

10 ANS D'INFOS!
Juin 2012 - juin 2022

JDV

journal des voisins.com
Journal communautaire d'Ahuntsic-Cartierville

Magazine communautaire d'Ahuntsic-Cartierville (Version Ouest) - Vol. 12, n° 2 - Avril-mai 2023



**Combien vaut
votre maison?**

Nous avons la réponse pour vous

514 570-4444

christinegauthier.com

CULTIVER L'AVENIR EN VILLE

DOSSIER : Pages 16 à 31



- **Les jardins de Cultures solidaires à Cartierville dès cet été?** (Page 4)
- **Les nouvelles pistes cyclables ne font pas l'unanimité** (Page 5)
- **Nouveau ! Découvrez notre BD, le Journal des petits voisins** (Page 12)

Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale

**SOLDE -25 %
SUR LES
SANDALES**

**CHAUSSURES
H. LECLAIR**

118, rue FLEURY OUEST | 514 387-4898



**Toujours là pour
Ahuntsic-Cartierville**



L'honorable Mélanie Joly
Députée fédérale

514-383-3709
melaniejoly.libparl.ca
melanie.joly@parl.ca
f @



**CHRISTINE
GAUTHIER**
IMMOBILIER

christinegauthier.com
514 570-4444

Christine Gauthier inc. Société par action
d'un courtier immobilier. Christine Gauthier
Immobilier, agence immobilière.

à **AHUNTSIC**
depuis **23 ANS**

**Contactez-
nous!**

ÉDITORIAL

La ville comme jardin



Stéphane Desjardins | Rédacteur en chef

Véritable phénomène de société, l'agriculture urbaine vit une renaissance dans de nombreuses villes partout dans le monde.

Le phénomène remonte à la nuit des temps. La densification des villes accompagnant la révolution industrielle n'y a rien changé : les gens continuent de cultiver des fruits et légumes sur leur terrain, dans des jardins communautaires, sur les toits, les balcons et même, aujourd'hui, des jardins intérieurs verticaux.

À notre époque, le raffinement de la culture hydroponique, qui permet notamment la recirculation de l'eau et la culture sans fertilisants ou pesticides de synthèse, offre un potentiel pratiquement illimité en matière d'agriculture urbaine. Les citoyens peuvent donc cultiver à domicile une part de ce qu'ils mangent. Et les entreprises s'installent désormais n'importe où, si l'urbanisme l'autorise. Ce n'est pas pour demain, mais un pays ne dépendra éventuellement plus de ses terres arables pour nourrir sa population (c'est avantageux, quand l'hiver dure la moitié de l'année).

Ce n'est plus de la science-fiction : certaines fermes s'apparentent aujourd'hui à des usines de fabrication automobile. À l'autre bout du spectre, des citoyens font pousser dans leur salon ou leur sous-sol une partie de la nourriture qu'ils consommeront dans l'année. Y compris des poissons. Bientôt, des OSBL de lutte contre l'insécurité alimentaire aligneront les bacs hydroponiques derrière les comptoirs de distribution de paniers d'urgence.

L'agriculture urbaine contribue déjà à augmenter la résilience individuelle et collective en cas de crise économique et environnementale.

C'est un outil de lutte contre les changements climatiques (par la captation de l'eau de ruissellement), l'insécurité alimentaire et le phénomène de déserts alimentaires. Elle permet une réappropriation de l'espace urbain par les citoyens, une forme de verdissement de la ville, un moyen d'améliorer la santé mentale et mousses la réinsertion sociale.

Des initiatives comme à Ahuntsic, avec Lufa et la Centrale agricole, se multiplient partout dans le monde. Elles incarnent une agriculture de proximité, plus circulaire.

Déjà, un peu partout sur la planète, « poussent » des immeubles où l'on cultive toutes sortes d'aliments, sur plusieurs étages. La Centrale agricole, située dans le District Central, raffine le concept, grâce à une collaboration entre des acteurs de filières agricoles diverses, qui se partagent ressources, savoir-faire et pratiques durables. Ainsi, les déchets des uns deviennent des intrants des autres.

Dès les années 1960, des chercheurs mettaient en garde contre les excès de l'économie de marché et leur effet sur les écosystèmes. Six décennies plus tard, ceux qu'on qualifiait de rêveurs prouvent, un panier de légumes à la fois, que les principes de développement durable peuvent se traduire par un changement de comportement dans le système capitaliste.

Ainsi, la nouvelle génération d'entrepreneurs écolos concrétise le vieux rêve de produire la nourriture là où les gens vivent, au lieu de la transporter sur des milliers de kilomètres, avec toute la pollution que cela représente. Le mot est souvent galvaudé, mais ce qui se développe dans Ahuntsic n'est rien de moins qu'une révolution.



Patrimoine et urbanisme

Notre dossier sur les immeubles à l'abandon dans Ahuntsic-Cartierville et les lacunes en matière d'urbanisme dans l'arrondissement, paru dans notre édition de février, a suscité de nombreuses réactions de nos lecteurs.

Le haut-le-cœur collectif devant le délabrement de certaines bâtisses, ou le manque de moyens ou d'intérêt face aux constructions sauvages, qui s'intègrent mal dans nos quartiers, soulèvent beaucoup de préoccupations citoyennes.

Au-delà des considérations architecturales ou esthétiques, un McManoir dans un environnement historique ou naturel, même s'il

s'inscrit dans un soi-disant courant urbanistique ou architectural accepté par les autorités, ne passe pas au sein de la population. Le débat dépasse les salons des défenseurs du patrimoine. Il touche à l'identité du quartier et de ses habitants. JDV

Rectificatif : Deux erreurs se sont glissées dans l'article paru en p. 23 de notre édition de février. L'évaluation et les taxes du 355-361, H-Bourassa Est étaient de 710 100\$ et 3952,93\$ en 2022 et non de 1 055 200\$ et 9539,58\$. L'évaluation du 2320, H-Bourassa Est était de 1 016 500\$ et non de 933 800 \$.

Cofondateurs : PHILIPPE RACHIELE et CHRISTIANE DUPONT

Conseil d'administration : DOUGLAS LONG, président; CAROLE LABERGE, vice-présidente; PIERRE FOISY, Ph. D., secrétaire; GILLES TURGEON, trésorier; MAYSOUN FAOURI, VINCENT POIRIER, PASCAL LAPOINTE, LUCIE PILOTE, administrateurs; LEILA FAYET-IKKHACHE, PHILIPPE RACHIELE, SIMON VAN VLIET, représentants des employés

Équipe : SIMON VAN VLIET, éditeur, PHILIPPE RACHIELE, directeur des ventes, LEILA FAYET-IKKHACHE, édimestre, STÉPHANE DESJARDINS, rédacteur en chef, ANNE MARIE PARENT, cheffe de pupitre Web, SÉVERINE LE PAGE, adjointe à la rédaction, AMINE ESSEGHIR, journaliste de l'IJL, FRANÇOIS ROBERT-DURAND, journaliste visuel, CAROLINE KUNZLE, journaliste audio, CAMILLE VANDERSCHULDEN, journaliste; Collaborateurs : NICOLAS BOURDON, CHRISTIANE DUPONT, JULIE DUPONT, SAMUEL DUPONT-FOISY, DIANE ÉTHIER, ADRIAN GHAZARYAN, TOMA ICZKOVITS, HASSAN LAGHCHA, JACQUES LEBLEU, OLIVIER PAIEMENT, JEAN POITRAS, LUCIE PILOTE; Conception graphique : NACER MOUTERFI; Caricaturiste : MARTIN PATENAUDE-MONETTE; Illustratrice : CLAIRE OBSCURE; Impression : IMPRIMERIES TRANSCONTINENTAL; Distribution : CMI2000

Dépôt légal : BNQ -ISSN1929-6061- ISBN/ISSN 1929-6061; Pour nous contacter : redaction@journaldesvoisins.com



Tirage certifié



Initiative de journalisme local Financé par le gouvernement du Canada



Nous reconnaissons la contribution financière de Patrimoine Canada

Vous pouvez afficher le logo « pas de publicité » (ci-contre) et vous continuerez de recevoir votre journal papier. Si vous souhaitez que votre adresse soit retirée de notre circuit de distribution, écrivez-nous.



MOT DE L'ÉDITEUR

S'informer local, c'est pas banal!



Simon **Van Vliet** | Éditeur

De nos jours, on peut acheter local, manger local, boire local, s'habiller local. Mais pour ce qui est de faire quelque chose d'aussi élémentaire que de s'informer local, il n'y a plus grand-chose à se mettre sous la dent à Montréal.

Bien peu de gens dans la métropole ont encore le privilège de recevoir gratuitement un journal papier directement au pas de leur porte.

Or, l'information locale de qualité demeure plus que jamais un ingrédient essentiel dans la recette d'une société en santé. Le journalisme de proximité nourrit le sentiment d'appartenance à la communauté et enrichit le terreau du débat public qui, avouons-le, est d'une pauvreté alarmante de nos jours...

Dans la jungle des médias de masse d'aujourd'hui, où prolifèrent les mauvaises herbes toxiques et les espèces exotiques envahissantes, ce journal communautaire continue à défricher un petit lopin de terre

pour y faire germer des idées porteuses d'avenir. Si les fruits de notre labeur vous plaisent, vous pouvez contribuer à semer les graines en faisant un don ou en devenant membre (voir les détails en p. 30). N'hésitez pas non plus à glisser un bon mot aux commerçants qui annoncent dans ce journal lorsque vous leur rendez visite et pensez à suggérer à vos commerçants favoris de mettre de la publicité dans ce qui est désormais le seul journal à être distribué à toutes les portes dans l'arrondissement.

Au menu dans cette édition

C'est connu, le goût de la lecture se cultive dès le plus jeune âge. Pour les jeunes lecteurs et lectrices en herbe, notre journaliste Camille Vanderschelden propose dans cette édition un premier bédé-reportage. Que voilà un beau complément à la chronique de notre collaboratrice Lucie Pilote que les P'tits voisins connaissent déjà!

Personne ne sera en reste : toutes nos habituelles chroniques sont au rendez-vous.

Vous remarquerez d'ailleurs que la chronique urbaine de quartier est signée par une certaine Christiane Dupont. La cofondatrice du *Journal des voisins* nous fait en effet le plaisir de sortir de sa retraite pour nous concocter des textes à la fois succulents et informatifs. Le plat de résistance de cette édition, notre copieux dossier sur l'agriculture urbaine, est d'ailleurs porté en grande partie par la délicieuse plume de notre « nouvelle » collaboratrice qui est aussi à l'aise derrière son clavier d'ordinateur... que devant ses fourneaux! JDV



Un lecteur en herbe feuillette le journal.
(Photo : Simon Van Vliet, JDV)

JEUNES VOISINS

Dire au revoir à l'hiver



Adrian **Ghazaryan** | Chroniqueur

Cette arrivée tant attendue du printemps, une saison appréciée par un grand nombre de personnes, comme un renouveau, en réjouira beaucoup pour plusieurs raisons.

Que ce soit pour la hausse inévitable de la température ou le retour de la verdure des feuilles, qui sont au cœur de notre quartier, il est facile d'imaginer pourquoi cette saison du renouveau est chérie par plusieurs.

En effet, nous avons certainement tous des souvenirs de l'hiver qu'on préfère oublier pour longtemps. Cette période difficile à traverser comporte assurément des caractéristiques indésirables. Cependant, il est de mon avis qu'il existe une beauté indéniable qui lui appartient.

On n'y pense peut-être pas souvent, mais pendant les jours où il ne fait pas trop froid,

il est possible de percevoir un calme sans pareil au sein de la nature. Les flocons de neige qui descendent du ciel lentement mais sûrement, les sapins recouverts de neige parfaitement posée et de nombreux autres éléments sont remarquables.

Si on prend le temps parfois de s'arrêter un moment et d'observer les merveilles qui nous entourent, on constatera que la planète sur laquelle on vit est bien plus spéciale que l'on pourrait imaginer.

On est tout le temps occupé à trouver quelque chose à faire de nos jours, mais on ne se rend souvent pas compte du sentiment de plénitude que peut nous procurer le simple acte de contempler le monde qui nous entoure. JDV

Pâques
signé

bonneau
chocolatier

Venez voir notre sélection
Chocolats - Moulages - Pâtisseries

69, rue Fleury Ouest / 514 419-7892
chocolateriebonneau.ca

ACTUALITÉS

Les jardins de Cultures solidaires à Cartierville dès cet été?



Christiane Dupont | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV

Les jardins de production de Ville en vert, mieux connus sous le nom de Cultures solidaires, qui sont situés sur le territoire, offrent à des citoyens moins équipés ou moins bien nantis de bénéficier gratuitement ou à moindre coût des fines herbes et légumes plantés et récoltés sur place.

À l'heure actuelle, Ville en vert possède deux jardins de production appelés Cultures solidaires. Un premier, que l'on nomme Au courant de l'agriculture urbaine, est situé sur la rue Berri, entre Sauvé et Louvain. Ce site de 1 000 m² est exploité depuis cinq ans. Un deuxième, l'Esplanade Louvain, qui est une installation temporaire sur la rue Louvain, près de l'avenue de L'Esplanade, occupe la surface asphaltée d'un ancien stationnement de 900 m². Ce site a produit une surprenante récolte de plus de 2 600 kilos de légumes dans des bacs en géoplastique au cours des deux dernières années.

Un troisième jardin de production de 670 m² est en gestation ce printemps. Il s'agit du futur jardin de production du nouveau Centre culturel et communautaire de Cartierville, communément appelé le 4C, qui a été inauguré récemment. En principe, ce dernier jardin sera exploité en 2023. Mais comme le site de ce jardin du 4C est au repos depuis



De gauche à droite, Véronique Larouche, Anne Dezetter, Hélène Cossette et Armelle Dumas, de l'organisme Cultures solidaires. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

deux ans à cause des travaux de rénovation qui ont été réalisés dans l'ancien édifice des Sœurs de la Providence, la remise en état du jardin autour de l'édifice sera sans doute laborieuse et nécessitera probablement temps et soins plus importants.

Malheureusement, au moment d'écrire ces lignes, les informations n'étaient pas disponibles sur la date de déménagement du jardin

de production de l'Esplanade Louvain au 4C... si déménagement il y a. Nous n'avons pu obtenir de détails sur ce futur site.

Cultures solidaires à la rescousse!

Les moins nantis ou les personnes vivant dans des déserts alimentaires pourront se tourner vers les différents jardins de Cultures solidaires (voir le texte du dossier en p. 28). Ces sites sont administrés par Ville en vert, dont le directeur général actuel est Christophe Derrien.

Ces jardins fournissent les légumes et fines herbes qui sont vendus directement sur les sites de production. Selon le site Web Cultive ta ville, les jardins de Cultures solidaires permettent d'offrir des paniers à environ 25 familles, dont la moitié ont de faibles revenus et bénéficient d'un prix solidaire.

Une partie des récoltes est aussi vendue dans les marchés publics et mobiles, comme au Marché Ahuntsic-Cartierville (MAC), dans Cartierville, notamment, et au kiosque du MAC au métro Sauvé. Les légumes y sont vendus à bon prix.

En outre, les invendus (environ le cinquième de la production) sont offerts à

des organismes communautaires comme Révanous, une résidence pour personnes ayant une déficience intellectuelle légère, ou au programme FEED-back relevant de Mobilisation environnement Ahuntsic-Cartierville (MEAC).

Selon un portrait réalisé par Au/Lab, le Laboratoire sur l'agriculture urbaine, «les récoltes semblent être le plus couramment partagées entre les membres ou bénévoles des jardins. Dans plusieurs cas, elles sont cependant remises en tout ou en partie à des OBNL œuvrant en sécurité alimentaire. Finalement, plusieurs utilisent aussi les récoltes dans les activités de leur organisme, par exemple dans les cuisines collectives, lors de repas communautaires ou pour des dons [voir notre texte sur les jardins à peu de frais en p. 29]. Certains jardins font aussi de la vente à travers des paniers économiques ou un marché solidaire. Finalement, on retrouve aussi quelques jardins où la récolte est libre, c'est-à-dire que les passants peuvent s'y approvisionner directement».

Toujours selon Cultive ta ville, c'est depuis 2019 que Cultures solidaires de Ville en vert fait pousser, sans pesticides ni engrais chimiques, des fruits et légumes distribués à la population d'Ahuntsic-Cartierville. «Le projet porte bien son nom, puisque c'est toute une communauté qui prend en charge les jardins», peut-on lire sur ce populaire site d'agriculture urbaine. En effet, outre les employés de Ville en vert, plusieurs bénévoles, dont des étudiants, donnent un bon coup de main durant l'été. JDV

Ristorante Il Cenone
CUISINE ITALIENNE AUTHENTIQUE

6419 boul. Gouin Ouest
Cartierville, Montréal, QC
H4K1A9

Promotion pour le printemps !

Cinq services à 59\$ pour 2 personnes

514-331-5344

www.ilcenone.com

"Si bien vous voulez manger, chez Il Cenone il faut aller"

Pour en savoir plus

- Cultive ta ville : bit.ly/3yAfZLU
- Dupont-Rachiele, C., E. Duchemin, J. Utgé-Royo, 2020, *L'agriculture urbaine à Montréal : portrait des initiatives sociales et collectives*, Laboratoire sur l'agriculture urbaine / Conseil SAM. En ligne : bit.ly/3YQNzYT [NDLR : L'une des auteurs de ce portrait est la fille benjamine de l'auteur de cet article.]

ACTUALITÉS

Les nouvelles pistes cyclables ne font pas l'unanimité



Amine **Esseghir** | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Des citoyens sont en colère contre les pistes cyclables envisagées par l'arrondissement sur l'avenue de l'Esplanade et sur la rue Legendre Ouest. Au cœur de ce rejet, la disparition de stationnements sur ces artères très achalandées.

Ils étaient nombreux à s'être déplacés pour exprimer leur opinion concernant les futures pistes cyclables au conseil d'arrondissement du 13 mars. Une mobilisation anticipée alors qu'une vive contestation s'était exprimée le 9 mars lors d'une consultation virtuelle organisée à ce sujet. Par ailleurs, deux pétitions, une pour et une autre contre, circulent sur le Web depuis le début mars.

Le plaidoyer de Karim Moussaoui, un riverain, aura permis de résumer la position des contestataires assez rapidement.

Lui-même qui fut cycliste et qui n'a rien contre le vélo a souligné que la mobilité active est un projet de société qui doit offrir des options de rechange pour pouvoir réduire le recours à l'automobile.

«Chaque ville a sa réalité», a-t-il martelé. Il a déploré la perte de places de stationnement sur la rue Legendre Ouest.

«La rue Legendre était notre refuge, notamment lors des opérations de chargement de la neige.» Il a soutenu que la piste cyclable qui sera aménagée sur l'avenue de l'Esplanade est risquée.

«Avec le camionnage, il y a des manœuvres de recul dangereuses. Vous allez mettre la vie des cyclistes en danger», a-t-il affirmé.

Il redoute des accidents. «Et là, on va voir Vélo Québec venir avec le vélo fantôme.»

Emilie Thuillier, mairesse de l'arrondissement, a invité M. Moussaoui à la prudence quand il fait certains liens.

«Derrière le vélo blanc, il y a des noms. Ce sont des personnes qui sont mortes parce qu'il n'y avait pas d'infrastructures sécuritaires», a-t-elle souligné.

Elle a évoqué le cas de Mathilde Blais, décédée sous le viaduc des Carrières, rue Saint-Denis, et dont le vélo hommage a été enlevé quand la Ville a réalisé le Réseau express vélo (REV).

«Le vélo blanc a été enlevé et il est exposé au

Musée de la civilisation», a-t-elle mentionné. Elle a rappelé que l'administration municipale ne veut pas forcer les gens à faire du vélo.

«Notre responsabilité c'est de mettre en place l'infrastructure sécuritaire pour ceux et celles qui le veulent.»

Un débat tranché

Tatiana Hollerich a mis en évidence la question du stationnement également, en rappelant que la Ville de Montréal a permis de louer récemment un terrain vacant à la Société de transport de Montréal (STM) au 50-150 de Louvain Ouest, non loin du secteur concerné. Ce même espace pourrait aussi servir aux travailleurs d'un CPE du coin.

«Si on peut accommoder la STM et un CPE, pourquoi ne pas accommoder les résidents du quartier?» a-t-elle demandé.

Julie Roy, conseillère de Ville du district Saint-Sulpice, a reconnu qu'il y a déjà des problèmes pour les places de stationnement.

«On sait qu'il y a une pression durant les heures de travail», a-t-elle admis.

Elle a cependant rappelé que c'est 6% des stationnements qui sont retirés dans le secteur, soit une centaine de places, pour réaliser les pistes cyclables.

«Il restera du stationnement dans les rues transversales», a-t-elle assuré. Elle a mentionné aussi qu'un projet de mutualisation est entrepris avec la Société de développement commercial District Central.

«On travaille pour un meilleur usage, que ce soit pris hors rues, aux [sous-sols] du 333 et 555 Chabanel Ouest. Ces stationnements sont souvent sous-utilisés», a-t-elle avancé.

Des stationnements publics pourraient être utilisés la fin de semaine pour les usagers du parc et les visiteurs.

Joanna Consentino est venue avec deux pétitions. Une pour dénoncer la séance d'information virtuelle du 9 mars et une autre pour demander «la suspension et la révision des pistes cyclables sur Legendre et de l'Esplanade». Signée par plus de 300 personnes (en date du 13 mars), la pétition exigeait : «des consultations en personne et la suspension de l'installation des pistes cyclables!»

Alexandre Caron a pour sa part déposé une lettre signée par plus de 500 citoyens en appui aux annonces de pistes cyclables.

La lettre plaide que «la poursuite du développement d'un réseau cyclable sécurisé et quatre saisons doit demeurer une priorité».

Antoine Malo a exprimé son soutien par

rapport aux annonces concernant «la bonification du réseau cyclable dans l'arrondissement».

C'est lors du conseil d'arrondissement du 13 février que les élus ont annoncé la réalisation de nouvelles pistes cyclables cet été. JDV



L'aménagement projeté de la rue Legendre entre Lajeunesse et Esplanade prévoit deux bandes cyclables séparées de la chaussée par des bollards. Image tirée de la présentation publique du 9 mars 2023 disponible ici : bit.ly/3Z5jzbF

Les routes du monde

Prochains départs en Automne 2023 en petits groupes.
10 à 16 personnes max. par groupe

Tanzanie	03 sept. au 15 sept.
Maroc	08 sept. au 23 sept.
Rwanda	16 sept. au 01 oct.
Ouzbékistan	22 sept. au 08 oct. / 06 oct. au 22 oct.
Japon	23 sept. au 10 oct. / 04 nov. au 21 nov.
Pérou	30 sept. au 15 oct.
Maroc du Nord	13 oct. au 22 oct.
Népal	14 oct. au 28 oct.
Inde Sacrée	28 oct. au 18 nov.
Egypte	28 oct. au 12 nov. / 11 nov. au 26 nov.

PERMIS DU QUÉBEC 703133.

Nous vous offrons aussi un service de consultations grands itinéraires Asie-Afrique-Amérique du Sud.
Nous avons aussi d'excellents tarifs aériens toutes destinations.

514 842-1888 www.routesdumonde.com 650, rue Fleury Est, Montréal, Qc H2C 1N8

25 années autour du monde

Les routes du monde

CHRONIQUE URBAINE DE QUARTIER

Parents-Secours existe toujours!

Christiane **Dupont** | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV*Parents, on vous demande de montrer l'affiche rouge et blanche à vos enfants!*

Alors que le début des années 2000 et, auparavant, l'arrivée des mères sur le marché du travail ont nui aux efforts de recrutement du populaire organisme Parents-Secours, fondé dans les années 1970, voilà que le dynamisme d'une mère bénévole aura permis aux affiches-fenêtres rouges et blanches de se multiplier dans Ahuntsic. Le hic? Les tout-petits ignorent pour la plupart ce que ces affiches signifient.

En 2012, un article publié sur le site du JDV relate les déboires de Parents-Secours dans Ahuntsic-Cartierville (lisez-le ici : bit.ly/3kUVyWW). L'organisme tente, avec difficultés, de reconquérir ses lettres de noblesse, notamment afin de recruter des parents pour rejoindre ses rangs.

Entre 2014 et 2020, le nombre de foyer prêts à s'engager recule de manière radicale partout au Québec. En 2018-2019, d'autres Ahuntsicois bénévoles tentent l'aventure, mais leur comité responsable perdant des membres, il doit être dissous. Une fois de plus, le programme tombe à l'eau. Pour que Parents-Secours puisse s'afficher dans un quartier, le comité responsable doit compter au moins trois parents.

En 2018, plus largement au Québec, *La Presse* écrit : « Sur papier, la dégringolade est nette : le nombre de foyers refuges associés à Parents-Secours est passé de plus de 100 000 à la fin des années 80 à 4 224 [en 2017]. Ces 10 dernières années, l'organisme a encore perdu presque 40 % de ses portes où enfants et aînés en dif-

ficulté peuvent trouver secours et réconfort. »

En 2020, Évelyne Audet, jeune maman, décide de mettre de nouveau sur pied un tel comité dans Ahuntsic. « Je me promenais dans un autre quartier de Montréal et j'ai vu une affiche-fenêtre rouge et blanche, et ça m'a rappelé des souvenirs d'enfance. J'habitais à Québec, et je me souviens que notre voisin avait une affiche semblable dans sa fenêtre. Je n'en ai pas eu besoin, mais je me suis souvenue également du sentiment de sécurité qui m'habitait juste parce que je voyais cette affiche-là, et ça m'a donné le goût de faire pareil ici », ajoute-t-elle.

Évelyne Audet met donc sur pied un comité de familles bénévoles responsables du programme dans Ahuntsic. Toujours dans le quartier, 75 familles ont été recrutées depuis pour être familles refuges. Cartierville constitue un territoire indépendant pour Parents-Secours; cela nécessiterait la mise sur pied d'un autre comité. Comme il n'y en a pas pour le moment, le programme et les affiches-fenêtres sont absents de son paysage. Avis aux intéressés!

Faire connaître aux enfants

La grande majorité des enfants d'âge scolaire et des tout-petits, ainsi que de nombreux parents, ignorent ce qu'est Parents-Secours, ou croient que le programme qu'ils ont connu, enfants, n'existe plus.

Évelyne Audet a confié récemment une mission aux familles ahuntsicoises, sur une page Facebook du quartier : « Salut les parents! (...) Il y a donc 75 maisons qui portent fièrement l'affiche-fenêtre. Le hic, c'est que les enfants



Affiche de l'organisme Parents-Secours dans la fenêtre d'un logement d'Ahuntsic-Cartierville. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

d'aujourd'hui n'ont aucune idée de ce que c'est! Alors voici ma mission pour vous aujourd'hui : Ce soir, prenez 2 minutes pour montrer ce logo à votre enfant, et apprenez-lui à quoi ça sert. Ça pourrait lui être utile un jour! Et si jamais vous voulez vous-même être un foyer refuge : parentssecoursahuntsic@gmail.com »

Un peu d'histoire

Faisons un retour en arrière. L'organisme Parents-Secours a été implanté au Québec dans les années 1970 afin d'assurer la sécurité des enfants et, depuis, celle des aînés. Quand elles sont à la maison, les familles participantes mettent une affiche à leur fenêtre, un dessin stylisé rouge et blanc d'un tout-petit donnant la main à un adulte.

Les enfants avertis savent que s'ils sont perdus, s'ils sont suivis, s'ils ont peur de quelque chose ou de quelqu'un et qu'ils trouvent cette affiche sur leur chemin, ils peuvent sans crainte sonner à la porte pour demander de l'aide aux adultes qui s'y trouvent.

L'OBNL est né à la suite de la disparition, en 1976, d'un jeune garçon. Des citoyens décidèrent de se regrouper afin de prévenir les événements dramatiques de ce genre. Après avoir examiné différentes options, les fondateurs ont décidé d'adhérer à l'initiative d'un groupe d'Ontariennes qui avait mis sur pied un groupe semblable en 1968. Parents-Secours est né d'abord à Sainte-Thérèse, à Laval, à Pincourt puis à Pierrefonds.

En 1977, Parents-Secours comptait 33 groupes répartis dans la région de Montréal. La même année, un comité provincial a été mis sur pied afin de coordonner l'avenir du programme.

Depuis, Parents-Secours a même fait des petits à l'étranger, notamment à Liège en Belgique.

Parents-Secours de Liège tenait même une semaine spéciale en octobre dernier pour faire connaître le programme aux enfants et recruter des familles refuges.

Un renouveau, après une baisse

Patricia Tardif de Parents-Secours du Québec rapporte qu'en 2022, une dizaine de comités bénévoles se sont ajoutés au Québec, pour un total de 76 comités regroupant 2 337 foyers refuges.

Également, en 2022, Mme Tardif signale que 22 000 enfants ont fait connaissance avec le programme grâce à diverses rencontres, de même que 6 250 aînés. Parents-Secours, en effet, se porte au secours d'enfants en situation vulnérable, mais également d'aînés.

Sait-on combien d'enfants et d'aînés ont pu être « secourus » grâce aux affiches des foyers refuges à travers le Québec au cours de la dernière année? Dans son dernier rapport, l'organisme a établi que 98 enfants ont été aidés en 2022 : 86 s'étaient perdus, cinq ont été blessés, un avait été laissé seul, un avait oublié ses clés, deux ont craint quelque chose ou quelqu'un, notamment. Outre les enfants, dont les âges varient de 0 à 17 ans (la catégorie la plus concernée est celle des 6 à 11 ans), 24 aînés ont trouvé de l'aide dans les foyers refuges.

Toujours présent

Au Québec, dans les décennies qui ont suivi les années 1980, l'entrée des mères sur le marché du travail et le manque de subventions ont contribué à faire presque tomber l'organisme dans l'oubli.

Après son renouveau des dernières années, le manque de bénévoles et de familles refuges se fait toujours sentir. JDV



GRAND CHOIX D'ABAT-JOURS EN MAGASIN

Vous y trouverez des abat-jours de différents style, couleurs et grandeurs

Plusieurs services offerts :

- Abat-jours sur mesure.
- Recouvrement ou réparation des anciens abat-jours.
- Réparations de lampes et chandeliers.
- Montage d'objets en lampe et plus encore.

OFFRE SPÉCIALE

Sur présentation de cette annonce

OBTENEZ

15 %

DE RABAIS

Sur tous les abat-jours en magasin

VALIDE JUSQU'AU : 30 JUIN 2023

Déménagé

9230, Avenue du Parc, Montréal, Qc, H2N 1Z2 (Coin Chabanel) • 514-746-1000 • www.abatjour-design.com



INVITATION

Assemblée générale annuelle

FORMULE
HYBRIDE



Mardi 11 avril 2023 | 19 h 30



En personne
Collège André-Grasset – Salle Escalé 1
1001, boul. Crémazie Est, Montréal

ou



En ligne au
desjardins.com/caisse-centre-nord-montreal

Votez en ligne



Dès la fin de la rencontre et jusqu'au 15 avril 2023, votez sur le partage des excédents annuels (ristournes) et l'élection des administrateurs, si applicable, en visitant :

le site Web de la Caisse | desjardins.com | AccèsD

Nouveauté!

Si vous ne pouvez pas voter en ligne, une borne de votation sera mise à votre disposition à la Caisse.



Desjardins
Caisse du Centre-nord
de Montréal

Vous pensiez avoir compris la différence entre REER et CELI et vous sentiez enfin à l'aise d'en parler lors de vos réunions de famille? Voilà qu'on parle maintenant du CELIAPP... On démystifie tout ça pour vous.

Le CELIAPP est un nouveau régime enregistré qui permettra d'épargner à l'abri de l'impôt en vue de l'achat d'une première maison. Il sera offert au courant 2023 dans les institutions financières.

Pour être admissible à ouvrir un CELIAPP, le particulier devra :

- Résider au Canada;
- Être âgé d'au moins 18 ans; et
- Être un acheteur d'une première habitation.

Un particulier sera considéré comme un acheteur d'une première habitation si, il n'a été à aucun moment durant la partie de l'année civile, précédant l'ouverture du compte, ni à tout moment durant les 4 années civiles précédentes, occupant d'une « habitation admissible » (même si elle était située à l'extérieur du Canada) qui était son lieu principal de résidence, dont le propriétaire était :

- le particulier, ou
- l'époux ou le conjoint de fait du particulier au moment de l'ouverture du compte.

Le plafond de cotisation annuelle sera de 8 000 \$ et le plafond à vie sera de 40 000 \$. Les cotisations effectuées au CELIAPP seront déductibles de vos revenus. Les sommes retirées ne seront pas imposables si elles servent à l'achat d'une habitation admissible (sous certaines conditions). Contrairement au RAP, il n'y a pas de limite au montant pouvant être retiré et nul besoin de rembourser les sommes.

« Les cotisations à votre CELIAPP seront déductibles et pourraient vous donner droit à un remboursement d'impôt lors de la préparation de votre déclaration de revenus. Cet argent peut à son tour être réinvesti en vue de votre projet immobilier », selon Angela Lermieri, planificatrice financière Desjardins*.

Vous aviez déjà accumulé des montants dans votre REER afin d'effectuer un retrait RAP? pas de soucis, le CELIAPP et le RAP pourront être combinés pour l'achat d'une propriété admissible.

*Planificatrice financière et représentante en épargne collective pour Desjardins Cabinet de services financiers inc.

Ce contenu a été produit et payé par Desjardins.

JOURNALDESVOISINS.COM PRÉSENTE...

Le Centre du Vitrail de Montréal



Maureen Jouglaïn | Journaliste indépendante

À quelques pas de la très animée rue Fleury, sur le boulevard Henri-Bourassa Est, se trouve le Centre du Vitrail de Montréal, un atelier au charme discret. Si on prend le temps de s'y arrêter, on découvre un véritable bric-à-brac à l'ambiance changeante au gré de la lumière.

Que ce soit sous forme de poudres, de flocons, de feuilles ou encore de plaques, le verre est ici omniprésent. Les superstitieux devront s'y faire : on y trouve beaucoup de verre brisé!

Luc Lepage, chef d'atelier, me raconte d'ailleurs sa première journée à l'atelier, il y a près de 30 ans : « Je commençais à 9 h du matin. À 11 h, j'étais à l'hôpital en train de me faire recoudre le bras; j'avais accroché une feuille de verre ». Lorsque je lui demande si cette entrée en matière ne l'a pas refroidi, il me répond un « ben non » le plus naturellement du monde. Il faut dire que c'est une affaire de passion.

Le travail du verre est un grand terrain de jeu : on peut s'amuser avec les couleurs, les textures, les degrés de transparence... Certains verres contiennent même de petites bulles ou des stries pour capter la lumière différemment.

Du côté de la couleur, un présentoir contenant des dizaines d'échantillons de verre coloré donne le ton : beaucoup de choses sont possibles. On peut mettre de la peinture ou fusionner des minéraux en poudre directement au verre grâce à la chaleur. Selon

le minéral choisi, on obtient une couleur différente : « On dit souvent que le rouge est cher, mais c'est parce qu'il est difficile à contrôler; le cuivre brûle très vite et devient opaque », m'explique-t-il.

Une communauté soudée

Avant que le Centre du Vitrail ne s'installe dans Ahuntsic en 1976, il n'y avait pas de solutions de rechange dans la métropole. À l'époque, les vieux ateliers avaient tous fini par fermer boutique et la plupart des vitraux abîmés étaient tout bonnement jetés aux vidanges.

« Quand on a commencé, il n'y avait ni matériel ni personne pour nous montrer comment faire : on a appris sur le tas », se remémore M. Lepage. Au fil du temps, la communauté s'est un peu agrandie et Montréal compte désormais deux autres ateliers.

L'approche de cet artisanat est très nord-américaine : on se partage des connaissances et l'échange entre pairs en constitue les fondements. Rien n'est pourtant acquis dans le milieu, alors que beaucoup d'artisans prennent leur retraite sans savoir si la relève sera là pour continuer.

Chaque vitrail a son histoire

Le vitrail est un art intimement lié à l'architecture. Aujourd'hui, la plupart des arrondissements de Montréal ont une loi pour protéger les vitraux d'origine afin de conserver ce patrimoine culturel.

En passant près de la Cathédrale Saint-



Vitraux dans l'entrée du Centre du Vitrail, boulevard Henri-Bourassa.
(Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

Maron, sur le boulevard Henri-Bourassa, vous pourriez d'ailleurs apercevoir un de leurs projets en cours. Il s'agit d'un travail de longue haleine pour Luc et son équipe afin de restaurer les vitraux les plus abîmés de la vieille cathédrale. Importés de France à une époque où les matériaux n'étaient pas optimaux, ceux-ci furent particulièrement malmenés par plusieurs incendies.

La restauration de vitraux occupe la majeure partie de leur temps, mais il existe aussi un volet créatif. Luc me montre l'un de ces derniers projets plus personnels, une pièce commandée par des sœurs, sur laquelle une colombe symbolise la disparition d'une mère.

Il n'est pas étonnant d'apprendre que plusieurs artisans sont issus du milieu artistique : « Quelqu'un qui a une sensibilité dans le choix des couleurs et des textures pourrait avoir une mauvaise technique, ce n'est pas grave. On verrait la beauté du verre avant tout », reprend Luc Lepage.

En faisant le tour de la boutique, on peut voir des œuvres aux styles radicalement différents : d'une représentation très colorée du Petit Prince de Saint-Exupéry à une version flamboyante des peintures préhistoriques des grottes de Lascaux. L'un des fils de Luc a même un vitrail à l'effigie de Mike Myers, l'acteur phare de la saga Austin Powers. On est bien loin de l'image traditionnelle des vitraux religieux.

Certaines pièces sont toutefois mal aimées. En finissant notre visite dans l'atelier au sous-sol, Luc me montre son « musée des horreurs », comme il le nomme affectueusement. Il s'agit pour la plupart de vieilles lampes démantibulées entassées un peu partout. Il y en a une en particulier qui pend au plafond avec un air torturé, le verre est brisé et l'armature toute tordue : « On la laisse dans le coin tout au fond parce qu'elle va bientôt nous tomber dessus, c'est sûr. » JDV

Bienvenue aux nouveaux résidents !
Atelier de réparation
de montres et bijoux

Bijoux sur commande
Évaluation et conseil
Réparation horloges Grand-Père
Joallerie par Michel

Bijouterie Pothier
11, boul. Henri-Bourassa Ouest
Montréal, Québec H3L 1M6

5
1
4
-
3
3
1
-
4
4
4
0

L'UNION DES FAMILLES
D'AHUNTSIC

- Activités de loisirs variées pour tous.
Sessions automne et hiver.
- Club de vacances, 8 semaines l'été.
Pour les 5 à 13 ans.
- Site internet : www.loisirsufa.ca
Téléphone : 514 331-6413

Michel Vaillancourt, II.b.
Notaire et conseiller juridique

10965 boul. Saint-Laurent, Montréal (Québec) H3L 2R2
Tél.: (450) 622-9340 • Télécopieur: (450) 622-4397
www.notairesvaillancourt.com • vaillanm@notarius.net

PAGE D'HISTOIRE

L'histoire discrète des Sulpiciens (deuxième partie)



Samuel Dupont-Foisy | Chroniqueur

Les Sulpiciens sont étroitement associés à l'histoire d'Achuntsic-Cartierville. Voici la fin de notre article en deux parties.

L'abolition de la seigneurie de l'île de Montréal, en 1840, et le début du rachat des terrains appartenant aux Sulpiciens, ainsi que la loi mettant fin au régime seigneurial au Québec en 1854, dont il était question dans la dernière chronique, ne marquent pas le dernier chapitre de l'histoire des Sulpiciens du Québec.

En effet, les Sulpiciens continuent à contribuer activement aux milieux cléricale et culturel du Québec.

En 1840, Ignace Bourget (évêque de Montréal de 1840 à 1876) leur demande de former les séminaristes du diocèse de Montréal. Les Sulpiciens fondent donc le Grand Séminaire de Montréal la même année. Il est situé au troisième étage du Collège de Montréal, fondé en 1767 par le sulpicien Jean-Baptiste Curat-

teau, et premier établissement d'enseignement secondaire de la ville. Ce bâtiment se trouve sur la rue du Collège (présentement rue Saint-Paul), à l'ouest de la rue McGill (pour plus de renseignements : bit.ly/3yionQ6).

Les Sulpiciens songent, dès 1842, à déplacer le Grand Séminaire. Ils choisissent finalement l'emplacement de l'ancienne Mission du Fort de la Montagne, bâtie en 1676, afin d'accueillir des familles autochtones. Elle fut convertie en domaine agricole en 1704 en raison d'un incendie survenu en 1694.

La construction du nouvel édifice commence le 8 septembre 1854, selon les plans de l'architecte anglais John Ostell. Le nouveau Grand Séminaire de Montréal est inauguré le 8 septembre 1857, trois ans jour pour jour après le début de la construction, au 2065, rue Sherbrooke Ouest, sur le flanc sud du mont Royal. Au fil des années, une chapelle est ajoutée à l'ensemble.

Elle est par la suite agrandie, tout comme le bâtiment principal.

En 1867, c'est au tour du Collège de Montréal de changer d'emplacement. Un édifice est construit à côté du Grand Séminaire. Situé au 1931, rue Sherbrooke Ouest, il abrite encore de nos jours cette école.

En 2020, coup de théâtre : l'Archidiocèse de Montréal prend en charge le Grand Séminaire, qui déménage au 6895, rue Boyer, dans l'arrondissement de Rosemont-La Petite-Patrie. Depuis, le Grand Séminaire de Montréal est renommé Domaine des Messieurs-de-Saint-Sulpice. Il est déclaré site patrimonial par le gouvernement du Québec en 1982.

Quant aux tours de l'ancien fort, il s'agit d'un lieu historique national du Canada depuis 1970 et d'un immeuble patrimonial québécois depuis 1974 (renseignements additionnels : bit.ly/3JkiZU).

Petit rappel : le Domaine Saint-Sulpice, un

territoire situé entre les rues Saint-Hubert et Papineau, limité au nord par le chemin de fer du Canadien National et au sud par le boulevard Crémazie, tire évidemment son nom de la présence sulpicienne remontant à la Nouvelle-France. Ce quartier comprend plusieurs institutions importantes dans l'arrondissement, comme le centre Dominique-Savio, le Collège Ahuntsic, le Complexe Claude-Robillard, le Collège André-Grasset, plusieurs parcs et résidences pour aînés, dont Ora, des institutions publiques majeures (Commission de la construction du Québec, Investissement Québec-CRIQ), de même qu'une importante tour de bureaux, angle Crémazie et Papineau.

J'espère que, lors de votre prochaine visite au centre-ville de Montréal, vous prendrez quelques instants pour admirer les bâtiments historiques du domaine des Sulpiciens. Parfois, pour oublier le stress propre à la vie moderne, il n'y a rien de mieux que... l'Histoire. JDV

555, rue Chabanel Ouest, Bureau 600
Montréal (Québec) H2N 2H8

EMILIE THUILLIER
Mairesse d'arrondissement
Achuntsic-Cartierville
emilie.thuillier@montreal.ca
514 872-2246

NATHALIE GOULET
Conseillère de la Ville
Achuntsic
nathalie.goulet@montreal.ca
514 872-2246

JÉRÔME NORMAND
Conseiller de la Ville
Sault-au-Récollet
jerome.normand@montreal.ca
514 872-2246

JULIE ROY
Conseillère de la Ville
Saint-Sulpice
julie.roy4@montreal.ca
514 872-2246

ÇA BOUGE!

Le P'tit soccer d'Ahuntsic, le sport mineur vu autrement

Olivier **Paiement** | Journaliste indépendant

À l'approche de l'été, plusieurs parents sont à la recherche d'activités sportives pour leurs enfants. Partout dans l'arrondissement, il existe de nombreuses options de sports compétitifs, mais pour ceux qui souhaitent que leurs enfants jouent dans un environnement plus décontracté, il existe une solution de rechange au pied de la colline du parc Ahuntsic.

Fondé au début des années 2000, le P'tit soccer d'Ahuntsic réinvente la façon dont fonctionne le soccer mineur. En effet, son organisation repose entièrement sur l'implication des parents des joueurs.

Des entraîneurs aux arbitres, en passant par la remise des « Mr. Freeze » à la fin de chaque partie, sans compter l'organisation du traditionnel pique-nique de fin d'été, les parents assument tous les rôles.

À titre d'exemple de l'importance des adultes, l'organisation a grandement souffert de ses deux saisons annulées en raison de la pandémie. « Ça a paru l'été passé parce qu'il y avait moins de vétérans, donc il y avait plus de gestion à faire », explique Fabienne Hardy, membre du comité organisateur et mère de quatre enfants inscrits au P'tit soccer d'Ahuntsic.

Une communauté

Mais l'implication des parents ne constitue pas qu'une tâche. Les adultes bâtissent une



Le P'tit soccer offre l'occasion aux jeunes sportifs de pratiquer. (Photo : Séverine Le Page, JDV)

communauté riche en aidant, ajoute Mme Hardy : « C'est très festif et communautaire parce qu'on se retrouve deux fois par semaine à jaser sur le terrain. C'est vraiment agréable », explique-t-elle.

Pour la modique somme de 50 \$, les enfants jouent au soccer deux fois par semaine, de mai à juillet. Deux équipes mixtes sont formées dans chaque groupe d'âge ; les 5-6 ans, les 7-8 ans, les 9-10 ans et, finalement, les

11-12 ans. Au lieu des traditionnels affrontements compétitifs face à des organisations des autres quartiers montréalais, les joueurs affrontent la même équipe tout au long de l'été, de manière plus récréative.

« Les enfants sont trop jeunes pour vivre de la compétition. C'est pour le plaisir du sport, le plaisir de bouger. On ne leur inculque pas de stratégies », dit Mme Hardy. En d'autres mots, la philosophie du P'tit soccer d'Ahuntsic est de permettre aux joueurs de développer leurs habiletés sans avoir la pression de performer. Les règles du soccer sont ainsi simplifiées afin d'alléger les parties. Il n'y a donc pas de hors-jeu ou de tirs de pénalité.

Il est intéressant de noter que certains jeunes font le saut vers le soccer compétitif après leur expérience dans l'organisation, alors que d'autres font le contraire.

Au même parc

Toutes les équipes s'affrontent au même endroit en même temps. Les familles n'ont donc pas à passer leurs soirées estivales à courir dans les quatre coins de la ville.

Dans le but de finir l'année en beauté, un grand pique-nique est organisé. Une médaille de participation, ainsi qu'un diplôme avec une photo d'équipe sont remis à chaque joueur.

Sans surprise, l'organisation est victime de son succès. Les places sont limitées et, bien souvent, les organisateurs se voient obligés de refuser des inscriptions. « On ne cherche pas à faire de la publicité parce qu'on est tout le temps plein. Il y a toujours plus de gens qui veulent s'inscrire parce c'est super populaire », explique Mme Hardy. Les anciens sont donc priorités dans le processus.

Elle ajoute qu'avant l'informatisation du système d'inscriptions en 2015, tout se faisait par le bouche-à-oreille. Il fallait donc connaître quelqu'un afin d'avoir accès au formulaire !

Alors que certains estiment que le climat dans certaines organisations de sport mineur est trop intense, voire toxique, le P'tit soccer d'Ahuntsic a mis sur pied une initiative unique centrée sur le plaisir, et non la performance. JDV

Avocat
Litige civil et commercial
Maître Jérôme Dupont-Rachiele
LL.B., Juris doctor

Disponible pour rencontres dans Ahuntsic-Cartierville, sur rendez-vous

1080, Côte du Beaver Hall,
Bureau 1610
Montréal (Québec) H2Z 1S8

Téléphone : 514 861-1110
Télécopieur : 514 861-1310
Courriel : jeromedr@fml.ca

DANS LA TÊTE DU PROF

Parlons éducation



Nicolas **Bourdon** | Chroniqueur

De plus en plus de voix plaident actuellement pour une réforme en profondeur du système d'éducation. Le Québec n'a en effet pas connu une telle réforme depuis la Commission Parent en 1961.

Le ministre Drainville a, en quelque sorte, fermé la porte à cette initiative en niant, dès le début de son mandat, l'existence de l'école à trois vitesses. Le gouvernement a donc décidé de demeurer passif, mais les citoyens, eux, se mobilisent. Quatre organismes citoyens, Debout pour l'école!, Je protège mon école publique, École ensemble et le Mouvement pour une école moderne et ouverte, organisent en effet 19 forums citoyens qui se tiendront ce printemps aux quatre coins du Québec.

Les membres du Collectif de convergence citoyenne Ahuntsic-Cartierville (CCC-AC), un groupe citoyen d'Ahuntsic, comptent bien participer à cette grande discussion autour de l'éducation. Luis Gini, membre du groupe, m'avait donné rendez-vous à l'Espace des Possibles sur la rue Lajeunesse. Je pensais rencontrer une ou deux personnes, mais ils étaient sept à bien vouloir m'accorder une entrevue, et ce, un jour de semaine!

Les membres du CCC-AC estiment que le plan d'École ensemble est porteur d'avenir pour le système scolaire québécois. Il s'agit de subventionner à 100% les écoles privées. Ces écoles, qui deviendraient des écoles conventionnées, cesseraient de sélectionner leurs élèves en fonction de leurs notes et du portefeuille de leurs parents. En revanche, les écoles privées qui souhaitent demeurer privées n'obtiendraient plus aucune subvention de l'État et elles pourraient continuer de sélectionner leurs élèves.

« Cette mesure aurait un impact important sur la fréquentation des écoles secondaires dans Ahuntsic, me dit Luis Gini. Les écoles privées sont fortement implantées dans le quartier. Mont Saint-Louis et Regina Assumpta attirent à elles seules près de 4 000 élèves! Dans le plan d'École ensemble, les écoles privées deviendraient des écoles de proximité desservant en priorité les élèves du quartier. »

Moins de privé

Le plan d'École ensemble aurait donc pour effet de diminuer substantiellement la part du privé dans le système scolaire québécois, qui est le plus inégalitaire au pays, selon le Conseil supérieur de l'éducation.

« Nous trouvons désolant de devoir choisir entre nos convictions personnelles et l'avenir de nos enfants. Plusieurs parents sont d'ardents partisans du système public, mais ils inscrivent leurs enfants au privé. Le système public standard n'a plus la cote; il a été délaissé par le système public à projet particulier et l'école privée. Dans ces deux derniers cas, les élèves sont sélectionnés selon leurs notes et selon le portefeuille de leurs parents », observe Fanny Theurillat-Cloutier.

« Seulement 15% des élèves du public régulier se rendent à l'université, s'insurge Benoît Dugas. Ce pourcentage monte à 51% pour le public à projet particulier et à 60% pour les élèves issus de l'école privée. Et seulement 37% des élèves du secondaire public accèdent au cégep! Notre système scolaire n'assure plus l'égalité des chances. »

Benoît Dugas poursuit en me disant que leur groupe souhaite aussi parler des cégeps dans les forums de Parlons éducation.

« Il s'est créé deux vitesses au cégep : les collèges anglophones accueillent actuellement les meilleurs étudiants, ceux qui ont les plus fortes notes au secondaire, reprend M. Dugas. Le cégep reproduit les inégalités du secondaire : c'est au cégep anglais que s'inscrivent massivement les élèves issus des écoles privées et des écoles à projets particuliers. Les autres se retrouvent au cégep français. »

L'application de la loi 101 au cégep viendrait mettre fin au cégep à deux vitesses en plus de renforcer le français, qui en a bien besoin, particulièrement à Montréal. « Nous voulons aussi que le plan d'École ensemble soit appliqué au cégep : le nombre de cégeps privés diminuerait donc substantiellement et les collèges deviendraient des cégeps de quartier, comme les écoles primaires et secondaires », explique Benoît Dugas.



Renée-Claude Lorimier, Benoît Dugas, Florence Lorimier-Dugas, Ghislaine Raymond, Louise Lafrance, Luis Gini, Joanne Guay, Ana Mejia du Collectif de convergence citoyenne Ahuntsic-Cartierville. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

Les membres du CCC-AC sont bien organisés : ils ont écrit un manifeste et créé une page Facebook, et ils se rencontrent plusieurs fois par mois. Si les citoyens aux quatre coins du Québec se mobilisent avec la même ardeur que ce groupe citoyen d'Ahuntsic, le gouvernement pourrait faire face à un véritable mouvement social. Les crises en éducation sont à prendre

au sérieux : le gouvernement Charest a été emporté par la grève étudiante de 2012, tandis que le gouvernement Couillard avait perdu plusieurs plumes quand des milliers de parents avaient organisé des chaînes humaines autour des écoles, pour protester contre ses coupes sauvages en éducation. La CAQ devrait agir si elle veut éviter le même sort. JDV

JOYEUSES PÂQUES!



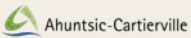
EFFIE GIANNOU

VOTRE CONSEILLÈRE DE LA VILLE DANS BORDEAUX-CARTIERVILLE
AHUNTSIC-CARTIERVILLE

☎ 514-872-2246

✉ EFFIE.GIANNOU@MONTREAL.CA

📍 555, RUE CHABANEL OUEST
MONTREAL, QC H2N 2H8




LE PETIT CHEVAL DU PARC NICOLAS-VIEL

UN DIMANCHE MATIN, DANS L'ARRONDISSEMENT D'AHUNTSIC-CARTIERVILLE, À PROXIMITÉ DE LA RIVIÈRE DES PRAIRIES.

MANON, TU T'EN VIENS? ON VA AU PARC NICOLAS-VIEL.

NAN!

Y'A PLUS LE PETIT CHEVAL, J'AI PAS LE GOÛT!

EN 2020, UN TERRIBLE ACCIDENT AVAIT EN EFFET ACHÉVÉ LE CANASSON.

CRAC

LE RODÉO AVAIT FINI SUBITEMENT À CAUSE D'UN RESSORT CASSÉ.

IL NE RESTAIT FINALEMENT PLUS QU'UN EXOTIQUE ZÈBRE!

PFAAH!

VOUS M'AVEZ PRIS POUR UN TOURISTE?

MAIS IL EST REVENU LE PETIT CHEVAL, MANON! AVEC DEUX AMIS, MÊME!

WOW

MAIS! IL A CHANGÉ LE PETIT CHEVAL, PAPA!

OUI! ET LE ZÈBRE A DISPARU.

« PALOMINO » CARACTÉRISE UN CHEVAL À LA ROBE BEIGE OU DORÉE ET À LA CRINIÈRE BLANCHE. LA ROBE EST LA COULEUR D'UN CHEVAL.

NOUVEAU MODÈLE: PALOMINO

LES PALOMINOS SONT RARES ET ÉTAIENT PRISÉS PAR LA ROYAUTE AU MOYEN-ÂGE. ISABELLE IÈRE DE CASTILLE, REINE D'ESPAGNE, EN AVAIT 100! LES PAYSANS ÉTAIENT MÊME INTERDITS D'EN AVOIR.

CELUI DU PARC NICOLAS-VIEL NE CHANGE PAS DE COULEUR CAR IL NE FAIT PAS COMME TOUT LE MONDE.

LA COULEUR DE CES CHEVAUX CHANGE AU FIL DES SAISONS! UN PEU COMME S'ILS BRONZAIENT.

UNE BOURSE D'OR DE 2000 SOUS A ÉTÉ VERSÉE POUR CHAQUE MODULE DU PARC.

MOI, ZE SUIS SUPER CONTENTE DE TE REVOIR. ÇA FAIT TROP LONGTEMPS.

EH OUI, LES DÉLAIS DE LIVRAISON ONT ÉTÉ RALLONGÉS AVEC LA COVID.

ELLE A BON DOS LA COVID, PAPA! DÉJÀ ÇA M'A EMPÊCHÉE D'ALLER VOIR JEANNE.

OUI MAIS ÇA MANON, C'EST UN AUTRE SUJET.

LES PETITS VOISINS POURRONT PROFITER DE LEURS NOUVEAUX AMIS À LA FONTE DES NEIGES!



Texte et illustrations : Camille Vanderschelden | Journaliste

LE COIN DES P'TITS VOISINS

Des animaux dans mon quartier... Jeu d'observation, jeu d'association

 Lucie **Pilote** | Chroniqueure



Il n'est pas nécessaire de se rendre dans un zoo pour observer des animaux et autres créatures!

En marchant dans mon quartier, j'ai pu en apercevoir plusieurs!

Peux-tu relier leur description à leur illustration?

1. Mes pattes ressemblent à des mains miniatures. Ma queue rayée et mon masque noir porté autour de mes yeux me distinguent facilement des autres animaux.

2. Je suis actif hiver comme été. Mon pelage est parfois noir. Je grimpe aisément aux arbres et j'ai comme habitude de cacher ma nourriture.

3. Je suis sans pattes et on me retrouve surtout dans la grande région de Montréal. Je me régale de limaces, d'escargots et de vers de terre.

4. Le bout de ma longue queue est blanc. Je ressemble à un petit chien agile et on me dit rusé.

5. Je cours, je marche, je joue et je ris. Je peux parfois aimer les macarons au fromage.

6. Je ne grimpe pas aux arbres, mais je peux vivre sous terre. Si je le désire, je grignote ton potager en un rien de temps. Certains me nomment « siffleurs ».

7. Je suis facile à reconnaître, peu importe la saison avec ma coloration éclatante et ma huppe pointue. On entend fréquemment mon chant joyeux et puissant du haut des arbres.

8. J'ai un beau pelage noir marqué de deux larges rayures blanches. J'aime habiter sous les cabanons ou sous autres constructions humaines. Ce qui me caractérise le plus est mon odeur particulière.

9. Je possède 6 pattes et je construis mon nid dans le gazon. J'y habite avec ma reine et mes centaines et centaines d'amies.

10. Dans le passé, j'étais totalement absent du quartier. Je peux voler et le mâle peut parfois « faire la roue ».

Et toi, parmi eux lesquels as-tu déjà vus? En as-tu aperçu d'autres?

Je t'encourage à poursuivre tes observations.

Lucie IDV

A. Marmotte commune



B. Fourmi noire



C. Mouffette rayée



D. Écureuil gris



E. Dindon sauvage



F. Renard roux



G. Raton laveur



H. Cardinal rouge



J. Couleuvre brune



I. Enfant



SOLUTION :
1-G-2-D-3-J-4-F-5-I-6-A-7-H-8-C-9-B-10-E



DANS LE QUARTIER DEPUIS 1955

Explore et aime notre college

 **COLLÈGE REGINA ASSUMPTA**
REGINAASSUMPTA.QC.CA

AÎNÉS ACTIFS

France Laget Chambefort, alias « Maman 2 »

 Anne Marie **Parent** | Journaliste et cheffe de pupitre Web

On l'appelle Maman 2, puisqu'elle est la « deuxième maman » des petits bouts de chou qui fréquentent ses garderies. Elle est aussi un peu une mère pour les parents et le personnel qui côtoient cette figure « maternante » depuis plus de 50 ans.

Heureusement que cette chronique ne se restreint pas aux retraités actifs, parce que Mme Chambefort ne se «qualifierait pas», étant toujours sur le marché de l'emploi. Elle travaille du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h, bien qu'elle ne soit plus salariée depuis 20 ans, ce qui en fait certainement la bénévole la plus active dans sa tranche d'âge!

La dynamique nonagénaire est toujours propriétaire des garderies L'Abri, fondée en 1971, et La Bonbonnière, ouverte en 2003, toutes les deux situées rue Fleury Est. Elle a également exploité pendant 20 ans la garderie La Volière. «Au moins 5 000 petits, de 0 à 6 ans, sont passés par mes garderies depuis 50 ans», exprime Mme Chambefort, qui estime avoir vu

à peu près tous les enfants des commerçants du quartier!

Expression artistique

Le *Journal des voisins* a passé un avant-midi à La Bonbonnière. À 9 h, après avoir déjeuné, les petits, accompagnés des éducatrices, se dirigent en cadence vers la grande salle, attirés par la musique. Installée au piano, Maman 2 a le doigté solide et la voix qui porte. «Ça fait 50 ans que je travaille avec la musique, dit-elle. La diction s'apprend en faisant bouger la langue et on le fait plus facilement en chantant. La musique, le rythme et les chansons sont d'excellents moyens de communication et de mémorisation pour les tout-petits.»

Elle fait chanter, réciter, danser et bouger les enfants sur le thème des «petites graines qui poussent du sol ou des papillons qui volent...» Elle les interroge sur le Canada et le Québec (ils connaissent les noms des premiers ministres de notre pays et de notre province, de même que les hymnes Ô Canada et Gens du

pays!), leur fait un gros câlin quand ils viennent près d'elle, leur fait écouter le silence, travailler leur respiration... Certains sont encore à quatre pattes tandis que les plus vieux marchent et se tiennent par la main.

La maman de l'un d'eux, le timide Lorenzo, se prête au jeu. Elle virevolte parmi les tout-petits et chante avec eux. Impliquée au sein du comité des parents dont elle est la comptable, Annie-Claude Dalcourt nous confie que La Bonbonnière est un milieu très stimulant. La directrice, Josette Afif, est là depuis 38 ans. Elle aussi témoigne de tout ce qu'apporte la garderie aux enfants en reproduisant un environnement comme à la maison.

Il y a plusieurs salles et une grande cour dans lesquelles les enfants s'épanouissent, en plus de nombreuses activités récurrentes comme les fêtes (Noël avec une crèche animée par les enfants et la visite du père Noël, Pâques, Saint-Valentin...), des sorties à l'extérieur, un vernissage d'œuvres d'art (le dernier a eu lieu le 3 février et le député Haroun Bouazzi était



parmi les invités d'honneur), un gala en juin et le tant attendu voyage à l'étranger par année... tout en restant sur place à la garderie!

Les enfants préparent leur propre passeport; puis ils patientent dans la salle d'attente, s'assoient dans l'avion, passent aux douanes et arrivent à destination. Ils découvrent la culture, la géographie, la langue et même la nourriture du pays, par les étals de fruits, légumes et fruits de mer. Ils se baignent dans la mer... par le biais des baignoires et des petites piscines de la garderie. Fin mars, ils sont allés (virtuellement!) à Cuba! Autres «voyages» au fil des années : Nice, Pérou, Japon, Chili...

Une vie, un siècle

Née en juin 1927, France Laget vient de Roanne, près de Lyon. En 1951, à 24 ans, elle arrive à Montréal avec son mari joaillier, Louis Chambefort. Ils se sont installés à Ahuntsic où elle travaille comme bonne d'enfants d'abord, puis comme couturière. «C'était plus payant; je faisais la finition à la main de manteaux, environ 100 par jour, payés 0,15\$ chacun!» Elle a aussi travaillé comme hygiéniste dentaire, avant d'ouvrir sa première garderie en 1971.

Une
entreprise
d'Ahuntsic-
Cartierville.



UN SERVICE EXCLUSIF POUR LES AÎNÉS QUI FONT LE CHOIX DE DEMEURER À DOMICILE.



Offert par des gens courtois, responsables, et débrouillards.
Vous vous sentirez en sécurité, sachant que vous pourrez joindre votre
aidant(e) personnel(le) dédié(e) de **Bien vivre chez vous** en tout temps.

bienvivrechezvous.ca / marcduhamel@bvcv.ca / 514 386-9852



France Laget Chambefort, propriétaire de la garderie La Bonbonnière.
(Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

Le couple a adopté une fille, Catherine, et un garçon, Pierre, décédé à 61 ans, en 2021. «J'ai vécu son départ comme la Vierge Marie devant Jésus; ce n'est pas dans l'ordre des choses que les mères survivent à leur enfant.» Ce chemin de croix très douloureux fait partie de ce qu'elle appelle sa destinée. «On a un chemin à faire dans la vie. Je ne suis pas encore rendue au bout du mien, à bientôt 96 ans!»

À la naissance, elle était si chétive, qu'elle n'aurait pas dû survivre. «Mais je suis coriace et je suis toujours là, tandis que ma jumelle est décédée à l'âge de 70 ans. Chaque fois que je suis malade, je ressuscite! Et j'ai eu deux fois la COVID», précise-t-elle.

Maman 2 a consacré un demi-siècle à prendre soin des enfants, à les aider à se développer tout en s'amusant, afin de leur donner une bonne base de départ dans la vie pour qu'ils deviennent de bons citoyens, attachés à leur famille, à leur quartier, à leur pays... «On est

là pour les aimer et les mater; pas les éduquer, déclare-t-elle. À cet âge-là, on les suit, mais on ne les poursuit pas. On leur donne des privilèges, pas des punitions. On est en train de former des petits humains, dans la joie.»

Concédant qu'elle n'aurait pas pu réaliser tout ce qu'elle a fait au Québec si elle était restée en France, Mme Laget Chambefort est encore très alerte et en forme, comme nous l'avons constaté en montant avec elle les marches des trois étages de la garderie. Elle continue de produire des documents (voyages, crèche, bonnes manières, chansons...), illustrant elle-même certains cahiers de ses dessins. Elle prépare également un livre sur la vie de son mari joaillier avec deux étudiantes : «C'était un artiste, qui faisait de la sculpture et de la peinture, aussi», affirme-t-elle.

Tant qu'elle aura la santé, la propriétaire sera là pour accompagner les éducatrices dans la «maternance» des enfants du quartier! JDV

BALADO

Écoutez le reportage audio de Caroline Kunzle, en ligne le 2 avril : bit.ly/3UesBkk



Abordable • Sécuritaire • Évolutive • Épanouissante • Familiale



Vivez Les Résidences Soleil



Appartements 1^{1/2} à 4^{1/2} abordables
autonomes, semi-autonomes ou unité de soins

- Forfaits repas variés
- Entretien ménager aux 2 semaines
- Entretien literie 1 fois par semaine
- Réceptionniste et sécurité 24/24
- Personnel de soins disponible 24/24
- Électro et ameublement de base, si désiré
- Balcon avec vue
- Commodités, loisirs et activités de la résidence
- Et plus encore!

Programmes exclusifs pour soutenir
et accompagner les aînés en résidence.

Profitez-en !

C'est portes ouvertes!

Visitez une Résidences Soleil
et recevez un cadeau!

* Jusqu'à épuisement
des stocks



Tous les aînés ont les moyens aux Résidences Soleil

visitez-nous!

1 800 363-0663

Saint-Laurent • 115, boulevard Deguire

Être à l'écoute, c'est de famille chez nous.

residencessoleil.ca • info@residencessoleil.ca



Boucherville • Brossard • Sainte-Julie • Mont St-Hilaire • Sorel • Granby • Sherbrooke • Musée (Sherbrooke) • Laval
Plaza (centre-ville Montréal) • St-Léonard • St-Laurent • Dollard-des-Ormeaux • Pointe-aux-Trembles • Repentigny (en construction)

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Ahuntsic, premier de classe



Stéphane Desjardins | Rédacteur en chef

Montréal est la capitale canadienne de la mode, une des places fortes mondiales des jeux vidéo, de l'intelligence artificielle, des effets spéciaux de cinéma et de l'aéronautique. La métropole du Québec abrite aussi le plus grand nombre d'organisations internationales au pays. C'est la plus importante ville cyclable en Amérique du Nord. De plus, fait peu connu, elle est rapidement devenue la Mecque canadienne de l'agriculture urbaine. Et ça se passe dans Ahuntsic.

De 2009 à 2019, le secteur agroalimentaire montréalais a connu une croissance annuelle moyenne de 9,1 %. Il pèse pour 3,2 % du PIB du grand Montréal, selon une étude sectorielle de 2022 de la Ville de Montréal. Un peu plus de

11 % des emplois de ce secteur économique se concentrent dans Ahuntsic-Cartierville, selon Statistique Canada (recensement de 2016). Une majorité des entreprises de cette filière (66 %) compte quatre employés ou moins.

Le nombre d'entreprises agricoles urbaines commerciales au Québec croît en moyenne de 30 % depuis le début des années 2000, selon le Laboratoire d'agriculture urbaine (AU/LAB) affilié à l'UQAM. Le cap des 1 000 emplois aurait été dépassé en 2020, selon le Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert en agriculture urbaine (CRETAU). D'ici 2025, le nombre d'emplois pourrait dépasser les 13 500, selon AU/LAB.

En 2020, l'agriculture urbaine a généré des revenus de 380 M \$, pour un taux de croissance annuel moyen de 19 % entre 2015 et



La Centrale agricole est un pôle de production et d'innovation en agriculture urbaine. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

Journée de la Terre

Samedi le 22 avril, de 10h30 à 14h30

Services gratuits

- Déchetage de papier
- Recyclage d'équipement informatique
- Distribution de semences et fines herbes

Desjardins
Caisse du Centre-nord de Montréal

Merci à notre commanditaire principal!

PROMENADE
FLEURY

2020, selon une étude de 2022 du CRETAU.

Les agriculteurs domestiques (les citoyens) génèrent 59 % de ventes, suivis par les entreprises puis le communautaire. Le CRETAU estime que les revenus directs de la filière québécoise s'élèveront entre 554 et 730 millions d'ici trois ans!

Ainsi, le Québec compte aujourd'hui 14 fermes sur le toit, une quarantaine de fermes urbaines, 8 poulaillers collectifs, 73 poulaillers individuels, 412 ruchers (regroupant 870 ruches individuelles) et 122 houblonnières (d'une superficie totale de 8 211 m²), selon l'organisme Cultive ta ville.

En croissance

Entre 2019 et 2021, les inscriptions au DEC en gestion et technologies d'entreprise agricole du Cégep de Victoriaville (qui offre une formation en agriculture urbaine) ont plus que doublé. Malgré une popularité évidente chez les jeunes, le secteur voit son développement entravé principalement par la

pénurie de main-d'œuvre, mais aussi par les lourdeurs administratives et les difficultés d'approvisionner les clients en temps opportun, selon le CRETAU.

La concurrence des produits provenant de l'extérieur du Québec (surtout ceux de l'Ontario et des États-Unis) et l'hégémonie des grandes surfaces constituent un frein majeur au développement de la filière.

En 2020, le maraîchage extérieur représentait 21 % de la production agricole urbaine québécoise, le cannabis et la pharmaceutique 20 %, les micropousses 13 %, le maraîchage intérieur 12 %, les insectes 10 %, les champignons 8 %, le solde étant surtout lié à l'apiculture, l'horticulture et l'aquaponie (système qui unit la culture de plantes et l'élevage de poissons), selon le CRETAU.

Où pratique-t-on l'agriculture urbaine au Québec? En zone industrielle (35 %), commerciale (15 %), résidentielle (12 %), institutionnelle (9 %) et même dans des parcs (7 %). Le quart des fermes urbaines



C'est une sorte de retour aux sources, alors que le secteur était autrefois occupé par le Marché Central, qui s'était installé sur un vaste terrain de 93 000 m² (1 000 000 pi²) à l'est du boulevard de l'Acadie, entre l'autoroute Métropolitaine et les chemins de fer du Canadien National (au nord) et du Canadien Pacifique (à l'est). Les maraîchers avaient déserté le marché Bonsecours, dans le Vieux-Montréal, trop exigu pour l'explosion de l'industrie agroalimentaire qui devait nourrir la génération du baby-boom.

Le Marché Central (et sa Place des producteurs) devint le plus important centre d'approvisionnement en fruits et légumes en gros dans l'est du pays. Les principaux clients étaient les supermarchés, l'hôtellerie et la restauration. En 1992, la congrégation des Sœurs du bon Pasteur achète les terrains et lance la construction du centre commercial actuel, malgré une fraude de 61 millions de dollars dont elles ont été victimes. En 2005, elles vendent le Marché Central pour 302 M\$ à la caisse de retraite du secteur public de la Colombie-Britannique. En 2020, la Place des producteurs déménageait boulevard Pie-IX.

Aujourd'hui

L'histoire connaît sans cesse des retournements, car Ahuntsic est aujourd'hui un pôle en forte croissance de l'agriculture urbaine. Frappé de plein fouet par la délocalisation en Asie des emplois manufacturiers et la mondialisation, dans les années 1990, le secteur de la rue Chabanel, qui logeait autrefois l'épicentre de la mode au pays, se métamorphose depuis le début du millénaire.

Les immeubles de grande taille qui abritaient autrefois des manufactures textiles accueillent aujourd'hui de plus en plus de sociétés technologiques, culturelles et manufacturières diverses. Dont des entreprises d'agriculture urbaine.

Ainsi, Lufa (voir le texte en p. 24) y a vu le jour en 2010 avec sa première serre de 4 000 m² (43 000 pi²). La Centrale agricole (voir le texte en p. 20-21) a ouvert ses portes en 2019, avec 3 700 m² (40 000 pi²) occupés par une vingtaine d'entreprises et 930 m² (10 000 pi²) d'espaces cultivés sur le toit de l'immeuble, une superficie qui sera portée à 3 250 m² (35 000 pi²) d'ici deux ans.

La coop espère aussi agrandir ses installations jusqu'à 6 000 m² (65 000 pi²), destinés à la production et à la recherche agroalimentaire circulaire.

Elle permet présentement une cinquantaine de synergies industrielles d'écoconception, de recyclage, de valorisation et de consommation responsable, et compte une vingtaine de membres.

Individus et communautés

Outre l'incubateur et accélérateur de projets que représente la Centrale agricole, de nombreux projets se multiplient ailleurs dans l'arrondissement, notamment dans le secteur communautaire. Ou par les citoyens eux-mêmes.

Ainsi, dans des villes comme Montréal, Vancouver ou Portland, Oregon, environ 40 % de la population pratique l'agriculture urbaine, selon le consortium de recherches climatiques québécois Ouranos.

Des citoyens qui plantent un jardin sur leur terrain ou leur balcon, 71 % produiraient moins du quart de leur consommation personnelle en fruits et légumes, mais 45 % en produiraient assez pour partager leur production dans la région de Montréal, selon une étude de 2021 de cet organisme.

À Ahuntsic, des initiatives comme la Ferme de Rue, un organisme citoyen lancé en 2019 et qui loge sur les terrains de la paroisse Saint-Jude, permettent non seulement de lutter contre l'insécurité alimentaire, mais aussi de partager des connaissances en agriculture et de favoriser une alimentation saine.

Aujourd'hui, cette microferme de quartier cultive 557 m² (6 000 pi²) de terrain, autrefois occupé par du gazon, du béton et de l'asphalte. Elle remet une partie de sa récolte à des organismes de lutte contre l'insécurité alimentaire.

Enfin, l'arrondissement d'Ahuntsic-Cartierville compte huit sites de production de cultures solidaires. Autant d'initiatives qui pallient le phénomène des déserts alimentaires, ces quartiers défavorisés situés à plus de 10 minutes de marche d'une épicerie offrant une bonne variété d'aliments sains. Plus de la moitié des zones résidentielles de Montréal seraient des déserts alimentaires, selon une enquête du quotidien *Le Devoir* de juillet dernier. À ce chapitre, Ahuntsic-Cartierville est l'un des territoires les plus défavorisés de la métropole. JDV

sont des OSBL. Montréal compte autant d'entreprises agricoles urbaines que... Paris.

Ahuntsic, fer de lance

Une carte des emplois de l'industrie agroalimentaire illustre clairement une concentration des emplois dans quatre territoires montréalais : le centre-ville (qui abrite les entreprises technos de la filière), Ahuntsic, Saint-Laurent et Saint-Michel. Ainsi, Ville-Marie comptait 195 emplois, Ahuntsic-Cartierville 180, Saint-Laurent 160, Villeray-Saint-Michel-Parc-Extension 140 et Rosemont-La Petite-Patrie 120, selon le recensement de 2016 de Statistique Canada.

Mais ces chiffres sont déjà désuets, notamment depuis l'ouverture en 2019 de la Centrale agricole, rue Legendre. C'est cette année-là que l'arrondissement d'Ahuntsic-Cartierville a autorisé les entreprises d'agriculture urbaine à s'implanter dans le secteur ouest du District Central.

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Manger les produits d'Ahuntsic-Cartierville, une utopie?

Amine **Esseghir** | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

L'agriculture urbaine à Ahuntsic-Cartierville ne se limite pas à quelques tomates produites dans un jardin communautaire. C'est une activité qui bénéficiera bientôt d'un Plan de développement d'une communauté nourricière.

Il y a près de quatre ans, l'arrondissement s'est doté d'une classe d'usage «agriculture urbaine» dans son plan d'urbanisme. Cette mesure ouvrirait largement la possibilité aux entreprises de se lancer dans la production alimentaire en pleine ville. Pour autant, est-ce qu'on ne cultive pas en même temps une utopie?

Ce sont 50 000 \$ qui ont été engagés depuis ce mois de mars pour élaborer le Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN). L'argent provient pour moitié de l'arrondissement, l'autre émane du ministère

de l'Agriculture dans le cadre du Programme d'appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région.

Le PDCN, qui sera élaboré par AU/Lab (Laboratoire d'agriculture urbaine), devrait être adopté en juin en conseil d'arrondissement.

Déjà deux ateliers, un à l'ouest de l'arrondissement et un autre à l'est, sont organisés en mars et avril. Ils sont ouverts aux citoyens et aux organismes qui ont déjà un pied dans les champs locaux, comme Ville en vert.

Le plan vient cartographier tout ce qui se fait au niveau agricole dans l'arrondissement.

Il y a depuis trente ans des jardins collectifs à Ahuntsic-Cartierville, avec probablement le plus grand nombre de jardinets à Montréal. Il existe également deux jardins communautaires qui offrent des produits frais, notamment à des ménages vulnérables (voir le texte

en p. 29). Il y a aussi les serres sur toit des fermes Lufa. S'est ajoutée la Centrale agricole, décrite comme un concentrateur (ou «hub») : c'est en fait un véritable incubateur de jeunes pousses («start-up») agricoles (voir le texte en p. 20). Le bâtiment sur la rue Legendre, près de l'Acadie, regroupe 14 microentreprises qui veulent produire autant des champignons que du vin et, bien entendu, pour être dans l'air du temps, des collations à base d'insectes.

L'arrondissement connaît par ailleurs une expérience originale à Montréal avec la Ferme de Rue (voir le texte en p. 30-31). Chaque été elle propose ses produits aux passants et aux restaurants du coin. Plus récemment, deux entreprises se sont installées dans District Central pour faire de l'élevage de poissons, rue Meilleur. Depuis 2020, deux marchés hebdomadaires sont ouverts au public, l'un à Ahuntsic, l'autre à Bordeaux-Cartierville.



Ce sont ainsi différentes échelles et divers types de production, ainsi que de distribution qui se retrouvent sur un même territoire sans pour autant évoluer dans le même écosystème.

«La communauté nourricière c'est justement ça. C'est l'imbrication de toutes ces échelles-là», relève la mairesse de l'arrondissement, Emilie Thuillier.

Il y aurait assez de production pour que justement on arrive à alimenter des commerces de détail locaux de produits alimentaires tout aussi locaux. «On ne sera pas autosuffisant, prévient la mairesse. Mais rien ne dit qu'un jour on ne pourrait pas avoir dans un panier

ÇA SENT
LE PRINTEMPS
SUR FLEURY OUEST

Montréal  Ahuntsic-Cartierville  Desjardins  Caisse du Centre-nord de Montréal

 flofleuryouest  fleuryouest quartierflo.com 



Les fermes Lufa produisent des légumes à l'année.
(Photo : courtoisie)

Lufa des poissons de la rue Meilleur.»

Produire localement son alimentation est une ambition qui s'est fait jour il y a près de quatre ans quand l'opinion publique fut relativement surprise de voir l'arrondissement se doter d'une classe d'usage « agriculture urbaine » dans son règlement d'urbanisme. Le secteur délimité se situe dans le quadrilatère situé entre le boulevard de l'Acadie, l'autoroute 40, l'autoroute 15 et la rue Sauvé Ouest, soit près de 70 hectares.

L'appétit venant en mangeant, alors que l'arrondissement s'apprête à lancer une consultation sur le Plan particulier d'urbanisme (PPU) dans l'aire TOD des gares Ahuntsic et Chabanel,

cette classe d'usage serait étendue au District Central, dans le secteur Chabanel.

Un tel règlement signifie que des entreprises privées, des coopératives et des OBNL peuvent lancer leurs activités de production alimentaire de plein droit dans ces zones.

Utopie?

Cela dit, si des outils réglementaires et des plans sont mis en place pour encourager la production agricole en ville, comment peut-on évaluer la pertinence économique de telles actions? Sans chiffres, sans résultats en dollars tangibles, est-ce qu'on ne cultive pas une utopie au final?

« On ne peut pas décider d'un résultat particulier. Je pense qu'on ne pourrait pas vraiment s'en donner un. Est-ce que c'est réaliste ce que nous faisons? Oui, parce que cela se concrétise. Maintenant, on parle de la production de poissons. Il y a déjà la production de champignons, d'insectes et tout ça. Cela se fait. On ne parle pas d'autosuffisance [mais de produits locaux], convient Mme Thuillier.

L'ambition est donc bien là pour voir une variété de produits estampillés produit ou élevé à Ahuntsic-Cartierville, vendus à Ahuntsic-Cartierville. JDV



Offre d'emploi - Directeur(trice) général(e)

Tellement mieux à la maison est une entreprise d'économie sociale en aide à domicile, en opération depuis 26 ans. Travaillant en complémentarité avec le Réseau de la santé et des services sociaux, nos 80 employés desservent une clientèle de personnes âgées du nord de l'île de Montréal en perte d'autonomie ou ayant des limitations fonctionnelles, en accomplissant des services d'aide domestique, d'assistance personnelle et de répit aux proches aidants d'ânés.

Sous l'autorité du conseil d'administration (CA), vos principales fonctions seront de :

Planifier, organiser, diriger et contrôler l'entièreté des activités opérationnelles et assurer la gestion administrative, des ressources humaines et du financement de l'EÉSAD ; Soumettre au CA des orientations stratégiques afin de favoriser la pérennité de l'entreprise; Développer de nouveaux partenariats et maintenir le dynamisme de ceux existants; Négocier la convention collective et s'assurer de son respect; Assurer un contrôle rigoureux de la qualité des services offerts à domicile.

Qualifications et compétences recherchées : Baccalauréat dans une discipline telle que l'administration des affaires, le travail social ou les relations industrielles / ressources humaines; Cinq (5) à dix (10) ans d'expérience dans un poste similaire au sein d'une entreprise de service. Toutes combinaisons d'expériences, de formations ou de réalisations en lien avec le poste offert seront considérées; Connaissance de la gestion d'une entreprise d'économie sociale en milieu syndiqué constitue un atout; Bilinguisme; Bonne connaissance de l'environnement Windows (Word, Excel, et Outlook), et de l'internet. Connaissance de l'environnement Maya, un atout.

Poste permanent à cinq (5) jours par semaine, du lundi au vendredi (trente-cinq (35) heures/semaine). Le salaire sera établi selon l'expérience et la politique des conditions de travail en vigueur dans l'entreprise. Afin de soumettre votre candidature : Nous vous invitons à nous faire part de votre intérêt pour ce poste en nous transmettant une lettre de présentation et votre curriculum vitae avant le 31 mars 2023 à l'adresse courriel :

richard.ashby@tellementmieuxalamaison.com

Centre Visuel F L E U R Y



OPTOMÉTRISTES ET OPTICIENS DE QUARTIER DEPUIS 1973



1540, RUE FLEURY EST, MONTRÉAL, QUÉBEC
514 381-3066 | CENTREVISUELFLEURY.COM

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

La Centrale agricole : terreau fertile

Christiane **Dupont** | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV

La Centrale agricole, située dans le District Central, est un incubateur d'entreprises agricoles urbaines et est la plus grande coopérative d'agriculture urbaine au Québec. Elle regroupe une vingtaine d'entreprises et d'acteurs en agriculture urbaine, dont trois nouveaux membres au cours des derniers mois.

La coop offre aux membres des espaces, de la formation, de l'accompagnement. Elle est également un lieu de réseautage et d'innovation pour le développement de systèmes alimentaires urbains et l'économie circulaire.

AU/LAB (Laboratoire en agriculture urbaine)

Fondé en 2014, AU/LAB se définit comme «un lieu de discussion d'échanges et de travail regroupant des chercheurs et des praticiens œuvrant en agriculture urbaine autant dans les domaines de recherche et d'innovation qu'en réalisation de projets». La mission d'AU/LAB consiste à faire de la recherche en agriculture urbaine, mais également à être sur le terrain. À ce titre, elle se déploie de plusieurs manières : accompagnement, formation, recherche, intervention. AU/LAB organise divers événements, notamment une École d'été en agriculture urbaine. L'organisme anime des portails comme Cultive ta ville, Jardiner mon école et AgriUrbain. AU/LAB est également à l'origine du maraîchage sur le toit du Palais des congrès de Montréal et autres jardins sur les toits du centre-ville. Finalement, il produit rapports et recherches en agriculture urbaine pour chercheurs et membres du public. C'est AU/LAB qui est à l'origine de la Centrale agricole. N'importe qui peut en devenir membre. Pour l'anecdote, on retiendra que son directeur, intervention et politiques publiques, Jean-Philippe Vermette, avait gentiment accepté de participer comme conférencier aux Rendez-vous citoyens du JDV qui portait sur l'agriculture urbaine, le 16 octobre 2019 (lire notre article : bit.ly/3JhyRFw).

Big Bloc - Atelier Champignons

Fondé par deux passionnés de mycologie, Gabriel Vallée et Virginie Boivin, l'atelier arti-

sanal est un laboratoire mycologique et une ferme urbaine. «Nous souhaitons, écrivent les fondateurs sur le site de la Centrale agricole, faire valoir les qualités culinaires et nutritives des champignons et rendre plus accessible leur consommation sur l'île de Montréal.»

CAPÉ ou Coopérative de l'agriculture de proximité écologique

Fondée en 2013, la CAPÉ, qui vient de quitter la Centrale, regroupe productrices et producteurs agricoles ayant comme but de mettre de l'avant l'agriculture biologique développée en circuits courts. Un circuit court en agriculture urbaine, c'est un mode de commercialisation des aliments qui n'a qu'un seul intermédiaire entre l'entreprise de production (ou de transformation) et le consommateur. Il existe différents dispositifs de mise en marché en circuits courts, par exemple la vente à la ferme (kiosque et autocueillette), le marché public ou l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), tel qu'on peut le lire sur le site de Collectivités viables. L'organisme Bio locaux, qui est membre de CAPÉ, est un regroupement de fermes biologiques, également membres de Fermier de famille.

Cidre Sauvageon

Cette entreprise vise à réaliser des cidres naturels issus d'un verger expérimental à la ferme du Ruban Bleu, dans la région de Montréal. Cent cinquante variétés anciennes de pommes s'y trouvent, mais également des petits fruits du Québec (gadelles, cassis, groseilles à maquereau...). L'entreprise veut également promouvoir la variété des pommes sauvages du Québec.

Circulus agtech

C'est sous le nom de Cannafish qu'est née Circulus agtech, en mars 2019. Inspirée par l'aquaponie, l'équipe a créé une entreprise afin de produire des engrais organiques liquides pour l'industrie des serres. «Transformation du fumier et du compost en un engrais organique précis, inodore, sans pathogènes, directement disponible, riche en activité microbienne et se

comportant comme un engrais synthétique à action rapide», peut-on lire sur leur site Web.

COOP Boomerang

Cette jeune coopérative montréalaise novatrice se spécialise dans l'économie circulaire et la valorisation alimentaire. Elle valorise les céréales résiduelles issues du brassage de la bière – les drêches – en une farine alimentaire, unique en son genre. Selon le site *Goûtez le Québec*, les drêches sont le résidu des ingrédients utilisés pour faire de la bière. Elles sont principalement produites à partir de l'orge, du blé ou du maïs et étaient traditionnellement utilisées pour l'alimentation animale, une fois récupérées chez les brasseurs. Avec les microbrasseries qui jalonnent tout le territoire québécois, il y a de plus en plus de drêches, un aliment riche en énergie, en protéines et en minéraux. Malgré l'utilisation des drêches pour la production animale, beaucoup de ces quelque 39 millions de drêches générées annuellement aboutissent au compost ou à la poubelle. Une industrie a donc été créée autour de la drêche, qui peut être transformée en biscuit, en pain et même en petite pâtisserie pour chiens. Toutefois, il faut les récupérer rapidement après leur utilisation dans les microbrasseries, car la drêche humide est bactériologiquement active lorsqu'elle est retirée des cuves de brassage : 10 litres de bière consommée lors d'un 5 à 7 vont avoir généré deux kilos de drêches ! La farine Boomerang issue des drêches offre aux consommateurs la possibilité d'adopter un régime alimentaire plus sain, faible en gluten et en calories, riche en protéines et en fibres.

Éco-Protéine

Cette entreprise qui fait l'élevage d'insectes comestibles dans le but d'en faire des protéines alternatives. Sur sa page Web sur le site de la Centrale agricole, on affiche la photo d'un burger dont la boulette est cuisinée avec de la farine d'insectes; s'y ajoutent plusieurs légumes et légumes colorés sur un joli petit pain. La population a accès aux produits de l'entreprise dans les supermarchés, les dépanneurs, les restaurants ainsi que chez les transformateurs qui produisent des aliments énergétiques à



Teresa Rabiasz travaille à la Centrale agricole. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

base d'insectes. Les insectes transformés en protéines peuvent être additionnés à n'importe quelle sorte d'aliment sucré ou salé, liquide ou solide. La farine est produite sous le toit de la Centrale agricole.

Food Hub

Food Hub est un incubateur, ou «super hub», dédié aux entrepreneurs de l'agroalimentaire à Montréal, destiné à élargir l'offre alimentaire. Ce lieu de rencontre et de partage offre des conférences, ateliers et formation. Il y aura bientôt une cuisine avec espaces partagés à louer pour les acteurs en démarrage de l'agroalimentaire.

Les Marchés Ahuntsic-Cartierville (MAC)

En action depuis 2011 sur le territoire de l'arrondissement, les MAC veulent améliorer l'accès à des aliments frais, sains et locaux pour tous. Ils veulent aussi encourager les producteurs locaux, une consommation équitable, alternative et de proximité, tout en veillant à la pérennité de ses actions par le réinvestissement de ses profits directement dans ses activités. Les citoyens connaissent principalement les MAC par ses marchés saisonniers au kiosque du métro Sauvé, au marché du dimanche dans Cartierville et au marché du samedi au parcours Gouin (lire notre article : bit.ly/41NPgsI).



OLAOLA

OLAOLA produit des smoothies sous forme de sucettes glacées à croquer et à savourer 100 % véganes. Ces popsicles sont issus de fruits et légumes qui ont été sauvés du gaspillage alimentaire. Créée en 2011 par Jonathan Tassi dans le sud de la France, l'entreprise fabrique et commercialise désormais au Québec toute une gamme de produits naturels, créés avec des fruits et des légumes qui n'iront pas engraisser les résidus alimentaires parce qu'ils sont encore très bons. OLAOLA se définit comme un transformateur alimentaire. Elle offre ainsi des solutions de rechange saines, véganes, sans gluten, sans produits laitiers et sans eau. Les sucettes glacées sont faites à la main et le fabricant utilise le citron comme agent de conservation naturel. En outre, elle fabrique et vend des «kits à smoothies», soit un mélange de fruits surgelés que l'on peut combiner à loisir avec notre breuvage préféré. Finalement, OLAOLA offre un service de bar à smoothies clé en main pour un événement que vous organisez.

Mycélium Remédium Mycotechnologies

Différente de Big Bloc, cette entreprise se spécialise en mycologie appliquée. «Dans ses laboratoires, elle entraîne et cultive des champignons porteurs d'avenir. Alchimistes des matières résiduelles, ces champignons transmutent des "déchets" en ressources à fortes valeurs ajoutées : semences, nourriture, médecine, dépolluants, matériaux d'emballage, de construction et de design», peut-on lire sur le site de la Centrale. Pour financer ses activités environnementales innovantes, l'entreprise commercialise des trousse de culture de champignons maison, des produits alimentaires et d'hygiène intégrant les bienfaits de certains champignons. Elle fait également des interventions en entreprise et offre des ateliers au public.

Opercule

Cette entreprise piscicole urbaine ne veut rien de moins qu'aider à «produire la ville de demain» en faisant l'élevage de poissons en ville, notamment l'Omble chevalier, directement dans ses locaux de la Centrale agricole. Fondée en 2018 par Nicolas Paquin et David Dupaul-Chicoine, Opercule est la première pisciculture urbaine au Québec. Dans le but de connaître un nouveau terme, sachez que les opercules sont des plaques osseuses qui ferment les ouïes des poissons. L'originalité d'Opercule : cette pisciculture urbaine offre fraîcheur et proximité pour le client ou le restaurateur, traçabilité du produit, livraison écologique par vélo électrique, utilisation de volumes d'eau bien moindres qu'en pisciculture traditionnelle, aucune utilisation d'antibiotiques, car une prophylaxie (ndlr : prévention) soignée est appliquée par l'élevage du poisson dans un bâtiment hermétique.

Terre Promise

En mars 2021, le JDV vous présentait la semencière du patrimoine, Lyne Bellemare (lire notre article : bit.ly/3YqTpzN). Elle est aussi la fondatrice de Terre Promise. Créée en 2014, son entreprise locale produit des semences de plantes potagères de variétés anciennes ou rares. «Notre mission est de sauvegarder les semences québécoises en voie de disparition en plus de fournir aux jardiniers et aux agriculteurs des semences de qualité», affirme-t-elle. Des semences ancestrales pour redécouvrir ce que cultivaient nos arrière-grands-parents dans leurs champs ou dans leurs jardins, ça vous dit? Afin de ne pas se limiter à notre petit coin de planète, chez Terre Promise, «les variétés ancestrales québécoises et canadiennes côtoient des trouvailles provenant d'un peu partout dans le monde», peut-on lire sur leur site Web. Un peu de nostalgie et d'exotisme à planter dans votre potager?

Torréfaction Québec

Vous aimez votre café moulu bien frais? Qu'à cela ne tienne, Torréfaction Québec vous propose non seulement de moudre votre propre café, mais de venir le torréfier dans ses propres locaux, qui abritent un atelier de torréfaction professionnel. L'entreprise a été fondée en 2016 afin de permettre aux personnes intéressées de torréfier elles-mêmes leur café et ainsi posséder leur propre marque. Partant de cette prémisse, il est alors possible de percer le marché du café tout en minimisant les risques liés au démarrage d'une entreprise de torréfaction, car les appareils nécessaires pour torréfier sont extrêmement onéreux. Chez Torréfaction Québec, vous louez les appareils à l'heure. «Comme nos utilisateurs n'ont pas à investir dans l'achat de tout l'équipement nécessaire à la production de café, ils peuvent alors tout miser sur la sélection des grains de café vert», peut-on lire sur son site. Vous êtes passionné du fameux breuvage caféiné et vous voulez en apprendre plus? Vous rêvez de lancer une entreprise de torréfaction?

Vous êtes un café de quartier qui veut offrir des produits personnalisés? Torréfaction Québec, c'est pour vous!

Tulsi Farm

Cette entreprise mise sur les légumes et légumes haut de gamme, sans pesticide. Elle fut fondée en mars 2022 par Justin Dragan et Mehdi Ibn Brahim, qui se sont rencontrés durant leurs études à l'Université McGill. «Tulsi est destiné aux restaurants et aux entreprises qui recherchent une source fiable de légumes de qualité supérieure. Nous travaillons en étroite collaboration avec des chefs et des propriétaires d'entreprise pour offrir le goût, la couleur et la texture des légumes-feuilles.»

Vignes En Ville

Cette entreprise fondée par Véronique Lemieux, également coordonnatrice à AU/LAB, a débuté en 2017 avec un projet pilote d'installation de vignes sur le toit du Palais des congrès de Montréal. En 2018, la Société des alcools du Québec (SAQ) s'est associée au projet pour quatre ans alors qu'un deuxième vignoble était installé à son siège social. Puis, la même année, l'entreprise a installé un vignoble sur le toit de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et un autre, en 2019, sur le toit de l'entreprise Ubisoft. L'objectif n'est pas, pour le moment, la production de vins, mais plutôt un projet d'étude du comportement et des avantages des vignes rustiques en milieu urbain, tant en sol qu'en bac sur les toits. Mme Lemieux souligne que les vignes urbaines ont un pouvoir absolu face au réchauffement climatique et insiste sur le fait qu'elles ont besoin d'un sol pauvre et demandent très peu d'eau». La SAQ s'est laissé convaincre, notamment par le fait que l'entreprise incorpore du verre broyé dans son terreau, ce qui aide au mûrissement des plantations. Quoique méconnu, le verre ainsi broyé aurait des propriétés nourrissantes pour le terrain; il est également utilisé comme paillis. JDV

Pharmacie Patrick Bouchard et Mathieu Léger

- Service personnalisé - Livraison
- Transfert de prescriptions
- Comptoir de cosmétiques
- Comptoir postal - Service photo

514 387-6436

Affilié à :

 **Jean Coutu**

148, rue Fleury Ouest
Montréal, QC H3L 1T4

Maryse Beaupré d.d.

Lalia Vargas Roza d.d.

DENTUROLOGISTES

(514) 387-1911

167, rue Fleury Ouest,
Montréal, (Qc) H3L 1T6

Siroflex LTÉE Depuis 1967!
Grossiste Électroménager
RÉFRIGÉRATION Électroménagers:
- neufs
garantie 2 ans 100%
- usagés
- pièces
- service à domicile

514-381-5981
9900 Boul. St-Laurent (Coin Sauvé)

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

LN Saint-Jacques, DG de la Centrale agricole



Christiane Dupont | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV

À peine en poste depuis six semaines, LN Saint-Jacques, nouveau directeur général de la Centrale agricole, a plein de projets pour son nouveau port d'attache. Portrait d'un entrepreneur de l'économie circulaire du bioalimentaire, qui mise avant tout sur son adaptabilité aux problèmes divers et normaux des ressources humaines malgré les écueils qu'il peut rencontrer.

La parole généreuse, abondante et intéressante, LN Saint-Jacques ne tarit pas d'éloges sur l'ouverture du conseil d'administration de l'organisme qui l'a embauché malgré (ou à cause) de ce qui le définit maintenant.

«J'essaie d'avoir une gestion la plus humaine possible», dit LN Saint-Jacques, un gestionnaire d'expérience, à l'esprit ouvert, qui se définit comme non-binaire, en situation de handicap et neurodivergent. LN a été embauché récemment par le conseil d'administration de la Centrale agricole, la plus grande

coopérative d'agriculture urbaine au Québec.

LN Saint-Jacques annonce d'emblée au JDV : «J'ai été 100 % moi-même en entrevue d'embauche, et ça n'a pas fait freaker personne parmi les gens de la Centrale, particulièrement au CA». Et encore : «Le CA de la Centrale est réactif, jeune et vif», ajoute-t-il convaincu.

LN Saint-Jacques poursuit : «On manque de modèles, pas seulement parmi les entrepreneurs, mais de façon plus large, de dirigeants qui sont ouverts sur ces enjeux-là!» D'ailleurs, LN précise que lui-même espère pouvoir joindre sa voix aux acteurs qui demandent plus d'inclusion et de représentation au sein du milieu de l'entrepreneuriat québécois.

Inclusion nécessaire

LN est particulièrement intéressé et son discours est très engagé sur les enjeux d'inclusion qu'il étudie, notamment, alors qu'il termine une thèse de doctorat à l'UQAM sur les discriminations en milieu universitaire. Il a, outre

ses études doctorales, acquis des compétences certaines et un savoir-faire particulier sur les enjeux d'inclusion; il est d'ailleurs membre du Réseau interuniversitaire en équité, diversité et inclusion. LN donne d'ailleurs des conférences, des ateliers à ce sujet. En 2020, il a participé aux réflexions qui ont mené à la rédaction du *Livre blanc sur l'entrepreneuriat féminin et la maternité*, travaux menés par la Jeune chambre de commerce de Montréal.

LN Saint-Jacques, un trentenaire avancé, cumule plusieurs années d'expérience en analyse, conseil et gestion. C'est fort de toutes ces années d'expérience au sein d'entreprises comme Hydro-Québec, le Conseil de recherche en sciences humaines et, plus récemment, PME Montréal, qu'il entreprend son mandat à la tête de la Centrale agricole.

Depuis 2019, LN Saint-Jacques a participé à plusieurs incubateurs comme Esplanade, Trajet-M et la Maison de l'innovation sociale. Il a, en outre, accompagné de nombreuses



LN Saint-Jacques, DG de la Centrale agricole.
(Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

entreprises à PME Montréal Centre-Est, alors qu'il était chargé de projet en développement économique local.

«Chez PME Montréal, je m'étais amouraché de deux types d'enjeux : le secteur bioalimentaire et les projets innovants qui peinent à obtenir du soutien, dit LN. Et l'un de mes rôles était aussi de faire du maillage.»

LN, qui avait également complété auparavant une maîtrise en environnement, précise qu'au chapitre du développement régional, il avait fait des études doctorales en développement régional et en politiques publiques à l'Université du Québec à Rimouski (UQAR).

Planifier le futur

«À la Centrale, dit-il, on doit se poser la question : est-ce que l'on stabilise ce qui existe déjà ou on continue à grandir?» L'idée derrière la Centrale, souligne-t-il, c'est de reproduire ce modèle ailleurs, précisant que des municipalités régionales de comté (MRC) et des municipalités ont déjà sollicité les compétences et le savoir-faire de la Centrale en transferts de connaissances.

Ainsi, il est possible que LN et son équipe partent en mission commerciale à Chicago,

Marwah Rizqy
Députée de Saint-Laurent

514-747-4050
Marwah.Rizqy.STLO@assnat.qc.ca
Nouvelle adresse:
1500, rue Du Collège
bureau 405
Saint-Laurent (QC) H4L 5G6

ASSEMBLÉE NATIONALE
DU QUÉBEC

Joyeuses Pâques!

André A. Morin
Député de l'Acadie

514-337-4278
Andre-A.Morin.ACAD@assnat.qc.ca
1600, boul. Henri-Bourassa Ouest,
bureau 540
Montréal (QC) H3M 3E2

Collection Assemblée nationale,
Claude Mathieu photographe



l'été prochain, pour aller rencontrer la direction de The Plant, une entreprise collaborative d'économie circulaire fondée en 2011 et dont le but principal à l'origine était de revaloriser les déchets de l'industrie alimentaire.

Gérer l'espace

Un directeur des opérations était en poste jusqu'à l'arrivée de LN Saint-Jacques, dont le mandat est de veiller plus largement à structurer les destinées de la Centrale pour les prochaines années, à bâtir un plan stratégique, et, éventuellement, à générer des revenus autonomes.

Pour le moment, outre les différentes composantes de la Centrale agricole que sont les membres et leurs équipes respectives (voir notre autre texte), la Centrale emploie désormais quatre personnes, incluant LN et une stagiaire, qui quittera son poste sous peu. En revanche, une retraitée provenant du milieu agricole est attendue prochainement pour pousser elle aussi occasionnellement à la roue.

Mais l'équipe de gestion de la Centrale risque de s'agrandir bientôt. En effet, LN voudra s'adjoindre bientôt les compétences d'une personne responsable du bâtiment. La coop doit déjà

gérer les 7 430 m² (80 000 pi²) de locaux de la rue Legendre.

Et ce nombre ira sans doute en augmentant, car il y a de fortes possibilités que de nouvelles entreprises de l'économie circulaire du bioalimentaire se joignent à celles déjà sur place, à mesure que le propriétaire du bâtiment peut libérer de l'espace sur les 14 860 m² (160 000 pi²) que compte l'immeuble.

À ce sujet, LN Saint-Jacques souligne que les secteurs du bioalimentaire et de l'économie circulaire foisonnent d'idées, et les demandes d'adhésion et d'hébergement affluent.

«Qu'il s'agisse d'entreprises matures ou de *start-ups* [entreprises en démarrage], la Centrale reçoit de deux à cinq demandes par semaine, soutient LN. Mais il n'est pas toujours possible de les accommoder si on manque de place!»

À la Centrale, plusieurs projets dans le colimateur nécessitent aussi de l'espace : une cuisine, une salle de transformation incluant chambre froide et chambre de congélateurs, des couloirs d'observation hermétiques pour des groupes scolaires, par exemple, et un poste industriel.

«Au bout du circuit, nous sommes en train

d'examiner la possibilité avec la SDC du District Central de déposer les déchets qui ne peuvent plus être recyclés par un de nos membres dans un terrain du secteur pour en faire du compost», dit LN Saint-Jacques.

Porteur' d'espoirs et de défis

Dans son nouveau poste, LN Saint-Jacques se sent accepté, bienvenu et apprécié. Il est également conscient que l'ensemble de ses études et de ses expériences professionnelles seront mises à contribution rapidement.

Dans son communiqué de présentation, LN écrivait à juste titre : «Faire rayonner des projets innovants, soutenir des initiatives hors du commun, abattre des obstacles et créer des opportunités, insuffler et soutenir une vision. Les prochaines années appellent autant à la stabilisation qu'à la croissance, de beaux défis avec des gens passionnés!»

En entrevue avec le JDV, il explique que le handicap et la neurodivergence dont il se réclame, sans préciser ce qui le concerne personnellement, font référence, à titre d'exemples, à la dyslexie, à un trouble du déficit de l'attention avec hyperactivité (TDAH), à un trouble d'an-

xiété généralisée, ou à toute autre particularité.

Parent non-binaire d'un enfant d'une dizaine d'années, il est reconnaissant envers ses propres parents pour leur compréhension et leur souci de bien se renseigner sur sa nouvelle définition et, plus largement, aux collègues qui l'ont toujours soutenu dans sa démarche.

LN Saint-Jacques ne craint pas de s'afficher publiquement à ce sujet et le communiqué de l'annonce de sa nomination l'exprimait clairement. Il revient à son dada, l'inclusion : «Le domaine de l'entrepreneuriat est aussi difficilement inclusif pour les personnes racisées et autochtones. J'espère que ma contribution saura être utile. Je vois dans mon nouveau poste une belle fenêtre d'opportunités pour plusieurs choses, et notamment à ce sujet.» JDV

Écriture inclusive

L'apostrophe a été utilisée suivant les titres et les adjectifs ainsi que pour faire les accords de verbes dans ce texte afin de refléter le genre de la personne interviewée.



1964-2023
59
ans

**Pour votre festin de Pâques
voici ce que l'équipe de Salaison St-André vous propose!**

-Fesse de jambon avec couenne et os. Fumée selon notre recette ancestrale et exclusive à la Salaison St-André. Coupé selon vos besoins.(6 à 20 lbs la pièce) -Jambon mignon Plein muscle provenant de la fesse de jambon, fumé et non-baratté Idéal pour les personnes seules ou couples (2 à 3 lbs la pièce) -Agneau de Kamouraska: Gigot d'agneau, entier ou désossé et ficelé; Carré d'agneau ou couronne (6 personnes et plus); Jarret d'agneau	- Veau de lait ou de grain du Québec: Rôti de veau; Jarret de veau (osso bucco); Escalope de veau; Paupiettes de veau -Lapin entier ou en pièces Pour un brunch de Pâques, voici quelques options de nos plats maison: -Cretons -Fèves au lard -Soupe aux pois -Saucisses à déjeuner, veau maigre ou jambon-bacon -Quiches -Tarte au sucre
---	---

Passez nous voir ou appelez-nous pour réserver vos délices de Pâques!

Joyeuses Pâques à vous tous!

282, boul. Henri-Bourassa
www.salaisonstandre.com

514-331-4262

 Salaison St-André Ltée



DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Les Fermes Lufa, modèle mondialement connu d'agriculture responsable



Stéphane Desjardins | Rédacteur en chef

Les Fermes Lufa ont vu le jour en 2010 dans Ahuntsic, avec une première serre aménagée sur le toit d'une usine, rue Antonio-Barbeau, près du Marché Central.

L'entreprise a comme modèle d'affaires de changer le système alimentaire en misant sur l'agriculture de proximité, par la construction de serres sur les toits d'immeubles et la distribution de paniers directement à la clientèle.

Au départ, ce n'était pas gagné d'avance.

L'idée vient de deux étudiants de l'Université McGill, Mohamed Hage et Laurent Rathmell. Le premier a grandi au Liban; cultiver des aliments sur les toits des immeubles fait partie de la culture libanaise. Installé chez nous, M. Hage est surpris par le fait que les Québécois s'alimentent avec des produits qui, parfois, traversent le continent avant d'arriver dans les supermarchés. Un non-sens environnemental souvent critiqué par les chercheurs climatiques. Il imagine rapidement le concept de serres commerciales érigées sur les toits d'immeubles.

Après une recherche d'un an, M. Hage convainc la société Montoni de s'associer à la jeune entreprise. Montoni, un promoteur et gestionnaire d'immeubles industriels et commerciaux, possède une vaste bâtisse dans le District Central, pourvue d'une dalle de béton sur le toit. Les conditions sont réunies pour construire une première serre de 2 780 m² (30 000 pi²).

« Ahuntsic est devenu le berceau de l'entreprise, où notre serre originale a servi de test pour notre modèle d'affaires, explique Yourianne Plante, directrice des communications. Je faisais partie de l'équipe de démarrage et nous savions que c'était un projet qui n'avait aucune garantie de succès. Il fallait rentabiliser l'investissement. »

Le succès est au rendez-vous et Lufa devient rapidement un symbole de la nouvelle économie verte. « En 13 ans, nous sommes passés de 10 à 700 employés, reprend Mme Plante. Nous livrons aujourd'hui près de 30 000 commandes par semaine, dans la région métropolitaine de Montréal, ainsi



Depuis plus d'une décennie, les fermes Lufa exploitent des serres sur les toits. (Photo : courtoisie)

que celles de Québec et de Gatineau. Mais la première semaine, nous étions excités de livrer à nos 200 premiers clients, pratiquement tous dans Ahuntsic. »

L'entreprise livre aujourd'hui plus de 20 000 paniers par semaine à plus de 200 points de cueillette ou directement chez ses clients, qu'elle appelle les lufavores.

Les dirigeants de Lufa se disent fiers de faire partie du plus important pôle d'agriculture urbaine au pays.

Croissance

Aujourd'hui, Lufa est une histoire à succès étudiée dans les écoles de commerce. L'entreprise a construit trois autres serres, en 2013 à Laval (4 000 m²/43 000 pi²), à Anjou en 2017 (5 850 m²/63 000 pi²) et la plus imposante au monde sur un toit d'immeuble (15 217 m²/163 800 pi²), dans l'ancien entrepôt de Sears, à Saint-Laurent, en 2020.

Lufa indique que la récolte hebdomadaire, à Ahuntsic, totalise 1 134 kg (2 500 livres) de légumes, soit le poids de 4 grizzlys; à Laval, c'est 6 055 kg (13 350 livres), représentant le poids d'un éléphant; de 2 613 kg (5 760 livres) à Anjou, l'équivalent du poids d'une camion-

nette; et 15 750 kg (34 700 livres) à Saint-Laurent, soit le poids de 3 éléphants. Le total de l'espace cultivable équivaut à six terrains de football.

Lufa cultive plusieurs variétés de légumes : tomates, aubergines, fines herbes, micro-pousses, poivrons, concombres, laitues et légumes à feuilles. Les serres, chauffées au gaz naturel et à l'électricité, requièrent la moitié de l'énergie d'une serre au sol, car elle récupère celle du bâtiment.

L'entreprise utilise un système de culture hydroponique à partir d'un substrat de fibres de noix de coco, en boucle fermée (tous les nutriments sont dissous dans l'eau). L'eau de pluie et de fonte est récupérée et recirculée dans le système, ce qui évite le ruissellement et la pollution agricole. Les serres sont aussi dotées de panneaux de verre à double paroi pour réaliser des économies d'énergie passives, ainsi que des rideaux opaques pour lutter contre la pollution lumineuse.

Dès le départ, Lufa a choisi de ne pas utiliser de pesticides de synthèse, ce qui représentait un risque additionnel pour une compagnie en démarrage. Au fil des ans, les dirigeants ont multiplié les essais-erreurs pour gérer

adéquatement la production et la croissance, notamment durant la pandémie, où les ventes ont explosé. En 2013, l'entreprise lance sa plateforme en ligne permettant de personnaliser le contenu de ses paniers, ainsi que d'ajouter des produits provenant de producteurs maraîchers. Aujourd'hui, Lufa offre plus de 2 000 produits en ligne provenant de 350 partenaires.

Clés de succès

« Les Montréalais et les Québécois espéraient depuis longtemps avoir une alternative aux géants de l'alimentation, reprend Yourianne Plante. Ils veulent contribuer concrètement à l'amélioration du système alimentaire. Nous proposons une solution concrète. Nos lufavores encouragent l'agriculture responsable, ainsi que des artisans locaux. »

Elle ajoute que les clients appuient aussi l'économie locale quand ils achètent de Lufa. Ils économisent de leur temps, car ils reçoivent leur panier à la maison ou à un point de cueillette. Et ils profitent d'aliments sains et goûteux.

L'entreprise adapte continuellement son offre de produits en sondant ses clients. Lufa s'est d'ailleurs classée première au pays selon la dernière enquête « Wow Numérique » de Léger Marketing pour le secteur alimentaire.

Il y a quelques années, les dirigeants avaient indiqué leur intention d'étendre leur modèle hors de Montréal, du Québec et même à l'international. Des emplacements seraient envisagés ailleurs au Québec et Lufa a même « sécurisé » un site aux États-Unis. L'annonce de la construction d'une prochaine serre à Montréal devrait survenir avant la fin de l'année.

Signalons que les esquisses du magasin Walmart qui devrait ouvrir l'été prochain dans le Marché Central, publiées dans les médias, montrent toutes une serre sur le toit. Celle-ci devrait totaliser 11 612 m² (125 000 pi²), rapportait en mars 2022 le magazine *Retail Insider*. L'article ne fait pas mention de Lufa. JDV

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Une question sociale avant d'être économique



Amine **Esseghir** | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

Compter sur l'agriculture urbaine pour assurer la sécurité alimentaire dans une ville est un pari, soutient le professeur Sylvain Charlebois, directeur du Laboratoire de recherche en sciences analytiques agroalimentaires de l'Université Dalhousie en Nouvelle-Écosse.

Même s'il est utile de la développer, ce serait difficile de voir les jardins urbains ou les serres sur les immeubles remplacer, à moyen terme, la production en plein champ.

« Il y a quand même un volet intéressant, c'est l'éducation. C'est vouloir se rapprocher de l'agriculture », convient Sylvain Charlebois. Les gens apprennent ainsi comment on produit de la nourriture. « C'est assez important pour les citoyens. »

Or, une démarche volontariste, comme celle qu'on observe à Ahuntsic-Cartierville, pour assurer une part de l'alimentation des gens localement, ne serait donc pas un gage de succès, selon le chercheur. « Je pense que toute initiative alimentaire a ses mérites, mais la viabilité des projets dépend beaucoup du leadership local et de la viabilité financière des exploitations », soutient le professeur.

Même les arguments de la proximité et de l'origine du produit ne sont pas suffisants pour assurer le succès de cette approche. « Pour ce qui est du jardinage, c'est sûr que la provenance est importante, dit-il.

Le prix demeure tout de même un enjeu déterminant. La viabilité du projet est un aspect assez critique pour le succès à long terme. »

Mobilité

Pour le Pr Charlebois, c'est finalement la manière d'habiter les villes qui handicape l'agriculture urbaine. « Les gens déménagent, bougent beaucoup. Pour l'instant, c'est sûr qu'on observe l'engouement pour l'autonomie alimentaire dans des secteurs résidentiels, en raison du prix des aliments notamment, mais les prix vont diminuer éventuellement », analyse-t-il.

Quand on parle de production à grande échelle, capable de fournir une alimentation à des prix concurrentiels en ville, il faudrait peut-être regarder du côté des banlieues, et encore.

« On pourrait miser sur des projets de fermes verticales, mais, rendus là, nous ne sommes plus dans l'agriculture urbaine », croit-il.

Une projection dans le temps, une vision à long terme sont indispensables pour voir mûrir des exploitations agricoles en ville.

« Il faut qu'il y ait des gens, un groupe de personnes qui s'intéressent vraiment, qui s'engagent à faire quelque chose comme cela. C'est sûr que ça peut fonctionner très bien, mais il faut de la stabilité. Il faut que les gens soient là pour longtemps », explique-t-il.

Le modèle à chercher est donc foncièrement économique et obéit à une logique de marché.

« Ce n'est pas tout le monde qui est prêt à dédier le montant et le temps nécessaire pour que ça arrive », observe-t-il.

Les militants sont certainement utiles pour attirer l'attention des gens sur les limites du modèle de production alimentaire actuel, mais la conversion des mi-



Sylvain Charlebois est directeur du Laboratoire de recherche en sciences analytiques agroalimentaires de l'Université Dalhousie, en Nouvelle-Écosse. (Photo : courtoisie)

lieux urbains en exploitations agricoles demande plus que de l'activisme. « Ça peut marcher si on a un plan d'affaires et des gens qui ont une vision d'entrepreneur », conclut Sylvain Charlebois. JDV

LE CARREFOUR DE TES AMBITIONS PREND-LE !

Dans Ahuntsic Bordeaux-Cartierville, le Carrefour jeunesse-emploi vous offre les services suivants :

Recherche d'emploi • Études, formations, stages
Entrepreneuriat • Développement de projets
Accompagnement personnalisé

cje Ahuntsic
Bordeaux-Cartierville

514 383-1136
10794, rue Lajeunesse bureau 105
À deux pas de la station de métro Henri-Bourassa

Ça commence ici.

Carrefour jeunesse-emploi
Ahuntsic Bordeaux-Cartierville

cje-abc.qc.ca

Ombre chevalier d'Ahuntsic

Un projet illustre peut-être cette approche. L'Ombre chevalier, élevé par Opercule, une entreprise installée dans la Centrale agricole (voir le texte en p. 20-21), arrive petit à petit dans les assiettes. D'abord livré à des restaurants, on le trouvait proposé à 49 \$ l'assiette chez Foxy et 19 \$ au Lawrence. Le prix, ici, dépend du menu du restaurateur et n'est pas révélateur de ce qui pourrait être offert au grand public.

Au marché IGA famille Duchemin, à Saint-Laurent, le kilo d'Ombre chevalier d'Ahuntsic, poisson entier, était proposé à 32,25 \$, et les filets à 50,68 \$. Ces prix rejoignent ceux du même poisson vendu par la poissonnerie La mer, sur le boulevard René-Lévesque, non loin de Radio-Canada. L'Ombre chevalier d'élevage proposé est produit, dans ce cas, par Raymer Aquaculture, située à New Richmond, au Québec, à 800 km de Montréal. JDV



Go!

**PREND
TA PLACE
SUR LE MARCHÉ
DU TRAVAIL**

Rejoins une équipe bienveillante!

Nous recrutons actuellement pour ces postes :

- Aide-ébéniste (parcours d'apprentissage de 6 mois rémunéré, 16 ans et plus)
- Commis aux communications
- Superviseur.e/formateur.e en finition et restauration des meubles
- Agent.e de développement
- Conseiller.ère en emploi

Communiquez avec nous! 514-388-5338 poste 204

**BOIS
URBAIN**

Une ébénisterie qui forme des jeunes

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

À chacun son potager!



Stéphane **Desjardins** | Rédacteur en chef

Les gens d'Ahuntsic-Cartierville sont des agriculteurs urbains passionnés, si on se fie à des travaux de recherche récents.

Ainsi, une analyse cartographique dénombre 1 916 potagers individuels, dont 11 serres, cumulant une surprenante superficie totale cultivable de 36 145 m² (3,6 acres, ou l'équivalent de 8 terrains de football), selon une enquête du Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert en agriculture urbaine (CRETAU) publiée l'an dernier.

Cette superficie totale représente 0,17 % de celle de tout l'arrondissement (21,72 km²). La densité est de 88 jardins par km².

La superficie moyenne des jardins est de

19 m², soit 7 m² de plus qu'un espace moyen de stationnement. La superficie la plus fréquente est de 10 m², qui est aussi la médiane dans l'arrondissement.

Le plus grand jardin citoyen privé fait 130 m² (assez pour stationner 10 voitures) et le plus petit 1 m² (soit juste assez de place pour deux personnes assises).

Saint-Simon très cultivé!

Le quartier où l'on retrouve, de loin, la plus forte densité de potagers domestiques est Saint-Simon, avec 359 jardins totalisant 6 510 m². Cartierville arrive deuxième, avec un grand nombre entre les boulevards de l'Acadie et O'Brien, mais en faible concentration. Le

**100%
SATISFAIT!**

“ Bois Urbain nous a bien conseillé pour la réalisation de notre nouvelle cuisine, en respectant notre budget. En plus, nous avons encouragé les jeunes en formation à prendre place sur le marché du travail.”

Judith et Robert,
clients de BOIS URBAIN



ICI

**NOUS FABRIQUONS
VOS PROJETS
AVEC PASSION
ET PRÉCISION**

Quel est votre projet?



affaires@boisurbain.org

514-3885338, poste 211



**BOIS
URBAIN**

FABRIQUÉ À MONTRÉAL

secteur de Sault-au-Récollet à l'est de Papineau arrive troisième. Cela s'explique-t-il par une présence plus importante, dans ces zones, de citoyens issus de l'immigration? L'étude ne le dit pas.

Même si on retrouve des potagers partout sur le territoire de l'arrondissement, c'est dans le secteur de Saraguay où on en retrouve le moins.

Déserts cultivables

Certaines zones sont complètement dépourvues de potagers, comme le District Central entre Sauvé et Chabanel, entre l'Acadie et l'autoroute des Laurentides, et entre Saint-Laurent et Berri, ainsi que le quartier de Saint-Sulpice, entre la rue Louvain et le chemin de fer du Canadien Pacifique, et le sud du quartier André-Grasset.

Dans ces zones se multiplient les immeubles industriels, commerciaux et institutionnels, parfois de très grande taille, ainsi que le Marché Central. Ironiquement, le District Central abrite la plus forte concentration d'entreprises d'agriculture urbaine au pays.

Les potagers sont aussi presque absents au nord du boulevard Henri-Bourassa, entre la rue Tanguay et le boulevard Saint-



Voir la carte en grand format sur le site du CRETAU : <http://bit.ly/3JUNGya>

Laurent, ainsi que dans un des secteurs les plus pauvres de Montréal, la RUI de Cartierville (entre Lachapelle et Grenet, ainsi qu'entre Salaberry et le futur REM, à l'ouest du parc Louisbourg). Ce secteur est dominé par des immeubles locatifs et commerciaux de grande taille.

Les terrains des grands immeubles institutionnels publics sont évidemment dépourvus

de potagers privés : Pavillon Albert-Prévost, Hôpital du Sacré-Cœur, Prison de Bordeaux, ancienne prison de Tanguay, anciennes installations du ministère des Transports, boulevard Henri-Bourassa, STM, Centre Claude-Robillard, collèges Bois-de-Boulogne et Ahuntsic, poste Charland d'Hydro-Québec, voirie de Montréal, École Dominique-Savio, future gare Du Ruisseau du REM. JDV

SOUTIEN ALZHEIMER

Pour les proches aidants
d'une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer.

Laissez-nous vous écouter, vous comprendre, vous informer et vous guider.

514.508.7654
1.855.508.7654
www.soutienalzheimer.com

PHASE III

HENRI B

DÉVOILEMENT DES UNITÉS MODÈLES
Dimanche 2 avril de 12 h à 17 h

VISITES LIBRES
tous les dimanches de 12 h à 17 h
et les lundis de 12 h à 17 h
à partir du 2 avril

- 12 UNITÉS EXCLUSIVES
- CONDO-MAISON DE 3 CHAMBRES SUR 3 ÉTAGES AVEC ACCÈS DIRECT AU STATIONNEMENT INTÉRIEUR
- CONDO DE 2 CHAMBRES AVEC STATIONNEMENT INTÉRIEUR
- PENTHOUSE DE 2 CHAMBRES AVEC TERRASSE PRIVÉE SUR LE TOIT ET STATIONNEMENT INTÉRIEUR

LIVRAISON IMMÉDIATE

BUREAU DE VENTE
10862, rue Basile-Routhier
Montréal, QC H2C 0B2
514 755.0333
henribcondos.com

Joignez-vous à la fonction publique



Fetra

Conseiller en innovation
des ressources
humaines

Émilie
Actuaire

Claudia
Conseillère en
communication graphique

Contribuez à la qualité des services rendus à la population.

Des emplois stimulants vous sont offerts.

**Postulez dès maintenant et venez enrichir
notre empreinte collective !**

**Travailler pour le Québec,
plus qu'une carrière !**

Québec.ca/carrière

Votre
gouvernement

Québec 

DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Des jardins pour bien se nourrir à peu de frais



Christiane **Dupont** | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV

Pour les citoyens qui vivent dans des déserts alimentaires, et pour qui les légumes et les fruits frais ne sont pas facilement accessibles, l'agriculture urbaine peut être une solution.

C'est d'ailleurs pour pallier ces déserts alimentaires, et offrir une aide aux moins nantis, que sont apparus dans l'arrondissement différents jardins de production, les Cultures solidaires. Administrés par Ville en vert, ces jardins fournissent les légumes et fines herbes vendus au Marché Ahuntsic-Cartierville (MAC), dans Cartierville, notamment, et au kiosque du MAC au métro Sauvé.

Hélène Cossette, horticultrice, est la responsable de cette branche de l'agriculture urbaine au sein de Ville en vert, un OBNL subventionné notamment par Ahuntsic-Cartierville. «Le projet Cultures solidaires permet de rejoindre une clientèle qui n'a pas accès à des légumes frais qui leur sont offerts à moindres coûts», dit-elle.

Trois sites distincts permettent à Cultures solidaires de cultiver et mettre à la disposition des citoyens des légumes frais à bon prix. Un premier, nommé Au courant de l'agriculture urbaine, est situé rue Berri, entre les rues Sauvé et Louvain. Il mesure 1 000 m² et est exploité depuis cinq ans. Un autre était une installation temporaire sur la rue Louvain, près de l'avenue de L'Esplanade, qui occupait 900 m² et a produit plus de 2 600 kilos de légumes au cours des deux dernières années. Un troisième, de 670 m², qui sera exploité en 2023 sur le terrain du Centre culturel et communautaire de Cartierville (le 4C), qui vient d'être inauguré. Ce site était au repos depuis deux ans à cause des travaux de rénovation de l'édifice du 4C.

Les légumes, qui sont cultivés avec l'aide de bénévoles, sont vendus à prix abordable directement sur les sites des jardins de production et aux kiosques des MAC à Cartierville et au métro Sauvé.

En outre, les invendus sont offerts à des organismes communautaires, comme Rêvanous, une résidence pour personnes ayant une déficience intellectuelle légère, ou au programme FEED-back relevant de Mobilisation environnement Ahuntsic-Cartierville (MEAC).

Hélène Cossette souligne qu'il existe, par ailleurs, une carte de proximité mise à la disposition des familles à faibles revenus par des organismes communautaires du territoire, en collaboration avec Cultures solidaires. Cette carte, avec un certain montant en argent octroyé à la clé, permet à ces familles d'avoir des légumes gratuitement, selon certains critères.

«Ça fonctionne un peu comme une carte de débit, dit Mme Cossette. Des organismes communautaires achètent des cartes et les remettent à leurs clientèles à faible revenu. C'est un programme qui est né dans le Centre-Sud et qui voulait encourager les producteurs locaux», ajoute-t-elle.

À qui la chance?

Si Cultures solidaires chez Ville en vert comblent en grande partie les besoins des citoyens des déserts alimentaires ou les citoyens moins bien nantis, les jardins communautaires permettent à d'autres citoyens, comme Juliette et Pieter, de manger les fruits et les légumes

qu'ils y font pousser. Pour la modique somme de 15\$ par saison, les Ahuntsicois peuvent exploiter une parcelle (ou un jardinet) de 3 mètres sur 6 mètres (10 pi sur 20 pi), dans les jardins communautaires du territoire d'Ahuntsic-Cartierville. On peut également cultiver la moitié d'une parcelle pour 8\$ par saison.

Ce ne sont pas nécessairement les économies qui motivent les citoyens à devenir membres des jardins communautaires, quoique cela demeure intéressant pour plusieurs d'entre eux. «La motivation principale de 75% des membres, signale Armelle Dumas, responsable du dossier chez Ville en vert, c'est d'avoir accès à des fruits et légumes frais en quantité.»

Cultiver un jardinet dans un jardin communautaire permet à un citoyen, qui devient de facto membre une fois admis, de pratiquer le jardinage aux heures d'ouverture des sites, soit du lever du soleil au coucher du soleil. Il garde le fruit de ses récoltes, tout en respectant certains règlements. Ville en vert administre ces jardins. Divers outils sont mis

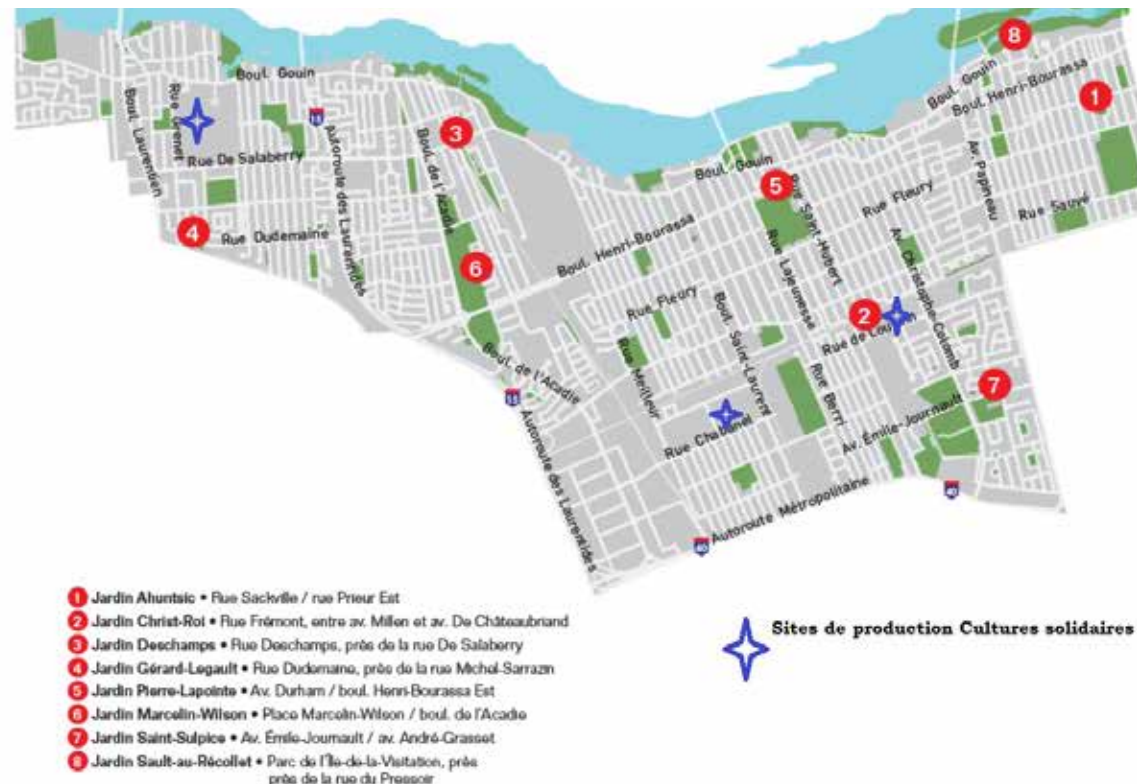
à la disposition des membres sur place; ces derniers doivent veiller à bien entretenir leur jardinet. Cette année, précise Mme Dumas, les jardins communautaires seront ouverts du 15 avril au 15 novembre.

Sur les huit jardins communautaires du territoire, on compte 1 087 parcelles exploitées par les résidents, une seule étant allouée par adresse. Armelle Dumas mentionne que ce sont en majorité des femmes francophones qui s'y inscrivent, suivies par des femmes immigrantes. La moyenne d'âge tourne autour de 60 ans.

«On travaille à établir un portrait plus complet, pour mieux connaître les membres, précise-t-elle. Même si ce sont majoritairement des femmes qui sollicitent un jardinet, leurs pendants masculins ne sont pas très loin, travaillant eux aussi à faire pousser les légumes sur leurs parcelles ou à désherber...»

Pour obtenir un jardinet, la liste d'attente varie de six mois à deux ans dans l'arrondissement, selon le jardin désiré. JDV

Ahuntsic-Cartierville compte huit jardins communautaires pour lutter contre le phénomène des déserts alimentaires. (Carte : Ville en vert)



DOSSIER AGRICULTURE URBAINE

Des nouvelles de la Ferme de Rue de Montréal

Christiane **Dupont** | Journaliste indépendante et cofondatrice du JDV

En voilà un qui a commencé par voir petit, avant de devenir très grand. L'Ahuntsicois Réal Migneault a d'abord amoureusement entretenu un jardinet dans les jardins communautaires de l'arrondissement. Son projet a grandi.

Faire pousser fruits et légumes à petite échelle n'était pas suffisant pour Réal Migneault... Il a fait le saut et fondé la Ferme de Rue Montréal, littéralement devant la maison où il réside, angle Prieur et Berri. Puis, en 2020, il a élargi son champ d'action avec l'aide de commanditaires et de la paroisse Saint-Jude, avenue d'Auteuil. Maintenant, la Ferme de Rue est connue partout dans Ahuntsic-Cartierville, et plus largement à Montréal et au Québec (lisez notre article : bit.ly/3kP2k0l).

Elle reçoit le soutien de dizaines d'Ahuntsi-

cois bénévoles et distribue sa production en échange de dons.

« Il y a tellement à faire avec cet ambitieux projet, que nous sommes en arrière par rapport au potentiel que l'on peut en tirer », s'exclame Réal Migneault, avec l'enthousiasme qu'on lui connaît. De 2020 à 2022, le résidant d'Ahuntsic a travaillé d'arrache-pied pour faire naître son projet. Trop même! Puisqu'il a dû déposer les armes plusieurs semaines au cours de l'été 2021 pour prendre du repos.

« Puis l'été dernier, je me suis concentré uniquement sur le jardinage, et la Ferme de Rue a connu une saison extraordinaire. On a dû sortir pas moins de 3 000 kilos de légumes. On a triplé la production... Ça a explosé », précise-t-il fièrement.

« La Ferme de Rue est le seul projet à si grande échelle issu d'une initiative citoyenne au

Québec. Il n'y en a pas d'autres », fait valoir fièrement M. Migneault.

Il prévoit poursuivre en 2023 le travail entrepris avec ses clients commerciaux, comme la Bête à Pain, le restaurant Le Saint-Urbain, le Petit Flore, les Cavistes, les épiceries LOCO et pour certaines grandes chaînes comme IGA et Provigo, avec des produits ciblés.

Les partenaires de la jeune pousse, la Caisse Desjardins du Centre-Nord de Montréal et le Fonds de solidarité FTQ, sont encore une fois au rendez-vous cette année. Le promoteur-horticulteur qu'est Réal Migneault leur lève son chapeau pour leur engagement. Même chose, dit-il, pour le soutien qu'a manifesté l'ex-députée de Maurice-Richard, Marie Montpetit.

Au cours de 2022, l'horticulteur-créditeur de jardins et chroniqueur au *Journal de Montréal*, Albert Mondor, a été nommé à la présidence



Réal Migneault, fondateur de la Ferme de Rue.
(Photo : Amine Essegheir, JDV)

du conseil d'administration. « Son soutien est remarquable », dit M. Migneault.

D'autres défis

Pour 2023, le défi sera une fois de plus de réussir à recruter suffisamment de personnel pour toute l'activité saisonnière, ce qui n'est

journaldesvoisins.com

Journal communautaire d'Ahuntsic-Cartierville

Faire un don au JDV c'est investir dans un journalisme de qualité et de proximité. Votre média contribue ainsi à nourrir le sentiment d'appartenance à la communauté d'Ahuntsic-Cartierville!

Vous pouvez également devenir membre pour 20 \$ année.

Vos contributions seront admissibles à un reçu d'impôt.

COUPON

NOM :

ADRESSE :

COURRIEL :

☐ JE VEUX DEVENIR MEMBRE
(20 \$)

☐ JE VEUX M'ABONNER
À L'INFOLETTRE
HEBDOMADAIRE

JE FAIS UN DON DE :

- ☐ 5 \$
☐ 15 \$
☐ 50 \$
☐ 100 \$
☐ 500 \$
☐ AUTRE MONTANT (___ \$)

À retourner avec votre paiement par chèque à :

Journaldesvoisins.com
10780, rue Laverdure
Montréal (Québec) H3L 2L9

OU
Scannez ici
et payez directement en ligne!



pas toujours facile. Les étudiants des cégeps et des universités retournent aux études avant la fin du mois d'août et la crise de la main-d'œuvre fait toujours rage. Malgré les difficultés, Réal Migneault veut poursuivre les bonnes relations qu'il entretient avec les gens du quartier.

Qu'à cela ne tienne, la Ferme de Rue va de plus ajouter une production de semis à ses activités et, du coup, organiser une campagne de souscription pour recueillir des dons, grâce aux semis qui seront proposés aux citoyens donateurs.

«Nous allons également procéder à des travaux d'aménagement sur le site, dit Réal Migneault. Il faut sécuriser le périmètre», précise-t-il, se remémorant avec un brin d'amertume le vol de tous les outils de l'entreprise, l'année dernière.

Toujours à la recherche de nouveaux partenaires, il propose aux entreprises et individus intéressés d'être le parrain d'une portion du jardin, en échange de la visibilité qu'offre la Ferme de Rue.

Un des éléments dont Réal Migneault s'enorgueillit, c'est d'avoir fait connaître la Ferme de

Rue à différents publics en donnant des ateliers scolaires, des conférences à des groupes d'étudiants des cégeps et universités, et également à des groupes en provenance d'écoles spécialisées en horticulture. «C'est certain que tout ça donne à la Ferme de Rue une certaine crédibilité. En même temps, leur contribution à la Ferme de Rue leur procure de l'expérience», lance-t-il.

Le fait d'avoir remis de 15% à 17% des récoltes en dons à des organismes en sécurité alimentaire, comme le SNAC, FEED-Back et autres, représente une autre réussite qu'il aime souligner, car les objectifs d'entraide ont été dépassés.

Fait intéressant et inusité : le fabricant d'abris d'autos Tempo travaille à des modèles pouvant servir de serres. Dans cette optique, il a fourni deux petites serres scellées à la Ferme de Rue, qui ont permis de sauver des récoltes de concombres, notamment. Sans cet apport plus que bienvenu, ces récoltes de concombres auraient été attaquées par un insecte qui vivait plus au sud auparavant.

«Ce sont les changements climatiques qui font ça. Ceux qui jardinent savent combien les plants peuvent en être affectés», dit M. Migneault. JDV

Lunetterie Barakat

choisissez votre lunettes



payez une
paire

grand choix de montures

et



obtenez
votre solaire
sans frais *

choix designer sélectionné
détail en magasin *

EXAMEN DE LA VUE PAR OPTOMÉTRISTE

900 rue fleury est -514-3881409

www.lunetteriebarakat.com

**EXAMEN DENTAIRE COMPLET
RADIOGRAPHIES
NETTOYAGE DENTAIRE**

**295 \$
450 \$**

VOS DENTISTES

**DR. NAIL DIA
DRE. ARLETTE ZAKAIB
DR. SIVA KRISHNA**

PRENEZ RENDEZ-VOUS

Le Dia Dentaire

8910 rue Lajeunesse, Montréal, QC H2M 1R9

(514) 389-1359

Implant Dentaire

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU (514)389-1359

**4,500 \$
3,500 \$**



Le Dia Dentaire

8910 rue Lajeunesse,
Montréal, QC, H2M 1R9
(514)389-1359

SERVICES AUX PERSONNES IMMIGRANTES

À vos côtés pour une **installation** et une **intégration** réussies



Soutien à l'installation et à l'intégration

- Sessions Objectif Intégration
- Aide dans les démarches d'immigration
- Recherche d'un logement
- Inscription des enfants à l'école et à la garderie
- Cours d'informatique
- Cours d'anglais

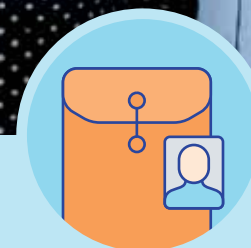


Francisation

**Des cours de français adaptés à
votre niveau et emploi du temps**

- Aide financière du MIFI
- Service de halte-garderie sur place
- Obtention du certificat d'aptitudes linguistiques requis pour la citoyenneté

Des ateliers de conversation
en français sont aussi offerts



Aide à l'emploi

- Placement en emploi
- Activités de réseautage
- Préparation à l'entretien d'embauche
- Rédaction du CV et lettre de présentation
- Ateliers de recherche d'emploi



Services gratuits et sans rendez-vous !
12049, boul. Laurentien, Montréal (QC) H4N 0B1
514 856-3511



caci-bc.org

NOS VOISINS VENUS DU VASTE MONDE

Enjeux interculturels : le Collège Ahuntsic mène le bal



Hassan **Laghcha** | Journaliste indépendant

« Je n'avais jamais vu une aussi grande diversité culturelle au sein d'une même communauté et dans un même endroit ! » La nouvelle conseillère pédagogique interculturelle, Jessica Lubino, exprime ainsi son agréable surprise, à son entrée en fonction au Collège Ahuntsic.

Cette diplômée en médiation interculturelle et membre du Conseil interculturel de Montréal (CIM) a rejoint l'automne dernier l'équipe du service Équité, Diversité, Inclusion (EDI) mis en place par la direction du cégep en 2019. Par cette démarche, le Collège Ahuntsic fait figure de pionnier parmi le réseau des cégeps québécois.

En entrevue avec le JDV, cette néoquébécoise d'origine franco-guadeloupéenne se dit ravie d'avoir cette belle occasion d'approfondir son expertise en matière de médiation interculturelle. Elle est parmi les diplômés des premières cohortes de la maîtrise en médiation interculturelle de l'Université de Sherbrooke, programme unique au Canada qui vise à « former des intervenants de haut niveau afin de répondre aux besoins en médiation interculturelle soulevés par la diversité culturelle ». Et ce, selon une approche interdisciplinaire entre psychologie, droit, communication, éducation, anthropologie et administration.

Le rôle de Jessica et son équipe consiste en premier lieu à conseiller et à accompagner le personnel administratif et le corps enseignant dans leurs questionnements à propos des enjeux relatifs aux rapports interculturels, aux bonnes actions par rapport à l'antiracisme et aux questions liées aux identités du genre. Elle s'attarde sur les différents types de consultations et de formations, sous forme d'ateliers participatifs, pour lesquels son expertise en médiation interculturelle est sollicitée. Sa mission : poser les balises nécessaires pour assurer le bien-vivre ensemble au sein de la communauté collégiale.

« La médiation interculturelle consiste à veiller à ce que les relations et les rencontres entre des porteurs de cultures différentes se déroulent sans problèmes de mécontentes



Jessica Lubino, conseillère pédagogique interculturelle. (Photo : Collège Ahuntsic)

et mécompréhensions éventuels, explique-t-elle. L'art d'un médiateur interculturel est de faire en sorte que la communication entre des personnes d'origines culturelles différentes soit la plus fluide possible. »

Cette jeune conseillère œuvre dans un domaine d'expertise relativement nouveau. Elle reconnaît que la mission de son service est de taille. Les étudiants de son cégep sont originaires d'environ 80 pays. Parmi eux, 15 % ont effectué un parcours migratoire et 40 % sont issus de familles immigrantes. Notamment, des représentants des communautés haïtienne et maghrébine.

Ahuntsic en couleurs

À souligner que dans sa présentation de son approche EDI, le Collège Ahuntsic reconnaît notamment que « le racisme et le profilage ne connaissent pas de frontière et qu'ils prennent racine dans un terreau historique et systémique auquel nous contribuons tous et toutes à différents degrés, souvent sans le concevoir ni le vouloir ».

La direction du cégep se dit « Convaincue que les institutions d'enseignement telles que la nôtre ont un rôle important à jouer dans la co-construction d'une société plurielle, empathique et juste. Nous avons la ferme intention de continuer à enrichir la formation réflexive et interculturelle offerte au sein de nos programmes d'études afin de mieux outiller les citoyens de demain ».

Parmi les structures mises en place au sein du Collège, Jessica Lubino mentionne le comité « Ahuntsic en couleurs ». Formé d'étudiants du Collège issus de différentes communautés culturelles, ce comité a pour mission de renforcer le lien communautaire et l'inclusion des étudiants à travers la planification d'activités socioculturelles et interculturelles.

« Les réunions hebdomadaires de ce comité portent sur des sujets d'actualité tels que les débats sur l'immigration et la diversité religieuse, en plus de séances d'information et d'échange sur différents types de domaines comme les questions liées à la gestion financière, le marché de l'immobilier et les perspectives d'emploi dans divers secteurs, avec la participation d'experts et professionnels invités », note Jessica.

Une singularité ahuntsicoise

Elle évoque les grands rendez-vous annuels auxquels collabore activement ce comité, comme la *Semaine des rencontres interculturelles et autochtones*. L'édition 2022 a été notamment marquée par la présentation de la grande nouveauté du Collège. Le « Portail (auto)éducatif : Je te vois, je t'entends, je t'écoute... ». Ce portail se veut « un outil pédagogique qui met en lumière les expériences de vie et perspectives de 12 étudiants, diplômés, membres du personnel, enseignants et collaborateurs de différentes communautés

ethnoculturelles, autochtones ou LGBTQ2+ ».

Le projet de cet outil interactif a été conceptualisé peu de temps après la création de l'équipe EDI. À ce propos, la direction du Collège affirme que, contrairement à la majorité des services EDI que l'on peut rencontrer dans les institutions postsecondaires du Québec et du Canada, celui du Collège Ahuntsic est « une initiative maison, financée à même le budget de fonctionnement du Collège. Il dispose ainsi d'une entière liberté d'action quant à ses angles d'intervention, approches et priorités d'action ».

En effet, lors de la création du poste de conseillère pédagogique EDI, quatre diversités ont été ciblées comme prioritaires : diversité ethnoculturelle, nations autochtones, diversité de genre et diversité sexuelle. L'équipe a donc été appelée à réfléchir sur les approches à développer afin de contribuer au processus de sécurisation des individus qui composent ces différentes diversités, tout en évitant de perpétuer des amalgames réducteurs et contre-productifs.

Aussi, cet outil interactif comporte des liens vers 150 courtes capsules vidéographiques avec près de 750 ressources externes. On y explore entre autres les identités multiples, la discrimination systémique, les besoins de sécurisation culturelle autochtone, les stratégies de résilience ainsi que la diversité corporelle et neurologique. Audacieux et très ambitieux projet! JDV



Mois de la prévention de la fraude

**Prévention du crime
Ahuntsic-Cartierville
est à vos côtés pour la lutte
contre la fraude.
En cas d'escroquerie contacter
le Centre antifraude du Canada
1 888 495-8501**

Information:

514 335-0545

facebook.com/tandem.ahuntsiccartierville

tmac@tandemahuntsiccartierville.com

<https://www.instagram.com/preventionducrime.ac/>



PAR ICI LA CULTURE!

L'aventure de la sculptrice Marie-Josée Leroux à 180 mètres sous terre

Hassan **Laghcha** | Journaliste indépendant

L'artiste de l'extrême, Marie-Josée Leroux, vient de vivre l'une des expériences les plus inspirantes de sa passionnante carrière... en Colombie, à 180 mètres (ou 590 pieds) sous terre!

Marie-Josée Leroux est l'une des rares sculptrices québécoises à pouvoir s'imposer dans le domaine très exigeant, physiquement et mentalement, de la sculpture monumentale. Son esprit d'avant-garde artistique et le leadership dont elle fait preuve dans ses multiples engagements communautaires lui ont valu le titre de « Citoyenne exceptionnelle d'Ahuntsic-Cartierville ».

Cette sculptrice chevronnée a représenté le Canada au premier symposium de sculpture monumentale de la Cathédrale de sel de Zipaquira en Colombie, tenu sous le thème « Ancêtres et symboles. Les mythologies sur l'origine de l'Homme », du 13 février au 13 mars. Elle y était avec 22 autres sculpteurs, dont six femmes, de 19 pays différents.

Cette crème de la crème d'artistes de renommée internationale avait pour mission de sculpter des œuvres qui seront présentées au grand public lors de l'inauguration du musée souterrain de cette cathédrale, considérée comme la première merveille de la Colombie. Elle reçoit chaque jour environ 1 500 visiteurs.

Marie-Josée était parmi l'équipe qui a mené son expérience dans le ventre de la mine de sel. Une deuxième équipe avait pour mission de tailler la pierre à l'extérieur. Nous l'avons jointe alors qu'elle vivait l'émerveillement de l'émergence, peu à peu, de son œuvre dans un haut-relief, sur un mur de trois mètres de hauteur sur quatre mètres de largeur. « Je viens tout juste de vivre un moment d'émotion à l'état pur, nous confie-t-elle. Après plus de deux semaines de travail ardu, les traits du personnage de ma sculpture jaillissaient de la pierre. Telle une âme, une présence divine qui illumine la grotte. J'étais émue aux larmes! »

Pour Marie-Josée, ce sont précisément ces moments d'émerveillement artistique qui la mettent dans cet état de surpassement de soi

« où l'épuisement mental et physique, et la fatigue extrême s'évanouissent, dans cette sensation de béatitude que l'on ressent au fur et à mesure de la mise au monde de l'œuvre en gestation », dit cette artiste qui est aussi poétesse à ses heures.

Elle a d'ailleurs publié un premier recueil des fruits de sa deuxième passion : *Transmutation* (Muses et Souvenances Éditeur, 2012).

La légende d'Aataensic

Cette fibre poétique chez Marie-Josée, on la retrouve justement dans son choix du thème de sa création, à elle, pour le symposium colombien. Son œuvre s'inspire d'une légende huronne et mohawk sur l'origine de l'humanité. La fameuse légende d'Aataensic, étrange et heureuse ressemblance avec le nom de notre quartier qui est aussi d'origine amérindienne. Plus précisément huronne.

Cette légende, c'est l'histoire d'une femme enceinte tombée du monde d'en haut et qui a été sauvée des eaux tumultueuses et menaçantes grâce à une tortue géante, qui l'a accueillie sur son dos. Dans la mythologie amérindienne, le personnage d'Aataensic est associé à la genèse de la vie humaine et aux savoirs fondateurs de la civilisation. Les peuples autochtones en Amérique du Nord la surnomment mère de l'humanité. « Éternel féminin » dira le philosophe Friedrich Nietzsche.

Le thème du symposium rappelle à Marie-Josée Leroux ses premiers pas en sculpture lorsque, guidée par sa passion naissante, elle se procure, lors d'un festival pow-wow à Kanesatake (Oka), un petit morceau de pierre et une lime. Depuis, sa flamme artistique ne s'est jamais estompée.

Ses premières participations à des expositions internationales valident son choix de carrière et la propulsent sur la scène internationale. « Je me suis alors mise à rêver grand. Très grand. Faire de la sculpture monumentale », se souvient cette récipiendaire du Prix d'honneur au Salon de la société nationale des Beaux-arts de Paris, en 2011. Une année plus tard, elle aura la première occasion



Sculptrice de réputation internationale, Marie-Josée Leroux est une « citoyenne exceptionnelle » d'Ahuntsic-Cartierville. (Photo : courtoisie)

pour concrétiser son rêve. C'était lors d'un symposium international organisé par le Musée du Louvre. « Poussée par la passion, j'ai attaqué une immense pierre d'environ 16 tonnes, raconte Marie-Josée. C'était mon Himalaya à moi. Ma première école. »

Exponenti'elles

Après ce baptême de feu, notre infatigable sculptrice multiplie ses réalisations monumentales partout à travers le monde : Chine, Égypte, Chypre, Roumanie, France, Costa Rica.

Au Québec, Marie-Josée signe plusieurs œuvres dans différentes localités : Montréal, Oka, Boisbriand, Lac-Mégantic, Saint-Georges de Beauce, entre autres. Autant de réalisations qui ont établi la renommée de cette artiste. Celle-ci assure actuellement plusieurs charges et responsabilités, dont la présidence du Conseil de la sculpture du Québec et la direction de l'Association des événements en sculptures monumentales (AIESM) au Canada.

Évoquant les caractéristiques de sa démarche artistique, Marie-Josée Leroux exprime sa préférence pour le genre figu-

ratif symbolique. Ce qui l'inspire le plus, ce sont les archétypes symboliques des forces divines de la mythologie. Notamment, les déesses et les personnages féminins qui évoquent les merveilles de la création et le don de soi. D'où les multiples engagements sociaux et communautaires de cette artiste dans de nombreuses actions au profit des femmes et des enfants en situations difficiles.

Par exemple, soulignons sa contribution aux actions de l'organisme Exponenti'elles, un OSBL qui offre un programme de coaching à des femmes en situation de pauvreté. Marie-Josée a aussi collaboré à l'implantation, au Québec, du programme UpWithWomen, qui offre du coaching pour les femmes financièrement précaires. Elle a, en outre, assuré la direction générale pour la région de Montréal de la Fondation Marie-Vincent, qui a pour mission de prévenir la violence et les abus faits aux enfants.

Cet engagement social lui a valu le titre de « Citoyenne exceptionnelle d'Ahuntsic-Cartierville » qui lui a été attribué en 2017, dans le cadre du programme Leadership Canada 150°. JDV

CHRONIQUE ORNITHOLOGIQUE

Le Bruant des marais, fameux chanteur



Jean Poitras | Chroniqueur

Ce n'est pas parce que son nom comporte « des marais » qu'il ne fréquente que les marais ou marécages!

En effet, bien qu'il ait une prédilection pour ce type d'habitat, on le voit aussi nicher le long des rivages herbeux ou buissonneux des cours d'eau. Il visite aussi les tourbières, surtout s'il y a présence de petits conifères ou arbustes. La présence d'eau lui est cependant nécessaire.

Description

Le Bruant des marais (*Swamp Sparrow* ou *Melospiza georgiana*) est un oiseau de 15 cm de long, qui possède de larges zones rousses sur les ailes et la queue arrondie. C'est là sa caractéristique principale d'identification. La tête en plumage nuptial porte une couronne rousse, le dos est brun avec parfois des rayures noires. La gorge est blanchâtre, mais beaucoup moins que celle du Bruant à gorge blanche. Sa poitrine grise s'orne de rayures brun foncé en plumage d'hiver tout comme chez les juvéniles.

Une rayure noire délimite la gorge et la moustache; une autre plus fine sépare la couronne et le sourcil. Sa face est grise et son œil traversé par une ligne noire, plus ou moins prononcée. Dans le plumage d'hiver et chez les juvéniles, la calotte est plus brune que rousse. Mâle et femelle ont le même plumage.

Comportement et nidification

C'est un oiseau assez discret sauf en période de nidification. Alors là, le mâle se perche bien en vue et chante continuellement du matin au soir. Il émet une sorte de « Tsîp-tsîp-tsîp-tsîp-tsîp » sonore tout sur la même note. On lui connaît aussi un cri, un « Tchîp!-Tchîp! »

La femelle construit le nid seule, son compagnon étant trop occupé à vocaliser. Ce nid se situe, la plupart du temps, à moins d'un mètre du sol quand ce n'est pas directement par terre. Situé dans un endroit difficile d'accès et bien camouflé dans les buissons ou les hautes herbes, il est surtout constitué



Le Bruant des marais est un oiseau assez commun, bien que ses mœurs discrètes nuisent à son observation, sauf lorsque le mâle chante. (Photo : Jean Poitras)

d'herbes, de tiges séchées et autre matériel végétal. L'intérieur est tapissé de brins d'herbe plus fins. Elle y pond quatre ou cinq œufs verdâtres, mouchetés de brun rougeâtre, qu'elle couve une quinzaine de jours.

Après l'éclosion, les oisillons demeurent une autre douzaine de jours au nid, à partir duquel les deux parents s'en occupent. Pour les couples qui ont niché tôt, il pourrait y avoir une deuxième couvée.

L'alimentation du Bruant des marais est majoritairement insectivore durant l'été, avec un apport de plus en plus important de graines à mesure que l'automne progresse.

Territoire et migration

Le Bruant des marais niche de Terre-Neuve

jusqu'à l'est de la Colombie-Britannique. Sa limite nord suit le sud du Labrador jusqu'à la baie James, longe la côte sud de la baie d'Hudson, le nord du Manitoba, de la Saskatchewan, et de l'Alberta pour se terminer avec une pointe dans les Territoires du Nord-Ouest au sud du grand lac des Esclaves.

Grosso modo, la limite sud de son territoire de nidification part du Delaware jusqu'au nord-est du Nebraska.

Au Québec, il occupe tout le territoire au sud d'une ligne partant de la frontière sud du Labrador jusqu'au nord de la baie James. Quelques individus auraient été observés plus au nord.

Il est présent dans la région de Montréal, et a été observé plusieurs fois dans notre arron-

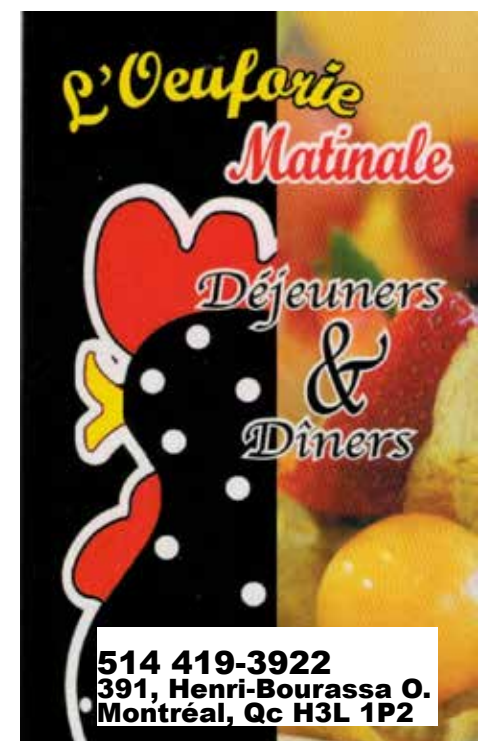
dissement, notamment aux parcs nature du Bois-de-Liesse, du Bois-de-Saraguay et de l'Île-de-la-Visitation.

Les mâles arrivent dans notre région fin avril et se mettent à chanter aussitôt; les femelles arrivent quelques jours plus tard. La nidification débute en mai et les jeunes ont quitté le nid au plus tard à la mi-juillet dans le cas d'une seconde nichée. Les Bruants des marais nous quittent pour la plupart en octobre et passent l'hiver au sud-est des États-Unis et au Mexique. Quelques-uns qui nichent plus à l'ouest migrent le long de la côte ouest des États-Unis.

Abondance et tendances

C'est un oiseau assez commun, bien que ses mœurs discrètes nuisent à son observation, sauf lorsque le mâle chante.

La tendance, déduite par comparaison entre les deux éditions de l'*Atlas des oiseaux nicheurs du Québec méridional*, serait une stabilité, tant pour la population que pour son aire de répartition. JDV



514 419-3922
391, Henri-Bourassa O.
Montréal, Qc H3L 1P2

BELLE RENCONTRE

Alain Querry, indépendantiste impénitent



Amine **Esseghir** | Journaliste de l'Initiative de journalisme local

On peut le croiser dans un parc avec ses deux jeunes enfants ou dans une épicerie du quartier, mais il est plus probable de le voir lors d'un événement politique. À 42 ans, Alain Querry est une figure connue du milieu indépendantiste à Ahuntsic-Cartierville.

Journal des voisins : D'où vient cette envie de militer?

Alain Querry : J'ai d'abord été militant pour l'environnement, puis militant syndical. Lors de l'élection de 2012, j'ai fait partie de la gestion de la campagne électorale pour le Parti Québécois (PQ). Ensuite, j'ai été conseiller dans l'exécutif. Après l'élection de 2014, je suis devenu président de l'association locale pour l'Acadie du PQ jusqu'en 2020. Puis on a jumelé Acadie avec Maurice-Richard.

JDV : Militer, mais sans vouloir être candidat?

AQ : Pour l'instant, ce rôle me convient.

J'ai aussi un travail intéressant dans l'électrification des transports, qui rejoint mes valeurs. C'est un milieu qui est en ébullition présentement. C'est là où il se passe quelque chose. C'est une occupation hyper stimulante en plus de mon engagement syndical.

JDV : Être à la tête de l'association locale du PQ, c'est aussi du labeur.

AQ : Je présidais. Je ne faisais pas tout et autour de moi, il y a des gens qui s'attellent à la tâche aussi. C'est un travail d'équipe.

JDV : Pourquoi avoir choisi le PQ?

AQ : J'ai d'abord choisi l'indépendance du Québec. Ensuite, j'ai rejoint la frange de gauche du PQ. C'est un parti qui est très pro-environnement, qui est très social-démocrate. Ce sont des choses qui me parlent. C'est aussi un parti qui a une expérience qui lui permet de bien présenter ces choses. Et tant qu'à choisir une seule chose qui me motiverait au PQ, ce serait la défense de la langue.



Alain Querry est un militant souverainiste bien connu dans le quartier.
(Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

JDV : On a l'impression que le parti est en perte de vitesse, notamment dans la circonscription de Maurice-Richard, où il disputait le siège au Parti libéral du Québec. Ce n'est plus le cas.

AQ : En fait, nous avons beaucoup de militants. Ils y croient. Ils sont motivés. Même si les élections ont été difficiles, on fait toujours salle comble lors des activités qu'on organise sur l'indépendance. Malgré les résultats aux dernières élections, avec deux semaines de plus, on aurait réussi à faire mieux.

JDV : Entre autres actions militantes, vous aviez lancé un club de lecture indépendantiste. C'est audacieux à une époque où les gens sont plus occupés sur leur cellulaire à naviguer sur les réseaux sociaux.

AQ : Avec la pandémie, on a dû arrêter. On veut le redémarrer. Il y a un ou deux auteurs qui sont prêts à venir parler avec les militants. Parce que c'est aussi cela l'intérêt : vous lisez un livre et vous allez rencontrer la personne qui l'a écrit et vous pourrez discuter avec lui directement. On rassemblait comme cela une trentaine de personnes qui ont lu le livre et ont préparé leurs questions, pour bien comprendre l'approche de l'auteur et, parfois, le remettre en question.

Le public était très varié. Il y avait autant des jeunes des cégeps que des retraités. On avait aussi comme objectif avant la pandémie de cibler les enfants avec des bandes dessinées et pour attirer plus de jeunes par exemple.

JDV : Avez-vous regardé *La Maison Bleue*, la série télé de Radio-Canada ?

AQ : Je trouve ça drôle. C'est quand même de l'humour très poussé.

JDV : Quand vous acceptez qu'on rie du projet indépendantiste, est-ce que cela n'est pas signe que les Québécois sont passés à autre chose?

AQ : Il faut savoir rire de tout. Je commence souvent mes réunions par une blague, pour partir sur quelque chose de positif. Militer, c'est quelque chose de très dur pour le moral. On ne gagne pas souvent, que ce soit au niveau syndical ou politique. On a devant nous de grosses machines et si tu ne te félicites pas des bons coups que tu fais, ça peut devenir vraiment lourd.

En tant que militant, je veux conserver cette faculté de m'émerveiller quand c'est beau et de m'indigner quand il le faut.

JDV : Et rire aussi.

AQ : C'est nécessaire de rire. JDV



SOUTENEZ-NOUS!
DEVENEZ MEMBRE

514-332-8222
aqdr.astl@gmail.com
HTTPS://AQDR.ORG/
CENTRE 4C
12225 GRENET
bureau 3512
CARTIERVILLE



Association Québécoise de défense des droits des personnes retraitées et préretraitées (AQDR) section Ahuntsic – St-Laurent a pour mission la défense collective des droits économiques, politiques, sociaux et culturels des personnes à la retraite et à la préretraite. Elle porte leur voix sur la place publique, représente leurs droits et agit comme moteur de changement pour l'amélioration de leur qualité de vie.

ECOPRATICO

Le circuit court de la chaîne alimentaire



Julie Dupont | Chroniqueuse

Au début de 2022, un rapport du groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) indiquait que l'industrie alimentaire est l'une des plus grosses émettrices de gaz à effet de serre.

En effet, ce qui est appelé le «circuit long» de la chaîne alimentaire implique de multiples étapes jusqu'à l'assiette du consommateur : production, traitement, emballage, transport, distribution, vente au détail.

Le circuit le plus court serait de produire soi-même ses propres aliments. Mais à moins d'avoir un immense potager et le temps de s'en occuper, très peu de personnes peuvent se targuer d'être autosuffisantes en fruits et légumes!

À la fin des années 1990, le concept des «fermiers de famille» (ou d'agriculture soutenue par la communauté), mis sur pied par Équiterre, existait depuis quelques années quand nous avons décidé de nous abonner à un panier de légumes que nous allions chercher chaque semaine, du printemps à l'automne, à un point de chute dans Ahuntsic.

Nous étions contents d'encourager un jeune agriculteur dont la ferme était située tout près de Montréal, en payant à l'avance nos paniers (ce qui permet à l'agriculteur de mieux planifier ses récoltes à venir et lui assure un revenu plus stable). Nous pouvions ainsi bénéficier de légumes et quelques fruits frais provenant directement de la ferme : difficile d'avoir plus frais à moins de les cultiver nous-mêmes!

Et puis, chaque été, le fermier invitait ses clients à une visite de la ferme et un pique-nique; ce qui était une belle activité à faire avec les enfants. Mais au bout d'un certain temps, le point de chute fut déménagé plus loin, alors nous avons mis fin à notre abonnement.

Par la suite, pendant la saison estivale, grâce à mon père qui jardinait, nous avions accès à certains légumes (beaucoup de tomates à la fin de l'été!) et nous essayions de fréquenter de temps en temps un marché public ou de faire de l'autocueillette. Je faisais beaucoup de conserves et de congélation pour faire des provisions de légumes locaux en saison. Puis nous avons commencé à jardiner dans un jardin communautaire.

Bien que celui-ci ne puisse pas fournir tous les légumes nécessaires à une famille, il permet tout de même de cultiver quelques légumes de notre choix, des plus frais, tout en faisant un exercice agréable!

Circuit court

Et puis il y a quelques années, ayant entendu parler d'un organisme de réinsertion sociale situé à Laval (Jeunes au travail), dont l'un des parcours est en agriculture biologique (et qui fait partie du réseau des fermiers.ères de famille), nous avons décidé de nous y abonner, étant donné qu'ils avaient des points de collecte dans Ahuntsic. Et depuis nous apprécions la souplesse de la formule qui nous permet, chaque semaine ou aux deux semaines, de choisir nos légumes parmi les variétés offertes et d'acheter quelques produits complémentaires (œufs, conserves, etc.).

Le réseau des fermiers.ères de famille a pris beaucoup d'ampleur depuis les années 1990. Il est maintenant géré par la CAPÉ (Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique) et compte plusieurs points de collecte dans Ahuntsic-Cartierville, reliés à plusieurs fermiers différents. En plus des paniers été-automne, certains offrent des paniers l'hiver (légumes racines, ail, courges, oignons, poireaux, germinations, pommes, etc.).

Autres canaux

De nouveaux joueurs se sont ajoutés dans les dernières années, qui offrent des légumes cultivés localement et autres produits locaux. Et en plus de points de collecte, certains proposent la livraison à domicile. Par exemple, Second Life dont la mission est de réduire le gaspillage alimentaire (fruits et légumes imparfaits, produits locaux avec erreur d'étiquetage ou date de péremption approchant) et les Fermes Lufa, qui cultivent certaines variétés de légumes dans des serres commerciales sur des toits, vendent aussi plusieurs produits locaux. Plus récemment, la Ferme de Rue s'est installée sur le terrain de l'église Saint-Jude dans Ahuntsic et offre, en saison, plusieurs variétés de légumes vendus sur place.

Et il y a aussi les divers marchés publics créés

dans Ahuntsic-Cartierville : le marché solidaire Sauvé, en semaine de juin à novembre à la station de métro Sauvé, le marché public d'Ahuntsic, rue Basile-Routhier, au parcours Gouin, les samedis de la mi-juin à la mi-octobre, et le marché public de Cartierville qui, en 2023, sera installé au parc de Méty, rue Grenet, les dimanches de fin juin à début octobre. Sans oublier le marché mobile, une camionnette qui se déplace dans différents emplacements afin de rejoindre des zones de déserts alimentaires du quartier, de juin à octobre.

Ce n'est donc pas le choix qui manque pour se procurer des fruits et légumes locaux, en été ou à l'année, par le «circuit court», c'est-à-dire en évitant certaines étapes de transport et de distribution. C'est un mode de distribution plus écoresponsable.

À cette période de l'année, plusieurs fermiers



Marché Ahuntsic-Cartierville. (Photo : Philippe Rachiele, JDV)

de famille affichent déjà complet pour l'été à venir. Par contre, les marchés publics seront ouverts à tous, évidemment, au cours de la belle saison à venir. JDV

Pour en savoir plus :

- fermierdefamille.org
- lafermederuemontreal.org
- second-life.ca
- montreal.lufa.com/fr/about

Bénévoles Qualifiés

REDONNEZ

DEVENEZ DES PROS DANS L'ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES

Formations qualifiantes pour aider les jeunes

ELLE TOURNE, LA TERRE!

Turquie, Syrie et Liban : trois pays secoués



Diane Éthier | Chroniqueuse, Politologue

La situation au Moyen-Orient n'est pas reluisante, c'est le moins que l'on puisse dire, surtout après les tremblements de terre du 6 février 2023 d'une puissance inégalée (7,8 sur l'échelle de Richter) et les répliques subséquentes.

Coup d'œil sur trois pays de la région qui traversent des chapitres noirs de leur histoire.

Turquie

La situation est évidemment catastrophique en Turquie, où les séismes ont entraîné plus de 45 000 décès et la destruction de 6 000 immeubles en Syrie et en Turquie, au moment d'écrire ces lignes, début mars.

Heureusement, la communauté internationale s'est mobilisée. La France a envoyé des équipes de sauveteurs, avec chiens renifleurs, des pompiers et des vaccins antidiphtérie et tétanos. Le Canada a donné 11 millions de dollars d'aide à la Turquie et a offert d'accueillir des citoyens turcs et syriens. Quelques-uns sont d'ailleurs passés par le chemin Roxham.

Dans les heures qui ont suivi le premier tremblement de terre, les États-Unis, sous la direction du président Biden, ont rapidement mobilisé les agences fédérales et leurs partenaires pour fournir d'urgence une assistance vitale, en étroite coordination avec leurs alliés turcs et les organisations partenaires en Syrie.

Cette aide internationale suffira-t-elle à reconstruire ce pays détruit? Rien n'est certain. Toutefois, la Turquie est un État prospère et il est dirigé par un gouvernement autoritaire, mais efficace dans ce domaine. La Turquie s'en remettra, bien que cela pourrait prendre des années.

À noter que de nombreux promoteurs ont été arrêtés dans les jours qui ont suivi le tremblement de terre. On les soupçonne d'avoir érigé des immeubles qui n'ont pas respecté le code du bâtiment, et même d'avoir corrompu des représentants de l'État.

La Turquie est le seul pays à cheval sur l'Europe et l'Asie. L'ancien Empire ottoman de 84,8 millions d'habitants est membre de

l'OTAN et candidat à l'Union européenne. Il ne reconnaît pas le génocide de sa minorité arménienne, qui a fait 1,5 million de morts en 1923, et est en conflit politique et armé avec sa minorité kurde depuis près de 40 ans.

Syrie

En Syrie, la situation est déplorable, car le nord de cet ancien protectorat français a également été affecté lourdement par les tremblements de terre du 6 février.

Deux jours plus tard, France 24 rapportait notamment des dizaines d'établissements de santé détruits et plus de cinq millions de personnes sans abri dans la zone sinistrée, où des villages entiers ont été rayés de la carte.

En plus, le pays est toujours aux prises avec la poursuite d'une guerre civile entre rebelles, djihadistes et l'armée du président dictateur Bachar el-Assad dans plusieurs régions du pays, qui a fait plus de 300 000 morts depuis son déclenchement, en 2011.

Damas est soutenue par la Russie et l'Iran. Signalons également que l'armée turque combat aussi les Kurdes dans le nord-ouest du pays, qui est tragiquement la région la plus touchée par le séisme.

En outre, les pays occidentaux, qui sont hostiles au régime de Bachar el-Assad, sont moins enclins à aider ce pays que la Turquie. Cette situation fait en sorte que la reconstruction de la Syrie sera plus problématique que dans le pays d'Atatürk. Les Syriens devront composer encore longtemps avec un pays dévasté où la qualité de vie plus que difficile est marquée par une insécurité permanente.

Après 16 années de guerre, qui ont été à l'origine de millions de déplacés et d'émigrants, les Syriens n'avaient vraiment pas besoin de cette catastrophe. Rappelons que 3 400 personnes d'origine syrienne habitent Ahuntsic-Cartierville (soit 6,5 % de la population) selon les données du recensement de 2016.

Liban

Au Liban, qui a subi certaines secousses du séisme du 6 février, comme Chypre et Malte, la situation est moins catastrophique qu'en



Un puissant séisme s'est produit à la frontière entre la Turquie et la Syrie. (Photo : Toma Iczkovits, collaboration spéciale)

Turquie et moins déplorable qu'en Syrie. Mais elle est néanmoins très difficile.

Selon Marie-Joëlle Zahar, libanaise et spécialiste du Moyen-Orient au département de science politique de l'Université de Montréal, la crise économique persiste. La livre libanaise a perdu plus de 90 % de sa valeur contre le dollar américain. Il est aujourd'hui très difficile pour les Libanais de vivre décemment ou de trouver un emploi, 80 % de la population vivrait désormais sous le seuil de pauvreté, rapportait *L'Obs*, le 6 février dernier.

En outre, le pouvoir politique est dans un vacuum, car il n'y a plus de président et de gouvernement depuis plusieurs mois. «Le pays est dans un état de délitement quasi absolu. Nous vivons en direct un effondrement de toutes les institutions étatiques qui tenaient encore debout» écrivait *Le Devoir*, début février.

La plupart des Libanais ne peuvent plus retirer leurs avoirs des banques libanaises, en raison d'un contrôle sur la fuite des capitaux, ce qui aggrave leur situation financière. France 24 nous apprenait, vendredi 17 février, que «des dizaines de Libanais ont détruit les vitrines des banques pour protester contre l'impossibilité pour eux d'avoir accès à leurs comptes».

L'enquête sur l'explosion du port de Beyrouth en 2020, qui a fait plus de 200 morts et 4 000 blessés, est à l'origine d'un conflit entre le juge Tarek Bitar, qui mène l'enquête sur cette tragédie d'une manière indépendante,

et le procureur de la République, Ghassam Ouidate, qui cherche à préserver les élites politiques du pays.

Parmi ces élites figurent des membres du Hezbollah et du parti chiite Amal de Nabih Berri, qui occupent une position importante au sein du gouvernement et qui, selon Marie-Joëlle Zahar, ont probablement des responsabilités dans l'accueil (dans le port de Beyrouth) du navire qui transportait 2 750 tonnes de nitrate d'ammonium, à l'origine de l'explosion. Tout cela incite les familles des victimes à penser que la justice n'existe pas dans leur pays. Le drame du Liban est évidemment la collusion et la corruption des élites politiques, qu'aucune des nombreuses manifestations d'opposition de la population au cours des dernières années n'a pu résoudre.

Le *statu quo*, issu d'un régime politique qui consacre le partage pluriconfessionnel et ethnique des institutions nationales, est directement issu de la guerre civile qui s'est déroulée entre 1975 et 1990, qui a fait 250 000 morts et causé l'exil d'un million de Libanais. Plusieurs d'entre eux se sont installés dans Ahuntsic-Cartierville, où ils représentent 6,5 % de la population, ou 3 375 personnes (selon le recensement de 2016). En attendant, dans le pays des Cèdres, on en est réduit à prier pour l'élection d'un président, comme l'invitait à le faire le patriarche maronite le jour de Noël dernier, alors que les ordures s'accumulent dans les rues de Beyrouth depuis... 2015. JDV

VERT... UN AVENIR POSSIBLE

Comme 1984?



Jacques **Lebleu** | Chroniqueur

Le chiffre qui coiffe ce texte est évidemment le titre d'un célèbre roman de George Orwell. Il désigne aussi une année importante pour le cyclisme à Montréal.

L'administration Drapeau-Lamarre, réagissant à des années d'actions militantes de groupes comme Le Monde à bicyclette et au travail de lobbyisme de Vélo Québec, lançait la construction de la première piste cyclable pour la pratique utilitaire du vélo à Montréal.

C'est dans notre arrondissement que les travaux pour créer un axe de circulation sécuritaire du nord au sud de l'île commencèrent. Le segment Gouin-Crémazie, sur l'avenue Christophe-Colomb, est en effet le premier tronçon à avoir été aménagé. Du boulevard Henri-Bourassa à la rue Sauvé, le mail central est enlevé et une piste bidirectionnelle est aménagée du côté ouest de la chaussée.

Malgré son succès pendant des décennies, cette piste demeure un couloir isolé plutôt que la colonne vertébrale d'un véritable réseau cyclable. La conception du cyclisme comme activité récréative demeure depuis longtemps ancrée profondément au sein des administrations municipales.

On aime pédaler!

L'augmentation de popularité du vélo à Montréal, comme mode de transport personnel depuis une dizaine d'années, est néanmoins évidente. Le plus remarquable est l'extension de la pratique du vélo en hiver. L'apparition du Réseau express vélo (REV), dont l'axe 1 emprunte les rues Berri et Lajeunesse dans notre arrondissement, apporte enfin un élément réellement structurant au réseau local. Cela contribue largement au succès des pistes sur les rues Sauriol et Prieur. La qualité des aménagements des pistes unidirectionnelles du REV met dorénavant plus crûment en lumière les déficiences importantes sur le plan de la sécurité de la piste de l'avenue Christophe-Colomb.

Tous les usagers de l'avenue Christophe-Colomb, qu'ils soient piétons, cyclistes ou automobilistes, connaissent les trop fréquentes interactions périlleuses à plusieurs

intersections, notamment Henri-Bourassa, Sauvé, de Louvain, Legendre, Émile-Journault et surtout Crémazie. En voulant isoler les cyclistes de la circulation, les planificateurs des années 1980 en ont trop fait dans certains secteurs. Les cyclistes croisent ainsi au dernier instant la circulation automobile aux intersections entre De Louvain et Émile-Journault. Cela les rend peu visibles et provoque un effet de surprise désagréable lorsqu'ils apparaissent dans le champ de vision des automobilistes.

L'élément le plus stressant pour tous les types d'utilisateurs est la pratique du virage vers l'ouest par les automobilistes qui arrivent du sud. Le peu de temps laissé pour exécuter ce virage à la fin des cycles des feux de circulation induit des manœuvres précipitées et risquées. Il en résulte de violentes collisions. Si dans le cas des automobilistes les dommages sont souvent des blessures, ces interactions peuvent être mortelles pour les piétons et cyclistes.

L'effet COVID

L'instauration rapide des Voies actives sécuritaires (VAS) temporaires, à l'été 2020, durant la pandémie, nous a donné un magnifique aperçu des avantages d'un réseau avec des pistes unidirectionnelles de chaque côté de la chaussée.

Parmi toutes les VAS qui ont été mises en place cet été-là, les aménagements sur Christophe-Colomb ont été parmi les plus populaires. Cela en démontrait la réelle nécessité. Une manifestation de plusieurs centaines de cyclistes à l'appel d'Ahuncycle avait d'ailleurs demandé leur maintien.

Les piétons et cyclistes de l'arrondissement seront heureux de voir se concrétiser dès cette année le réaménagement de l'avenue Christophe-Colomb avec des pistes unidirectionnelles de chaque côté de la chaussée.

Il est à espérer que les aménagements y seront à la hauteur de ceux du REV. Les intersections doivent devenir plus sécuritaires pour tous. Il faut donc que les interactions y soient prévisibles, que la visibilité des piétons et cyclistes soit favorisée et que les



La VAS (voie active sécuritaire) sur le boulevard Christophe-Colomb Nord, coin Crémazie, à l'été 2020. (Photo : Séverine Le Page, JDV)

cycles des feux de circulation soient soigneusement planifiés.

Espérons aussi qu'une bonne place sera faite à la végétalisation et à la perméabilisation des sols là où c'est possible, notamment entre Émile-Journault et Crémazie du côté ouest.

Une inquiétude demeure : que le transport collectif soit le grand négligé de ce projet. L'avenue Christophe-Colomb a également besoin d'un circuit d'autobus continu à bonne fréquence, comme solution de rechange à l'automobile. JDV

« BAZAR SPÉCIAL JOUR DE LA TERRE »

QUAND : Samedi 22 avril, Jour de la Terre, de 11h à 15h.

OÙ : Bazar de l'église St-Paul-de-la-Croix sur la Promenade Fleury (coin Georges-Baril).

BUT : Ouverture spéciale ce samedi (habituellement ouvert tous les mercredis) pour participer au Jour de la Terre en collaboration avec la Promenade Fleury.

RÉCUPÉRATION : Posez un geste environnemental en apportant objets ou vêtements ne vous servant plus, afin d'ainsi participer à une récupération écologique.

ACHAT : De plus, le Bazar continuera ce jour d'offrir à très petits prix des articles usagés de maison, sport, jouets, vêtements pour adultes et enfants, quincaillerie, appareils ménagers, etc.

Profitez des nombreux nouveaux arrivages du printemps livrés ces derniers temps.



Peu importe le marché immobilier
VENDEZ avec Christine Gauthier!

christinegauthier.com



1+0 1+0
10157 Av. Hamelin



3+0 2+0
11883 Rue Valmont



4+0 1+1
2060 Rue Prieur E.



1+2 2+0
8476 Rue St-Dominique



4+1 3+2
9862 Chambord



3+0 1+0
9448 Av. Papineau



1+0 1+0
3611 Rue Monselet



3+2+2 1+1+1
8414-8418 Avenue des belges



1+0 1+0
1133 Place Henri-Gauthier



2+1+2 1+1+1+1
10745-10751 Rue Séguin



2+3 1+2
10155-10157 Av. Durham



1+0 1+0
10800 Millen app. 2203



3+0 1+2
12433 Rue Cousineau



3+1 2+1
2512 Rue Prieur E.



2+0 2+0
8665 Rue Pierre-Dupaigne

Contactez-nous

pour une évaluation de la valeur
de votre propriété et du délai de vente.



**CHRISTINE
GAUTHIER**
IMMOBILIER

514 570-4444
christinegauthier.com