



Communiqué de presse

Un Pôle d'innovation sociale en sécurité alimentaire prend naissance à l'Est !

Montréal, 12 octobre 2023 – L'inauguration officielle du PÔLE DE L'EST a eu lieu aujourd'hui dans l'Est de Montréal en présence de dignitaires, de partenaires financiers et du réseau communautaire qui œuvrent dans le domaine de la sécurité alimentaire.

La Cuisine Collective Hochelaga Maisonneuve, une saine alimentation accessible au plus grand nombre

À travers ses actions et initiatives, La CCHM s'efforce de contribuer à créer un avenir où l'accès à une alimentation saine et responsable est à la portée de tous, où l'autonomie et la capacité d'agir des personnes est encouragée, et où l'entreprise collective devient un moteur de progrès social.

Le pôle de l'Est acteur majeur dans les programmes de formation, La CCHM mise sur un modèle de production locale et lutte efficacement contre l'insécurité alimentaire à travers une approche d'insertion socioprofessionnelle. La ferme agricole de La CCHM renforce la résilience alimentaire de la communauté qu'elle dessert par l'augmentation de la production locale et autonome. La naissance du pôle permet la gestion du flux des récoltes du lavage au conditionnement à la distribution autant en dons qu'en commercialisation. Une salle de transformation des légumes permettra de guider la ferme vers une approche zéro déchet. Mais aussi d'avoir un outil mutualisable auprès des partenaires en sécurité alimentaire.

Un point relais de Moisson Montréal - une logistique mutualisée auprès des partenaires de l'Est

Relais d'approvisionnement et de redistribution de Moisson Montréal vers les organismes de sécurité alimentaire de l'Est de Montréal jusqu'à Pointe-aux-Trembles. Ce concept repose sur la mutualisation des ressources collectives et des forces vives afin d'optimiser la distribution de manière plus efficiente, réduire les coûts et minimiser l'impact environnemental.

Depuis le début du mois de septembre, la phase de lancement du projet permet déjà à 16 organismes membre de Moisson Montréal de récupérer les denrées au pôle de l'Est, leur évitant de se rendre à ville Saint Laurent.

Un soutien majeur pour les acteurs dans le pôle

La contribution majeure du Fonds du Grand Mouvement de Desjardins permet le déploiement des différents projets de La CCHM dont le pôle de l'Est.

« Grâce à cette contribution financière de 500 000\$ du Fonds du Grand Mouvement à la Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve, Desjardins contribue à réduire l'insécurité alimentaire. Nous croyons que l'accès à des aliments sains et de qualité ne devrait pas être un privilège réservé aux mieux nantis. En étant connecté directement aux besoins du milieu, ce projet viendra influencer positivement la vie des personnes qui pourront en bénéficier », a déclaré M. Michel Cantin, vice-président, Développement et Partenariats, Ouest du Québec.

Un partenariat naissant avec l'institutionnel et la recherche

Le collège de Maisonneuve avec l'accompagnement du CÉPROCQ pour l'analyse des intrants agricoles ; des résidus des entrepreneurs locaux : comme les substrats de producteurs de champignons, drêches des brasseurs et copeaux de bois venants des grands parcs Montréalais pour optimiser et enrichir nos sols agricoles.





La transformation et le conditionnement cohérents des produits de la ferme avec l'ITEGA ; accompagnement de la mise en place d'une salle de transformation et des procédures pour que la ferme devienne zéro déchet dans la transformation primaire mais aussi dans les créations de recettes jusqu'à la mise en marché dans un conditionnement écoresponsable optimisé. Cette salle de transformation servant également à d'autres organisations dans leurs besoins en recherche et développement.

« CITATION La CCHM »

L'inauguration est l'occasion de célébrer l'apport de nos partenaires dans le succès de ce projet, comme l'explique Benoist de Peyrelongue, directeur général de la CCHM: "*Le pôle de l'Est!* est né d'une volonté de faire autrement en réunissant les milieux communautaires, de la recherche et de l'entrepreneurial afin de mettre en commun et de mutualiser les expertises des forces vives en présence, pour renforcer notre autonomie collective autour du droit à une saine alimentation pour toutes et tous." – Benoist De Peyrelongue, Directeur général de La CCHM

« CITATION MOISSON MONTRÉAL »

"La création du point de relais répond à une demande de nos organismes, qui souhaitaient réduire leurs coûts logistiques et accéder plus facilement aux produits de Moisson Montréal. Nous sommes ravis de pouvoir répondre à cette demande grâce au pôle d'innovation sociale bioalimentaire. Cette réalisation est une preuve que de travailler ensemble nous rend plus efficace et plus fort afin de servir les personnes les plus vulnérables de notre société » - Chantal Vézina, Directrice générale de Moisson Montréal

À propos de la Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve

La mission de la CCHM est de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes en mettant l'économie au service du social. L'insertion socioprofessionnelle et l'éducation populaire sont au cœur de ses actions de la fourche à la fourchette.

Pour obtenir plus de renseignements sur la CCHM, visitez le site <https://lacchm.com>

À propos de Moisson Montréal

Organisme de bienfaisance fondé en 1984, Moisson Montréal est la plus grande banque alimentaire au Canada. Sa mission consiste à fournir un approvisionnement alimentaire optimal aux organismes communautaires desservant les personnes en situation de précarité de l'île de Montréal tout en participant au développement de solutions durables. Grâce à la générosité des bénévoles et donateurs en denrées, Moisson Montréal bénéficie d'un effet de levier extraordinaire: avec chaque dollar de don, l'organisme redistribue plus de 15 \$ de nourriture. Moisson Montréal remet 18 millions de kg de denrées par année au grand réseau d'entraide, incluant 303 organismes communautaires accrédités sur l'île de Montréal qui répondent à quelque 898 000 demandes d'aide alimentaire par mois.

Pour obtenir plus de renseignements sur Moisson Montréal, visitez le site <https://www.moissonmontreal.org>

À propos des unités de recherche du Collège Maisonneuve

La mission du Centre d'études des procédés chimiques du Québec (CÉPROCQ), centre collégial de transfert de technologie (CCTT), est de favoriser l'essor et la compétitivité des PME œuvrant dans le domaine des procédés chimiques verts, de la bioéconomie et du développement durable. Grâce à l'expertise de ses chercheurs et à ses





installations de recherche à l'échelle pilote, il accompagne les entreprises pour les aider à convertir leurs idées novatrices en solutions économiquement viables.

L'TTEGA a pour mission d'accompagner les entreprises et les organisations dans leur démarche d'innovation et d'adoption de nouveaux savoir-faire en emballage et procédés alimentaires, afin qu'elles puissent être compétitives et proactives face aux tendances et à l'évolution des marchés.

Pour obtenir plus de renseignements sur les centres de recherche du collège Maisonneuve, visitez le site <https://www.cmaisonneuve.qc.ca/entreprises-et-organisations>

À propos du Fonds du Grand Mouvement

En 2016, Desjardins s'est doté d'un fonds de 250 millions de dollars afin d'investir dans les communautés en appuyant des projets jusqu'en 2024. Ce fonds vise notamment à soutenir la relance socioéconomique des régions du Québec et de l'Ontario. Ses principaux créneaux sont l'environnement, la jeunesse, la santé, l'entrepreneuriat et le développement récréotouristique.

Renseignements :

Benoist de Peyrelongue
Directeur général La Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve

Chantal Vézina
Directrice générale Moisson Montréal

