilotée par la [Ville de Montréal](#) et financée par le [Gouvernement du Canada](#) dans le cadre du [Défi des villes intelligentes](#).

