

Montréal

Synthèse du système alimentaire territorial (SAT)

MISE EN CONTEXTE

Objectifs des synthèses des SAT régionaux

Les synthèses régionales visent à présenter un résumé succinct et général des systèmes alimentaires des territoires du Québec. Elles adoptent une approche systémique et recensent en un même endroit des informations existantes de sources diverses, portant sur les initiatives structurantes des différents maillons du système alimentaire et des différents secteurs d'activité. Elles offrent un aperçu du SAT à un moment déterminé, dans l'objectif de servir de base de référence pour une révision régulière.

Les synthèses décrivent la situation à l'échelle régionale, sachant qu'il existe des spécificités supra-locales (MRC) et locales. Dans le cadre des rassemblements nationaux du Forum SAT, la synthèse du SAT régional pourra servir de référence pour les autres régions et partenaires.

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (SAT)?

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe un ensemble interrelié d'acteur·rices et d'activités de la production, transformation, distribution, consommation, ainsi que de la gestion et valorisation des matières résiduelles et du transport des aliments dans un territoire donné. Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur·rices des territoires œuvrent ensemble à renforcer l'autonomie alimentaire et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous et toutes, tout en favorisant la transition sociale et écologique.

LES PARTICULARITÉS TERRITORIALES

- Accueille le quart des entreprises de transformation alimentaire de la province (MAPAQ, 2024).
- Seul conseil de politique alimentaire au Québec (CSAM).



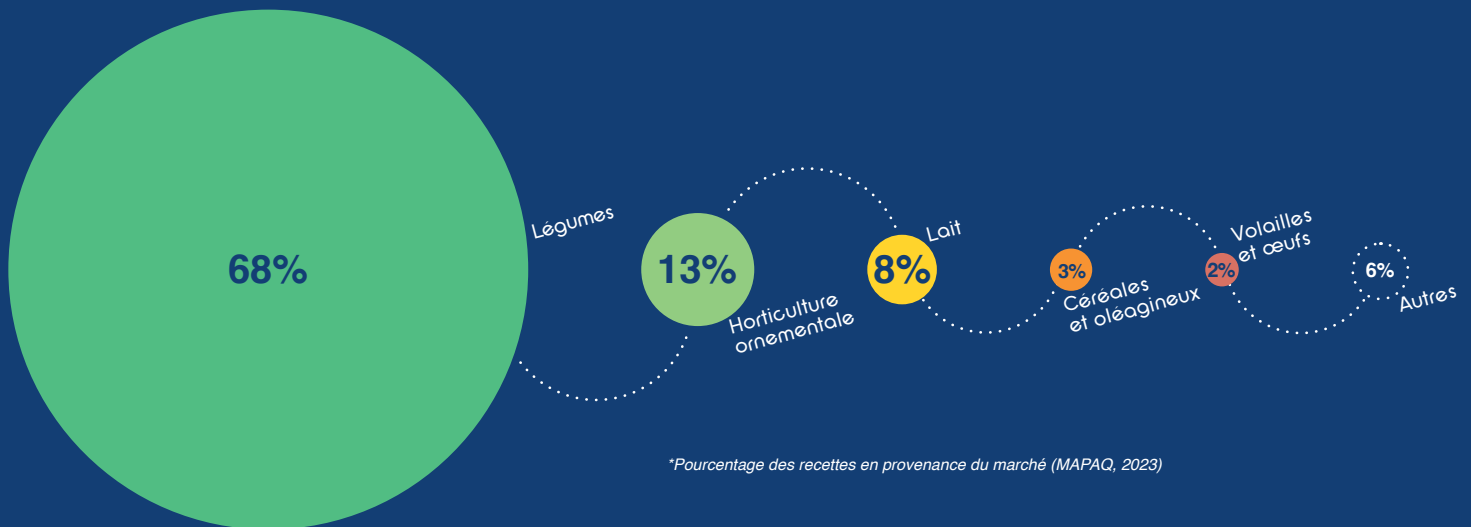
INTRODUCTION AU SAT DE MONTRÉAL

Le système alimentaire montréalais est complexe et diversifié, englobant une variété d'acteur-rices allant des producteur-rices locaux aux distributeur-rices, en passant par les marchés publics et les initiatives communautaires. Montréal joue un rôle central dans l'économie de la province, notamment à travers son industrie bioalimentaire. Ce secteur est crucial pour l'économie montréalaise, représentant un pôle majeur de transformation alimentaire et de logistique, avec une forte présence dans l'hôtellerie, la restauration et les services alimentaires. Reconnue comme destination gastronomique, on attribue souvent à Montréal le titre de capitale mondiale de l'agriculture urbaine. La métropole québécoise fait toutefois face à des défis importants, notamment l'insécurité alimentaire qui touche près d'une personne sur cinq dans la métropole (CSAM, 2024c). La pandémie de COVID-19 a exacerbé cette situation, augmentant la précarité alimentaire dans la région. Pour répondre aux multiples enjeux liés à l'alimentation, qu'ils soient sociaux, économiques ou environnementaux, le Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM) a été créé en 2018. Il vise au développement de politiques et de programmes pour améliorer l'accès à une alimentation saine et durable pour tou-tes.

Définition du système alimentaire utilisée dans la région

Un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental (Hinrichs, 2014).

Productions agroalimentaires principales à Montréal



PRODUCTION

Agriculture urbaine

Bien que le territoire très urbain de Montréal n'est pas composé d'une importante superficie de zone agricole (seulement 4 % du territoire est zoné comme tel), les terres y sont parmi les plus riches de la province. La ville est aussi reconnue à travers le monde pour son agriculture urbaine. En effet, Montréal serait la capitale de l'agriculture urbaine (AU), devant New York, Paris et Londres et on y compte 57 entreprises d'agriculture urbaine (Savoie, 2023). Parmi les emblèmes de cette agriculture à Montréal, on trouve les Fermes Lufa, qui ont développé plusieurs systèmes de production en serre sur des toits de bâtiments industriels dans toute l'île de Montréal (Ahuntsic, Anjou et Saint-Laurent), et la Centrale Agricole, une coopérative de 18 membres dans un seul bâtiment où l'on trouve la culture de champignons, de poisson, de miel, de vigne, d'insectes ainsi que plusieurs projets de transformation et de récupération alimentaire. Toutefois, l'agriculture dans la métropole ne réside pas que dans le domaine privé, car on compte aussi 96 jardins communautaires qui couvrent près de 30 hectares de superficie cultivée, en plus de 240 initiatives d'agriculture urbaine sociale et collective (Ville de Montréal, 2021a). Il y a 42 % de la population montréalaise qui pratique l'agriculture urbaine, que ce soit en jardin, en bacs ou sur le balcon des logements (AU/LAB, 2024). Cependant, les jardins communautaires sont prisés et la liste d'attente pour y accéder demeure longue (Dupont-Rachiele, 2021). Plus de la moitié des jardins communautaires sont concentrés dans seulement 6 des 19 arrondissements, où des organismes qui pratiquent de l'agriculture urbaine sont très actifs, soit : Côte-Des-Neiges–Notre-Dame-De-Grâce; Rosemont–La-Petite-Patrie; Villeray–Saint-Michel–Parc-Extension; Ville-Marie; Ahuntsic-Cartierville et Mercier–Hochelaga-Maisonneuve. La Ville de Montréal s'est également



GRUPE PRO-VERT

Pro-Vert est un OBNL qui intervient en économie circulaire, en revitalisation et en agriculture urbaine. Il offre des légumes frais en circuit court cultivés au jardin des Orioles (parc Angrignon) ou au jardin TOM (Mascouche).

munie d'une stratégie d'agriculture urbaine 2021-2026 dans laquelle quatre axes d'interventions ont été développés :

- « **1. éduquer, sensibiliser et encourager la pratique de l'AU citoyenne et communautaire;**
- 2. augmenter la production agricole sur le territoire montréalais et soutenir l'AU commerciale;**
- 3. encourager une AU résiliente et écologique;**
- 4. [...] améliorer la gestion et le cadre de gouvernance de l'AU » (Ville de Montréal, 2021b).**

Il y avait également un réseau des agricultures de Montréal, Cultiver Montréal, qui rassemblait et accompagnait les différentes formes d'agricultures dans le Grand Montréal, mais il a fermé ses portes en automne 2024, après près de 10 ans d'activité (Cultiver Montréal, s.d.).

Situation des producteur-rices

La relève a de la difficulté à s'établir à Montréal; malgré toutes les possibilités que l'agriculture urbaine offre, la réglementation est parfois stricte et complexe (CSAM, 2023), les superficies cultivables demeurent limitées et le prix des terres est élevé (Brisebois et Colombo, 2019). En ce qui a trait au financement, les ressources sont souvent insuffisantes pour aider les entreprises en démarrage, et il a été relevé que les agriculteur-rices en zone urbaine ne recevaient pas autant d'aide que leurs homologues en zone verte (CSAM, 2023). Les fermes maraîchères qui vendent dans les marchés à travers la ville trouvent la compétition difficile, car la clientèle demande une diversité de produits nécessitant des équipements supplémentaires pour leur culture (Collectif Récolte, 2023). Cependant, on voit émerger dans le secteur bioalimentaire montréalais une force logistique provenant de la mutualisation des ressources humaines et matérielles afin de faciliter la mise en marché (Collectif Récolte, 2023).

TRANSFORMATION

Transformation communautaire

Les activités communautaires de transformation alimentaire ont souvent un objectif éducatif axé sur le développement des compétences culinaires et la socialisation, comme c'est le cas pour les cuisines collectives, plutôt que sur la création de revenus autonomes. Cependant, un obstacle majeur demeure : la difficulté de rentabiliser ces activités. En effet, les économies d'échelle sont difficiles à atteindre, notamment en raison de la fluctuation des dons alimentaires, du coût élevé des équipements et du manque de ressources humaines disponibles (Brisebois et Colombo, 2019).

Un autre défi persiste : de grands volumes de denrées ne parviennent pas à être commercialisés par les grandes entreprises de transformation. Toutefois, certaines ont réussi à établir des partenariats avec des organismes d'aide alimentaire grâce à des programmes de dons centralisés. Lorsque les denrées arrivent en gros volume, les banques alimentaires doivent disposer d'une capacité d'ensachage et d'entreposage importante, ce qui n'est pas possible pour toutes. En réponse à ces défis, des initiatives ont vu le jour, tel que le projet de blanchiment, de coupe et de congélation des légumes en fin de vie de Moisson Montréal (Brisebois et Colombo, 2019). Une autre solution mise de l'avant pour

Le
bon
coup

LA RÉCOLTE ENGAGÉE ET LES CUISINES CRÉATIVES

Ces initiatives du Centre de ressources et d'action communautaire de la Petite-Patrie (CRACPP) vise à récolter les fruits et légumes invendus au marché Jean-Talon afin de les redistribuer ou de les cuisiner dans les Cuisines créatives puis de les redistribuer.

les organismes qui font de la transformation alimentaire communautaire pour aider à rentabiliser les activités est la mutualisation des équipements et les achats groupés. Cependant, des enjeux persistent, notamment le manque de capacité en termes de véhicules, d'infrastructures de stockage et de transformation, ainsi que les difficultés liées à la rétention et au financement des ressources humaines (Brisebois et Colombo, 2019).

Transformation des PME

Le Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'île de Montréal (CIBÎM), qui est la Table de concertation bioalimentaire régionale, développe des circuits courts pour les PME de transformation locale, entre autres pour le marché des HRI (hôtel, restaurants et institutions). Le CIBÎM est à l'avant-garde en ce qui concerne le développement des circuits courts pour le marché institutionnel, non seulement avec les rencontres d'acheteur-euses, mais aussi avec la mise en place d'un HUB logistique de mutualisation (entreposage et livraison) permettant aux transformateur-rices de percer le marché institutionnel public (CIBÎM, s.d.).

CARTE PROXIMITÉ

Ce coupon nourricier soutient les ménages à faible revenu et les systèmes alimentaires locaux. Elle peut être utilisée pour acheter des aliments dans un des marchés participants qui s'engagent à s'approvisionner en circuit court.

Elle permet l'accès à des aliments sains pour tou·tes et encourage l'approvisionnement en circuit court. C'est la raison pour laquelle on la dit fermière et solidaire.



DISTRIBUTION

Distribution aux organismes communautaires

Plusieurs défis subsistent dans la distribution de denrées par les organismes d'aide alimentaire, comme l'amélioration de la capacité des organismes à répondre aux demandes croissantes en produits frais et locaux. Cela implique notamment de renforcer les infrastructures et la logistique, ainsi que de garantir un financement adéquat pour soutenir ces activités (Collectif Récolte, 2023). De plus, les acteur·rices de la sécurité alimentaire ont également relevé des enjeux liés au transport, y compris la disponibilité de véhicules et de chauffeurs (Colombo et Brisebois, 2019).

Les achats groupés et le partage d'équipements sont vus comme une solution par les acteur·rices du terrain afin d'ouvrir de nouveaux marchés et de réaliser des économies d'échelle. De plus, la création de partenariats locaux et multi-réseaux, impliquant la Ville de Montréal, les entreprises privées et d'autres acteur·rices de l'économie sociale, peut renforcer les capacités de distribution des produits frais et locaux. L'accès en tout temps et en quantités suffisantes aux aliments sains reste un défi pour les organismes communautaires (Brisebois et Colombo, 2019). Cependant, des projets innovants comme la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires (MAMS) permettent la mutualisation de ressources logistiques pour les organismes qui luttent contre l'insécurité alimentaire assurant leur approvisionnement en circuit court de fruits et légumes cultivés localement.

Mise en marché de proximité

La mise en marché de proximité représente une belle occasion de distribution pour les agriculteur·rices, mais vient avec son lot de complexités. Tout d'abord, du côté des fermes, on signale un besoin crucial de main-d'œuvre et de ressources humaines pour la vente dans les marchés publics et la distribution des paniers des fermier·ères de famille. De plus, la gestion des paniers de légumes est complexe et repose souvent sur des bénévoles ou des chargé·es de projet, soulevant des défis en termes de main-d'œuvre et de ressources disponibles (Collectif Récolte, 2023). Il existe aussi une volonté chez les fermes du Réseau des fermier·ères de famille (RFF) de promouvoir les paniers de légumes, déjà populaire avec ses 6 000 abonné·es et ayant près de 140 points de livraison à Montréal et ce, sans compter les fermes qui offrent des paniers en dehors du réseau (CSAM, 2023). La promotion viserait à diversifier le profil des ménages s'approvisionnant avec les paniers de légumes (CSAM, 2023). De plus, pour pallier le manque de ressources pour la distribution, il existe, dans Rosemont, les Bio Locaux, qui s'approvisionnent auprès de 14 fermes du Grand Montréal et qui assemblent et distribuent des paniers de légumes en hiver (CAPÉ, 2024). Cette initiative devrait revenir en 2025. Elle était autrefois portée par la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ). Elle est maintenant gérée par le Réseau des fermier·ères de famille.

Marché institutionnel

Sur l'île de Montréal, l'approvisionnement en aliments frais et locaux auprès des institutions, qui sont dispersées et qui demandent des volumes importants, complique la gestion de la chaîne d'approvisionnement. Le processus rigide des appels d'offres et les accords de commerce internationaux restrictifs limitent leur capacité à privilégier les produits locaux. Les besoins spécifiques des institutions liés au préconditionnement des aliments, aux régimes particuliers ou aux allergènes compliquent davantage la tâche pour les plus petit·es producteur·rices. De plus, l'absence de certains produits sur le marché local, le manque de ressources humaines pour trouver des fournisseurs locaux ainsi que la difficulté de s'assurer de la provenance des aliments fournis par certains distributeurs augmentent la complexité des approvisionnements institutionnels (CSAM, 2023). Cependant, avec des initiatives comme Commun'assiette, qui vise à favoriser des aliments québécois dans les institutions, il a été mesuré que l'on retrouve auprès de ses 46 membres en moyenne 58 % d'achat locaux, quatre ans après ses débuts à Montréal (Commun'assiette, 2024). En ce qui a trait à la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ), Montréal est assez dynamique dans sa mise en œuvre. En effet, la métropole abrite l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), l'Association des producteurs maraîchers du Québec et le CIBÎM, qui sont des partenaires privilégiés de la stratégie. On retrouve également 326 établissements qui se sont dotés d'une cible pour la stratégie (Communication personnelle, Nathalie Désilet, 5 novembre 2024).

MOUVEMENT POUR LA SOVERAINETÉ ALIMENTAIRE DES AFRO-QUÉBÉCOIS-ES

Le Mouvement pour la souveraineté alimentaire des Afro-Québécois-es (MSAAQ) promeut l'accès à une alimentation saine, locale et adaptée culturellement. Il cherche à réduire les barrières économiques, sociales et culturelles, en offrant des légumes cultivés au Québec et des ateliers culinaires pour valoriser les héritages afro-québécois.

CONSOMMATION

L'insécurité alimentaire et les organismes qui y luttent

En 2020, c'était 15 % de la population montréalaise, soit près de 300 000 personnes, qui souffraient d'insécurité alimentaire, par rapport à une moyenne de 11 % au Québec (DRSPM, 2024). La qualité nutritionnelle de l'alimentation est un enjeu majeur ayant une répercussion directe sur la santé. Seulement 28 % de la population de Montréal consomme cinq portions de fruits et légumes par jour et la consommation d'aliments très sucrés ou très salés est élevée, souvent encore plus chez les ménages défavorisés (CSAM, 2023). Cependant, nombreux sont les organismes qui luttent contre l'insécurité alimentaire. Dans le rapport Faim « Zéro », 70 % des organismes consultés consacrent la majorité de leurs activités à cet enjeu mais ont aussi d'autres rôles tels que l'éducation, la sensibilisation, la distribution alimentaire ainsi que la coordination et la collaboration (Colombo et Brisebois, 2019). Une autre étude datant de 2019 compilait 668 organismes communautaires dans tout Montréal qui œuvraient dans le milieu de l'aide alimentaire, et 19,6 % d'entre eux déclaraient que c'était leur mission principale. Les autres organismes offrent, de façon complémentaire, des services d'aide alimentaire à des personnes vivant des situations précaires ou vulnérables (Boyer et al., 2019).

Aliments ultra-transformés

Les marais alimentaires se définissent par des secteurs où l'on retrouve une offre alimentaire ultra-transformée et pauvre en valeur nutritive. Les marais sont d'autant plus alarmants lorsqu'ils se trouvent à proximité des établissements scolaires. Le Conseil du système alimentaire montréalais propose d'ailleurs d'utiliser les outils de zonage afin d'encourager les restaurants qui proposent des aliments plus sains et ayant une meilleure valeur nutritive (CSAM, 2024b). De plus, on constate que dans les quartiers à fort taux de défavorisation matérielle,

les marais alimentaires sont très présents et les boissons sucrées sont beaucoup plus consommées (CSAM, 2023). Pour favoriser l'accès à une alimentation saine, le CSAM propose une taxe sur les boissons sucrées dont « les revenus seraient investis dans l'accès à une saine alimentation » (CSAM, 2024b).

Accès inclusif à une alimentation saine et culturellement appropriée

Dans le cadre du projet de recherche-action Savoir prendre soin + (SPS+) porté par Montréal-Métropole en santé, 36 personnes provenant des communautés immigrantes ou racisées ont été sondées afin de connaître leurs défis pour un accès à une alimentation saine. Ces groupes de population font face à trois défis principaux : « la précarité financière, la difficulté d'accès à l'emploi et les discriminations subies » (Ruby, 2024). De plus, elles ont la volonté de partager avec leurs enfants leur culture alimentaire. Cependant, lorsqu'elles doivent avoir recours aux banques alimentaires pour s'approvisionner, ces dernières offrent rarement des aliments culturellement appropriés, en plus de manquer d'aliments frais (Ruby, 2024). Les taux globaux d'insécurité alimentaire des familles dont le principal soutien est une personne racisée sont plus élevés que dans la moyenne canadienne (23 % par rapport à 16 %). Ce sont toutefois les autochtones et les personnes noires qui ont les taux d'insécurité alimentaire les plus élevés au Canada avec respectivement 34 % et 38 % (Statistique Canada, 2023). Il faut par contre souligner que la diversité culturelle de Montréal est une force de son système alimentaire.

GESTION ET VALORISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

Gaspillage alimentaire et économie circulaire

À Montréal, la valeur économique des aliments gaspillés s'élèverait à 3,4 milliards de dollars et les résidus alimentaires (aliments ayant des parties comestibles, aliments encore en bon état et parties non consommables des aliments - comme les pelures) composent 55 % des matières résiduelles éliminées par la ville. (CSAM, 2023). Entre 2020 et 2021, l'agglomération de Montréal a vu une augmentation des déchets collectés par les services municipaux, soit un grand total de 940 686 tonnes, une hausse de 2 kg par personne par rapport à l'année précédente (Ville de Montréal, 2021a). Ce ne sont pas toutes les personnes résidant à Montréal qui, à l'heure actuelle, peuvent se conformer à la demande des autorités municipales de réduire de près de 400 kg de matière résiduelle par personne, par an (Bourcier, 2023). Le bac à compost est en train d'être déployé dans les immeubles de neuf logements et plus, qui composent près de 40 % des immeubles montréalais (Bourcier, 2023). Afin de réduire la quantité d'aliments gaspillés dans tout le système alimentaire, plusieurs initiatives planifient, récupèrent ou transforment des aliments qui, autrement, ne se retrouveraient pas dans les assiettes. C'est le cas de l'initiative d'AlimenTERRE de la Corbeille Bordeaux-Cartierville, qui récupère les fruits et légumes directement des distributeurs et offre un service de livraison mutualisé aux organismes dans plusieurs arrondissements montréalais.

Le bon coup

GUTA

Le projet Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA) permet d'outiller, d'accompagner et de valoriser les restaurants et les commerces de détail alimentaires montréalais qui souhaitent apporter des changements dans leur gestion quotidienne en vue de réduire leur empreinte écologique.



Réglementation et éducation

Afin de réduire les déchets engendrés par les plastiques à usage unique, particulièrement populaires dans le secteur alimentaire, la Ville de Montréal a instauré, depuis le 1^{er} mars 2023, une réglementation limitant ces types de plastiques. Cette nouvelle réglementation s'attaque à certains articles en plastique comme les pailles, les tasses pour les boissons et les bâtonnets à mélanger. Le projet Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA), dont la mission est d'outiller les entreprises et les organismes dans la transition écologique, a, entre autres mis sur pied un répertoire des emballages et des contenants composés de plastiques conformes au règlement de la Ville de Montréal sur les plastiques à usage unique (MMS, 2024c). Lors du Forum SAM, en 2022, il a été soulevé que, pour que toutes les institutions et détaillants adoptent un plan de réduction de gaspillage, des incitatifs devraient être mis en place, comme des subventions, des certifications ou des campagnes de sensibilisation. De plus, il serait important de calculer et de rendre disponible l'empreinte carbone des aliments afin de soutenir des décisions éclairées en matière d'approvisionnement et de consommation (CSAM, 2022).

GOVERNANCE

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM)

Montréal est la première ville de la francophonie à s'être dotée d'un conseil de politique alimentaire, le Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). La Commission sur le développement social et la diversité montréalaise a mené des consultations en 2015, et il en est ressorti l'importance d'avoir un conseil de politique alimentaire qui prône le droit à l'alimentation, la construction d'une organisation qui interpelle

tous les acteur·rices des différents secteurs du système alimentaire et le potentiel du palier municipal comme levier d'intervention (CSAM, 2024a). C'est donc en 2018 que le CSAM est reconnu officiellement avec ses deux grands mandats : « conseiller l'agglomération de Montréal pour le développement de politiques et programmes liés à l'accès à une saine alimentation » et « mobiliser un réseau de plus de 150 partenaires pour la mise en place de plans d'action régionaux intégrés » (CSAM, 2024a).

Il y a une grande diversité dans les membres qui composent le CSAM : des membres statutaires, provenant d'institutions publiques, et des membres sélectionnés provenant de la société civile. Cette forme de gouvernance permet une approche collaborative et participative pour aborder les enjeux complexes liés à l'alimentation à l'échelle de la ville. En réunissant les différents acteur·rices autour d'une table, le CSAM souhaite favoriser la coordination de ses actions, la concertation des politiques et la mise en commun des ressources pour relever les défis en matière de sécurité alimentaire à Montréal (CSAM, 2024a).

Autres instances de gouvernance

Montréal regorge de divers comités et de plans en lien avec les systèmes alimentaires. On trouve un comité sur la sécurité alimentaire ou une table de concertation sur la sécurité alimentaire au sein des différentes tables de quartier qui vise à rassembler les parties prenantes, à informer les acteur·rices et la population des ressources disponibles ainsi qu'à favoriser les nouvelles initiatives. Les arrondissements de Verdun, d'Ahuntsic-Cartierville et du Sud-Ouest ont chacun élaboré un Plan de développement des communautés nourricières (PDCN) qui favorise l'autonomie alimentaire et l'accès à des aliments sains pour tout le monde. De plus, il existe un comité régional en alimentation scolaire qui a pour mandat de « favoriser la cohérence et la complémentarité des interventions et des projets en alimentation scolaire sur le territoire montréalais, en soutien au personnel du milieu scolaire » (MMS, 2024a).

Acteur·rices des SAT

Il est également ressorti, dans une recherche sur le système alimentaire alternatif de Montréal, que les OBNL « dont les missions sont principalement orientées autour de l'alimentation » jouent un rôle clé dans la mobilisation des acteur·rices du système alimentaire alternatif (Brisebois, 2017). En effet, ces OBNL, ainsi que les éco-quartiers collaborent étroitement avec une multitude de partenaires provenant de différents secteurs des Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT) (Brisebois, 2017). Il a également été recensé que les initiatives citoyennes, comme les jardins collectifs et autres projets d'agriculture urbaine, occupent une place importante, vu leur nombre, dans le système alimentaire de Montréal (Brisebois, 2017). La région accueille aussi une panoplie d'instituts de recherche de divers secteurs ainsi que des organismes spécialisés en accompagnement et en transfert de connaissances, permettant d'avoir une connaissance approfondie du système alimentaire de Montréal (Brisebois et Colombo, 2019).

CONTEXTE ET ENJEUX TRANSVERSAUX

Financement

Le manque de financement récurrent des initiatives et des organismes communautaires, souvent soutenus par projet, demeure un enjeu pour beaucoup d'organismes œuvrant en alimentation. Comme Montréal en accueille énormément, ces organismes en viennent à entrer en compétition pour obtenir le financement nécessaire à l'accomplissement de leur mission. Il y a à la fois un manque de financement spécifique (à la mission, pour les infrastructures, à moyen ou long terme, etc.) et un manque d'harmonisation dans la diversité et les modalités des nombreux bailleurs de fonds, ce qui rend parfois la recherche de financement récurrent complexe (Colombo et Brisebois, 2019).

Alimentation scolaire

Beaucoup d'organismes offrent des services alimentaires et en littératie alimentaire pour le milieu scolaire : l'organisme Cantine pour tous, né en 2020 dans la métropole, le Club des petits déjeuners qui dessert beaucoup d'écoles, le Dépôt et son programme d'ateliers culinaires comme la Boîte à Lunch, etc. Montréal travaille donc depuis longtemps à offrir

Le
bon
coup

BOÎTE À LUNCH

Un programme parascolaire qui développe les compétences en cuisine, les connaissances nutritionnelles et les saines habitudes d'alimentation dans le milieu scolaire (30 écoles, 399 ateliers de cuisines, 464 jeunes et 3 416 repas sains au cours de l'année 2022-2023).

des repas et des collations aux élèves. Depuis 2023, un comité régional en alimentation scolaire a été mis sur pied puisqu'il existe une grande diversité de programmes et d'organismes pour offrir des collations, des petits-déjeuners et des dîners en milieu scolaire. Ainsi, le comité vise à « favoriser la cohérence et la complémentarité des interventions et des projets en alimentation scolaire sur le territoire montréalais, en soutien au personnel du milieu scolaire » (MMS, 2024a).

« Depuis 2023, un comité régional en alimentation scolaire a été mis sur pied puisqu'il existe une grande diversité de programmes et d'organismes pour offrir des collations, des petits-déjeuners et des dîners en milieu scolaire. »

Conclusion

Montréal

LES PRIORITÉS RÉGIONALES

- **METTRE** en place un programme d'alimentation scolaire universel.
- **METTRE** en place un programme de coupon nourricier.
- **RENFORCER** la capacité d'agir de la municipalité en matière d'alimentation.
- **SOUTENIR** le maillage des acteur·rices et la mise en place d'infrastructures pour faciliter l'accès aux aliments locaux.
- **S'ATTAQUER** aux causes profondes de l'insécurité alimentaire par l'augmentation des revenus, la bonification du pouvoir d'achat et le contrôle du prix du logement.

Pour les sections suivantes, bien que la synthèse reconnaît l'apport d'une diversité d'acteurs sur chaque territoire, le choix a été fait de mettre l'accent sur les organismes et actions collectives, d'économie sociale, publiques et/ou de nature non-lucrative.

LISTE DES PARTIES PRENANTES PRINCIPALES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

- Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM)
- Alima (Dispensaire diététique de Montréal)
- Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM
- Chaire de recherche du Canada Approches communautaires et inégalités de santé (CACIS)
- Moisson Montréal
- Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'Île Montréal (CIBÎM)
- Conseil d'économie social de l'île de Montréal (CESIM)
- Collectif Récolte
- Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB)

AUTRES INITIATIVES, STRATÉGIES ET OUTILS PORTEURS

●● L'Aube, pôle nourricier

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

●● La Centrale Agricole

La Centrale agricole, c'est la plus grande coopérative d'agriculture urbaine au Québec. Elle regroupe une vingtaine d'entreprises qui mutualisent des ressources et collaborent dans un but commun : expérimenter et innover en économie circulaire tout en assurant le partage d'expertise en matière d'agriculture urbaine.

●● Climat en chef

L'OBNL ERN développe une offre abordable incluant une application Web et des services d'accompagnement dédiés aux services de la restauration qui sont engagés dans la transition socioécologique. L'objectif est de leur permettre d'estimer l'empreinte carbone de leurs recettes et d'identifier leurs leviers afin de réduire les GES de leurs offres, approvisionnements et ventes.

●● Commun'assiette

L'initiative Commun'assiette s'inscrit dans une lignée de projets en approvisionnement alimentaire institutionnel sur lesquels Équiterre travaille depuis de nombreuses années. Ce projet vise à mobiliser l'ensemble des institutions québécoises pour offrir, dans leur service alimentaire, plus d'aliments sains, locaux et écoresponsables.

○ Cuisine collective Hochelaga- Maisonneuve

La mission de la Cuisine collective d'Hochelaga-Maisonneuve (CCHM) est de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes. La CCHM est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle qui place l'éducation populaire au cœur de ses actions de la fourche à la fourchette. Elle cultive également un jardin et offre des services de traiteur.

●● Cultiver l'Espoir

À l'initiative du Regroupement Partage, plusieurs variétés de légumes sont cultivées et redistribuées gratuitement aux banques alimentaires de Montréal afin que des citoyen·nes qui souffrent d'insécurité alimentaire puissent avoir accès à des légumes de qualité, biologiques et produits localement.

○ Évaluation en commun

Évaluation en commun est une démarche et une plateforme d'évaluation participatives pour les projets en alimentation ainsi que pour ceux favorisant un mode de vie actif de la population montréalaise. La démarche vise à faire acquérir à une diversité d'organisations montréalaises les connaissances et les outils — comme cette plateforme — afin d'effectuer le suivi de leurs projets et d'évaluer leurs impacts.

● Les Fruits Défendus

Les Fruits Défendus est un collectif montréalais de cueillette urbaine de fruits chapeauté par le Santropol Roulant. Cette initiative bénévole organise des cueillettes en mettant en relation des propriétaires d'arbres fruitiers et des cueilleur·ses bénévoles.

●● MutuAli

Portée par le CIBÎM, MutuAli est une plateforme numérique qui facilite le partage de ressources alimentaires partout au Québec.

● Place des producteurs

La Place des producteurs (PDP) met à disposition de ses producteur·rices de fruits et légumes un espace commercial aux plus hauts standards de l'industrie agroalimentaire, dans le respect de la chaîne de froid, aux normes et certifications les plus exigeantes.

●● Pôle logistique alimentaire de Rosemont

Le Pôle logistique alimentaire de Rosemont vise la réduction du gaspillage alimentaire par le réemploi des surplus d'agriculture et des invendus de commerces d'alimentation.

○ Solution logistique d'approvisionnement

Ce projet vise à expérimenter la création et la mutualisation d'un poste de ressources humaines de Spécialiste en approvisionnement local communautaire (SALC) qui pourrait desservir plusieurs organismes communautaires à Montréal.

● Ville en Vert - Cultures solidaires

L'initiative Cultures solidaires lutte contre l'insécurité alimentaire, notamment en offrant des légumes frais et abordables à des communautés vulnérables, tout en y introduisant l'agriculture en ville. Le programme préserve et stimule la biodiversité et réduit les îlots de chaleur urbains grâce à l'aménagement d'espaces agricoles cultivés sans intrants chimiques.

BIBLIOGRAPHIE

Bourcier, N. (2023, 16 août). *Les Montréalais ont produit moins de déchets en 2022, mais pas beaucoup de compost*. Radio-Canada - Ici Grand Montréal.
<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2003652/montreal-gestion-dechets-compost-recuperation-diminution-bilan>

Boyer, C., Petit, A., Routhier-Beaulé, M.-N., Savard, A. (2019). *Portrait des acteurs en sécurité alimentaire sur l'île de Montréal*. Moisson Montréal.
<https://www.montrealmetropoleensante.ca/wp-content/uploads/2019/07/2019-Conseil-SAM-Portrait-des-acteurs-en-securite-alimentaire-de-lile-de-Montreal.pdf>

Brisebois, É. (2017). Répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais. Les Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique.
<https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2017/09/R%C3%A9pertoire-des-initiatives-alternatives-du-syst%C3%A8me-agroalimentaire-montrealais.pdf>

Brisebois, É. et Colombo, J. (2019). *Faim « Zéro » à Montréal - Phase deux : Portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire*. Fondation du Grand Montréal.
https://www.montrealmetropoleensante.ca/wp-content/uploads/2024/01/Rapport_FaimZero_Phase2_2019.pdf

Carrefour de l'industrie bioalimentaire de l'île de Montréal (CIBÎM). (s. d.). *Le HUB - CIBIM*. Consulté le 27 novembre 2024 sur : <https://cibim.org/le-hub/>

Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ). (2024). *Bio Locaux - Région du grand Montréal*. Consulté le 27 novembre 2024 sur : <https://cape.coop/bioloauxgrandmontreal/>

Collectif Récolte. (2023). *Rapport d'étape 1 : Démarche de coconception du cycle d'approvisionnement local, durable et solidaire à Montréal*. Consulté le 19 décembre 2024 sur : <https://recolte.ca/rapport-demarche-de-coconception-etape-1/>

Communassiette. (2024). *La communauté - Commun'assiette Montréal*. Consulté le 29 octobre 2024 sur : <https://communassiette.org/communautes/communaute-montreal/la-communaute/>

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). (2022). *Retour sur le Forum SAM 2022*. Montréal Métropole en Santé.
<https://www.montrealmetropoleensante.ca/wp-content/uploads/2024/06/2022-Conseil-SAM-Retour-sur-le-Forum-SAM.pdf>

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). (2023). *Plan d'action régional intégré - Portrait des enjeux 2023-2025*. Montréal Métropole en santé.
<https://www.montrealmetropoleensante.ca/wp-content/uploads/2024/01/Portrait-SAM-2023-2025.pdf>

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). (2024a). *À propos - Le Conseil du système alimentaire montréalais*. Montréal Métropole en santé. Consulté le 19 décembre 2024 sur : <https://www.montrealmetropoleensante.ca/a-propos/sam/>

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). (2024b). *Mémoire du Conseil du système alimentaire montréalais au sujet du Plan d'urbanisme et de mobilité de la Ville de Montréal*. Montréal Métropole en santé.
https://www.montrealmetropoleensante.ca/wp-content/uploads/2024/09/Memoire_PUM_CSAM-2024.pdf

Conseil du système alimentaire montréalais (CSAM). (2024c). *Plan d'action régional intégré 2023-2025 du Conseil SAM*. Montréal Métropole en Santé. Consulté le 19 décembre 2024 sur : <https://www.montrealmetropoleensante.ca/plans-daction/decouvrez-nos-plans-daction/plan-daction-integre-2023-2025-du-conseil-sam/>

BIBLIOGRAPHIE

Cultiver Montréal. (s. d.). *À propos - Cultiver Montréal*.

Consulté le 29 octobre 2024 sur : <https://www.cultivermontreal.ca/>

Direction régionale de la santé publique de Montréal (DRSPM). (2024).

Portrait de l'insécurité alimentaire à Montréal en 2020. Gouvernement du Québec.

https://ccsmtlpro.ca/sites/mtlpro/files/media/document/DRSP_Pub_2024_06_26_PortraitInsecuriteAlimentaireMTL_2020.pdf

Dupont-Rachiele, C. (2021, mai 19). *L'agriculture urbaine à Montréal : Portrait des initiatives sociales et collectives*. AgriUrbain.

Consulté le 24 septembre 2024 sur : <https://agriurbain.hypotheses.org/5119>

Hinrichs, C.C. (2014). Transitions to sustainability : a change in thinking about food systems change?

Agriculture and Human Values, (31), 143-155.

<http://dx.doi.org/10.1007/s10460-014-9479-5>

Laboratoire sur l'agriculture urbaine AU/LAB. (2024).

L'agriculture urbaine chez les Montréalais. Ville de Montréal - Cultive ta ville.

Consulté 11 septembre 2024 sur : <https://cultivetaville.com/fr/cartes/montreal>

Ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). (2023).

Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec - Montréal. Gouvernement du Québec. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-re-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Montreal_MAPAQ.pdf)

[re-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Montreal_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-re-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Montreal_MAPAQ.pdf)

[_Montreal_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-re-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Montreal_MAPAQ.pdf)

Ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation. (2024). Les établissements de transformation alimentaire

au Québec : un écosystème dynamique. Bioclips - Actualités bioalimentaires, 32(10).

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2024/BioClips_Vol_32_no11.pdf

Montréal – Métropole en santé (MMS). (2024a).

Briser les silos en alimentation scolaire : Travailler ensemble pour bien nourrir les jeunes.

Consulté le 29 octobre 2024 sur : <https://www.montrealmetropoleensante.ca/2023/10/20/comite-regional-alimentation-scolaire/>

Ruby, F. (2024, janvier 24). *Pour un accès plus inclusif à l'activité physique et à une saine alimentation à Montréal*. 100°.

Consulté le 24 septembre 2024 sur : [https://centdegres.ca/ressources/pour-un-acces-plus-inclusif-a-l-activite-physique-](https://centdegres.ca/ressources/pour-un-acces-plus-inclusif-a-l-activite-physique-et-a-une-saine-alimentation-a-montreal?utm_source=dialoginsight&utm_medium=email&utm_campaign=B6936&oft_id=3592236&oft_k=o1tMrqrl&oft_lk=Kse1rt&oft_d=638424575342100000)

[et-a-une-saine-alimentation-a-montreal?utm_source=dialoginsight&utm_medium=email&utm_campaign=B6936&oft_id=3592236&oft_k=o1tMrqrl&oft_lk=Kse1rt&oft_d=638424575342100000](https://centdegres.ca/ressources/pour-un-acces-plus-inclusif-a-l-activite-physique-et-a-une-saine-alimentation-a-montreal?utm_source=dialoginsight&utm_medium=email&utm_campaign=B6936&oft_id=3592236&oft_k=o1tMrqrl&oft_lk=Kse1rt&oft_d=638424575342100000)

[B6936&oft_id=3592236&oft_k=o1tMrqrl&oft_lk=Kse1rt&oft_d=638424575342100000](https://centdegres.ca/ressources/pour-un-acces-plus-inclusif-a-l-activite-physique-et-a-une-saine-alimentation-a-montreal?utm_source=dialoginsight&utm_medium=email&utm_campaign=B6936&oft_id=3592236&oft_k=o1tMrqrl&oft_lk=Kse1rt&oft_d=638424575342100000)

Savoie, D. (2023, août 24). *Montréal, capitale de l'agriculture urbaine*. Radio-Canada.

Consulté le 24 septembre 2024 sur : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2005693/agriculture-urbaine-toit-vert-lufa-montreal>

Statistique Canada. (2023). *L'insécurité alimentaire chez les familles canadiennes*. Gouvernement du Canada.

<https://www150.statcan.gc.ca/n1/fr/pub/75-006-x/2023001/article/00013-fra.pdf?st=M-LcA2Te>

Ville de Montréal. (2021a).

Montréal objectif zéro déchet - Bilan 2021 de la gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal.

Ville de Montréal. (2021b). *Stratégie d'agriculture urbaine 2021-2026*.

https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/vdm_strategie_agriculture_urbaine_corrige_2023.pdf

MÉTHODOLOGIE

Sur leur ensemble, les synthèses tirent leurs informations d'une multitude de sources : des portraits existants ainsi que des activités de collecte d'informations auprès des partenaires. La synthèse de Montréal a principalement été réalisée grâce aux nombreuses ressources portant sur les enjeux et les défis du SAT. Les partenaires de la région (Conseil SAM et CIBÎM) ont révisé l'information à l'automne 2024. Voici l'[affiche](#) de la région présentée en 2022 lors de l'événement du Forum SAT. Pour un portrait détaillé du système alimentaire montréalais, nous vous invitons à explorer le [Portrait SAM 2023-2025](#).

LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ces synthèses ont été créées en collaboration avec les acteur·rices de la région concernée et à l'aide des données à la disposition des auteur·rices. Selon le cas, l'accès à des informations complètes et récentes, ainsi que la disponibilité des partenaires du Forum SAT pour la révision du contenu, peut avoir été limité. Il est possible que des informations complémentaires, contradictoires ou autrement pertinentes existent ailleurs. La synthèse comporte des opinions et des faits, cités lorsque possible, mais ne peut remplacer un portrait complet élaboré dans le cadre d'un projet de recherche ou mandaté par des acteurs régionaux spécifiques. Les informations recueillies ne sont en aucun cas des recommandations. Le Forum SAT et son équipe ne peuvent être tenus responsables d'un dommage résultant de l'utilisation du contenu de cette synthèse.

Contributions

Rédaction : Gabrielle Payette-Bédard
Révision du contenu : Anne Marie Aubert (CSAM),
Erika Salem (CSAM) et Nathalie Desilets (CIBÎM)
Révision linguistique : Stéphanie Dubois
Graphisme : Xavier Martin | Wanted
Novembre 2024

Remerciements

Le Forum tient à remercier les partenaires qui ont collaboré à la mise en œuvre de cette synthèse. Grâce à leur expertise et à leur expérience, ce projet a été grandement bonifié, que ce soit dans les ateliers ou la révision du document.

La réalisation de ce document a été rendue possible grâce au soutien financier du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le projet a également bénéficié d'un soutien financier de la Fondation Lucie et André Chagnon.

Pour citer ce document

Forum SAT. (2024). Synthèse du système alimentaire territorial de Montréal.

Découvrez les autres [synthèses régionales](#).



En partenariat avec :



À PROPOS DU FORUM SAT

Le Forum SAT est une démarche de mobilisation et de collaboration des acteur·rices et des réseaux québécois oeuvrant pour une autonomie et une sécurité alimentaires pour tous et toutes dans une perspective de transition socioécologique. Sa mission est de renforcer la capacité d'agir des parties prenantes des systèmes alimentaires partout au Québec en faveur d'une alimentation saine, équitable, locale et durable, incarnant les impératifs liés au droit à l'alimentation et à l'image de la diversité et de la richesse des territoires.