



Simon Devost-Dulude
Chef exécutif, Capital Traiteur

MERCI À NOS PARTENAIRES

AU/Lab
Un remerciement spécial
à Éric Duchemin et son
équipe d'AU/LAB
pour le travail réalisé.



**Laboratoire d'agriculture urbaine du
Palais des congrès de Montréal**

NATURE DU PROJET

Le laboratoire d'agriculture urbaine vise à expérimenter des technologies et des techniques d'agriculture urbaine.

PRINCIPAUX OBJECTIFS

1. Contribuer à réduire les îlots de chaleur au centre-ville de Montréal.
2. Assurer un rôle de chef de file en développement durable dans l'industrie et la communauté en permettant l'expérimentation de nouvelles technologies et techniques d'agriculture urbaine sur nos toits.

congresmtl.com/laboratoire



Culti-VERT

- Expérimentation de toits verts extensifs et de culture potagère en bacs sur une superficie de 900 m² (9 200 pi²), inaugurée en 2011.
- Récolte annuelle de 650 à 1 000 kg (1 400 à 2 200 lb) de fruits, légumes et fines herbes utilisés pour agrémenter les assiettes préparées par Capital Traiteur.
- Expérimentation notamment avec des fleurs tinctoriales, des plantes médicinales et des variétés rares (protection du patrimoine végétal).
- Une portion du projet est intégré à un programme de réinsertion sociale destiné à des personnes en situation d'itinérance.



LES VIGNES URBAINES

- Premier vignoble urbain sur toit au Canada et premier au monde en milieu nordique, inauguré en 2017 (sur une superficie de 200 m² (2 500 pi²)).
- 80 pieds de vigne en bacs géotextiles.
- Terreau composé de matières organiques et de verre recyclé broyé (40 %) – une nouvelle vie pour les bouteilles de verre récupérées.
- Cépages rustiques : Frontenac noir, Frontenac blanc, Marquette, Petite perle.



VERTical

- Agriculture urbaine verticale sur échafaudage d'une superficie de 700 m² (7 800 pi²), inaugurée en 2016 en collaboration avec AU/LAB, le laboratoire de recherche, d'innovation et d'intervention en agriculture urbaine associé à l'Institut des sciences de l'environnement de l'Université du Québec à Montréal.
- Expérimentation de « toiles de culture comestible », une première en Amérique du Nord, dont certaines sont fabriquées à partir de vêtements recyclés transformés en feutre.
- Jusqu'à 10 000 plants de fraises, fleurs comestibles et aromates.
- Apport d'éléments nutritifs par goutte à goutte. Culture locale sans pesticide ni herbicide.
- Permet la densification de la production maraîchère, soit près du double de ce que l'on obtient sur une même superficie au sol.



RUCHES

- Ruches d'abeilles pollinisatrices installées en 2012.
- Peuvent abriter jusqu'à 50 000 abeilles qui contribuent à la biodiversité et à la pollinisation.
- Récolte de 60 à 80 kg (130 à 175 lb) de miel par saison.