

Les déserts alimentaires dans les quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot : état des lieux et stratégie d'action

Mémoire rédigé par Natalie Voland (Quo Vadis) et Émilie Nollet (ÉAU)

Introduction

(Natalie Voland)

En tant que Présidente de Gestion Immobilière Quo Vadis et travaillant dans le Sud-Ouest depuis vingt ans, j'ai été témoin de nombreux changements quant aux besoins des résidents du secteur. Des bâtiments à usage unique sont progressivement tombés en décrépitude lorsque leur usage n'était plus considéré comme utile, que les types d'entreprises employant les communautés locales ont fermé leurs portes ou encore qu'elles sont démolies. Le secteur est devenu en quelque sorte une « ville fantôme ». Un des éléments étant toutefois demeuré présent dans le quartier est l'esprit de résilience dans une communauté aux valeurs fortes ainsi qu'une capacité générale à « faire de la limonade avec des citrons ».

En réaménageant le secteur et en redonnant une nouvelle vocation à des bâtiments revêtant une importance historique n'ayant autrefois eu qu'un usage unique, nous avons dû réinventer la roue afin de trouver des façons innovantes d'utiliser les bâtiments dans le but de répondre aux besoins émergents de la communauté. Les définitions et les classifications d'une communauté ont, pour leur part, drastiquement changé. Le secteur du Sud-Ouest était autrefois largement composé de travailleurs de la classe ouvrière. Or, les nouveaux emplois s'étant ouverts de manière croissante dans le secteur requièrent souvent une formation de haut niveau, et les nouvelles entreprises ont commencé à offrir des emplois étant pour la plus grande part à l'opposé d'un travail manuel et physique intense. Les aspects négatifs du développement ont commencé à polariser les compagnies en technologie et le type de main-d'œuvre locale, qui représentait alors une masse de population étant largement sans emploi. Cette communauté a vu une diminution de son accès aux opportunités d'emplois et souvent, elle s'est appauvrie avec le temps. Afin que le Sud-Ouest se reconstruise, il doit pourtant intégrer tous les groupes socioéconomiques à l'emploi.

Nous avons l'opportunité d'utiliser le développement et les changements à venir pour l'amélioration des conditions de vie de toutes les couches socioéconomiques. La nouvelle voie empruntée par Quo Vadis mobilise des valeurs de travail social combiné à un sens des affaires lui permettant de gérer des entreprises prospères. Nous pouvons maintenant travailler avec les nouvelles technologies, notamment afin de créer des systèmes alimentaires locaux étant durables et capables de rendre accessible géographiquement et financièrement une nourriture de qualité. Ce faisant, nous

pourrons créer des opportunités locales d'emploi et mettre en valeur le talent et la résilience du Sud-Ouest. Nous croyons que l'opportunité offerte par le réaménagement des quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot et par ses consultations publiques permet aux gens et aux entreprises d'échanger et de collaborer afin de parvenir à changer notre Ville pour le mieux. Et quel meilleur moyen y a-t-il que de connecter les gens à travers la nourriture?

État des lieux dans les quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot

Le droit des populations locales d'avoir accès à une alimentation de qualité (Émilie Nollet)

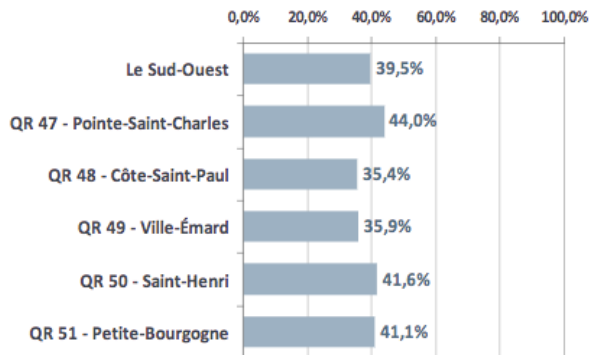
La définition des déserts alimentaires varie en fonction des sources, mais une bonne portion des chercheurs et activistes alimentaires s'entendent pour dire qu'ils sont un lieu où les aliments à haute valeur nutritive sont peu – ou pas du tout – accessibles géographiquement et financièrement pour les populations environnantes et que ce manque d'accès peut occasionner des disparités au niveau de la santé et des opportunités nutritionnelles des citoyens (Pearson et coll., 2005; Apparicio, Cloutier et Shearmur, 2007; Cummins et Macintyre, 2002). À Montréal, les déserts alimentaires ne sont pas toujours associés à la pauvreté matérielle puisque de nombreux quartiers bien nantis ne possèdent pas d'épiceries dans leurs zones les plus résidentielles. Cependant, près de 135,000 Montréalais vivant sous le seuil de la pauvreté habitent à plus de 500 mètres d'une source d'approvisionnement en fruits et légumes frais (Bertrand et coll.). Les quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot possèdent un haut pourcentage de population défavorisée, et si l'on se fie à Figure 1, on constate que la très grande majorité des zones avoisinant l'Échangeur Turcot sont un désert alimentaire. La corrélation entre pauvreté et manque d'accès à une nourriture de qualité est, dans le cas présent, flagrante.

Les ménages selon la catégorie de revenu dans l'arrondissement du Sud-Ouest et les quartiers de référence, 2010

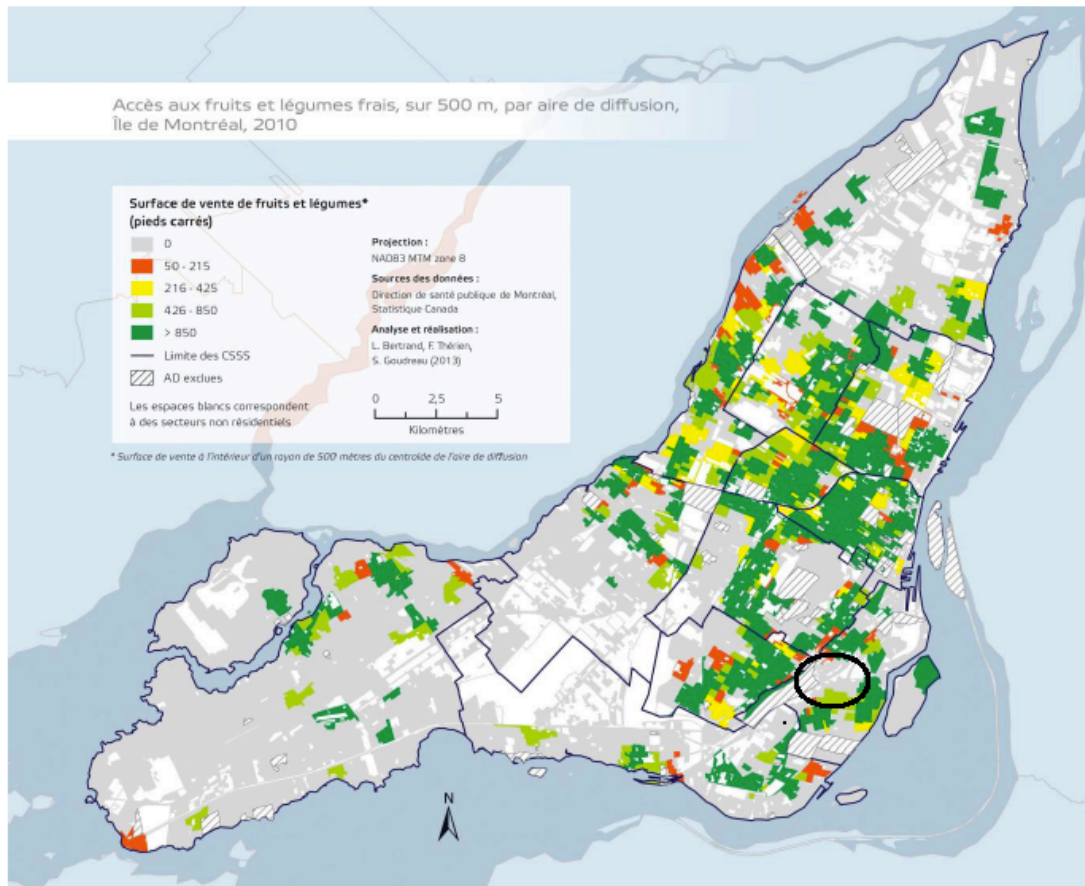
	Moins de 20 000 \$	20 000 \$ à 29 999 \$	30 000 \$ à 39 999 \$	40 000 \$ à 49 999 \$	50 000 \$ à 59 999 \$	60 000 \$ à 74 999 \$	75 000 \$ à 99 999 \$	100 000 \$ à 124 999 \$	125 000 \$ et plus	Revenu médian
Le Sud-Ouest	27,4%	12,7%	12,7%	9,5%	8,0%	9,7%	9,5%	4,8%	5,6%	37 273 \$
QR 47 - Pointe-Saint-Charles	33,6%	11,2%	11,2%	7,3%	6,6%	8,6%	9,8%	5,5%	6,1%	33 786 \$
QR 48 - Côte-Saint-Paul	25,1%	12,7%	12,3%	12,2%	9,1%	10,8%	10,0%	4,4%	3,5%	39 888 \$
QR 49 - Ville-Émard	23,8%	13,2%	14,4%	11,1%	7,9%	11,1%	9,3%	4,8%	4,6%	38 450 \$
QR 50 - Saint-Henri	28,2%	14,4%	12,7%	9,1%	8,4%	8,1%	9,8%	3,7%	5,7%	35 933 \$
QR 51 - Petite-Bourgogne	26,5%	11,4%	13,1%	7,3%	8,0%	10,3%	8,1%	5,9%	9,3%	39 121 \$

Source : Statistique Canada, tableaux personnalisés de l'ENM 2011 (dossier CO-1382). Reproduits et diffusés « tel quel » avec la permission de Statistique Canada.

**Fréquence des ménages sous le seuil de faible revenu (SFR)
dans l'arrondissement du Sud-Ouest et les quartiers de
référence, 2010**



Source : Statistique Canada, tableaux personnalisés de l'ENM 2011 (dossier CO-1382).
Reproduits et diffusés « tel quel » avec la permission de Statistique Canada.



* Surface de vente à l'intérieur d'un rayon de 500 mètres du centroïde de l'aire de diffusion

Figure 1. Accès aux fruits et légumes frais dans un rayon de 500 mètres par aire de diffusion, Île de Montréal, 2010 (Bertrand et coll., 2010) – quartiers avoisinants l'Échangeur Turcot encerclés.

Si une bonne portion des écrits scientifiques en matière de sécurité alimentaire affirment que l'accès à des lieux offrant des produits alimentaires frais de qualité influence directement la consommation de ceux-ci, notamment lorsqu'il est question des groupes de population dont la mobilité est réduite (Woltil, 2012; Chung et coll., 2011; Huang, Guo et Kim, 2010) et pour laquelle les infrastructures ne répondent pas toujours aux besoins (Mojtahedi et coll., 2008), d'autres études croient cette corrélation erronée et estiment plutôt que si les populations des déserts alimentaires consomment traditionnellement moins de fruits et de légumes, c'est avant tout une question d'éducation socioculturelle (Pearson et coll., 2005; Yen, 1995), ce qui concorde avec les théories de la distinction et du goût mises de l'avant par Bourdieu (1979).

Cela expliquerait en partie pourquoi des projets de marché publics ne fonctionnent pas toujours s'ils sont parachutés dans des quartiers défavorisés sans travail préalable avec les populations locales (Ackermann-Leist, 2013). Les commerçants décidant de s'établir dans une zone où le profil socioculturel de la population locale ne prédispose pas celle-ci à consommer des aliments frais de qualité en grande quantité doivent faire preuve de beaucoup de persévérance et doivent implanter des stratégies de communications et d'inclusion sociale alimentaire pour faire fructifier leurs affaires¹. Dans cette optique, malgré le besoin criant d'offrir de nouveaux lieux d'approvisionnement alimentaire dans le Sud-Ouest, il devient difficile de croire qu'un épicier réussisse à s'installer dans le désert alimentaire des quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot et soit en mesure de mener des affaires économiquement viables. La transformation des habitudes de consommation alimentaire peut prendre du temps, et un dialogue devient essentiel afin d'ajuster l'offre à la demande.

La solution mise de l'avant

(Émilie Nollet et Natalie Volland)

L'aquaponie

C'est dans ce contexte qu'Écosystèmes Alimentaires Urbains (ÉAU) entre en jeu. ÉAU a été cofondé par Olivier Demers-Dubé et par Émilie Nollet. Olivier termine sa maîtrise en Enjeux de l'Environnement et du Développement durable et se spécialise en aquaponie. Émilie poursuit son doctorat en administration des affaires à HEC Montréal et cherche à comprendre comment lutter contre l'exclusion sociale alimentaire des plus démunis à travers la mise sur pied d'organisations en écoalimentation. ÉAU est une aventure entrepreneuriale rassemblant le contenu des études des deux cofondateurs. La mission de l'entreprise est de produire des fermes verticales aquaponiques commerciales (FVAC) qui seront en mesure d'offrir une nourriture de qualité facilement accessible et abordable pour les populations de déserts alimentaires, notamment pour les individus les plus démunis.

¹ Ces affirmations constituent un immense raccourci, et une thèse doctorale en entier est rédigée sur la question. Si le comité ou l'arrondissement du Sud-Ouest désire des conseils en la matière, nous serons heureux de leur en offrir dans la mesure de nos capacités.

L'aquaponie est un système de production alimentaire en circuit fermé créant une symbiose entre la pisciculture (élevage des poissons) et l'hydroponie (culture des plantes en solution aqueuse). L'aquaponie utilise les eaux riches en nutriments de la pisciculture afin de nourrir les plantes, qui en extraient les minéraux et nutriments nécessaires à leur bonne croissance tout en la filtrant avec leur système racinaire. L'eau pure peut ensuite être renvoyée vers les bassins des poissons. Cette symbiose en circuit fermé en fait l'un des systèmes de production alimentaire les plus écologiques, efficaces et productifs au monde.

La première FVAC d'ÉAU sera située au rez-de-chaussée du Complexe Dompark sur la rue St-Patrick et sa construction débutera à l'automne 2016 pour s'achever à l'hiver 2017. Le Complexe Dompark est un immeuble appartenant à Quo Vadis, dont la présidente, Natalie Volland, est travailleuse sociale et formation, ce qui lui donne un regard particulièrement adéquat pour comprendre les enjeux sociaux les plus criants du quartier. Vanessa Mueggler est le bras droit de Natalie et est notamment responsable d'évaluer l'impact et la viabilité économique des projets. L'équipe derrière Quo Vadis a démontré une grande passion pour la création d'opportunités d'emploi local afin que les populations du quartier puissent être intégrées dans les nouveaux développements du Sud-Ouest. Cela part du précepte qu'afin d'avoir une communauté durable, nous devons agir localement et être inclusifs à tous les niveaux.

Le Complexe Dompark est situé en plein cœur du désert alimentaire dont il a été précédemment question et les besoins alimentaires de la population environnante n'y sont donc pas bien desservis. Étant donné la précarité économique d'une portion importante de la population des quartiers avoisinants l'Échangeur Turcot, l'offre alimentaire qui sera implantée localement devra être aussi économiquement accessible que possible.

Grâce à sa grande productivité et à ses faibles coûts de production, l'aquaponie possède le potentiel de s'attaquer à ce défi. En effet, l'aquaponie, lorsque pratiquée au niveau commercial, permet d'obtenir des économies d'échelle rendant non seulement possible la viabilité économique de l'entreprise en faisant la promotion, mais allant même jusqu'à permettre la vente des aliments qu'elle produit à des prix compétitifs et comparables à ceux des grands supermarchés. C'est tout le moins de cette manière qu'ÉAU a élaboré son plan d'affaires et ses prévisions financières. L'agencement de l'offre et de la demande devra toutefois être ajusté dans le contexte étant spécifique aux quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot, et ce travail ne pourra pas s'effectuer du jour au lendemain, surtout en ce qui a trait à l'adoption par la population locale d'une consommation des produits frais offerts par l'aquaponie. Une concertation doit être menée avec les organisations locales en alimentation pour mieux comprendre les particularités des besoins locaux et y répondre en priorité. Nous sommes d'avis que des marchés solidaires devraient être subventionnés sur une durée de quelques années (un minimum de cinq ans) afin qu'un programme d'éducation alimentaire puisse être mis en place et intégré par les clientèles locales.

Des emplois et des opportunités économiques

Au-delà des questions de l'accessibilité alimentaire, on retrouve un autre enjeu crucial dans le quartier : le manque d'accès à l'emploi local. En plus d'offrir des emplois dans sa FVAC, ÉAU permettra de développer l'industrie halieutique – industrie peu développée au Québec. De plus, ÉAU offrira des formations en aquaponie afin de former les futurs *aquapologues* du Québec. Quo Vadis modifiera son restaurant dans le Complexe Dompark afin d'utiliser des produits frais – notamment fruits, légumes et poissons – ayant poussé et grandi sur les lieux afin de mettre en valeur les aliments locaux et de faire la démonstration que ceux-ci sont non seulement d'une grande qualité, mais qu'ils sont également produits de manière écologique.

La nourriture crée souvent un pont entre les communautés et possède le potentiel de permettre à de nombreux groupes d'amorcer un dialogue constructif. Nous souhaitons nous servir de la nourriture, dans le secteur, afin de construire des ponts entre les problèmes de méfiance et de préjugés créés par l'Homme. La FVAC combinée au nouveau supermarché et au restaurant emploieront des travailleurs provenant du quartier. Quo Vadis vise à s'allier avec ÉAU puisque des investissements massifs sont nécessaires au domaine des technologies. Les emplois de ce secteur ne sont souvent pas accessibles à tous. Nous devons créer des projets durables à valeur ajoutée qui serviront de prototype pour la création d'emploi, et ce projet pilote pourra se produire lorsqu'ÉAU viendra s'installer au Complexe Dompark, un lieu leur offrant tout ce dont l'entreprise aura besoin pour pratiquer ses activités.

Quo Vadis souhaite aussi ouvrir au Complexe Dompark un Marché Citoyen voulant répondre directement à la problématique du manque d'accès à la nourriture dans le désert alimentaire environnant tout en permettant l'intégration et la collaboration entre 120 entreprises et la communauté locale. Le Marché Citoyen vendra les aliments qui auront été produits dans le quartier, de même que certains autres aliments d'appoint. Il est important qu'un supermarché vende la grande majorité des aliments étant recherché par les familles afin d'éviter à celles-ci de devoir faire plusieurs arrêts pour leurs achats. Ce marché pourrait être un projet pilote suivi et soutenu par l'arrondissement pour développer une stratégie locale en matière de lutte contre l'exclusion sociale alimentaire et contre la disparité des opportunités nutritionnelles.

Nous souhaitons présenter à l'Office de Consultation publique le concept suivant : un accès facile et abordable à une nourriture fraîche de qualité peut tisser des liens entre les populations de tous profils socioéconomiques dans notre communauté et construire des ponts plutôt que de laisser les forces du marché diviser les différents groupes. L'agriculture urbaine n'est pas la seule solution à envisager pour le futur, mais elle possède l'avantage, en plus de fournir de la nourriture, de s'attaquer aux enjeux des changements climatiques, d'une alimentation saine et d'un accès facilité à un élément que nous méritons tous : un meilleur avenir pour nos familles.

Conclusion

(Natalie Volland)

Nous souhaitons démontrer que des individus aux modes de vie et profils variés peuvent travailler ensemble et collaborer s'ils partagent des valeurs communes. Nous devons également de tenir compte de la rareté croissante des énergies fossiles, de la nécessité de valoriser les aliments sains, du besoin de créer des opportunités d'emplois locaux de qualité et enfin, de l'importance d'unir nos communautés en mobilisant nos connaissances et notre expérience. Au-delà de sa contribution à la sécurité alimentaire, la production alimentaire locale peut construire des relations durables, briser l'isolement et créer une collectivité habitable. Nous vous invitons donc à considérer l'agriculture urbaine à grande échelle et la création d'un système alimentaire durable et bien conçu comme étant des opportunités positives de taille pour le développement des quartiers avoisinant l'Échangeur Turcot.

Références

Ackerman-Leist, Philip (2013). *Rebuilding the Foodshed - How to create local, sustainable, and secure food systems*, White River Junction, Vermont, Chelsea Green, coll. A Community Resilience Guide, 321 p.

Apparicio, Philippe, Anne-Marie Séguin et Xavier Leloup (2007). « Modélisation spatiale de la pauvreté à Montréal : apport méthodologique de la régression géographiquement pondérée », *Le Géographe canadien*, vol. 51, no 4, p. 412-427.

Bertrand, Lise, François Thérien, Sophie Goudreau et Michel Fournier (2013). *Étude sur l'accès aux aliments santé à Montréal - six ans après la première étude, mêmes disparités ?*, Montréal, Direction de santé publique et Agence de la Santé et des Services sociaux de Montréal, 62 p.

Bourdieu, Pierre (1979). *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 670 p.

Chung, W. T., W. T. Gallo, N. Giunta, M. E. Canavan, N. S. Parikh et M. C. Fahs (2012). « Linking neighborhood characteristics to food insecurity in older adults: the role of perceived safety, social cohesion, and walkability », *J Urban Health*, vol. 89, no 3, p. 407-418.

Cummins, Steven et Sally Macintyre (2002). « "Food deserts" - evidence and assumption in health policy making », *British Medical Journal*, vol. 325, p. 436-438.

Huang, Jin, Baorong Guo et Youngmi Kim (2010). « Food insecurity and disability: Do economic resources matter? », *Social Science Research*, vol. 39, no 1, p. 111-124.

Mojtahedi, M. C., P. Boblick, J. H. Rimmer, J. L. Rowland, R. A. Jones et C. L. Braunschweig (2008). « Environmental barriers to and availability of healthy foods for people with mobility disabilities living in urban and suburban neighborhoods » [Comparative Study Research Support, N.I.H., Extramural], *Archives of Physical Medical Rehabilitation*, vol. 89, no 11, p. 2174-2179.

Pearson, Tim, Jean Russell, Michael J. Campbell et Margo E. Barker (2005). « Do 'food deserts' influence fruit and vegetable consumption? - a cross-sectional study », *Appetite*, vol. 45, p. 195-197.

Woltil, Jennifer (2012). « The Impact of Emotional Social Support on Elders' Food Security », *Sociation Today*, vol. 10, no 2.

Yen, Peggy K. (1995). « What Elders Think about Food », *Geriatric Nursing*, vol. 16, no 4, p. 187-188.