

# VERS UN CAMPUS NOURRICIER À L'UNIVERSITÉ LAVAL

## État de situation et pistes de solution

Essai-projet réalisé par **Émilie Houde Tremblay**

Sous la direction d'**Alain Olivier (Ph.D.)** et de **Geneviève Cloutier (Ph.D.)**

Automne 2016



## RÉSUMÉ

Les milieux universitaires sont reconnus comme ayant un rôle capital dans la mise en œuvre du développement durable. Alors que les questions d'alimentation, à travers les canaux offerts par le système alimentaire traditionnel, soulèvent de nombreux enjeux, des mouvements émergent en faveur d'une consommation locale, de circuits courts d'approvisionnement et d'une réintégration des systèmes alimentaires à même les villes par l'agriculture urbaine. Ces préoccupations ont également percolé dans les pratiques d'aménagement du territoire et d'urbanisme et font l'objet d'interventions croissantes dans les institutions d'enseignement supérieur d'Amérique du Nord.

En réponse à un besoin exprimé par les acteurs du milieu, cet essai livre une réflexion intégrée et englobante sur le caractère nourricier du campus de l'Université Laval. En s'appuyant sur le cadre d'analyse fourni par *Vivre en ville* (2014), il permet de cerner les avancées réalisées par l'institution et de déceler des avenues pertinentes afin de renforcer le rôle de l'alimentation dans le développement durable de l'établissement. Le portrait alimentaire du campus révèle un système aux multiples acteurs et multiforme qui regroupe sur un même territoire production, transformation, distribution, consommation et valorisation des déchets. Mais une telle présence est-elle garante d'un milieu réellement nourricier ?

Si l'on se penche du côté du territoire productif, on constate d'abord que c'est l'Université Laval qui agit à titre de responsable de sa protection. La consultation des documents portant sur l'aménagement du campus révèle plusieurs failles en la matière puisque les parcelles agricoles sont majoritairement considérées comme étant « à développer ». Bien que ces chantiers restent à ce jour en devenir, la littérature insiste sur l'importance de la sécurisation du territoire afin d'assurer la durabilité des projets agricoles. Les documents témoignent par ailleurs d'une certaine incompréhension de l'agriculture urbaine alors que les initiatives en la matière reçoivent des appellations parfois erronées et qu'elle est rarement concrètement nommée. Le manque d'intérêt pour la Ferme Campus incite, pour sa part, à se questionner sur sa multifonctionnalité. En termes d'optimisation du développement, bien que l'on compte consolider en son cœur le développement du campus, il apparaît pertinent de se demander si la conversion de rares terrains agricoles urbains vers d'autres vocations constitue un choix optimal.



Pour leur part, les initiatives semblent appuyées par différentes opportunités de financement. Par contre, l'accès au territoire apparaît plus problématique. Alors qu'un important leadership étudiant est observé, la littérature suggère d'offrir un soutien organisationnel afin d'assurer la viabilité des projets. On observe en outre une trame informative fragmentée, l'absence d'organisation parapluie et une faible liaison avec la recherche. Un travail sur ces derniers éléments pourrait s'avérer bénéfique afin d'assurer la viabilité temporelle des projets.

L'accessibilité physique aux aliments semble adéquate sur le campus. En contrepartie, les initiatives d'agriculture urbaine sont plus enclavées. Le Virage Santé effectué par l'établissement a permis d'établir des directives claires transmises aux services alimentaires. Par contre, une insatisfaction relative au contenu des distributrices est présente et le seul dépanneur du campus pourrait vraisemblablement s'inspirer plus fortement des mouvements de « dépanneur fraîcheur ». En matière de sécurité alimentaire, on observe une intervention d'urgence par la Table du pain. Des actions plus en amont (ex : cours de cuisine) pourraient participer à pallier cette problématique.

Bien que l'alimentation locale soit partie intégrante des orientations lavalloises, elle n'est toujours pas pleinement mise en œuvre. Sous les défis du manque d'information relative à la traçabilité des aliments et aux activités des divers points de services, cette réalité, similaire à celle rencontrée par plusieurs autres campus, devrait inciter à innover. Le développement de nouvelles dynamiques d'approvisionnement, la valorisation des produits saisonniers, la mise en place de marchés publics et l'organisation de journées thématiques sont quelques-unes des approches observées dans la littérature. L'éducation des mangeurs se fait notamment via le portail et le programme Mon Équilibre UL et est également le fait de plusieurs groupes d'implication étudiante.

Le gaspillage fait l'objet d'une certaine sensibilisation et est visé par de nouvelles directives dont la mise en œuvre est toutefois complexifiée par le besoin d'infrastructure. L'institution pourrait agir également par une sensibilisation plus visible et par la facilitation d'échanges alimentaires. La valorisation des déchets est, de son côté, assurée par le compostage industriel. On pourrait toutefois réfléchir à un circuit fermé pour les besoins en nutriments des aménagements du campus, certains sites de compostage étant d'ailleurs en place sur le campus.



L'Université Laval présente donc un important potentiel en matière de leadership alimentaire. On y retrouve, entre autres, un large territoire, une expertise en agriculture et une communauté décrite comme étant « motivée ». Considérant l'importance du soutien institutionnel dans la durabilité des projets, la reconnaissance de la pertinence et de l'importance de l'enjeu apparaît primordiale. Afin de renforcer le caractère nourricier du campus, nous émettons donc les recommandations suivantes :

### 1. Se doter d'une vision stratégique intégrée et concertée

Plusieurs universités se sont dotées d'une vision englobante en matière d'alimentation, ce qui est identifié comme une façon de générer des interventions convergentes et cohérentes. Les avenues sont multiples et les orientations retrouvées sont donc diverses. À l'Université Laval, quels raisonnements soutiennent plus particulièrement la volonté d'agir en la matière ? Certaines universités ont également élaboré un plan stratégique, formule qui apparaîtrait pertinente à l'Université Laval étant donné les différentes opportunités de mise en œuvre à court et long terme selon les propos recueillis.

### 2. Réfléchir à la place de l'agriculture urbaine

Bien que l'Université Laval ait encadré la question de la saine alimentation et reconnu dans ses politiques alimentaires la question des aliments locaux, une telle vision n'est pas présente lorsqu'il est question d'agriculture urbaine. Il apparaît ainsi nécessaire de se questionner par rapport à cette activité grandissante sur le campus. Sans se restreindre à une réponse unique, on gagnerait à se questionner sur ce que l'on veut porter grâce à l'agriculture sur le campus.

### 3. S'investir et sortir des silos

Les silos administratifs et disciplinaires furent identifiés comme des éléments contraignant l'avancée de projets alimentaires. L'adoption d'une approche intégrée doit donc s'accompagner de structures en mesure de bien représenter la multifonctionnalité de l'alimentation, et des ressources doivent être mobilisées à l'interne afin de bien encadrer ces dossiers.

### 4. Stimuler la visibilité des projets et créer un engouement

La visibilité, tant physique que promotionnelle, permettrait vraisemblablement de faciliter la viabilité des initiatives, mais également d'accroître leur portée par la création d'un milieu de vie favorable aux prises de conscience alimentaires et propice à l'appropriation.



# TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ .....	I
TABLE DES MATIÈRES .....	IV
LISTE DES FIGURES.....	IV
LISTE DES ANNEXES .....	V
<b>1.   INTRODUCTION.....</b>	<b>1</b>
DU SYSTÈME ALIMENTAIRE « FORDISTE » À UNE AGRICULTURE URBAINE .....	1
UN LEADERSHIP UNIVERSITAIRE EN MOUVANCE.....	4
<b>2.   QUESTION DE RECHERCHE ET OBJECTIFS .....</b>	<b>6</b>
2.1   STRUCTURE DU DOCUMENT .....	6
<b>3.   PORTRAIT DE L'UNIVERSITÉ LAVAL.....</b>	<b>7</b>
5.1   L'AGRICULTURE URBAINE SUR LE CAMPUS.....	8
5.2   LA TRANSFORMATION ET LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRES SUR LE CAMPUS .....	14
5.3   LES MANGEURS ET LEURS HABITUDES DE CONSOMMATION .....	16
5.4   LA GESTION ET LA VALORISATION DES DÉCHETS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES .....	17
<b>4.   VERS UN CAMPUS NOURRICIER .....</b>	<b>18</b>
4.1   LE TERRITOIRE PRODUCTIF SUR LE CAMPUS .....	18
<i>Protection du territoire productif.....</i>	<i>19</i>
<i>Valorisation du territoire productif.....</i>	<i>22</i>
<i>Optimisation du mode de développement urbain .....</i>	<i>24</i>
4.2   DES INITIATIVES APPUYÉES ET RESPONSABLES .....	25
4.3   UN ACCÈS AMÉLIORÉ À DES ALIMENTS SAINS .....	29
<i>Localisation et accessibilité des infrastructures alimentaires.....</i>	<i>30</i>
<i>Améliorer l'offre alimentaire .....</i>	<i>33</i>
<i>Lutte contre l'insécurité alimentaire.....</i>	<i>34</i>
4.4   DES « LOCAVORES » AU SEIN DE L'INSTITUTION.....	35
<i>Intégration des aliments locaux.....</i>	<i>36</i>
<i>Éducation des mangeurs.....</i>	<i>41</i>
4.5   CYCLE DE VIE OPTIMISÉ.....	42
<i>Réduction du gaspillage.....</i>	<i>43</i>
<i>Valorisation des déchets alimentaires.....</i>	<i>45</i>
<b>5.   CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS .....</b>	<b>47</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>53</b>

## LISTE DES FIGURES

Figure 1: Système alimentaire simplifié (adapté de Vivre en ville, 2014).....	7
Figure 2: Carte d'occupation du sol du campus de l'Université Laval (CAMEO, 2013a). .	8
Figure 3:Ferme Campus (FSAA, 2016a).....	9
Figure 4: Jardin de l'essor comestible (JBRVDH, 2016a). .....	9

Figure 5: Vue du jardin de VIA Agro-écologie (VIA Agro-écologie, 2016).....	10
Figure 6: Jardin des résidents (photo personnelle, 2016). .....	11
Figure 7: Membres d'AgroCité devant les installations du pavillon Vachon (Durand, 2016). .....	12
Figure 8: Jardin des comestibles (Université Laval, 2016h).....	13
Figure 9: Distribution des produits.....	13
Figure 10: Types de services alimentaires sur le campus. ....	15
Figure 11: Proposition du PPU (Ville de Québec, 2012a ; 70). .....	19
Figure 12: Instigateurs des initiatives de production. ....	26
Figure 13: Localisation des initiatives d'agriculture urbaine (points routes) sur le campus (CAMUL, 2005 ; 9, adapté par Émilie Houde-Tremblay).....	31
Figure 14: Cartographie du réseau cyclable (en vert) et des accidents impliquant piétons et cyclistes (cercles bleus) ayant eu lieu entre 2005 et 2014 (Accès transports viables, 2016). .....	33
Figure 15: Section des fruits et légumes du dépanneur Alphonse (Houde-Tremblay, 2016). .....	34
Figure 16: Progrès observé en matière d'encadrement institutionnel sur le campus.....	50

## **LISTE DES ANNEXES**

Annexe 1 : Grille d'analyse.....	62
Annexe 2 : Services alimentaires sur le campus.....	63
Annexe 3 : Carrefours alimentaires et accessibilité à la marche.....	64
Annexe 4 : Épicerie environnantes et accessibilité à la marche.....	65
Annexe 5 : Cartographie de Manger Local Québec. ....	66

# 1. | INTRODUCTION

Microcosme d'une communauté plus étendue (Cortese, 2003 ; 19), l'université est un lieu tout indiqué afin de démontrer des moyens d'incarner le développement *environnementalement* responsable et de renforcer les valeurs et les comportements souhaitables au sein de nos sociétés (Cortese, 2003). La déclaration internationale de Talloires, faite par les dirigeants universitaires en 1990, fut un moment clé du cadrage de la responsabilité universitaire dans la mise en œuvre du développement durable puisqu'on y reconnaît le « rôle capital » des universités (University Leaders for a Sustainable Futur, 1990 ; 1). Plus récemment, la *Decade of Education for Sustainable Development* a été mise sur pied par les Nations Unies et s'est étendue entre 2005 et 2014 (UNESCO, 2016). S'appuyant sur divers raisonnements, plusieurs chercheurs identifient également les institutions d'enseignement supérieur comme des vecteurs de progrès en développement durable. Il semble que plusieurs institutions soient déjà conscientes des bénéfices potentiels des actions orientées vers la responsabilité et la soutenabilité. En effet, on observe que les programmes et les actions portant sur l'alimentation en milieu universitaire se multiplient (Beckett, 2006) et qu'ils sont identifiés comme une voie largement empruntée pour obtenir des retombées en développement durable (Calder and Dautremont-Smith, 2009). Cela invite à interroger les implications de cette gestion de l'alimentation sur les campus et ce, tant pour l'institution universitaire que pour la collectivité dans son ensemble. En quoi l'alimentation responsable est-elle un élément fort dans la construction de collectivités viables ? Pourquoi les universités québécoises, et plus particulièrement l'Université Laval, devraient-elles se pencher sur la question et mettre en œuvre des actions concrètes à même leurs institutions ? Un bref portrait du système alimentaire contemporain s'impose afin de bien saisir sa portée dans la mise en œuvre du développement durable.

## DU SYSTÈME ALIMENTAIRE « FORDISTE » À UNE AGRICULTURE URBAINE

Le système alimentaire est « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture » (Malassis (1994) cité dans Krausz *et al.*, 2013 ; 28). Il est constitué de différentes composantes : la production, la transformation, la distribution, la consommation et la gestion des matières résiduelles (Vivre en ville, 2014). La nouvelle équation alimentaire est le résultat de trois processus d'envergure : l'industrialisation, la consolidation et la globalisation (Lapping, 2004). Effet de la

« Révolution verte », l'industrialisation de l'agriculture a transformé l'entièreté de la production alimentaire. L'acte de cultiver dans cette structure industrielle est devenu intensif en capital, en énergie fossile et en intrants chimiques. En plus de ses émissions de gaz à effet de serre, il affecte l'environnement par l'érosion et la compaction des sols et par l'utilisation ainsi que la pollution de l'eau (Bennell, 2008). Étant soutenu sur de larges territoires d'agriculture monospécifique, il laisse également nombre de petits producteurs en situation de crise (Bennell, 2008). Cette modernité agricole s'accompagne d'un contrôle marqué par des corporations multinationales réduisant le pouvoir des agriculteurs et accaparant une part considérable des bénéfices économiques (Bennell, 2008). De plus, la globalisation des marchés et la recherche d'avantages comparatifs se sont déployées au détriment de la biodiversité et des cultures locales tout en introduisant des distances colossales entre producteurs et consommateurs (Bennell, 2008 ; Lapping, 2004). Ces derniers éléments soulèvent de nombreux questionnements sur le caractère démocratique (Hassanein, 2003) et la vulnérabilité du système alimentaire actuel (Bennell, 2008).

Jusqu'ici passée sous silence, la santé publique est également un fer-de-lance des penseurs d'un nouvel ordre alimentaire. La trop faible consommation de fruits et de légumes frais, la multiplication des produits transformés et les maladies liées aux diètes alimentaires affectent, en effet, un nombre croissant de mangeurs (Vivre en ville, 2014). Paradoxalement, cet approvisionnement de masse en nourriture à faible prix n'arrive pas à nourrir le monde. Bien que les dommages les plus importants de la nouvelle équation alimentaire sévissent dans les pays en développement (Morgan, 2015), les pays développés sont de plus en plus confrontés à la problématique de la sécurité alimentaire. Au Québec, l'insécurité alimentaire toucherait 430 000 ménages, dont 62 % comptent en leurs rangs un travailleur (Tarasuk *et al.*, 2013). Au Canada, 157 000 personnes, dont 37 % sont parents, ont recours à l'appui des banques alimentaires mensuellement (Banques alimentaires Canada, 2013).

À cela s'ajoutent les revendications de nombreux mangeurs en faveur d'un accès à des aliments cohérents avec leur système de valeurs. En effet, plusieurs dénoncent l'absence de choix réels en matière d'alimentation (Krausz *et al.*, 2013 ; De la Salle et Holland, 2010). Surnommé le fordisme alimentaire, notre système actuel se rapprocherait d'une citation d'Henry Ford : « Mes clients sont libres de choisir la couleur

de leur voiture à condition qu'ils la veuillent noire » (Krausz *et al.*, 2013 ; 27). Ces mouvements chevauchent donc à la fois des considérations relatives à la sécurité et à la souveraineté alimentaire, sujet qui sera approfondi ultérieurement.

De la campagne à la ville, les répercussions de ces désarticulations sont flagrantes. En effet, l'organisation du système alimentaire moderne comporte son lot d'externalités négatives pour la ville, notamment en matière de vitalité des centralités locales, d'étalement urbain, d'utilisation de moyens de transport individuels et motorisés, en plus de contribuer à la création de déserts alimentaires<sup>1</sup> (Galarneau et Paradis, 2016). Selon Cretella et Buenger (2015), plusieurs chercheurs se sont récemment penchés sur le rôle des villes en matière d'alimentation puisque la croissance démographique promet d'être un phénomène majoritairement urbain. Il est de plus estimé que les villes consomment près de 75 % des ressources mondiales tout en produisant près de 80 % des émissions de gaz carbonique (Pisano *et al.*, 2014).

Empreint de principes éthiques de durabilité et de justice sociale (DuPuis et Goodman, 2005), un important mouvement porté notamment par des organisations et des groupes de mangeurs milite, en effet, en faveur d'une intégration de la chaîne de production alimentaire à même les villes (Holt Giménez et Shattuck, 2011). Avec l'urbanisation grandissante à l'échelle mondiale, l'agriculture urbaine et sa contribution à l'approvisionnement sont également en croissance. Pour les villes du sud de la Méditerranée par exemple, la part des produits de ce type de production serait passée de 1/5 à 1/3 depuis 1990 (Ba et Aubry, 2011). Au total, il est estimé que les zones urbaines seraient lieu de production d'environ 15 % de l'alimentation mondiale (Duchemin, 2013). Dans cette perspective, l'agriculture urbaine est associée à un intérêt grandissant pour un système alimentaire alternatif où consommation locale et circuit court sont des éléments clés des dynamiques entre consommateur et producteur. Au Québec, la mise en marché alternative (comprenant les marchés publics, l'agriculture soutenue par la collectivité, la vente directe à la ferme, etc.) représente un total de 4 % des ventes alimentaires (Audet et al. 2015).

---

<sup>1</sup> «Un secteur qui procure un faible accès à des commerces pouvant favoriser une saine alimentation et qui est défavorisé sur le plan socio-économique.» (INSPQ, 2013 ; VII)

## UN LEADERSHIP UNIVERSITAIRE EN MOUVANCE

Les actions portant sur l'agriculture urbaine et plus largement sur le système alimentaire permettent donc d'agir tant sur la durabilité de nos collectivités que sur le système alimentaire en soi. Pothukuchi et Molnar (2015) soulèvent trois grandes avenues par lesquelles les universités situées en milieu urbain peuvent agir à titre de leaders dans le développement de systèmes alimentaires durables. D'abord, elles sont des institutions publiques qui préparent leurs étudiants à œuvrer au sein de processus démocratiques et socialement justes (Pothukuchi et Molnar, 2015). Cette fonction appelle également à un rayonnement dépassant le réseau universitaire, selon une vision de l'éducation supérieure l'apparentant à un bien public. C'est d'ailleurs devant l'aliénation croissante de ce caractère public que Boyer (1996) a mis en garde contre l'université agissant en tant qu'entité insulaire. Les universités peuvent aussi agir en tant qu'outil de développement local. Grâce à l'expertise qui s'y trouve, les universités sont également en mesure de générer et de partager l'innovation (Pothukuchi et Molnar, 2015). À cela, Shriberg (2002) ajoute qu'elles pourraient en retirer des bénéfices en termes d'image et qu'elles détiennent une responsabilité relative à leur participation dans le renforcement du concept de division entre l'homme et la nature.

En Amérique du Nord, la mobilisation des institutions universitaires a débuté dans les années 70 avec l'intégration de nourriture biologique et locale dans les cafétérias, en plus de quelques programmes de type « *farm-to-college* ». Depuis ce temps, et en particulier depuis 2001, ils ont conquis près de 130 collèges et universités aux États-Unis (Beckett, 2006). Dans son plan stratégique, l'Université McGill (2014 ; 11) reconnaît :

*« Leading Universities in North America are moving in the direction of more sustainable food purchasing, with more local, sustainable and organic dining services. A growing number of universities have also integrated and associated farms and gardens as resources for classes and as sites for extracurricular activities. It is essential that McGill University continues to act as a leading University in the world, by demonstrating a commitment to a sustainable future with a sustainable food system. »*

Les projets d'alimentation durable sont généralement constitués d'innovations dans les cafétérias, d'activités de formation, d'opportunités de vente directe incluant par exemple

les marchés de fermiers et des expériences pratiques dans des jardins communautaires ou des fermes sur le campus (Barlett, 2011). Un élément important de ces programmes repose sur la spécificité des manifestations et des interprétations en fonction du contexte local (Bennell, 2008). Cette réalité incite donc à réfléchir la situation de chaque institution dans le respect de son contexte et de ses traits identitaires.

C'est dans cette perspective de réflexion territorialisée que s'inscrit cet essai-projet dont l'objet d'étude est l'Université Laval à titre de milieu nourricier. Institution urbaine accueillant la seule faculté francophone d'agriculture en Amérique du Nord, l'Université Laval se déploie sur un large territoire au cœur de la ville de Québec. Depuis 2008, elle s'est dotée d'une politique institutionnelle en développement durable. Il s'agira ici d'explorer la transposition de cet engagement dans la sphère de l'alimentation en se penchant sur les initiatives d'agriculture urbaine qui y prennent racine, mais aussi plus largement sur les composantes et l'organisation de son système alimentaire. Cet essai permettra de cibler des pistes de solution afin de renforcer le caractère nourricier du campus en s'appuyant sur l'approche de Vivre en ville (2014) adaptée à la situation particulière du campus. En réponse à un besoin exprimé par des acteurs du milieu, il livre une réflexion intégrée et englobante représentant un premier regard sur la question en contexte lavallois.

## 2. | QUESTION DE RECHERCHE ET OBJECTIFS

Cet essai-projet tentera de comprendre où l'Université Laval se positionne par rapport à la conceptualisation de ce qu'est un milieu nourricier. En continuité avec les constats qui seront faits, nous tenterons de comprendre comment ce milieu universitaire urbain pourrait structurer son système alimentaire de façon à renforcer la place de l'alimentation à titre de composante de sa durabilité. Ainsi, les objectifs poursuivis sont les suivants :

1. Établir à partir de la littérature et des discours d'acteurs clés les critères pertinents afin d'évaluer la situation alimentaire du campus de l'Université Laval ;
2. Faire un portrait sommaire du système alimentaire de l'Université Laval ;
3. Évaluer les actions de l'Université Laval en matière d'alimentation en regard des cinq conditions nécessaires à l'établissement d'un milieu nourricier telles que proposées par Vivre en ville (2014) dans son ouvrage sur les villes nourricières ;
4. Émettre des recommandations aux forces vives du milieu sur la base d'exemples concrets mis en œuvre en Amérique du Nord afin d'améliorer le caractère nourricier du campus.

### 2.1 | STRUCTURE DU DOCUMENT

L'exposé sera d'abord constitué d'un portrait des composantes du système alimentaire de l'Université Laval. Cette section sera suivie du cœur de l'analyse, soit l'examen du caractère nourricier du campus selon une logique proposée par la littérature scientifique. Afin de déceler les forces et les faiblesses de la situation actuelle, les notions de territoires productifs, d'appui aux initiatives, de durabilité des projets, d'accès aux aliments sains, de demande de proximité et de cycle de vie des aliments seront abordées. Pour chaque axe d'analyse, des propositions seront émises et des exemples seront explicités dans des encadrés. Cet essai ouvrira sur une conclusion et des recommandations visant la mise en œuvre d'un campus nourricier.

### 3. | PORTRAIT ALIMENTAIRE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

L'Université Laval est une institution d'enseignement supérieur située dans la ville de Québec. Ayant comme mission la formation de professionnels responsables et promoteurs de changement ainsi que l'avancement et le partage des connaissances, l'Université Laval s'est dotée d'orientations cohérentes avec ces objectifs. Par celles-ci, l'institution se montre désireuse de participer au cheminement des enjeux mondiaux, de s'engager dans son milieu, de s'investir dans le développement durable et d'assurer une gestion responsable de ses ressources. Elle veut également offrir à ses membres un milieu de vie dynamique et stimulant leur permettant de s'épanouir et d'atteindre leur plein potentiel (Université Laval, 2016b). Sur ce territoire se dressent des enjeux d'habitation, de transport, d'environnement, mais également d'alimentation et d'agriculture. Ces deux derniers éléments s'articulent, sur le campus, autour d'un système complexe regroupant de nombreux acteurs diversifiés. Afin de bien saisir l'analyse qui sera ici effectuée, un portrait des composantes du système alimentaire du campus de l'Université Laval sera d'abord explicité selon la logique du système alimentaire présentée à la Figure 1. Les initiatives de transformation et de distribution seront ici regroupées au sein d'une même section.

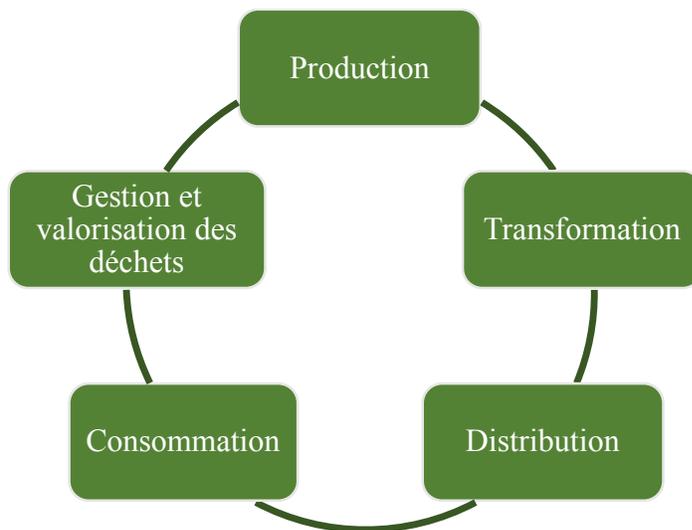


Figure 1: Système alimentaire simplifié (adapté de Vivre en ville, 2014).

## 5.1 | L'AGRICULTURE URBAINE SUR LE CAMPUS

Le campus de l'Université Laval est constitué d'un territoire de 1,8 km<sup>2</sup> dont l'occupation du sol est présentée à la Figure 2. Contrastant avec l'urbanisation des quartiers environnants, 64 % de sa superficie est occupée par des espaces verts et des boisés. Les terrains agricoles représentent, pour leur part, 3,5 % de l'utilisation du sol du campus (CAMEO, 2013a). Au-delà des terres incluses dans ce calcul d'occupation territoriale, quelques autres initiatives fleurissent sur le campus, renforçant sa vocation nourricière tout en consommant peu d'espace.

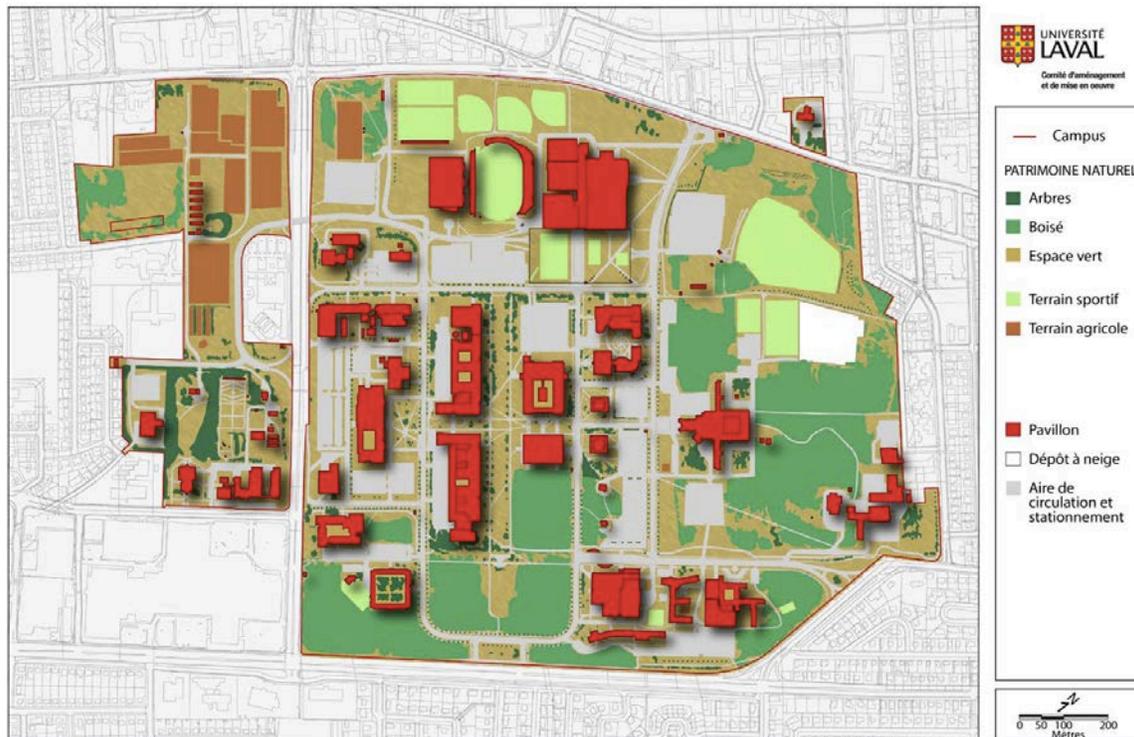


Figure 2: Carte d'occupation du sol du campus de l'Université Laval (CAMEO, 2013a).

La Ferme Campus (Figure 3) regroupe un total de 12 hectares de terrains dédiés à la recherche. Cinq chercheurs et une dizaine d'étudiants y œuvrent autour de projets touchant principalement l'horticulture ornementale, l'amélioration génétique des céréales et les techniques d'irrigation et de recyclage des eaux de fertilisation (FSAA, 2016b). S'y trouvent :

- 2,5 hectares d'horticulture ornementale;

- 1,5 hectare en jachère;
- 1,25 hectare de grandes cultures;
- Un hectare de vert de golf expérimental;
- Une pépinière de deux hectares;
- Plusieurs serres-tunnel;
- Le site du comité étudiant VIA Agro-écologie (FSAA, 2016b).



Figure 3: Ferme Campus (FSAA, 2016a).

Le campus accueille également des serres de haute performance permettant de faire cheminer la recherche dans les domaines de la serriculture, de la génomique forestière et de la biotechnologie (FSAA, 2016c). Hors du campus, la faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation possède également une ferme de 280 hectares située à Saint-Augustin-de-Desmaures (FSAA, 2016b). Bien que productives, ces initiatives ne semblent pas nourricières.

Initié par un professeur de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (ci-après FSAA), le Jardin botanique Roger-Van den Hende a vu le jour en 1966. Sur son territoire de 6 hectares, il regroupe 4000 espèces et cultivars. Il participe aussi à la mission d'enseignement, de recherche et de service à la collectivité. Ouvert au public, il

attire chaque année près de 50 000 visiteurs (CAMEO, 2013a). En matière d'agriculture, il offre des informations sur le compostage, de multiples formations et organise une vente de surplus de végétaux (JBRVDH, 2016a). Récemment, le jardin a également lancé le Jardin de l'essor comestible (Figure 4). Au cœur des installations, cette nouvelle zone d'agriculture urbaine propose des plates-bandes



Figure 4: Jardin de l'essor comestible (JBRVDH, 2016a).

comestibles composées de «trois colonnes végétalisées entourées de diverses plantes aromatiques, potagères et fruitières, cultivées dans des contenants recyclés et récupérés» (FSAA, 2016a).

Fondé en 1978 par le professeur Paul Gervais de la FSAA, le jardin communautaire biologique est l'un des deux plus anciens de la Ville de Québec. Sur cette parcelle d'un hectare, plus de 300 lots de 17 m<sup>2</sup> sont offerts à des jardiniers. Le jardin est administré par une association démocratique et les places sont prioritairement accordées aux membres de la communauté universitaire, mais il reste ouvert à tous. Les membres sont appelés à participer aux travaux communautaires à la hauteur de 4 heures d'implication par saison et ils ont accès aux conseils d'un maître jardinier (JCBUL, 2016).

VIA Agro-écologie est un comité étudiant de la FSAA ayant pour mission la promotion de l'application de principes d'écologie en agriculture. Ce comité existant depuis près de 30 ans administre un centre de documentation accessible dans son local d'association, concentrant plus de 1000 ouvrages touchant l'agriculture écologique. Il tient



Figure 5: Vue du jardin de VIA Agro-écologie (VIA Agro-écologie, 2016).

également de multiples ateliers et conférences en plus de faire la gestion d'un jardin communautaire et collectif situé à l'entrée de la Ferme Campus (Figure 5). Depuis quelques années, des jardiniers sont engagés afin de prendre soin du jardin et de porter soutien aux jardiniers y détenant une parcelle. Les produits de la portion collective sont distribués aux partenaires et des dons sont remis à une banque alimentaire (VIA Agro-écologie, communication personnelle, 2016). Depuis 2015, une part des récoltes est livrée à Saveur Campus. Finalement, VIA Agro-écologie réalise aussi une vente de plants au printemps (VIA Agro-écologie, 2016).

Le Projet Chlorophylle est mené par un comité de l'Association des étudiants en sciences et génie de l'Université Laval. Ce comité actif depuis 2004 embellit le campus par l'implantation de verdure dans les pavillons en plus d'organiser des activités éducatives dans les écoles primaires et d'éduquer sur la biologie végétale par le biais de son site internet. Occupant, comme AgroCité, les serres du pavillon Alexandre-Vachon, le Projet Chlorophylle offre des semis de végétaux comestibles et non-comestibles à bas prix aux membres de la communauté universitaire (Projet Chlorophylle, 2016; E3<sup>2</sup>).

Depuis 2006, les résidents du campus bénéficient d'un jardin présenté à la Figure 6 (CAMEO, 2013a). Celui-ci fut initié par des étudiants, mais la gestion actuelle relève du



Figure 6: Jardin des résidents (photo personnelle, 2016).

service d'animation des résidences (Services des résidences, communication personnelle, 2016). Présenté par certains documents comme étant un jardin communautaire, il semblerait, selon les réseaux sociaux, qu'il soit plutôt cultivé sous une structure collective (Pavillon Parent, 2016).

L'Allée Fruitée est un verger biologique instaurée en 2011 par l'association étudiante Univert Laval. Elle est située le long d'un axe cyclable près du pavillon Casault et constituée de pommiers, de poiriers et d'un panneau explicatif (Univert Laval, 2012). La mise en œuvre de cette initiative a été appuyée par le CAMEO et son entretien est actuellement réalisé par l'association elle-même en collaboration avec le Service des immeubles. Le projet bénéficie également d'un appui financier du Fonds de développement durable et d'une commandite de la Pépinière Ancestrale (Univert Laval, 2012). Dans le même ordre d'idée, l'Université elle-même a fait la plantation de certains arbres fruitiers ailleurs sur son territoire (E2).

---

<sup>2</sup> Afin de préserver l'anonymat des répondants, l'utilisation du contenu des entrevues réalisées dans le cadre de cet essai-projet sera présentée par la citation en fin de phrase de l'abréviation E1, E2, E3, E4 ou E5.

Né de la rencontre de deux comités étudiants visant la production en serre sur le campus, AgroCité est un regroupement multidisciplinaire de plus de 20 étudiants entrepreneurs désireux de développer un modèle d'affaires coopératif en agriculture urbaine. AgroCité produit des laitues dans les serres situées au Pavillon Alexandre-Vachon (Figure 7) et vend ses produits à même la cafétéria qui s'y trouve. Les cultures s'effectuent par le biais de systèmes d'hydroponie et d'aquaponie actuellement étudiés par un doctorant (AgroCité, communication personnelle, 2016; AgroCité, 2016). Parmi ses réalisations mentionnons l'organisation, en collaboration avec la FSAA, du colloque Innovations et initiatives en agriculture urbaine (Le Fil, 2016) et, plus récemment, l'installation d'un système hydroponique près du hall d'entrée du pavillon Paul-Comtois (FSAA, 2016e).



Figure 7: Membres d'AgroCité devant les installations du pavillon Vachon (Durand, 2016).

Le Jardin des comestibles (Figure 8) a été inauguré en 2015 et bénéficie pour le moment d'un soutien financier de trois ans. Cadeau de l'Université Laval à ses membres, cette installation soulignait l'obtention de l'accréditation STARS<sup>3</sup> niveau or (Le Fil, 2015). Un sondage réalisé par le Vice-rectorat exécutif au développement a décelé un intérêt marqué pour un aménagement paysager et s'est accompagné de multiples recommandations en faveur d'un aménagement qui soit comestible (Vice-rectorat exécutif et au développement, communication personnelle, 2016). Les végétaux sont cultivés dans un système Biotop développé par un étudiant de l'Université Laval (Vice-rectorat exécutif et au développement, communication personnelle, 2016) et sont offerts en libre collecte aux passants (Seiller, 2015). Fait intéressant, les responsables n'ont enregistré aucun acte de vandalisme et n'ont eu besoin d'effectuer aucune récolte

---

<sup>3</sup> Programme de l'Association for the Advancement of Sustainability in Higher Education, STARS (Sustainability Tracking, Assessment and Rating System) est un cadre transparent et autonome qui permet aux universités de mesurer leur performance en matière de développement durable (AASHE, 2015).

puisque tout fut cueilli au fur et à mesure par les usagers du campus (Vice-rectorat exécutif et au développement, communication personnelle, 2016).



Figure 8: Jardin des comestibles (Université Laval, 2016h).

Une initiative informelle émerge également au Pavillon Abitibi-Price, où l'on peut constater la présence de bacs de plantes comestibles en libre collecte. Ces bacs résultent de l'intervention d'un employé de la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique. En résumé, selon l'information recueillie, nous avons illustré les initiatives de production en fonction des voies de distribution empruntées (Figure 9). Empruntant parfois plus d'une voie, certaines initiatives ont été placées dans deux catégories.

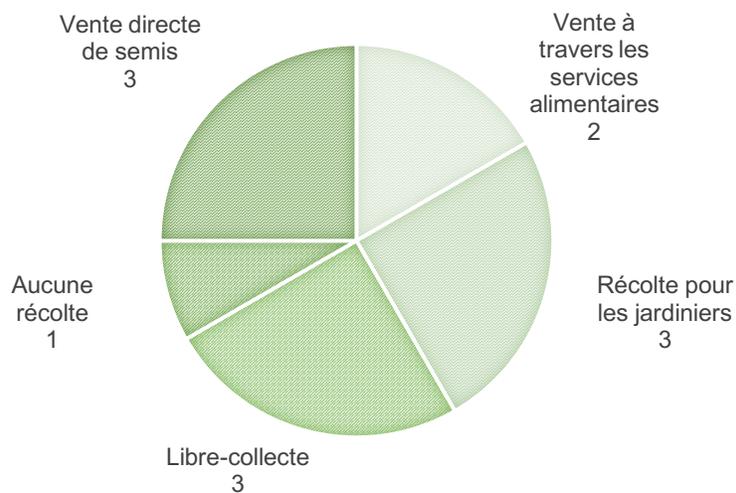


Figure 9: Distribution des produits.

## 5.2 | LA TRANSFORMATION ET LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRES SUR LE CAMPUS

Le système alimentaire du campus est animé par une participation étudiante atteignant également les sphères de la transformation et de la distribution des aliments. Parmi celles-ci, on compte La BoULangerie du Comtois (Guyard, 2016), la Fromagerie du campus (AGÉTAAC, 2016) et la charcuterie Le Carnivore (Lelièvre, 2014), qui transforment directement sur le campus. La Microbrasserie Universitaire Brassta produit quant à elle une bière pour et par les étudiants. Quoique son produit soit brassé à l'extérieur du campus, il est vendu sur le campus (Castadère-Ayçoberry, 2015). Le comité Brassta dispose également d'une parcelle dans les jardins de VIA Agro-écologie où il fait pousser du houblon (VIA Agro-écologie, 2016).

En matière de services alimentaires, le campus de l'Université Laval regroupe quatre carrefours alimentaires servant des repas complets et proposant une grande diversité d'aliments, onze comptoirs de services alimentaires offrant des repas légers (soupe, sandwich, salade, etc.) et huit cafés étudiants autonomes. Les clauses contractuelles, la politique alimentaire et les exigences en matière de développement durable touchent les carrefours alimentaires et les comptoirs alimentaires, alors que les cafés étudiants autonomes en sont exemptés (Université Laval, 2016d). Les installations étudiantes sont en partie chapeautées par une coopérative de solidarité étudiante, La Coop des cafés (Impact campus, 2011a). Les usagers bénéficient également de services de restauration, soit le restaurant-bar le Pub universitaire et la salle à manger style buffet du Sodexo. Cette dernière est par contre réservée aux groupes sur réservation (Université Laval, 2016d). La CADEUL a récemment ouvert un restaurant gastronomique à l'Espace Le cercle (Radio-Canada, 2016). Celui-ci vise à mettre en valeur les saveurs du terroir québécois par le biais d'une cuisine boréale (CADEUL, 2016a). De plus, un dépanneur, offrant des repas légers et divers produits, permet de combler certains besoins des usagers (Université Laval, 2016d). Fait intéressant, La Coopérative La Mauve, distribuant des paniers de produits locaux et biologiques, dispose également d'un point de chute pour ses paniers sur le campus (La Coopérative La Mauve, 2016). Initiée par un partenariat avec Univert Laval, cette distribution de paniers facilite donc l'accès physique des usagers du campus à ce type de marché en circuit court (Univert Laval, 2016). En 2016, deux nouveaux points de chute de paniers des fermiers ont vu le jour sur le campus (E5), ceux-ci étant associés à d'autres structures que celle de La Coopérative La Mauve. Zon'Orange, l'une des entreprises

alimentaires œuvrant sur le campus, désire également développer un approvisionnement en circuit court et un marché public saisonnier sur le campus de l'Université Laval (Zon'Orange, 2016).

Initiative de la Conférence St-Vincent-de-Paul / Marie Guyart et de l'association étudiante catholique de l'Université Laval, la Table du pain offre des denrées alimentaires gratuitement aux étudiants en situation de précarité financière (AEC, 2016). Cette distribution a lieu tous les mercredis sur le campus. Au cours de l'année universitaire 2014-2015, 707 personnes ont bénéficié de ce service. Chaque semaine, environ 240 paniers ont été distribués (La Table du pain, 2016). Le service observe qu'une part importante des usagers est composée d'étudiants internationaux (AEC, 2016) et que le nombre de familles se prévalant de ce service a largement augmenté, passant d'une quinzaine à une cinquantaine (La Table du pain, 2016). Adeptes du *déchéatarisme*, le collectif de Minuit distribue, au Pavillon Charles-De Koninck, des repas végétaliens approvisionnés à même le gaspillage des épicereries de la Ville de Québec. Une contribution volontaire est suggérée (Dubé, 2013). En résumé, la Figure 10 présente les différentes formes de services alimentaires retrouvés sur le campus.

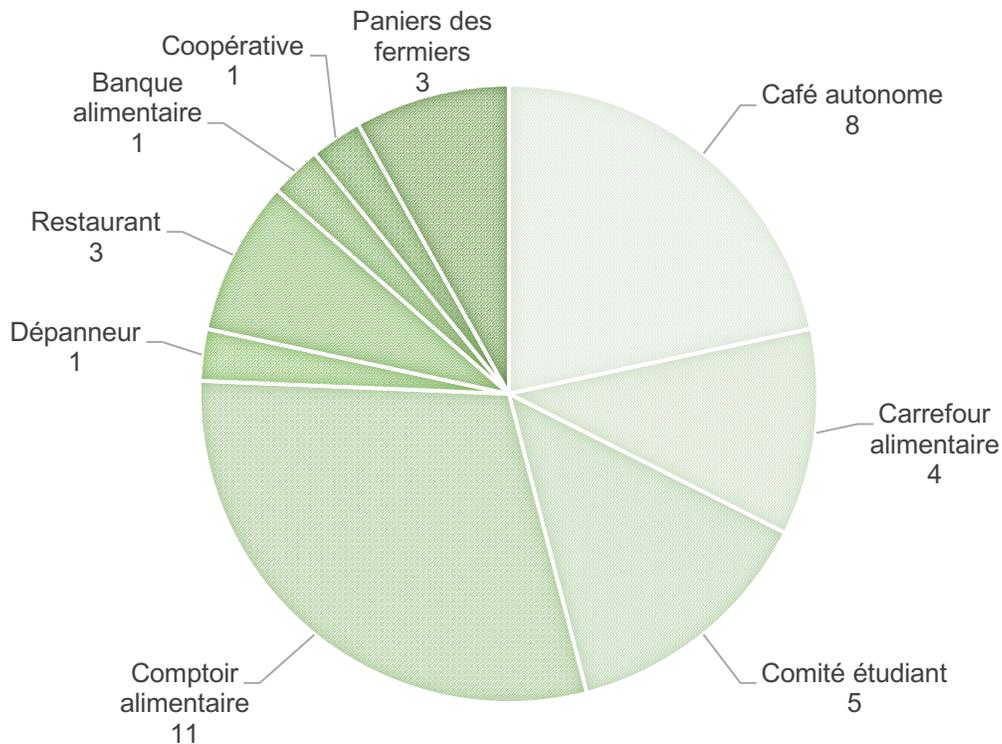


Figure 10: Types de services alimentaires sur le campus.

### 5.3 | LES MANGEURS ET LEURS HABITUDES DE CONSOMMATION

L'Université Laval regroupe 43 500 étudiants et 9370 employés, faisant de son campus un pôle d'activité important dans la Ville de Québec (Université Laval, 2016a). Entre mai 2013 et avril 2014, on évaluait qu'on y trouvait 41 377 ETP (Équivalent temps plein employé et étudiant) (Service des immeubles, 2016). Au cours des sessions d'automne et d'hiver, le campus accueille 2300 étudiants dans ses quatre pavillons de résidence. En été, ces installations sont rendues disponibles à une plus large clientèle, alors que l'université y offre un service d'hôtellerie (Université Laval, 2007). La saison estivale est donc marquée par une utilisation différente du campus. Bien que la communauté universitaire soit alors réduite, le campus resterait néanmoins pratiquement autant occupé (E2).

La conciliation famille-travail-étude est également facilitée par les centres de la petite enfance La petite cité, le Centre Jour et Le Petit campus (CPE-La petite cité, 2016; CPE Centre Jour, 2016; CADEUL, 2016b). L'occupation du territoire par les jeunes est exacerbée, en été, par la tenue de multiples camps de jour et un programme d'immersion en français. L'un d'entre eux porte d'ailleurs sur l'alimentation, amenant les jeunes de la terre jusqu'à l'assiette (Université Laval, 2016c). À ses mangeurs, jeunes et moins jeunes, s'ajoutent les participants aux nombreux et divers événements qui ont lieu sur le campus et requièrent services et denrées alimentaires.

En 2008, une vaste enquête sur l'alimentation, l'activité physique et les habitudes de vies a été réalisée auprès de 3143 membres de la communauté universitaire (étudiants et employés). Celle-ci a démontré des lacunes alimentaires dans la consommation de fruits et légumes, de poissons et de produits laitiers. De plus, environ 10 % des étudiants affirmaient ne pas déjeuner sur une base régulière. Par ailleurs, selon cette étude, l'insécurité alimentaire fait partie prenante du paysage sur le campus (Péruce-Lachance, 2009). Près de 9 % des étudiants y ont déclaré qu'ils manquaient parfois d'argent pour subvenir à leurs besoins alimentaires alors que 3 % vivaient cette situation de précarité tous les mois. En matière de satisfaction des infrastructures alimentaires de l'Université Laval, cette enquête a révélé qu'une majorité des répondants était satisfaite du prix et de l'accessibilité des services alimentaires. Par contre, moins de la moitié l'était lorsqu'il était question du goût et de la qualité des aliments (Hamann, 2009).

Un plus récent sondage, réalisé en 2016 par l'institution, soulevait que 77 % des répondants considéraient que les services alimentaires et leur environnement se sont améliorés au cours des dernières années. En termes de satisfaction, 33 % des répondants se disaient satisfaits et 7 % très satisfaits, contre 45 % étant moyennement satisfaits et 11 % ne l'étant pas du tout. Ce sondage révélait aussi que 75% des répondants affirmaient y acheter des denrées alimentaires au moins quelques fois par mois et 43 % au moins une fois par semaine. On constate que pour les résidents, ces proportions grimpent respectivement à 83 et 55 % (VRAF, 2016).

#### 5.4 | LA GESTION ET LA VALORISATION DES DÉCHETS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

C'est en 2006 que débute la collecte des matières résiduelles putrescibles dans les pavillons de l'Université Laval (Service des immeubles, 2016). Cette initiative, qui répondait à la demande des étudiants, relevait d'un partenariat de l'institution avec la Ville de Québec, qui transporte les matières vers le Centre de compostage de Saint-Henri-de-Lévis dans le cadre d'un projet-pilote. Trois associations étudiantes impliquées dans les enjeux environnementaux sur le campus étaient également partenaires du projet (Cullen-Robitaille, 2013; Le Fil, 2006). Près de 800 îlots de récupérations multimatières peuplent actuellement le campus et on estime qu'environ 168 tonnes métriques de matières sont compostées chaque année (Services des immeubles, 2016). Par contre, les résidus extérieurs, de type résidus verts, subissent des mesures de récupération différentes. Cette initiative, pour laquelle l'Université Laval est une pionnière dans sa catégorie, repose sur un compostage de type industriel (Le Fil, 2006). On peut néanmoins observer certaines initiatives de compostage domestique sur le campus. On peut penser notamment à VIA Agro-écologie qui fait son propre compost (VIA Agro-écologie, 2016) et au Jardin Roger-Van den Hende qui dispose d'un site de démonstration en compostage domestique (JBRVDH, 2016b).

## 4. | VERS UN CAMPUS NOURRICIER

L'Université Laval abrite un système alimentaire complexe et multiacteur, mais peut-on réellement qualifier son campus de nourricier ? Afin de répondre à cette question, une analyse approfondie des éléments présentés dans la section précédente est nécessaire. Pour ce faire, nous nous appuyons sur le postulat suivant : l'université s'apparente à une petite ville (Commission des affaires étudiantes de l'Université Laval, 2013). Bien que l'université ne soit pas concrètement une ville, la gestion de son campus reste soumise à des politiques et des planifications territoriales élaborées par l'institution, et la mission ainsi que les orientations de l'Université Laval se portent garantes du bien-être de ses membres et du dynamisme de son milieu. De ce fait, nous utiliserons la grille d'analyse intrinsèquement proposée par Vivre en ville (2014) dans sa conceptualisation d'une ville nourricière. Les grandes catégories d'intervention qu'on y trouve, élaborées en contexte québécois, apparaissent comme des ingrédients clés, des conditions essentielles à la mise en œuvre d'un milieu nourricier. Des ajustements seront néanmoins nécessaires afin de bien traduire la réalité d'un campus, microsystème imbriqué dans la Ville de Québec et ayant comme mission fondamentale l'enseignement et la recherche. La grille d'analyse utilisée peut être consultée à l'Annexe 1.

### 4.1 | LE TERRITOIRE PRODUCTIF SUR LE CAMPUS

Il s'avère pertinent d'aborder la gestion du territoire productif présent sur le campus de l'Université Laval. En effet, « il ne peut être question de production alimentaire sans espaces convenables pour la pratiquer » (Vivre en ville, 2014 ; 50). Mentionnons d'entrée de jeu que l'institution bénéficie d'une délégation de gestion sur le campus qu'elle occupe. C'est donc dire que les règlements d'urbanisme établis par la Ville de Québec ne sont pas applicables sur ce territoire, hormis une zone transitoire de 100 pieds en bordure du campus où l'Université consulte la Ville de Québec sur l'application des règlements d'urbanisme (CAMEO, 2013a). En outre, une relation est bien établie entre les deux entités et on peut observer la présence d'un membre de la Ville de Québec sur le Comité d'aménagement et de mise en œuvre du campus. Les transports sont également une compétence partagée entre la ville et l'institution. Cette souveraineté territoriale serait une caractéristique rare au Québec (E1). Tel que retenu par le CAMUL (2005), l'Université Laval fait la promotion de l'innovation créatrice et ainsi, « [l']aménagement du campus devrait appuyer et favoriser physiquement cette

ouverture aux idées nouvelles et aux expérimentations » (CAMUL, 2005 ; 11). L'institution souhaite participer à la dynamique économique, sociale et culturelle de la Ville de Québec, s'inscrivant ainsi dans une volonté d'interaction plus synergique avec le milieu environnant. À la fois opportunité et responsabilité, cette singularité fait de l'université un lieu unique d'analyse des actions institutionnelles en matière d'agriculture urbaine.

### **Protection du territoire productif**

Tel que souligné antérieurement, l'Université Laval est habitée par de nombreuses initiatives de production. Qu'en est-il de la sécurisation de l'assise territoriale sur laquelle elles prennent forme ? Pour répondre à cette interrogation, une analyse des plans directeurs du campus s'avère nécessaire puisque ces territoires ne jouissent d'aucune protection en vertu de la Loi sur la protection des terres et des activités agricoles (Ville de Québec, 2016).

Le Plan directeur d'aménagement et de développement du campus fut élaboré suite à un processus de consultation du public. Cet exercice de planification du territoire s'appuie sur une prémisse importante, soit la concentration des activités permettant la rentabilisation des propriétés foncières de l'Université Laval.

Dans cette foulée, le plan propose des développements alternatifs sur les territoires bordant le campus (CAMUL, 2005). Sous l'appellation de « jardins communautaires » (CAMUL, 2005 ; 9), les territoires à vocation agricole sont majoritairement situés dans des secteurs «à développer». C'est donc dire que, selon ce plan, le Jardin communautaire biologique, la Ferme Campus et, par conséquent, les jardins de VIA Agro-écologie, sont tous dans une position territoriale précaire. Cette vision de développement des territoires Nord-Ouest du campus est également reprise et renforcée par le Programme particulier d'urbanisme du Plateau centre Sainte-Foy, tel que présenté à la Figure 11. Néanmoins, le jardin communautaire biologique, géographiquement isolé des autres terres agricoles par l'autoroute Robert-Bourassa, serait moins à risque (E1).



Figure 11: Proposition du PPU (Ville de Québec, 2012a ; 70).

Bien que la CAMUL et la Ville de Québec aient proposé des développements mixtes sur ces secteurs à vocation agricole, une telle mise en œuvre dans un avenir rapproché apparaît improbable pour certains étant donné l'intérêt de la communauté universitaire pour l'agriculture urbaine. Force est de constater qu'une divergence de perception existe au sujet de l'avenir de ces territoires agricoles puisqu'une telle conversion apparaît beaucoup plus naturelle à long terme pour d'autres acteurs (E1, E2, E5). Paradoxalement, malgré la suppression massive de territoires à vocation alimentaire qu'il comporte, ce plan directeur propose l'installation de serres de démonstration en plein cœur du campus sur le grand axe nord-sud. C'est donc dire que l'on reconnaît, d'une certaine façon, la pertinence de mettre en valeur l'agriculture urbaine sur le campus, composante d'«un lieu convivial et mémorable» (CAMUL, 2005 ; 13). Par contre, ces considérations sont marquées de paradoxes et se traduisent conséquemment par une affirmation plutôt faible de la valeur de l'agriculture urbaine sur le campus.

La consultation du Plan directeur du patrimoine naturel, réalisé en 2013, révèle un maintien de cette vision de développement. Alors que le patrimoine naturel a longtemps été considéré comme une réserve foncière, selon ce plan « [l']Université entend [...] préserver la propriété foncière des terrains du campus qui comprennent les éléments les plus exceptionnels de son patrimoine naturel afin de le préserver des pressions externes, en accord avec les opportunités de développement identifiées au Plan directeur d'aménagement et de développement du campus de l'Université Laval » (CAMEO, 2013a ; 8). Deux constats émanent de cette affirmation. Dans un premier temps, l'institution reconnaît son rôle primordial de gardien de ces espaces contre les pressions de développement. Par contre, comme les balises de cette protection s'arrêtent aux limites fixées par le Plan directeur, on constate que plusieurs territoires nourriciers sont exclus de cette protection. Dans un second temps, l'Université accepte ce rôle uniquement pour les éléments qualifiés d'exceptionnels. Mais, quels sont-ils ? De ce document émergent un intérêt marqué pour le jardin Roger-Van den Hende et une reconnaissance des acquis que représente le jardin communautaire biologique. Les autres jardins y sont également présentés, mais définis comme étant méconnus (CAMEO, 2013a). Ces derniers semblent ainsi moins valorisés pour leurs apports au patrimoine naturel et à la collectivité du campus. De plus, la grille utilisée par le comité

d'avis du CAMEO ne semble contenir aucun élément concret de réflexion relatif aux éléments nourriciers (CAMEO, 2015).

Depuis la réalisation du plan directeur de 2005, certains chantiers d'interventions définis par la CAMUL sont restés relativement inchangés. Cette dynamique serait en partie attribuable à des changements d'orientation de la part des paliers supérieurs de l'administration de l'Université Laval. En effet, deux ans après la parution du Plan directeur d'aménagement et de développement, une élection portait au pouvoir un nouveau recteur, générant de nouvelles orientations institutionnelles « moins physiques » (E1). Actuellement, celles-ci sont transmises par le document Horizon 2017 (Université Laval, 2013). En matière d'alimentation et d'agriculture durable, l'inclusion se résume à l'objectif 8 qui stipule que l'université souhaite « améliorer les conditions de vie des étudiants et de l'ensemble de la communauté universitaire et faire de l'Université Laval un exemple en matière de développement durable » (Université Laval, 2013 ; 10). Par les actions sous-jacentes, l'université propose d' «[é]laborer une approche novatrice et créative relativement à la structure des services alimentaires » (Université Laval, 2013 ; 10).

Si ces plans répondaient indubitablement à certains besoins et ont pris ancrage dans un processus de consultation lors de leur élaboration, une lecture axée sur le caractère nourricier n'en soulève pas moins certaines failles en matière de protection du territoire agricole. Considérant que cette sécurisation du territoire représente, selon Ba et Aubry (2011), une condition à la durabilité externe, cette facette de la gestion du campus devrait faire l'objet d'une réflexion plus approfondie si l'on veut améliorer son caractère nourricier.

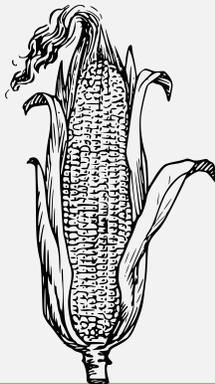
À titre d'exemple, les planifications territoriales du campus de la University of British Columbia utilisent la désignation «*green academic*» (UBC, 2015 ; 11) pour les terres agricoles. L'institution entend conserver ces territoires sous forme d'aire ouverte dédiée à l'enseignement, à la recherche ou à l'engagement communautaire (UBC, 2015).

## Valorisation du territoire productif

L'agriculture doit être pensée en fonction du contexte environnemental, social et économique afin d'assurer le bon fonctionnement et la saine répartition des initiatives. Il ne s'agit donc pas de mettre en production toutes les parcelles selon une logique homogène, mais bien de territorialiser la réflexion. Une agriculture ancrée, multifonctionnelle et plurielle apparaît bien indiquée (Vivre en ville, 2014) afin de répondre aux prémisses territoriales.

Bien que nous ne disposions pas des données nécessaires afin d'apposer un diagnostic complet sur l'adéquation entre les initiatives et le territoire, le désintérêt pour la Ferme Campus soulève certaines questions en la matière. Alors que la Ville de Québec tenait ses consultations dans le cadre du PPU de Plateau centre Sainte-Foy, la seule entité à avoir émis des réserves sur la requalification de ce secteur fut la CADEUL (Ville de Québec, 2012b). Dans les faits, les expérimentations s'y déroulant ne semblent pas pleinement profiter du potentiel d'un tel territoire urbain. Ces terres restent « [i]naccessibles à la communauté universitaire et aux résidents » (Ville de Québec, 2012a ; 18) et « ne participent pas à la vie du campus et de la ville » (Ville de Québec, 2012a ; 18). Or, afin de mener à la valorisation et à la reconnaissance de l'activité agricole urbaine, la littérature propose de stimuler sa multifonctionnalité (Ba et Aubry, 2011).

Par exemple, le Centre de recherche sur les systèmes alimentaires durables administre une ferme de 24 hectares sur le campus de la University of British Columbia qui allie la recherche, l'enseignement, l'engagement communautaire et la production alimentaire (UBC, 2016b), et ce, bien qu'elle soit relativement isolée. L'importance de ces terres et la richesse des activités qu'elles soutiennent ont permis de destituer le titre de réserve foncière qui lui était anciennement accordé (UBC, 2016c).



Bien que l'agriculture urbaine sur le campus prenne plusieurs formes et pratiques, le territoire pourrait s'enrichir de pratiques agricoles alternatives. L'expression d'une agriculture urbaine variée et multiforme sur le campus permettrait de renforcer la vocation nourricière du territoire par l'utilisation de sites potentiellement productifs, mais actuellement sous-utilisés. En ce sens, une cartographie des possibilités territoriales

s'avérerait pertinente. La littérature suggère également de réaliser cette activité en collaboration avec les acteurs locaux (Lovell, 2010).

Les campus montréalais recèlent de pratiques d'agriculture urbaine créatives et inspirantes :

- Le CRAPAUD, un collectif de recherche de l'UQAM, gère un rucher collectif, un jardin médicinal, des jardins collectifs et des projets de cultures à l'année (CRAPAUD, 2016).
- La direction du développement durable de HEC Montréal a, pour sa part, initié et coordonné le projet de forêt nourricière Hectare urbain (HEC, 2016).

L'Université de Montréal (2016) regroupe des projets éphémères, une culture de champignons, une houblonnière, de l'apiculture et de nombreux jardins (dont certains liés aux garderies). Plusieurs organisations étudiantes, mais également des employés, des professeurs et des organismes communautaires, sont impliqués dans ces activités.



Certes, le contexte montréalais semble plus bouillonnant que celui de la Ville de Québec alors qu'une consultation publique sur l'agriculture urbaine s'y est tenue en 2012 (Agriculture urbaine MTL, 2012), qu'un «Comité de travail de la collectivité montréalaise sur l'agriculture urbaine» est en place (Agriculture urbaine MTL, 2013) et qu'une stratégie structure son paysage alimentaire (CRÉ de Montréal, 2014). La présence de mouvements en faveur des systèmes alimentaires durables dans une communauté métropolitaine où se trouve une université est identifiée par Pothukuchi et Molnar (2015) comme un élément bénéfique. On peut ainsi questionner la valorisation de l'agriculture à titre d'activité prenant pleinement part à la dynamique urbaine dans le contexte sociopolitique de la Ville de Québec. En 2013, le PPU du Plateau centre de Sainte-Foy identifiant les terres agricoles du campus comme site à requalifier mentionnait que « [l]es activités agricoles pourraient être relocalisées en périphérie de la ville afin de permettre l'utilisation des terres à des fins plus urbaines » (Ville de Québec, 2012a ; 18). Cette perception de ce qu'est une activité urbaine excluait encore assez clairement l'agriculture. Par contre, dans sa vision du développement des activités agricoles et agroalimentaires publiée en 2015, la Ville de Québec propose de doubler le nombre de citoyens ayant accès à un jardin partagé sur le territoire de l'agglomération. Elle propose également la mise en expérimentation d'aménagements comestibles sur des terrains

publics et la facilitation de l'établissement de serres sur les toits dans les secteurs adéquats. Selon leur pertinence et leur acceptabilité sociale, la ville compte faciliter la réalisation de projets d'agriculture urbaine (Ville de Québec, 2015). On constate néanmoins que malgré cette mise à l'agenda de certaines formes d'agriculture urbaine, la révision du Schéma d'aménagement de la Ville de Québec prévoit encore des développements résidentiels sur les terres agricoles des Sœurs de la Charité, dossier soulevant la critique de nombreux organismes (Gaudreau, 2016).

Dans le plan directeur du patrimoine naturel de l'Université, la seule mention de l'expression agriculture urbaine concerne la portée promotionnelle du jardin communautaire biologique (CAMEO, 2013a). De plus, les documents de planification territoriale du campus laissent transparaître une certaine incompréhension de l'activité agricole du campus, les différentes formes d'agriculture urbaine y apparaissant sous des appellations parfois erronées. Par exemple, on constate que dans le Plan directeur du patrimoine naturel (CAMEO, 2013a) les jardins de VIA Agro-écologie sont qualifiés uniquement de jardins communautaires, tout comme le jardin des résidents. On y constate tout de même des distinctions plus marquées que celles présentes dans le Plan directeur d'aménagement (CAMUL, 2005), où tous les territoires productifs sont qualifiés de jardins communautaires. Ce manque d'information pourrait représenter une embûche pour la reconnaissance de la valeur de ces activités puisque leur représentation ne permet pas de comprendre leur portée réelle. Le plan d'action triennal de développement durable fait pour sa part mention de l'agriculture urbaine dans la section sur les engagements de la FSAA. Celle-ci compte mettre en valeur les avancées et les projets en la matière, en plus d'assurer le développement des jardins Roger-Vanden Hende et de soutenir les initiatives de la communauté universitaire (Université Laval, 2015a). On y reconnaît également le lien de l'agriculture urbaine avec les interventions touchant la durabilité des infrastructures. Par contre, les actions semblent circonscrites à la sphère d'intervention de la FSAA (Université Laval, 2015a).

### **Optimisation du mode de développement urbain**

Le Plan directeur d'aménagement et de développement du campus propose, comme élément charnière, la concentration des activités de l'université au cœur du campus. Ainsi, on projette un espace central peuplé de nouveaux pavillons étant prévus en partie sur des espaces de stationnement. Bien que la consolidation et la densification puissent

être intéressantes (Vivre en ville, 2014), les territoires agricoles seraient ici voués à être convertis. On peut ainsi se demander si cette optimisation en est vraiment une, surtout si l'on vise la construction d'un milieu nourricier et si l'on considère la rareté des terres agricoles en milieu urbain.

## 4.2 | DES INITIATIVES APPUYÉES ET RESPONSABLES

Le système alimentaire s'active par ses constituantes : ceux qui produisent, distribuent, transforment, etc. Dans la réalisation d'un système alimentaire durable et entrelacé au milieu de vie, celles-ci doivent indubitablement souscrire à des pratiques responsables. En contexte universitaire, comme ailleurs, les initiatives de production requièrent un certain soutien afin d'assurer leur attractivité et la présence d'une relève agricole (Vivre en ville, 2014). Ce soutien peut s'orchestrer par le biais de la recherche, d'un appui financier, d'une délégation territoriale, de la promotion ou encore du réseautage des parties prenantes.

La FSAA entend, selon le plan de développement durable, soutenir les initiatives en lien avec l'agriculture urbaine et l'alimentation responsable (Université Laval, 2016). Plusieurs projets étudiants sont appuyés par le Fonds de développement durable du campus ou encore par des associations étudiantes, identifiés comme des facilitateurs financiers (E2, E3, E4). D'autres opportunités sont également saisies par ces groupes étudiants. Par exemple, la Fromagerie du campus a réalisé une campagne de financement via La Ruche (La Ruche Québec, 2014). VIA Agro-écologie bénéficie de subventions afin d'engager deux jardiniers pour la saison estivale (VIA Agro-écologie, communication personnelle, 2016) et AgroCité s'est associé avec un projet de recherche afin de financer ses infrastructures (AgroCité, communication personnelle, 2016).

Ce besoin d'appui institutionnel prend également racine dans la nécessité d'une assise physique pour les initiatives. L'accès à celle-ci apparaît plus problématique en contexte lavallois. Aux dires de différents acteurs, des projets d'agriculture urbaine auraient avorté en raison de possibles développements autres sur le territoire convoité. Même si le Plan directeur ne « correspond ni à un plan fixe et achevé ni à un projet à réaliser dans son intégralité » (CAMUL, 2005 ; 16), c'est sur la base de ce plan et des secteurs ciblés comme étant « à développer » que certaines initiatives proposées par des regroupements étudiants ont été refusées (E1). Cette situation soulève des

questionnements sur la réelle adaptabilité des planifications du campus et semble se traduire, selon les discours recueillis, par un certain essoufflement du côté étudiant. Bien qu'il s'avère judicieux de ne pas mettre en œuvre un projet ayant un horizon à long terme sur un territoire voué à être converti, on peut se demander si la solution à cette impasse repose sur des initiatives alimentaires éphémères ou plutôt sur le renversement des priorités de développement actuellement accordées aux terrains du campus. Dans le même ordre d'idées, on peut constater la suppression des sièges étudiants sur le conseil du CAMEO (E1), alors même qu'on parle d'urbanisme participatif dans le plan directeur de 2005. On peut ainsi se questionner à savoir si cet organe, chargé de représenter les orientations institutionnelles lors de développements sur le campus, profite bel et bien d'un canal de communication en mesure de l'aiguiller sur les mouvances en cours dans la communauté universitaire, surtout lorsque l'on considère que le plan directeur n'a pas été revu depuis 11 ans.

Tel que démontré à la Figure 12, on constate que la moitié des projets d'agriculture urbaine ont été initiés par des étudiants et que trois des cinq autres relèvent d'un leadership de membres de la communauté universitaire. Fait intéressant, outre la Ferme Campus, le Jardin des comestibles, initié en 2015, est le premier projet directement mis en branle par l'institution, à travers l'entité responsable du développement durable.

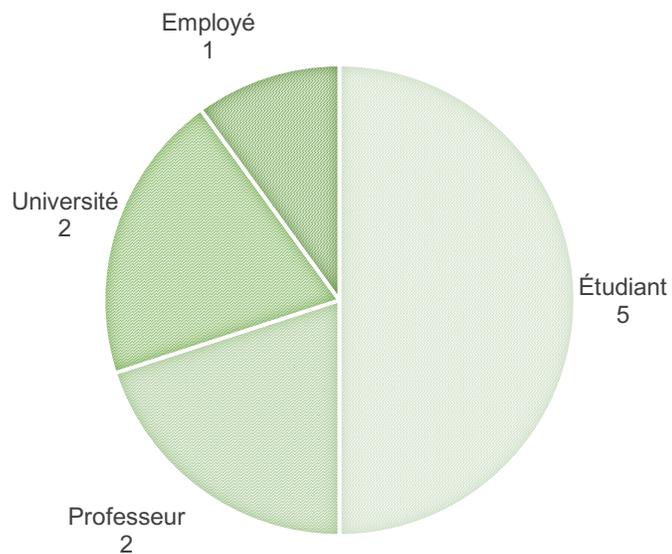


Figure 12: Instigateurs des initiatives de production.

Ce constat est cohérent avec les résultats de l'étude de Pothukuchi et Molnar (2015) réalisée auprès de 21 universités publiques américaines majoritairement non résidentielles, qui recensent une prédominance de leadership de la part des étudiants. Par contre, cette recension soulève également la présence d'un important leadership de

la part des facultés. Cet élément ne semble pas être autant développé sur le campus quoi que l'on puisse en observer certaines manifestations, entre autres de la part de la FSAA. Tel que souligné par les auteurs, un certain niveau d'implication de l'institution est nécessaire afin d'assurer la viabilité des initiatives. À l'Université Laval, outre l'implication financière dont il a été question plus tôt, on constate que l'institution est impliquée en matière d'entretien et de logistique dans certains projets (voir section 5.1).

On constate une certaine richesse des projets résultant du leadership étudiant présent sur le campus. Cette gouvernance étudiante représente, selon les intervenants sondés, un certain défi étant donné le roulement des étudiants, le risque d'un manque d'implication et l'occupation restreinte du campus en été. On peut ainsi se demander si l'on facilite l'implication et la relève agricole sur campus en constatant la faible représentation des pratiques d'agriculture urbaine dans la promotion des activités de l'Université Laval. On observe en effet une trame informative très fragmentée où la constitution d'un portrait complet nécessite beaucoup de recherche.

Plusieurs des universités dont les sites internet ont été consultés dans le cadre de cette analyse proposaient une section portant précisément sur les activités en lien avec l'agriculture.

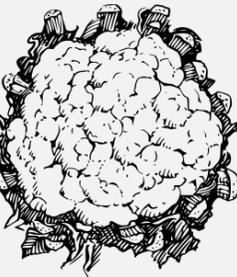
L'université bénéficierait sûrement de ce type de mise en commun de l'information. On constate que le site de la FSAA regroupe la majorité des comités. Par contre, il serait souhaitable d'atteindre un spectre étudiant plus large.

Une recherche par les mots clés « agriculture urbaine » et « nom de l'université » sur les moteurs de recherche Google, lorsque réalisée pour l'Université Laval, renvoie à une information partielle et incomplète. Pour les dix premiers résultats, on constate par exemple que plus de la moitié touche la Fête des semences et de l'agriculture urbaine, une activité ayant eu lieu à l'Université Laval, mais organisée par le Réseau d'agriculture urbaine de Québec (RAUQ, 2016). Par contre, on constate une fierté, un désir de mise en valeur de la part du Vice-rectorat exécutif au développement qui a organisé, par exemple, le Parcours des comestibles (Seiller, 2015). Ce sont 88 personnes qui se sont déplacées afin de prendre connaissance de cette initiative animant le campus, un nombre nettement supérieur aux attentes (Vice-rectorat exécutif au développement,

communication personnelle, 2016). La présence d'un regroupement d'initiatives peut également faciliter la gestion des projets. Présentement absent sur le campus de l'université, ce type d'organisation parapluie se retrouve néanmoins dans plusieurs campus impliqués en matière d'agriculture urbaine.

Par exemple, la Concordia Food Coalition (2016) est un organisme à but non lucratif concerné par la durabilité du système alimentaire de l'université Concordia. Elle rassemble des étudiants, des facultés et des employés afin de faciliter la transition vers un système alimentaire responsable centré sur la communauté. Ainsi, elle mène plusieurs projets sur le campus en plus de connecter les acteurs entre eux et d'offrir une plateforme web riche en information sur leurs projets et l'alimentation sur le campus ainsi que plus largement à Montréal. Elle offre également des postes rémunérés.

Ces regroupements sont parfois facilités par l'intégration de la sphère de la recherche. La recherche est d'ailleurs explicitée par Stevenson *et al.* (2007) comme une des facettes importantes des initiatives leur permettant d'atteindre une portée transformationnelle par leur possible capacité à remplacer certaines structures du système conventionnel. Le *Campus Food Systems Project*, qui a appuyé des projets dans 12 campus canadiens, propose également de faciliter la recherche appliquée et de connecter des projets de recherche afin de générer des opportunités sur les campus (Campus Food Systems Projet, 2016a et 2016b).



À l'UQAM, le CRAPAUD (Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine durable) « a comme mission de développer et promouvoir une agriculture urbaine plurielle, accessible, créative et viable par l'expérimentation, la pratique, l'autogestion, la recherche, la diffusion et l'action politique » (CRAPAUD, 2016). Il reconnaît le rôle primordial des institutions d'enseignement supérieur afin d'élaborer des alternatives innovantes (CRAPAUD, 2016).

À la University of British Columbia, le Centre pour des systèmes alimentaires durables «*integrates interdisciplinary academic, community, and production programs to explore and exemplify healthy and sustainable food system*» (UBC, 2016d). Sa mission est mise en œuvre par le plan académique «*Cultivating Place*», une stratégie allant plus loin que la mise en culture d'une simple parcelle, celle-ci ayant la volonté d'instaurer «*a culture of sustainability, rooted in stewardship of place, into the intellectual and physical fabric of the University*» (UBC, 2016d).

À l'Université McGill, les terres d'enseignement et de recherche situées à l'extérieur du campus permettent la distribution de 25 000 kg de fruits et légumes dans les services alimentaires du campus (Université McGill, 2016b). Cette institution valorise également la recherche appliquée des étudiants afin de faire cheminer le développement durable sur le campus (Université McGill, 2014).



Par contre, ce type de mise en œuvre implique la présence et l'implication de chercheurs intéressés. Toutefois, l'intégration de la recherche n'est pas toujours liée à un centre de recherche spécialisé. On peut, par exemple, observer des projets de recherche se greffant à des initiatives sur les campus. À l'Université Laval, un tel partenariat est observable chez AgroCité. Néanmoins, ces ponts seraient parfois plus difficiles à établir sur le campus (E4) et il semble y avoir peu de rencontres entre la recherche et le système alimentaire à même le campus. On y trouve ainsi, d'un côté, les parcelles de recherche et, de l'autre, les parcelles cultivées dans une perspective de consommation et de distribution des récoltes ou des semis.

L'amélioration des informations disponibles, la mise en place d'un portail présentant toutes les initiatives et la création d'un regroupement pourraient s'avérer des éléments facilitants pour le recrutement de participants aux initiatives et donc pour la durabilité des projets. L'avenue de la recherche semble intéressante à explorer considérant la mission de l'institution.

#### 4.3 | UN ACCÈS AMÉLIORÉ À DES ALIMENTS SAINS

Un milieu nourricier doit également fournir un accès physique, géographique et financier à une alimentation saine. Il importe ainsi de considérer l'intégration des infrastructures

nourricières au sein des milieux de vie, leur accessibilité par des modes de transports actifs et collectifs, ainsi que l'amélioration de l'offre alimentaire, et ce, pour tous (Vivre en ville, 2014).

### **Localisation et accessibilité des infrastructures alimentaires**

Les infrastructures alimentaires sont des éléments charnières d'un milieu de vie. Le campus en est un pour de nombreux étudiants et il tend à prendre une place plus grande qu'un simple lieu d'étude ou de travail pour plusieurs membres de la communauté universitaire (CAMEO, 2013b). Dans cette perspective, il s'avère opportun d'évaluer l'organisation spatiale des points de service. La carte présentée à l'Annexe illustre la localisation géographique des services alimentaires sur le campus. On peut constater la présence de lieux plus densément couverts par les services alimentaires, mais le campus reste parsemé d'un nombre important de services alimentaires assez bien dispersés sur son territoire. Comme on peut le constater à l'Annexe , les carrefours alimentaires, présentant en théorie l'offre alimentaire la plus complète, sont disposés de manière à couvrir la quasi-totalité des pavillons du campus dans un rayon de 400 mètres de marche, qui est la référence utilisée par Vivre en ville (2014). Au-delà de l'offre alimentaire intra-campus, on remarque la présence de quatre épiceries en bordure du territoire, tel que représenté à l'Annexe . Néanmoins afin de rejoindre ces points de vente, une proportion importante des membres doit parcourir une distance de plus de 400 mètres. De plus, la littérature émet d'importantes réserves quant à ce type d'infrastructure alimentaire (Morgan, 2015).

Qu'en est-il des composantes du système alimentaire alternatif ? Mentionnons d'abord qu'un projet de recherche, d'ailleurs piloté par une chercheuse de l'Université Laval, a réalisé un répertoire cartographique des opportunités de consommation locale dans la Communauté métropolitaine de Québec. Tel que démontré à l'Annexe 5, ce portail reconnaît la présence de trois éléments sur le campus, soit le jardin communautaire biologique, le jardin collectif de Via Agro-écologie et le point de chute de la Mauve. On observe en périphérie la présence de quelques commerces, d'un jardin communautaire et de plusieurs points de chute de paniers des fermiers (Manger Local Québec, 2014).

L'agriculture urbaine étant incluse dans les composantes des systèmes alimentaires alternatifs, nous nous pencherons sur son organisation spatiale à travers le campus.

Comme on peut le constater à la Figure 13, un nombre limité d'initiatives habite le cœur du campus.

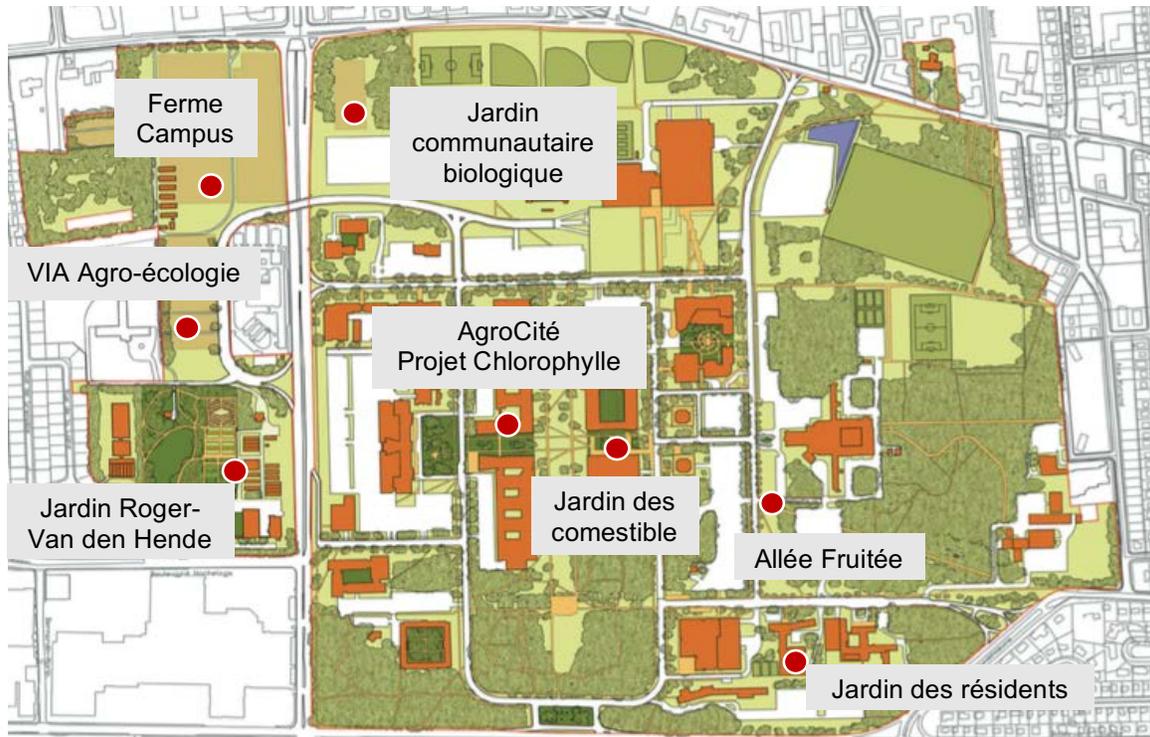


Figure 13: Localisation des initiatives d'agriculture urbaine (points routes) sur le campus (CAMUL, 2005 ; 9, adapté par Émilie Houde-Tremblay).

En effet, seuls le Jardin des comestibles et l'Allée Fruitée sont imbriqués aux secteurs centraux du campus si l'on exclut les serres du pavillon Alexandre-Vachon qui sont positionnées sur les toits et qui sont donc absentes de l'expérience paysagère des membres de la communauté. Bien qu'offrant une visibilité à la végétation dans les pavillons, la vocation nourricière du Projet Chlorophylle s'exprime plutôt par la vente de semis ayant lieu quelques jours par année dans les pavillons. Pour certains auteurs, c'est cette « visibilité viscérale » qui distingue drastiquement l'agriculture urbaine du système alimentaire traditionnel « *where food of doubtful provenance flows into cities from placeless foodscapes* » (Morgan, 2015 ; 1385). La distance entre production et consommation ainsi que le manque de connaissance sur la réalité du système alimentaire influenceraient le consommateur à minimiser l'importance et l'impact de ses choix alimentaires (Francis *et al.*, 2003). L'agriculture urbaine apparaît ainsi une façon de réintroduire d'étroits maillages entre le monde agroalimentaire et le territoire dans la psychologie du mangeur « désorienté », en plus de représenter une voie d'appropriation

du territoire par les usagers. Ainsi, une considération pour cette visibilité pourrait être une valeur ajoutée aux projets mis en œuvre à l'Université Laval.

La ferme de l'Université de Yale, située au cœur du campus, accueille des rassemblements hebdomadaires où les participants partagent des pizzas cuisinées à base de produits fraîchement récoltés sur les parcelles (Barlett, 2011).

Les infrastructures nourricières devraient également bénéficier d'une accessibilité accrue, et ce prioritairement par des modes de transports actifs et/ou collectifs. En ce sens, on constate à même le campus une rupture entre les initiatives situées à l'ouest de l'autoroute Robert-Bourassa et le reste du territoire, rupture affectant également la connaissance et la visibilité des initiatives s'y situant. Cette réalité engendre un cloisonnement de ces lieux, constat partagé par le CAMEO qui recommande dans son Plan directeur du patrimoine naturel d'« [a]ppuyer les projets de requalification du boulevard Laurier et de l'autoroute Robert-Bourassa en boulevards urbains » (CAMEO, 2013a ; 38). Dans le même ordre d'idées, on y propose de créer et de consolider des sentiers de transit vers le secteur ouest, en plus de créer un lien vert entre le boisé commémoratif et le Jardin Roger-Van den Hende (CAMEO, 2013a).

La cartographie des réseaux cyclables et des accidents recensés par Accès transports viables est présentée à la Figure 14. On constate que certains secteurs entourant le campus semblent plus problématiques en matière de sécurité, notamment les intersections situées au nord du campus, aux jonctions du chemin Sainte-Foy. La rencontre de cette figure avec la position géographique des infrastructures alimentaires présentées à l'Annexe 3, révèle une connectivité partielle avec le réseau cyclable et une proximité avec des intersections problématiques en matière de sécurité. Cette cartographie appuie également le diagnostic d'enclavement du secteur ouest alors qu'aucune piste cyclable ne relie la Ferme Campus, et que l'accès piétonnier n'est assuré que par des traverses assez éloignées, soit le viaduc de la rue du Peps et l'intersection Robert-Bourassa/ Hochelaga.

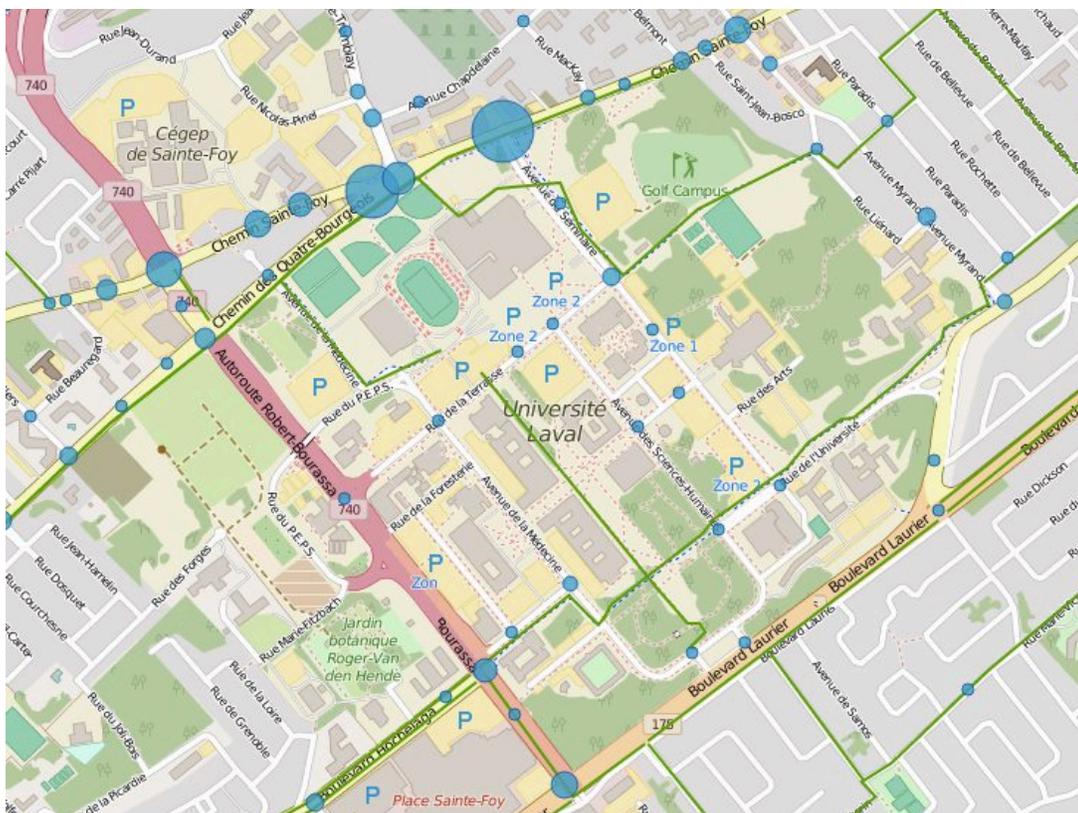


Figure 14: Cartographie du réseau cyclable (en vert) et des accidents impliquant piétons et cyclistes (cercles bleus) ayant eu lieu entre 2005 et 2014 (Accès transports viables, 2016).

## Améliorer l'offre alimentaire

L'université a entamé en 2004 son Virage Santé, par lequel elle désirait « mettre en œuvre les recommandations de [ses] équipes de recherche reliées au domaine de la santé et offrir une alimentation saine et équilibrée dans un décor agréable ». Ainsi, une importante campagne de sensibilisation fut mise en branle et une politique alimentaire fut élaborée (Université Laval, 2008). Bien que cette dernière n'existe plus dans sa forme originale et qu'elle soit donc inaccessible pour consultation, ses composantes sont maintenant intégrées aux devis liant l'institution à ses concessions alimentaires (E5). Elle prévoit l'obligation pour les carrefours et les comptoirs alimentaires d'offrir un repas complet construit selon le Guide alimentaire canadien et d'y exclure certains aliments étant donné leur faible qualité nutritionnelle, soit les boissons sucrées, les aliments frits et les charcuteries dont plus de 40 % des calories sont sous forme de matières grasses. Ces services doivent également identifier par le logo *Santé* + les aliments sains sélectionnés selon les spécifications disponibles sur le site Mon équilibre UL et considérer l'offre d'aliments végétariens (Université Laval, 2016g). On peut constater les efforts de certaines concessions en la matière. Par exemple, Saveurs

Campus a travaillé avec une nutritionniste et s'active à offrir une proposition végétarienne chaque jour (Saveurs Campus, 2016).

On constate donc que l'institution a déployé des efforts considérables autour de l'enjeu de la saine alimentation. Par contre, malgré les informations avancées sur le portail Mon équilibre UL, certains points de distribution bénéficieraient d'une amélioration de l'offre de produits frais. En effet, on constate que certaines distributrices ne respectent pas la classification avancée par l'institution. Un sondage récemment réalisé en 2016 par l'Université Laval révélait que seulement 21 % des répondants se disaient satisfaits des choix santé présentés dans les distributrices (VRAF, 2016). L'offre de produits frais du dépanneur chez Alphonse semble également limitée, tel que présenté à la Figure 15.

L'introduction de produits frais dans les dépanneurs est une tendance ayant gagné près de 660 dépanneurs de la ville de Philadelphie. En plus de considérer l'offre de fruits et de légumes, la Healthy Corner Store Initiative fournit un appui aux propriétaires afin de rentabiliser ce changement et de construire des liens avec les producteurs locaux (Vivre en ville, 2014 ; The Food Trust, 2014). Plus récemment, ce type d'initiative a également fait une percée dans les dépanneurs québécois (Porteur, 2015).



Figure 15: Section des fruits et légumes du dépanneur Alphonse (Houde-Tremblay, 2016).

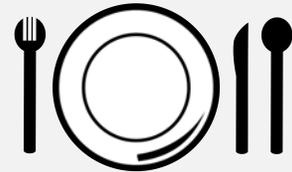
Une réflexion portant notamment sur ce point de distribution unique en son genre sur le campus pourrait s'avérer pertinente afin d'assurer un accès de proximité à des aliments sains à un prix raisonnable.

### **Lutte contre l'insécurité alimentaire**

Comme on l'a vu précédemment, la Table du pain est une banque alimentaire œuvrant sur le campus. Étant donné sa nature, elle constitue une intervention d'urgence. Il serait

donc positif de travailler plus en amont également, en soutenant des initiatives portant sur les capacités de mieux vivre en situation d'insécurité et d'accroître la sécurité alimentaire. Ces actions portent notamment sur l'acquisition de connaissances, d'habiletés et de liens sociaux via le jardinage, les cuisines collectives, les ateliers de cuisine ou encore les groupes d'achats (Québec en forme, 2013).

L'Université McGill organise des ateliers de cuisine pour les résidents, les outillant dans leur capacité à concocter des repas sains, durables et savoureux (Université McGill, 2016c).



Dans une perspective de participation à la collectivité, l'université pourrait également se pencher du côté d'un partenariat avec un organisme communautaire.

C'est ce que propose l'Université McGill. En effet, un des pavillons de cette institution accueille une collaboration entre le Groupe sur le logement à coût modique de son école d'architecture et deux organismes communautaires œuvrant à promouvoir la justice sociale et la sécurité alimentaire. Un jardin de 90 mètres carrés, principalement constitué de bacs dotés d'un système d'auto-irrigation, fournit le tiers des besoins du Santropol Roulant en légumes frais et biologiques (Université McGill, 2016a).

#### 4.4 | DES «LOCAVORES» AU SEIN DE L'INSTITUTION

Afin de stimuler la consommation d'aliments locaux par les mangeurs du campus, les services alimentaires doivent d'abord en fournir. Ces aliments nécessitent un effort de promotion et d'éducation des consommateurs. On peut constater que l'alimentation responsable fait partie du discours institutionnel porté par le plan d'action de développement durable de l'université. Ce dernier se déploie en dix axes d'intervention parmi lesquels se trouvent les achats et la consommation responsables, englobant la totalité des biens et services acquis sur le campus. L'action phare émise par ce plan touche plus particulièrement la nourriture (Université Laval, 2015a). Ainsi on vise le « déploiement de l'offre alimentaire responsable dans les différents points de service du campus » (Université Laval, 2015a ; 13). Pour l'Université Laval, équitable, local et saisonnier sont les caractéristiques d'un approvisionnement responsable. On doit tout

de même constater que l'agroalimentaire n'est pas un des dix axes d'intervention, mais bien une composante de l'approvisionnement responsable.

La gouvernance alimentaire est complexe sur le campus. Elle a fait l'objet d'un important historique de mobilisation et repose encore grandement sur une implication des membres de la communauté universitaire. On constate une évolution notable depuis les conflits qui ont eu lieu à partir de 1995 entourant les contrats de la multinationale Sodexo sur le campus (Impact Campus, 2011b). Les entreprises étudiantes sont maintenant nombreuses, gèrent plusieurs formes de services alimentaires et attirent une implication étudiante majeure représentant près de la moitié des postes occupés dans les cafés étudiants (Larose, 2013). Elles sont considérées comme des catalyseurs de changement (E2, E4, E5) et comme une opportunité de gain d'expérience en gestion pour les étudiants, et sont ainsi valorisées par l'institution (E5). Par contre, cela pose également des défis puisque la multiplicité des contrats individuels des services alimentaires apparaît, pour certains, comme une barrière à la mise en place d'un projet d'agriculture urbaine d'ampleur dont la distribution des récoltes serait intégrée aux services alimentaires du campus (E2).

### **Intégration des aliments locaux**

Afin d'orienter la distribution sur le campus, des clauses contractuelles exigent diverses mesures en matière d'alimentation responsable. Elles spécifient que ces services alimentaires doivent privilégier les produits de production ou de transformation locale, les produits équitables, ainsi que les poissons et crustacés issus de pêche ou d'aquaculture certifiée. Des objectifs chiffrés précisent également les attentes entourant la vente de certains produits, notamment ceux certifiés équitables (Université Laval, 2014). Par contre, bien que ces clauses contractuelles spécifient que des directives institutionnelles définiront la notion de « local » pour chaque catégorie de produits, ces dernières n'ont toujours pas été émises. Lors du sondage réalisé en 2016 auprès de la communauté universitaire, seulement 16 % des répondants étaient en accord avec l'affirmation « Des produits locaux sont vendus et clairement identifiés » contre 13 % en accord avec l'affirmation « Des produits biologiques sont vendus et clairement identifiés »<sup>4</sup> (VRAF, 2016). Lors de la candidature de l'institution pour la certification STARS,

---

<sup>4</sup> L'importante proportion de répondants ayant affirmé ne pas savoir (50 % et 57 %, respectivement) pourrait également appuyer un diagnostic de manque de mise en valeur ou de

l'Université Laval indiquait que, selon son estimation, 20 % de la nourriture et des boissons provenait d'un rayon de 250 milles, lui accordant un résultat de 2,90/6,00. L'Université Laval mentionnait alors ne pas avoir de programme d'approvisionnement alimentaire responsable, mais présenter une politique alimentaire faisant la promotion de l'utilisation de produits saisonniers (STARS, 2014). Par contre, tel que discuté précédemment, cette politique n'est plus disponible pour consultation et ne voit son contenu intégré que dans les clauses contractuelles (E5).

Selon Barlett (2011), l'établissement de buts et de lignes directrices est la première étape vers un impact majeur sur la distribution alimentaire. Les buts et les objectifs chiffrés seraient très variables d'un campus à un autre, étant exprimés parfois en proportion et parfois en valeur monétaire. L'auteur insiste également sur l'importance des critères retenus afin de définir ce qu'est, pour l'institution, une alimentation responsable. Ces critères expriment l'importance accordée aux enjeux spécifiques et engendrent des pressions distinctes sur le système alimentaire conventionnel. Ainsi, on peut penser aux produits locaux, aux aliments certifiés (biologiques, équitables, etc.), à la viande et aux produits laitiers, etc. L'émission de buts et de critères a mené certaines universités américaines à changer leurs fournisseurs de services, passant d'une corporation à un service donné par l'institution elle-même. Ces changements permettraient une plus grande flexibilité, notamment pour les achats directs à de petits producteurs (Barlett, 2011). On peut observer que dans les clauses contractuelles présentement en vigueur, l'Université Laval semble s'être penchée plus spécialement sur les produits liés à certaines certifications comme les pêches durables ou encore les produits équitables, alors que les critères spécifiques aux produits locaux sont encore absents.

Cette réalité relèverait d'une difficulté d'accès à une information juste. Comme la plupart des services alimentaires, étudiants et non-étudiants, choisissent de faire affaire avec de grands distributeurs, la traçabilité des lieux de production serait plus difficilement accessible. Cette dynamique d'approvisionnement semble être un choix à la fois lié à des considérations de constance de service et d'économie. Cette problématique est similaire à celle rencontrée dans les universités sondées par Barlett (2011) aux États-

---

présence de ce type de produit, et ce, considérant que seulement 3 % des répondants ont affirmé ne jamais utiliser les services alimentaires du campus (VRAF, 2016).

Unis où les pratiques de certains grands distributeurs n'incluent pas la traçabilité des lieux de production.

L'insatisfaction face à la fiabilité des grands distributeurs a suscité l'instauration de nouveaux systèmes de codage chez certains, mais également l'apparition de nouveaux joueurs, des distributeurs locaux qui regroupent des petits producteurs et stimulent ainsi l'économie régionale. Par ailleurs, ce processus fut à certains endroits appuyé par des institutions universitaires (Barlett, 2011).

Au Québec, dans la région de Chaudière-Appalaches, les établissements de santé font l'objet d'un projet-pilote d'approvisionnement en petits fruits régionaux (Vivre en ville, 2014).



Faisant face à des problématiques en matière d'approvisionnement local, l'Université Laval pourrait participer à ce type de démarche visant la facilitation des voies d'approvisionnement locales. Le manque d'avancées en la matière ou de certifications considérées comme satisfaisantes par l'institution, ne devrait-il pas constituer une motivation à l'innovation ?

Le manque d'information sur les activités et les ventes des services alimentaires semble représenter une autre barrière à la mise en place d'objectifs chiffrés (E5). Par contre, l'institution semble travailler de concert avec les entreprises en place afin d'instaurer un mécanisme de suivi et de générer des objectifs satisfaisants et soutenables pour les entreprises (E5). L'étude de Barlett (2011) souligne la nécessité ressentie par certaines institutions de créer de nouveaux postes afin de structurer ces projets relatifs au système alimentaire durable. À l'Université Laval, alors que les questions territoriales semblent chevaucher les fonctions de plusieurs services, l'approvisionnement alimentaire repose pour sa part sur une poignée d'acteurs institutionnels. En effet, il constitue une part restreinte du mandat de deux personnes. Néanmoins, on retrouve un comité consultatif, le Comité des services alimentaires (Université Laval, 2015b), et l'approvisionnement responsable devrait devenir le mandat unique d'un employé prochainement (E2).

Ainsi, la concentration des marchés à l'échelle des distributeurs approvisionnant le campus serait une embûche à la mise en place d'un encadrement efficace de l'offre alimentaire locale du campus. En restant conscient des enjeux économiques marquant la situation des services alimentaires du campus, on peut tout de même réfléchir à la possibilité d'introduire des modes d'approvisionnement alternatifs, tant dans ces services d'envergure que dans le paysage alimentaire du campus en général. On constate déjà certaines tendances en ce sens, alors que Saveurs Campus et L'intégrale, deux carrefours alimentaires étudiants, proposent des produits cultivés dans le cadre des initiatives étudiantes AgroCité et VIA-agroécologie. L'administration sollicite également les services de certains comités étudiants de transformation lors d'événements (E2). La présence de points de chute de La Coopérative La Mauve et, plus récemment, de deux nouveaux points de transfert de paniers des fermiers, représente aussi des occasions de consommer « local » sur le campus. L'institution pourrait envisager la tenue d'un marché public sur son territoire.

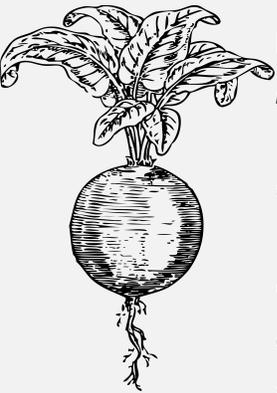
Une étude de Pothukuchi et Molnar (2015) révélait la présence de nombreuses formes de gouvernance entourant la présence de marchés des fermiers sur les campus. Les formes passent d'une gestion par un organisme sur le campus avec compensation monétaire pour l'entretien des toilettes au soutien financier ou logistique de la part de l'université. Un marché situé près du campus de Virginia Commonwealth University, bien que n'ayant pas de lien institutionnel, fournit un rabais aux étudiants vu les bénéfices représentés par la clientèle universitaire. À UBC (2016e) et à Concordia (2014), les initiatives de production des campus sont également parties prenantes de ces formes de mise en marché.

Pothukuchi et Molnar (2015) soulignent que, selon certains acteurs, le simple fait de donner accès au territoire à ces fins, sans autres implications considérables, serait tout de même un élément très facilitant. L'ouvrage de Vivre en ville (2014) offre également des exemples intéressants permettant de stimuler la consommation d'aliments locaux.

Par exemple, des épiceries situées dans la région de Chaudière-Appalaches affichent les portraits des producteurs locaux (Vivre en ville, 2014).

Cette personnalisation est présente dans les cafétérias de nos campus réalisant un approvisionnement en circuit court. On peut constater que les deux cafétérias offrant les produits de VIA Agro-écologie et d'AgroCité affichent leurs projets.

La saisonnalité de la consommation est l'une des facettes de l'alimentation responsable reconnue par l'Université Laval. Elle nécessite néanmoins des modifications dans les pratiques en cuisine. Ce faisant, elle se traduit par l'engagement dans des processus de transformation, de *cannage* et de congélation (Barlett, 2011). Certaines universités ont fait le choix d'appliquer les principes de saisonnalité dans leurs services alimentaires.



Bien que des plaintes concernant la diversité soient encore enregistrées, l'Université de Yale se concentre à améliorer l'expérience culinaire des membres de la communauté. Selon le codirecteur du projet augmentant la saisonnalité des produits dans les services alimentaires de l'institution, « *You can't convince people to suffer to do the right thing – you have to seduce them* » (Barlett, 2011; 110). Sa philosophie passe d'abord par le plaisir de manger pour ensuite sensibiliser la population aux enjeux du système alimentaire.

C'est également la voie qu'a empruntée l'Université de Guelph qui s'est dotée d'un laboratoire lui permettant de *canner*, de préserver et de congeler les aliments acquis de producteurs locaux en saison. Cela lui permet ainsi de rencontrer des quotas de produits locaux en hiver.

Dans le cadre de la certification STARS, l'institution obtenait un score total de 3,90 sur 7,75 pour la durabilité de ses services alimentaires. Les avancées déclarées touchaient majoritairement la question des déchets et l'émission de directives pour les dispensateurs de service (STARS, 2014). Par contre, ce dernier élément reste à ce jour relativement incomplet en matière d'approvisionnement local (E5).

La certification STARS reconnaît également une variété de pratiques liées aux systèmes alimentaires durables, comme les «*Local Food Days*» ou des «*Meatless Mondays*» (STARS, 2015).

En somme, on constate que l'alimentation locale est présente dans le discours de l'Université Laval puisqu'elle est introduite dans les clauses contractuelles qu'elle impose à ses services alimentaires. Par contre, l'opérationnalisation de cette visée n'est pas pleinement réalisée. Les difficultés de mise en œuvre rencontrées et soulevées par les acteurs du milieu ne sont pas étrangères à celles rencontrées par d'autres universités, ce qui invite à s'instruire des expériences vécues. Les universités étant reconnues comme des instances clés de mise en œuvre du développement durable, ces blocages devraient plutôt motiver la recherche de pratiques innovantes.

### **Éducation des mangeurs**

L'alimentation est également un facteur déterminant des capacités d'apprentissage. De plus, l'arrivée à l'université coïncide pour plusieurs avec les premières expériences d'achats alimentaires sur une base régulière (Peters, 2015). Or, tel que soulevé par Pothukuchi et Molnar (2015), les universités préparent leurs membres à contribuer à des processus sociétaux responsables. Elles tiennent donc un rôle important dans l'éducation des mangeurs. De quelle façon ce rôle est-il endossé par l'Université Laval ?

Par le programme Mon équilibre UL, l'institution soutient un portail informatif sur l'alimentation et octroie des crédits universitaires. Le programme et portail Mon équilibre UL aborde les saines habitudes de vie en trois volets, soient la saine alimentation, l'activité physique et la gestion du stress. Le portail présente plusieurs conseils en matière de saine alimentation. Entre autres, il donne accès au livre électronique de recettes Savoir Cuisiner, qui fut réalisé par des membres du Département des sciences des aliments et de nutrition. Sa rédaction s'est appuyée sur des groupes de discussion et des sondages afin de générer un ouvrage adapté aux besoins des étudiants de l'Université Laval (Savoir Cuisiner, 2010). Quoique la consommation responsable en soit également une composante, elle ne semble pas développée avec la même envergure que les questions de saine alimentation. Le portail Mon équilibre UL pourrait ainsi être bonifié notamment par l'ajout d'information sur les avenues de consommation locale et responsable sur le campus comme ailleurs. Le virage santé de l'université s'est accompagné d'un affichage des produits conseillés dans les services alimentaires et dans les distributrices, en plus d'avoir ajouté aux clauses contractuelles des services alimentaires la prescription de l'affichage des produits locaux. Vivre en ville (2014) suggère également de sensibiliser les jeunes à ces enjeux. Tel que décrit

précédemment, l'Université Laval accueille bon nombre d'enfants. En plus du camp de jour sur la question alimentaire, les centres de la petite enfance pourraient se doter de jardins, tel qu'on peut l'observer, par exemple, à l'Université de Montréal (Université de Montréal, 2016).

Plusieurs groupes d'étudiants menant des projets d'agriculture urbaine ont une fonction éducative. On peut par exemple penser au colloque d'AgroCité ou aux midi-conférences de Via Agro-écologie. S'ajoute à ces activités la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation (SAAC) organisée par des étudiants de la FSAA. Cet évènement, qui consiste en trois jours d'expositions, d'activités et de conférences sur le thème de l'agroalimentaire, est ouvert au grand public (FSAA, 2016d). Un comité étudiant, du nom de Campus équitable, milite pour sa part en faveur d'une distribution alimentaire plus responsable sur le campus. Par ses actions, elle souhaite que « [l']Université Laval adopte une politique exigeant des fournisseurs alimentaires du campus d'utiliser et de vendre des produits locaux autant que possible, sinon équitables, mais au minimum biologiques » et qu'elle « devien[ne] un leader pour des choix de consommation responsable et influence la ville de Québec à en faire autant » (Ingénieur sans frontières – Université Laval, 2016). En matière de saine alimentation, le Bureau d'entraide en nutrition (BEN), reposant sur un groupe d'étudiants en science de la nutrition, s'est également donné comme mission de renseigner, de conseiller et de sensibiliser la communauté universitaire sur la saine alimentation (BEN, 2016). L'association étudiante végétarienne et végétalienne de l'Université Laval fait également la promotion de ces approches de l'alimentation (AVÉGÉ ULAVAL, 2016).

Les efforts d'éducation sont donc bien présents sur le campus. Ils sont le fait d'une mobilisation étudiante non négligeable. Du côté institutionnel, il est intéressant de voir les étudiants recevoir des crédits académiques pour se pencher sur leurs choix alimentaires via le programme Mon équilibre UL. Par contre, des campagnes informatives plus ouvertes de la part de l'établissement permettraient de rejoindre la totalité des étudiants.

#### 4.5 | CYCLE DE VIE OPTIMISÉ

La mise en œuvre d'un système alimentaire durable ne peut s'effectuer sans considération pour la réduction du gaspillage et pour la valorisation des matières

résiduelles. Cette réflexion transcende les différentes sphères du système alimentaire puisque des pertes peuvent se produire à toute étape. Une telle optimisation du cycle de vie met à profit la matière, permettant à la fois économie et diminution de l'empreinte écologique (Vivre en ville, 2014). La Politique québécoise de gestion des matières résiduelles prescrit un traitement des matières résiduelles qui passe, dans l'ordre, par la réduction à la source, le réemploi, le recyclage et la valorisation. C'est seulement en dernier lieu que la matière doit être éliminée (Gouvernement du Québec, 2010). Pourtant on constate, au Québec, que pour l'année 2012, seulement 29 % des matières organiques des industries, commerces et institutions (ICI) avaient été recyclées ou valorisées (Recyc-Québec, 2014). Le plan d'action lié à cette politique émet comme objectif l'atteinte d'un taux de valorisation des matières organiques putrescibles de l'ordre de 60 %. Il mentionne d'ailleurs l'intention gouvernementale d'interdire l'élimination de cette catégorie de matière d'ici 2020 (Gouvernement du Québec, 2010). Malgré les efforts de valorisation, il s'avère qu'une part importante des rebus sont, en fait, des aliments gaspillés qui auraient pu suivre un chemin alternatif. Au Canada, on estime que la quantité d'aliments perdus annuellement serait de l'ordre de 183 kilogrammes par personne (Statistique Canada, 2009) représentant jusqu'à 40 % de ce qui est produit (Value Chain Management Center, 2010).

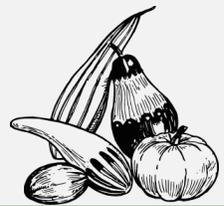
### **Réduction du gaspillage**

Le campus de l'Université Laval présente certaines actions portant sur la réduction du gaspillage alimentaire. Du côté étudiant, on constate l'existence du Collectif de minuit luttant contre le gaspillage par la concoction de repas en partie à base de denrées sauvées de l'élimination (Dubé, 2013). Une nouvelle clause contractuelle permettra également de guider les services alimentaires dans la gestion des surplus. En effet, celle-ci prévoit l'obligation de redistribuer les surplus. Néanmoins, la mise en œuvre d'une telle volonté implique une certaine complexité pour des questions d'infrastructure de conservation et de logistique, ce qui explique qu'elle ne soit pas encore mise en application (E5).

Les documents proposés par l'université elle-même présentent également des considérations relatives à cet enjeu. Les fiches informatives permettant de guider les personnes désireuses d'organiser un événement responsable suggèrent la juste évaluation des quantités afin de limiter le gaspillage et ajoutent une série d'idées afin de

limiter la création de déchets (Université Laval, 2016e ; Université Laval, 2010). L'une d'entre elles propose également un lien vers le site internet de l'initiative Sauve ta bouffe qui recèle de conseils en la matière (Université Laval, 2016e ; Sauve ta bouffe, 2016). Le questionnaire du Programme des saines habitudes de vie disponible sur le site internet présente également des statistiques sur le gaspillage et énonce certaines pistes de solution (Université Laval, 2016f). Cependant, à la lueur des recherches effectuées, ces informations restent difficiles à trouver.

Tel que mentionné précédemment, la gestion des quantités est un facteur important du gaspillage. Les cafés et comptoirs étudiants sont certes une belle richesse pour le campus. Par contre, leur gestion comporte certains enjeux étant donné la rotation des gérants en poste qui entraîne une perte de l'expertise. En ce sens, si sa structure est plus stable, la Coopérative des cafés pourrait s'avérer un acteur intéressant. Grâce à sa structure, cette coopérative peut avoir un impact positif sur le transfert de connaissances relatives à la gestion des stocks (Larose, 2007). La présence de sensibilisation à même les cafétérias pourrait aussi s'avérer pertinente.



Une étude a démontré qu'un message de sensibilisation au gaspillage placé à l'entrée d'une cafétéria de type buffet à volonté avait généré une diminution du gaspillage de l'ordre de 15 % (Whitehair *et al.* 2013).

L'université pourrait également appuyer des initiatives d'échanges alimentaires par la création de groupes informatisés permettant aux usagers de s'échanger de la nourriture qui serait autrement perdue.

Né en Allemagne, ce type de réseau regroupe plus de 55 000 utilisateurs dans ce pays et a gagné en popularité dans d'autres pays européens (McGrane, 2014).

Cette tendance prend également des formes plus physiques avec l'installation de réfrigérateurs collectifs ou tout simplement d'un point de dépôt telle une armoire. Des initiatives similaires ont pris d'assaut plusieurs villes québécoises, dont la Ville de Québec, où l'on peut retrouver ce type d'installation dans le quartier St-Roch. C'est

d'ailleurs des étudiantes de l'Université Laval qui sont au cœur de cette initiative (Sauve ta bouffe, 2015). Il est intéressant d'observer qu'à même le campus, une utilisation similaire s'effectue autour d'un réfrigérateur laissé à la disposition de tous au pavillon Abitibi-Price. Certains étudiants pratiquant le «*dumpster-diving*» y déposent régulièrement les fruits de leurs récoltes. Bien qu'embryonnaire et très informelle, cette initiative démontre la présence d'individus désirant participer à ce type de mouvement sur le campus.

### **Valorisation des déchets alimentaires**

Tel que spécifié précédemment les matières organiques putrescibles du campus sont collectées et transportées à Lévis pour être compostées. Afin d'assurer le bon fonctionnement de cette initiative, l'université mandate une brigade responsable de sensibiliser les membres de la communauté universitaire au tri. Dans le plan d'action triennal de développement durable, l'institution énonce sa volonté d'atteindre une cible de 70 % des matières résiduelles mises en valeur. Le service des immeubles vise, pour sa part, l'atteinte du niveau 3 du programme «*Ici on recycle*» ou encore les objectifs de récupération de la politique québécoise de gestion des matières résiduelles (Université Laval, 2015a). Certaines associations réalisent également leur propre compost sur le campus.

Dans l'agglomération de Québec, il est estimé que 41 % des matières organiques (incluant les résidus verts, les résidus alimentaires et compostables ainsi que les boues) générées par les ICI sont mises en valeur (Chamard stratégies environnementales, 2015). Dans son milieu, comme auprès des autres institutions d'enseignement supérieur, l'université a, dans ce dossier, joué un rôle de pionnière et de leader positif. Par contre, on peut constater, sur le campus, la présence d'îlots où le compost, bien que disposant d'un point de chute distinct, est mis en commun avec les ordures ménagères, par exemple à la sortie ouest du pavillon Ferdinand-Vandry. Ne disposant pas d'information sur la fréquence de ce type de dispositions, nous souhaitons simplement mentionner que cela pourrait affecter la perception de l'effort de l'institution en ce qui a trait aux matières résiduelles et ainsi nuire à l'effort de tri des membres. Ce dernier élément est présenté par certains acteurs comme une contrainte au bon fonctionnement de la valorisation.

La littérature appuie également l'adoption de principes d'économie circulaire par les entités qui en ont la possibilité. On réfléchit ainsi le cycle de vie des aliments à la manière du métabolisme d'un organisme vivant pour tenter de retirer un maximum des flux de ressources qui y circulent (Vivre en ville, 2014). Dans cette perspective de circuit plus fermé, l'université pourrait encourager le compostage à même le campus et réinvestir les nutriments qui en sont issus dans ses potagers et parterres.

Par exemple, la University of British Columbia composte sur son campus plus de 100 tonnes de résidus alimentaires par année (UBC, 2016a).

L'Université Laval a démontré un leadership en matière de valorisation des déchets alimentaires, surtout dans le contexte de son environnement urbain. Par contre, un tel comportement n'est pas pleinement mis à profit dans les dossiers de réduction du gaspillage alors que peu d'information circule et que l'encadrement de ce dossier par l'administration lavalloise est encore en construction.

## 5. | CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

Cet essai-projet a permis d'observer les avancées de l'Université Laval en matière de système alimentaire durable. Bénéficiant d'un large territoire, d'une communauté décrite comme « motivée » et d'une expertise en agriculture et en sciences de l'alimentaire, l'Université Laval semble en position intéressante afin de tenir un rôle de leader en la matière. Néanmoins, on constate qu'elle ne semble pas reconnue comme tel et qu'un encadrement inégal s'orchestre autour des différentes facettes d'un milieu nourricier. Puisque le soutien institutionnel est identifié comme un élément nécessaire au maintien des initiatives dans le temps, la reconnaissance de la pertinence et de l'intérêt de cet enjeu par l'Université Laval apparaît primordiale. Cet essai-projet représente un pas de plus vers la compréhension du système alimentaire de l'Université Laval et de la richesse des implications et des formes qu'il peut tenir en contexte universitaire. Afin de bonifier le caractère nourricier du campus, nous proposons certaines recommandations tout en reconnaissant que ce type de processus doit être la résultante d'une réflexion collective permettant de générer des interventions ancrées dans le contexte spécifique de l'Université Laval.

### **Recommandation 1 : Se doter d'une vision stratégique intégrée et concertée sur le système alimentaire**

Dans la construction d'un milieu nourricier, les avenues d'intervention sont multiples et de nombreuses actions peuvent être mises en œuvre afin d'améliorer de façon considérable le système alimentaire du campus. La diversité des opportunités souligne la pertinence de tenir un processus réflexif englobant apte à cibler collectivement la vision de l'Université Laval et de ses membres en matière d'alimentation responsable. Selon Pothukuchi et Molnar (2015 ; 355-356) « *A lasting institutional commitment to SFS<sup>5</sup> would include systematic and integrated linkages to core functions, mandates embedded in plans with related benchmarks, job descriptions, contracting and reporting mechanisms, incentive structures, and accountability processes including community partners.* » L'Université de McGill a, par exemple, entamé un processus de consultation auprès des parties prenantes en 2011 afin de formuler une vision et un plan stratégique applicable sur une période de trois ans (Université McGill, 2016d). En regard des discours recueillis, une telle approche apparaît pertinente puisque les acteurs décelaient

---

<sup>5</sup> Sustainable Food Systems

une différence entre les actions réalisables à court terme et celles demandant une préparation, donc réalisables seulement à plus longue échéance. Vivre en ville (2014) présente une démarche en six étapes permettant d'élaborer une stratégie alimentaire localisée. Celle-ci propose de :

- rassembler les forces vives ;
- faire le diagnostic du système alimentaire ;
- élaborer une vision rassembleuse ;
- adopter un plan d'action réaliste ;
- adapter la gestion, la planification et la réglementation ;
- évaluer les résultats et mettre à jour le plan d'action.

La littérature souligne la présence de diverses orientations chez les universités dotées de projets alimentaires. Par exemple, l'Université du New Hampshire désire être une communauté modèle dans sa région et plus largement son État. L'Université de Yale entend plutôt générer « *a culture that draws meaning and pleasure from connections among people, land and food* » (Barlett, 2011 ; 104). Certaines orientations se rapportent plus spécifiquement à des visées environnementales, sociales et éthiques, alors que d'autres abordent plutôt l'angle de la santé (Barlett, 2011). Quels raisonnements sont plus particulièrement portés par l'institution dans sa volonté d'agir sur les systèmes alimentaires ? Quel type d'acteur de changement veut-elle être ? Les recherches effectuées suggèrent l'absence de ce type de positionnement à l'Université Laval. Malgré le fait que les concessions alimentaires soient liées à ses requêtes par leurs devis, la suppression de la politique alimentaire apparaît comme un certain recul en matière d'expression d'une vision pour l'alimentation sur le campus. L'absence de vision claire peut en effet engendrer une perte de convergence et limiter la capacité à instaurer des efforts en ce sens. À l'inverse, la communication d'une orientation claire facilite la planification et les prises de position cohérentes (Lee *et al.*, 2013).

### **Recommandation 2 : Réfléchir à la place de l'agriculture urbaine**

Les entrevues menées dans le cadre de ce projet ont permis de déceler plusieurs opportunités, mais également certaines contraintes quant à la mise en œuvre de l'agriculture urbaine. Ainsi, les acteurs ont émis des commentaires positifs concernant l'accès au financement, la motivation de la communauté et de certains employés

facilitateurs, la nature du territoire et la présence d'expertise sur le campus. Le service lié au développement durable et la FSAA semblent outiller l'environnement institutionnel en matière d'actions relatives aux systèmes alimentaires durables. À l'inverse, des réserves furent exprimées concernant l'esthétisme, les coûts, l'entretien, la structure organisationnelle en silo, le manque de confiance en certaines initiatives étudiantes et la gouvernance étudiante prépondérante. Le caractère estival de la production agricole apparaîtrait également comme un facteur important de découragement à la valorisation du territoire et à l'appui d'initiatives sur le campus. En effet, la dynamique estivale du campus et l'identité des occupants en été suscitent des questionnements quant à l'intérêt de mobiliser des ressources autour de projets d'agriculture urbaine. Considérant les informations présentées dans le Cadre théorique, il apparaît néanmoins pertinent d'approfondir la réflexion sur la place de l'agriculture urbaine sur le campus.

De manière générale, on constate une distinction dans l'intervention institutionnelle entre les activités de production, la saine alimentation et l'alimentation locale, tel que résumé à la Figure 16. La saine alimentation a fait l'objet d'une politique et se traduit par des directives dans les clauses contractuelles des services alimentaires. L'alimentation locale fait pour sa part partie des constituantes de l'alimentation responsable telles que définies par l'institution. Néanmoins, à l'instar de certaines autres composantes de l'alimentation responsable, les aliments locaux ne sont toujours pas régulés clairement, laissant ainsi une certaine latitude aux services alimentaires dans l'application de cette orientation. Cela dit, il faut tout de même souligner la présence sur le campus d'initiatives de distribution en circuit court. De son côté, l'agriculture urbaine ne semble pas faire l'objet d'une telle vision centralisée, et ce malgré l'encadrement indépendamment offert par certains services comme la FSAA et le Fonds de développement durable. Ainsi, les actions présentes sur le campus relèvent plutôt d'un leadership étudiant ou professoral, d'une approche « à la pièce », sans faire l'objet d'une visée rassembleuse.

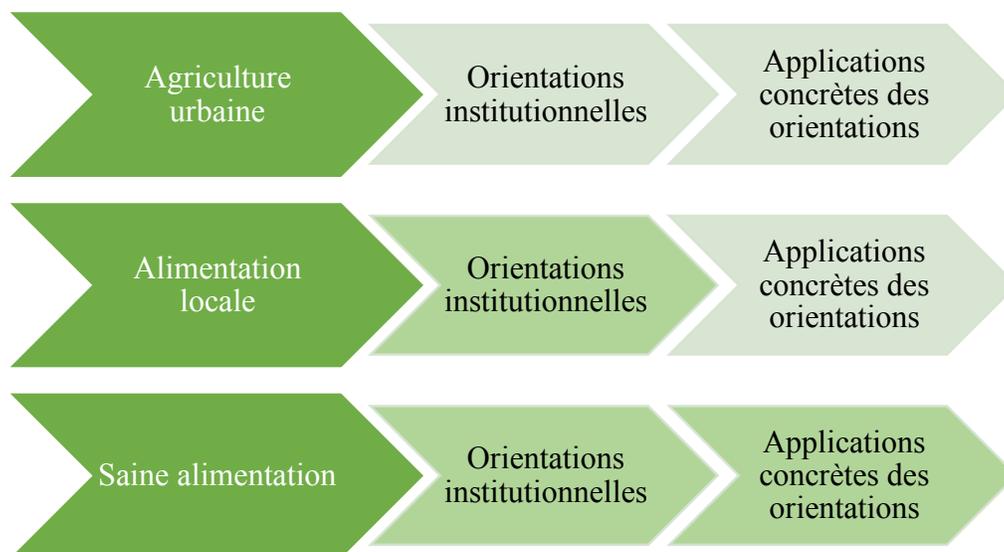


Figure 16: Progrès observé en matière d'encadrement institutionnel sur le campus.

En conséquence, il apparaît nécessaire d'avoir une réflexion en profondeur sur la place de l'agriculture à l'Université Laval, surtout considérant la multiplicité des opportunités offertes par son territoire. Il apparaît donc à propos de se demander, sans se restreindre à une réponse unique, ce que l'on veut porter à travers l'agriculture. L'institution désire-t-elle instaurer une fonction de production en circuit court à la ferme de Saint-Augustin ? Explorer le créneau de la ferme urbaine sur le territoire du campus ? Approfondir ses actions en agroécologie ? Humaniser le campus compte tenu du « défaut de vocation » exprimé dans le Plan directeur du patrimoine (CAMEO, 2013 ; 18) ? Utiliser l'agriculture urbaine pour construire des relations avec le milieu environnant ? Maximiser sa visibilité ou sa contribution paysagère ? Les opportunités sont plurielles et une réflexion approfondie permettrait de mettre en œuvre des initiatives agricoles identitaires et fonctionnelles en fonction des prémisses territoriales de l'institution.

### Recommandation 3 : S'investir et sortir des silos

Pour Pothukuchi et Molnar (2015; 355) « *[Sustainable Food Systems] activities offer rich connections across academic disciplines and fields, between academic and campus operations, between campus and community partners, and between the university's everyday operations and its strategic mission* ». En contrepartie, les leaders rencontrés lors de cette même étude ont soulevé des problématiques relatives aux silos administratifs et disciplinaires, soulignant la segmentation des responsabilités sur le

campus ainsi que le manque de coordination entre les initiatives relatives à l'alimentation, mais également plus largement avec les projets liés au développement durable. À l'Université Laval, comme ailleurs, la présence de cloisonnements à l'interne fut identifiée comme un élément contraignant au développement d'initiatives alimentaires. La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation représente un joueur important et son leadership fut soulevé par les entrevues et nos recherches documentaires, mais la multifonctionnalité de l'agriculture urbaine et de l'alimentation appelle également à stimuler une participation à l'extérieur de cette structure.

La littérature a également démontré la nécessité de mobiliser des ressources à l'interne afin d'encadrer les projets liés à la durabilité du système alimentaire et de s'assurer qu'ils perdurent dans le temps (Pothukuchi et Molnar, 2015). Le partage actuel des tâches semble minimiser l'importance de ce dossier, l'alimentation ne représentant qu'une faible part du mandat de deux employés. L'entrée prochaine en poste d'un gestionnaire de l'axe d'intervention en développement durable lié à l'approvisionnement responsable semble être un pas dans la bonne direction. Par contre, la pluralité des éléments impliqués et affectés par la mise en œuvre d'un campus nourricier suggère la nécessité d'aller plus loin. En effet, les projets tendent à transcender les axes d'intervention établis par la politique de développement durable, touchant à la fois les saines habitudes de vies, le milieu de vie, les infrastructures durables, la lutte aux changements climatiques et l'approvisionnement responsable. On constate dans certaines municipalités la présence d'un conseil de politique alimentaire regroupant des acteurs des diverses sphères du système alimentaire. L'Université Laval dispose de son côté d'un Comité des services alimentaires, mais son mandat semble relativement limité. Ainsi, on peut se questionner sur sa capacité à réfléchir au système dans sa globalité.

La création de ponts entre les différentes parties prenantes et entre les différentes sphères d'intervention (production, distribution, engagement communautaire, recherche, etc.) pourrait s'avérer positive pour l'institution. Par exemple, on peut penser à stimuler la recherche appliquée, tel que conseillé par plusieurs auteurs, ou à encourager sur le campus une rencontre entre aménagement et agriculture. On peut d'ailleurs constater que des partenariats sont présents lorsqu'il est question de foresterie urbaine sur le campus. Ce type de pratiques pourrait s'instaurer avec la FSAA afin de cheminer vers

l'aménagement d'un campus nourricier. Pothukuchi et Molnar (2015) notent également un besoin d'au minimum encourager les étudiants voulant mettre en place des initiatives à chercher un conseiller ayant un lien institutionnel afin d'assurer la continuité des projets, mais également de créer un cadre facilitant le lancement d'initiatives.

#### **Recommandation 4 : Stimuler la visibilité des projets et créer l'engouement**

Le manque de visibilité tant physique que promotionnelle des initiatives et des avancées en matière d'agriculture urbaine et d'alimentation apparaît problématique. Selon Pothukuchi et Molnar (2015), une approche appropriée se doit au minimum de faire la promotion des initiatives et de démontrer leurs bénéfices. La communication des actions en cours sur le campus et la centralisation de l'information apparaît nécessaire afin d'inciter et de faciliter l'implication de personnes en provenance d'horizons divers. Physiquement, on constate une agriculture urbaine en grande partie invisible sur le campus. Une proximité, dont les bénéfices furent présentés, devrait être facilitée sur le campus, notamment par l'utilisation des principes de «*place making*» afin de générer une riche expérience autour de la nourriture. Cette expression claire d'un campus nourricier apparaît favorable à l'émergence d'un engouement autour des projets et d'une conscience relative au système alimentaire, en plus de participer à l'aménagement d'un campus humanisé où les membres entrent en relation directe avec le territoire.

La concrétisation des recommandations ici présentées permettrait vraisemblablement à l'Université Laval de cheminer en tant que campus nourricier. Devant l'ampleur des enjeux liés au système alimentaire contemporain, la reconnaissance des institutions d'enseignement supérieur en tant que chefs de file en développement durable et le potentiel retrouvé au sein du campus, l'Université Laval pourrait démontrer un engagement plus assumé envers la question alimentaire. Ceci représenterait un élément positif tant pour l'institution elle-même que pour la collectivité, et permettrait à l'Université Laval de participer à la construction d'un futur empreint des principes de durabilité.

## BIBLIOGRAPHIE

- AASHE (2015). [En ligne] Disponible au : <https://stars.aashe.org/> (Page consultée le 13 novembre 2016).
- Accès transport viable (2016). Carte interactive. [En ligne] Disponible au : <http://transportsviables.org/realisation/carte-interactive-des-accidents-pietons-et-cyclistes/> (Page consultée le 22 juillet 2016).
- AEC (2016). La Table du Pain. [En ligne] Disponible au : [http://www.aec.asso.ulaval.ca/?page\\_id=938](http://www.aec.asso.ulaval.ca/?page_id=938) (Page consultée le 30 juin 2016).
- AGÉTAAC (2016). Fromagerie du campus. [En ligne] Disponible au : <http://www.agetaac.ulaval.ca/clubs-et-comites/fromagerie-du-campus/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Agriculture urbaine MTL (2012). Consultation publique sur l'agriculture urbaine à Montréal. [En ligne] Disponible au : <http://agriculturemontreal.com/nouvelles/Consultation-publique-sur-l-agriculture-urbaine-a-> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Agriculture urbaine MTL (2013). Un comité permanent sur l'agriculture urbaine pour Montréal. [En ligne] Disponible au : <http://agriculturemontreal.com/nouvelles/un-comit-permanent-sur-lagriculture-urbaine-pour-m> (Page consultée le 10 juillet 2010).
- AgroCité (2016). [En ligne] Disponible au : <http://agrocite.com/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Audet, R., Lefèvre, S. et El-Jed, M. (2015). La mise en marché alternative de l'alimentation à Montréal et la transition socio-écologique du système agroalimentaire, Les cahiers de recherche OSE, No.1, 32 p.
- AVÉGÉ ULAVAL (2016). About. [En ligne] Disponible au : <https://avegeulaval.wordpress.com/about/> (Page consultée le 23 juillet 2016).
- Ba A. et Aubry C. (2011). Diversité et durabilité de l'agriculture urbaine : une nécessaire adaptation des concepts ?, *Norois*, Vol.221, No.4, p.11-24.
- Banques alimentaires Canada (2013). Bilan-Faim, 40 p. [PDF] Disponible au : <http://foodbankscanada.ca/FoodBanks/MediaLibrary/HungerCount/Bilan-Faim2013.pdf> (Page consultée le 11 juin 2016).
- Barlett, P.F. (2011). Campus Sustainable Food Projects: Critique and Engagement, *American Anthropologist*, Vol.113, No.1, p.101-115.
- Beckett, J. (2006). *A Taste of Green*, Mémoire, Sarah Lawrence College, New York, 97 p.
- BEN (2016). À propos. [En ligne] Disponible au : <http://ben-asso.e-monsite.com/pages/a-propos/> (Page consultée le 4 juillet 2016).
- Bennell, S. (2008). *Going Local for a Change: Towards a Community Food Security Approach to Farm-to- University Development at Concordia University*, Montreal, Quebec, Mémoire de maîtrise, Université de Concordia, 144 p.
- Boyer, E.L. (1996). The Scholarship of Engagement, *Bulletin et the American Academy of Arts and Sciences*, Vol.49, No.7, p. 18-33.
- CADEUL (2016a). Le cercle universitaire. [En ligne] Disponible au : <http://cadeul.com/services/le-cercle-universitaire/> (Page consultée le 9 novembre 2016).
- CADEUL (2016b). Le Petit Campus. [En ligne] Disponible au : <http://cadeul.com/services/le-petit-campus/> (Page consultée le 26 juin 2016)
- Calder, W. et Dautremont-Smith, J. (2009). Higher education: More and more laboratories for inventing a sustainable Future, Chapitre dans *Agenda for a Sustainable America*, p. 93-107.

- Castadère-Ayçoberry, M. (2015). Brassta: De la rousse et or !, Impact campus. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/actualites/brassta-de-la-rousse-en/> (Page consultée le 25 juillet 2016).
- Campus Food Systems Projet (2016a). Where we are. [En ligne] Disponible au : <http://www.studentfood.ca/about-us/where-we-are/#> (Page consultée le 21 juillet 2016).
- Campus Food Systems Projet (2016b). How we work. [En ligne] Disponible au : <http://www.studentfood.ca/about-us/how-we-work/#> (Page consultée le 21 juillet 2016).
- Chamard stratégies environnementale (2015). Projet de plan métropolitain de gestion des matières résiduelles de la communauté métropolitaine de Québec (Rive Nord), 121 p. [PDF] Disponible au : <http://www.cmquebec.qc.ca/media/document/1712/cm-q-projet-pmgmr-2015-10-27-final-reduit.pdf> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Comité d'aménagement et de mise en œuvre (CAMEO) (2013a). Plan directeur du patrimoine naturel du campus de l'Université Laval, 74 p. [PDF] Disponible au : <https://www.cameo.ulaval.ca/cms/lang/fr/pid/104119>. (Page consultée le 7 avril 2016).
- Comité d'aménagement et de mise en œuvre (CAMEO) (2013b). Sondage. [En ligne] Disponible au : <https://www.cameo.ulaval.ca/cms/site/cameo/page108678.html> (Page consultée le 13 juillet 2016).
- Comité d'aménagement et de mise en œuvre (CAMEO) (2015). Rapport d'activités 2014-2015, 60 p. [PDF] Disponible au : [https://www.cameo.ulaval.ca/files/content/sites/cameo/files/documents/Fichiers%20site%20web/Rapport%20activites/CAMEO-RappAnnuel\\_2014-15.pdf](https://www.cameo.ulaval.ca/files/content/sites/cameo/files/documents/Fichiers%20site%20web/Rapport%20activites/CAMEO-RappAnnuel_2014-15.pdf) (Page consultée le 17 juillet 2016).
- Commission d'aménagement de l'Université Laval (CAMUL) (2005). Plan directeur d'aménagement et de développement, 54 p. [PDF] Disponible au : <https://www.cameo.ulaval.ca/cms/lang/fr/pid/104119> (Page consultée le 7 avril 2016).
- Commission des affaires étudiantes de l'Université Laval (2013). Agir pour améliorer la qualité de vie ainsi que la santé globale des étudiants de l'Université Laval, 49 p. [PDF] Disponible au : [https://www2.ulaval.ca/fileadmin/Secrtaire\\_general/Rapports/CAE-2013-Ameliorer\\_qualite\\_vie\\_sante\\_etudiants.pdf](https://www2.ulaval.ca/fileadmin/Secrtaire_general/Rapports/CAE-2013-Ameliorer_qualite_vie_sante_etudiants.pdf) (Page consultée le 10 juillet 2016).
- Concordia (2014). New weekly farmer's market is a hit on campus. [En ligne] Disponible au : <http://www.concordia.ca/cunews/main/stories/2014/11/12/new-weekly-farmers-market-a-hit.html> (Page consultée le 25 juillet 2016).
- Concordia Food Coalition (2016). Our Misson. [En ligne] Disponible au : <http://www.concordiafoodcoalition.com/our-mission/> (Page consultée le 19 juillet 2016).
- Cortese, A.D. (2003). The Critical Role of Higher Education in Creating a Sustainable Future, Planning for higher education, p. 15-22.
- CPE Centre Jour (2016). [En ligne] Disponible au : <http://cpecentrejour.com/> (Page consultée le 13 novembre 2016).
- CPE-La petite cité (2016). CPE La Petite Cité. [En ligne] Disponible au : <https://www.cpelapetitecite.ulaval.ca/> (Page consultée le 26 juin 2016).
- CRAPAUD (2016). Mission. [En ligne] Disponible au : <http://www.lecrapaud.org/> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- CRÉ de Montréal (2014). Plan de développement d'un système alimentaire équitable et durable de la collectivité montréalaise (SAM 2025), 28 p. [PDF] Disponible au :

- [http://credemontreal.qc.ca/wp-content/uploads/2014/03/brochure SAM.pdf](http://credemontreal.qc.ca/wp-content/uploads/2014/03/brochure_SAM.pdf) (Page consultée le 10 juillet 2016).
- Cretella, A. et Buenger, M.S. (2016). Food as a creative city politics in the city of Rotterdam, *Cities*, Vol.51, p. 1-10.
- Cullen-Robitaille, L. (2013). Pour un campus qui composte, *Le Fil*, Vol.48. No.15. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/pour-campus-qui-composte-34403/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- De la Salle, J. et Holland, M. (2010). *Agricultural Urbanism : Handbook for Building Sustainable Food & Agriculture systems in 21st century cities*, Libri publishing, 250 p.
- Dubé, P. (2013). Le collectif de minuit, *Impact campus*. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/actualites/campus/collectif-minuit/> (Page consultée le 6 juillet 2016).
- Duchemin, É. (2013). Agriculture urbaine d'hier à aujourd'hui : Une typologie, Chapitre dans *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, Vertigo, Montréal, Canada, p.17-94.
- DuPuis, E. M. et Goodman, D. (2005). Should we go “home” to eat? : Toward a reflexive politics of localism, *Journal of Rural Studies*, Vol.21, No.3, p.359–371.
- Durand, G. (2016). L'agriculture en ville : alimenter et éduquer. [En ligne] Disponible au : <http://www.fraq.qc.ca/2016/interregion-nord-du-quebec/lagriculture-en-ville-alimenter-et-eduquer/> (Page consultée le 9 novembre 2016).
- Francis, C., Lieblein, G., Glissman, S., Breland, T.A., Creamer, N., Harwood, R., Salomonsson, L., Helenius, J., Rickerl, D., Salvador, R., Wiedenhoef, M., Simmons, S., Allen, P., Altieri, M., Flora, C. et Poincelot, R. (2003). Agroecology : The ecology of Food Systems, *Journal of sustainable agriculture*, Vol.22, No.3, p.99-118.
- FSAA (2016a). Lancement du Jardin de l'essor comestible. [En ligne] Disponible au : <http://www.fsaa.ulaval.ca/nc/faculte/actualites-et-evenements/actualites/details/article/lancement-du-jardin-de-lessor-comestible/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- FSAA (2016b). Fermes. [En ligne] Disponible au : <http://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/infrastructures/fermes/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- FSAA (2016c). Complexe de serres de haute performance. [En ligne] Disponible au : <http://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/infrastructures/complexe-des-serres-de-haute-performance/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- FSAA (2016d). 16 clubs et comités font bouger la FSAA. [En ligne] Disponible au : <http://www.fsaa.ulaval.ca/services/espace-etudiant/vie-etudiante/clubs-et-comites/> (Page consultée le 14 juillet 2016).
- FSAA (2016e). De la laitue cultivée dans les couloirs du Comtois. [En ligne] Disponible au : <http://www.fsaa.ulaval.ca/nc/faculte/actualites-et-evenements/actualites/details/article/de-la-laitue-cultivee-dans-les-couloirs-du-comtois/#prettyPhoto> (Page consultée le 9 novembre 2016).
- Galarneau, V. et Paradis, D. (2016). Des acteurs de changement pour des systèmes alimentaires durables, *Urbanité*, Hiver 2016, p. 22-25.
- Gaudreau, V. (2016). Une coalition contre le dézonage des terres agricoles de Québec, *Le Soleil*. [En ligne] Disponible au : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/affaires/agro-alimentaire/201605/31/01-4986848-une-coalition-contre-le-dezonage-des-terres-agricoles-de-quebec.php> (Page consultée le 17 juillet 2016).
- Gouvernement du Québec (2010). Politique québécoise de gestion des matières résiduelles : Plan d'action 2011-2015, 34 p. [PDF] Disponible au :

- <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/presentation.pdf> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Guyard, R. (2016). Faire du pain sur le campus, Impact campus. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/actualites/boulangerie-du-comtois/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Hamann, J. (2009). Quelles sont vos habitudes de vie ?, Le Fil. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/quelles-sont-vos-habitudes-vie-16591/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Hassanein, N. (2003). Practicing food democracy : a pragmatic politics of transformation, *Journal of Rural Studies*, Vol.19, p. 77-86.
- HEC (2016). Hectare urbain. [En ligne] Disponible au : [http://www.hec.ca/developpement\\_durable/hectare\\_urbain/index.html](http://www.hec.ca/developpement_durable/hectare_urbain/index.html) (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Holt Giménez, E. et Shattuck, A. (2011). Food crises, food regimes and food movements: Rumbings of reform or tides of transformation?, *The Journal of Peasant Studies*, Vol.38, No.1, p.109–144.
- Impact campus (2011a). Un gros montant pour la Coop des cafés, Impact campus. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/actualites/un-gros-montant-pour-la-coop-des-cafs/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Impact campus (2011b). Petite histoire des cafés étudiants, Impact campus. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/actualites/petite-histoire-des-cafs-tudiants/> (Page consultée le 22 juillet 2016).
- Ingénieurs sans frontières-Université Laval (2016). Campus équitable. [En ligne] Disponible au : <http://ulaval.ewb.ca/projets-2/campus-equitable/> (Page consultée le 4 juillet 2016).
- INSPQ (2013). Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions, 61 p. [PDF] Disponible au : [https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728\\_AccessGeoCommAlimentQc.pdf](https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728_AccessGeoCommAlimentQc.pdf) (Page consultée le 23 juillet 2016).
- JBRVDH (2016a). [En ligne] Disponible au : <http://www.jardin.ulaval.ca/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- JBRVDH (2016b). Compostage. [En ligne] Disponible au : <http://www.jardin.ulaval.ca/informations-horticoles/compostage/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- JCBUL (2016). [En ligne] Disponible au : <http://www.jcbul.ca/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Krausz, N., Lacourt, I. et Mariani, M. (2013). La ville qui mange : pour une gouvernance urbaine de notre alimentation, Éditions Charles Leopold Mayer, Paris, 286 p.
- La Coopérative La Mauve (2016). [En ligne] Disponible au : <http://www.lamauve.com/> (Page consultée le 30 juin 2016).
- La Ruche Québec (2014). La fromagerie du campus. [En ligne] Disponible au : <https://laruchequebec.com/projet/fromagerie-campus-658/> (Page consultée le 17 juillet 2016).
- La Table du pain (2016). Fonds DD Lettre de remerciements 2016, 2 p.
- Lapping, M.B. (2004). Toward the Recovery of the Local in the Globalizing Food System: the Role of Alternative Agricultural and Food Models in the US, *Ethics, Place, and Environment*, Vol.7, No.3, p.141-150.
- Larose, Y. (2007). Lancement de la Coopérative des cafés étudiants, *Le Fil*, Vol.42, No.21. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/lancement-cooperative-des-cafes-etudiants-333/> (Page consultée le 7 juillet 2016).

- Larose, Y. (2013). Un arôme de succès, Le Fil, Vol.49, No.2. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/arome-succes-35036/> (Page consultée le 22 juillet 2016).
- Le Fil (2006). L'université offrira un service de compostage des résidus alimentaires, Le Fil, Vol.42, No.9. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/luniversite-offrira-service-compostage-des-residus-44/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Le Fil (2015). Inauguration du Jardin des comestibles, Le Fil, Vol.50, No.31. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/inauguration-jardin-des-comestibles-37456/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Le Fil (2016). Colloque sur l'agriculture urbaine, Le Fil, Vol.51, No.19. [En ligne] Disponible au : <https://www.lefil.ulaval.ca/colloque-sur-lagriculture-urbaine-38335/> (Page consultée le 20 juillet 2016).
- Le Projet Chlorophylle (2016). [En ligne] Disponible au : <https://projetchlorophylle.wordpress.com/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Lee, K.-H., Barker, M. et Mouasher, A. (2013). Is it even espoused? An exploratory study of commitment to sustainability as evidenced in vision, mission, and graduate attribute statements in Australian universities, *Journal of Clear Production*, Vol.48, p.20-28.
- Lelièvre, D. (2014). L'art de la charcuterie, *Impact campus*. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/non-classe/lart-charcuterie/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Lepage, S. (2012). L'achat local : pourquoi et comment ?. [En ligne] Disponible au : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/chaudiereappalaches/journalvisionagricole/Pages/achatlocal.aspx> (Page consultée le 23 juillet 2016).
- Lovell, S.T. (2010). Multifunctional Urban Agriculture for Sustainable Land Use Planning in the United States, *Sustainability*, Vol.2, p.2499-2522.
- Manger Local Québec (2014). Carte interactive. [En ligne] Disponible au : <https://www.mangerlocalquebec.info/recherche/sur-la-carte> (Page consultée le 23 juillet 2016).
- McGrane, S. (2014). Finding Takers for Lonely Leftovers in a Culinary Nook of the Sharing Economy, *The New York Times*. [En ligne] Disponible au : [http://www.nytimes.com/2014/11/27/world/europe/german-matchmakers-pair-lonely-leftovers-and-rumbling-bellies.html?\\_r=0](http://www.nytimes.com/2014/11/27/world/europe/german-matchmakers-pair-lonely-leftovers-and-rumbling-bellies.html?_r=0) (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Morgan, K. (2015). Nourishing the city: The rise of the urban food question in the Global North, *Urban Studies*, Vol.52, No.8, p.1279-1394.
- Pavillon Parent (2016). Jardin potager en résidences. [En ligne] Disponible au : <https://www.facebook.com/PavillonParent/posts/1320641434618938> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Pérusse-Lachance, É. (2009). Évaluation des habitudes de vie reliées à l'obésité et au surplus de poids dans une communauté universitaire, *Mémoire de maîtrise*, Faculté de Médecine, Université Laval, Québec, 96 p.
- Peters, D. (2015). La révolution alimentaire sur les campus, *Affaires universitaires*. [En ligne] Disponible au : <http://www.affairesuniversitaires.ca/articles-de-fond/article/la-revolution-alimentaire-sur-les-campus/> (Page consultée le 15 juillet 2016).
- Pisano, U., Lepuschitz, K. et Berger, G. (2014). Framing urban sustainable development: Features, challenges and potentials of urban SD from a multi-level governance perspective, *ESDN quarterly report*, European sustainable development network, rapport no.31, 30 p. [PDF] Disponible au : [http://www.sd-network.eu/quarterly%20reports/report%20files/pdf/2014-January-Framing Urban Sustainable Development.pdf](http://www.sd-network.eu/quarterly%20reports/report%20files/pdf/2014-January-Framing%20Urban%20Sustainable%20Development.pdf) (Page consultée le 26 juillet 2016).

- Porteur, I. (2015). Percée dans les dépanneurs, Le devoir. [En ligne] Disponible au : <http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/450482/percee-sante-dans-les-depanneurs> (Page consultée le 12 novembre 2015).
- Pothukuchi, K. et Molnar, S.A. (2015). Sustainable Food Systems at Urban Public Universities: A Survey of U-21 Universities, *Journal of Urban Affairs*, Vol.37, No.3, p.341-359.
- Québec en forme (2013). Le point sur la sécurité alimentaire, 17 p. [PDF] Disponible au : [http://www.quebecenforme.org/media/206020/qef\\_fiche-thematique\\_securite-alimentaire\\_2013.pdf](http://www.quebecenforme.org/media/206020/qef_fiche-thematique_securite-alimentaire_2013.pdf) (Page consultée le 26 juillet 2016).
- Radio-Canada (2016). Un premier restaurant gastronomique à l'Université Laval, Radio-Canada. [En ligne] Disponible au : <http://ici.radio-canada.ca/regions/quebec/2016/08/05/008-restaurant-universite-laval-gastronomie-etudiants.shtml> (Page consultée le 13 novembre 2016).
- RAUQ (2016). Fête des semences et de l'agriculture urbaine 2016. [En ligne] Disponible au : <http://www.agricultureurbaine.net/> (Page consultée le 10 juillet 2016).
- Recyc-Québec (2014). Bilan 2012, 32 p. [PDF] Disponible au : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/bilan-gmr-2012.pdf> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Sauve ta bouffe (2015). Partage de bouffe dans Saint-Roch. [En ligne] Disponible au : <http://www.sauvetabouffe.org/2015/04/partage-de-bouffe-dans-saint-roch/> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Sauve ta bouffe (2016). [En ligne] Disponible au : <http://www.sauvetabouffe.org/> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Saveur Campus (2016). Votre santé. [En ligne] Disponible au : <http://cadeul.com/saveurscampus/sante.php> (Page consultée le 12 juillet 2016).
- Savoir Cuisiner (2010). Avant-propos. [En ligne] Disponible au : <http://www.savoircuisiner.ulaval.ca/index.php?pg=avant-propos> (Page consultée le 4 juillet 2016).
- Seiller, M. (2015). Parcours des comestibles : Savourez le campus!, Impact campus. [En ligne] Disponible au : <http://impactcampus.ca/sciences-et-technologies/parcours-comestibles-campus-se-mange/> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Service des immeubles (2016). Gestion des matières résiduelles. [En ligne] Disponible au : <https://www.si.ulaval.ca/developpement-durable/matieres-residuelles/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Shriberg, M. P. (2002). Sustainability in U.S. higher education: organizational factors influencing campus environmental performance and leadership, Thèse de doctorat, Université du Michigan, 349 p.
- Stevenson, G. W., Ruhf, K., Lezberg, S. et Clancy, K. (2007). Warrior, Builder and Weaver Work: Strategies for Changing the Food System, Chapitre dans *Remaking the North American Food System: Strategies for sustainability*, p.33-62.
- Tarasuk, V., Mitchell, A. et Dachner, N. (2013). Household Food Insecurity in Canada, 26 p. [PDF] Disponible au : <http://thepod.cfccanada.ca/sites/thepod.cfccanada.ca/files/Tarasuk%20et%20al.%20%282013%29%20Household%20Food%20Insecurity%20in%20Canada%202011.pdf> (Page consultée le 10 juin 2016).
- The Food Trust (2014). Healthier Corner Stores Positive Impacts and Profitable Changes, 9 p. [PDF] Disponible au : [http://thefoodtrust.org/uploads/media\\_items/healthier-corner-stores-positive-impacts-and-profitable-changes.original.pdf](http://thefoodtrust.org/uploads/media_items/healthier-corner-stores-positive-impacts-and-profitable-changes.original.pdf) (Page consultée le 26 juillet 2016).
- UBC (2015). Land Use Plan, 47 p. [PDF] Disponible au : <http://planning.ubc.ca/sites/planning.ubc.ca/files/documents/planning->

- [services/policies-plans/01-Land%20Use%20Plan-2015.pdf](#) (Page consultée le 17 juillet 2016).
- UBC (2016a). Responsibility. [En ligne] Disponible au : <http://www.food.ubc.ca/responsibility/> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- UBC (2016b). UBC farm. [En ligne] Disponible au : <http://ubcfarm.ubc.ca/> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- UBC (2016c). History. [En ligne] Disponible au <http://ubcfarm.ubc.ca/about/history/> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- UBC (2016d). Guiding Principles : Cultivating Place. [En ligne] Disponible au : <http://ubcfarm.ubc.ca/about/cultivating-place/> (Page consultée le 19 juillet 2016).
- UBC (2016e). Farms markets. [En ligne] Disponible au : <http://ubcfarm.ubc.ca/food-production/farm-markets/> (Page consultée le 25 juillet 2016).
- UNESCO (2016). Education for Sustainable Development. [En ligne] Disponible au : <http://en.unesco.org/themes/education-sustainable-development> (Page consultée le 2 août 2016).
- Université de Montréal (2016). Agriculture. [En ligne] Disponible au : <http://durable.umontreal.ca/biodiversite/agriculture/> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Université Laval (2007). Un chez-soi sur le campus c'est possible aux résidences de l'Université Laval. [En ligne] Disponible au : [http://www.residences.ulaval.ca/a\\_propos/](http://www.residences.ulaval.ca/a_propos/) (Page consultée le 26 juin 2016).
- Université Laval (2008). L'université Laval intensifie son virage Santé. [En ligne] Disponible au : <http://www2.ulaval.ca/notre-universite/salle-de-presse/communiqués-de-presse/details/article/1000552/> (Page consultée le 12 juillet 2016).
- Université Laval (2010). Guide des événements écoresponsables, 40 p. [PDF] Disponible au : [https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement\\_durable/documents/GuideEvénementEcoresponsable-UL.pdf](https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement_durable/documents/GuideEvénementEcoresponsable-UL.pdf) (Page consultée le 19 juillet 2016).
- Université Laval (2013). Horizon 2017, 16 p. [PDF] Disponible au : <https://www2.ulaval.ca/fileadmin/cabinetrecteur/horizon-2017-universite-laval.pdf> (Page consultée le 5 juillet 2016).
- Université Laval (2014). Extraits des clauses contractuelles sur l'alimentation responsable imposées aux services alimentaires sur le campus, 7 p. [PDF] Disponible au : [https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement\\_durable/documents/ServicesAlimentaires-DevisExploitation-ExtraitDD.pdf](https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement_durable/documents/ServicesAlimentaires-DevisExploitation-ExtraitDD.pdf) (Page consultée le 11 juillet 2016).
- Université Laval (2015a). Plan d'action de développement durable 2015-2018, 68 p. [PDF] Disponible au : [https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement\\_durable/documents/PlanTriennal-DD-2015-2018.pdf](https://www2.ulaval.ca/fileadmin/developpement_durable/documents/PlanTriennal-DD-2015-2018.pdf). (Page consultée le 12 mai 2016).
- Université Laval (2015b). Comité des services alimentaires. [En ligne] Disponible au : [https://oraweb.ulaval.ca/pls/cno/affiche\\_cno.proc\\_affiche?no=276](https://oraweb.ulaval.ca/pls/cno/affiche_cno.proc_affiche?no=276) (Page consultée le 22 juillet 2016).
- Université Laval (2016a). Les étudiants, la diplomation et le personnel. [En ligne] Disponible au : <http://www2.ulaval.ca/notre-universite/a-propos-de-lul/les-etudiants-la-diplomation-et-le-personnel.html> (Page consultée le 26 juin 2016).
- Université Laval (2016b). La mission, les valeurs et les orientations. [En ligne] Disponible au : <http://www2.ulaval.ca/notre-universite/a-propos-de-lul/la-mission-les-valeurs-et-les-orientations.html> (Page consultée le 26 juin 2016).

- Université Laval (2016c). Activités jeunesse. [En ligne] Disponible au : <https://www2.ulaval.ca/les-etudes/ecoles-et-universites-dete/activites-jeunesse.html> (Page consultée le 26 juin 2016).
- Université Laval (2016d). Où manger sur le campus. [En ligne] Disponible au : <https://www2.ulaval.ca/mon-equilibre-ul/manger-sur-le-campus/ou-manger-sur-le-campus.html> (Page consultée le 30 juin 2016).
- Université Laval (2016e). Approvisionnement responsable : La nourriture, 2 p. [PDF] Disponible au : [http://www.sf.ulaval.ca/approvisionnement/pdf/Fiche-AR\\_Nourriture.pdf](http://www.sf.ulaval.ca/approvisionnement/pdf/Fiche-AR_Nourriture.pdf) (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Université Laval (2016f). Chaque année, on gaspille 20 % de la nourriture produite au Canada. [En ligne] Disponible au : <http://www2.ulaval.ca/mon-equilibre-ul/questions-sante/chaque-annee-on-gaspille-20-de-la-nourriture-produite-au-canada.html> (Page consultée le 7 juillet 2016).
- Université Laval (2016g). Bien manger sur le campus. [En ligne] Disponible au : <http://www2.ulaval.ca/mon-equilibre-ul/manger-sur-le-campus/bien-manger-sur-le-campus.html> (Page consultée le 12 juillet 2016).
- Université McGill (2014). An Appetite for Sustainability, 26 p. [PDF] Disponible au : [https://www.mcgill.ca/foodservices/files/foodservices/appetite\\_for\\_sustainability\\_-\\_2014-2017\\_2.pdf](https://www.mcgill.ca/foodservices/files/foodservices/appetite_for_sustainability_-_2014-2017_2.pdf) (Page consultée le 23 juillet 2016).
- Université McGill (2016a). L'abondance agricole sur du béton. [En ligne] Disponible au : <https://www.mcgill.ca/community/fr/quebec/jardin-roulant> (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Université McGill (2016b). McGill Feeding McGill 3. [En ligne] Disponible au : <http://www.mcgill.ca/sustainability/mcgill-feeding-mcgill-3-sp0074> (Page consultée le 19 juillet 2016).
- Université McGill (2016c). Feeding McGill [En ligne] Disponible au : <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/feeding-mcgill> (Page consultée le 26 juillet 2016).
- Université McGill (2016d). Strategic Plan-an Appetite for Sustainability. [En ligne] Disponible au : <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/strategic-plan> (Page consultée le 19 juillet 2016).
- University Leaders for a Sustainable Future (1990). La déclaration de Talloires, 1 p. [PDF] Disponible au : [http://www.ulsf.org/pdf/French\\_TD.pdf](http://www.ulsf.org/pdf/French_TD.pdf) (Page consultée le 17 juin 2016).
- Univert Laval (2012). L'Allée Fruitée : Le verger d'Univert Laval. [PDF] Disponible au : [https://univertlaval.files.wordpress.com/2011/11/miseajour\\_avril2012\\_abrege.pdf](https://univertlaval.files.wordpress.com/2011/11/miseajour_avril2012_abrege.pdf) (Page consultée le 28 juin 2016).
- Univert Laval (2016). Paniers BIO. [En ligne] Disponible au : <https://univertlaval.wordpress.com/projets/paniers-bio/> (Page consultée le 3 juillet 2016).
- Value Chain Management Center (2010). Food Waste in Canada, 16 p. [PDF] Disponible au : <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf> (Page consultée le 15 juillet 2016).
- VIA Agro-écologie (2016). [En ligne] Disponible au : <http://viaagro.wix.com/via-agro-ecologie> (Page consultée le 28 juin 2016).
- Ville de Québec (2012a). Programme particulier d'urbanisme plateau centre de Sainte-Foy, 114 p. [PDF] Disponible au : [https://www.ville.quebec.qc.ca/planification\\_orientations/amenagement\\_urbain/ppu/ppu\\_saintefoy/docs/ppu\\_plateau\\_centre\\_sainte\\_foy.pdf](https://www.ville.quebec.qc.ca/planification_orientations/amenagement_urbain/ppu/ppu_saintefoy/docs/ppu_plateau_centre_sainte_foy.pdf) (Page consultée le 9 juillet 2016).

- Ville de Québec (2012b). Rapport de consultation publique, 62 p. [PDF] Disponible au : [https://www.ville.quebec.qc.ca/planification\\_orientations/amenagement\\_urbain/ppu/ppu\\_saintefoy/docs/ppu\\_sf\\_rapport\\_consultation.pdf](https://www.ville.quebec.qc.ca/planification_orientations/amenagement_urbain/ppu/ppu_saintefoy/docs/ppu_sf_rapport_consultation.pdf) (Page consultée le 9 juillet 2016).
- Ville de Québec (2015). Vision du développement des activités agricoles et agroalimentaires dans l'agglomération de Québec 2015-2025, 24 p. [PDF] Disponible au : [https://www.ville.quebec.qc.ca/planification\\_orientations/agroalimentaire/activites\\_agroalimentaires/docs/vision\\_activites\\_agroalimentaires.pdf](https://www.ville.quebec.qc.ca/planification_orientations/agroalimentaire/activites_agroalimentaires/docs/vision_activites_agroalimentaires.pdf) (Page consultée le 10 juillet 2016).
- Ville de Québec (2016). Carte interactive. [En ligne] Disponible au : <http://carte.ville.quebec.qc.ca/carteinteractive/> (Page consultée le 13 juillet 2016).
- Vivre en ville (2014). Villes nourricières : Mettre l'alimentation au cœur des collectivités, Collection outiller le Québec, 141 p.
- VRAF (2016). Sondage, 3p.
- Whitehair, K.J., Shanklin, C.W. et Brannon, L.A. (2013). Written Messages Improve Edible Food Waste Behaviors in a University Dining Facility, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, Vol.113, No.1, p.63-69.
- Zon'Orange (2016). Notre histoire. [En ligne] Disponible au: <https://zonorange.ca/a-propos/histoire/> (Page consultée le 23 juillet 2016).

## Annexe 1 : Grille d'analyse

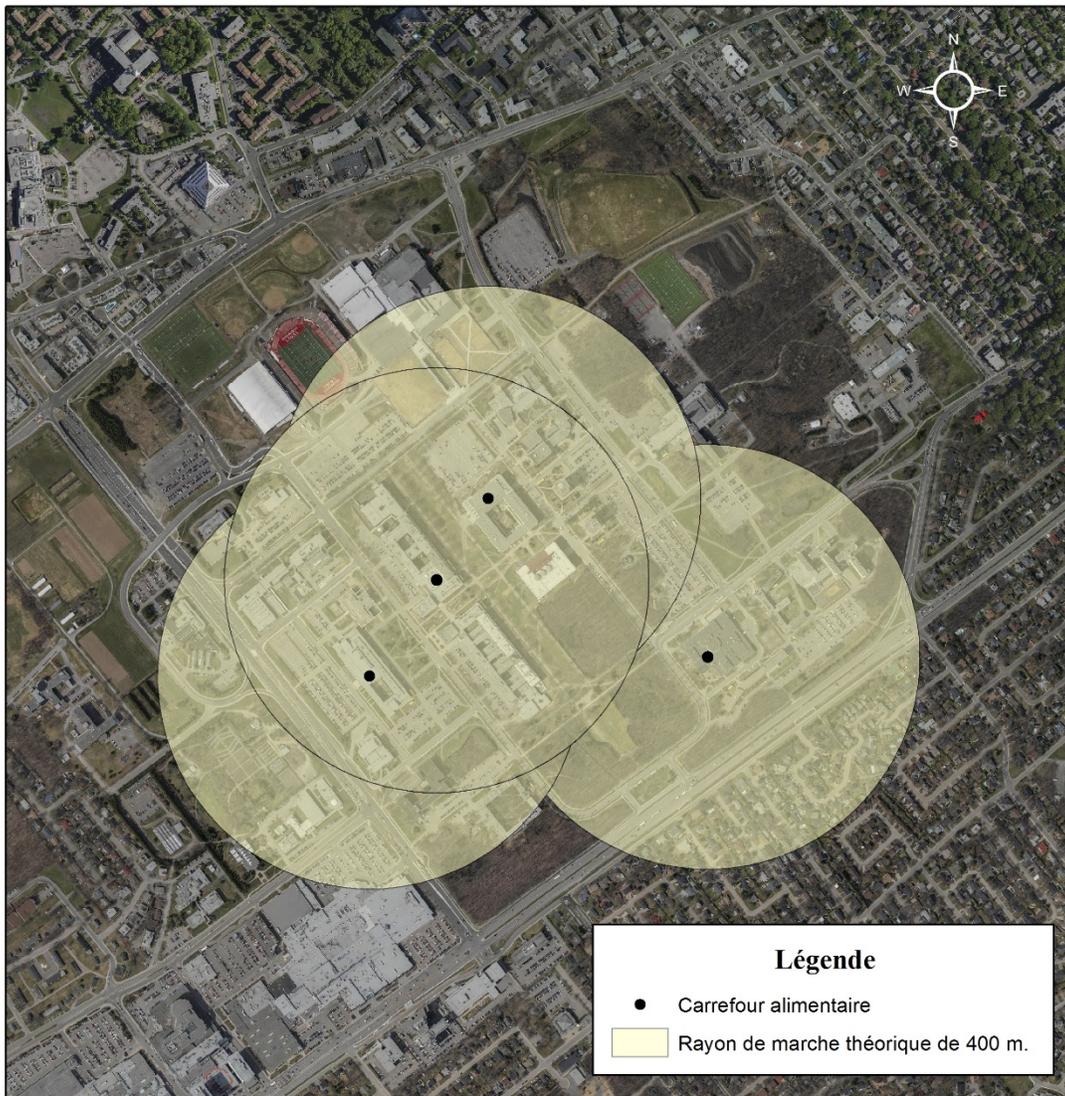
<b>Grille d'analyse (adaptée de Vivre en ville (2014))</b>		
<b>Catégorie</b>	<b>Critères</b>	<b>Sous-critères</b>
<b>Le territoire productif</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection du territoire productif</li> <li>- Valorisation du territoire productif</li> <li>- Optimisation du mode de développement urbain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconnaissance par les documents d'aménagement, de développement durable et le document Horizon</li> <li>• Valorisation à l'échelle municipale</li> <li>• Projections en termes de développement.</li> <li>• Diversité des pratiques et multifonctionnalité</li> </ul>
<b>Des initiatives appuyées et responsables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soutien aux initiatives</li> <li>- Durabilité des projets (non évaluée)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leaders des projets</li> <li>• Soutien fourni par l'université</li> <li>• Facilitation de la relève par : Mise en valeur / visibilité donnée aux initiatives</li> <li>Regroupement des initiatives</li> <li>Intégration de la recherche</li> </ul>
<b>Un accès amélioré à des aliments sains</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation et accessibilité des infrastructures alimentaires</li> <li>- Amélioration de l'offre alimentaire</li> <li>- Lutte contre l'insécurité alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localisation géographique des infrastructures alimentaires sur et hors du campus</li> <li>• Accessibilité par mobilité durable (tracé des réseaux)</li> <li>• Accidents répertoriés (piétons, cyclistes)</li> <li>• Présence de directives en matière de saine alimentation</li> <li>• Offre des distributrices et du dépanneur Alphonse</li> <li>• Actions en matière de sécurité alimentaire</li> </ul>
<b>Des «locavores» au sein du campus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégration des aliments locaux</li> <li>- Éducation des mangeurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directives en matière d'alimentation responsable</li> <li>• Certification STARS (déclaration de l'UL)</li> <li>• Modes d'approvisionnement alternatifs sur le campus</li> <li>• Formes d'éducation par l'institution et les regroupements étudiants</li> </ul>
<b>Cycle de vie optimisé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduction du gaspillage</li> <li>- Valorisation des déchets alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisation</li> <li>• Directives de l'institution</li> <li>• Mode de valorisation des déchets</li> </ul>

## Annexe 2 : Services alimentaires sur le campus.



1:6 000  
Émilie Houde Tremblay le 13 juillet 2016

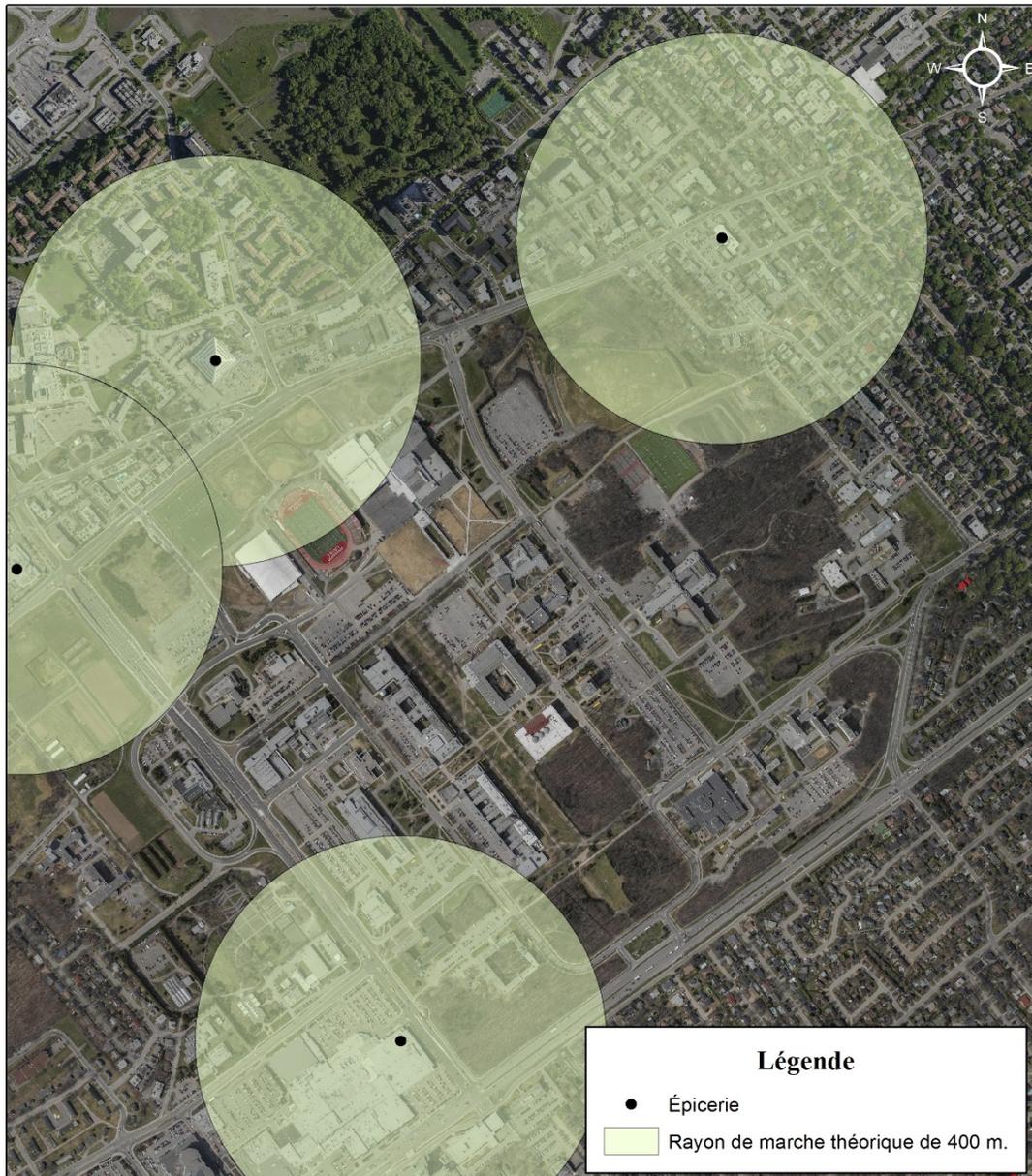
Annexe 3 : Carrefours alimentaires et accessibilité à la marche.



1:10 000

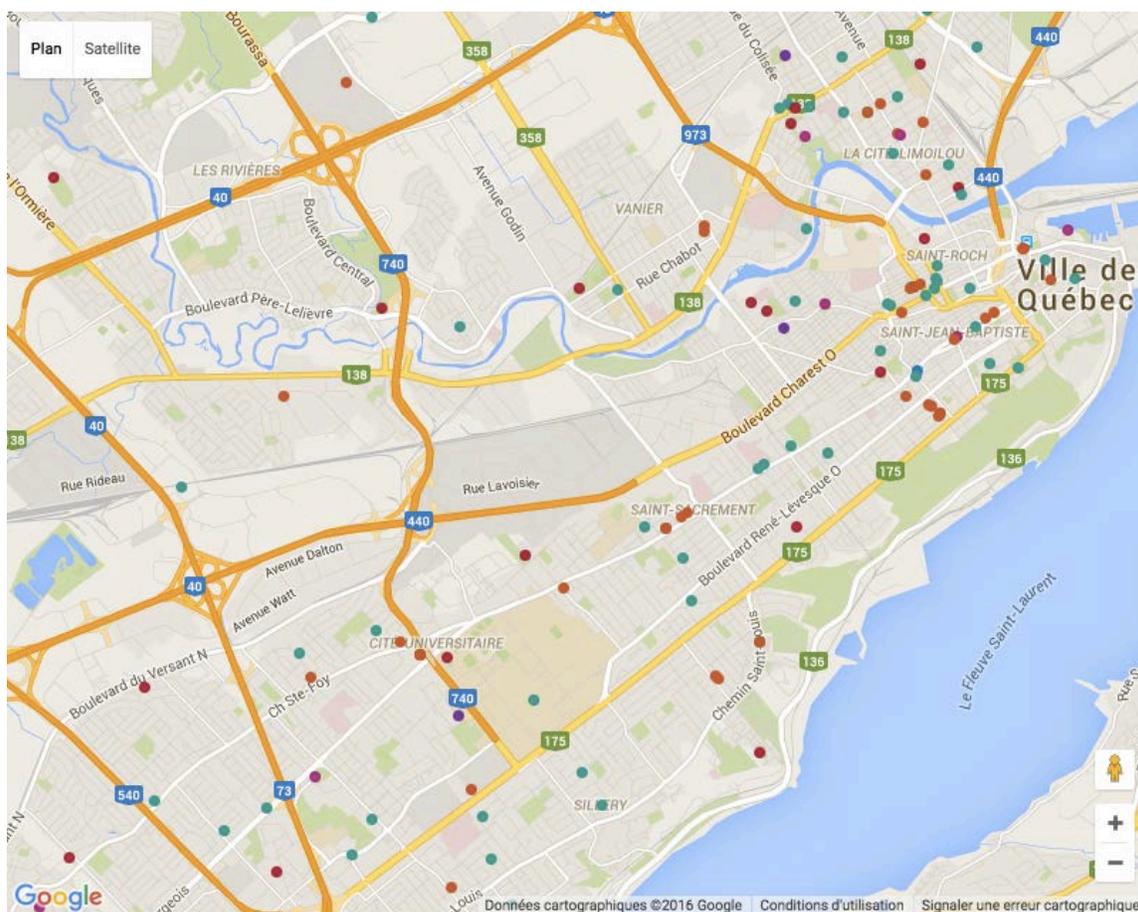
Émilie Houde Tremblay le 13 juillet 2016

Annexe 4 : Épicerie environnantes et accessibilité à la marche.



1:10 000  
Émilie Houde Tremblay le 13 juillet 2016

## Annexe 5 : Cartographie de Manger Local Québec.



Légende : Orange = Commerce d'alimentation, Vert = Ferme, Mauve = Jardin collectif, Rouge = Jardin communautaire, Bleu = Marché en ligne, Rose = Marché public, Turquoise = Point de chute de paniers.