



Agriculture urbaine à l'Université McGill

David Wees, agr.
david.wees@mcgill.ca

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement



Développement durable: est-ce qu'une université peut devenir auto-suffisante en nourriture?



McGill

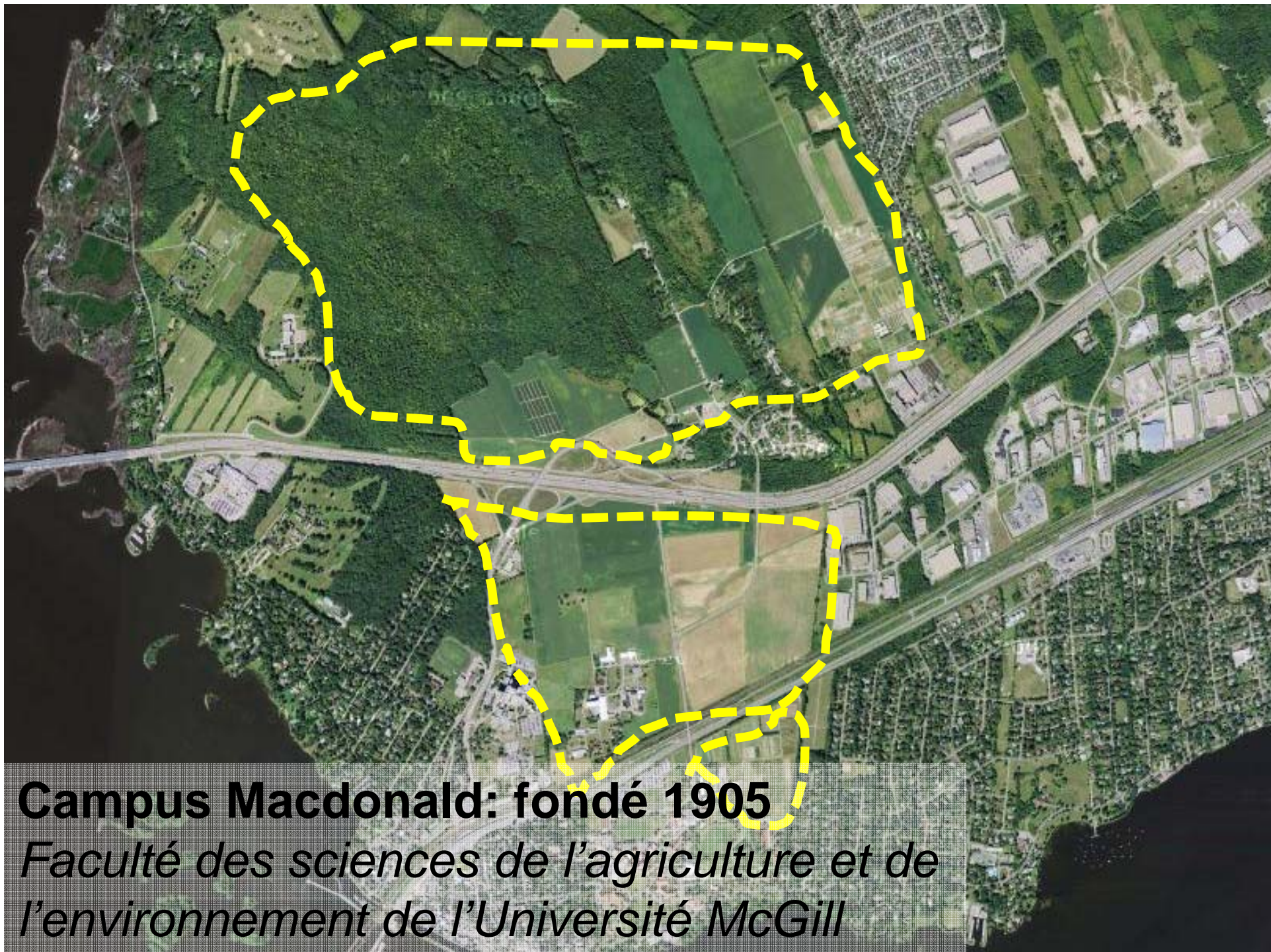
- 34,000 étudiants, dont 2700 en résidence
- 6,000 employés



Source: McGill University. 2012. Food and dining services <http://www.mcgill.ca/foodservices/> (visionné 14 mai 2012).

Dernières terres agricoles sur l'île de Montreal





Campus Macdonald: fondé 1905

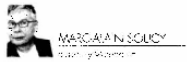
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement de l'Université McGill

Quelques projets en A.U.

- **McGill feeding McGill**
- Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)
- McGill Farmers Market
- Campus Crops
- Thompson House garden project

ACTUALITÉ

Favoriser l'achat local dans les HRI : mission possible !



MONTREAL — L'achat local gagne du terrain, mais le secteur hôtels, restaurants et institutions (HRI) tarde à se joindre au mouvement. C'est, entre autres, pourquoi éditorialiste a organisé le 15 décembre dernier la *Journée de réflexion sur l'approvisionnement institutionnel en circuits courts pour les grands centres urbains*. Cette initiative réunissait producteurs, coopératives et intervenants de l'agroalimentaire à la recherche de formes nouvelles de regroupements susceptibles de favoriser l'offre des aliments locaux pour ce secteur. À ce chapitre, l'exemple de l'Université McGill a illustré le fait qu'il est possible que l'initiative de favoriser l'achat local pénètre dans les institutions.

McGill constitue l'un des cinq plus gros acheteurs institutionnels de produits agroalimentaires du centre-ville de Montréal. On y consomme pour 22 M\$ de nourriture par année. Plus de 25 000 personnes y étudient ou y travaillent. Selon Olivier de Volpi, chef exécutif, opération et développement durable, personnel de l'université n'avait pensé, jusque-là, faire appel à la ferme du campus Macdonald pour se procurer ses aliments. Pourtant, le plus que centenaire campus possède une grande ferme où des légumes azarés de qualité sont produits en quantité.

Depuis que le principe de l'achat local a fait son chemin à l'intérieur de l'université, les choses ont changé. Si bien qu'en 2011, 33 000 \$ d'achats de nourriture en provenance du campus Macdonald ont été effectués. S'il n'en était qu'à Olivier de Volpi, ce n'est qu'un début. Les bourses que nous avons reçues de notre ferme ont été destinées les meilleures que j'ai mangées. Et peut un avoir plus local que des tomates produites à l'intérieur de nos murs à 38 km du centre-ville? a-t-il déclaré aux participants.

Le chef exécutif ne s'attribue pas le changement de cap de l'université



L'exemple de l'Université McGill illustre qu'il est possible de favoriser l'achat local par les institutions.



Olivier de Volpi, chef exécutif de l'Université McGill

McGill. « C'est par l'entremise du McGill Food Systems Project, une initiative des étudiants, que cet engagement pour la saine alimentation locale et responsable a pris place. Les vœux soutenus des étudiants ont organisé un référendum, se sont alloués un budget de 2,4 M\$ sur trois ans et ont obtenu le même soutien de l'administration de l'université. C'était le point de départ », a-t-il déclaré à la Terre. L'université a même adhéré à Aliments locaux plus, un organisme qui accorde sa certification aux institutions qui s'engagent à acheter un pourcentage grandissant de produits locaux de fournisseurs accrédités sur la base de leur localisation et de leurs pratiques agricoles durables et de l'équité pour les travailleurs. L'Université de Toronto a été la pre-

mière à adhérer à cette certification et fait maintenant affaire avec 200 fournisseurs accrédités. L'Université du Québec à Montréal a également adhéré à l'organisme. « Peu à peu s'amuser! Mais à l'autre bout de la ligne, on se demande quel modèle de regroupement prendre pour organiser l'offre de produits locaux au bénéfice des producteurs. Marie-Paule Robichaud, du Conseil québécois de la coopération et de la mutualité, s'est beaucoup impliquée dans la coopérative La Mauve. Selon elle, il faut d'abord se doter d'une bonne structure, démarer avec des partenariats d'affaires sérieux. » On n'est pas là pour s'amuser, a-t-elle prévenu au cours d'une table de discussion sur le sujet. Selon elle, il faut voir le regroup-

perant comme une méthode de mise en marché plutôt d'achat et partager des valeurs mobilisatrices comme la solidarité, la responsabilité, l'équité et la flexibilité. Sans oublier le plaisir. De son côté, Nancy Guay, ce la Table agroalimentaire de Laval, a fait ressortir l'importance du service après-vente. Elle apprécie tout particulièrement être appliquée dans un regroupement qui livre ses paniers issus du concept de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC) dans des établissements, bureaux, grandes entreprises, etc.

Un des avantages des regroupements de mise en marché est évidemment celui d'offrir de plus grands volumes, ce qui favorise l'accès aux supermarchés. Selon Frédéric Tardieu, de la Ferme coopérative Boume-Sol, il faut cependant éviter ce fossé ces derniers si on vend également nos produits ailleurs sur leur territoire. Les initiatives de marché via Internet semblent difficiles à cause de bas volumes qui rendent les livraisons coûteuses. « Il faut mettre des seuils en ce qui a trait aux livraisons », affirme Marie-Paule Robichaud. On ne mobilise pas un camion et un chauffeur pour quatre paniers seulement. »

“McGill feeding McGill”

Michael Bleho receives Mac Campus Award of Excellence

March 2011



Mike Bleho (right) examines farm produce with McGill's executive chef Olivier De Volpi.

Michael Bleho is this year's recipient of the Macdonald Campus Award of Excellence for Administrative and Support Staff. Mike has worked as a Technician at the Department of Plant Science's Horticultural Research Centre since the early 1980s. The Centre is used for research and teaching but also caters to the outside community through its farmers market.

Mike was chosen by his colleagues for his dedication and work ethic, always giving more than 100 percent to his work and providing outstanding support to the faculty, staff and students of Plant Science and across the Macdonald Campus.

What stood out in honouring Mike with this year's award was his ability to obtain funding for his proposal labeled McGill Feeding McGill, presented to the McGill Sustainability Projects Fund. The project's goal is to produce food at the Horticultural Research Centre for McGill's entire network of cafeterias and residences. The money is also used to organize community-building activities around the

Transporter la nourriture du Point A au Point B



“seulement” 32 km!

- 10 tonnes de fruits et légumes livrées / année
- 50% des besoins août-novembre
- certifié “Local Food Plus”

Quelques projets en A.U.

- McGill feeding McGill
- **Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)**
- McGill Farmers Market
- Campus Crops
- Thompson House garden project

Macdonald Student-run Ecological Garden (MSEG)

- Depuis 2009
- Vente de légumes au Marché Ste-Anne et dons à la cuisine collective du campus et aux banques alimentaires



Quelques projets en A.U.

- McGill feeding McGill
- Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)
- **McGill Farmers Market**
- Campus Crops
- Thompson House garden project

McGill Farmers Market



- depuis 2008
- 1 fois/semaine sept. et oct.
- ASC débutant été 2012

Quelques projets en A.U.

- McGill feeding McGill
- Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)
- McGill Farmers Market
- **Campus Crops**
- Thompson House garden project

Campus Crops



- Jardin collectif
- Depuis 2007
- Légumes pour cuisine étudiante collective
- “Midnight kitchen”



Quelques projets en A.U.

- McGill feeding McGill
- Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)
- McGill Farmers Market
- Campus Crops
- **Thompson House garden project**

Thompson House permaculture garden



- 2011
- Aménagement paysager avec plantes comestibles



Photos gracieuseté de Chris Wrobel

Quelques projets en A.U.

- McGill feeding McGill
- Macdonald Student Ecological Garden (MSEG)
- McGill Farmers Market
- Campus Crops
- Thompson House garden project

**Education +
alimentation!**

Institutionnalisation de l'A.U.

- *“Sustainability Projects Fund”*
 - Financé par les étudiants: \$0.50/crédit
- *“McGill Food Systems Project”*
 - Produits locaux
 - Produits équitables

Défis pour l'A.U.: éducation

1) Éducation “à contre-saison”?



Culture de légumes et fines herbes en bacs



Construction de mini toits verts en serre

Défis pour l'A.U.: éducation

1) Éducation “à contre-saison”?

2) Multidisciplinaire

3) Intérêt pour l'agriculture urbaine ↑

MAIS...

Inscriptions dans les programmes d'agriculture ↓

Pour en savoir plus...

- Campus Crops: <http://campuscropsmcgill.blogspot.ca/>
- Macdonald Student-run Ecological Garden: <http://macdonaldstudentgarden.blogspot.ca/>
- McGill feeding McGill: <http://www.mcgill.ca/sustainability/mcgill-feeding-mcgill> et <http://www.mcgill.ca/sustainability/mcgill-feeding-mcgill-2>
- McGill Farmers' Market: <http://mcgillfarmersmarket.blogspot.ca/>
- McGill Food Systems Project: <http://mfsp.wordpress.com/>
- Sustainability Projects Fund: <http://www.mcgill.ca/sustainability/get-involved/sustainability-projects-fund>
- Thompson House permaculture garden: <http://www.mcgill.ca/sustainability/thomson-house-permaculture-garden>



A framed sign for "MARCHÉ MAC MARKET". The sign is light green with a wooden border. At the top, it says "Bienvenue au" and "Welcome to" in a green, sans-serif font. To the right, "MARCHÉ" is in a smaller font, and "MAC MARKET" is in a large, stylized, green font. Below the text is a collage of fresh produce: a basket of red tomatoes, a basket of red and yellow peppers, a basket of yellow cherry tomatoes, and a large orange pumpkin. At the bottom right, the phone number "514-398-7875" and the website "www.mcgill.ca/plant/market/" are listed. The McGill logo and the name "McGill" are at the bottom.

