

La vie en vert **Le renouveau des villes par l'agriculture urbaine**

Barbara Caretta-Debays

Numéro 320, été 2018

Îlots urbains

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/89464ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Caretta-Debays, B. (2018). La vie en vert : le renouveau des villes par l'agriculture urbaine. *Liberté*, (320), 25–29.

La vie en vert

Le renouveau des villes par l'agriculture urbaine

Animateur, intervenant social et agent de développement de projets en sécurité alimentaire à la Maisonnette des parents, **Stéphane Lavoie** est membre de la Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain, membre du Collectif pour la sécurité alimentaire dans La Petite-Patrie et enseignant en agriculture urbaine à Carrefour BLE. Mais pour des centaines de familles de La Petite-Patrie, il est d'abord et avant tout un cuisinier, un jardinier et un pédagogue hors du commun. Parlez-en aux enfants à qui il donne des cours: sous leurs yeux émerveillés, il se métamorphose tour à tour en Stéphanouille, Papa poule et Aymé Lafleur! **Barbara Caretta-Debays** rencontre cet écologiste de la première heure et poète de la vie quotidienne.

○ ○ ○

Barbara Caretta-Debays – Tu es né à Montréal, tu vis sur l'île depuis toujours et pourtant tu as « voyagé » dans plus de pays du monde qu'un routard aguerri: tu as grandi avec des Ukrainiens, des anglophones, des francophones, des Marseillais et des Haïtiens, et tu travailles aujourd'hui avec des familles immigrantes, notamment latino-américaines, maghrébines et indo-pakistanaïses. Ton parcours professionnel dans le milieu socio-communautaire t'a permis de développer des racines étendues et profondes en sol montréalais, plus spécifiquement dans La Petite-Patrie. Pour toi qui connais si bien le terrain, que signifierait le « renouveau des villes » ?

Stéphane Lavoie – Les villes de demain, ce sont d'abord des villes qui vont comprendre et assumer leurs responsabilités en matière de production et de gaspillage, qui vont cesser de réfléchir uniquement en fonction des transports motorisés et davantage aux besoins de leurs citoyens. Des villes moins dépendantes du pétrole, plus écoresponsables, qui comprennent leur interdépendance avec la campagne et la nature. À l'ère des changements climatiques, on n'a plus beaucoup le choix. L'urbanisation galopante, partout sur la planète, a engendré beaucoup de pollution; on produit de plus en plus de déchets et on est de moins en moins habilités à gérer ces matières-là. On est à la limite de nos capacités écologiques. Je crois qu'on devrait s'inspirer des enfants. C'est à eux qu'on va laisser les villes et c'est par eux qu'on les transformera.

Tu parles des enfants... Les activités que tu mènes avec eux à la Maisonnette des parents sont si nombreuses et variées qu'il n'est pas évident de comprendre, à première vue, en quoi consiste ton travail. Est-il juste de le résumer par la formule « du champ à l'assiette » ?

Quand j'ai commencé à travailler à la Maisonnette, on a mené une réflexion sur la pédagogie culinaire, environnementale et agroalimentaire. À l'époque, on assurait une grosse production alimentaire avec la « mesure alimentaire bonifiée » [programme de repas fournis aux enfants en milieu scolaire] et je voyais beaucoup de pelures de légumes partir à la poubelle. Ces matières-là sont pourtant de précieuses ressources pour des projets communautaires qui ont peu ou pas de financement. Nos conclusions se sont donc élaborées autour de la notion d'économie circulaire, qu'on pourrait résumer par la formule « de la terre à l'assiette » et « de l'assiette à la terre »: un cycle qui nous permettrait de gérer les matières compostables et les résidus de table, tout en produisant du compost. Cela donne aux enfants la possibilité de faire l'expérience du cycle de la vie végétale: ce qu'on récolte, on le redonne à la terre et la terre nous le rend. Avec la SODER [Société de développement environnemental de Rosemont], on a également développé un projet-pilote de poulailler urbain. C'est une autre façon de faire de l'économie circulaire.

Oui, le poulailler... Il est devenu un véritable lieu de rassemblement dans le quartier. Parle-nous de la vie que tu crées autour de ce poulailler urbain.

On entame notre huitième saison avec le poulailler de la Maisonnette. C'est un outil pédagogique assez exceptionnel. Ça permet aux enfants de poser plein de questions: Quand est-ce qu'on va voir les poussins? Pourquoi il n'y a pas de numéros sur les œufs? On a aussi offert des journées de formation sur l'entretien d'un poulailler, sur ce qu'est un œuf. Après tout, « le moule de la poule, c'est l'œuf », comme le disait Sol [Marc Favreau].

Une année, comme je sentais certaines tensions entre des enfants du quartier, des tensions à caractère ethnique, j'ai profité du fait qu'on avait trois poules blanches et deux brunes pour créer un mini-conte sur le racisme. Dans le poulailler, il y a une petite cage à isolement au cas où une poule serait malade et je m'en suis servi pour raconter l'histoire d'une poule brune qui avait décidé de s'exclure parce qu'elle se faisait picorer par les autres... Ça m'a permis d'expliquer aux enfants à quel point les choses qui ont l'air anodines, les petits mots qui ont l'air de blagues, sont en fait des mots qui blessent. Et à la fin, je leur montrais que les poules brunes et les poules

blanches font des œufs de la même couleur. Avec ce conte-là, je ne dis pas que j'ai réglé un problème de racisme, mais ça m'a permis d'ouvrir l'esprit de certains enfants.

Le poulailler a attiré une certaine attention, et pas seulement celle des enfants. Devrait-on autoriser les citoyens à avoir des poules en ville, comme plusieurs le réclament ?

Ça fait des années que je réfléchis à cette question. On m'a déjà accolé l'étiquette de « anti-poules à Montréal », mais ce n'est pas la réalité. Mon principal souci, c'est le bien-être animalier. Il y a déjà beaucoup de chats et de chiens abandonnés à Montréal, et je comprends les enjeux soulevés par la SPCA [Société pour la prévention de la cruauté envers les animaux] concernant l'arrivée de poules en ville. En même temps, il y a des façons responsables de faire les choses. Je pense que les villes de demain auront besoin de créer des lieux de rencontre entre les citoyens, et les poulaillers, dans la mesure où leur entretien relève d'une responsabilité collective, pourraient servir au développement de l'implication citoyenne.

La revendication de poules en ville s'inscrit dans le mouvement beaucoup plus vaste de l'agriculture urbaine, qui est de plus en plus populaire à Montréal comme partout ailleurs dans le monde. Est-ce que ça nourrit tes espoirs pour le renouveau des villes ?

Énormément. Plusieurs exemples m'inspirent. Celui de Cuba, bien sûr, qui a développé une politique d'agriculture urbaine à l'échelle nationale pour remédier aux pénuries alimentaires qui ont frappé l'île à la suite du démantèlement de l'URSS et de la fin de l'approvisionnement en provenance de cet empire. Détroit est un autre exemple très inspirant : berceau de l'industrie automobile, cette ville qui a dû faire faillite revit aujourd'hui un boom économique incroyable. Des compagnies de haute technologie retournent s'y installer et la ville est en rénovation complète. Cette revitalisation est due en grande partie au mouvement de l'agriculture urbaine, personne ne peut le nier. Il y a aussi Paris, avec son réseau des Mains vertes, qui a créé en très peu d'années un réseau de jardins communautaires et collectifs assez impressionnant, grâce à la volonté de la mairie de Paris. À New York, lieu de naissance du *guerrilla gardening*, j'ai vu des poules en liberté dans un jardin collectif et j'ai visité de grands espaces consacrés à l'agriculture urbaine que les citoyens s'étaient réappropriés par le biais des fiducies foncières communautaires de l'État et de la Ville.

À l'échelle internationale, Montréal est connue pour son dynamisme et ses innovations en agriculture urbaine. Dans Rosemont–La Petite-Patrie, où la mairie d'arrondissement est favorable à ce genre d'initiatives, on a des moutons, des poules, des jardins en saillie de trottoirs. Dans le quartier, une famille a une ferme aquaponique dans le sous-sol, des ruches sur le toit, des serres à l'intérieur et un jardin dans la cour ! Mais partout, à Montréal, il y a de plus en plus de gens qui cultivent : sur des balcons, des toits, dans leur cour arrière... On constate même un changement de culture chez les fonctionnaires municipaux, qui commencent à réfléchir

la ville autrement. On se permet de prendre beaucoup plus de risques qu'avant. Dans l'aménagement des parcs, on voit des efforts pour développer d'autres types d'espaces verts que du gazon, comme du floral comestible et des arbres fruitiers. Et il y a les ruelles vertes. Tout ça contribue au bien-être des villes, à la lutte contre les îlots de chaleur.

Je rebondis sur les ruelles vertes. Avec leurs trois pots de fleurs le long d'une clôture, on se demande parfois si ce n'est pas un simple effet de mode, une façon pour les municipalités de se donner une image verte. Peut-on parler d'un vrai changement social, d'une véritable vision globale de la ville de demain ?

Je pense que oui. Si on regarde les ruelles vertes d'un point de vue esthétique, parfois ça a l'air de rien, mais on ne voit pas tout le travail de mobilisation citoyenne qu'il y a derrière. Des gens mettent sur pied des comités, rencontrent leurs voisins, font de la sensibilisation, conçoivent des plans d'aménagement dans l'espoir de créer de véritables milieux de vie. L'engagement de la majorité des résidents est nécessaire pour que le verdissement se réalise, et le projet peut dérailler parce qu'un ou deux voisins veulent garder leur garage, leur entrée arrière. Chaque ruelle verte est à la hauteur de l'engagement de ses résidents. À leur image.

Il en existe d'ailleurs plusieurs modèles. Dans Rosemont, il y a une ruelle absolument magnifique : elle a été verdie à 80 %, avec du gazon pour remplacer la chaussée goudronnée. C'est la ruelle idéale pour un écologiste comme moi. J'en ai vu d'autres qui sont plus artistiques, et d'autres qui sont entièrement vouées aux enfants, avec des marelles géantes, des jeux, des coffres de jouets. J'ai participé à des soupers et à des fêtes organisés dans les ruelles, que ce soit pour célébrer leur ouverture ou pour souligner le départ d'une famille qui doit quitter le quartier en raison de la pression financière exercée par la hausse des loyers. Les ruelles vertes ont aussi contribué au microjardinage en cour arrière, au partage d'espaces cultivables entre résidents (qui ne l'auraient pas nécessairement fait autrement) et même à l'arrivée de poulaillers. Elles créent du tissu social et développent la pensée citoyenne, la démocratie participative au sein des quartiers. Elles jouent un rôle majeur dans la montée de l'agriculture urbaine.

Alors faisons de l'agriculture-fiction. À quoi ressemblerait une ville qui se serait complètement convertie à l'agriculture urbaine ? Étant donné que l'espace urbain est géré de façon beaucoup plus « serrée » qu'en campagne, peut-on rêver de voir un jour de grandes artères fermées à la circulation automobile et transformées, par exemple, en immenses champs de tomates ?

L'agriculture urbaine de demain risque plus d'être verticale qu'horizontale, parce que le mètre carré coûte très cher dans les villes. Il vaut donc mieux gérer l'espace en hauteur. Par exemple, construire des tours de bureaux ou des immeubles d'appartements dont le côté le plus orienté vers le soleil pourrait servir à produire des aliments et, en même temps,

augmenter l'isolation de ces bâtiments afin que les bureaux ou les appartements bénéficient d'économies d'énergie ; exploiter une ferme automatisée (pour l'arrosage, la fertilisation, etc.), avec des paliers de récolte, à l'aide d'un genre d'ascenseur qui permettrait d'aller en hauteur récupérer manuellement les denrées.

Ces dernières décennies, nous avons développé une économie de services au Canada et comme il y a de plus en plus d'entreprises de production de biens manufacturés qui ferment leurs portes, plusieurs hangars et entrepôts laissés à l'abandon pourraient être reconvertis à l'agriculture urbaine. Pensons aux fermes aquaponiques, fondées sur la symbiose naturelle entre les plantes et les poissons : on produit à la fois des végétaux (des laitues, des tomates ou des herbes) et des poissons à l'intérieur d'un circuit fermé qui permet de réduire notre utilisation d'eau. À Chicago, il y a une entreprise privée qui le fait. On produit ainsi des produits de qualité, des produits locaux. Aujourd'hui, les gens peuvent précommander par Internet, ce qui permet d'ajuster la production en fonction de la demande et d'éviter le gaspillage.

Si on parle des initiatives locales, on ne peut pas ne pas parler des fermes Lufa, qui produisent des légumes en serres sur des toits pour de nombreuses familles de Montréal et de Laval. C'est un modèle commercial rentable, et critiquable sous certains aspects de ce point de vue, mais c'est aussi une vision. Selon Mohamed Hage, le propriétaire, si on convertissait les toits des centres d'achats de la région, on pourrait pratiquement fournir l'ensemble des Montréalais en légumes – poivrons, tomates, herbes, laitues, concombres... Donc, oui, il y a un potentiel immense. On a besoin de gens comme ça pour rêver. S'il n'y avait pas eu les premiers architectes qui ont dit « On va faire des structures de toits plus rigides capables de supporter des serres », on ne les aurait pas, les serres sur les toits. Ce qui empêche la conversion des structures actuelles, à Montréal, c'est qu'elles n'ont pas été bâties pour ça ; elles ont été construites pour supporter de la neige.

Les exemples que tu donnes sont tous des initiatives du secteur privé.

Oui, c'est vrai, mais plusieurs entreprises ont une vocation sociale aussi, comme celle de Will Allen à Milwaukee, qui a mis sur pied une ferme dans un quartier défavorisé pour aider les jeunes « à risque » à se réinsérer socialement. En fait, il existe plusieurs modèles en agriculture urbaine : privé, mais aussi public (comme les jardins communautaires), coopératif, communautaire. Malheureusement, les organismes communautaires en sécurité alimentaire ne sont pas subventionnés à la hauteur de leurs ambitions.

Penses-tu que les villes pourraient devenir autosuffisantes sur le plan alimentaire ? Est-ce un objectif qu'on doit viser ?

Je pense qu'il ne faut pas faire abstraction de toute l'agriculture périurbaine et des petits agriculteurs biologiques. Il y a plein de gens qui contribuent à mieux nourrir les villes, et tout ça doit être intégré dans un système régional. Moi, je préconise une approche holistique qui permettrait autant

aux villes qu'aux campagnes de mieux produire. Par exemple, développer les serres en milieu périurbain pour approvisionner les villes par un réseau de trains électriques au lieu des camions, ou simplement mieux utiliser le réseau actuel de trains de banlieue.

Le tissu social des campagnes est en train de s'effriter parce qu'on réfléchit encore l'agriculture en termes industriels. Mais si on pratiquait une agriculture à échelle humaine, sur de moins grandes surfaces, l'étalement urbain serait contenu. À Laval, il y a plein de terres agricoles qui sont mises en friche parce qu'on attend des changements de zonage pour y construire des *condos*. N'oublions pas qu'une fois zonées « constructibles », ces terres rapportent beaucoup plus d'argent aux municipalités, aux banques, aux entrepreneurs et aux promoteurs que les terres agricoles. Mais l'occupation du territoire est aussi une question de volonté politique. Le rapport Pronovost a proposé une excellente réflexion sur les enjeux de l'agriculture au Québec. Malheureusement, ses recommandations n'ont jamais été mises en application, notamment celle de soutenir les petites fermes et la relève agricole. On continue à subventionner les mégafermes et les gros joueurs de l'industrie.

Et l'agro-industrie nous impose ses cultures transgéniques. Il suffit de prendre la route pour voir des affiches Pioneer...

Oui. Les gens ont envie de manger quelque chose qui goûte ce que c'est censé goûter. Ils ont peur des aliments transgéniques, peur de ce qu'ils mangent. Toute l'éducation qui a été faite par rapport à la saine nutrition, au bien manger, aux risques pour la santé cardiaque, tout cela a participé au développement d'une conscience alimentaire. Comme me l'a dit un jour un jardinier d'expérience : « Dis-moi qui produit ce que tu manges et je te dirai ce que tu deviendras. »

Tu animes des jardins collectifs et tu accompagnes des enfants dans l'apprentissage du jardinage. En quoi les jardins participent-ils à la résilience des villes et des communautés qui les habitent ?

La ville de Montréal possède l'un des plus gros réseaux de jardins communautaires en Amérique du Nord. Beaucoup de Montréalais jardinent, portés par le mouvement de l'agriculture urbaine. En parallèle, il y a aussi les jardins collectifs, qui sont entretenus non pas par des particuliers, mais par des groupes de citoyens. C'est un modèle beaucoup plus éclaté parce qu'on en trouve non seulement dans les espaces de jardins communautaires, mais aussi dans les milieux institutionnels (sur des terrains d'hôpitaux, par exemple) et dans les entreprises privées (ils peuvent être hors sol, dans des bacs). Mais quel que soit le modèle, quand tu produis toi-même ta nourriture, tu es plus autonome, tu ne t'inscris plus dans une logique marchande et, de ce fait, tu es plus enclin au partage avec les autres. Tu crées une alternative au modèle dominant. Tu contribues à la production locale, donc tu crées moins de pollution, et tu réduis ton empreinte écologique.

Ça crée du lien social, aussi.

Oui. Parce que tu es en groupe et que cela oblige les gens à se rencontrer. Encore là, chaque jardin collectif a sa propre dynamique. Certains vont inclure des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale ou avec des besoins particuliers. J'ai lu un ouvrage d'Anne Ribes qui fait beaucoup de jardins thérapeutiques dans les hôpitaux de Paris avec des personnes atteintes d'alzheimer. Elle explique que, quand tu mets une plante dans la main d'une personne alzheimer, elle se rappelle automatiquement que les racines vont dans le sol. Moi, je suis un peu comme Thomas et je doutais... mais j'en ai fait l'expérience dans un CHSLD. Anne Ribes parle aussi de gestion de problématiques d'anxiété sociale dans les jardins et, ça aussi, je l'ai expérimenté avec des participants. Je pense que là où c'est gagnant pour tous, c'est quand on est capables de faire des jardins collectifs des lieux de rencontre et de mixité sociale.

Tu animes également des cuisines collectives et tu donnes des cours de cuisine aux enfants.

Le fais-tu dans le même esprit ?

Si on parle des cuisines collectives du Québec, il faut d'abord souligner qu'elles ont été mises sur pied pour que les gens cuisinent ensemble des plats à faibles coûts, mais aussi pour engendrer de l'engagement politique, parce que ce sont des microdémocraties où la participation est très importante. Le mouvement des cuisines collectives est à l'origine de plein de tendances aujourd'hui à la mode, comme le *dumster diving* [déchétarisme ou glanage alimentaire dans les poubelles] et les « légumes moches ». Tu sais, le *Do It Yourself* [DIY], les pots Mason de cornichons, dans les années 1980-90, il y en avait dans les cuisines collectives. Mais ç'a d'abord été une stratégie de survie économique. Aujourd'hui, c'est considéré comme un mode de vie écologiste... et tant mieux si ça devient commercial ! Il y a un gros gaspillage d'aliments à Montréal. Je pense qu'on ne peut pas réfléchir à la ville de demain sans réfléchir à la question de l'alimentation par la cuisine. À la question de l'intégration, aussi.

L'intégration sociale ?

Sociale et culturelle, oui. À la Maisonnette des parents, on offre un service d'épicerie communautaire. Tout le monde sait que, quand on est pauvres, c'est dans l'alimentation qu'on coupe en premier ; on n'a pas le choix de chauffer son logement en hiver. C'est pour cette raison que la cuisine passe par un modèle d'inclusion sociale. À Montréal, ce qui est magique, c'est que tu peux entrer dans un restaurant, fermer les yeux et avoir l'impression d'être ailleurs. Et tout ça entraîne des modifications dans notre propre cuisine, dans nos propres jardins. À la Maisonnette, quand les gens voient un légume qu'ils ne connaissent pas, il y a toujours un Maghrébin qui va crier : « C'est bon dans le couscous ! » C'est devenu une blague chez nous.

Tu fais de la récupération de denrées alimentaires au marché Jean-Talon depuis plusieurs années déjà, denrées que tu redistribues aux familles du quartier ou que tu transformes en produits cuisinés. Dans le système productiviste mondialisé d'aujourd'hui, on a l'impression que le gaspillage alimentaire est dans une sorte d'angle mort. Est-ce vrai ?

Quand tu vas dans un marché public, tu achètes les produits avec tes yeux, tu veux que ta carotte soit belle et propre, pas à deux pattes... Mais quand tu la fais pousser toi-même, tu te rends compte que ça ne se passe pas comme ça. Tu ne vois plus ta carotte comme un produit, mais comme un aliment. Quand on devient agriculteur urbain, c'est la première transformation qu'on observe en nous. Après, on accepte les moches, on accepte de couper la partie d'un poivron qui aurait été attaquée par une maladie et de manger seulement la partie saine. On développe des trucs pour récupérer les récoltes quand elles commencent à être un peu flétries. Cette attitude devrait être transposée à tout le système alimentaire. Ça permettrait de lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est en discutant avec les marchands du marché Jean-Talon que j'ai changé ma façon de concevoir les choses, notamment l'arrimage entre l'agriculture périurbaine et urbaine. Parce que pour un agriculteur, il n'y a rien de pire que de voir son produit jeté aux poubelles...

Avec les enfants de mes cours de cuisine à la Maisonnette, on fait la course au kilomètre dans le marché : je leur donne une liste d'épicerie et ils doivent essayer de faire le moins de pollution possible en achetant local. Parfois, ils se rendent compte qu'acheter bio, c'est bien, mais tu en fais « en titi » du kilométrage pour consommer ta laitue bio, tu en produis des gaz à effet de serre ! Alors que le maraîcher québécois, lui, il n'est peut-être pas bio, mais il est local et il pratique souvent une agriculture dite raisonnée. Ça fait prendre conscience qu'il y a plein de modèles possibles.

Autrement dit, tu privilégies ce qu'on appelle les circuits courts. L'économie verte, locale, circulaire, écoresponsable, tu y crois ?

L'agriculture urbaine contribue à un développement économique fort. Tout ce qu'on produit dans les villes permet de créer une économie locale. La taxation d'un toit, s'il y a une serre, c'est un revenu supplémentaire pour la Ville. En plus, ça crée des emplois locaux, entre autres pour les immigrants. Quand on parle de circuits courts, c'est également ça qu'on veut dire. Aujourd'hui, l'industrie agroalimentaire, c'est un peu comme un gros Monopoly où il y a très peu de joueurs en haut de la pyramide. Ce sont eux qui dictent les normes, imposent leurs pratiques, influencent les politiques nationales et internationales en matière d'alimentation. Ils nous imposent le transgénique, la malbouffe, les intrants chimiques...

Il y a aussi beaucoup de spéculation financière sur les denrées alimentaires. Et c'est sans compter l'appropriation des terres agricoles. En Afrique, il y a des territoires complets qui sont repris par les multinationales pour produire de l'huile de palme alors que les gens du coin n'ont jamais produit ça de leur vie. En Inde, une quantité phénoménale de fermiers

se suicident parce qu'ils sont trop endettés et qu'ils n'arrivent plus à payer leurs fournisseurs (notamment ceux de semences transgéniques, comme Monsanto). Dans le film *Visages, villages* d'Agnès Varda et JR, il y a cette photo d'un agriculteur qu'on a collée en format géant sur une grange pour montrer à quel point celui-ci peut se sentir seul dans un champ de 800 hectares avec une machinerie hyper lourde, hyper technologique... alors que, sur un hectare, il pourrait y avoir quatre ou cinq personnes pour récolter manuellement. On créerait beaucoup plus d'emplois comme ça. On vivrait mieux, aussi. Mais dans l'agriculture industrielle, on crée de la dette et de la misère. On ne crée pas de la nourriture, mais des systèmes qui dégradent le sol et le tuent, au lieu de nourrir la vie. Et on enrichit les joueurs du Monopoly. On est captifs de l'industrie agroalimentaire, qui a bien compris qu'on est obligés de manger trois fois par jour.

Mon engagement dans l'agriculture urbaine et toute la question de la sécurité alimentaire ont été ma façon de mettre mon grain de sable dans l'engrenage. L'enseignement aux jeunes, aussi : leur apprendre à manger mieux, sans être un ayatollah de l'alimentation, et leur faire prendre conscience qu'on peut se nourrir soi-même avec beaucoup moins de matières transformées. J'adore l'expression «circuit court» parce qu'on peut la renverser pour la détourner : le circuit court, il permet en effet de court-circuiter le système dominant en produisant localement des aliments, des emplois, de la récupération, de l'entraide... Le Santropol roulant est un bon exemple de circuit court fermé : ils produisent des denrées à Senneville, ils produisent sur leurs toits, et ils nourrissent plein de gens sur Le Plateau-Mont-Royal – des aînés, souvent. Les livreurs du Santropol sont parfois les seules personnes que ces gens voient dans leur semaine. Il ne suffit pas de réfléchir à une alternative au système agroalimentaire, il faut réfléchir à une alternative sociale. C'est ce que j'essaie de faire.

Les municipalités offrent désormais un service de collecte de matières recyclables et aussi, de plus en plus, de matières compostables. Est-ce un pas dans la bonne direction ?

J'aime ta question, car elle me permet de revenir sur l'échec de la mondialisation. Au Québec, dans les années 1980-90, on essayait de développer l'industrie locale de la récupération et du recyclage. Victoriaville a toujours été un grand pionnier, mais il y a toute une expertise qu'on a mal soutenue, ce qui a fait qu'on en est venus à exporter nos déchets. Or, la Chine boycotte aujourd'hui les produits recyclés *made in Québec* et du reste du monde, ce qui est une bonne chose parce qu'il commençait à y avoir pas mal de spéculation boursière sur ces matières-là. Alors oui, le recyclage est une bonne nouvelle, mais encore faut-il être capables de trouver des débouchés.

Reste que, à la base, la réduction des déchets, c'est l'objectif ultime de tout écologiste. Dans un monde sans emballage, on n'aurait pas besoin de faire du recyclage. D'ailleurs, toutes les initiatives, toutes les épiceries où l'on peut rapporter ses contenants, les remplir soi-même et payer à la pesée, c'est un pas dans la bonne direction. Ce mouvement est en pleine expansion à Montréal, les groupes d'achats dans les quartiers aussi. Créer

des solutions locales à la pollution des villes, elle est là, la clé. Il faudra bien que les autorités publiques s'y attellent.

Et en ce qui concerne les matières compostables, je suis plus ambivalent parce que... est-ce qu'on composte vraiment en ville ? Nos matières compostables sont récoltées davantage pour faire de la biométhanisation, un procédé qui permet de produire de l'électricité. En même temps, l'écologiste en moi est heureux parce qu'on lutte contre les gaz à effet de serre. Au nouveau parc Frédéric-Back, les belles petites boules blanches que l'on voit dans les champs sont des boules de captation de biogaz. Les tuyaux servent à récolter les biogaz qui résultent de la pollution de l'ancienne carrière Miron, un ancien dépotoir. On gère mieux nos déchets. C'est le côté positif.

Ce qui me frappe quand je t'écoute, c'est la cohérence qui se dégage de toute ta démarche.

C'est une grande pulsion écologiste qui m'a amené à faire ce travail, tout le mouvement de l'écologie politique. Je travaille dans un quartier où il y a énormément de restaurants et d'épiceries. Avec la gentrification, c'est devenu un truc «branchouille». Alors imagine un enfant qui part de chez lui le matin, qui a mangé une toast et bu un quart de verre de lait parce que l'école du quartier n'a pas le Club des petits-déjeuners puisqu'elle ne fait plus partie d'un quartier considéré comme pauvre... eh bien ce petit gars là doit passer par le boulevard Saint-Laurent, par la rue Clark, à travers plein de restaurants, plein d'épiceries fines pour se rendre à l'école le ventre à moitié creux. C'est de la violence. Ça mobilise beaucoup de mes énergies.

C'est pour cette raison que j'essaie de faire toutes mes activités en mixité sociale. Présentement, dans certaines écoles de Montréal, il y a des enfants pauvres qui mangent avec la mesure alimentaire (service communautaire) dans certains locaux et des enfants plus fortunés qui mangent avec un traiteur (service privé) dans d'autres locaux, afin que les deux ne se côtoient pas. Ça ne devrait pas exister. Le concept de justice alimentaire, c'est à tout ça que ça répond : la création de chances égales pour tous les enfants. Parler de consommation de fruits et de légumes, faire attention à ce qu'on mange, bouger... ça crée des citoyens plus en forme, plus conscients. Si je ne transmettais que des choses négatives aux enfants, je ne leur donnerais pas le goût de l'action. Je créerais une dépression alors que j'ai envie de créer une réaction. J'ai envie de créer de la beauté et de l'espoir dans un monde qui en manque cruellement. (L)

♦ **Barbara Caretta-Debays** est éditrice aux Éditions Écosociété.

Lectures suggérées

Jennifer Cockrall-King, *La révolution de l'agriculture urbaine*, Montréal, Écosociété, 2016 ; Éric Duchemin, *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Montréal, Vertigo, 2013 ; Rob Hopkins, *Manuel de transition. De la dépendance au pétrole à la résilience locale*, Montréal, Écosociété, 2010 ; Jean Pronovost, *Rapport final*, Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, Gouvernement du Québec, 2008 ; Anne Ribes, *Toucher la terre. Jardiner avec ceux qui souffrent*, Paris, Médicis, 2006.