

# CHOISIR L'AVENIR : SE CHOISIR

MÉMOIRE PRÉSENTÉ À LA COMMISSION SUR L'AVENIR DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS







# TABLE DE MATIÈRES

Pages

1. INTRODUCTION	5
2. MISSION ET VISION D'ÉQUITERRE	6
3. LE MANIFESTE DES CITOYENS-MANGEURS DU QUÉBEC	6
4. AUTRES INSPIRATIONS DE CE MÉMOIRE	
5. PORTRAIT DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES	12
5.1 À PROPOS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	12
5.1.1 Exploration du rôle du système alimentaire dans l'insécurité alimentaire	
5.1.2 Les dimensions de la sécurité alimentaire	
5.1.3 Une brève histoire de notre lien à l'alimentation	
5.2 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DOMINANT ET LA PRODUCTION AGRICOLE	
5.2.1 D'une diversité de modes de culture	
5.2.2À l'industrialisation de l'agroalimentaire et la révolution verte	
5.2.3 Évolution des politiques agricoles québécoises au cours des 40 dernières années	
5.3 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DOMINANT ET LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE	
5.3.1 Concentration : les stratégies pour gagner du pouvoir	
5.3.2 Impacts de cette tendance en transformation	
5.4 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DOMINANT ET LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE	45
5.4.1 Concentration : la course au gigantisme	45
5.4.2 Impacts de cette tendance	47
5.5 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DOMINANT ET LES RAPPORTS ENTRE LES MAILLONS DE LA CHAÎNE	
5.6 LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DOMINANT : L'ABONDANCE ET LE GASPILLAGE	53
5.7 Vers des systèmes alimentaires écologiques et solidaires	
5.8 ÉCLAIRAGE RÉCENT SUR LES CONSOMMATEURS	
5.8.1 Faits saillants : Produits biologiques	
5.8.2 Faits saillants : Produits locaux	63
6. PRODUIRE POUR SE NOURRIR, SE CHOISIR	65
6.1 Changer de paradigme collectif	
6.2 APPROCHES ET INITIATIVES D'ICI ET D'AILLEURS	
6.2.1 Au Québec	
6.2.2 Ailleurs en Amérique du Nord	
6.2.3 Europe	
6.2.4 Intégration de l'alimentation dans la planification urbaine	
6.2.5 Protection du territoire par les fiducies foncières	
7. RECOMMANDATIONS	84
7.1 FONDEMENT	
7.1.1 Recommandations sur la souveraineté alimentaire	
7.2 RECOMMANDATIONS POUR LE SYSTÈME « DOMINANT »	
7.2.1 Recommandations sur la gestion du territoire agricole	
7.2.2 Recommandations pour la refonte de la mise en marché réglementée	
7.2.3 Recommandations pour la distribution alimentaire au détaildétail	86



	7.2.4 Recommandations pour la transformation alimentaire	86
	7.2.5 Recommandation pour le programme d'assurance stabilisation des revenus agricol	
	7.2.6.0000000000000000000000000000000000	86
	7.2.6 Recommandations pour le programme d'assurance agricole	
	7.2.7 Recommandations pour l'alimentation dans les institutions publiques	
	7.2.8 Recommandations sur les OGM	87
	7.3 RECOMMANDATIONS POUR LES SYSTÈMES « ÉCO-SOLIDAIRES »	87
	7.3.1 Recommandations « bio » à l'égard des gouvernements	87
	7.3.2 Recommandations « bio » à l'égard des commerçants	
	7.3.3 Recommandations « bio » à l'égard des organisations de la société civile	
	7.3.4 Recommandations « locales » à l'égard des gouvernements	
	7.3.5 Recommandations « locales » à l'égard des commerçants	90
	7.3.6 Recommandations « locales » à l'égard des organisations de la société civile	90
	7.4 AUTRES RECOMMANDATIONS	91
	7.4.1 Recommandations par rapport à la relève et au patrimoine foncier	91
	7.4.2 Recommandations pour le savoir-faire culinaire	
Q	CONCLUSION	92



## 1. Introduction

Au cours des 15 dernières années, Équiterre s'est affairé à la promotion de solutions écologiques, solidaires, territoriales et d'« empowerment » citoyen en agriculture et alimentation, espérant que ces solutions feraient tache d'huile et qu'elles influenceraient les décideurs à les soutenir ou du moins, à revoir notre rapport collectif au système alimentaire dominant. Nous ne saurions assez souligner l'importance des enjeux posés par les questions de l'alimentation et de l'agriculture. Quotidiennement, que l'on soit citoyens-mangeurs, citoyens producteurs agricoles ou citoyens travailleurs du système alimentaire, nous pouvons faire partie du « problème » ou de la « solution » devant les défis écologiques et sociaux posés par l'agriculture et l'alimentation. Toutefois, compte tenu de notre rapport collectif de « Conquête des marchés » au système alimentaire, les 8,2 milliards de repas consommés par les Québécois en une année participent peut-être davantage au « problème », car il y a, en effet, une limite à tout mettre sur dos des citoyens.

À l'annonce de la tenue de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ), nous craignions que le contexte alimentaire de « confort endormant » dans lequel les citoyens se trouvent et le fait de questionner les citoyens-mangeurs sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire plutôt que sur celui de l'alimentation, mine leur intérêt à y participer. Et nos craintes s'avèrent. En effet, dans les pays riches comme le nôtre, le droit à l'alimentation ou la sécurité alimentaire sont des questions qui se posent différemment qu'ailleurs, souvent au sud. Mais de nombreux signes nous incitent de plus en plus à les poser, ici, au nord, moins dans l'urgence toutefois. Notre défi et celui de la Commission sont d'assurer que les questions alimentaires et agricoles deviennent des enjeux sociaux incontournables, qu'elles figurent en tête de liste de l'agenda public, en mettant en lumière l'urgence d'agir, sinon les tendances lourdes de notre système alimentaire qui posent toujours davantage de défis écologiques, de santé publique et de développement rural durable.

La tenue de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois arrive à point nommé. Nous saluons sa tenue et sommes persuadés qu'elle arrivera à identifier les éléments sur lesquels il faudra travailler pour assurer notre mieux-être individuel et collectif, pour renouveler notre contrat alimentaire social. Car pour nous, si plusieurs solutions sont et seront individuelles, c'est sur les solutions collectives qu'il faut que cette Commission jette un nouvel éclairage, car sans une nouvelle vision et de nouvelles mesures collectives, nous sommes convaincus que les tendances lourdes ne seront modifiées qu'à la marge. C'est d'ailleurs à cette question (rôle de l'État) que la CAAAQ nous demande de répondre.

Le fait de poser la question de l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois n'indique pas, à priori, le sens qu'il faut donner à ces activités, le rôle qu'il faut confier aux « opérations agroalimentaires ». Cet avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire sera au service de quoi, de qui ? Voilà une question à laquelle il serait aussi très utile de répondre, car la réponse risque fort d'influencer grandement les moyens à retenir pour assurer cet avenir, notamment ceux déployés par les qouvernements.



# 2. Mission et vision d'Équiterre

Équiterre a pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs qui sont à la fois écologiques et socialement solidaires et équitables. Appliquée à l'agriculture et à l'alimentation, cette mission signifie pour nous d'œuvrer à la « réintroduction » de l'écologie, de la mutualité, de la territorialité et de l'« encapacitation » dans l'alimentation des citoyens.

En 2020, le Québec sera autosuffisant (balance alimentaire) à 80 %. Et 25 % de sa consommation alimentaire sera issue de l'agriculture biologique-locale. Et ces pourcentages seront plus élevés dans le cas de l'alimentation institutionnelle, notamment pour les CPE, écoles primaires et hôpitaux pour enfants. En 2020, le Québec comptera 75 000 agriculteurs et agricultrices opérant 50 000 fermes et son territoire agricole sera cultivé à 80 % et celui qui se trouve en périphérie des centres urbains sera essentiellement destiné à les nourrir. Notre rapport collectif à l'agriculture et à l'alimentation sera nourricier, territorial, responsable et solidaire.

# 3. Le manifeste des citoyens-mangeurs du Québec

Dans le contexte de « confort endormant » de notre système alimentaire dominant et dans le but de faciliter l'expression des citoyens qui partagent la vision d'Équiterre à l'égard de l'agriculture et de l'alimentation, nous avons formulé une déclaration qu'ils ont envoyée en grand nombre à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. Ce manifeste décrit bien la vision et les moyens que nous privilégions pour l'agriculture et l'alimentation au Québec. Le 21 juin 2007, 1913 personnes l'avaient fait parvenir à la CAAAQ.

Nous, « citoyens-mangeurs » du Québec, déclarons :

Que s'alimenter répond à un besoin fondamental, comme le fait de s'abreuver, de se vêtir ou de se loger;

Que s'alimenter est un enjeu social et humain prioritaire et fondamental;

Que les moyens de produire et distribuer des aliments sont des enjeux collectifs;

Que nous ne souscrivons pas à la logique selon laquelle les agriculteurs devraient être mis en concurrence les uns contre les autres, ni ici au Québec, pas plus qu'entre les agriculteurs du Québec et ceux d'ailleurs dans le monde. La diversité des cultures comestibles, le bien-être et la diversité des espèces d'animaux d'élevage, la qualité des aliments, l'environnement (distances parcourues par les aliments), les producteurs agricoles et les consommateurs en sortent perdants.

Que l'alimentation détermine en bonne partie notre qualité de vie et celle de ceux qui cultivent et préparent nos aliments;

Que l'alimentation doit donc être issue d'un système favorable à la prise en charge individuelle et collective de l'alimentation;

Que les aliments sains ne doivent pas manquer à ceux qui ont peu de moyens économiques ou culturels pour se les procurer ou les apprêter;



Que les aliments doivent être issus de pratiques agricoles et d'opérations agroalimentaires qui limitent les effets négatifs sur :

- l'environnement;
- le savoir-faire culinaire, la santé des citoyens et le rapport normal qu'ils doivent entretenir avec les citoyens agriculteurs;
- la capacité des agriculteurs à vivre avec un minimum de stress et une qualité de vie enviable;

Que l'alimentation doit donc être issue d'un système qui apporte l'aliment, mais aussi l'information et le « pouvoir » sur ce système;

Nous privilégions, pour y arriver, les systèmes alimentaires qui nous procurent de la capacité d'information et de décision et qui s'inscrivent dans une démarche de proximité et de solidarité avec nos concitoyens agriculteurs. Les coopératives (ou les OBNL), les marchés publics, l'Agriculture soutenue par communauté (ASC), les cuisines collectives, les CPE et les écoles sont des moyens concrets et privilégiés pour agir face aux nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire;

Nous ne croyons pas que les citoyens seuls arriveront à modifier substantiellement le système alimentaire. Ainsi, nous pressons notre gouvernement d'agir prioritairement dans le sens des intérêts des citoyens-mangeurs;

Comme l'alimentation et l'agriculture comportent des enjeux sociaux et humains collectifs, prioritaires et fondamentaux, qui demandent que le gouvernement agisse prioritairement,

## ... nous déclarons que nous ne voulons pas :

Manger d'OGM

Manger d'aliments contenant des résidus de pesticides;

Manger d'aliments contenant d'antibiotiques

Manger d'aliments contenant des hormones

Manger d'aliments irradiés

Que santé Canada détermine pour nous, sur la base de démonstrations faites par l'industrie, les seuils acceptables de pesticides et autres poisons pouvant se trouver sur ou dans nos aliments.

#### ... nous déclarons que nous voulons :

Manger des aliments qui ont été cultivés et élevés dans le plus strict respect de l'environnement (biologiques et locaux);

Manger des aliments qui soient issus de circuits courts et solidaires de mise en marché afin de retrouver notre capacité d'agir dans le système alimentaire;

Manger des aliments clairement identifiés s'ils sont issus de circuits longs de mise en marché (supermarchés) :

- o Provenance:
- Modes de production (bio)
- o Modes de préparation (synthétique ou non);
- Ingrédients;



- OGM (obligatoire);
- o Contexte organisationnel dans lequel ils ont été préparés (entreprise coopérative);

D'ailleurs, nous demandons au gouvernement qu'il impose un minimum ambitieux de vente d'aliments du Québec dans les grandes chaînes ou qu'il soutienne les efforts civils qui auraient pour effet d'identifier les commerces alimentaires les plus méritants à l'égard de leurs approvisionnements alimentaires:

Nous demandons à l'État de favoriser et de soutenir les systèmes alimentaires courts, sains et solidaires des citoyens agriculteurs du Québec. Aussi, nous demandons à l'État de soutenir les citoyens-mangeurs qui se tournent déjà et se tourneront vers de tels systèmes alimentaires;

Nous demandons aussi à l'État de soutenir clairement les producteurs et productrices agricoles qui approvisionnent en produits bio et locaux, régionaux et québécois, les citoyens du Québec et de délaisser ainsi sa stratégie de « conquête de marché » pour adopter celle de la souveraineté et de l'autonomie alimentaires. À cet égard, nous demandons à l'État québécois de militer farouchement auprès du gouvernement fédéral afin qu'il défende la gestion de l'offre comme moyen concret et très efficace d'atteindre la souveraineté alimentaire;

Nous suggérons à l'État d'étendre sa politique du « pollueur-payeur » au cas de l'utilisation des pesticides utilisés en agriculture de manière à soutenir, à même de nouveaux revenus ainsi obtenus (taxes sur les ventes de pesticides), les agriculteurs qui n'en utilisent pas (bio).

#### ... et nous nous engageons à :

Favoriser les aliments bio et locaux;

Privilégier davantage de produits de base (fruits et légumes frais, ou faiblement transformés, céréales et légumineuses, viandes du Québec, etc.) et donc à cuisiner davantage;

Militer dans nos institutions publiques et parapubliques (CPE, écoles, hôpitaux) et auprès de nos élus, afin que des aliments du Québec, préférablement bio, y soient servis à nos adultes de demain;

Soutenir les revendications de ces institutions afin qu'elles puissent, sur les plans budgétaire et opérationnel, faire de tels choix;

Privilégier les moyens d'approvisionnement qui sont plus solidaires des agriculteurs du Québec (ASC, CPEs locaux-bio, écoles bio-locales, marchés publics, coopératives de solidarité, coopérative d'alimentation);

Accorder une place plus importante à l'alimentation, dans nos dépenses ménagères (actuellement à 12,5 % au Québec, contre plus de 20 % en Europe).

# 4. Autres inspirations de ce mémoire



Le document de consultation de la CAAAQ brosse un tableau assez complet de l'agriculture, de la transformation, de la distribution alimentaire, des tendances en consommation, de l'import-export d'aliments ou de la gouvernance en agriculture. Nous proposons toutefois dans ce mémoire de dresser aussi un certain portrait de la situation, de la production à la distribution. Les réseaux, les références et la lorgnette au travers de laquelle Équiterre fait l'analyse du système alimentaire découlent des dimensions écologique et sociale de sa mission, de sorte que nous ressentons le besoin de proposer un certain constat, sous ces angles particuliers.

Nous résumons d'abord certains documents et projets d'Équiterre autant en tant que références souches qu'inspirations additionnelles à la rédaction de ce mémoire. Des documents d'Équiterre ont été produits soit dans le cadre de projets ou dans celui d'appels publics à produire des mémoires (ex. : nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire, Développement durable de la production porcine). Les quelques pages qui suivent décrivent très sommairement ces documents ou projets.

Nous avons aussi remarqué que le *Document de consultation* de la CAAAQ, s'il décrit bien les principaux constats, problématiques ou défis posés à notre système alimentaire, comporte aussi un certain nombre de paradigmes ou d'« à priori » que nous questionnerons aussi dans le cadre de notre mémoire.

#### La campagne « Moi, je mange bio! »

D'une durée de 2 ans (juillet 2001 à juin 2003) et soutenu par le Fonds d'action québécois pour le développement durable, le projet « Moi, je mange bio! » a consisté en une campagne de communication destinée au grand public. Cette campagne a permis de mettre en valeur les retombées positives de l'agriculture biologique, notamment pour l'environnement et la biodiversité. Elle a donné lieu à la publication d'un certain nombre d'outils d'information :

- 4 affiches thématiques informatives (Santé, viande bio, céréales bio, fruits et légumes bio d'ici);
- 325 000 copies, encartées dans la revue Protégez-vous, d'un bottin d'adresses pour se procurer des produits bio.
- Deux sondages panquébécois sur l'état de connaissance, l'attitude et le comportement des consommateurs au sujet du bio;

#### Ateliers (3) et tournée urbaine « Système et sécurité alimentaires »

D'une durée d'un an (2003) et soutenu par la Direction de la santé publique de Montréal, ce projet comportait l'élaboration et la réalisation d'un atelier itinérant d'information et d'animation d'une journée, offert aux organisations civiles en sécurité alimentaire ainsi qu'aux intervenants municipaux, des CLSC et des commissions scolaires de l'Ille de Montréal. Il comportait aussi une tournée de lieux évocateurs du système alimentaire urbain avec les décideurs montréalais ainsi que la réalisation d'un document de références sur la question des liens entre le système alimentaire et la sécurité alimentaire. Nous avons par exemple circulé dans un des quartiers de l'arrondissement Hochelaga afin de démontrer l'importante corrélation entre la pauvreté et la présence de dépanneurs, sur l'Ille de Montréal, corrélation démontrée par la DSP de Montréal. En traversant le quartier chinois, nous avons



pu voir que la dimension culturelle liée à l'alimentation pouvait être un rempart à ce type de distribution alimentaire, même dans un quartier modeste.

## Mémoire d'Équiterre sur le développement durable de la production porcine

Produire des porcs, pour qui, pourquoi ?: C'est en ces termes qu'Équiterre a posé la question du développement de la production porcine au Québec, en 2004, alors que le Bureau d'audiences publiques sur l'environnement demandait aux citoyens et organisations de lui soumettre leur point de vue sur la question du développement durable de la production porcine. Nous y avons directement posé la question de la légitimité de la production agricole, quelle qu'elle soit, à des fins essentiellement économiques, d'autant qu'elle peut dans certains cas externaliser certains effets négatifs, tant environnementaux, sociaux qu'en développement rural.

#### Mémoire d'Équiterre sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire

(Par un développement intégré, durable et légitime de l'agroalimentaire). Au début de l'année 2004, la Commission permanente du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec conviait les citoyens et les organisations à lui présenter leurs positions sur la question des nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire, notamment dans le contexte de la crise de la vache folle et de la contestation citoyenne des OGM. Nous avons à cette occasion répertorié un certain nombre de définitions de la sécurité alimentaire et en avons identifié les dénominateurs communs (5). Devant les commissaires députés, nous avons insisté sur l'importance de considérer ces composantes (5) pour identifier les solutions à l'insécurité alimentaire, au-delà de l'innocuité des aliments. Nous avons particulièrement insisté sur la dimension de la durabilité du système alimentaire, afin de faire face à l'obligatoire sécurité alimentaire d'aujourd'hui et à celle de demain.

## 4 Modèles viables et enviables d'ASC (Agriculture soutenue par la communauté)

Soutenu par le programme de soutien au développement de l'agriculture biologique, le guide d'Équiterre issu de ce projet d'enquête budgétaire auprès de 10 fermes du réseau d'ASC permet aux fermes du réseau de comparer leurs propres résultats financiers avec les modèles économiques qu'il contient et permet aussi aux nouvelles fermes en ASC de développer un plan d'affaires viable sur le plan financier et technique. Les modèles de ce guide, directement inspirés de la réalité économique des fermes du réseau, démontrent la rentabilité de l'ASC, même sur d'aussi petites surfaces que deux ou trois hectares. Ce document s'inscrit dans la stratégie d'Équiterre de soutenir les fermes opérant selon le modèle de l'ASC de manière à consolider et développer cette formule au Québec. Ce guide est remis aux agents bio du MAPAQ et de la financière agricole du Québec ainsi qu'aux producteurs du réseau.

#### Le « marché » de l'ASC au Québec

Ce document révèle les résultats d'une étude de marché pour la formule d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) à l'échelle du Québec et de ses régions. À partir d'un profil sociodémographique représentant bien le type de citoyens engagés dans le soutien à l'agriculture par l'ASC, d'un sondage auprès de plus de 100 partenaires et de nombreux partenaires externes, l'étude conduit à conclure que la formule ASC peut encore largement se développer au Québec. Plus de 260 000 ménages québécois pourraient adhérer à cette manière d'approvisionnement alimentaire au cours des prochaines années, pourvu que l'offre soit au rendez-vous...



#### Guide « Pourquoi et comment devenir une Garderie bio »

À l'issu du projet pilote (2002-2004) Garderie bio-locale, Équiterre a produit et distribué 900 copies d'un guide devant soutenir les Centres de la petite enfance du Québec dans leur démarche de maillage alimentaire et éducatif avec une ferme biologique de leur territoire. Ce guide a été développé grâce à l'expérimentation de 5 liens entre ferme et CPE pendant sa phase pilote. Il élabore certains enjeux sanitaires relatifs à l'alimentation de jeunes enfants, notamment ceux liés à leur exposition aux pesticides. Il décrit aussi les étapes et démarches conduisant à la réalisation de tels liens. Il présente les enjeux financiers et logistiques liés à ce lien d'approvisionnement direct et de proximité et propose des modèles de « visites à la ferme » pour les enfants, éducatrices et parents. En 2007, plus de 40 CPE seront ainsi liés à une ferme bio diversifiée du Québec.

#### La campagne « Achat local... toujours en tête! »

Au cours de l'année 2005-2006, en partenariat avec l'Union des producteurs agricoles et la Fédération des coopératives d'alimentation du Québec, Équiterre a réalisé une campagne de sensibilisation à l'achat local auprès des dirigeants des coopératives d'alimentation du Québec et de leurs membres. Cette campagne a permis d'offrir un atelier informatif et participatif, un argumentaire sur l'achat local, mettant en exergue les arguments environnementaux, sociaux et économiques favorables à l'achat local. Nous avons insisté sur les tendances lourdes de la concentration et sur la difficulté de l'agriculture à y faire face, dans un contexte de mondialisation. Elle a aussi donné lieu à la production/distribution d'une série de « cartes postales » où ces arguments ont été résumés et où des recettes ont été proposées aux membres consommateurs des coopératives d'alimentation.

#### Directement de la ferme, cuisiner selon les saisons.

Dans le cadre d'un projet piloté par le Regroupement des cuisines collectives du Québec en partenariat avec Équiterre, une quinzaine de liens directs entre fermes bio-locales et groupes de cuisine collective ont été expérimentés et documentés. À l'issue des deux années du projet, un guide a été rédigé par Équiterre et proposé à l'ensemble des 13 000 groupes de cuisine collective du Québec. Ce guide informe les participants des groupes de cuisines collectives sur divers enjeux du système alimentaire et propose des moyens d'opérer de tels liens d'approvisionnement solidaire avec une ferme biologique locale.

#### Rapport d'étude sur la Consommation alimentaire responsable

Dans le cadre d'un projet soutenu par Industrie Canada, Équiterre a étudié les facteurs facilitant et contraignant la croissance de la consommation alimentaire responsable (bio, local, équitable). L'étude comporte une revue documentaire, le compte-rendu de 20 entrevues avec des commerçants et les résultats d'un sondage pancanadien, auprès de 1700 personnes (mars 2007). L'étude identifie les meilleures stratégies, pour chacun des secteurs visés (bio, local, équitable) devant amener la consommation alimentaire responsable à un niveau plus courant. Elle comporte également une série de recommandations faites aux commerçants, aux gouvernements et aux organisations de la société civile (syndicats, groupes consuméristes et environnementalistes).

#### Le réseau d'ASC



Depuis 12 ans, Équiterre assure le développement de l'Agriculture soutenue par la communauté au Québec. D'une expérience pilote en 1995 (Ferme Cadet-Roussel), un réseau est né, s'est structuré, a formulé ses principes, sa vision, ses objectifs et rôles. En 2007, plus de 8700 familles seront nourries d'une des 100 fermes du réseau, opérant dans 13 régions du Québec. Au cours de ces années, nous avons aussi documenté les impacts de cette formule et son évolution ici et ailleurs. En somme, Équiterre y joue le rôle d'agent de rencontre entre les citoyens-mangeurs et les citoyens producteurs. À ce titre, Équiterre s'assure de recruter autant les agriculteurs que les mangeurs, et ce, de différentes façons. Comme leurs revenus en dépendent et que la demande excède nettement l'offre, Équiterre s'assure aussi d'accompagner, de soutenir et d'animer les fermes du réseau. Nous entamons pour une troisième fois l'élaboration d'un plan stratégique devant orienter nos efforts au cours des quatre prochaines années.

# 5. Portrait de systèmes alimentaires

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 culturelle<sup>1</sup>. 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 utilisées<sup>2</sup>. 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, de 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, au sens large du terme, de la production agricole à l'acte de se nourrir.

# 5.1 À propos de sécurité alimentaire

## 5.1.1 Exploration du rôle du système alimentaire dans l'insécurité alimentaire

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Kloppenburg et Lezberg, 1996 dans Rochette., 2004. op.cit.



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 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.

En contexte occidental de plus en plus urbanisé, les systèmes alimentaires dominants sont composés de plusieurs intermédiaires, 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.

- Notre mode de production agricole et de distribution est-il durable ?
- Les opérations commerciales agroalimentaires sont-elles destinées prioritairement et essentiellement à l'alimentation des citoyens de leur territoire ?
- 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 ?

Ce sont quelques questions auxquelles nous tâchons de répondre.

#### 5.1.2 Les dimensions de la sécurité alimentaire

En 2004, la Commission permanente du MAPAQ nous a invités à lui présenter un mémoire sur la question des nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. La question de la sécurité alimentaire nous semble fondamentale pour poser celle de l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. Elle a la vertu de rappeler la finalité fondamentale de l'activité dont nous parlons, de l'avenir dont nous préoccupons. À cet égard, la première phrase (page 3) du document de consultation de la CAAAQ ne nous semble pas juste. Notre système alimentaire et généralement ceux des pays occidentaux sont essentiellement opérés par des « centres de profit » ayant pour mission la rémunération du capital des actionnaires et propriétaires, plutôt que par des « centres de coût ou de service » ayant pour mission de répondre à des besoins. Dans un tel contexte, l'essentiel de la production alimentaire est au service de cette rémunération en tant que « moyen ».

En 2004, nous avons répondu à l'invitation de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (CAPA) en insistant sur l'aspect de la durabilité du système alimentaire et sur les dimensions multiples que proposent les nombreuses définitions de la sécurité alimentaire. 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. Il a par la suite considéré



l'individu et non juste les ménages dans les années 1980 puis reconnu 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 permet des choix alimentaires éclairés ».

Enfin, le bureau européen de l'OMS a récemment adopté une définition de la sécurité alimentaire en six points. Cette définition nous semble plus riche 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 :

#### 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.

#### 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.

#### 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 bienêtre humain, les aliments et les systèmes alimentaires se doivent de refléter la diversité culturelle et sociale de l'humanité.

#### 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, <u>en tout temps</u>. 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.

#### 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 (innocuité et salubrité), 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.

#### 5.1.3 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'avantages 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 graves<sup>3</sup>. 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 s'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; les repas sont préparés et consommés en vitesse, souvent sur les lieux de travail ou à l'école. De façon générale, à la

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> 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.



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.)<sup>4</sup>. 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 viandes et de 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 marquent incontestablement l'alimentation d'aujourd'hui. Nous en savons peu 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 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 occidentaux<sup>5</sup>. 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 %<sup>6</sup>.

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 alimentaire. 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 1989<sup>8</sup>.

Parallèlement, les différents « phénomènes » 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

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Morin, 1999. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Statistique Canada. *L'insécurité alimentaire dans les ménages canadiens*. Rapports sur la santé, volume 12, numéro 4. <a href="http://www.statcan.ca/francais/indepth/82-003/feature/hrab2001012004s0a01\_f.htm">http://www.statcan.ca/francais/indepth/82-003/feature/hrab2001012004s0a01\_f.htm</a>.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Center for studies in food security. Canadian context. <a href="http://www.ryerson.ca/~foodsec/centre\_04.html">http://www.ryerson.ca/~foodsec/centre\_04.html</a>.



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 appelée « 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 termes de valeur marchande par 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 alors 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.



# 5.2 Le système alimentaire dominant et la production agricole

#### 5.2.1 D'une diversité de modes de culture...

Au cours de l'histoire de l'agriculture ou plutôt des agricultures — née il y a environ 12 000 ans, une diversité de modes de culture ont co-existé, adaptés à leur milieu 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 population<sup>9</sup>.

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. 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 déjections <sup>10</sup>. 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 chimiques<sup>11</sup>. 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.

# 5.2.2 ...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 appelé « 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

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Mazoyer, Marcel, et Laurence Roudart, 2002. *Histoire des agricultures du monde: Du néolitique à la crise contemporaine*, Paris, Éditions du Seuil, 624 p.

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Ibid.



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 % <sup>12</sup>. 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<sup>e</sup> siècle <sup>13</sup>. 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 ferme <sup>14</sup>. 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 entraînent l'usage de pratiques agricoles qui ont des impacts sur la santé, l'environnement, la qualité des aliments, le tissu social et la vitalité des 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.

**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 agraire se concentre dans les quelques exploitations appartenant à la tranche de revenu brut supérieur.

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 1re 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. Cependant, elles étaient de moitié moins grandes 15. 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 hectares 16.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Hervieux, 1996 dans Morin, 1999. Op. Cit.

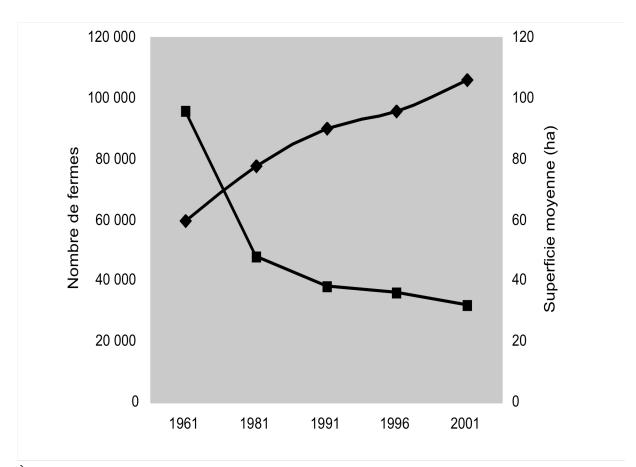
 $<sup>^{\</sup>rm 13}$  Mazoyer, Marcel, et Laurence Roudart, 2002. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>14</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>15</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Bouchard, Roméo. 2002. Plaidoyer pour une agriculture paysanne pour la santé du monde. Éditions écosociété. page 27.





À travers tout le pays, la superficie en culture augmente, tandis que le nombre de fermes continue de chuter<sup>17</sup>. 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 d'échelle, ce qui lui permet de vendre ses produits à des prix moindres 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'affaires 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 %) ont disparu 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 %. » <sup>18</sup>. La concentration de la production permet aux 1 600 plus importantes fermes de produire 35 % de toute la production agricole québécoise.

<sup>17</sup> Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 28 mai 2003, <www.statcan.ca>.

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Paré, F. 2002. Op. Cit.



**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 un 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'hui<sup>19</sup>. 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.<sup>20</sup>

Avec la spécialisation et l'intensification agricole est venue la monoculture. 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.

La culture du maïs représente bien le développement démesuré de certaines productions, avec une augmentation de 400 % des superficies cultivées de 1971 à 1991<sup>21</sup>. Au Québec, comme 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 lisiers<sup>22</sup>.

Les pesticides. Au Québec, l'agriculture conventionnelle utilise environ 80 % des pesticides employés dans l'ensemble des activités humaines. Sur une longue période (50 ans), en Amérique du Nord, leur utilisation agricole a cru substantiellement. Aux États-Unis, il s'utilisait huit fois plus d'insecticides en 2000 qu'en 1950, pourtant, les pertes attribuables aux insectes ont presque doublé pendant cette période, passant de 7 % de la récolte totale à près de 13 %<sup>23</sup>.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> 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

<sup>&</sup>lt;sup>20</sup> Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Rondeau, 1996 dans Gareau, Priscilla, Stephane Gingras et Annie Gariepy. Octobre 1999. La problématique de la pollution agricole, ses impacts sur la santé des cours d'eau et sur la santé humaine. Publie par Union Saint-Laurent, Grands Lacs et le Mouvement Vert Mauricie.

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup> 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.gc.ca

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup> Mathieu, Andrée. *L'agriculture revue et corrigée par dame nature*. L'agora, volume 8, numéro 3. Juin-juillet 2001. Page 12



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 cible<sup>24</sup>. 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 pesticides<sup>25</sup>, 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, etc<sup>26</sup>. L'agriculture est la plus importante source de pollution des milieux aquatiques au Canada<sup>27</sup>.

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 Canada a plus que doublé entre 1994 et 1999<sup>28</sup>. 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'Ontario<sup>29</sup>. 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 et les diminutions des réactions immunitaires<sup>30</sup>. Enfin, comme le souligne le document de consultation de la CAAAQ, une comparaison établie par la Fondation David Suzuki révèle que le Canada permet l'usage de molécules de pesticides qui sont soit interdites, bannies ou retirés de pays européens et des États-Unis<sup>31</sup>.

**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 poids<sup>32</sup>. Aux États-Unis, les aliments commerciaux pour bébés tels que le jus de pomme, les poires, la sauce aux pommes et les

<sup>25</sup> Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 62

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> Union Québécoise pour la conservation de la nature. *Profil environnemental du Québec – L'agriculture*. <a href="http://ecoroute.uqcn.qc.ca/envir/profil/6\_1.htm">http://ecoroute.uqcn.qc.ca/envir/profil/6\_1.htm</a>

<sup>&</sup>lt;sup>27</sup> Comité permanent de l'environnement et du développement durable, *op. cit.*, p. 25.

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup> 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 cancérogènes, des substances suspectées neurotoxiques et des composés connues 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.

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup> Waridel, Laure. *Op Cit*. Page 64

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup> 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. Page16

<sup>&</sup>lt;sup>31</sup> Fondation David Suzuki. Les aliments que nous mangeons, la réglementation en matière de pesticides – une comparaison internationale, 2006, 37 p.

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



pêches exposent environ 77 000 enfants quotidiennement aux pesticides organophosphorés à des quantités supérieures aux normes jugées acceptables<sup>33</sup>. 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 moyen<sup>34</sup>. 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 pesticides<sup>35</sup>. Proportionnellement à sa taille, un enfant d'un an mange quatre fois plus de pommes et de poires qu'un adulte<sup>36</sup>. 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 affectées par la présence de pesticides chimiques dans leur alimentation et leur environnement, c'est-à-dire les personnes en moins 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.

Les engrais chimiques et la surfertilisation. En plus de favoriser la multiplication des plantes et des insectes nuisibles, la monoculture appauvrit les sols. Pour maintenir la productivité des sols, des engrais sont donc appliqués. 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 majeur<sup>37</sup>. L'industrie agricole génère davantage de fumier que ce que la terre parvient à utiliser<sup>38</sup>. La production porcine intensive est au centre de cette problématique. Le lisier de porc est riche en azote, en phosphore et en micro-organismes pathogènes<sup>39</sup>. Lorsqu'il pleut, il ruisselle dans les cours d'eau et peut s'infiltrer dans la terre et atteindre les nappes phréatiques.

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

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup> Comité permanent de l'environnement et du développement durable, *op. cit.*, p. xvii. Dans Waridel, 2003.

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

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup> Françoise Ruby, «Nos enfants en péril?», *Protégez-Vous*, juillet 1999, p. 10-11. Dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>37</sup> Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), Politique ministérielle de développement durable, 1995, p. 8. Dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>38</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup> 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.



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)<sup>40</sup>. 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.

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 année<sup>41</sup>. En fait, les pertes de sols arables surpassent de 17 fois leur capacité de se régénérer<sup>42</sup>. Il faut en effet 500 ans pour former 2,5 cm 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 habitant<sup>43</sup>. 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 organique<sup>44</sup>. 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.

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 de la résistance accrue des bactéries pathogènes aux antibiotiques<sup>45</sup>. 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.

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 viandes canadiennes 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 canadienne<sup>46</sup>.

Les OGM. Soulignons également les risques sanitaires potentiels des OGM, qui n'ont jamais fait l'objet d'études indépendantes<sup>47</sup>. Malgré le fait que 90 % des Québécois et Québécoises soient en faveur de

<sup>&</sup>lt;sup>40</sup> Ibid., p. 16. Dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>41</sup> Pimental, David et al. Environmental and Economics Costs of Soil Erosion and Conservation Benefits. Science, numéro 267, pages 117-1123

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>44</sup> Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec. Politique ministérielle de développement durable. 1995. Page 8

<sup>&</sup>lt;sup>45</sup> 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\_backgrounder\_f.html

<sup>46</sup> Waridel, Laure. Op. Cit. Page 70.

<sup>&</sup>lt;sup>47</sup> Voir notamment les rapports de :

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



l'étiquetage obligatoire des aliments contenant des OGM, il est toujours impossible de savoir quels produits alimentaires en contiennent et lesquels n'en contiennent pas<sup>1</sup>. Il s'agit ici d'une violation flagrante de la sécurité alimentaire, non seulement parce que l'innocuité des OGM sur la santé humaine n'est pas garantie, mais parce qu'en plus, par l'absence d'information sur les produits alimentaires en contenant, les citoyens se voient retirer leur droit à l'information permettant des choix alimentaires éclairés ainsi que l'expression de leurs préférences alimentaires.

Le Québec a encore la possibilité de rejeter les OGM en agriculture, pour des raisons de sécurité alimentaire, de protection de l'environnement et de la santé publique, mais également comme stratégie économique de développement agroalimentaire viable et originale. Notre industrie agroalimentaire pourrait alors profiter à la fois du rejet européen des OGM et des préférences alimentaires de nombreux Nord-Américains en certifiant que ses produits agroalimentaires en sont exempts. À ce niveau, la tenue d'une enquête générique du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) pourrait approfondir le débat public entamé par les consultations de la Commission de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation et permettre de mieux évaluer les retombées économiques positives d'une stratégie agroalimentaire sans OGM.

D'autre part, la présence d'OGM au Québec menace de front le développement de l'agriculture biologique. Des cas de plus en plus nombreux de décertification bio surviennent chez nous parce que les tests des acheteurs, notamment de grains « bio », démontrent que certaines récoltes certifiées « bio » contiennent des OGM. Il suffit en effet de quelques bons vents, d'une mauvaise gestion sanitaire des compartiments de transport ou d'entreposage pour que les récoltes « bio » perdent cet attribut. Rappelons également que ce sont les producteurs biologiques qui doivent prévoir les bandes tampons (protection prescrite par les cahiers de charge) à même leurs propres terres, bandes où la récolte ne pourra d'emblée être certifiée « bio ».

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 appliqués 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)<sup>48</sup>. 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'apparence<sup>49</sup>.

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

<sup>-</sup>Institut national de santé publique du Québec. Aliments génétiquement modifiés et santé publique. Octobre 2001

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

<sup>&</sup>lt;sup>48</sup> Réjean Lacombe, Le Soleil, 13 avril 1995 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>49</sup> Jacques Proulx, conférence donnée au Comité intergroupes d<sup>'</sup>Environnement Jeunesse (ENJEU), Drummondville, le 8 février 1997. Dans Waridel, 2003. Op. Cit.



des nitrates présents dans l'alimentation<sup>50</sup>. Près de 95 % des pommes québécoises sont vaporisées de cire contenant de la morpholine<sup>51</sup>, laquelle est interdite dans leur version bio<sup>52</sup>.

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 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 km<sup>53</sup>, 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'augmenter<sup>54</sup>;
- Le commerce international des aliments a quadruplé en tonnage depuis le début des années 1960<sup>55</sup>:
- Au Québec, l'industrie alimentaire a augmenté ses exportations au cours des dernières années, passant de 9,2 % en 1989 à 15,5 % en 1999<sup>56</sup>. Ainsi, l'exportation explique à elle seule tout près de 40 % de la croissance des ventes de cette industrie au cours de la décennie.

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 calories<sup>57</sup>. 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 double<sup>58</sup>! 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, il nous faut nous 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 renouvelable. Le système alimentaire serait responsable de 16 % de la consommation totale d'énergie aux États-Unis<sup>59</sup>. 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

<sup>&</sup>lt;sup>50</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>&</sup>lt;sup>51</sup> Deglise, F. 2002. « Produit cancérigène dans la cire dont on enduit certains fruits - Santé Canada se fait rassurant ». Le Devoir (Montréal), 16 août.

<sup>&</sup>lt;sup>52</sup> Dussault, S. 2002, Chronique du mois, Protégez-vous, Novembre,

<sup>&</sup>lt;sup>53</sup> Halweil, Dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>54</sup> Waridel, Laure. Op. Cit. Page 37.

<sup>&</sup>lt;sup>55</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>56</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>57</sup> Halwiel, dans Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 42.

<sup>&</sup>lt;sup>58</sup> Waridel, Laure. *Op. Cit.* Page 38.

<sup>&</sup>lt;sup>59</sup> 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.



lavage des fruits<sup>60</sup>. 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 (CO<sub>2</sub>), 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 Canada<sup>61</sup>. Parallèlement, certains de ces composés, notamment le CO<sub>2</sub>, 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 sera importée, 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 lowa (É-U), acheter 10 % plus de produits maraîchers locaux résulterait en une réduction du CO<sub>2</sub> 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.

**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'aliments<sup>62</sup>.

**Diminution de la biodiversité agricole**. 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 chaque jour, richesse qui résulte de la sélection de semences faite par les agriculteurs depuis plus de 10 000 ans<sup>63</sup>. Toutefois, cette grande biodiversité

<sup>&</sup>lt;sup>60</sup> Lobstein, T. 2003. Measuring food by the mile. http://forums.iagora.com/posts

<sup>&</sup>lt;sup>61</sup> Fondation David Suzuki. 1999, dans Waridel. 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>62</sup> Paré, Frédéric. *Op. Cit.* Page 58.

<sup>63</sup> Marcel Mazoyer et Laurence Roudart, Histoire des agricultures du monde, Paris, Éditions du Seuil, 2002, 730 p.



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 1900<sup>64</sup>.

Les standards du système agroalimentaire industriel exigent de choisir des variétés qui mûrissent simultanément, ont une peau robuste permettant de résister à l'empaquetage 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.

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 ans<sup>65</sup>. 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 grossesse<sup>66</sup>. 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 santé<sup>67</sup>.

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 rendrons 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 Seconde 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

<sup>&</sup>lt;sup>64</sup> Solange Lévesque, «Pour la sauvegarde du patrimoine végétal», Le Devoir, 21 mars 2003, p. B8, dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>65</sup> Worthington, Virginia. *Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables and Grains*. The Journal of Alternative and Complementary Medecine. Volume 7, numéro 2. 2001. Pages 161 à 173.

<sup>&</sup>lt;sup>66</sup> Fondation OLO. Programme d'intervention auprès des femmes enceintes défavorisées. Mai 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>67</sup> 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



durable : hautement mécanisé, il requiert une grande quantité 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, le sol et les organismes vivants.

**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 moindres 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 ce secteur<sup>68</sup>. 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 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 périphériques<sup>69</sup>. 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 Seconde 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 Nebraska, qui a perdu deux tiers de sa population, 19 bureaux de poste, 58 écoles de district et 3 villes entières depuis 1920<sup>70</sup>. 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 elles<sup>71</sup>.

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

<sup>71</sup> Ibid.

<sup>68</sup> 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

<sup>&</sup>lt;sup>69</sup> Jean et Vachon. 1991 dans Union québécoise pour la conservation de la nature. 2002. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>70</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.



entreprises agricoles plus grandes<sup>72</sup>. 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 acres<sup>73</sup>. Une étude réalisée par la New Economic Foundation à Londres indique que 10 livres dépensées dans une entreprise locale représentent 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>74</sup>.

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.

Capitalisme, mondialisation et orientations politico-économiques québécoises. Le capitalisme est basé sur l'idée de la libre concurrence et donc, sur une croissance potentiellement illimitée 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 sur lesquels est fondée l'alimentation. 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'investisseur<sup>75</sup>. 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.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>72</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>73</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. À paraître en français aux Éditions Écosociété en 2004, dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>74</sup> New Economic Foundation, Local Food Better for Rural Economy than Supermarket Shopping, communiqué de presse, 7 août 2001, dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>75</sup> Petit, Martin et Martin Poirier, avril 2001. Mondialisation et environnement. Institut de recherche et d'informations socio-économiques. Brochure disponible au <a href="http://www.iris-rechrerche.qc.ca">http://www.iris-rechrerche.qc.ca</a> 35 p.



**Mondialisation.** La mondialisation désigne la phase la plus récente du capitalisme mondial et le cadre politique qui l'aide à prospérer<sup>76</sup>. 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 minimale<sup>77</sup>. 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 démocratie parlementaire sur des questions importantes telles que le droit du travail, la santé publique, la protection de l'environnement, désormais quidés par les impératifs du profit et de la compétitivité internationale<sup>78</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. 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 traversaient quotidiennement les frontières entre le Canada, les États-Unis et le Mexique<sup>79</sup>. Depuis, le trafic routier n'a cessé d'augmenter<sup>80</sup>.

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

<sup>&</sup>lt;sup>76</sup> George, Susan, 2004. Un autre monde est possible si...Éd. Fayard, Paris, 285 p.

<sup>&</sup>lt;sup>77</sup> Gill, Louis, 1999. Le néolibéralisme. Chaire d'études socio-économiques de l'Université du Québec à Montréal. Montréal, 52 p.

<sup>78</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>79</sup> 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.

<sup>80</sup> Commission de coopération environnementale (CCE), <www.cec.org>. dans Waridel, 2003, op. cit.



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 dire par les promoteurs du libre marché que les pays pauvres ont besoin d'un accès au marché occidental. Mais comme l'affirme Vandana Shiva<sup>81</sup>, 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.

Les Programmes d'ajustements 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 prétendent relancer la croissance économique et rétablir une balance de paiements négative. Pour acheter à l'étranger et surtout, rembourser ses dettes, un pays doit avoir des devises étrangères fortes (dollar US, yen...), qu'il obtient 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 de 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, c.-à-d. la diminution des tarifs et quotas à l'importation. Le but est d'améliorer la capacité de concurrencer sur les marchés internationaux<sup>82</sup>.

Introduction de l'agriculture au sein de l'OMC 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 négociations 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.

0.

<sup>81</sup> Gorelick, Steven. 2000. Op. cit.

<sup>82</sup> 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 a 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 »<sup>83</sup>.

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 Canada<sup>84</sup>. 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.

## 5.2.3 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 acheteurs<sup>85</sup>. 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 coûts 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 (liée au nationalisme) : la protection du territoire agricole par le zonage et les programmes d'assurance-stabilisation. En 1981, le document « Nourrir le Québec » qualifie de « fondement de la politique québécoise » l'objectif « d'accroître le degré d'auto-approvisionnement, c'est-à-dire la capacité de nourrir le Québec, à partir de ses propres ressources » 86. L'ensemble des mesures de développement de l'agriculture et un contexte économique plutôt favorable à la fin des années

<sup>&</sup>lt;sup>83</sup> Debailleul et Gouin. Op. Cit.

<sup>84</sup> Terre de chez nous dans Morin, 1999. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>85</sup> Morin, 1999. Op. Cit.

<sup>86</sup> Debailleul, Guy et Daniel Mercier Gouin. La politique agriculture canadienne à la croisée des chemins. 49 p.



70 ont permis une nette amélioration de l'autosuffisance agroalimentaire 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.

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 payé 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'agroalimentaire, présidé par Lucien Bouchard, les industriels et les gouvernements s'entendent sur quatre objectifs à atteindre pour 2005, c'est-à-dire :

- Doubler les exportations (+ 4 milliards de dollars);
- Augmenter les investissements en agroalimentaire de 7,5 milliards de dollars;
- Créer 15 000 emplois dans le secteur;
- Augmenter la part des produits québécois consommés par les Québécois de 10 % (pour 2002)<sup>87</sup>.

Le fer de lance de cette stratégie d'exportation, l'industrie porcine, fonde son développement sur la concentration et la spécialisation de la production, ainsi que sur l'intégration des exploitations familiales au sein de corporations agro-industrielles, coopératives ou capitalistes. 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 intensive<sup>88</sup>. 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 (4 000 nouveaux emplois, soit 1/4 de l'objectif) et la consommation locale (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 % Entre 1994 et 1997, les emplois agricoles montérégiens (la principale région agricole au Québec) ont diminué de 5 % alors que les ventes agricoles montérégiennes augmentaient de 11 %.

<sup>89</sup> Paré, F, 2002. Op. Cit.

.-

<sup>&</sup>lt;sup>87</sup> Paré, Frédéric. 2002. «Responsabilité citoyenne et respect de la vie: des passages obligés de la sécurité alimentaire», *Les Cahier du 27 juin*, vol. 1, nº 1, février 2003. p. 55-61.

<sup>88</sup> Fabien Deglise, «Les petits producteurs biologiques réclament leur part du gâteau», Le Devoir, 22 et 23 mars 2003, p. A4.



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.

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 éprouvent 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.

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.

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 Statistique Canada montrent en effet que le revenu des agriculteurs a chuté à son plus bas niveau depuis 25 ans<sup>90</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>91</sup>. 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.

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 saison. Pour la deuxième année consécutive, les prix des produits maraîchers ont été très bas<sup>92</sup>. 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.).

<sup>&</sup>lt;sup>90</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>&</sup>lt;sup>91</sup> Lachapelle, La Presse, 3 décembre 2003.

<sup>92</sup> Soucy, Marc-Alain, 2004. Production maraîchère. "Ça ne peut plus continuer commme ça". La Terre de chez nous, 14 octobre.





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

	1988	2002	Commentaires	
Nombre d'éleveurs	33 760	11 565	Les politiques du gouvernement et des	
de porc au Canada			corporations ont poussé 66 % des	
			producteurs hors de la production.	
Prix des côtelettes	6,88 \$/kg	9,54 \$/kg	Alors que 2/3 des éleveurs disparaissaient, les	
de porc à l'épicerie			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	9,38 \$/h	9,65 \$/h	Lorsqu'ajustés à l'inflation, les salaires de	
aux employés de			départ de plusieurs usines décroissent	
l'emballage			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)<sup>93</sup>. On dit que la demande est inélastique, car elle n'augmente pas avec la chute des prix<sup>94</sup>. Aussi, les prix ne régulent pas la production agricole.

Même si le panier d'épicerie au Québec est parmi les moins chers 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 % 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 ¢ . On constate donc une

<sup>93</sup> Parkin, Michael, et al. 1992. Introduction à la microéconomie moderne. Éditions du renouveau pédogogique.St-Laurent, Québec. 648 p.

<sup>&</sup>lt;sup>94</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>&</sup>lt;sup>95</sup> Union québécoise pour la conservation de la nature. 2002. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>96</sup> Boyens, I. 2001, dans Waridel, 2003. Op. Cit.



tendance vers l'effritement du pouvoir des agriculteurs au profit de celui des géants de l'agroalimentaire.

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.

Difficulté d'établissement pour la relève agricole. Chaque jour qui passe, on compte deux fermes de moins au Québec<sup>97</sup> (presque six par semaine entre 2001 et 2006, d'après le plus récent recensement). Avec l'augmentation du prix des terres et de la valeur des entreprises agricoles, pour les agriculteurs proches de la retraite, le démantèlement de l'entreprise est souvent plus alléchant que la vente à la jeune génération. 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 » 98.

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

 $<sup>^{\</sup>rm 97}$  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&section=dossier&idArticle=910

<sup>&</sup>lt;sup>98</sup> 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



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 football<sup>99</sup>.

Certains estiment même que l'étalement urbain devrait être identifié comme une menace de premier ordre à la sécurité et à l'autosuffisance alimentaires locales 100. 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 qui 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 locales <sup>101</sup>. La transformation alimentaire locale joue un important rôle environnemental; la 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 utilise d'importantes quantités de combustibles fossiles et contribue 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 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, d'approvisionnement en eau potable, d'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

<sup>101</sup> Roberts, 2001, p. 8,

<sup>&</sup>lt;sup>99</sup> Union des producteurs agricoles, 2004. Protection du territoire agricole: On craint le pirel. Communiqué de presse diffusé sur CNW, 8 novembre.

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



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 précédés ont aussi été confrontées à des coûts de logement élevés et des revenus bas. Elles se sont passé 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.

# 5.3 Le système alimentaire dominant et la transformation alimentaire

## 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 précuits ont augmenté de 470 % tandis que les autres préparations alimentaires précuites enregistraient une hausse de plus de 700 % entre 1986 et 2001<sup>102</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. Mais lorsqu'on est stressé, les aliments gras et sucrés tendent à être réconfortants<sup>103</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>&</sup>lt;sup>102</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.

 $<sup>^{\</sup>rm 103}$  Sustain. 2000. Making Links. A toolkit for local food projects, London. 135 p.



### 5.3.1 Concentration : les stratégies pour gagner du pouvoir

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>104</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>105</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>106</sup>.

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 transport<sup>107</sup>. 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, 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 Canada<sup>108</sup>. 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 ensemble<sup>109</sup>!

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 par le biais de sa filiale Nabisco. Le contenu de notre assiette se révèle donc de plus en plus contrôlé par une poignée de multinationales qui collaborent entre elles.

<sup>&</sup>lt;sup>104</sup> 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

<sup>&</sup>lt;sup>105</sup> Ibid. <sup>106</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>107</sup> Site Internet de McCain: <u>www.mccain.com</u>, juin 3003.

<sup>108</sup> Globe & Mail, 2 décembre 1991, dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>109</sup> Norberg-Hodge *et al.* dans Waridel, L. *Op. Cit.* Page 111



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 entraînent 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'oliqopoles, 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. »

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

Multinationales ou	Ventes annuelles en 2002	Pays d'origine
compagnies	(millions \$US)	
agrochimiques		
Altria (ex. : 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.nestle.com>, <www.pepsi.com>, <www.pepsi.com>, <www.nestle.com>, <www.nes

#### 5.3.2 Impacts de cette tendance en transformation

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. Smucker<sup>110</sup>. Tout cela a comme conséquence de réduire le nombre d'entreprises ayant accès aux tablettes d'épiceries et d'accroître le pouvoir des géants de l'agroalimentaire.

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 gardemanger. Des experts s'inquiètent des effets chroniques de certains d'entre eux sur la santé<sup>111</sup>.

**Augmentation des emballages.** En additionnant les emballages aux résidus alimentaires, les déchets liés à l'alimentation représentent aisément le tiers de notre sac à ordures<sup>112</sup>. 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?<sup>113</sup>. Nous fabriquons aujourd'hui 80 % plus d'emballages qu'en 1960, soit environ 200 kg par personne par année<sup>114</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. Et au-delà du simple emballage, il y a le suremballage utilisé par les compagnies comme véhicule publicitaire, pour rendre leurs produits plus attirants.

Les emballages ont toutefois un coût que nous déboursons 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 travail<sup>115</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,

<sup>110</sup> Bouchard, R. dans Waridel, Laure. *L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit*. Éditions Écosociété et Environnement Jeunesse.

<sup>111</sup> Pollution Probe. 1994 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>112</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, p. 21 dans Waridel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>113</sup> Claude Villeneuve et Suzanne Lambert, La biosphère dans notre assiette, Environnement Jeunesse (ENJEU), 1989 dans Waridel, 2003.

<sup>114</sup> 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.

<sup>115</sup> Les amiEs de la Terre, *Le guide vert des consommateurs*, Montréal, Libre Expression, 1991, 284 p. dans Waridel, 2003.



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.

# 5.4 Le système alimentaire dominant et la distribution alimentaire

## 5.4.1 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. » <sup>116</sup> La part de marché du dollar alimentaire récupérée par les chaînes de supermarchés est passée de 30 % en 1950 à 81 % en 1990 au Canada alors que la part du marché des indépendants passa de 70 % à 12 % entre 1970 et 1990 <sup>117</sup>.

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 Québec<sup>118</sup>. 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 plus <sup>119</sup>.

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 période<sup>120</sup>. Pourquoi ? Ce phénomène s'expliquerait en partie par l'accroissement de la concurrence provenant de formats de ventes « non traditionnels » tels Costco et Wal-Mart qui contribueraient à réduire la dépense

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

<sup>&</sup>lt;sup>116</sup> Waridel, Laure. 2003. Op. cit.

<sup>&</sup>lt;sup>118</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>119</sup> Communication personnelle, JoAnn Labrecque, Ph. D., Professeure, HEC Montréal, 7 décembre 2004.

<sup>120</sup> Labrecque, JoAnn. Octobre 2004. Distribution alimentaire: contexte et principaux enjeux. Texte de la présentation au 25<sup>e</sup> Colloque sur la production porcine CRAAQ.



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 % <sup>121</sup>.

L'arrivée des grandes surfaces. Les grandes surfaces constituent l'aboutissement des tendances structurantes du commerce de détail du 20<sup>e</sup> siècle. Quoique de nature variée, ces concepts partagent des caractéristiques comme des bas prix et des vastes aires de stationnement<sup>122</sup>, orientées 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'affaires<sup>123</sup>, 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.

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

#### Loblaws

205	
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 (\$ CAN). Source: <www.loblaws.com>

So	beys
IGA	Le Dépanneur

122 Ibid.

<sup>121</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>123</sup> Soucy, Marc-Alain. 15 juillet 2004. Wal-Mart, le géant qui fait peur!. La Terre de chez nous.



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

Chiffre d'affaires (2002): 9 733 millions (\$ CAN). Source: <www.sobeys.ca>

1	N	کا	+	r	_
	IV	ıe	τ	ı	C

***		
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 (\$ CAN). Source: www.metro.ca

### 5.4.2 Impacts de cette tendance

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'épiceries, 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 contraint 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.

Par ailleurs, la taille importante des chaînes de supermarchés les rend particulièrement puissantes lorsqu'elles agissent de concert. Par exemple, un consortium composé de Loblaw, 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 envois 124. L'idée est d'éviter l'intervention de mains

<sup>124</sup> Ibid.



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 Club<sup>125</sup>. Déjà accusé de réduire 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 concurrencer<sup>126</sup>. 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 travail<sup>127</sup>. Loblaw a de son côté multiplié ses implantations et ses agrandissements ces dernières années pour mieux résister à cette arrivée prochaine<sup>128</sup>.

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'épiceries de bannières et que celles-ci étaient plus petites<sup>129</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. 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 recensement<sup>130</sup>. 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 pratique<sup>131</sup>. Les fruiteries, boucheries, boulangeries et 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 alimentaire 132. Pour les membres des ménages prestataires de la sécurité du revenu, la prévalence de

<sup>&</sup>lt;sup>125</sup> Labrecque, Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>126</sup> Soucy, Op. Cit.

<sup>127</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>128</sup> Beaulieu, Camille. 19 août 2004. Rouyn-Noranda cède à Loblaw. La Terre de chez nous.

<sup>129</sup> 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/proq8.html

<sup>130</sup> Ibid.

<sup>131</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>132</sup> Statistique Canada *Op. Cit.* Page 15



l'insécurité alimentaire monte à 58 %<sup>133</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 1998-1999<sup>134</sup>.

Même si le panier d'épicerie au Québec est parmi les moins chers au monde, le système de distribution fait en sorte que la nourriture coûte plus cher au détail qu'il ne serait nécessaire<sup>135</sup>. 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 voitures paient davantage en argent, temps et énergie pour avoir accès à des épiceries de qualité<sup>136</sup>.

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 lancés dans la course aux produits bio 137. Par exemple, la moitié du marché bio de la Californie est contrôlée par cinq géants 138. 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! Ce n'est donc pas parce que c'est bio que c'est solidaire!

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 conventionnels<sup>139</sup>. 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.

<sup>133</sup> Statistique Canada. Op. Cit. Page 17

<sup>&</sup>lt;sup>134</sup> Statistique Canada. *Op. Cit.* Page 15

<sup>&</sup>lt;sup>135</sup> Toronto Food Policy Council, 1996. Op Cit.

<sup>136</sup> Ibid

<sup>&</sup>lt;sup>137</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>138</sup> Plan stratégique pour le secteur agricole et agroalimentaire biologique canadien, 2002. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>139</sup> Bio-Bulle. Novembre 2004. La parole est à Loblaws. No 53.



# 5.5 Le système alimentaire dominant et les rapports entre les maillons de la chaîne

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 agroalimentaire 140. 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 et devant l'obligatoire rémunération compétitive des actionnaires.

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 agrochimiques, les compagnies fabriquant la machinerie agricole, les 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 chimiques <sup>141</sup>. 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.

<sup>141</sup> Halweil, B. 2002 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>140</sup> Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Direction de la recheche économique et scientifique. 2001. Agroalimentaire : fusions et acquisitions. Des raisons et des impacts. Bio Clips+, Vol. 4, No 4, octobre. 8 p.



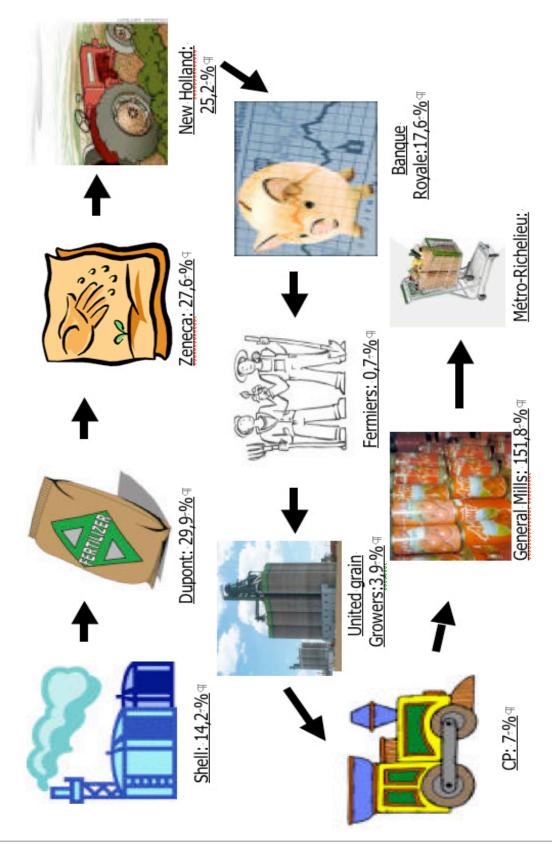




Schéma: nombre de compagnies par maillon situées en amont et en aval des fermiers et exemples de taux de rendement des capitaux moyen sur 5 ans (1998)

Nombre de compagnies dominantes par secteur	Exemple de taux de rendement des capitaux moyen sur 5 ans
3 compagnies distribuent l'essence et le diesel au Canada	Shell Canada : 14,2 %
3 produisent la majorité des fertilisants azotés	Agrium Inc. : 37,1 %
9 fabriquent nos pesticides	Dupont : 29,9 %
4 contrôlent le marché des semences	Zeneca : 27,6 %
3 produisent la majeure partie de la machinerie agricole	New Holland : 25,2 %
Institutions bancaires	Royal Bank of Canada: 17,6 %
Fermiers	0,7 %
9 compagnies collectent le grain canadien	United Grain growers : 3,9 %
2 compagnies ferroviaires les transportent	Canadian Pacific : 7 %
2 emballent le boeuf et une poignée, le porc	IBP : 17,6 %
3 manufacturent 87 % des pâtes au Canada	Conagra : 26,7 %
4 mouent 80 % de la farine canadienne	Five Roses : -
3 embouteillent la plus grande partie des boissons gazeuses vendues	Coca-Cola: 51,9 %
4 produisent la majeure partie des céréales	General Mills : 151,8 %
, , ,	General Willis . 151,6 /0
5 contrôlent le commerce de détail au Canada	Métro-Richelieu : 21,9 %



La seule exception à cette constante de la concentration est le maillon de la ferme. Mais la même tendance s'y observe avec force. 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 globe<sup>142</sup>. La banane est le fruit le plus consommé au monde<sup>143</sup>. 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 cultivateur<sup>144</sup>.

# 5.6 Le système alimentaire dominant : 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 ou 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-Américains<sup>145</sup>. 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

1/

<sup>&</sup>lt;sup>142</sup> Jessen, M. 2001 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

 $<sup>^{\</sup>rm 143}$  FAO, 1997 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>144</sup> Paxton, A. 1996 dans Waridel, 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>145</sup> Jacquard, 1995 dans Morin, 1999.



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 nourriture et la mauvaise qualité de l'alimentation (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.)<sup>146</sup>.

# 5.7 Vers des systèmes alimentaires écologiques et solidaires

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 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, à la surtransformation, etc.;
- L'exploitation : des travailleurs et particulièrement des agriculteurs;
- La perte de pouvoir : par la perte de connaissances et d'habiletés alimentaires et la dépendance envers des fabricants alimentaires.

## Une autre façon de produire : l'agriculture biologique

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 organique 147. 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. 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.

<sup>146</sup> Morin, 1999. Op. cit.

<sup>&</sup>lt;sup>147</sup> Site du Conseil des appellations agroalimentaires du Québec. http://www.caaq.org



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 transportées sur des milliers de kilomètres ne constituent pas nécessairement une option écologique comparativement à des tomates achetées sans emballage directement à un fermier local.

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, 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). 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 du fait de l'interdiction de produits de l'agrochimie.

L'agriculture bio 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.

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 planète<sup>148</sup>. 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 suisse<sup>149</sup> démontre 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.

<sup>&</sup>lt;sup>148</sup> Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO). *Organic Agriculture, Environment and Food Security*. 2002. <a href="http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4137E/Y4137E00.HTM">http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4137E/Y4137E00.HTM</a>

<sup>149</sup> 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 lac<sup>150</sup>.

Le comité permanent de l'environnement et du développement durable de la chambre des communes du Canada mentionne dans un rapport<sup>151</sup> 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.

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. Cette approche commande toutefois que nous retournions davantage à nos fourneaux.

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 conventionnel<sup>152</sup>.

L'agriculture bio 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-

<sup>&</sup>lt;sup>150</sup> 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.

<sup>151</sup> 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.

<sup>152</sup> L'Agriculture bio fait ses preuves, http://www.cab.qc.ca/nouveautes.jsp



Unis, les émissions de dioxyde de carbone dans l'atmosphère aux États-Unis seraient annuellement réduites d'environ 2 %, ce qui est loin d'être négligeable<sup>153</sup>. 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.

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.

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 Medecine* a examiné les résultats de 41 études comparant la valeur nutritive des aliments biologiques et conventionnels<sup>154</sup>. 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<sup>155</sup> 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.

De plus, selon une autre étude<sup>157</sup>, 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

..

<sup>&</sup>lt;sup>153</sup> Drinkwater, Lori. *Legume-based Cropping Systems Have Reduced Carbon and Nitrogen Losses*. Magazine Nature 396, novembre 1998. pp 262-265.

<sup>&</sup>lt;sup>154</sup> Worthington, V. 2001. «Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains», *The Journal of Alternative and Complementary Medecine*, vol. 7, n° 2, p. 161-173.

<sup>&</sup>lt;sup>155</sup> Bender and Bender. 1997. Nutrition Reference Handbook. Oxford University Press dans Sustain. Décembre 2001. Eating oil – Food in a Changing Climate.

<sup>&</sup>lt;sup>156</sup> MAFF. 1996. Manual of Nutrition. 10<sup>th</sup> Edition. The Stationary Office, London dans Sustain. 2001. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>157</sup> 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 Pratices ». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 1237-1241.



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.

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.

La viande bio ne contient pas de résidus d'antibiotiques/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'antibiorésistance. 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.

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.

- Au Québec, un emploi sur huit est lié au secteur agroalimentaire et les Québécois dépensent près de 25,3 G\$ par année pour se nourrir;
- Si toutes les semaines, chaque famille québécoise remplaçait 20 \$ d'achat de biens provenant de l'extérieur par la même valeur en produits du Québec, plus de 100 000 emplois pourraient être créés<sup>158</sup> (actuellement, plus de 49 % des aliments consommés par les Québécois proviennent de l'extérieur);

De plus, les fermes familiales sont de réels moteurs qui contribuent au dynamisme économique des localités et des régions :

-

<sup>&</sup>lt;sup>158</sup> Béland, Clauide, 1994. Qualité-Québec. Dans Waridel, Laure, 2003. Op. Cit.



- Puisqu'elles s'approvisionnent davantage localement, leurs dépenses sont réinvesties à l'intérieur de la communauté;
- Des études comparatives révèlent que les petites fermes familiales génèrent davantage d'emplois<sup>159</sup>.

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.

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 (effectué 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 conventionnelle<sup>160</sup>. La consommation de fertilisants et d'énergie est réduite de 34 % à 53 % dans les parcelles biologiques.

Une étude menée durant six ans aux États-Unis<sup>161</sup> 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 en 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 conventionnelle<sup>162</sup>.

Une compilation de diverses études effectuées aux États-Unis<sup>163</sup> compare les rendements du maïs, du soya, du blé et des tomates, en production biologique et conventionnelle. Voici les résultats de la recherche :

<sup>159</sup> Norberg-Hodge, Helena, Todd Merrifield et Steven Gorelick, 2005. Manger local, Un choix écologique et économique. Éditions Écosociété, 169

<sup>&</sup>lt;sup>160</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>161</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>162</sup> Voir notamment:

<sup>-</sup>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 <a href="www.ofrf.org">www.ofrf.org</a>

<sup>-</sup>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

<sup>-</sup>The Rodale Institute. Farming Systems Trial: the first 15 years..

<sup>&</sup>lt;sup>163</sup> 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 <a href="www.ofrf.org">www.ofrf.org</a> dans Gendreau-Turmel, 2003.



- -Maïs: sur un total de 69 saisons culturales comparant la production conventionnelle du maïs à haut taux d'intrants et la production biologique du maïs, les rendements en culture bio ont représenté 94 % des rendements en culture conventionnelle.
- -<u>Soya</u>: 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.
- -<u>Blé</u>: 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.
- -<u>Tomates</u>: 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 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 moyenne<sup>164</sup>. 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-écologiques<sup>165</sup>.

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'avions 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

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

<sup>&</sup>lt;sup>164</sup> Parrott, Nicholas et Marsden, Terry. *The real green revolution – Organic and agroecological farming in the south.* 2002 Greenpeace environmental trust dans Gendreau-Turmel, 2003.

<sup>&</sup>lt;sup>165</sup> Li Ching, Lim. *Organic agriculture fights back*. 2002.



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 agricoles à l'agriculture biologique<sup>166</sup>. 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 agroenvironnementales spécifiques à l'agriculture bio<sup>167</sup>.

# 5.8 Éclairage récent sur les consommateurs

En février 2007, Équiterre mandatait Léger Marketing afin d'effectuer une enquête auprès de la population générale du Canada. L'objectif principal de l'étude étant de comprendre les facteurs amenant les consommateurs à choisir des produits responsables dans le secteur de l'alimentation. Il s'agit essentiellement d'identifier les facteurs les plus favorables et les plus défavorables à la consommation alimentaire responsable afin de comprendre ce qui incite et freine les consommateurs de passer à l'action. Les secteurs visés par cette étude sont notamment les aliments biologiques et les aliments locaux.

L'étude effectuée par Léger Marketing auprès de la population générale du Canada a été réalisée au moyen d'entrevues Web auprès d'un échantillon aléatoire de 1662 répondants, soit 119 dans les Maritimes, 382 au Québec, 655 en Ontario, 115 dans les Prairies, 165 en Alberta et 226 en Colombie-Britannique. Afin d'être éligibles, les répondants devaient être résidants du Canada, être en mesure de répondre en français ou en anglais et être responsables en totalité ou en partie des achats alimentaires du ménage.

L'enquête Web a été effectuée par le biais du panel de répondants LégerWeb, représentatif de la population générale. Les entrevues ont été réalisées du 6 au 28 mars 2007. La durée moyenne de l'entrevue a été de 34 minutes. Les résultats ont été pondérés selon les régions, l'âge, le sexe et la langue parlée à la maison afin de rendre l'échantillon représentatif de l'ensemble de la population adulte canadienne. La marge d'erreur maximale s'est chiffrée à ±2,40 %, 19 fois sur 20.

#### 5.8.1 Faits saillants: Produits biologiques

Prix élevé: une perception bien ancrée et le principal frein à la consommation. Les produits bio sont surtout associés à des <u>prix plus chers</u> par la forte majorité des répondants (93 %). Il s'agit d'ailleurs du principal frein à la consommation, puisque la plupart des personnes qui consomment peu ou pas de produits bio mettent en cause le prix (82 %).

Les produits bio jouissent d'une bonne image de marque, mais sont encore perçus comme s'adressant à une minorité. Par ailleurs, les produits bio bénéficient tout

<sup>&</sup>lt;sup>166</sup> Yussefi M. et Willer H. The World Of Organic Agriculture 2003 – Statistics and Future Prospects. Page 81.

<sup>167</sup> Beauchemin, Robert. Le marché des produits biologiques. Conférence présentée au 11e Colloque en gestion du MAPAQ-Estrie. Janvier 2002.



de même globalement d'une <u>bonne image</u>. En effet, mis à part, les images « légumes » (61 %) et « fruits » (53 %), les images qui y sont associées sont, une nourriture saine (59 %), écologique (45 %) et de bonne qualité (34 %). Il en est de même pour la perception des consommateurs de produits bio qui sont surtout vus comme des personnes voulant manger sainement (55 %) ou soucieuses de leur santé (45 %). Toutefois, <u>les produits biologiques ont du mal à se dissocier des clichés</u> qui leur sont encore associés : puisqu'encore une grande partie de la population canadienne voit les acheteurs de produits bio comme des Granolas (42 %), des personnes « In » (40 %), des végétariens (39 %) ou encore des personnes riches (24 %).

La certification obligatoire : un must pour assurer la crédibilité. Pour ce qui est de la certification des produits biologiques, les répondants semblent peu informés sur la réglementation en vigueur, 59 % d'entre eux n'ayant pu formuler de réponse à ce sujet. La majorité semble toutefois s'entendre sur la nécessité de rendre la certification obligatoire (86 %).

La santé, le principal motif de consommation du bio. Les raisons qui semblent pousser à l'achat des produits bio sont indéniablement leurs bienfaits pour la santé (26 %), mais aussi le prix (16 %), lorsqu'il est attrayant (spéciaux, promotions, etc.), ceci étant surtout le cas des consommateurs moins réguliers. S'agissant particulièrement des causes plus profondes, la santé semble encore primer: envie de manger santé (48 %), assurer ma santé future (31 %), assurer la santé de mes enfants, ma famille (22 %). Mais une proportion importante de répondants explique tout de même leur choix par des arguments plus altruistes : envie de poser un geste écologique (26 %), envie d'encourager les agriculteurs bio (24 %), ces personnes étant surtout des gens acquis ou convaincus par la cause du bio (voir segments à la section suivante). D'autre part, comme nous l'avons dit précédemment, le prix (82 %) apparaît comme le principal frein à la consommation de produits bio, mais la difficulté de vérifier l'authenticité (41 %) semble également poser un problème de crédibilité, ce qui confirme l'importance de la certification obligatoire. Parmi les éléments incitatifs proposés, l'ajustement des prix par rapport aux produits réguliers (88 %) s'avère, sans surprise, être le plus efficace. Mais, une meilleure connaissance des vertus (63 %), la disponibilité sur les mêmes tablettes que les produits réguliers (59 %), une identification plus claire (52 %) et une présence tout au long de l'année dans les marchés ou kiosques (49 %), seraient également des facteurs incitatifs de taille.

On consomme bio d'abord pour soi, ensuite pour l'environnement. S'agissant particulièrement de <u>communication</u>, les répondants semblent souhaiter en savoir plus sur la <u>certification</u> (48 %) de même que sur les <u>bienfaits</u> des produits bio pour l'individu (47 %), l'environnement (38 %), la société (18 %) et l'économie (17 %). La perception des messages incitatifs semble en cohérence avec les résultats précédents :

- Approche liée à la santé (64 %): « Le Bio pour vivre sainement pus longtemps » (29 %), « Le Bio fait partie d'un style de vie sain » (21 %), « Le Bio pour la santé et le bien-être de votre famille » (20 %), « Le Bio pour votre santé et bien-être » (19 %), « Le Bio pour la santé et le bien-être des générations futures » (11 %)
- <u>Approche liée au prix</u> (47 %) : « Le Bio, moins cher que vous le pensez » (31 %), « Le Bio, offre un meilleur rapport qualité-prix » (25 %)



- <u>Approche liée à l'environnement</u> (24 %) : « Le Bio pour une meilleure protection de nos ressources naturelles » (15 %), « Le Bio et l'environnement, faut en faire un plat! » (12 %)
- Approche liée au goût (20 %) : « Les produits Bio ont meilleur goût » (20 %)

Le gouvernement et les détaillants en alimentation ont un rôle clé à jouer dans la croissance de la consommation alimentaire biologique. Interrogés au sujet des diverses responsabilités en matière de mise en valeur des produits biologiques :

- Les responsabilités perçues semblent devoir être partagées entre divers intervenants pour ce qui est de <u>l'information</u>: le <u>gouvernement</u> (49 %), <u>les détaillants en alimentation</u> (37 %), les <u>organismes de consommateurs</u> (36 %) et les <u>producteurs agricoles</u> (33 %).
- Il en est de même pour <u>l'accessibilité en termes de prix</u> : les <u>détaillants en alimentation</u> (59 %), le <u>gouvernement</u> (44 %), les <u>transformateurs alimentaires</u> (36 %) et les <u>producteurs agricoles</u> (35 %).
- Mais les responsabilités semblent plus polarisées lorsqu'il s'agit <u>d'accessibilité physique</u>, puisque les <u>détaillants en alimentation</u> sont désignés par la majorité des répondants (70 %).
- Ainsi qu'en matière <u>d'augmentation de production</u> qui devrait revenir aux <u>producteurs agricoles</u> selon 73 % des répondants.
- Notons que pour chacun des thèmes abordés, le <u>gouvernement</u> est nommé parmi les quatre premiers choix en matière d'intervenants qui devraient endosser la responsabilité de favoriser le développement des produits biologiques au Canada.

#### 5.8.2 Faits saillants: Produits locaux

Les produits locaux : une cause chère aux Canadiens et pour laquelle ils se sentent plus impliqués. Les produits locaux ou régionaux semblent bénéficier d'un intérêt et d'un consensus bien plus importants que les produits biologiques ou équitables. Ainsi, la majorité des gens (77 %) font des efforts pour acheter local. Par ailleurs, ces produits sont vus comme s'adressant à toutes les catégories de la population (70 %).

Le niveau d'implication n'est que confirmé par le fait que la majorité des répondants (72 %) soit **prête à payer plus cher** pour des produits locaux, même à qualité égale pour 42 % d'entre eux. Et que la plupart d'entre eux (85 %) estiment qu'il est **important d'acheter des produits locaux**.

# Progression des ventes d'aliments biologiques au Canada & Progression des clients potentiels vers l'alimentation bio

sont perçus comme des produits qui : sont <u>saisonniers</u> (82 %), ont <u>moins voyagé</u> (76 %), sont <u>bénéfiques</u> au dynamisme des régions (76 %) et aux agriculteurs locaux (67 %), sont de <u>meilleure</u> <u>qualité</u> (66 %) et ont <u>meilleur goût</u> (65 %). De façon plus spontanée, les produits alimentaires locaux sont surtout associés à la <u>saisonnalité</u> (52 %) et à la <u>fraîcheur</u> (47 %), mais également aux <u>produits peu ou pas transformés</u> : les légumes (54 %), les produits laitiers (45 %), les fruits (39 %) ainsi que les viandes de volailles ou de porc (35 %).



D'ailleurs, les produits consommés sont surtout des produits <u>peu ou pas transformés</u> : légumes (84 %), fruits (79 %), œufs (70 %), lait et produits laitiers (65 %), poulet (63 %) et viande rouge (55 %).

Un prix plus compétitif et une réglementation plus sévère... facteurs clé d'une augmentation de consommation. S'agissant particulièrement des <u>freins</u>, les quelques répondants qui semblent moins enclins à consommer des produits locaux évoquent surtout <u>le prix</u> plus élevé (42 %) et <u>l'accessibilité</u> (25 %) comme principaux arguments. De toute évidence, si les produits locaux étaient <u>disponibles au même prix</u> que les produits importés, cela convaincrait la majorité d'entre eux (78 %) de consommer local. Par ailleurs, la présence sur les mêmes tablettes (62 %), une meilleure identification (62 %), une plus grande disponibilité à longueur d'année (61 %) ainsi qu'une meilleure connaissance (61 %) pourraient contribuer à favoriser le développement des produits alimentaires locaux.

S'agissant de <u>réglementation</u>, un certain <u>flou</u> semble installé : près d'un tiers des répondants (30 %) pensent que l'identification de la provenance des produits alimentaires est réglementée partout au Canada, tandis que la moitié d'entre eux <u>ne savent pas</u> ce qu'il en est. Toutefois, la majorité d'entre eux (81 %) se montre incontestablement <u>en faveur d'une identification</u> réglementée et obligatoire de la provenance de produits alimentaires.

Miser sur l'engagement social et le rapport qualité-prix pour un plus grand engouement. Par ailleurs, en matière <u>d'information</u> supplémentaire et de communication, les répondants semblent souhaiter en savoir plus sur les <u>avantages pour les producteurs locaux</u> (41 %) ainsi que pour <u>l'économie</u> (30 %). D'autre part, les <u>axes de communication</u> qui semblent les plus porteurs sont ceux qui tablent sur l'aspect <u>engagement</u> : « ... pour la survie de nos agriculteurs » (25 %), « Je suis responsable... je mange... » (14 %) et en second lieu ceux qui font référence au <u>prix</u> : « ... meilleur rapport qualité-prix » (10 %), « ... moins cher qu'à votre épicerie » (9 %).

Les détaillants en alimentation, les producteurs et le gouvernement : trois intervenants incontournables. Pour ce qui est des <u>responsabilités</u>, ce sont surtout les détaillants alimentaires, les producteurs et le gouvernement qui semblent être principalement désignés :

- Particulièrement pour ce qui est de <u>l'information</u> : les <u>producteurs agricoles</u> (53 %), le <u>gouvernement</u> (46 %) et les détaillants en alimentation (44 %).
- Il en est de même pour <u>l'accessibilité en termes de prix</u> : les <u>détaillants en alimentation</u> (58 %), le <u>gouvernement</u> (42 %) et les <u>producteurs agricoles</u> (40 %).
- Ainsi qu'en matière <u>d'accessibilité physique</u> : les <u>détaillants en alimentation</u> (62 %), les <u>producteurs agricoles</u> (36 %), les transformateurs alimentaires (32 %) et le gouvernement (30 %).
- Ainsi, force est de constater que le <u>gouvernement</u> est nommé parmi les quatre premiers choix en matière d'intervenants qui devraient endosser la responsabilité de favoriser le développement des produits alimentaires locaux.



Le paradoxe marketing des aliments locaux réside dans l'écart important entre l'importance de cette « cause » (consommation locale) aux yeux des consommateurs et les moyens existants afin d'authentifier la provenance de ces aliments. En effet, cet éclairage récent sur la consommation démontre à quel point la consommation des aliments locaux (comprendre nationaux, régionaux ou locaux) semble être considérée comme acquise vu la vétusté des moyens d'identification qui sont si non volontaires (ex. : Aliments du Québec), ou qui peuvent aussi porter carrément à confusion (appellations « Canada #1 », « Canada de fantaisie », etc.). Dans le cas des aliments locaux, l'augmentation de leur consommation passe essentiellement par des enjeux d'identification obligatoire (gouvernement) — 81 % le souhaitent — et de marketing (commerçants et gouvernements).

# 6. Produire pour se nourrir, se choisir

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 des opérateurs commerciaux étrangers. Il ne faut alors qu'une dispute commerciale, 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 Québec<sup>168</sup>.

# 6.1 Changer de paradigme collectif

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 nationale, et non pas d'approvisionner les marchés internationaux pour augmenter notre balance commerciale. C'est de son rôle nourricier national 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 et éviter les effets négatifs (sociaux et environnementaux) que les opérations de l'agroalimentaire peuvent occasionner. 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 et

<sup>&</sup>lt;sup>168</sup> Direction de santé publique de Montréal. *Qui nourrit Montréal?* 3 mars 2003. <a href="http://www.santepubmtl.qc.ca/developpement/securite/manchette/03032003.html">http://www.santepubmtl.qc.ca/developpement/securite/manchette/03032003.html</a>



l'agroalimentaire. Les retombées positives d'une telle politique pour les Québécois seraient nombreuses et incluraient 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 la production sans égard à la destination, 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.

À cet effet, la mission actuelle du ministère de l'Agriculture, si elle comporte une référence au développement durable, n'en demeure pas moins essentiellement économique. La mission du ministère de l'Agriculture est illégitime en ce qu'elle puise à même les deniers publics pour servir des intérêts privés (assurer le développement du secteur) alors que l'alimentation répond à un besoin fondamental, comme celui de s'abreuver. Une telle situation paraîtrait inacceptable dans le cas des soins de santé ou de la distribution de l'eau potable. Pourquoi la serait-elle dans le cas de l'alimentation ? Elle doit être revue afin de lui procurer sa légitimité perdue, afin qu'elle soit au service du rôle fondamental de l'agriculture, c'est-à-dire celui de nourrir ceux qui la soutiennent, collectivement et ceux qui en ont besoin, impérativement, vitalement. Mais cette recherche de légitimité ne puise pas seulement dans l'idée de l'imputabilité ou du lien entre les citoyens payeurs de taxes et ceux que ces taxes soutiennent. Elle puise également dans l'incontournable réalité selon laquelle l'agriculture s'opère sous des conditions climatiques, topologiques, agronomiques, culturelles et économiques fondamentalement différentes selon qu'elle s'opère ici ou ailleurs. C'est donc au nom de notre propre sécurité alimentaire fondée sur l'obligation de soutenir les opérations de notre propre « frigo » que la souveraineté alimentaire paraît la seule vision collective raisonnable.

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. De plus, sur une longue période, l'innocuité des concentrations permises en pesticides sur les fruits et légumes frais ou en facteurs de croissance ou médicaments dans le cas de la viande, reste à faire. Le principe important de précaution devrait aussi prévaloir dans ces cas, comme pour les OGM.

La qualité des aliments biologiques ne fait pas 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.

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. Et même confiné de plus en plus à ce rôle réducteur de consommateur, l'identification de la provenance ou des produits biologiques est très boiteuse. Il y a en effet soit au moins difficulté de se repérer du fait d'une multiplication de logos et de marques de certification (bio), ou pire, carrément confusion sur la provenance avec les mentions fédérales comme « Canada no. 1 », « Canada de fantaisie », « Produit du Canada » (si + de 51 % de la valeur provient du Canada). La loi québécoise sur les appellations, à ce chapitre, si elle n'est pas parfaite, constitue une avancée. Elle ne permet malheureusement pas aux « simples produits d'ici » d'être clairement repérés sur les étals, pour leur seule identité de provenance.

Des initiatives citoyennes intéressantes, telles que l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), l'agriculture urbaine, les marchés publics, les jardins et les cuisines collectives, ainsi que les coopératives d'alimentation, demeurent malheureusement limitées et marginales, entre autres parce qu'elles ne bénéficient que de peu ou pas de soutien gouvernemental. Mais pire encore est le manque d'informations simples, claires et neutres dont bénéficieraient les citoyens pour effectuer leurs choix alimentaires. En plus de la difficulté à repérer ce qui nous semble être des éléments « souhaitables » sur les aliments (bio, local), il n'est pas plus possible de repérer ce qui nous semble être des éléments indésirables. La manifestation la plus fragrante 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 n'augure rien de bon pour notre sécurité alimentaire collective.

# 6.2 Approches et initiatives d'ici et d'ailleurs



De plus en plus de groupes en quête de nouvelles solutions à l'insécurité alimentaire souhaitent se tourner vers d'autres structures que celles 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 à soutenir.

### 6.2.1 Au Québec

L'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, 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 et 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 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 sa coordination. À l'été 2007, les fermes membres du



réseau coordonné par Équiterre seront au nombre d'une centaine à fournir environ 8 700 familles via plus de 350 points de livraison dans 13 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 :

- Le partage des risques et des bénéfices : Le citoyen prend à sa charge les risques inhérents à l'agriculture en payant à l'avance sa part de récolte. En retour, la ferme prend tous les moyens pour produire et livrer en quantité, qualité et diversité. Lorsque la saison est favorable, le citoyen profite de la générosité accrue du jardin.
- Agriculture biologique : Les fermes du réseau sont certifiées biologiques ou en voie de l'être;
- Production locale : Les produits proviennent à au moins 75 % de la ferme (50 % l'hiver). La balance doit provenir de fermes de la région;
- Dimension sociale : Les projets incluent des rencontres, des fêtes de récolte, des journées de travail à la ferme, des évaluations, des présentations d'états financiers, etc. La relation est fondée sur la transparence et la confiance.

Au cours des années, le rôle d'Équiterre s'est défini. Il consiste essentiellement à promouvoir la formule ASC tant au niveau des citoyens producteurs agricoles que des citoyens-mangeurs. Il consiste aussi à soutenir le travail des producteurs agricoles dans le développement de leur ferme. Ce soutien prend la forme de visites de ferme, de formations, d'un programme de mentorat et de la réalisation constante d'une veille sur les prix de détail. Équiterre a aussi réalisé deux études sur les coûts de production propres au modèle de l'ASC afin de soutenir les producteurs dans leurs efforts pour une meilleure gestion financière.

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 peuvent depuis deux 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 projet veut améliorer l'accès des participantEs des cuisines collectives, de leur famille et des communautés à des aliments sains à moindre coût. Au moins 20 partenariats entre des cuisines collectives et des fermes biologiques locales auront été développés aux quatre coins de la province. Un guide d'implantation a été élaboré et distribué afin de permettre à toute cuisine collective intéressée de se jumeler avec une ferme. Le guide documente d'ailleurs quelques liens, notamment sur la question du coût des portions préparées par certains groupes ayant expérimenté un lien. Il en ressort que les groupes participants ont été capables de préparer des portions à moins de 1 \$, comme c'est l'usage au sein de ce mouvement de prise en charge.

Garderie bio-locale. 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, cinq CPE se sont approvisionnés en fruits et légumes biologiques et locaux auprès de quatre fermes du réseau d'ASC. Deux de ces cinq CPE étaient situés en milieux 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.

Coopératives de solidarité. La coopérative de solidarité regroupe ceux offrant un service et ceux qui le reçoivent, soit des producteurs ou des travailleurs et des consommateurs et aussi des membres de soutien qui supportent la mission. 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 la Clé des champs à St-Camille, ou la coopérative du Rocher Percé, à Val d'Espoir en Gaspésie 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. Quelques cafétérias scolaires sont également opérées par les parents et travailleurs sous la formule de la coopérative de solidarité. C'est le cas de la Coopérative Le Gout'heure qui opère une cafétéria d'école primaire ou de la Coopérative l'Horizon, qui opère une cafétéria d'école secondaire à Marie-Ville.

Coopératives de consommation. Une coopérative d'achat est un groupe de personnes et de familles qui se rassemblent pour acheter des aliments en vrac, directement du grossiste ou du fermier. Ils obtiennent ainsi de meilleurs prix pour des aliments plus sains. D'autres coopératives alimentaires sont approvisionnées par des grandes chaînes alimentaires. C'est le cas des coopératives (62) qui sont regroupées sous la Fédération des coopératives d'alimentation du Québec. Dans la plupart des cas, ces coopératives ont signé des contrats d'approvisionnement avec la bannière IGA ou avec Métro. Leur marge de manœuvre s'en trouve d'ailleurs fortement réduite, ce qui n'est pas sans les placer dans une situation parfois difficile entre deux légitimités, l'une visant le « bien-être économique » de ses membres consommateurs et l'autre visant le



« bien-être économique » de ses membres consommateurs qui sont aussi des agriculteurs de leur propre communauté. C'est la limite de la formule coopérative qui fédère qu'une seule catégorie de membres.

Les marchés publics. Au Québec, cette formule prend un essor certain. Autant dans les grandes villes comme Montréal ou Québec, les villes de Sherbrooke, Drummondville, Bécancour, Saint-Hyacinthe et d'autres villes plus « petites » encore, comptent maintenant un marché public. Ils sont souvent gérés par les producteurs agricoles sous la formule coopérative ou par des organismes gestionnaires constitués en organismes à but non lucratif. Comme pour l'ASC, cette formule permet aussi au citoyen-mangeur d'entrer en rapport avec l'agriculteur. Il faut toutefois être vigilant, car de plus en plus de commerçants s'installent dans ces marchés publics. La formule de marché public a fait des pas de géant aussi aux États-Unis où ils se comptent par milliers maintenant. On y comptait environ 300 marchés publics dans le milieu des années 1970; 1 755 en 1994 et plus de 3 100 aujourd'hui<sup>169</sup>.

### 6.2.2 Ailleurs en Amérique du Nord

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.

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 le 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 à se procurer des aliments directement des

\_

<sup>&</sup>lt;sup>169</sup> Halweil, Brian. 2004, Eat Here, Worldwatch Institute, 236 p.



fermes locales. Le National Farm To School Program offre aux écoles de l'assistance technique, aide à organiser des séminaires et des sessions d'information et de formation pour les 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 États-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 (de 6 à 17 ans) aux États-Unis 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.farmtoschool.org/

Expériences de liens entre des fermes biologiques et/ou locales et des personnes à faible revenu. D'une manière générale, voici quelques-unes des solutions les plus souvent retenues<sup>170</sup>:

- 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;
- la participation des fermes aux banques alimentaires locales en donnant une part de leur production chaque semaine;
- échange de travail contre des parts;
- la création de systèmes de bons par les fermes ainsi que l'acceptation des tickets alimentaires.

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 fermes d'ASC ont accepté les tickets alimentaires ou d'autres options qui les rendent 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 fermes d'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

<sup>&</sup>lt;sup>170</sup> 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.



Macison Area Community Supported Agriculture Coalition (MACSAC) (Wisconsin). 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 résidants à faible revenu. Ce programme est financé par un fonds d'assistance créé par des campagnes de financement, 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

Good Food Box, Food Share (Toronto). L'organisme Foodshare à Toronto<sup>171</sup> 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 citadins des producteurs. Ainsi, deux fois par mois à travers son projet Good food box<sup>172</sup>, elle livre à 2 000 personnes des produits frais et principalement locaux. Les livraisons se font à 200 points de dépôt. 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 producteurs n'ont qu'à livrer leurs 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 tout groupe ou personne intéressé à développer un système de distribution de fruits et légumes frais à but non lucratif.

Le développement de systèmes alimentaires et agricoles basés sur la communauté, par l'Université Cornell (New York, États-Unis). Relier agriculture, alimentation et communautés. Voici les grandes lignes des étapes et outils proposés par le Community, Food and Agriculture Program de l'Université Cornell<sup>173</sup> 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 voire 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 :

<sup>173</sup> 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.

<sup>171</sup> Voir www.foodshare.ca



- 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;
- 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;
- 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.

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 décisions au sein de la communauté et de renforcer ses capacités à résoudre les problèmes qui pourraient survenir à l'avenir.

Construire un partenariat fort, basé sur la collaboration. Quoique l'initiative pour le développement de systèmes alimentaires et agricoles locaux (SAAL) 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 une assise pour le développement de SAAL à long terme. Les ressources de chacun des groupes sont une contribution unique. Les partenaires potentiels pour le développement de SAAL basés sur la communauté peuvent être des agriculteurs, travailleurs agricoles et organisations agricoles, résidants 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, et la communauté d'affaires regroupée au sein de la chambre de commerce locale.

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 trois 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.

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



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.

« 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. La 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, entre autres, par leur envergure, leur portée, leurs participants, les problèmes sur lesquels ils se penchent, les méthodes utilisées et les résultats obtenus. Ces projets peuvent s'attaquer à une variété de problèmes incluant la malnutrition, l'insécurité alimentaire, les désordres alimentaires, l'accès aux aliments, les magasins d'alimentation, 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 leurs points 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 à 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 la 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

#### 6.2.3 Europe

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 main. Par exemple, dans la région d'Émilia Romagna, 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.

Projets de « cartographie communautaire », par Sustain <sup>174</sup>. 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

<sup>&</sup>lt;sup>174</sup> 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.



pratiques et des politiques agricoles et alimentaires qui améliorent la santé et le bien-être des humains et des animaux ainsi que les milieux 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. 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 participative peuvent être porteuses de succès en vue d'impliquer des groupes variés de personnes dans le processus d'élaboration de politiques. Ces groupes 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 qui ont été utilisées 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 de littéralement « voir » le problème. Ceci est valable tant pour les personnes politiques que pour 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 au même niveau, encouragent 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. Elle est aussi flexible et rigoureuse et requiert un engagement vers l'action. Elle est 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. Enfin, cette approche 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 ancrées 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 ainsi qu'une grande quantité d'informations de grande qualité et des propositions d'actions créatives.

#### 6.2.4 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 (S.A.). De plus en plus de groupes intervenant en S.A. 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 elles ne couvrent que 2 % de la superficie de la surface de la Terre, les villes consomment 75 % de ses ressources<sup>175</sup>. D'autre part, la consommation et la production dans et près des villes ne sont pas 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-Unis<sup>176</sup>. 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 résideront dans les villes. Plusieurs experts se demandent d'où proviendra la nourriture nécessaire pour nourrir 5 milliards d'urbains. La réponse pourrait

<sup>176</sup> Heimlich, R.E. et W.D. Anderson, 2001 dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

<sup>175</sup> Ibid



être : des villes elles-mêmes<sup>177</sup>! 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 viable<sup>178</sup>. 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 »<sup>179</sup>.

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 et la sécurité alimentaires, 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 équivaudrait à 17 milliards de dollars; une somme similaire à celle de la production massive de maïs 180. 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 sont plus élevées 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 Fraser 181, 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 approvisionnent alimentaire par l'AU. Plusieurs villes densément peuplées des pays en développement parviennent à produire jusqu'à 30 % de leurs besoins alimentaires.

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 résidants 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 et ceux d'institutions publiques, d'églises et de grandes compagnies. En 1996, environ 78 000 jardiniers berlinois appartenaient à l'association nationale

<sup>177</sup> Toronto Food Policy Council, 1999. Feeding the City from the Back 40: A Commercial Food Production Plan for the City of Toronto.

<sup>&</sup>lt;sup>178</sup> 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.

<sup>&</sup>lt;sup>179</sup> Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>180</sup> Dahlberg dans Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>181</sup> Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.



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 légumes<sup>182</sup>. 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 résidants de Londres<sup>183</sup> et 44 % des résidants de Vancouver<sup>184</sup> 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 Lansing<sup>185</sup>. Plus de 440 familles reçoivent l'équipement (incluant les semences, plants et équipement de cannage) ainsi que 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 Toronto<sup>186</sup>:

- se doter d'une politique de protection du territoire agricole;
- créer des projets pilotes 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;
- 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.

Jardins collectifs à Montréal : Action Communiterre<sup>187</sup>. 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.

<sup>182</sup> United Nations Sustainable Development Success Stories, dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit..

<sup>&</sup>lt;sup>183</sup> Garnett, T. 1999 dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

<sup>184</sup> City farmer homepage (http://www.cityfarmer.org) dans Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>185</sup> Brown, H. Katherine and Anne Carter, October 2003. Op. Cit.

<sup>&</sup>lt;sup>186</sup> Toronto Food Policy Council, 1999. Op. Cit.

<sup>187</sup> http://www.cam.org/~ecoini/french/fabout.html



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.

#### 6.2.5 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 avoisinantes<sup>188</sup>. 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 de 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.

**Au Québec : Protec-Terre.** Alors qu'aux États-Unis, il y a plusieurs fiducies foncières qui protègent des terres agricoles et qu'elles en retirent des avantages fiscaux, 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.fermecadetroussel.org

Autonomisation à travers la propriété communautaire: Neighborhood Alliance (NENA), Market Gardens and Regional Farm Stand, New York (États-Unis)<sup>189</sup>. Ce projet est financé par les Community food projects programs. Ceux-ci sont des programmes de financement fédéraux administrés par la Cooperative State Research, Education and Extension Service du Département d'Agriculture des États-Unis. Les projets de NENA sont nés d'une campagne de six ans pour l'obtention d'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 trois acres, un entrepôt et un restaurant, tous dans le quartier. NENA travaille avec trois quartiers du nord-est de Rochester dont la population totale est de 17 143 habitants. Cette population est répartie comme suit : 58 % est afro-américaine, 35 % est hispanique et 7 %

<sup>&</sup>lt;sup>188</sup> Clouâtre, Céline, 2004. *Le Partenaire*. Bulletin de liaison des partenaires des fermes en Agriculture soutenue par la communauté. Vol. 3, No. 3. Octobre 2004

<sup>189</sup> Tauber, Maya and Andy Fisher, 2002. A Guide to Community Food Projects, 19 p.. Disponible au http://www.foodsecurity.org/pubs.html



blanche ou autre. Le revenu moyen est en dessous du seuil de pauvreté et la communauté reçoit annuellement plus de 20 millions de dollars 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 deux jardins communautaires en 1999 et a acheté un site de trois acres 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 semaine 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 faits 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 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...).



# 7. Recommandations

Ce que nous mangeons et ce que le territoire et ses citoyens deviennent sont en grande partie déterminés par le rapport qu'entretient l'État au système alimentaire, par la manière dont l'État interagit avec les « opérateurs » du système alimentaire par ses programmes, mesures, lois et règlements. Équiterre entend profiter de la tenue et du mandat de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, une rare occasion, pour faire les représentations et la mobilisation requises afin d'influencer le processus en faveur d'une agriculture nourricière, territorialisée, écologique et solidaire.

#### 7.1 Fondement

Comme l'eau ou les soins de santé, l'alimentation répond à un besoin humain fondamental reconnu comme un droit dans plusieurs traités internationaux signés notamment par le Canada. Or, au Québec, la propriété foncière, l'exploitation agricole, la transformation ou la distribution alimentaires sont opérées par des organisations privées à capital. Les aliments sont offerts aux consommateurs à des conditions issues d'un processus d'équilibrage par le prix entre l'offre et la demande, ce qui ne concorde pas avec le statut de l'aliment, réponse à un droit. Les phénomènes montants des banques alimentaires et celui du marchandisage (marketing, transformation et différenciation) démontrent bien la limite du marché à répondre au besoin fondamental de l'alimentation. De plus, les opérations du système alimentaire génèrent plusieurs effets pervers, tant sur le plan environnemental que sur le plan du développement humain et social, notamment en ce qui concerne les enjeux de la santé (malbouffe). Ces effets pervers sont socialisés (programmes gouvernementaux pour les contrer) alors que les profits retournent aux actionnaires. Ceux qui entretiennent le paysage et le territoire et qui sont à la base de ce système alimentaire, les agriculteurs, vivent une crise à l'échelle mondiale au niveau de leurs revenus nets. Les producteurs agricoles de 128 pays de la planète (Europe, Asie, Amérique du Nord) ont d'ailleurs signé et déposé une position commune à l'OMC afin de rappeler la prérogative de l'alimentation de leur nation respective sur la liberté de commerce. Selon nous, le besoin fondamental commande la sécurité. La sécurité passe par le droit à l'alimentation. Ce droit s'obtient par l'autonomie et la souveraineté alimentaires, qui sont des orientations fondamentales, des visions pour y parvenir.

L'État ne peut pas concevoir le système alimentaire, dans son rapport avec lui, comme une industrie dont il faut assurer le développement. Le développement doit d'abord et avant tout être celui de la sécurité alimentaire des citoyens (qualité, quantité, diversité, accès physique et économique, capacité et pouvoir citoyen, savoir-faire culinaire, territorialité et écologie) et de son territoire et concevoir les « opérateurs » (agriculteurs, transformateurs, transporteurs, distributeur et détaillants) du système alimentaire comme les « nourriciers » de ces citoyens. L'État doit donc délaisser son orientation fondamentale de « Conquête des marchés » pour une orientation d'autonomie et de souveraineté alimentaires. De là, nombre de politiques et mesures plus précises devraient systématiquement souscrire à cette orientation de fond.



Afin de rendre compte de la réalisation de cette vision, nous recommandons :

#### 7.1.1 Recommandations sur la souveraineté alimentaire

- Revoir la mission du ministère de l'Agriculture afin d'assujettir ses programmes et interventions à une vision nourricière pour le Québec;
- La conception et l'usage d'un indice de sécurité alimentaire national (indice SAN) fondé sur le niveau d'autosuffisance national, la durabilité écologique du système alimentaire, l'accessibilité économique des aliments et le savoir-faire culinaire, comme principaux indicateurs;
- Le compte-rendu public régulier du niveau de cet indice, un peu à la manière des cotes boursières. À ce titre, créer, sous l'autorité de l'Assemblée nationale, un poste de Commissaire à la sécurité alimentaire et le pourvoir d'une équipe apte à « surveiller » l'évolution de l'indice et l'application des mesures publiques favorables à la souveraineté alimentaire (vérificateur agroalimentaire).

# 7.2 Recommandations pour le système « dominant »

Nous avons trouvé qu'il pourrait être avantageux d'établir des recommandations afin de favoriser le « rajout » de solidarité, d'écologie et de mutualité dans le fonctionnement de ce nous pourrions appeler le système alimentaire dominant, ou existant, celui qui nourrit déjà dans une très large mesure les citoyens du Québec. Nous reviendrons plus loin sur d'autres recommandations visant le soutien de systèmes alimentaires qui « internalisent » plus naturellement ces enjeux dans leur fonctionnement même.

#### 7.2.1 Recommandations sur la gestion du territoire agricole

Refondre la Loi sur la protection des activités et du territoire agricole afin de :

- Faciliter l'intégration des jeunes en agriculture et la production et l'occupation du territoire sur de plus petites surfaces;
- Assurer l'usage des zones agricoles périurbaines prioritairement aux fins d'approvisionnement alimentaire des villes qu'elles peuvent desservir et assurer que ces terres soient consacrées à des activités agricoles favorables à la saine et durable cohabitation entre urbains et ruraux;
- Strictement empêcher (lire rendre impossible) tout empiètement de ces terres à des fins autres qu'agricoles.

# **7.2.2 Recommandations pour la refonte de la mise en marché réglementée** Refondre la Loi sur la mise en marché des produits agricoles afin de :

- Strictement limiter la marchandisation des droits de produire et assurer leur répartition sur l'ensemble du territoire habité du Québec, en partie sur une base démographique régionale;
- Rendre plus attrayantes et intéressantes financièrement les productions agricoles assujetties à une gestion de l'offre (redéfinir les coûts de production);



- Promouvoir fortement et efficacement ce mode de gestion de l'approvisionnement alimentaire (gestion de l'offre) comme le fer de lance et la locomotive de la souveraineté alimentaire et la promouvoir tant sur le plan national qu'international;
- Assurer que la gestion de l'offre, en tant que contrat social entre les producteurs et les « mangeurs » fasse l'objet d'une compréhension beaucoup plus grande de la part des consommateurs (apposition d'un logo ou d'un symbole rappelant le concept de souveraineté alimentaire ou d'autonomie alimentaire).

#### 7.2.3 Recommandations pour la distribution alimentaire au détail

- Soutenir la mise en place d'un programme de certification de « détaillants alimentaires responsables » afin de mettre en valeur les détaillants qui s'engagent très clairement, résolument et de façon transparente, à favoriser l'alimentation responsable, notamment la vente des produits du Québec, dans une optique de souveraineté alimentaire (assortir potentiellement cette certification de niveaux d'excellence);
- En partenariat avec les organisations de la société civile, étudier la faisabilité d'assurer un niveau d'approvisionnement local minimum auprès des grandes chaînes d'alimentation, en produits locaux (nationaux, provinciaux, régionaux, locaux).

#### 7.2.4 Recommandations pour la transformation alimentaire

• Poursuivre et intensifier les efforts afin d'assurer le développement de la transformation des aliments régionaux en région, mais dans l'optique de la souveraineté alimentaire et non dans l'optique du développement économique. À ce titre, favoriser l'implantation de la formule des coopératives de solidarité, comme véhicule organisationnel « mutualisant » (Ex.: Coopérative La Mauve) et plus généralement, lier l'aide gouvernementale (ou une partie) à l'approvisionnement des « marchés » locaux.

# 7.2.5 Recommandation pour le programme d'assurance stabilisation des revenus agricoles (ASRA)

- Rendre ces programmes conditionnels (ou au moins pour une part significative) à une mise en marché nationale, pour les producteurs qui ne souhaiteraient pas passer en mode « Gestion de l'offre »;
- Afin de soutenir les éleveurs dans la décroissance de la production (pour celle dont les volumes excèdent la consommation nationale, notamment porcine), mettre en place un fonds de transition;
- En bout de piste, implanter la gestion de l'offre en production porcine, à l'échelle du Québec, si collectivement, les producteurs y sont favorables.

#### 7.2.6 Recommandations pour le programme d'assurance agricole

• Bonifier ce programme afin de favoriser (ou au moins reconnaître) les fermes qui diversifient leurs productions (plutôt que le contraire). Tenir compte du mode de mise en marché dans l'évaluation du risque (ex. : cas de l'ASC et du paiement à l'avance).



#### 7.2.7 Recommandations pour l'alimentation dans les institutions publiques

- Adopter une politique nationale d'alimentation institutionnelle clairement et résolument tournée vers les produits locaux, du Québec et en partie biologiques (suivant le plan de développement du bio);
- Réintroduire des formations sur le système alimentaire, la production agricole, et les habiletés culinaires dans les cursus:
- Favoriser financièrement de tels liens alimentaires entre fermes et établissements publics, notamment sur la base des spécificités des produits du Québec et soutenir financièrement l'implantation de potagers écoliers dans les cours d'école.

#### 7.2.8 Recommandations sur les OGM

- Que le gouvernement du Québec adopte, tel qu'il l'a promis lors de la campagne électorale de 2003, l'étiquetage obligatoire des OGM comme première mesure transitoire. Le système d'étiquetage obligatoire du Québec devrait être au moins aussi strict que celui de l'Union européenne;
- Que le gouvernement du Québec annonce rapidement une consultation publique sur les OGM menée par le BAPE et, qu'au nom du principe de précaution, il annonce un moratoire immédiat sur la dissémination d'OGM dans l'environnement, au moins jusqu'au dépôt du rapport du BAPE sur les OGM;
- Que le gouvernement du Québec cesse de financer le développement de nouveaux OGM et qu'il renforce l'aide à la protection, à la structuration et à la promotion des secteurs agroalimentaires sans OGM au Québec;
- Que le gouvernement place au cœur de sa nouvelle vision, en plus de la souveraineté alimentaire, l'écologie et la santé des citoyens.

# 7.3 Recommandations pour les systèmes « éco-solidaires »

#### 7.3.1 Recommandations « bio » à l'égard des gouvernements

Comme l'a démontré l'étude sur la Consommation alimentaire responsable (Éclairage récent sur la consommation, partie 5 de ce mémoire), la connaissance des Québécois à l'égard des aliments bio est bonne de sorte que la stratégie de développement devra davantage se fonder sur les stades de l'attitude (une bonne opinion) et du comportement, comme le suggère la firme Léger Marketing. Cette stratégie commande davantage l'action des commerçants (prix, marchandisage), des groupes de la société civile (communication et influence sur l'opinion) et des gouvernements (communication, authentification, soutien au développement de l'offre).

• S'assurer que l'imminente réglementation canadienne en matière de certification biologique soit obligatoire à l'ensemble des produits portant <u>la mention biologique</u> vendus au Canada et que cette réglementation s'harmonise avec les exigences



internationales reconnues (Codex alimentarius, Guide ISO, etc.) et la Loi sur les appellations agroalimentaires;

- S'assurer qu'un logo biologique unique visant les produits du Québec puisse être utilisé pour les entrepreneurs et consommateurs qui valorisent à la fois les pratiques agricoles bio et l'origine locale des produits (lier le bio à l'origine, de façon volontaire). Et à ce titre, éviter toute confusion au niveau des « appellations » ou « logos » en s'assurant que les critères d'utilisation de ce logo biologique unique soient cohérents avec les objectifs de valorisation des produits locaux;
- Afin de rendre les produits biologiques locaux plus accessibles sur le plan de leur production et donc de leur offre sur le marché québécois, garantir auprès des agriculteurs la gratuité en matière de frais de certification et plus généralement, se doter d'une politique globale de soutien au développement de l'agriculture biologique assortie d'objectifs clairs en terme de nombre de producteurs, de superficie en production, de diversité des productions et de balance alimentaire, en y prévoyant des mesures au niveau de :
  - La formation (ITA, Université);
  - Des adaptations aux programmes de soutien déjà existants tenant compte des « risques » particuliers liés aux pratiques agricoles biologiques;
  - Soutien à la transition à l'agriculture biologique, par un soutien-conseil serré et fréquent;
  - La recherche et développement dans les stations de recherche existantes et à ce titre, favoriser l'implantation de Centres régionaux de recherche et développement mettant en valeur les moyens écologiques très adaptés à chacune des régions, pour faire face aux défis de la protection des cultures;
  - Des mesures législatives qui permettraient aux producteurs bio de ne pas assumer les frais ou pertes liés à la dérive des pesticides ou à la contamination de leurs terres par les OGM;
- Assurer la refonte du programme de soutien au développement de l'agriculture biologique, compte tenu de la prérogative de la souveraineté alimentaire et à ce titre, le pourvoir de sommes additionnelles afin de faire face aux grands défis de la mise en marché locale;
- Nous recommandons à l'État d'étendre sa politique du « pollueur-payeur » au cas de l'utilisation des pesticides utilisés en agriculture de manière à soutenir, à même de nouveaux revenus ainsi obtenus (taxes sur les ventes de pesticides), les agriculteurs qui n'en utilisent pas (bio):
- Soutenir la réalisation d'une campagne nationale de communication sur le processus de certification et sur les vertus des aliments certifiés biologiques, en partenariat avec les organisations impliquées, compétentes et aptes à la réaliser (organisations mandatées pour opérer les régimes de certification et organisations environnementales et consuméristes).

#### 7.3.2 Recommandations « bio » à l'égard des commerçants

L'augmentation de la vente et de la production d'aliments biologiques ne dépend pas que du gouvernement. C'est pourquoi nous pensons que des recommandations doivent être adressées aux commerçants de ces produits, bien que nous soyons conscients toutefois qu'ils n'aient pas de comptes à rendre à l'égard du suivi qu'ils pourraient ou non y donner.



- Favoriser les produits bio issus de la production locale, régionale et nationale. En effet, comme les produits locaux font l'objet d'un fort sentiment d'engagement de la part des consommateurs, nous recommandons aux commerçants de tâcher de trouver des fournisseurs locaux de produits bio. La critique semble montante à l'égard de la distance que parcourent les aliments, les bio aussi. À cet égard, nous demandons aux supermarchés d'adopter des « politiques internes de développement durable » qui auraient pour effet de rendre plus flexibles les critères d'achat afin de tenir compte de l'offre locale des aliments bio (revoir les règles relatives aux quantités offertes, aux regroupements de producteurs, à la fréquence d'approvisionnement et de facturation, à la marge de manoeuvre des gérants de magasins, etc.,);
- Nous encourageons fortement les commerçants et leurs regroupements professionnels à se joindre aux groupes consuméristes et environnementalistes afin que la réglementation canadienne en matière de certification des produits bio oblige la certification pour qu'un produit puisse porter la mention, comme c'est le cas au Québec. Ne pas le faire pourrait porter atteinte à la crédibilité de l'ensemble de la filière, tant canadienne que québécoise;
- Les forces économiques étant ce qu'elles sont du côté de la vente au détail (concentration), nous recommandons également aux regroupements professionnels de commerçants de <u>participer</u> à la mise en place et à la promotion d'un programme volontaire de valorisation des « commerces d'alimentation responsable » qui feront des efforts notables afin de favoriser la vente des aliments **bio-locaux**.

### 7.3.3 Recommandations « bio » à l'égard des organisations de la société civile

Nous adressons également quelques recommandations aux organisations de la société civile qui oeuvrent, comme Équiterre, aux questions environnementales ou consuméristes. Nous croyons que ces organisations jouent un rôle important, notamment sur le plan de la communication et de la mobilisation, des ingrédients indispensables au changement :

- Les forces économiques étant ce qu'elles sont du côté de la vente au détail (concentration), développer, proposer et opérer une mesure volontaire de valorisation (accréditation) des commerces de détail exemplaires sur le plan de la vente d'aliments responsables et à ce titre, exercer un leadership « citoyen » en la matière;
- Participer de façon centrale à la réalisation d'une campagne nationale de communication sur le processus de certification et sur les vertus du bio, afin de lui donner plus de crédibilité et centrant le message sur le thème de la santé, <u>autant individuelle qu'environnementale</u>.

### 7.3.4 Recommandations « locales » à l'égard des gouvernements

- Adopter une réglementation québécoise sur l'identification de l'origine des produits alimentaires vendus au Québec et à cette fin, assurer leur traçabilité du champ aux tablettes des commerces;
- Soutenir les réseaux de mise en marché à caractère solidaire aptes à assurer la consommation des aliments québécois par les Québécois et Québécoises, comme les marchés publics, l'Agriculture soutenue par la communauté, les jardins communautaires ou



- collectifs, les commandes collectives directes aux producteurs et à ce titre, fournir un soutien financier récurrent aux organisations civiles travaillant à la mise sur pied et au développement de ces solutions;
- Accentuer la représentation sur le plan international au sein de l'OMC afin de promouvoir les idées de l'exception agricole et de la souveraineté alimentaire et les moyens d'y arriver comme la gestion de l'offre, les marchés publics, l'ASC, etc.
- Soutenir la réalisation d'une vaste campagne nationale sur l'achat local et ses bienfaits et sur les moyens de repérer les aliments qui en sont issus;
- Soutenir l'effort individuel pour ceux et celles parmi les citoyens du Québec qui s'engagent dans le soutien direct à l'agriculture biologique locale (ex. : ASC), notamment par la formule des crédits d'impôt (ex. : cas des cartes mensuelles de transport en commun).

#### 7.3.5 Recommandations « locales » à l'égard des commerçants

- Les commerçants et leurs regroupements professionnels devraient mettre en place une stratégie et un plan d'action leur permettant d'accentuer leur engagement vis-à-vis de la mise en marché des produits locaux (nationaux, provinciaux, régionaux, locaux);
- Les forces économiques étant ce qu'elles sont du côté de la vente au détail, nous recommandons également aux regroupements professionnels de commerçants de <u>participer</u> à la mise en place et à la promotion d'un programme de valorisation des « commerces responsables » qui feront des efforts notables afin de favoriser la vente des aliments bio-locaux, équitables et locaux;
- Favoriser la vente des aliments québécois par la révision des politiques d'achat des grandes chaînes d'alimentation (frais de listing, frais de tablettage, etc.), particulièrement pour les produits frais et de base;
- Participer activement aux efforts de représentation, avec les organisations civiles (syndicats agricoles, groupes consuméristes et environnementalistes), afin que l'identification des provenances sur les aliments soit nettement améliorée;
- Participer activement à une vaste campagne nationale sur l'achat local visant à mettre en valeur les retombées économiques, sociales et environnementales de l'achat local et sur les moyens de repérer ces produits (logos).

# 7.3.6 Recommandations « locales » à l'égard des organisations de la société civile

- Développer et proposer une mesure volontaire de valorisation (accréditation) des commerces de détail exemplaires sur le plan de la vente d'aliments responsables (local);
- En partenariat avec les divers paliers de gouvernement, développer et proposer une vaste campagne nationale de valorisation de la consommation alimentaire locale, mettant l'accent sur les vertus économiques, sociales et environnementales de la consommation locale, sur les moyens de repérer ces aliments et sur l'importance de cuisiner des produits frais et de base;
- Valoriser et promouvoir les réseaux de mise en marché de proximité et à cet égard, poursuivre la sensibilisation des citoyens et citoyennes sur l'impact et la valeur de tels réseaux.



#### 7.4 Autres recommandations

#### 7.4.1 Recommandations par rapport à la relève et au patrimoine foncier

- Refondre les programmes de soutien à l'établissement pour tenir compte des nouvelles réalités de l'agriculture, notamment au niveau des implications financières du démarrage ou de la reprise d'une entreprise agricole biologique-locale;
- Faciliter l'accès à la terre pour la relève agricole par la mise en place de divers systèmes de protection des terres agricoles, telles les servitudes et les fiducies foncières à vocation agricole durable (Cas des *Landtrust* aux États-Unis) ou par des systèmes de gestion œuvrant à la rencontre entre l'offre et la demande et à ce titre, bonifier la loi actuelle sur les fiducies foncières de conservation afin d'y ajouter une catégorie agricole;
- Soutenir la relève désirant convertir une ferme à l'agriculture biologique ou démarrer une entreprise agricole biologique, notamment par des primes « bio-locale » à la transition;
- Améliorer le soutien technique à la relève agricole, dans une perspective d'agriculture durable.

#### 7.4.2 Recommandations pour le savoir-faire culinaire

- Soutenir de façon durable et reconnaître le travail des formules aptes à valoriser l'acquisition et la transmission des savoirs-faire culinaires:
- Assurer le soutien financier récurrent aux projets et organisations oeuvrant à la transmission des savoirs-faire culinaires;
- Favoriser l'adhésion des citoyens à ces groupes, notamment par le soutien à la location de locaux, à l'achat d'équipements et à la promotion de ces formules de prise en charge.



### 8. Conclusion

Même en contexte occidental, la sécurité alimentaire est un enjeu complexe et si fondamental, car, à tous les jours, la quête compétitive à la meilleure rémunération des capitaux investis démontre à quel point les citoyens n'ont qu'un pouvoir limité sur leur propre système alimentaire. Une réelle sécurité alimentaire pour le Québec implique le contrôle de nos approvisionnements agroalimentaires, le virage vers une agriculture réellement durable, l'accessibilité de tous et de toutes à une diversité d'aliments de qualité, ainsi qu'une révision de nos circuits de mise en marché et de là, une intervention étatique revue et corrigée.

On le sait, le monde occidental compte pour 20 % de la population mondiale alors qu'il consomme 80 % des ressources planétaires. Dans ce contexte, la consommation, en occident comme au Québec, est un fort levier de changement. Encore faut-il que les consommateurs aient accès à l'information requise pour changer les choses (étiquetage sur l'origine québécoise et la nature biologique et non-OGM des aliments). Encore faut-il aussi s'assurer de bien renseigner la population sur les liens existant entre agriculture, santé, environnement, développement régional, entretien du territoire, économie, etc.. Encore faut-il que les systèmes alimentaires « écosolidaires » qui intègrent plus naturellement l'écologie et la solidarité dans leur fonctionnement de base soient soutenus au même titre que l'est le système alimentaire dominant. Encore faut-il que l'État réalise qu'il est le principal garant du bien commun. Car les solutions ne sauraient être possibles sans un leadership fort et visionnaire de la part des élus, devant les grandes forces du marché qui s'exercent. Comme le logement ou le transport des personnes, l'alimentation fait partie des besoins fondamentaux de la société. Dans ce contexte, Équiterre appelle l'État à prendre rapidement en main le virage qui s'impose en agriculture et agroalimentaire. Laissés à eux-mêmes, sans autres moyens que ceux dont ils disposent actuellement et sans le support collectif étatique, financier et réglementaire, les citoyens n'arriveront pas à rééquilibrer la tendance lourde de l'« agrobusiness ». Choisir l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire, c'est d'abord se choisir nous-mêmes.