

**LE PRÉSIDENT :**

355

La question des liens à l'intérieur du quartier et avec les autres quartiers a été soulevée aussi abondamment, puis je pense que les gens de l'arrondissement nous en ont parlé. Alors c'est une bonne nouvelle. Ce sera certainement traité de près cette question-là. Alors nous, on n'a plus d'autres questions. Je vous remercie infiniment de votre contribution.

360

**M. EMMANUEL RONDIA :**

Merci.

365

**LE PRÉSIDENT :**

On va regarder ça sérieusement, puis ça va servir, c'est certain.

370

**M. EMMANUEL RONDIA :**

Très bien. Merci beaucoup.

**LE PRÉSIDENT :**

375

Alors j'appellerais monsieur Larin, Jacques Larin, citoyen. Est-ce qu'il est ici? Je vais passer au suivant en attendant, c'est l'organisme Quo Vadis, Écosystèmes alimentaires urbains, j'aimerais donc demander à madame Nathalie Volland, madame Émilie Nolet que je connais bien, je lui ai parlé déjà. Là, j'avais quatre noms sur ma feuille, excusez-moi, je cherchais le bon, voilà. Alors allez-y.

380

**Mme NATHALIE VOLAND :**

Merci beaucoup. On voulait présenter quelque chose parce que moi je suis déjà dans votre quartier pour les derniers vingt ans. Je suis promoteur immobilier mais j'étais une travailleuse

385 sociale avant. Je pense que le territoire de Turcot ça me touche beaucoup parce que j'ai deux  
grands immeubles, un à côté de l'autre, et que le quartier ça me rend très à cœur, c'est très  
important pour nous de ne pas juste avoir des édifices dans notre quartier mais aussi de participer  
dans le développement communautaire et économique dans votre quartier.

390 On a un nouveau projet qu'on aimerait bien, qu'on va discuter au sujet de l'alimentation pour  
les personnes dans le quartier, qui est important, de regarder l'importance de nourriture urbaine  
dans le secteur de Turcot, que si on a des rêves à discuter, c'est quoi qu'on pourrait faire pour le  
quartier, c'est aussi d'avoir accessibilité à l'agriculture urbaine qui est importante du quartier. Alors  
on est en négociation avec ÉAU, on va présenter le projet qu'on vous a envoyé un document aussi.

395

**Mme ÉMILIE NOLET :**

Donc ici on voit une carte aussi des déserts alimentaires à Montréal, en fait, les lieux où la  
nourriture est accessible. Si on regarde dans les quartiers avoisinant l'échangeur Turcot, ce n'est  
400 vraiment pas un endroit où c'est facile de vivre quand on veut s'approvisionner en nourriture. Donc  
nous, on a comme objectif de remédier à la situation en employant une technologie qu'on veut  
mettre au service de l'humain, qui va aider à répondre à plusieurs problématiques qu'on retrouve  
dans le quartier, en fait.

405 On va se servir de l'aquaponie qu'on va installer dans le Complexe Dompark qui appartient  
à Quo Vadis avec Nathalie Voland. Il y a beaucoup de gens qui ne savent pas ce que c'est que  
l'aquaponie. On entend souvent « Aqua quoi? » Donc j'ai pensé ici mettre dans la présentation une  
petite illustration de ce que c'est que l'aquaponie. En fait, c'est la création d'une symbiose entre la  
pisciculture et l'hydroponie. Donc en anglais, « pisciculture », c'est *aquaculture*, donc la contraction  
410 des mots *aquaculture* et *hydroponics*, donc ça devient aquaponie.

Si on regarde, ici c'est un système de production alimentaire en circuit fermé. Ça combine  
en fait la pisciculture et l'hydroponie. La pisciculture, c'est la portion des poissons en bas. On nourrit  
les poissons, les poissons produisent des déjections. Ça passe à travers toutes sortes de filtres,

415 c'est un petit peu plus compliqué que l'illustration en tant que telle, mais par la suite, ça se rend aux plantes.

Les plantes retirent les nutriments de l'eau, s'en servent comme compost pour pousser et elles n'ont pas de carence avec le stade de la technologie avec lequel on est rendu, et par la suite, 420 c'est une eau claire qui est rendue aux poissons. Donc pas de rejets dans l'environnement, on utilise 94 % moins d'eau que l'agriculture conventionnelle, aucun engrais chimique, aucun pesticide.

On produit jusqu'à dix fois plus de nourriture par mètre carré que l'agriculture conventionnelle parce que c'est une agriculture qui est verticale, c'est une agriculture qui est douze 425 mois par année, comme la dernière petite image l'indique, puis parce qu'il y a des réactions, c'est vraiment une bonne flore microbactérienne. C'est vraiment un bon écosystème pour les plantes, donc elles manquent de rien, alors elles produisent très, très bien.

En fait, là c'est ce qui était le contenu du mémoire en fait parce que c'était un aparté pour 430 expliquer ce que c'est que l'aquaponie.

Ce qu'on veut, c'est vraiment développer une nouvelle technologie, la rendre au service de l'humain, puis refaçonner l'écosystème alimentaire qu'on retrouve dans le quartier. On a comme 435 une carte blanche, comment est-ce qu'on peut faire pour tisser des liens entre les communautés, pour employer les gens du quartier, créer de l'emploi, mais aussi créer une nouvelle source de nourriture.

Parce que l'agriculture urbaine en ce moment est vraiment souvent à un stade où elle n'est pas suffisamment productive pour être rentable économiquement, puis on doit remédier à la 440 situation. Donc l'aquaponie à grande échelle, comme on veut le faire dans le Complexe Dompark, va vraiment réussir à combiner ce double défi-là. Puis je pense que, Nathalie, si tu veux mentionner un peu au niveau de l'emploi local, l'importance de l'emploi local notamment en alimentation.

**Mme NATHALIE VOLAND :**

445 On va dire que Dompark, il y a beaucoup d'emplois. On a plus que 120 compagnies qui  
sont à l'intérieur de l'édifice. Pour moi, ce n'est pas assez parce qu'on a besoin de toucher des  
personnes qui ne sont pas employés du quartier et les anciennes usines de Dompark étaient des  
usines du textile avant, qu'il y avait beaucoup d'emplois. Et après ça, maintenant, les compagnies  
450 qui sont venues, c'est des compagnies de technologies et tout ça, qui a rapetissé le besoin pour les  
êtres humains. Et c'est important que les promoteurs quand même de business, on va dire, qu'on  
n'oublie pas les quartiers qu'on est dedans, et de savoir est-ce qu'on peut arrêter cette diffusion des  
silos, c'est quel groupe d'économique qui est là, quel groupe culturel. Mais je pense que ce projet-là  
ou des projets comme au sujet de l'agriculture urbaine, ça ramène les personnes encore une fois  
ensemble.

455 Alors si on est capable à Dompark de prendre nos business, nos opportunités pour les  
rendre accessibles à la communauté et avoir l'embauche locale, c'est très important d'avoir les  
projets dans Turcot qui vont toucher tout le monde, d'arrêter d'avoir les silos de qui a des choses,  
qui n'a pas des choses. C'est important d'avoir des projets qui réunissent la population ensemble  
460 pour utiliser les technologies et les innovations pour avoir les emplois et pas juste de faire des beaux  
que c'est important pour l'embauche locale qui est très importante pour moi personnellement.

**Mme ÉMILIE NOLET :**

465 Puis je pense que c'est important de mentionner que le système est conçu pour avoir une  
viabilité économique. Je parlais de grande échelle, production à grande échelle, d'économie  
d'échelle, pour que les fruits et les légumes, les aliments, les poissons produits soient accessibles  
financièrement à l'ensemble de la population, indépendamment de sa provenance  
socioéconomique. C'est comme ça que le plan d'affaires est conçu. Puis on est là dans une optique  
470 vraiment d'enracinement dans le quartier. On ne veut pas arriver puis soudainement repartir.

Je mentionnais je crois dans le mémoire que ça semble contre intuitif pour une entreprise  
de vouloir venir s'installer dans un quartier quand c'est bien connu que dans certains groupes de  
population il y a une moins grande consommation de fruits et de légumes et de produits frais, mais  
475 quand on travaille de paire avec les organisations locales, quand on embauche des gens, de la

population locale, qu'on rend l'accès à la nourriture conviviale, bien on a de bien meilleures chances en fait d'accéder, de réussir à rendre cette nourriture-là pas juste accessible physiquement mais que les gens aient envie de venir la prendre.

480            En ce moment, je suis en train de faire mon doctorat en management à HEC Montréal, puis mon thème, c'est la lutte contre l'exclusion sociale des plus démunis à travers la mise sur pied d'organisations, d'initiatives en éco-alimentation. Donc c'est spécialement ça. Alors moi, ce que je veux faire, c'est de la triangulation pour être capable en fait de voir comment, qu'est-ce que les écrits scientifiques nous disent, qu'est-ce que le monde des affaires nous dit, qu'est-ce que le monde du travail social nous dit pour qu'on soit capable réellement de rendre, de démocratiser une bonne alimentation à tous.

485  
490            Alors je pense, c'est la solution avec Nathalie, en fait, l'union de ÉAU et Quo Vadis vraiment. C'est ce vers quoi on s'oriente, une démocratisation de la nourriture et une meilleure production pour le contrôle des aliments et sa démocratisation. Je pense « démocratisation », c'est un bon mot pour résumer ça. Voilà.

**LE PRÉSIDENT :**

495            Merci beaucoup. C'est novateur. C'est intéressant je trouve l'alliance de la science nouvelle, nouvelle technologie puis la business, puis l'approche sociale dans tout ça. Moi, j'allume beaucoup dans des projets comme ça, mais il y a plein de choses que je ne comprends pas trop dans votre projet, vous allez m'expliquer ça. Ça m'apparaît quand même un peu... C'est très, très, très novateur, vous faites ça maintenant comme un projet un peu pilote à la Dompark, d'un côté. Puis de l'autre côté, quand on regarde les questions de désert alimentaire, répondre aux besoins des populations qui ont des difficultés à s'approvisionner en produits frais et sains dans une distance et d'une façon raisonnable, c'est tout un défi qui se mesure en termes de quantité entre autres choses. Comment pensez-vous pouvoir avec cette technologie-là éventuellement contribuer substantiellement, nourrir un quartier comme celui qui nous intéresse?

505

**Mme ÉMILIE NOLET :**

510 Une ferme verticale aquaponique commerciale comme celle qu'on propose peut produire environ cinq tonnes de poisson par année – on s'en va vers le doré de notre côté – et jusqu'à 270 000 plants, on a calculé ça en tête de plants de basilic mais en fait c'est modulable, c'est plus compliqué que ça, c'était juste pour avoir des images, mais ça produit énormément annuellement.

515 Donc ça, on va y aller avec ce qu'on appelle la serre-mère, donc la serre numéro 1, la ferme verticale numéro 1, on va pouvoir nourrir vraiment plusieurs familles, puis on va favoriser d'abord les gens qui sont dans la circonférence immédiate. Donc ces gens-là sont notre priorité.

520 Puis on va pouvoir... C'est sûr que pour l'instant, c'est sur papier, mais ça va être mis à l'épreuve par des ingénieurs, on a vraiment des experts dans tous les domaines qui travaillent avec nous et en termes de quantité, c'est significatif. Comme l'objectif est de diminuer le coût de production, on a dû s'assurer qu'en termes de taille, c'était des installations qui nous permettaient de produire suffisamment pour que ce soit commercial, de grande taille. Puis, au besoin, ce sera répliquable aussi dans différents secteurs.

525 **LE PRÉSIDENT :**

Quand vous dites des installations, vous êtes assurés que vous avez les installations qui produisent suffisamment. Vous parlez de la ferme numéro 1, c'est-à-dire la Dompark, c'est ça?

530 **Mme ÉMILIE NOLET :**

Oui.

**LE PRÉSIDENT :**

535 Avec la seule Dompark ou la seule production que vous pouvez faire dans ce lieu-là, vous pouvez nourrir beaucoup de monde, rapidement après le début du projet.

**Mme ÉMILIE NOLET :**

540 Oui. C'est sûr il faut donner le temps au poisson de grandir puis aux plantes de pousser, c'est ça, mais on est en train de...

**LE PRÉSIDENT :**

545 Et à vous d'installer la technologie.

**Mme ÉMILIE NOLET :**

550 Et il faut aussi construire l'installation aussi. Ça, ça va se faire en quelques mois. Mais au niveau de la faisabilité réelle de la chose, on est en ce moment en train de terminer de construire une ferme verticale aquaponique de démonstration. Donc celle-là n'est pas faite pour la grande productivité, elle est faite pour la sensibilisation, pour faire connaître ce que c'est que l'aquaponie. Elle va avoir une inauguration officielle le 15 juin à 9 h 30 à la Place Shamrock près du Marché Jean-Talon. Donc on va officiellement inaugurer ça pour faire la démonstration que l'aquaponie  
555 fonctionne réellement et fonctionne très bien. On est rendu là dans le développement, dans les générations de systèmes aquaponiques.

**Mme NATHALIE VOLAND :**

560 Et on veut aussi, on va travailler avec des universités. Je suis très impliquée avec le Quartier de l'innovation. Alors ÉTS, McGill et Concordia sont aussi dans le projet au sujet de recherche et développement pour impliquer les étudiants directement dans des projets réels. Et l'idée, c'est d'utiliser toutes les infrastructures pour le répéter à Montréal, de regarder que le Sud-Ouest était vraiment un vecteur d'industrialisation – *I can say that word in French* – au début à  
565 l'époque, est-ce qu'on peut créer des nouveaux business qui travaillent dans une façon de nourrir les personnes et faire l'embauche locale.

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

570 Je comprends que vous avez déjà un plan d'affaires. En termes de diversité des plantes, parce que vous n'en avez pas parlé beaucoup, qu'est-ce que vous comptez produire comme diversité de plantes qui pourraient nourrir les gens?

**Mme ÉMILIE NOLET :**

575 De plantes, donc les espèces. Oui, on parle de tomates, de concombres. On a des herbes, on a du kale, on a des épinards. En fait, on ne peut pas produire de légumes racines, on pourrait mais ce ne serait juste pas une bonne idée, ça ne serait pas un bon usage de l'aquaponie. Les terres sont beaucoup mieux pour ça.

580 Nous, on peut produire ce qui est herbacé. C'est sûr qu'il y a des compagnonnages qui font en sorte que certains poissons vont mieux avec certaines plantes. On va avoir de la recherche et développement à faire. On a certaines recettes qui, on sait, fonctionnent très bien, mais il y a énormément d'ouvertures pour l'innovation, pour la recherche et le développement et on va faire ça également. Donc ce qui est herbacé, ce qui pousse hors du sol, mais on ne parle pas de citrouille, 585 de gros aliments lourds. Donc on y va avec ce qui est plus petit, ce qui est plus compact.

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

590 Une deuxième question, Madame la présidente. En termes de coûts pour la mise en œuvre de cette technologie, est-ce que ça coûte cher, d'une part? Et par ailleurs, est-ce que vous comptez faire appel à de l'investissement public?

**Mme ÉMILIE NOLET :**

595 En fait, ce qu'on va faire, de la manière dont on va le faire, ce n'est jamais fait de cette manière exacte là parce que l'aquaponie est tellement récente comme technologie que chaque nouvelle ferme aquaponique verticale est nouvelle dans toute la chaîne technologique. On a estimé aux alentours... C'est vraiment une estimation parce que comme ça ne s'est jamais fait comme

600 celle-là, on estime aux alentours de 800 000 \$ pour un projet comme celui-ci, mais c'est très difficile à dire à cette étape, il risque d'y avoir des dépassements de coûts, c'est certain, mais on va probablement pouvoir faire des économies à d'autres endroits également.

605 On va faire appel à l'investissement privé mais il y a également, comme on touche au domaine des technologies vertes, comme on touche au domaine de l'agriculture, on aurait droit – puis on est une entreprise privée, on veut devenir une B-CORP – donc *Benefit Corporation* – donc nos actions sociales et environnementales vont être pesées et réfléchies à tout moment, donc on a droit à certains types de fonds et on est en discussion pour certains types de fonds.

610 Cela étant dit, je tiens à dire qu'on veut, notre but, c'est d'être viable économiquement. Les subventions auxquelles on veut avoir droit, c'est pour avoir un petit *push* initial, nous aider à démarrer la roue, mais le but, c'est vraiment d'être viable économiquement, puis avoir un modèle d'affaires qui est répliquable mais qui fonctionne bien, qui est productif, mais qui est vraiment une technologie, comme je disais au début, au service de la communauté. C'est vraiment important pour nous.

615

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

Merci.

620

**LE PRÉSIDENT :**

625 Petite question. Vous parlez de 800 000 \$ pour le premier projet comme ça, la première ferme expérimentale, on pourrait l'appeler comme ça, puis l'avenir, vous voyez ça comment là-dedans? L'évolution des technologies puis les prix des technologies? Autrement dit, de l'accessibilité des technologies?

**Mme ÉMILIE NOLET :**

630 On est dans la spéculation et la boule de cristal. Je ne peux donc pas donner de réponse  
concrète à cette question-là, mais en fonction des technologies, toute technologie qui se développe  
et se standardise, son coût est appelé à diminuer selon les expériences des technologies qui ont été  
produites par le passé. Donc logiquement, c'est ce qui devrait également arriver avec nous. Mais  
635 comme je dis, on est dans la spéculation, alors je ne peux pas répondre en 100 % connaissance de  
cause avant qu'on ait fait celle-ci et qu'on soit au courant de tous les coûts cachés.

Mais on est des personnes extrêmement raisonnables en termes de coûts, puis on va faire  
tout ce qu'on peut pour garder toujours les factures aussi basses que possible, tout en ayant une  
aussi bonne production alimentaire que possible. Et jamais au détriment des communautés locales.

640

**LE PRÉSIDENT :**

Évidemment, nous on n'est pas des subventionnaires, mais on essaie d'évaluer comment  
une technologie comme ça peut contribuer à lutter contre les déserts alimentaires qui est un  
645 problème sérieux pour le territoire. Évidemment, on pense comme vous. Une question?

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

Oui. En fait, j'ai deux questions, peut-être trois, mais enfin, je vais commencer avec une.  
650 Vous parlez beaucoup dans votre document de l'importance de l'éducation populaire quand il s'agit  
de désert alimentaire et de clientèle touchée; est-ce que vous avez l'intention de vous impliquer en  
ce qui a trait à l'éducation populaire? Et de quelle manière?

**Mme NATHALIE VOLAND :**

655

C'était une de mes conditions pour être partenaire dans le projet parce que pour moi, c'est très intéressant d'avoir l'information mais si on ne la partage pas, ce n'est pas intéressant. Alors pour nous, on voulait s'installer dans la section salle événementielle Wave qu'on a déjà à Dompark et l'idée, c'est est-ce qu'on peut avoir des étudiants, même de primaire, secondaire et tout ça, qui vont venir faire les tours.

660

On veut que tout soit accessible pour que là, les personnes puissent voir et toucher et expérimenter ensemble, parce que c'est très important qu'on ne peut pas faire changer le monde tout seul, c'est important de partager les informations pour que là, il y ait d'autres communautés qui pourraient faire peut-être quelque chose de semblable dans leur communauté.

665

Alors pour nous, toutes les choses qu'on fait à Quo Vadis, c'est toujours de partager les informations parce que ça prend un village au complet de faire pousser des choses à Montréal et je pense qu'on ne travaille pas beaucoup ensemble. Alors si on est capable de partager c'est quoi qu'on fait, pour que là, les autres personnes contribuent, c'est très important pour nous d'avoir l'éducation, pas peut-être formelle, on ne donne pas des cours, mais peut-être des séances, des tours informatiques et technologie informatique.

670

**Mme ÉMILIE NOLET :**

675

Si je peux me permettre de compléter. Ça c'est pour l'aspect visite de serre, effectivement, il va y avoir des tours et tout ça, mais comme il n'y a pas encore de cursus officiel en aquaponie qui se donne, on pense que ce serait important qu'il y ait un cursus officiel qui soit reconnu pour former ce qu'on appelle les futurs aquapologues. Puis on veut que ce soit fait de manière ludique pour permettre à tout le monde, même ceux qui n'ont peut-être pas le *background* le plus développé en éducation, que ce soit accessible pour eux, que ce soit ludique, que ce soit intéressant, puis que tout le monde se sente capable de pratiquer l'aquaponie, s'ils désirent un emploi dans le domaine.

680

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

685

Et quel mode de distribution allez-vous utiliser? Quel système de distribution allez-vous utiliser pour vos poissons, fruits?

**Mme NATHALIE VOLAND :**

690

On a un rêve. On veut ouvrir une opportunité de marché citoyen chez nous pour que là, ça va être accessible à tout le monde pour venir voir les produits qui sont faits dans le secteur de Turcot. Alors on va commencer avec ça.

695

On a plein de personnes, on a une liste des personnes qui sont intéressées d'acheter et de s'impliquer et tout ça, mais on veut rendre ça que c'est accessible au public, aux personnes du quartier, mais on a aussi une volonté de travailler avec des OBNL du quartier parce que c'est eux qui sont en touche avec les personnes qui sont défavorisées. Alors au lieu de réinventer la roue, on va créer des liens avec les OBNL du quartier.

700

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

Donc les gens se rendront au marché citoyen pour aller acheter les produits.

705

**Mme NATHALIE VOLAND :**

C'est ça l'idée.

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

710

C'est l'idée. Ou encore, si l'idée ne fonctionne pas, ce sera?

**Mme NATHALIE VOLAND :**

715 Il y a d'autres opportunités qu'eux ont déjà commencé pour avoir des contrats avec des  
personnes de la restauration et tout ça. Alors on a plusieurs plans de modèles de business mais  
pour nous on n'est pas une compagnie qui va avoir des échecs. Si ça ne va pas fonctionner, on va  
trouver d'autres façons. On va peut-être travailler avec des *food banks*, des choses, on ne sait pas. Il  
y a des façons de... Parfois, ils ne viennent pas chez nous mais on a besoin d'aller chez eux. On a  
720 besoin de regarder quelque chose pour savoir si ça fonctionne. Si ça ne fonctionne pas, on va aller  
d'un autre côté.

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

725 Une dernière question. Est-ce que l'aquaponie, c'est uniquement à l'intérieur? Est-ce que ça  
peut être à l'extérieur?

**Mme ÉMILIE NOLET :**

730 Au Québec, ça doit être à l'intérieur, surtout si on veut que ce soit douze mois par année,  
c'est ce qui fait son avantage concurrentiel, en fait, notamment, c'est que ça peut être à l'année  
longue. Puis c'est une technologie qui est fiable puisqu'elle est douze mois par année, que les  
conditions sont en environnement contrôlé, on sait exactement qu'est-ce qui va pousser, où, quand,  
prêt à récolter quand, donc on sait que pour la planification des récoltes, ça va être facile à contrôler.

735  
740 Par contre, pour répondre à votre question, ailleurs dans le monde, ça peut se pratiquer à  
l'extérieur mais il faut toujours penser à l'évaporation de l'eau à ce moment-là. Quand on dit que  
c'est 80 % moins d'eau que l'agriculture conventionnelle, si on est dans un endroit désertique, c'est  
sûr qu'il faut penser à des méthodes de récupération de l'eau. Mais il peut y avoir des petits  
systèmes aquaponiques informatifs l'été à l'extérieur. Ça, c'est des choses qui sont envisageables.  
Mais dans notre cas, pour que ce soit une aquaponie, un mode de production alimentaire  
économiquement viable, il doit être en milieu contrôlé, fermé à l'intérieur.

**Mme FRANCINE SIMARD, commissaire :**

745           Merci.

**LE PRÉSIDENT :**

750           Vous avez commencé à explorer les marchés. Donc vous avez évalué déjà pas mal les prix que vous pourriez atteindre, votre structure de prix et j'imagine que vous jugez que c'est comparable ou inférieur au prix du marché, si vous voulez...

**Mme ÉMILIE NOLET :**

755           On a développé notre modèle d'affaires pour avoir des prix équivalents à peu près à ceux de *Super C* parce que le but, c'était de rendre ça économiquement accessible pour tout le monde et ça fonctionne en fonction de ce qu'on a vu en ayant ces prix-là. S'il y a des coûts supérieurs, on peut voir est-ce qu'il y a moyen de moduler. Ça va être des produits sans pesticide, sans engrais chimique, vraiment de très, très, haute valeur de qualité biologique.

760           Il y a moyen de faire certifier biologique, si on le veut. Cependant, on voit à la certification biologique une barrière psychologique pour certaines personnes qui peut-être trouveraient moins ça attrayant en fonction de... Pour différentes raisons sociologiques. Donc c'est ça, à ce moment-là, il y a probablement...

765           Si on remarque qu'on a des coûts supérieurs à ce à quoi on s'attendait, on peut vendre une portion de ces produits-là à des restaurateurs haut de gamme qui vont être prêts à payer le prix pour, puis à ce moment-là, ça va subventionner une portion aussi de l'alimentation pour la rendre économiquement accessible à des gens moins fortunés du quartier.

770           Donc on a vraiment pensé à notre plan d'affaires pour penser vraiment c'est quoi ce dont la population locale a besoin, si les gens autour n'adoptent pas tout de suite rapidement le produit, bien on peut avoir des points de chute ailleurs. Il y a différentes options, puis comme dit Nathalie, il ne peut pas y avoir d'échec avec des produits comme ceux-ci. Il y a forcément des gens qui vont les

775 vouloir, puis on va trouver ces gens-là assez facilement mais on priorise vraiment le quartier et les gens autour de nous.

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

780 Est-ce que je peux poser une autre question?

**LE PRÉSIDENT :**

Oui, bien sûr.

785

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

790 Vous avez parlé tantôt de rentabilité sociale. Advenant le cas dans votre plan d'affaires que vous n'arrivez pas à pénétrer le marché local quant à l'environnement immédiat, là où se trouve votre clientèle, est-ce que le lien, par rapport à la rentabilité sociale, c'est uniquement ou grandement pour arriver à toucher la clientèle locale? Ou si toutefois vous n'arrivez pas à la joindre, comment vous allez avoir des arguments pour continuer à défendre le projet comme étant rentable socialement?

795 **Mme NATHALIE VOLAND :**

800 Comme travailleuse sociale avant, on va dire qu'il n'y a pas tout le monde qui croit en des projets pour le long terme aussi. Alors ça va prendre une éducation à long terme. Mais on a aussi 120 locataires à Dompark qui sont prêts à acheter des bacs, à l'année longue, qui va subventionner aussi que la ferme va continuer dès qu'on va avoir le *buy in* de la communauté. Alors on a plein de différents...

805 C'est sûr, on va vendre la nourriture, c'est une question de notre volonté de travailler avec le quartier de Ville Émard, en principe, ou Saint-Henri qu'on travaille aussi parce qu'on a un autre édifice à côté, ça c'est nos deux, Ville Émard et Saint-Henri, c'est où on veut aller. Mais on n'a pas

810 juste le quartier défavorisé, on a aussi les personnes qui sont des habitants ici, des résidents, des commerces, des personnes qui sont chez nous. Alors c'est sûr qu'on peut même faire une ferme deux, trois, quatre fois, cinq fois plus que celle-là qu'on est en train de commencer avec, mais on a besoin de commencer avec quelque chose. Et après ça, on peut arriver à avoir d'autres projets supplémentaires.

**M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

815 Vraiment une dernière question. Et par rapport à...

**LE PRÉSIDENT :**

Il est très intéressé!

820 **M. PIERRE CONSTANTIN CHARLES, commissaire :**

825 Bien sûr. Et par rapport à la clientèle, dans le plan d'affaires, est-ce que vous avez déjà une étude concernant la clientèle compte tenu qu'il y a des profils différents ? Est-ce qu'il y a des pourcentages que vous avez déjà étudiés? Que représentent, par exemple, les personnes vulnérables dans votre clientèle étudiée comme potentielle? Est-ce que c'est 10 % du marché? 50 % du marché? C'est comment vous l'avez évaluée?

**Mme NATHALIE VOLAND :**

830 Pour nous, je vais juste répondre un peu dans le quartier parce que c'est moi qui ai essayé de le chercher pour venir dans le Sud-Ouest - parce qu'elle était dans un autre quartier - et nous, dans le Sud-Ouest, c'est le meilleur quartier, on le sait déjà, *right?* Alors j'ai dit : non, non, tu as besoin de faire la première dans le Sud-Ouest. Je vais juste dire ça.

835 Mais pour moi, la situation, c'est que l'année passée, il y a une OBNL qui est venue chez nous pour regarder la faisabilité de faire un projet de serre sur notre toit à Dompark. Alors c'est quoi

qu'on a fait? On a fait un sondage avec nos locataires et eux ont fait un sondage avec les résidents du quartier. Et c'est là qu'on a vraiment eu la volonté de le faire, le projet, parce qu'on avait une liste d'attente déjà des personnes qui étaient très intéressées.

840

Après ça, l'OBNL a décidé d'aller ailleurs et moi j'ai un problème parce que j'ai déjà commencé ça avec mes locataires et ils ont dit « C'est où mes bacs? C'est où qu'on va acheter nos choses? » Alors c'est là que j'ai dit : O.K., on ne va pas faire ça avec l'OBNL qui ne voulait pas parce qu'ils ont eu un autre terrain je ne sais pas où, mais nous on a décidé de continuer parce que j'ai envie de ce projet-là, de trouver une façon qu'on peut rentabiliser un projet du quartier en agriculture. C'est là qu'on a visité dans un autre colloque d'urbanisme, je ne sais pas, à Montréal, et on les a attirés, et dit nous, on a besoin de faire ce projet-là. Alors on avait déjà la question, l'attente, il y a plein de personnes qui viennent chez nous à Dompark qui disent : « Ah! Ça pourrait être bien si Dompark pourrait » *Right?* Alors on a déjà fait notre marché à ce sujet-là.

845

850

**LE PRÉSIDENT :**

Je vous remercie infiniment, ça a été très instructif. Il y a beaucoup de matière dans votre mémoire, puis vous venez de faire un deuxième mémoire là qui complète beaucoup l'information. Alors on va regarder ça de très près. Je vous félicite. Merci beaucoup.

855

**Mme ÉMILIE NOLET :**

Merci.

860

**LE PRÉSIDENT :**

Est-ce que monsieur Biron ou madame Limoges sont ici? C'était prévu plus tard. Alors ce qu'on va faire, il y a monsieur Larin qui n'est pas ici, on ne le connaît pas ce monsieur-là. Il y a monsieur Marcoux qu'on connaît, qui est un spécialiste qui travaille sur les pistes cyclables, sur les liens, qui nous a présenté un mémoire fort intéressant mais malheureusement, il n'est pas ici ce soir, parce qu'il a eu une urgence familiale, alors il ne pourra pas être ici.

865