



ÉTUDE DE FAISABILITÉ

IMPLANTATION D'UN MARCHÉ PUBLIC PERMANENT

Pour:

Ville de Longueuil



Rapport d'étape

Avril 2012

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ	1
1-LE PROJET	3
2-MÉTHODOLOGIE UTILISÉE	3
3-ENTREPRISES INTÉRESSÉES	4
4-ANALYSE DE L’OFFRE POTENTIELLE	10
5-PRODUITS ET SERVICES COMPLÉMENTAIRES	12
6-INFRASTRUCTURES REQUISES	12
6.1-Infrastructures fixes	12
6.2-Infrastructures saisonnières	13
7-AIRES D’ACCÈS ET DE STATIONNEMENT	13
ANNEXE A : Questionnaire et rappel	
ANNEXE B : Liste des entreprises contactées	
ANNEXE C : Schémas d’aménagement possibles	

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Répartition des entreprises contactées par secteur d’activités et pourcentage de réponses obtenues	4
Tableau 2 : Entreprises intéressées pour un emplacement à l’année	6
Tableau 3 : Entreprises intéressées par un emplacement saisonnier	9
Tableau 4 : Répartition des commerces par marchés publics	11

RÉSUMÉ

La ville de Longueuil qui compte environ 235 000 habitants est consciente que les consommateurs d'aujourd'hui sont de plus en plus sensibilisés à l'achat local. C'est dans cet objectif qu'elle a décidé de mettre en place des infrastructures permettant d'accueillir des producteurs et des transformateurs agroalimentaires de la région. Ces infrastructures seront consacrées à un marché public permanent, offrant aux consommateurs locaux un éventail de produits agroalimentaires régionaux.

Les objectifs spécifiques sont :

- Permettre aux producteurs et transformateurs agroalimentaires de la région de commercialiser leurs produits selon un circuit court;
- Offrir aux résidents de Longueuil la possibilité d'acheter des aliments produits régionalement;
- Faire de ce marché public un lieu de rassemblement convivial et éducationnel pour les citoyens;
- Créer une structure "verte" et évolutive mettant en valeur des technologies innovantes en matière d'environnement;
- Mettre des locaux à la disposition de professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans l'enceinte même du marché.

Les objectifs opérationnels sont :

- Construction d'un édifice d'une superficie au sol de 20 800 pi² permettant de loger 20 commerces reliés à l'agroalimentaire;
- Construction d'un étage d'une superficie de 8 000 pi² pouvant accueillir des bureaux;
- Construction d'une structure à aires ouvertes pour 30 places saisonnières, d'une superficie de 3 000 pi²;
- Aménagement d'un espace de stationnement pour la clientèle et pour les commerçants;
- Raccorder l'ensemble de la bâtisse aux égouts, à l'aqueduc et à l'électricité.

L'infrastructure du marché public pourra accueillir une diversité de commerces, dont :

- Fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle;
- Fruits et légumes issus de l'agriculture biologique;
- Épices et tisanes;

- Pâtes fraîches et sauces;
- Café et équipements à café;
- Produits transformés de la pomme et autres;
- Champignons sauvages frais et séchés;
- Boucherie;
- Fromagerie;
- Charcuterie;
- Boulangerie/Pâtisserie;
- Poissonnerie;
- Épicerie fine (produits de terroir);
- Restaurant.

1-LE PROJET

Le projet consiste à implanter graduellement un marché public permanent. Ce marché sera en priorité destiné aux producteurs agroalimentaires de la région. L'objectif principal est d'offrir à la population longueuilloise un éventail de produits alimentaires régionaux. Le second objectif est d'implanter une infrastructure évolutive prenant en compte les dernières innovations en matière de respect de l'environnement.

Toutefois, avant d'entreprendre cette démarche, il est essentiel de déterminer l'espace nécessaire afin de réunir un nombre suffisant de producteurs agroalimentaires pour assurer une offre diversifiée et abondante, d'évaluer la clientèle potentielle et les investissements requis.

Cette étude de faisabilité présente les résultats obtenus.

2-MÉTHODOLOGIE UTILISÉE

Pour quantifier le nombre d'emplacements nécessaire afin de déterminer l'espace requis pour le marché, un court questionnaire a été envoyé par courriel à différentes entreprises agroalimentaires régionales (voir questionnaire à l'annexe A et liste des entreprises contactées à l'annexe B). Après 5 jours, un rappel a été envoyé à toutes les entreprises qui n'avaient pas donné de réponse. Au total, 80 entreprises ont été contactées dans différents secteurs d'activités. Le tableau suivant présente la répartition des entreprises contactées et le pourcentage de réponses reçues.

Tableau 1 : Répartition des entreprises contactées par secteur d'activités et pourcentage de réponses obtenues

Secteurs	Contactées	Réponses reçues	Pourcentage
Boucheries/Charcuteries	17	9	52,9
Boulangeries/Pâtisseries	3	0	0,0
Café/Épices/Tisanes	5	4	80,0
Chocolats/Confiseries	7	0	0,0
Épicerie fines	2	1	50,0
Fromages	4	2	50,0
Fruits et légumes biologiques	13	7	53,8
Fruits et légumes conventionnels	19	7	36,8
Mets préparés	2	2	100,0
Miel et dérivés	2	1	50,0
Poissonneries	4	1	25,0
Pommes et dérivés	2	1	50,0
Total	80	35	43,8

Un taux de réponse de 43,8% vient confirmer l'intérêt pour un marché public. En effet, même s'il n'existe pas de normes officielles, il est généralement admis qu'un taux de réponse se situant entre 15 et 30 % est normal pour évaluer une clientèle potentielle¹.

3-ENTREPRISES INTÉRESSÉES

À ce stade du projet, il est difficile pour les entreprises de confirmer officiellement leur présence sur le futur marché public. De nombreuses questions sont ressorties du sondage, telles que : début des activités, coûts de location, contrat type, heures d'ouverture, publicité faite par la ville. Il est normal que les entreprises se posent ce genre de questions et qu'elles aient de la difficulté à s'engager formellement pour un projet qui ne verra peut-être le jour que dans 2 ans.

Malgré ces contraintes, il est rassurant d'observer que dans l'ensemble les commentaires sont très positifs pour l'implantation d'un marché public, et que plusieurs entreprises ont confirmé leur intérêt. Un total de 14 entreprises agroalimentaires ont manifesté un intérêt d'être présente à l'année, dont 9 ont confirmé leur intention.

¹ <http://blogue.som.ca/dites-moi-qui-est-votre-repondant-et-je-vous-parlerai-du-taux-de-reponse/>

Le tableau suivant présente les coordonnées des entreprises intéressées selon leur secteur d'activité. Les entreprises identifiées par la couleur bleu n'ont pas confirmé officiellement, mais ont démontré un intérêt prononcé.

Tableau 2 : Entreprises intéressées pour un emplacement à l'année

Catégories	Nom	Produits	Courriel	Site Web
Boucheries/Charcuteries	Porcherie Ardennes	Porc naturel	pfpirson@porcnaturel.com	http://porcnaturel.com/
	Ferme Lochette	Agneau et dérivés	pwaridel@hotmail.com	http://www.lochette.com/
	Ferme Valens	Boucherie générale	sales@fermesvalens.com	http://fermesvalens.com/
Boulangeries/Pâtisseries	O Gâteries	Pains, pâtisseries, confiseries	ogateries@videotron.ca	http://www.ogateries.com/index.php
Café/Épices/Tisanes	Brûlerie Lacoursière	Café, équipements café	info@brulerielacoursiere.com	http://brulerielacoursiere.com/
	Jardins Dévas	Épices, tisanes	lise@lesjardinsdevas.com	http://lesjardinsdevas.com/
Chocolats/Confiseries				
Épicerie fines	Maison de l'UPA	É produits terroir	mcn@upa.qc.ca	http://www.marchedecheznous.com/
Fromages	Ferme Benchris	Fromage chèvre/charcuterie	phil_petit@hotmail.com	
Fruits et légumes biologiques	Les jardins d'Ambroisie	Légumes frais	info@lesjardinsdambroisie.com	http://lesjardinsdambroisie.com/
Fruits et légumes conventionnels	Cuisine papa Dino	Légumes/plats préparés	cuisinepapadino@gmail.com	http://cuisinepapadino.com/
	Amyco	Champignons sauvages	champignons@amyco.ca	http://amyco.ca/
Mets préparés	Carolei	Pâtes fraîches et sauces	sobaril@videotron.ca	http://www.carolei.ca/index.php
Miel et dérivés				
Poissonneries	Groupe Ferron	Poissons/Fruits de mer	LDuceppe@groupeferron.com	http://groupeferron.com/
Pommes et dérivés	Au Coeur de la Pomme	Pommes, vinaigre	aucoeurdelapomme@yahoo.ca	http://aucoeurdelapomme.ca/

- **Porcheries Ardennes** : Entreprise familiale de Mont-St-Grégoire qui élève du porc naturel. Elle offre toutes les coupes de viande de porc, plus des produits de charcuterie élaborés par Le Saucisson Vaudois² de Ste-Brigide;
- **Ferme Lochette** : Entreprise familiale de Mont-St-Grégoire qui élève des agneaux. Elle offre toutes la gamme des coupes de viande, ainsi que des saucisses et des plats préparés;
- **Les Fermes Valens** : Ferme d'élevage certifiée biologique située à Huntingdon. Elle élève et commercialise du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau et du poulet en découpes. Elle offre aussi une variété de charcuterie;
- **Boulangerie Ô Gâtèries** : Boulangerie pâtisserie de Longueuil, qui produit différentes sortes de pains, des viennoiseries, des pâtisseries;
- **Brûlerie Lacoursière** : Située à Brossard, cette entreprise commercialise toute une gamme de café équitable et d'équipements à café;
- **Les Jardins Dévas** : Entreprise de Chambly, offre toute une gamme de thés et de tisanes;
- **Le Marché de Chez Nous** : Épicerie fine de l'Union des Producteurs Agricoles qui commercialise une très importante gamme de produits du terroir québécois;
- **Ferme Benchris** : Spécialisée dans l'élevage de chèvres laitières, cette ferme familiale de Ste-Angèle-de-Monnoir commence à développer des fromages de chèvres. Elle transforme aussi la viande de chevreau en différentes terrines;
- **Les Jardins d'Ambroisie** : Ferme familiale située à St-Chrysostome qui cultive et commercialise plus de 50 variétés de légumes certifiés biologiques;
- **Cuisine Papa Dino** : Ferme familiale de St-Cyprien-de-Napierville qui cultive des légumes de serre et de champ sans produits chimiques. Elle confectionne également des plats préparés (pâtés au poulet, tourtières, lasagnes) et différentes sauces aux légumes;
- **Amyco** : Entreprise de Chambly spécialisée dans la récolte des champignons sauvages du Québec. Pendant la période de récolte, les champignons sont vendus à l'état frais. Hors saison, l'entreprise les commercialise séchés;
- **Carolei** : Cette entreprise de Sabrevois fabrique des pâtes fraîches et des sauces élaborées avec les produits du terroir régional;
- **Groupe Ferron** : Propriétaire depuis peu des poissonneries Odessa, le Groupe Ferron de Montréal commercialise aussi des viandes fines et des plats préparés;

² <http://www.saucissonvaudois.qc.ca/>

- **Au Cœur de la Pomme :** Verger écologique de Frelighsburg. En plus d'offrir des pommes fraîches de différentes variétés, les propriétaires élaborent de nombreux produits dérivés tels que : vinaigres, cidres, gelées, confitures, marinades.

Au cours de cette démarche, il y a plusieurs entreprises agroalimentaires qui ont démontré une volonté d'être présentes sur le marché public, mais uniquement pour la période estivale, à partir de cette année. Pour certaines entreprises, ce sera également l'occasion pour elles d'évaluer la pertinence de réserver une place à l'année. Le tableau suivant présente les entreprises désireuses d'être présentes dès cette année, et même pour certaine, dès le mois de mai (en bleu, les entreprises ayant un intérêt, mais pas de confirmation officielle).

Tableau 3 : Entreprises intéressées par un emplacement saisonnier

Catégories	Nom	Produits	Courriel	Site Web
Boucheries/Charcuteries	Boucherie Phaneuf Ferme Lochette	Viandes diverses/charcuterie Agneau et dérivés	boucheriemichelphaneuf@hotmail.fr pwaridel@hotmail.com	http://www.lochette.com/
Boulangeries/Pâtisseries				
Café/Épices/Tisanes	Épices de Marie Michèle Jardins Dévas	Épices Épices, tisanes	info@lesepices.ca lise@lesjardinsdevas.com	http://lesepices.ca/ http://lesjardinsdevas.com/
Chocolats/Confiseries				
Épicerie fines				
Fromages	Ferme Benchris Fromagerie Ruban Bleu	Fromage chèvre/charcuterie Fromages de chèvre	phil_petit@hotmail.com chevre@rubanbleu.net	http://rubanbleu.net/
Fruits et légumes biologiques	Les jardins d'Ambroisie Ferme Melilot Les jardins du petit tremble Les jardins de la grelinette	Légumes frais Légumes frais Légumes frais Légumes frais	info@lesjardinsdambroisie.com info@fermemelilot.com info@lesjardinsdupetitremble.ca lagrelinette@yahoo.ca	http://lesjardinsdambroisie.com/ http://fermemelilot.com/Index.php/ http://lesjardinsdupetitremble.ca/ http://lagrelinette.com/
Fruits et légumes conventionnels	Cuisine papa Dino Amyco Au jardin noir Potager Mont-Rouge Au fil du vent	Légumes/plats préparés Champignons sauvages Légumes Légumes Fruits	cuisinepapadino@gmail.com champignons@amyco.ca aujardinnoir@hotmail.com info@potagermont-rouge.ca AuFilduVent@cstsm.com	http://cuisinepapadino.com/ http://amyco.ca/ http://www.aujardinnoir.com/ http://potagermont-rouge.ca/ http://www.aufilduvent.ca/
Mets préparés				
Miel et dérivés	Miel Nature	Miel et dérivés	info@mielnature.com	http://mielnature.com/
Poissonneries				
Pommes et dérivés	Au Coeur de la Pomme	Pommes, vinaigre	aucoeurdelapomme@yahoo.ca	http://aucoeurdelapomme.ca/

- **Boucherie Phaneuf** : Ferme d'élevage de St-Antoine sur Richelieu qui possède sa propre boucherie. Elle commercialise différentes coupes de viande de bœuf et d'agneau, ainsi que quelques charcuteries;
- **Les épices de Marie-Michèle** : Petite entreprise de Chambly qui élabore des mélanges d'épices, et commercialise des huiles d'olive et de la fleur de sel aromatisée;
- **Fromagerie du Ruban Bleu** : Une des premières fromageries artisanales du Québec, elle offre une quinzaine de sorte de fromage de chèvre;
- **Ferme Méliot** : Ferme familiale maraîchère certifiée biologique de Dunham, cultivant une gamme variée de fruits et de légumes;
- **Les jardins du petit tremble** : Ferme familiale maraîchère certifiée biologique de St-Antoine sur Richelieu, cultivant une gamme variée de légumes;
- **Les jardins de la grelinette**³ : Située à St-Armand, cette petite ferme cultive intensivement des légumes biologiques;
- **Au jardin noir** : Ferme familiale de l'Ange-Gardien, elle une gamme variée de légumes et de fruits (cerises de terre, fraises, framboises, melons), ainsi que du miel;
- **Le Potager Mont-Rouge** : De Rougemont, cette ferme cultive des fruits et des légumes variés;
- **Au Fil du vent** : Ferme fruitière de St-Jacques-le-Mineur, elle offre des fruits frais et transformés (sureau, bleuet, raisin);
- **Miel Nature** : Localisée à Mélocheville, cette entreprise élabore une vaste gamme de produits dérivés du miel.

4-ANALYSE DE L'OFFRE POTENTIELLE

Pour vérifier si l'offre potentielle correspond à la demande générale des consommateurs fréquentant les marchés publics, une analyse de la répartition des commerces des marchés publics de Montréal a été réalisée. Seuls les marchés permanents ont été considérés, soit : Jean Talon, Atwater, Maisonneuve et Lachine. Le tableau suivant présente le pourcentage de commerce pour chaque marché, une moyenne générale et le pourcentage calculé pour le futur marché de Longueuil.

³ Disponible une seule journée par semaine pour le marché de Longueuil

Tableau 4 : Répartition des commerces par marchés publics

Catégories	Jean Talon	Atwater	Maisonneuve	Lachine	Moyenne	Longueuil
Fruits et légumes	29,7	15,8	7,7	25	22,7	21,4
Boucheries/charcuteries	12,5	21,1	7,7	0	14,3	21,4
Poissonneries	4,7	2,6	7,7	0	4,2	7,1
Fromageries	4,7	7,9	7,7	25	6,7	7,1
Boulangeries	1,6	2,6	7,7	0	2,5	7,1
Aliments naturels/Épices	3,1	0,0	0,0	0	1,7	14,3
Épiceries fines	9,4	7,9	15,4	0	9,2	7,1
Restaurants/Plats préparés	12,5	13,2	23,1	50	15,1	7,1
Fleurs	4,7	10,5	7,7	0	6,7	0,0
Confiseries/desserts	14,1	18,4	7,7	0	14,3	7,1
Boissons artisanales	3,1	0,0	7,7	0	2,5	0,0
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Dans l'ensemble, la répartition des commerces pour le marché de Longueuil se compare relativement bien avec la moyenne des marchés de Montréal. Il y a 3 catégories de commerce qui pourraient être améliorées, soit : restaurants, fleurs et boissons artisanales.

En ce qui concerne la restauration, il faudra faire de la publicité pour la recherche d'un restaurateur. Actuellement il est trop tôt pour effectuer des démarches, mais il faudra planifier un espace restaurant lors de la conception et de l'installation des infrastructures.

La présence d'un fleuriste à l'année n'est peut-être pas nécessairement obligatoire au cours des premières années. Il faudra probablement attendre que le marché grandisse pour intéresser un commerçant œuvrant dans ce domaine.

Pour les boissons artisanales, la réglementation étant assez complexe, il est difficile de recruter des entreprises. La réglementation actuelle⁴, s'appliquant du 1^{er} janvier 2011 au 31 décembre 2012, stipule qu'un producteur détenteur d'un permis artisanal peut vendre ses boissons alcoolisées dans un marché public reconnu par la Régie des Alcools, des Courses et des Jeux (RACJ). Mais la loi va être modifiée à partir du 1^{er} janvier 2013.

Toutefois, si une épicerie fine confirme sa venue, il sera peut-être possible d'aménager un espace pour les boissons alcoolisées, comme au Marché des Saveurs à Jean Talon.

⁴http://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/templavoila/documents/acces_information/demande_acces/Directive_march%C3%A9s_publics_10-70-05-0078.pdf

L'option de demander à la Société des Alcools du Québec (SAQ) d'ouvrir une succursale dans le marché public est envisageable, bien que l'on remarque plusieurs fermetures de succursales depuis quelques mois.

5-PRODUITS ET SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Pour compléter l'offre, il faut prévoir des emplacements pour des services complémentaires reliés directement et indirectement aux produits du marché public. Ces emplacements devraient idéalement se situer à l'étage au dessus du marché. Parmi les services qui pourraient être offerts, voici une liste non-exhaustive :

- Bureaux pour des professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire;
- Salle de cours pour la formation au jardinage écologique;
- Salle pour des cours de cuisine santé;

Pour les produits manquants identifiés précédemment, il faudra reprendre contact avec les entreprises régionales déjà identifiées, dès que le projet sera plus avancé, avec des éléments de réponses concrets, tels que coût du loyer et date de démarrage.

6-INFRASTRUCTURES REQUISES

6.1-Infrastructures fixes

Actuellement, il y a un potentiel de 13 entreprises ayant démontré un intérêt pour une place permanente. Si l'on ajoute des espaces pour un restaurant et une boulangerie, on arrive à 15 emplacements. Compte tenu de la popularité croissante des marchés publics en général, et que la date d'ouverture prévue est dans 1 ou 2 ans, il est réaliste de prévoir une vingtaine d'espaces commerciaux.

Les dimensions moyennes pour un local permanent sur un marché public sont de 20 pieds (pi) de largeur par 40 pi de profondeur, pour une superficie totale de 800 pi². Pour 20 espaces, on obtient une superficie de 16 000 pi² à laquelle il faut ajouter une allée couverte pour le passage des clients de 10 pi de largeur, soit 4 000 pi² supplémentaires. Il faut aussi prévoir 2 salles de bains (hommes et femmes) d'une superficie moyenne de 200 pi² chacune et un espace de repos de 400 pi². La surface maximale au sol du bâtiment sera

donc d'environ 20 800 pi². Elle pourra être moindre selon le type de configuration choisi (voir annexe C pour différents schéma d'aménagement possible).

Un étage sur la moitié de la superficie sera aménagé pour les services complémentaires et pour les bureaux de l'administration du marché. Ceci représente une surface additionnelle de 8 000 pi².

Les coûts de construction pour de telles infrastructures (répondant aux normes de salubrité pour les aliments, soit comme pour un restaurant⁵), incluant le raccordement à tous les services (eau, électricité, égouts) sont d'environ 170,00 \$/pi² pour l'étage inférieur et de 100,00 \$/pi² pour l'étage supérieur. L'investissement total est donc d'environ 4 336 000,00 \$. À cela, il faut ajouter différents frais tels que : contrôle de la qualité (2%), taxes nettes (8,5%), honoraires professionnels (12%), financement temporaire (8%) et imprévus (10%), soit un grand total de 5 636 000,00 \$.

6.2-Infrastructures saisonnières

Les dimensions moyennes pour un espace saisonnier sont de 10 pi par 10 pi. Toutefois, des commerçants peuvent louer plus d'un espace. Compte tenu que lors de cette étude, 17 commerçants ont préféré s'engager pour un espace saisonnier, on peut prévoir 30 emplacements, soit une superficie commerciale totale de 3 000 pi². À cela il faut rajouter une allée de circulation d'une superficie de 1 500 pi², soit une surface totale au sol de 4 500 pi². Les coûts de construction pour un bâtiment à aires ouvertes⁶, type halles, sont de 80,00 \$/pi², soit 360 000,00 \$ pour la surface requise. Si l'on rajoute les frais supplémentaires, l'investissement est de 468 000,00 \$.

7-AIRES D'ACCÈS ET DE STATIONNEMENT

La superficie d'un stationnement en zone commerciale dépend de la superficie des commerces. En général il faut compter 1 place de stationnement par 300 pi² de surface commerciale⁷. Dans le cas présent, le nombre de place de stationnement doit être minimalement de 106. À cela, il faut ajouter les places pour les commerçants et autres services (50), soit un total proche de 160. La superficie moyenne requise pour une place de stationnement est de 225 pi²,

⁵ Étude comparative sur les coûts de construction au Canada, SECOR, Septembre 2010

⁶ Jean Maltais, Bio-Architecte

⁷ Source : Moyenne des normes établies par plusieurs villes québécoises

soit un total de 36 000 pi². Les coûts d'aménagement d'une place de stationnement (excluant le prix du terrain) varient en fonction de la nature du terrain et de la disposition des espaces. En moyenne il faut compter 5 000,00 \$ par place⁸, soit un investissement de 800 000,00 \$, ou 1 040 000,00 \$ incluant tous les frais connexes.

⁸ Aménagement du stationnement Place Charles Lemoyne, Ville de Longueuil, (4 000 \$ en 2005)

ANNEXE A

Questionnaire et rappel

Bonjour!

La ville de Longueuil a pour projet de construire un marché public permanent sur son territoire. Dès le mois de mai de cette année, elle va installer des infrastructures temporaires pour permettre la tenue d'un marché saisonnier. Le marché permanent devrait voir le jour en 2013 ou 2014. Notre firme a été mandatée par la ville de Longueuil pour réaliser une étude de faisabilité afin de déterminer, entre autre, le nombre d'emplacements permanents et saisonniers. Dans un premier temps, nous aimerions connaître votre intérêt pour:

- Un emplacement saisonnier
- Un emplacement permanent
- L'espace requis
- Besoins spécifiques

Les places saisonnières seront pourvues d'une arrivée d'eau et d'une source d'électricité. Les places permanentes seront aménagées selon vos besoins. Les coûts de location d'espace ne sont pas encore déterminés précisément (en fonction du nombre de participants), mais seront comparables aux autres marchés.

Pendant la période saisonnière du marché, la ville pourrait s'occuper de trouver du personnel pour la tenue des kiosques pour ceux qui le désirent.

Je vous remercie d'avance de votre précieuse collaboration en répondant à ce courriel!

Pascal Billard

SOL-AIR Consultants inc.
5 rue du Sanctuaire
Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6S 2T1
Tél: 450-373-1777
Fax: 450-373-7699
pascal@sol-air.net
www.sol-air.net

RAPPEL

Bonjour!

Je me permets de vous retourner cette demande car ce projet est très important pour la ville de Longueuil, mais aussi pour vous, car c'est une opportunité à saisir. Même si vous n'avez pas d'intérêt, j'apprécierai une réponse.

Merci et bonne semaine!

Pascal Billard

ANNEXE B

Liste des entreprises contactées

PRODUITS TRANSFORMÉS

Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Au Coeur de la Pomme	Aliments à base de pommes, marinades, vinaigre	Frelighsburg	Steve Levasseur	aucoeurdelapomme@yahoo.ca	http://aucoeurdelapomme.ca/
Au Saucisson Vaudois	Charcuteries	Sainte-Brigide			http://www.saucissonvaudois.qc.ca/
Aux Champs d'Élisée	Canard et dérivés (frais et transformés)	Knolton		info@auxchampsdelise.com	http://auxchampsdelise.com/
Boucherie Phaneuf	Viandes diverses et charcuterie	Saint-Antoine-sur-Richelieu		bouchერიemichelp haneuf@hotmail.fr	
Boucherie Viau	Viandes diverses et charcuterie	Hemmingford		danielle.boucherieviau@gmail.com	http://boucherieviau.com/
Boulangerie Chartrand	Pains, chocolats	S-Antoine Abbé	Bernard Chartrand	boulangeriechartrand@live.ca	
Boulangerie Grant's	Pains et pâtisseries	Huntingdon		info@grantsbakery.ca	http://grantsbakery.ca/
Brûlerie Lacoursière	Café, équipements café	Brossard	Claude Lacoursière	info@brulerielacoursiere.com	http://brulerielacoursiere.com/
Carolei	Pâtes fraîches et sauces	Sabrevois	Sophie Baril	sobaril@videotron.ca	http://www.carolei.ca/index.php
Charcuterie trois petits	Saucisses variées	Mont- St-Hilaire		lussiern@3-pc.ca	http://3-pc.ca/
Chocolaterie Belge Muriel	Chocolats	Sutton	Muriel Norka	commande@chocomuriel.ca	http://chocomuriel.ca/
Chocolaterie du vieux Beloeil	Chocolats et caramels	Beloeil		info@chocolaterie.ca	http://chocolaterie.ca/
Chocolaterie les petites passions	Chocolats, Confitures	Ste-Julie	Nicolas C. Cutter	info@lespetitespassions.com	http://lespetitespassions.com/
Commensal	Mets végétariens préparés	La Prairie		v_bosse@convivia.ca	http://www.commensal.com/

PRODUITS TRANSFORMÉS

Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Élevages Périgord	Produits de canards	St-Louis de Gonzagues		o.nassans@perigord.ca	http://perigord.ca/
Épices de Marie Michèle	Épices	Chambly		info@lesepices.ca	http://lesepices.ca/
Épices Pietro	Assaisonnements, sauces	Boucherville	Mourtazaly Akbaraly	akba.industries@gmail.com	
Ferme Benchris	Fromage de chèvre et terrine de chevreau	Ste-Angèle de Monnoir	Bernard Petit	phil_petit@hotmail.com	
Ferme Formido	Viandes variées, pain, conserves (Bio)	St-Ignace-de-Stanbridge		info@fermeformido.com	http://fermeformido.com/
Ferme Lchette	Agneau et dérivés	Mont St-Grégoire	Michelle Cossette	pwaridel@hotmail.com	http://www.lochette.com/
Ferme Miboulay	Viandes diverses	Mariville		info@miboulay.com	http://miboulay.com/
Fromagerie au gré des champs	Fromages	St-Jean Richelieu		info@augredeschamps.com	http://augredeschamps.com/
Fromagerie Kaiser	Fromages	Noyan		info@fromagescda.com	http://www.fkaiser.com/
Fromagerie le chèvre-naud	Fromages de chèvre	Farnham	Bertrand Naud	belangernaud@videotron.ca	
Fromagerie Ruban Bleu	Fromages de chèvre	Mercier	Caroline Tardif	chevre@rubanbleu.net	http://rubanbleu.net/
Gateries de grand-papa Gilles	Tartinades	St-Antoine Richelieu	Dorothy Kane Belec	grandpapa@sympatico.ca	
Gourmet Nantel	Confiseries	Ste-Julie		info@gourmetnantel.com	http://gourmetnantel.com/
Hydromellerie les Saules	Produits du miel, sirop et gelée de fruits	Shefford	Patrick Vanier	hydromel@videotron.ca	

PRODUITS TRANSFORMÉS

Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Industrie Gastronomique Cascajares	Viandes diverses	Saint-Hyacinthe		jmartin@chefbrigade.ca	http://chefbrigade.ca/
Jardins Dévas	Épices, tisanes	Chambly	Lise Lavoie	lise@lesjardinsdevas.com	http://lesjardinsdevas.com/
La Girondine	Viandes diverses et charcuterie	Frelighsburg	François Desautels	info@lagirondine.ca	http://lagirondine.ca/
Le canard du village	Canard et dérivés (frais et transformés)	St-Pie		jravenelle@sympatico.ca	http://www.canardduvillage.com/fr/francais.html
Les Fermes Valens	Viandes variées, pain, conserves (Bio)	Huntingdon		sales@fermesvalens.com	http://fermesvalens.com/
Maison de Campagne	gelée, sirop, vinaigrettes, sauces	St-Jean Baptiste	Josiane Gagné	info@floralfood.com	
Miel Nature	Miel et dérivés	Beauharnois	Elena Agougou	info@mielnature.com	http://mielnature.com/
Palmex	Canard et dérivés (frais et transformés)	Marieville		cedric.martineau@euralis.ca	http://www.palmex.ca/
Petit Chocolatier	Chocolats	Beloil	Joël Hayebin	lepetitchocolatier@hotmail.com	
Poivre des Îles	Épices	St-Hubert		poivredesiles@videotron.ca	http://www.poivredesiles.com/
Porcherie Ardennes	Porc naturel	Mont St-Grégoire		pfpirson@porcnaturel.com	http://porcnaturel.com/
Première moisson	Pains et charcuterie	Vaudreuil		lbeauregard@pmoisson.com	http://www.premieremoisson.com/
Vergers des cerfs	Viandes et charcuterie fines	Mont St-Grégoire		vergerdescerfs@sympatico.ca	
Vergers Larivière	Pommes et dérivés	St-Théodore d'Acton	Monique Larivière	clementlariviere@hotmail.com	http://www.clementlariviere.com/francais/cidrerie/accueil.html

COMMERCES SPÉCIALISÉS

Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Fraîcheur des Îles	Poissons, fruits de mer	St-Bruno, Brossard		poissonnerie@hotmail.com	http://www.fraicheurdesiles.com/
Fumerie québécoise	Poissons, fruits de mer	Longueuil		fumeriequebecoise@bellnet.ca	http://www.fumeriequebecoise.ca/
Odessa	Poissons, fruits de mer	Brossard	Lysanne Duceppe	LDuceppe@groupeferron.com	http://groupeferron.com/
Poissonnerie René Marchand	Poissons, fruits de mer	Longueuil		info@poissonneriemarchand.com	http://poissonneriemarchand.com/
Marché de chez nous	Épicerie fine	Longueuil	Alyne Savary	mcn@upa.qc.ca	http://www.marchedecheznous.com/
Marché des saveurs	Épicerie fine	Montréal		marchedessaveurs@gmail.com	http://www.lemarchedessaveurs.com/fr/

FRUITS ET LÉGUMES BIOLOGIQUES

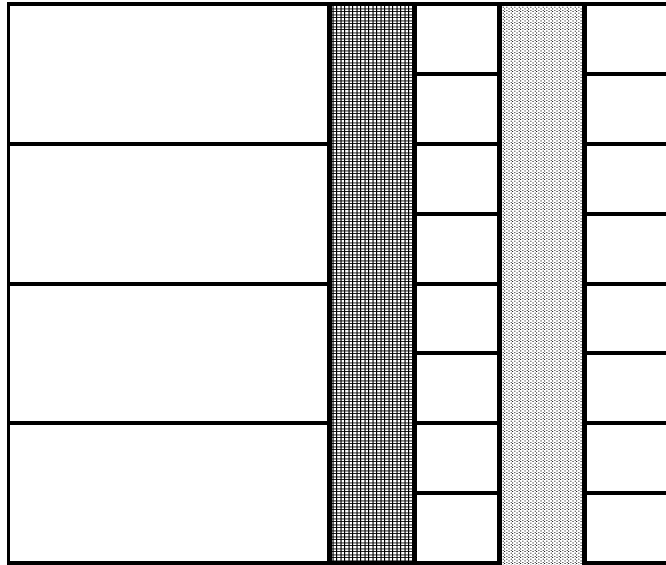
Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Ferme à l'accueil chaleureux	Légumes frais	St-Philippe de la prairie		d.lindsay@sympatico.ca	http://www.ferme-biologique.com/
Ferme Cadet Roussel	Légumes frais	Mont St-Grégoire		info@fermecadetroussel.org	http://fermecadetroussel.org/
Ferme coop Tournesol	Légumes frais	Les Cèdres			http://www.fermetournesol.qc.ca/fr
Ferme de la colline du chêne	Légumes frais	Bromont		collineduchene@yahoo.ca	http://collineduchene.jimdo.com/
Ferme Melilot	Légumes frais	Dunham		info@fermemelilot.com	http://fermemelilot.com/Index.php/
La récolte d'Osiris	Fines herbes, assaisonnements	St-Marcel de Richelieu	Daniel Bigras	info@biosiris.ca	http://biosiris.ca/
Les bontés de la vallée	Légumes frais	Havelock	François d'Aoust	lesbontes@yahoo.ca	http://www.lesbontes.org/
Les jardins Bio Santé	Légumes frais	Howick		biosante@live.ca	
Les jardins d'Ambroisie	Légumes frais	St-Chrysostome		info@lesjardinsdambroisie.com	http://lesjardinsdambroisie.com/
Les jardins de la grelinette	Légumes frais	St-Armand		lagrelinette@yahoo.ca	http://lagrelinette.com/
Les jardins de Tessa	Légumes frais	Frelighsburg		tessasgarden@sympatico.ca	http://www.jardinsdetessa.com/
Les jardins du petit tremble	Légumes frais	St-Antoine sur Richelieu		info@lesjardinsdupetitremble.ca	http://lesjardinsdupetitremble.ca/
Potager André Samson	Légumes frais	Farnham		potager.samson@hotmail.com	http://www.potagerandresamson.com/

FRUITS ET LÉGUMES CONVENTIONNELS

Nom	Produits	Localité	Contact	Courriel	Site Web
Aliments Aquafushia	Germes et jeunes pousses	Rigaud		info@aquafuchsia.com	
Amyco	Champignons sauvages	Chambly		champignons@amyco.ca	http://amyco.ca/
Au fil du vent	Fruits	St-Jacques le Mineur		AuFilduVent@cstsm.com	http://www.aufilduvent.ca/
Au Jardin Fleuri	Légumes	Ste-Sabine		rougi@bell.net	
Au jardin noir	Légumes	Ange-Gardien	Marie-Paule Messier	aujardinnoir@hotmail.com	http://www.aujardinnoir.com/
Cuisine papa Dino	Légumes	St-Cyprien Napierville		cuisinepapadino@gmail.com	http://cuisinepapadino.com/
Ferme Michaca	Fruits et légumes	Elgin		ferme.michaca@gm.com	http://www.fermemichaca.com/
Ferme Van Velzen	Fruits et légumes	Boucherville		fermevanvelzen@bellnet.ca	http://www.fermevanvelzen.com/site/index.asp
Fermes Trudeau	Mini légumes et fines herbes	St-Mathieu de Beloeil		ventes@fermetrudeau.com	http://fermetrudeau.com/
Fraises Louis Hébert	Fraises fraîches et transformées	St-Valentin		info@lesfraiseslouishebert.com	http://lesfraiseslouishebert.com/
Fraisière St-Alexandre	Fraises	St-Alexandre		info@fraisieresaintalexandre.com	http://fraisieresaintalexandre.com/
Jardins Bourgeois	Fruits et légumes frais	St-Bernard-de-Michaudville		patrick@jardinbourgeois.com	http://jardinbourgeois.com/
La récolte des cantons	Légumes	Bromont		cd@larecoltedescantons.ca	http://larecoltedescantons.ca/
Les jardins de la côte double	Légumes	Ste-Angèle de Monnoir		info@lesjardinsdelacotedouble.com	http://lesjardinsdelacotedouble.com/
Les Jardins Talissé	Légumes	Mercier		les.jardins.talisse@videotron.ca	
Les Serres P M Marcil	Fleurs	Ste-Clothilde		dominicmarcil2010@hotmail.com	
Paradis des fruits	Fruits	Dunham		paradisdesfruits@sympatico.ca	http://www.paradisdesfruits.com/
Potager Mont-Rouge	Légumes	Rougemont		info@potagermont-rouge.ca	http://potagermont-rouge.ca/
Serres/Jardins Girouard	Fleurs et légumes	Ste-Madeleine		info@serresgirouard.net	http://serresgirouard.com/index.html

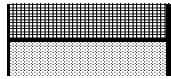
ANNEXE C

Schémas d'aménagement possibles



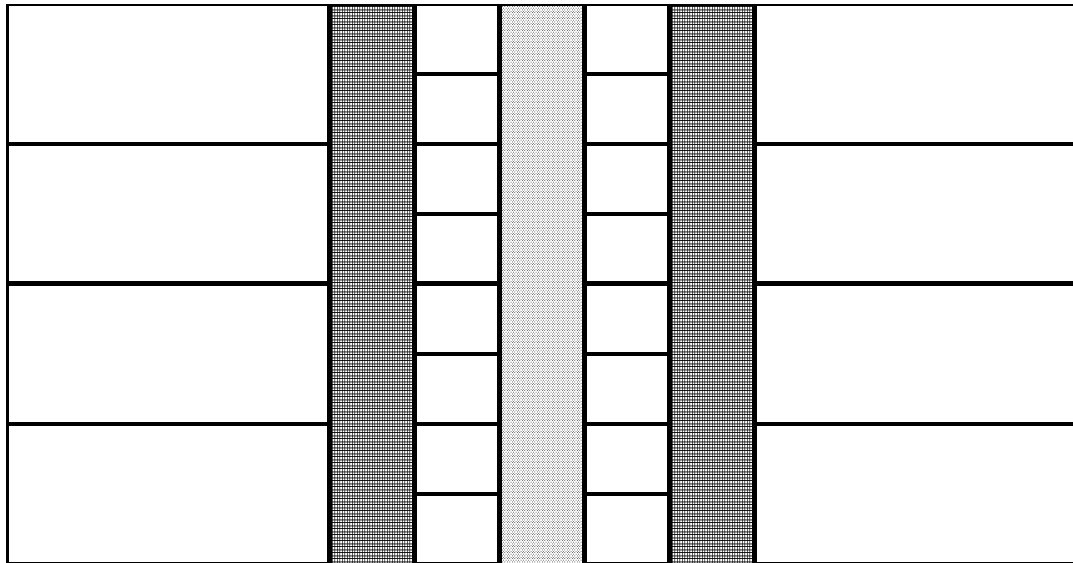
Permanent

Saisonnier



Allée couverte

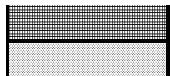
Allée pour commerçants



Permanent

Saisonnier

Permanent



Allée couverte

Allée pour commerçants

Permanent

Saisonnier