

Document de référence

Systeme alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir

Février 2005

Ce projet a été financé par la Direction de la Santé publique de Montréal

Équiterre
2177, rue Masson, bureau 317
Montréal (Québec)
H2H 1B1

Téléphone: (514) 522-2000, poste 226
Télécopieur: (514) 522-1227
Courriel: info@equiterre.qc.ca
Site web: www.equiterre.org

Équiterre a pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables

Direction de santé publique de Montréal
1301, rue Sherbrooke Est
Montréal (Québec)
H2I 1M3

Téléphone : (514) 528-2400
Courriel : webmaster@santepub-mtl.qc.ca
Site web : <http://www.santepub-mtl.qc.ca>

Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir

Table des matières

	Page
1 MISE EN CONTEXTE	7
1.1 LA COMPRÉHENSION CITOYENNE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE	7
1.2 EXPLORATION DU RÔLE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DANS L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....	7
1.3 BUTS ET OBJECTIFS	8
1.4 LES DIMENSIONS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....	9
1.4.1 L'accès aux aliments	10
1.4.2 La qualité des aliments	10
1.4.3 La diversité des aliments.....	10
1.4.4 La pérennité du système alimentaire.....	10
1.4.5 La capacité de prise en charge citoyenne.....	11
2 PREMIÈRE PARTIE : LES ENJEUX DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : ÉTAT DES LIEUX ET IMPACTS, DE LA FERME À LA TABLE.....	11
2.1 UNE BRÈVE HISTOIRE DE NOTRE LIEN À L'ALIMENTATION.....	11
2.2 PRODUCTION AGRICOLE	14
2.2.1 D'une diversité de modes de culture.....	14
2.2.2 ...À l'industrialisation de l'agroalimentaire et la révolution verte	15
2.2.2.1 Concentration	15
2.2.2.2 Spécialisation et intensification	17
2.2.2.2.1 Les pesticides	18
2.2.2.2.2 Vulnérabilité des enfants aux pesticides	19
2.2.2.2.3 Les engrais chimiques et la surfertilisation.....	20
2.2.2.2.4 La dégradation des sols	20
2.2.2.2.5 Les antibiotiques	21
2.2.2.2.6 Les hormones de croissance.....	21
2.2.2.2.7 Les OGM.....	21
2.2.2.2.8 Saumon d'élevage.....	21
2.2.2.2.9 Les pertes dues aux standards esthétiques	22
2.2.2.2.10 La morpholine.....	22
2.2.2.2.11 Allongement des circuits de mise en marché et transport accru des aliments.....	22
2.2.2.2.12 Inefficacité énergétique.....	24
2.2.2.2.13 Diminution de la diversité agro-alimentaire	24
2.2.2.2.14 Baisse de la qualité nutritive des produits frais	24
2.2.2.2.15 Sécurité alimentaire à long terme?.....	25
2.2.2.2.16 Diminution de l'emploi et de la vitalité économique des régions	25
2.2.2.2.17 Les petites et moyennes exploitations : des moteurs d'économies locales.....	26
2.3 CAPITALISME, MONDIALISATION ET ORIENTATIONS POLITICO-ÉCONOMIQUES QUÉBÉCOISES	27
2.3.1 Les principes du capitalisme	27
2.3.2 Mondialisation	27
2.3.2.1 Dans les pays en développement : orientation vers les cultures d'exportation	28
2.3.2.1.1 Les Programmes d'ajustement structurels	29
2.3.2.2 Introduction de l'agriculture au sein de l'Organisation mondiale du commerce en 1994	29
2.3.3 Évolution des politiques agricoles québécoises au cours des 40 dernières années.....	30
2.3.3.1 Le sommet des décideurs 1998.....	31
2.3.4 La réalité socio-politique et socio-économique agricole.....	32
2.3.4.1 Des politiques qui favorisent la concentration	32
2.3.4.2 Crise du revenu net agricole	32
2.3.4.3 Difficulté d'établissement pour la relève agricole	34
2.3.4.4 Étalement urbain et spéculation foncière.....	35
2.4 TRANSFORMATION ALIMENTAIRE	36
2.4.1 Augmentation de la consommation de produits transformés	36
2.4.2 Concentration : les stratégies pour gagner du pouvoir	37

2.4.2.1	Impacts de cette tendance	40
2.4.2.1.1	Intégration des compagnies locales au sein des multinationales	40
2.4.3	Additifs alimentaires	40
2.4.4	Augmentation des emballages	40
2.5	DISTRIBUTION ALIMENTAIRE	41
2.5.1	Concentration : la course au gigantisme	41
2.5.1.1	L'arrivée des grandes surfaces	42
2.5.1.2	Impacts de cette tendance	44
2.5.1.2.1	Redéfinition du rapport de force en faveur des distributeurs.....	44
2.5.1.2.2	L'accès aux aliments	45
2.5.1.3	Le bio n'y échappe pas.....	46
2.6	PORTRAIT BIO-ALIMENTAIRE DE MONTRÉAL	46
2.7	LES DÉSÉQUILIBRES ENTRE LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	47
2.8	LE COÛT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE : L'ABONDANCE ET LE GASPILLAGE.....	51
2.9	VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES	52
2.9.1	Une autre façon de produire : l'agriculture biologique et locale.....	53
2.9.1.1	Pour quelles raisons les produits biologiques sont-ils plus chers que les produits traditionnels ?	54
2.9.2	Les avantages sanitaires, environnementaux et sociaux d'un approvisionnement local et biologique aux fins de sécurité alimentaire	55
2.9.2.1	Pour la santé de l'environnement !	55
2.9.2.1.1	L'agriculture bio locale est bénéfique pour la biodiversité.....	55
2.9.2.1.2	L'agriculture biologique protège les sols et les cours d'eau	55
2.9.2.1.3	Les produits locaux sont souvent moins emballés.....	56
2.9.2.1.4	L'agriculture biologique et locale est moins polluante et moins énergivore	56
2.9.2.1.5	L'agriculture biologique pour lutter contre les changements climatiques et la sécheresse	56
2.9.2.2	Pour votre santé et celle de vos enfants!	57
2.9.2.2.1	En agriculture biologique, les pesticides chimiques sont interdits	57
2.9.2.2.2	Les produits bio locaux sont souvent plus nutritifs	57
2.9.2.2.3	Les produits bio sont exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM)	58
2.9.2.2.4	La viande bio ne contient pas de résidus d'antibiotiques ni d'hormones de croissance	58
2.9.2.3	Pour la santé de l'économie locale !.....	58
2.9.2.3.1	L'agriculture biologique et locale soutient l'économie régionale	58
2.9.2.4	Pour le plaisir du palais!.....	59
2.9.2.4.1	Certains aliments bio et locaux ont une qualité gustative qui se distingue.....	59
2.9.2.5	Un mode de production efficace et donnant de bons rendements	59
2.9.3	Développer l'agriculture biologique, pour pérenniser l'agriculture	60
2.9.4	Produire pour vendre localement : légitimer l'agriculture.....	61
2.9.5	Rendre accessible le «bio-local» ; un droit, pas un luxe	62
2.9.6	Construire la capacité de prise en charge citoyenne.....	62

3 2^E PARTIE : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET PRISE EN CHARGE CITOYENNE : EXPLORATION D'APPROCHES ET D'INITIATIVES EXISTANTES ET POSSIBLES 63

3.1	INITIATIVES DE DÉVELOPPEMENT DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES LOCAUX ET DÉVELOPPEMENT DE CIRCUITS COURTS DE MISE EN MARCHÉ.....	63
3.1.1	Au Québec	63
3.1.1.1	Agriculture soutenue par la communauté (partout au monde).....	63
3.1.1.2	Cuisines collectives et Agriculture soutenue par la communauté	65
3.1.1.3	Garderie bio	65
3.1.1.4	Coopératives de solidarité.....	65
3.1.1.5	Coopératives d'achat.....	66
3.1.2	Ailleurs en Amérique du Nord	66
3.1.2.1	Projets de liens entre femmes locales et cafétérias d'écoles.....	66
3.1.2.1.1	Farm to School projects (États-Unis)	66
3.1.2.2	Expériences de liens entre des femmes biologiques et/ou locales et des personnes à faible revenu.....	67
3.1.2.2.1	Just Food (New York, États-Unis).....	68
3.1.2.2.2	Madison Area Community Supported Agriculture Coalition (MACSAC) (Wisconsin, États-Unis)	68
3.1.2.2.3	Good Food Box, Food Share (Toronto)	68
3.1.2.3	Le développement de systèmes alimentaires et agricoles basés sur la communauté, par l'Université Cornell (New York, États-Unis).....	69

3.1.2.3.1	Relier agriculture, alimentation et communautés	69
3.1.2.3.2	Comment développer des systèmes alimentaires et agricoles locaux dans votre communauté	71
3.1.2.3.3	Exemples de systèmes alimentaires et agricoles locaux	75
3.1.2.4	Les projets communautaires d'évaluation alimentaire, Pour de meilleurs systèmes alimentaires	76
3.1.2.4.1	South Central passe à l'ACTION	79
3.1.3	<i>Europe</i>	80
3.1.3.1	Les aliments biologiques dans les cafétérias d'Italie	80
3.1.3.2	Projets de « cartographie communautaire », par Sustain	80
3.1.3.2.1	Trousse d'outils pour projets alimentaires locaux, par Sustain	89
3.2	INTÉGRATION DE L'ALIMENTATION DANS LA PLANIFICATION URBAINE	89
3.2.1	<i>Initiatives urbaines de production alimentaire (partout au monde)</i>	91
3.2.2	<i>Jardins collectifs à Montréal: Action Communiterre</i>	92
3.3	PROTECTION DU TERRITOIRE PAR LES FIDUCIES FONCIÈRES	92
3.3.1	<i>Au Québec : Protec-Terre</i>	92
3.3.2	<i>Autonomisation à travers la propriété communautaire : le NorthEast Neighborhood Alliance (NENA), Market Gardens and Regional Farm Stand, New York (Etats-Unis)</i>	93

Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir

1 Mise en contexte

1.1 La compréhension citoyenne du système alimentaire

L'alimentation est centrale dans toute société humaine en raison de sa nécessité biologique et du rôle charnière qu'elle joue dans la vie sociale et culturelle¹. L'approvisionnement alimentaire représente une part extrêmement importante de la consommation, et interpelle autant les aspects environnementaux, socioéconomiques et éthiques. Sur le plan environnemental, la façon dont les humains s'alimentent est un déterminant majeur de la manière dont les ressources naturelles sont utilisées². Le choix des aliments que nous produisons et consommons, le lieu d'où ils proviennent, les pratiques de production, de transformation et de distribution utilisées, etc., influent de façon considérable sur l'état de l'environnement, notre santé et des liens sociaux qui nous unissent.

Or, face à un système alimentaire en profond et rapide changement depuis 50 ans, il est loin d'être acquis que les citoyens ont conservé leur capacité à exercer des choix éclairés. D'un rapport simple au système alimentaire, la population est passée à un rapport complexe et très partiel. Alors que les multinationales s'emparent petit à petit du marché des aliments, que le lieu d'origine de nos aliments s'éloigne de plus en plus et que les importations et exportations d'aliments croissent sans cesse, il persiste une méconnaissance généralisée de l'état de notre système alimentaire, état qui participe à nous mener à une réduction de notre sécurité alimentaire, de la production agricole à la distribution.

Dans un contexte où de plus en plus de MontréalaisES font appel à des banques alimentaires et où les ressources se font rares, l'intervention en sécurité alimentaire est souvent centrée sur le dépannage alimentaire. Beaucoup d'intervenantEs s'entendent pour dire que bien que ces services soient nécessaires, ils ne constituent pas en soi une solution permanente et durable au problème de l'insécurité alimentaire. En répondant essentiellement à des situations de crise, ils n'ont pas le temps ni le loisir de s'informer ou de se préoccuper des principes sous-jacents aux problèmes de la faim, soit le piètre état de notre système alimentaire ainsi que la pauvreté. Dans ce contexte de pauvreté, ce travail d'urgence reste fondamental. Toutefois, les intervenants en sécurité alimentaire pourraient aussi devenir des acteurs de changement en travaillant en amont de la problématique.

1.2 Exploration du rôle du système alimentaire dans l'insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire a plusieurs causes (pauvreté et précarité économique, manque de logements à prix modique, exclusion sociale, perte des connaissances et habilités alimentaires, etc.) mais nous proposons de jeter un éclairage sur les causes intrinsèques au système agro-alimentaire et de se donner l'occasion de réfléchir ensemble à des solutions possibles, en

¹ Guthman, 2002 dans Rochette, Annie, 2004. La contribution des initiatives collectives à l'instauration d'une consommation domestique soutenable : l'exemple de l'agriculture soutenue par la communauté. Mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en sciences de l'environnement. Montréal : Université du Québec à Montréal.

² Kloppenburg et Lezberg, 1996 dans Rochette., 2004. op.cit.

s'inspirant d'initiatives de développement de systèmes alimentaires locaux. Le problème de la sécurité alimentaire sera abordé dans le contexte global du système agro-alimentaire selon une approche systémique: nous allons explorer tant les composantes du système que leurs interactions afin d'avoir un portrait global et de comprendre les liens complexes avec la sécurité alimentaire.

Un système alimentaire est composé des différents maillons, partant de la production, en passant par la transformation, la distribution, la consommation, jusqu'à la gestion des déchets. Qui dit système dit interactions : le système alimentaire sera examiné à la lumière des liens entre les différents maillons de la chaîne des points de vue économique, social, sanitaire, environnemental et sous l'optique du pouvoir, de l'accès et de l'équité.

Parmi les questions qu'on peut se poser en amont de la problématique:

- Notre mode de production agricole et de distribution est-il durable ?
- Les circuits commerciaux sont-ils destinés prioritairement et essentiellement aux marchés domestiques ?
- Le système alimentaire favorise-t-il l'augmentation des capacités citoyennes (connaissance, implication, contrôle) ?
- Quels sont les résultats de nos politiques publiques et de la dynamique du marché en matière d'agriculture et d'agroalimentaire.

1.3 Buts et objectifs

Les buts globaux de ce document sont :

- Explorer, avec les intervenants en sécurité alimentaire, les réalités et enjeux du système agro-alimentaire québécois, afin de favoriser les échanges entre acteurs du milieu ;
- Favoriser la compréhension des liens existant entre l'agriculture biologique locale, la santé humaine et de l'environnement et la sécurité alimentaire ;
- Les intervenants pourront éventuellement, puisqu'ils baignent dans le milieu et sont les porteurs des projets en sécurité alimentaire, intégrer ces notions au sein de leurs interventions, de leurs organismes, et œuvrer à modifier le système alimentaire dans le sens d'une plus grande autonomie. Ils pourront ainsi potentiellement influencer à la fois les habitudes alimentaires des citoyens et leur capacité de prise en charge sur leur alimentation.

La première partie du document s'intitule: « Les enjeux du système agroalimentaire québécois et la sécurité alimentaire : état des lieux et impacts, de la ferme à la table»

Elle vise les objectifs suivants:

- Explorer les enjeux du système alimentaire québécois, sa dynamique globale, de la fourche à la fourchette, en lien avec les orientations politico-économiques et le marché mondial
- Explorer les liens existant entre l'agriculture, la santé humaine et de l'environnement et la sécurité alimentaire.
- Explorer les avantages d'un système alimentaire durable aux fins de sécurité alimentaire.

La seconde partie s'intitule: « Sécurité alimentaire et prise en charge citoyenne : exploration des approches et initiatives existantes et possibles ».

Elle vise les objectifs suivants:

- Explorer les pistes d'actions et les moyens possibles pour influencer efficacement le système alimentaire;
- Explorer et se laisser inspirer par des exemples de systèmes alimentaires locaux (initiatives citoyennes, agriculture biologique locale, circuits courts de mise en marché, etc.) ;
- Explorer les outils, grilles et étapes développés par différents groupes pour le développement de systèmes alimentaires locaux.

1.4 Les dimensions de la sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire comporte plusieurs facettes incontournables et intimement liées. De plus, comme concept, la sécurité alimentaire est en constante évolution. Né dans les années 1940-1950, le concept fut au départ limité aux considérations d'accessibilité physique à la nourriture pour ensuite incorporer la notion d'accessibilité économique dans les années 1970 considérer l'individu et non juste les ménages dans les années 1980 puis reconnaître l'importance de la qualité et de la valeur nutritive des aliments dans les années 1990.

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ainsi que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont défini, lors du Sommet mondial de l'alimentation de 1996, la sécurité alimentaire comme suit :

« L'accès physique et économique de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ».

Il s'agit d'une définition largement acceptée, notamment parce qu'elle est le fruit d'une large concertation auprès d'organismes internationaux faisant autorité en la matière.

Pour sa part, la Direction de la santé publique de Montréal considère qu'il y a sécurité alimentaire lorsque :

- «-Toute une population a accès en tout temps, et en toute dignité, à un approvisionnement alimentaire suffisant et nutritif, à coût raisonnable et acceptable au point de vue social et culturel;
- Les individus ont un pouvoir d'achat adéquat;
- Les individus ont accès à une information simple et fiable qui confère des habiletés et qui permette des choix alimentaires éclairés. »

Enfin, le bureau européen de l'OMS a récemment adopté une définition de la sécurité alimentaire en six points, plus englobante que celle du Sommet mondial de l'alimentation de 1996. La voici :

Le concept de sécurité alimentaire signifie que :

- chacun a, à tout moment, les moyens tant physiques qu'économiques d'accéder à une alimentation suffisante pour mener une vie active et saine;
- les aliments sont produits et distribués d'une manière respectueuse des processus naturels et, par conséquent, durable;
- la consommation et la production d'aliments reposent sur des valeurs sociales qui sont à la fois justes, équitables et morales;
- l'aptitude de chacun à acquérir des aliments est garantie;
- les aliments proprement dits sont satisfaisants sur le plan nutritionnel et acceptables sur les plans personnel et culturel;
- les aliments sont obtenus d'une manière qui respecte la dignité humaine.

Malgré leurs différences, les différentes définitions partagent certains points communs, qui peuvent être considérés comme des aspects essentiels d'une réelle sécurité alimentaire. Nous vous proposons de les regrouper en 5 composantes et de les utiliser comme « cadre d'analyse » pour examiner s'il y a, ou non, sécurité alimentaire. Les voici, regroupées en cinq catégories :

1.4.1 L'accès aux aliments

L'accès aux aliments fait référence à la disponibilité physique des aliments, qui doit être adéquate, stable et assurée, ainsi qu'à l'accessibilité économique de ces aliments pour tous les citoyens.

1.4.2 La qualité des aliments

La qualité des aliments fait référence à la nécessité d'une nourriture saine et nutritive permettant de mener une vie active et de maintenir la santé à long terme. Cela implique la sécurité sanitaire des aliments à court et à long terme, ainsi qu'une valeur nutritive adéquate, mais également la disponibilité d'une variété suffisante de ceux-ci, afin de permettre un régime alimentaire équilibré.

1.4.3 La diversité des aliments

La diversité des aliments reflète la nécessité d'un système alimentaire suffisamment varié pour permettre de satisfaire les préférences alimentaires de tous, afin de respecter les normes sociales et culturelles, ainsi que la dignité humaine. En tant que composantes essentielles de la santé et du bien-être humain, les aliments et les systèmes alimentaires se doivent de refléter la diversité culturelle et sociale de l'humanité.

1.4.4 La pérennité du système alimentaire

La pérennité du système alimentaire fait référence à la nécessité pour celui-ci de procurer des aliments de qualité, diversifiés, en quantité suffisante pour tous, en tout temps. La sécurité alimentaire exige du système agroalimentaire qu'il ait un caractère durable, c'est-à-dire qu'il puisse répondre aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des

générations futures à satisfaire les leurs. Cela nécessite donc que le système agroalimentaire maintienne la santé des écosystèmes ruraux, la fertilité des sols agricoles et qu'il limite sa dépendance aux fluctuations économiques et politiques extérieures.

1.4.5 La capacité de prise en charge citoyenne

Cet élément se réfère non seulement à la capacité économique des citoyens de prendre en charge leur alimentation, mais également à l'accès des citoyens à des informations simples et fiables permettant de faire des choix alimentaires éclairés. La capacité de prise en charge des citoyens fait également référence à la capacité associative des citoyens et à leur capacité de dépasser le rôle de consommateur en investissant les différents maillons de la chaîne agroalimentaire afin de prendre en main leur sécurité alimentaire individuelle et collective.

S'il y a un besoin fondamental pour l'être humain, c'est bien celui de s'alimenter. L'alimentation est d'ailleurs reconnue comme un droit humain fondamental et est inscrite dans plusieurs textes juridiques, dont la Déclaration universelle des droits de l'Homme (1948), la Constitution de la FAO (1965), le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (1966), ainsi que la Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant (1989). Mais l'alimentation n'est pas qu'une question de besoins et de droits; elle est également une responsabilité de la collectivité, comme l'a reconnu l'Organisation des Nations Unies dès sa création.

En adoptant une vision de la sécurité alimentaire qui comporte ces cinq éléments, il devient évident que les enjeux de la sécurité alimentaire au Québec dépassent largement les dossiers de la sécurité sanitaire à court terme, de même que le contexte réglementaire national en matière d'inspection et de l'approvisionnement à court terme, pour englober l'ensemble des activités du secteur agroalimentaire ainsi que les choix collectifs qui le façonnent.

2 Première partie : les enjeux du système agroalimentaire québécois et la sécurité alimentaire : état des lieux et impacts, de la ferme à la table

2.1 Une brève histoire de notre lien à l'alimentation

Autrefois, les humains étaient nomades; leur mode de vie basé sur la cueillette et la chasse leur permettait de trouver la nourriture nécessaire à leur survie quotidienne. Les humains apprirent par la suite à transformer leur milieu naturel pour produire leur nourriture, à sélectionner les semences des plantes les plus productives et adaptées à leurs environnements; ce fut la naissance de l'agriculture, au Proche-Orient, il y a environ 12 000 ans. Ce développement fut lié à la sédentarisation, qui propulsa l'entrée en scène d'une nouvelle conception : la propriété privée. Progressivement, les peuples se spécialisèrent dans la production de certains biens, les amenant ainsi à commercer entre eux. Avec la spécialisation naît aussi la notion d'avantage comparatifs : certaines communautés humaines, ne produisant désormais plus tout ce qui leur était nécessaire, se mirent à échanger, à commercer avec d'autres peuples, d'autres régions.

Les grandes pénuries et les famines ont évidemment fait partie du jeu, mais il est reconnu par plusieurs auteurs que les systèmes agraires d'autrefois étaient organisés pour fournir le nécessaire à leur population, exception faite des périodes de guerre ou d'événements climatiques graves³. À venir jusqu'à il y a quelques décennies, la connaissance des aliments et des techniques culinaires de base était nécessaire à chaque famille, pour des raisons d'économie et parce que l'approvisionnement n'était pas chose facile. Les aliments étaient encore, dans une forte proportion, produits et transformés localement, par des compagnies dont on pouvait encore reconnaître l'origine et les intérêts. Plusieurs familles tant urbaines que rurales cultivaient leur jardin, faisaient des conserves en prévision de l'hiver, etc. Les aliments étaient des biens très précieux, gages d'une autonomie, d'une autosuffisance, nécessaires à la survie. Comme l'affirme Marie-Claude Morin (1999), « ...on avait encore un contrôle sur l'alimentation, car il le fallait ».

Le contact avec la provenance des aliments était entretenu et une certaine culture alimentaire se transmettait d'une génération à l'autre. Les marchés publics et les petits commerçants (boulangers, laitiers, bouchers, marchands de fruits et légumes) étaient très présents dans les villes et villages. Bien entendu, le nombre d'aliments sur le marché était encore limité, mais on s'était solidement approprié leurs usages; avec quelques produits de base, il était possible de très bien d'en sortir. Petit à petit, le nombre d'agriculteurs a diminué avec l'industrialisation et la spécialisation au niveau professionnel. C'est alors que s'est développé un système de distribution des aliments qui allait aller en se complexifiant (transport, techniques et agents de conservation, emballage, publicité et marketing, etc.).

Aujourd'hui, notre alimentation quotidienne est à l'image de notre rythme de vie effréné; les repas sont préparés et consommés à toute vitesse, souvent sur les lieux de travail ou à l'école. De façon générale, à la maison, les repas représentent de moins en moins une occasion de se retrouver en famille, de partager un moment de qualité, tant dans leur préparation (très courte, peu élaborée, demandant de moins en moins de collaboration, etc.) que dans leur partage (devant la télé, consommés rapidement, à des heures éparpillées, etc.)⁴. La composition du panier d'épicerie reflète bien les rapides modifications de nos habitudes alimentaires. Comme nous le verrons dans la partie portant sur la transformation alimentaire, alors que la part du budget octroyé à l'achat de viande et les produits laitiers est en baisse, celles réservées aux produits de boulangerie et céréaliers, aux boissons non alcoolisées, aux fruits et légumes et aux mets préparés augmentent (cette dernière catégorie connaît un bond spectaculaire). L'achat de produits de base est en déclin.

Derrière une apparente abondance et diversité de produits, la standardisation et l'uniformisation marque incontestablement l'alimentation d'aujourd'hui. Nous savons peu de chose sur nos aliments: nous ne savons pas grand chose des valeurs sociales et environnementales des acteurs industriels les ayant amenés jusqu'à nos tablettes, de la provenance et des conditions dans lesquelles nos aliments sont produits, des normes de sécurité

³ Morin, Marie-Claude. 1999. L'alimentation et le citoyen. L'urgence d'agir. Collection Les Cahiers de la Table, No 5. Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain. 48 p.

⁴ Morin, 1999. Op. Cit.

quant à l'usage des pesticides, des engrais, des hormones, des additifs alimentaires, et autres produits ou procédés technologiques dont la sécurité n'a pas nécessairement été démontrée.

L'évolution de notre système agroalimentaire depuis la Deuxième Guerre mondiale a eu des avantages indéniables sur l'approvisionnement alimentaire des Québécoises et des Québécois ainsi que sur le coût des aliments. Mentionnons notamment que, outre la grande diversité d'aliments désormais disponibles au Québec, c'est ici que le prix du panier d'épicerie serait le moins élevé au sein des pays occidentaux⁵. Les ménages québécois ne consacrent d'ailleurs en moyenne que 17 % de leur budget aux dépenses alimentaires, alors que, comparativement, les Européens en consacrent 24 %⁶.

Par contre, malgré la hausse de la productivité agricole, malgré l'augmentation de l'offre d'aliments, et en dépit du caractère abordable de ceux-ci, l'insécurité alimentaire persiste au Québec et au Canada. D'après l'Enquête nationale sur la santé de la population de 1998-1999, environ 10 % des Canadiens, soit près de trois millions de personnes, vivaient une situation d'insécurité alimentaire⁷. Symbole de cette insécurité alimentaire, les banques alimentaires ne cessent de se multiplier dans toutes les régions du pays. Il est d'ailleurs estimé que plus de 700 000 Canadiens réclament les services des banques alimentaires chaque mois, ce qui est près de deux fois plus élevé qu'en 1989⁸.

Parallèlement, les différents « événements » agroalimentaires observés à l'échelle de la planète (vache folle, fièvre aphteuse, tremblante du mouton, OGM, résidus de pesticides, résistance aux antibiotiques, pollution d'origine agricole) suscitent des questionnements quant à la sécurité de notre système agroalimentaire, voire une remise en question de notre modèle agroalimentaire, tant chez les citoyens que chez les gouvernements qui les représentent. Certains États européens ont aussi entrepris de revoir leur façon de faire afin d'améliorer la sécurité alimentaire de leurs citoyens (en interdisant par exemple l'usage d'antibiotiques comme facteurs de croissance dans les élevages).

Par la mise en place de diverses mesures sanitaires, le Québec a amélioré la sécurité sanitaire des aliments vendus ici. Pourtant, malgré des procédés comme la pasteurisation du lait, qui améliorent la sécurité des aliments que l'on consomme, de nouveaux risques sanitaires font régulièrement apparition dans l'arène publique, suscitant d'importantes craintes chez les citoyens. Le cas de l'encéphalite spongiforme bovine, communément appelé « maladie de la vache folle », illustre bien cette réalité. Il ne s'agit toutefois pas du seul « scandale » alimentaire ayant cours au Québec.

La plupart des portraits de l'agroalimentaire au Québec provenant des principaux décideurs économiques de ce secteur font l'éloge de son importance, en terme de valeur marchande par

⁵ Paré, Frédéric. 2003. Responsabilité citoyenne et respect de la vie : des passages obligés de la sécurité alimentaire. Les cahiers du 27 juin. Volume 1, Numéro 1.

⁶ Ibid.

⁷ Statistiques Canada. *L'insécurité alimentaire dans les ménages canadiens*. Rapports sur la santé, volume 12, numéro 4. http://www.statcan.ca/francais/indepth/82-003/feature/hrab2001012004s0a01_f.htm

⁸ Center for studies in food security. *Canadian context*. http://www.rverson.ca/~foodsec/centre_04.html

rapport au produit intérieur brut ou en terme de croissance, notamment des exportations. On y décrit également l'importance des emplois tributaires de ce secteur en évitant généralement de dire qu'au niveau de la production agricole on assiste plutôt à une décroissance. Mais regardons les enjeux qui se profilent derrière le système alimentaire actuel et ses liens avec la sécurité alimentaire. Puisque l'agriculture est le point d'origine de l'alimentation, il semble essentiel de l'aborder pour bien comprendre la question alimentaire et avoir une prise sur la sécurité alimentaire.

2.2 Production agricole

2.2.1 D'une diversité de modes de culture...

Au cours de l'histoire de l'agriculture, ou plutôt des agricultures, née il y a environ 10 000 ans, une diversité de modes de culture ont co-existé, adaptées à leur milieux et aux besoins (systèmes de culture sur abattis-brûlis des milieux boisés, systèmes agraires à jachère et culture attelée légère des régions tempérées, etc.). Un système agricole ne peut se développer et se perpétuer que si la fertilité des terres cultivées est maintenue à un niveau suffisant pour assurer durablement les récoltes nécessaires à la population⁹.

Autrefois, plusieurs méthodes pouvaient être employées pour renouveler la fertilité des sols : la jachère où on laisse la végétation sauvage se reconstituer et restituer au sol les quantités de matières organiques et minérales suffisantes pour compenser les pertes entraînées par sa mise en culture, après quoi on peut de nouveau cultiver ce terrain. Une autre méthode consiste à remplacer la jachère par une culture produisant une grande quantité de matière organique et capable d'incorporer un maximum de matières minérales, puis à restituer au sol cultivé ces matières soit en les enfouissant directement comme « engrais vert », soit en les donnant aux animaux dont on recueille et enfouit ensuite les déjections¹⁰. D'autres méthodes impliquent l'arboriculture.

Les engrais organiques (fumier, compost, engrais vert, etc.), qui prédominaient jusqu'à la révolution industrielle, sont plus efficaces que les engrais minéraux ou chimiques¹¹. En effet, les minéraux d'origine organique sont progressivement libérés et absorbés au fur et à mesure des besoins des plantes durant la saison de croissance, tandis que durant la saison froide, ils demeurent en réserve sous forme organique et sont par conséquent moins sujets au drainage. De plus, ils alimentent le sol de manière plus complète et plus équilibrée car en plus des éléments principaux, ils contiennent des oligoéléments. Ils favorisent également la vie des micro-organismes du sol. L'avantage le plus important des engrais organiques est qu'ils améliorent aussi la structure du sol et accroissent ainsi l'efficacité de tous les minéraux fertilisants.

⁹ Mazoyer, Marcel, et Laurence Roudart, 2002. *Histoire des agricultures du monde: Du néolithique à la crise contemporaine*, Paris, Éditions du Seuil, 624 p.

¹⁰ Ibid.

¹¹ Ibid.

2.2.2 ...À l'industrialisation de l'agroalimentaire et la révolution verte

L'agroalimentaire au Québec comme dans le reste des pays industrialisés, a énormément changé au cours des 50 dernières années. À l'origine une industrie artisanale aussi vaste que variée, reposant sur le travail de plus de 200 000 agriculteurs et agricultrices, l'agroalimentaire québécois a pris le virage de l'industrialisation, communément appelée « révolution verte », à la suite de la Deuxième Guerre mondiale.

Cette industrialisation, présentée comme la modernisation de l'agriculture, avait pour objectif d'augmenter la productivité et la compétitivité des fermes québécoises par la concentration, la spécialisation, l'intensification de sa production via la mécanisation et l'application de nouvelles techniques agricoles (sélection de variétés de plantes et de races d'animaux à fort potentiel de rendement, engrais et pesticides chimiques, aliments concentrés pour le bétail, maîtrise de l'irrigation et du drainage des terres, etc.). Graduellement, la machinerie a remplacé le travail manuel. Les agriculteurs et les pêcheurs sont devenus dépendants de ressources et de technologies venant de l'extérieur telles que le pétrole, les semences à haut rendement, les pesticides, les engrais chimiques et, plus récemment, les ordinateurs et l'équipement de fine pointe.

Les gains de productivité agricole obtenus ont été rapides et élevés. De 1961 à 1992, la population mondiale a augmenté de 75%, alors que la production agricole a augmenté de 105%¹². Les gains de productivité ont entraîné une très forte baisse des prix agricoles : selon les produits, ces prix ont été divisés par 2, 3 ou 4 au cours de la seconde moitié du 20^e siècle¹³. Face à cette pression, les agriculteurs ont répondu en : réduisant leurs coûts de production; en augmentant leur production pour répartir les coûts de la machinerie et/ou du travail sur de plus grandes superficies, de plus grands volumes produits; en compensant la perte de revenu en travaillant à l'extérieur de leur ferme¹⁴. L'augmentation de la productivité entraîne ainsi la chute des prix, confinant ainsi les producteurs dans une logique de « grossir ou périr ».

La réduction des coûts de production et la recherche d'une productivité accrue entraîne l'usage de pratiques agricoles qui ont des impacts sur la santé, l'environnement, la qualité des aliments, le tissu social et vitalité économies rurales. Nous allons examiner les origines de ces tendances à la concentration, à l'intensification et à la spécialisation en agriculture et les impacts qu'elles induisent.

2.2.2.1 Concentration

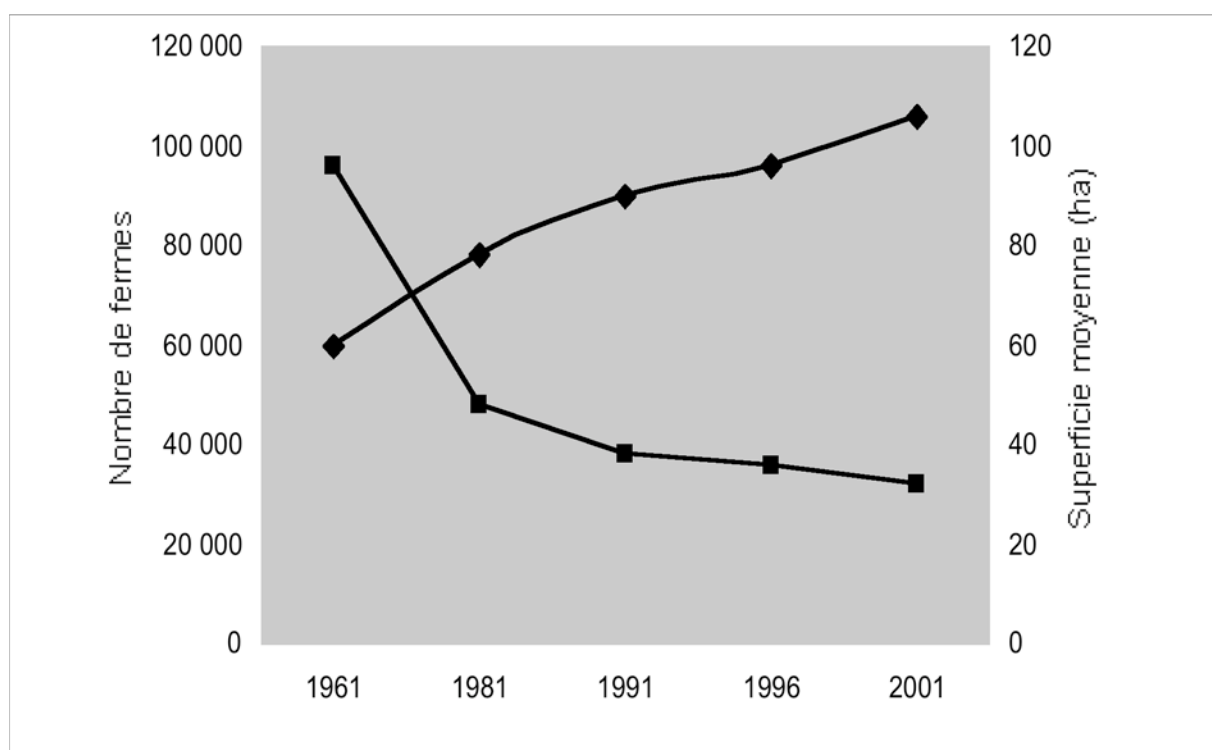
Pour demeurer dans la marche, les exploitations agricoles se sont concentrées. Cette tendance mondiale s'est manifestée par une augmentation constante de la taille des exploitations agricoles et par une diminution rapide de leur nombre. De plus, l'essentiel de l'activité agricole se concentre dans les quelques exploitations appartenant à la tranche de revenu brut supérieur.

¹² Hervieux, 1996 dans Morin, 1999. Op. Cit.

¹³ Mazoyer, Marcel, et Laurence Roudart, 2002. Op. Cit.

¹⁴ Bill Vorley. 2003. Food, Inc. Corporate concentration from farm to consumer. UK Food group, London.
<http://www.ukfg.org.uk/docs/UKFG-Foodinc-Nov03.pdf>

En 1900, le Québec comptait autour de 200 000 fermes. En 1951, alors que 140 000 fermes nourrissaient le Québec, la commission Héon (qui précéda la 1^{ère} Loi sur la mise en marché des produits agricoles) recommandait qu'on élimine 100 000 d'entre elles, jugées trop petites, trop peu modernes et trop peu productives. C'est ainsi que s'est graduellement mis en place un système de soutien à l'agriculture qui favorise systématiquement les grands exploitants plutôt que les petits agriculteurs. Au début des années 1960, le Québec comptait autour de 95 000, soit presque trois fois plus de fermes qu'à l'heure actuelle où on en dénombre un peu plus de 30 000 (voir graphique ci-bas). Cependant, elles étaient de moitié moins grandes¹⁵. Pendant que plus de 100 000 fermes disparaissaient au Québec, la taille moyenne de ces dernières faisait plus que doubler, en passant de 53 hectares à 109 hectares¹⁶.



Graphique : Nombre et superficie des exploitations agricoles québécoises 1961-2001¹⁷.

À travers tout le pays, la superficie en culture augmente, tandis que le nombre de fermes continue de chuter¹⁸. Entre 1996 et 2001, ce sont surtout les petites fermes qui ont disparu. C'est que selon la logique productiviste, plus une entreprise est grande, plus elle réalise d'économies

¹⁵ Statistique Canada, *Agriculture 2001, Recensement*, mai 2002, <www.statcan.ca>. Voir aussi *L'agriculture*, Éco-Sommet 1996, printemps 1996, p. 123-131 dans Waridel, Laure. 2003. *L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit*. Éditions Écosociété et Environnement Jeunesse. 173 p.

¹⁶ Bouchard, Roméo. 2002. Plaidoyer pour une agriculture paysanne pour la santé du monde. Éditions écosociété. page 27.

¹⁷ Statistique Canada, Recensement du Québec 1996, 1997. Et Gouvernement du Québec, État de l'environnement au Québec, ministère de l'Environnement, Montréal, Guérin, 1992, p. 206. Dans Waridel, 2003.

¹⁸ Statistique Canada, *Recensement de l'agriculture*, 28 mai 2003, <www.statcan.ca>.

d'échelle, ce qui lui permet de vendre ses produits à des prix moindre que ne pourraient le faire les petites fermes. Les plus petites, incapables de concurrencer, sont rachetées par les plus grosses.

Selon un recensement effectué par Statistique Canada, au Québec « Au cours des seules 5 années entre 1995 et 2000, 1 ferme sur 5 ayant un chiffre d'affaire annuel de moins de 10 000\$ (18,5% des fermes québécoises) avait disparu. Même en élargissant l'analyse aux fermes dont le chiffre d'affaires est de 250 000\$ et moins (c'est-à-dire 86% des fermes québécoises), la donne n'est guère plus encourageante puisque pour ce groupe, 5 311 fermes (17%) sont disparues au Québec. À l'opposé, le peloton des 4 916 fermes générant un chiffre d'affaires annuel de plus de 250 000\$ en 1995, était 5 ans plus tard, composé de 6 375 fermes, soit une augmentation de 30%. »¹⁹. La concentration de la production permet aux 1 600 plus importantes fermes de produire 35 % de toute la production agricole québécoise.

2.2.2.2 *Spécialisation et intensification*

Pour être concurrentielles, les exploitations agricoles se sont aussi spécialisées et ont adopté des pratiques intensives. Plutôt que de cultiver une diversité d'aliments pour la consommation locale, chaque ferme puis chaque région s'est tournée vers la culture à grande échelle d'un nombre restreint de productions, destinées à une système de mise en marché requérant de grands volumes, souvent destinées à l'exportation.

Ainsi, l'agriculture québécoise est passée graduellement, à l'instar des autres pays occidentaux, de la production familiale autosuffisante et diversifiée à la production marchande diversifiée et, finalement, à la production marchande spécialisée que nous connaissons aujourd'hui²⁰. Le Québec s'est ainsi spécialisé dans les productions porcine et laitière, les Prairies dans les céréales, le Chili dans les fruits, la France dans les fromages et les vins, la Colombie dans le café, etc.²¹

Avec la spécialisation et l'intensification agricole est venue la monoculture, i.e. culture à grande échelle d'une seule variété. L'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques ainsi que le recours à de la machinerie lourde se sont alors imposées afin de maximiser la productivité à court terme. Ces pratiques contribuent à l'érosion des sols, à l'eutrophisation des cours d'eau, à la contamination des écosystèmes et à la perte de biodiversité agricole. L'intensification des élevages s'est traduite par l'usage d'hormones de croissance et de médicaments préventifs. Ces pratiques se répercutent, en bout de ligne, sur la qualité des aliments que nous consommons et sur la pérennité du système agro-alimentaire.

La culture du maïs représente bien le développement démesuré de certaines productions, avec une augmentation de 400% des superficies cultivées de 1971 à 1991²². Au Québec, comme

¹⁹ Paré, F. 2002. Op. Cit.

²⁰ Bouchard, Roméo. 2001. *L'Union paysanne : un outil essentiel pour ramener l'agriculture à sa finalité*. Dossier Le Québec agricole. Vol. 8, No 4, septembre-octobre 2001. L'Agora des idées, des débats. <http://agora.qc.ca>

²¹ Waridel, 2003. Op. Cit.

²² Rondeau, 1996 dans Gareau, Priscilla, Stéphane Gingras et Annie Gariépy. Octobre 1999. *La problématique de la pollution agricole, ses impacts sur la santé des cours d'eau et sur la santé humaine*. Publiée par Union Saint-Laurent, Grands Lacs et le Mouvement Vert Mauricie.

en Ontario, les grandes cultures sont de plus en plus concentrées sur les productions de maïs et de soya pour l'alimentation animale, et sont en croissance ces dernières années. À elles seules, les deux provinces cultivent plus d'un million d'hectares de maïs. Le maïs-grain (pour l'alimentation animale) représente 50 % des surfaces céréalières québécoises aujourd'hui. Le développement de la production porcine intensive (dont 50 % est exportée) requiert beaucoup de maïs et utilise aussi les surfaces en maïs pour l'épandage des lisiers²³.

2.2.2.2.1 *Les pesticides*

Les pesticides de synthèse sont des substances chimiques utilisées contre des parasites animaux ou végétaux. Au Québec, l'agriculture conventionnelle utilise environ 80% des pesticides employés dans l'ensemble des activités humaines. Les pesticides sont des poisons, créés pour tuer. Ils sont nommés selon l'organisme à éliminer : les herbicides sont appliqués sur les cultures pour tuer les plantes compétitrices, des fongicides contre les champignons, des insecticides contre les insectes, etc.

Depuis 50 ans, en Amérique du Nord, l'utilisation agricole de ces poisons, dont plusieurs sont reconnus comme cancérogènes, ne cesse de croître. Aux États-Unis, il s'utilisait huit fois plus d'insecticides en 2000 qu'en 1950, mais pourtant, les pertes attribuables aux insectes ont presque doublé pendant cette période, passant de 7 % de la récolte totale à près de 13 %²⁴.

Les pesticides de synthèse ne touchent rarement que le parasite ou l'herbe qu'ils sont destinés à éliminer. Sur les 2,2 milliards de livres de pesticides épandus sur la planète annuellement, il est estimé, qu'au mieux, seul 1 % de ceux-ci atteignent leur cible²⁵. Le reste se disperse dans l'environnement, où ils contaminent l'eau, l'air et le sol, et affectent la vie des organismes vivants, y compris l'humain. Ils n'ont cependant pas tous le même degré de toxicité; certains se dégradent après un certain temps au contact de l'air, de la lumière et de l'eau, alors que d'autres persistent dans l'environnement pour plusieurs générations.

Au Québec, la majorité des cours d'eau et des nappes phréatiques situés en milieu agricole sont contaminés à différents niveaux par des résidus de pesticides²⁶, et divers effets néfastes sur l'environnement sont déjà constatés : espèces végétales et animales victimes de maladies et de malformations, disparitions d'espèces, perte de biodiversité, etc²⁷. L'agriculture est la plus importante source de pollution des milieux aquatiques au Canada²⁸.

Les pesticides se retrouvent également, tout comme les antibiotiques, dans nos aliments. Fait inquiétant, le taux de pesticides résiduels décelés dans les fruits et légumes cultivés au

23 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). L'utilisation des pesticides dans le maïs et le soya. 2002. Adresse Url: www.menv.gouv.qc.ca

24 Mathieu, Andrée. *L'agriculture revue et corrigée par dame nature*. L'agora, volume 8, numéro 3. Juin-juillet 2001. Page 12

25 Ibid.

26 Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 62

27 Union Québécoise pour la conservation de la nature. *Profil environnemental du Québec – L'agriculture*.

http://ecoroute.uqcn.qc.ca/envir/profil/6_1.htm

28 Comité permanent de l'environnement et du développement durable, *op. cit.*, p. 25.

Canada a plus que doublé entre 1994 et 1999²⁹. Parallèlement, des seuils de tolérance « acceptables » sont jugés désuets par de nombreux spécialistes de la santé, notamment l'Institut canadien de la santé infantile et le Comité de la santé de l'environnement du Collège des médecins de famille de l'Ontario³⁰. On critique entre autres le fait que les pesticides soient évalués individuellement, alors qu'ils se présentent sous forme de cocktail, dans l'environnement comme sur nos aliments, et que la réglementation ne tient pas compte des effets cumulatifs d'une alimentation contenant des résidus de pesticides. Un nombre croissant d'études médicales et toxicologiques établissent d'ailleurs des liens entre l'exposition aux pesticides et l'apparition d'une panoplie de maladies telles que les cancers du cerveau, du sein, de l'estomac, de la prostate et des testicules, la leucémie infantile, la baisse de fécondité, les diminutions des réactions immunitaires, entre autres³¹.

2.2.2.2 Vulnérabilité des enfants aux pesticides

Les enfants sont particulièrement vulnérables à l'exposition aux pesticides. Jusqu'à 80 % de la charge corporelle en pesticides des enfants serait due à l'exposition alimentaire, soit davantage que les adultes en proportion de leur poids³². Aux États-Unis, les aliments commerciaux pour bébés, tel que le jus de pomme, les poires, la sauce aux pommes et les pêches exposent environ 77 000 enfants quotidiennement aux pesticides organophosphorés à des quantités supérieures aux normes jugées acceptables³³. La consommation de fruits et légumes biologiques peut réduire l'exposition des enfants aux pesticides à des niveaux négligeables, ne posant ainsi plus de risques significatifs à leur santé pendant cette période critique de leur développement.

Les normes jugées acceptables sont principalement définies en fonction des effets potentiels sur la santé d'un adulte moyen³⁴. Or, parce qu'ils sont en croissance, les nourrissons et les enfants mangent, relativement à leur poids, davantage d'aliments que les adultes et, donc, ils ingèrent plus de résidus de pesticides³⁵. Proportionnellement à sa taille, un enfant d'un an mange quatre fois plus de pommes et de poires qu'un adulte³⁶. En raison de l'immaturité de son système immunitaire, le corps de l'enfant est mal protégé contre les poisons.

Certaines personnes courent elles aussi plus de risques d'être affectés par la présence de pesticides chimiques dans leur alimentation et leur environnement, soit les personnes en moins

29 Le taux de fruits et légumes canadiens sur lesquels on retrouve des résidus avoisine désormais celui des produits importés, soit environ 24% en moyenne. Ce taux a augmenté de façon constante dans la dernière décennie. Les pesticides ainsi retrouvés incluent des cancérigènes, des substances suspectées neurotoxiques et des composés connus pour traverser la barrière placentaire et affecter les fœtus. Mitchell, A. 1999. *Pesticide residue on canadian produces doubles : report*. Globe and Mail, 24 mai. P. A 4.

30 Waridel, Laure. *Op Cit*. Page 64

31 Chambre des communes du Canada. Comité permanent de l'environnement et du développement durable. *Les Pesticides : un choix judicieux s'impose pour protéger la santé et l'environnement*. Mai 2000. Page 16

32 National Research Council. Pesticides in the diets of infants and children. National Academy Press, dans Curl, C. et al. Organophosphorus pesticide exposure of urban and suburban pre-school children with organic and conventional diets. *Environmental Health Perspectives*. Page 18

33 Wiles, R., Davies, K., Campbell, C. 1998. *Overexposed : Organophosphate Insecticides in Children's food*. Environmental Working Group. 54 p. www.ewg.org

34 Comité permanent de l'environnement et du développement durable, *op. cit.*, p. xvii. Dans Waridel, 2003.

35 Richard Wiles et Christopher Campbell, *Pesticides in Children Food*, Washington, Agricultural Pollution Prevention Project, 1993, 88 p. dans Waridel, 2003.

36 Françoise Ruby, «Nos enfants en péril?», *Protégez-Vous*, juillet 1999, p. 10-11. Dans Waridel, 2003.

bonne santé, telles qu'un bon nombre de personnes âgées, ainsi que les travailleurs qui manipulent les pesticides et les habitants des régions où s'accumulent les polluants.

Toutefois, malgré la présence de résidus de pesticides dans les fruits et les légumes conventionnels, les diététistes nutritionnistes en recommandent la consommation puisqu'ils sont une source essentielle de vitamines, de minéraux et de fibres. Cependant, puisqu'ils sont cultivés sans pesticides, les fruits et légumes biologiques constituent un choix permettant de réduire à des niveaux négligeables l'exposition aux pesticides.

2.2.2.2.3 Les engrais chimiques et la surfertilisation

En plus de favoriser la multiplication des plantes et des insectes nuisibles, la monoculture appauvrit les sols. En effet, en cultivant année après année le même type de plantes au même endroit, on soutire de la terre les mêmes nutriments sans lui consentir le temps de se régénérer. Ainsi, pour maintenir la productivité des sols, des engrais sont donc appliqués en grande quantité. Comme dans le cas des pesticides, les engrais ruissellent vers les cours d'eau et peuvent être lessivés jusque dans la nappe phréatique.

Bien que le fumier soit un engrais naturel, il devient un polluant lorsqu'il se retrouve en trop grande concentration. Au Québec, la surfertilisation des terres agricoles est un problème environnemental majeur³⁷. L'industrie agricole génère davantage de fumier que ce que la terre parvient à utiliser³⁸. La production porcine intensive est au centre de cette problématique. Le lisier de porc est riche en azote, en phosphore et en micro-organismes pathogènes³⁹. Lorsqu'il pleut, il ruisselle dans les cours d'eau et peut s'infiltrer dans la terre et atteindre les nappes phréatiques.

Ce processus contribue à la contamination de l'eau par les nitrates et le phosphore, un problème auquel sont confrontés de nombreux citoyens en milieu agricole, selon une étude du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSSQ)⁴⁰. Les nitrates peuvent être la source de divers problèmes de santé. Pour ce qui est du phosphore, sa présence dans les cours d'eau entraîne une surproduction d'algues qui étouffent toute autre forme de vie; c'est l'eutrophisation.

2.2.2.2.4 La dégradation des sols

Les sols agricoles constituent la ressource capitale du système agroalimentaire, puisque sans sol, il n'y a pas de production alimentaire. Pourtant, au cours des 40 dernières années, la planète a perdu plus du tiers de ses sols arables à cause de l'érosion, et nous continuons à en perdre 10 millions d'hectares par année⁴¹. En fait, les pertes de sols arables surpassent de 17 fois

37 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), Politique ministérielle de développement durable, 1995, p. 8. Dans Waridel, 2003.

38 Ministère de l'Environnement et de la Faune du Québec (MEF), Document de réflexion sur la capacité du territoire québécois à supporter les élevages, 4 juin 1996, 23 p. dans Waridel, 2003.

39 Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSSQ), Les risques à la santé associés aux activités de production animale, Avis de santé publique, juin 2000, p. 3-6. Dans Waridel, 2003.

40 Ibid., p. 16. Dans Waridel, 2003.

41 Pimental, David et al. Environmental and Economics Costs of Soil Erosion and Conservation Benefits. Science, numéro 267, pages 117-1123

leur capacité de se régénérer⁴². Il faut en effet 500 ans pour former 2,5 centimètres de couche arable. À l'échelle de la planète, nous perdons chaque année 75 milliards de tonnes de terre, ce qui équivaut à 13 tonnes par habitant⁴³. Au Québec, ce sont 90 % des terres sous culture intensive de plantes annuelles qui connaissent des problèmes de dégradation, tels que l'érosion, la compaction et la perte de matière organique⁴⁴. Cela constitue un réel danger, à moyen et long terme, pour notre sécurité alimentaire collective et il faut dès aujourd'hui prendre des mesures pour enrayer ce fléau.

2.2.2.2.5 Les antibiotiques

Les antibiotiques ajoutés à la moulée des animaux d'élevage afin d'accélérer leur croissance, une pratique courante en élevage industriel, sont de plus en plus pointés du doigt par la communauté scientifique, et notamment par l'OMS, qui les accuse d'être en partie responsables la résistance accrue des bactéries pathogènes aux antibiotiques⁴⁵. Pour répondre à des objectifs étroitement économiques d'intensification de la production animale, nous menaçons ainsi l'efficacité de médicaments destinés à sauver des vies humaines.

2.2.2.2.6 Les hormones de croissance

D'autre part, les hormones de croissance utilisées communément dans l'élevage bovin au Québec suscitent également des doutes quant à leur innocuité sur la santé humaine. Celles-ci sont d'ailleurs interdites en Europe. Des scientifiques européens ont même demandé à l'Union européenne d'empêcher les importations de viande canadienne jusqu'à ce que notre pays se conforme à la législation européenne en matière sanitaire. Ils soutiennent que des quantités non négligeables d'hormones et d'autres produits agrochimiques cancérigènes se retrouvent dans la viande canadienne⁴⁶.

2.2.2.2.7 Les OGM

Soulignons également les risques sanitaires potentiels des OGM, qui n'ont jamais fait l'objet d'études indépendantes⁴⁷.

2.2.2.2.8 Saumon d'élevage

Plus récemment, on apprenait qu'il faut se méfier du saumon d'élevage, dont le taux de polluants cancérigènes est substantiellement supérieur à celui du saumon sauvage⁴⁸.

⁴² Ibid.

⁴³ David Pimentel, professeur en Science de l'environnement et de l'agriculture à l'Université Cornell de New York, cité dans *La vie en bio* de Lynda Brown, Montréal, Flammarion Québec, 2001, p. 17. Dans Waridel, 2003.

⁴⁴ Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec. Politique ministérielle de développement durable. 1995. Page 8

⁴⁵ Santé Canada. Résumé du Rapport final du Comité consultatif d'experts sur l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux et les conséquences pour la résistance et la santé humaine. 2002.

http://www.hc-sc.gc.ca/vetdrugs-medsvet/amr_background_f.html

⁴⁶ Waridel, Laure. Op. Cit. Page 70.

⁴⁷ Voir notamment les rapports de :

-Société Royale du Canada. Éléments de précaution : recommandations pour la réglementation de la biotechnologie alimentaire sur la santé publique. Novembre 2001.

-Institut national de santé publique du Québec. Aliments génétiquement modifiés et santé publique. Octobre 2001

-Conseil de la science et de la technologie. OGM et alimentation humaine : impacts et enjeux pour le Québec. 2002

⁴⁸ Agence France-Presse. *Il faut se méfier du saumon d'élevage*. Le Devoir, 9 janvier 2004

2.2.2.2.9 Les pertes dues aux standards esthétiques

Les aliments sont cultivés et sélectionnés pour avoir l'apparence répondant au marché. Pour remplir ces désirs esthétiques, des pesticides supplémentaires sont appliquées et des quantités de nourriture sont éliminées. Par exemple, on estime que plus de 20% de la production québécoise de fraises est jetée en raison de défauts externes (grosseur inadéquate, difformité, ou autre)⁴⁹. Dans le cas des carottes, jusqu'à 50% servirait certaines années à nourrir des animaux plutôt que des personnes pour de simples motifs liés à l'apparence⁵⁰.

2.2.2.2.10 La morpholine

Des enrobages protecteurs sont appliqués sur les fruits et légumes frais pour remplacer la cuticule, c'est-à-dire la pellicule naturelle qui se trouve supprimée lors du lavage précédant la mise en marché. Or, la cire servant à enrober plusieurs fruits et légumes peut contenir de la morpholine. Selon les tests effectués par Santé Canada sur des animaux, la morpholine peut former un composé cancérigène, la N-nitrosomorpholine, lorsqu'elle se trouve en présence de nitrites, provenant des nitrates présents dans l'alimentation⁵¹. Près de 95% des pommes québécoises sont vaporisées de cire contenant de la morpholine⁵², laquelle est interdite dans leur version bio⁵³.

2.2.2.2.11 Allongement des circuits de mise en marché et transport accru des aliments

Plus que jamais, les tablettes de nos supermarchés débordent d'aliments provenant du monde entier. La spécialisation géographique de la production de même que le faible coût du transport encouragent le déplacement de millions de tonnes de nourriture partout à sur le globe et ont allongé les circuits de mise en marché au cours des dernières années. En effet :

- Selon une étude du Worldwatch Institute, le trajet moyen parcouru par un aliment, du champ à la table, est de 2500 km à 4000 km⁵⁴, ce qui équivaut à la distance qui sépare Montréal d'Orlando en Floride
- Près du tiers des camions qui sillonnent les routes contiennent des aliments, et ce trafic routier ne cesse d'augmenter⁵⁵
- Le commerce international des aliments a quadruplé en tonnage depuis le début des années 1960⁵⁶
- Au Québec, l'industrie alimentaire a augmenté ses exportations au cours des dernières années, passant de 9,2 % en 1989 à 15,5 % en 1999⁵⁷. Ainsi, l'exportation explique à elle seule tout près de 40 % de la croissance des ventes de cette industrie au cours de la décennie.

49 Réjean Lacombe, Le Soleil, 13 avril 1995 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

50 Jacques Proulx, conférence donnée au Comité intergroupes d'Environnement Jeunesse (ENJEU), Drummondville, le 8 février 1997. Dans Waridel, 2003. Op. Cit.

51 Santé Canada. 2002. Sommaire de l'évaluation du danger que représente pour la santé la morpholine utilisée dans la cire servant à enrober les pommes.

52 Deglise, F. 2002. « Produit cancérigène dans la cire dont on enduit certains fruits - Santé Canada se fait rassurant ». Le Devoir (Montréal), 16 août.

53 Dussault, S. 2002. Chronique du mois. Protégez-vous. Novembre.

54 Halweil, Dans Waridel, 2003.

55 Waridel, Laure. Op. Cit. Page 37.

56 Organisme des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), FAOSTAT, <apps.fao.org/debut.htm> dans Waridel, 2003 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

57 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 2000. Les entreprises de transformation alimentaire du Québec qui exportent : un profil sommaire. Bulletin numéro 1, 25 octobre.

Cette situation donne lieu à certaines aberrations, contribuant à rendre le système alimentaire inefficace du point de vue énergétique. Par exemple, le transport d'une laitue de la Californie au Québec nécessite 36 fois plus d'énergie en combustibles fossiles qu'elle n'en rapporte elle-même en calories⁵⁸. Autre exemple, au cours de l'année 2000, le Québec a exporté plus de 7 000 tonnes de pommes fraîches, alors qu'il en importait presque le double⁵⁹! Pourtant, les terres agricoles au Québec ne manquent pas. Une grande diversité d'aliments qui peuvent être produits localement sont importés. Les importations coûtent même souvent moins cher que les produits locaux. De plus, ils nous font transporter sur des distances de plus en plus grandes pour acheter notre nourriture étant donné la tendance des détaillants à s'installer à la marge des villes.

Le transport de nos aliments requiert d'importantes quantités d'énergie, majoritairement non renouvelables. Le système alimentaire serait responsable de 16% de la consommation totale d'énergie aux États-Unis⁶⁰. Par exemple, la production de 10 litres de jus d'orange requiert 1 litre de diesel pour sa transformation et son transport ainsi que 220 litres d'eau pour l'irrigation et le lavage des fruits⁶¹. Des emballages, des produits additionnels et des agents de conservation sont utilisés pour conserver la nourriture durant ces longs voyages. Le transport requiert aussi de construire des routes, des autoroutes, des ports et des aéroports. La production et l'utilisation de ces ressources ont des impacts sur la santé des humains, de l'environnement et de la société

Les combustibles fossiles dont dépendent la plupart de nos modes de transport polluent l'air par l'émission de différents gaz, dont le monoxyde de carbone (CO), le dioxyde de carbone (CO₂), l'oxyde d'azote (Nox) et des hydrocarbures. Certains des gaz émis par les véhicules ont des impacts directs sur la santé humaine : jusqu'à 16 000 décès prématurés par année sont causés par la pollution atmosphérique au Canada⁶². Parallèlement, certains de ces composés, notamment le CO₂, sont des gaz à effet de serre (que l'on s'est engagé à réduire dans le cadre du Protocole de Kyoto) et peuvent contribuer au réchauffement de la planète.

En poursuivant dans cette direction, une proportion encore plus grande d'aliments pouvant être produits au Québec seront importés, et le contrôle de notre sécurité alimentaire nous glissera des mains pour appartenir aux partenaires commerciaux qui contrôleront notre approvisionnement alimentaire. De plus, un système alimentaire basé sur les importations et exportations va à l'encontre du principe de souveraineté alimentaire. Cette logique entraîne une vulnérabilité et une dépendance vis-à-vis des prix du pétrole, de la fluctuation des devises et des mesures de dumping que peuvent prendre des pays concurrents.

Des systèmes alimentaires locaux sont moins nocifs pour l'environnement, en grande partie à cause du coût écologique lié au transport. Selon une étude réalisée en Iowa (É-U), acheter 10 % plus de

⁵⁸ Halwiel, dans Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 42.

⁵⁹ Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 38.

⁶⁰ Pirog, R. et al. 2001. Food, Fuel and Freeways : An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions. Leopold Center for Sustainable Agriculture, Iowa State University.

⁶¹ Lobstein, T. 2003. Measuring food by the mile. <http://forums.iagora.com/posts>

⁶² Fondation David Suzuki. 1999, dans Waridel. 2003.

produits maraîchers locaux résulterait en une réduction du CO₂ émis allant jusqu'à 3,6 millions de kg par an. Les circuits de mise en marché constituent par conséquent un élément à prendre en compte lorsqu'on considère la pérennité de notre système agroalimentaire.

2.2.2.2.12 Inefficacité énergétique

Du côté énergétique, l'agriculture conventionnelle est particulièrement inefficace. Complètement dépendante des combustibles fossiles pour la fabrication des engrais de synthèse, de plusieurs pesticides et pour l'utilisation de la machinerie agricole, il est estimé que l'agriculture conventionnelle nécessite 10 calories d'énergie, principalement de source fossile, pour produire une calorie d'aliments⁶³.

2.2.2.2.13 Diminution de la diversité agro-alimentaire

En plus de l'augmentation de la pollution liée au transport des aliments, la spécialisation entraîne aussi la diminution de la diversité alimentaire. Dans presque toutes les épiceries au Québec, aux États-Unis et même en Europe, on rencontre à peu près le même type de tomates, de bananes, de piments. Pourtant, il existe ou a existé des milliers de variétés de chacune des plantes que l'on consomme à chaque jour, richesse qui résulte de la sélection de semences faite par les agriculteurs depuis plus de 10 000 ans⁶⁴. Toutefois, cette grande biodiversité alimentaire décline cruellement. Aux États-Unis, alors que plus de 7000 variétés de pommes étaient recensées en 1903, 86% d'entre elles avaient disparu moins d'un siècle plus tard. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que 75% des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900⁶⁵.

Les standards du système agroalimentaire industriel exigent de choisir des variétés qui mûrissent simultanément, ont une peau robuste permettant de résister à l'emballage et au transport et peuvent durer longtemps sur les tablettes des supermarchés. Puisque seulement un petit nombre de variétés de fruits et légumes peuvent répondre à de telles exigences, la diversité génétique des plantes cultivées s'en trouve restreinte. En contraste, les fermes locales cultivent une grande diversité de variétés, notamment pour assurer une longue saison de récoltes.

C'est que les variétés que l'on retrouve dans les épiceries sont d'abord sélectionnées en fonction de leur productivité, de leur capacité à supporter le transport et de leur durée de vie sur les tablettes. Plusieurs variétés très goûteuses ne sont simplement pas ou plus cultivées parce qu'elles sont plus difficiles à commercialiser. Au-delà du goût et de leur valeur écologique, les produits doivent désormais répondre aux critères d'efficacité du marché.

2.2.2.2.14 Baisse de la qualité nutritive des produits frais

Outre la valeur nutritive douteuse des aliments ayant subi plusieurs transformations, on constate un déclin alarmant du taux de vitamines et minéraux dans les fruits et légumes depuis 60

⁶³ Paré, Frédéric. *Op. Cit.* Page 58.

⁶⁴ Marcel Mazoyer et Laurence Roudart, *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Éditions du Seuil, 2002, 730 p.

⁶⁵ Solange Lévesques, «Pour la sauvegarde du patrimoine végétal», *Le Devoir*, 21 mars 2003, p. B8, dans Waridel, 2003.

ans⁶⁶. Encore aujourd'hui, les carences alimentaires sont une réalité au Québec. Par exemple, on rapporte que, chaque année, près de 16 000 femmes sont susceptibles de donner naissance à un bébé de petit poids ou prématuré en raison de l'état de malnutrition vécu avant et pendant la grossesse⁶⁷. Les carences en nutriments essentiels, qui découlent d'une alimentation trop peu abondante ou d'une qualité nutritive insuffisante, peuvent conduire à des problèmes d'ordre physiologique et mental, et par conséquent, contribuer à alourdir les coûts du système de santé⁶⁸.

2.2.2.2.15 Sécurité alimentaire à long terme?

Il semble bien que, même si la sécurité sanitaire des aliments est dans certains cas garantie à court terme, plusieurs doutes persistent quant à la sécurité sanitaire à long terme des aliments consommés au Québec. Autrement dit, nous pouvons être confiants que les aliments ne nous rendront pas malades dans les heures ou les jours suivant leur consommation, mais personne ne peut prédire les conséquences sanitaires cumulatives à long terme d'une alimentation contenant des OGM, des traces des pesticides, d'antibiotiques, d'hormones et d'autres produits agrochimiques...

Hérité de la Deuxième Guerre mondiale, où l'on se souciait essentiellement des aspects quantitatifs de la production alimentaire, notre système agroalimentaire a beaucoup de chemin à parcourir pour devenir durable. Le modèle agricole actuel basé sur la productivité est loin d'être le plus efficace et le plus durable : hautement mécanisé, requiert une grandes quantités d'énergie, emploie peu de travailleurs, crée des inégalités sociales et l'effritement des communautés, etc. Sur le plan agricole, la machinerie, les engrais synthétiques et les monocultures ayant remplacé la traction animale, les engrais organiques et la polyculture causent énormément de dommages aux sols agricoles. Les pesticides chimiques utilisés contaminent l'eau, l'air et le sol, et les organismes vivants.

2.2.2.2.16 Diminution de l'emploi et de la vitalité économique des régions

Afin de se procurer les «outils de performance» imposés par la spécialisation et la course au rendement, les agriculteurs se sont endettés. Cependant, tous n'ont pas tiré leurs marrons du feu: certains ont dû vendre leurs terres, et d'autres ont fait faillite. Cette situation, qui continue son avancée, est mondiale.

Selon la logique productiviste, plus une entreprise est grande, plus elle réalise d'économies d'échelle, ce qui lui permet de vendre ses produits à prix moindre que ceux des petites entreprises locales. Ainsi, les petites fermes qui ne parviennent pas à concurrencer les grosses se voient vouées à disparaître, même si elles jouent un rôle fondamental pour la vitalité des économies locales. De la même façon, si un fermier du Québec ne peut produire des tomates à un coût concurrentiel à celui du Mexique par exemple, il se trouvera exclu et sera contraint de se retirer de

⁶⁶ Worthington, Virginia. *Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables and Grains*. The Journal of Alternative and Complementary Medicine. Volume 7, numéro 2. 2001. Pages 161 à 173

⁶⁷ Fondation OLO. Programme d'intervention auprès des femmes enceintes défavorisées. Mai 2003.

⁶⁸ Langlois, Annie. *La sécurité alimentaire est-elle un luxe?* Extrait du livre *J'ai le goût de la santé, nutrition et équilibre*. http://www.servicevie.com/01Alimentation/Manger_sante/Mange220399/mange220399.html

ce secteur⁶⁹. C'est que dans certains pays, les coûts de production peuvent être plus bas en raison de conditions locales (sol, climat) plus favorables, de salaires inférieurs ou de règles environnementales moins contraignantes ou inexistantes. Avec la libéralisation des marchés, les tablettes de nos épiceries se composent de plus en plus de produits cultivés par des petits agriculteurs et des travailleurs sous-payés.

L'industrialisation agroalimentaire entraîne une série de conséquences néfastes au sein des petites communautés du monde entier. La généralisation du modèle productiviste serait partiellement responsable de la dégradation de l'environnement socio-économique des communautés rurales et de la déstructuration dans les régions périphériques⁷⁰. Alors que les rendements agricoles ont augmenté, le nombre d'emplois dans plusieurs régions rurales a diminué et les activités économiques dans les villages isolés des grands centres s'effritent. Ce courant entraîne dans son sillon la fermeture des petits magasins locaux, des bureaux de poste, des caisses populaires et des écoles. Dans les pays industrialisés, la population rurale décline depuis la fin de la 2e guerre mondiale, les jeunes quittent leur village pour rejoindre les grandes villes à la recherche d'emploi, exode qui sape les villages et villes de leur vitalité. Aux États-Unis, on trouve plusieurs endroits comme le comté de McPherson au Nébraska, qui a perdu deux tiers de sa population, 19 bureaux de poste, 58 écoles de district et 3 villes entières depuis 1920⁷¹. Autre exemple : lorsque 235 000 fermes ont déclaré faillite durant la crise agricole étasunienne du milieu des années 1980, 60 000 autres entreprises rurales ont été aspirées avec elles⁷².

2.2.2.2.17 Les petites et moyennes exploitations : des moteurs d'économies locales

De plus, les liens économiques des petites et moyennes fermes avec le milieu local sont plus intenses que celles des entreprises agricoles plus grandes⁷³. En effet, puisque les petites et moyennes fermes s'approvisionnent davantage localement, leurs dépenses sont réinvesties à l'intérieur de la communauté, principalement en salaires, contrairement aux grandes fermes dont les dépenses pour l'achat d'équipement de pointe et de produits chimiques bénéficient plutôt aux multinationales agrochimiques, situées à l'extérieur de la région (souvent américaines).

Des études comparatives révèlent que les petites fermes familiales génèrent davantage d'emplois. En Grande-Bretagne, par exemple, les fermes de moins de 100 acres fournissent cinq fois plus d'emplois par acre que les fermes de plus de 500 acres⁷⁴. Une étude réalisée par la New Economic Foundation à Londres indique que 10 livres dépensées dans une entreprise locale représente un investissement de 25 livres dans l'économie locale, comparativement à seulement 14 livres si cette même somme d'argent est dépensée dans un supermarché⁷⁵.

69 Dufresne, Jacques. 2001. *L'agriculture à l'heure de la complexité*. Dossier La planète agricole. Vol. 8, No 3, juin-juillet 2001. L'Agora des idées, des débats. P. 5-8.

70 Jean et Vachon. 1991 dans Union québécoise pour la conservation de la nature. 2002. Op. Cit.

71 Gorelick, Steven. 2000. *Farming in peril*. Dossier Facing the farm crisis. *The Ecologist*. Special supplement. Vol. 30, No. 4, juin 2000. P. 28-31.

72 Ibid.

73 Boutin et Debailleul. 2001. *Quel type d'agriculture faut-il privilégier pour la ruralité québécoise ?* Dossier Le Québec agricole. Vol. 8, No 4, septembre-octobre. L'Agora des idées, des débats. P. 19.

74 Helena Norberg-Hodge, Todd Merrifield et Steven Gorelick, *Bringing the Food Economy Home: Local Alternatives to Global Agribusiness*, West Hartford (Conn.), Kumarian Press, 2002. À paraître en français aux Éditions Écosociété en 2004, dans Waridel, 2003.

75 New Economic Foundation, *Local Food Better for Rural Economy than Supermarket Shopping*, communiqué de presse, 7 août 2001, dans Waridel, 2003.

Tout cela sans parler des impacts sur la qualité des paysages ruraux et sur le potentiel touristique de certains circuits campagnards. La concentration rend également difficile l'arrivée de la relève, car le coût des installations augmente avec leur taille.

2.3 Capitalisme, mondialisation et orientations politico-économiques québécoises

2.3.1 Les principes du capitalisme

Le capitalisme est basé sur une croissance infinie de l'économie. Ce principe entre en contradiction avec la finitude des ressources et le caractère cyclique sur lequel repose la pérennité des systèmes naturels. Cet aspect linéaire caractérise aussi le fonctionnement du système agro-alimentaire tel qu'il est structuré actuellement; il débute avec les importations et tous les impacts que cette tendance entraîne (transport accru, émissions de gaz à effet de serre...) pour se terminer avec des déchets dont on dispose dans des dépotoirs ou par incinération, avec les multiples impacts négatifs qu'ils engendrent sur la santé humaine et l'environnement (contamination des nappes d'eau souterraines, contamination de l'air et des sols, en plus de contribuer à la surexploitation de ressources renouvelables et non renouvelables, tel le pétrole entrant dans la fabrication des plastiques).

Dans le système économique actuel, les comptables et les économistes calculent la rentabilité d'une activité en ne prenant en compte que les coûts engagés par l'investisseur⁷⁶. Du moment où un projet donné comporte des coûts sociaux ou environnementaux et que les entreprises ne sont pas contraintes de respecter certaines réglementations par le biais de politiques gouvernementales, ces frais ne sont tout simplement pas considérés : ce sont des externalités. Ainsi, la pollution des sols, de l'air et de l'eau de même que les pertes d'emplois et l'exploitation des travailleurs sont considérés comme des «externalités» et ne sont pas inclus dans le prix payé par les différents intermédiaires et les consommateurs. Ces coûts sont relayés à la collectivité et aux générations futures.

2.3.2 Mondialisation

La mondialisation désigne la phase la plus récente du capitalisme mondial et le cadre politique qui l'aide à prospérer⁷⁷. Elle est néolibérale et ses mots d'ordre sont : libéralisation complète des échanges de marchandise et des mouvements de capitaux, rationalisation, flexibilité du marché du travail, globalisation, rôle minimal de l'État, hégémonie du secteur privé, réglementation minimale⁷⁸. Les États ont confié aux marchés et aux institutions internationales des pouvoirs supranationaux, qui échappent à la souveraineté des États et au contrôle de la

⁷⁶ Petit, Martin et Martin Poirier, avril 2001. Mondialisation et environnement. Institut de recherche et d'informations socio-économiques. Brochure disponible au <http://www.iris-recherche.qc.ca> 35 p.

⁷⁷ George, Susan, 2004. Un autre monde est possible si...Éd. Fayard, Paris, 285 p.

⁷⁸ Gill, Louis, 1999. Le néolibéralisme. Chaire d'études socio-économiques de l'Université du Québec à Montréal. Montréal, 52 p.

démocratie parlementaire sur des questions importantes telles que le droit du travail, la santé publique, la protection de l'environnement, désormais guidés par les impératifs du profit et de la compétitivité internationale⁷⁹

L'Organisation mondiale du commerce (OMC), l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), la Zone de libre-échange des Amériques (ZLEA) et l'Union européenne (UE) sont parmi les accords internationaux visant à faire tomber les restrictions sur le commerce international des biens et des services. Dans le cadre de ces accords, les outils qui servaient autrefois à protéger les marchés intérieurs (taxes à l'importation, quotas et subventions) sont progressivement supprimés pour donner libre cours aux forces du marché. Les grandes compagnies peuvent de plus en plus aisément se délocaliser, c'est-à-dire faire voyager leurs capitaux et implanter leurs entreprises là où les normes environnementales sont les plus laxistes et les salaires les plus bas.

La libéralisation des échanges commerciaux place en situation de concurrence tous les agriculteurs de la planète (les plus nantis comme les plus pauvres), ainsi que les héritages agricoles diversifiés et inégaux des différentes régions du monde. La facilitation des échanges grâce à divers accords commerciaux encourage en retour la spécialisation et le transport de marchandises. Déjà en 1995, alors que l'ALENA n'était qu'à ses débuts, plus de 40 000 camions qui traversaient quotidiennement les frontières entre le Canada, les États-Unis et le Mexique⁸⁰. Depuis, le trafic routier n'a cessé d'augmenter⁸¹.

2.3.2.1 Dans les pays en développement : orientation vers les cultures d'exportation

La libéralisation des marchés place les fermiers en situation de compétition avec les fermiers vivant dans des pays où les coûts de production sont plus bas en raison des conditions géographiques et climatiques plus favorables, des salaires inférieurs ou de standards environnementaux moins contraignants. De plus, la dépendance envers les marchés d'exportation internationaux rend les fermiers vulnérables aux pertes dues aux fluctuations des taux de change et aux ralentissements économiques pouvant sévir dans d'autres parties du globe.

Les fermiers du Sud qui sont encore enracinés dans l'économie locale peuvent nourrir leurs familles avec une production diversifiée et vendre la balance aux marchés locaux. Mais ceux qui ont été poussés vers les cultures commerciales, poussés par des promesses de richesses, doivent s'adapter aux désirs du marché de l'agro-alimentaire. Ils sont donc forcés à se spécialiser pour l'exportation et à utiliser leurs revenus pour se nourrir.

Les rouages de ce mécanisme sont complexes; ils semblent se trouver en bonne partie dans les politiques économiques imposées par les pays du Nord aux pays du Sud. On entend très souvent

⁷⁹ Ibid.

⁸⁰ Cette étude a été menée aux États-Unis. Le portrait agroalimentaire et le climat du Québec portent à croire que la distance qui sépare le producteur du consommateur est encore plus élevée que chez nos voisins du Sud. John D. Writh, «Delivering the Goods Without Damaging the Environment: CEC to Consult the Public on Trade Corridors», *Trio: The Newsletter of the North American Commission for Environmental Cooperation*, printemps 2003. Dans Waridel, 2003, op.cit.

⁸¹ Commission de coopération environnementale (CCE), <www.cec.org>. dans Waridel, 2003, op. cit.

dire par les promoteurs du libre marché que les pays pauvres ont besoin d'un accès au marché occidental. Mais comme l'affirme Vandana Shiva⁸², l'accès aux marchés est devenu le mot de code pour donner priorité aux exportations au détriment des besoins locaux, et mettre les ressources du Sud au service de la surconsommation du Nord et des profits des grandes corporations. À titre d'exemple, actuellement, des cultures produites en Thaïlande, au Brésil et en Inde sont destinées à nourrir les élevages animaux intensifs d'Europe; des terres en Colombie et en Inde sont détournées pour produire des fleurs pour l'Europe; des pays Africains produisent des fèves vertes pour les marchés Américains pendant que nombre d'enfants africains n'ont pas accès à une nourriture de base.

2.3.2.1.1 Les Programmes d'ajustement structurels

Les conditions décrites plus haut ont été imposées par les pays du Nord via l'accord agricole de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) mais aussi par l'entremise des politiques économiques du Fonds monétaire international (FMI) et de la Banque mondiale (BM), lesquels sont chargés de négocier les dettes et d'exiger des ajustements structurels de la part des pays en développement. Pour avoir l'aide du FMI et de la BM, les pays en développement doivent respecter les conditions imposées dans cadre des Programmes d'ajustements structurels (PAS).

Ces programmes exigent une diminution du pouvoir de l'État. Ils se veulent un remède pour relancer la croissance économique et pour rétablir une balance de paiements négative, i.e. lorsque les revenus en devises étrangères ne suffisent plus à payer les achats à l'étranger. Pour acheter à l'étranger et surtout, rembourser ses dettes, un pays doit avoir des devises étrangères fortes (dollar US, yen...), qu'ils obtiennent en vendant des produits (café, chemises...). Une obligation imposée par les PAS est d'augmenter les exportations car produire pour le marché national ne rapporte pas de devises étrangères. Jusqu'ici, les revenus des ces exportations ont davantage servi à rembourser la dette qu'à l'investissement dans le pays... Aussi, plus les pays exportent, plus les prix baissent car le marché se sature. Une autre obligation relative au PAS est la levée des obstacles au commerce international, i.e. la diminution des tarifs et quotas à l'importation. Le but est d'améliorer la capacité de concurrencer sur les marchés internationaux⁸³.

2.3.2.2 Introduction de l'agriculture au sein de l'Organisation mondiale du commerce en 1994

La tendance à l'industrialisation et à la concentration de l'agriculture s'est accentuée au cours des années 1990, avec la globalisation de l'économie et l'introduction de l'agriculture dans les traités du GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) en 1994 et de l'ALENA (Accord de libre-échange nord-américain). Lors de la ronde de négociation de l'Uruguay du GATT, le gouvernement canadien convenait, avec les pays aujourd'hui membres de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), de soumettre les activités agricoles et alimentaires au libre-échange et donc aux règles prescrites par l'OMC.

⁸² Gorelick, Steven. 2000. Op. cit.

⁸³ Chossudovsky, Michel. 1998. La mondialisation de la pauvreté. La conséquence des réformes du FMI et de la Banque mondiale. Éditions Écosociété. Montréal, 248 p.

L'agriculture est ainsi réduite au statut de simple industrie – l'industrie des aliments, tout comme l'industrie de la chaussure ou de l'automobile – et doit s'engager dans une orientation productiviste afin d'être suffisamment compétitive sur les marchés intérieurs, désormais ouverts aux importations, et de partir à la conquête des marchés extérieurs. La libéralisation des marchés des produits agricoles ont remis en cause la pertinence et la légitimité des modes de régulation mis en place au cours des décennies précédentes. La remise en cause de l'importance du soutien de l'État à l'agriculture s'est effectuée « sans pour autant qu'une stratégie alternative de développement du secteur agricole ait pu voir le jour »⁸⁴.

Quoique la plupart des pays reconnaissent le rôle essentiel de l'agriculture pour assurer une certaine autonomie et une sécurité, le soutien accordé à l'agriculture est inégal : l'équivalent de 400\$ US par citoyen pour l'Union Européenne, 250\$ pour les États-Unis et moins de 200\$ pour le Canada⁸⁵. Les récentes politiques imposées par les règles du commerce international visent à inciter les pays exportateurs à réduire considérablement leur soutien à l'agriculture. Les politiques agricoles des dernières années, entre autres celles dictées par le Fonds monétaire international (FMI) et la Banque mondiale, ont donné priorité aux exportations et favorisé une agriculture commerciale souvent contrôlée par des intérêts étrangers, au détriment d'une agriculture vivrière visant à satisfaire les besoins locaux de subsistance.

2.3.3 Évolution des politiques agricoles québécoises au cours des 40 dernières années

- 1965 : Loi sur les marchés agricoles : permet la négociation de contrats collectifs de mise en marché et la réduction de la dépendance complète des agriculteurs vis-à-vis les acheteurs⁸⁶. Depuis, des plans conjoints ont été mis en place par la plupart des productions agricoles québécoises; c'est la gestion de l'offre. Par celle-ci, on couple l'offre et la demande sur une base territoriale ;
- Au milieu des années 70, les piliers des mesures de soutien de l'État, notamment pour assurer le maintien de revenus agricoles adéquats, ont été mis en place : le crédit agricole, l'assurance-récolte, l'assurance-stabilisation des revenus agricoles. L'assurance stabilisation est une assurance volontaire qui prévient la fluctuation des prix payés aux agriculteurs, sur la base d'une évaluation de coût de production compétitifs. L'assurance récolte est une assurance volontaire qui prévient les aléas climatiques et les pertes agricoles, sur la base d'une évaluation des coûts de production compétitifs et d'un minimum de surface de production.
- 1976-1985 : arrivée du Parti québécois : politique axée sur l'autosuffisance agro-alimentaire (lié au nationalisme) : la protection du territoire agricole par le zonage et les programmes d'assurance-stabilisation. En 81, le document « Nourrir le Québec » qualifie de « fondement de la politique québécoise » l'objectif « d'accroître le degré d'auto-provisionnement, c'est-

⁸⁴ Debailleul et Gouin. Op. Cit.

⁸⁵ Terre de chez nous dans Morin, 1999. Op. Cit.

⁸⁶ Morin, 1999. Op. Cit.

à-dire la capacité de nourrir le Québec, à partir de ses propres ressources »⁸⁷. L'ensemble des mesures de développement de l'agriculture et un contexte économique plutôt favorable à la fin des années 70 ont permis une nette amélioration de l'autosuffisance agro-alimentaire du Québec. L'adoption de la Loi sur la protection du territoire agricole avait pour but de freiner la spéculation sur les meilleures terres agricoles du Québec. L'objectif d'augmenter l'autosuffisance alimentaire du Québec a été atteint durant les deux mandats du Parti québécois.

- En 1985 : arrivée du Parti Libéral : mise en veilleuse de l'objectif d'autosuffisance. Le discours dominant s'est orienté vers la conquête des marchés.

2.3.3.1 *Le sommet des décideurs 1998*

À la suite de l'introduction de l'agriculture à l'OMC, un virage se dessine, une sorte de pari que la classe agricole québécoise pourrait profiter de la mondialisation de l'agriculture, tout en protégeant les systèmes collectifs de mise en marché qui protègent le prix des produits agricoles payés aux agriculteurs. On veut désormais encourager le secteur agricole à contribuer davantage à la lutte au déficit, à l'augmentation du produit intérieur brut (PIB) et à réduire le taux de chômage.

Le Québec a mis la priorité sur l'agriculture industrielle axée sur l'exportation. En 1998, lors du Sommet québécois de l'agro-alimentaire, présidé par Lucien Bouchard, les industriels et les gouvernements s'entendent sur quatre objectifs à atteindre pour 2005, soit :

- Doubler les exportations (+ 4 milliards de \$)
- Augmenter les investissements en agroalimentaire de 7,5 milliards de \$
- Créer 15 000 emplois dans le secteur
- Augmenter la part des produits québécois consommés par les québécois de 10% (pour 2002)⁸⁸.

Le fer de lance de cette stratégie d'exportation, l'industrie porcine, est basé sur la concentration et la spécialisation de la production, ainsi que sur l'intégration des exploitations familiales au sein de corporations agro-industrielles. Cette orientation fait en sorte que les 483 millions de dollars dépensés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) servent principalement à la production intensive⁸⁹. Étant trop petits et diversifiés, les petits producteurs, notamment biologiques, qui cultivent pour le marché local ont difficilement accès aux programmes d'assurances et de subventions de l'État.

En septembre 2001, les mêmes décideurs se réunissent pour constater, 3 ans et demi plus tard, qu'au chapitre des investissements (avec la 1/2 de l'objectif) et des exportations (2/3 de l'objectif), l'industrie est soit en avance ou alignée sur ses objectifs. Toutefois, en ce qui concerne la création d'emploi (4000 nouveaux emplois soit 1/4 de l'objectif) et la consommation locale

⁸⁷ Debailleul, Guy et Daniel Mercier Gouin. La politique agriculture canadienne à la croisée des chemins. 49 p.

⁸⁸ Paré, Frédéric. 2002. «Responsabilité citoyenne et respect de la vie: des passages obligés de la sécurité alimentaire», *Les Cahier du 27 juin*, vol. 1, n° 1, février 2003. p. 55-61.

⁸⁹ Fabien Deglise, «Les petits producteurs biologiques réclament leur part du gâteau», *Le Devoir*, 22 et 23 mars 2003, p. A4.

(50%, soit 1/3 de l'objectif), les chiffres sont modestes et affichent un retard par rapport aux objectifs fixés. La consommation québécoise des produits québécois passait de 48% à 50%, l'objectif de 2002 étant de 58%⁹⁰. Entre 1994 et 1997, les emplois agricoles montréalais (la principale région agricole au Québec) ont diminué de 5% alors que les ventes agricoles montréalaises augmentaient de 11%.

L'agriculture bio n'échappe pas à cette logique d'un marché basé sur l'exportation puisque 65% des aliments biologiques produits au Québec sont exportés, alors que 70% des produits biologiques consommés ici sont importés.

2.3.4 La réalité socio-politique et socio-économique agricole

Quoique l'agriculture québécoise soit relativement protégée par les politiques mises en place notamment en vue de protéger le revenu agricole, la ferme familiale est en perte de vitesse, la relève a de plus en plus de difficulté à s'implanter, la hausse des prix des entreprises et de la terre inquiète, les agriculteurs rencontrent de plus en plus de difficultés à couvrir leurs coûts de production. Les fermiers sont pris dans un circuit commercial les emportant dans une spirale sans fin de l'efficacité strictement économique.

2.3.4.1 *Des politiques qui favorisent la concentration*

Puisqu'elles sont souvent liées à des volumes, des superficies et des nombres de têtes (dans le cas des élevages), les politiques de soutien agricole actuelles ne sont pas adaptées à la réalité des plus petits producteurs. Par exemple, il est impossible de se prévaloir d'une assurance-récolte pour une surface inférieure à 0,5 hectare par culture pour les cultures maraîchères.

2.3.4.2 *Crise du revenu net agricole*

Ces dernières années, le revenu net des agriculteurs a chuté sans que le prix de vente au détail ne soit vraiment touché. D'ailleurs, en juin 2004, l'Union des producteurs agricoles organisait un congrès spécial sur la question de la crise du revenu agricole, la survie du secteur étant en jeu. Les plus récentes données de Statistiques Canada montrent en effet que le revenu des agriculteurs a chuté à son plus bas niveau depuis 25 ans⁹¹. Pour un verre de lait vendu 1,50\$ au restaurant, 0,17\$ (8%) revient aux producteurs; pour un T-bone à 12\$, 1,80\$ (15%) leur revient; pour un pot de cornichon à 2,99\$, leur part est de 0,12\$ (4%); et pour un sac de croustilles à 1,59\$, c'est 0,10\$ (6,3%)⁹². Pour plusieurs secteurs, le prix que reçoit l'agriculteur est même inférieur aux coûts de production. En janvier 2004, il en coûtait 0,73\$ pour produire un litre de lait, alors que l'agriculteur n'en recevait que 0,60\$ (-18%). Pour un sac de 10 livres de pommes de terre, c'était 0,40\$ contre 0,84\$ (-52%). Devant cette situation, certains producteurs songent à se rapprocher du consommateur. Ce problème aigu découle de cette structure du marché qui éloigne sans cesse davantage agriculteurs et consommateurs.

⁹⁰ Paré, F, 2002. Op. Cit.

⁹¹ Union des producteurs agricoles, 2004. Congrès spécial de l'UPA sur la crise du revenu agricole – Un 4^e en 80 ans d'histoire. Communiqué diffusé sur CNW, 16 juin.

⁹² Lachapelle, La Presse, 3 décembre 2003.

À l'été 2004, certains producteurs ont enfoui les choux dans leurs champs, puisque la récolte de ceux-ci aurait été plus coûteuse que le prix retiré en raison. Pour la deuxième année consécutive, les prix des produits maraîchers ont été très bas⁹³. Deux principaux facteurs seraient en cause : la surproduction des produits de masse d'ici et des États-Unis et la vigueur du dollar américain. Plusieurs estiment que les chaînes de supermarchés jouent le jeu de la compétition sur le dos des producteurs, de par leurs exigences et les bas prix qu'elles offrent. La Fédération des producteurs maraîchers du Québec songe à établir certaines formes de regroupement de l'offre pour les productions les plus malmenées (choux, carottes, laitue, oignons, etc.).

Tableau : comparaison entre 1988 et 2002 pour l'industrie porcine.

	1988	2002	Commentaires
Nombre d'éleveurs de porc au Canada	33 760	11 565	Les politiques du gouvernement et des corporations en poussé 66% des producteurs hors de la production..
Prix des côtelettes de porc à l'épicerie	6,88\$/kg	9,54\$/kg	Alors que 2/3 des éleveurs disparaissaient, les détaillants et emballeurs augmentaient le prix des côtelettes en épicerie de 39%.
Prix payé à l'éleveur	1,44\$/kg	1,46\$/kg	Durant la même période, le prix payé à l'éleveur augmente de 2%. Alors que les éleveurs reçoivent pratiquement le même prix, les détaillants et emballeurs augmentent leur marge de profit de 2,64\$/kg.
Salaire de départ aux employés de l'emballage	9,38\$/h	9,65\$/h	Lorsqu'ajustés à l'inflation, les salaires de départ de plusieurs usines décroissent abruptement.

Traduit et tiré de : National farmers union, 2003. *The farm crisis, bigger farms, and the myths of « competition » and « efficiency »*.

Dans cet exemple, les emballeurs utilisent leur pouvoir pour faire monter les prix payés par les consommateurs, faire décroître les prix payés aux agriculteurs et faire baisser les salaires des employés d'usine.

De par sa nature même, l'agriculture est une activité risquée, particulièrement vulnérable aux aléas du climat et de l'économie. Plusieurs facteurs sont à l'origine du fait que les agriculteurs ne recueillent pas toujours leur juste part du prix payé par les consommateurs, notamment l'existence d'une grande quantité de vendeurs – producteurs agricoles – face à seulement quelques acheteurs dont le pouvoir est de plus en plus grand couplé à l'élasticité faible de l'offre et de la demande (l'élasticité est la sensibilité de l'offre ou de la demande d'un bien aux variations de son prix)⁹⁴. On dit que la demande est inélastique car elle n'augmente pas avec la chute des prix⁹⁵.

⁹³ Soucy, Marc-Alain, 2004. Production maraîchère. "Ça ne peut plus continuer comme ça". La Terre de chez nous, 14 octobre.

⁹⁴ Parkin, Michael, et al. 1992. Introduction à la microéconomie moderne. Éditions du renouveau pédagogique. St-Laurent, Québec. 648 p.

⁹⁵ Bill Vorley. 2003. Food, Inc. Corporate concentration from farm to consumer. UK Food group, London.
<http://www.ukfg.org.uk/docs/UKFG-Foodinc-Nov03.pdf>

Aussi, les prix ne régulent pas la production agricole.

Même si le panier d'épicerie au Québec est parmi les moins cher au monde, la marge prise par les compagnies augmente au détriment de la part des dépenses alimentaires qui reviennent aux agriculteurs. Celle-ci a diminué de moitié au cours des cinquante dernières années, passant de 50 % à 25%⁹⁶. Entre 1977 et 1998, le prix d'une boîte de CornFlakes a augmenté de 2,44\$, tandis que le prix revenant aux fermiers pour le maïs qu'elle contient ne s'est accru que de 3¢⁹⁷. On constate donc une tendance vers l'effritement du pouvoir des agriculteurs au profit de celui des géants de l'agro-alimentaire.

L'agriculture ne doit pas être laissée aux seules forces du marché; sa survie s'en trouverait compromise à plus ou moins long terme. En effet, le système économique actuel rend fragile le secteur agricole. Advenant que la difficulté de couvrir leur coût de production dure dans le temps et s'aggrave, le nombre d'agriculteurs forcés de cesser la production s'accélérerait, ce qui fragiliserait encore davantage l'approvisionnement alimentaire, la qualité des aliments produits et risquerait d'accroître l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement.

2.3.4.3 Difficulté d'établissement pour la relève agricole

Chaque jour qui passe, on compte deux fermes de moins au Québec⁹⁸. Avec l'augmentation du prix des terres et de la valeur des entreprises agricoles, le démantèlement de l'entreprise est souvent plus alléchant que la vente à la jeune génération pour les agriculteurs au bord de la retraite. Pourtant, plus nous perdons de fermes, plus notre sécurité alimentaire collective s'effrite.

Pour conserver le nombre actuel de fermes au Québec, il faudrait qu'entre 900 et 1 100 jeunes s'établissent en agriculture chaque année. Or, bon an, mal an, ce sont seulement entre 600 et 700 jeunes qui le font, et de ce nombre, près de 45 % le font à temps partiel, notamment à cause des importantes contraintes financières auxquelles ils doivent faire face. La valeur des exploitations, notamment celle des terres agricoles, a explosé au cours des dernières années. Au Canada, c'est dans la région Chaudière-Appalaches que cette hausse a été la plus marquée en 2002. Cela tient essentiellement du fait de la rareté des terres, causée par la recherche intensive de lieux d'épandage du purin de porc découlant à son tour de l'expansion importante de cette industrie partout au Québec, spécialement dans cette région. L'endettement augmente plus vite que l'augmentation de l'actif moyen.

Le problème ne réside pas tant dans l'ampleur de la relève agricole que dans les moyens dont celle-ci dispose. Les différentes organisations concernées, notamment la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ) et l'Union des producteurs agricoles (UPA), s'entendent sur ce point et affirment que l'actuel soutien à la relève agricole est déficient. Elles militent ainsi pour une « véritable politique d'établissement »⁹⁹.

⁹⁶ Union québécoise pour la conservation de la nature. 2002. Op. Cit.

⁹⁷ Boyens, I. 2001, dans Waridel, 2003. Op. Cit.

⁹⁸ Bérubé, Isabelle. *À la relève des fermes du Québec*. La terre de chez nous, version Internet.

<http://www.laterre.ca/index.php?action=detailNouvelle&menu=4.1§ion=dossier&idArticle=910>

⁹⁹ Langlois, Annie. *La sécurité alimentaire est-elle un luxe?* Extrait du livre *J'ai le goût de la santé, nutrition et équilibre*.

2.3.4.4 *Étalement urbain et spéculation foncière*

Un problème important est celui de la spéculation foncière et de l'étalement urbain qui lui est associé; c'est que celui-ci se fait au détriment d'une ressource rare, soit les terres fertiles autour des grands centres. Au Québec, les terres agricoles de bon potentiel, profitant notamment d'une longue saison de croissance, se situent principalement dans la vallée du St-Laurent, notamment en Montérégie qui accueille près du tiers de la production agricole et où vivent près de la moitié des Québécois. Les pressions de l'étalement urbain au pourtour de Montréal sont fortes et inquiètent les agriculteurs, à un tel point qu'une Coalition pour la protection du territoire agricole s'est formée l'année dernière. À titre d'illustration de l'empiétement de la ville sur la campagne dans la grande région de Montréal, ensemble, les deux localités de Boisbriand et de Sainte-Julie réclament le dézonage de 730 hectares de terres agricoles soit l'équivalent de 1 330 terrains de football¹⁰⁰.

Certains estiment même que l'étalement urbain devrait être identifié comme une menace de premier ordre à la sécurité et à l'autosuffisance alimentaire locale¹⁰¹. À une époque où les experts internationaux prédisent des événements climatiques extrêmes en raison des changements climatiques, des efforts de protection des terres agricoles devraient être mis de l'avant en tant que mesure de sécurité publique. De plus, dans le contexte de la crise du revenu auquel font face les agriculteurs – difficulté de couvrir leurs coûts de production, même avec une terre dont l'hypothèque est entièrement remboursée ou ayant été léguée en héritage –, les prix offerts par les développeurs immobiliers deviennent alléchants pour ces premiers. Une des causes de l'étalement urbain réside dans les coûts élevés du logement à l'intérieur des villes poussent les urbains vers la périphérie.

Le zonage industriel est aussi menacé par la pression immobilière : or celui-là est important pour la pérennité des industries de transformation alimentaire locales¹⁰². La transformation alimentaire locale joue un important rôle environnemental; le transformation de denrées cultivées localement est un élément clé de la pérennité du système alimentaire. Tel que déjà mentionné, le long trajet parcouru par nos aliments utilisent d'importantes quantités de combustibles fossiles et contribuent au réchauffement climatique, particulièrement lorsqu'on intègre au calcul l'emballage et la réfrigération nécessaires au cycle de vie allongé des produits alimentaires. Les transformateurs locaux peuvent contribuer à renverser cette tendance puisqu'ils sont déjà situés à proximité d'un grand nombre de consommateurs et sont facilement accessibles aux fournisseurs. Cette proximité pourrait permettre aux transformateurs de couper leur usage d'énergie et de matières, pour l'emballage par exemple.

L'accroissement de la faim trouve indéniablement, du moins en partie, ses sources dans le

http://www.servicevie.com/01Alimentation/Manger_sante/Mange220399/mange220399.html

¹⁰⁰ Union des producteurs agricoles, 2004. Protection du territoire agricole: On craint le pire!. Communiqué de presse diffusé sur CNW, 8 novembre.

¹⁰¹ Roberts, Wayne. 2001. The Way to a City's Heart is Through its Stomach: Putting Food Security on the Urban Planning Menu. Toronto Food Policy Council, Toronto. 59 p. http://www.city.toronto.on.ca/health/tfpc_discussion_paper.htm

¹⁰² Roberts, 2001, p. 8,

bas niveau de revenu et le coût élevé des loyers. Mais comme l'affirme Wayne Roberts, du Toronto Food Policy Council, les Villes n'ont ni les fonds ni l'autorité pour résoudre ces problèmes de revenus et de loyers. Conséquemment, il importe que les villes identifient des approches locales. Selon M. Roberts, cette approche peut se dessiner à partir du moment où on lie l'augmentation de la faim à deux autres facteurs : le manque de capacité dans la communauté locale, apportant support mutuel et autonomie, et le manque de capacité au sein des gouvernements locaux à organiser toutes les ressources disponibles. Trop souvent, affirme M. Roberts, les villes et les planificateurs sociaux présupposent que la nourriture n'existe que comme une marchandise pouvant être achetée, ce qui ne fut pas le cas pour le système de soins de santé, de l'éducation, des infrastructures routières, etc. Le lien unique de causalité tracé entre pauvreté et faim n'est donc pour lui que le résultat de l'absence de politiques publiques sur l'alimentation. Le second présupposé liant faim et pauvreté consiste à penser que la nourriture ne vient seulement que des magasins ou des fermes. Or, nombre de générations nous ayant précédées ont aussi été confrontées à des coûts de logement élevés et des revenus bas. Elles se sont passées des banques alimentaires car elles pouvaient produire elles-mêmes une partie de leur nourriture. En effet, auparavant, l'agriculture et l'élevage étaient communément intégrés dans le tissu urbain. Par exemple, Wall street à New York se nomme ainsi en raison des murs destinés à garder les cochons. L'érosion de cette pratique d'autosuffisance a accentué le lien entre pauvreté et faim. Plus profondément, la faim découle du rétrécissement drastique du filet de sécurité non gouvernemental, lequel a précédé le filet de sécurité social. Ce rétrécissement ne nous est apparu qu'au moment des coupures dans le filet de sécurité sociale dans les années 1990.

Les villes, selon M. Roberts, ont les moyens de contribuer à recouvrer les habiletés et la culture de l'autosuffisance et du soutien mutuel qui sont essentiels à l'économie informelle pouvant réduire la faim. Par exemple, les jardins collectifs pourraient être désignés comme des composantes essentielles de tous les quartiers et la ville pourrait fournir de la formation, des équipements et du soutien. Les terrains sous les emprises hydroélectriques pourraient être utilisés. Les jardins collectifs amènent des avantages à plusieurs niveaux, ils sont multifonctionnels : des aliments de qualité, de l'exercice physique, ils cultivent la communauté, embellissent l'espace public, fournissent un espace pour le compost, augmentent la sécurité publique en augmentant la présence dans les parcs, etc.

Plusieurs exemples montrent que la sécurité alimentaire passe notamment par l'usage des terres urbaines et périurbaines aux fins d'un approvisionnement local.

2.4 Transformation alimentaire

2.4.1 Augmentation de la consommation de produits transformés

Reflet des changements dans les modes de vie, les mets préparés ont fait un bond spectaculaire dans l'alimentation des québécois; ils sont devenus presque une constante dans leur assiette. En effet, les dîners pré-cuits ont augmenté de 470% tandis que les autres préparations

alimentaires précuites enregistraient une hausse de plus de 700% entre 1986 et 2001¹⁰³.

Les personnes à faible revenu sont parfois accusés de « gaspiller » leur argent en achetant des aliments tels que des tartes, croustilles, biscuits, gâteaux et autres sucreries plutôt que de consommer des aliments plus sains tels que des fruits et légumes frais. Mais lorsqu'on est stressé, les aliments gras et sucrés tendent à être réconfortants¹⁰⁴. À coût égal, ces aliments offrent aussi davantage de calories : une barre de chocolat peut coûter davantage qu'une pomme, mais peut apporter plus de réconfort et de satisfaction. En fait, en matière de calories par dollar, une barre de chocolat est une meilleure affaire qu'une carotte.

2.4.2 Concentration : les stratégies pour gagner du pouvoir

Le secteur de la transformation alimentaire est un partenaire important pour le milieu agricole québécois, notamment parce ce maillon représente un passage obligé pour plus de 80% des produits agricoles¹⁰⁵. Cette industrie, fortement concentrée au Québec, a connu un nombre sans précédent de fusions et d'acquisitions au cours des dernières années, en réaction au poids croissant des distributeurs alimentaires et à l'ouverture des marchés. L'activité québécoise de transformation des aliments s'est ainsi concentrée entre les mains de quelques grandes entreprises, au point où, en 1998, les quatre plus grandes entreprises de chacun des secteurs de transformation (lait frais, lait de transformation, fruits et légumes de conserveries, viandes) détenaient plus des deux tiers des parts du marché québécois¹⁰⁶. Ce haut degré de concentration des entreprises de transformation alimentaire inquiète le milieu agricole, qui y voit une modification des rapports de force nuisible aux petits et moyens agriculteurs, ainsi qu'à la mise en marché régionale¹⁰⁷.

Afin de maximiser leurs profits et leur efficacité, les multinationales déplacent leurs activités là où les coûts de production sont les plus bas. Elles augmentent aussi leur pouvoir en s'intégrant verticalement ou horizontalement. La première survient lorsqu'une même entreprise contrôle toute la chaîne de production d'un produit. Ainsi, la multinationale McCain ne se contente pas de transformer les pommes de terre. Elle est également propriétaire de terres agricoles et de compagnies de transport¹⁰⁸. Cette intégration s'opère également dans d'autres secteurs comme la production porcine.

L'intégration horizontale se produit quand une entreprise devient propriétaire de ses principaux concurrents et s'approprie une portion importante du marché d'un produit donné. Par exemple, la multinationale américaine Altria (jusqu'à récemment nommée Philip Morris) possède les marques de café Sanka, Maxwell House, International Coffee, Carte Noire, Maxim, Nabob,

¹⁰³ Hitayezu, 2003. Le consommateur québécois et ses dépenses alimentaires. Bio clips, vol. 6, no. 2. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec.

¹⁰⁴ Sustain. 2000. Making Links. A toolkit for local food projects, London. 135 p.

¹⁰⁵ Union des producteurs agricoles. *Établissement d'une politique québécoise de la transformation alimentaire*. Mémoire présenté au ministre de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, septembre 2001. Page 5

¹⁰⁶ Ibid.

¹⁰⁷ Ibid.

¹⁰⁸ Site Internet de McCain : www.mccain.com, juin 2003.

Blendy, Melrose, Kenco, Maison du café, Chase & Sanborn, de même que de tous les autres produits des marques Kraft et Nabisco. En 1991, Philip Morris détenait à elle seule le marché de plus de la moitié de tous les cafés vendus au Canada¹⁰⁹. Pour chaque dollar dépensé en alimentation aux États-Unis, la multinationale Altria retire 10 cents, soit plus que ce que reçoivent tous les agriculteurs des États-Unis mis ensemble¹¹⁰!

Plusieurs compagnies multinationales, en principe en concurrence les unes avec les autres, coopèrent pour la fabrication et la mise en marché de certains produits. Par exemple, les produits Del Monte sont vendus au Canada par Altria (anciennement Philip Morris) par le biais de sa filiale Nabisco. Le contenu de notre assiette se révèle donc de plus en plus contrôlé par une poignée d'entreprises multinationales qui collaborent entre elles.

Pourquoi l'industrie de la transformation agglomère-t-elle ainsi ses activités ? La mondialisation et la vague de fusions ayant surtout touché le maillon de la distribution alimentaire entraîne un « effet domino » sur les fabricants, qui perdent de leur pouvoir de négociation et tendent donc à se regrouper. Ainsi, la logique du marché actuel, où la compétition règne en maître, favorise donc la formation d'oligopoles, c'est-à-dire un marché contrôlé par un petit nombre d'entreprises.

Comme le note Waridel (2003), « Le pouvoir des grandes entreprises s'est grandement accru au cours du dernier siècle, au point de jouer un grand rôle dans l'élaboration des politiques d'échanges internationaux. La puissance de leur lobby a contribué à la libéralisation des échanges, ce qui facilite leurs transactions internationales et leur ouvre les portes donnant sur de nouveaux marchés y compris le nôtre. ». Elle fait remarquer de plus que « Plusieurs compagnies multinationales ont des revenus annuels supérieurs aux PIB de nombreux pays du Sud. Ces géants agroalimentaires ont pour premier objectif de faire fructifier leurs avoirs et non de nourrir les gens. Elles interviennent partout dans le monde sans faire preuve de responsabilité sociale et environnementale. »

¹⁰⁹ *Globe & Mail*, 2 décembre 1991, dans Waridel, 2003.

¹¹⁰ Norberg-Hodge *et al.* dans Waridel, L. *Op. Cit.* Page 111

Comparaison des ventes annuelles de quelques multinationales et du PIB de quelques pays du Sud

Compagnies multinationales ou agrochimiques	Ventes annuelles en 2002 (millions de \$US)	Pays d'origine
Altria (Philip Morris, Kraft, Nabisco)	80 408	États-Unis
Nestlé	67 756	Suisse
Unilever	45 839	Grande-Bretagne
Procter & Gamble	40 238	États-Unis
Pepsico	25 005	États-Unis
Coca-Cola	19 564	États-Unis
Kellogg	8 304	États-Unis
General Mills	7 949	États-Unis
Dôle	4 392	États-Unis
Novartis	24 582	Suisse
Monsanto	4 673	États-Unis
Cargill	50 826	États-Unis

Pays du Sud	Produit intérieur brut (PIB) (millions \$US)
Bangladesh	47 100
Nicaragua	2 100
Népal	5 500
El Salvador	13 100
Guatemala	19 100
Bénin	2 300
Croatie	19 000
Haïti	4 000
Cambodge	3 400

Source: Rapports annuels des compagnies disponibles sur leur site Internet: <www.altria.com>, <www.nestle.com>, <www.unilever.com>, <www.pg.com>, <www.pepsi.com>, <www.kelloggs.com>, <www.generalmills.com>, <www.dole.com>, et <www.cocacola.com>, <www.novartis.com>, <www.cargill.com>. Voir aussi Banque mondiale, *Données et statistiques 2003*. Tiré de Waridel, 2003. Op. cit.

2.4.2.1 Impacts de cette tendance

2.4.2.1.1 Intégration des compagnies locales au sein des multinationales

Cette concentration entraîne souvent l'intégration de compagnies locales au sein des multinationales de l'agroalimentaire. Par exemple, la confiture Double Fruit, anciennement propriété de l'entreprise québécoise Culinar, a été vendue à la multinationale américaine J.M. Smucker¹¹¹. Tout cela a comme conséquence de réduire le nombre d'entreprises ayant accès aux tablettes d'épicerie et d'accroître le pouvoir des géants de l'agroalimentaire.

2.4.3 Additifs alimentaires

Les compagnies agroalimentaires ajoutent aux aliments des agents de conservation afin de prolonger leur durée de vie sur les tablettes des supermarchés, les frigos et garde-manger. Des experts s'inquiètent des effets chroniques de certains d'entre eux sur la santé¹¹².

Les produits alimentaires biologiques transformés ne contiennent pas de colorant chimique, d'arôme artificiel, d'additif de synthèse, de conservateurs et ne sont pas irradiés¹¹³.

2.4.4 Augmentation des emballages

En additionnant les emballages aux résidus alimentaires, les déchets liés à l'alimentation représentent aisément le tiers de notre sac à ordures¹¹⁴. Et saviez-vous qu'une quinzaine d'étapes de transformation et d'emballage sont nécessaires pour fabriquer un dîner congelé à faible teneur en calories, soit une valeur énergétique environ 40 fois supérieure à la valeur alimentaire de la portion ?¹¹⁵. Nous fabriquons aujourd'hui 80% plus d'emballages qu'en 1960, soit environ 200 kg par personne par année¹¹⁶.

Quoique certains emballages aient leur utilité (conservation, protection des aliments, etc.), leur nécessité serait moindre si moins d'étapes et de distance séparaient le consommateur du producteur. Et au-delà du simple emballage, il y a le sur-emballage utilisé par les compagnies comme véhicule publicitaire, pour rendre leurs produits plus attrayants.

Les emballages ont toutefois un coût que nous déboursions deux fois plutôt qu'une. D'abord au magasin, incorporé au prix de ce que nous achetons, puis, par l'entremise de nos taxes et nos impôts en déboursant collectivement pour la gestion des déchets et la décontamination de notre environnement. Dans bien des cas, nous payons plus pour l'emballage que ce que reçoivent les agriculteurs pour le fruit de leur travail¹¹⁷!

¹¹¹ Bouchard, R. dans Waridel, Laure. *L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit*. Éditions Écosociété et Environnement Jeunesse. 2003. Page 64

¹¹² Pollution Probe. 1994 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

¹¹³ Conseil d'accréditation du Québec. 2002. Sommaire des principales caractéristiques ayant trait à la production d'aliments biologiques.

¹¹⁴ Brian Halweil, «Home Grown: The Case for Local Food in a Global Market», *Worldwatch Paper 163*, Washington, State of the World Library, novembre 2002, p. 21 dans Waridel, 2003.

¹¹⁵ Claude Villeneuve et Suzanne Lambert, *La biosphère dans notre assiette*, Environnement Jeunesse (ENJEU), 1989 dans Waridel, 2003.

¹¹⁶ Jean Robitaille et Claude Désy, *La Terre dans notre assiette*, vol. 2, 2002, p. 4. Voir aussi Wackernagel et Rees, *op. cit.*, p. 123 dans Waridel, 2003.

¹¹⁷ Les amiEs de la Terre, *Le guide vert des consommateurs*, Montréal, Libre Expression, 1991, 284 p. dans Waridel, 2003.

Toutes les étapes du cycle de vie d'un emballage doivent être prises en compte afin d'évaluer son coût environnemental, à partir de l'extraction des matières premières pour sa fabrication, en passant par toutes les étapes de transport, jusqu'aux impacts cumulatifs de l'emballage enfoui, incinéré ou recyclé sur la qualité du sol, de l'air et de l'eau.

2.5 Distribution alimentaire

2.5.1 Concentration : la course au gigantisme

Le monde de la distribution a également beaucoup changé au cours des cinquante dernières années. À l'instar de la production agricole et de la transformation, la distribution connaît une concentration sans précédent depuis quelques années, tant au Québec que dans l'ensemble des pays industrialisés, et ce, derrière des bannières en apparence diversifiées.

Au Canada, le secteur économique de l'alimentation est le plus oligopolistique de tous les pays occidentaux, concentration qui se reflète dans la structure de la vente au détail. Un oligopole se définit comme la « structure d'un marché dans lequel l'offre est réalisée par un petit nombre d'entreprises face à un grand nombre de demandeurs. »¹¹⁸. La part de marché du dollar alimentaire récupérées par les chaînes de supermarchés est passé de 30% en 1950 à 81% en 1990 au Canada alors que la part du marché des indépendants passèrent de 70% à 12% entre 1970 et 1990¹¹⁹.

Le phénomène de concentration modifie substantiellement le portrait du secteur agroalimentaire, tant au niveau des distributeurs que de la nature des produits distribués et des fournisseurs de ces produits. Une des tendances actuelles les plus manifestes du secteur de la distribution est celle des fusions et des acquisitions au sein des détaillants. Malgré la diversité des bannières et des concepts commerciaux (magasins à grandes surfaces, marchés de quartier, surfaces à escomptes), la distribution au Québec est de plus en plus concentrée entre les mains des trois gros joueurs que sont «Loblaw», «Sobeys» et «Metro», ce dernier étant le seul à avoir son siège social au Québec. Alors que la part de marché des détaillants indépendants affiliés et non affiliés ne cesse de diminuer, ces trois entreprises contrôlent désormais près de 82 % des ventes alimentaires au Québec¹²⁰. L'espace plancher moyen des supermarchés de ces grands groupes augmente sans cesse. La marge de manœuvre des détaillants indépendants qui s'approvisionnent via le siège social de leur compagnie mère diminue de plus en plus¹²¹.

Alors que les ventes du secteur du commerce au détail croissaient de 22% entre 1992 et 2003 au Québec, les ventes des magasins d'alimentation décroissaient de 2,5% pour cette même période¹²². Pourquoi ? Ce phénomène s'expliquerait en partie par l'accroissement de la

118 Waridel, Laure. 2003. *Op. cit.*

119 Toronto Food Policy Council. Décembre 1996. Food Retail Access and Food Security for Toronto's Low-income Citizens. Discussion Paper 7.

120 Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. *Agroalimentaire : fusions et acquisitions – Des raisons et des impacts*. Bio Clips, volume 4, numéro 4. Octobre 2001. Page 6.

121 Communication personnelle, JoAnn Labrecque, Ph. D., Professeure, HEC Montréal, 7 décembre 2004.

122 Labrecque, JoAnn. Octobre 2004. Distribution alimentaire : contexte et principaux enjeux. Texte de la présentation au 25^e Colloque sur la production porcine CRAAQ.

concurrence provenant de formats de ventes « non traditionnels » tel Costco et Wal-Mart qui contribueraient à réduire la dépense totale des consommateurs auprès des magasins d'alimentation. Ainsi, la nature de la concurrence s'est modifiée depuis la fin des années 80. La proximité du marché canadien pour le marché américain en a fait une cible intéressante pour les entreprises souhaitant exporter leur concept. Nous avons ainsi été témoins, au cours de 15 dernières années, de l'entrée de grands commerçants américains sur le marché canadien, entre autres Costco, Wal-Mart et Home Dépôt. Au cours des 10 dernières années, le nombre d'entrées de détaillants américains sur le marché canadien a augmenté de 600%¹²³.

2.5.1.1 L'arrivée des grandes surfaces

Les grandes surfaces constituent l'aboutissement des tendances structurantes du commerce de détail du 20^{ième} siècle. Quoique de nature variée, ces concepts partagent des caractéristiques comme des bas prix et des vastes aires de stationnement¹²⁴, orienté vers l'accès par automobile souvent au détriment de l'accès par transport public. L'entrée de deux nouveaux concurrents a affecté l'ensemble du commerce au détail : Club Price/Costco en 1986 et Wal-Mart en 1994. Le titan américain Club Price a frappé directement le secteur de la distribution alimentaire avec son offre originale de produits surgelés, ses grands formats et son approche *Every Day Low Price*, sonnant le glas final pour Steinberg. Pour sa part, Wal-mart, la plus importante entreprise au monde en termes de chiffre d'affaires¹²⁵, influence grandement les stratégies de ses concurrents à un point tel qu'il engendre un effet déflationniste aux États-Unis. Plusieurs entreprises se sont vues obligées d'améliorer l'efficacité de leurs opérations pour demeurer concurrentielles.

¹²³ Ibid.

¹²⁴ Ibid.

¹²⁵ Soucy, Marc-Alain. 15 juillet 2004. *Wal-Mart, le géant qui fait peur!*. La Terre de chez nous.

Tableaux : les géants canadiens de la distribution alimentaire et leurs bannières (Tiré de Waridel, 2003).

Loblaws

Atlantic Grocers	National Grocers
Atlantic Superstore	No Frills
Atout'Prix	OK!
Axep	Proprio
Economy	Provigo
Extra Foods	Provi-Soir
Fortinos	Red Rooster
Jovi	Supermarkets
L'Économe	Votre Épicier
L'Intermarché	Westfair Foods
Lucky Dollar Foods	Winks
Marché Plus	Your Independent Grocer
Maxi	Zehrmart
Mr. Grocer	

Chiffre d'affaires (2002): 23 082 millions de dollars canadiens

Source: <www.loblaws.com>

Sobeys

IGA	Le Dépanneur
Action Plus	Price Chopper
Amni	Sertard
BoniChoix	Tradition
Boni-Soir	Tradition
Food Land	Voisin
Food Town	

Chiffre d'affaires (2002): 9 733 millions de dollars canadiens

Source: <www.sobeys.ca>

Métro

Ami	Les 5 Saisons
Bœuf Mérite	Loeb
Brunet	Marché Richelieu
Distagro	Métro
Econogros	Pêcherie Atlantique
Gem	Super C

Chiffre d'affaires (2002): 5 147 millions de dollars canadiens

Source: www.metro.ca

2.5.1.2 Impacts de cette tendance

2.5.1.2.1 Redéfinition du rapport de force en faveur des distributeurs

Cette concentration des entreprises de distribution a d'importantes conséquences sur les fournisseurs. En effet, en raison de la centralisation des opérations, de la standardisation des produits et des besoins en importants volumes des grandes chaînes d'épicerie, le pouvoir de négociation des agriculteurs et des transformateurs se trouve érodé, ce qui complique la commercialisation locale des produits alimentaires. Il devient ainsi de plus en plus ardu pour les petits agriculteurs locaux, bio notamment, de vendre leurs produits à l'épicerie la plus près de chez eux, ce qui contraind les agriculteurs et transformateurs à grossir encore davantage. Les petits volumes impliquent des coûts unitaires supérieurs (pour le transport par exemple).

Par exemple, à la suite de l'acquisition de Provigo par Loblaw, la compagnie mère a concentré son approvisionnement en produits maraîchers de serre sur des fournisseurs ontariens au détriment des fournisseurs québécois, qui sont légèrement moins compétitifs à cause de la rigueur de notre climat.

Même si certaines chaînes de distribution adoptent des politiques en vue d'augmenter leurs approvisionnements locaux, cela ne procurera pas nécessairement aux agriculteurs un prix permettant de couvrir leurs coûts de production, et donc une sécurisation des approvisionnements à long terme, et donc une sécurisation des approvisionnements à long terme.

Par ailleurs, la taille importante des chaînes de supermarchés les rend particulièrement puissantes lorsqu'elles agissent de concert. Par exemple, un consortium composé de Lowblaws, Oshawa Group, Sobeys et Pattison Group travaille avec des fournisseurs afin de standardiser le codage des produits, l'emballage en vrac ainsi que l'expédition et les envois¹²⁶. L'idée est d'éviter l'intervention de mains humaines en expédiant les denrées de l'usine au magasin. Ce processus totalement automatisé peut rendre encore plus difficile l'accès aux tablettes par les petits fermiers et transformateurs.

Depuis l'an 2000, le géant Wal-Mart s'attaque à la distribution alimentaire en intégrant une superficie de 10 000 pi² consacrée à l'alimentaire. Fait encore plus inquiétant pour le secteur alimentaire au Québec, l'annonce de l'ouverture prochaine au Québec d'un premier magasin entrepôt généraliste de Wal-Mart, le magasin Sam's Club¹²⁷. Déjà accusé de couper les prix de ses fournisseurs et d'acheter à l'étranger au détriment des fournisseurs locaux, ses détracteurs craignent que cette venue ne déstructure encore davantage les milieux dans lesquels cette nouvelle bannière s'installera, se traduisant par la mort des petits détaillants qui sont incapables de concurrencer¹²⁸. Le salaire horaire des employés de Wal-Mart variant autour de 8,50\$ alors que celui des employés des autres supermarchés est d'environ 13\$, les milieux syndicaux craignent que le géant ne fasse pression à la baisse sur les salaires et les conditions de travail¹²⁹. Loblaw a de

¹²⁶ Ibid.

¹²⁷ Labrecque, Op. Cit.

¹²⁸ Soucy, Op. Cit.

¹²⁹ Ibid.

son côté multiplié ses implantations et ses agrandissements ces dernières années pour mieux résister à cette arrivée prochaine¹³⁰.

2.5.1.2.2 *L'accès aux aliments*

Malgré des progrès évidents concernant l'offre d'aliments, tant pour la quantité que pour la diversité, il semble que cette offre ne soit pas très bien distribuée. Par exemple, une étude a démontré qu'à Montréal, dans les quartiers défavorisés, il y avait moins d'épicerie de bannières et que celles-ci étaient plus petites¹³¹. Par contre, les dépanneurs y sont deux fois plus nombreux. Il résulte de cette situation que le prix des aliments est plus élevé dans les quartiers défavorisés, malgré un choix limité et une qualité plus faible quant aux produits frais. Cette constatation est corroborée par des études étasuniennes plus récentes qui démontrent que l'accessibilité physique aux aliments varie selon la situation économique des secteurs de recensement¹³². Les environnements alimentaires font partie des facteurs qui influencent les choix des personnes défavorisées. Cependant, il n'y a pas que les grandes surfaces qui peuvent être économiques et intéressantes du côté pratique¹³³. Les fruiteries, boucheries, boulangeries, poissonneries peuvent offrir des aliments à coûts raisonnables en plus de leur proximité et de leur contribution à la vitalité économique.

Du côté de l'accessibilité économique des aliments, il faut se rendre à l'évidence que, malgré les statistiques positives sur le coût moyen de notre panier d'épicerie, une proportion non négligeable de la population ne mange pas en quantité ou en qualité suffisante pour des raisons financières. En 1998-1999, 35 % des personnes vivant dans un ménage à faible revenu ont souffert d'insécurité alimentaire¹³⁴. Pour les membres des ménages prestataires de la sécurité du revenu, la prévalence de l'insécurité alimentaire monte à 58 %¹³⁵. Pourtant, même si l'insécurité alimentaire découlant de l'inaccessibilité économique des aliments est liée principalement à un manque d'argent, elle ne touche pas que les ménages à faible revenu. Ainsi, l'insécurité alimentaire a touché environ 14 % des ménages à revenu moyen en 1998-1999¹³⁶.

Même si le panier d'épicerie au Québec est parmi les moins cher au monde, le système de distribution fait en sorte que la nourriture coûte plus cher au détail qu'il ne serait nécessaire¹³⁷. La concentration donne aux distributeurs le pouvoir de hausser les prix de vente, tout en payant des prix bas aux agriculteurs. De plus, des études réalisées aux États-Unis et au Royaume-Uni indiquent que les populations sans voiture paient davantage en argent, temps et énergie pour avoir accès à des épicerie de qualité¹³⁸.

¹³⁰ Beaulieu, Camille. 19 août 2004. Rouyn-Noranda cède à Loblaw. La Terre de chez nous.

¹³¹ Bertrand, Lise. Spatialisation de l'approvisionnement alimentaire sur l'île de Montréal. Conférence présentée le 7 juin 2002. Disponible au <http://www.omiss.ca/seminaire/2002/prog8.html>

¹³² Ibid.

¹³³ Ibid.

¹³⁴ Statistiques Canada *Op. Cit.* Page 15

¹³⁵ Statistiques Canada. *Op. Cit.* Page 17

¹³⁶ Statistiques Canada. *Op. Cit.* Page 15

¹³⁷ Toronto Food Policy Council, 1996. *Op Cit.*

¹³⁸ Ibid.

2.5.1.3 Le bio n'y échappe pas....

Cette tendance à la concentration s'observe également dans le marché biologique; acquisitions d'entreprises de transformation et de distribution par d'autres firmes se voulant bio ou encore par des firmes conventionnelles. En effet, cherchant à tirer profit des nouvelles tendances, des conglomérats agroalimentaires (General Mills, PepsiCo, Heinz, Kraft, Dole....) se sont lancées dans la course aux produits bio¹³⁹. Par exemple, la moitié du marché bio de la Californie est contrôlée par cinq géants¹⁴⁰. Certains le font discrètement, en rachetant des marques biologiques déjà établies et reconnues. Par exemple, la multinationale General Mills a happé l'entreprise de produits bio *Small Planet Foods*, qui prépare et distribue à travers l'Amérique du Nord les légumes et préparations surgelées *Cascadian Farm* ainsi que les produits à base de tomates *Muir Glen*. Et sans que ce lien n'apparaisse sur l'étiquette!

La distribution ne veut pas non plus manquer le bateau bio. Par exemple, les Loblaws et Provigo du pays offrent désormais une gamme de produits version bio, notamment de leur marque maison *Choix du Président*. Loblaw a conçu la structure de prix de ses produits biologiques de façon à se rapprocher le plus possible des prix des produits conventionnels¹⁴¹. Or le bio, de par ses particularités, coûte plus cher à produire.

Plusieurs craignent que ces tendances récentes nivellent par le bas le bio, le forçant à satisfaire les besoins d'un système alimentaire industrialisé, conçu pour une mise en marché de masse, et le pressant dans le même entonnoir, en imposant aux producteurs bio la même destinée qui afflige communément les petites entreprises dans l'industrie agroalimentaire d'aujourd'hui.

2.6 Portrait bio-alimentaire de Montréal

Montréal compte :¹⁴²

- 369 entreprises de transformation (21 500 emplois, 5,3 milliards en livraisons et 52% du PIB québécois en transformation)
- 3 000 commerces de détail (21 300 emplois, 4,1 milliard \$ de ventes)
- 300 commerces de gros (10 400 emplois, 8,1 milliard \$ de recettes)

Le grand Montréal et sa région, incluant la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, réunissent près des deux tiers des activités de la transformation alimentaire québécoise¹⁴³. En 2000, la Montérégie abritait 89% des superficies vouées à la culture des légumes destinés à la transformation¹⁴⁴.

139 Deglise, F. 2002. «Un secteur alimentaire lucratif en pleine croissance: La course au bio. Les multinationales de l'alimentation veulent leur part du gâteau», *Le Devoir (Montréal)*, 6 et 7 juillet.

140 Plan stratégique pour le secteur agricole et agroalimentaire biologique canadien, 2002. Op. Cit.

141 Bio-Bulle. Novembre 2004. La parole est à Loblaws. No 53.

142 Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal. Profil bioalimentaire de l'île de Montréal. Mars 2001

143 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 2002. Survol du Québec bioalimentaire.

144 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 2003. L'horticulture en bref...au Québec. Portrait statistique 2001. Québec, 41 p.

L'île de Montréal comprend 28 entreprises du secteur de l'agriculture se concentrant principalement dans les cultures de fruits, légumes herbes et dans l'horticulture¹⁴⁵. Le secteur agricole n'étant pas significatif en termes d'activité économique, il a été exclu du profil.

Quoique l'île de Montréal représente 24,6 % de la population québécoise, les superficies cultivées sont très faibles, comme le montre le tableau suivant :

Superficie en légumes frais	% de la superficie/Québec
Concombres frais	6,7
Haricots frais	4,5
Pois frais	3,7
Tomates fraîches	3,3

Dans le profil bio-alimentaire de Montréal, bien qu'on évoque le vaste bassin de consommateurs que représente la région de Montréal avec ses 3 millions de personnes, l'emphase est largement mise sur la proximité des marchés d'exportation de plus de 100 millions de personnes, « rapidement et facilement accessibles » dans un rayon d'une ou deux journées de route: le nord-est des États-Unis, l'Ontario et les provinces maritimes. Montréal, dit-on, est la plaque tournante et représente un « potentiel d'exportation illimité ». On y reconnaît parallèlement que le contexte de concurrence accrue, de relocalisation des centres décisionnels des réseaux de distribution à l'extérieur du Québec et de mondialisation, laquelle entraîne une vague de fusions et acquisitions, constituent des contraintes et des menaces pour l'industrie bio-alimentaire montréalaise.

2.7 Les déséquilibres entre les maillons de la chaîne alimentaire

Plus riches, plus puissantes et plus mondiales sont les entreprises découlant des nombreuses fusions et acquisitions ayant caractérisé pratiquement tous les secteurs d'activité, notamment le secteur agroalimentaire¹⁴⁶. Le concept de méga entreprise toujours plus mondiale s'impose comme l'une des organisations économiques dominantes de la dernière décennie. Globalement, les entreprises agroalimentaires fusionnent afin de réaliser des économies d'échelle, d'acquérir rapidement des parts de marché pour atteindre leurs objectifs de croissance, en réponse à un contexte plus concurrentiel.

On peut visualiser la production alimentaire comme une longue chaîne verticale (voir schéma ci-bas). En haut complètement est le maillon représentant les compagnies pétrolières et de gaz naturel. En allant vers le bas, au maillon suivant, le pétrole est raffiné en diesel et les compagnies de fertilisant transforment le gaz naturel en fertilisant. En allant vers le bas encore, on retrouve les compagnies agro-chimiques, les compagnies fabriquant la machinerie agricole, les

¹⁴⁵ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. 1997. Dans Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal. Op. Cit.

¹⁴⁶ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Direction de la recherche économique et scientifique. 2001. Agroalimentaire : fusions et acquisitions. Des raisons et des impacts. Bio Clips+, Vol. 4, No 4, octobre. 8 p.

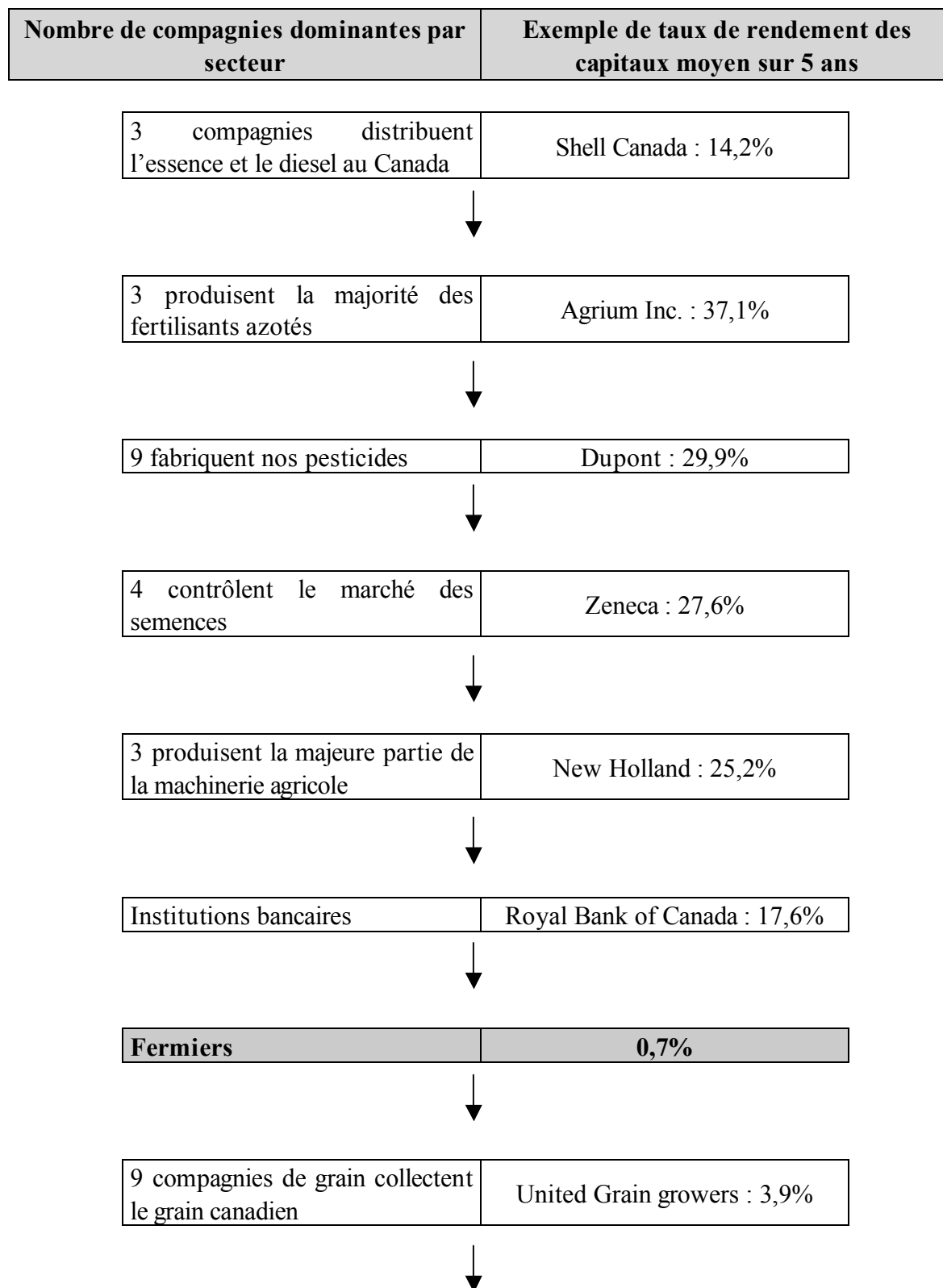
compagnies de semences et les banques. La concentration est aussi l'apanage des compagnies agrochimiques. Alors qu'en 1980, 65 compagnies se faisaient compétition sur le marché des pesticides, on ne compte plus aujourd'hui que cinq entreprises qui contrôlent 65% du marché mondial de ces produits chimiques¹⁴⁷. Tous ces maillons de la chaîne sont les maillons situés en amont de la production, représentant ce que l'on nomme les intrants.

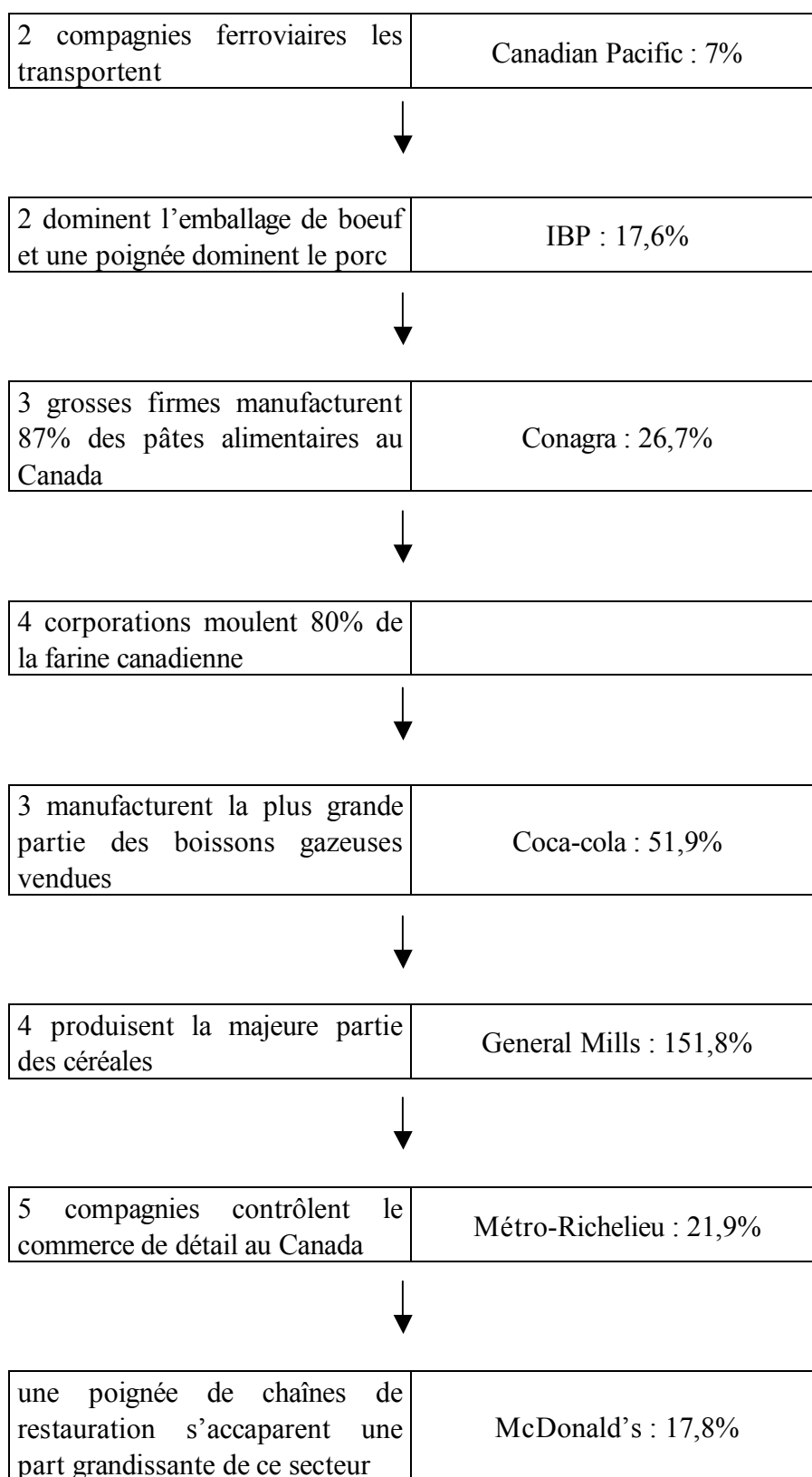
Au milieu de la chaîne se trouve le fermier, qui combine semences, énergie, technologie et capital avec le sol, la pluie et le soleil pour produire la nourriture. En allant plus vers le bas de la chaîne, on trouve les maillons en aval : les compagnies de grains, les voies ferrées, les transformateurs, les emballeurs, les brasseurs et compagnies de boisson, les détaillants et les restaurateurs. Presque tous les maillons, tous les secteurs, sont dominés par entre 2 et 10 corporations multinationales multimilliardaires.

Alors que les agriculteurs rappellent sans cesse la précarité économique de leurs exploitations et que les quelques centaines d'organisations œuvrant en sécurité alimentaire rappellent aussi la précarité des approvisionnements en nourriture ainsi que la précarité économique d'une partie grandissante de la population, entre les deux, de grandes entreprises annoncent bon an, mal an, d'importants profits et de nouveaux accords de fusion.

147 Halweil, B. 2002 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

Schéma : nombre de compagnies par maillon situés en amont et en aval des fermiers et exemples de taux de rendement des capitaux moyen sur 5 ans (1998)





La seule exception à cette constante de la concentration est le maillon de la ferme. Au Canada, ce chaînon regroupe environ 270 000 fermes. Leur taux de rendement des capitaux moyen sur 5 ans est de 0,7%. En plus du nombre restreint de compagnies qui dominent chaque maillon, leur taille est énorme. En 1998, le revenu des fermes a été de 29 milliards \$, alors que les revenus de Cargill étaient de 75 milliards \$ la même année.

À titre d'exemple, à elles seules, Chiquita, Dôle et Del Monte, trois compagnies multinationales américaines contrôlent 70 % des exportations de bananes à travers le globe¹⁴⁸. La banane est le fruit le consommé au monde¹⁴⁹. En Amérique centrale, sur une plantation de banane typique, les pesticides appliqués représentent plus de 10 fois la moyenne généralement utilisée en agriculture conventionnelle dans les pays industrialisés, souvent appliqués par des travailleurs qui ne portent aucun équipement protecteur. Moins de 2% du prix que nous payons ici pour une banane revient au cultivateur¹⁵⁰.

2.8 Le coût du système alimentaire : l'abondance et le gaspillage

Le choix de notre mode d'approvisionnement influence grandement le rapport qualité prix. Plus il se gaspille de nourriture dans le transport, l'entreposage, l'emballage, la transformation, la manipulation et l'étalage... plus ce qui reste à la fin sera dispendieux.

Nous pourrions schématiser la route du gaspillage de la manière suivante:

Producteur → transport vers le transformateur ou l'entrepôt de distribution → Transformation
entreposage → Distribution → Transport vers les détaillants → Entreposage, étalage → Achat →
chez le consommateur → entreposage → préparation → conservation → consommation

À certains de ces maillons auront lieu : surplus, détérioration, déclassement, contamination, perte, poubelle ou redistribution vers les banques alimentaires.

S'il est désormais clair que la terre produit actuellement suffisamment de ressources pour nourrir toute la population mondiale, elle ne pourra pas soutenir le rythme de consommation de plus de 700 millions d'individus, gaspilleurs de ressources comme les nord-américains¹⁵¹. Si dans les pays les plus pauvres, il est question de problèmes découlant de la pénurie d'aliments, dans les pays industrialisés, d'autres problèmes reliés à l'alimentation continuent d'accaparer de plus en plus de ressources et de générer de l'insécurité alimentaire. Paradoxalement, on constate que plusieurs problèmes concernant l'alimentation sont reliés à la surabondance et au gaspillage. Quantités croissantes de déchets générés, déclassement d'aliments sur la base de standards commerciaux, problèmes découlant de la production intensive, impacts du transport accru, accroissement de la publicité et du marketing, augmentation des maladies liées à l'excès de

148 Jessen, M. 2001 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

149 FAO, 1997 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

150 Paxton, A. 1996 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

151 Jacquard, 1995 dans Morin, 1999.

nourriture et la mauvaise qualité de l'alimentation (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.)¹⁵².

2.9 Vers des systèmes alimentaires durables

Actuellement, la façon dont nos aliments sont produits, transformés et distribués et consommés est non durable dans tous les sens, contribuant à :

- **Un système économique non durable** : le système économique alimentaire dépend de ressources non-renouvelables et utilise l'environnement comme lieu où disposer des déchets. Cette trajectoire ne peut pas être maintenue indéfiniment sans que ne se produise un déclin dans la qualité et la quantité de « services » fournis par les ressources naturelles, réduisant de ce fait la capacité de l'économie d'offrir le même niveau de vie aux générations futures.
- **Des dommages environnementaux** : pollution liée au transport accru, pollution liée à l'enfouissement des déchets organiques et non-organiques, uniformité génétique des cultures et usage de pesticides et engrais chimiques.
- **Des effets négatifs sur la santé humaine** : liés à la pollution de l'air, de l'eau, du sol et des aliments, aux additifs, etc.
- **L'exploitation** : des travailleurs et particulièrement des agriculteurs
- **La perte de pouvoir** : par la perte de connaissances et d'habilités alimentaires et la dépendance envers des fabricants alimentaires

Aliments qui rencontrent les critères des 3NJ:

- **Nu...le moins emballé possible**
- **Non-loin...privilégier l'achat local**
- **Naturel...aliments sains, les moins transformés possible, exempts de produits de synthèse, pour la santé humaine et environnementale**
- **Juste et solidaire....un prix équitable et un système alimentaire solidaire** entre les différents maillons de la chaîne (producteurs, transformateurs, détaillants et consommateurs)

Quelques raisons de :

Cuisiner soi-même...

- ❑ Pour bien manger
- ❑ Pour le plaisir de cuisiner
- ❑ Pour partager

¹⁵² Morin, 1999. Op. cit.

- ❑ Pour économiser

Acheter tout préparé...

- ❑ Pour gagner du temps
- ❑ Pour la variété
- ❑ Parce qu'on ne sait pas le faire soi-même
- ❑ Parce que c'est plus facile

Manger bio...

- ❑ Pour savoir ce qu'on mange
- ❑ Pour l'environnement et le bien-être des animaux

Manger «conventionnel»...

- ❑ Pour économiser
- ❑ Parce les produits bio ne sont pas toujours disponibles

Trucs pour arriver à manger sainement à moindre coût :

- ❑ Cuisiner soi-même, acheter des aliments moins transformés
- ❑ Former un groupe d'achat
- ❑ Former un groupe de cuisine collective, échanger des recettes, ou des plats
- ❑ Réduire les sorties au restaurant
- ❑ Réduire les aliments « gâteries » sans valeur nutritive (en faire soi-même)
- ❑ Découvrir les germinations
- ❑ Découvrir les substituts à la viande
- ❑ Suivre les produits de saison, faire des conserves ou de la congélation
- ❑ Choisir les réseaux de distribution les plus directs possibles
- ❑ Favoriser les produits locaux
- ❑ Maîtriser les techniques de conservation
- ❑ Composter ses déchets végétaux et utiliser la terre pour engraisser son jardin

2.9.1 Une autre façon de produire : l'agriculture biologique et locale

L'agriculture biologique peut être définie comme un système de production encourageant l'entreprise agricole à gérer ses ressources de façon cyclique et à augmenter la fertilité du sol en y accroissant la qualité et la quantité de la matière organique¹⁵³. L'agriculture biologique vise donc à restreindre les apports de l'extérieur de la ferme en substituant aux engrais et aux pesticides synthétiques un environnement qui comprend une gamme très diversifiée d'espèces et une activité biologique importante.

Au Québec, l'utilisation des termes «biologique», «culture biologique», «élevage biologique», «produit biologique», «certifié biologique», «écologique», «organique» ou tout autre

¹⁵³ Site du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec. <http://www.caaq.org>

variation ou utilisation du mot «biologique», est protégée par la Loi sur les appellations réservées. Par le biais du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ), le gouvernement encadre le processus de certification afin de garantir aux consommateurs l'intégrité de ces appellations pour les produits biologiques du Québec.

Pour obtenir une certification biologique, les agriculteurs doivent respecter un code de production basé sur la santé des sols et des animaux. En plus d'éviter les produits chimiques, ils doivent maintenir et améliorer la fertilité de la terre, veiller à sa protection et au bon traitement des animaux. La majorité des producteurs biologiques pratiquent une agriculture diversifiée, ce qui favorise le maintien d'un équilibre écologique. Les produits biologiques sont inspectés lors de leur production et de leur transformation par des organismes indépendants reconnus par le gouvernement, lesquels certifient que les cahiers de charge de l'agriculture biologique furent bel et bien respectés.

Toutefois, un aliment certifié biologique n'est pas forcément parfaitement sain ni entièrement écologique. En effet, se gaver de hot-dog et de crème glacée, même bio ne représente pas un choix santé. De même, quatre tomates bio suremballées ayant été transportés sur des milliers de kilomètres ne constituent pas nécessairement une option écologique comparativement à des tomates achetées sans emballage directement à un fermier local.

2.9.1.1 Pour quelles raisons les produits biologiques sont-ils plus chers que les produits traditionnels ?

(tiré de <http://www.caaq.org/faq/consommation.asp>)

Les produits certifiés issus de l'agriculture biologique sont en général plus onéreux que les produits conventionnels équivalents (dont les prix ont baissé) pour plusieurs raisons :

- L'offre de produits biologiques est faible par rapport à la demande;
- Les coûts de production des aliments biologiques sont en général plus élevés car la somme de travail par unité de production est plus grande et la diversité des exploitations ne permet pas de réaliser des économies d'échelle;
- Les manipulations après-récolte de quantités relativement faibles de denrées biologiques, entraînent une augmentation des coûts, du fait de la séparation obligatoire des produits biologiques et non biologiques, en particulier au niveau du traitement et du transport;
- Le réseau de commercialisation et de distribution des produits biologiques est assez inefficace et les coûts sont plus élevés en raison de volumes relativement peu importants.

L'accroissement de la demande des aliments et des produits biologiques devrait se traduire par des innovations technologiques et des économies d'échelle qui permettront de réduire les coûts de production, de transformation, de distribution et de commercialisation des produits biologiques.

Le prix des aliments biologiques comprend non seulement le coût de production mais aussi tout un éventail d'autres facteurs qui n'entrent pas dans celui des aliments traditionnels, comme par exemple :

- La bonification et la protection de l'environnement (ainsi que l'absence de frais qui s'imposeraient à l'avenir pour réduire les effets de la pollution). Ainsi, par exemple, le prix plus élevé des cultures biologiques de rente compense la baisse de revenus financiers correspondant aux périodes de rotation nécessaires au maintien de la fertilité des sols;
- La rigueur des normes appliquées pour la protection des animaux d'élevage;
- L'élimination des risques pour la santé des agriculteurs qui n'utiliseraient pas correctement les pesticides (et donc l'absence de futurs frais médicaux);
- Le développement rural grâce à la création d'emplois agricoles supplémentaires et à la garantie pour les producteurs d'un revenu équitable et suffisant.

2.9.2 Les avantages sanitaires, environnementaux et sociaux d'un approvisionnement local et biologique aux fins de sécurité alimentaire

2.9.2.1 Pour la santé de l'environnement !

2.9.2.1.1 L'agriculture bio locale est bénéfique pour la biodiversité

Une étude du Britain Soil Association révèle que l'on retrouve significativement plus de plantes sauvages et d'oiseaux sur les fermes bio que sur les fermes conventionnelles. D'autres ont montré une plus grande richesse en insectes bénéfiques et arthropodes divers, amenant un meilleur équilibre écologique.

2.9.2.1.2 L'agriculture biologique protège les sols et les cours d'eau

Puisque l'agriculture biologique repose sur la santé et la vitalité des sols, les pratiques culturales qui lui sont associées préservent la fertilité des sols, tout en limitant substantiellement l'érosion, qui est la première source de dégradation des sols sur la planète¹⁵⁴. La rotation des cultures et les engrais verts sont des exemples de méthodes permettant d'améliorer la fertilité, la structure, la circulation de l'eau et la vie microbienne dans la terre. De plus, l'absence d'usage de pesticides, de lisiers, et l'encouragement à maintenir une couverture végétale maximale sur les parcelles cultivées, font que la pollution des eaux de rivières est évitée.

Une étude suisse¹⁵⁵ démontra que les sols en culture biologique abritent une plus grande quantité et variété de micro-organismes, ainsi qu'un plus grand nombre de vers de terre, si importants pour la fertilité des sols.

¹⁵⁴ Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO). *Organic Agriculture, Environment and Food Security*. 2002. <http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4137E/Y4137E00.HTM>

¹⁵⁵ MAEDER P, FLIESSBACH A, DUBOIS D, GUNST L, FRIED P, NIGGLI U (2002) dans Gendreau-Turmel, 2003.

Au niveau de la pollution de l'eau, une étude suisse a conclu qu'il était moins coûteux de subventionner la conversion à l'agriculture biologique pour les agriculteurs riverains d'un lac que de défrayer les technologies de dépollution de ce même lac¹⁵⁶.

Le comité permanent de l'environnement et du développement durable de la chambre des communes du Canada mentionne dans un rapport¹⁵⁷ que « l'agriculture biologique cause moins de dommages à l'environnement pour au moins trois raisons :

- Le fait de ne pas utiliser des pesticides et des engrais synthétiques élimine le danger éventuel de dommages à l'environnement.
- L'absence d'engrais synthétiques force l'agriculteur à observer l'éthique de conservation des sols qui consiste à maintenir et à recycler les éléments nutritifs sur sa terre, réduisant ainsi le risque de pollution dans les alentours de sa ferme.
- Enfin, l'accent est mis sur le recouvrement des sols en hiver (à l'aide de plantes fourragères, de céréales d'hiver et de cultures de couverture), ce qui améliore l'état du sol et diminue le risque d'érosion, de dégradation et de compaction. »

Considérant qu'à l'automne 2002, le Québec s'est donné une politique de l'eau qui vise notamment à protéger la qualité de l'eau ainsi que les écosystèmes aquatiques, l'agriculture biologique constitue un moyen à privilégier pour protéger cette source de vie.

2.9.2.1.3 Les produits locaux sont souvent moins emballés

Plus le rapport est direct entre les agriculteurs et les consommateurs, moins les aliments nécessitent d'être transformés ou emballés. Ceci a pour effet de réduire les quantités de déchets empilés dans les sites d'enfouissement.

2.9.2.1.4 L'agriculture biologique et locale est moins polluante et moins énergivore

Une agriculture qui utilise moins d'intrants chimiques et qui produit pour la consommation locale (régionale), réduit significativement la quantité de pétrole consommée pour produire et transporter la nourriture, contribuant ainsi à réduire l'émission de gaz à effet de serre. Une étude menée en Suisse démontre que la consommation de fertilisant et d'énergie est d'environ 40 % moindre en bio qu'en conventionnel¹⁵⁸.

2.9.2.1.5 L'agriculture biologique pour lutter contre les changements climatiques et la sécheresse

Des études ont démontré que l'agriculture biologique aide à combattre le réchauffement du climat en « emprisonnant » du carbone dans le sol plutôt que de le libérer dans l'atmosphère, comme le fait l'agriculture conventionnelle. Il est d'ailleurs estimé que si des fertilisants organiques étaient utilisés dans les principales régions de culture du maïs et du soya aux États-Unis, les émissions de dioxyde de carbone dans l'atmosphère aux États-Unis seraient annuellement

¹⁵⁶ MacRae, Rod. Christianson, Russ. Macey, Anne. Martin, Ralph. Beauchemin, Robert. *Plan stratégique pour le secteur agricole et agroalimentaire canadien*. Page 2. 2002. Dans Gendreau-Turmel, 2003.

¹⁵⁷ Chambres des communes du Canada. Comité permanent de l'environnement et du développement durable. *Les pesticides : Un choix judicieux s'impose pour protéger la santé et l'environnement*. Mai 2000. Dans Gendreau-Turmel, 2003.

¹⁵⁸ L'Agriculture bio fait ses preuves, <http://www.cab.qc.ca/nouveautes.jsp>

réduites d'environ 2 %, ce qui est loin d'être négligeable¹⁵⁹. En ce sens, le développement de l'agriculture biologique pourrait faire partie de la stratégie québécoise d'implantation du Protocole de Kyoto. De plus, notons qu'un plus haut taux de carbone dans les sols (donc de matière organique) aide ceux-ci à mieux retenir l'eau et à être plus résistants aux sécheresses.

2.9.2.2 Pour votre santé et celle de vos enfants!

2.9.2.2.1 En agriculture biologique, les pesticides chimiques sont interdits

De plus en plus d'études établissent des liens entre l'exposition aux pesticides et de nombreux problèmes de santé, les enfants y étant les plus vulnérables. Consommer des produits bio est un moyen d'éviter d'être exposé aux pesticides via nos aliments. De plus, la santé des agriculteurs bio est moins à risque parce qu'ils ne sont pas exposés, dans leur travail, à des produits dangereux. Une statistique intéressante : aux États-Unis, la quantité d'insecticides utilisés est passée de 15 à 125 millions de livres depuis 1950, ce qui n'a pas empêché l'augmentation des pertes dues aux insectes durant cette période¹⁶⁰.

2.9.2.2.2 Les produits bio locaux sont souvent plus nutritifs

Des études démontrent que certains aliments bio contiennent plus d'éléments nutritifs que les produits conventionnels. En effet, une revue de littérature publiée dans le *Journal of Alternative and Complementary Medicine* a examiné les résultats de 41 études comparant la valeur nutritive des aliments biologiques et conventionnels¹⁶¹. Ainsi, les aliments bio contiendraient significativement plus de vitamine C, de fer, de magnésium et de phosphore et moins de nitrates que les aliments conventionnels. Selon cette étude, les épinards bio contiendraient 52 % plus de vitamine C que les épinards conventionnels.

Les produits frais perdent rapidement leurs nutriments. Certaines études montrent que la spécialisation et la standardisation, doublées du transport sur de longues distances, affectent le potentiel nutritif de nos aliments. Des pertes de nutriments, tels que la vitamine C, A, E et la riboflavine se produiront même sous d'excellentes conditions d'entreposage^{162 163}. Les aliments biologiques seraient légèrement plus faibles en protéines, mais renfermeraient plus de minéraux d'importance nutritionnelle et moins de résidus de métaux lourds que les conventionnels. Or, les produits locaux sont souvent récoltés la journée même de la livraison ou la veille, ce qui permet une plus grande conservation des nutriments.

¹⁵⁹ Drinkwater, Lori. *Legume-based Cropping Systems Have Reduced Carbon and Nitrogen Losses*. Magazine Nature 396, novembre 1998. pp 262-265.

¹⁶⁰ Mathieu, Andrée. L'Agora, La Planète Agricole, juin-juillet 2001.

¹⁶¹ Worthington, V. 2001. «Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains», *The Journal of Alternative and Complementary Medicine*, vol. 7, n° 2, p. 161-173.

¹⁶² Bender and Bender. 1997. Nutrition Reference Handbook. Oxford University Press dans Sustain. Décembre 2001. Eating oil – Food in a Changing Climate.

¹⁶³ MAFF. 1996. Manual of Nutrition. 10th Edition. The Stationary Office, London dans Sustain. 2001. Op. Cit.

De plus, selon une autre étude¹⁶⁴, les fruits et légumes bio contiendraient plus d'antioxydants naturels que leurs compères issus de l'agriculture conventionnelle, soit suffisamment pour avoir un impact significatif sur la santé. C'est que les antioxydants, tels les composés phénoliques, recèlent de nombreuses propriétés pharmacologiques, dont la protection contre certains cancers. L'usage des pesticides serait en cause car ils rendent en quelque sorte la plante paresseuse en lui épargnant de sécréter ses propres défenses (composés phénoliques) contre les maladies et les insectes.

2.9.2.2.3 Les produits bio sont exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les organismes génétiquement modifiés sont des plantes (ou autres espèces) dont on a modifié la séquence génétique pour y introduire les gènes provenant d'un organisme d'une tout autre espèce. Les semences ainsi modifiées sont dites «transgéniques». Leur utilisation est interdite en agriculture bio. L'absence d'études indépendantes à long terme concernant l'impact des OGM sur la santé laisse planer un doute. Les produits bio constituent une façon d'exclure les OGM de notre alimentation.

2.9.2.2.4 La viande bio ne contient pas de résidus d'antibiotiques ni d'hormones de croissance

Dans le secteur des productions animales, les animaux d'élevage biologique ont accès à des conditions de vie décentes (espace suffisant, interactions sociales, accès à l'extérieur) et sont nourris d'aliments biologiques exempts de farines animales, d'hormones de croissance et d'antibiotiques, ce qui élimine à la source les problèmes d'Encéphalite Spongiforme Bovine et d'antibio-résistance. La collectivité médicale au Canada reconnaît que les plus sérieux problèmes de résistance antimicrobienne chez les humains sont attribuables à l'utilisation excessive d'antimicrobiens dans les remèdes administrables aux humains et dans les médicaments ajoutés à la nourriture destinée aux animaux.

2.9.2.3 Pour la santé de l'économie locale !

2.9.2.3.1 L'agriculture biologique et locale soutient l'économie régionale

En achetant des produits qui proviennent de régions avoisinantes, les sommes sont dépensées au Québec, ce qui stimule la création d'emploi et fait rouler l'économie d'une région. Ces fermes contribuent aussi à favoriser l'occupation du territoire par l'activité agricole et à sauvegarder de la zone verte dans des secteurs où les pressions sont fortes en faveur du développement résidentiel. De plus, à défaut d'utiliser des pesticides, la production biologique locale se tourne souvent vers la main d'œuvre pour certaines opérations culturales comme le sarclage ou la récolte, ce qui contribue à la création d'emploi.

¹⁶⁴ Asami *et al.* 2003. « Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze-Dried and Air-Dried Marionberry, Strawberry, and Corn Grown Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices ». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 1237-1241.

2.9.2.4 Pour le plaisir du palais!

2.9.2.4.1 Certains aliments bio et locaux ont une qualité gustative qui se distingue

Parce qu'ils sont produits « à leur rythme » (sans engrais de synthèse), les aliments bio ont acquis tous les éléments nutritifs du sol à la vitesse qui leur est propre, ce qui leur donne de bonnes chances d'être très goûteux. Souvent, les produits bio et locaux sont récoltés la journée même de la livraison ou la veille. Ceci assure un maximum de goût car les fruits et les légumes sont récoltés à maturité. De quoi ravir le palais des petits et des grands.

2.9.2.5 Un mode de production efficace et donnant de bons rendements

L'agriculture biologique est accusée d'être moins productive et moins efficace, donc de ne pas être capable de nourrir la planète. En fait, de nombreuses études démontrent l'efficacité donc la pertinence de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture dite conventionnelle (voir la section).

Des recherches démontrent que l'agriculture biologique est plus efficace que l'agriculture conventionnelle pour produire nos aliments. La recherche la plus longue comparant l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique (effectuée depuis plus de 24 ans en Suisse) a démontré que le système de production biologique donne un meilleur rendement par unité d'énergie et de fertilisant que la production conventionnelle¹⁶⁵. La consommation de fertilisants et d'énergie est réduite de 34% à 53% dans les parcelles biologiques.

Une étude menée durant 6 ans aux États-Unis¹⁶⁶ a démontré que la production biologique de la pomme, en plus d'être meilleure pour le sol et l'environnement, présente des rendements similaires à la production conventionnelle, tout étant moins énergivore et plus rentable.

En ce qui a trait aux rendements, diverses études et revues tendent à démontrer que ceux-ci sont équivalents aux rendements obtenus en agriculture conventionnelle¹⁶⁷.

Un compilation de diverses études effectuées aux États-Unis¹⁶⁸ compare les rendements du maïs, du soya, du blé et des tomates, en production biologique et conventionnelle. Voici les résultats de sa recherche :

-Maïs : sur un total de 69 saisons culturales comparant la production conventionnelle du maïs à

¹⁶⁵ Maeder P, Fliessbach A, Dubois D, Gunst L, Fried P, Niggli U (2002) *Soil Fertility and Biodiversity in Organic Farming*. Science 296, 1694-1697 dans Gendreau-Turmel, 2003. L'agriculture biologique fait ses preuves. Petite synthèse du bien-fondé scientifique de l'agriculture bio. Centre d'agriculture biologique du Québec.

¹⁶⁶ John P. Reganold, Jerry D. Glover, Preston K. Andrews, Herbert R. Hinman. *Sustainability of three apple production systems*. Magazine Nature #410 (avril 2001), pp 926 – 930 dans Gendreau-Turmel, 2003.

¹⁶⁷ Voir notamment :

-Liebhardt, Bill. *Get the facts straight: Organic agriculture yields are good*. Information bulletin #10. Organic Farming Research Foundation. Pages 1-4-5. 2001 Disponible au www.ofrf.org

Et

-Porter, Paul M. et al. Organic and Other Management Strategies with Two and Four Year Crop Rotations in Minnesota. Agronomy Journal #95. 2003. pages 233-244

Ainsi que

-The Rodale Institute. Farming Systems Trial: the first 15 years..

¹⁶⁸ Liebhardt, Bill. *Get the facts straight: Organic agriculture yields are good*. Information bulletin #10. Organic Farming Research Foundation. Pages 1-4-5. 2001 Disponible au www.ofrf.org dans Gendreau-Turmel, 2003.

haut taux d'intrants et la production biologique du maïs, les rendements en culture bio ont représenté 94% des rendements en culture conventionnelle.

-Soya : sur un total de 55 saisons culturales, dans 5 états américains, les données démontrent que les rendements du soya biologique représentent 94% des rendements du soya conventionnel.

-Blé : deux institutions, qui ont fait des études comparatives pendant 16 ans sur les rendements du blé biologique comparés à ceux du blé conventionnel, arrivent à la conclusion que le blé bio offre 97% des rendements du blé conventionnel.

-Tomates : à l'université de Californie, 14 années de recherche comparative sur la culture des tomates ont démontré qu'il n'y avait pas de différence de rendement entre la culture biologique de la tomate et la culture conventionnelles de la tomate.

Les résultats les plus considérables de l'agriculture bio au niveau des rendements proviennent des petites fermes ayant fait la conversion vers des méthodes biologiques dans les pays en voie de développement. Par exemple, dans le cadre d'un projet en Inde, les fermes ayant fait la transition vers l'agriculture biologique ont vu les rendements de leurs cultures de coton augmenter de 20% en moyenne¹⁶⁹. De plus, les rendements ont tendance à augmenter avec le temps, probablement parce que la santé des sols et l'efficacité des processus biologiques allaient en s'améliorant. Dans la région de Tigray, en Éthiopie, tous les villages ayant adopté les méthodes agrobiologiques ont vu leurs rendements augmenter en plus de constater que leurs cultures devenaient plus résistantes à la sécheresse, ce qui est probablement dû à l'augmentation de la quantité (et de la qualité) de la matière organique dans le sol. À Santa Catarina, au Brésil, l'utilisation d'engrais verts, de zones engazonnées et de cultures intercalaires a permis d'augmenter les rendements du maïs et du soya de 66%, tandis qu'au Népal, des augmentations de rendement de 175% ont été rapportées suite à l'adoption de pratiques agro-écologiques¹⁷⁰.

2.9.3 Développer l'agriculture biologique, pour pérenniser l'agriculture

Mais malgré tous ces avantages, l'agriculture biologique n'est que peu pratiquée au Québec. Nous n'avons présentement qu'un peu plus de 700 fermes certifiées biologiques en 2003, soit à peine plus de 2 % des fermes québécoises. Cela s'explique notamment par le fait que l'agriculture biologique ne reçoit que peu d'intérêt de la part de l'État et que la structure économique des fermes qui la pratiquent ne cadre pas avec les programmes d'aide de l'État québécois basés sur la productivité et le volume. Ainsi, l'information technique disponible sur la production biologique est nettement insuffisante et le support à la transition vers l'agriculture biologique - technique comme financier - est quasi inexistant.

Pourtant, de nombreux pays, notamment en Europe, ont compris les avantages écologiques, économiques et sociaux de l'agriculture biologique et ont commencé à rediriger leurs programmes de soutien à l'agriculture afin de favoriser le développement de l'agriculture bio. Cela a permis à certains pays, comme la Suisse et l'Autriche, de convertir 10 % de leurs terres

¹⁶⁹ Parrott, Nicholas et Marsden, Terry. *The real green revolution – Organic and agroecological farming in the south*. 2002 Greenpeace environmental trust dans Gendreau-Turmel, 2003.

¹⁷⁰ Li Ching, Lim. *Organic agriculture fights back*. 2002.

publié au <http://www.i-sis.org.uk/OrganicAgriculture.php> dans Gendreau-Turmel, 2003.

agricoles à l'agriculture biologique¹⁷¹. D'ailleurs, plus de 80 % de l'augmentation de la production biologique de l'Union européenne a fait suite à l'entrée en vigueur des politiques de soutien agro-environnementales spécifiques à l'agriculture bio¹⁷².

2.9.4 **Produire pour vendre localement : légitimer l'agriculture**

La perte de contrôle sur notre approvisionnement alimentaire, notamment par l'augmentation des importations d'aliments et par la place toujours plus grande occupée par les grands industriels de l'agroalimentaire, signifie une perte de contrôle de notre sécurité alimentaire au profit de nos compétiteurs commerciaux. Il ne faut alors qu'une dispute commerciale tournant mal, qu'une fluctuation importante des devises, qu'un désaccord politique sérieux ou, tout simplement, qu'une augmentation substantielle des prix du pétrole pour que notre sécurité alimentaire collective soit mise en danger. Soulignons par ailleurs qu'un récent sondage Léger Marketing révèle que près des trois quarts des consommateurs québécois souhaitent pouvoir identifier plus facilement les produits du Québec¹⁷³.

Il importe que l'État reconnaisse que la première finalité de l'agriculture, surtout lorsqu'elle est soutenue par des deniers publics, est de nourrir la population locale, et non pas d'approvisionner les marchés internationaux pour augmenter notre balance commerciale. C'est de là que l'agriculture tire sa légitimité. De même, les programmes gouvernementaux de soutien agricole, pour être légitimes, doivent offrir aux citoyens contribuables des avantages concrets. Alors que les politiques actuelles de soutien de l'agriculture suscitent de plus en plus de mécontentement populaire parce qu'elles soutiennent l'agriculture industrielle d'exportation ayant des répercussions négatives sur l'environnement et le tissu social, une politique de souveraineté alimentaire comporterait beaucoup d'avantages, dont celui de légitimer le soutien gouvernemental à l'agriculture. Les retombées positives d'une telle politique pour les Québécoises et les Québécois seraient nombreuses et incluent une revitalisation des régions, la création de milliers d'emplois, l'augmentation de notre niveau de sécurité alimentaire et la diminution de la pollution liée au transport des aliments.

Il est grandement temps de réviser le coût réel des politiques favorisant l'exportation, et de conduire une réflexion sur la revalorisation de la production locale pour la consommation locale en tant qu'outil pour atteindre la sécurité alimentaire et favoriser le développement régional. Une telle orientation aurait aussi comme avantage de questionner les besoins d'implantation de systèmes coûteux de «traçabilité». En effet, la «traçabilité» est un moyen de contrôle applicable dans le cas de circuits longs et complexes de commercialisation.

¹⁷¹ Yussefi M. et Willer H. *The World Of Organic Agriculture 2003 – Statistics and Future Prospects*. Page 81.

¹⁷² Beauchemin, Robert. *Le marché des produits biologiques*. Conférence présentée au 11^e Colloque en gestion du MAPAQ-Estrie. Janvier 2002.

¹⁷³ Direction de santé publique de Montréal. *Qui nourrit Montréal?* 3 mars 2003. <http://www.santepub-mtl.qc.ca/developpement/securite/manchette/03032003.html>

2.9.5 Rendre accessible le «bio-local» ; un droit, pas un luxe

Plusieurs organismes concernés par la sécurité alimentaire, dont l'OMS et la FAO, considèrent comme fondamentale la capacité des individus à exercer leurs préférences alimentaires. Ainsi, manger des aliments biologiques ne devrait pas constituer un luxe, mais un droit pour tout un chacun. Pourtant, le système agroalimentaire est de plus en plus à deux vitesses : les mieux nantis peuvent se procurer des aliments de qualité, dont les aliments biologiques, tandis que les plus démunis se retrouvent dans l'impossibilité d'exercer leurs préférences alimentaires, faute de moyens financiers.

La qualité des aliments biologique ne fait plus de doutes. Tel que mentionné plus tôt, ceux-ci sont exempts de résidus d'hormones et d'antibiotiques, et ne sont virtuellement pas contaminés par des résidus de pesticides. De plus, diverses revues sur le sujet tendent à démontrer que les aliments biologiques ont un contenu en vitamines et minéraux plus élevé que les aliments conventionnels, ce qui peut permettre, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, de compenser la chute du contenu nutritif des fruits et légumes conventionnels. Des recherches ont également démontré que les aliments «bio» contiennent plus d'antioxydants naturels – ces substances qui contribuent à protéger les humains de diverses maladies dont le cancer – que les aliments conventionnels.

Ces résultats, qui font partie d'un ensemble sans cesse grandissant d'études scientifiques, démontrent à quel point il est essentiel de garantir l'accessibilité aux aliments biologiques pour les personnes issues de tous les milieux socioéconomiques, et particulièrement pour l'ensemble des enfants du Québec.

2.9.6 Construire la capacité de prise en charge citoyenne

À ce niveau, force est de constater que nous sommes loin de la situation idéale. Dans le système agroalimentaire, le citoyen est encore relégué au rôle de simple consommateur, sans réelle possibilité de s'impliquer et de prendre en charge sa sécurité alimentaire. Les initiatives citoyennes intéressantes dans ce domaine, telles que l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), l'agriculture urbaine, les jardins et les cuisines collectives, ainsi que les coopératives d'alimentations, demeurent malheureusement limitées et marginales, entre autres parce qu'elle ne bénéficient que de peu de soutien gouvernemental. Mais pire encore est le manque d'informations simples, claires et non partisans dont bénéficieraient les citoyens pour effectuer leurs choix alimentaires. La manifestation la plus flagrante de cette situation se retrouve dans le fait qu'il est toujours impossible de savoir quels aliments contiennent des OGM et lesquels n'en contiennent pas. Avec l'effritement des connaissances culinaires et l'éloignement croissant de la source de production des aliments, nous sommes de moins en moins conscients de ce que nous mangeons réellement, et cela ne signifie rien de bon pour notre sécurité alimentaire collective.

À la lumière de ces observations, on constate que le niveau de sécurité alimentaire dont jouissent les Québécoises et les Québécois est très variable. Si certains bénéficient d'une relative sécurité alimentaire grâce à une bonne accessibilité à des aliments de qualité, comme les aliments

«bio», ils demeurent peu nombreux. De plus, les nombreux produits agrochimiques se retrouvant dans notre assiette créent des doutes quant à la sécurité sanitaire à long terme des aliments que nous consommons. Également, l'agriculture conventionnelle, par tous ses effets négatifs, notamment par la diminution du nombre de fermes, par l'utilisation massive de pesticides, par la perte de biodiversité ainsi que par la dégradation des terres arables, menace notre sécurité alimentaire à tous. Sans oublier que la concentration de l'industrie agroalimentaire et la mondialisation du commerce des aliments nous font perdre le contrôle sur nos approvisionnements alimentaires, ce qui menace également notre sécurité alimentaire collective.

3 2^e partie : Sécurité alimentaire et prise en charge citoyenne : exploration d'approches et d'initiatives existantes et possibles

De plus en plus groupes en quête de nouvelles solutions à l'insécurité alimentaire souhaitent se tourner vers d'autres structures que celles de l'État, du marché ou de la charité. Parmi celles-ci, le développement de systèmes alimentaires locaux est une approche qui intéresse un nombre croissant de groupes. La présente partie a pour but de présenter différentes approches et initiatives d'ici et d'ailleurs de développement de systèmes alimentaires locaux. Certaines, venant d'ailleurs au monde, sont moins connues. Certaines proposent de créer des circuits courts de mise en marché en développant des liens directs avec des fermiers, d'autres proposent de se réapproprier la production de nos aliments par des projets d'agriculture urbaine, certaines sont davantage orientées sur des méthodes de développement social, etc. La liste n'est bien sûr pas exhaustive, mais les initiatives présentées pourraient être des sources potentielles d'inspiration pour d'éventuels développements.

Elles ont été regroupées de la manière suivante :

- initiatives de développement de systèmes alimentaires locaux et développement de circuits courts de mise en marché (subdivisée en régions géographiques);
- intégration de l'alimentation dans la planification urbaine et initiatives urbaines de production alimentaire;
- initiatives de protection du territoire par les fiducies foncières.

3.1 Initiatives de développement de systèmes alimentaires locaux et développement de circuits courts de mise en marché

3.1.1 Au Québec

3.1.1.1 *Agriculture soutenue par la communauté (partout au monde)*

L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) est une formule par laquelle des citoyenNEs deviennent partenaires d'une ferme biologique locale dans un esprit de soutien mutuel. Les partenaires s'engagent auprès de la ferme en achetant une part de la récolte en début de saison. Ceci permet à l'agriculteur de planifier sa saison et de pratiquer une agriculture diversifiée et bénéfique pour la santé, celle des enfants et de l'environnement. En retour, le fermier

s'engage à livrer, à chaque semaine, des paniers de fruits et légumes variés et frais à un point de livraison dans le quartier où habitent ses partenaires.

Les systèmes d'agriculture soutenue par la communauté (ASC) ont d'abord été instaurés dans les années 1980 en Suisse, puis, ailleurs en Europe et en Amérique du Nord. Au Japon, un équivalent de l'ASC s'était développé en 1965 qui s'appelait *teikei* ce qui veut dire : « l'alimentation avec le visage du fermier ». Plus de mille projets de ce type fonctionnent actuellement en Amérique du Nord, dont plus d'une centaine au Canada.

En 1995, des membres d'Équiterre décidèrent d'expérimenter le concept de l'ASC. La recherche d'une première ferme a mené à la ferme biodynamique Cadet-Roussel au Mont St-Grégoire. Un comité incluant le couple de fermiers et un chargé de projet d'Équiterre mettent alors sur pied des livraisons hebdomadaires pour une vingtaine de personnes recrutées grâce au bouche à oreille. Le point de chute était dans le quartier Mile-End à Montréal. La ferme a ainsi livré des paniers contenant au total plus de 30 variétés de légumes et fruits locaux tous certifiés biologiques. Plusieurs partenaires ont participé au travail à la ferme. L'évaluation à la fin de la saison a démontré que les partenaires étaient enthousiasmés par l'expérience.

Devant ce succès, l'idée naquit de faire partager cette formule à d'autres fermes et d'autres citoyens à la recherche d'aliments biologiques locaux. Par ailleurs, quelques fermes québécoises fonctionnaient déjà selon des systèmes d'approvisionnement similaires. Un réseau fut donc formé en 1996 pour développer le « Réseau québécois des projets d'Agriculture soutenue par la communauté » et Équiterre prit en charge la coordination. À l'été 2004, les fermes membres du réseau coordonné par Équiterre étaient environ 80 à fournir environ 6 000 paniers de fruits et légumes biologiques livrés à 190 points de livraison dans 14 régions du Québec.

L'un des premiers objectifs réalisés par le Réseau fut de définir les critères de fonctionnement communs des fermes voulant travailler avec Équiterre :

- Agriculture biologique : les fermes n'utilisent aucun pesticide ni engrais chimiques de synthèse et travaillent dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. Elles sont certifiées par un organisme de contrôle indépendant ou ont entrepris une démarche de certification auprès de l'un des ces organismes. Elles affichent une marque de certification reconnue.
- Engagement financier : les partenaires s'engagent financièrement auprès de leur ferme pour la saison
- Production locale : les produits sont locaux et proviennent majoritairement de la ferme. Certains produits peuvent venir d'autres fermes de la région.
- Dimension sociale : les projets peuvent inclure des rencontres, des fêtes de récolte, des journées de travail à la ferme et des évaluations, autant à l'initiative des producteurs et productrices que des partenaires.

3.1.1.2 Cuisines collectives et Agriculture soutenue par la communauté

Dans le cadre du projet « Citoyennes et citoyens...à votre santé! du Regroupement des cuisines collectives du Québec, les cuisines collectives pourront dès ce printemps créer des partenariats avec des fermiers biologiques locaux pour assurer une part de leur approvisionnement alimentaire. Mené de concert avec l'organisme Équiterre, ce volet veut améliorer l'accès des participantEs des cuisines collectives, de leur famille et des communautés à des aliments sains à moindre coût. D'ici 2007, au moins 20 partenariats entre des cuisines collectives et des fermes biologiques locales auront été développés aux 4 coins de la province. Un guide d'implantation sera élaboré afin de permettre à toute cuisine collective intéressée de se jumeler avec une ferme.

3.1.1.3 Garderie bio

Coordonné par Équiterre depuis novembre 2002, Garderie bio est un projet visant à faciliter l'approvisionnement de Centres de la petite enfance (CPE) en aliments biologiques et locaux ainsi qu'à sensibiliser les enfants, parents et intervenants de la petite enfance au sujet des liens existant entre l'agriculture, la santé des enfants et la protection de l'environnement. À la saison estivale 2003, 5 CPE se sont approvisionnés en fruits et légumes biologiques et locaux auprès de 4 fermes du réseau d'ASC. Deux de ces 5 CPE étaient situés en milieu à faible revenu. En 2004, la formule a fait boule de neige à un tel point qu'une vingtaine de CPE se sont liés avec des fermes biologiques et locales du réseau d'ASC. Et le nombre de "CPE bio" promet d'augmenter au cours des prochains mois et des prochaines années!

De nombreuses activités pédagogiques telles que visites à la ferme, ateliers de discussion, etc. ont eu lieu aux fermes et dans les CPE participants. Une mallette pédagogique « Ça grouille dans mon jardin écologique », développée par Équiterre dans le cadre du projet, circule au sein des CPE participants et est disponible pour emprunt auprès de certains Regroupements de CPE. Un guide « Pourquoi et comment devenir une garderie bio » permettant aux CPE et aux fermes le désirant de reproduire le modèle expérimenté lors du projet pilote a été réalisé et distribué à tous les CPE du Québec. Une revue de littérature portant sur l'exposition alimentaire des enfants aux pesticides et leurs effets sur la santé a également été rédigée et distribuée à plus de 25 chercheurs et représentants d'organismes en santé environnementale.

En participant à ce projet, les CPE permettent aux enfants de réduire leur consommation d'aliments issus de l'agriculture conventionnelle et agissent pour la protection de leur santé et des territoires québécois. Cette expérience fournit des pistes prometteuses pour améliorer la qualité de l'alimentation et reconstruire le lien qu'entretiennent les enfants et leur milieu aux aliments et aux agriculteurs.

3.1.1.4 Coopératives de solidarité

La coopérative de solidarité regroupe ceux offrant un service et ceux qui le reçoivent, soit les producteurs et les consommateurs. L'idée de ces coopératives est que les deux parties sortent gagnantes de leur partenariat. Certaines de ces coop ont initié des projets d'ASC tels que le Gourmand'Est, à Béthanie, qui soutien aussi l'employabilité ou la coop du Rocher Percé qui offre

aussi de la formation. La coop la Mauve est aussi une coop de solidarité. Elle a un magasin à St-Vallier-de-Bellechasse et offre aussi à ses membres des paniers mensuels de produits régionaux tels légumes, viandes, farines et savons, le tout à des prix avantageux et pour le producteur et pour le consommateur.

3.1.1.5 Coopératives d'achat

Un coopérative d'achat est un groupe de personnes et de familles qui se rassemble pour acheter des aliments en vrac, directement du grossiste ou du fermier. Ils obtiennent ainsi de meilleurs prix pour des aliments plus sains.

3.1.2 Ailleurs en Amérique du Nord

3.1.2.1 Projets de liens entre fermes locales et cafétérias d'écoles

En réponse aux problèmes montants d'obésité, de diabète, etc., de plus en plus de projets de maillage direct avec des fermiers locaux, des projets d'approvisionnement en aliments biologiques et des projets de jardins collectifs bio sont mis sur pied dans les écoles et autres institutions de par le monde. Depuis quelques années, un réel mouvement mondial émerge en ce sens. Partant de la nécessité d'introduire des aliments sains et nutritifs dans le menu quotidien des enfants, ces expériences démontrent que l'approvisionnement direct des cafétérias d'écoles par des agriculteurs biologiques et/ou locaux est réalisable et efficace, tant du point de vue des objectifs alimentaires qu'éducatifs et sociaux.

3.1.2.1.1 Farm to School projects (États-Unis)

Les projets «Farm to School» se multiplient à travers l'Amérique du Nord : ils touchent actuellement 387 districts scolaires et 22 états à travers les États-Unis. Leur objectif est d'aider les étudiants à renouer avec la provenance et l'origine de leurs aliments, d'améliorer la qualité des aliments dans les écoles, de soutenir les producteurs agricoles locaux et de leur permettre de demeurer en production.

Ces projets découlent du National Farm To School Program financé par le Département d'Agriculture des États-Unis. Ce programme a été initié par la Center For Food And Justice, une division de la Urban and Environmental Policy Institute du Occidental College. Le projet repose sur neuf organismes situés dans quatre états américains qui travaillent en partenariat pour promouvoir les programmes Farm To School à l'échelle nationale.

Le but du programme est d'encourager la mise sur pied de projets pilotes Farm to School directement dans les écoles en les encourageant ces dernières à se procurer des aliments directement des fermes locales. La National Farm To School Program offre aux écoles de l'assistance technique aux projets en cours ou en voie de développement, aide à organiser des séminaires et des sessions d'information et de formation aux projets en cours ou en voie de développement, et fait l'évaluation de programmes déjà en place.

Les promoteurs du projet Farm to School estiment que la diminution du nombre de fermes détériore la santé des enfants et du pays. On compte aujourd'hui 300 000 fermes de moins qu'en 1979 aux Etats-Unis, ce qui représente une perte moyenne de 43 fermes par jour. Au Québec, cette tendance s'observe également puisqu'entre les années 1960 et 2003, le nombre d'exploitations agricoles est passé d'environ 100 000 à 30 000.

Le lien entre la santé des enfants et ce qu'ils mangent est au cœur des projets Farm to School. Près de 5 millions d'enfants aux Etats-Unis (de 6 à 17 ans) souffrent d'un excès de poids. Au Québec, comme le note la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation dans un rapport sur la sécurité alimentaire publié en juin dernier, plus du tiers des enfants québécois auraient un problème relié à leur poids.



Pour plus d'informations : <http://www.farmentoschool.org/>

3.1.2.2 Expériences de liens entre des fermes biologiques et/ou locales et des personnes à faible revenu

D'une manière générale, voici quelques solutions les plus souvent retenues¹⁷⁴ :

- un programme de partage entre les partenaires qui subdivise le prix des parts de récolte pour les familles à faible revenu;
- des dons d'assistance des partenaires pour les personnes à faible revenu;
- les fermes participent aux banques alimentaires locales en donnant une part de leur production chaque semaine;
- échange de travail contre des parts;
- les fermes créent des systèmes de bons ou acceptent des tickets alimentaires.

¹⁷⁴ selon une recherche menée par le Center for Integrated Agricultural Systems University of Wisconsin-Madison Community Supported Agriculture farms (CIAS), University of Wisconsin's College of Agricultural and Life Sciences.

3.1.2.2.1 *Just Food (New York, États-Unis)*

Il s'agit d'un projet d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) basé sur un approvisionnement par tickets alimentaires. En 2004, 17 ASC ont accepté les tickets alimentaires ou d'autres options qui rendent les ASC accessibles aux personnes à faible revenu, ce qui équivaut à environ 200-250 parts (environ 600 personnes). Aucune étude n'a été menée concernant les impacts positifs sur la santé, sur l'environnement, sur la communauté, sur la formation, etc. mais de nombreuses anecdotes montrent comment les ASC ont amené les personnes à manger plus de légumes (par leur accessibilité) et donc le seul fait d'avoir rendu ces produits accessibles à ces communautés a un impact positif. Et les ASC ont définitivement apporté des bases pour le développement de la communauté.

Source :

<http://www.justfood.org>

3.1.2.2.2 *Madison Area Community Supported Agriculture Coalition (MACSAC) (Wisconsin, États-Unis)*

MACSAC a mis sur pied le programme « Partner Shares Program » visant à réduire la faim. Il s'agit d'un programme qui réduit le coût des parts d'ASC pour les résidents à faible revenu. Ce programme est financé par un fond d'assistance crée par des levées de fonds, des dons d'individus, d'organisations et de fondations, etc. Les partenaires peuvent commanditer une part pour une famille à faible revenu.

Le programme paye le coût d'adhésion au début et au milieu de la saison pour les personnes à faible revenu, qui bénéficient aussi d'une part à prix réduit (de 33 à 66 % du prix régulier). Ce programme représente 30 parts pour environ 180 personnes, c'est-à-dire 29 familles et 7 organisations communautaires. Les responsables souhaitent reconduire le programme et augmenter le nombre de bénéficiaires.

Source :

<http://www.macsac.org>

3.1.2.2.3 *Good Food Box, Food Share (Toronto)*

L'organisme Foodshare à Toronto¹⁷⁵ est une banque alimentaire régionale des comtés de Hartford et Tolland. Elle distribue 13 tonnes de nourriture par jour à 332 programmes régionaux de cuisines collectives, comptoirs alimentaires et d'autres organismes de services sociaux.

Foodshare s'est donné comme mission de rapprocher les citoyens des producteurs. Ainsi, deux fois par mois à travers son projet « Good food box »¹⁷⁶, ils livrent à 2000 personnes des produits frais et principalement locaux. Les livraisons se font à des points de dépôt. On en compte 200. Ils offrent différentes options de paniers, comme local ou bio, avec ou sans fruits et différents formats mais, les paniers sont tous composés en fonction de ce qui est disponible. Les

¹⁷⁵ Voir www.foodshare.ca

producteurs n'ont qu'à livrer leur produits à un entrepôt et Food Share s'occupe du reste grâce à une importante équipe de bénévoles. Au Québec, ce type de distribution centralisée n'existe pas mais elle serait très envisageable. L'organisme a publié un guide, "The Good Food Box Guide: How to Start a Program in Your Community", destiné à toute personne ou groupe intéressé à développer un système de distribution de fruits et légumes frais à but non lucratif.

3.1.2.3 Le développement de systèmes alimentaires et agricoles basés sur la communauté, par l'Université Cornell (New York, États-Unis)

3.1.2.3.1 Relier agriculture, alimentation et communautés

Voici les grandes lignes des étapes et outils proposés par le *Community, Food and Agriculture Program* de Université Cornell¹⁷⁷ afin de relier agriculture, alimentation et communautés par le développement d'un système alimentaire et agricole basé sur la communauté (*community-based food and agriculture system development*). Celui-ci est un processus progressif : certains changements peuvent nécessiter 5, 10 et même 20 ans de travail constant.

Trois principes de base visent à aider les communautés à bâtir un solide fondement au développement d'un système alimentaire et agricole à long terme. Les voici résumés :

- a) Impliquer la communauté large dans l'élaboration d'une nouvelle vision : amène différentes perspectives dans le processus et contribue à construire la capacité de la communauté de définir son propre avenir;
- b) Construire un partenariat fort, basé sur la collaboration : capitalise sur le savoir, les compétences et les ressources de plusieurs organisations, agences et groupes d'intérêt;
- c) Intégrer les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans le processus de développement : contribue à prévenir les impacts négatifs imprévus du développement du système alimentaire et agricole.

a) Impliquer la communauté large dans l'élaboration d'une nouvelle vision

Dans un monde idéal, l'agriculture et l'alimentation constitueraient une part importante de tout effort de développement économique et de planification communautaire globale. Trop souvent, l'agriculture est perçue comme l'opposé d'un développement et n'est pas reconnue pour sa contribution aux économies locales, à l'environnement et à la qualité de vie. Par l'entremise d'un processus de planification participative, la communauté doit être impliquée à la fois dans l'élaboration d'une vision pour l'avenir des systèmes alimentaires et agricoles locaux et dans la réalisation des étapes requises pour sa mise en œuvre. Ceci permet de raffermir les compétences démocratiques de prise de décision au sein de la communauté et de renforcer ses capacités à résoudre les problèmes qui pourraient survenir dans l'avenir.

b) Construire un partenariat fort, basé sur la collaboration

¹⁷⁷ Green, Joanna et Duncan Hilchey. 2002. Growing Home A Guide to Reconnecting Agriculture, Food and Communities. Community, Food and Agriculture Program, Cornell University, New York, 151 p.

Quoique l'initiative pour le développement de SAAL (systèmes alimentaires et agricoles locaux) vienne souvent d'un petit groupe, aucune organisation ne possède à elle seule toutes les ressources humaines, l'expertise, la crédibilité et les contacts nécessaires pour réussir. De solides relations de collaboration entre différents groupes constituent un assise pour le développement de SAAL à long terme. Les ressources de chacun des groupes sont une contribution unique.

Voici les partenaires potentiels pour le développement de SAAL basés sur la communauté :

- Agriculteurs, travailleurs agricoles et organisations agricoles
- Résidents locaux
- Gouvernements locaux
- Églises, écoles et organismes civils
- Professionnels du développement économique et planificateurs de l'usage du territoire
- Départements agricoles de l'État et autres agences
- Prêteurs agricoles et commerciaux
- Compagnies agricoles et alimentaires (« agribusiness »)
- Groupes environnementaux et fiducies foncières
- Entreprises de marketing en alimentation
- Services alimentaires institutionnels
- Banques alimentaires, programmes d'assistance alimentaire
- Restaurants et chefs
- La communauté d'affaires, chambre de commerce

Pourquoi collaborer ?

- Pour construire des relations et enrichir le capital social
- Pour éduquer les gens concernant la situation et les options
- Pour améliorer la qualité des plans et décisions
- Pour élargir la base politique pour l'agriculture
- Pour élargir la base de ressources pour l'action
- Pour mieux atteindre les objectifs de développement agricole et communautaire

Une collaboration véritable débute tôt dans le processus de développement, avant même que le projet n'écloie, et que la situation ne soit analysée, le plan de travail établi et les propositions recueillies.

c) ***Intégrer les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans le processus de développement***

Le concept d'agriculture durable, tout comme celui de développement durable, implique l'interdépendance du bien-être tant social qu'environnemental et économique. La viabilité à long terme repose sur ces 3 éléments, comme un tabouret requiert ses trois pattes. Le développement conventionnel tend à se concentrer uniquement sur les résultats économiques, souvent au détriment de la viabilité culturelle ou de la santé environnementale d'une région. Mais les trois doivent être pris en compte et protégés simultanément.

3.1.2.3.2 Comment développer des systèmes alimentaires et agricoles locaux dans votre communauté

Rassemblant les « bons coups » de leurs expériences, Cornell propose un processus de développement de SAAL, non en tant que recette à suivre mais en tant que processus auto-guidé. Il appartient à chaque communauté de choisir parmi ces suggestions. Voici le modèle proposé :

- a) Rassembler un « groupe pilier »
- b) Impliquer divers porteurs d'intérêt (*stakeholders*)
- c) Élaborer une vision commune
- d) Analyser la situation
- e) Définir les résultats désirés
- f) Établir les priorités
- g) Définir les objectifs à court terme
- h) Planifier et mettre en œuvre des projets et activités
- i) Évaluer les résultats, apprendre « à mesure » et ajuster ce qui a été planifié

La caractéristique la plus importante de ce processus tient au fait que toutes les étapes sont organisées autour d'une vision largement partagée et inspirante pour l'avenir de la communauté. Plutôt que de demeurer pris dans les limites et les problèmes, ce processus propose de réinventer ce qui est possible.

Impliquer divers porteurs d'intérêt

Une fois le groupe pilier crée, une de ses premières tâches sera d'identifier les autres porteurs d'intérêt qui devront être impliqués dans le processus. Ceux-ci sont les divers groupes d'intérêt qui seront affectés par les changements dans le SAAL ou qui ont le pouvoir de faire des changements dans celui-ci. Pour mieux les identifier, une grille d'**analyse des acteurs** est proposée. Elle propose d'identifier les positions et les intérêts de chaque groupe ou individu, mais invite à mettre l'emphasis sur les intérêts plutôt que sur les positions, les premiers étant souvent plus partagés et rassembleurs que les secondes. Cette étape permet d'anticiper comment et pourquoi différents groupes d'intérêt pourraient appuyer ou s'opposer à vos efforts. Pour mieux comprendre leur positions et intérêts sous-jacents, cette grille peut permettre de préparer des questions à leur poser.

Grille de travail : analyse des acteurs

Acteurs	Enjeux clé	Positions sur ces enjeux	Intérêts poursuivis	Ressources et forces

Traduit et tiré de : *Growing home : A guide to reconnecting agriculture, food and communities*, 2002.

Créer une vision commune

Les efforts de développement communautaire débutent rarement par une prise de connaissance du portrait global, ce qui n'est pas mauvais en soi mais contribue dans une moindre mesure à un changement positif à long terme. Plusieurs approches peuvent être mises de l'avant pour élaborer une vision commune (ex. une demi-journée d'exercice de visualisation). La grille de travail suivante est proposée dans le but d'élaborer un énoncé de vision commune à l'issue d'une demi-journée d'exercice de visualisation communautaire par exemple.

Grille de travail : déclaration de vision commune
Qualité de vie : qu'est-ce qui est important pour nos familles, nos communautés et nous-mêmes ?
Territoire: à quoi désire-t-on que ressemble le territoire et ses ressources locales dans 30 ans ?
Système alimentaire et agricole : quel type de fermes et d'exploitations pourraient contribuer à créer la qualité de vie et le type de territoire que nous souhaitons ?

Traduit et tiré de : Growing home : A guide to reconnecting agriculture, food and communities, 2002.

Analyser la situation

Développer une compréhension solide de la situation courante de l'agriculture dans votre communauté est une étape importante à franchir avant d'établir les priorités d'action. Contrairement aux études conduites par des spécialistes venant de l'extérieur de la communauté, les faits qui sont rassemblés et présentés par des groupes locaux, qui répondent aux questions qu'ils se sont eux-mêmes posées, peuvent être une source de motivation puissante. Afin de rassembler des faits, il existe plusieurs approches qui impliquent une diversité de porteurs d'intérêt dans le processus, contribuent à construire la confiance et la communication parmi eux. Par exemple, l'analyse des forces est une technique qui permet d'organiser le processus autour d'une vision commune. Elle se définit par un processus d'identification et d'analyse des forces et tendances qui travaillent dans le même sens ou en sens opposé de l'objectif futur que vous vous êtes fixé. La grille de travail suivante propose un outil pour rassembler les résultats d'une analyse de force.

Grille de travail : analyse des forces
Forces travaillant dans le même sens que notre vision :
Forces travaillant contre notre vision :
Points de levier (opportunités de changement) :

Traduit et tiré de : *Growing home : A guide to reconnecting agriculture, food and communities*, 2002.

Définir les résultats désirés

Il s'agit à cette étape de formuler des objectifs spécifiques qui soient à la fois réalisables et mesurables au cours des 3 à 5 années à venir. Ces objectifs doivent faire cheminer votre communauté vers sa vision d'avenir à long terme. Les résultats souhaités devraient prendre compte des 3 pattes du tabouret de la durabilité : société, environnement et économie. Afin de soutenir une activité de « tempête d'idées », la grille de travail suivante est suggérée.

Voici, à titre indicatif, des exemples de résultats :

Grille de travail : résultats désirés
Résultats sociaux : - Les citoyens de la région auront une meilleure connaissance du système alimentaire et agricole - Les familles agricoles locales auront une meilleure qualité de vie, un optimisme plus développé et de meilleures relations avec les résidents non-fermiers.
Résultats environnementaux : - Une quantité importante de terres agricoles seront protégées face au développement - La qualité des eaux et des sols chez les fermes participantes sera améliorée.
Résultats économiques : - Le pourcentage d'aliments produits localement qui sont consommés localement augmentera de 10% dans les 3 prochaines années et de 25% en 5 ans. - Les emplois liés à l'agriculture stopperont leur déclin et augmenteront d'ici 10 ans.

Traduit et tiré de : *Growing home : A guide to reconnecting agriculture, food and communities*, 2002.

Établir les priorités

Afin d'établir les priorités, il est suggéré de :

- S'occuper des causes et non seulement les symptômes du problème
- Se concentrer sur les maillons faibles du système
- Capitaliser sur l'énergie, les compétences et ressources disponibles.

Définir les objectifs à court terme

Se donner des objectifs à court terme non seulement parce qu'ils représentent des balises pour atteindre les résultats désirés à long terme mais aussi parce qu'ils procurent un sentiment d'accomplissement pour les participants et forgent un sentiment de confiance pour l'atteinte des objectifs de long terme.

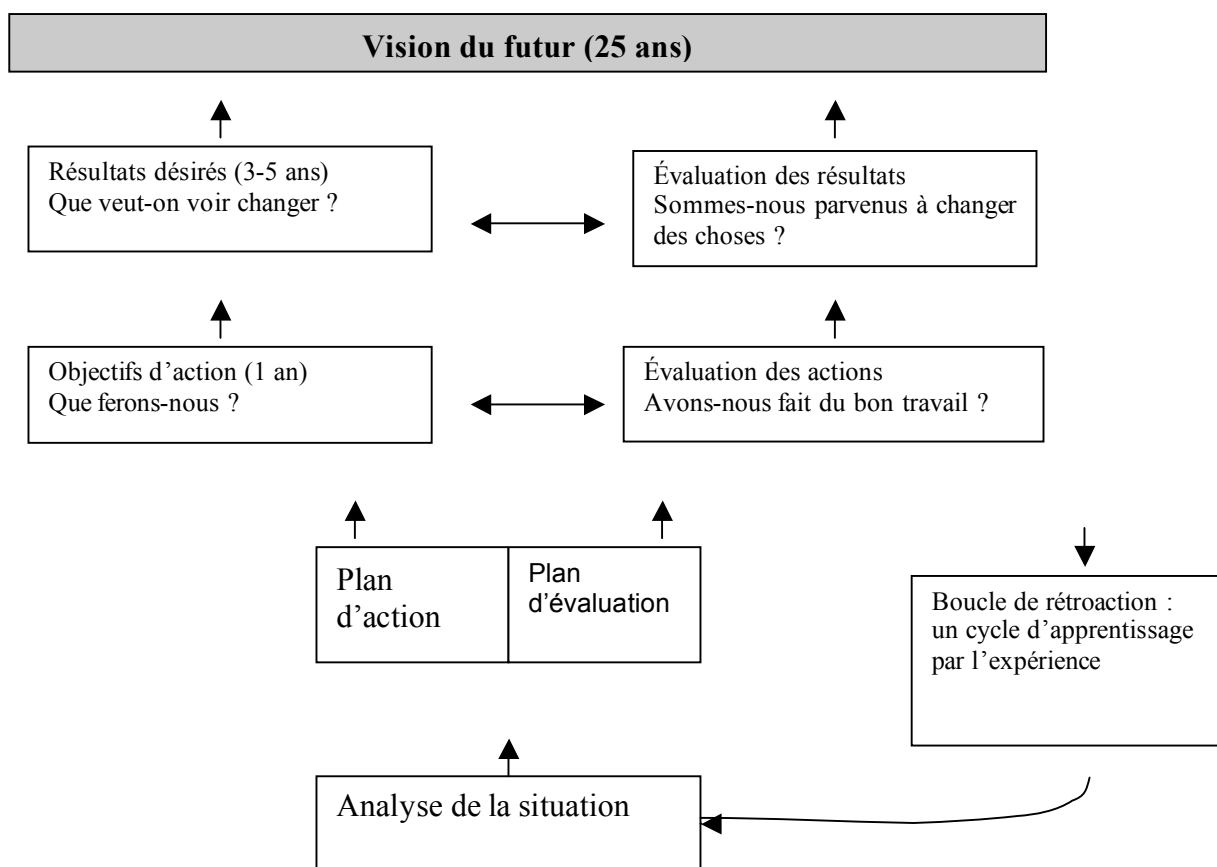
Évaluer les résultats, apprendre par l'expérience et ajuster ce qui a été planifié

La grille suivante appuiera votre groupe dans l'élaboration d'indicateurs de réussite et stratégies de mesure pour chacun des résultats souhaités. Voici un exemple :

Grille de travail : indicateurs de réussite et stratégies de mesure		
Résultat	Indicateur(s)	Stratégies de mesure
Support accru de la communauté envers l'agriculture locale	▪ Pourcentages de résidants et de personnes politiques locales démontrant une attitude positive envers l'agriculture ▪ L'existence de politiques locales qui appuient ou posent obstacle à l'agriculture ▪ La valeur des produits locaux vendus dans les marchés locaux.	▪ Développer un sondage d'opinion. Le mener avant la mise en œuvre du projet et périodiquement par la suite. ▪ Utiliser la liste développée par la Coalition for Sustaining Agriculture sur le soutien de la localité à l'agriculture ▪ Travailler avec les gestionnaires de marchés afin de développer un système de suivi des ventes.

Traduit et tiré de : *Growing home : A guide to reconnecting agriculture, food and communities*, 2002.

Comme le montre la figure suivante, l'action et l'évaluation sont complémentaires dans le cycle d'apprentissage : les échecs sont aussi importants que les succès.



3.1.2.3.3 Exemples de systèmes alimentaires et agricoles locaux

Les **Food Circles** sont des réseaux de production alimentaire, de transformation et d'entreprises de marketing, qui, avec les citoyens et groupes qui les appuient, favorisent la croissance de SAAL.

Ressource : www.foodcircles.missouri.edu/vision.htm

Les **marchés publics** (étales de vente directe par les fermiers) sont bénéfiques parce qu'ils procurent des aliments frais et nutritifs et contribuent à la revitalisation des centres urbains. Ils constituent aussi de très bons incubateurs pour petites entreprises.

Les **magasins agricoles coopératifs** étaient présents aux États-Unis avant la seconde guerre mondiale. Imaginez que vous entrez dans une petite épicerie dans laquelle tout sur les tablettes a été produit par des fermiers et producteurs locaux; oeufs, lait, viandes, saucisses, fruits et légumes, vins, fromages, jus, farines, aliments cuits et en conserve, tous frais ou transformés

localement. Leur mission était de rapprocher les consommateurs et les agriculteurs dans une relation de bénéfices mutuels. Un concept similaire a récemment été mis sur pied en France.

Ressource : Cooperatives : A Tool For Community Economic Development.

www.wisc.edu/uwcc/manual/cover.html

Plusieurs communautés aux États-Unis mettent sur pied des programmes afin d'aider l'établissement de petits transformateurs alimentaires. Certains groupes ont établi des **cuisines à usage partagé**, leur offrant l'équipement et les facilités en échange d'un certain tarif. Certaines de ces cuisines ont été transformées en lieu d'entraînement culinaire pour les personnes assistées sociales désirant œuvrer dans le secteur des services alimentaires.

3.1.2.4 Les projets communautaires d'évaluation alimentaire, Pour de meilleurs systèmes alimentaires

Traduction libre d'un texte de Kai Siedenburg et Raquel Bournbonesque paru dans Community Food Security News publié par Community Food Security Coalition (CFSC) au printemps 2004

Partout aux États-Unis, les défenseurs de la sécurité alimentaire veulent rendre les bons aliments accessibles à tous et s'attaquent aux problèmes de la malnutrition, de l'insécurité alimentaire et des désordres alimentaires. À l'heure où la malbouffe défraie la manchette et où la pression politique est forte pour qu'on y apporte des solutions, le moment est bien choisi pour explorer les facteurs qui favorisent ou qui limitent la création d'environnements alimentaires offrant des choix santé. Parmi les nombreuses façons d'améliorer nos systèmes alimentaires, les projets communautaires gagnent en popularité en raison de leur capacité de rassembler une variété d'intervenants autour d'une cause commune et de les amener à s'engager pour développer ensemble des solutions concrètes.

Un projet d'évaluation alimentaire est un bon moyen de retracer le parcours des aliments à l'intérieur d'une communauté. CFSC définit ce type de projet comme un « processus participatif d'analyse de problèmes (et d'acquis) liés à l'alimentation en vue de proposer des actions concrètes pour améliorer les systèmes alimentaires de la communauté. » Dans le cadre d'un tel projet, un groupe d'individus provenant d'horizons variés mettent leurs efforts en commun pour étudier le système alimentaire local, pour publier leurs découvertes et pour mettre en œuvre ou promouvoir des changements inspirés de ces découvertes. Jusqu'à maintenant, une quarantaine de projets d'évaluation alimentaire ont été menés aux États-Unis, dont la moitié en Californie.

Les raisons qui motivent la conduite de tels projets sont nombreuses : divers avantages à court et à long terme, résultats tangibles et changements plus subtils qui serviront de bases à de futures interventions. Les résultats potentiels incluent l'aménagement de nouvelles infrastructures facilitant l'accès à une nourriture saine, telles que des magasins d'alimentation, des marchés agricoles, des itinéraires de transport ou des cours de cuisine. Un projet communautaire d'évaluation alimentaire peut aussi mener à l'amélioration ou à une meilleure utilisation des programmes et ressources existants. Il permet de sensibiliser le public et les décideurs aux problèmes liés au système alimentaire, ce qui peut conduire à l'adoption de nouvelles politiques et la prise d'engagements concrets. Un autre avantage important de ce type de projet est qu'il

permet d'élargir les compétences et de développer le leadership des participants, en plus d'établir des relations de partenariat à long terme.

Les projets communautaires d'évaluation alimentaire sont des outils très polyvalents et chacun d'eux est unique. Ils varient par leur envergure et par leur portée, par leurs participants, les problèmes sur lesquels ils se penchent, les méthodes utilisées et les résultats obtenus, entre autres. Ces projets peuvent s'attaquer à une variété de problèmes incluant la malnutrition et l'insécurité alimentaire, les désordres alimentaires, l'accès aux aliments, les magasins d'alimentation et les ressources alimentaires existantes, la production et la distribution alimentaires locales, les perspectives de croissance économique et les politiques liées aux aliments. Certains projets s'attaquent à une problématique très spécifique alors que d'autres ont une approche plus large, de façon à brosser un tableau général du système alimentaire local.

La plupart des projets impliquent une grande variété de partenaires : organismes communautaires et sans but lucratif, fournisseurs de services, collèges et universités, organisations civiques, groupes culturels et groupes de jeunes, administration et entreprises locales, par exemple. Il est important que les personnes impliquées dans le projet aient des compétences complémentaires : sens de l'organisation et de la planification, aptitudes pour la recherche et l'animation, esprit de médiation, etc. Plusieurs projets ont une structure pyramidale avec, par exemple un noyau dur chargé de la plus grande partie du travail quotidien, un comité consultatif externe et un groupe plus vaste de membres de la communauté qui apportent leur point de vue.

La nature participative des projets communautaires est la clé de leur efficacité. Même s'il serait parfois plus rapide de confier la recherche à une seule personne (ou à un petit groupe), la plupart des projets adopte une approche participative parce que ce type d'approche permet une implication et un engagement plus profond de la communauté en vue d'améliorer son système alimentaire. Ce caractère participatif se manifeste aussi bien sur le plan organisationnel, avec les différents groupes impliqués dans la planification et la mise en œuvre du projet, que sur le plan plus large de la communauté. Dans certains cas, l'apport des citoyens consiste simplement à répondre à un sondage ou à participer à un groupe de discussion. Dans d'autres cas, ils s'impliquent davantage, contribuent à la planification et à la mise en œuvre du projet et décident même de ce qu'il faut faire des résultats.

Les projets communautaires d'évaluation alimentaire ont recours à différentes techniques de recherche. La plupart utilise un mélange de recherche primaire (collecte de données originales) et de recherche secondaire (compilation de données à partir de sources existantes) et compile des données à la fois qualitatives et quantitatives. Le projet typique comporte au moins deux sondages, qui peuvent varier en taille et en nature, mais qui sont généralement assez courts et se concentrent sur des aspects précis du système alimentaire, tels que l'accès à des aliments sains ou l'aide alimentaire. La transcription des résultats sur une carte est un moyen formidable de mettre en évidence les disparités d'accès aux aliments et d'établir des relations entre ces disparités et d'autres facteurs tels que le taux de pauvreté et les désordres alimentaires. [...]

La recherche effectuée dans le cadre d'un projet communautaire d'évaluation alimentaire est bien différente de la recherche traditionnelle. Elle est menée par, pour et sur des membres de la

communauté qui deviennent réellement partie prenante du processus, et non par des chercheurs indépendants qui considèrent la communauté comme un objet de recherche. Au lieu de tenter d'isoler un problème ou une variable, ce type de projet reflète la complexité et la multiplicité de facteurs qui entrent en jeu dans le système alimentaire et la façon dont ils interagissent. La recherche effectuée dans le cadre d'un tel projet a aussi pour caractéristique d'être axée sur l'action et de ne pas prétendre à la neutralité, tout en demeurant rigoureuse, honnête, et le moins biaisée possible. [...]

Le portrait résultant d'un projet d'évaluation communautaire met en évidence les problèmes et les possibilités du système alimentaire. La communauté peut tirer avantage de ces découvertes pour légitimer sa démarche et appuyer ses demandes de subventions, de politiques et d'améliorations relatives à l'alimentation. Si les résultats de la recherche sont importants, le processus menant à ces résultats l'est encore davantage puisqu'il permet à la population de s'engager, de cultiver ses talents et de manifester sa créativité. La nature participative et autonomisante des projets d'évaluation alimentaire entraîne des changements à long terme dans la communauté et dans son système alimentaire

Les quatre étapes d'un projet communautaire d'évaluation alimentaire

Organisation

- Identifiez les principaux intervenants.
- Organisez une première rencontre.
- Précisez la raison motivant la conduite de votre projet.
- Identifiez et recrutez d'autres participants possédant des intérêts et des habiletés diversifiés.
- Poursuivez l'organisation du projet et enrichissez-le de nouvelles composantes tout au long du processus.

Planification

- Examinez d'autres projets similaires.
- Déterminez les objectifs de votre projet.
- Élaborez un plan d'action général ainsi qu'un processus décisionnel; clarifiez les rôles de chacun.
- Définissez les limites géographiques et populationnelles de votre projet.
- Partez à la recherche de subventions, de dons en nature et/ou de commandites.
- Recrutez et formez du personnel et des bénévoles.

Recherche

- Définissez clairement les thèmes et les balises de votre recherche.
- Faites le tri des données dont vous disposez déjà et de celles qui vous manquent.
- Choisissez vos outils de recherche et définissez votre méthodologie.
- Menez votre recherche et analysez les données recueillies.
- Compilez et synthétisez vos découvertes.

Recommandations

- Discutez de vos découvertes et formulez vos recommandations.
- Établissez un plan d'action pour faire connaître vos recommandations.
- Clarifiez les rôles de chacun et déterminez s'il est nécessaire de faire appel à des partenaires additionnels.
- Élaborez une stratégie médiatique (communiquez avec les médias, rédigez un communiqué...)
- Publiez vos découvertes et vos recommandations.
- Faites pression sur la classe politique pour qu'elle réagisse à vos recommandations.
- Faites le bilan de votre projet.

3.1.2.4.1 South Central passe à l’ACTION

Traduction libre d’un texte de Neelam Sharma paru dans Community Food Security News, au printemps 2004

Le projet ACTION (Active Community to Improve Our Nutrition) a été lancé par Community Services Unlimited pour initier des changements positifs dans l’alimentation et les problèmes alimentaires de la communauté. Notre champ d’action, le district de South Central, à Los Angeles, est envahi de commerces offrant principalement des aliments ultra-transformés et riches en matière grasse. Seulement dans le secteur d’enquête de l’ACTION, nous avons répertorié 50 établissements de restauration rapide et 39 dépanneurs, mais seulement huit véritables restaurants et quatre supermarchés.

Community Food Security et nos partenaires ont décidé de mener un projet communautaire d’évaluation alimentaire parce que la santé de la communauté nous tient à cœur et parce que nous comprenons que l’alimentation est liée à plusieurs des problèmes que nous connaissons. Nous avons commencé par recevoir une formation offerte par CFSC. La combinaison de ce que nous y avons appris avec les approches que nous utilisions déjà a facilité notre apprentissage à l’aide d’une base de connaissances existantes issues des travaux de Paulo Freire. Nous voulions faire plusieurs choses à la fois : collecter des données qualitatives auprès des membres de la communauté, éduquer nos concitoyens aux principes d’alimentation et de justice et les amener à entreprendre des changements à long terme pour améliorer la santé de la communauté.

Nous avons travaillé en collaboration avec les organisations locales suivantes : Atlachinolli Front, Blazers Safe Haven, Healthy School Food Coalition, et New Panther Vanguard Movement. Nous avons formé un comité de planification regroupant des représentants de ces organisations et des individus vivant ou travaillant dans la communauté. Ensemble, nous avons défini notre mission et déterminé les limites de notre projet. Nous avons décidé de mener une enquête approfondie dans un petit secteur de dix pâtés de maisons sur quinze.

Notre enquête sur le terrain a duré deux mois et visait principalement les écoles, les églises, les organismes communautaires, les entreprises familiales et les individus. Pendant ce temps, notre comité de planification continuait de peaufiner notre matériel d’enquête. Nous avons conçu des outils adaptés aux différents segments de la communauté que nous voulions atteindre : élèves du primaire et du secondaire, adultes appartenant à des groupes religieux ou communautaires et autres membres de la communauté tels que les clients du magasin Food 4 Less local. La dernière étape de la préparation du projet consistait à tester nos outils sur leur public cible. Après l’avoir fait, nous avons recueilli les commentaires des participants. Nous avons ainsi pu raffiner nos outils et nous avons même décidé d’en abandonner un.

Le projet s’est déroulé de mai 2003 à janvier 2004, et reposait entièrement sur l’action de bénévoles et sur des dons en nature. 750 personnes provenant de 18 endroits différents y ont participé. Chaque activité d’enquête comportait une composante éducative.

Nous avons appris beaucoup de choses intéressantes sur la façon dont nos concitoyens perçoivent l’accès à une alimentation saine. En retour, nous leur avons appris à faire des choix alimentaires différents et surtout, nous avons établi des relations de partenariat avec des membres de la communauté enthousiastes et désireux de faire évoluer la communauté en s’attaquant aux problèmes de nutrition et de disponibilité alimentaire.

Depuis janvier, nous avons été très occupés à analyser les données recueillies, à rédiger des rapports et à mettre en œuvre différents projets inspirés de nos résultats :

- Le programme de formation « Fermiers urbains » pour ceux qui aimeraient faire du jardinage communautaire ;
- Le programme « Grandir en santé » qui vise à augmenter la participation des jeunes dans les jardins communautaires et à leur enseigner les bases de la nutrition ;
- La conversion d'un dépanneur qui vendait des boissons gazeuses et des aliments camelote en magasin de jus, de pain et d'autres produits frais.

Éventuellement, nous voudrions mettre sur pied un cours de cuisine pour enseigner aux participants à préparer des repas minute et santé à base de produits locaux, tout en les éduquant aux principes d'une saine alimentation, en faisant la promotion de la santé et en leur exposant les vertus préventives de certains aliments. Le changement de notre système alimentaire est une entreprise de longue haleine et le projet ACTION est là pour durer.

3.1.3 Europe

3.1.3.1 *Les aliments biologiques dans les cafétérias d'Italie*

Depuis 2000, les écoles, les hôpitaux et les conseils municipaux d'Italie doivent obligatoirement utiliser une certaine quantité d'aliments biologiques dans leurs services culinaires, et ce, quotidiennement. On estime qu'actuellement, plus du quart des enfants italiens mangent des aliments bio à l'école et, à Rome seulement, 140 000 enfants mangent 100% bio à l'école.

De plus, certaines régions italiennes prennent les choses en mains. Par exemple, dans la région d'Émilie Romagne, une loi présentée en 2002 par un député vert impose une diète scolaire 100% bio de la garderie à la fin de l'école primaire et au moins 35% d'aliments bio dans les cantines d'écoles secondaires, d'universités et d'hôpitaux. Les autres aliments devront être traditionnels, typiques ou certifiés «lutte intégrée». Et d'ici l'an prochain, ce seront 350 000 enfants (et 35 000 membres du personnel scolaire) qui mangeront bio à l'école.

3.1.3.2 *Projets de « cartographie communautaire », par Sustain*¹⁷⁸

Situé au Royaume-Uni, Sustain est une alliance représentant plus de 100 organisations nationales d'intérêt public travaillant aux niveaux international, national, régional et local. Son but est d'encourager des pratiques et des politiques agricoles et alimentaires qui améliorent la santé et le bien-être des humains et des animaux, qui améliorent le milieu de vie et de travail, encouragent l'équité et enrichissent la société et la culture. Sustain développe le *Food poverty network* (réseau sur la pauvreté alimentaire) depuis 1996, avec le soutien financier du National Lottery Charities Board. Ce réseau est composé d'environ 400 groupes membres.

Afin de lutter contre l'exclusion sociale et la pauvreté alimentaire, Sustain, de concert avec les autorités locales de santé publique et de développement social, a développé un projet de « cartographie communautaire » (*Community mapping*) dans plusieurs régions du Royaume-Uni.

¹⁷⁸ Johnson, Vicky et Jacqui Webster. 2000. *Reaching the parts...Community mapping : Working together to tackle social exclusion and food poverty*. Sustain : the alliance for better food and farming, 86 p.

Par ce type de projet, une carte d'une zone est réalisée afin de comprendre l'économie alimentaire locale. Cela implique d'identifier tous les éléments pertinents tels que la production, la distribution et l'accès aux aliments. Le but est d'informer et d'autonomiser les communautés locales afin de contribuer à construire leur capacité à résoudre les problèmes qui leur sont propres. Pour ce faire, des méthodes d'évaluation participative sont utilisées. Toutes les données recueillies par l'exercice de cartographie doivent être discutées au sein de la communauté afin que les stratégies qui seront développées en vue de résoudre la pauvreté alimentaire soient appropriées à la situation. Celles-ci peuvent inclure la création de coopératives alimentaires, de cafés communautaires ou faire du lobby auprès des supermarchés et des autorités locales afin d'améliorer le transport. La carte en elle-même est un outil puissant pour convaincre les représentants politiques qu'un changement doit être apporté.

Le projet de « cartographie communautaire » a démontré que les méthodes d'évaluation participatives peuvent être porteuses de succès en vue d'impliquer des groupes variés de personnes dans le processus d'élaboration de politiques. Ceux-ci doivent être impliqués du début à la fin du processus, de la planification à l'action. L'évaluation participative permet de rejoindre les personnes les plus exclues socialement, personnes qui ne prendraient habituellement pas part aux processus de consultation.

Le projet a mis de l'avant une variété de méthodes visuelles et innovatrices, telles que des cartes, des diagrammes, des dessins, et ont été utilisés dans une variété d'endroits tels que les festivals, artères commerciales, parcs, résidences privées, centres communautaires et endroits de rencontre. Traditionnellement, les processus de décision sont très verbeux, ce qui a pour effet d'exclure les personnes illettrées, celles ayant des aptitudes de lecture et écriture limitées ou qui sont simplement rebutées par le jargon et la bureaucratie. En mettant l'accent sur l'usage de diagrammes et de photos plutôt que sur l'usage des mots, les méthodes employées permettent de briser les barrières liées au langage et permettent littéralement de « voir » le problème. Ceci est valable tant pour les personnes politiques que toute autre personne puisque souvent, les représentants politiques des différents niveaux sont incapables de communiquer, entre eux et aux autres, leur analyse du problème et les solutions qu'ils proposent. Les méthodes visuelles placent toutes les personnes sur le même niveau, encourage les gens à s'impliquer...et peuvent être de vraies parties de plaisir!

Ce type d'approche :

- Permet de saisir la diversité et la complexité d'une question dans son ensemble et de faire émerger un éventail de façons de l'approcher, ce qui solidifie et approfondit le processus;
- Est flexible et rigoureuse;
- Requiert un engagement vers l'action. Basée sur le principe que les gens sont les experts de leurs propres vies, cette approche veut donner suite à ce que les gens expriment en proposant des changements. Leur expertise doit donc être le point de départ de tout changement. Les structures et le financement pour mettre en œuvre ces changements sont cruciaux;
- Marque le début et non la fin d'un processus.

L'expérience de Sustain montre que l'énergie investie dans ce type de projet est récompensée de plusieurs manières. Il en résulte souvent :

- Un processus d'élaboration de politiques ancré dans l'expérience des gens;
- Un réseau croissant de personnes ayant les habiletés et la confiance de pouvoir jouer un rôle actif dans le façonnement de leur propre vie et dans la mise à contribution de leurs élus pour répondre à leurs besoins;
- Une grande quantité d'informations de grande qualité et des propositions d'actions créatives.

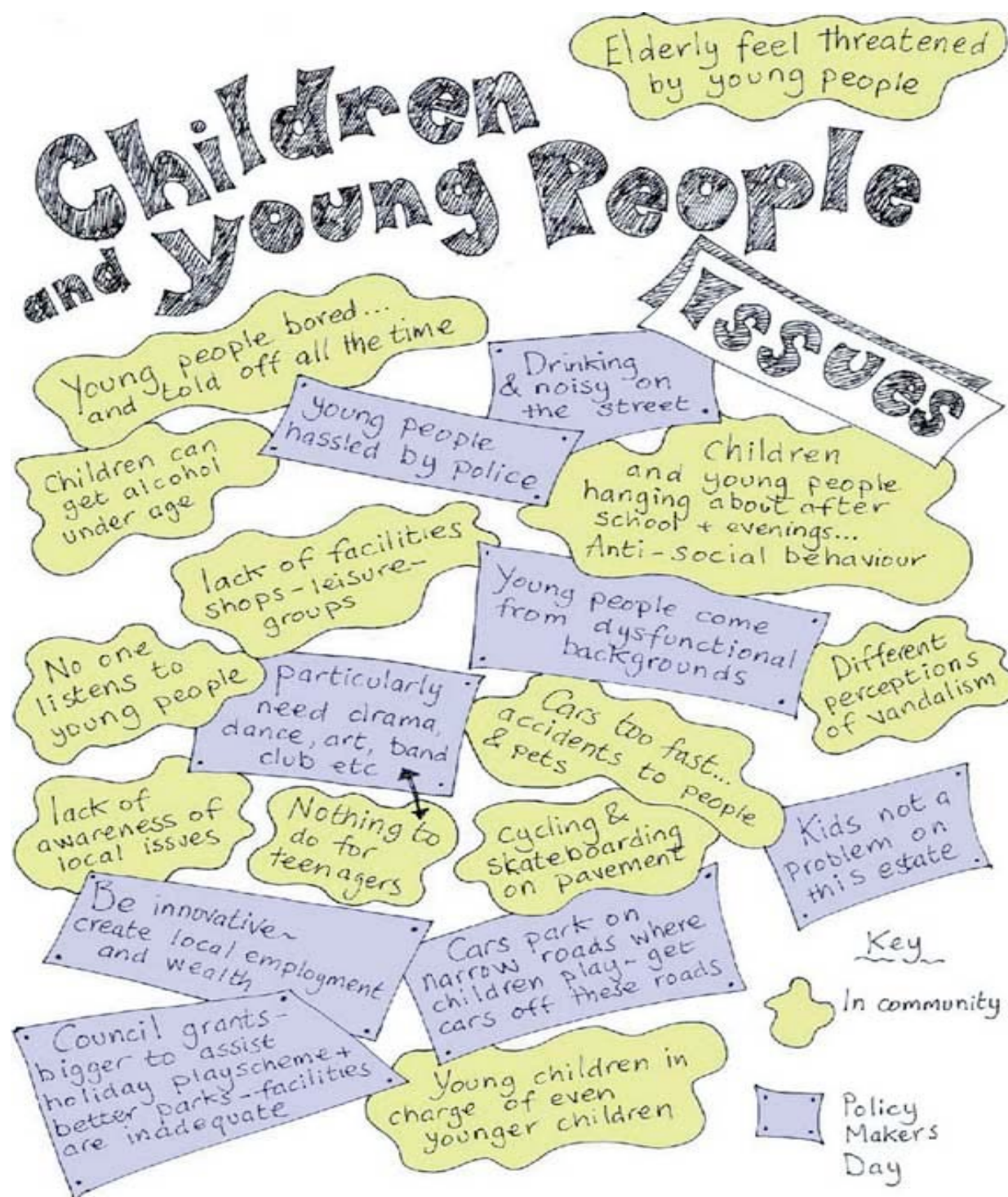
En matière de politiques alimentaires, le projet a généré du matériel sur les questions suivantes :

- Enfants : la publicité crée une pression sur les parents à faible revenu pour l'achat de produits de marque, qu'ils n'ont souvent pas les moyens d'acheter. Façonnées par la publicité, les préférences des enfants pour des aliments pauvres du point de vue nutritionnel, peuvent affecter les habitudes alimentaires de toute la famille;
- Transport : certaines zones ont des transports publics inadéquats, dispendieux et non fiables;
- Installations commerciales : alors que les coûts et l'aspect pratique sont des facteurs importants dans le choix de l'endroit où faire les emplettes, les personnes à faible revenu sont aussi préoccupées par des questions relatives à l'hygiène, à la qualité et à la diversité des produits ainsi que le service;
- Alimentation et socialisation : puisque les quartiers défavorisés manquent de cafés et de restaurants, les personnes à faible revenu n'ont peu ou pas l'opportunité de prendre des repas à l'extérieur avec la famille ou les amis, contribuant à leur exclusion sociale;
- Argent : en dépit d'une planification budgétaire rigoureuse, certaines personnes à faible revenu n'ont simplement pas suffisamment d'argent pour se nourrir adéquatement.

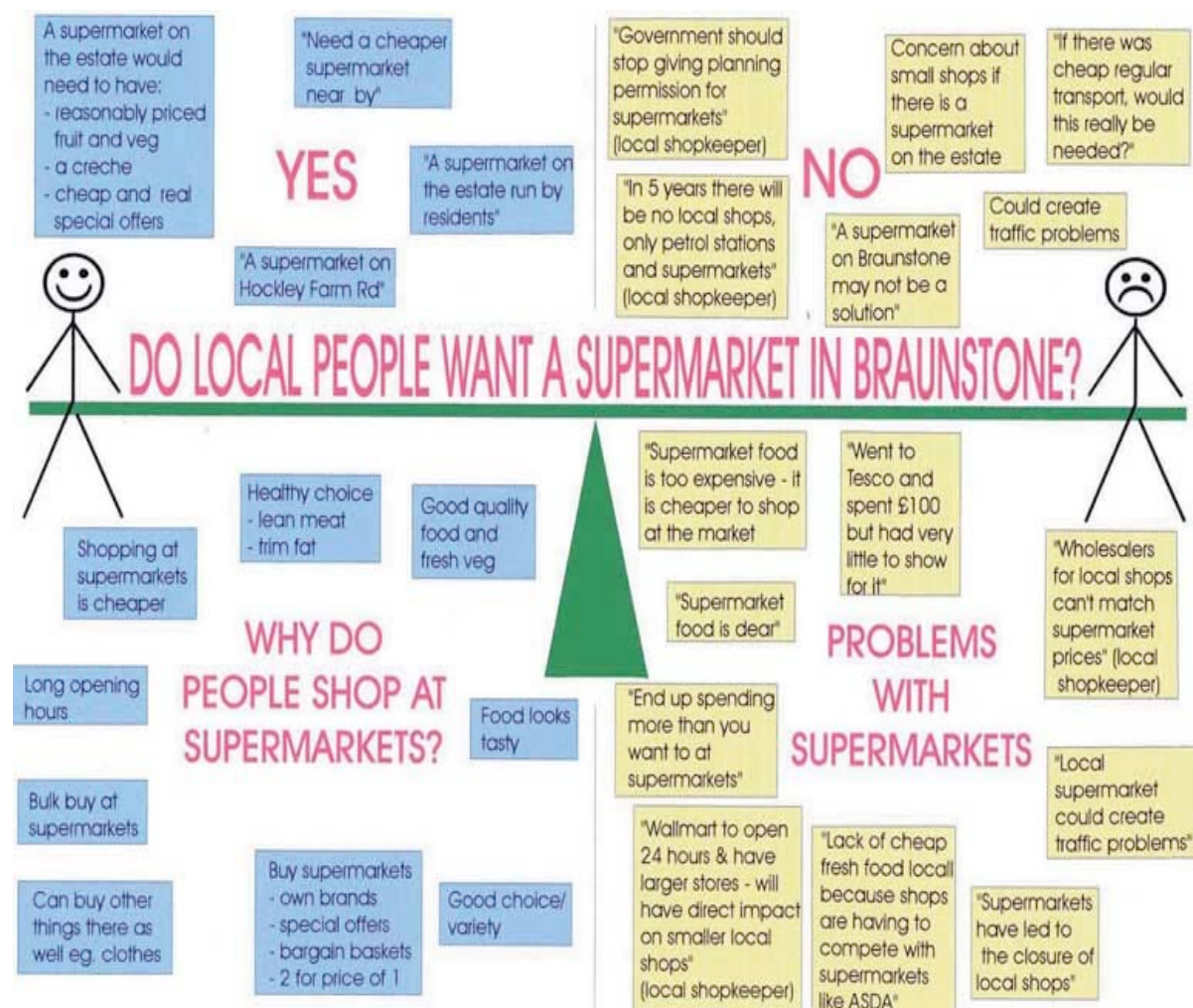
Photo : Identification des sujets et préoccupations par un groupe de femmes d'origine asiatique à Foleshill, Coventry, Royaume-Uni (Source : Sustain).



Dessin : Présentation visuelle des sujets et préoccupations identifiées par les membres de la communauté. Locale sur les enfants et les jeunes à Hollingdean, et des idées ajoutées par les représentants politiques. Note : une présentation des solutions suggérées par ces mêmes personnes a aussi été faite (Source : Sustain).



Reconnaître les visions conflictuelles : rassembler les différentes perspectives sur les aspects positifs et négatifs des supermarchés et les points de vue favorables et défavorables vis-à-vis l'établissement d'un supermarché local à Braunstone, Royaume-Uni (Source : Sustain).



Méthode de planification : plan d'action communautaire détaillé (Source : Sustain).

CHANGE	HOW?	WHERE?	WHEN?	CURRENT/FUTURE ACTION
Grow own veg	Infrastructure - training - tools - allotment development	gardens and allotments	ongoing	develop future project
Home cooking	Courses with food provided secondary school ed. school nurses After school clubs more excuses for people to cook together - events, parties			Learning from Saffron Project
Shops selling electric + gas cards	Might just need some persuasion - who does it? Sell through community centres, colleges etc - better security for shops	All over estate	now	Residents Forum? New Deal
ALDI delivery service	6 month pilot	Estate wide		Residents Forum? New deal
Small local market	Markets - City Council - Farmers market - Community enterprise	needs work consultation	Longer term activity	
More local shops Food co-ops	reduce shop rates Community owned shop/co-op			

« Journée trempette » (*Dip Day*) : collecte d'information auprès des usagers des magasins à rayons, à Hollingdean, Royaume-Uni (Source : Sustain).



Impliquer la communauté locale, du début à la fin dans l'analyse et la vérification des résultats préliminaires du projet lors d'un festival à Hollingdean, Royaume-Uni (Source : Sustain).



3.1.3.2.1 *Trousse d'outils pour projets alimentaires locaux, par Sustain*

Le document « *Making links. A toolkit for local food projects* » publié par Sustain¹⁷⁹ présente des études de cas de cafés communautaires, de coopératives alimentaires, de clubs de cuisines, de jardinage et une foule d'autres projets. Il donne des pistes sur le démarrage de projets en collaboration avec la communauté, où obtenir des fonds, des conseils et du soutien pratique (au Royaume-Uni), l'importance de l'évaluation des projets et des suggestions de publicité et de lobbying. Il est destiné à toute personne désirant travailler avec les personnes à faible revenu dans le but d'améliorer leur accès à une alimentation de qualité.

Les étapes proposées dans ce document pour le démarrage de projet sont :

- Prendre connaissance de ce qui se fait déjà
- Connaître ce que veut la communauté via, entre autres, des rencontres communautaires ou groupes de discussion, des sondages locaux, des méthodes d'évaluation participatives.

Voici quelques exemples de projets.

- La coopérative alimentaire est un groupe de personnes qui se rassemble pour acheter des aliments en vrac, directement du grossiste ou du fermier. Ils obtiennent ainsi de meilleurs prix pour des aliments plus sains. Cependant, ces initiatives reposent souvent sur les épaules de bénévoles qui, après une période d'investissement d'énergie intense, abandonnent par « burn-out ». Ce type de problème peut être amoindri s'il y a présence d'un réseau de coopératives.
- Des projets de promotion auprès des commerçants locaux ont vu le jour afin de les encourager à tenir et à promouvoir des aliments plus sains
- Des groupes d'action en nutrition scolaire rassemblent des professeurs, responsables de l'approvisionnement alimentaire, jeunes, gestionnaires, parents et personnel de soins de santé afin d'améliorer l'approvisionnement en aliments sains et l'éducation à la nutrition dans les écoles. Ils peuvent développer des politiques sur différents sujets (déjeuners, machines distributrices, apprentissage culinaire en classe, choix alimentaires des enfants, etc.).

3.2 **Intégration de l'alimentation dans la planification urbaine**

Plus que tous les autres besoins biologiques, les choix liés à l'alimentation affectent une multitude de facteurs : la forme d'une ville, de même que son style, son rythme, son odeur, son apparence, les sentiments, la santé, l'économie, l'animation des rues et l'infrastructure de la ville. Étant donné l'importance de l'alimentation dans la vie urbaine, plusieurs intervenants estiment capital le dialogue entre les planificateurs urbains et les acteurs en sécurité alimentaire. De plus en plus de groupes intervenant en SA soulignent l'importance d'intégrer un système local d'approvisionnement dans la planification du territoire, tant au niveau de la production et de la transformation alimentaire que de la distribution.

Actuellement, la plupart des villes sont non durables : même si elle ne couvrent que 2% de la superficie de la surface de la Terre, les villes consomment 75% de ses ressources¹⁸⁰. D'autre

¹⁷⁹ Disponible au www.sustainweb.org

¹⁸⁰ Ibid.

part, la consommation et la production dans et près des villes ne sont appariées sur une base territoriale, ce qui génère des impacts à plusieurs niveaux. Par exemple, les comtés étasuniens définis comme d'influence urbaine (dans des comtés métropolitains ou des comtés adjacents) cultivent 79% des fruits, 68% des légumes et 52% des produits laitiers produits aux États-Unis¹⁸¹. Cependant, ces chiffres ne distinguent pas ce qui est consommé aux États-Unis de ce qui est exporté en dehors du pays. Une faible proportion de l'argent ainsi généré par ce système demeure dans les villes et les régions où la nourriture est produite. De plus, certaines parties du système alimentaire sont détenues par des intérêts étrangers, amenant les argents encore plus loin de leur source.

En 2025, les deux-tiers de l'humanité vivra dans les villes. Plusieurs experts se demandent d'où proviendra la nourriture nécessaire pour nourrir 5 milliards d'urbains. La réponse pourrait être : des villes elles-mêmes¹⁸²! Le potentiel de production alimentaire dans les villes est grand et des douzaines de projets modèles démontrent avec succès que l'agriculture urbaine est à la fois nécessaire et viable¹⁸³. La production d'aliments dans les villes, quoique commune d'un point de vue historique, a récemment été baptisée « agriculture urbaine » (AU). Elle peut-être définie de la façon suivante : « une industrie qui produit, transforme et commercialise les aliments et le carburant dans une ville, ou agglomération urbaine avec les terres et les ressources en eau réparties à travers la zone urbaine et périurbaine »¹⁸⁴.

L'AU en tant que système prend en compte la culture urbaine, l'usage de ressources naturelles, la planification de l'usage du territoire, la production alimentaire et la sécurité alimentaire, l'éducation et les loisirs, les relations sociales et la génération de revenus. Elle peut être vue comme un continuum en partant des jardins dans les cours, jusqu'à la production commerciale à petite, moyenne et grande échelle, en passant par les jardins communautaires. L'AU présente des bénéfices pouvant être classifiés dans plusieurs catégories interreliées : environnementaux, sociaux et économiques.

Dans son ensemble, la production à l'échelle des ménages a un impact important. La récolte dans les cours aux É-U équivaldrait à 17 milliards de \$, ce qui équivaldrait à la production massive de maïs¹⁸⁵. La différence entre l'AU et le jardinage communautaire et dans les cours est que la quantité et la valeur de ce qui est produit est plus élevé en AU. À l'exception de 70 hectares cultivés dans la ville de Burnaby en Colombie-Britannique, où sont produits au total 10% de tous les légumes dans la vallée de Fraser¹⁸⁶, peu de nourriture se trouve produite dans les villes canadiennes. Dans d'autres parties du monde, cependant, les villes sont des zones de production importantes. Des villes telles que Singapour, Shanghai et Tokyo ont pris des mesures afin de sécuriser une proportion significative de leur approvisionnement alimentaire par l'AU. Plusieurs villes densément peuplées des pays en développement parviennent à produire jusqu'à 30% de leurs besoins alimentaires.

¹⁸¹ Heimlich, R.E. et W.D. Anderson, 2001 dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

¹⁸² Toronto Food Policy Council, 1999. Feeding the City from the Back 40: A Commercial Food Production Plan for the City of Toronto.

¹⁸³ Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. *Urban Agriculture and Community Food Security in the United States: Farming from the City Center to the Urban Fringe*. North American Urban Agriculture Committee, Community Food Security Coalition.

¹⁸⁴ Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

¹⁸⁵ Dahlberg dans Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

¹⁸⁶ Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

3.2.1 Initiatives urbaines de production alimentaire (partout au monde)

L'île de Singapour abrite 10 000 fermiers urbains et est entièrement autosuffisante en production de viande, avec une consommation de 140 livres par personne par année. La ville est à 25% autonome en légumes. À Sydney (Australie), l'agriculture régionale produit un approvisionnement fiable de produits frais pour les résidents de la région urbaine. Le ministère de l'agriculture a réalisé un plan stratégique pour une agriculture durable dans la région de Sydney.

En 1990, à Berlin (Allemagne), les jardins communautaires représentaient environ 7% de la surface totale à Berlin ouest. Environ 3 500 jardins communautaires sur environ 150 hectares. Ces jardins sont situés sur des terrains privés, des institutions publiques, des églises et des grandes compagnies. En 1996, environ 78 000 jardiniers berlinois appartenaient à l'association nationale de détenteurs de parcelles, ce qui représente une parcelle de jardin pour chaque tranche de 45 habitants dans cette ville de 3,5 millions d'habitants.

En Russie, l'AU procure 30% de l'ensemble de la nourriture produite dans le pays et 80% des légumes¹⁸⁷. Entre 1970 et 1990, le nombre de familles à Moscou s'impliquant dans la production alimentaire s'est accru de 20 à 65%. 14% des résidents de Londres¹⁸⁸ et 44% des résidents de Vancouver¹⁸⁹ cultivent une partie de leur nourriture dans leur jardin.

Le Garden Project, qui fait partie d'une banque alimentaire au Michigan, administre 18 jardins communautaires dans la région de Lansing¹⁹⁰. Plus de 440 familles reçoivent les équipements (incluant les semences, plants, équipement de cannage) et l'assistance technique pour cultiver leur jardin. Le Garden Project organise aussi des équipes de bénévoles pour récolter les surplus des fermes environnantes et les redistribuer aux personnes à faible revenu, permettant ainsi de récolter plus de 200 000 livres de fruits et légumes frais par année.

Le plan développé par Toronto Food Policy Council propose de rebâtir un système de production alimentaire local. Leurs recommandations ont été soumises à la Ville. Voici des exemples, en vrac, de ce qui a été proposé à la Ville de Toronto¹⁹¹:

- se doter d'une politique de protection du territoire agricole
- créer des projets pilote de production, dont l'élaboration d'un plan de développement de jardins sur les toits incluant des incitatifs financiers
- analyser les ententes d'approvisionnement alimentaires actuelles afin d'identifier les produits pouvant potentiellement être produits localement
- amorcer un partenariat avec les producteurs urbains comportant l'obligation que leurs produits soient vendus dans les limites de la ville, qu'ils utilisent des pratiques agricoles biologiques et que leurs aliments soient étiquetés comme « cultivés à Toronto ».
- mener une étude de faisabilité pour établir un parc alimentaire éco-industriel

¹⁸⁷ United Nations Sustainable Development Success Stories, dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit..

¹⁸⁸ Garnett, T. 1999 dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

¹⁸⁹ City farmer homepage (<http://www.cityfarmer.org>) dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

¹⁹⁰ Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

¹⁹¹ Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

- recenser et évaluer les zones qui pourraient être utilisées dans le futur pour la production alimentaire. Au moins un site devrait être sélectionné pour établir un projet-pilote de ferme urbaine partagée par la communauté
- Recapter tous les rejets alimentaires et adopter un principe de « pas de perte nette » de ressources nutritives urbaines. Elles devraient être utilisées comme compost pour la production horticole et agricole urbaine.

3.2.2 Jardins collectifs à Montréal: Action Communiterre¹⁹²

Depuis sa formation en 1997, Action Communiterre a mis sur pied plusieurs types de jardins à vocation de sécurité alimentaire à Montréal. Les jardins-partage sont établis sur des terrains privés avec l'accord de leur propriétaire. 75% de la récolte va à une banque alimentaire. Les jardins collectifs sont mis en place et entretenus par des bénévoles, encadrés par des animateurs spécialisés. Les bénévoles se partagent la récolte et les surplus sont répartis parmi les organismes communautaires et services sociaux.

3.3 Protection du territoire par les fiducies foncières

Les fiducies foncières agricoles consistent à donner l'opportunité aux fermiers possédant des terres fertiles de vendre ou de donner leur terre à une organisation non gouvernementale ou à un organisme sans but lucratif afin qu'elle soit, à perpétuité, à l'abri de la spéculation foncière. En confiant leurs terres à ce type d'organisme, les fermiers contribuent à préserver les bienfaits de l'agriculture écologique sur l'environnement et sur les communautés avoisinantes¹⁹³. Toutefois, pour qu'une fiducie foncière puisse remplir sa mission, elle doit avoir l'appui de la communauté pour amasser des fonds en vue de l'achat et assurer la viabilité de l'organisme. Une fois en fonction, ces fiducies peuvent permettre de redistribuer les terres à des jeunes fermiers compétents et responsables afin que ceux-ci puissent prendre la relève agricole sans s'endetter outre mesure. Une fiducie foncière peut également protéger des forêts, des réserves fauniques et des corridors migratoires d'importance.

3.3.1 Au Québec : Protec-Terre

Alors qu'aux États-Unis, il y a plusieurs fiducies foncières qui protègent des terres agricoles, le Québec n'en compte qu'une : elle se nomme Protec-Terre et vise à protéger les terres de la ferme Cadet-Roussel située à Mont Saint-Grégoire. Pour plus d'informations, consultez le site : www.fermecadetrroussel.org

¹⁹² <http://www.cam.org/~ecoini/french/fabout.html>

¹⁹³ Clouâtre, Céline, 2004. *Le Partenaire*. Bulletin de liaison des partenaires des fermes en Agriculture soutenue par la communauté. Vol. 3, No. 3. Octobre 2004.

3.3.2 Autonomisation à travers la propriété communautaire : le NorthEast Neighborhood Alliance (NENA), Market Gardens and Regional Farm Stand, New York (Etats-Unis)¹⁹⁴

Ce projet est financé par le Community food projects programs. Ceux-ci sont des programmes de financement fédéraux administrés par le Cooperative State Research, Education and Extension Service du Département d'Agriculture des États-Unis.

Les projets de NENA sont nés d'une campagne ayant duré 6 ans pour obtenir un nouveau supermarché pour la communauté après que le dernier ait brûlé en 1992. Malgré leur succès à convaincre la chaîne *Tops* de supermarchés de s'y installer, certains intervenants communautaires ont pris conscience que, quoique le supermarché amène des emplois et facilite l'accès à la nourriture, *Tops* achemine ses profits en dehors de la communauté. NENA a voulu aider les résidants à regagner du pouvoir à travers la propriété des ressources nécessaires à la production et la distribution de la nourriture pour leur communauté. NENA a donc mis sur pied une fiducie foncière et possède maintenant une ferme de 3 âcres, un entrepôt et un restaurant, tous dans le quartier.

NENA travaille avec 3 quartiers du nord-est de Rochester dont la population totale est 17 143. Cette population est répartie comme suit : 58% est afro-américaine, 35% est hispanique et 7% blanche ou autre. Le revenu moyen est en dessous du seuil de pauvreté et la communauté reçoit annuellement plus de 20 millions \$ en bons alimentaires (*food stamps*).

La stratégie clé de NENA est de travailler avec les résidants locaux afin qu'ils cultivent et vendent leurs produits. Elle vise à leur permettre de prendre leur part du dollar alimentaire de la communauté.

NENA a établi 2 jardins communautaires en 1999 et a acheté un site de 3 âcres ayant été une ferme par le passé. Une variété de fruits et légumes y sont cultivés biologiquement. Un groupe à but non lucratif, *Politics of Food*, fournit une assistance technique et près de 200 personnes donnent de leur temps au jardinage. Un gérant d'étale à la ferme est employé, ainsi qu'un gérant de jardin et 12 jeunes du quartier qui travaillent 8 heures par semaines après l'école. Les jeunes sont impliqués dans toutes les phases de la production.

Les produits des jardins et de la ferme sont vendus via le Regional Food Stand au marché public de Rochester où NENA possède un entrepôt et un bâtiment de bureaux de 9 000 pieds carrés, équipé d'un grand réfrigérateur pour les fruits et légumes. Le Regional Food Stand vend des produits fait par des petits transformateurs locaux et vend à certains fins restaurants locaux. Le Cornell Cooperative Extension fait de l'éducation nutritionnelle et des démonstrations culinaires à côté de l'étale. La vision du développement que met de l'avant NENA s'étend au-delà des frontières de la communauté. Elle se concentre sur le développement économique régional en appuyant les fermes de familles locales qui peuvent procurer à la ville des aliments abordables

¹⁹⁴ Tauber, Maya and Andy Fisher, 2002. A Guide to Community Food Projects, 19 p.. Disponible au <http://www.foodsecurity.org/pubs.html>

et de qualité.

Dans le futur, NENA souhaite :

- Augmenter sa production et ses ventes
 - Créer un programme d'ASC
 - Développer des marchés de spécialités comme la transformation alimentaire et la restauration de mets ethniques
 - Assister les magasins d'alimentation « du coin » afin qu'ils se procurent des équipements de réfrigération et puissent offrir des fruits et légumes
 - Fournir ses produits aux marchés institutionnels locaux (écoles...).
-