



## **Les impacts négatifs de notre système alimentaire actuel**

Août 2007

## TABLE DES MATIÈRES

<b>ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE</b>	<b>3</b>
Pollution liée au transport accru et inefficacité énergétique	3
Pollution liée à l'enfouissement de déchets de l'alimentation	4
Diminution de la biodiversité agricole	5
<b>ÉCONOMIE ET TISSU SOCIAL</b>	<b>5</b>
Un système économique non durable	5
La crise du revenu net agricole	5
Endettement et revenus agricoles nets des agriculteurs	6
Concurrence entre tous les agriculteurs de la planète	7
Un système qui favorise les grandes exploitations et la concentration	7
Position précaire des fermiers dans la chaîne de production alimentaire	8
Diminution de l'emploi et de la vitalité économique des régions	9
Difficulté d'établissement pour la relève agricole	9
La dépendance à l'exportation	10
Étalement urbain et spéculation foncière	10
<b>SANTÉ HUMAINE ET QUALITÉ DE VIE</b>	<b>10</b>
Baisse de la qualité nutritive des produits frais	10
Insécurité alimentaire et inaccessibilité économique et physique des aliments	11
Des moyens de conservation des aliments inquiétants pour la santé	12
Augmentation de la consommation de produits transformés	12
La perte de savoir culinaire	12

---

## ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

---

Le système alimentaire actuel, qui encourage la productivité et la compétitivité des fermes québécoises, a instauré de nouvelles pratiques comme la spécialisation, l'intensification agricole et la monoculture qui ont recours à l'utilisation de pesticides, d'engrais chimiques, de machinerie lourde ainsi que d'hormones de croissance, d'antibiotiques systématiquement ajoutés aux moulées commerciales à titre de préventifs pour les animaux d'élevage. Ces pratiques ont plusieurs effets négatifs sur l'environnement :

- contamination des écosystèmes (nappes d'eau souterraines, air et sols),
- surexploitation de ressources renouvelables et non renouvelables, tel le pétrole entrant dans la fabrication des plastiques et des pesticides,
- érosion des sols,
- perte de biodiversité agricole,
- l'eutrophisation des cours d'eau (surproduction d'algues).<sup>1</sup>

Au Québec, 90 % des terres sous culture intensive de plantes annuelles connaissent des problèmes de dégradation tels que l'érosion, la compaction et la perte de matière organiques.<sup>2</sup>

### Pollution liée au transport accru et inefficacité énergétique

En favorisant le commerce international des aliments, le système alimentaire actuel encourage des circuits plus longs de mise en marche, c'est-à-dire qu'il augmente la distance parcourue par les aliments entre le champ et l'assiette.

Quelques statistiques :

- La distance courante entre le lieu de production et le lieu de consommation varie entre 2 400 et 4 000 km (World Watch Institute)<sup>3</sup>;
- Près du tiers des camions qui sillonnent les routes contiennent des aliments, et ce trafic routier ne cesse d'augmenter<sup>4</sup>;
- Aux États-Unis, le système alimentaire serait responsable de 16 % de la consommation totale d'énergie<sup>5</sup>;
- 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 calories<sup>6</sup>;
- En 2000, le Québec a exporté plus de 7 000 tonnes de pommes fraîches, alors qu'il en importait le double<sup>7</sup>;
- Il est estimé que l'agriculture conventionnelle nécessite 10 calories d'énergie, principalement de source fossile, pour produire une calorie d'aliments<sup>8</sup>;

---

<sup>1</sup> Équiterre. « Choisir l'avenir : se choisir », Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, juin 2007, p. 20 et 31.

<sup>2</sup> Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Politique ministérielle de développement durable, 1995. p. 8.

<sup>3</sup> Brian Halweil. « Home Grown: The Case For Local Food In A Global Market », Worldwatch Paper 163, Washington State of the World Library, novembre 2002 dans Laure Waridel, 2003.

<sup>4</sup> Laure Waridel. 2003. « L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit », Éditions Écosociété et Environnement Jeunesse, 173 p.

<sup>5</sup> Pirrog, R. et al. 2001. Food, « Fuel and Freeways : A Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emission ». Leopold Center for Sustainable Agriculture, Iowa State University.

<sup>6</sup> Brian Halweil, dans Laure Waridel. Op. Cit. p. 42.

<sup>7</sup> Laure Waridel. Op. Cit., p. 38.

<sup>8</sup> Frédéric Paré. 2003. « Responsabilité citoyenne et respect de la vie : less passages obligés de la sécurité alimentaire ». Les cahiers du 27 juin. Volume 1, numéro 1.

Le transport requiert aussi de construire des routes, des autoroutes, des ports et des aéroports. L'exploitation de ces ressources a un impact sur la santé, l'environnement et la société<sup>9</sup>.

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 Canada<sup>10</sup>. D'autres, comme le CO<sub>2</sub>, sont des gaz à effet de serre qui contribuent au réchauffement de la planète.

Enfin, étant donné la tendance des détaillants à s'installer à la marge des villes, il nous faut nous transporter sur des distances de plus en plus grandes pour acheter notre nourriture<sup>11</sup>.

### **Pollution liée à l'enfouissement de déchets de l'alimentation**

Pour conserver la nourriture durant les longs voyages, de plus en plus d'emballages, de produits additionnels et d'agents de conservation sont utilisés<sup>12</sup>.

L'emballage en chiffres :

- En additionnant les emballages aux résidus alimentaires, les déchets liés à l'alimentation représentent aisément le tiers de notre sac à ordures<sup>13</sup>;
- 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<sup>14</sup>;
- Nous fabriquons aujourd'hui 80 % plus d'emballages qu'en 1960, soit environ 200 kg par personne par année<sup>15</sup>.

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. Malheureusement, au-delà du simple emballage, il y a le suremballage utilisé par les compagnies comme véhicule publicitaire afin de rendre leurs produits plus attirants.

Les emballages comporte un coût que nous déboursions deux fois plutôt qu'une :

- au magasin, lors de l'achat du produit dont le prix inclut le coût de l'emballage
- par l'entremise des taxes et impôts déboursés collectivement pour la gestion des déchets et la décontamination de l'environnement<sup>16</sup>.

Dans bien des cas, nous payons plus pour l'emballage que ce que reçoivent les agriculteurs pour le fruit de leur travail<sup>17</sup>.

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

---

<sup>9</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 20.

<sup>10</sup> Last, John, David Pengelly et Konia Trouton, 1997. « À couper le souffle : les effets de la pollution atmosphérique et des changements climatiques sur la santé », Fondation David Suzuki, [http://david Suzuki.org/files/health\\_exocFR.pdf](http://david Suzuki.org/files/health_exocFR.pdf).

<sup>11</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 25.

<sup>12</sup> Équiterre, Op. Cit., p. 25.

<sup>13</sup> Brian Halweil, Op. Cit., p. 21.

<sup>14</sup> Claude Villeneuve et Suzanne Lambert. « La biosphère dans notre assiette », Environnement Jeunesse (ENJEU), 1989 dans Waridel, 2003.

<sup>15</sup> Jean Robitaille et Claude Désy. « La Terre dans notre assiette », vol. 2, 2002, p. 4. Voir aussi Wackernagel et Rees, p. 123 dans Waridel, 2003.

<sup>16</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 40.

<sup>17</sup> Les amis de la Terre, « Le guide vert des consommateurs », Montréal, Libre Expression, 1991, 284 p. dans Waridel, 2003.

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<sup>18</sup>.

### **Diminution de la biodiversité agricole**

Le système alimentaire actuel encourage la spécialisation et la diminution de la diversité alimentaire (uniformité génétique des cultures). Ce sont les mêmes types de tomates, de bananes et de piments qui sont vendus au Québec, aux États-Unis et en Europe. 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 1900<sup>19</sup>.

---

## **ÉCONOMIE ET TISSU SOCIAL**

---

### **Un système économique non durable**

Le système économique alimentaire dépend de ressources en partie non renouvelables et utilise l'environnement comme lieu pour 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.

De plus, le système actuel, hautement mécanisé et dépendant 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, requiert de grandes quantités d'énergie, emploie peu de travailleurs, crée des inégalités sociales et contribue à l'effritement des communautés<sup>20</sup>.

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. La libéralisation des échanges commerciaux a des impacts majeurs pour les agriculteurs<sup>21</sup>.

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 peine à s'implanter, la hausse des prix des entreprises et de la terre inquiète et 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<sup>22</sup>.

### **La 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.

---

<sup>18</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 40.

<sup>19</sup> Solange Lévesque. « Pour la sauvegarde du patrimoine végétal », Le Devoir, 21 mars 2003, p. B8, dans Waridel, 2003.

<sup>20</sup> Équiterre, Op. Cit., p. 29.

<sup>21</sup> Ibid., p. 29.

<sup>22</sup> Ibid., p. 32.

Quelques statistiques :

- En 2002, le revenu net des agriculteurs a chuté à son plus bas depuis 25 ans selon Statistique Canada<sup>23</sup>;
- Entre 1977 et 1998, le prix d'une boîte de Corn Flakes a augmenté de 2,44 \$ alors que le prix revenant aux fermiers pour le même maïs ne s'est accru que de 0,03 \$;
- 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%)<sup>24</sup>;
- 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 cornichons 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 %) <sup>25</sup>.

Plusieurs facteurs sont à l'origine du fait que les agriculteurs ne recueillent pas toujours leur juste part du prix payé par les consommateurs. On pense notamment à l'existence d'une grande quantité de vendeurs – producteurs agricoles – et de seulement quelques acheteurs dont le pouvoir est de plus en plus grand. Un autre facteur est 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)<sup>26</sup>. On dit que la demande est inélastique, car elle n'augmente pas avec la chute des prix<sup>27</sup>. Aussi, les prix ne régulent pas la production agricole.

Dans certains secteurs exposés à la concurrence internationale, la situation est de plus en plus grave, notamment parce que les prix payés par les acheteurs ne sont pas établis en fonction des coûts réels de production et qu'aucun contingent n'est appliqué pour équilibrer l'offre et la demande. Une offre plus importante que la demande entraîne nécessairement une chute de prix du produit de base, même si ce n'est pas reflété dans le prix payé par le consommateur.

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 20e siècle<sup>28</sup>.

### Endettement et revenus agricoles nets des agriculteurs

Le système alimentaire actuel est responsable de la fermeture de quantités de fermes au Québec et de l'endettement de plusieurs agriculteurs, qui doivent, pour survivre, investir dans l'achat « d'outils de performance »<sup>29</sup>.

Des statistiques significatives :

- Au Québec, selon le dernier rapport de Statistique Canada, 5,6 fermes par semaine sont disparues entre 2001 et 2006;
- Entre 1981 et 2001, 16 000 fermes ont disparu dans la province<sup>30</sup>;
- Seulement 6,4 % de la population rurale québécoise sont des familles agricoles<sup>31</sup>.

---

<sup>23</sup> Union des producteurs agricoles, 2004. Congrès spécial de l'UPA sur la crise du revenu agricole – Un 4<sup>e</sup> en 80 ans d'histoire. Communiqué diffusé sur CNW, 16 juin.

<sup>24</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 33.

<sup>25</sup> Judith Lachapelle, Les agriculteurs en ont assez des intermédiaires Des éleveurs de bovins songent à vendre leurs produits directement aux consommateurs, La Presse, 3 décembre 2003, p. A5.

<sup>26</sup> Parkin, Michael, et al. 1992. Introduction à la microéconomie moderne. Éditions du renouveau pédagogique. St-Laurent, Québec. 648 p.

<sup>27</sup> 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>.

<sup>28</sup> Mazoyer, Marcel, et Laurence Roudart, 2002, *Histoire des agriculteurs du monde : Du néolithique à la crise contemporaine*. Paris, Éditions du Seuil, 624 p.

<sup>29</sup> Équiterre, Op. Cit., p. 16.

<sup>30</sup> Statistique Canada, 2001. Recensement de l'agriculture.

<sup>31</sup> Mémoire de solidarité rurale du Québec à la CAAAQ, juin 2007.

## Concurrence entre tous les agriculteurs de la planète

La libéralisation des échanges commerciaux encourage non seulement la spécialisation et le transport de marchandises, mais place en situation de concurrence tous les agriculteurs de la planète (les plus nantis comme les plus pauvres). Cette situation est très difficile pour nos fermiers. En effet, dans certains pays, les coûts de production peuvent être plus bas en raison de conditions locales (sol, climat, etc.) plus favorables, de salaires inférieurs ou de règles environnementales moins contraignantes ou inexistantes<sup>32</sup>.

## Un système qui favorise les grandes exploitations et la 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<sup>33</sup>.

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<sup>ère</sup> 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<sup>34</sup>.

Le système alimentaire actuel encourage autant la concentration de la production, de la transformation et de la distribution. Cette réalité exige des agriculteurs canadiens des conditions de production et de commercialisation toujours plus exigeantes<sup>35</sup>.

La concentration a également des impacts sur la qualité des paysages ruraux et sur le potentiel touristique de certains circuits campagnards et rendent également difficile l'arrivée de la relève, car le coût des installations augmente avec leur taille<sup>36</sup>.

Moins d'outils de protection des marchés intérieurs : Dans le cadre des accords de libre-échange, 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<sup>37</sup>.

Des politiques de soutien agricoles non adaptées aux petits agriculteurs : 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<sup>38</sup>.

---

<sup>32</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 29.

<sup>33</sup> Ibid., p.18.

<sup>34</sup> Ibid., p.18.

<sup>35</sup> Équiterre. « Passons à l'action et consommons de façon responsable! Étude sur les facteurs amenant les consommateurs à choisir des produits responsables dans le secteur de l'alimentation », 2007, 82 p.

<sup>36</sup> Équiterre, « Choisir l'avenir : se choisir », Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, juin 2007, p.35.

<sup>37</sup> Ibid., p. 29.

<sup>38</sup> Ibid., p. 33.

Des économies d'échelles difficiles à concurrencer : Selon la logique productiviste, plus une entreprise est grande, plus elle réalise d'économies d'échelle et plus elle peut vendre à bas prix. Les petites fermes ne parvenant pas à concurrencer les grosses sont donc vouées à disparaître même si elles jouent un rôle fondamental pour la vitalité des économies locales<sup>39</sup>.

Les difficultés liées au secteur de la transformation : Le secteur de la transformation alimentaire est un partenaire important pour le milieu agricole québécois, notamment parce que ce maillon représente un passage obligé pour plus de 80 % des produits agricoles<sup>40</sup>. 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 québécois<sup>41</sup>. Ce haut degré de concentration des entreprises de transformation alimentaire inquiète le milieu agricole, qui y voit une modification des rapports de force nuisibles aux petits et moyens agriculteurs, ainsi qu'à la mise en marché régionale<sup>42</sup>.

L'intégration des compagnies locales au sein des multinationales : La 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. Smucker<sup>43</sup>. 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<sup>44</sup>.

Un rapport de force en faveur des distributeurs : La 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 de vendre leurs produits à l'épicerie la plus près de chez eux, ce qui contraint les agriculteurs et transformateurs à grossir encore davantage. Les petits volumes impliquent des coûts unitaires supérieurs (pour le transport par exemple)<sup>45</sup>.

### **Position précaire des fermiers dans la chaîne de production alimentaire**

On peut visualiser la production alimentaire comme une longue chaîne verticale. En haut complètement se trouve 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 toujours vers le bas, on retrouve les compagnies agrochimiques, les compagnies fabriquant la machinerie agricole, les compagnies de semences et les banques.

---

<sup>39</sup> Ibid., p. 29.

<sup>40</sup> Union des producteurs agricoles. Établissement d'une politique québécoise de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, septembre 2001, p. 5.

<sup>41</sup> Ibid.

<sup>42</sup> Ibid.

<sup>43</sup> Bouchard, R. dans Waridel, Op. Cit., p. 64.

<sup>44</sup> Équiterre, Op. Cit., p.35.

<sup>45</sup> Ibid., p.42.



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 les compagnies de boissons, les détaillants et les restaurateurs.

Presque tous les maillons, tous les secteurs, sont dominés par 2 à 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<sup>46</sup>.

### **Diminution de l'emploi et de la vitalité économique des régions**

Le modèle productiviste a entraîné des conséquences négatives pour les communautés locales. Comme 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 américaine)<sup>47</sup>.

La fermeture de fermes a des répercussions directes sur les activités économiques en région, loin des grands centres, et entraîne également la fermeture graduelle de différents commerces et institutions (bureaux de postes, caisses populaires, etc.), ce qui nuit au tissu social et à la vitalité économique rurale. Par exemple, lorsque 253 000 fermes ont déclaré faillite durant la crise agricole étasunienne du milieu des années 1980, 60 000 autres entreprises rurales ont été aspirées avec elles<sup>48</sup>.

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 supermarché<sup>49</sup>.

Des études comparatives démontrent que les 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 acres<sup>50</sup>.

### **Difficulté d'établissement pour la relève agricole**

Avec l'augmentation du prix des terres et de la valeur des entreprises agricoles, le démantèlement de l'entreprise est, pour les agriculteurs proches de la retraite, souvent plus alléchant que la vente à la jeune génération. Pourtant, plus nous perdons de fermes, plus notre sécurité alimentaire collective s'effrite<sup>51</sup>.

---

<sup>46</sup> Ibid., p. 42.

<sup>47</sup> Ibid., p. 16.

<sup>48</sup> Gorelick, Steven. 2000. « Farming in peril ». Dossier Facing the farm crisis. The Ecologist. Special supplement. Vol. 30, No. 4, juin 2000. p. 28-31.

<sup>49</sup> New Economic Foundation. *Local Food Better for Rural Economy than Supermarket Shopping*, communiqué de presse, 7 août 2001, dans Waridel, 2003.

<sup>50</sup> Helena Norberg-Hodge, Todd Merrifield et Steven Gorelick, *Bringing the Food Economy Home: Local Alternatives to Global Agribusiness*, West Hartford (Conn.), Kumarian Press, 2002. dans Waridel, 2003.

<sup>51</sup> Équiterre. Op. Cit., p.35.

### La dépendance à l'exportation

En 2004, le Canada exportait des aliments pour une valeur de 26,5 milliards de dollars alors qu'il importait des aliments pour une valeur de 20,4 milliards de dollars<sup>52</sup>. De 1990 à 2005, ces exportations ont été multipliées par quatre.

D'autre part, le volume des importations augmente en moyenne de 5,9 % par année depuis 1990<sup>53</sup>. Ces importations se composaient à 28,1 % de fruits et légumes, à 10,7 % de produits céréaliers et oléagineux, et à 12,5 % de boissons.

La production agricole canadienne était exportée directement à raison de 22 % en 2002 et 43 % était dirigée vers la transformation dont une partie était à son tour exportée, 10 % passait directement à la distribution et 15 % vers le secteur primaire lui-même (récoltes destinées à l'alimentation du bétail). De façon plus précise, environ 40 % des récoltes canadiennes de céréales et oléagineux étaient exportés entre 2002 et 2004 et plus de 50 % de la viande rouge pendant la même période. Ce pourcentage a d'ailleurs doublé en 10 ans. Dans l'ensemble, les producteurs canadiens dépendent beaucoup plus des exportations que leurs homologues américains et européens (EU15)<sup>54</sup>.

### 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. 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 football<sup>55</sup>.

---

## SANTÉ HUMAINE ET QUALITÉ DE VIE

---

### Baisse de la qualité nutritive des produits frais

Les produits frais perdent rapidement leurs nutriments. Le transport sur de longue distance des aliments, la spécialisation et la standardisation engendrent des pertes de vitamines C, A, E et de riboflavine, affectant le potentiel nutritif des aliments<sup>56</sup>.

Depuis 60 ans, le taux de vitamines et de minéraux dans les fruits et légumes a diminué de façon alarmante<sup>57</sup>.

Au Québec, 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

---

<sup>52</sup> Kim Longtin. « Vue d'ensemble du système agricole et agroalimentaire canadien », mai 2006, Agriculture et agroalimentaire Canada, 128 pages.

<sup>53</sup> Ibid.

<sup>54</sup> Ibid.

<sup>55</sup> Union des producteurs agricoles, 2004. « Protection du territoire agricole: On craint le pire! », Communiqué de presse diffusé sur CNW, 8 novembre.

<sup>56</sup> Bender and Bender, 1997. Nutrition Reference Handbook. Oxford University Press. Dans Sustain, décembre 2001. Eating oil – Food in a Changing Climate. et MAFF, 1996. Manual of Nutrition. 10th Edition. The Stationary Office, London Dans Sustain, 2001. Op. Cit.

<sup>57</sup> Worthington, Virginia, Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables and Grains. The Journal of Alternative and Complementary Medicine. Volume 7, numéro 2. 2001. p. 161-173.

pendant la grossesse<sup>58</sup>. Pour le bébé, cela peut conduire à des problèmes d'ordre physiologique et mental, et, par conséquent, contribuer à alourdir les coûts du système de santé<sup>59</sup>.

### **Insécurité alimentaire et inaccessibilité économique et physique des aliments**

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 alimentaire<sup>60</sup>.

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<sup>61</sup>.

Quelques statistiques :

- En 1998-1999, 35 % des personnes vivant dans un ménage à faible revenu ont souffert d'insécurité alimentaire<sup>62</sup>;
- Pour les membres des ménages prestataires de la sécurité du revenu, la prévalence de l'insécurité alimentaire monte à 58 %<sup>63</sup>.

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 et en 1999<sup>64</sup>.

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'épiceries de bannières et que celles-ci étaient plus petites<sup>65</sup>. Par contre, les dépanneurs y sont deux fois plus nombreux.

Une autre étude plus récente de la Direction de la santé publique de Montréal démontre aussi que 40 % des citoyens n'ont pas facilement accès (0,5 kilomètre à pied) à des fruits et légumes. 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<sup>66</sup>.

Malgré l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus ici, comme la pasteurisation du lait, de nouveaux risques alimentaires apparaissent régulièrement et suscitent des craintes chez les citoyens. La « maladie de la vache folle » en est un exemple<sup>67</sup>.

---

<sup>58</sup> Fondation OLO. Programme d'intervention auprès des femmes enceintes défavorisées. Mai 2003.

<sup>59</sup> Annie Langlois. « 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](http://www.servicevie.com/01Alimentation/Manger_sante/Mange220399/mange220399.html).

<sup>60</sup> Statistique Canada. L'insécurité alimentaire dans les ménages canadiens. Rapports sur la santé, volume 12, numéro 4. ([http://www.statcan.ca/cgi-bin/downpub/listpub\\_f.cgi?catno=82-003-XIF2000004](http://www.statcan.ca/cgi-bin/downpub/listpub_f.cgi?catno=82-003-XIF2000004)).

<sup>61</sup> Équiterre. Op. Cit., p. 44.

<sup>62</sup> Statistique Canada Op. Cit. p. 15.

<sup>63</sup> Statistique Canada. Op. Cit. p. 17.

<sup>64</sup> Statistique Canada. Op. Cit. p. 15.

<sup>65</sup> Lise Bertrand. « 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>.

<sup>66</sup> Équiterre, Op. Cit., p. 43.

<sup>67</sup> Mémoire d'Équiterre, « Choisir l'avenir : se choisir », Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, juin 2007, p.16.

## Des moyens de conservation des aliments inquiétants pour la santé

De plus en plus d’emballages et d’agents de conservation doivent être utilisés pour préserver la nourriture durant les longs voyages. Un exemple de danger pour la santé concerne les enrobages protecteurs (cire) qui sont appliqués sur les fruits et légumes pour faciliter leur transport. Ceux-ci peuvent contenir de la morpholine qui, selon des tests effectués par Santé Canada sur des animaux, peut former un composé cancérigène en présence de nitrites, provenant des nitrates présents dans l’alimentation<sup>68</sup>.

De plus, les compagnies agroalimentaires ajoutent aux aliments des agents de conservation afin de prolonger leur durée de vie sur les tablettes des supermarchés, frigos et garde-manger. Des experts s’inquiètent des effets chroniques de certains d’entre eux sur la santé<sup>69</sup>.

## Augmentation de la consommation de produits transformés

Reflète 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<sup>70</sup>. En effet, les dîners précuits ont augmenté de 470 % tandis que les autres préparations alimentaires précuites enregistraient une hausse de plus de 700 % entre 1986 et 2001<sup>71</sup>.

Les personnes à faible revenu sont parfois accusées 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. Or, lorsqu’on est stressé, les aliments gras et sucrés tendent à être réconfortants<sup>72</sup>. 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<sup>73</sup>.

Enfin, on constate actuellement une augmentation des maladies liées à l’excès de nourriture et à la mauvaise qualité de l’alimentation (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.)<sup>74</sup>.

## La perte de savoir culinaire

Notre culture alimentaire a changé radicalement au cours des dernières décennies : nous cuisinons moins et mangeons des aliments faciles à préparer, du « fast-food » et des surgelés, généralement riches en calories, en gras et en sel. Notre savoir-faire culinaire se perd graduellement. Or, la perte de savoir-faire culinaire des citoyens est un nouvel enjeu de la sécurité alimentaire dont il est question dans le Mémoire de l’Ordre professionnel des diététistes du Québec à la Commission de l’agriculture, des pêcheries et de l’alimentation et dans celui du Comité de mobilisation pour une politique nationale de l’alimentation qui sera présenté à la CAAAQ en septembre 2007.

---

<sup>68</sup> 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.

<sup>69</sup> Pollution Probe. 1994 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>70</sup> Mémoire d’Équiterre, « Choisir l’avenir : se choisir », Mémoire présenté à la Commission sur l’avenir de l’agriculture et de l’agroalimentaire québécois, juin 2007, p.37.

<sup>71</sup> 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.

<sup>72</sup> Sustain. 2000. Making Links. A toolkit for local food projects, London. 135 p.

<sup>73</sup> Mémoire d’Équiterre, « Choisir l’avenir : se choisir », Mémoire présenté à la Commission sur l’avenir de l’agriculture et de l’agroalimentaire québécois, juin 2007, p.35.

<sup>74</sup> Jacquard, 1995 dans Morin, 1999. Morin, 1999. Op. cit.