

PLAN D'AGRICULTURE URBAINE DE LA VILLE DE SAGUENAY

Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

Canada  **Québec** 

SERVICE DE
L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE
ET DE
L'URBANISME

Mai 2020

P

A

U



AVANT-PROPOS

SAGUENAY AU CŒUR DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION BORÉALE

La Ville de Saguenay a reçu une aide financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour réaliser un plan d'agriculture urbaine (PAU). Le projet s'inscrit dans une démarche plus globale d'urbanisme alimentaire entreprise avec le Plan de développement de la zone agricole permanente de Saguenay (PDZA) et vise à faire de Saguenay une plaque tournante du positionnement national de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation boréale.

La réalisation du plan d'agriculture urbaine est une opportunité :

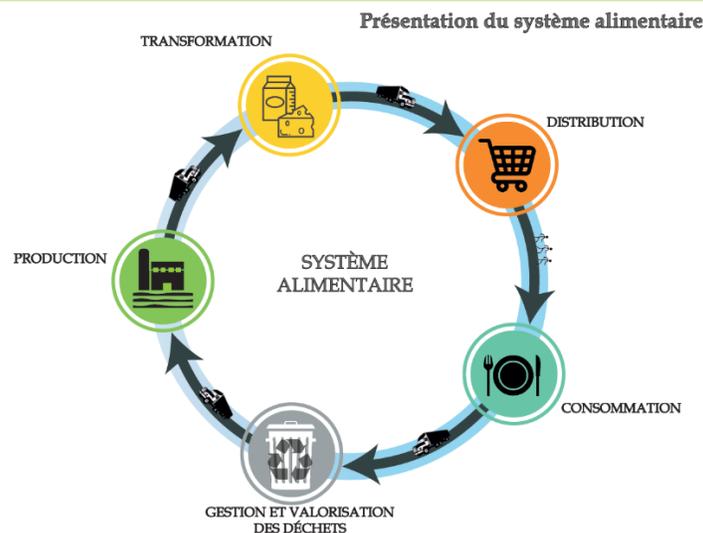
- Pour transformer le système alimentaire de Saguenay en système alimentaire boréal;
- De réunir et de créer des liens et des collaborations entre les différents acteurs du système alimentaire.

L'agriculture urbaine désigne des activités agricoles pratiquées en milieu urbain. Elle peut prendre différentes formes :

- Production horticole et d'élevage sur de petites superficies (terrains vacants municipaux ou privés);
- Petits élevages en zone résidentielle (poules, abeilles, poissons, etc.);
- Potagers dans la cour d'une résidence;
- Jardins communautaires et collectifs;
- Aménagements comestibles (végétaux comestibles et arbres fruitiers) dans les espaces publics;
- Jardins aménagés sur des toitures ou des balcons.

Dans l'ouvrage *Villes nourricières- Mettre l'alimentation au cœur des collectivités* (Vivre en ville 2014), un **système alimentaire durable** est défini comme:

« Un réseau de collaboration qui intègre la production, la transformation, la distribution, la consommation de produits alimentaires et la gestion des matières résiduelles dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la ville. »



DÉFINITION DES OBJECTIFS

Le plan d'agriculture urbaine est un projet qui regroupe sous un même toit les acteurs de l'agroalimentaire, de l'éducation, de la santé publique et de l'aménagement du territoire. Il est élaboré à partir d'objectifs qui s'appuient :

- Sur la vision de développement et les actions du Plan de développement de la zone agricole de Saguenay (PDZA);
- Sur les projets agroalimentaires en cours de réalisation à Saguenay et dans la région (Marché public, plateforme bioalimentaire boréale, Charte alimentaire boréale...);
- Sur les discussions et les rencontres avec les acteurs du système alimentaire de Saguenay et les organismes impliqués dans le développement des activités agroalimentaires de la région;
- Sur l'ouvrage de Vivre en Ville « *Villes nourricières- Mettre l'alimentation au cœur des collectivités* ».



Forêt Nourricière de l'UQAC, Été 2019. Crédit photo : Forêt Nourricière UQAC

Les objectifs poursuivis sont :

1

Structurer le système alimentaire de Saguenay autour du positionnement boréal déjà présent dans la région. Il s'agit d'un projet régional commun et d'une signature territoriale.

2

Inscrire les activités agroalimentaires de Saguenay à l'intérieur de la planification du territoire et du cadre réglementaire selon une approche de centralisation de l'alimentation boréale au cœur des milieux urbains (alimentation de proximité, sécurité alimentaire, alimentation saine, insécurité alimentaire.)

3

Favoriser la mise en place de nouveaux modèles d'affaires et d'échanges entre les acteurs du système alimentaire boréal (production, transformation, distribution consommation et gestion des matières résiduelles). Il s'agit de créer la mobilisation, les échanges et la maximisation des points de contact entre les acteurs du système alimentaire.

TABLE DES MATIERES

Avant-Propos	3
Table des matières	6
Introduction	8
1. LES GRANDS CONSTATS RÉGIONAUX	10
1.1. Les particularités du territoire régional.....	10
1.2. La concentration de la population régionale.....	10
1.3. L'économie agroalimentaire régionale.....	11
1.4. Les organismes régionaux qui contribuent au positionnement boréal des activités agroalimentaires de la région.....	11
1.5. La perception des citoyens et des entreprises par rapport à l'importance et la reconnaissance du positionnement boréal par la région	13
2. DESCRIPTION DES COMPOSANTES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE	20
2.1. Première composante : La production.....	21
2.2. Deuxième composante : La transformation.....	29
2.3. Troisième composante : La distribution.....	36
2.4. Quatrième composante : La consommation	45
2.5. Cinquième composante : La gestion des matières résiduelles et le gaspillage alimentaire.....	50
3. CONSULTATION AUPRÈS DE LA POPULATION ET DES ORGANISMES	55
3.1. Volet Production	56
3.2. Volet Transformation	59
3.3. Volet Distribution.....	60
3.4. Volet Consommation.....	62
3.5. Gestion et valorisations des matières résiduelles.....	63
3.6. Volet Évènement et promotion	64
3.7. Synthèse de la consultation en fonction des 6 volets du système alimentaire	65
4. CONSULTATION AUPRÈS DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....	67
4.1. Production	69
4.2. Transformation	70
4.3. Distribution	71
4.4. Consommation.....	72
4.5. Gestion des matières résiduelles.....	73

5.	VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE BORÉAL À SAGUENAY	75
5.1.	La vision	75
5.2.	Orientations	76
	Première orientation.....	76
	Deuxième orientation	78
	Troisième orientation.....	80

INTRODUCTION

La démarche poursuivie pour la réalisation du plan d'agriculture urbaine de la Ville de Saguenay comporte cinq parties :

- Partie 1** Les grands constats régionaux
- Partie 2** Description des composantes du système alimentaire de Saguenay
- Partie 3** Consultation auprès de la population
- Partie 4** Consultation auprès des organismes communautaires
- Partie 5** Vision, orientations et actions

La première partie présente les grands constats régionaux et les caractéristiques agroalimentaires particulières liées au territoire boréal de la région. Elle donne également une synthèse des résultats de deux sondages et d'une enquête réalisés en 2014 pour connaître l'importance accordée à la promotion des produits régionaux et pour connaître l'intérêt des intervenants pour la mise en place d'une image de marque des produits régionaux (nordique-boréale).

La deuxième partie décrit sommairement les composantes du système alimentaire de Saguenay (production, transformation, distribution, consommation et gestion des matières résiduelles) à l'intérieur des périmètres urbains et présente les liens et la concordance des activités et des équipements agroalimentaires avec la planification du territoire.

La troisième partie présente les résultats de la consultation en ligne menée auprès des citoyens. Entre le 1^{er} et le 28 février 2019, les citoyens ont été invités, via une consultation en ligne, à donner leurs idées et leurs préoccupations à l'égard de l'agriculture urbaine à Saguenay. 3949 interactions, 157 idées, 530 commentaires, 2830 votes pour et 432 votes contre sont ressortis de cette consultation.

La quatrième partie présente les résultats d'une rencontre de travail avec une vingtaine d'acteurs de la santé publique et du milieu communautaire qui œuvrent en sécurité alimentaire. Les acteurs ont été invités à identifier les activités à consolider, à maintenir, à développer et à promouvoir.

La dernière partie présente la vision, les orientations et les actions pour mettre en place un système alimentaire boréal et faire de Saguenay une vitrine nationale des produits et du savoir-faire agroalimentaires boréaux.

1

LES GRANDS CONSTATS RÉGIONAUX

1. LES GRANDS CONSTATS RÉGIONAUX

Cette section présente des grands constats régionaux caractérisant les activités agroalimentaires, soit:

- Les particularités du territoire régional;
 - La concentration de la population régionale;
 - L'économie agroalimentaire régionale;
 - Les organismes régionaux qui contribuent au développement des activités alimentaires;
 - Les perceptions des citoyens et des entreprises par rapport aux produits et aux activités agroalimentaires régionales.
-

1.1. LES PARTICULARITÉS DU TERRITOIRE RÉGIONAL

La région du Saguenay-Lac-Saint-Jean et la Ville de Saguenay sont à la porte du territoire boréal du Québec. Cette localisation offre des caractéristiques agroalimentaires particulières :

- L'isolement géographique, le climat frais, de même que l'alternance de journée chaude et de nuits fraîches durant la saison de croissance distinguent et avantagent certains produits agroalimentaires de la région. Ces facteurs permettent d'obtenir des produits aux propriétés nutritionnelles et nutritives souvent de qualité supérieure;¹
- Les caractéristiques agricoles de la région ont été reconnues par le Gouvernement du Québec. En effet, le créneau d'excellence « AgroBoréal » a été attribué à la région au même titre que le tourisme d'aventure et la transformation de l'aluminium.

Ainsi les produits transformés dans la région jouissent d'une **excellente réputation**, non seulement au plan local, mais aussi auprès des grands distributeurs alimentaires et des touristes. Les caractéristiques des produits bioalimentaires de la région leur confèrent un potentiel de différenciation sur les marchés. De plus, les citoyens sont interpellés par leur appartenance à la région et sont fiers des produits alimentaires traditionnels et régionaux.

1.2. LA CONCENTRATION DE LA POPULATION RÉGIONALE

La Ville de Saguenay comptait en 2016 sur une population de 145 949 :

- C'est plus de 50 % des résidents de la région;
- Saguenay fait partie du groupe des 10 plus grandes villes du Québec (7^e);
- Les périmètres urbains couvrent une superficie de 148 063 879 mètres carrés, soit 12 % du territoire;
- 80 % de la population vit à l'intérieur des périmètres urbains.

Plus de 66 000 ménages sont répartis sur le territoire :

- Selon Statistique Canada, en 2017 les ménages canadiens ont dépensé en moyenne 8 248,50 \$ pour s'alimenter;
- Les dépenses en alimentation occupent 13,4 % des dépenses des ménages, soit la plus grande dépense après le logement et le transport;

¹ Gouvernement du Québec les créneaux de développement

- Appliquées à Saguenay, les dépenses en alimentation pourraient représenter environ 544 M\$ par année.

1.3. L'ÉCONOMIE AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE

La Ville de Saguenay dispose d'une structure urbaine de premier niveau et est reconnue comme la métropole de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Elle est à la fois un pôle commercial, un pôle institutionnel et un pôle industriel dont l'aire de rayonnement dépasse la région:

- Plus de 50 % des activités de transformation agroalimentaire de la région se retrouvent sur le territoire de Saguenay;
- Saguenay est le centre régional pour l'hôtellerie, la restauration et les grandes institutions (HRI). Environ 545 établissements sur le territoire avec plus de 20 356 employés servent, vendent ou consomment des produits alimentaires.

La transformation alimentaire est une activité majeure au Québec. Selon le MAPAQ, le secteur de la transformation alimentaire est le plus important employeur manufacturier du Québec en 2017. Il assure 70 000 emplois en entreprise et réalise des ventes de 29,1 milliards de dollars.

1.4. LES ORGANISMES RÉGIONAUX QUI CONTRIBUENT AU POSITIONNEMENT BORÉAL DES ACTIVITÉS AGROALIMENTAIRES DE LA RÉGION

Le positionnement boréal des activités agroalimentaires de la région est supporté par des organismes régionaux et endossé par les grandes filières et marques bioalimentaires présentes dans la région.

Créneau AgroBoréal

Le créneau d'excellence AgroBoréal a été reconnu en 2008 au sein de la démarche ACCORD (Action Concertée de Coopération Régionale de Développement). La démarche ACCORD s'appuie sur les forces régionales et sur la recherche de l'excellence dans les secteurs clés du Québec.

Le créneau d'excellence regroupe une forte concentration d'entreprises de production et de transformation de produits issus du terroir boréal. Ces entreprises bénéficient de la proximité d'un réseau d'experts qui favorise la mise en marché, l'innovation et les collaborations dans le but d'apporter une valeur ajoutée au secteur bioalimentaire de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

La vision du créneau est de positionner le Saguenay–Lac-Saint-Jean en tant que chef de file reconnu nationalement en matière de production, de transformation et de commercialisation de produits bioalimentaires nordiques.

Table agroalimentaire (zone boréale)

La zone boréale c'est la volonté de la région de se définir à travers son terroir unique, surtout de par son territoire nordique. La zone boréale rassemble donc tous ceux qui jouent un rôle dans notre culture culinaire. Ce sont les producteurs agricoles, les transformateurs alimentaires, les marchands, les entreprises en agrotourisme, les services de garde éducatifs et les restaurateurs que l'on nomme «Ambassadeurs de saveurs».

Université du Québec à Chicoutimi – Le Centre du savoir en agriculture nordique

Le Centre du savoir sur mesure (CESAM) de l'UQAC offre une formation pour les professionnels et les gestionnaires en agriculture nordique :

- Nouveau regard sur le climat – le cas particulier des microclimats en agriculture au Saguenay–Lac-Saint-Jean;
- Potentiel agronomique de nouvelles cultures au Saguenay–Lac-Saint-Jean;
- Qualité des sols agricoles nordiques du Saguenay–Lac-Saint-Jean;
- Rotation des cultures dans un contexte nordique.

Une démarche collaborative pour l'adoption d'une charte alimentaire boréale régionale

L'Université du Québec à Chicoutimi, le Créneau d'excellence AgroBoréal, la Table agroalimentaire, de la Table intersectorielle régionale sur les saines habitudes de vie (TIR-SHV), le Conseil régional de l'environnement et du développement durable (CREDD), la Ville de Saguenay, la direction de la santé publique du CIUSSS Saguenay–Lac-Saint-Jean et la direction régionale du MAPAQ collaborent ensemble pour mobiliser les acteurs du Système alimentaire régional au sein d'une vision associée à l'identité alimentaire boréale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Dans cette perspective, le projet implique une nouvelle forme de gouvernance territoriale, diffuse, non institutionnelle, portée par des acteurs différents, mais souhaitant se donner une vision commune d'une alimentation durable s'appuyant sur les éléments identitaires d'une région boréale.

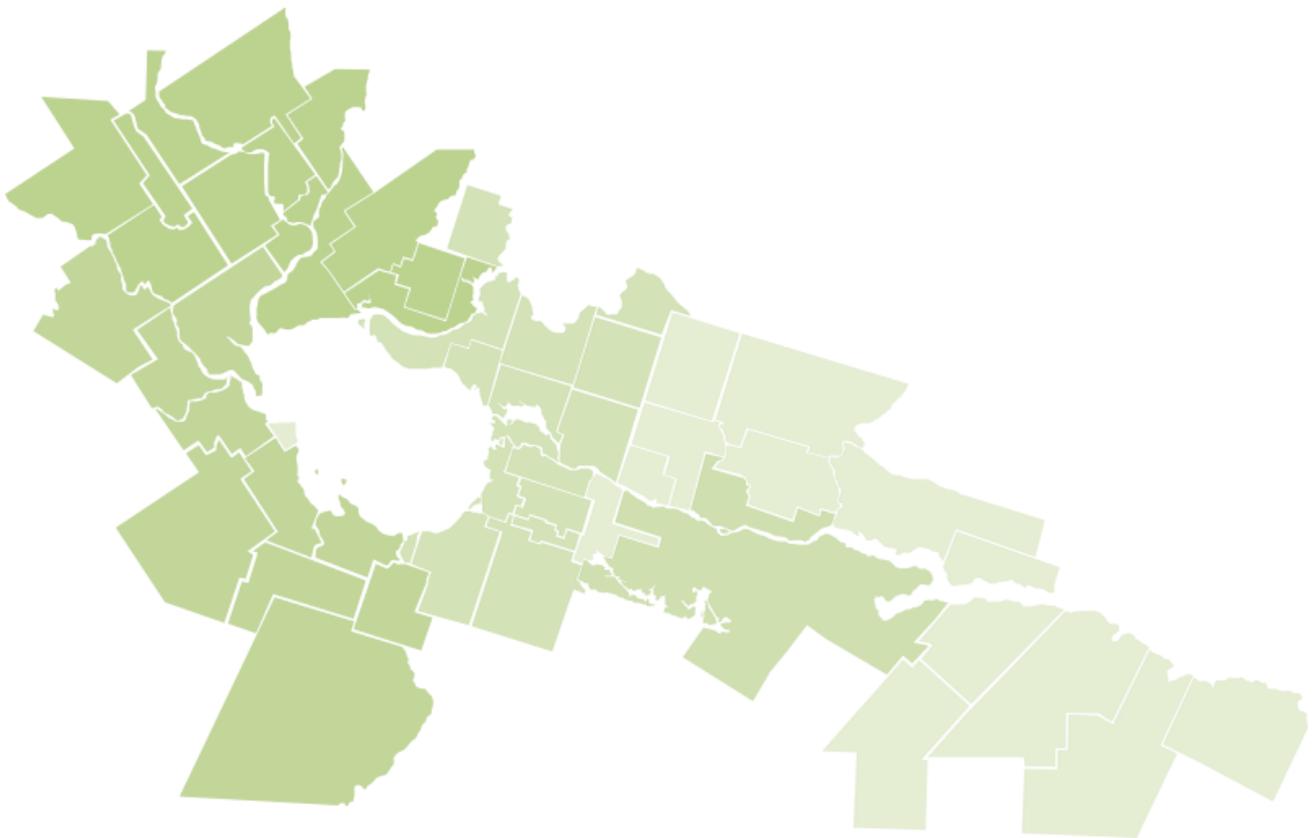
Les résultats de la démarche sont :

- La préparatin d'une « charte alimentaire durable » pour la région présentée à l'annexe 1;
- La déclinaison de la charte dans le présent plan d'agriculture urbaine de Saguenay.

1.5. LA PERCEPTION DES CITOYENS ET DES ENTREPRISES PAR RAPPORT À L'IMPORTANCE ET LA RECONNAISSANCE DU POSITIONNEMENT BORÉAL PAR LA RÉGION

En 2014 deux sondages et une enquête ont été réalisés (Étude d'opportunité par rapport au déploiement d'une image de marque régionale réalisée par Zins Beauchesne et associés pour la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean) pour évaluer l'importance accordée à la promotion des produits régionaux et pour connaître l'intérêt des intervenants pour la mise en place d'une image de marque des produits régionaux (nordique-boréal,...). Au total :

- Un sondage auprès de 301 résidents;
- Un sondage auprès de 50 entreprises de production et de transformation alimentaire;
- Une enquête auprès de 15 restaurateurs et détaillants.



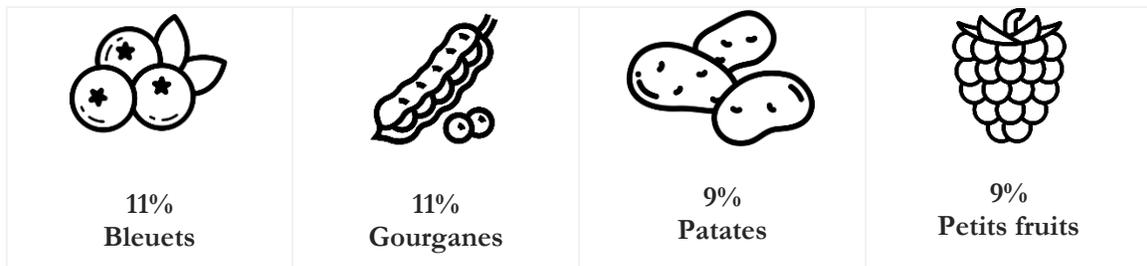
Sondage auprès des résidents

50%

Des répondants ne sont pas en mesure de qualifier des produits alimentaires nordiques puisqu'ils ne connaissent pas ce type d'agriculture ou l'appellation ne leur évoque rien.

50%

Des répondants sont en mesure de qualifier des produits alimentaires nordiques. Ils ont cité ces produits :



Après avoir eu une brève description de l'agriculture nordique

77%

Des répondants estiment que les aliments nordiques ont des propriétés bénéfiques pour notre alimentation

71%

Des répondants croient qu'il est important d'identifier le caractère nordique des produits alimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean

71%

Des répondants pensent que les produits alimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean sont des produits nordiques

60%

Des répondants croient que les produits alimentaires issus de l'agriculture nordique sont très différents des autres types d'agriculture

Les principales motivations des résidents à acheter des produits régionaux sont

63%

Le fait d'encourager les producteurs locaux

32%

Le goût ou la qualité des produits

Caractéristiques des produits régionaux

Selon les résidents du Saguenay–Lac-Saint-Jean, les produits alimentaires régionaux se distinguent par :



Selon les répondants, les produits alimentaires régionaux sont :



Promotion des produits régionaux

La très grande majorité des répondants considèrent qu'il est important de promouvoir les produits régionaux (94,4%).

Sondage auprès des producteurs et des transformateurs

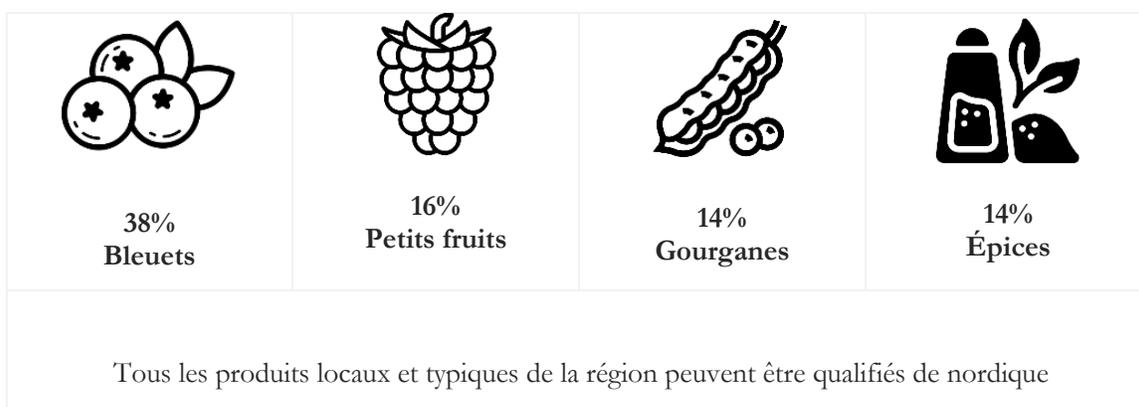
66%

Des entreprises sondées estiment que les produits régionaux ne sont pas assez promus au niveau régional

82%

Des entreprises sondées estiment que les produits régionaux ne sont pas assez promus au niveau provincial

LES PRODUCTEURS ET LES TRANSFORMATEURS ONT CITÉ COMME PRODUITS ALIMENTAIRES NORDIQUES :



Après avoir eu une brève description de l'agriculture nordique

79%

Des répondants estiment que les aliments nordiques ont des propriétés bénéfiques pour notre alimentation

76%

Des répondants croient qu'il est important d'identifier le caractère nordique des produits alimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean

75%

Des répondants pensent que les produits alimentaires du Saguenay-Lac-Saint-Jean sont des produits nordiques

53%

Des répondants croient que les produits alimentaires issus de l'agriculture nordique sont très différents des autres types d'agriculture

Entrevues auprès de restaurateurs et détaillants



Perception du secteur agroalimentaire du Saguenay Lac-Saint-Jean :

- Les restaurants qui proposent dans leur carte des produits locaux mentionnent également comme caractéristiques distinctives l'aspect boréal de la région, le climat nordique, la fierté régionale et l'excellence des producteurs locaux.

Approvisionnement des entreprises :

- La majorité des entreprises font affaire avec des distributeurs, mais aussi des producteurs locaux;
- La plupart des restaurateurs essaient d'encourager le plus possible les artisans/producteurs locaux;
- Pour les petits restaurateurs, il apparaît plus difficile de s'approvisionner localement étant donné les faibles quantités qu'ils peuvent commander aux producteurs, les produits ne sont pas livrés. Ils doivent donc se déplacer pour se procurer les produits locaux;
- Les critères utilisés par les restaurateurs pour choisir un fournisseur sont sa réputation, le bouche-à-oreille et les représentants qui viennent présenter les produits en personne. De leur côté, les détaillants choisissent leurs fournisseurs en fonction des produits qu'ils proposent et de la relation qu'ils développeront avec eux;
- De manière générale, les restaurateurs et les détaillants sont d'avis qu'un regroupement d'entreprises faciliterait le processus d'approvisionnement;
- Parmi les avantages de s'approvisionner localement, mentionnons la fraîcheur, la qualité supérieure des produits de la région, la proximité des producteurs et la certitude de la provenance des produits;
- Parmi les difficultés actuelles rencontrées avec l'approvisionnement régional, on retrouve le prix des produits, les délais de livraison, la saisonnalité des produits et la taille minimale des commandes.

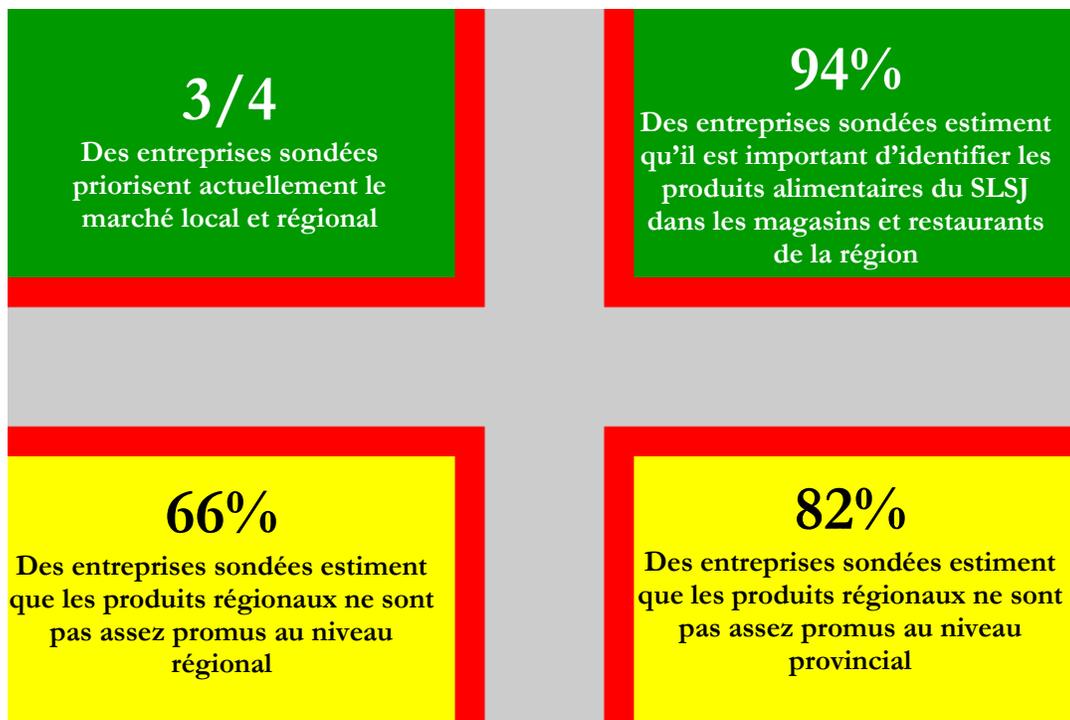
Promotion des produits régionaux :

- De manière générale, les intervenants interrogés considèrent que les meilleurs outils pour faire la promotion des produits régionaux sont : un logo sur les produits, l'identification sur les tablettes à l'épicerie, un répertoire agroalimentaire régionale, des activités gourmandes ainsi qu'une mise en valeur des produits dans les restaurants de la région.
-

Intérêt des entreprises pour une image de marque régionale :

- La majorité des répondants sont favorables à l'idée de développer une image de marque pour la région et ils seraient prêts à l'utiliser ;
 - La majorité des répondants sont d'accord pour mettre de l'avant l'aspect nordique dans l'image de marque.
-

Commercialisation des produits selon les restaurateurs et les détaillants :



2

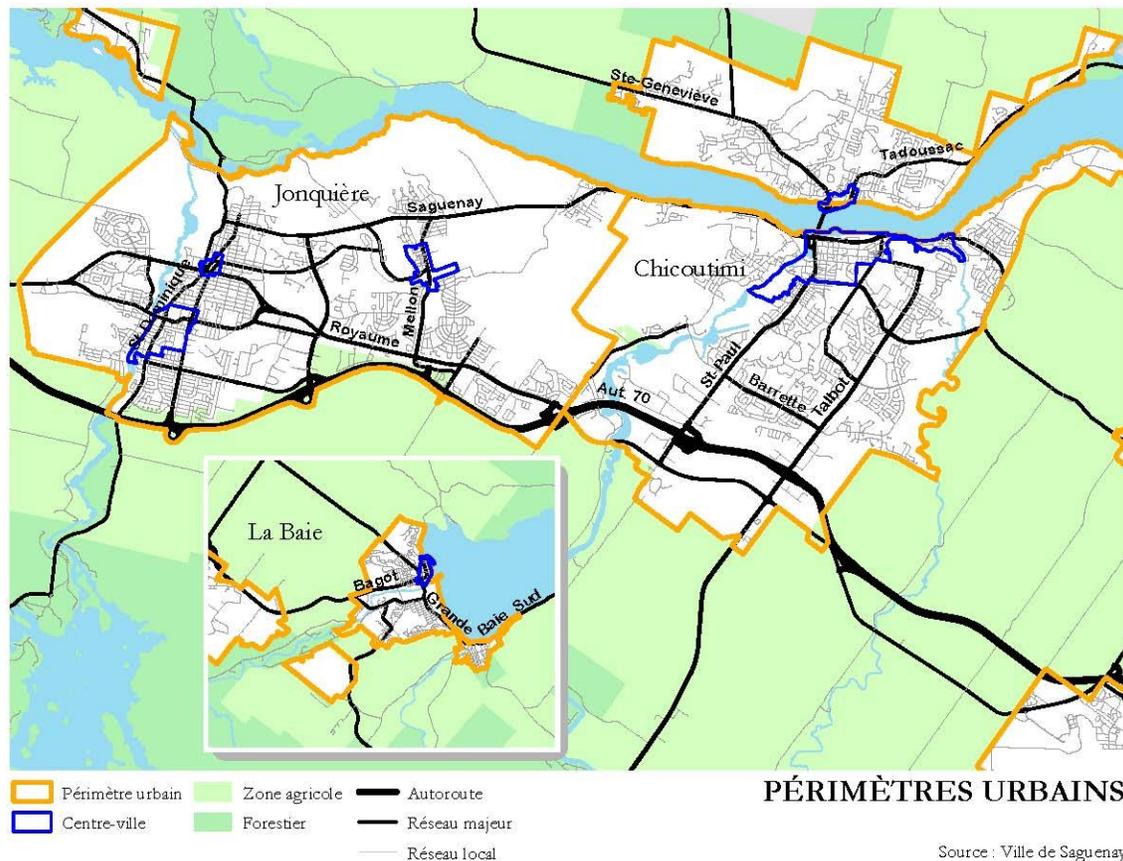
DESCRIPTION DES COMPOSANTES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

2. DESCRIPTION DES COMPOSANTES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

La description de chaque composante du système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation et gestion des matières résiduelles) à l'intérieur des périmètres urbains est effectuée sur la base de quatre éléments :

- L'identification des acteurs, des activités et des infrastructures;
- La localisation des activités à l'intérieur des périmètres urbains;
- La planification du territoire (le plan d'urbanisme et le règlement de zonage);
- Les projets de développement.

Carte 1 : Les périmètres d'urbanisation de la Ville de Saguenay



2.1. PREMIÈRE COMPOSANTE : LA PRODUCTION

Cette composante du système alimentaire implique les activités de culture végétale et l'élevage d'animaux :

- La culture végétale comprend les établissements et les activités telles les fermes urbaines, les vergers, les serres, les pépinières et la plantation de plantes et d'arbres;
- L'élevage d'animaux comprend l'élevage d'animaux de fermes et l'aquaculture (culture intégrée d'animaux et de plantes aquatiques).



2.1.1. LES ACTEURS, LES ACTIVITÉS ET LES INFRASTRUCTURES

Les entreprises privées commerciales

À l'intérieur des périmètres urbains, on compte une entreprise de production importante, il s'agit de Les Serres Sagami inc. située sur le chemin de la Réserve à Chicoutimi. Les Serres Sagami inc. commercialise différentes variétés de tomates pour les marchés québécois, canadiens et nord-américains. Ayant su mettre à profit sa localisation, l'entreprise est située dans un secteur industriel, elle s'est associée à l'usine d'Elkem Metal Canada inc. et récupère la chaleur (rejet d'eaux chaudes) produite par l'usine tandis que l'usine récupère le froid des serres pour abaisser la température de ses fours.

Ailleurs dans le périmètre urbain, des entreprises de production reliées à notre identité boréale commencent à apparaître. On peut nommer par exemple :

- **Leblanchignon** travaille de manière artisanale et écologique pour offrir du mycélium et différentes variétés de champignons, et ce, été comme hiver. Elle vend également des trousseaux pour démarrer ses propres cultures à la maison ;
- Depuis mai 2019, le magasin d'alimentation saine, **Bizz** en collaboration avec des apiculteurs de l'entreprise Pomme & Cactus ont implanté deux ruches d'abeilles qui produiront 120 litres de miel par été;
- Pour leur part, certains restaurateurs ont emboîté le pas et ont installé des bacs ou des jardinières contenant des végétaux comestibles. Parmi ceux-ci nous comptons le restaurant La Cuisine, le Café Summum, l'Hôtel Chicoutimi, la microbrasserie l'Hopéra, la Parizza, Les espaces verts comestibles servent soit à offrir un espace de repos et de socialisation à leurs clientèles et employés ou bien à être intégré au menu des restaurateurs.

Bref portrait de la production en zone agricole de Ville de Saguenay

En 2014, l'on dénombre 186 entreprises agricoles dans la zone agricole permanente sur le territoire de Saguenay. Ces entreprises ont généré des ventes de produits agricoles pour 40 millions de dollars. La production laitière représente plus de 40 % des entreprises agricoles de Saguenay. Elle était suivie par la production de céréales 18 % (32 entreprises) et la production bovine 9 %.

Même si la production dans la zone agricole est importante, les entreprises qui produisent des aliments sont encore marginales au sein même de la zone urbanisée et péri-urbaine.

Les institutions

Depuis quelques années, différents organismes publics ont emboité le pas à la production de végétaux comestibles. La **Ville de Saguenay**, par le biais du Service des travaux publics, multiplie depuis 2017, l'implantation de végétaux comestibles notamment dans les parterres de l'Hôtel de Ville et la Zone Portuaire. Elle a soutenu le financement des aménagements dans le sentier « La traverse du Coteau à Chicoutimi.



Crédit photo : EURÉKO!

Pour sa part, l'**Université du Québec à Chicoutimi** a, depuis l'été 2018, implanté une forêt nourricière grâce à un projet de fin d'études en géographie d'une étudiante, Gabrielle Filiatrault. Le Service des immeubles et des équipements de l'UQAC ainsi que le Cercle (le Comité environnemental étudiant de l'UQAC) se sont engagés à porter et soutenir l'implantation de la forêt nourricière.



Forêt Nourricière de l'UQAC, Été 2019. Crédit photo : Forêt Nourricière UQAC

Depuis 2012, les employés de **Radio-Canada** ont installé plusieurs aménagements comestibles comprenant des bacs, des smart pot et arbres fruitiers. Ces aménagements servent à pique-niquer et à socialiser. En 2016, les chroniques *Un Marché dans ma cours*, en collaboration avec EUREKO! ont également mis de l'avant les astuces pour réussir son jardin et fait la promotion de l'agriculture urbaine.



Jardin du Radio-Canada, Été 2019 Crédit photo : Chantale Desbiens

La **Table de sécurité alimentaire de Jonquière**, en partenariat avec l'**hôpital de Jonquière** a implanté plus d'une centaine de parcelles sur le terrain de l'institution. Gérée par l'organisme communautaire, la contribution de l'institution consiste en don d'électricité et du prêt de personnels. Six parcelles sont gérées de manières collectives par le Centre de réadaptation en déficience physique et le Centre de réadaptation en dépendance. Les autres parcelles sont utilisées par une soixantaine de jardiniers.

Les organismes communautaires

Les acteurs les plus nombreux quant à production d'aliments en zone urbanisée sont de loin ceux provenant du milieu communautaire. En plus d'être nombreuses, les initiatives en terme de production d'aliments sont très diversifiées. Forêt nourricière, incroyables comestibles, jardins communautaires, jardins collectifs et poulaillers collectifs sont au nombre des moyens mis en œuvre pour produire des aliments en zone urbaine par les organismes communautaires ou regroupement de citoyens.

Jardin de l'Hôpital de Jonquière géré par la Table de sécurité alimentaire Jonquière, Été 2019, Crédit photo : Vanessa Tremblay



Forêt nourricière

Le concept de Forêt Nourricière imite l'écosystème des forêts avec toutefois la particularité d'y intégrer uniquement des végétaux comestibles. La forêt nourricière est à l'instar d'une forêt naturelle auto-fertile et les différentes strates de végétaux qui y sont implantés favorisent les interactions des uns et des autres et favorisent leur croissance.

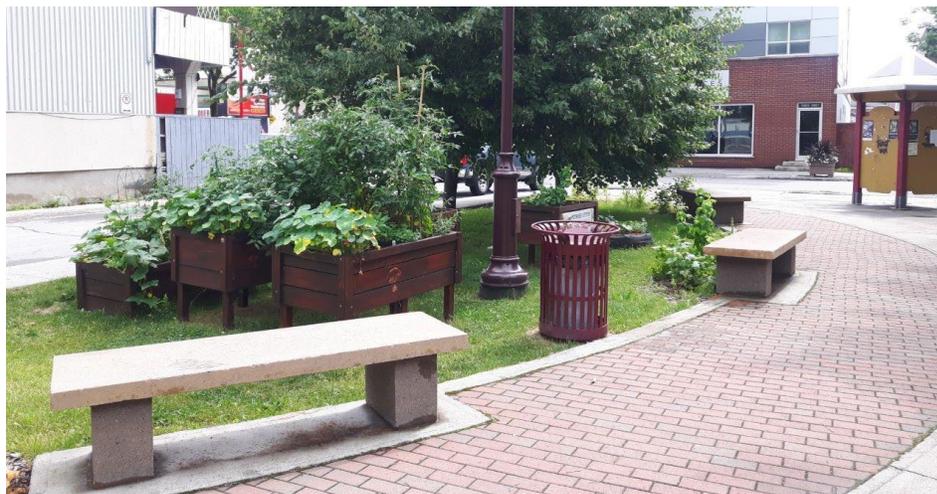
Dans l'arrondissement de Chicoutimi, l'on compte deux forêts nourricières, dont la première, à avoir été réalisée dans la région, soit celle située, dans le quartier Saint-Paul. Le comité de valorisation du quartier Saint-Paul, le Carrefour communautaire Saint-Paul et EURÉKO! ont aménagé cette forêt nourricière publique sur un terrain public. Cet îlot de forêts nourricières est composé de près de 340 végétaux. La seconde forêt nourricière est celle de l'UQAC, qui a été présentée précédemment. À Jonquière, le jardin de l'hôpital a également intégré une forêt nourricière dans ces divers aménagements comestibles.



Forêt Nourricière du Carrefour communautaire Saint-Paul, avril 2019, Crédit Photo : Carrefour communautaire Saint-Paul

Incroyables comestibles

Les Incroyables Comestibles est un mouvement planétaire qui vise à mettre à disposition de tous des végétaux comestibles qui sont le plus souvent plantés dans des bacs. Dans la Ville de Saguenay, la présence de ces installations sont en totalité située dans l'arrondissement de Jonquière où l'on compte 12 emplacements, notamment au parc William Price, au parc du Foyer des Loisirs, que dans certain HLM, qu'à l'épicerie communautaire Halte-ternative.



Incroyables comestibles, Jonquière, été 2018, Crédit photo : Incroyables comestibles secteur Jonquière

Les jardins communautaires et collectifs

Dans un premier temps, distinguons les jardins communautaires des jardins collectifs. D'après l'ouvrage de Vivre en ville *mettre l'alimentation au cœur des collectivités* :

«Un jardin communautaire est constitué de plusieurs parcelles individuelles, habituellement réservées aux résidents du quartier. Les jardins communautaires sont généralement mis en place par la municipalité dans une optique récréative.» tandis qu'un «jardin collectif est constitué d'une parcelle unique sur laquelle un groupe de personnes s'organise et se partage les responsabilités en vue d'y produire des aliments. Les jardins collectifs ont historiquement été développés dans une optique de sécurité alimentaire et de lutte contre la pauvreté. »

L'**arrondissement de Chicoutimi** compte actuellement quatre jardins communautaires et quatre jardins collectifs :

- Jardins des Deux cèdres (secteur Rivière-du-Moulin);
- Jardins des Fous de Bassin, Chicoutimi (secteur du Bassin);
- Jardin des Deux Roches, Chicoutimi (secteur Saint-Paul);
- Jardin du Bon Air, Chicoutimi-Nord (quartier Bon Air).;
- Jardin collectif des Maraîchers urbains(centre-ville);
- Café Jeunesse (centre-ville);
- Centre féminin du Saguenay;
- Potager à partager (Épicerie la Recette).

Pour sa part l'**arrondissement de Jonquière** compte deux jardins communautaires et un jardin mixte. C'est-à-dire qu'il est constitué en grande partie de parcelles distribuées à des jardiniers, mais également composé d'espaces collectifs prêtés pour que certains groupes (réinsertion, jardin pédagogique pour enfant) :

- Jardin communautaire du parc Alcide-Reid (rue Bourassa Jonquière);
- Jardin communautaire Entre Êtres (secteur Arvida);
- Le Jardin Citoyen (hôpital de Jonquière) est un jardin mixte c'est-à-dire qu'une partie du jardin est communautaire et l'autre collective.

Finalement, la zone urbanisée de l'arrondissement de La Baie compte un jardin communautaire celui des Semeurs (parc Gaston-Gagnon) et un jardin collectif celui de la Maison de l'Espoir.

Mentionnons que la majorité des jardins communautaires est gérée par un conseil d'administration composé des utilisateurs. Les jardins communautaires possèdent tous des espaces pour le compostage. La Ville de Saguenay finance généralement la construction de la remise pour les outils de jardinage et s'assure de l'accès à l'eau.

En ce qui concerne les jardins collectifs, se sont généralement des jardins d'intervention c'est-à-dire que l'objectif premier du jardin ne sera pas la production alimentaire, mais un espace de socialisation. Souvent gérés par des organismes communautaires, ils procurent un nouvel espace pour échanger entre les usagers et les intervenants en plus de permettre dans certains de fournir des denrées alimentaires qui seront distribuées aux usagers des organismes.

2.1.2. LOCALISATION DES ACTIVITÉS DE PRODUCTION À L'INTÉRIEUR DES PÉRIMÈTRES URBAINS

Les activités de production sont situées sur des propriétés qui possèdent une affectation établie en fonction des occupations existantes et des activités urbaines environnantes. Nous avons illustré la localisation et l'affectation du sol de chaque activité de production.

Les entreprises privées commerciales

L'entreprise Les Serres Sagami Saguenay Inc. est située dans un secteur industriel. Sa localisation, lui permet d'utiliser les eaux chaudes de l'usine Elkem Metal Canada Inc., ce qui rend Les Serres Sagami Saguenay Inc. exemplaire sur le plan de l'efficacité énergétique.

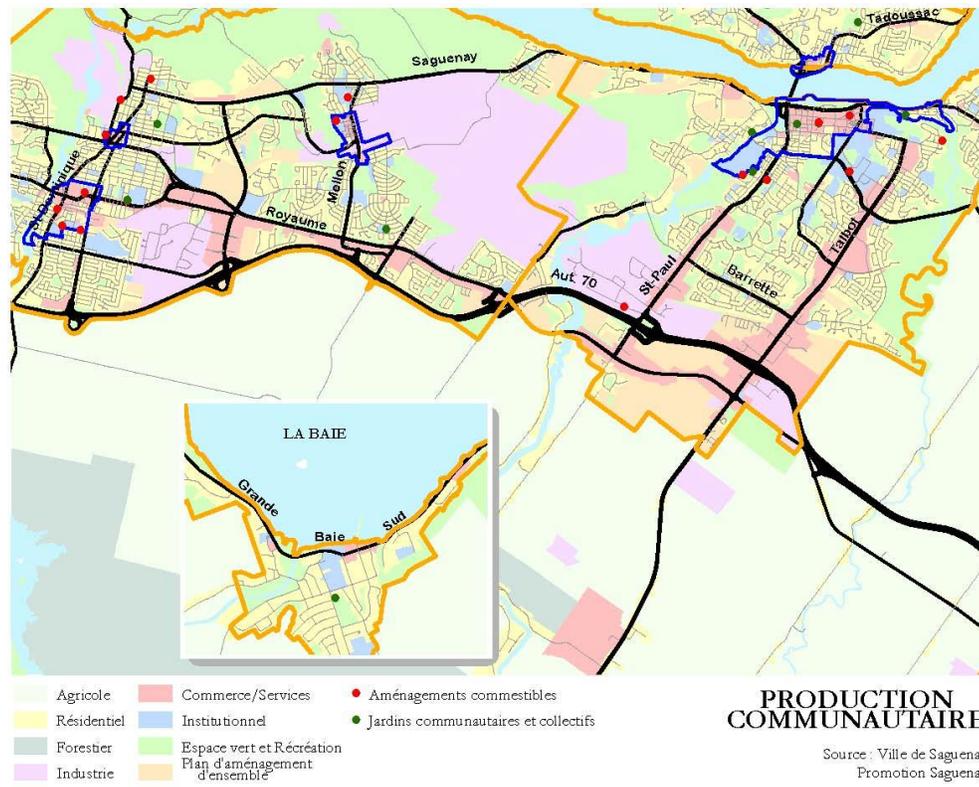
Les autres activités sont associées à des activités commerciales.

La production communautaires

On note que les initiatives communautaires sont majoritairement localisées dans les centres-villes de Chicoutimi et de Jonquière et dans les quartiers centraux à proximité des centres-villes.

- Elles sont situées dans des affectations : « Institutionnelles » pour les projets en lien avec les institutions (églises, écoles, hôpitaux, bâtiments municipaux);
- « Parcs et espaces verts » comprenant les parcs aménagés et les espaces naturels;
- « Commerciales » et à l'occasion « résidentielles. »

Carte 2 Localisation la production communautaire



2.1.3. LE PLAN D'URBANISME ET LE RÈGLEMENT DE ZONAGE

Actuellement, le plan d'urbanisme de Saguenay ne reconnaît pas **la production agricole commerciale comme une** activité à part entière en milieu urbain. Les activités de culture agricole et d'élevage sont autorisées dans les secteurs agricoles et forestiers.

De son côté, le règlement de zonage permet les jardins communautaires dans la classe d'usage parcs, terrains de jeux et espaces naturels.

On note toutefois la présence de ces activités dans :

- Les secteurs industriels;
- Les secteurs résidentiels centraux;
- Les centres-villes;
- Les espaces publics urbains;
- Les secteurs institutionnels;
- Les secteurs commerciaux.

En somme, le plan d'urbanisme et le règlement de zonage ne sont pas adaptés au développement des activités de production à l'intérieur des périmètres urbains.

Des modifications seront nécessaires pour autoriser une variété d'activités agricoles commerciales et communautaires pouvant couvrir la culture végétale (les jardins communautaires et collectifs, les aménagements comestibles, les jardins, les fermes urbaines, les serres, culture dans un bâtiment, etc.) et l'élevage d'animaux.



2.1.4. LA RÉALISATION DE PROJETS IMPORTANTS EN 2019-2020

Plateforme bioalimentaire boréale Solidar



La mise en place de la plateforme bioalimentaire boréale Solidar située sur les Fermes Solidar à moins de 3 km du centre-ville de Chicoutimi. La plate-forme bioalimentaire boréale Solidar a pour mission d'attirer au Saguenay une relève entrepreneuriale en agriculture et de générer des projets agroalimentaires porteurs pour le développement de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Un solide partenariat

La Ville de Saguenay, la MRC du Fjord-du-Saguenay, l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC), le Cégep de Chicoutimi, Promotion Saguenay et Nutrinor sont des partenaires engagés dans le projet de plate-forme bioalimentaire boréale. Les premiers incubés et un jardin de solidarité sont attendus au printemps 2020.

Les trois axes du projet de la plate-forme bioalimentaire boréale :

- **Soutenir l'entrepreneuriat et la relève agricole et Services ARTERRE;**
- **Créer un écosystème innovant** (Activités de recherche et de formation);
- **Générer des synergies génératrices de collaborations et de projets** (jardins de solidarité, d'éducation et de sécurité alimentaire et support aux incubés (production, transformation, ventes et distribution.))



Photo : Martin Ménard / Archives TCN

Modification de la planification

- La modification du plan et des règlements pour permettre la culture de cannabis dans les parcs industriels;
- La modification réglementaire pour permettre la garde de poules en milieu résidentiel;
- La modification du plan et des règlements d'urbanisme pour permettre la culture maraîchère dans un bâtiment dans les parcs industriels.

2.2. DEUXIÈME COMPOSANTE : LA TRANSFORMATION

Cette composante du système alimentaire comprend les établissements, dont l'activité principale est:

- La fabrication et la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale;
- La fabrication des boissons.

2.2.1. LES ACTEURS, LES ACTIVITÉS ET LES INFRASTRUCTURES

Les entreprises privées

À l'intérieur des périmètres urbains, on compte plus de 40 entreprises de transformation et deux écoles culinaires. Il s'agit de :

- 8 entreprises de fabrication de sucre et de confiseries (chocolaterie, bonbons,..);
- 8 entreprises de transformation de fruits et légumes et de fabrication de spécialités alimentaires (PAG Produits Alimentaires enr, Georges sauce à spaghetti, Déliwok, Canada sauce - ketchup, moutard et relish, Sauce Damn, Pâte Amato, sauce Mom et Fils, sauce marinade DG...);
- 1 entreprise de fabrication de produits laitiers (Laiterie La Baie);
- 3 entreprises de fabrication de produits de la viande (Viandomax, Viande CDS...);
- 11 entreprises de fabrication de produits de boulangerie, pâtisserie et fabrication de tortillas (Boulangerie du Royaume...);
- 8 entreprises de fabrication de boissons (des microbrasseries, les produits de La Firole kombucha - produite comme le thé des bois ou le sapin baumier);
- 3 entreprises spécialisées en cueillette, achat et la vente de champignons, plantes, petits fruits sauvages du Québec et Produits Forestiers Non Ligneux (PNFL) (Champignons Boréal, Morille Québec, Herboréal);
- École culinaire PC / Le Choix du Président - Location de salle (cours de cuisine ou événements);
- École de cuisine Le Fruit de Ma Passion- l'utilisation de produits régionaux et du Québec est priorisée dans le but de faire découvrir les trésors et richesses de nos marchés.

Bref portrait de la transformation en zone agricole de Ville de Saguenay

La Fromagerie Boivin est une entreprise familiale fondée en 1939. Aujourd'hui, l'entreprise transforme environ 20 millions de litres de lait nécessaire à la production de 2.3 millions de kg de fromage. Elle assure un emploi à 85 personnes à temps plein.

Proposant des fromages issus de sa propre production laitière, la Fromagerie Blackburn est fière d'offrir des produits à son image. Grâce à des méthodes artisanales rendues optimales par l'ajout d'équipements technologiques durables, la fromagerie s'assure non seulement du maintien de cette qualité.

Le Domaine Le Cageot - Vignoble fait la production de vins et d'alcools artisanaux à base de petits fruits, offre l'autocueillette de framboises ainsi qu'un kiosque de vente et de dégustation ouvert à l'année.

La Boucanerie d'Henri se spécialise dans la production de saumon fumé et de jerky fumé à chaud.

Un savoir-faire en brassage de bière

On compte cinq microbrasseries sur le territoire de Saguenay : La Tour à Bière, la Voie Maltée, La Pie Braque, l'HopEra et la BR-77.



Source photo : Tourisme Saguenay-Lac-Saint-Jean

Le Cégep de Jonquière offre d'ailleurs une attestation d'études collégiales (AEC) en " Techniques de production de microbrasserie". Ce programme vise la consolidation ou le développement de connaissances et d'habiletés reliées au domaine de la production brassicole particulièrement en contexte de microbrasserie.

De plus, un festival des bières a lieu chaque année à la Zone Portuaire de Chicoutimi. Le Festival des Bières du Monde (FBM) c'est une soixantaine d'exposants, des spectacles internationaux et plus de 70 000 visiteurs à la Zone Portuaire de Chicoutimi.

Des entreprises de fabrication de sauce

Saguenay compte plusieurs entreprises de fabrication de sauce :

- MOM & FILS est un projet familial de passionnés en cuisine, né des expérimentations de culture de piments et de l'amour des saveurs. Nos sauces sont 100% naturelles et faites de piments forts cultivés dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean;
- CANADA SAUCE créée en 2019 par quatre entrepreneurs québécois, l'entreprise Canada Sauce propose un trio de condiments (ketchup, relish et moutarde) 100% Canadien, entièrement créé au Québec;
- SAUCES MARINADES DG – Depuis 1989, l'entreprise fait des marinades pour viandes de toutes sortes. Les sauces et marinades sont dans la plupart des épicereries;
- DAMN! une compagnie de sauces piquantes artisanales faite au Saguenay d'une qualité exceptionnelle;
- Sauce Monsieur - La Sauce Monsieur est une sauce piquante. La recette est pensée et réalisée par un chef de la région du Saguenay.

Depuis quelques années, un festival des sauces piquantes a lieu à la Place du Citoyen dans l'arrondissement de Chicoutimi. Il s'agit d'un événement gastronomique et convivial qui rassemblera non seulement des admirateurs de la sauce piquante, mais également des néophytes en la matière, tous les épicuriens à la recherche de saveurs exotiques.

Les institutions

Saguenay compte plusieurs activités de formation :

- Cuisine collective - Centre de formation générale des adultes des Rives-du-Saguenay (CFGGA);
- Cuisine collective Cégep de Jonquière - Les classes attirent parfois jusqu'à 80 personnes et le collège organise environ huit soirées pendant les sessions;
- Le Centre de formation professionnelle de Jonquière offre une formation en cuisine;
- Le Cégep de Chicoutimi – Technique de diététique - Notons aussi que les étudiants de troisième année produisent des repas sains et savoureux pour le Centre des enfants, un lieu qui accueille des enfants en contexte de vulnérabilité financière;
- Microprogramme en technique fromagère Cégep de Chicoutimi;
- Le Cégep de Jonquière - Techniques de production de microbrasserie.

Plusieurs écoles et institutions disposent de grandes cuisines répondant aux normes d'hygiène et de salubrité permettant la transformation d'une grande quantité de nourriture.

Les organismes communautaires

On compte à l'intérieur des périmètres urbains plusieurs cuisines collectives et des activités de dépannages alimentaires.

Le regroupement des cuisines collectives du Québec définit « La cuisine collective » comme un petit groupe de personnes qui mettent en commun leur temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achats, cuisson, évaluation) des plats économiques, sains et appétissants qu'elles rapportent chez elles.



**REGROUPEMENT DES
CUISINES COLLECTIVES
DU QUÉBEC**

La Ville de Saguenay compte plus d'une vingtaine de cuisines collectives actives sur son territoire. Elles sont portées par les organismes communautaires répartis principalement dans les centres-villes de chacun des arrondissements. Les cuisines collectives s'approvisionnent en denrées alimentaires par l'entremise des épiceries, des entreprises de distribution ainsi que pour la plupart d'entre elles via la banque alimentaire régionale qu'est Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Arrondissement Chicoutimi	
<ul style="list-style-type: none">▪ Café Jeunesse de Chicoutimi (centre-ville de Chicoutimi)▪ Carrefour communautaire Saint-Paul▪ Centre d'Amitié Autochtone du Saguenay (CAAS)▪ Maison des Familles de Chicoutimi;▪ Les Jardins du Coin, Chicoutimi-Nord et Chicoutimi	<ul style="list-style-type: none">▪ Le collectif de l'Éco-kartier du centre-ville de Chicoutimi▪ L'Association des locataires de HLM de Chicoutimi, s'adresse uniquement aux locataires des immeubles▪ Service budgétaire (début en novembre 2019)

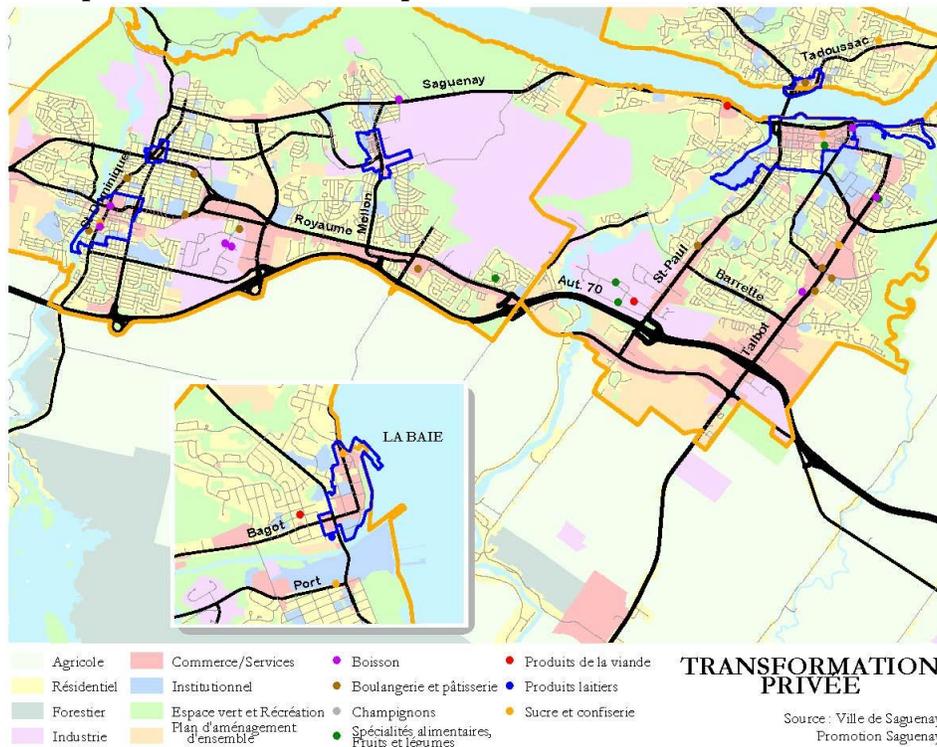
Arrondissement Jonquière	
<ul style="list-style-type: none"> ● Centre l'escale/l'épicerie Halte-ternative ● Groupe Entre-Êtres ● Aide-Parents-Plus ● Soupière de l'Amitié d'Arvida/Kénogami; ● Maison de l'Espoir; ● Cuisine collective du Cégep de Jonquière 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paroisse Notre-Dame-de-la-Paix (Ste-Marie et Ste-Famille); ■ Table de la sécurité alimentaire de Jonquière ■ Association des résidents de logements municipaux de Jonquière

Arrondissement de La Baie	
<ul style="list-style-type: none"> ● Association des locataires de HLM de La Baie ● Maison des Familles de la Baie ● Maison d'hébergement Le Rivage 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maison des jeunes de La Baie ■ Maison de l'Espoir Saguenay-Lac-Saint-Jean

2.2.2.LOCALISATION DES ACTIVITÉS À L'INTÉRIEUR DES PÉRIMÈTRES URBAINS

Les activités de transformation sont situées sur des propriétés qui possèdent une affectation établie en fonction des occupations existantes et des activités urbaines environnantes. Nous avons illustré la localisation et l'affectation du sol de chaque activité de transformation.

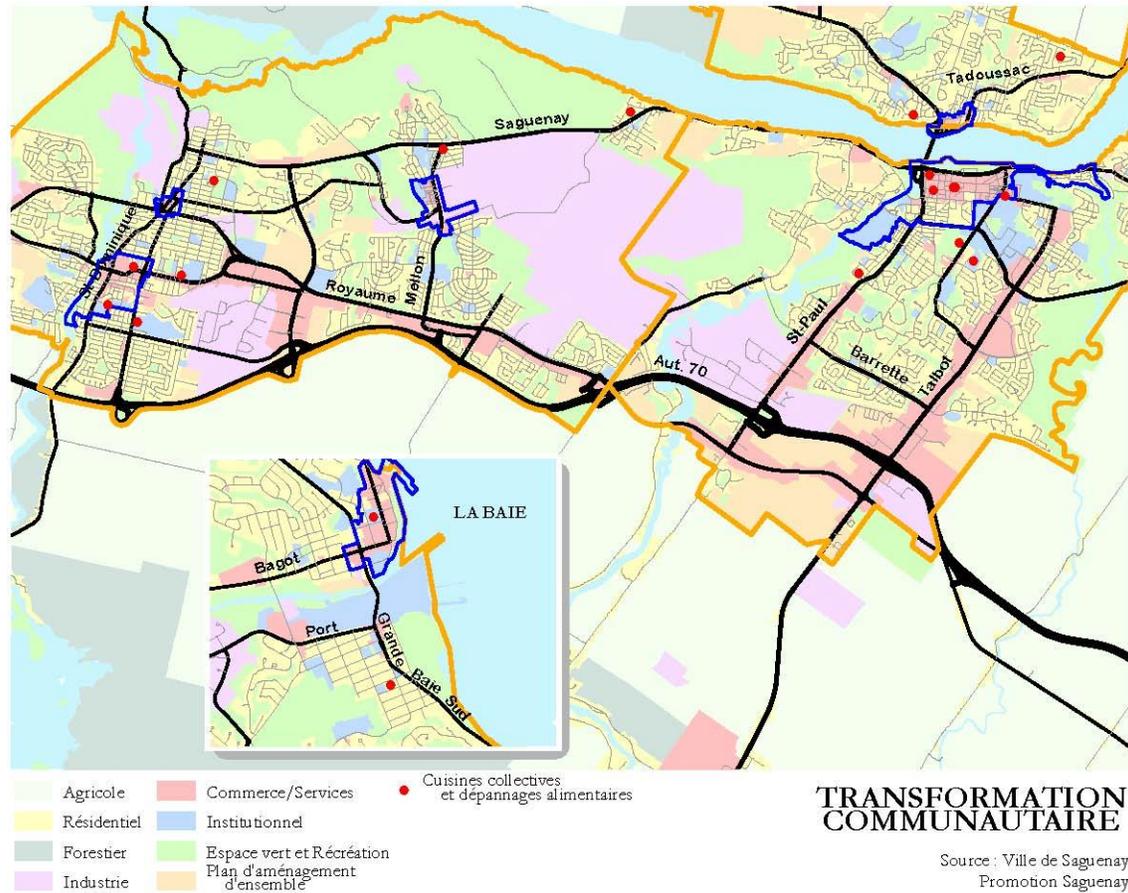
Carte 3 : Entreprises de transformations privées



Les entreprises de transformation alimentaire sont concentrées dans les parcs industriels du haut Saguenay et de Jonquière et dans les centres-villes de Jonquière et Chicoutimi. Elles sont également situées sur l'artère commerciale du boulevard Talbot.

On note enfin quelques entreprises de transformation dans les secteurs résidentiels. Il s'agit souvent d'entreprise artisanale ou en démarrage.

Carte 4 : Initiatives institutionnelles et communautaires



Les activités de formation et les initiatives communautaires de transformation sont situées majoritairement dans les centres-ville de Chicoutimi et de Jonquière ou dans les secteurs centraux à proximité de ces derniers. Elles se trouvent dans des affectations institutionnelles, espaces verts ou résidentiels.

2.2.3. LE PLAN D'URBANISME ET LE RÈGLEMENT DE ZONAGE

Le plan d'urbanisme considère la fabrication des aliments comme une activité industrielle qui peut comporter de l'entreposage et la circulation de véhicule lourd. Cette activité est privilégiée dans les parcs industriels à l'intérieur des périmètres urbains.

Les entreprises de transformation sur le territoire sont souvent associées à des activités commerciales comme une boulangerie, microbrasserie, transformation du sucre.

Ces entreprises ont des effets d'entraînements sur le milieu environnant (commercial, renforcement de centralité, échanges urbains et création de liens avec les acteurs du système alimentaire). De plus, les entreprises de transformation de petites superficies mettent en valeur les produits de proximité et présentent peu de contraintes sur le milieu environnant.

Le plan d'urbanisme et règlement de zonage ne sont pas adaptés au développement des activités de transformation de proximité.

Des modifications récentes

- Le plan d'urbanisme et le règlement de zonage ont été modifiés pour permettre la fabrication des aliments lorsque reliés à une activité commerciale dans une zone à dominance commerces et de services;
- Le plan et le règlement de zonage ont été modifiés pour permettre une micro-brasserie dans le centre-ville de Jonquière.

Une initiative inspirante : Centralité et offre alimentaire dans la ville de Freiburg, Allemagne

La ville a élaboré un concept (qui tient lieu de stratégie) pour encadrer la localisation des commerces de détail et les autres activités structurantes de son territoire : le concept de marché et de centralité.

La stratégie, intégrée dans le plan de zonage, comprend une hiérarchie des zones de vente au détail, une catégorisation des produits pouvant être vendue ou non dans chaque zone, ainsi que des superficies maximales de surface de vente et de stationnement. Par exemple, les commerces d'alimentation qui ne sont pas destinés à la distribution sont considérés comme un service de proximité et leur implantation est privilégiée au cœur des centres habités, tandis que l'implantation de commerces alimentaires de plus de 800 m² est restreinte à quelques emplacements en périphérie.

2.3. UN PROJET D'INCUBATEUR ET UNE INITIATIVE DE CENTRALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Incubateur de transformation alimentaire

Pour soutenir et développer l'industrie de la transformation alimentaire, Promotion Saguenay travaille actuellement sur un projet d'implantation d'un incubateur d'entreprise bioalimentaire dans le parc industriel de Jonquière. Il s'agit d'une cuisine à vocation commerciale. La cuisine comprendra des équipements pour la préparation alimentaire et l'entreposage (des chambres froides et des congélateurs).

Il s'agit d'une infrastructure conforme aux normes gouvernementales pour le démarrage d'entreprises de transformation alimentaire. Elle s'adressera à de nouvelles entreprises alimentaires (traiteurs, cuisine de rue, producteurs spécialisés) qui ne sont pas encore prêtes à occuper leurs propres installations.

Une initiative de centralité de l'offre alimentaire

Les entreprises de transformation ont des effets d'entraînements sur le milieu environnant (commercial, renforcement de centralité, échanges urbains et création de liens avec les acteurs du système alimentaire);

Les entreprises de transformation de petites superficies mettent en valeur les produits de proximité et présentent peu de contraintes sur le milieu environnant;

Les entreprises de transformation de petite superficie pourraient se localiser au cœur des centres habités, tandis que l'implantation d'entreprises de transformation de plus grande superficie pourrait se localiser dans les parcs industriels.

2.4. TROISIÈME COMPOSANTE : LA DISTRIBUTION

Les activités de distribution alimentaire concernent la vente d'aliments issus de la production et de la transformation aux lieux de ventes pour les consommateurs. Les aliments peuvent être acquis pour une consommation ultérieure et parfois de façon secondaire sur place.

2.3.1. LES ACTEURS, LES ACTIVITÉS ET LES INFRASTRUCTURES

Les entreprises privées

On note deux types d'entreprises de distribution sur le territoire, soit :

- La **distribution de gros** qui implique l'achat de produits alimentaires en grande quantité et l'entreposage d'une grande quantité d'aliments dans un endroit et la redistribution (transport dans les lieux de vente). Les grossistes et les distributeurs achètent des volumes importants d'aliments à des producteurs, des transformateurs et des importateurs pour les revendre. Ils approvisionnent les commerces de détail et les HRI (hôtels, restaurations et institutions).
- La **distribution de détail** fait référence à des activités d'achat et de revente aux consommateurs individuels. Il existe une grande diversité d'entreprises de distribution au détail d'aliments :
 - Les supermarchés;
 - Magasins d'aliments spécialisés (vente de produits du terroir...);
 - Dépanneurs;
 - Magasins non traditionnels (pharmacie,...);
 - Vente en circuits courts (vente directe avec un producteur, marchés publics, paniers, marchés en ligne...)

Plus de 150 lieux de distribution alimentaire sont répartis à l'intérieur des périmètres urbains. Il s'agit de :

- 15 entreprises de distribution de gros;
- 1 club de gros et hypermarchés;
- 16 grands marchés d'alimentations avec concentration du secteur de la distribution autour de trois principaux joueurs (Provigo, IGA, Métro) qui distribuent 70% des produits alimentaires au Québec;
- 15 marchés d'alimentation;
- 13 magasins d'alimentation spécialisés;
- 7 magasins de bière, de vins et de spiritueux;
- 10 boucheries;
- 79 dépanneurs avec ou sans stations-services.

Actuellement sur le territoire, on note différentes initiatives pour distribuer les produits agroalimentaires régionaux :

- Le Marché Sauvage sur la rue Racine;
- Les Fines Bouches sur la rue Racines;
- Le Marché de Noël Européens à la Place des citoyens;
- Le Marché de Noël agroalimentaire de la Zone Portuaire (le plus gros marché intérieur au Saguenay–Lac-Saint-Jean -) ;
- Quelques entreprises agricoles offrent des marchés fermiers ou des comptoirs de vente favorisant la mise en valeur et la commercialisation des produits régionaux.

Les grands marchés d'alimentation font partie de la zone boréale et offrent des produits régionaux :

- Métro plus, Chicoutimi ;
- Métro plus PE Prix, Jonquière ;
- Provigo Le marché. Chicoutimi ;
- Provigo Gervais Bouchard, Chicoutimi ;
- IGA supermarché Saint-Hubert. Jonquière ;
- IGA supermarché Mellon, Jonquière ;
- IGA alimentation Yvon Haché, Chicoutimi ;
- IGA alimentation Verreault, La Baie.

De plus, la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean, gestionnaire de la zone boréale, a récemment annoncé un partenariat avec deux importantes entreprises de distribution « Eugène Allard et services alimentaires Gordon » pour offrir un catalogue physique et virtuel des produits régionaux. Les produits alimentaires en provenance du Saguenay–Lac-Saint-Jean occuperont une place de choix dans les catalogues de deux distributeurs d'importances. Ces distributeurs desservent plusieurs marchés tels épicerie, hôtels, restaurants et institutions.

Pour les producteurs, il s'agit d'une porte d'entrée dans de nouveaux marchés et pour les consommateurs l'assurance de produits de qualité et de proximité.

Enfin, plusieurs épicerie et entreprises offrent des produits alimentaires en vrac.

- Bizz;
- Fairyza à La Baie;
- Bulkbar;
- La Réserve (boulevard Mellon à Jonquière);
- La plupart des grandes chaînes ont également intégré une section vrac depuis les deux dernières années.

Les organismes communautaires

La distribution dans le milieu communautaire inclut le dépannage alimentaire (coupons et panier), les frigo libre-service, le groupe d'achat et les épiceries communautaires, la récupération et la distribution des denrées alimentaires et les repas livrés à domicile.

Le dépannage alimentaire

Le dépannage alimentaire signifie l'aide alimentaire de derniers recours soit les bons ou coupons sous forme de «carte-cadeau» qui peut être utilisée dans les épiceries les moins chères du territoire. Les paniers de denrées, gratuitement distribués, font également partie de cette catégorie et sont offerts à certaines personnes en fonction de critères d'évaluation.

À Chicoutimi, douze (12) organismes offrent des coupons (sous forme de « carte-cadeau ») qui peuvent être utilisés pour l'achat d'aliments. C'est la Société Saint-Vincent-de-Paul qui distribue principalement les paniers de Noël, toutefois la plupart des organismes communautaires qui offrent du dépannage alimentaire distribuent également des paniers (tout au long de l'année).

- Service de travail de rue de Chicoutimi (journée de dépannage alimentaire);
- Café Jeunesse de Chicoutimi (journée de dépannage alimentaire);
- Carrefour Communautaire St-Paul;
- Société Saint-Vincent-de-Paul Chicoutimi-Nord;
- Saint-Vincent de Paul paroisse Sacré-Cœur;
- Croix-Rouge canadienne;
- Jardins du Coin;
- Centre des Enfants;
- Macadam- Association canadienne pour la santé mentale;
- Services Myriam-de-l'Espérance;
- Maison d'accueil pour sans-abri;
- Service budgétaire et communautaire de Chicoutimi.

À Jonquière neuf (9) organismes offrent des coupons :

- Service nouveau d'aide communautaire SNAC;
- Saint-Vincent-de-Paul secteur Jonquière (paroisse St-Dominique);
- Table sécurité alimentaire de Jonquière;
- Patro de Jonquière;
- Centre l'Escale/l'épicerie Halte-ternative;
- Entre-Êtres;
- Aide-Parents-Plus;
- Saint-Vincent-de-Paul secteur Jonquière (Paroisse St-Famille);
- Saint-Vincent-de-Paul secteur Jonquière (Paroisse Notre-Dame de la paix.)

À La Baie trois (3) organismes offrent des coupons :

- Service budgétaire;
- Maison des jeunes;
- Société de Saint-Vincent-de-Paul.

Le groupe d'achat

Un groupe d'achat vise à regrouper plusieurs individus intéressés à des denrées alimentaires (parfois spécifique par exemple des produits biologiques ou régionaux) et en faire l'achat en grande quantité, permettant ainsi de diminuer les coûts. Il y a actuellement un groupe d'achat d'aliment géré par le milieu communautaire, les commandes sont bi-annuelles et sont faites par le collectif de l'Éco-kartier du centre-ville de Chicoutimi.

Les épiceries communautaires

Tout comme les groupes d'achat, les épiceries communautaires visent à diminuer le prix d'achat des denrées alimentaires. Les épiceries communautaires visent une clientèle vivant une situation de précarité financière ou de vulnérabilité sociale ou personnelle, pour lui offrir l'accessibilité à une saine alimentation à moindre coût. Toutefois, depuis peu, il est également possible de devenir membre solidaire (ouvert à toute la population) et d'avoir accès à ces épiceries situées dans les centres-villes des arrondissements de Chicoutimi et de Jonquière.



Crédit photo : Épicerie Halte-ternative

En phase avec la mouvance zéro-déchet et dans le but d'offrir toujours les prix les plus avantageux à leur clientèle, le Réseau régional en alimentation communautaire (qui regroupe toutes les épiceries communautaires de la région) a ouvert des sections dédiées aux aliments en vrac.

La récupération et la distribution des denrées alimentaires

Les stratégies communautaires actuelles pour détourner de l'enfouissement des aliments propres à la consommation se présentent sous la forme des frigo-communautaires, des groupes anti-gaspillage alimentaires et de banques alimentaires.

Les frigos libre-service (frigo solidaire ou communautaire)

Les frigos libre-service sont récents dans le paysage de la sécurité alimentaire à Ville de Saguenay. Les premières initiatives sont apparues en 2015 à Chicoutimi pour se multiplier à l'ensemble des arrondissements.

Des frigos sont installés à l'extérieur de certains organismes communautaires et permettent à quiconque ayant des surplus de fruits et légumes non-transformés ainsi que du pain de venir les déposer dans ces points de chute et à quiconque dans le besoin de se servir à même le frigo.

Chicoutimi en compte quatre (4)

- Frigo libre-service Carrefour communautaire St-Paul (quartier Saint-Paul);
- Frigo libre-service Café-Jeunesse (quartier centre-ville);
- Frigo libre-service parvis de l'église Saint-Nom-de-Jésus (quartier Rivière du Moulin);
- Frigo libre-service du Service budgétaire et communautaire (Chicoutimi-Nord.)

La Baie en compte présentement deux frigos communautaires actifs pendant l'hiver et trois pendant l'été. C'est la Table en sécurité alimentaire qui en fait la gestion.

- Hiver seulement : CommunoFrigo du collège Saint-Édouard (géré par la Table sécurité alimentaire de La Baie);
- CommunoFrigo du Service budgétaire de La Baie (été/hiver);
- Été seulement : Frigo de la Table sécurité alimentaire de La Baie située au Marché Richelieu (Grande -Baie), IGA (Port-Alfred.)

Groupes anti-gaspillage

Le groupe Gratuitore du Saguenay et Action contre le gaspillage alimentaire sont deux groupes de citoyens bénévoles qui se sont formés par l'entremise de la plate-forme Facebook. Les objectifs de ces groupes est de « récupérer des aliments encore bons, mais jetés par les grosses chaînes, soit en raison de quelques signes de flétrissement, soit parce qu'ils en ont reçu d'autres des "encore plus frais" à mettre à leur place... On récupère la nourriture encore bonne, légumes et fruits principalement, mais aussi jus, yogourts, bref ce qui est encore bon, on la transforme au besoin, et on se la partage, de sorte qu'au final, on la revalorise, on réduit le gaspillage alimentaire et on économise de par le fait de sa gratuité. »

La banque alimentaire

Moisson Saguenay–Lac-Saint-Jean est la banque alimentaire régionale qui récupère les surplus surtout alimentaires de plus de 80 fournisseurs, entrepose et redistribue le tout à plus de 84 organismes en sécurité alimentaire sur tout le territoire.

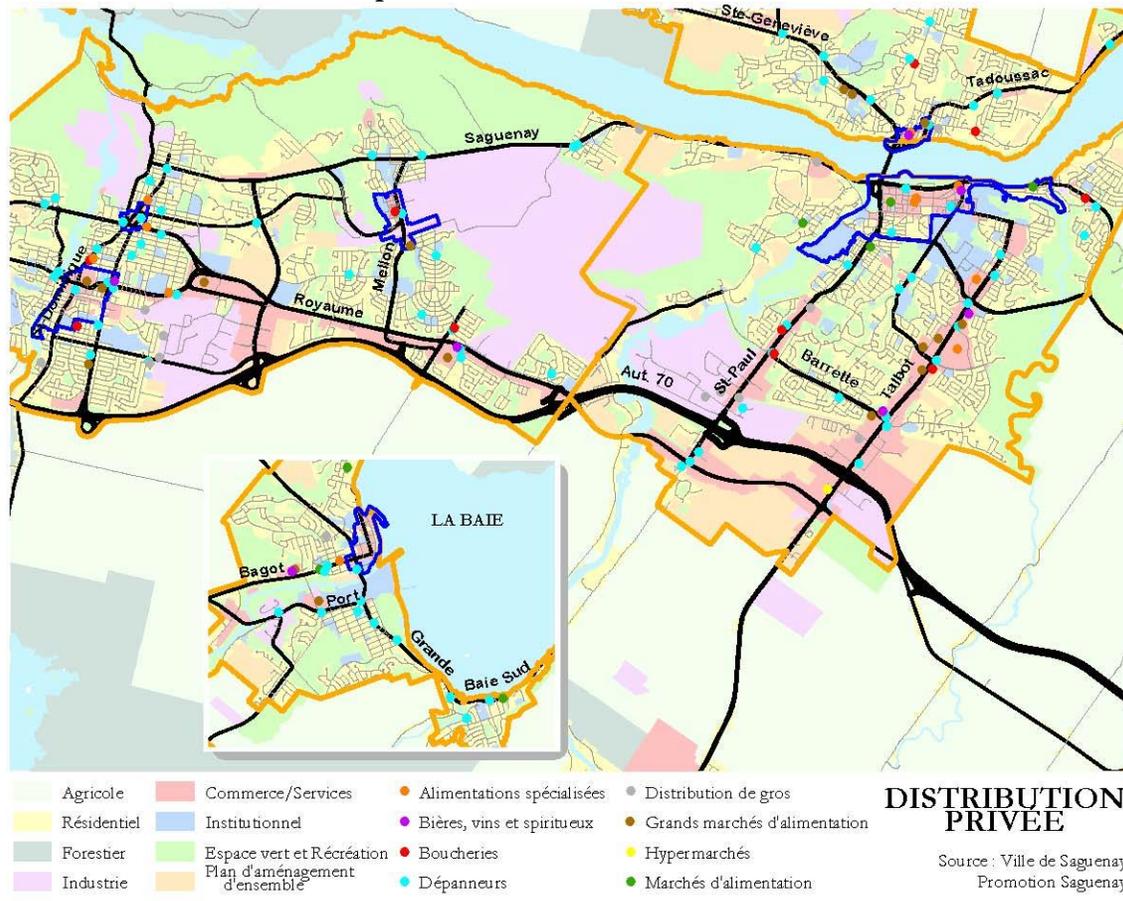
Présentement, elle possède tout le matériel requis pour récupérer (camions, boîtes...) les futures récoltes et l'espace réfrigéré pour l'entreposage temporaire des fruits et des légumes. En plus, environ 11 agriculteurs maraîchers sont des fournisseurs de fruits et de légumes ou permettent le glanage en fin de saison. Malgré leur implication, selon une étude récente réalisée dans notre région concernant la présence de ces aliments dans l'offre des dons alimentaires, de nombreux besoins restent encore à combler. Moisson Saguenay–Lac-Saint-Jean est située sur la rue Anthyme-Larouche dans l'arrondissement de Chicoutimi.

Écollation est un projet pilote d'une durée de trois ans se terminant en 2020. Il propose la distribution de trois collations par semaine composées de fruits et de légumes frais aux jeunes fréquentant des écoles de milieux défavorisés, incluant les maternelles quatre ans. Le projet pilote Écollation a permis à plus de 750 élèves de la région d'avoir accès à des collations santé. À ce titre, nous préparons et conditionnons des fruits et légumes pour quatre (4) écoles de la région soit : l'école St-Sacrement d'Alma, l'école secondaire Des Chutes à Dolbeau-Mistassini, l'école Jolivent à Chambord et l'école Antoine de St-Exupéry à Chicoutimi.

2.3.2. LOCALISATION DES ACTIVITÉS DE DISTRIBUTION

Les activités de distribution sont situées sur des propriétés qui possèdent une affectation préférentielle établie en fonction des occupations existantes et des activités urbaines environnantes. Nous avons illustré la localisation et l'affectation du sol de chaque activité de distribution.

Carte 5 : localisation des entreprises de distribution



Les entreprises de distribution de gros sont situées :

- Sur les artères para-industrielles.

Les entreprises de distribution aux détails sont situées sur :

- Les grands marchés d'alimentation et hypermarchés sont localisés sur les principaux axes commerciaux de la ville;
- Les marchés d'alimentation sont répartis sur le territoire et souvent à l'intérieur de milieux de vie résidentiels;
- On note la présence des entreprises spécialisées (produits locaux, produits sains et produits bios) dans les centres-villes.

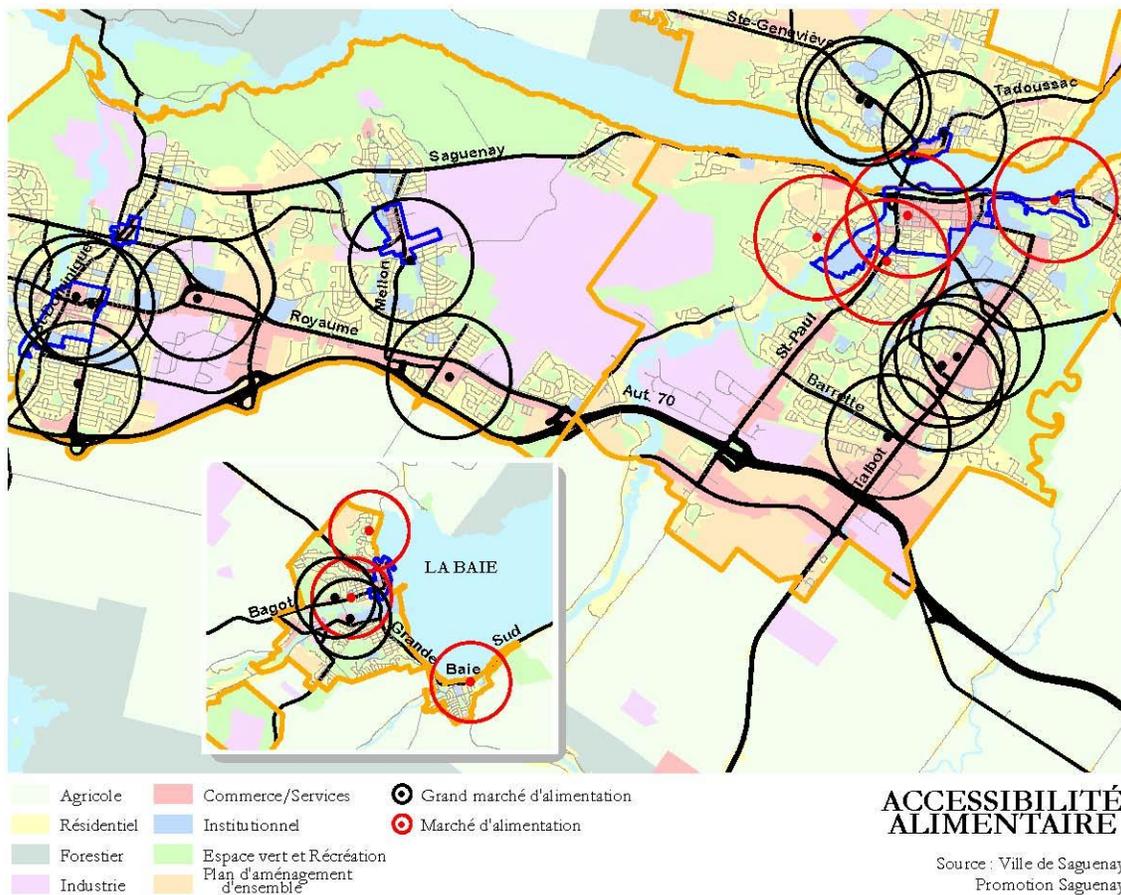
Accessibilité des aliments

On note une concentration des grands marchés d'alimentation sur les grandes artères commerciales au détriment des marchés plus locaux. Comme le mentionne Vivre en Ville, il est plus difficile pour les producteurs locaux dont le volume est insuffisant pour approvisionner les grands supermarchés. De

plus, les supermarchés sont plus éloignés des quartiers résidentiels et des milieux défavorisés. Pour Vivre en Ville, l'accessibilité des aliments comprend à la fois les dimensions de la proximité géographique, du coût des aliments et des capacités cognitives et physiques pour s'approvisionner. L'accès géographique à un commerce d'alimentation est considéré comme faible au-delà d'une distance d'un kilomètre en milieu urbain.

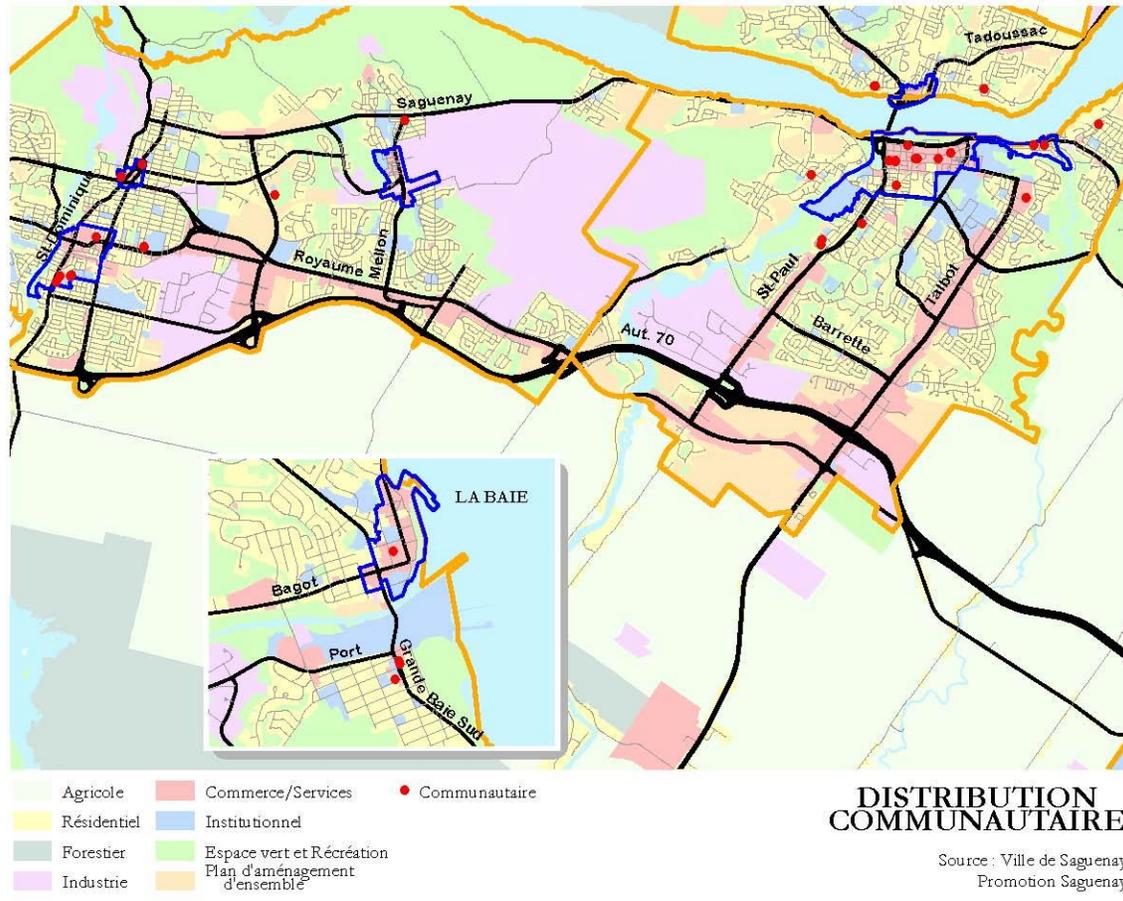
La carte suivante indique les secteurs à l'intérieur des périmètres urbains de Saguenay présentant des problèmes d'accessibilité avec un marché d'alimentation. Les grands marchés de distribution sont principalement concentrés sur les grandes artères commerciales créant plusieurs déserts alimentaires sur le territoire. La tendance de regroupement des supermarchés est particulièrement observable sur le boulevard Talbot.

Carte 6 :



De leurs côtés, les initiatives communautaires et les activités de formation sont concentrées dans les centres-villes. Nous retrouvons également de façon plus ponctuelle des initiatives sur des institutions, des espaces verts et des sites dans les quartiers résidentiels centraux.

Carte 7 :



2.3.3. LE PLAN D'URBANISME ET LE RÈGLEMENT DE ZONAGE

Les activités de **distribution de gros** qui impliquent l'achat de produits alimentaires en grande quantité et l'entreposage d'une grande quantité d'aliments dans un endroit et sa redistribution (transport dans les lieux de vente) sont autorisées sur les artères principales de nature para-industrielles (boulevard Saint-Paul, boulevard du Royaume.)

Les activités de distribution au détail sont autorisées sur les grandes artères commerciales, dans les centres-villes et dans certains secteurs commerciaux à l'intérieur de milieux résidentiels.

Le règlement de zonage permet également la vente de fruits et légumes, de fleurs et de produits de la mer comme usage temporaire avec des commerces de détail.

2.3.4. UN PROJET DE MARCHÉ PUBLIC RÉGIONAL

Les marchés publics sont une vitrine idéale pour les produits locaux et témoignent des efforts municipaux pour améliorer la qualité de vie des citoyens. En 2019, le Service de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme a réalisé une étude et une réflexion autour d'un futur marché public régional structurant à Saguenay (voir document à l'annexe 2).

Le projet, au lieu de se limiter au gabarit d'un marché public traditionnel, élargit la vision globale en un projet qui se donne l'ambition de desservir l'ensemble d'un parcours et non seulement une de ses stations.

Le projet est intitulé << l'Omnibus boréal >>. Il est composé de 3 leviers stratégiques qui ont pour but d'optimiser avec cohérence, le positionnement de la région et de faire de la Ville de Saguenay une vitrine nationale du Boréal.

(1) Mangeoire boréale

Le premier volet est lié au levier stratégique de l'engagement. Celui-ci pourrait prendre le nom de mangeoire boréale. Ce volet correspond au lieu physique où se retrouverait un modèle de marché public avant-gardiste qui comprendrait sous le même toit : une épicerie publique, une cafétéria, une bibliothèque gourmande ainsi qu'un endroit pour réaliser des ateliers publics;

(2) Laboratoire boréal

Lié au levier stratégique de l'affinité et prenant la forme d'un laboratoire boréal, cette annexe au projet serait en fait un laboratoire de co-création spécialisé dans le développement de nouvelles transformations agroboréales qui servirait également de plateforme numérique de validation de marché entre la relève bioalimentaire et les consommateurs régionaux;

(3) Boréal Food'tech

Lié au levier stratégique de l'intérêt et intimement lié au désir de la Ville de Saguenay de devenir la vitrine nationale du boréal, ce troisième volet se chargerait de créer un organisme en mesure de collecter et de diffuser de l'information et de l'innovation crédible du domaine et patrimoine boréal sur le plan international.

Enfin en plus du marché public temporaire à Arvida, un marché public temporaire est prévu au centre-ville de Chicoutimi pour l'été 2020

2.5. QUATRIÈME COMPOSANTE : LA CONSOMMATION

La consommation fait référence aux activités de restauration. Elle peut être regroupée en trois sous-ensembles :

1. **Services de restauration commerciale** : Il s'agit des établissements privés, parfois publics, qui fournissent des mets préparés à des clients qui sont servis sur place, repartent avec une commande ou la font livrer. Lorsqu'un particulier ou une organisation fait appel à un traiteur, pour un événement par exemple, il s'agit également de restauration commerciale;
2. **Services de restauration dans les hôtels**;
3. **Services de restauration institutionnelle** : Il s'agit des prestataires et fournisseurs privés de services, pour la clientèle qui fréquente des institutions (hôpitaux, écoles, arénas, prisons et services de garde, principalement).

Saguenay est le centre régional pour l'hôtellerie, la restauration et les grandes institutions (HRI) avec 375 établissements. Il s'agit d'un marché majeur pour les produits agroalimentaires frais et transformés dans la région.

2.4.1. LES ACTEURS, LES ACTIVITÉS ET LES INFRASTRUCTURES

Entreprises privées

Plus de 219 lieux de restauration sont répartis à l'intérieur des périmètres urbains, soit :

- 189 restaurants;
- 31 établissements d'hébergements (hôtels, gîtes.)

Plusieurs restaurants font partie de la zone boréale. Il s'agit des entreprises suivantes :

Les restaurateurs

- Bistro Café Summum Chicoutimi;
- Bistro Café Summum La Baie;
- La Cuisine Chicoutimi;
- La Couquerie Chicoutimi;
- Le Café Cambio;
- L'auberge des Battures La Baie;
- A votre 100-thés, Chicoutimi;
- Passion Café Racine, Chicoutimi;
- La Fine Bouche, Chicoutimi;
- Le Café du presbytère.

Les institutions

Saguenay compte plus de 156 établissements institutionnels qui vendent et/ou servent des produits alimentaires répartis comme suit :

- 10 établissements d'administrations publiques;
- 11 établissements de loisirs (arénas, centres de ski...);
- 25 établissements d'enseignement;
- 39 garderies;
- 71 hôpitaux ou établissements de soins.

Plusieurs garderies font partie de la zone boréale. Il s'agit des « petits ambassadeurs » « (garderies) suivants :

- Garderie Le petit monde des Arts et des Sports, Jonquière;
- CPE Le Jardin Ensanité, Jonquière;
- La petite école Vision, Chicoutimi;
- École trilingue Vision, Chicoutimi;
- CPE Gari-Gatou, Jonquière;
- L'Univers des poupons, Jonquière;
- Le Monde des Enfants, Jonquière;
- Le Royaume des Enfants, Jonquière;
- CPE Aux Petites Joies, Chicoutimi;
- CPE La Grange aux Lutins, Chicoutimi;
- CPE Au Pays des Lutins, Chicoutimi;
- CPE Alouette, La Baie;
- CPE Mini Monde, La Baie.

Les organismes communautaires

La ville compte plusieurs lieux pour la consommation à des fins communautaires.

Repas livrés à domicile :

- Popotte Express à Chicoutimi;
- Le Café du Presbytère travaille également à la conception d'un projet de transformation alimentaire pour subvenir aux besoins des quatre épiceries communautaires de la région (Réseau région en alimentation communautaire). En outre, le Café du Presbytère une entreprise d'économie sociale reconnue comme étant un plateau d'insertion professionnelle;
- Les Aînés de Jonquière;
- Popotte Mobile de La Baie.

Dans l'arrondissement de Chicoutimi :

- Café/repas communautaire Mesnak - Centre Amitié Autochtone du Saguenay;
- Moisson SLSJ (principalement pour les bénévoles);
- Séjour Marie Fitzbach;
- Centre Ressac;
- Maison d'accueil pour sans-abri;
- Les soupes populaires de Chicoutimi : La Soupe du passant (Chemin de la Réserve, dans le sous-sol de l'église Saint-Antoine), Soupe populaire de Chicoutimi dans le centre-ville sur la rue du Havre.

Arrondissement de Jonquière

- Diner communautaire et café rencontre à l'organisme Entre-Êtres;
- Repas livré à domicile par les Aînés de Jonquière;
- Repas en hébergement au Havre du Fjord, Maison d'hébergement Le Séjour et à la Maison d'hébergement S.O.S Jeunesse;
- Deux soupes populaires soit : Soupière de l'amitié d'Arvida/Kénogami, Soupière de Jonquière.

Arrondissement de La Baie

- Repas communautaire de la Maison de l'Espoir Saguenay-Lac-Saint-Jean Maison des jeunes de La Baie;

- Repas en hébergement du Centre le Phare, Maison d'hébergement le Rivage de la Baie et Maison de l'Espoir Saguenay–Lac-Saint-Jean;
- La Soupe populaire La Soupière de La Baie.

Service de collation

Chicoutimi :

- Centre des Enfants;
- École Antoine de Saint-Exupéry;
- École Félix-Antoine Savard/service tremplin;
- La Porte ouverte au passant;
- Le Centre de Soir-Enfants du Carrefour communautaire St-Paul .

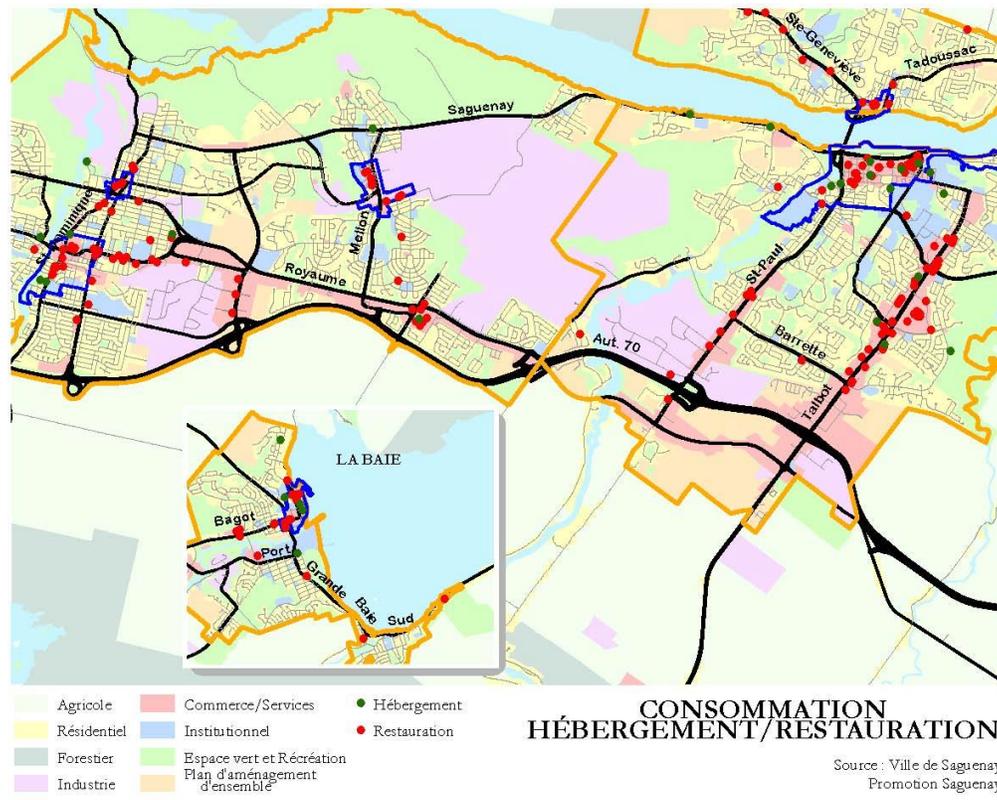
Jonquière :

- École Sainte-Cécile.

2.4.2. LOCALISATION DES ACTIVITÉS DE CONSOMMATIONS

Les activités de consommations sont situés sur des propriétés qui possède une affectation établie en fonction des occupations existantes et des activités urbaines environnantes. Nous avons illustré la localisation et l'affectation du sol de chaque activité de distribution

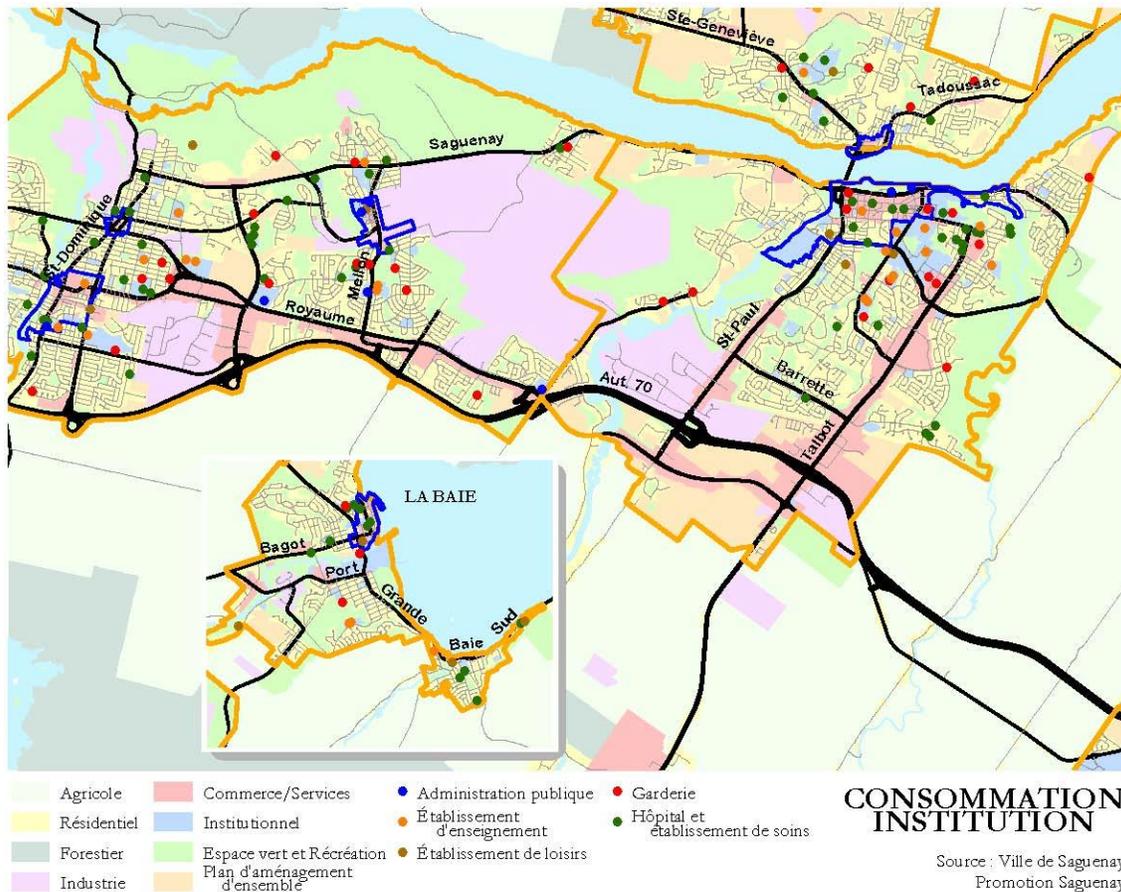
Carte 8 :



Les restaurants et les hôtels sont majoritairement situés dans les centres-villes et sur les artères commerciales. On note une forte concentration d'activités dans le centre-ville de Chicoutimi et sur le boulevard Talbot.

De façon générale, les bannières se retrouvent sur les grandes artères commerciales et les restaurants spécialisés dans les centres-villes.

Carte 9 :



Les services de restaurants dans les édifices publics sont situés dans les affectations institutionnelles et récréatives. Ils sont situés habituellement dans les secteurs centraux de la ville.

Les projets inspirants

La ville de Markham se démarque en matière d'approvisionnement

La ville de Markham, au nord de l'Ontario, s'est démarquée en devenant la première municipalité canadienne à adopter une politique d'approvisionnement local établissant des normes sur la provenance des aliments vendus dans les installations municipales. La ville s'est engagée à ce qu'un minimum de 10 % de la nourriture vendue dans ses installations provienne de producteurs locaux certifiés.

Une politique alimentaire pour les infrastructures sportives et les événements à Sherbrooke

La ville de Sherbrooke a lancé en 2013 une nouvelle politique concernant l'offre alimentaire dans les infrastructures sportives ainsi que lors d'événements et de fêtes populaires.

2.4.4. UN PROJET DU CAFÉ DU PRESBYTÈRE POUR FOURNIR DES REPAS AUX ÉPICERIES COMMUNAUTAIRES DE LA RÉGION

Le Café du Presbytère a lancé un nouveau projet qui vise à répondre aux besoins alimentaires des personnes desservies par les quatre épiceries communautaires de la région. Le projet constitue une démarche de saines habitudes alimentaires par la commercialisation et la préparation de repas à haute valeur nutritive. Le projet privilégie la fabrication et la transformation des produits boréaux à un coût accessible. Les produits seront disponibles à compter de l'hiver 2020.

2.5. CINQUIÈME COMPOSANTE : LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2017, le Conseil National Zéro Déchet a mené des recherches sur les ordures ménagères au Canada :

- Pour un ménage canadien moyen, 140 kilogrammes de nourriture sont jetés par année – au coût de plus de 1 100 \$ par année ;
- Pour l'ensemble du Canada, cela représente près de 2,2 millions de tonnes d'aliments comestibles jetés chaque année, ce qui coûte plus de 17 milliards de dollars aux Canadiens.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

Le gaspillage alimentaire se définit généralement par toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champs, dans le transport, lors de leur transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison. Toute cette nourriture jetée a des impacts significatifs sur l'environnement, pensons par exemple à toutes les ressources et l'énergie consommées pour la production et l'acheminement de ces denrées ainsi qu'à l'enfouissement de ces matières qui fait augmenter les gaz à effet de serre. (GES).

Les aliments qui se retrouvent injustement dans le bac brun ou à la poubelle génèrent des coûts environnementaux et économiques.

Selon l'étude révisée du Waste and Resources Action Program (WRAP):

- 70 % des résidus alimentaires sont gaspillés et sont des parties consommables, ils pourraient donc être mangés plutôt que jetés.
- 30 % des résidus alimentaires sont des parties non consommables (généralement non consommées par les citoyens du Royaume-Uni, comme les os, les noyaux, la pelure d'ananas, etc.) et devraient se retrouver dans le bac brun ou dans le déchets.

2.5.1. LES ACTEURS, LES ACTIVITES ET LES INFRASTRUCTURES

Les entreprises privées

- Reviterre, une division de Gazon Savard, est une entreprise qui détient l'expertise et les infrastructures pour traiter les matières organiques. Elle gère notamment un centre de compostage;
- Les épicerie offrant du vrac dont entres autres l'épicerie communautaire La Recette, Le Garde-manger, Bizz, Faryza, Provigo;
- Les paniers de légumes offerts par les fermiers de proximités permettent de diminuer les pertes liées au transport, d'offrir des denrées de saison ce qui évite les pertes.

Services municipaux

- La Ville de Saguenay offre à ses citoyens des composteurs à prix réduit grâce à un programme d'aide financière;
- Des formations gratuites sur le compostage domestique et sur l'approche Zéro Déchet sont offertes par la Ville de Saguenay en partenariat avec l'organisme EUREKO! De plus, des formations sur le gaspillage alimentaire sont prévu pour 2020;
- Le Service du développement durable et de l'environnement offre un service-conseil aux industries, commerces et institutions (ICI) afin de les accompagner dans la bonne gestion de leurs matières résiduelles;
- Tous les résidus verts (branches, sapins de Noël, feuilles mortes, rognures de gazon, résidus de jardin) de provenance résidentielle qui sont acheminés dans les quatre écocentres de la Ville, sont traités et valorisés;
- La Ville de Saguenay recycle à 100 % les boues municipales provenant des usines d'épuration et les boues de fosses septiques. Depuis près de 20 ans, les boues sont valorisées par l'épandage agricole, ou le compostage en période hivernale.

Les organismes communautaires

- Gratuivores du Saguenay et Action contre le gaspillage alimentaire sont des initiatives citoyennes qui détournent de l'enfouissement des denrées alimentaires issues des épicerie et qui les distribuent gratuitement.
- Une dizaine d'épicerie participent au programme de récupération en supermarché qui permet à Moisson Saguenay–Lac-Saint-Jean d'obtenir des denrées fraîches et de les détourner de l'enfouissement.
Les matières putrescibles sont données à un fermier ou son compostées et uniquement 6 % des matières se retrouvent enfouies.



- Les jardins communautaires et collectifs possèdent généralement leurs composteurs collectifs réservés aux utilisateurs des jardins.
- Actuellement deux composteurs communautaires sont présents sur le territoire : un à Chicoutimi-Nord au coin de la rue Saint-Ephrem et Roussel et un deuxième à Chicoutimi à la jonction des rues Saint-Philippe, Saint-Luc et Sainte-Anne.
- Projet Zéro-Déchet de l'épicerie La Recette

Les citoyens

- L'installation de lieux de distribution comme des frigos pour le partage de nourriture comme les Frigos Libre-service déjà présents dans les quartiers Saint-Paul, Centre-Ville, Rivière-du-Moulin et Chicoutimi-Nord.



Composteur rue Saint-Phillipe, Saint-Luc et Sainte-Anne et le frigo Libre-service centre-ville de Chicoutimi.

2.5.2. UN PROJET DE COLLECTE PORTE-A-PORTE DES MATIERES ORGANIQUES PREVU POUR 2022

En 2017 et 2018, comme prévu au PGMR, des études détaillées sur les modes de collecte et les types de traitement ont été réalisées. À la lumière du processus d'analyse et des résultats des consultations citoyennes, la Ville de Saguenay a retenu le bac brun comme mode de collecte et le compostage extérieur comme type de traitement. L'implantation du service de collecte porte-à-porte des matières organiques est prévue pour l'automne 2022.

2.5.3. PREVENTION DU GASPILLAGE

Dans le cadre de son plan d'agriculture urbaine, la Ville de Saguenay souhaite soutenir le développement du secteur agroalimentaire sur son territoire, tout en réduisant le gaspillage alimentaire et en favorisant la sécurité alimentaire. À l'ère du numérique, les technologies sont utilisées dans le monde pour soutenir le développement du secteur agroalimentaire, tout en réduisant le gaspillage alimentaire

Une solution face au gaspillage alimentaire est la création de liens entre les acteurs du système alimentaire via des applications numériques dont certaines sont déjà mises en place ici comme ailleurs dans le monde.

Connecter les acteurs de l'écosystème alimentaire sur le territoire de la Ville de Saguenay pourrait donc permettre de :

- Identifier des synergies et opportunités de maillages;
- Susciter davantage de partenariats d'affaires entre les entreprises de transformation, les épiceries, les restaurateurs, les producteurs agricoles;
- Mettre à profit la proximité entre le producteur, le transformateur et le consommateur;
- Encourager le développement d'entreprises basées sur l'approche d'économie circulaire;
- Informer sur les espaces disponibles pouvant être utilisés à des fins agricoles (superficie non utilisée à des fins agricoles, terres publiques, terrain vacant entre 1 et 10 hectares pour des entreprises maraîchères émergentes, etc.);
- Réduire les pertes d'aliments consommables, l'enfouissement de matières organiques et la production de GES;
- Améliorer la sécurité alimentaire pour les personnes en situation de vulnérabilité.

Un maillage avec le HUB SLSJ

Le HUB SLSJ est un écosystème qui rassemble les milieux des entreprises, du développement des communautés, des technologies, de la science, de la créativité et de la formation. Sa mission est d'agir comme un catalyseur en créant un espace ouvert et favorable à la transformation numérique des entreprises et des communautés. Le HUB SLSJ développera des outils numériques performants pour faciliter la mise en place d'une culture de collaboration permettant entre autres l'agrégation des expertises, l'identification des complémentarités et la mutualisation de ressources.

L'un des aspects innovants de la plateforme numérique du HUB SLSJ est qu'elle sera propulsée par une intelligence artificielle (IA) contextualisée. Son rôle sera principalement axé sur l'accompagnement, la coordination et l'analyse active du flux d'informations généré par l'activité des usagers. Cette IA devra impérativement être modélisée selon des besoins bien précis. C'est-à-dire que l'architecture de la plateforme devra être conçue et ses fonctionnalités devront être organisées à partir d'initiatives précises.

À cet effet, la Ville de Saguenay souhaite évaluer le potentiel des technologies numériques pour identifier des synergies entre les acteurs de son système alimentaire territorial et pour accélérer les maillages et le développement de projets. Ainsi, le développement de l'architecture de la plateforme numérique du HUB pourrait donc s'appuyer sur les besoins précis identifiés par la Ville de Saguenay pour le secteur agroalimentaire.

3

CONSULTATION AUPRÈS DE LA POPULATION

3. CONSULTATION AUPRÈS DE LA POPULATION ET DES ORGANISMES

Les résultats de la consultation en ligne

Entre, le 1 et le 28 février 2019, les citoyens ont été invités, via une consultation en ligne, à donner leurs idées et leurs préoccupations à l'égard de l'agriculture urbaine à Saguenay. Pour assurer la concordance avec le plan d'agriculture urbaine, les idées et les commentaires ont été formulés selon les composantes du système alimentaire, soit :

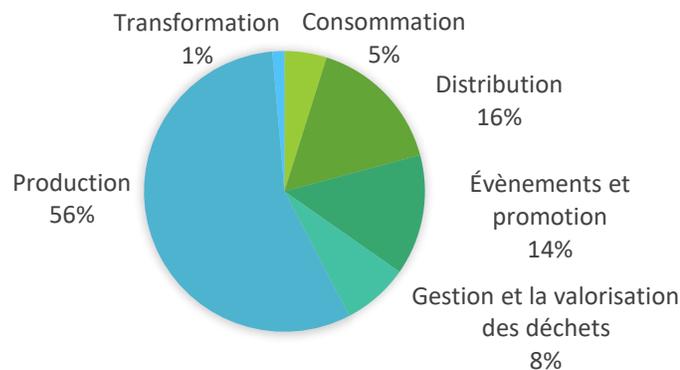
- La production;
- La transformation;
- La distribution;
- La consommation;
- La gestion et la valorisation des déchets.

Répartition des idées

Le graphique suivant présente la répartition des idées en fonction des composantes du système alimentaire. La catégorie « Évènement et promotion » a été ajoutée aux composantes du système alimentaire. Plusieurs idées portant sur ce sujet ont été soumises dans les différentes composantes du système alimentaire. Il a été décidé de regrouper les idées dans une nouvelle catégorie.

La consultation en chiffre

3949 interactions
157 idées
530 commentaires
2830 votes pour
432 votes contre



3.1. Volet Production

81 idées ont été enregistrées dans le volet production. Celles-ci sont réparties en trois thématiques soit les aménagements horticoles urbains, l'élevage urbain et la productions horticoles en milieu urbain. Elle peut prendre différentes formes : l'élevage en milieu résidentiel, potagers dans la cour d'une résidence, aménagements comestibles et jardins communautaires et collectifs.

Popularité +++

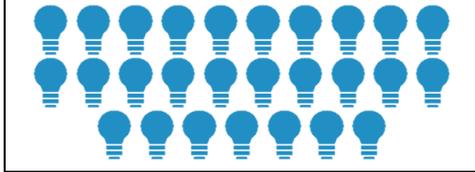
81 Idées
338 Commentaires
1601 pour | 320 contre

Thématique : Aménagements horticoles urbains

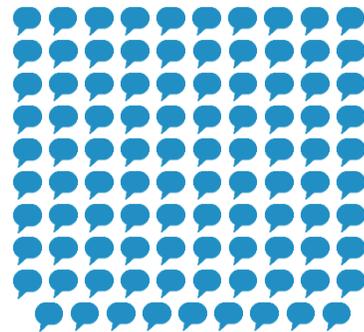
Grande idée 1 : Développer le potentiel nourricier des espaces publics



Répartition des 27 idées de la thématique



Répartition des 99 commentaires de la thématique



Les idées populaires

« Un arbre fruitier pourrait être planté à chaque nouvelle construction. Utile, sécuritaire et nourricier. »

André

36 0 4

« Mettre des fontaines à eau et des arbres fruitiers aux abords des pistes cyclables. »

Inconnu

21 3 4

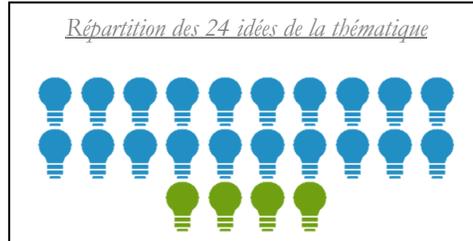
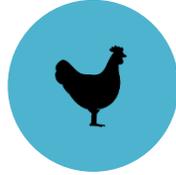
« Que les espaces verts aient un pourcentage de plantation nourricière: arbres fruitiers, plate-bande incluant des plants produisant des légumes frais, fines herbes, etc. »

Karyne

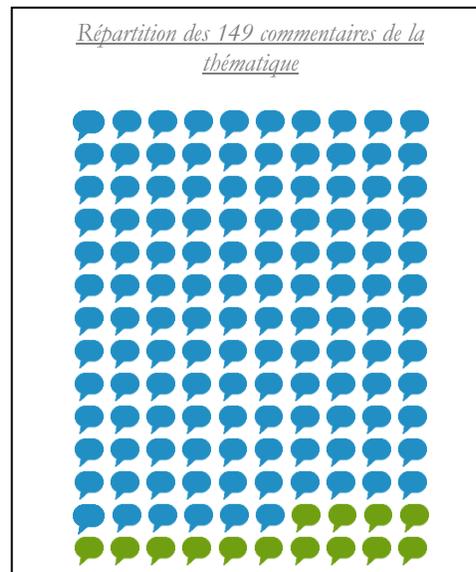
36 1 7

Thématique : Élevage urbain

Grande idée 2 : Permettre l'élevage de poules en milieu urbain



Grande idée 3 : Permettre l'apiculture en milieu urbain



Les idées populaires

« On devrait pouvoir posséder des poules. Comme les poules doivent vivre au moins en groupe de 3 pour se réchauffer, en ville il faudrait que ce soit entre 3 et 6, en villégiature entre 6 et 12. »

Diane

71 17 19

« Autoriser la possession de poules en zonage résidentiel sur le territoire de la ville de Saguenay et ne pas restreindre ceux qui ont de petits terrain (exemple 3000 pieds carrés) »

David

57 7 17

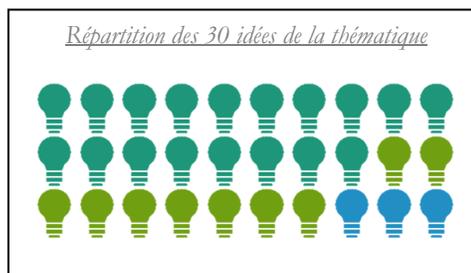
« Avoir le droit officiellement d'avoir 2 ou 3 poules en milieu urbain. Mettre en place des formations pour les citoyens désirant débiter ce type de projet. »

Joannie

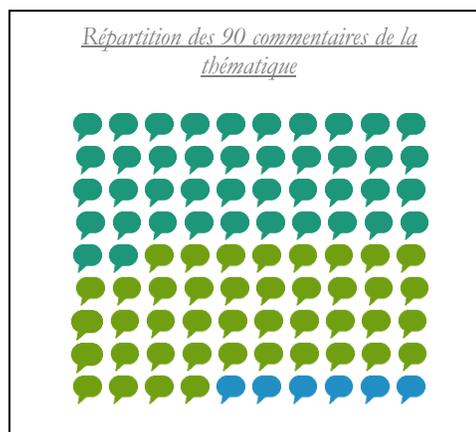
28 9 14

Thématique : Production horticole en milieu urbain

Grande idée 4 : Développer et promouvoir les jardins collectifs



Grande idée 5 : Permettre le jardinage sur les propriétés privées en cour avant



Grande idée 6 : Faciliter l'accès à des territoires agricoles périurbains



Les idées populaires

« Permettre le jardinage sur les terrains en façade. »

Yan

79 8 20

« Les jardins communautaires soient déployés dans plusieurs secteurs de la ville. Il pourrait également avoir une section serre. »

Karine

32 1 4

« Promouvoir et favoriser l'établissement de petites propriétés agricoles locales : productions maraîchères, petits élevages, fermes bio etc. et lutter contre l'achat des terres agricoles par de grands groupes ou pire, des financiers »

Corinne

29 1 2

3.2. VOILET TRANSFORMATION

La transformation touche les établissements dont l'activité principale est la production d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale et la fabrication des boissons. La transformation fait également référence à des cuisines collectives et des activités de transformation à des fins communautaires.

Popularité +

2 Idées
7 Commentaires
49 pour | 9 contre

Thématique : Cuisine collective

Grande idée 7 : Offrir des cuisines collectives et des lieux de transformation pour les citoyens et les entreprises



Répartition des 7 commentaires de la thématique



Répartition des 2 idées de la thématique



Les idées populaires

« J'aimerais que des locaux et des équipements soient disponibles pour de petites entreprises de transformation. »

Patrice

18 2 3

« Offrir la possibilité de louer un espace de cuisine collective gratuitement (ouvert aux citoyens, aux écoles, aux garderies). Cet espace pourrait avoir des zones adaptées aux différentes clientèles possibles. »

Laurie

31 7 4

3.3. VOLET DISTRIBUTION

La distribution concerne la vente d'aliments issus de la production et de la transformation. Elle fait référence à des épiceries communautaires, des entrepôts de fruits et légumes, des épiceries, un marché public. 23 idées ont été enregistrées dans le volet distribution. Celles-ci sont réparties en deux groupes soit accessibilité des aliments locaux et marché public.

Popularité ++

23 Idées
82 Commentaires
428 pour | 37 contre

Thématique : Marché public

Grande idée 8 : Mettre en place un marché public à Saguenay



Répartition des 14 idées de la thématique



Répartition des 43 commentaires de la thématique



Les idées populaires

« Je suggère qu'il y ait un marché public de fruits et légumes au cœur de la ville ouvert à divers producteurs et qu'on y adjoigne un secteur de produits maraîchers qui sont défraîchis ou moins attractifs pour la vente qui seraient offerts à moindre coûts. »

Huguette

29 2 11

« Avoir un marché public de proximité offrant fruits et légumes frais. Une façon efficace pour encourager l'économie locale et rencontrer directement les producteurs qui travaillent fort pour nous! »

Maryse

36 1 5

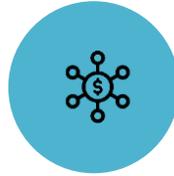
Créer des points de vente aux endroits stratégiques et facile d'accès (un à Jonquière, un à Arvida un à Chicoutimi et un à La Baie) où on pourrait acheter des légumes et fruits frais, de la boulangerie, etc.)

Richard

2 0 0

Thématique : Accessibilité des aliments locaux

Grande idée 9 : Mettre en place un réseau de distribution de proximité



Répartition des 9 idées de la thématique



Répartition des 29 commentaires de la thématique



Les idées populaires

« Faire de l'agriculture urbaine sur les toits et se doter d'un plan pour encourager les entreprises en alimentation dans le but de diminuer le transport des aliments. »

Julie

33 3 4

« Il devrait y avoir une épicerie abordable (avec des produits frais pas trop chers) dans le centre-ville de Chicoutimi. »

Martin

28 1 5

« J'ai déjà quelques arbres fruitiers sur mon terrain et j'aimerais pouvoir partager la récolte avec la communauté. Alors un endroit où les petits producteurs urbains comme moi pourraient faire don de leur surplus pour aider les moins bien nantis. »

Luc

29 0 7

3.4. VOLET CONSOMMATION

La consommation touche les établissements privés, parfois publics, qui fournissent des mets préparés à des clients qui sont servis sur place, repartent avec une commande ou la font livrer (restaurant, soupe populaire, cuisine de rue, etc.). La consommation comprend également les prestataires et les fournisseurs privés de services, pour la clientèle qui fréquente des institutions (hôpitaux, écoles, aré纳斯, prisons et services de garde).

Popularité ++

7 Idées
20 Commentaires
120 pour | 20 contre

Thématique : Restauration et formation

Grande idée 10 : Augmenter l'offre de produits régionaux dans les restaurants et les institutions



Répartition des 7 idées de la thématique



Grande idée 11 : Former des spécialistes de la cuisine boréale



Répartition des 20 commentaires de la thématique



Les idées populaires

« Ce serait bien que les restaurants affichent clairement dans leur vitrine l'utilisation des produits de la région. »

Patrick

32 0 4

« Une école de cuisine boréale pour développer l'offre et aider les transformateurs et les producteurs. Permettrait de développer la production locale et augmenter l'attrait de la région pour les touristes. »

Jean-Marc

7 3 4

3.5. GESTION ET VALORISATIONS DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

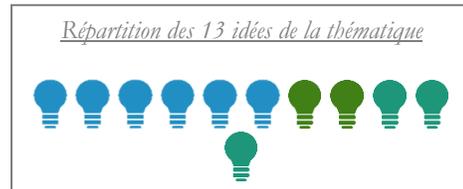
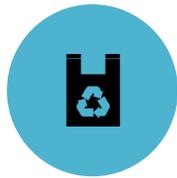
La thématique de la gestion des matières résiduelles fait référence au gaspillage alimentaire et aux emballages des produits. La nourriture se perd à toutes les étapes du système alimentaire, de l'exploitation agricole à l'assiette.

Popularité ++

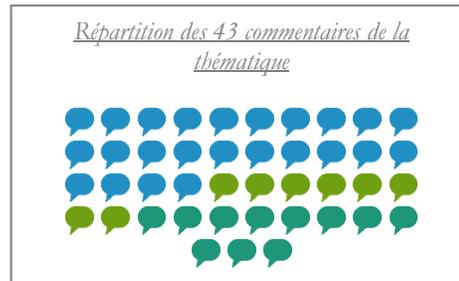
11 Idées
43 Commentaires
49 pour | 9 contre

Thématique : Gestion et valorisation des matières résiduelles

Grande idée 12 : Réduire les emballages de plastique



Grande idée 13 : Implanter des systèmes de compostage dans les institutions et les lieux de consommation



Grande idée 14 : Diminuer le gaspillage alimentaire tout en favorisant la sécurité alimentaire



Les idées populaires

« Il faut favoriser l'implantation du vrac dans toutes les épiceries. »

François

« Les centres commerciaux devraient avoir un système de compostage afin de diminuer les déchets. De plus, on devrait retrouver plus de bac à recyclage à l'intérieur du bâtiment afin d'éviter que tout se retrouve dans la poubelle. Gérons mieux nos déchets! »

Marielle

57 5 11

31 7 4

3.6. VOLET ÉVÈNEMENT ET PROMOTION

Il s'agit des événements agroalimentaires et de la promotion de l'alimentation dans les différents secteurs du système alimentaire.

Popularité ++

20 Idées
30 Commentaires
293 pour | 27 contre

Thématique : Évènement et promotion

Grande idée 15 : Organiser des événements reliés à l'agriculture urbaine



Répartition des 20 idées de la thématique



Grande idée 16 : Créer des programmes de sensibilisation et de formation pour les écoles et les citoyens



Répartition des 27 commentaires de la thématique



Les idées populaires

« Créer un programme dans les écoles. Plante un arbre fruitier! Qui aurait pour but de distribué des graines et des petite pousses d'arbre a fruit qu'on pourrait planter à la maison ou dans la ville! »

Érick

26 1 3

« Il faudrait tout d'abord informer les citoyens via des campagnes de sensibilisation ou des ateliers afin d'éviter la désinformation, notamment au sujet du compostage, des poules et des nombreuses actions écologiques que la Ville désire réaliser. »

Maryse

22 3 2

« Organiser un marché aux graines de variétés locales qui devrait se tenir juste avant le printemps, pour que chacun puissent pouvoir acheter ses propres semences paysannes, avec les conseils de passionnés/professionnels. »

Hugo

33 2 4

3.7. SYNTHÈSE DE LA CONSULTATION EN FONCTION DES 6 VOILETS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Volets	Thématiques	Grandes idées	
1. Production	1.1. Aménagements horticoles urbains	1. Développer le potentiel nourricier des espaces publics	
	1.2. Élevage urbain	2. Permettre l'élevage de poules en milieu urbain	
	1.3. Production horticole en milieu urbain		3. Permettre l'apiculture en milieu urbain
			4. Développer et promouvoir les jardins collectifs
			5. Permettre le jardinage sur les propriétés privées en cour avant
			6. Faciliter l'accès à des territoires agricoles périurbains
2. Transformation	2.1. Cuisine collective	7. Offrir des cuisines collectives et des lieux de transformation pour les citoyens et les entreprises	
3. Distribution	3.1. Marché public	8. Mettre en place un marché public à Saguenay	
	3.2. Accessibilité des produits locaux	9. Mettre en place un réseau de distribution de proximité	
4. Consommation	4.1. Restauration et formation	10. Augmenter l'offre de produits régionaux dans les restaurants et les institutions	
		11. Former des spécialistes de la cuisine boréale	
5. Gestion et valorisation des matières résiduelles	5.1. Gestion et valorisation des matières résiduelles	12. Réduire les emballages de plastique	
		13. Planter des systèmes de compostage dans les institutions et les lieux de consommation	
		14. Diminuer le gaspillage alimentaire tout en favorisant la sécurité alimentaire	
6. Événement et promotion	6.1. Événement et promotion	15. Organiser des événements reliés à l'agriculture urbaine	
		16. Créer des programmes de sensibilisation et de formation pour les écoles et les citoyens	

4

CONSULTATION AUPRÈS DES ORGANISMES

4. CONSULTATION AUPRÈS DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Le 4 juin 2019, le Service de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme a tenu une rencontre de travail avec une vingtaine d'acteurs de la santé publique et du milieu communautaire qui œuvrent en sécurité alimentaire.

Les objectifs de cette rencontre étaient :

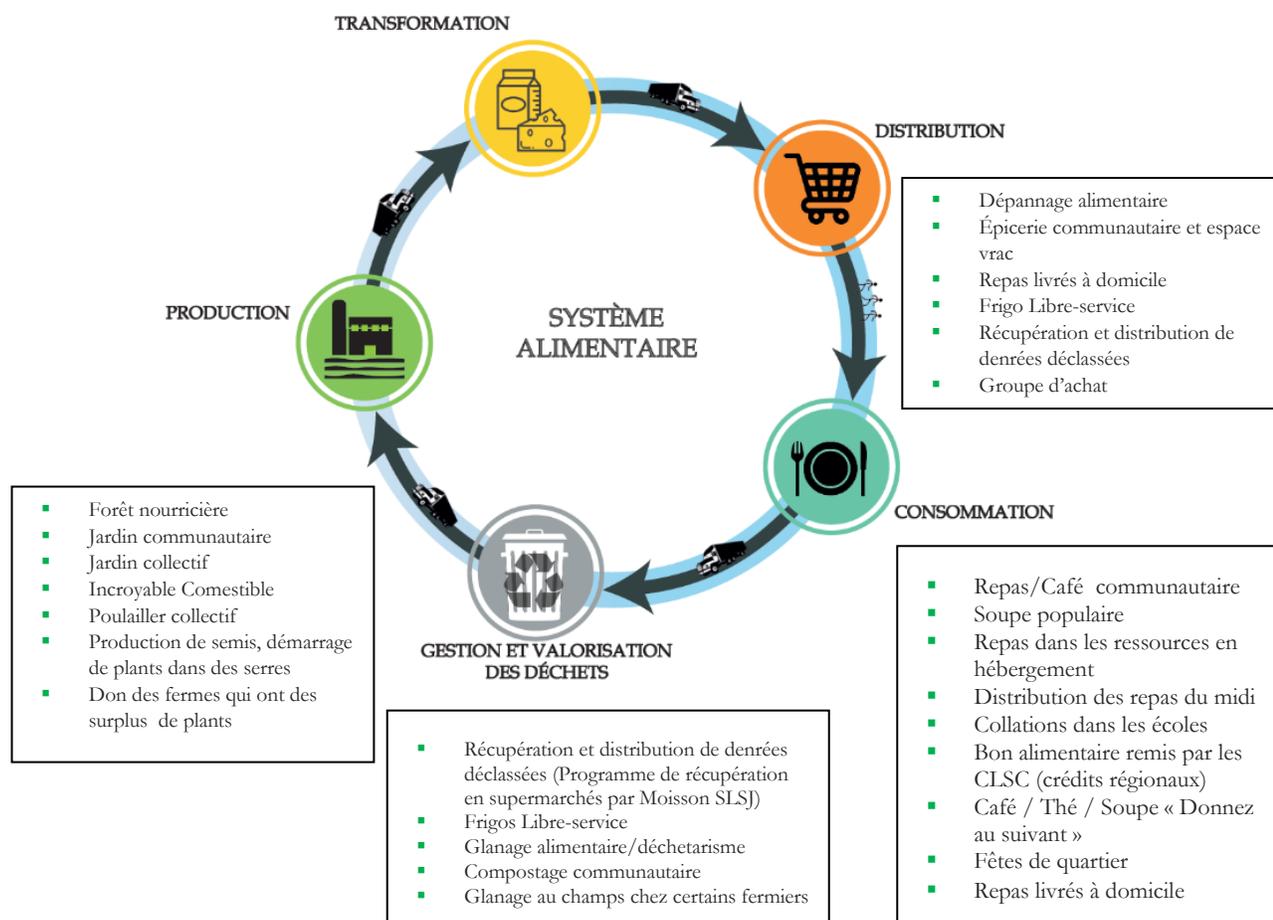
- D'établir des ponts entre la Ville de Saguenay et ces intervenants pour mieux connaître ce qui se réalise présentement sur le territoire;
- Bonifier le schéma du système alimentaire en sécurité alimentaire de Ville de Saguenay;
- Identifier les besoins, actions ou interventions sur lesquels le PAU peut éventuellement agir;
- Identifier les collaborations déjà existantes entre les acteurs du système alimentaire.

Dans l'optique d'optimiser les résultats de cette rencontre, les pistes de solutions et de travail préalablement identifiées lors la journée de réflexion sur la sécurité alimentaire tenue en 2015 ont été présentés et validés et se trouvent intégrés dans ce portrait.

Schéma des initiatives en cours en sécurité alimentaire de Ville de Saguenay

Ce schéma compile les actions actuelles identifiées par les acteurs actifs dans le domaine de la sécurité alimentaire sur le territoire de Ville de Saguenay. Il constitue une première étape dans le but d'établir des collaborations avec les acteurs du système alimentaire du milieu entrepreneurial, institutionnel, citoyen, etc.

PRÉSENTATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE



LES BESOINS, ACTIONS OU INTERVENTIONS

Les résultats présentés sont le cumul des résultats d'une journée de réflexion sur la sécurité alimentaire et d'une rencontre qui a eu lieu au service de l'aménagement et de l'urbanisme le 4 juin 2019.

Pendant la rencontre, des intervenants ont identifié des projets qui méritent d'être consolidés, développés ou implantés, modifiés et à promouvoir. Les tableaux suivants dressent une synthèse de cette rencontre.

4.1. PRODUCTION

À consolider à maintenir

- Forêts nourricières
- Potagers communautaires
- Potagers collectifs
- Incroyables Comestibles
- Dons de plants provenant de serres et de jardins
- Démarrage de semis et de plants

À modifier ou à améliorer

- Définir les responsabilités et les rôles des acteurs dans les jardins communautaires
- Accès physique aux jardins communautaires
- Sécurité des lieux et éclairage des jardins communautaires
- Bonne localisation des jardins communautaires
- Transport de matériel vers les jardins communautaires
- Infrastructures sanitaires à proximité des jardins communautaires

À promouvoir ou à valoriser

- Promotion des initiatives en sécurité alimentaire
- Volet éducation en lien avec la sécurité alimentaire et l'agriculture urbaine
- Impliquer des personnes à la retraite et des étudiants internationaux

À développer ou à implanter

- Assouplir la réglementation pour favoriser la plantation de végétaux comestibles sur les terrains en proximité des organismes communautaires
- Soutien aux corporations/associations des centres-villes dans leurs projets de revitalisation des milieux par l'aménagement de végétaux comestibles
- Démarches de mobilisation et identification des besoins avant la réalisation des projets
- Poulailleurs communautaires
- Programme d'animateurs/accompagnateurs de jardins (présence soirs et fin de semaines)
- Modèle d'affaires : Fermier communautaire
- Programmes « Arbres à donner »
- Production en serre et conservation des récoltes
- Arrosage des jardins et remplissage des barils par les services municipaux

4.2. TRANSFORMATION

À consolider à maintenir

- Cuisines collectives
- Popotes / Repas livrés à domicile

À modifier ou à améliorer

- Mise en commun des infrastructures (mutualisation)

À promouvoir ou à valoriser

- Formation et guide du CIUSSS pour animation de cuisines collectives

À développer ou à implanter

- Rendre accessible des cuisines collectives à l'ensemble de la population
- Mets Boréaux dans les épiceries communautaires
- Cuisines communautaires (espaces de cuisine) et maintien des lieux
- Bottin des ressources et infrastructures disponibles

4.3. DISTRIBUTION

À consolider à maintenir

- Dépannage alimentaire
- Épiceries communautaires
- Popotes / Repas livré à domicile
- Frigos libre-service
- Récupération et distribution de denrées déclassées

À modifier ou à améliorer

- Centraliser l'entreposage

À promouvoir ou à valoriser

- Accès au transport en commun comme moyen d'inclusion sociale

À développer ou à implanter

- Transport des denrées de Moisson vers les organismes
- Locaux d'entreposage pour les denrées
- Réseautage pour mutualiser les ressources
- Garde-manger communautaire
- Caveaux communautaires et entrepôts
- Accompagnement bénévole pour faire l'épicerie
- Circuits spéciaux via les épiceries communautaires et les milieux plus défavorisés

4.4. CONSOMMATION

À consolider à maintenir

- Redistribution des repas du midi
- Repas communautaire
- Soupe populaire
- Repas dans les ressources en hébergement
- Collations
- Bon alimentaire remis par les CLSC (crédits régionaux)
- Café / Thé / Soupe « Donnez au suivant »
- Fêtes de quartier

À modifier ou à améliorer

- Éducation sur la diversification des menus
- Boîtes repas
- Conseils culinaires
- Intégrer d'autres acteurs dans le groupe d'achat de la Ville
- Recherche constante de produits abordables et en vrac pour les épiceries communautaires

À promouvoir ou à valoriser

- Promotion des initiatives et des Incroyables comestibles
- Animation de dégustations par la Recette

À développer ou à implanter

-
- Politique alimentaire municipale
- Marchés publics corporatifs

4.5. GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

À consolider à maintenir

- Récupération et distribution de denrées déclassées
- Frigos Libre-service
- Compostage communautaire

À modifier ou à améliorer

- Inclure les organismes communautaires dans les ententes de services de la Ville pour le compostage afin de le rendre plus abordable
- Levées et bacs supplémentaires dans les organismes communautaires
- Ville agisse comme médiateur/facilitateur entre les entreprises et le milieu communautaire

À promouvoir ou à valoriser

- Expertise en compostage
- Formation sur transformation et conservation des récoltes
- Faire connaître les réglementations (zéro déchet et MAPAQ)

À développer ou à implanter

- Formation en compostage communautaire
- Glanage / Fonds de champs
- Redistribution du composte
- Éducation et accompagnement pour la gestion des matières résiduelles
- Recueil des lieux qui reçoivent les surplus et comment les distribuer

5

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE BORÉAL À SAGUENAY

5. VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE BORÉAL À SAGUENAY

Cette partie présente la vision, les orientations et les actions pour construire un système alimentaire boréal.

5.1. LA VISION

La vision donne l'image globale où la ville souhaite en être dans un horizon d'environ 15 ans.

Saguenay, une vitrine nationale des produits et du savoir-faire agroalimentaires boréals

Forte de son rôle de métropole régionale, Saguenay, en 2035, constitue une plaque tournante du positionnement national de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation boréale. La nordicité est une valeur ajoutée des produits alimentaires régionaux et ceux-ci font partie intégrante de l'alimentation des citoyens de la ville.

Saguenay est devenue un lieu d'opportunité et de convergence pour les acteurs de l'industrie agroalimentaire de la région grâce à la mise place de trois leviers stratégiques qui ressortent comme les pivots du système alimentaire boréal.

- **La reconnaissance des produits et du savoir faire agroalimentaire boréal**
- **La déclinaison des activités agroalimentaires de Saguenay à l'intérieur de la planification du territoire et du cadre réglementaire selon une approche de centralisation de l'alimentation boréale au cœur des milieux urbains (alimentation de proximité, sécurité alimentaire, alimentation saine, insécurité alimentaire)**
- **Le développement et la maximisation de partenariats, d'échanges et de points de contact entre les acteurs du système alimentaire**

Saguenay contribue ainsi de façon unique à l'attractivité des produits agroalimentaires de l'ensemble de la région et en facilite la pénétration à l'échelle nationale.



5.2. ORIENTATIONS

PREMIÈRE ORIENTATION

Reconnaitre et promouvoir les produits et le savoir-faire agroalimentaire boréal

Fondé sur le sentiment de l'ambition et le devoir de mémoire du patrimoine alimentaire propre à la région, le besoin de renforcer l'identité boréale du Saguenay est construit sur les motifs socioculturels et géographiques. La population, les entreprises privées, les institutions et les organismes communautaires devraient s'imbriquer dans la cohérence du positionnement boréal déjà présente dans la région afin de renforcer ce moteur de développement et faciliter l'intégration des acteurs à ce projet commun.

Objectif # 1

Rassembler des acteurs du système alimentaire boréal au sein d'une instance de concertation

Actions

- La Ville de Saguenay portera dans une première étape la coordination, l'implantation et le développement du système alimentaire boréal. Les orientations et les objectifs seront de la responsabilité de différents services ou d'organismes du milieu mandatés par le conseil municipal.
- Dans une seconde étape, une structure existante (comité, un service ou de plusieurs services) ou la création d'une nouvelle structure (conseil de politique alimentaire, OBNL) sera mandatée ou mise en place pour assurer la coordination, l'implantation et le développement du système alimentaire boréal.
- À moyen terme, il s'agit de mettre en place un lieu de concertation avec des acteurs du système alimentaire pouvant comprendre :
 - Un représentant de la Ville de Saguenay;
 - Un représentant de la MRC du Fjord-du-Saguenay;
 - Des représentants d'organismes communautaires;
 - Des représentants d'institutions d'enseignements;
 - Des représentants d'institutions religieuses;
 - Des représentants de la santé publique;
 - Des représentants du milieu économique (Restaurateurs, producteurs, distributeurs, transformateurs...);
 - Des représentants d'organismes et partenaires régionaux dans le domaine agroalimentaire (Table agroalimentaire, Créneau AgroBoréal,...) pour assurer la cohérence et la complémentarité.

Objectif # 2

Renforcer l'identité et l'image de marque avec le positionnement boréal

Actions

- Mettre en place une stratégie pour développer l'image de marque de Saguenay à partir du positionnement boréal;
- Informer la population des caractéristiques et de la qualité des produits agroalimentaires en milieu boréal (mettre sur pied un plan de communication de la population local, régional et national en collaboration avec les partenaires régionaux);
- Mettre en place une veille stratégique pour développer une culture alimentaire avec des projets structurants (ex. lab-école, plateforme bioalimentaire boréale, marché boréal, jardin de solidarité.)

Objectif # 3

Informar la population de l'offre agroalimentaire boréale sur le territoire

Actions

- Mettre en place un plan de communication;
- Identifier sur le site internet la liste des services alimentaires disponibles (dépannages alimentaires, épiceries communautaires, jardins collectifs et communautaires, cuisines collectives)
- Informer la population et les intervenants agroalimentaires de l'importance de l'achat local et de la variété et de la disponibilité des produits alimentaires boréals
- Faire rayonner les entreprises agroalimentaires boréales

Objectifs # 4

Proposer une offre alimentaire boréale dans les édifices municipaux, les équipements sportifs et les événements publics

Actions

- Adopter une répartition de l'offre alimentaire boréale en pourcentage par rapport aux autres aliments
- Accompagner et soutenir les responsables de l'offre alimentaires dans les édifices municipaux, les équipements sportifs et les événements publics avec les organismes régionaux (santé publique, table agroalimentaire)
- Mise en œuvre d'une politique alimentaire

Objectif # 5

Augmenter et tirer profit des services, des équipements, des infrastructures et des activités favorisant le développement des activités agroalimentaires boréales

Actions

- Poursuivre le développement de la plateforme bioalimentaire boréale Solidar pour créer des synergies génératrices de collaborations et de projets
- Mise en place d'un marché public boréal permanent
- Mettre sur pied un service d'aide à l'entreprenariat agroalimentaire et au développement de nouveaux produits

- Soutenir les initiatives pour l'implantation de jardins collectifs et communautaires à l'intérieur des périmètres urbains
- Mettre en place une organisation d'incubateurs de nature publique ou privé pour le développement d'entreprises et de produits
- Mettre en place la tenue d'activités de formation et d'éducation sur l'alimentation boréale dans les écoles (ex : Lab-école), dans les centres-villes et dans les infrastructures et équipements publics ou privés existants

Objectif # 6

Développer l'offre alimentaire et soutenir les organismes qui luttent contre l'insécurité alimentaire

Actions

- Collaborer avec les organisations publiques et communautaires pour améliorer la capacité d'entreposage des denrées alimentaires
- Collaborer avec les organisations publiques et communautaires pour récupérer et distribuer les denrées alimentaires
- Collaborer avec les organisations publiques et communautaires à la mise en place d'un projet de transformation des denrées alimentaires
- Collaborer avec les organisations publiques et communautaires pour la mise en place d'un jardin de solidarité avec la plateforme bioalimentaire boréale Solidar

DEUXIÈME ORIENTATION

Inscrire les activités agroalimentaires de Saguenay à l'intérieur du plan et des règlements d'urbanisme selon une approche de centralisation de l'alimentation boréale au cœur des milieux urbains (alimentation de proximité, sécurité alimentaire, alimentation saine, insécurité alimentaire)

Le plan et les règlements d'urbanisme seront modifiés afin d'accompagner la mise en œuvre du plan d'agriculture urbaine dans une perspective d'ouverture en soutenant les circuits courts et les produits boréaux. La localisation des activités du système alimentaire est évaluée en fonction du milieu environnant, des aspects conflictuels et des effets d'entraînements souhaités.

Tel que mentionné par Vivre en Ville :

« Les activités alimentaires ont un pouvoir rassembleur qui peut contribuer à dynamiser l'espace public. La relocalisation des lieux de production et de distribution alimentaire au cœur ou à proximité des milieux de vie permet de les mettre à profit pour raffermir le tissu social, enrichir les activités culturelles, etc. Les nombreuses initiatives de marchés temporaires, de potagers sur les places publiques, de cuisine de rue, illustrent bien le potentiel d'animation et de rassemblement lié à la nourriture, donnant un motif supplémentaire de réintroduire une approche territoriale dans la gestion des systèmes alimentaires »

Objectif #1 : Les centres-villes

Reconnaitre et développer les centres-villes de Jonquière, Chicoutimi, La Baie, Arvida et Kénogami comme des pôles alimentaires en y offrant l'ensemble des activités du système alimentaire boréal.

Actions

Maintenir et accroître la fonction agroalimentaire boréale par la concentration des activités de production, de transformation, de distribution et de consommation

- Permettre les entreprises de production maraîchère dans un bâtiment principal (ferme verticale) avec un espace de vente au rez-de-chaussée en vertu du règlement sur les usages conditionnels;
- Permettre les activités de production maraîchère sur les toits ;
- Permettre les entreprises de transformation alimentaire d'une superficie maximale de 930 mètres carrés avec un espace de vente au rez-de-chaussée en vertu du règlement sur les usages conditionnels;
- Mettre en place les conditions pour une distribution des produits agroalimentaires en circuit court (les marchés et les kiosques fermiers, la distribution de panier, marché public, etc.).

Renforcer l'image distinctive (marketing territorial) et créer des milieux de vie attrayants, valorisés et multifonctionnels avec les entreprises privées, les services communautaires, les événements et les formations.

Objectifs # 2 : Les secteurs résidentiels

Intégrer l'agriculture urbaine dans les secteurs résidentiels

Actions

- Autoriser des potagers selon des modalités qui respectent l'intégrité du secteur résidentiel et le bon voisinage;
- Autoriser la garde d'animaux de fermes selon des modalités qui respectent la santé, la salubrité et le bon voisinage;
- Autoriser selon le cadre de référence les aménagements comestibles, les jardins communautaires et les jardins collectifs.

Objectifs # 3 : Les grands secteurs institutionnels

Reconnaitre les sites institutionnels (écoles, églises, hôpitaux, bâtiments publics) comme des pôles pour sensibiliser la population à l'agriculture urbaine et pour promouvoir la consommation d'aliments locaux.

Actions

- Autoriser les aménagements comestibles, les jardins communautaires et les jardins collectifs selon le cadre de référence;
- Autoriser les fermes urbaines (serres, production sur les toits, élevage urbain, etc.);
- Autoriser la distribution des produits agroalimentaires boréaux en circuit court (panier de fruits et légumes, marché public temporaire).

Objectif # 4 Les parcs industriels

Soutenir le développement des activités de production et de transformation agroalimentaire de grande superficie et ayant des contraintes sur le milieu environnant (entreposage, transport, etc.)

Actions

- Permettre les entreprises de production maraîchère dans un bâtiment principal (ferme verticale) d'une superficie minimale de 930 mètres carrés;
- Permettre les activités de production maraîchère sur les toits et dans des serres;
- Permettre les entreprises de transformation alimentaire d'une superficie minimale de 930 mètres carrés;
- Permettre les entreprises de production maraîchère dans un bâtiment principal et les entreprises de transformation de moins de 930 mètres carrés en vertu du règlement sur les usages conditionnels

Objectif # 5 : Les artères commerciales

Renforcer les activités commerciales de distribution et de consommation

Action

- Permettre les usages de transformation alimentaire avec les activités commerciales de distribution et de consommation selon le règlement sur les usages conditionnels;

Objectif # 6 : Les parcs et espaces verts

Reconnaître les parcs comme des pôles pour sensibiliser la population à l'agriculture urbaine et pour promouvoir la consommation d'aliments locaux.

Actions

- Autoriser les aménagements comestibles, les jardins communautaires et les jardins collectifs selon le cadre de référence mise en place;
- Autoriser les fermes urbaines (serres, production sur les toits, élevage urbain, etc.);
- Autoriser la distribution des produits agroalimentaires boréaux en circuit court (panier de fruits et légumes, marché public temporaire).

TROISIÈME ORIENTATION

Le développement et la maximisation de partenariats, d'échanges et de points de contact entre les acteurs du système alimentaire par une plateforme numérique

Fondé sur les besoins de collaboration et de partage entre les acteurs du système alimentaire, le projet est construit sur des motifs économiques, communautaires et environnementaux. L'utilisation de nouveaux outils propulsée par l'économie numérique favorise des collaborations entre les entreprises, identifie des opportunités de maillages et accélère l'innovation.

Objectif # 1 :

Créer une plateforme numérique pour le système alimentaire boréal de Saguenay et mobiliser les acteurs de ce système

Actions

- En collaboration avec le HUB SLSJ, développer un outil numérique pour identifier et animer des collaborations et de maillages entre acteurs du système alimentaire sur le territoire de Ville de Saguenay;
- Mettre en place un fonds pour accélérer et soutenir les maillages à valeur ajoutée entre les acteurs du système (production, transformation, distribution, consommation);
- Mettre en œuvre des initiatives avec les acteurs du système alimentaires pour améliorer la gestion des matières résiduelles.

Annexe 1

CHARTRE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE AU SAGUENAY – LAC-SAINT-JEAN

Annexe 2

Étude et réflexion autour d'un futur marché public régional
dans la Ville de Saguenay