



# RETOUR D'APPRENTISSAGE DE 4 PROJETS D'AGRICULTURE URBAINE POUR ET PAR LES PERSONNES MIGRANTES

Note du Laboratoire sur l'agriculture urbaine



laboratoire  
agriculture urbaine

Le Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) se définit comme un laboratoire de recherche, de formation, d'innovation et d'intervention en agriculture urbaine. Organisme à but non lucratif, AU/LAB agit dans une perspective de participation au développement d'un système alimentaire urbain, d'un urbanisme viable et d'une économie circulaire. Depuis sa création en 2009, AU/LAB assure l'émergence d'initiatives portant sur la production, la transformation, la distribution ainsi que la mise en marché de l'agriculture urbaine. Son équipe multidisciplinaire documente, soutient et active l'innovation en agriculture urbaine à travers l'accompagnement de municipalités, d'organismes et d'entreprises en plus de créer des programmes de transfert de connaissances.



laboratoire  
agriculture urbaine

1401 rue Legendre Ouest, Bureau 305 Montréal,  
Québec, H4N 2R9  
cretau.ca

[au-lab.ca](http://au-lab.ca)



**Décembre 2023**

### **RECHERCHE ET RÉDACTION**

Angèle Eguienta

Conseillère scientifique

Laboratoire sur l'agriculture urbaine

### **DIRECTION**

Éric Duchemin

Directeur scientifique

Laboratoire sur l'agriculture urbaine

### **Pour citer ce texte**

Eguienta, A. et E. Duchemin (2023), Retour d'apprentissage de 4 projets d'agriculture urbaine pour et par les personnes migrantes, Note de recherche, Laboratoire sur l'agriculture urbaine, 57p. [En ligne]

URL : <https://bit.ly/47UDPC8>

Le programme Migrant(s), d'où est issue cette note de recherche, s'insère dans la volonté du Laboratoire sur l'agriculture urbaine d'explorer d'autres aspects de l'agriculture urbaine dont l'inclusion sociale et la réponse du mouvement à la diversité alimentaire. Ce programme de recherche amorcé en 2022 avec une synthèse des connaissances, c'est poursuivi en 2023 par l'accompagnement et un suivi de trois activations d'espaces grâce au soutien de la Fondation du Grand Montréal.

Cette note de recherche s'insère aussi dans le cadre du programme S'enraciner, porté par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine. S'Enraciner s'adresse aux organismes communautaires voulant intégrer ou poursuivre un projet d'agriculture urbaine dans leurs activités d'intervention en insertion, sécurité alimentaire, inclusion, etc. Ce programme est soutenu par la Caisse de dépôt et placement du Québec.



Fondation du Grand Montréal

## Introduction

La note de synthèse *L'agriculture urbaine comme un outil d'inclusion pour les personnes immigrantes et réfugiées*,<sup>1</sup> publiée par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine, a souligné le besoin de développer la recherche au sujet de l'utilisation de l'agriculture urbaine comme outil d'inclusion pour les personnes immigrantes et réfugiées. Si leur contexte d'immigration peut être divers - immigration économique, demandeur d'asile, réfugiés pris en charge par l'état, etc., il n'en demeure pas moins une expérience de déracinement puis d'inclusion dans une nouvelle ville, une nouvelle culture, un nouveau système alimentaire. Avec l'arrivée croissante de demandeurs d'asile au Québec (surtout à Montréal), avec les enjeux vécus par les réfugiés et les immigrantes récents, tant au niveau de l'insécurité alimentaire que de l'inclusion sociale, il apparaît que l'agriculture urbaine peut être un outil d'intervention adapté supplémentaire pour l'intervention sur le terrain. La manière de faire peut être diversifiée et prendre différentes formes. La note de synthèse mentionnée ci-dessus a confirmé la pertinence de poursuivre la réflexion et la documentation des pratiques d'agriculture urbaine des migrants au Canada, au Québec et à Montréal, mais aussi de développer des projets pilotes permettant l'expérimentation et la documentation.

Pour accueillir les personnes migrantes, tout un réseau de groupes communautaires a été mis en place au fil des ans afin de répondre aux besoins d'accueil que ce soit à Montréal, Québec ou encore en régions. Si certains d'entre eux ont des programmes en agriculture urbaine en idéation, en développement, cela reste toutefois très marginal. Bien que de nombreuses villes telles que Toronto, New York, Chicago ont de nombreux projets d'agriculture urbaine venant répondre directement aux enjeux et besoins de personnes réfugiées et immigrantes, ce type d'initiatives est absent au Québec. Par contre, on voit quelques projets où l'agriculture urbaine est utilisée comme un outil d'intervention supplémentaire pour de l'intervention sur le terrain.

## La recherche

Afin de poursuivre le travail amorcé avec la note de synthèse, AU/LAB a mené une recherche collaborative avec des organismes ou des citoyens montréalais œuvrant à la mise en place de projets dont les cibles premières sont les migrants. Les différents projets d'agriculture urbaine étudiés ont permis de rencontrer et d'observer la réalité de plusieurs typologies de personnes migrantes : des seniors ayant immigré au Canada il y a déjà plusieurs années, des habitants d'une coopérative de logement issus d'immigration plus ou moins récente, des migrants dont l'arrivée est encore récente.

---

<sup>1</sup> Eguienta, A. et E. Duchemin (2023), *L'agriculture urbaine comme un outil d'inclusion pour les personnes immigrantes et réfugiées* : note du Laboratoire sur l'agriculture urbaine, Laboratoire sur l'agriculture urbaine, Montréal, 26 p., [En ligne] URL : <https://bit.ly/3MaEaa9>

Cette recherche s'est concentrée sur les 4 éléments centraux qui semblent être au cœur de l'utilisation de l'agriculture urbaine par les personnes migrantes ou les groupes leur venant en aide. Ces éléments sont la valorisation de leurs savoirs agricoles et le rôle de l'AU sur leur bien-être, dans leurs processus d'adaptation et d'inclusion et dans la (re)construction d'une identité gustative et culturelle<sup>2</sup>.

Cette recherche-intervention a été menée en collaboration avec le Centre social d'aide aux immigrants de Montréal (CSAI), le Centre d'appui aux communautés immigrantes de Montréal (CACI) et la Table de concertation en sécurité alimentaire de Saint-Léonard (TCSA Saint-Léonard). Dans le cadre du projet, le Laboratoire sur l'agriculture urbaine a réalisé l'activation de 2 projets de potager sur toit, de l'idéation à leur mise en place, et l'accompagnement d'un organisme dans l'idéation d'un projet. Les organismes et les participants ont été suivis pendant 6 mois, afin d'aller chercher de l'information permettant de documenter le potentiel et l'apport de l'agriculture urbaine comme outil pour les organismes et leur intervenant(e)s, mais aussi pour les participant(e)s

Cette recherche-intervention s'insère dans une volonté du Laboratoire sur l'agriculture urbaine d'explorer d'autres aspects de l'agriculture urbaine dont l'inclusion sociale et la réponse du mouvement à la diversité alimentaire, tout en développant des connaissances qui permettront aux organismes communautaires des développer des projets adaptés et de les intégrer dans leurs activités d'intervention en insertion, sécurité alimentaire, inclusion, etc. Nous cherchons aussi à développer un argumentaire pour les organismes vis-à-vis de potentiels bailleurs de fonds, qu'ils soient gouvernementaux, privés ou encore des fondations.

## La démarche

La démarche s'appuie sur de l'exploration avec les partenaires, l'intervention par l'installation de potager et la documentation. En outre ce sont 4 projets qui ont été suivis et documentés (tableaux 1 et 2)

Dans le cas du CSAI, AU/LAB a mis en place un potager dédié au projet sur le toit du Palais des congrès de Montréal et des participant(e)s de l'organisme venaient chaque lundi dans le cadre d'une activité de jardinage. Dans le cadre de cette initiative, AU/LAB était responsable des activités horticoles, tandis que l'animation hebdomadaire au potager était partagée entre les deux organismes. Les participants et participantes avaient des histoires de migrations très différentes, allant d'immigrants économiques, politiques, de la communauté LGBTQ+ ou encore des réfugiés récents. La grande majorité des participants est arrivée récemment au Québec et même souvent depuis seulement quelques mois. Plusieurs familles sont venues.

---

<sup>2</sup> Eguienta, A. et E. Duchemin (2023), L'agriculture urbaine comme un outil d'inclusion pour les personnes immigrantes et réfugiées : note du Laboratoire sur l'agriculture urbaine, Laboratoire sur l'agriculture urbaine, Montréal, 26 p., [En ligne] URL : <https://bit.ly/3MaEaa9>

Tableau 1. Caractéristiques des projets suivis et documentés.

	Centre social d'aide aux immigrants (CSAI)	Centre d'appui aux communautés immigrantes de Montréal (CACI)	Micro-ferme urbaine de Madame Julienne	Coopérative d'habitation Les Voisins de Viau-Robert
<b>Superficie de culture</b>	75 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>	N/A
<b>Supports utilisés</b>	Sacs géotextiles	Sacs géotextiles ; bacs surélevés	Plantations au sol	Bacs surélevés ; plantations au sol
<b>Format de participation</b>	Activité hebdomadaire (10 semaines) offerte par le CSAI sur la base de l'inscription	Activité optionnelle dans le cadre des cafés-rencontres hebdomadaires	Initiative citoyenne	Initiative citoyenne accompagnée par la Table de Quartier et de Sécurité alimentaire de Saint-Léonard
<b>Nombre de participants</b>	80	+/- 30	1	20
<b>Origine(s) des participants</b>	Algérie, Biélorussie, Cameroun, Chine, Espagne, Iran, Ukraine, Côte d'Ivoire, Mali, Roumanie, Syrie, Tibet, Vénézuéla	Syrie, Liban, Haïti	Rwanda	Origines culturelles variées

Tableau 2. Production alimentaire des projets étudiés et documentés.

	Centre social d'aide aux immigrants (CSAI)	Centre d'appui aux communautés immigrantes de Montréal (CACI)	Micro-ferme urbaine de Madame Julienne	Coopérative d'habitation Les Voisins de Viau-Robert
<p><b>Production</b> <i>Variétés et quantités</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Haricots (40,5 kg)</li> <li>● Chou-rave (25,8 kg)</li> <li>● Chou vietnamien - Rau Cai (18,3 kg)</li> <li>● Cerise de terre (23 kg)</li> <li>● Poivrons (4,3 kg)</li> <li>● Piments (13,1 kg)</li> <li>● Tomates (18,3 kg)</li> <li>● Concombres (60,2 kg)</li> <li>● Bette à carde (4 kg)</li> <li>● Bok Choi (6,2 kg)</li> <li>● Kale (18,5 kg)</li> <li>● Oignon (9 kg)</li> <li>● Okra (3,8 kg)</li> <li>● Courgettes (21 kg)</li> <li>● Salade (0 kg)</li> <li>● Épinard (0,3 kg)</li> <li>● Radis (3,7 kg)</li> <li>● Gingembre (3 kg)</li> <li>● Menthe</li> <li>● Ail feuille - chinois</li> <li>● Tournesol</li> </ul> <p><i>Basé sur les données d'AU/LAB et du CSAI. Production de fin juin à fin octobre.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates,</li> <li>● Piments forts,</li> <li>● Carottes,</li> <li>● Poivrons,</li> <li>● Haricots,</li> <li>● Aubergine,</li> <li>● Chou vietnamien,</li> <li>● Kale,</li> <li>● Courgette,</li> <li>● Cerise de terre,</li> <li>● Menthe,</li> <li>● Shiso japonais,</li> <li>● Ail feuille - chinois.</li> <li>● Pourpier</li> </ul> <p><i>Basé sur les données du CACI. Pas de suivi quantitatif effectué.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Haricots romanos,</li> <li>● Petits pois,</li> <li>● Courgettes,</li> <li>● Courges,</li> <li>● Pommes de terre</li> <li>● Aubergine,</li> <li>● Aubergine <i>intoryi</i></li> <li>● Épinards</li> <li>● Basilic</li> <li>● Menthe</li> <li>● Saugé</li> <li>● Verveine</li> </ul> <p><i>Basé sur les données de la propriétaire du jardin. Pas de suivi quantitatif effectué.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bettes à cardes,</li> <li>● Tomates cerises,</li> <li>● Basilic,</li> <li>● Salades</li> <li>● Céleri,</li> <li>● Saugé,</li> <li>● Romarin,</li> <li>● Ciboulette,</li> <li>● Aubergine.</li> </ul> <p><i>Basé sur les observations d'AU/LAB. Pas de suivi quantitatif effectué.</i></p>

Avec le CACI, AU/LAB a mis en place un potager sur le toit de cet organisme et des ateliers étaient organisés chaque semaine par le CACI pour des participant(e)s du café-rencontre. Le CACI était responsable des activités horticoles hebdomadaires et de l'animation du potager. Les participants étaient relativement toujours les mêmes. À l'inverse du projet avec le CSAI, le groupe était plus homogène avec des personnes originaires majoritairement du Moyen-Orient. Dans le cadre de cette initiative, la grande majorité des participants est arrivée depuis plus de 10 ans.

Dans ces deux cas, pour des questions logistiques et de recherche il a été convenu que pour l'aspect exploratoire, la planification des cultures se ferait sans l'implication des potentiels participants et participantes. Puisque ceux-ci n'étaient pas connus lors de la mise en place du projet et dans le cas du projet avec le CSAI, ils étaient des personnes différentes d'une semaine à l'autre, le choix a été de choisir des plantes qui sont relativement utilisées à travers le monde (tomates, courgettes, concombres, haricots, menthe), mais aussi de planter des plantes plus associées à des cultures (okra, piments forts, pérille/Shiso, chou vietnamien, ail chinois, bok choy), mais aussi des légumes qui sont moins connus des communautés, mais présents au Québec (Cerise de terre, kale, chou-rave, bette à carde). L'objectif étant d'offrir une diversité adaptée au plus grand nombre, mais aussi de voir comment des aliments non-culturellement associés à la culture des participant(e)s étaient reçus.

Pour le jardin collectif de la coopérative d'habitation Les Voisins du Viau-Robert, ce projet a été ajouté à la suite à des échanges qu'AU/LAB a eu avec la Table de concertation en sécurité alimentaire de Saint-Léonard. L'organisme nous a présenté ce projet comme en lien avec les thématiques présentées dans la note de synthèse publiée par AU/LAB, du fait que la population de la coopérative soit en grande partie issue de l'immigration. Dans le cadre de l'observation de cette implantation de jardin collectif, le Laboratoire en agriculture urbaine de Montréal a animé un atelier sur les plantes culturellement significatives. Le but de cet atelier étant de prospecter si un intérêt existe pour enrichir leurs plantations l'année prochaine de plantes significatives aux cultures présentes dans la coopérative. Une étape préliminaire qui n'a pas été documentée dans le cadre des autres projets.

Enfin, au cours d'une visite exploratoire dans un quartier, les chercheurs-intervenants du Projets Migrant(e)s ont rencontré une personne, originaire du Rwanda, qui cultive une micro-ferme sous un corridor électrique. La propriétaire de cette micro-ferme urbaine nous a accueillis à plusieurs reprises au cours de la saison afin d'échanger sur son histoire, son potager et ses motivations à avoir cet espace. Ce projet d'agriculture urbaine est le seul de notre recherche à être porté directement par la sphère citoyenne.

## **Le suivi**

Du mois de mai au mois d'octobre, nous avons collaboré avec les organismes afin de documenter et valoriser des initiatives d'organismes communautaires qui nous permettraient de voir sur le terrain, au Québec, les liens entre l'AU et les quatre axes d'analyse révélés par la revue de littérature de la note de synthèse *L'agriculture urbaine comme un outil d'inclusion pour les personnes immigrantes et réfugiées* : le maintien et le transfert des savoirs agricoles des migrants ; le bien-être des migrants ; le processus



d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil ; et la (re)construction d'une identité gustative et culturelle - on touche ici au domaine de la transformation et de la cuisine.

Nous avons réalisé de l'observation, tout en collectant des données qualitatives issues d'entrevues (grille d'entrevue en Annexe). Des données quantitatives sur la production ont été collectées dans le cadre du projet avec le CSAI sur le toit du Palais des congrès de Montréal.

Lors des sessions de jardinage sur le toit du Palais des Congrès de Montréal, les 4 participants aux entrevues ont été choisis sur la base du volontariat. Aux cafés-rencontres du CACI, ce sont 3 participants qui ont été interrogés. Le choix des participants a été fait grâce aux retours et à la perspective du chargé de projets sur les premières sessions d'activités en termes de participation, parcours de vie et origine. Bien que le taux de participation soit très élevé au sein des personnes de genre féminin, nous avons essayé de balancer cet échantillon de 3 personnes en sélectionnant un individu de genre masculin qui est très investi dans les corvées de jardinage.

Notre objectif est de mettre en valeur des projets d'organismes communautaires déjà actifs, d'évaluer leurs effets sur les populations migrantes auxquelles ils bénéficient et, enfin, en tirer des pistes d'amélioration et de bonnes pratiques pour rendre l'implémentation plus accessible pour d'autres organismes.

# **CENTRE SOCIAL D'AIDE AUX IMMIGRANTS (CSAI)**

## Centre social d'aide aux immigrants (CSAI)

Fondé en 1947 par l'Institut Notre-Dame-du-Bon-Conseil, le Centre social d'aide aux immigrants a pour mission d'accompagner les personnes immigrantes et réfugiées pris en charge par l'État dans leur intégration et leur participation active aux sociétés canadienne et québécoise. Cela en encourageant la vie associative et le rapprochement intercommunautaire et interculturel.

Ce projet est issu d'échanges entre le CSAI et le Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) afin de développer un potager à la Maison Marie Gérin-Lajoie, un centre d'hébergement qui permet aux personnes réfugiées d'être accueillies dans un lieu chaleureux et adapté à leurs besoins lors de leur arrivée au Québec. Ce projet ne pouvant voir le jour, et d'autres opportunités sur des terrains adjacents ne pouvant voir le jour à court terme, les partenaires ont dû se tourner vers un autre site pour ce projet pilote. Une opportunité est apparue avec la réouverture de la ferme urbaine expérimentale sur le toit du Palais des congrès de Montréal, un autre projet de AU/LAB. À partir de là, les deux organismes ont mis sur pied un projet pilote où le CSAI était responsable de l'organisation de la partie sociale du projet, tandis que AU/LAB s'occupait de la mise en place de l'espace et de sa gestion, tout comme de la planification agricole du site.

Ce projet visait à accueillir une dizaine de personnes réfugiées et immigrantes pour une activité hebdomadaire (chaque lundi) du début août à la fin octobre (10 semaines). Cette activité visait l'apprentissage (échange sur les légumes présents), l'entretien du potager et la récolte des légumes que les participants et participantes rapportaient.

Comme mentionné par la coordonnatrice concertation et partenariat au Centre social d'aide aux immigrants,

*«Les légumes servent souvent de lien vers la terre d'accueil et favorisent les contacts entre jardiniers, ce qui est excellent pour briser l'isolement. Des participants à l'atelier de jardinage reconnaissent des légumes qui leur rappellent leur terre natale. Cela a été le cas un lundi du début du mois d'août, alors que des Ukrainiennes ont reconnu des groseilles à maquereau qu'elles cuisinaient à la maison. Et ça a créé un moment d'émotion. Les réfugiés qui participent à l'activité sont à Montréal depuis quelques années, quelques mois ou quelques jours, comme c'était le cas d'un jeune Syrien arrivé au Canada trois jours avant de se retrouver à jardiner sur le toit du Palais des congrès.»*

En tout, près de 80 personnes ont jardiné lors de cette activité. Douze nationalités et leurs cultures ont été représentées par les participants : algérienne, biélorusse, camerounaise, chinoise, espagnole, iranienne, irakienne, ivoirienne, malienne, syrienne, ukrainienne, et vénézuélienne.

De la part des coordinateurs et animateurs des ateliers au CSAI, les retours sont très positifs. Selon l'un d'eux, le projet a apporté une nouvelle dimension à l'organisme en renforçant son engagement envers les communautés immigrantes à Montréal. Il a permis de créer des liens plus étroits avec les participants

et de favoriser l'intégration des réfugiés en utilisant l'agriculture urbaine comme un moyen de connexion à leur terre d'accueil. De plus, il a été l'occasion pour les participants de développer de nouvelles compétences en jardinage et d'apprendre, améliorer ou pratiquer le français.

## À la rencontre des participants

Micha - Syrie		
<p>Micha est originaire de Syrie. Dans son pays, elle était déjà familière de l'activité du jardinage grâce au potager de sa grand-mère. À son arrivée, elle a vécu pendant plusieurs mois dans une famille québécoise en dehors de Montréal. Pendant son séjour, les membres de cette famille lui ont montré et appris des techniques et astuces de maraîchage propres à son nouvel environnement québécois.</p>		
	Verbatim	Commentaires
Maintien et transfert des savoirs agricoles	<p>“Ma grand-mère, du côté maternel, était vraiment intéressée par le potager, par planter des plantes. Je la regardais toujours, mais je ne participais pas, car elle n'avait pas besoin de mon aide.”</p> <p>“C'était ici au Québec, mais hors de Montréal, avec une famille québécoise. Le monsieur et la madame, les deux, m'ont donné beaucoup de trucs sur comment faire ça, et ça, les structures (<i>elle montre celle des plantations de haricots</i>) par exemple. J'ai trouvé que je suis vraiment intéressée par ça.”</p>	<p>Micha avait déjà eu l'opportunité de voir un jardin potager dans sa famille. Bien qu'elle ne participait pas activement, on comprend dans son discours qu'elle a vu, écouté et appris des choses en regardant faire sa grand-mère.</p> <p>Ses savoirs ont pu être appliqués et enrichis à son arrivée au Québec lorsqu'elle a eu accès à un jardin potager dans son premier logement.</p>
Bien-être des migrants	<p>“Et spécifiquement parce que j'aime le potager, tout ce qui est relié plantation et environnement. Aujourd'hui en participant à cet événement, je suis vraiment contente.”</p> <p>“ Ici à Montréal aujourd'hui, je suis un peu proche de mon pays, car ça me rappelle beaucoup de moments que j'ai eu.”</p>	<p>Tout au long de son entrevue, le langage verbal et non verbal de Micha montrait un réel sentiment de gratitude d'être dans cet espace, d'apaisement mêlé à une joyeuse excitation qui s'est traduite par une participation active aux tâches du jour.</p>

<p><b>Processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</b></p>	<p>“Cette famille là m’a beaucoup aidé (...). Puis pendant ces 4 mois chez eux, j’ai commencé à apprendre des choses pour le potager, les plantations. C’est aussi pourquoi j’aime beaucoup cette famille.”</p>	<p>Dans le cas de l’immigration de Micha, on constate que l’agriculture urbaine a été un agent d’inclusion au sein de la famille chez qui elle logeait. Cette activité leur a permis de communiquer sur un intérêt commun et d’échanger sur leurs connaissances ethnobotaniques respectives.</p>
<p><b>(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle</b></p>	<p>"Le concombre libanais on fait comme des cornichons, mais on a notre propre version. Par exemple, les tomates, de l'oignon, seulement deux ingrédients, avec un peu de sel et de poivre, on fait un plat. C'est simple et pas cher. Ça s'appelle moussaka, mais moussaka de tomates, parce qu'il y a aussi moussaka d'aubergine. «</p> <p>“Je faisais plusieurs plats de mon pays. Je présentais à ma famille québécoise. Toute la famille aimait beaucoup ce que je faisais. <i>“Vraiment bon”, “merci beaucoup”,</i> voici un peu les retours que j’avais quand je cuisinais.”</p>	<p>Le récit de Micha sur son expérience avec cette famille est un bel exemple de rencontre de l’Autre à travers les cultures alimentaires. Elle a préparé des plats culturellement significatifs, avec des aliments qu’elle a trouvés au Québec, et les a fait goûter à cette famille, comme pour les faire entrer un peu chez elle, comme eux l’ont accueilli chez eux.</p>

<p><b>Urbanisme et agriculture urbaine</b></p>	<p>“La première fois que je suis arrivée ici (<i>au jardin du Palais des Congrès</i>), j’étais choquée. Je ne m’attendais pas à ce qu’il y ait ce genre d’espace, je m’attendais à ce que ce soit petit, parce c’est la ville. Mais maintenant j’ai changé d’idée.”</p> <p>“C’est une activité vraiment qui doit être appréciée parce que quand je vois, il y a un petit peu de gens qui sont intéressés par ce type de projet, mais on doit augmenter ce nombre. En particulier dans les villes, parce qu’on doit manger santé. J’aimerais beaucoup participer dans ce type de jardin ou bien communautaire, dans le futur.”</p>	<p>À son tour, Micha met en avant l’un des atouts de cet espace qu’est le jardin sur le toit du Palais des congrès de Montréal. L’accessibilité sur un espace restreint, au cœur de la ville, à des aliments frais et sains, est un événement agréablement surprenant pour elle.</p> <p>Elle soutient ce type d’initiatives et déclare souhaiter avoir accès à plus d’espaces comme celui-ci. Donc <i>de facto</i> que plus d’espaces existent.</p>
--	---	---

<p><b>Peyman - Iran</b></p>		
<p>Peyman est iranien. Il a participé à la session de jardinage au Palais des Congrès de Montréal avec sa conjointe.</p>		
	<p><b>Verbatim</b> <i>issus de la traduction simultanée français-iranien.</i></p>	<p><b>Commentaires</b></p>
<p><b>Maintien et transfert des savoirs agricoles</b></p>	<p>“J’ai déjà fait du jardinage par le passé. Mon père a une ferme et j’ai déjà travaillé sur cette ferme, il sait comment récolter des fruits et des légumes. C’était une ferme commerciale, très grande et ils vendaient les légumes. ”</p> <p>“Il y avait une partie de la production qui était pour eux. ”</p>	<p>Peyman est issu d’une famille d’agriculteurs. Il a été témoin et acteur de la culture de fruits et légumes dans son pays d’origine.</p>

<p><b>Bien-être des migrants</b></p>	<p>C'était une bonne sensation, parce que cette activité l'a amené comme quand il était en Iran. Il allait dans leur ferme, dans leur potager, il cueillait des légumes et des fruits et puis ça lui a donné cette sensation. Ça lui manque. Cette sensation qu'il était en Iran, c'est comme si c'est quelque chose qui l'a ramené à quand il faisait cette activité en Iran.</p> <p>Ça lui donne de la joie et ça lui rappelle son passé, quand il était en Iran.</p> <p>"(...) parce que la terre est la source de l'énergie." Jardiner leur donne de l'énergie.</p>	<p>La visite de Peyman au jardin sur le toit est emplie d'émotions : joie, nostalgie. Il a pris conscience de l'ampleur que la nature, la culture de la terre prenait dans sa vie en Iran et il se rend compte du bien-être que cela lui procure.</p>
<p><b>Processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</b></p>	<p>Il a même planté deux noix d'avocat chez lui et quand ça pousse lui et sa femme son très content. Il essaie aussi de garder des fleurs et des plantes d'appartement.</p>	<p>Peyman n'a pas perdu sa main verte depuis son arrivée à Montréal ; une compétence et une curiosité qu'il met en pratique avec des plantations nouvelles pour lui, comme celle de l'avocat.</p>

<p><b>(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle</b></p>	<p>Puisque l'Iran est un pays de 4 saisons, ils avaient la plupart des fruits et des légumes. Par exemple comme des poires, des pommes, des melons d'eau, des melons et même des légumes comme concombre, tomate, qu'ils cultivaient pour eux.</p> <p>“Avec l'aubergine c'est un plat qui s'appelle <i>Mirza ghassemi</i>, c'est des aubergines avec des tomates.</p> <p>Il y avait des haricots verts avec lesquels ils préparaient avec du riz. On l'appelle “riz avec haricots”, il y a d'autres choses dedans, mais le principal c'est les haricots verts.”</p> <p>La plupart des légumes qu'il y a en Iran existent aussi ici à Montréal. Il y a même des légumes qu'il n'y avait pas dans notre pays, alors il peut cuisiner les plats qu'il faisait déjà en Iran.</p> <p>Mais les fruits, comme l'avocat, il y en a en Iran, mais ce n'est pas un fruit qu'on trouve beaucoup en Iran. Alors il l'utilise dans les salades. Il y a aussi le kale qu'on a pas en Iran et ils l'ont utilisé dans des salades. Le fruit kumquat, dont il prend le jus, qu'on ne trouvait pas en Iran. Le bleuet aussi qu'on ne trouvait pas en Iran.</p>	<p>Il a amené avec lui une bonne connaissance de sa cuisine culturelle et des mets et plats iraniens. Il les reproduit très facilement ici à Montréal, car les aliments qui les composent sont principalement des légumes disponibles à la vente dans les épiceries.</p> <p>Il y a eu quelques découvertes de fruits et légumes auxquels ils paraît s'être bien habitué.</p>
---	--	--



<p>Accès à des espaces d'agriculture urbaine</p>	<p>Il est allé voir sur Ville-Marie, il y avait un jardin de la ville. Il n'a pas posé la question à la ville, mais les gens qui étaient là-bas, il leur a posé la question, parce qu'il était très intéressé pour avoir un petit espace pour lui. Mais ces personnes lui ont dit <i>"tu dois t'inscrire et tu dois rester 4, 5 ans pour qu'on te donne une petite place"</i>.</p> <p>Il dit que ça changerait vraiment sa vie parce que ça lui donne de la joie.</p>	<p>Comme mentionné plus haut, le contact avec la terre, la pratique du maraîchage manquent énormément à Peyman. Il sait qu'avoir accès à un espace, même petit, pour cultiver des fruits et légumes, lui procurerait beaucoup de joie. Cependant, il fait face à un fonctionnement d'accès aux parcelles qui lui est étranger et qui semble difficilement réalisable pour lui.</p>
--	---	--

Wiven - Hong-Kong		
<p>Wiven est un jeune homme originaire de Hong-Kong. Il est arrivé à Montréal il y a moins d'un an et il occupe le poste d'enseignant.</p>		
	Verbatim	Commentaires
<p>Maintien et transfert des savoirs agricoles</p>	<p>"Je n'ai jamais fait de jardinage auparavant. Je ne crois pas. C'est une expérience assez nouvelle pour moi. Dans ma ville natale, je n'avais pas beaucoup d'expérience dans ce domaine."</p>	<p>C'est le seul participant rencontré dans le cadre des sessions de jardinage qui n'a pas de lien passé avec l'agriculture, le jardinage. Pourtant sans expérience, il a désiré participer à cet atelier, par curiosité, afin de découvrir quelque chose de nouveau.</p>

<p><b>Bien-être des migrants</b></p>	<p>À propos du jardinage : “Je pense que c'est gratifiant, parce qu'on peut travailler ensemble, profiter des fruits de notre travail. Je pense que c'est une expérience enrichissante.”</p>	<p>Wiven identifie des bienfaits dont il pourrait bénéficier à jardinier aussi bien à titre individuel qu'au sein de son groupe durant cet après-midi.</p>
<p><b>Processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</b></p>		<p>Aucune des réponses de Wiven n'a été dans le sens de cet axe de recherche. On peut s'interroger si c'est parce que, ne pratiquant pas cette activité par le passé, comme la plupart des personnes interrogées dans les entrevues, il ne voit pas l'agriculture urbaine comme un moyen d'adaptation, de résilience, et d'inclusion à son territoire d'accueil. Peut-être a-t-il d'autres moyens, hors cadres de notre recherche.</p>

**(Re)Construction  
d'une identité  
gustative et  
culturelle**

“Parmi les légumes les plus populaires, on peut citer le bok choï, le chou, etc. Je pense que ce serait une bonne chose à faire à Hong Kong (*que de faire de l'agriculture urbaine avec ce(s) légumes*) parce que ce serait très populaire.”

“Je ne suis pas très doué pour la cuisine. Je le mets simplement dans de l'eau bouillante et j'ajoute un peu d'huile. Je pense que c'est aussi bon pour la santé ainsi.”

“Oui, je peux le trouver (*bok choy*) ici à Montréal. J'ai l'habitude d'aller dans les marchés chinois, où je peux trouver une grande variété de produits.”

“Je pense que je peux conserver les habitudes alimentaires que j'avais à Hong Kong. Je pense qu'ici, je pourrais le faire d'une manière plus saine. Comme je ne suis pas très doué pour la cuisine. Je me contenterai donc de cuisiner une série de légumes.”

Les compétences culinaires et l'appétence à cuisiner de Wiven influencent ses réponses.

Il parle d'une grande variété de produits qu'il peut se procurer à Montréal, mais il s'en tient à nommer seulement le bok choy comme aliment de référence à sa cuisine culturelle. C'est peut-être parce qu'il en a vu en plantation au jardin sur le toit ce jour-là, et le reste du temps ne fait pas de lien entre agriculture et aliments, n'ayant pas de lien par le passé ni d'inclinaison avec le jardinage.

<p><b>Urbanisme et agriculture urbaine</b></p>	<p>“Hong-Kong est un espace assez restreint. C'est une ville où l'espace est limité. Je pense donc que les gens manquent d'espace pour jardiner. Mais je pense qu'aujourd'hui, dans ma ville natale, on accorde de plus en plus d'importance à ce genre de choses. Ils essaient de créer plus d'espace pour que les gens puissent jardiner, pour promouvoir la vie verte. “</p> <p>“Je pense que c'est incroyable que cet espace existe, parce que ce n'est pas un très grand espace, mais il y a différents types d'aliments que l'on peut manger. Je pense que c'est une façon durable de fonctionner et je l'apprécie vraiment.”</p> <p>“Je pense qu'ici, l'espace public permet aux gens de... surtout dans cette zone, le centre de Montréal est assez développé. Il y a quelques gratte-ciel. Et ce serait bien d'avoir plus d'espaces pour faire pousser des arbres, des endroits où les gens peuvent se détendre. Ce serait donc... un équilibre entre le développement et les espaces verts.</p> <p>Je les utiliserais (<i>ces espaces</i>) pour me promener, me détendre après le travail. Oui, ce serait bien.”</p>	<p>Tandis que ses réponses ont été plus succinctes sur les thématiques du jardinage, de la cuisine culturelle et de sa pratique personnelle, Wiven est très enclin à parler du rôle de l'agriculture urbaine dans le verdissement des villes. Il prend en exemple le jardin sur le toit du Palais des Congrès de Montréal pour dire que sa ville natale, Hong Kong, et les villes en général devraient développer plus de projets comme celui-ci.</p>
--	--	---

<p><b>Alona - Ukraine</b></p>		
<p>Alona est une Ukrainienne de 25 ans arrivée à Montréal il y a un an. Au cours de l'entrevue, on apprend qu'une partie de sa famille, son père notamment, n'a pas immigré au Canada.</p>		
	<p><b>Verbatim</b></p>	<p><b>Commentaires</b></p>

<p><b>Maintien et transfert des savoirs agricoles</b></p>	<p>“Lorsque j'étais enfant, mes grands-parents, les parents de mon père, étaient agriculteurs. Ils vivaient dans le nord de l'Ukraine, ils avaient beaucoup de jardins, ils possédaient des terres. Lorsque j'avais 4 ans, je les aidais à cueillir des herbes, des carottes, des pommes, des poires et peut-être des raisins.”</p> <p>“Ils ont fait cela toute leur vie. Mon père aimait aussi faire cela, mais il n'était pas agriculteur. Il passait tous les week-ends ou peut-être toutes les vacances dans son village avec ses parents. Et quand ils sont morts, il a acheté des fraises et les a plantées.”</p>	<p>La famille d'Alona est issue du milieu agricole et rural. Par l'intermédiaire de ses grands-parents, puis de son père, elle a été en contact avec la pratique du maraîchage. Elle ne pratique pas, ni ne côtoie de personnes pratiquant cette activité depuis son arrivée au Canada.</p>
<p><b>Bien-être des migrants</b></p>	<p>“Cela me ramène à mon enfance, à mon lien avec mon père. Aujourd'hui, il vit au Kazakhstan et il me manque...”</p>	<p>Cette activité est profondément ancrée dans les souvenirs d'enfance d'Alona, dans les souvenirs partagés avec son père. Être dans le potager lui rappelle ces pensées positives, tout en étant empreint de nostalgie du fait de l'éloignement géographique avec son père.</p>
<p><b>Processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</b></p>		<p>Alona ne cite pas de points ou de ressentis en lien avec cet axe.</p>

<p><b>(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle</b></p>	<p>“Je ne sais pas si c'est populaire ici au Canada, mais en Ukraine, certaines personnes âgées aiment se préparer autant que possible pour l'hiver. Et c'est ce qu'elles ont fait.</p> <p>“Ma grand-mère préparait des pots très savoureux.”</p> <p>“Comme la salade, la soupe bortsch, une soupe ukrainienne avec des betteraves, et beaucoup de préparations pour l'hiver.</p> <p>“En fait, je ne peux pas faire ces préparations en boîte, mais j'aime bien faire des salades, des soupes, des légumes sans viande. J'aime aussi les radis et les pommes de terre.”</p> <p>“C'est un peu difficile de trouver de la crème aigre et de la betterave, mais oui, je peux cuisiner du bortsch ici.”</p>	<p>Alona n'a pas ou peu de difficultés à reproduire des plats issus de sa culture. Elle insiste sur l'importance dans son pays, et plus particulièrement dans sa culture culinaire familiale, de faire des provisions pour l'hiver en transformant les produits frais issus de l'agriculture.</p>
<p><b>Urbanisme et agriculture urbaine</b></p>	<p>“J'aime ça (le jardin sur le toit), la vue qu'il y a d'ici. Et j'aime ça, Montréal est une grande ville et assez peuplée, et je pense que c'est très intelligent d'utiliser un endroit pour jardiner, même si c'est un toit.”</p>	<p>L'implantation du jardin au cœur du centre-ville de Montréal surprend très positivement Alona. Elle souligne l'optimisation de l'espace en utilisant un espace tel qu'un toit dans un environnement très peuplé.</p>

### Synthèse des apprentissages du projet CSAI

Ce projet en partenariat avec le CSAI a été un moyen pour AU/LAB de rencontrer plusieurs personnes issues de différents parcours d'immigration, de différentes nationalités et d'explorer les liens s'il y a lieu entre ces personnes et l'agriculture.

Ce projet a pu démarrer seulement à la fin juin pour les plantations, car le site n'était, en 2023, exceptionnellement pas accessible avant le 15 juin. Pour le CSAI le projet devait démarrer seulement à la mi-août pour les activités avec les groupes. Ceci explique qu'en 2023, les participants et participantes du CSAI n'ont pas participé à la mise en place du potager par la plantation des plants et des semis directs, ni à l'entretien du potager de juillet et début août. Il n'a ainsi pas été possible de faire un atelier avec les participantes et participants au choix des plantes. Le choix des plants a donc été effectué selon des connaissances sommaires sur les participants potentiels, soit des migrants (Caraïbe, Afrique, Iran, Asie) et des personnes réfugiées (Ukrainiens). Ainsi, le plan a été de planter autant des légumes largement distribués à travers les cultures (tomates cerises, courgettes, concombres, poivrons, oignons, etc.), culturellement significatifs (menthe, ail feuille, shiso, chou vietnamien, piments forts, okra, bok choi, tournesol) et d'autres pour ouvrir à la découverte (cerise de terre, chou-rave, Kale, bette à cardé).

La grande diversité des participants qui sont venus au potager dans le cadre de ce projet illustre la difficulté d'avoir un plan de culture répondant à tous dans un tel projet. Le kale et chou vietnamien ont été des légumes délaissés par les participants, tandis que la cerise de terre a été la découverte pour la grande majorité. Tandis que plusieurs participants voulaient cueillir les piments verts, et ne pas atteindre qu'ils soient rouges, afin d'avoir des piments sans l'effet piquant, d'autres les voulaient mûrs et piquants. L'okra a été très apprécié par un groupe qui regroupait des personnes d'origine africaine, mais peu par les autres participants. La menthe et l'ail feuille sont des plants culturellement associés à une large diversité d'origine. Le tournesol a été une plante qui a fait émerger des émotions au niveau des participants ukrainiens ou encore roumains.



En outre, comme les personnes qui venaient sur le site étaient différentes chaque semaine, l'idée d'une planification saisonnière et étalée des récoltes fut difficile à faire comprendre. Les participants voulaient tout cueillir lors des visites, même si la planification d'un potager doit se comprendre dans le temps de la saison.

Les groupes étaient aussi diversifiés au niveau de la langue ce qui a complexifié les interventions. Les groupes étaient accompagnés par des intervenantes ou un intervenant, aussi interprète(s) dans certains cas, mais elles ne pouvaient traduire pour l'ensemble des participants. Ainsi les animations se passaient en français, avec de la traduction vers l'ukrainien et l'iranien, certains participants ont aussi traduit vers l'arabe et le biélorusse, en anglais et aussi avec des explications non-verbales.

À travers les entretiens avec les quatre participants, nous avons posé des questions en lien avec les axes de notre recherche. Ainsi, nous avons posé des questions pour savoir quels étaient les liens, dans le passé et le présent, entre le participant et le jardinage ; quels liens il y a entre le jardinage, la cuisine et l'immigration pour eux ; et comment ils envisagent ce lien avec le jardinage maintenant qu'ils vivent à Montréal.

### **Un lien rempli d'émotions**

Trois des participants rencontrés mentionnent un lien dans leur passé avec le jardinage. Ils ont tous jardiné par le passé, le plus souvent avec un membre de leur famille.

Pour chacun des participants qui évoquent ce lien, il y a dans leur témoignage une charge de souvenirs positifs et de nostalgie. Avoir accès à ce jardin leur permet de connecter leur terre d'origine, les personnes avec qui ils ont partagé ces souvenirs, les savoir ethnobotaniques qu'ils ont déjà eu l'occasion de mettre en œuvre par le passé.

Les sessions de jardinage sur le toit du Palais des congrès de Montréal interviennent comme un espace et une activité salutogènes dans un parcours d'immigration plus ou moins récent et différent pour chacun.

### **Cuisine culturelle et jardinier**

Chacun des participants qui avaient ce lien au jardinage dans le passé a évoqué avec facilité les plats culturels qu'il se souvenait avoir mangés ou cuisinés dans son pays d'origine. Ils étaient aussi souvent capables de nommer des aliments et plats qu'ils trouvent et reproduisent à Montréal.

Le seul qui n'avait pas jardiné par le passé, Wiven, a aussi déclaré ne pas beaucoup cuisiner, ne pas être "un bon cuisinier".



## Un urbanisme vert et alimentaire

Tous les participants saluent l'accessibilité à cet espace, sa grandeur, la diversité des plantes qu'il propose. Ils sont tous agréablement surpris que ce type d'espaces puisse exister à Montréal, qui plus est au cœur de la ville.

Cela montre, sur un échantillon certes restreint, de personnes issues de l'immigration, cette envie, ce besoin d'avoir un accès à des parcelles vertes, cultivables. Cela soutient le besoin de continuer de développer une ville de Montréal plus verte, de réévaluer la localisation et l'usage de ces espaces vacants, dont on pourrait changer l'usage afin d'augmenter le nombre de ces parcelles.



Figure 1. Insertion de ce projet d'agriculture urbaine dans le quotidien des personnes cibles et son rôle dans leur système alimentaire (adaptée de Duchemin et al., 2008)<sup>3</sup>

<sup>3</sup> E. Duchemin, F. Wegmuller and A.-M. Legault, "Urban agriculture: multi-dimensional tools for social development in poor neighbourhoods", Field Actions Science Reports [Online], Vol. 1 | 2008, Online since 16 January 2009, connection on 06 December 2023. URL: <http://journals.openedition.org/factsreports/113>

**CENTRE D'APPUI AUX  
COMMUNAUTÉS  
IMMIGRANTES DE MONTRÉAL  
(CACI)**

## Centre d'appui aux communautés immigrantes de Montréal (CACI)

Le CACI est un OBNL qui a vu le jour en 1993. Il a comme mission d'accompagner les nouveaux arrivants dans leurs démarches d'installation ainsi que l'ensemble des communautés immigrantes dans leur processus d'intégration à la société d'accueil.

L'initiative observée consiste à offrir aux aînés et aux proches aidants une activité stimulante leur permettant de briser l'isolement, s'amuser et se relaxer. Aussi, en le mettant en place, le CACI espère que le projet réponde aux besoins alimentaires des participants, mais aussi de la banque alimentaire du CACI.

Au sein de l'OBNL, notre point de contact est le chargé de projets responsable des services offerts aux proches aidants et aux aînés du CACI. Il supervise toute l'organisation du jardin à l'interne : installation, plantation, entretien, récolte et mobilisation des participants.

AU/LAB a aidé dans l'élaboration de ce projet. AU/LAB a amorcé l'accompagnement de cette initiative, avec la conception du site, la planification et l'organisation de l'installation d'un potager en sacs géotextiles sur le toit, tout comme le plan de culture et l'activité de plantation en début de saison et en août pour une production automnale. Selon le chargé de projets, *“sans [AU/LAB], le jardin ne serait pas ce qu'il est en ce moment. Un accompagnement hors-pair et à échelle humaine”*. Le potager était à sa première année.

Au niveau du financement, le CACI a pu mettre en place ce projet grâce au financement obtenu du gouvernement du Québec dans le cadre du programme PAAQ, le programme action aînés Québec, qui finance des organismes voulant maintenir et développer des activités destinées aux aînés.

### Genèse et vision du projet

La genèse de ce projet repose sur le potentiel du toit du bâtiment actuel du CACI en termes d'agriculture urbaine. De plus, cherchant à offrir des services et des activités qui ne se retrouvent pas dans d'autres organismes communautaires, pour éviter de dédoubler les activités, le jardinage urbain était très original, notamment dans Cartierville. Aussi, en plus de servir d'activité stimulante et agréable pour les aînés, un projet de jardinage urbain s'arrime très bien avec l'organisme Carrefour Blé<sup>4</sup>, qui a comme mission l'insertion en emploi de professionnels d'origine immigrante dans le domaine de l'agroalimentaire. Carrefour Blé est porté par le CACI. Quelques finissants de cette formation ont participé au projet, particulièrement pour sa mise en place en début de saison. Enfin, le CACI a longtemps voulu développer ce genre de projet, le projet Migrant(e)s de AULAB et l'accompagnement de S'Enraciner a permis de réaliser le projet. Le projet était aussi soutenu par la direction du CACI.

---

<sup>4</sup> Le Carrefour BLE est un organisme à but non lucratif qui a pour mission l'insertion en emploi de professionnels d'origine immigrante, principalement, dans les secteurs de l'agroalimentaire et de l'agroenvironnement. Les activités du Carrefour BLE favorisent une approche globale d'intégration et s'inscrivent dans une perspective de développement durable.

Pour le CACI, la vision à court terme de cette initiative est d'offrir une activité unique aux aînés et proches aidants. À moyen terme, il est de répondre aux besoins alimentaires des participants et de la banque alimentaire du CACI. Enfin, à long terme, de devenir une référence dans le quartier en ce qui concerne le jardinage urbain dans le milieu communautaire. Ce projet est un embryon pour développer plus largement l'agriculture urbaine comme outil au sein de l'organisme.

### **Le porteur de projet**

Le projet au CACI était porté par le chargé de projet qui a assuré l'animation au potager durant toute la saison estivale. AU/LAB venant en support en répondant aux questions horticoles durant cette période et réalisant quelques visites pour des ajustements au potager.

Il a trouvé le projet plus facile que prévu, notamment dans le temps nécessaire à l'entretien du jardin, aux corvées réalisées par les participants. Ces derniers ont été nombreux, et certains se sont beaucoup impliqués. Ils ont adoré avoir des activités de jardinage. Notamment, car ils ont rarement de l'espace chez eux pour faire pousser des légumes.

Bien qu'il n'y ait pas eu de suivi quantitatif tout au long de la saison, le chargé de projet a trouvé que les récoltes étaient importantes et variées. Et c'est justement ce rapport récoltes et participants qui semble avoir été le plus challengeant pour ce projet. Comme le nombre de participants n'a cessé de grandir, il y a eu un enjeu quant à la distribution des récoltes. À l'avenir, il prévoit donner toutes les récoltes à la banque alimentaire du CACI, la participation des participants devenant une implication sociale.

Ce projet sera renouvelé l'année prochaine. Les mêmes aménagements sur le toit seront installés, avec plus de sacs géotextiles pour augmenter la superficie de culture. Le CACI va également exploiter un espace attenant pour la production de haricots, et un autre toit, sur le deuxième point de service de l'organisme.

Dans son évaluation du projet, le gestionnaire insiste sur l'importance d'avoir eu un partenaire tel que AU/LAB, en particulier dans la mise en place du jardin et sur l'accompagnement matériel tout au long de la saison.



## À la rencontre des participants

La majorité des participants sont des personnes âgées, soit 50 ans et plus, provenant très majoritairement du Moyen-Orient sauf une participante qui venait d'Haïti. Il y a une majorité de femmes parmi les participants du jardin sur le toit. Ils se retrouvent lors de cafés-rencontres les lundis, mercredis et vendredis ; des moments couplés à des corvées d'arrosage et de récoltes. C'est d'ailleurs lors d'une de ces journées de cafés-rencontres que se sont déroulées l'installation et la plantation du potager sur le toit.

Marie-Reine Marie		
<p>D'origine haïtienne, elle est arrivée au Québec en 2005.</p> <p>Elle est bénéficiaire des services du CACI suite à l'arrivée de ses parents en 2011, ayant immigré pour la rejoindre. Elle s'est rapprochée du CACI comme proche aidante, cherchant alors des cours de français et de l'aide à l'insertion pour ses parents. C'est d'ailleurs par ses parents qu'elle a un lien au jardin, à l'activité de jardinage dans leur vie passée en Haïti ; un lien ancré dans son histoire de vie qui a motivé sa participation au jardin sur le toit.</p>		
	Verbatims	Commentaires
Maintien et transfert des savoirs agricoles	<p>“Chez nous en Haïti, on avait la plantation à côté de la maison. On avait juste à cueillir puis on préparait.”</p> <p>“Mes parents étaient de grands cultivateurs. On cultivait et on mangeait des choses de notre jardin”</p> <p>“(pour la sélection des plants pour le jardin sur le toit) J'ai proposé ce que je sais”</p>	<p>Par l'activité de ses parents en Haïti, Marie Reine Marie a des connaissances ethnobotaniques sur lesquelles elle s'appuie pour participer au jardin sur le toit et proposer des idées de plantation.</p>

<p><b>Bien-être des migrants</b></p>	<p>“Quand on était 3 l’autre jour à travailler au jardin, je me sentais bien, j’étais bien”</p> <p>“Quand on voit dans les jardins les plantes qui poussent, c’est comme voir la vie. Au fur et à mesure, ça fleurit, ça grandit. Et quand c’est la récolte, c’est toujours bon, c’est mangé frais.”</p> <p>Paraphrase : <i>Avoir accès au jardin sur le toit du CACI, la rapproche plus du bien-être de voir et suivre le processus de plantation à la récolte. Ce n’est pas tant pour avoir des aliments qu’elle ne pourrait pas se procurer, car elle trouve de tout dans les supermarchés.</i></p>	<p>L’attrait principal du jardin du CACI pour Marie Reine Marie est le plaisir et le bien-être procurés par l’activité de jardinage. Elle effectue une activité, avec des pairs, qui lui permet de voir la progression de son travail, son implication, par le développement du jardin.</p>
<p><b>Processus d’adaptation, de résilience et d’inclusion au sein du territoire d’accueil</b></p>	<p>“S’il y a d’autres plantes, ça ne me dérange pas de les essayer aussi. Car il y a d’autres plantes que je vois à Montréal, des fruits, que je ne connais pas. J’en ai acheté pour les essayer, les manger pour voir le goût, la variété. Comme la cerise de terre. De la cerise de terre, on en a (<i>au jardin du CACI</i>), c’est bon!”</p> <p>“J’ai déjà goûté le jardin. La semaine dernière, je suis venue et j’ai pris quelques feuilles de chou, j’ai cuisiné, c’était bon.”</p>	<p>Elle est ouverte à découvrir des aliments inconnus pour elle et d’essayer de les cuisiner. Ça a été le cas avec la cerise de terre par exemple.</p>

<p><b>(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle</b></p>	<p>“En arrivant à Montréal je n'avais pas de difficulté avec (<i>le fait de se procurer des aliments locaux en Haïti</i>). Ici, on trouve ce dont on a besoin. Mais des fois, c'est pas les mêmes goûts. On trouve un peu de tout, tout, tout, même au Maxi, on trouve de tout.”</p> <p>“J'avais proposé les tomates ti' Jocelyne, une petite tomate ronde ; j'avais proposé le gombo, qu'on appelle okra, épinards, aubergine et pourpier. Ça c'est très bon. (...) J'ai proposé ce que je sais”</p>	<p>Marie Reine Marie semble être directement dans l'entre-deux entre altérité gastronomique et identité culinaire.</p> <p>Depuis son arrivée, elle arrive facilement à se procurer des aliments culturellement significatifs pour elle par le biais des épiceries et supermarchés.</p> <p>Elle découvre par la même occasion des aliments qu'elle essaie et s'approprie à son alimentation.</p> <p>C'est également ce qu'il se passe au potager du CACI. Elle est force de proposition pour des plants de marqueurs culturels alimentaires (gombo, pourpier, épinards - amarante).</p>
---	---	--

## Gestion du temps

“J’aime la plantation, j’aime le jardin. Mais depuis le début que je suis arrivée ici (à Montréal), je n’ai pas de temps. C’est le temps! Parce que là où j’habitais à Pierrefonds il y avait un petit jardin dans la cour ; j’ai jamais eu le temps de faire quoi que ce soit là-dedans. Imagine, je quitte la maison à 6 heures du matin pour un travail à 7h (*Marie-Reine est préposée aux bénéficiaires*). Je finis le travail à 15h15, je ne retourne même pas chez moi, je reste à Jeanne Sauvé pour le cours du soir (*elle suit une formation pour être infirmière, métier qu’elle exerçait en Haïti*). Après j’ai des études à faire, donc quand je suis arrivée chez moi à 22h ,pensez-vous que je vais faire du jardin? (rires) Vraiment, je n’avais pas de temps. À un moment donné, j’ai changé pour aller au cours du matin, en pensant que j’allais avoir plus de temps en après-midi. En après-midi non, dès que je finis le cours, je prends le métro, les transports pour aller au travail, ça prend 2 heures de temps. Puis j’arrive au travail à 13h pour un shift jusqu’à 21h. Encore une fois, arrivée à 22h chez moi qu’est-ce que je vais faire ? C’est incompressible.”

“C’est plus le temps et l’espace. Je vis dans un appartement donc je n’ai pas l’espace. Mais même si j’avais un petit espace dans un jardin communautaire, vraiment ce qu’il me manque c’est le temps. Je n’ai pas le temps d’aller faire le jardin, et j’aime ça.”

Dans son contexte professionnel, Marie Reine Marie ne dispose pas d’assez de temps pour pratiquer une activité de jardinage. Aussi bien pour le plaisir que pour la ressource alimentaire qu’un jardin peut conférer.

C’est d’après sa perspective le facteur le plus handicapant.



Accès aux espaces

“C’est plus le temps et l’espace. Je vis dans un appartement donc je n’ai pas l’espace. Mais même si j’avais un petit espace dans un jardin communautaire, vraiment ce qu’il me manque c’est le temps. Je n’ai pas le temps d’aller faire le jardin, et j’aime ça.”

Marie Reine Marie nous décrit ici le cas de beaucoup de personnes vivant en appartement et auxquelles s’adresse l’offre de jardins collectifs et communautaires de Montréal. Il semble cependant que l’accès aux espaces n’est pas son principal frein à l’activité de jardinage, mais bien le temps.

## Ghada

Ghada est une femme d'origine syro-libanaise. Arrivée au Canada en 2013, elle se décrit comme une personne avec un passé agricole. Elle a toujours eu un lien avec une activité de jardinage, dans son pays d'origine, à son arrivée, et ce jusqu'à il y a 3 ans, date à laquelle elle n'a pas eu de potager personnel. Elle continue de cultiver des fleurs et des plantes d'intérieur, mais n'a plus de plants alimentaires qui lui permettraient de faire un lien avec sa culture, notamment à travers la cuisine.

	Verbatims	Commentaires
Maintien et transfert des savoirs agricoles	<p>“Ma mère, à la maison. Moi je vivais avant quand j'étais petite dans un petit village. Il y avait beaucoup de plantes, beaucoup de pommes, de haricots, tomates, oignons.”</p> <p>“C'était pour nourrir la famille”</p> <p>“J'aime la nature. J'aime les fleurs. Ma mère, elle avait beaucoup de fleurs aussi. Moi après j'ai laissé le jardinage, je suis partie à la ville, à l'école, étudier à l'université. Après je me suis mariée et à la maison toujours j'achetais des plantes.”</p> <p>“Les haricots, le persil, la menthe, ça servait à nourrir la maison.”</p> <p>“Les tomates, les fèves, les figues, aussi l'olive, les amandes.”</p> <p>“Salade, persil, taboulé, les haricots avec de la viande, des tomates, les aubergines, les courgettes.”</p>	<p>Dès son enfance Ghada a eu le modèle féminin de sa mère qui cultivait pour nourrir son foyer.</p> <p>Dans son témoignage, elle énumère des aliments et les plats typiques à sa culture que sa famille et elle cuisinaient.</p> <p>C'est un modèle dont elle a gardé l'empreinte, car dès la constitution de son propre foyer, elle a commencé à cultiver des plantes alimentaires ainsi qu'ornementales.</p>

<p><b>Bien-être des migrants</b></p>	<p>“J’aime beaucoup cueillir les plantes et les manger après (rires).”</p> <p>“J’aime travailler dans le jardin pour me défouler. Je suis toujours contente si je travaille avec les plantes. À la maison, j’ai seulement un balcon et il y a beaucoup de plantes.”</p>	<p>Dans son témoignage, Ghada nous explique le plaisir, la sensation de bien-être que lui procure l’activité de jardinage. Cela lui permet de se défouler, de suivre l’évolution de la nature et des plantes qu’elle va consommer.</p> <p>Elle profite de chaque espace disponible auquel elle aurait accès (son balcon ou le toit du CACI) pour faire cette activité.</p>
<p><b>Processus d’adaptation, de résilience et d’inclusion au sein du territoire d’accueil</b></p>		<p>Cet axe est plus développé dans la construction d’une identité gustative et culturelle.</p>

**(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle**

“Je plantais beaucoup de choses (...) Oui, ça me permet de refaire des plats de mon enfance.”

“J’ai cueilli une grosse courgette l’autre jour et j’ai fait une omelette avec de l’ail. Elle était très très bonne”

“Il y a beaucoup de choses ici à l’épicerie. Il y a de la variété”

“Il plante beaucoup de plantes, je ne sais pas ce que c’est. Elles poussent, mais je ne connais pas. Il faut discuter avec nous quelle plante planter. Moi j’ai la formation pour planter.

“Il y a beaucoup de plantes, comme l’aubergine, j’aurais aimé ça, plus. Il faut planter beaucoup pour distribuer.”

“Il y a une sorte de plante (*le shiso rouge*), je ne la connais pas. Je ne l'utilise pas, c’est bizarre pour moi. Toutes les personnes ici, arabes, syriennes, ne connaissent pas. La personne qui a planté cette plante m’a dit qu’elle était très bonne utilisée dans la cuisine, mais je l’utilise pas.”

“Il y a une plante aussi, *bakleh* (*le pourpier*) que j’ai planté et ici (dans le groupe des cafés-rencontres) tout le monde connaît.”

Avec ce qu’elle nomme comme aliments et plats marqueurs de son identité, Ghada semble très attachée à des produits bien spécifiques et clés dans la cuisine syrienne (et du Moyen-Orient par extension). Les haricots, les tomates, les aubergines, la menthe, les courgettes étant les principaux.

Des produits qu’elle n’éprouve pas de difficulté à se procurer en épicerie à Montréal.

Elle semble très fière de partager ces marqueurs identitaires culinaires avec certains membres du groupe des cafés-rencontres.

Lorsqu’il s’agit de plantes qu’elle ne connaît pas, comme le shiso rouge, elle n’a pas développé d’intérêt à découvrir, goûter et cuisiner, malgré les suggestions d’une personne externe à son groupe culturel.

Elle exprime un désir de développer les quantités et les variétés de plantes dont elle (et la majorité du groupe) connaît le goût et la manière de les apprêter.

<p><b>Santé des seniors</b></p>	<p>“Non je n’ai pas de jardin maintenant. Quand je suis arrivée j’avais un jardin, mais après j’ai eu une allergie, je devais aller à l’hôpital. <i>(Il semble que cette expérience et l’allergie dont il est question aient empêché Ghada de poursuivre sa pratique du jardinage dans son jardin potager. Elle y participait toujours un peu, mais je donnais à mon amie.</i>”</p>	<p>Les problèmes de santé qu’elle a pu développer semblent être des freins à la pratique de cette activité, du moins dans les mêmes proportions que par le passé.</p>
<p><b>Gestion du jardin en communauté</b></p>	<p>“Il y a beaucoup de confusion (<i>dans l’utilisation du jardin</i>). Il y a des personnes qui vont là-bas sans vraiment participer. Ce n’est pas un problème pour moi. Chaque lundi, je viens ici, nettoyer les plantes, rincer, nettoyer toutes les mauvaises herbes.”</p>	<p>Ghada déplore quelques problèmes d’implication au jardin et de distribution des récoltes.</p> <p>Elle ne le nomme pas franchement, mais on comprend qu’elle décrit un manque d’équilibre entre participation et accès aux récoltes.</p>

## Daher

Daher, un homme d'origine libanaise. Il est arrivé une première fois au Canada en 1990 avant de retourner au Liban. Il est finalement revenu au Canada en 2021. Il y a toujours eu des potagers dans sa famille ce qui expliquerait son lien à l'activité de jardinage et sa motivation à participer à cette initiative. Lors du premier échange, il mentionne le fait qu'il y a moins de diversité dans les plantes cultivées que ce à quoi il a été habitué au Liban.

	Verbatims	Commentaires
Maintien et transfert des savoirs agricoles	<p>“Nous avons un jardin à la montagne à côté de la maison”</p> <p>“Le jardin servait à nourrir la famille, pas à vendre. À donner aux voisins parfois, pas tout le temps. Mais ce n'est pas commercial.”</p> <p>“Le jardin contenait presque tout, même parfois des arbres, des fruits (cerise, pêche). (...) même les oignons, l'ail, le persil, tout ce qui est aromatique. La menthe.”</p>	<p>Daher est issu d'une famille qui pratiquait l'agriculture à des fins nourricières.</p> <p>Il associe depuis son pays d'origine la production de multiples variétés (maraîchères, arbres fruitiers) à l'approvisionnement alimentaire du foyer vu que les récoltes servaient exclusivement à nourrir la famille, occasionnellement à donner aux voisins.</p>
Bien-être des migrants	<p>“(le fait de faire du jardinage) Ça change aussi, ça donne beaucoup d'énergie”</p>	<p>Dans ce témoignage de Daher sur le gain d'énergie, on retrouve la notion de connexion à la nature par la pratique du jardinage. Connexion qui a des effets bénéfiques aussi bien sur la santé mentale et physique. On ne sait pas ici de quelle énergie parle Daher donc on suppose qu'elle peut-être aussi bien physique que psychique.</p>

<p><b>Processus d'adaptation, de résilience et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</b></p>	<p>-</p>	<p>Dans son témoignage Daher ne mentionne rien qui renvoie à cet axe de la recherche.</p>
<p><b>(Re)Construction d'une identité gustative et culturelle</b></p>	<p>“Surtout quand il y a des légumes frais on fait la salade, qu'on appelle fattouch, un mélange de toutes sortes de légumes frais. Courgette, aubergine, tomates, concombres, persil, menthe tout ça. Ça, c'est le plus important. Ensuite les plats il y en a plein avec les fèves. On les fait avec de la viande. La fin de saison, on fait une compote de tomate, comme une pâte de tomate qu'on peut conserver toute l'année. On peut l'utiliser quand on cuisine les plats qu'on fait au lieu de mettre la pâte commerciale. On a la nôtre, de notre jardin. Avec l'aubergine, on fait, avec des noix, un mezze. Même les concombres aussi, on les fait de la même façon.”</p> <p>“On a tout dans les magasins, on achète tout.”</p>	<p>Ici, Daher nous décrit avec beaucoup de détails le lien entre production agricole pour approvisionner le foyer et transformation de ces denrées en plats cuisinés.</p> <p>Dans ce qu'il décrit de leur pratique quand il était au Liban, on constate qu'il y a toute une organisation de ce système alimentaire domestique pour subvenir aux besoins tout au long de l'année (exemple : la pâte de tomate).</p> <p>Ces recettes, il a la possibilité de les transposer à son nouveau foyer, car il trouve “tout” ce qui est nécessaire dans les épiceries à Montréal.</p>
<p><b>Santé des seniors</b></p>	<p>“Non (je n'ai pas de jardin). J'ai un problème avec la hanche, elle est cassée, alors je ne peux pas vraiment me baisser, jardiner, faire quelque chose qui nécessite de la force”</p>	<p>La propriété et la maintenance d'un jardin potager semblent compromises avec les soucis de santé qui peuvent être engendrés par l'âge.</p>

Gestion du jardin en communauté

“C’est très intéressant (d’avoir le jardin sur toit du CACI). J’ai trouvé au début de la saison, qu’il y en avait beaucoup (de personnes) qui n’étaient pas intéressées à faire ça, à nous rejoindre. Mais à la fin quand il y a des légumes, ils ont l’habileté de venir tous. Si la prochaine fois, on peut faire travailler ces gens-là, en groupe, dans des groupes, c’est-à-dire, on peut faire plus de groupes pour que tout le monde travaille et qu’à la fin tout le monde prend. Mais on pourrait faire une notification que, cette affaire-là, que ce soit à donner pour les autres. C’est-à-dire, on travaille, on donne pour les autres, ce n’est pas pour porter à nos maisons. Parce qu’on a pas pour tout le monde. La quantité,... d’autres n’en ont pas.”

“Parce que ce n’est pas un travail qu’on le fait. C’est pour le plaisir. Être avec la nature, l’environnement. Parce que si je veux acheter des tomates, à 1\$ je peux trouver des tomates, des concombres, on a tout. On n’en a pas besoin. On peut tout avoir. Alors ok, une petite tomate, ce n’est pas la mer à boire, pour goûter, c’est ok. Mais pas pour ramener à la maison. Juste pour ne pas acheter ... je ne sais pas. C’est ce que j’ai trouvé. Moi-même je ne suis pas intéressé. Ça dépend des mentalités des personnes.”

“Si on peut mettre plus d’espaces et plus de choses autres que ce qu’on a fait cette année. Plus de plantes.” “On a la place aussi, si on a plus de place, ça va être agréable. Comme vous le voyez actuellement, il y a de plus en plus de monde, donc on pourrait faire plus de

Daher nous décrit un enjeu de participation et de distribution des récoltes qu’il a remarqué pendant la saison.

Selon lui, la réattribution des récoltes à un groupe tiers (la banque alimentaire du CACI par exemple) solutionnerait cet enjeu.

Les personnes participeraient (ou pas) au jardin dans le seul but et plaisir de pratiquer le jardinage puis de redonner à la communauté.



	groupes. Faire plus de choses intéressantes. On peut donner aux gens différentes mentalités, surtout l'esprit de donner, pas l'esprit d'avoir. Parce que moi j'aime aider les gens. J'aimerais qu'on soit quelqu'un qui donne. "	
--	--	--

## Synthèse des apprentissages du projet CACI

Le jardin sur le toit du CACI est un projet d'agriculture urbaine qui met l'emphase sur les interactions sociales, le maintien en santé d'une population sénior et la pratique d'une activité de loisirs par l'accès à un espace de manière facilité et au sein d'un espace-temps défini, celui des cafés-rencontres - les participants n'ont pas à faire plus de place dans leur agenda pour pratiquer une autre activité ; c'est un deux-en-un en quelque sorte !

À l'inverse du projet sur le toit du Palais des congrès de Montréal avec le CSAI, ce projet a pu démarrer le 25 mai. Par contre, il n'a pas été possible de faire un atelier avec les participantes et participants pour un choix des plants pour le potager, car, les personnes qui allaient venir sur le toit n'étaient directement pas identifiées. Le choix des plants a donc été effectué selon des connaissances de base sur les participants potentiels, soit des séniors provenant majoritairement du Maghreb, mais pas uniquement. Ainsi, le plan a été de planter autant des légumes largement distribués à travers les cultures et dans la cuisine de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient (tomates, courgettes, concombres, poivrons et piments, carottes), culturellement significatif (menthe, ail feuille, shiso, chou vietnamien, etc.) et d'autres pour ouvrir à la découverte (cerise de terre, chou-rave, Kale).

L'animation a été effectuée par le CACI, mais AU/LAB a reçu le groupe sur le projet du Palais des congrès pour un atelier. Ce groupe était très homogène et la grande majorité des membres maîtrisait le français et les participants traduisent pour ceux qui le maîtrisent moins bien. AU/LAB a offert un soutien à l'intervenant qui ne maîtrise pas les activités horticoles. Ce soutien a été réalisé par des échanges courriels ou par téléphone. Dans la grande majorité ce soutien a été relativement faible, quelques courriels et échanges par téléphone. 2 visites durant la saison ont permis d'aider pour éviter que l'intervenant perde le contrôle du potager et pour aider à la préparation de la saison automnale.

Le projet d'agriculture urbaine, à travers nos observations et le témoignage de trois participants et du gestionnaire, nous permet de constater que la réceptivité des participants à ce projet repose beaucoup sur le fait qu'ils aient un passé agraire dans leur pays d'origine. Le projet leur permet de maintenir leurs connaissances ethnobotaniques culturelles. Il y a cependant peu de partages de ces connaissances entre participants - soit, car les activités de jardinage se résument essentiellement à des "tâches horticoles" et sont moins propices à ces échanges, soit parce que les participants, provenant des mêmes régions du monde, les partagent déjà. Dernier point concernant les connaissances ethnobotaniques, on constate

qu'il n'y a pas au sein de ce projet d'AU de moyen de transfert de ces connaissances. Aucun document ne conserve les conseils et initiatives que pourraient prendre les participants ; initiatives basées sur leurs connaissances ethnobotaniques.

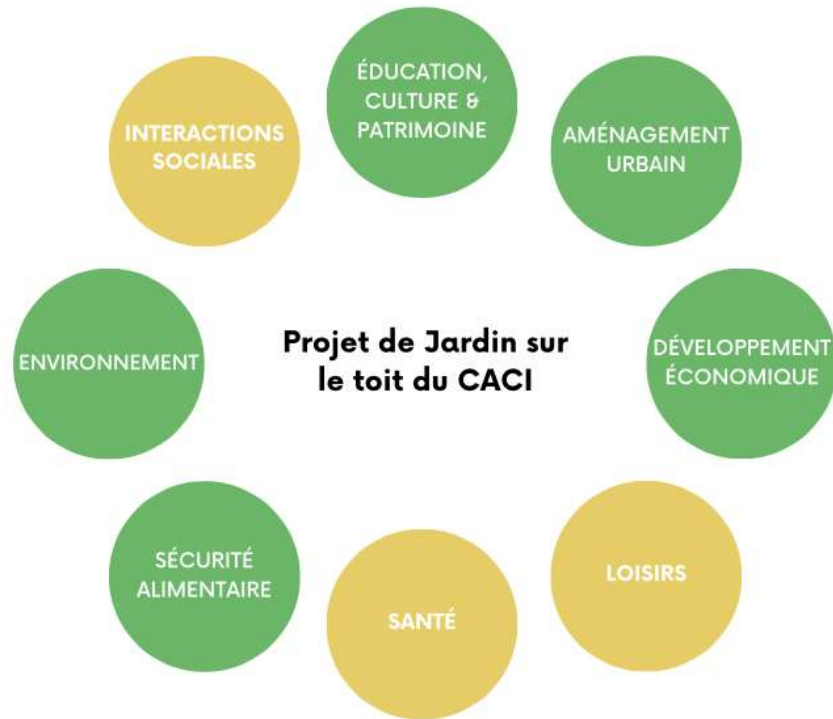


Figure 2. Insertion de ce projet d'agriculture urbaine dans le quotidien des personnes cibles et son rôle dans leur système alimentaire (adaptée de Duchemin et al., 2008).

Les participants interrogés soulignent tous les bienfaits de cette activité sur leur bien-être, physique et psychologique. Il semble d'ailleurs que l'établissement de cette activité au sein des cafés-rencontres soit un facteur clé de succès du projet. Les participants apprécient ce moment de connexions humaines et le jardinage pratiqué au cours de ces sessions sociales est un moyen de mêler activité physique, en extérieur, avec interactions sociales avec des personnes partageant les mêmes référents culturels.

Les effets d'adaptation et d'inclusion grâce à ce projet d'AU ne sont pas directement abordés dans les discussions. On les remarque dans les réponses en lien avec la thématique de la (re)construction d'une identité culinaire et culturelle. Cet axe est vraiment propre à chaque individu et peut-être aux proportions dans lesquelles son groupe culturel référent est représenté dans le groupe global.

À l'échelle du jardin, deux comportements émergent. Le premier consistant à s'ouvrir à la culture de l'autre par la découverte de plantes inconnues ou moins connues (cerises de terre, shiso rouge). Le second consistant à affirmer son identité culinaire par la volonté de développer en variétés et en quantités les plantes culturellement significatives à son pays d'origine.

Deux nouvelles thématiques émergent de notre recherche auprès du CACI et nous semblent importantes à souligner dans le but de favoriser la reproduction de ce modèle de projet au sein d'organismes communautaires.

Tout d'abord, il est important de prendre en compte l'âge de la population à laquelle s'adresse l'activité. Deux des participants interrogés parlent du lien entre la santé des seniors et la réalisation d'une activité de jardinage. Si un projet comme celui du CACI est à saluer, car il permet de faciliter l'accès à cette activité pour des seniors qui ne peuvent parfois plus la pratiquer seul, dans un espace privé parfois trop grand pour s'en occuper seul, il est important de prendre en compte les limitations physiques que peuvent avoir les seniors.

Enfin, l'enjeu de la gestion de ce projet en communauté revient dans deux des témoignages. Il est apparu que le ratio implication - distribution des denrées ne semblait pas juste au yeux de certains participants.

# LA MICRO-FERME URBAINE DE MADAME JULIENNE

## La micro-ferme urbaine de Madame Julienne

En plus des deux projets collectifs de potagers, dans le cadre du projet nous avons documenté un projet individuel d'une personne migrante arrivée au Canada en 2010. Ce projet est une micro-ferme car la personne qui le porte vend un peu de sa production, elle en donne, en plus que celui-ci sert sa propre consommation.

Mme Julienne est originaire du Rwanda. Depuis son enfance elle jardine. Dans le jardin familial au Rwanda, elle aidait ses parents. Elle a toujours considéré cette activité comme un loisir qu'elle chérit.

Depuis qu'elle est arrivée au Canada, Mme Julienne a cherché à se détacher de tout lien avec le Rwanda. Elle ne suit pas les informations, elle n'a plus de famille proche là-bas, tous ses enfants sont au Canada, en sûreté et en bonne santé. Elle se sent canadienne, québécoise. Elle le dit en montrant le sol, la terre de son jardin.

Son jardin est en fait un jardin sauvage, débuté en 2019, situé sous une ligne Hydro-Québec. Le jardin est d'une superficie approximative de 20 mètres sur 14 mètres. Il a été agrandi étape par étape par Mme Julienne.

Sur ce terrain, elle cultive des haricots romanos.

*“les gens aiment beaucoup, ils les réclament” ; “on peut les faire bouillir et préparer du riz (les Africains, les Haïtiens font ça) ou des pâtes (ça c'est les Italiens) à côté puis mélanger. Dans mon pays, on la mange avec de la courge, oignon, sel et poivre”.*



Elle produit aussi des petits pois, des courgettes, des pommes de terre, des aubergines “d’ici”, les aubergines du Rwanda (*intoryi*), des épinards africains - « *les rouges, qui sont plus fort en fer*» et les blancs, du basilic rouge, de la menthe, de la sauge, de la verveine.

Pour se procurer les semences, Julienne explique qu’elle achète à Semences du Portage, un semencier québécois ou bien elle conserve certaines graines à la fin de la saison.

Au cours de la saison, Mme Julienne a été rencontrée à plusieurs reprises. Cela a permis d’approfondir pourquoi elle a développé sa micro-ferme urbaine. Elle a également une parcelle dans un jardin communautaire de l’arrondissement Saint-Léonard à Montréal. Elle anime aussi des ateliers pédagogiques dans une école dans son quartier. Ce qu’elle dit c’est que si elle consacre autant de temps et d’énergie dans ses activités c’est pour s’occuper, mais surtout pour éduquer les enfants, la nouvelle génération. Leur montrer à quel point c’est important de cultiver ses légumes. Les propos récoltés de celle-ci durant les différentes rencontres viennent largement correspondre aux thématiques de la recherche.

Julienne		
Julienne est une femme rwandaise. Elle est arrivée au Canada en 2010.		
	Verbatims	Commentaires
<b>Maintien et transfert des savoirs agricoles</b>	<p>“Les haricots romanos, ça c’est vraiment en souvenir de ma mère, parce que dans mon pays, on plante les mêmes haricots. Ce type de haricots on l’appelle “aliment qu’on donne à son beau-fils” parce que si ton beau-fils te visite, le premier aliment que tu vas lui présenter c’est tes haricots.”</p> <p>“J’ai organisé un petit lit pour les courges. Les herbes je ne les ai pas jetées, j’ai fait un petit lit. Et les courges, elles, se développent sur le petit lit. Aussi, je les couvre avec les herbes pour ne pas que quelqu’un vienne la pointer avec le doigt parce que la superstition dit que ça va pourrir sinon”</p>	<p>Madame Julienne a beaucoup appris étant petite en regardant faire et en faisant au jardin de sa mère. Aujourd’hui ce sont des connaissances ethnobotaniques qu’elle perpétue dans son jardin montréalais et qu’elle partage avec des enfants, des amis, les visiteurs.</p>

## Bien-être des migrants

“Je préfère manger les légumes que je produis moi-même, les partager à mes amis. Des légumes bio, sans fertilisants. Au lieu d’aller acheter. Surtout que nous on a pas l’argent pour acheter tout ce que nous voulons”

“Au fur et à mesure que les madames voient que je récolte de belles choses, elles m’ont dit “*Julienne comment on peut t’aider ?*”. Alors je leur ai proposé “*déposez-moi un petit montant et à chaque fois que je vais au jardin je vous apporte quelque chose*”.

“C’est un montant fixe, pour tout le monde. J’essaie d’être équitable, mais il y a des madames qui n’aiment pas tel légume. Par exemple, il y a une madame, elle n’aime pas les épinards africains parce qu’elle ne connaît pas, elle est du Québec. Alors elle, pour elle elle préfère beaucoup de tomates, de haricots romanos. Alors elle on va balancer, on va lui donner plus de ce qu’elle préfère”

“À l’année c’est autour de 400, 450\$. En plus, mes amis, les madames, je donne gratuitement. Les gens qui viennent me rendre visite, qui sont d’Ottawa et qui viennent de mon pays, je leur donne des légumes. Et mes enfants, j’ai trois fils. Alors, je donne aussi pour mes enfants et mes petits enfants.”

Au-delà du réel bien-être psychologique et physique que lui procure son activité au jardin, Julienne met le doigt sur une autre forme de bienfait de sa production.

Elle produit des aliments qui sont sains (à nuancer du fait qu’aucune étude des sols n’ait été faite dans ce projet d’initiative citoyenne) qu’elle n’a pas besoin d’acheter en épicerie et qui lui rapportent un revenu vert. Son témoignage sous-entend un sentiment d’être en insécurité alimentaire qu’elle combat par la production de denrées alimentaires, à signification culturelle ou non.

<p>Processus d'adaptation, de résilience et d'inclusion au sein du territoire d'accueil</p>	<p>“Moi dans mon pays, il n’y a pas de neige, je ne savais pas comment faire. Alors j’ai fait cette procédure.”</p> <p>“J’ai appris des choses par rapport au climat et par rapport à des plantes qui ne sont pas... par exemple, les épices [<i>herbes aromatiques</i>]. Le basilic, le romarin, ça j’ai appris ici. Parce que chez nous il n’y en a pas beaucoup, il n’y en a même pas. La seule épice que je connaissais avant de venir ici, c’était la menthe. Alors j’ai appris ça et j’ai appris comment gérer, manigancer avec l’hiver, apprendre quand il faut commencer à planter, quand c’est fini de planter.”</p>	<p>L’implantation du jardin de Madame et son développement sont grandement liés à son esprit de résilience et sa capacité d’apprentissage et d’adaptation, à un nouveau climat, de nouvelles méthodes.</p>
<p>(Re)Construction d’une identité gustative et culturelle</p>	<p>“J’ai planté mes amis les petits pois parce que les petits pois que je trouvais à l’épicerie ils n’ont pas de goût. J’ai des graines qui sont venues de mon pays. Alors j’ai planté ça ici”</p> <p>“J’ai planté les légumes que j’aime. Quand je les trouve à l’épicerie, ils ne sont pas toujours de bonne qualité. Par exemple les courges, tu vas trouver une courge, elle est molle, elle n’a pas la texture que tu veux. Alors que la courge qui sort d’ici, elle est originale.”</p> <p>“Tous les condiments, je coupe et je mélange et je les mets dans des petits sacs. Pendant l’hiver, quand je vais faire une omelette, je m’en vais chercher le petit sac, je mets les condiments.”</p> <p>“Depuis que j’ai commencé le jardin je n’achète plus de ciboulette. Quand ça va être la fin du jardin, j’aurais quelques tomates à éplucher, peler et mettre</p>	<p>Depuis son arrivée, et grâce aussi bien à son jardin qu’à des sources d’approvisionnement externes au domestique, Madame Julienne n’a pas changé son alimentation.</p> <p>Elle a sa stratégie d’approvisionnement diversifié et ses connaissances en transformation culinaire qui lui permettent de manger des fruits et légumes, en saison, ou non.</p> <p>Dans la manière dont elle parle des aliments, on sent un lien presque amical, complice, qui doit s’expliquer par le temps et l’attention qu’elle accorde à son jardin, à sa relation avec la terre en général. Comme un ami qui a toujours été là pour elle, dès son enfance au</p>



	<p>dans les boîtes.”</p> <p>“Pendant l’hiver, je n’achète pas. J’ai déjà assez mis dans mes congélateurs. J’ai deux congélateurs! (rires)”</p> <p>“À l’épicerie, maintenant j’achète les fruits. Sauf que j’ai un ami, un italien qui a un jardin, qui m’a offert un pommier et un poirier. Alors il m’a dit “Julienne quand tu veux tu viens cueillir les pommes et les poires que tu veux. J’achète les fraises qui sont mes amies, les avocats c’est mes amis, les cerises c’est les meilleures (rires), les mangues c’est les extra meilleures (rires), les oranges sont mes amies alors je les achète. La viande aussi bien sûr, le lait bien sûr.”</p> <p>“L’Intermarché qui est là-bas il est bien fourni (<i>l’hiver</i>). Je n’ai même pas besoin d’aller loin. Il y a l’Intermarché et il y a le Sami Fruits. À Sami fruits pendant l’été il y aura des épinards africains, mais pendant l’hiver il n’y a pas. Je ne trouve pas grand-chose de chez moi pendant l’hiver à l’épicerie. Les courges ! Les courges parfois il y en a des belles à Sami Fruits.”</p> <p>“Non, mon alimentation n'a pas changé depuis que je suis arrivée. Je mange les mêmes plats. Des fois, je mange des lasagnes, mais c’est occasionnel. Des pâtes, c’est occasionnel. Je n’ai pas changé. Je suis tendance, comment on dit ça ... flexitarienne.”</p>	<p>Rwanda, jusqu’à sa vie à Montréal.</p>
--	--	---

## Synthèse des observations de cette micro-ferme urbaine

Madame Julienne optimise un espace vacant pour augmenter son offre alimentaire en produits frais, pratiquer un loisir, animer et éduquer sa communauté. C'est un exemple de la capacité d'adaptation et de la résilience des citoyens, qui plus est de migrants, impliqués dans des projets d'agriculture urbaine.

Elle s'est appuyée sur cette pratique afin de s'adapter encore plus à son nouvel environnement en apprenant à "*manigancer avec l'hiver*". Grâce à sa pratique, Madame Julienne est incluse au sein de sa communauté, de son voisinage, de son quartier. Au fil des années, elle est devenue une figure grâce à tous les efforts mis pour développer sa parcelle et partager avec les autres.

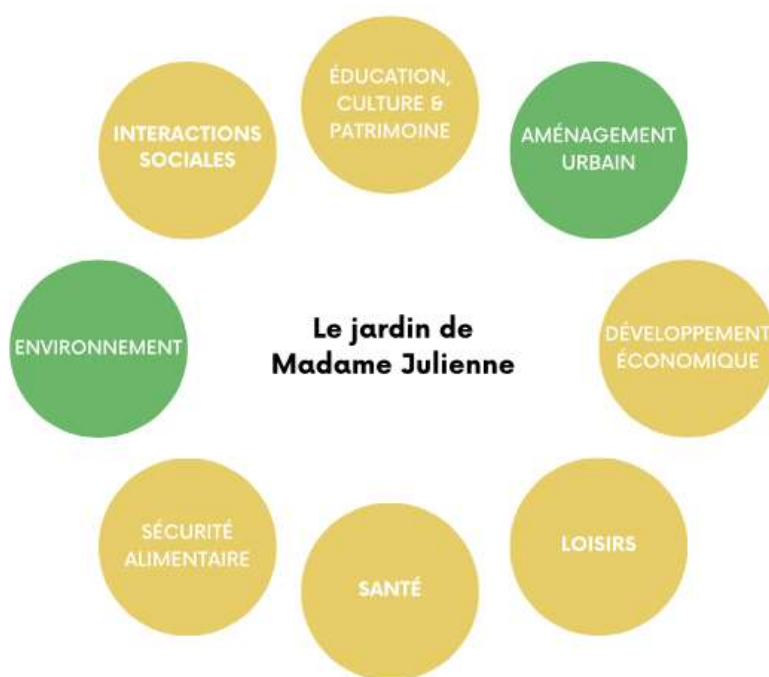


Figure 3. Insertion de ce projet d'agriculture urbaine dans le quotidien des personnes cibles et son rôle dans leur système alimentaire (adaptée de Duchemin et al., 2008).

Cet exemple de projet d'agriculture urbaine porté par une personne migrante soulève certaines observations. Dans une municipalité comme Montréal où les jardins communautaires sont à saturation, accessible sur listes d'attente, que penser de l'utilisation non réglementée d'espaces vacants comme les corridors électriques. Ces espaces représentent un verdissement essentiel aussi bien pour l'écologie urbaine que pour l'accès de sa population à des aliments frais, sains et moins onéreux. Ces espaces hors d'un programme normé sont aussi des espaces répondant à des besoins différents, 300 m<sup>2</sup> au lieu des 15 m<sup>2</sup> d'une parcelle en jardin communautaire. En s'appuyant sur un savoir agricole acquis dans le pays d'origine et sur une volonté d'intégration, les personnes migrantes peuvent devenir des acteurs dynamiques pour l'alimentation locale.

**LA COOPÉRATIVE  
D'HABITATION LES VOISINS DE  
VIAU-ROBERT**

## La coopérative d'habitation Les Voisins de Viau-Robert

La coopérative d'habitation les Voisins de Viau-Robert a été fondée par des locataires de l'ancienne Place Renaissance, un ensemble locatif insalubre dont la démolition a été autorisée pour faire place à un nouveau projet immobilier. Depuis 2021, le projet accueille les habitants de 197 logements - dont 500 enfants selon une source interne à la COOP. 30% des habitants de la Coopérative sont nés hors-canada et sont à faibles revenus (entre 40% et 50% des ménages bénéficient d'un supplément au loyer).

Cette COOP a un jardin collectif, mis en place au printemps 2023. Ce jardin est composé de bacs à jardiner pour les familles de la coopérative. Il s'agit d'un projet de verdissement plus que d'un projet visant la production alimentaire ou autres fonctions de l'agriculture urbaine. Le jardin est entretenu par un comité constitué de 20 personnes, issu de cultures mixtes à l'image de la composition de la population de la coopérative. Il n'y a pas de réunion organisée, tout se fait de manière assez organique ; *"je vais frapper aux portes, les gens savent que c'est moi et ils sortent m'aider"* confie la responsable du comité.

Le site de la COOP a aussi d'autres espaces verts ou encore à verdir, particulièrement du côté du prolongement de la rue Jean-Nicolet. Les plantes comestibles (herbes aromatiques, légumes et petits fruits) ont principalement été plantées au cœur du projet, autour de la placette et des accès aux garages. Ce sont des lieux de passage, accessibles et où les plantes sont visibles de tous. Ces espaces sont aussi très fréquentés des enfants qui y ont une aire de jeu en terre battue. La responsable du comité jardin a ainsi l'occasion de les interpeller à propos des plantes et de leur proposer de prendre part aux activités d'arrosage, par exemple.

Le projet du jardin collectif a aussi comme partenaire la Table de Concertation en sécurité alimentaire de Saint-Léonard (TSC-SL) qui a comme objectif de développer des projets en agriculture urbaine avec des fonctions rejoignant les personnes migrantes. La TSC-SL est un organisme qui soutient le développement de services, de projets et d'activités en sécurité alimentaire, qui favorise la diffusion de ces services, projets et activités afin qu'ils soient connus de la population et des intervenants du milieu et qui informe et mobilise la population et les intervenants de Saint-Léonard sur les différents enjeux touchant la sécurité alimentaire. Près de 50 % de la population de Saint-Léonard est née hors-canada, dont 10% sont des immigrants récents. Il y a une forte présence de personnes venant du Maghreb (22,5 % de la population totale des immigrants vient d'Algérie et 10% du Maroc) et d'Haïti (12% de la population immigrante).



La TSC-SL organisant une série d'ateliers auprès des habitants de la coopérative d'habitation, l'organisme a proposé à AU/LAB d'en animer un sur les plantes culturellement significatives. Le but de cet atelier était de présenter le potentiel d'une initiative en agriculture urbaine pour leurs besoins et aspirations et susciter une conversation autour des plantations possibles à la coopérative, de la plantation de fruits et légumes qui s'inscrivent dans leurs cultures alimentaires.

Atelier à la coopérative d'habitation Les voisins de Viau-Robert	
<b>Objectif(s)</b>	Rencontrer les membres du comité jardin (et plus d'habitants si possible) de la COOP afin d'engager une conversation sur les plantes culturellement significatives et pour préparer la saison 2024 des bacs et espaces de jardinages de la coopérative en envisageant lesquelles de ces plantes ils aimeraient voir pousser dans le potager
<b>Nombre de personnes présentes</b>	17 participant(e)s 2 origines clairement nommées : Rwanda et Côte d'Ivoire
<b>Plantes culturellement significatives identifiées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Oranges, citrons ;</li> <li>● Courges ;</li> <li>● Framboises ;</li> <li>● Lalo, kalalou,</li> <li>● Gingembre ;</li> <li>● Carotte ;</li> <li>● Salade : laitue ;</li> <li>● Poires, pommes ;</li> <li>● Aubergines mauve, blanche, d'Afrique ;</li> <li>● Ciboulette ;</li> <li>● Poivrons ;</li> <li>● Coriandre ;</li> <li>● Persil ;</li> <li>● Ail ;</li> <li>● Romarin ;</li> <li>● Patates douces ;</li> <li>● Shiso ;</li> <li>● <i>Piri piri mbuzi</i> (une variété de piment pour assaisonner la viande de chèvre)</li> </ul>

## Synthèse des apprentissages du projet de la coopérative d'habitation Les Voisins de Viau-Robert

L'installation des bacs et espaces à jardiner dans la coopérative Les Voisins de Viau-Robert est un projet qui a été adopté par les familles résidant dans la coopérative. Selon les propos recueillis, plusieurs personnes prennent part aux activités de jardinage. La responsable du comité jardin (bénévole, originaire du Rwanda) est une personne très impliquée. Elle a coordonné les activités de jardinage et les récoltes tout au long de la saison. Les familles participantes saluent cette énergie et cette implication dont les moteurs sont le désir de transmission de ses savoirs ethnobotaniques et l'envie d'éduquer les enfants sur comment pousser les légumes. Par contre, la répartition des tâches et la gestion des savoirs semblent reposer sur une seule personne. Cela n'est pas optimal lorsqu'on veut assurer la pérennité d'un projet d'agriculture urbaine.

Les habitants souhaitent agrandir les surfaces de plantations. En effet, lors de l'atelier la responsable du comité jardin a exprimé leur souhait d'agrandir les surfaces plantées en ajoutant le terrain derrière les maisonnettes et le bâtiment B.



Figure 4. Insertion de ce projet d'agriculture urbaine dans le quotidien des personnes cibles et son rôle dans leur système alimentaire (adaptée de Duchemin et al., 2008)

L'atelier a montré que les participants veulent une large diversité de légumes et fines herbes, mais aussi des fruits. Par contre, des légumes largement consommés comme la tomate, le concombre ou la courgette sont absents dans la liste effectuée par les participants. Si l'aubergine est nommée, elle l'est dans une version spécifique : l'aubergine africaine. Dans la liste des fruits, certains ne sont pas adaptés au climat québécois (orange et citron), mais sont en lien avec la consommation alimentaire des participants. Par contre, cela souligne que des initiatives d'agriculture urbaine adaptées aux personnes migrantes ne doivent pas être que des potagers, mais doivent aussi inclure des vergers urbains.

# **CONCLUSION**

**OUVERTURE VERS DE NOUVEAUX TRAVAUX DE  
RECHERCHE**



## Conclusion

### Ouverture vers de nouveaux travaux de recherche

Au cours des 6 mois de cette recherche nous avons eu l'opportunité d'observer le développement de 4 initiatives d'agriculture urbaines rejoignant les personnes migrantes et aux enjeux différents. Cette variété de porteurs de projets, de participant(e)s, et de formes d'agriculture urbaine, nous force à constater la résilience des organismes et des citoyens qui s'efforcent à produire des aliments frais, accessibles - géographiquement proches et financièrement abordables, et, parfois, culturellement significatifs.

Ce travail de recherche vient compléter nos premières conclusions autour des quatre axes d'étude que sont le maintien et le transfert des savoirs agricoles des migrants ; le bien-être des migrants ; le processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil ; et la (re)construction d'une identité gustative et culturelle - on touche ici au domaine de la transformation et de la cuisine.

### De simples anecdotes de jardinier à une gestion du savoir

La majorité des personnes rencontrées ont un savoir agricole antérieur ou postérieur à leur parcours migratoire. C'est une richesse dont ils ont conscience et qu'ils mettent en pratique dès qu'une opportunité de jardiner se présente. Ils ont parfois des façons de planter, jardiner, récolter qui sont propres à leur culture, à leur famille ou qui se sont développés à travers leurs expériences de jardinage, y compris au Canada. Ce sont des notions qu'ils nous ont souvent partagées oralement, tout comme ils le font avec les porteurs de projets et les autres participants quand il y a lieu. Ils sont en demande de pouvoir la faire. Malgré le caractère exploratoire des initiatives qui étaient à leur première année pour le CSAI et le CACI, les retours montrent l'atteinte de nombreux objectifs pour celles-ci.

Par contre, les projets suivis n'avaient pas d'outils pour documenter, conserver et partager par le futur ces connaissances. S'il peut s'agir d'outils de maintien et transferts de ces savoirs bien concrets et matériels comme un carnet de récolte ou une documentation vidéo par exemple (ce qui a été de manière exploratoire dans le cadre du projet avec le CSAI<sup>5</sup>), la dimension intergénérationnelle des projets serait également un moyen à envisager. En jumelant des initiatives aux publics différents tant par l'âge que le vécu, on s'assurerait de transférer ces bribes de savoir si importantes, dans un contexte où le recours à l'agriculture urbaine ne peut qu'augmenter. Des activités de narration (*Story telling*) ont déjà été explorées par l'organisme The Stop dans le cadre de son initiative *Global Roots Garden*<sup>6</sup>. Un tel projet a aussi été amorcé par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine avec son projet Le Jardin voyageur<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=8JBBa7eQJlg>

<sup>6</sup> [http://www.soiledandseeded.com/magazine/issue05/the\\_global\\_roots\\_oral\\_history\\_project.php](http://www.soiledandseeded.com/magazine/issue05/the_global_roots_oral_history_project.php)

<sup>7</sup> <https://www.au-lab.ca/innovation-sociale/#jardinvoyageur>

## **Une activité salubre**

Avec les nouvelles données recueillies dans cette étude exploratoire, il n'est plus à démontrer de l'intérêt de la pratique de l'agriculture urbaine pour le bien-être des migrants. La joie et la curiosité exprimées, les relations sociales développées, les aliments frais récoltés et consommés sont tout autant d'exemples de la contribution de ces projets au bien-être psychologique et physique des migrants.

L'étude menée s'intéressait particulièrement aux liens, réactions et consommation de plantes culturellement significatives. La culture de ces plantes a été remarquée, appréciée et valorisée par différents participants, cependant, on ne peut pas dire qu'elle ait une part majeure dans la contribution au bien-être. C'est avant tout la pratique du jardinage, l'accès à un espace vert, à la terre, à une activité gratifiante qui sont des éléments majeurs du bien-être des participants.

## **Miser sur la pédagogie**

En ce qui concerne le processus d'adaptation, de résilience, et d'inclusion au sein du territoire d'accueil, les projets étudiés ne nous permettent pas tous d'évaluer l'impact de l'agriculture urbaine sur cet enjeu pour les migrants rencontrés. Si Micha avec la famille québécoise qui l'a reçue, Marie-Reine Marie avec ses découvertes au potager du CACI et Madame Julienne et son jardin sont des illustrations concrètes de jardiniers urbains migrants qui se sont adaptés et inclus dans leur communauté à travers l'agriculture urbaine, nous ne pouvons pas extrapoler cette conclusion à l'ensemble de l'étude.

Un moyen de normaliser cet axe dans les projets serait d'insister auprès des porteurs de projet sur l'importance de la pédagogie. Il faut former les gens aux tâches de jardinage - ce pour quoi la pérennité des projets tout comme la récurrence des activités sont importantes. Il faut expliquer les différences contextuelles et notamment climatiques qu'il peut y avoir entre le climat du pays d'origine et celui d'accueil du migrant ; les impacts sur les cultures. Au-delà de la plantation, il est également nécessaire de montrer, faire goûter, expliquer les usages de tout aliment qui serait planté afin d'assurer l'appropriation des pratiques culturelles et culinaires propres à ces variétés. L'accompagnement cette découverte de nouveaux aliments par l'organisation d'ateliers culinaires serait à explorer. On rejoint ici l'idée du maillage entre des projets de potagers pour les personnes migrantes et des cuisines collectives.

## **Le culinaire comme pont culturel**

Nous avons beaucoup parlé d'alimentation et de cuisine avec les participants. Parce que c'était l'un de nos axes de recherche, mais parfois aussi très naturellement, car c'est une des premières motivations à jardiner. Dans nos questions, nous avons cherché à comprendre les impacts de l'accès à des produits de l'agriculture urbaine dans l'alimentation d'un migrant. Dans leurs réponses, nous avons pu découvrir que leur alimentation n'a pas beaucoup ou pas du tout changé. Plusieurs fois, les personnes nous ont dit trouver ce dont elles ont besoin pour leurs mets culturels à l'épicerie ou dans des épiceries spécialisées. Montréal dispose, selon leurs retours, de nombreux lieux où s'approvisionner en tout, à l'exception de quelques variétés.

Ainsi, on comprend que ce qui a de l'impact dans la culture de plantes culturellement significatives dans ces projets, c'est avant tout le fait qu'il soit planté, choyé et consommé par le jardinier lui-même. Il y a aussi une satisfaction de savoir où il a poussé et de s'assurer selon les jardiniers de sa qualité, chimique et organoleptique. Aspect qui est une réponse des jardiniers urbains qu'importe le type de plantes cultivées.

Cela nous ramène au constat fait pour le bien-être : c'est avant tout la pratique de l'agriculture urbaine qui a de l'importance, avant de parler de plantes culturellement significatives. Cependant, il ne faut pas sous-estimer le pouvoir sur le bien-être que procure la satisfaction de voir pousser ici un aliment de son pays. De réussir de ces mains à recréer ce lien avec son passé, souvent aux origines agraires, de le savourer et de le faire découvrir aux autres.

Comme nous le mentionnons en introduction de ce rapport, le Québec connaît une augmentation du nombre de demandeurs d'asile et autres formes de migrants. C'est pourquoi, continuer de développer des projets qui incluent les plantes culturellement significatives sera non seulement bénéfique pour les migrants, mais aussi en termes d'ouverture et de partage culturel au sein du territoire d'accueil.

Par contre, on constate que ce type d'initiatives en agriculture urbaine demande encore de l'exploration et de l'expérimentation. Les projets suivis n'ont pas, par exemple, réalisé très peu d'intervention sociale, tels que l'utilisation du potager pour la francisation, pour travailler des enjeux d'insécurité alimentaire ou encore sur la connaissance des services sociaux en alimentation. Ce qui demanderait du maillage avec des partenaires pouvant prendre en main de telles démarches ou un meilleur maillage entre le potager et les autres activités des organismes. L'exploration et l'expérimentation demanderaient aussi du développement de partenariat avec des partenaires de recherche.

En outre, de nombreuses contraintes dans la réalisation d'une telle initiative demandent des ressources complémentaires (traduction, intervention sociale, etc.), surtout si un projet est ouvert à une large diversité de nationalité sans aucune langue commune.

# ANNEXES

## Annexes

### Grille d'entrevue CSAI

#### *Sur le passé agraire*

- Présentez vous (*prénom, âge, pays d'origine et date d'arrivée*)
- Aviez-vous déjà fait du jardinage par le passé ?
- Est-ce que vous aviez un potager (*préciser à l'oral la dimension plantes alimentaires*) dans votre pays ?
  - *Si OUI* : Parlez-nous de celui-ci.
    - Pourquoi aviez-vous un potager ?
    - Au quotidien, quels étaient les apports de ce potager ?
  - *Si NON* : À quoi ressemblerait un potager avec des plantes alimentaires traditionnelles de votre pays ?

#### *Sur la cuisine culturelle*

- *Pour les deux* : Que cuisineriez-vous avec ces aliments ?
- Est-ce que ce sont des plats que vous faites ici, à Montréal, depuis votre arrivée ?

#### *Sur les sentiments autour du jardinage*

- Qu'est-ce que vous procure l'activité de jardinage ?

#### *Sur le projet étudié*

- Que pensez-vous de ce potager (celui du Palais où les personnes sont) et de votre expérience ?
- Que vous apporterait l'accès, de manière constante, à un potager dans votre nouvelle ville/vie ?

*Ces questions ont été imaginées et posées dans un contexte où le CSAI réalisait une vidéo pour les plateformes sociales avec le contenu audio et vidéo des réponses.*

## Grille d'entrevue CACI

- Est-ce que vous pouvez vous présenter ? Nous dire de quel pays vous êtes originaire ?

### *Sur le passé agraire*

- Est-ce que par le passé, dans votre pays d'origine ou bien les pays où vous avez déjà résidé, vous avez déjà eu un jardin potager ?
  - Est-ce que ce qui était planté servait à alimenter le foyer et/ou avait un usage commercial ?
  - Quels sont des plats typiques que vous cuisiniez avec les aliments produits de ce jardin ?

### *Sur les sentiments autour du jardinage*

- Qu'est-ce que vous procure l'activité de jardinage ? (dans le passé et tout comme le présent)

### *Sur la cuisine culturelle*

- Avez-vous un jardin aujourd'hui à Montréal ?
  - (s'il y a lieu) Est-ce que les plantes que vous avez dans ce jardin vous permettent de cuisiner certains des plats typiques que vous m'avez cités précédemment ?
- Est-ce que sans jardin, vous arrivez (ou arriveriez) à cuisiner ces plats rien qu'à partir des produits de votre épicerie ?
- Qu'est-ce que serait votre potager idéal aujourd'hui en termes de plantations ?

### *Sur le projet étudié*

- Qu'est-ce que vous pensez du potager sur le toit ? Quels sont vos retours ?
- Qu'est-ce que ce que cela vous a apporté ?