

PÔLE AGROALIMENTAIRE

Un pôle agroalimentaire comprend un service de congélation, de réfrigération et de vente à l'année pour les petites productions maraîchères locales. Des cuisines de conserverie et de transformation collectives y sont aménagées selon les normes d'hygiène et de salubrité. D'autres installations incluent une banque locale de semences, des jardins collectifs en périphérie du site et une serre solaire de proximité permettant une production alimentaire à l'année.



Production de nourriture

Des potagers et jardins communautaires sont parfois présents sur le terrain de l'église. Le verdissement de ces espaces et l'ajout de serres permettent d'augmenter et de diversifier l'offre alimentaire dans un quartier. Cela peut s'avérer particulièrement intéressant dans les villes et les milieux densément construits où les habitants ont peu d'espace extérieur. Une telle initiative s'intègre à la protection des écosystèmes et de la biodiversité dans la planification des villes tout en contribuant à la réduction des îlots de chaleur urbains.

Transformation et conservation de nourriture

La plupart des églises ont une salle communautaire et un espace cuisine qui permettent à divers organismes, comme le Cercle des Fermières du Québec ou le Réseau FADOQ, d'organiser des activités. La vocation de pôle agroalimentaire permet de bonifier ces installations pour également répondre aux besoins d'agriculteurs locaux. Elle vise à consolider la transformation et la conservation de nourriture par les petits producteurs afin qu'ils puissent faire de la mise en marché. Cette vocation permet aussi de développer des systèmes alimentaires de proximité et durables en région. C'est notamment ce que permet le pôle agroalimentaire de Lotbinière, installé dans une ancienne quincaillerie.

Tout pôle agroalimentaire devra, dans un premier temps, respecter les normes d'hygiène et de salubrité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Par exemple, les installations doivent être conçues, entretenues et organisées de manière à permettre le nettoyage et la désinfection de l'ensemble des surfaces pour éviter la contamination des produits. De plus, une cuisine de transformation et de conservation requiert une diversité d'équipements. Cela inclut des chambres froides à température positive (réfrigération) et négative (congélation), des fours à convection, des lave-vaisselle et un évier commercial et des postes de travail. Des ajustements peuvent être nécessaires au réseau électrique de l'église afin d'accueillir ces équipements. La présence d'un système de ventilation efficace est aussi à considérer.



Ventes d'aliments frais et transformés

Le parvis de l'église est un lieu de rencontre propice à l'aménagement de marchés publics. La superficie et les installations à prévoir dépendent notamment du type de marché, c'est-à-dire s'il est saisonnier, semi-permanent ou permanent. Parmi les autres facteurs à considérer, notons la facilité pour les vendeurs de se brancher à des services d'eau et d'électricité.



Exemples inspirants

L'organisme Les Jardins du Clocher gère des serres verticales dans l'église de Saint-Pacôme au Bas-Saint-Laurent. Elle gère la production et la mise en marché de plantes comestibles qui peuvent être cultivées grâce à la technologie d'Inno-3B. Grâce à une subvention du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, des espaces seront aménagés ailleurs dans l'église pour la vente de produits locaux. Dans le secteur de Pointe-Saint-Charles de Montréal, un organisme communautaire offre des services alimentaires dans l'église Grace Church. Ces services incluent un marché alimentaire de produits locaux, une banque alimentaire et des dîners communautaires. Des ateliers de cuisine ludiques pour les adultes et un programme d'alimentaire scolaire pour les jeunes à faibles revenus sont également organisés. Pour contribuer à financer cette initiative, certaines salles de l'église sont louées.