



COLLECTIF
RÉCOLTE

Décembre 2025

L'aube, pôle nourricier

Retour sur les apprentissages et la mesure d'impact du projet 2021-2025

produit dans le cadre du programme

Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM)

grâce à Montréal en commun

Table des matières

Introduction.....	3
Le SALIM, c'est quoi ?.....	3
Le projet L'aube, pôle nourricier.....	5
Ligne du temps.....	7
L'année 2021.....	8
Début de l'expérimentation et premiers apprentissages.....	8
L'année 2022.....	8
L'année 2023.....	9
L'année 2024.....	10
L'année 2025.....	11
Pour la suite.....	12
Résultats du projet (2021-2025).....	14
Volet mise en marché collective.....	14
Volet transport alimentaire groupé.....	15
Source des données et méthode de collecte.....	15
Partenaires de L'aube de 2021 à mars 2025.....	16
Des retombées inattendues.....	26
1. Renforcement des liens sociaux entre producteur.trice.s.....	26
2. Plus de fierté des producteur.trice.s.....	26
3. Les patient.e.s sont heureux.euses de manger des produits locaux frais.....	26
4. Sensibilisation accrue à l'achat local et à l'environnement.....	27
5. Moins de dépenses pour la recherche d'aliments locaux pour les organismes communautaires.....	27
Bilan des apprentissages du projet (2021 à 2025).....	28
Conclusion.....	31

Ce document est rédigé à des fins de partage d'apprentissage collectif. Nous vous invitons à le partager, à le citer et à 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 (2025). *L'aube, pôle nourricier - Retour sur les apprentissages et la mesure d'impact du projet. 2021-2025. Programme Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM).*

<https://ressources.recolte.ca/ressource/laube-retour-sur-les-apprentissages-et-la-mesure-dimpact-du-projet/>

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](#).

Montréal 

Canada 



Introduction

Ce document présente le bilan des apprentissages et de la mesure d'impact du projet L'aube, pôle nourricier (2021-2025), réalisé dans le cadre du Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM), via le programme Montréal en commun. Ce bilan revient sur le contexte de la mise en œuvre du projet, ses objectifs, les résultats observés ainsi que les principaux apprentissages tirés de cette démarche d'approvisionnement et de mise en marché collective.

Le SALIM, c'est quoi ?

Le [Système alimentaire local et intégré à Montréal](#) (SALIM) est un programme porté par le Collectif Récolte, dans le cadre de [Montréal en commun](#), une initiative soutenue par le [Défi des villes intelligentes du Canada](#). Ce défi, lancé par le gouvernement du Canada, visait à encourager les villes à améliorer la qualité de vie de leurs citoyen.ne.s grâce à l'innovation, aux données et aux technologies connectées. Avec le prix de 50 millions \$ remporté par la Ville de Montréal, le [Laboratoire d'innovation urbaine de Montréal](#) (LIUM) a mis en place Montréal en Commun : un écosystème d'innovation urbaine composé de plusieurs projets structurants, portés par nombreux partenaires.

Lancé en 2020, le SALIM avait pour objectif de renforcer le système alimentaire montréalais tout en facilitant l'accès à des aliments sains et locaux pour les personnes en situation d'insécurité alimentaire. Le SALIM portait une **vision** claire: une ville où les aliments sains issus d'une agriculture de proximité sont accessibles à toutes et tous, particulièrement aux personnes vivant de l'insécurité alimentaire. Pour concrétiser cette vision, le SALIM s'est donné pour **mission** de: renforcer le réseau d'approvisionnement des organismes communautaires alimentaires à Montréal, 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.

Une approche collaborative et ancrée dans l'innovation sociale

Tout au long du SALIM, le Collectif Récolte a mobilisé et collaboré avec une diversité d'acteur.trice.s montréalais.e.s de changement, aux expertises complémentaires. Ensemble, ils.elles ont mené des démarches d'idéation collective afin de faire émerger des solutions adaptées aux réalités du réseau d'approvisionnement alimentaire local et solidaire montréalais. Ces démarches collaboratives ont mené à la réalisation de plusieurs projets pilotes, portés ou coportés par les partenaires impliqués. Ces projets ont permis de tester des solutions innovantes, collectives, structurantes et durables, tout en favorisant un apprentissage partagé entre les acteur.trice.s impliqué.e.s.

Catalyser l'innovation et accompagner le changement

L'accompagnement stratégique du Collectif Récolte, combiné aux contributions financières via le programme SALIM, a permis de renforcer la capacité des partenaires de changement à concevoir et mettre en œuvre des initiatives plus innovantes, concertées et résilientes. Ensemble, nous avons contribué à faire évoluer le système alimentaire montréalais vers un modèle plus durable, local et solidaire.

La chaîne logique des résultats du programme SALIM



Le **Collectif Récolte** est une entreprise sociale qui mise sur l'intelligence collective et la mobilisation des communautés pour catalyser des solutions qui mèneront à des pratiques alimentaires locales et durables.

Nous œuvrons pour un écosystème alimentaire juste, qui soutient des économies locales florissantes, des communautés saines et des environnements naturels résilients.

Nous accompagnons les acteur.trice.s de changement dans différentes initiatives et démarches à travers le Québec.

Découvrez notre [offre de services!](#)



Le projet L'aube, pôle nourricier

Créé en 2021, [L'aube, pôle nourricier](#) est né de la volonté de **renforcer la résilience des fermes locales** et de **faciliter l'accès à une alimentation saine, biologique et de proximité** sur l'île de Montréal. En misant sur une approche collaborative, le projet mutualise des services clés au bénéfice de ses fermes membres, tels que la mise en marché, la livraison, ainsi qu'une plateforme de commande et de facturation.

Avec une offre destinée principalement aux clientèles institutionnelles (hôpitaux, garderies, universités, etc.) et communautaires (organismes communautaires, épiceries écoresponsables, etc.), L'aube tisse des liens solides entre producteur.trice.s et consommateur.trice.s. Porté à ses débuts par le Collectif Récolte, l'organisme, maintenant une entité à part entière, amorce aujourd'hui une nouvelle phase stratégique en vue de son autonomisation et de sa pérennisation.

Mission

L'aube, pôle nourricier renforce la résilience de ses fermes membres et leurs capacités opérationnelles de desservir différents marchés de proximité afin de démocratiser l'achat de produits locaux et biologiques.

Vision

Le système alimentaire montréalais est résilient. Il assure une juste valorisation du travail des petites fermes biologiques et l'accès à une alimentation saine et locale pour tous.tes.

Valeurs

Innovation : Façonner de nouvelles méthodes de mise en marché de proximité au Québec. Adopter des pratiques qui profitent aux fermes biologiques membres ainsi qu'à l'ensemble de la collectivité.

Collaboration : Cultiver des partenariats solides avec l'ensemble des acteur.trice.s, où chacun.e contribue activement à l'innovation du secteur alimentaire et de l'économie locale. La collaboration transcende les activités quotidiennes du pôle pour devenir un pilier stratégique, reliant tous.tes les acteur.trice.s du milieu alimentaire.



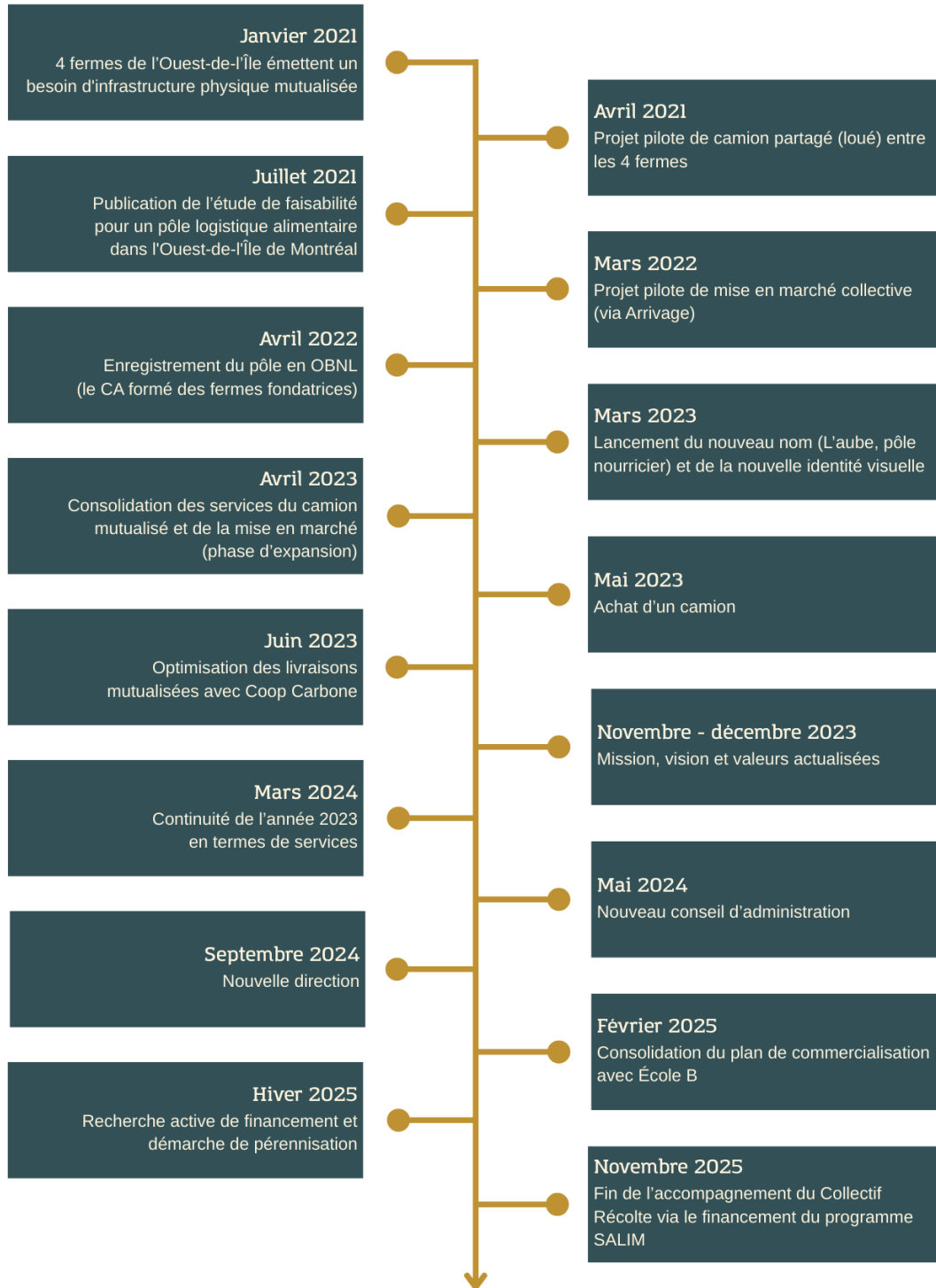
Proximité : La proximité au cœur des démarches vers un modèle alimentaire résilient. Tisser des liens humains solides entre les fermes biologiques et les consommateurs, en privilégiant la proximité géographique, mais aussi sociale.

Solidarité : Soutien indéfectible aux petites productrices et défense d'un accès plus équitable à une alimentation saine.

Sobriété : Pratiques qui minimisent l'empreinte écologique en assurant l'utilisation raisonnée des ressources de production, afin de renforcer la résilience de l'écosystème dont dépend notre alimentation.

Pour plus de détails : <https://laubepolenourricier.ca/a-propos/>

Ligne du temps



L'année 2021

Début de l'expérimentation et premiers apprentissages

En 2021, à la suite de plusieurs activités de concertation entre les producteur.trice.s de l'Ouest-de-l'Île de Montréal, un premier projet pilote de camion partagé est réalisé afin de tester un modèle de logistique mutualisée répondant aux besoins exprimés par les fermes.

Les quatre fermes fondatrices — La ferme du Santropol Roulant, La ferme D-Trois-Pierres, Le Regroupement Partage et Les Jardins Carya — pouvaient, à tour de rôle, utiliser ce camion afin d'effectuer leurs livraisons chez leurs partenaires et clients respectifs. Le projet fut un succès et a permis aux fermes :

- d'effectuer **113 trajets sur la saison**, soit un environ **12 700 km parcourus**;
- de traiter **en moyenne 24 commandes par trajet**;
- **d'éviter collectivement plus de 10 000 \$ de dépenses** grâce à la mutualisation des trajets.

La location du camion a été assumée par le SALIM pour soutenir l'expérimentation. Cette première année a ainsi permis d'affiner la compréhension des besoins logistiques des fermes, de valider l'intérêt d'un service de transport partagé et de tester des principes de gouvernance collaborative en vue de la structuration future du projet.

En 2021, L'aube comptait déjà six (6) partenaires/clients institutionnels qui ont permis aux quatre fermes fondatrices partenaires d'écouler leurs produits : Institut de cardiologie de Montréal (ICM), Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM), Hôpital de réadaptation Villa Medica, CPE Petite-Patrie, CPE Sainte-Justine, CPE des employés de Bombardier aéronautique.

L'année 2022

Structuration et développement

En 2022, L'aube, pôle nourricier devient un organisme à but non lucratif (OBNL) et propose quatre services aux fermes membres :

- mise en marché collective;
- livraison mutualisée;
- livraison individuelle;
- accès gratuit à une plateforme de commande et de facturation (Arrivage).

Le pôle prend en charge l'ensemble des opérations liées à la mise en marché collective pour faciliter les ventes auprès d'institutions et d'organismes communautaires. Un service de livraison individuelle est aussi offert pour alléger la charge logistique des fermes. Grâce à un outil numérique développé par Arrivage, un partenaire externe, les commandes et la facturation sont simplifiées. L'ensemble de ces activités a été financé par le programme SALIM, permettant notamment la location d'un camion et l'embauche de personnel clé. Tous les revenus ont été reversés aux fermes, sans frais de service.

En 2022, le nombre des partenaires/clients institutionnels est passé à huit (8). Ces institutions ont permis aux quatre fermes fondatrices d'écouler 4500 kg de produits locaux frais (9 000 équivalent-repas) pour une valeur de plus de 36 000\$ pour cette année-là.

L'année 2023

Professionnalisation organisationnelle et bonification des services

En 2023, L'aube amorce une importante phase de consolidation afin d'assurer sa viabilité à long terme. Le pôle professionnalise sa structure organisationnelle, adopte un modèle d'autofinancement et commence à tarifier ses services (mise en marché collective, livraisons, outils numériques, contrôle qualité), ce qui lui permet de générer ses premiers revenus autonomes.

Parallèlement, plusieurs chantiers structurants sont lancés avec l'appui du Collectif Récolte : planification stratégique, refonte de la gouvernance, recherche active d'un lieu physique pour les opérations, modernisation des communications et optimisation des outils technologiques. Le renforcement des partenariats et l'amélioration du service de livraison demeurent également au cœur des priorités.

En 2023, quatre nouvelles fermes ont rejoint le partenariat de L'aube, permettant une diversification de l'offre et une augmentation des volumes de produits frais locaux disponibles pour les organismes et les institutions. Entre avril 2023 et mars 2024, **15 635 kg de nourriture** ont été distribués, soit **31 270 équivalents-repas**.

Grâce à l'accompagnement en mesure d'impact fourni par le Collectif Récolte, L'aube a pu constater les gains environnementaux dus à son modèle logistique : la livraison mutualisée a permis d'éviter **14 140 kilomètres** de transport en 2023, réduisant significativement les émissions de GES associées. Alors que la moyenne de la distance parcourue par les aliments au Québec est de **2 500 km**, les produits de L'aube ne voyagent qu'environ **74,6 km**.

Avec la professionnalisation de L'aube, pôle nourricier, devenu un OBNL, le rôle du Collectif Récolte a évolué en conséquence : son accompagnement s'est concentré depuis sur la gouvernance, le financement et le développement stratégique. Avec la fin du financement associé au programme SALIM en décembre 2025, L'aube progresse rapidement vers une autonomie accrue.

L'année 2024

Consolidation et apprentissages

La saison 2024 (avril 2024 à mars 2025) s'inscrit dans la continuité du changement d'échelle amorcé l'année précédente avec la professionnalisation de l'équipe. Entre 2022 et 2023, les revenus de L'aube avaient triplé, permettant des investissements majeurs dans la professionnalisation du pôle, notamment l'embauche d'un livreur à temps plein et d'une direction à temps partiel. Le salaire du livreur est désormais couvert par les revenus autonomes issus de la mise en marché groupée et du service de livraison.

Cependant, malgré cette montée en capacité, les résultats de 2024 n'ont pas été à la hauteur des projections. Le volume des ventes s'est avéré inférieur aux attentes, ce qui a mis en évidence la nécessité de clarifier le positionnement d'affaires de L'aube. L'organisation a donc amorcé un travail stratégique visant le **recrutement et la fidélisation de la clientèle**, le développement d'une **offre annuelle**, ainsi que le renforcement de **partenariats stratégiques structurants**.

À la lumière de ces constats, L'aube a mandaté [École B](#), en février 2025, pour élaborer un **plan de commercialisation** destiné à améliorer son rayonnement auprès des marchés institutionnels et communautaires, accroître sa visibilité auprès des acheteurs potentiels et consolider ses partenariats. Les effets de ces stratégies devraient se matérialiser dans les résultats de 2025–2026.

Sur le plan interne, 2024 a également été marquée par plusieurs changements au sein de l'équipe, qui ont temporairement affecté les opérations. Une nouvelle responsable de la mise en marché a été embauchée en août, suivie d'une nouvelle direction en septembre. Ces postes ont été jusqu'à maintenant financés respectivement par une subvention du MAPAQ (à 65 %) et par les contributions du SALIM. Ces transitions, bien que déstabilisantes à court terme, ont permis de renforcer l'expertise interne et de stabiliser la structure organisationnelle.

Enfin, la recherche d'un **lieu fixe d'opération** combinant espace de travail, lieu d'agrégation et entreposage réfrigéré, est demeurée centrale en 2024. Plusieurs pistes de mutualisation ont été explorées dans le cadre de la [démarche d'arrimage des pôles nourriciers](#), mais sans résultats

concluants à ce jour. L'obtention d'un tel espace demeure un facteur clé pour la pérennisation et l'expansion des activités de L'aube.

L'année 2025

Pérennisation et enjeux liés au contexte de fin du SALIM

En 2025, L'aube poursuit la consolidation amorcée en 2024, en mettant en œuvre les actions prévues dans le plan de commercialisation et en stabilisant davantage son équipe de travail. L'année est marquée par un contexte particulier : la **fin du financement du SALIM**, qui oblige le pôle à accélérer ses démarches de pérennisation et à renforcer son autonomie financière. La croissance des ventes, l'optimisation du service de livraison hivernal et la stabilisation opérationnelle demeurent des leviers essentiels pour assurer la continuité de l'OBNL.

Un des enjeux majeurs de 2025 concerne la **réduction des bris de service**, autant pour la distribution de fruits et légumes que pour le service de livraison. Des solutions doivent être mises en place pour garantir la fiabilité des opérations, particulièrement en haute saison. La question de la marge, actuellement d'environ **15 %**, devra également être réévaluée afin de tendre vers un niveau plus viable (autour de **30 %**) sans compromettre l'accessibilité pour les fermes et les clients.

La dépendance aux subventions demeure un défi structurel : en 2024, près de **80 % des revenus provenaient de subventions**, contre seulement **20 % de revenus autonomes**. Ces proportions devront être renversées pour assurer la pérennité du pôle. Selon les projections actuelles, L'aube aura besoin d'environ **250 000 \$ par année** en subventions pour maintenir ses activités, dans un contexte où les financements disponibles sont majoritairement des **subventions par projet**, plutôt que des appuis à la mission globale.

Sur le plan technologique, la plateforme Arrivage, bien qu'utile et facilitante pour les fermes, représente un frein à la croissance en raison de la quantité importante de **saisies manuelles** nécessaires, générant une charge de travail supplémentaire. Par ailleurs, des réflexions sont amorcées quant à l'intégration de **produits locaux non biologiques** afin d'élargir l'offre et de répondre aux contraintes budgétaires croissantes des institutions, une évolution qui aurait des implications sur les ressources humaines et la gestion interne.

Le plan de commercialisation vise à accroître le rayonnement de L'aube dans les réseaux institutionnels et communautaires, à développer des relations durables avec la clientèle et à mettre en place un **parcours client** permettant d'augmenter les ventes moyennes, de créer de nouvelles routes et de bâtir une **offre annuelle élargie**. Des demandes de financement sont en cours pour soutenir ces projets.

En parallèle, la **gouvernance des données** est renforcée afin de se conformer aux exigences de la **loi 25**, notamment en ce qui concerne la sécurité et la gestion des renseignements personnels. Les liens avec les organismes communautaires continuent de s'approfondir, notamment grâce à l'**offre solidaire**, qui vise à ce qu'environ **8 % des ventes** de L'aube soutiennent des organisations œuvrant spécifiquement en sécurité alimentaire.

En 2025, le Collectif Récolte a concentré son soutien sur la formation et le transfert de connaissances (notamment en gouvernance des données), l'appui à la recherche de financement et la relance de la **planification stratégique**, incluant la gestion des risques et la pérennisation organisationnelle. Grâce à son implication dans la démarche d'arrimage des pôles, le Collectif appuie également les efforts de L'aube pour trouver un **bâtiment** lui permettant d'opérer à l'année. Par ailleurs, la chargée de projet du Collectif a contribué à la formation de l'équipe, au renforcement des liens avec les organismes communautaires et au développement d'un **cadre d'équité, diversité et inclusion (ÉDI)**.

Enfin, parmi les pistes de pérennisation envisagées, une **réflexion sur une fusion avec une autre organisation** est amorcée, afin d'optimiser les charges administratives, les opérations et les ressources humaines. Cette possibilité pourrait représenter un levier structurant pour garantir la stabilité du pôle à long terme, et surtout la poursuite de sa mission.

Pour la suite

L'aube poursuivra ses actions, avec pour objectifs la **pérennisation de l'organisme**, la **stabilisation d'une équipe professionnelle**, et le **déménagement vers un lieu permanent** permettant d'opérer à l'année. Ces objectifs nécessitent des **financements plus ou moins importants**, une augmentation notable des ventes et un suivi serré du plan d'action stratégique, en cohérence avec un suivi de l'évolution des risques. Une veille active est menée sur les opportunités de financement et sur des projets concertés permettant de renforcer la position de L'aube comme acteur incontournable du territoire.

Sur le plan commercial, les efforts viseront à **accroître le rayonnement** dans les milieux institutionnels et communautaires et à développer des **relations durables** avec la clientèle cible. L'objectif est d'atteindre **80 % de revenus autonomes**, grâce à :

- le démarchage de nouveaux·elles client·e·s;
- l'augmentation des ventes moyennes;
- le développement de routes de livraison supplémentaires (notamment Laval et Vaudreuil-Dorion);



- l'élargissement de l'offre annuelle, notamment par l'intégration de **producteur·trice·s en serre**.

L'aube souhaite aussi **renforcer ses liens avec les organismes communautaires**, en augmentant la part des ventes qui leur est destinée, évoluant vers des modèles de **tarification solidaire**. Le Collectif Récolte a d'ailleurs réalisé une étude de cas sur les [Modalités solidaires entre organisations](#), proposant quelques pistes pour les organisations souhaitant rémunérer équitablement les producteur·trice·s locaux.ales tout en rendant les aliments locaux et/ou durables accessibles aux organismes communautaires. La mise en œuvre du **cadre ÉDI** et des priorités du plan d'action stratégique feront également partie des chantiers prioritaires.



Résultats du projet (2021-2025)

Le rapport est structuré selon deux volets clés du projet de L'aube : la mise en marché collective et le transport groupé.

Volet mise en marché collective

L'aube, pôle nourricier, a été créé afin de faciliter la mise en marché, à Montréal, des aliments ultra-locaux et biologiques produits par ses fermes membres. La mise en marché collective permet aux producteur.trice.s d'accéder à de nouveaux marchés, dont les marchés institutionnels, sans avoir à les démarcher individuellement et en ayant accès à une plateforme de commande efficace. Depuis 2023, L'aube facilite également la vente de produits pour les organismes communautaires, avec des rabais sur les produits, en vue d'augmenter l'accès aux produits sains, frais et locaux pour les populations en situation d'insécurité alimentaire.

Le développement d'un partenariat stratégique avec Équiterre, dans le cadre du projet de menu de santé planétaire, a permis de belles collaborations avec une nouvelle clientèle, principalement des services traiteurs, et a amené de la visibilité dans l'écosystème agroalimentaire montréalais par la participation à un forum de discussion sur le sujet.

Le plan de commercialisation initié au cours de la dernière année permettra de répondre aux attentes des producteur.trice.s quant aux volumes et à la constance des ventes. Les ruptures de stocks pour certains produits phares sont un enjeu majeur pour le recrutement de client.e.s à haut potentiel d'achat. Le recrutement de nouvelles fermes s'est donc avéré une solution pour répondre à cet enjeu en plus de bonifier notre offre avec une plus grande diversité de produits. Le défi est cependant de trouver l'équilibre entre la constance d'approvisionnement et les attentes financières des fermes.

Volet transport alimentaire groupé

L'aube, pôle nourricier, offre un service de livraison mutualisée clé en main pour les fermes membres. Le pôle possède un camion avec un chauffeur désigné pour faciliter la distribution groupée des aliments vendus. Lorsque le camion n'est pas utilisé par L'aube, il est mis à disposition de ses producteur.trice.s membres, avec ou sans chauffeur. En dehors de la saison agricole, un service a été mis en place à partir de 2023 pour la collecte groupée d'aliments auprès de Moisson Montréal. Cette nouveauté permet autant de rentabiliser le camion que de répondre aux besoins des organismes communautaires avoisinants.

La distribution groupée vise à réduire le temps de déplacement et les coûts de transport pour les producteur.trice.s et organismes communautaires individuel.le.s. De plus, en regroupant des livraisons dans un même camion et en effectuant des boucles de transport optimisées, le camion de L'aube permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) liées au transport des aliments.

Source des données et méthode de collecte

Les données mobilisées pour la mesure d'impact du projet couvrent l'ensemble de la période **2021 à 2025** et proviennent de **plusieurs sources complémentaires**, combinant des données quantitatives et qualitatives recueillies de manière continue tout au long du projet.

Elles s'appuient notamment sur :

- **Les rapports d'étape de mesure d'impact 2022–2023, 2023–2024 et 2024–2025**, produits avec la collaboration du Collectif Récolte et des partenaires de L'aube, pôle nourricier. Ces rapports documentent l'évolution des résultats à partir d'indicateurs harmonisés avec la matrice des résultats du programme SALIM.
- **Les ateliers participatifs et les collectes par formulaires** réalisés à l'hiver et au printemps 2025 auprès des partenaires du pôle, visant à compléter et valider les données issues des années précédentes.
- **Les données administratives, logistiques et financières** fournies par l'OBNL L'aube, pôle nourricier (livraisons, partenaires, volumes, revenus, ressources humaines, dépenses, etc.).

- **Les extractions de la plateforme de commande Arrivage**, qui ont permis de consolider les informations sur les produits, les volumes livrés, les revenus de vente et les clients de tous types.
- **Les suivis internes et les bases de données du Collectif Récolte**, incluant les rapports internes, les suivis de livraisons mutualisées, les indicateurs de gouvernance et de performance logistique.

Les données sont présentées selon une **logique de chaîne de résultats**, offrant ainsi un narratif cohérent et clair sur l'évolution du projet entre 2021 et 2025, et générant des résultats en lien avec la [théorie du changement du programme Système alimentaire local et intégré à Montréal \(SALIM\)](#). La chaîne logique décrit comment l'**accompagnement offert par le Collectif Récolte et les appuis financiers issus du SALIM** permettent aux **partenaires de mettre en œuvre des initiatives** plus innovantes et plus collaboratives. Ces changements permettent d'améliorer **l'efficacité et les résultats des initiatives menées par ces partenaires**, dans le but de créer ensemble un **système alimentaire plus durable, local et solidaire**.

Partenaires de L'aube de 2021 à mars 2025

La création et le développement de L'aube ont été rendus possibles grâce à plus de 70 partenaires issus de divers secteurs de l'alimentation durable. Ces partenaires ont contribué, chacun à leur manière, à l'ancrage du pôle dans le territoire montréalais et à l'élargissement de son impact social et économique.

Ce maillage partenarial, tissé progressivement entre 2021 et 2025, constitue l'une des plus grandes forces de L'aube et un levier essentiel de sa mission : mutualiser les ressources pour rendre le système alimentaire local plus solidaire, durable et efficient.

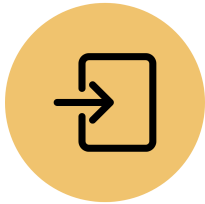
Ont participé au projet entre 2021 et 2025 (incluant la période hors-saison encore en cours au moment de la rédaction de ce rapport / avril à octobre 2025) :

- **Fermes (21)** : Abri Végétale, Aux Solstices, Champimignons, Coop Tournesol, Cultiver l'Espoir (Regroupement Partage), D-Trois-Pierres, Ferme Agricola, Ferme aux Colibris, Ferme aux Pleines Saveurs, Ferme Bio Saveurs Inc., Ferme Chapeau Melon, Ferme Corne d'Abondance, Ferme de l'Île, Ferme Giroflée, Ferme La Rosée, HLF du Lac Simon, Jardin Chez Julie et Lova, La Défriche, La Tête dans les Pommes, Les Jardins Carya, Les Jardins du Haricot Magique, Les Siffleux, Santropol Roulant.



- **Hôpitaux et centres hospitaliers (6)** : Institut de cardiologie de Montréal (ICM), Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM), Hôpital de réadaptation Villa Medica, Hôpital Maisonneuve-Rosemont, Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine (CHUSJ), Services médicaux Nicolas Duval.
- **Centres de la petite enfance et garderies (15)** : Garderie Bonne Aventure, CPE Le Jardin des Frimousses, CPE Petite-Patrie, CPE Le Sablier, CPE Ste-Justine, CPE Chapeaux ronds et Bottillons, CPE Le Pitchounet, CPE de la Concorde, CPE La Sourithèque, CPE du Carrousel, CPE des employés de Bombardier aéronautique, CPE Les P'tits Soleils, CPE St-Édouard, CPE Gaminville, CPE Fleurs de lune.
- **Organismes communautaires et commerces solidaires (10)** : Le Dépôt alimentaire NDG, Coop CAUS, Marché Ahuntsic-Cartierville (MAC), Épicerie la DAL (devenue Ti Frais), Multicaf, Concert'Action Lachine, Corbeille de Pain, Nutri-Centre LaSalle, Frigo Communautaire et Solidaire de l'Est, Marché solidaire Frontenac.
- **Épiceries et restaurants (31)** : Épiceries LOCO Plateau, Villeray, Verdun et Castelnau, Café des Habitudes, BocoBoco, Arte & Farina, Cabaret L'Enfer, Circonflex, Le Mélisse, Graziella, L'Andouille, Maestro Culinair Montréal, Othym, Épicerie Vrac et Bio, L'Autre Choix Mini Marché, Épicerie Arrivage, Aux trouvailles gourmandes de Fanny, Culture Adamo, Marché bio NDG, Que de bonnes choses, Épicerie Le Détour, Bar George, Café Jardin, Café Norah, Le Gourmand, Maestro culinaire, Restaurant Mon Village, Pub Wolf and Workman, West Island Catering, Espace Vego (jardin botanique).
- **Établissements d'enseignement supérieur (7)** : Université du Québec à Montréal (UQÀM), Polytechnique Montréal (Association des services alimentaires), Université Concordia, John Abbott College, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Université de Montréal (UdeM), Collège Montmorency.
- **Consultants et partenaires de développement d'outils TI (2)** : Arrivage, Coop Carbone.
- **Autres partenaires et collaborateurs techniques (16)** : Groupe CH (Centre Bell), Alimentation Équiterre, Viaconseil, École B, Aramark, Banque Nationale, Coopérative Resto Plateau, Les Fermes Lufa, Moisson Montréal, Croquarium, Le Détour, Caisse d'économie solidaire, PME-MTL, La Transformerie, NutriSimple, Vrac sur Roues.

Intrants, activités menées et extrants du projet 2021-2025



Intrants

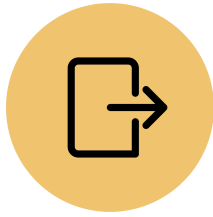
Ce que le SALIM a investi dans le projet L'aube, pôle nourricier.

De 2021 à 2025, le SALIM a investi plus de **561 000 \$** dans le développement de L'aube, pôle nourricier, soutenant à la fois la structuration de l'organisation, le financement des opérations et **l'accompagnement stratégique assuré par le Collectif Récolte.**

Ces ressources se répartissent comme suit :

- **près de 100 000 \$** en **consultations externes** (planification, outils numériques, communications, expertise technique);
- **plus de 60 000 \$** en **coûts opérationnels** (logistique, location et entretien du camion, technologies de l'information, transport);
- **environ 375 000 \$** en **subventions internes** à L'aube pour le financement des activités, du personnel et du développement organisationnel.
- **plus de 26 000 \$ de subvention** en vue de supporter les activités visant la pérennisation de L'aube.

L'équipe du Collectif Récolte a consacré **plus de 3400 heures d'idéation, d'accompagnement et de gestion, soit une moyenne de 680 heures par année**, ainsi que **180 heures de substitution directe** dans les opérations.



Activités et extraits

Les activités réalisées au bénéfice de L'aube grâce au programme SALIM et les extraits produits entre 2021 et 2025.

L'équipe du Collectif Récolte a joué deux rôles distincts :

1. Un rôle d'accompagnement du projet de L'aube (idéation collective, recherche de partenariats, visibilité du projet, études et création d'outils).

L'équipe du Collectif Récolte a travaillé sur l'image de marque, le marketing, le rayonnement lors d'événements, la recherche de subventions, le recrutement de nouvelles fermes participantes et la recherche de nouvelles clientèles, dont des organismes communautaires et marchés solidaires. La direction de L'aube a également été accompagnée dans une démarche de planification stratégique et en recherche de financements externes, afin de renforcer la pérennité du projet au-delà du financement et de l'accompagnement par le SALIM qui se termine en 2025.

2. Un rôle d'appui direct au projet sous la forme de contributions financières et en nature (temps de travail) en vue d'appuyer l'OBNL encore récente et dont l'équipe est restreinte. À terme, ces charges devront être prises en charge par l'OBNL L'aube, pôle nourricier.

Les contributions financières du SALIM ont permis de prendre en charge l'achat d'équipements, la mise en place du site web, le financement temporaire des salaires et la substitution de certains membres du personnel (incluant 50 % du poste de direction de l'OBNL jusqu'en septembre 2024) pour mener les opérations de L'aube.

Grâce au financement ciblé du SALIM et à l'accompagnement stratégique continu du Collectif Récolte, L'aube, pôle nourricier a concrétisé une série d'activités structurantes, aboutissant à des produits et services essentiels qui consolident sa mission et son modèle d'affaires :

- **une structure organisationnelle consolidée est mise en place et opérationnalisée**, assurant la gouvernance, la planification et la gestion du pôle nourricier;
- **une infrastructure logistique mutualisée est établie et rendue fonctionnelle**, incluant le camion réfrigéré, l'unité de réfrigération et les équipements partagés pour



la distribution collective;

- **des outils numériques et de gestion intégrés sont développés et/ou utilisés**, tels que la plateforme Arrivage, les outils de prévision, d'inventaire et d'analyse des coûts;
- **des services collectifs de transport et de mise en marché sont offerts aux fermes et aux organismes partenaires**, permettant la mutualisation des livraisons et la commercialisation collective des produits;
- **une production active de connaissances et de visibilité sectorielle est réalisée et diffusée**, à travers des études, des outils de suivi, des communications et des activités de rayonnement dans l'écosystème alimentaire montréalais.





Effets directs du SALIM
Changement de connaissances, de capacités et de moyens des partenaires



Plus de connaissances



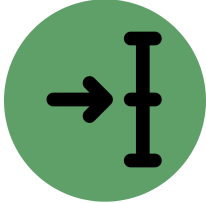
Plus de collaboration



Innovation et mutualisation

Volet mise en marché collective	Volet transport groupé
<p>Accès à du réseautage et du maillage</p>	
<p>Accès à des moyens financiers et une équipe de RH pour lancer le pôle pendant ses années de démarrage</p>	
<p>Accès aux ressources, équipements et outils de gestion nécessaires pour la mise en marché groupée :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une équipe de ressources humaines dédiée qui gère la mise en marché collective, la relation client, la coordination des producteurs et la distribution (direction, responsable de mise en marché, responsable des communications et livreur). -Des équipements mutualisés, dont : <ul style="list-style-type: none"> • une remorque réfrigérée pour l'entreposage et l'agrégation des produits (2022); • un camion réfrigéré mutualisé (acquis en 2023); • une unité de réfrigération et un espace d'entreposage (2023–2024); • des équipements complémentaires facilitant la préparation des commandes (bacs, tables, matériel de manutention). -Des outils de gestion et de mise en marché, incluant : <ul style="list-style-type: none"> • la plateforme Arrivage pour la gestion des commandes et de la facturation 	<p>Accès aux ressources et équipements nécessaires pour le transport groupé :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un camion réfrigéré mutualisé acquis en 2023, accompagné de l'installation d'une unité de réfrigération et d'équipements complémentaires permettant l'entreposage et l'agrégation des produits. Cet investissement a été rendu possible grâce à un financement de 75 000 \$ du SALIM et 50 000 \$ de PME-MTL. -Des équipements logistiques supplémentaires, dont des bacs de transport, du matériel de manutention et des outils facilitant la préparation et la sécurisation des livraisons. -L'embauche d'un chauffeur dédié dès avril 2023 (rémunéré par L'aube), responsable de la livraison groupée, du respect des normes de qualité, de la relation client lors des livraisons et de la collecte des données opérationnelles. <p>Accès à des connaissances et outils pour l'optimisation des routes :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Des outils de planification des routes (2023), permettant d'optimiser les boucles de livraison et de réduire les kilomètres parcourus. -Des outils de calcul des coûts logistiques (2023), facilitant l'analyse des dépenses, la tarification des services et la planification

<p>(depuis 2022);</p> <ul style="list-style-type: none"> • un outil de gestion d'inventaire (2022); • un outil de prévision des ventes et de planification de saison (2023); • un outil d'analyse comparative des prix du marché (2023); • des outils de calcul des coûts, de suivi logistique et de collecte de données (2023–2025); • un cadre de gouvernance des données conforme à la loi 25 (2025). <p>-Une stratégie de marketing et des outils promotionnels, dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une identité visuelle et un site web créés en 2022 et mis à jour en 2023–2024; • des supports de rayonnement (guides, visuels, communications numériques); • un plan de communication structuré pour accroître la visibilité du pôle (2024–2025). 	<p>financière.</p> <p>-Un système de collecte et d'analyse de données (2021–2024), amélioré chaque année, comprenant le suivi des volumes, des kilomètres parcourus, des temps de trajet, des arrêts et des charges de livraison.</p> <p>-Un accompagnement ponctuel en optimisation logistique (notamment en 2023), permettant de modéliser les routes et d'améliorer l'efficacité du transport mutualisé.</p>
<p>Plus de fermes partenaires mutualisant la mise en marché :</p> <p>Le nombre de producteur.trice.s partenaires est passé de quatre (4) en 2021 à treize (13) en mars 2025, soit une augmentation au triple.</p> <p>Une clientèle plus nombreuse et plus diversifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de clients institutionnels (CPE, écoles, hôpitaux, universités) est passé de 9 à 28, de 2022 à novembre 2025 - L'ajout de nouveaux clients à partir de 2022 a permis d'élargir la portée du pôle et de diversifier ses canaux de distribution. En 2025, on compte plus de 31 épiceries, traiteurs, restaurants, et 10 organismes communautaires et marchés solidaires. 	



Impacts intermédiaires
Changement de viabilité et de rendements des initiatives portées par les partenaires



Volet mise en marché collective	Volet transport groupé
<p>Efficacité de la mutualisation : La plupart des fermes ont perçu qu'il y avait des économies engendrées en termes de temps de travail, mais deux fermes ont perçu un léger surcoût en termes d'administration (outils de gestion, RH). Aucune ferme ne rapporte avoir perçu de surcoût financier engendré par les pratiques de mutualisation (équipements, véhicules, entreposage).</p>	
<p>Augmentation et diversification de l'offre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grâce à un nombre plus élevé de fermes partenaires, l'offre de L'aube est passée d'environ 64 variétés de fruits et légumes (2022) à environ 179 variétés incluant des champignons et des légumes racines en 2025 - La diversification de l'offre a aussi permis de tripler les ventes, en passant d'un volume de ventes d'environ 4500 kg en 2022-2023 à plus de 15 600 kg en 2024-2025. - Ce sont près de 40 tonnes de nourriture (fruits et légumes frais) qui ont été distribuées à travers L'aube de 2021 à mars 2025. <p>Augmentation des ventes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les ventes de fruits et légumes à travers L'aube ont généré près de 280 000\$ entre 2021 et mars 2025. <p>Mise en place d'une offre solidaire :</p>	<p>Efficacité de la distribution groupée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La livraison groupée réduit largement les distances parcourues. Il est estimé que 14 140 km ont été évités en une saison, comparativement à un scénario où les producteurs individuels auraient livrés leurs clients de façon hebdomadaire depuis leurs lieux de production respectifs; - De 2021 à 2025, ce sont plus de 21 000 km de trajets qui ont été évités grâce au transport mutualisé de L'aube, en comparaison à un scénario où chaque producteur aurait fait ses propres tournées de livraisons de manière individuelle. <p>L'offre de transport mutualisé a été élargie pour répondre aux besoins des organismes communautaires :</p> <p>À l'hiver 2023-2024, hors-saison agricole, le camion avec chauffeur a offert des services de collecte d'aliments auprès de Moisson Montréal, au prix de 3,26 \$/km. Six (6) organismes communautaires ont utilisé ce service, pour un total de vingt-quatre (24) trajets groupés.</p>

Volet mise en marché collective	Volet transport groupé
- L'aube a pu offrir des rabais totalisant plus de 1900\$ à ses clients entre le 1e avril 2024 et le 31 mars 2025	



Impacts ultimes
Changement d'état du système alimentaire



Avec l'appui du SALIM, le pôle nourricier L'aube contribue aux résultats ultimes suivants :

Volet mise en marché collective	Volet transport groupé
<p>Plus d'accès aux fruits et légumes locaux et biologiques, en particulier pour les personnes vulnérables (patient.e.s d'hôpitaux, enfants dans des CPE et ménages appuyés par des organismes communautaires et commerces solidaires) :</p> <p>- Il est estimé que près de 80 000 équivalents-repas¹ ont été rendus accessibles de 2021 à mars 2025 à travers les institutions et organismes communautaires client.e.s de L'aube ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • + de 10 000 pour des enfants de 12 garderies • + de 40 000 pour des patient.e.s de 5 centres hospitaliers • + de 35 000 pour des étudiant.e.s dans 8 cantines d'établissements d'enseignement supérieur <p>- Parmi seulement trois des vingt clients institutionnels ou communautaires (Le Dépôt, l'ICM et le CHUM), ce sont plus de 17 772 personnes</p>	<p>Une distribution plus écologique :</p> <p>Sur une saison agricole seulement, les estimations démontrent que ce sont près de 10 tonnes éq. CO₂ qui sont évitées par la distribution groupée et la mutualisation du camion pour l'offre collective de L'aube, ce qui équivaut à près de 5 allers-retours en voiture de Montréal à Vancouver</p> <p>Une alimentation ultra-locale :</p> <p>- Alors que Équiterre rapporte que les aliments voyagent en moyenne 2 500 km au Québec avant d'être consommés², le kilométrage alimentaire moyen, ou la distance moyenne parcourue par les aliments du pôle nourricier jusqu'aux clients est de 74,6 km.</p>

¹ Un équivalent-repas représente 500 g de fruits/légumes

² Équiterre (2022). Kilométrage alimentaire - Comment éviter que nos aliments voyagent. Fiche - Alimentation. Publié le 25 août 2022, <https://www.equiterre.org/fr/ressources/fiche-kilometrage-alimentaire>

Volet mise en marché collective	Volet transport groupé
<p>vulnérables qui ont eu accès en 2023-2024 à des fruits et légumes locaux et biologiques;</p> <p>- Deux des institutions sondées disent avoir, grâce à L'aube, réussi à augmenter la part de produits sains et locaux dans leurs services alimentaires.</p>	
<p>Plus de production locale durable :</p> <p>Plus de la moitié des fermes sondées (3/5) disent avoir augmenté leur production en réponse à la demande générée par le projet intégré au SALIM. Ce résultat est important car actuellement, par manque de marché, trois des fermes sondées cultivent sur seulement un à deux tiers de leur surface agricole totale disponible (sur une trentaine d'hectares au total).</p>	

Des retombées inattendues

Au-delà des résultats attendus liés à la mise en marché collective et à la logistique mutualisée, le projet de L'aube, pôle nourricier a généré une série de retombées inattendues, mises en lumière lors des ateliers de bilan et de mesure d'impact réalisés tout au long du projet.

1. Renforcement des liens sociaux entre producteur.trice.s

L'une des retombées les plus marquantes est la **diminution du sentiment d'isolement** chez les producteur.trice.s, qui témoignent se sentir désormais mieux soutenu.e.s et capables de « faire front commun » pour relever ensemble les défis logistiques et commerciaux.

2. Plus de fierté des producteur.trice.s

L'accès au marché institutionnel constitue un effet majeur du projet. Pour plusieurs fermes, **vendre à des institutions (CPE, hôpitaux, cantines universitaires)** était un objectif hors de portée avant la mutualisation proposée par L'aube. Le fait d'être présent.e.s dans ces milieux, selon les producteur.trice.s, a renforcé le **sentiment de fierté professionnelle**.

3. Les patient.e.s sont heureux.euses de manger des produits locaux frais

L'une des institutions partenaires de L'aube (un centre hospitalier), grâce à un **sondage interne**, a mis en lumière une **satisfaction accrue des patient.e.s bénéficiaires** concernant la qualité des plats reçus. Les répondant.e.s associaient ces produits à une **amélioration de leur alimentation et de leur bien-être**, une retombée qui dépasse largement les attentes initiales du projet.



4. Sensibilisation accrue à l'achat local et à l'environnement

Selon plusieurs participant.e.s aux ateliers de bilan de fin de projet, l'introduction de produits locaux, biologiques et saisonniers dans les institutions a entraîné une **prise de conscience positive** parmi les employé.e.s, cuisinier.ère.s, gestionnaires et usager.ère.s, sensibilisés aux enjeux environnementaux.

5. Moins de dépenses pour la recherche d'aliments locaux pour les organismes communautaires

Les organismes communautaires ayant recours à L'aube ont rapporté avoir un **accès simplifié à une diversité de produits locaux**, particulièrement précieux pour les services alimentaires destinés à des personnes vulnérables. Grâce au regroupement de l'offre, **les producteur.trice.s sont plus accessibles**, ce qui permet :

- une **réduction des coûts de transport**,
- une **diminution du temps de recherche** de produits spécifiques,
- un **approvisionnement régulier en aliments biologiques locaux**.

Bilan des apprentissages du projet (2021 à 2025)

Sources croisées : ateliers de bilan (producteur.trice.s), retours des client.e.s (organismes communautaires, institutions), analyse de l'équipe projet du Collectif Récolte, analyse de l'équipe de gestion.

Éléments facilitants transversaux

Le projet de L'aube a bénéficié de plusieurs leviers facilitants qui ont soutenu sa mise en œuvre. Du côté des producteur.trice.s, le rôle de L'aube comme "client" unique a **simplifié la gestion des ventes, réduit la charge administrative et facilité les livraisons** grâce à une mutualisation des ressources logistiques. L'implication d'une direction engagée, ainsi qu'un coordonnateur des ventes dédié en 2024-2025, ont permis de **maintenir une bonne cohésion** entre les parties prenantes. L'accompagnement stratégique initial du Collectif Récolte a également renforcé le projet. Pour les organismes communautaires, **la plateforme [Arrivage](#) a été un atout**, même pour les utilisateur.trice.s ayant peu de compétences numériques, grâce à des outils adaptés. Les produits biologiques proposés ont été perçus comme **uniques et de qualité**. Lors des ateliers de bilan, une des institutions partenaires a souligné l'étonnante fraîcheur des produits et leur grande capacité de conservation. De plus, **la régularité de l'offre a renforcé la confiance des client.e.s. Pour les institutions, la souplesse du démarrage a facilité leur engagement** dans le projet pilote. L'agrégation de l'offre sur Arrivage, combinée aux pratiques durables comme la livraison en vrac sans suremballage, a permis un bon alignement avec leurs objectifs institutionnels. Du point de vue de l'équipe projet, une gouvernance initialement fondée sur la confiance entre les fermes, l'implication bénévole des fermes au démarrage, ainsi que la création d'un service de livraison autonome ont été des facteurs déterminants. L'aube a aussi mis en place une **offre solidaire** pour offrir des rabais aux organisations communautaires, sans conséquence pour les fermes. Enfin, la mission de L'aube a été redéfinie en 2023, traduisant une **volonté d'appropriation plus forte du projet par l'équipe et les membres**, amorçant une transition vers une autonomie post-SALIM. Le **soutien financier du programme et l'appui du Collectif Récolte restent toutefois des facteurs essentiels** à l'émergence du projet. Une **équipe de gestion stable, engagée, capable de planification stratégique malgré des ressources limitées, ainsi que le soutien de partenaires clés**, ont permis de structurer le développement du pôle.

Défis communs et obstacles structurels

Le modèle économique de L'aube **repose encore largement sur les subventions**, rendant sa viabilité fragile. La marge bénéficiaire actuelle de 15 % ne permet pas de couvrir les coûts opérationnels, et les prix élevés des produits biologiques limitent l'accessibilité pour les clientèles sensibles (organismes communautaires en sécurité alimentaire). L'**absence d'activité hivernale** brise la continuité du service et complique la fidélisation. Sur le plan logistique, le **manque d'un espace physique permanent adapté** freine les opérations, tandis que **l'équipe, en sous-effectif, peine à répondre à la demande**. Les **outils numériques sont peu adaptés** aux réalités internes, et les contraintes des clients institutionnels limitent la flexibilité des livraisons. Un **manque de clarté dans les communications** concernant les règles de priorisation, les frais de service, les marges appliquées aux fermes membres, ainsi que les prévisions des ventes, limite la transparence du projet et complique la planification pour les producteur.trice.s. Par ailleurs, **une gouvernance perçue comme centrée sur les fermes fondatrices** freine l'intégration de nouveaux.elles membres, tandis que le **recrutement reste difficile dans un contexte de sous-financement**. Enfin, **l'offre actuelle ne répond pas pleinement aux besoins des clientèles** : les produits sont souvent trop coûteux, peu transformés ou non adaptés aux standards institutionnels. La rupture de service en hiver renforce ces limites.

Collaboration, confiance et gouvernance

La collaboration, initialement solide grâce à la transparence, aux outils et aux rencontres de terrain, a été mise à rude épreuve par des tensions internes liées aux décisions stratégiques sur des aspects tels que la logistique, la priorisation et les marges. Ces tensions, exacerbées lorsque le conseil d'administration ne regroupait que des fermes, ont révélé des conflits d'intérêts. Si la confiance a été renforcée sous la direction actuelle, elle a cependant souffert du roulement de personnel en 2024, de la discontinuité du service et des déséquilibres perçus entre les fermes.

Recommandations clés pour la pérennisation

Pour assurer la pérennité du projet, il est essentiel de **mettre en place un entrepôt permanent et mutualisé** adapté aux besoins logistiques, **d'améliorer ou de remplacer la plateforme numérique** selon les besoins internes, et de repenser la logistique avec des regroupements de commandes, des livraisons par zones et des horaires mieux adaptés au terrain. **La transparence doit être renforcée** par le partage régulier des prévisions de ventes, la clarification des critères de priorisation, des marges et des frais, ainsi que par le développement d'outils de communication directe, comme des rencontres régulières et des visites sur le terrain.

Au niveau de la gouvernance et des ressources humaines, la **stabilisation de l'équipe** par l'embauche de personnel qualifié, une meilleure rémunération et la reconnaissance du travail sont primordiaux. La **création de postes dédiés**, notamment pour la coordination de la clientèle communautaire et la logistique hivernale, ainsi que l'**ouverture ponctuelle du conseil d'administration à des expert.e.s externes**, contribueront à une gouvernance plus inclusive et mieux outillée.

Le développement de l'offre doit **intégrer une offre hivernale**, même partielle, pour maintenir l'engagement des client.e.s, ainsi qu'une **diversification des produits** avec plus de petits fruits, produits déclassés et produits transformés, adaptés aux besoins des clientèles. Enfin, **améliorer la compétitivité économique** passe par une augmentation progressive des marges discutée collectivement, la recherche continue de financements structurants, et le renforcement de la force commerciale du pôle via des formations, un démarchage ciblé et une meilleure mise en valeur des spécificités de L'aube (mutualisation entre fermes, logistique collective, impact social et environnemental).

Apprentissages clés

L'**engagement des producteur.trice.s et leur présence active** sur le terrain sont essentiels pour instaurer la confiance. Commencer à petite échelle, en adoptant une **approche progressive et flexible**, permet d'intégrer graduellement les contraintes de chacun.e. Une **direction stable, en contact direct avec la réalité des producteur.trice.s**, favorise la continuité et la résilience d'un tel projet. Pour assurer sa pérennité, un projet comme L'aube doit **renforcer ses outils**, notamment en matière d'infrastructures, de ressources humaines, de solutions numériques et de gouvernance élargie. Enfin, le **soutien stratégique des partenaires**, tels que le Collectif Récolte ou Arrivage, demeure crucial à chaque étape.

Conclusion

Alors que le programme SALIM touche à sa fin, L'aube, pôle nourricier se trouve à un moment charnière de son évolution. En quatre années, de 2021 à 2025, le projet est passé d'une expérimentation logistique menée avec quatre fermes de l'Ouest-de-l'Île à un organisme structuré, reconnu et ancré dans l'écosystème alimentaire montréalais. L'accompagnement du Collectif Récolte, soutenu par les investissements ciblés du SALIM, a permis d'édifier des fondations robustes : une structure organisationnelle consolidée, des processus de gouvernance clarifiés, un modèle d'affaires, des outils opérationnels, une offre logistique professionnelle et une mise en marché collective désormais reconnue tant par les producteur.trice.s que par les clients institutionnels.

Les résultats obtenus au fil des années témoignent de la pertinence de L'aube dans l'écosystème. Le projet a permis à un nombre croissant de fermes de mutualiser leurs opérations, d'accéder à de nouveaux marchés, de stabiliser une partie de leurs revenus et de réduire collectivement leurs coûts d'opération. Du côté des institutions et organismes communautaires, l'initiative a amélioré l'accès à des aliments locaux, frais et biologiques, tout en renforçant la capacité des cuisines institutionnelles à intégrer des produits saisonniers dans les plats offerts aux bénéficiaires.

Si les jalons posés pour la consolidation de L'aube sont solides, les défis demeurent substantiels. La pérennité du pôle dépendra de sa capacité à accroître ses revenus autonomes, sécuriser des financements structurants, consolider son équipe, maintenir une offre compétitive adaptée aux besoins institutionnels et communautaires, et développer des synergies avec des partenaires ayant une mission complémentaire à la sienne.

Les partenariats développés au fil des années, l'élargissement du réseau de producteur.trice.s, la reconnaissance croissante des institutions et l'intérêt persistant des organismes communautaires constituent des atouts majeurs pour traverser la phase d'autonomisation complète de L'aube. Si des stratégies sont envisagées pour une fusion avec un autre organisme afin de continuer sa mission, L'aube devra tout de même réviser son modèle d'affaires et augmenter ses marges bénéficiaires, tout en restant accessible pour les fermes partenaires. Malgré tout, un soutien de bailleurs de fonds favorables à la cause de la production locale et solidaire et de l'alimentation durable demeurera nécessaire, dans l'optique d'un choix de société supportant l'approvisionnement local et responsable pour les institutions et communautés vulnérables.



L'aube, pôle nourricier | Retour sur les apprentissages et la mesure d'impact du projet
2022-2025 - Programme Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM)

Rédaction : Rachel Sylvestre, Réginald Vigile et Anne Fleury

Révision : Isabelle Vandeplas et Dominique Lalonde

Mise en page : Claire Deschuyteneer

Le présent document a été réalisé grâce à l'appui financier de :

Montréal 

Canada 



 COLLECTIF
RÉCOLTE

5520 rue Chabot, bureau 401, Montréal (QC), H2H 2S7
514 360-1086 | info@recolte.ca | www.recolte.ca