

390 **LE PRÉSIDENT :**

D'accord.

395 **M. DENIS CÔTÉ :**

Et aussi, je suis disponible pour le promoteur et la municipalité ou même l'Office, s'il y avait d'autres questions sur mes suggestions.

400 **LE PRÉSIDENT :**

D'accord. Je vous remercie beaucoup, Monsieur.

M. DENIS CÔTÉ :

405 Merci.

LE PRÉSIDENT :

Bonne soirée! Alors j'appelle maintenant madame Oriane Panet-Gigon de MicroHabitat.

410 **Mme ORIANE PANET-GIGON :**

Bonsoir!

415 **LE PRÉSIDENT :**

Bonsoir, Madame Gigon!

Mme ORIANE PANET-GIGON :

420

Vous m'entendez bien?

LE PRÉSIDENT :

425

Très bien. Parlez un petit peu plus près de votre micro.

Mme ORIANE PANET-GIGON :

430

Parfait. Donc je me nomme Oriane Panet, je suis copropriétaire de la compagnie MicroHabitat. On est une compagnie qui se spécialise en production agricole sur les toits en milieu urbain. Donc c'est ça, on met en implantation des projets de production agricole écologique sur les toits principalement. Puis en visionnant la mission en fait du projet du Technopôle Angus, j'ai vraiment vu qu'il y avait cette volonté de vouloir faire un projet de développement durable, un projet qui aurait vraiment une durabilité comme mission.

435

Nous, en tant que partenaire du Plan de développement durable de la Ville de Montréal, on pense qu'il y a vraiment quelque chose à aller exploiter au niveau du toit. On l'a vu avec les années d'expérience qu'on a en entreprise à faire des projets qui se font sur les toits, c'est un endroit qui est optimal pour la production agricole à haut rendement. Ça permet de faire de la production qui est écologique sans produits chimiques parce qu'on a l'avantage d'être en ville avec justement la décroissance de tout ce qui est insectes néfastes. Donc en termes de production en milieu urbain, c'est vraiment un avantage d'avoir accès à ce genre d'espace.

440

445

Je voyais que dans le plan du promoteur, il y avait l'idée de faire un toit végétalisé avec tout ce qui est verdure et tout ça. Je trouvais ça un peu dommage de voir qu'on prendrait cet espace-là qui pourrait être fait pour créer un approvisionnement alimentaire pour la population du Technopôle, qui pourrait être un approvisionnement alimentaire, qui aurait une empreinte de carbone pas seulement neutre mais positive.

450 Ça permettrait au Technopôle de devenir vraiment un leader, un chef de file en matière de
développement durable, en matière de montrer vraiment à Montréal l'exemple de développer des
quartiers qui peuvent devenir en un certain sens autosuffisants.

455 Monsieur a amené l'idée de justement de tout ce qui était serre. Je pense qu'avant de
s'embarquer dans un plan de serre, qui est une super bonne idée, mais vu nos hivers qui sont
plutôt arides, il faut vraiment faire une analyse qui est poussée en termes de voir si ça devient
vraiment rentable de mettre une serre et de chauffer, parce qu'on essaie de rester dans le
modèle économique et écologique en même temps.

460 Nous, on a fait les tests. La production qu'on fait, on parle de saisonnier mais on parle du
mois de mai qui peut s'étendre jusqu'au mois de décembre. Donc c'est saisonnier mais il y a
vraiment possibilité de faire un approvisionnement alimentaire responsable qui serait pour les
résidents, les restaurateurs, les commerçants, pour faire en sorte qu'il y ait vraiment un oasis de
nourriture dans ce nouveau quartier-là.

465 Je pense que justement aussi avec l'idée de tout ce qui est le développement des
logements abordables, nous, notre mission d'entreprise, c'est de faire en sorte que les projets
deviennent le projet de la communauté, puis on veut faire un projet qui ferait en sorte que les
gens qui sont dans des situations précaires puissent avoir les outils, grâce à notre équipe ou à
470 une autre équipe – on veut travailler de chœur enfin avec tous les organismes qui voudraient
aller dans cette vision-là – de faire en sorte que ces gens-là qui sont dans une situation précaire,
apprennent un nouveau corps de métier et que ça devienne leur projet. Et que ça soit eux qui
aient l'emploi avec de la supervision et avec du support en fait de notre part, mais de faire en
sorte que ces gens-là puissent être introduits en tant que...vraiment de faire une artère
475 commerciale en incluant les citoyens et les résidents.

Je pense que ça peut aller des résidents, des gens en situation précaire, ça peut être des
jeunes raccrocheurs, vraiment d'aller toucher la communauté qui veut faire en sorte qu'on crée
aussi un espace communautaire sur le toit.

480

Donc de faire en sorte que ce soit un espace où tout le monde puisse toucher à l'agriculture, de se reconnecter à son alimentation.

485 Ça favorise aussi tout ce qui est consommation responsable, mais aussi la saine
alimentation. Donc je pense que de ce côté-là, il y aurait vraiment quelque chose à aller
développer. Je voyais tout ça, le gazon... il y a quelque chose à faire du côté de l'alimentation si
on veut réduire notre empreinte écologique avec le transport, juste le fait de la production
agricole industrielle, le fait de le faire en ville, à même l'endroit, sans transport, je pense que c'est
quelque chose à considérer.

490 **LE PRÉSIDENT :**

D'accord.

495 **Mme ARIANE ÉMOND, commissaire :**

500 C'est très intéressant comme approche. Vous ciblez rapidement aussi. Pour le bénéfice
de la commission, vous dites que vous voulez reconnecter les citoyens aux techniques
d'agriculture, là, on a compris que c'était de la formation ou une sorte de médiation culturelle
ou...

Mme ORIANE PANET-GIGON :

505 Peut-être, on l'a vu avec... On travaille beaucoup avec des écoles. Donc c'est vraiment
de faire cette connexion-là qui pourrait être multigénérationnelle, de faire un endroit où les gens
viennent apprendre. Nous on aimerait ça mettre en place – je sais qu'il y a beaucoup
d'organismes qui sont prêts à faire ce genre de chose – nous, on est là avec l'expertise, mais de
faire en sorte qu'à la limite, il y ait des événements qui soient organisés pour que les gens
puissent s'informer des techniques qui peuvent être faites.

L'autre partie que j'avais amenée comme point, c'est d'avoir vraiment un centre de formation pour les gens qui pourraient être formés pour pouvoir prendre l'entretien du jardin et justement avoir une création d'emplois qui se fait au niveau du toit.

515 **LE PRÉSIDENT :**

C'est un organisme, vous nous dites, c'est un organisme qui existe déjà où vous avez travaillé. Est-ce que dans le quartier il y a déjà des projets pilotes qui ont été initiés?

520 **Mme ORIANE PANET-GIGON :**

525 Nous, on a vu des projets – ce n'est pas des projets pilotes – mais des projets qui sont déjà en place aussi un peu plus vers l'est. On travaille – nous, on n'est pas un organisme, on est une entreprise – on travaille avec la Cuisine communautaire Hochelaga-Maisonneuve, ils ont justement mis en place un projet de potager. Ça devient qu'il y a des bénévoles qui viennent aider à utiliser les récoltes pour faire de la production de nourriture, de la transformation de nourriture pour aller offrir justement ces approvisionnements-là aux organismes de soutien alimentaire, mais c'est également un endroit où, c'est ça, il y a tout l'entraînement, l'apprentissage de tout ce qui est agriculture urbaine en fait.

530 **LE PRÉSIDENT :**

Dans le projet qui nous intéresse, donc c'est des bâtiments à toit plat donc qui sont présentés.

535 **Mme ORIANE PANET-GIGON :**

Oui.

540 **LE PRÉSIDENT :**

Est-ce qu'il y a des proportions minimales de superficie de toiture à aller chercher pour qu'il y ait, je ne sais pas, un semblant de... c'est-à-dire, pas une rentabilité, mais aussi que ce soit efficace et efficient en même temps?

545

Mme ORIANE PANET-GIGON :

Nous, on le voit, on a commencé, on a testé dans le fond l'offre avec des restaurateurs, donc des gens qui consomment énormément. On va aussi aller pallier une certaine demande en approvisionnement alimentaire. C'est sûr que nous, on est réaliste par rapport à ce qu'on peut faire. C'est possible de faire du haut rendement, c'est possible d'aller pallier une demande durant la saison de l'été, puis c'est possible d'aller faire une production qui est importante sur des petites superficies. Nous, les technologies qu'on utilise, ça permet de réduire énormément les coûts. On est à environ dix fois moins cher qu'un toit végétalisé.

550

555

Il n'y a pas la position de membrane et de terre directement sur le toit mais on fonctionne avec des pots. Donc c'est beaucoup plus facile aussi pour tout ce qui est gestion – exemple, s'il y avait une épidémie, ce qui ne nous est jamais arrivé – mais si jamais il y avait à contrer certains problèmes avec le toit, le fait que ce soit des pots, c'est vraiment favorable et les pots qu'on utilise, c'est fait pour le haut rendement. Donc nous, on réussit à avoir des rendements qui sont intéressants, puis, oui, c'est possible.

560

LE PRÉSIDENT :

Donc c'est d'avoir accès au toit, il y a probablement des conditions techniques nécessaires...

565

Mme ORIANE PANET-GIGON :

Oui.

570

LE PRÉSIDENT :

... mais ça, c'est des expertises que vous pouvez...

575 **Mme ORIANE PANET-GIGON :**

Bien sûr.

LE PRÉSIDENT :

580 ... que vous pouvez défendre.

Mme ARIANE ÉMOND, commissaire :

585 Est-ce que vous avez une idée du nombre de toits? On parle de quinze immeubles éventuellement quand tout sera construit. Une entreprise comme la vôtre pourrait avoir besoin de combien de ces toits-là?

Mme ORIANE PANET-GIGON :

590 Ça dépend, je pense, de la proportion des types de commerçants aussi. Donc si on parle de beaucoup de restaurateurs, puis qu'on essaie d'aller pallier la demande de ces restaurateurs-là, je pense que... On le voit avec une entreprise avec qui on fait affaire déjà, c'est un fleuron de l'économie québécoise, ils ont dix-sept industries à travers le Québec, puis ils réussissent à aller
595 pallier la demande de leurs cafétérias et de faire aussi des paniers biologiques pour leurs employés. Donc c'est vraiment juste une question de jusqu'où on veut pousser l'exploitation. Parce que si c'était de nous, en termes d'impact écologique, le plus on met de végétation sur le toit, le moins il y a d'îlot de chaleur, le plus on produit en ville.

600 Puis c'est aussi dans l'optique qu'on a avec ce projet-là, c'est de dire aux citoyens on va ramener les chefs, les restaurateurs de la ville, puis on va vous montrer ce qu'eux savent pour tout ce qui est réapprendre la cuisine, réapprendre les techniques de conservation des aliments. C'est aussi ça. C'est d'essayer de produire le plus, de préserver et de faire en sorte que notre production est la plus locale possible.

605

LE PRÉSIDENT :

Je vous remercie infiniment.

610

Mme ORIANE PANET-GIGON :

Merci.

615

LE PRÉSIDENT :

J'appelle monsieur Gaston Tremblay, s'il vous plaît. Bonsoir, Monsieur Tremblay!

M. GASTON TREMBLAY :

620

Bonsoir, Monsieur Bergeron! Bonsoir, Madame Émond! Je suis content d'être ici ce soir pour vous présenter mon opinion, d'autant plus content qu'enfin, je vais être entendu sur ce que je pense sur le projet et que je pense aussi que je vais être écouté en plus d'être entendu. Ce qui est assez rare depuis le début du projet.

625

J'ai tenté d'abrégé ma présentation que vous avez déjà reçue par écrit, ce qui est très difficile. Donc je vais commencer tout de suite.

Je pense que pour mettre en situation le projet Angus, il faut faire le point sur ses origines au départ, son promoteur ainsi que ses résidents.

630