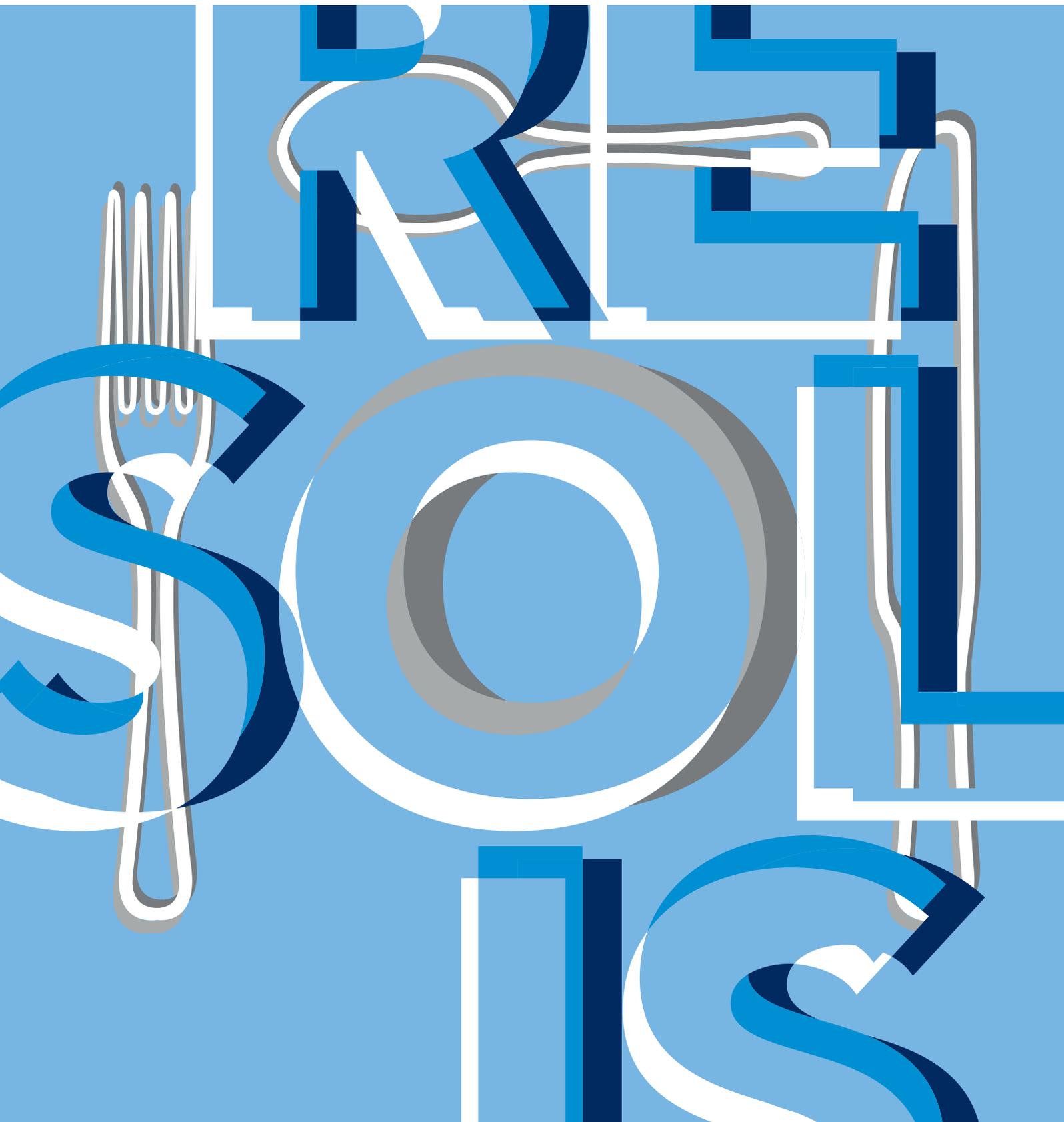




JOURNAL RESOLIS #07 (FÉVRIER 2016)

SYSTEMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS AU QUÉBEC

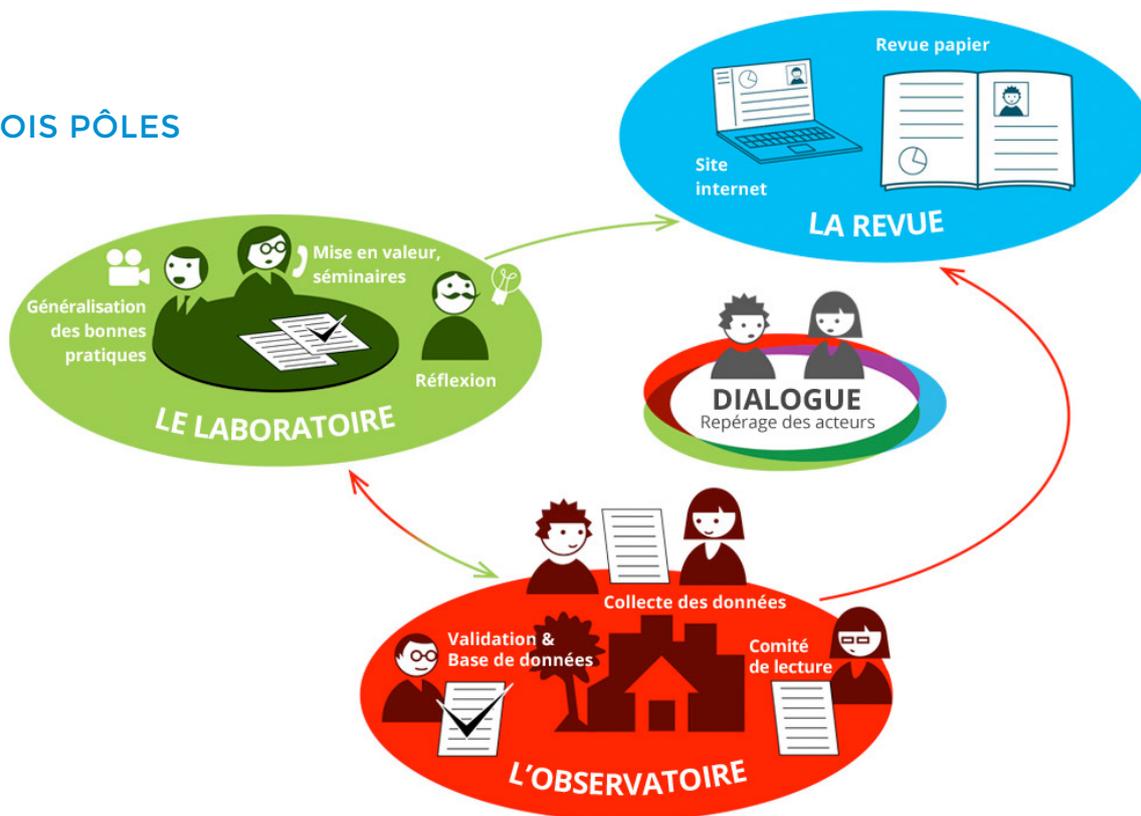
100 initiatives locales pour une alimentation responsable
et durable



Tel est le principe qui a conduit Philippe Kourilsky, Professeur émérite au Collège de France, à fonder en 2010, RESOLIS (association sans but lucratif).

Les actions de terrain dans le domaine de la solidarité sont trop souvent méconnues alors qu'elles peuvent être sources de véritables innovations sociales. RESOLIS a développé des outils de repérage, d'évaluation et de valorisation des meilleures pratiques et de leurs auteurs.

SES TROIS PÔLES



SON ÉQUIPE



Chloé Landrot
Programme et International

Michel Brugière
Pauvreté France

Hervé Bouzanquet
Secrétaire général et trésorier

Philippe Kourilsky
Président

Jacques Glowinski
Administrateur

David Ojcius
Rédacteur en chef

Henri Rouillé d'Orfeuil
Relations extérieures

Alice Balguerrie
Programmes & Financements

Agnès Chamayou
Programmes & Développement

Pierre Corvol
Vice-Président

Soumia Malinbaum
Administratrice

Sophie Dupraz
Programmes & Communication

LE JOURNAL RESOLIS EST :
publié par l'Association RESOLIS
(Loi 1901 - Siret n° 794 833 863 000 10)
4, rue de la Sorbonne ,75005 PARIS
www.resolis.org
CONTACT : observatoire@resolis.org

Coordonné par Geneviève Parent

Imprimé au Québec

© AUTEURS 2016

Les textes publiés sont disponibles sous la licence Creative Commons.

Les auteurs conservent leurs droits sur leur article mais autorisent la revue à le publier, le copier, le distribuer, le transmettre et l'adapter à condition qu'ils soient correctement cités.

www.creativecommons.org/licenses/

GRAPHISME : EXCELLCOPIE

CHAIRE DE RECHERCHE EN DROIT SUR LA DIVERSITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRES



Pour assurer une sécurité alimentaire mondiale durable, il est impératif de s'interroger sur les instruments juridiques de promotion et de protection de la diversité des produits et des modes de production agricoles et alimentaires.

Créée en avril 2014, la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval (Chaire DDSA) a pour mission de développer des connaissances en droit national et international au regard de l'objectif de protéger et de promouvoir la diversité agricole et alimentaire. Les chercheurs de la Chaire DDSA se sont donc naturellement intéressés aux systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et aux initiatives d'alimentation locale et durable (IARD) qui les composent en raison de leur grand potentiel pour l'atteinte de cet objectif.

La Chaire DDSA est fière d'avoir chapeauté les projets québécois et costaricien des « 100 initiatives » de concert avec l'Association RESOLIS et ainsi d'avoir contribué à la réflexion sur les SAT et plus largement à celle qui est relative à la sécurité alimentaire durable.

L'équipe du projet « Systèmes alimentaires territorialisés au Québec : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable » de la chaire DDSA



Geneviève Parent
Professeure titulaire
Titulaire Chaire DDSA
Faculté de droit
Université Laval



Marie-Claude Desjardins
Professeure associée
Faculté de droit
Université de Sherbrooke



Geneviève Laroche
Auxiliaire de recherche
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
Université Laval



Alexandre Genois
Auxiliaire de recherche
Faculté de droit
Université Laval



Léo Bureau-Blouin
Auxiliaire de recherche
Faculté de droit
Université Laval



Marie-Ève Buist
Coordonnatrice
Chaire DDSA
Faculté de droit
Université Laval

CONTACT : cddsa@fd.ulaval.ca

SYNTHÈSE du Numéro « Systèmes alimentaires territorialisés au Québec, 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable »

SUR LA ROUTE DES SAT AU QUÉBEC...



DÉFINITION

Celle proposée par le professeur Jean-Louis Rastoin : « *ensemble de filières agroalimentaires répondant aux critères du développement durable, localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une gouvernance territoriale* »

3 étudiants de la Chaire DDSA

à la recherche d'initiatives locales pour une alimentation responsable et durable



100 initiatives



QUI ?

Portées par des producteurs agricoles et de semences, des acteurs de la production de services d'accompagnement ou d'appui, des acteurs de la distribution, des acteurs de la consommation et des acteurs de la valorisation non alimentaire de produits alimentaires.

OÙ ?

Localisées au Québec



QUOI ?

Concernant des actions de tous les maillons de la chaîne agroalimentaire (la production de semences, la production et la transformation agricole et alimentaire, la consommation alimentaire, la commercialisation, la production de services, la valorisation non-alimentaire)



POURQUOI ?

Produisant des externalités positives sociales, environnementales, pédagogiques et culturelles



Synthèse p.4

Introduction p.7

TRANSITION ALIMENTAIRE....SUIVONS LA VOIE OUVERTE PAR LES PIONNIERS DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE p.8

● **PRÉFACE**

● **AUTEUR** : Henri Rouillé d'Orfeuil

UNE ÉTAPE VERS LA RECONNAISSANCE, LA PROMOTION ET LA PROTECTION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS AU QUÉBEC... p.10

● **ÉDITORIAL**

● **AUTEUR** : Geneviève Parent

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS ENJEUX ET STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT p.12

● **ARTICLE**

● **AUTEUR** : Jean-Louis Rastoin

Chapitre 1: p.16

100 INITIATIVES QUÉBÉCOISES POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE

1. OÙ ? p.18

● **ANALYSE ET PRÉSENTATION INFOGRAPHIQUE**

● **RÉSUMÉ** : La localisation géographique des initiatives

2. QUI ? p.20

● **ANALYSE ET PRÉSENTATION INFOGRAPHIQUE**

● **RÉSUMÉ** : Les acteurs à l'origine des initiatives

3. QUOI ? p.22

● **ANALYSE ET PRÉSENTATION INFOGRAPHIQUE**

● **RÉSUMÉ** : Les types d'actions menées

4. POURQUOI ? p.24

● **ANALYSE ET PRÉSENTATION INFOGRAPHIQUE**

● **RÉSUMÉ** : Les externalités des initiatives

QUE FAUT-IL RETENIR DU REPÉRAGE ET DE L'ANALYSE COMPARATIVE DES 100 INITIATIVES QUÉBÉCOISES ? p.27

- **CONCLUSION**
- **AUTEUR** : Geneviève Parent

Chapitre 2: p.28

LISTE DÉTAILLÉE DES 100 INITIATIVES SELON LEUR EXTERNALITÉ PRINCIPALE

1. EXTERNALITÉS SOCIALES. p.29

- 1.1. *Catégorie: «aide et insertion de personnes en difficulté»* p.29
- 1.2. *Catégorie: «amélioration de la santé par une alimentation saine»* p.30
- 1.3. *Catégorie: «création et renforcement du lien social»* p.32
- 1.4. *Catégorie: «contribution au maintien et à la création d'emplois»* p.35

2. EXTERNALITÉS CULTURELLES p.37

- 2.1. *Catégorie: «contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires»* p.37
- 2.2. *Catégorie: «valorisation du patrimoine technique»* p.42
- 2.3. *Catégorie: «valorisation du patrimoine naturel et de la diversité des paysages»* p.42

3. EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES p.44

- 3.1. *Catégorie: «conservation de la biodiversité»* p.44
- 3.2. *Catégorie: «décarbonisation des chaînes agroalimentaires»* p.46
- 3.3. *Catégorie: «réduction du gaspillage alimentaire»* p.52

4. EXTERNALITÉS PÉDAGOGIQUES p.54

- 4.1. *Catégorie: «information tous publics»* p.54
- 4.2. *Catégorie: «contribution à l'éducation des enfants»* p.56

BIBLIOGRAPHIE p.57

Annexe 1: p.59

DÉCLARATION DE QUÉBEC : POUR LA PROMOTION DES INITIATIVES LOCALES D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE ET L'ÉMERGENCE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS



Introduction

TRANSITION ALIMENTAIRE... SUIVONS LA VOIE OUVERTE PAR LES PIONNIERS DE L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE



● **AUTEUR : Henri Rouillé d'Orfeuil**

RESOLIS

Académie d'Agriculture de France

Après avoir participé, au début de décembre 2015 à Paris, à la 21^e Conférence des Parties de la Convention sur le changement climatique (COP21), nous sommes tous davantage convaincus aujourd'hui qu'il nous faudra entrer dans une transition vers de nouveaux systèmes économiques, sociaux et environnementaux plus ancrés dans nos territoires. Cette conviction, qui nous vient de la nécessité d'éviter une élévation excessive de la température ambiante, nous aurions pu l'acquérir en analysant la situation catastrophique de l'emploi mondial ou celle de la pauvreté paysanne ou, encore, celle de la consternante régression de la diversité culturelle. Ces constatations ne sont pas nouvelles, les appels à la « transition » non plus, mais il est plus original de trouver la manière de s'attaquer à tous ces problèmes à la fois... tout simplement en mangeant des produits issus d'une alimentation responsable et durable. Manger des produits de qualité, voilà donc une manière pacifique et sympathique de changer le monde !

Aujourd'hui, tous les systèmes alimentaires comprennent une composante mondialisée, qui va grandissant, et une composante territorialisée, qui essaie de résister. Cette évolution s'avère, à certains égards, favorable pour les consommateurs, notamment en matière de prix et d'accès aux aliments, mais malheureusement, pour les collectivités, elle présente des inconvénients majeurs sur le plan social, environnemental et culturel, c'est-à-dire en fait d'intérêt général. Il nous paraît donc urgent de rééquilibrer les systèmes alimentaires au bénéfice de leurs composantes territorialisées. C'est notre manière de concevoir la transition alimentaire, manière qui permet à chacun, producteur agricole, consommateur alimentaire ou acteur des filières agroalimentaires, d'apporter sa contribution.

En présentant les actes de production agricole et alimentaire comme la création de valeurs économiques, et donc valorisables sur un marché, mais aussi comme la production de valeurs sociales, environnementales et culturelles, par nature non marchandes, et donc invisibles pour le consommateur et sans rémunération pour le producteur, nous sommes en mesure de proposer à tous les acteurs, individuels et collectifs, d'engager une chasse contre les externalités sociales, environnementales et culturelles négatives et de promouvoir des valeurs positives fondatrices de l'intérêt général, c'est-à-dire de plébisciter les produits vertueux. Il s'agit d'une présentation un peu théorique, mais l'essentiel est qu'il existe de nombreux acteurs qui portent de telles initiatives, que nous appelons « initiative d'alimentation responsable et durable (IARD) ». Ces dernières ont une grande valeur pédagogique, car elles démontrent concrètement que la transition alimentaire est possible et, mieux, qu'elle est engagée.

Le programme Alimentation responsable et durable, proposé par l'équipe RESOLIS en 2012, est donc très simple : il consiste à repérer et à analyser ces IARD, à constituer un échantillon de 100 IARD à l'échelle d'un pays ou, maintenant en France, d'une région, à caractériser ces 100 IARD, à montrer en quoi elles se trouvent à la fois responsables socialement et culturellement ainsi que durables sur le plan environnemental et, enfin, à interpeller les responsables des collectivités territoriales et des organisations internationales pour qu'eux aussi prennent des mesures rattachées à des politiques publiques susceptibles de soutenir cette nécessaire transition alimentaire.

Préface

Nous avons appelé ce processus le programme « 100 IARD ». Disposant à présent de trois processus mis en œuvre en parallèle en France, au Québec et au Costa Rica, nous pouvons donc considérer que notre approche commune de la transition alimentaire s'avère pertinente, que les méthodes d'analyse sont robustes et surtout que les 100 IARD ont une grande force pédagogique auprès des responsables de collectivités territoriales et de politiques publiques. En effet, dans chacun des trois pays, nous nous activons auprès de ces responsables. Cependant, l'essentiel se trouve peut-être dans le champ international, celui-ci s'étant largement ouvert à la suite de la *Déclaration de Québec* : pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés qui annonce le lancement d'un réseau et d'un programme international 100 IARD.

Depuis la mise en place du programme IARD, quelques partenaires de pays importants se sont manifestés, par exemple des partenaires brésiliens et indiens, mais surtout nous avons engagé des discussions régionales avec des pays du pourtour méditerranéen et de l'Afrique de l'Ouest. Nous pourrions donc compter à la fin de 2016 des processus 100 IARD dans une douzaine de pays et, de ce fait, commencer à donner forme et force à notre réseau et à notre programme international.

Le processus québécois se révèle d'une grande richesse pour notre collectif. En effet, le Québec a une histoire agricole très riche et a montré une résistance fort particulière aux injonctions de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Les 100 IARD québécoises illustrent la remarquable créativité des acteurs de la production agricole et alimentaire, mais aussi l'excellente acceptation par les consommateurs des produits de cette alimentation responsable et durable. Les IARD québécoises sont, pour beaucoup d'entre elles, source d'inspiration pour des acteurs d'autres pays. Le Québec et les Québécois peuvent, comme ils l'ont déjà fait avec leurs partenaires de l'Université du Costa Rica, jouer un rôle décisif à l'égard de partenaires de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud, du monde de la Francophonie, mais aussi, précisément, du monde anglophone de l'Amérique du Nord.

Enfin, nous comptons sur l'Université Laval pour nous apporter une compétence juridique, nécessaire à la conception de nos plaidoyers, ceux-ci étant nécessairement centrés sur l'engagement de processus législatifs ou sur l'avancée du droit international. Comment révéler et faire reconnaître les valeurs sociales, environnementales ou culturelles des aliments au même titre, ou à des titres différents, que leurs valeurs économiques? Comment renforcer le lien entre les productions agricoles et alimentaires et leurs territoires d'origine? Le droit doit nous aider à ouvrir et à stabiliser de nouvelles voies pour la transition alimentaire dont l'humanité et la planète ont tant besoin.

UNE ÉTAPE VERS LA RECONNAISSANCE, LA PROMOTION ET LA PROTECTION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS AU QUÉBEC



● **AUTEUR** : Geneviève Parent
Professeure titulaire à la Faculté de droit de l'Université Laval
Titulaire de la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires

En octobre 2015 se tenait à Québec un colloque international intitulé « Les systèmes alimentaires territorialisés : source de diversité et outil d'intégration et de compétitivité ». Interpellant l'ensemble des acteurs des secteurs agricole et alimentaire, les responsables de ce colloque visaient l'atteinte de trois objectifs principaux :

- présenter et débattre le concept de SAT au regard des réalités américaines;
- discuter des outils économiques et juridiques valorisant les SAT et susceptibles de contribuer à la diversité agricole et alimentaire ainsi qu'à l'essor de SAT; et
- développer la coopération inter-Amériques et Europe-Amériques au sujet des SAT.

Ce colloque a été l'occasion de discuter pour la première fois du concept de SAT au Québec et dans les Amériques. Il n'est plus à démontrer que la libéralisation sans cesse croissante des échanges agricoles et alimentaires favorise l'hégémonie d'un système alimentaire mondialisé (SAM). Alors que celui-ci contribue dans une certaine mesure à la sécurité alimentaire en facilitant l'accès à des produits alimentaires d'une meilleure innocuité, il devient de plus en plus clair que le SAM est également une source d'appauvrissement des sols, de difficultés économiques pour plusieurs agriculteurs de même que de réduction de la diversité agricole et alimentaire. Ce constat a mené des chercheurs, tels que le professeur Jean-Louis Rastoin, à s'intéresser aux autres modèles de systèmes alimentaires cohabitant avec le SAM, qui se caractérise par des distances importantes entre les étapes de la production, de la transformation et de la consommation. Les SAT se définissent, entre autres, par de plus courtes distances entre les différentes étapes de la chaîne alimentaire et misent souvent sur des circuits alternatifs de commercialisation. Ils cherchent notamment à valoriser les produits de proximité, à enraciner l'agriculture et le savoir-faire local sur son propre territoire, à réduire l'empreinte écologique de la production alimentaire, à mettre au point des produits de niche et à préserver des emplois locaux de qualité.

De 2012 à 2014, le professeur Jean-Louis Rastoin et le docteur Henri Rouillé D'Orfeuille, avec la collaboration de l'équipe RESOLIS, de l'Association des Régions de France et d'étudiants de Sciences Po Paris, ont répertorié et analysé 100 initiatives agricoles et alimentaires responsables et durables qui contribuent à structurer des SAT sur le territoire français. Le répertoire ainsi constitué a fait l'objet d'une publication intitulée *Systèmes alimentaires territorialisés en France : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*. Les résultats réunis ont suscité un grand intérêt et, à l'instar de plusieurs chercheurs internationaux, la Chaire DDSA a décidé de s'inspirer de cette démarche et de contribuer ainsi à la réflexion internationale concernant les SAT.

Les chercheurs de la Chaire DDSA sont fiers d'avoir pu présenter lors du colloque de Québec les résultats des enquêtes qu'ils ont conduites sur le territoire québécois et costaricien en 2014-2015. Comme la présente publication le montrera plus en détail, les

initiatives québécoises sont variées, font participer une grande diversité d'acteurs et se répartissent sur l'ensemble du territoire. Elles vont de la semence à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en passant par la production et la transformation. Certaines initiatives ne sont administrées que par quelques bénévoles, alors que d'autres peuvent compter sur une abondante main-d'œuvre. Elles partagent toutes cependant une volonté commune, soit la construction d'un système alimentaire québécois durable et responsable qui offre des produits de qualité, qui respecte l'environnement et qui contribue à la vitalité du territoire et au développement économique des communautés locales ainsi qu'à la réduction de l'insécurité alimentaire.

Il importe cependant de préciser que ce répertoire d'initiatives ne constitue pas un recensement à l'échelle québécoise. Il tend plutôt à démontrer l'existence des SAT au Québec et les externalités positives de ces derniers. Alors que les producteurs agricoles, les élus et les citoyens s'interrogent sur l'avenir du secteur agricole québécois, les travaux de la Chaire DDSA permettent de constater qu'un système alimentaire local est non seulement positif d'un point de vue social et environnemental, mais qu'il représente également un véritable moteur économique pour les communautés locales québécoises. Les recherches juridiques effectuées au sein de la Chaire DDSA parallèlement à ce projet et sur la base de ses résultats nous enseignent cependant que beaucoup reste à faire afin d'offrir aux SAT québécois un encadrement juridique qui assure de manière appropriée leur promotion, leur mise en œuvre et leur protection. À l'heure où le projet de loi français sur l'ancrage territorial de l'alimentation suit son cours, nous souhaitons que cet exercice soit une invitation aux chercheurs des différentes sciences ainsi qu'aux milieux agricole et alimentaire québécois afin de poursuivre la réflexion internationale relative aux SAT et d'y contribuer pleinement.

Adoptée à l'issue du colloque tenu en octobre 2015, la Déclaration de Québec¹ confirme la vigueur de la coopération internationale entre les chercheurs réunis à Québec qui ont décidé de se constituer en réseau et d'élaborer un programme international intitulé « Alimentation responsable et durable et systèmes alimentaires territorialisés (ARD-SAT) », dans le but d'inventorier et d'analyser des IARD et de produire des recommandations à l'intention des acteurs locaux, régionaux, nationaux et internationaux. Cette déclaration témoigne sans contredit de l'intérêt grandissant qu'accordent les différents acteurs de la société au concept des SAT et de la portée internationale de la réflexion en vue de trouver un meilleur équilibre dans les systèmes alimentaires entre les composantes «mondialisée» et «territorialisée» de l'alimentation.

La titulaire de la Chaire DDSA, la professeure Geneviève Parent, tient à remercier chaleureusement les étudiants et les collègues ayant contribué aux projets « 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable » réalisés au Québec et au Costa Rica et dont le travail soutenu a permis de rendre rapidement consultable l'ensemble des résultats. Elle remercie également le docteur Henri Rouillé D'Orfeuill pour cette fabuleuse initiative et sa confiance qui est à la base de cette collaboration fructueuse, le professeur Jean-Louis Rastoin pour son soutien et sa conviction que le droit contribuera à l'essor des SAT ainsi que l'équipe RESOLIS pour son appui indéfectible.

¹ ARF, chaire de recherche DDSA, chaire UNESCO AdM, ORU-FOGAR, Resolis, [2015], « Déclaration de Québec : Pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés », Québec, octobre 2015 dans *Systèmes alimentaires territorialisés au Québec : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*, Journal Resolis, #07 (Février 2016), Annexe 1.

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS : ENJEUX ET STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT



● **AUTEUR** : Jean-Louis Rastoin
Professeur émérite Montpellier SupAgro
Chaire UNESCO en Alimentations du monde, Montpellier SupAgro
jean-louis.rastoin@supagro.inra.fr

● **RÉSUMÉ** : *Les systèmes alimentaires territorialisés constituent un concept émergent à la fois dans la littérature et le champ empirique. Ils sont imaginés et construits comme alternative au modèle agroindustriel dominant en répondant aux critères du développement durable à travers une triple proximité entre agriculteurs, transformateurs et consommateurs. La consolidation de tels systèmes est contingente aux potentiels productifs locaux, à la capacité de partenariat entre acteurs et à des dispositifs institutionnels et de gouvernance performants.*

● **MOTS-CLEFS** : SYSTÈMES ALIMENTAIRES, TERRITOIRES, POLITIQUES PUBLIQUES, STRATÉGIES D'ACTEURS, GOUVERNANCE

La chambre des députés du Parlement français a adopté à l'unanimité, le 14 janvier 2016, une proposition de loi présentée par Brigitte Allain et intitulée « Favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation » (Allain, 2015). Ce geste politique vient confirmer l'importance d'un mouvement parti d'acteurs locaux promoteurs d'initiatives pour une alimentation responsable et durable et relayé par de nombreuses collectivités territoriales « infra-étatiques » et de la sensibilisation croissante des consommateurs et des citoyens aux enjeux d'une alimentation de qualité, en France et dans de nombreuses régions du monde, notamment au Québec.

La fonction alimentaire, dans sa configuration contemporaine extrême que l'on peut observer aux États-Unis, ne représente plus, après un long déclin, que 10 % du temps éveillé des consommateurs, 10 % du budget des ménages et probablement moins de 2 % des programmes scolaires et universitaires. L'alimentation est pourtant étroitement corrélée à la santé, au bien-être des peuples et à l'état de notre environnement. Le sous-investissement matériel et immatériel dont elle est aujourd'hui l'objet devrait nous interpeller et inciter à l'action. Les chercheurs disposent d'un outil conceptuel pertinent pour analyser cette situation paradoxale et proposer des évolutions positives. Cet outil a pour nom « système alimentaire ».²

« **Un système alimentaire est la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture** » [Malassis (1994)]. Cette définition englobe bien sûr le consommateur, mais aussi l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, non pas de la fourche à la fourchette, mais plutôt de la semence végétale ou animale aux molécules sorties des unités de traitement des déchets. Le système alimentaire comprend le secteur de l'agrofourmiture, les agriculteurs, les artisans et les industriels de l'agroalimentaire, les industries de l'emballage, du recyclage, des équipements, les commerçants, les transporteurs, les restaurateurs, les services financiers et de communication, le dispositif d'innovation, la formation et les organismes publics compétents en matière de politique agricole et alimentaire [Rastoin et Ghersi (2010)].

Les systèmes alimentaires présents dans le monde sont nombreux et hétérogènes. On observe cependant depuis quelques décennies le développement hégémonique d'un système agroindustriel de production et de consommation de masse, spécialisé, concentré, globalisé, structuré par de très grandes firmes industrielles et commerciales. Ce modèle, s'il a contribué efficacement à la réduction du coût des aliments et à l'amélioration de leur qualité bactériologique ainsi qu'à leur accessibilité, génère un certain nombre d'externalités négatives, qui incitent à innover pour construire un nouveau type de système alimentaire plus « durable ».

Ainsi la communauté scientifique a-t-elle fait émerger le concept de « système alimentaire territorialisé » (SAT) : en croisant les concepts de territoire et de filière agroalimentaire, et en y intégrant un double objectif de responsabilité sociétale (des producteurs comme des consommateurs, c'est-à-dire d'une éthique alimentaire) et de développement durable. Ce nouveau système alimentaire - qui part d'un constat d'échec des systèmes actuels - s'inscrit dans une vision dynamique de progrès. Il s'agit d'une conception constructiviste, normative et participative.

² Cet article reprend et prolonge la publication [Rastoin (2015b)]

Trajectoire historique des systèmes alimentaires

On peut ainsi imaginer qu'après les « Trois âges de l'alimentaire » pré-agricole, agricole et agro-industriel décrits par Louis Malassis (1997) et le quatrième stade agrotertiaire [Rastoin et Ghersi (2010)], émerge une cinquième étape dans la configuration de nos systèmes alimentaires sous forme de systèmes alimentaires responsables, durables et territorialisés que, par commodité, nous désignerons sous l'acronyme SAT.

Les racines historiques d'une « re-territorialisation » des systèmes alimentaires se trouvent dans le concept de « Systèmes alimentaires localisés » (SYAL) qui va prendre corps dans les années 1970³, à la suite du premier choc pétrolier et des réflexions sur la nécessaire réorientation de l'économie mondiale Meadows (1972).

Un SAT peut être défini comme un **« ensemble de filières agroalimentaires répondant aux critères du développement durable, localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une gouvernance territoriale »**. Cette notion met l'accent sur une triple proximité, par opposition aux filières longues de la mondialisation agroalimentaire. Il s'agit en premier lieu d'une proximité dans l'écosphère, par diversification des productions agricoles, en « reconnectant » les filières végétales, animales et forestières, selon les préceptes de l'agro-écologie. La seconde proximité concerne le rapprochement entre agriculture et industries alimentaires. Un rapprochement qui se fera en approvisionnant en priorité les unités de transformation avec des matières premières agricoles de la région où elles sont implantées. La troisième proximité se fait à travers une réorientation de la demande alimentaire vers une offre locale plus abondante et variée, de qualité plus aisément vérifiable, ce que réclame une part croissante des consommateurs.

Les SAT constituent une nouvelle configuration fondée sur des réseaux locaux d'entreprises agricoles, agroalimentaires et de services mutualisant des ressources locales dans le cadre d'un bassin de consommation proche, en prenant en compte les critères du développement durable. Les SAT sont porteurs de résilience face aux crises et au risque de délocalisation, car ils sont basés sur des éléments à externalités positives : ressources naturelles renouvelables, triple performance technologique, ancrage territorial et culturel. Une stratégie de différenciation territoriale peut en outre constituer une source de compétitivité basée sur les ressources (et non pas sur les seuls coûts) : dans un contexte de marché de masse, les « interstices » constituent des gisements de développement pour les entreprises [Penrose (1959)].

En résumé, le « projet » des SAT comporte plusieurs objectifs interdépendants qui s'inscrivent dans 5 dimensions :

- **Améliorer la qualité « totale » (nutritionnelle et organoleptique) des aliments afin de répondre aux besoins réels des consommateurs : dimension sociale.**
- **Élaborer les produits dans des filières de proximité : dimension géographique.**
- **Privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires, des circuits alternatifs de commercialisation et mieux partager la valeur créée par une gouvernance territoriale : dimension entrepreneuriale.**
- **Inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles, tout en limitant l'impact sur l'environnement : dimension technologique.**
- **Réduire les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire : dimension éthique.**

Le concept de SAT (sous cet acronyme ou d'autres) est aujourd'hui utilisé dans la communauté scientifique [Rastoin et al. (2014)], le monde politique [Allain (2015)], les collectivités territoriales [ARF (2014)] et la société civile [IEP Paris et al. (2015)].

Géographie des SAT

La question de la dimension spatiale des SAT est souvent posée : locale, régionale, nationale ? Il faut bien comprendre que le concept de SAT ne résulte pas d'une vision nostalgique de l'exploitation agricole d'autosubsistance nourrissant une famille, mais bien de considérations « post-modernes », dans la mesure où le modèle « contemporain » génère trop d'externalités négatives déjà évoquées auxquelles viennent s'ajouter des dérives économiques qui choquent le bon sens en ces temps de crise. Nous voulons parler ici des importations agricoles et agroalimentaires induites par des filières mondialisées et des surcoûts de toute nature.

³ Pour une synthèse sur les SYAL, cf. Muchnik et al. (2007).

Ce constat milite pour des stratégies de filières valorisant des matières premières locales diversifiées : ainsi en France, les 2/3 des importations agroalimentaires proviennent de l'UE, donc de pays aux conditions agroclimatiques proches et concernent toute la panoplie des produits, chaque catégorie générant une lourde facture. Nous importons massivement des matières premières qui pourraient en grande partie être remplacées par des produits locaux. Une telle situation se retrouve dans de nombreux pays du monde. Elle résulte d'un paradigme économique aujourd'hui largement contesté qui a imposé des schémas productifs incompatibles avec les objectifs de durabilité.

Certes, il ne sera jamais possible de réduire certaines importations (on pense aux produits tropicaux : fruits exotiques, café, thé, cacao, etc. pour les pays à climat tempéré) et ce n'est pas souhaitable pour des raisons de développement des pays du Sud et d'équilibre économique international. Toutefois, de nombreuses pistes existent qui appellent des innovations de rupture autant technologiques que culturelles, et un élan stratégique.

Un SAT est donc en premier lieu national. Répondant par là à un argument de souveraineté alimentaire, le SAT national doit ensuite se décliner au plan régional lorsque le potentiel agroclimatique le permet, ce qui est le cas pour la totalité des régions françaises. L'idée est ici de favoriser le développement de l'agroécologie, c'est-à-dire de nouvelles pratiques agronomiques protégeant les ressources naturelles et notamment la fertilité des sols, en diversifiant les systèmes de production par combinaisons agro-sylvo-pastorales. Cette diversification des productions permettrait le maintien d'un tissu dense d'exploitations agricoles familiales (près de 500 000 en France aujourd'hui, mais en diminution rapide, plus de 50 % depuis 1990) et de PME et TPE agroalimentaires. La « sphère agroalimentaire » inclut toutes les activités de fabrication et de commerce de gros. En France, ce vaste ensemble comprenait, en 2012, un peu plus de 85 000 unités légales d'entreprises réalisant 372 milliards € de chiffre d'affaires et employant 774 000 personnes [Rastoin et Bouquery (2015)].

Cette sphère est sérieusement menacée par le processus de concentration et de financiarisation du système agroindustriel. Elle pourrait cependant être confortée, au sein de SAT, par le dispositif européen des indications géographiques (IG) qui connaît un véritable essor : près de 75 % des 1 283 AOP et IGP reconnues au 14 août 2015 dans le registre de l'UE sont localisées dans les 8 pays méditerranéens de l'UE (dont la France), mais les croissances les plus fortes s'observent aujourd'hui dans les autres pays européens et les pays tiers. Une IG européenne signifie une protection juridique sur un marché de plus de 500 millions de personnes et la notoriété de labels recherchés par les consommateurs. De plus, les IG bénéficient de prix et de marges supérieurs de 20 % (fruits et légumes) à 200 % (pâtes) à ceux des produits sans IG [Chever et al. (2013)].

La dimension infra-régionale pour un SAT ne paraît pas pertinente, pour des raisons agro-climatiques (diversité des terroirs), économiques (nécessité de taille critique de marché) et démographiques (la France, comme la plupart des pays à haut revenu est urbanisée à hauteur de 80 % de sa population). Les SAT sont adaptés à des bassins de 1 à 5 millions d'habitants et à

des agglomérations inférieures à 500 000 personnes. Au-delà, et c'est le cas de Paris, Lyon et Marseille en France, des systèmes agroindustriels plus durables comprenant des SAT urbains et périurbains interstitiels doivent être imaginés. Les SAT pourraient ainsi concerner en France environ 50 millions de personnes, c'est-à-dire les trois quarts de la population.

Dans le monde, si l'on considère leur limite inférieure à 1 million d'habitants, les mégalo-poles hébergeront à l'horizon 2050 environ le tiers de la population mondiale. Dans ces très grandes villes, il sera possible de développer sensiblement la production alimentaire urbaine et péri-urbaine, cependant l'ampleur démographique impliquera le recours à des filières relativement longues et à des systèmes de type agro-industriel. Par contre, les SAT seront en mesure de nourrir les habitants vivant dans des villes moins peuplées et les zones rurales, soit les 2/3 de la population.

Le double impératif de l'innovation et de la gouvernance



Dans le monde entier, des initiatives pour une alimentation plus durable foisonnent. Elles résultent d'une double prise de conscience. D'une part qu'une bonne alimentation est un élément décisif de la santé et plus largement du bien-être individuel et collectif. D'autre part que les conditions dans lesquelles sont produits et consommés nos aliments, du gène à la poubelle, ont un impact significatif sur l'environnement naturel, économique et social. Les initiatives de progrès émanent dans leur très large majorité de la société civile et, à un degré plus modeste, de producteurs agricoles, de TPE et PME agroalimentaires, d'opérateurs commerciaux. Elles concernent de nouveaux itinéraires techniques de production (agroécologie au sens large), de transformation (éco-conception d'ateliers artisanaux et industriels), de nouveaux emballages, la valorisation de coproduits (bioénergie et biomatériaux), la lutte contre les gaspillages, de nouvelles formes d'organisation (entreprises de l'économie sociale et solidaire) et de consommation à domicile et hors domicile. Il s'agit d'un mouvement émergent s'inscrivant dans une quête de système alimentaire durable.

Cette dynamique se caractérise par un grand nombre de parties prenantes et donc une difficulté de coordination et d'atteinte de taille critique. Comme toute innovation jugée démocratiquement souhaitable, elle doit être accompagnée par une organisation stimulante tant sur le plan politique qu'administratif, c'est-à-dire par une bonne gouvernance. Ainsi, la gouvernance alimentaire repose sur une stratégie de sécurité alimentaire pour tous, sur un dispositif de coordination d'acteurs et de mutualisation de moyens, sur une mesure de performances en termes de développement durable, et ceci à l'échelle d'un territoire. Quelques expériences de gouvernance alimentaire sont à l'œuvre dans de grandes villes (par exemple à Chicago, Montréal, Toronto) ou dans les régions (par exemple : Cerdagne en Espagne et Nord-Pas-de-Calais en France). En France, les SAT sont encouragés par l'État à travers la politique nationale de l'alimentation (PNA), déclinée en régions (PRA) et territoires (PAT), couvrant des communautés de communes ou des métropoles, mais avec de faibles moyens. L'ARF (Association des régions de France) appuie un tel projet, à travers sa « Déclaration de Rennes » du 4 juillet 2014 et un groupe de travail spécifique « SAT ».

La communauté scientifique internationale encourage la recherche sur les SAT avec la « Déclaration de Québec » du 2 octobre 2015.

Il y a des centaines de formes et de modalités d'organisation et de fonctionnement des systèmes alimentaires dans le monde. Ce que nous mangeons et la façon dont nous le faisons vont dépendre du type de système alimentaire dans lequel nous nous trouvons. Plus globalement, il faut insister sur le fait que l'environnement économique, infrastructurel et institutionnel influence profondément la nature et les performances de chaque système alimentaire.

Dans ce contexte, l'originalité des SAT est qu'ils sont fondés sur un ensemble de valeurs matérielles et immatérielles de nature sociétale : la qualité nutritionnelle et sensorielle (notamment gustative) des produits ; leur contenu culturel ; leur mode de production intensif en emplois, respectueux de l'environnement naturel et esthétique ; leur organisation en réseaux de proximité à économie circulaire apte à réduire les pertes et gaspillages ; leur accessibilité et leur mode de consommation commensal et convivial ; leur ancrage territorial et leur contribution au développement local ; leur gouvernance participative et équitable.

À ce stade, il s'agit encore d'un « idéal-type », utopique pour certains, mais néanmoins de plus en plus visible. Il a l'avantage d'indiquer un cap et de fournir un contenu. L'amplification de ce mouvement est conditionnée par des inflexions ou des ruptures dans les pratiques et les cadres réglementaires actuels, avec la mise en place de véritables politiques alimentaires.

Quelle démarche pour construire un SAT ?

L'opérationnalisation du concept de SAT va se situer à la convergence entre les initiatives des acteurs économiques et de la société civile et une volonté politique. Il faut aller au-delà du flou incantatoire des programmes ministériels et des projets fragmentés et partiels des différents échelons administratifs locaux. Un SAT résulte d'une double nécessité : celle de coordonner et de donner une taille critique à des projets privés ou associatifs et celle de s'appuyer sur un potentiel productif et démographique suffisant. C'est pourquoi nous préconisons, en France de donner une dimension régionale aux SAT, ce qui est valable à l'échelle de l'Union européenne. La proposition de loi évoquée en introduction qui prévoit l'élaboration de « Programmes régionaux de l'agriculture et de l'alimentation durables » (PRAAD) apparaît comme pertinente. Ces programmes devraient être conçus comme des projets stratégiques comportant les éléments suivants :

- Réalisation d'un diagnostic approfondi de la situation alimentaire de la Région (consommation, production par filière, flux d'importation et d'exportation, variables de changement sociales, environnementales et économiques), et, sur cette base, construction de 2 ou 3 scénarios prospectifs à un horizon de 20 ans
- Organisation d'un large débat à partir du diagnostic et des scénarios d'avenir, sous forme « d'assises » ou « d'états généraux » débouchant sur une « charte stratégique de l'alimentation régionale » comportant l'identification de 2 ou 3 grands objectifs et des moyens à mobiliser pour les atteindre

- Création d'une instance de gouvernance alimentaire régionale participative



Les instruments pour développer les SAT sont connus, mais encore peu mobilisés et insuffisamment dotés de financements. En premier lieu, mentionnons le vaste champ de la connaissance avec :

- **L'innovation**, pour développer des savoirs technologiques et organisationnels intégrant toutes les dimensions d'une sécurité alimentaire durable ;
- **L'éducation des mangeurs** de la maternelle à l'université du 3e âge ;
- **L'information générique** par les mass medias et l'encadrement de la communication commerciale. En second point,
- Les **normes**, les **labels** et une **fiscalité différenciée**, instruments qui relèvent de l'État qui seul peut permettre d'établir un jeu concurrentiel équilibré.
- Et enfin, la **coordination des actions au niveau régional, national et européen** permettant une visibilité pour les consommateurs, une capacité d'investissement pour les entreprises et une efficacité administrative qui manque aujourd'hui. A cet égard, les dispositifs juridiques sont particulièrement importants, à toutes les échelles de gouvernance, nationales et internationales [Parent et Desjardins (2015)].

Les SAT apparaissent ainsi comme des outils prometteurs qui s'inscrivent dans une transition – une rupture diront certains – vers un monde plus durable alors que les limites du modèle fondé sur les énergies fossiles et la priorité accordée au seul critère de marché sont désormais bien établies. Or la question alimentaire est à la source même de la vie biologique, sociale et culturelle. En conséquence au moins trois raisons militent pour un changement de trajectoire :

- la qualité de l'alimentation concerne tous les peuples ;
- le système alimentaire occupe directement ou indirectement plus du tiers de la population active mondiale ;
- les inégalités sociales, le changement climatique et l'épuisement des ressources naturelles appellent de nouvelles technologies et de nouveaux modes d'organisation.

Dans la construction de notre futur alimentaire, politiciens, scientifiques, chefs d'entreprises, militants du monde associatif et consommateurs devraient s'imprégner de cette analyse d'un éminent historien : «Quatre motivations fondamentales gouvernent l'acte de manger : nécessité, plaisir, santé, communication. Sans oublier, bien sûr, la part du hasard.» (Montanari, 2015). Les systèmes alimentaires territorialisés devraient contribuer à répondre à de telles aspirations.



Chapitre 1 :

**100 INITIATIVES
QUÉBÉCOISES
POUR UNE
ALIMENTATION
RESPONSABLE
ET DURABLE**

Comme l'explique le professeur Jean-Louis Rastoin dans son article introductif, les SAT sont composés d'IARD qui prennent plusieurs formes et qui visent différents objectifs. Le concept des SAT étant peu connu du côté des Amériques, il était intéressant de faire la démonstration de l'existence et de la vitalité de ces IARD au Québec afin d'inciter les acteurs visés à contribuer à une réflexion élargie sur la promotion et la protection des SAT québécois.

Outre qu'elles contribuent à fournir aux consommateurs une alimentation de qualité et qu'elles favorisent le développement économique local, ces initiatives, de par la nature même des SAT, sont susceptibles de protéger la diversité agricole et alimentaire au bénéfice d'une sécurité alimentaire durable.

C'est donc sans hésiter que les chercheurs de la Chaire DDSA ont effectué le repérage des 100 initiatives québécoises qui font l'objet de la typologie et de l'analyse infographique qui suivent.

Empruntant la démarche méthodologique, le questionnaire et la méthode de présentation des résultats utilisés par l'équipe RESOLIS pour le relevé des initiatives françaises⁴, l'étude de l'échantillon québécois se caractérise également par la réponse apportée aux quatre questions suivantes :

- **Où ?** Quelle est la localisation géographique de l'initiative?
- **Qui ?** Quel est l'acteur ou quels sont les acteurs à l'origine de l'initiative ? Quelle place occupent-ils dans la chaîne alimentaire ?
- **Comment ?** Quelle est la nature de l'action ? En quoi est-elle novatrice ?
- **Pourquoi ?** Quels autres buts que de fournir des aliments, chaque initiative poursuit-elle ? Tout au long de notre étude, nous avons notamment cherché à mettre en avant les externalités positives principales et secondaires de chaque initiative. À cette fin, les externalités environnementales, sociales, culturelles et pédagogiques ont été privilégiées. Ces effets, provoqués par les initiatives retenues, ne répondent pas à une logique de marché et, donc, ne sont pas rémunérés par le consommateur, comme l'est la valeur économique des aliments. C'est la raison pour laquelle nous parlons d'« externalités ».

À l'instar du projet mené par l'équipe RESOLIS pour la France, ce sont les réponses à ces quatre questions et leur exploitation statistique et infographique qui font l'objet de la présente publication. Il est important de mentionner que **notre étude ne prétend pas à une quelconque exhaustivité**. L'un des principaux critères de la prospection était d'obtenir un échantillon d'actions les plus variées possible, et ce, tant dans leur nature que leur provenance. Ainsi, des initiatives relevant de toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire ont été mises en évidence dans les dix-sept régions administratives du Québec. Certaines initiatives sont bien implantées dans le paysage agroalimentaire québécois, pensons notamment au réseau des fermiers de famille d'Équiterre, alors que d'autres sont des nouveautés.

Les chercheurs de la Chaire DDSA espèrent être en mesure de poursuivre ce travail de recensement afin d'offrir une plateforme québécoise pour mettre les acteurs des SAT en réseau et pousser la réflexion jusqu'à l'opérationnalisation efficace de ce concept.

Précisons en terminant que les fiches complètes de chaque initiative sont consultables par l'entremise de l'Association RESOLIS et qu'elles comprennent une foule d'informations pertinentes pour les chercheurs s'intéressant aux SAT ou aux IARD qui les composent. La présente publication se veut donc, d'abord et avant tout, une invitation à poursuivre la réflexion relative aux SAT, au Québec comme ailleurs.

⁴ RESOLIS, *Systèmes alimentaires territorialisés en France : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*, RESOLIS #04 (mars 2015)

1 - OÙ ? La localisation géographique des initiatives

UNE RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE INÉGALE

Comme l'illustre la carte du Québec ci-contre (figure 1), notre échantillon reflète une inégale répartition géographique des initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) répertoriées.

LE FLEUVE ST-LAURENT

Cette répartition inégale peut certainement s'expliquer en partie par la présence du fleuve Saint-Laurent, cœur du Québec et moteur traditionnel de développement agricole et économique, ainsi que par les conditions climatiques difficiles pour l'agriculture au nord de la province. Cette carte des initiatives reflète en effet ces réalités : quatre régions administratives situées à proximité du fleuve Saint-Laurent comprennent la moitié des initiatives locales étudiées (Montréal, Montérégie, Chaudière-Appalaches et Capitale-Nationale). Notons toutefois la vitalité des IARD en place ou en développement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. À défaut d'être à proximité du fleuve Saint-Laurent, cette région possède en son cœur le majestueux lac Saint-Jean et elle mise très justement sur le climat boréal et son agriculture associée à la nordicité pour promouvoir son terroir agroalimentaire. Cette région et les IARD qui en sont issues peuvent ainsi compter depuis le 20 janvier 2016 sur la stratégie « Zone boréale » pour mettre de l'avant leur unicité.

LE RÔLE IMPORTANT DES MÉTROPOLES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'INNOVATION LOCALE

La répartition géographique inégale des initiatives québécoises répertoriées peut également s'expliquer par le fait que, à l'instar de ce qui se produit en France, ces innovations locales sont souvent situées à la périphérie d'une métropole ou d'une agglomération qui contribuent largement au dynamisme régional. Par exemple, le Grand Montréal héberge la majorité des IARD répertoriées et influe très certainement sur la forte présence de telles initiatives dans la région de la Montérégie.

UNE MÉTHODE DE PROSPECTION

Malgré l'impact indéniable des deux réalités présentées plus haut, l'inégale répartition géographique des IARD québécoises est essentiellement liée à notre méthode de prospection. En effet, comme nous l'avons déjà mentionné, notre travail ne consistait pas en une recension et l'un des principaux critères de la prospection était d'obtenir un échantillon d'actions aussi variées que possible par rapport à leur nature et à leur provenance. Ainsi, des initiatives relevant de toutes les étapes de la chaîne alimentaire ont été mises en évidence dans les dix-sept régions administratives du Québec. Rappelons que notre objectif premier était de démontrer la présence des IARD sur l'ensemble du territoire québécois.

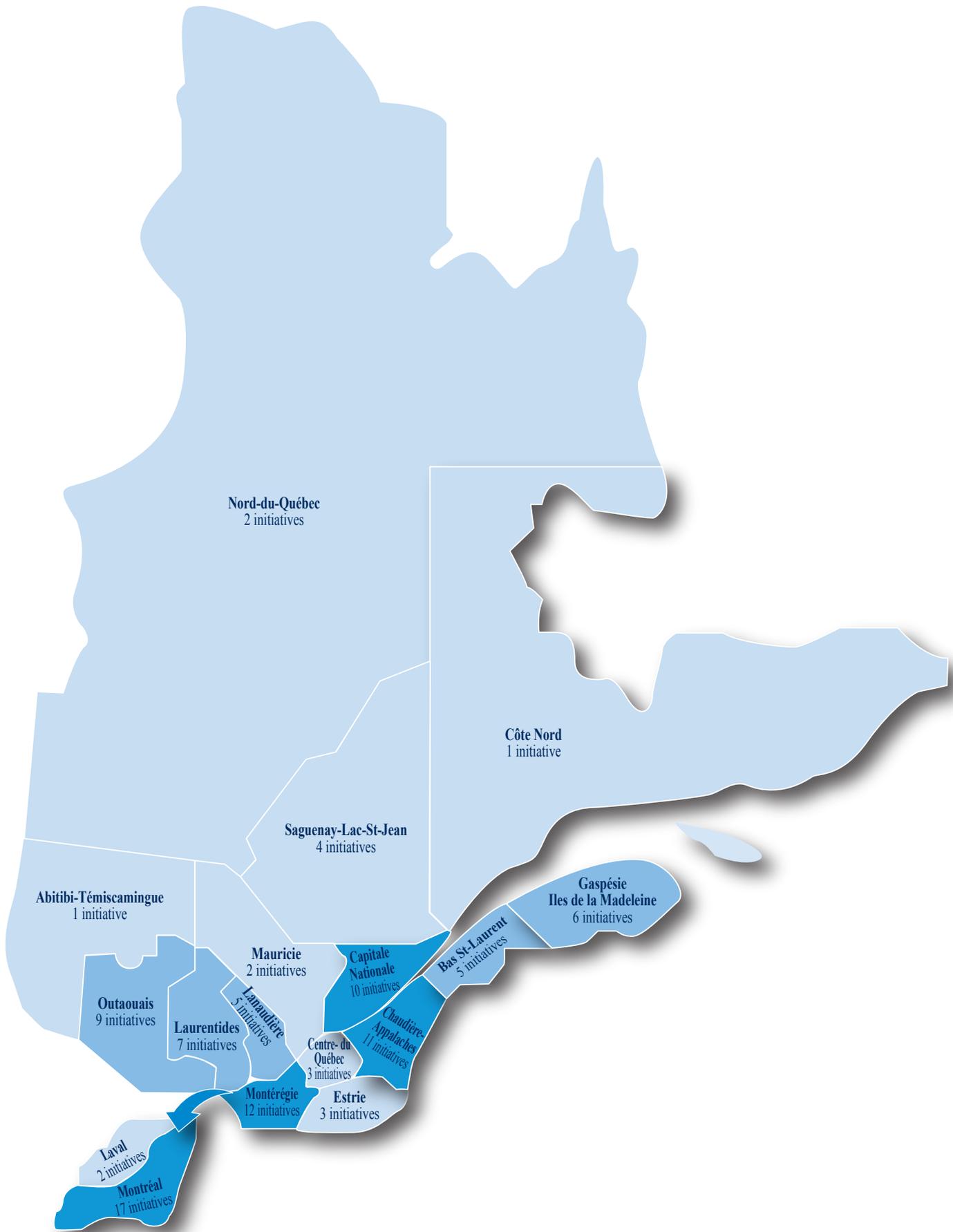


Figure 1. Carte du Québec des 100 initiatives

2 - QUI ? Les acteurs à l'origine des initiatives

LA DIVERSITÉ DES PORTEURS DES INITIATIVES

Tout acteur de la chaîne alimentaire peut être à l'origine d'une IARD, du producteur de semences jusqu'au propriétaire d'unités de compostage et de récupération alimentaire, en passant par le producteur de services d'appui.

Les IARD sont organisées selon des formes variées (figure 2) (coopérative, organisme sans but lucratif (OSBL), association, entreprise privée, institution, organisme de charité). Les formes d'organisation les plus récurrentes de l'échantillon québécois sont les entreprises privées (31 %), les associations (29 %), les OSBL (19 %) et les coopératives (17 %). Ajoutons que les associations incluent notamment des initiatives mises au point par des associations étudiantes, des citoyens ou encore des regroupements ou des alliances de producteurs et de transformateurs. Les institutions et les organismes de charité représentent respectivement 3 % et 1 % de l'ensemble des IARD répertoriées.

LA PRÉDOMINANCE DES PRODUCTEURS AGRICOLES, DES DISTRIBUTEURS ET DES PRODUCTEURS DE SERVICES

- Au Québec, les producteurs agricoles et de semences ainsi que leurs organisations sont à l'origine de plus du tiers (40 %) des actions recensées dans notre échantillon. Il s'agit principalement d'entreprises privées (17 %), d'associations (11 %), de coopératives (8 %) et d'OSBL (3 %).
- Les acteurs de la distribution en circuits courts (29 %) sont aussi à l'origine d'innovations, principalement par l'entremise d'OSBL (12 %), d'entreprises privées (8 %), de coopératives (4 %) et d'associations (4 %).
- Les producteurs de services, de leur côté, comptent pour 15 % des IARD répertoriées. Le plus souvent, ils jouent un rôle dans l'aide à l'entrepreneuriat ou au développement de filières (33 %), dans la promotion des produits locaux à différents niveaux (27 %) et dans l'éducation des mangeurs (20 %).
- Pour leur part, les transformateurs (13 %) et les consommateurs (2 %) sont moins représentés parmi les IARD répertoriées. Étant donné la méthode d'échantillonnage, nous ne sommes pas en mesure de conclure que ces acteurs sont moins porteurs d'IARD que les autres, mais nous pouvons avancer que ces deux types d'acteurs sont souvent intégrés dans des initiatives existantes.
- Quant aux collectivités territoriales, plusieurs d'entre elles ont fortement soutenu les IARD mises en œuvre sur leur territoire, notamment grâce à des appuis financiers, alors que d'autres ont démontré une certaine réticence à l'égard des initiatives de marché public ou d'agriculture urbaine.

Enfin, il nous semble également pertinent de signaler le rôle majeur joué par les centres locaux d'emploi (CLD) et les sociétés d'aide au développement des collectivités (SADC) dans le soutien au développement d'une importante proportion des IARD étudiées. Les tables de concertation agroalimentaire régionale, que nous avons considérées comme des associations, sont d'ailleurs d'importantes responsables d'initiatives. Le soutien financier gouvernemental a aussi largement contribué à appuyer le démarrage d'IARD. Il convient finalement de souligner la participation notable des bénévoles puisqu'ils sont présents dans plus de 50 % des initiatives et ont grandement contribué à leur succès.



Figure 2. Typologie des acteurs porteurs des 100 initiatives

3 - QUOI ? Les types d'actions menées

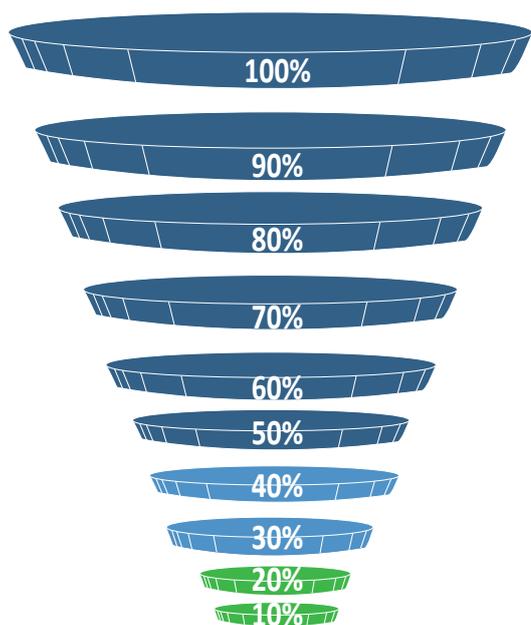


Figure 3. Part de l'agriculture biologique et raisonnée dans les 100 initiatives

L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE

Toutes les IARD québécoises répertoriées s'inscrivent dans les principes du développement durable et ont comme objectif de mettre en valeur les produits locaux. Dans un pays où l'agriculture conventionnelle domine, l'agriculture biologique québécoise fait bonne figure et connaît une croissance importante depuis quelques années. Il n'est donc pas étonnant de constater que 20 % des IARD répertoriées sont des entreprises certifiées biologiques ou encore des initiatives qui ont pour objet de commercialiser, de transformer ou de soutenir des produits ou des filières certifiés biologiques (Figure 3). Si l'on ajoute aux IARD biologiques les initiatives qui font la promotion d'une agriculture raisonnée, c'est-à-dire une agriculture qui prend en considération la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal, ce taux augmente à 42 % (Figure 3). Nous pouvons ainsi avancer l'idée que les SAT sont des systèmes alimentaires favorables à l'essor de ce type de production au Québec.

LA PLURALITÉ DES PRATIQUES LOCALES

Outre qu'elles témoignent de préoccupations agroécologiques, les IARD québécoises répertoriées se révèlent diverses et proviennent de tous les maillons de la chaîne alimentaire. En effet, l'un des principaux critères de la prospection était d'obtenir un échantillon d'actions variées. Comme l'a fait l'équipe RESOLIS, nous avons rattaché chacune des 100 initiatives québécoises à l'un des six grands maillons de la chaîne alimentaire : 1) la production agricole et de semences; 2) la transformation; 3) la commercialisation; 4) la consommation alimentaire; 5) la valorisation non alimentaire; et 6) la production de services. L'analyse des 100 initiatives et leur comparaison nous ont menés à distinguer 20 types d'actions différents relevant de l'un de ces six maillons (figure 4) :

- Les maillons « production agricole et de semences » (32 %), « production de services » (24 %) et « commercialisation » (20 %) sont ceux qui regroupent le plus grand nombre d'initiatives recensées. Viennent ensuite les maillons « consommation » (12 %) et « transformation » (11 %);
- Dans le maillon « production agricole et de semences », on trouve des initiatives liées à la production de niche/terroir (19 %), à l'agriculture urbaine (9 %), à l'agriculture communautaire (2 %) et, enfin, à des micro-exploitations (2 %);
- Les IARD qui s'inscrivent dans le maillon « transformation » portent sur la transformation de produits de niche / terroir (11 %) comme les champignons, le cassis, le lait nordique ou les fromages;
- Les initiatives qui s'inscrivent dans le maillon « commercialisation » concernent le développement de marchés publics (7 %) et en ligne (8 %), l'établissement de petites épiceries de quartier et de village (2 %) ainsi que la vente de paniers de produits alimentaires locaux (3 %). Plusieurs de ces IARD proposent des modes de commercialisation innovants comme la mise en place d'un marché public rotatif ou la livraison de paniers de légumes biologiques d'hiver;
- Parmi les IARD qui s'inscrivent dans le maillon « consommation alimentaire », on observe des exemples probants d'initiatives d'alimentation solidaire (4 %), de restauration à saveur locale (4 %) et de lutte contre le gaspillage alimentaire (3 %) et de restauration collective (1 %);
- Le maillon « production de services » comporte diverses actions d'alimentation responsable et durable comme la promotion, la labellisation et la traçabilité de produits (10 %), la mise en relation d'acteurs et le partage d'information (7 %), l'éducation du grand public ou d'un public cible (3 %), le développement de l'agrotourisme (2 %), le plaidoyer (1 %) et, finalement, la location d'équipements pour la transformation alimentaire (1 %).

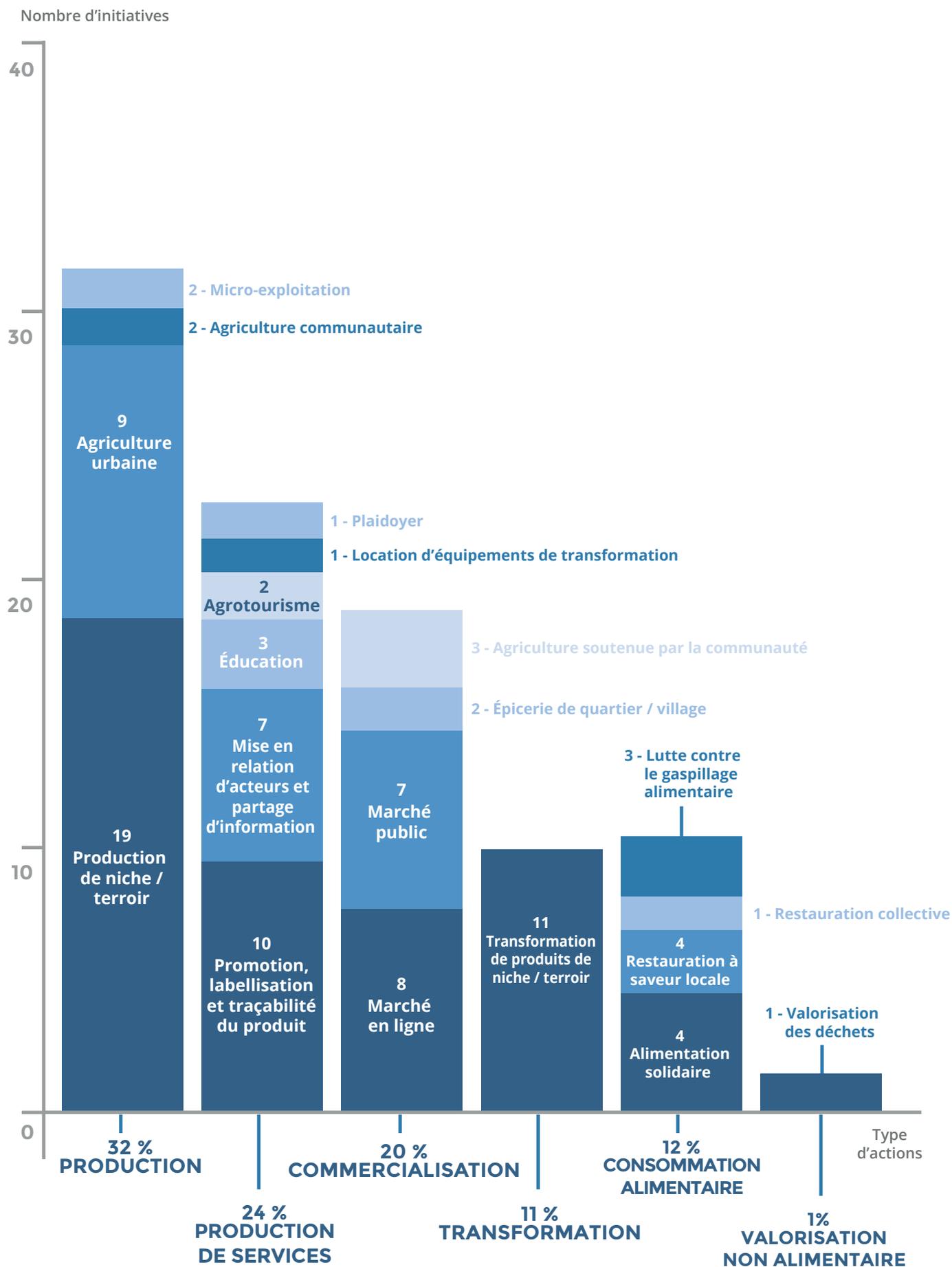


Figure 4. Typologie des actions des 100 initiatives

4 - POURQUOI ? Les externalités des initiatives

Les actions d'alimentation qui composent les SAT sont jugées responsables et durables si elles produisent de moindres externalités négatives ou davantage d'externalités positives. Or, les marchés se montrent plutôt insensibles aux qualités environnementale, sociale, culturelle ou pédagogique d'un produit alimentaire. Les consommateurs ne pourront connaître ces valeurs, attachées aux produits mais invisibles, que si elles sont révélées par l'intermédiaire d'informations, notamment transmises par des appellations ou des signes de qualité. Ce sont précisément les valeurs non économiques des IARD que nous avons cherché à présenter ici afin de mieux mettre en évidence les gains sociaux que ces initiatives sous-tendent (figure 5 : figure 6; figure 7).

Lors des entrevues, nous avons tenté de répertorier l'externalité positive principale de chaque initiative (figure 5) et deux externalités secondaires au maximum (figure 6). Pour ce faire, tout comme l'équipe RESOLIS, nous avons retenu quatre grandes familles d'externalités : environnementales, sociales, culturelles et pédagogiques. Pour le Québec, treize catégories d'externalités s'inscrivant dans l'une ou l'autre des quatre grandes familles d'externalités ont été utilisées.

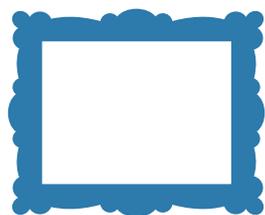
DES IMPACTS SOCIAUX, ENVIRONNEMENTAUX ET CULTURELS POSITIFS

Lorsqu'on compare et compile uniquement les externalités principales des IARD québécoises (figure 5), il apparaît que ces dernières produisent en proportion presque équivalente des externalités environnementales (34 %), sociales (31 %) et culturelles (24 %).

Cependant, si l'on conjugue les externalités principales et toutes les externalités secondaires des IARD québécoises répertoriées (figure 7), l'analyse laisse voir que les externalités sociales (40 %) sont les plus représentées. La création et le renforcement du lien social (16,4%) ainsi que l'amélioration de la santé par une alimentation saine (14%) sont les deux externalités sociales des IARD québécoises les plus souvent relevées.

Par ailleurs, toujours lorsqu'on réunit les externalités principales et toutes les externalités secondaires, les IARD québécoises produisent des externalités positives culturelles (23%) et environnementales (22%) dans une proportion presque équivalente (figure 7).

Parmi les externalités positives culturelles les plus importantes, soulignons la contribution au maintien des patrimoines alimentaires québécois (10,3 %). Plusieurs IARD adoptent des pratiques plus respectueuses de l'environnement par une réduction des émissions de gaz à effet de serre, par la préservation de la qualité du sol et par la diversité des cultures. En effet, les externalités environnementales les plus récurrentes concernent la décarbonisation du système alimentaire (14,4%) et la protection de la biodiversité (5,8%).



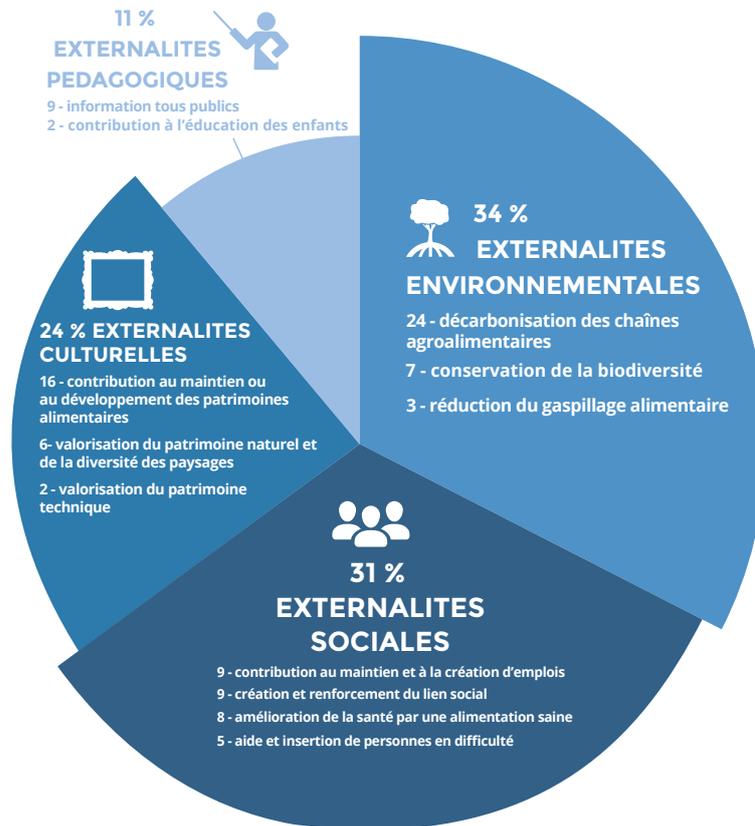


Figure 5. Les externalités principales des 100 initiatives



Figure 6. Les externalités secondaires des 100 initiatives

DES INITIATIVES PÉDAGOGIQUES

Bien que les externalités pédagogiques des IARD québécoises ressortent en moins grande proportion, il n'en demeure pas moins que de nombreuses initiatives locales contribuent à l'éducation, à l'information et à la sensibilisation des consommateurs à l'idée de manger des produits locaux. En effet, si la dimension pédagogique d'une initiative n'est pas toujours le noyau de son action, elle accompagne souvent l'objectif principal qu'elle s'est fixée. Cela apparaît plus clairement lorsque l'on observe uniquement la compilation des externalités secondaires (Figure 6).

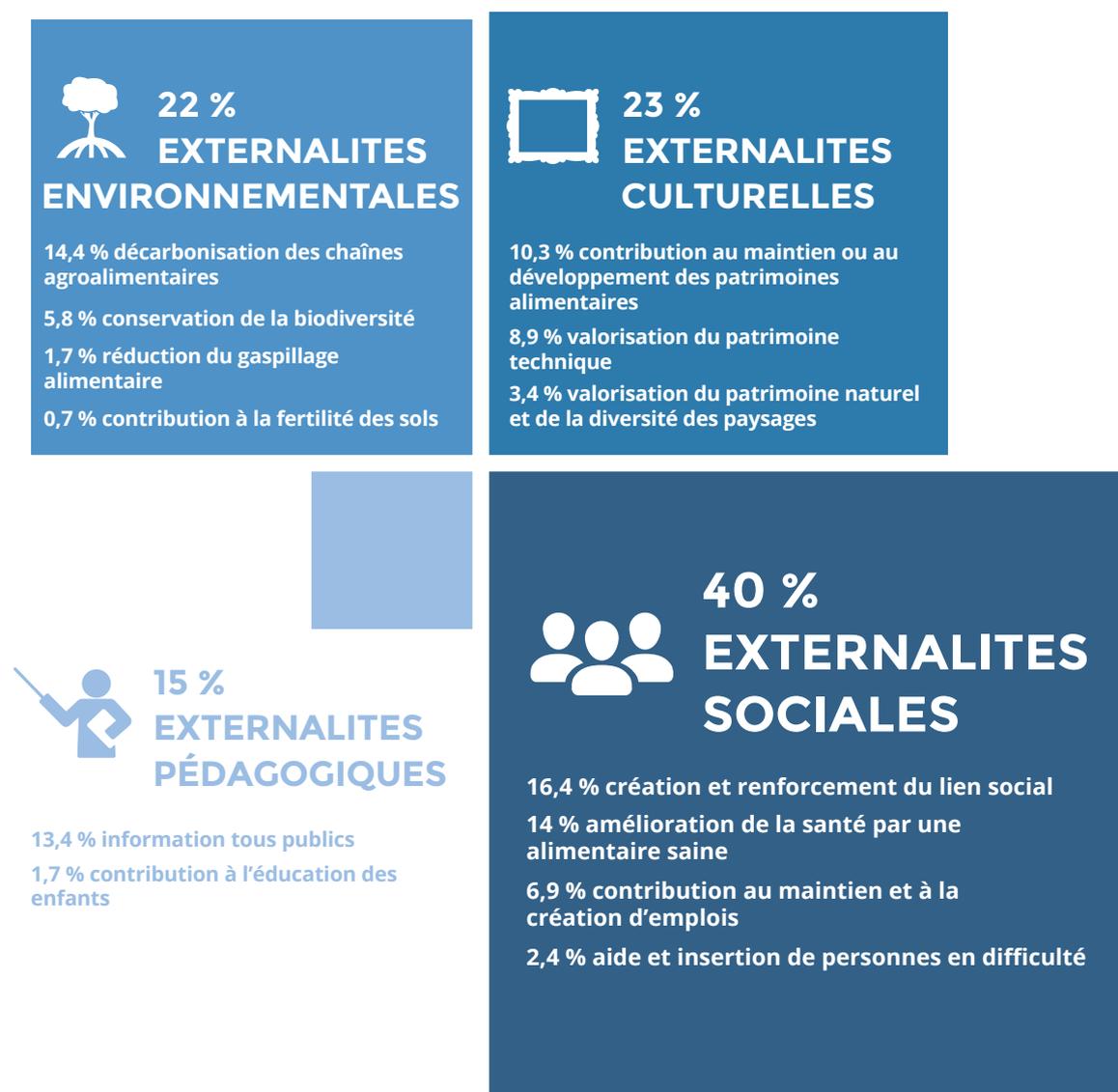


Figure 7. Vue d'ensemble des externalités (pourcentage calculé sur la totalité des externalités, principales et secondaires) n=292

QUE FAUT-IL RETENIR DU REPÉRAGE ET DE L'ANALYSE COMPARATIVE DES 100 INITIATIVES QUÉBÉCOISES ?



● **AUTEUR** : Geneviève Parent

Professeure titulaire à la Faculté de droit de l'Université Laval

Titulaire de la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires

Au-delà du fait de démontrer la présence d'IARD composant les SAT sur le territoire québécois, le résultat du repérage et de l'analyse comparative des 100 initiatives québécoises est riche en informations. Ces dernières pourront, et nous le souhaitons, continuer d'être exploitées en vue d'approfondir les connaissances sur les systèmes alimentaires territorialisés québécois qui travaillent en marge du système alimentaire mondialisé et qui contribuent, entre autres, à la diversité agricole et alimentaire de même qu'au développement économique durable des régions.

De la première phase d'analyse des données recueillies, nous concluons que, bien qu'elles soient présentes sur l'ensemble du territoire québécois, les initiatives se trouvent particulièrement concentrées dans les régions de Montréal, de la Chaudière-Appalaches, de la Montérégie et de la Capitale-Nationale. Les producteurs agricoles sont fortement représentés dans la typologie des acteurs responsables des initiatives répertoriées (40 %). Ils sont suivis, par ordre d'importance, des acteurs de la distribution (29 %), de la production de services (15%) et de la transformation (13 %). Les acteurs du secteur de la consommation ne représentent que 2% des initiatives recensées.

Par ailleurs, les externalités de ces différentes initiatives sont multiples. Au total, 82% des initiatives recensées ont un impact social positif et 61 %, un impact environnemental positif. On remarque également que les instigateurs de ces initiatives se disent tous très préoccupés par l'impact de leur projet sur le tissu social de leur communauté.

L'analyse des 100 initiatives québécoises a également révélé une forte présence du milieu coopératif et associatif, une augmentation de l'utilisation des indications géographiques et des termes valorisants au Québec, une grande popularité de l'agriculture urbaine et de l'agriculture soutenue par la communauté auprès des jeunes et une utilisation notable des technologies numériques. En outre, une importante part des initiatives relèvent de l'agriculture biologique ou raisonnée et l'on observe un intérêt de plus en plus grand des chaînes agroalimentaires dans l'alimentation locale.

Si la volonté des collectivités locales d'opérer un ancrage territorial de l'alimentation en France est évidente au point de la voir transcrite dans une loi adoptée en première lecture par l'Assemblée nationale en janvier 2016, à l'issue du projet « Systèmes alimentaires territorialisés au Québec : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable », il nous paraît envisageable de témoigner d'une volonté similaire de la part de plusieurs régions et acteurs québécois.

Le colloque international tenu à Québec en octobre 2015 aura permis de faire connaître le concept de SAT et de le placer au cœur de la réflexion québécoise en matière de sécurité alimentaire. Beaucoup reste cependant à faire au Québec en vue de promouvoir et de protéger les initiatives composant les SAT ainsi que de mieux comprendre et d'encadrer le développement de ces derniers.

Pour la Chaire DDSA, qui a soutenu les projets québécois et costaricien des « 100 initiatives », les résultats de ces enquêtes révèlent également l'ampleur de la tâche à accomplir afin que le droit tant national qu'international encadre et protège de manière appropriée les SAT. Le vide juridique international en matière de diversité et de sécurité alimentaire de même que le manque de cohérence dans l'élaboration des règles qui composent les régimes juridiques nationaux et internationaux comptent parmi les défis les plus importants à relever.

À cet effet, la Déclaration de Québec⁵ arrive à point. Signée lors du colloque tenu à Québec par l'Association RESOLIS, la Chaire UNESCO-Alimentations du monde, l'Association des régions de France (ARF), l'Organisation des Régions Unies (ORU FOGAR), la Chaire DDSA et la Faculté de droit de l'Université du Costa Rica, elle marque le début d'une collaboration internationale fructueuse en vue d'inventorier et d'analyser les IARD et de produire des recommandations à l'intention des acteurs locaux, régionaux, nationaux et internationaux.

Très motivés par les résultats obtenus à ce jour, les chercheurs de la Chaire DDSA poursuivront les travaux et les réflexions juridiques nécessaires quant aux SAT afin de contribuer activement à cet effort scientifique international.

⁵ ARF, chaire de recherche DDSA, chaire UNESCO AdM, ORU-FOGAR, Resolis, [2015], « Déclaration de Québec : Pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés », Québec, octobre 2015 dans *Systèmes alimentaires territorialisés au Québec : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*, Journal Resolis, #07 (Février 2016), Annexe 1.



Chapitre 2 :

**LISTE DÉTAILLÉE
DES 100
INITIATIVES
SELON LEUR
EXTERNALITÉ
PRINCIPALE**

1 - Externalités sociales

1.1 CATÉGORIE: «AIDE ET INSERTION DE PERSONNES EN DIFFICULTÉ»



MOISSONNEURS SOLIDAIRES

Fiche n° 8

TITRE : La terre comme outil de réinsertion sociale

CONTACT : <http://www.moissonneurssolidaires.org>

RESUME : Démarré en 2007, le programme des Moissonneurs solidaires vise à favoriser la sécurité alimentaire des personnes en situation de pauvreté en pratiquant la culture maraîchère en plus d'encourager la réinsertion sociale de jeunes hommes. Près de 400 000 kg de légumes sont donnés annuellement à 12 organismes « Moisson Québec » ce qui équivaut à 4 000 000 de portions alimentaires.

REGION : Lotbinière

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Alimentation solidaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



FERME JEUNES AU TRAVAIL

Fiche n° 26

TITRE : Une ferme porteuse d'avenir

CONTACT : <http://www.jeunesautravail.ca>

RESUME : La Ferme Jeunes au Travail est un organisme communautaire invitant les adolescents lavallois à développer leurs compétences personnelles, professionnelles et sociales en pratiquant l'agriculture biologique. La ferme maraîchère de 15 acres accueille 40 adolescents et environ les deux tiers terminent le parcours d'accompagnement menant à un emploi.

REGION : Laval

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture communautaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



CAFÉ DE LA GARE

Fiche n° 31

TITRE : Le café de la gare : la restauration comme outil de réinsertion sociale

CONTACT : <http://www.maisonlysebeauchamp.org>

RESUME : En 2010, l'organisme La maison Lyse Beauchamp a fondé un restaurant de fine cuisine, le Café de la Gare, servant de plateau de travail pour des individus souffrant de toxicomanie ou de problèmes de santé mentale. Approvisionné majoritairement par des producteurs agricoles locaux, l'endroit a aussi permis de revitaliser le secteur de Mont-Laurier.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Alimentation solidaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



LÉGUMES À DONNER

Fiche n° 41

TITRE : Des réfrigérateurs communautaires pour partager les légumes à Chicoutimi

CONTACT : <https://www.facebook.com/legumesadonner>

RESUME : Mis en place par le Comité de sécurité alimentaire de Chicoutimi, le projet Légumes à Donner vise à réduire le gaspillage alimentaire généré par les agriculteurs biologiques, les boulangeries et les banques alimentaires tout en valorisant l'agriculture urbaine. Dotée de trois réfrigérateurs dans trois quartiers défavorisés, la ville permet aux citoyens d'utiliser ces réfrigérateurs.

REGION : Saguenay-Lac-Saint-Jean

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Lutte contre le gaspillage alimentaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Environnementale) Réduction du gaspillage alimentaire.



FRIGO QUI ROULE

Fiche n° 81

TITRE : Livraison à domicile de mets préparés localement dans la région de la Petite-Nation

CONTACT : <http://www.frigoquiroule.com/>

RESUME : Le Frigo Qui roule est une initiative sociale qui vise à fournir des repas produits localement à des personnes en perte d'autonomie ou présentant des incapacités à préparer elles-mêmes leurs repas. Il dessert hebdomadairement 60 personnes dans la région de la Petite-Nation en Outaouais.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Alimentation solidaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

1.2 CATÉGORIE: «AMÉLIORATION DE LA SANTÉ PAR UNE ALIMENTATION SAINÉ»



MARCHÉ SOLIDAIRE FRONTENAC

Fiche n° 4

TITRE : Marché public et distribution de légumes à vélo dans le quartier Centre-sud

CONTACT : <http://www.carrefouralimentaire.org>

RESUME : Le Marché solidaire Frontenac, mis en place par le Carrefour alimentaire Centre-sud en 2007, constitue le plus gros marché communautaire de Montréal s'approvisionnant auprès de producteurs locaux. En plus des 15 sites de vente directe, le Marché offre un service de livraison à vélo nommé Fruixi. Plus de 15 000 individus s'approvisionnent à ce marché.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.

CROQU'PLAISIR

Fiche n° 5

TITRE : Des agriculteurs locaux alimentent les centres de la petite enfance en Montérégie

CONTACT : <http://www.equiterre.org/fiche/croquplaisir-volet-approvisionnement-local>

RESUME : Le projet Croqu'Plaisir, mis en place par l'organisme Équiterre en 2012, permet de créer des environnements alimentaires sains dans les centres de la petite enfance (CPE) de la Montérégie en favorisant l'approvisionnement local et en formant les responsables des cuisines. Depuis 2013, les liens d'affaires entre les CPE et les distributeurs locaux sont en forte augmentation ce qui laisse entrevoir un avenir positif pour cette initiative.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Restauration collective

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires, (Pédagogique) Contribution à l'éducation des enfants.



La Tablée
des Chefs

LA TABLÉE DES CHEFS

Fiche n° 10

TITRE : Des solutions inspirantes au gaspillage alimentaire

CONTACT : <http://www.tableedeschefs.org>

RESUME : La Tablée des Chefs a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Cela se traduit entre autres par la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions en offrant un service de redistribution des surplus alimentaires parmi le réseau des Banques Alimentaires et par le programme de formation culinaire « Les Brigades Culinaires » présentement offert dans 60 écoles secondaires à travers le Québec.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Lutte contre le gaspillage alimentaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Contribution à l'éducation des enfants, (Environnementale) Réduction du gaspillage alimentaire.



CULTIVER POUR NOURRIR

Fiche n° 36

TITRE : L'agriculture communautaire pour réduire l'insécurité alimentaire

CONTACT : <https://www.facebook.com/jardinscultiverpournourrir>

RESUME : Le projet Cultiver pour nourrir a été mis sur pied en 2012 à l'initiative de la Table de concertation en sécurité alimentaire de la MRC d'Antoine-Labelle pour soutenir les banques alimentaires et les organismes communautaires de la région. La production maraîchère, qui s'y pratique sur une petite surface, s'inspire des principes de la permaculture. En 2014, ce sont trois tonnes de légumes qui ont été récoltées.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture communautaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Aide et insertion de personnes en difficulté, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



FRAISE FRISSONNANTE

Fiche n° 46

TITRE : Une fraise du Québec produite en serre toute l'année

CONTACT : <http://frissonnante.com>

RESUME : Afin de diversifier leurs activités, l'entreprise Serres René Fontaine s'est lancée dans la production de fraises en serre. Le projet Fraise Frissonnante permet de produire des fraises à l'année en sol québécois. Ces fruits, récoltés sur une base biannuelle, sont distribués au Québec, une région où la production hivernale maraîchère extérieure est impossible.

REGION : Centre-du-Québec

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



ÉPICERIE-CAFÉ LE MOULIN

Fiche n° 58

TITRE : Une épicerie café pour le bonheur de tous

CONTACT : <http://lemoulin.pseobnl.com>

RESUME : L'épicerie-café Le Moulin est située à Val-d'Espoir en Gaspésie. Elle offre des produits biologiques en vrac, un espace de rencontre et d'activités diversifiées pour favoriser les échanges et le partage d'information entre citoyens.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Épicerie de quartier/Village

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Pédagogique) Information tous publics.



LES SERRES KUUJJUAQ

Fiche n° 88

TITRE : Des serres dans le nord du Québec

CONTACT : <https://www.facebook.com/kuujjuaq.greenhouse?fref=ts>

RESUME : En 2011, la communauté de Kuujjuaq a accepté de s'impliquer dans un projet de recherche participative qui a mené à la mise en place d'une serre. Cette initiative a permis de créer de l'emploi, réduire l'enfouissement de déchets, développer des activités sociales et éducatives et favoriser l'accès à une alimentation saine et nutritive.

REGION : Nunavik

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture communautaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Pédagogique) Information tous publics.

1.3 CATÉGORIE: «CRÉATION ET RENFORCEMENT DU LIEN SOCIAL»



VILLAGES NOURRICIERS

Fiche n° 65

TITRE : Citoyens engagés pour une alimentation autonome et durable

CONTACT : <http://www.alliancealimentairepapineau.com>

RESUME : Le projet Villages nourriciers de l'Alliance Alimentaire Papineau vise à améliorer l'autonomie alimentaire et à promouvoir la transmission des savoirs agricoles et alimentaires à travers la plantation, l'entretien et la récolte des fruits de 180 arbres plantés sur des terres publiques dans cinq municipalités de la région de l'Outaouais.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Production) Micro-exploitations

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



IGAVIK CLUB'S COLLECTIVE KITCHEN

Fiche n° 85

TITRE : Cuisines collectives dans le nord du Québec

CONTACT : http://www.nunatsiaqonline.ca/stories/article/6567umiujags_collective_kitchen_offers_more_than_food/

RESUME : Les cuisines collectives du club Igavik sont un rendez-vous incontournable pour les habitants de la localité de Umiujaq, au Nunavik. Trois jours par semaine, les femmes et les hommes de cette communauté inuit y préparent des recettes savoureuses et nutritives, au plus grand plaisir de tous!

REGION : Nunavik

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Alimentation solidaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous public, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



SANTROPOL ROULANT

Fiche n° 73

TITRE : Agriculture urbaine et distribution à vélo de plats préparés

CONTACT : <http://www.santropolroulant.org>

RESUME : Démarré en 1995, Santropol roulant est un organisme à but non lucratif qui vise à utiliser la nourriture comme outil pour briser l'isolement social entre les générations et les cultures. En ce sens, l'organisme offre des opportunités d'engagement social aux jeunes de Montréal en les mettant en contact avec des personnes âgées.

REGION : Montréal

TYPE D'ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Sociale) Aide et insertion de personnes en difficulté.



CASSE-NOISSETTE
PÉPINIÈRE

VERGER COMMUNAUTAIRE SAINT-URSULE

Fiche n° 9

TITRE : Des arbres fruitiers pour toute une communauté

CONTACT : <http://www.cassenoisettepepiniere.com>

RESUME : Le Verger communautaire de Saint-Ursule a été créé par un couple sur leur vaste terrain vacant. Avec l'aide d'une subvention d'Arbres Canada, ils ont planté des arbres fruitiers sur la base d'un système de permaculture pour maximiser l'espace. Cette initiative privée et bénévole permet d'accroître l'accès à une alimentation de proximité pour la population avoisinante.

REGION : Mauricie

TYPE D'ACTIONS : (Production) micro-exploitations

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



RÉSEAU BIO

Fiche n° 43

TITRE : Un réseau d'entraide qui renforce la filière biologique du Québec

CONTACT : <http://reseau.bio.org>

RESUME : Afin de développer l'interaction entre les acteurs du secteur biologique, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a développé, en collaboration avec le CETAB+, un site internet permettant aux agriculteurs biologiques d'échanger entre eux et de s'entraider. Cette plate-forme est très utilisée et renforce par le fait même la filière biologique québécoise.

REGION : Centre-du-Québec

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



MANGE-TROTTOIR

Fiche n° 44

TITRE : L'agriculture urbaine dans le quartier Villeray

CONTACT : <http://cmm.qc.ca/evenements/agora-2015/projets-inspirants/liste-de-projets-inspirants-fiche-de-projet/?inspid=47>

RESUME : Démarré en 2014, le projet Mange-Trottoir vise à utiliser les saillies de trottoir pour pratiquer l'agriculture maraichère urbaine où tous peuvent participer et se servir. Il sert également à embellir le quartier Villeray de Montréal, à créer un lieu rassembleur pour les citoyens et à sensibiliser la population aux saines habitudes de vie.

REGION : Montréal

TYPE D'ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



AIL QUÉBEC

Fiche n° 48

TITRE : Ail Québec, un travail collectif pour développer la culture de l'ail au Québec

CONTACT : <http://ail.quebec>

RESUME : L'association des producteurs Ail Québec est née de la nécessité pour les producteurs d'ail québécois d'établir un réseau, de partager de l'information sur la culture de l'ail et de développer ce marché. En 2015, 127 producteurs étaient membres du regroupement.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Environnementale) Conservation de la biodiversité.



COOPÉRATIVE PLACE DU MARCHÉ DE LA PETITE-NATION

Fiche n° 79

TITRE : Quand marché public rime avec la culture et les arts

CONTACT : <http://www.cooperativeplacedumarche.com>

RESUME : La coopérative Place du Marché offre à ses membres et à l'ensemble de la population de la région un marché public ouvert à l'année ainsi que différentes activités culturelles et artistiques. Issue d'un mouvement citoyen, cette coopérative fait la promotion des produits locaux et participe au renforcement des liens communautaires.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



REGROUPEMENT DES BLEUETIÈRES DE CHAUDIÈRE-APPALACHES

Fiche n° 96

TITRE : Un effort collectif pour mettre en valeur le bleuët de Chaudière-Appalaches

CONTACT : <http://www.bleuetieres.com>

RESUME : Le regroupement des bleuétières de Chaudière-Appalaches vise à promouvoir les bleuétières locales et à favoriser le partage d'expertise entre les producteurs. Cette association mise sur l'entraide entre les membres afin de mettre en place une filière du bleuët structurée et durable. En 2015, 60 producteurs faisaient partie du regroupement.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Environnementale) Conservation de la biodiversité.



MATINÉES GOURMANDES MASKOUTAINES

Fiche n° 97

TITRE : Un marché voyageur dans la région de Saint-Hyacinthe

CONTACT : <http://www.matinees-gourmandes.com/>

RESUME : «Les Matinées gourmandes maskoutaines» est un événement estival afin de promouvoir les produits locaux et de créer un lieu de socialisation autour de l'alimentation. Le marché public rotatif se déplace donc dans quatre municipalités de la région de Saint-Hyacinthe pendant l'été et plus de 28 entreprises y participent.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.

1.4 CATÉGORIE: «CONTRIBUTION AU MAINTIEN ET À LA CRÉATION D'EMPLOIS»



NUTRINOR - LAIT NORDIQUE

Fiche n° 12

TITRE : Le lait nordique : un lait typiquement ancré au Saguenay-Lac-Saint-Jean

CONTACT : <https://www.nutrinor.com>

RESUME : Nutrinor, une coopérative créée en 1949, a développé le lait nordique afin de se tailler une place sur le marché et de pouvoir vendre les surplus de lait non consommé sur le territoire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Avec la certification AgroBoréal, ce lait offre un produit du terroir nordique aux consommateurs et parvient à développer son marché en se démarquant des grandes chaînes laitières.

REGION : Saguenay-Lac-Saint-Jean

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



GRENIER BORÉAL

Fiche n° 37

TITRE : Une coopérative qui crée des emplois sur la Côte-Nord

CONTACT : <http://grenierboreal.org>

RESUME : Fondé en 2013 sur la Côte-Nord, le Grenier Boréal est une coopérative de solidarité qui vise à créer des emplois intéressants dans le secteur de l'agroalimentaire pour les citoyens régionaux. Elle se divise en quatre volets : la production maraîchère, les produits forestiers non ligneux, le service de consultation environnementale et l'agrotourisme.

REGION : Côte-Nord

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



COOP DE SOLIDARITÉ DES ÉLEVEURS DES HAUTES-LAURENTIDES

Fiche n° 54

TITRE : La coop des éleveurs des Hautes-Laurentides, à la rescousse du dernier abattoir de la région

CONTACT : http://marchegn.ca/Boutique/28_coop-solidarite-des-eleveurs-h-l

RESUME : Des éleveurs qui se regroupent et qui mobilisent leur milieu pour racheter le seul abattoir de la région afin d'offrir une viande locale de qualité aux consommateurs de la MRC Antoine-Labelle: voilà en quelques mots l'histoire et l'objectif de la Coopérative de solidarité des éleveurs des Hautes-Laurentides.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Sociale) Création et renforcement du lien social



COOP DU CAP

Fiche n° 57

TITRE : Une coop au service de la diversité de l'offre alimentaire en Haute-Gaspésie

CONTACT : <https://www.coopducap.org/coop>

RESUME : La coopérative de solidarité du Cap regroupe une centaine de membres qui mettent leur talent et leur énergie dans quatre secteurs d'activités, soit l'agroalimentaire (production, transformation, mise en marché et distribution), l'éducation environnementale (notamment par le biais de jardins communautaires), les activités en forêt et les services à la communauté.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



PLATEFORME AGRICOLE DE L'ANGE-GARDIEN

Fiche n° 70

TITRE : La plateforme agricole de l'Ange-Gardien : un incubateur pour les fermes bios

CONTACT : <http://www.demarretafermebio.com>

RESUME : La Plate-forme agricole de l'Ange-Gardien vise à stimuler la création de nouvelles entreprises agroalimentaires biologiques et l'investissement dans la région de l'Outaouais dans une perspective de développement durable. La Plate-forme permet à des futurs producteurs de louer des parcelles pour démarrer une agriculture biologique sans qu'ils soient exposés aux risques financiers liés à l'acquisition d'une ferme.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



LA LAITERIE DE L'OUTAOUAIS

Fiche n° 71

TITRE : Une laiterie aux couleurs de l'Outaouais

CONTACT : <http://www.laiterieoutaouais.ca/>

RESUME : Depuis 2010, la laiterie de l'Outaouais transforme hebdomadairement plus de 200000 litres de lait produit localement afin d'approvisionner la population locale. La laiterie se démarque par sa production locale et son modèle d'affaires unique regroupant intérêts privés et coopératifs au sein de la même entreprise.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



LA CUISINE - ATELIER COLLECTIF

Fiche n° 72

TITRE : Atelier collectif en transformation des aliments

CONTACT : http://www.cldcharlevoixest.ca/public_upload/files/Dépliant%20cuisine..pdf

RESUME : La cuisine – Atelier collectif en transformation des aliments est une initiative unique au Québec. Elle vise à appuyer les entreprises agricoles régionales dans leurs activités de transformation en leur fournissant un espace de travail et des équipements répondant à leurs besoins et à créer une communauté dynamique de producteurs-transformateurs.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Location d'équipements de transformation

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social.



FROMAGERIE ÎLE-AUX-GRUES

Fiche n° 76

TITRE : Une production fromagère de niche en plein cœur du Saint-Laurent

CONTACT : <http://www.fromagesileauxgrues.com>

RESUME : La fromagerie Île-aux-Grues a démarré ses activités en 1977, alors que la tendance était à la consolidation des activités de transformation des produits laitiers. À contre-courant, la fromagerie a développé un modèle d'affaires et des produits de niche qui en font aujourd'hui un moteur économique essentiel pour la collectivité de l'Île-aux-Grues.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



LA MINE DE KETCHUP DE PADOUE

Fiche n° 95

TITRE : Quand développement territorial et ketchup sont la recette d'avenir d'une communauté

CONTACT : <http://www.minedeketchup.com/>

RESUME : Démarrée en 2009, la mine de ketchup de Padoue est un projet communautaire de transformation de légumes en ketchup. Si l'idée tire ses origines d'une vieille légende du village du Bas-Saint-Laurent, elle est aujourd'hui réellement ancrée dans le présent pour dynamiser la communauté et la propulser vers l'avenir.

REGION : Bas-Saint-Laurent

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.

2 - Externalités culturelles



2.1 CATÉGORIE: «CONTRIBUTION AU MAINTIEN OU AU DÉVELOPPEMENT DES PATRIMOINES ALIMENTAIRES»



MICROBRASSERIE DE BELLECHASSE

Fiche n° 61

TITRE : La microbrasserie de Bellechasse, une fierté locale

CONTACT : <http://microbrasseriadedebellechasse.ca/>

RESUME : Cette coopérative favorise le tourisme en faisant la promotion du patrimoine agroalimentaire dans un pub où l'on peut déguster des cafés raffinés et des bières artisanales portant le nom des villages de la région.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Pédagogique) Information tous publics.



BRUNEHOUBLONDE

Fiche n° 24

TITRE : Une houblonnière lavalloise

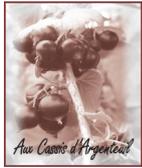
CONTACT : <http://brunehoublonde.com>

RESUME : La BruneHoublonde est une exploitation agricole urbaine de deux acres qui produit du houblon de qualité pour les entreprises brassicoles du Québec. Plus de 350 kg de houblon ont été récoltés en 2015. L'initiative prévoit une forte croissance au cours des prochaines années en acquérant de nouvelles terres.

REGION : Laval

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



AUX CASSIS D'ARGENTEUIL

Fiche n° 87

TITRE : Les baies de cassis à l'honneur dans les Laurentides

CONTACT : <http://www.cassisargenteuil.com>

RESUME : Fondée en 2000, l'entreprise Aux cassis d'Argenteuil est parmi les premières à faire la production, la transformation et la commercialisation des baies de cassis au Québec. L'entreprise fait preuve d'innovation par ses méthodes de culture et par la diversité des produits qu'elle offre à sa clientèle.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Environnementale) Conservation de la biodiversité.



LES MOULINS DE SOULANGES

Fiche n° 28

TITRE : Un pain 100% québécois

CONTACT : <http://www.moulinsdesoulanges.com/fr/>

RESUME : Les moulins de Soulanges est le fruit d'une collaboration entre la meunerie la Milanaise, l'entreprise Première Moisson et la société Agrifusion. La synergie créée par ces acteurs rapproche les boulangers des artisans meuniers tout en assurant un approvisionnement en blé québécois, le tout en respectant l'environnement.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Conservation de la biodiversité, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



LE BON GOÛT FRAIS DES ILES

Fiche n° 30

TITRE : Une entreprise au service du secteur bioalimentaire madelinot

CONTACT : www.lebongoutfraisdesiles.com

RESUME : Fondée en 1995, l'association Le bon goût frais des Îles de la Madeleine regroupe des producteurs, des restaurateurs et des détaillants qui mettent en valeur les produits locaux. Elle est chargée de la promotion et de la concertation du secteur bioalimentaire des îles. Cet organisme a un rôle clé dans cette région où la pêche et le tourisme sont les deux principaux moteurs d'activités économiques.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Pédagogique) Information tous publics.



TERROIRS QUÉBEC

Fiche n° 35

TITRE : Un cybercommerce pour les produits du terroir

CONTACT : <http://www.terroirsquebec.com/fr/>

RÉSUMÉ : Lancée en 2005, Terroirs Québec est une épicerie en ligne qui met en valeur les produits du terroir québécois en créant un lien direct entre le producteur et le consommateur via une plate-forme virtuelle. Les aliments sont entreposés à Pointe-Claire ce qui permet une livraison rapide, indépendamment de la région.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



FERME SAINT-VINCENT

Fiche n° 42

TITRE : Des viandes biologiques dans Lanaudière

CONTACT : <http://saint-vincentbio.com>

RÉSUMÉ : La ferme Saint-Vincent se spécialise dans l'élevage biologique (veau, bœuf, dinde, volaille) dans une perspective de bien-être animal et de développement durable. La ferme opère les deux seules boucheries certifiées biologiques au Québec. Elle possède également un point de vente au marché Atwater et un autre au marché Jean-Talon à Montréal.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Conservation de la biodiversité, (Pédagogique) Information tous publics.



CHEZ SAINT-PIERRE

Fiche n° 49

TITRE : Quand l'art culinaire évolue au rythme des produits locaux

CONTACT : <http://www.chezstpierre.ca>

RÉSUMÉ : Fondé en 2013, le restaurant Chez Saint-Pierre met en valeur les produits locaux tout en renforçant l'autonomie alimentaire du village du Bic au Bas St-Laurent. En mettant de l'avant les produits du terroir de la région, la propriétaire stimule ainsi l'économie locale et contribue à la protection des savoirs locaux.

REGION : Bas-Saint-Laurent

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Restauration à saveur locale

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



COOPÉRATIVE LANAUFIBRES

Fiche n° 52

TITRE : Le chanvre, une filière d'avenir

CONTACT : <http://www.cooplanaufibres.com>

RÉSUMÉ : Depuis 2006, la Coopérative Lanaufibres regroupe des producteurs agricoles de la région de Lanaudière intéressés par la culture du chanvre. Avec de la persévérance, ils ont développé une filière locale unique de production, de transformation et de mise en marché des noix, de l'huile et de la farine de chanvre.

REGION : Lanaudière

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Environnementale) Conservation de la biodiversité.



CHAÎNE DE VALEUR DU LIN

Fiche n° 56

TITRE : Du grain et de la fibre de lin au Bas St-Laurent

CONTACT : <http://www.cldlamitis.qc.ca/index.php/documentation-189>

RESUME : Le projet «Chaîne de valeur du lin» vise à identifier les meilleures stratégies pour développer la filière de production du grain et de la fibre de lin dans la région du Bas-Saint-Laurent, un secteur prometteur et innovant dans le domaine agricole et industriel au Québec.

REGION : Bas-Saint-Laurent

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois.



ROULOTTE J'AIME BELLECHASSE

Fiche n° 60

TITRE : Les saveurs de Bellechasse voyagent de village en village

CONTACT : <https://www.facebook.com/La-roulotte-gourmande-Jaime-Bellechasse-492529040828707/>

RESUME : La roulotte gourmande J'aime Bellechasse offre un service de restauration mobile aux saveurs de Bellechasse qui se promène de village en village et d'événement en événement provoquant des rencontres inoubliables entre citoyens gourmands et produits locaux.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Restauration à saveur locale

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



RESTAURANT LES FOUGÈRES

Fiche n° 66

TITRE : La gastronomie et le terroir de l'Outaouais à leur meilleur

CONTACT : <http://fougeres.com>

RESUME : Le Restaurant Les Fougères a permis d'ouvrir les portes de la gastronomie régionale en démarrant ses activités en 1993 à Chelsea, en Outaouais. Depuis 22 ans, les propriétaires mettent à l'honneur sur leur table les produits régionaux et préparent des plats cuisinés sans agents de conservation.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Restauration à saveur locale

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois.



LES ARRÊTS GOURMANDS DE CHAUDIÈRE-APPALACHES

Fiche n° 80

TITRE : Un réseau qui donne faim

CONTACT : <http://www.arretsgourmands.com>

RESUME : Le réseau des arrêts gourmands de Chaudière-Appalaches est une association de plus de 133 entreprises agroalimentaires qui a pour but de valoriser la mise en marché directe des produits locaux et les circuits courts d'alimentation sur le territoire de Chaudière-Appalaches.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Agrotourisme

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Environnement) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



LA POULETTE GRISE

Fiche n° 84

TITRE : Un restaurant où produits et arts locaux ne font qu'un

CONTACT : <https://www.facebook.com/La-Poulette-Grise-1512768195674712/timeline/>

RESUME : Le restaurant La poulette grise se spécialise dans la restauration simple, locale et sans friture. Il valorise les produits du terroir et fait une place privilégiée aux artistes et artisans de la région, en plus de développer des partenariats avec les producteurs agricoles locaux.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D'ACTIONS : (Consommation alimentaire) Restauration à saveur locale

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnement) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



Gaspésie Gourmande™

BOUTIQUE GASPÉSIE GOURMANDE

Fiche n° 91

TITRE : Boutique en ligne pour les produits de la Gaspésie

CONTACT : <http://gaspesiegourmande.liki.com/>

RESUME : La boutique en ligne de l'Association Gaspésie Gourmande permet aux consommateurs de choisir parmi une vaste gamme de produits locaux et de s'approvisionner quand et où ils le désirent grâce à un réseau de points de chute répartis sur le territoire. Il s'agit d'une vitrine exceptionnelle pour 150 entreprises régionales.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D'ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



Gaspésie Gourmande™

TOUR GOURMAND DE LA GASPÉSIE

Fiche n° 92

TITRE : Une Gaspésie à s'en mettre plein la bouche

CONTACT : <http://www.gaspesiegourmande.com/fr/nos-membres.html>

RESUME : Le Tour gourmand de la Gaspésie, mis en place par l'Association Gaspésie Gourmande, vise à mettre en valeur l'offre bioalimentaire gaspésienne afin de contribuer au développement des marchés intérieur et extérieur. Il appuie également les membres de l'association dans leurs démarches de commercialisation.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Agrotourisme

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Création et renforcement du lien social.

2.2 CATÉGORIE: «VALORISATION DU PATRIMOINE TECHNIQUE»



MAÏS DE NEUVILLE

Fiche n° 25

TITRE : Le maïs de Neuville, un produit ancré dans son territoire

CONTACT : <http://www.cartv.gouv.qc.ca/demande-reconnaissance-ligp-mais-sucre-neuville>

RESUME : Le maïs de Neuville a un très fort ancrage au territoire, mais il est reconnu des consommateurs pour être un maïs tendre et sucré. Afin d'éviter la contrefaçon, les producteurs ont fait une demande au Conseil des appellations réservées et termes valorisants pour obtenir la certification d'indication géographique protégée. Cette appellation permettra d'établir un cahier des charges précis de manière à garantir l'authenticité du maïs aux consommateurs.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Pédagogique) Information tous publics.



FROMAGES FERMISERS DU QUÉBEC

Fiche n° 33

TITRE : Une nouvelle certification pour les fromages fermiers du Québec ?

CONTACT : http://fromagersartisans.com/Fromagers_Artisans/Accueil.html

RESUME : En 2013, l'Association des Fromagers Artisans du Québec a déposé une demande d'autorisation du terme «fromage fermier» en application de la Loi sur les appellations réservées et termes valorisants pour les fromages fabriqués au Québec par un fromager fermier à partir du lait qui provient de sa ferme. Si le terme valorisant est octroyé, l'utilisation du terme « fromage fermier » devra être fait en conformité avec un cahier des charges.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Pédagogique) Information tous publics.

2.3 CATÉGORIE: «VALORISATION DU PATRIMOINE NATUREL ET DE LA DIVERSITÉ DES PAYSAGES»



FILIÈRE MYCOLOGIQUE DE LA MAURICIE

Fiche n° 17

TITRE : Les champignons forestiers prolifèrent en Mauricie

CONTACT : <http://www.mycomauricie.com/actualites>

RESUME : La Filière mycologique de la Mauricie stimule et accompagne les entreprises et associations à valoriser les champignons forestiers. Elle appuie les individus sous cinq axes de développement : la mise en marché, le tourisme, la spécialisation de la main-d'œuvre, l'acquisition et le transfert des connaissances ainsi que pour la recherche et développement.

REGION : Mauricie

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Pédagogique) Information tous publics.



MORILLE QUÉBEC

Fiche n° 63

TITRE : Une spécialité du Saguenay-Lac-Saint-Jean

CONTACT : <http://www.morillequebec.com>

RESUME : Morille Québec est une jeune entreprise dynamique se spécialisant dans la cueillette, la transformation et la mise en marché de morilles et d'autres produits de la forêt boréale canadienne. Elle distribue ses produits dans les établissements de restauration et les épicerie du Québec et d'ailleurs.

REGION : Saguenay-Lac-Saint-Jean

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produit de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



GOURMET SAUVAGE

Fiche n° 64

TITRE : Gourmet Sauvage, pionnier en matière de produits forestiers non ligneux

CONTACT : <http://gourmetsauvage.ca>

RESUME : L'entreprise Gourmet Sauvage est une pionnière dans le développement de la cueillette, de la transformation et de la mise en marché des produits forestiers non ligneux au Québec. L'entreprise met tout en œuvre pour offrir des produits uniques et sensibiliser la population à la protection du territoire forestier.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Produit de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



PROTEC-TERRE

Fiche n° 82

TITRE : Une fiducie foncière au secours du maintien des terres agricoles

CONTACT : <http://www.protec-terre.org>

RESUME : Fondé en 1999, Protec-Terre est un organisme à but non lucratif qui valorise l'agriculture biologique et soutenue par la communauté. Protec-Terre vise à conserver et protéger le patrimoine agricole par la mise en place d'une fiducie foncière agricole.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Mise en relation d'acteurs et partage d'information

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



FERME DU SIFFLE-ORANGE

Fiche n° 93

TITRE : Une diversité de production et un souci du maintien des paysages agricoles dans Chaudière-Appalaches

CONTACT : <http://www.siffle-orange.com>

RESUME : Fondée en 2009, la Ferme du Siffle-Orange déploie ses activités agricoles paysannes : élevages sur pâturage, agroforesterie, grandes cultures, jardins d'autonomie alimentaire, érablière et herboristerie dans l'optique de favoriser le développement du « marché de congélateur » et en prenant grand soin des paysages qu'elle façonne.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Conservation de la biodiversité, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



LA FERME DU CHASSEUR

Fiche n° 59

TITRE : Une ferme pour les amateurs de chasse

CONTACT : <http://www.fermeduchasseur.com>

RESUME : La ferme du chasseur est la première ferme de chasse au Québec. Elle accueille annuellement environ 500 amateurs de chasse sur un territoire de 100 acres où cerfs de Virginie, sangliers, dindons sauvages, cerfs rouges et autres gibiers sont élevés et maintenus en liberté dans d'immenses espaces clôturés.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

3 - Externalités environnementales

3.1 CATÉGORIE: «CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ»



MIEL MONTRÉAL

Fiche n° 18

TITRE : Du miel sur les toits de Montréal

CONTACT : <http://mielmontreal.com>

RESUME : Miel Montréal permet de sensibiliser la population aux enjeux relatifs à l'abeille tout en produisant du miel local et responsable dans la ville de Montréal. La coopérative vise l'éducation des consommateurs, le réseautage entre les apiculteurs urbains ainsi que la priorisation d'une approche biologique et écologique. En 2015, elle avait 87 membres producteurs.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Éducation tous publics, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



SIROP D'ÉRABLE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

Fiche n° 19

TITRE : Du sirop d'érable bio du Québec

CONTACT : http://www.fabqbio.ca/page7_1.html

RESUME : La production de sirop d'érable biologique est en plein essor depuis 2007. La certification biologique garantit une méthode de production respectueuse de l'environnement en plus d'assurer la traçabilité du produit. À l'heure actuelle, le Québec détient environ 71% des parts de marché du sirop d'érable dans le monde et 22% de la production est certifiée biologique et englobe 392 entreprises acéricoles québécoises.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Valorisation du patrimoine naturel et de la diversité des paysages.



JARDINS DE L'ÉCOUMÈNE

Fiche n° 27

TITRE : Une initiative pour préserver les semences patrimoniales

CONTACT : <http://www.ecoumene.com>

RESUME : Les Jardins de l'Écoumène offrent des semences potagères biologiques au public québécois tout en assurant la préservation de semences patrimoniales essentielles à la conservation de la biodiversité. En 2015, plus de 150 sortes de semences ont été produites sur un terrain de 2 hectares. Mis en place en 2001, il s'agit d'un modèle unique au Québec.

REGION : Lanaudière

TYPE D' ACTIONS : (Production) Production de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.

LA SOCIÉTÉ DES PLANTES



Fiche n° 68

TITRE : Des semences biologiques dans le Bas St-Laurent

CONTACT : <http://www.lasocietedesplantes.com>

RESUME : La Société des plantes est une entreprise de production de semences maraichères biologiques qui vise à accroître l'autonomie semencière du Québec et des régions aux conditions bioclimatiques comparables. Par ses activités, elle tente de réactualiser le patrimoine génétique agricole du Québec.

REGION : Bas-Saint-Laurent

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produit de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



LA FERME LA ROSÉE

Fiche n° 69

TITRE : Cultiver tout en préservant la biodiversité agricole

CONTACT : <http://www.fermelarosee.com>

RESUME : Fondée en 2000, la Ferme la Rosée a une production maraichère diversifiée qui s'inscrit dans un milieu naturel dont l'objectif est de préserver la biodiversité tout en approvisionnant en fruits et légumes biologiques les citoyens de l'Outaouais. La terre de 47 hectares permet d'alimenter entre 180 et 250 familles annuellement.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produit de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine ; (Environnementale) Décarbonisation des chaînes agroalimentaires.



ATWATER SEED LIBRARY

Fiche n° 86

TITRE : Une bibliothèque de semences à Montréal

CONTACT : <http://www.atwaterlibrary.ca/library/seed-library/>

RESUME : À Montréal, la bibliothèque de semences Atwater est une initiative unique de conservation et de multiplication volontaire et publique de semences patrimoniales. Ses utilisateurs sont invités à s'approvisionner en semences et à leur tour contribuer à faire grandir la bibliothèque afin de conserver une biodiversité en déclin.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Pédagogique) Information tous publics.



LA MILANAISE

Fiche n° 20

TITRE : La meunerie la Milanaise

CONTACT : <http://lamilanaise.com>

RESUME : Depuis 1982, la meunerie La Milanaise transforme des grains biologiques en farine biologique de qualité aux consommateurs canadiens et américains. Plus de 60% des céréales utilisées proviennent du Québec et l'entreprise prévoit accroître encore davantage ses achats afin de favoriser la culture du blé au Québec.

REGION : Estrie

TYPE D' ACTIONS : (Transformation) Production de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine naturel et de la diversité des paysages, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.

3.2 CATÉGORIE: «DÉCARBONISATION DES CHAÎNES AGROALIMENTAIRES»



LA FERME MORGAN

Fiche n° 90

TITRE : Une coopérative de solidarité agricole dans les Laurentides

CONTACT : <http://www.fermemorgan.com/fr/>

RESUME : La Ferme Morgan est une coopérative de solidarité qui vise à approvisionner localement les résidents en aliments biologiques tout en pratiquant l'agriculture dans le respect de la nature et du bien-être animal. Cette initiative a aussi pour objectif d'informer le public sur les enjeux agricoles et des impacts sur les écosystèmes.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



JARDINS DU HAVRE VERT

Fiche n° 38

TITRE : Une ferme qui renforce la sécurité alimentaire des Madelinots

CONTACT : <https://www.facebook.com/lesjardinsduhavrevert>

RESUME : La ferme biologique Les Jardins du Havre vert vise à approvisionner la population des Îles-de-la-Madeleine en aliments frais, locaux et biologiques dans une perspective de développement durable et de sécurité alimentaire. En 2015, la ferme a distribué plus de 100 paniers hebdomadairement.

REGION : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Environnementale) Contribution à la fertilité des sols.



FERME CHAPEAU MELON

Fiche n° 40

TITRE : Des melons bios du Québec dans vos paniers

CONTACT : <http://fermechapeaumelon.com>

RESUME : Fondée en 2012, la Ferme Chapeau Melon est une ferme de production maraîchère biologique. Elle se spécialise dans la production de melons de toute sorte, mais elle offre aussi d'autres légumes produits sur un terrain de 3,5 hectares à l'Ange-Gardien.

REGION : Outaouais

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Environnementale) Conservation de la biodiversité.



MARCHÉ PUBLIC DE LA MITIS

Fiche n° 94

TITRE : Une passion partagée dans un marché

CONTACT : <http://www.sainte-flavie.net/vie/171-marche-public-de-la-mitis>

RESUME : Le Marché public de La Mitis regroupe plus de 19 producteurs, transformateurs et artisans de la région du Bas-Saint-Laurent dans une ambiance champêtre à tous les samedis de juin à octobre. Cette activité est devenue un incontournable dans la région du Bas-Saint-Laurent pour le commerce des produits locaux et la vie communautaire.

REGION : Bas-Saint-Laurent

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



AGROCITÉ

Fiche n° 2

TITRE : Une serre pour alimenter les cafétérias de l'Université Laval

CONTACT : <http://agrocite.com>

RESUME : AgroCité est une initiative multidisciplinaire d'étudiants de l'Université Laval. Depuis 2014, ce groupe pratique la culture en serre de laitues, de fines herbes et autres légumes ce qui permet d'approvisionner en partie les cafétérias universitaires avec des produits maraîchers frais, locaux et écologiques. Ce projet d'agriculture de proximité est en plein essor.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



MARCHÉ URBAIN PIERRE-DE-SAUREL

Fiche n° 3

TITRE : Un marché urbain pour la région de Sorel-Tracy

CONTACT : <http://www.soreltracyregion.net/societe/cdc/organisme.php/101>

RESUME : Le marché urbain de Pierre-de-Saurel vise un approvisionnement alimentaire de qualité, de proximité et à prix abordable. Sans lieu physique fixe, les commandes se font via un site web et les consommateurs récupèrent les aliments locaux à un point de chute situé à Sorel-Tracy. En 2015, 135 familles participaient au programme.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



FERMIERS DE FAMILLE

Fiche n° 6

TITRE : Fermiers de famille : de la terre à votre porte

CONTACT : <http://www.equiterre.org/solution/paniers-bio>

RESUME : L'initiative «Fermiers de famille», lancée il y a 20 ans par l'organismeÉquiterre, permet de mettre en relation les producteurs biologiques locaux avec les consommateurs. En plus de favoriser l'agriculture biologique de proximité, ce projet permet aux agriculteurs d'obtenir un revenu équitable et prévisible. En 2015, 86 fermes nourrissaient 13 000 ménages québécois.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Agriculture soutenue par la communauté

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

LES URBAINCULTEURS

Fiche n° 7



TITRE : Un mouvement citoyen pour l'agriculture urbaine au Québec

CONTACT : <http://urbainculteurs.org>

RESUME : Les Urbainculteurs est un organisme d'économie sociale pratiquant une agriculture biologique urbaine dans la Ville de Québec afin de répondre aux problématiques multifactorielles. Cette initiative citoyenne permet à plus de 400 personnes de s'approvisionner localement en plus d'accueillir environ 200 000 visiteurs par année dans le potager de l'Assemblée nationale à Québec.

REGION : Québec et Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Création et renforcement du lien social.

FERME TOURNE-SOL

Fiche n° 11



TITRE : Ferme coopérative Tourne-Sol : légumes et semences biologiques au Québec

CONTACT : <https://www.fermetourne-sol.qc.ca/fr/>

RESUME : La ferme coopérative Tourne-Sol produit des légumes et des semences biologiques. Née en 2005 sous l'impulsion de cinq étudiants entrepreneurs en agriculture, la ferme permet de produire 300 paniers de fruits et légumes hebdomadairement, distribués localement, en plus d'approvisionner en semences biologiques les producteurs québécois.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Conservation de la biodiversité, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



LES BIO LOCAUX

Fiche n° 14

TITRE : Un kiosque coopératif et des paniers d'hiver sur l'île de Montréal

CONTACT : <http://www.bioloaux.coop>

RESUME : Les Bio Locaux, c'est un regroupement de fermes certifiées biologiques, qui mettent en marché de façon coopérative leurs produits toute l'année. Près de 25 fermes, toutes membres de la CAPÉ – Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique – offrent directement aux consommateurs le fruit de leur labeur, soit au kiosque du Marché Jean-Talon ou à travers les 1 000 paniers d'hiver sur l'île de Montréal.

REGION : Montérégie, Montréal, Estrie

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Agriculture soutenue par la communauté

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



LA COOPÉRATIVE LA MAUVE

Fiche n° 15

TITRE : Une coopérative aux multiples services

CONTACT : <http://www.lamauve.com>

RESUME : Fondée en 2002, la Coopérative La Mauve est une pionnière dans l'agriculture biologique et locale au Québec. Elle intervient sous trois axes : le commerce équitable local, le soutien à la relève ainsi que la formation et l'éducation. En 2015, quarante producteurs étaient membres permettant ainsi à la coopérative de distribuer 350 paniers hebdomadairement.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D'ACTIONS : (Commercialisation) Agriculture soutenue par la communauté

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



LES FERMES LUFU

Fiche n° 21

TITRE : Des fermes sur les toits de la métropole

CONTACT : <http://lufa.com/fr/>

RESUME : Fondée en 2009, l'entreprise Les Fermes Lufa vise à produire des aliments où les gens vivent en se basant sur un modèle commercialement viable, local et respectueux de l'environnement. Elle est la première entreprise en Amérique du Nord à bâtir une serre commerciale sur un toit à Montréal.

REGION : Montréal, Laval

TYPE D'ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine naturel et de la diversité des paysages, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



MONTRÉAL HOUBLONNIÈRE

Fiche n° 22

TITRE : Une bière communautaire pour le 375^e de Montréal

CONTACT : <http://montrealhoublonniere.com>

RESUME : L'organisme Montréal Houblonnière encourage la production urbaine de houblon en offrant des plants et de la formation ainsi que de l'aide pour la récolte. Il souhaite verdir la ville et réduire les îlots de chaleur tout en produisant suffisamment de houblon afin de brasser une bière pour le 375^e anniversaire de la fondation de la ville de Montréal.

REGION : Montréal

TYPE D'ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Pédagogique) Information tous publics.



MARCHÉ DE SOLIDARITÉ RÉGIONALE DE L'ESTRIE

Fiche n° 34

TITRE : Un marché en ligne pour des produits locaux de l'Estrie

CONTACT : http://www.atestrie.com/responsive/#accueil_invite

RESUME : Le Marché de solidarité régionale de l'Estrie offre des produits locaux aux citoyens de la région tout en sensibilisant ces derniers aux bienfaits d'une alimentation saine et responsable. Il propose plus de 5 100 produits provenant de 84 fermes de la région. En 2014, le Marché comptait 800 adhérents.

REGION : Estrie

TYPE D'ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



LE VERGER DE L'ÎLE NEPAWA

Fiche n° 39

TITRE : Un verger nordique en Abitibi

CONTACT : <http://www.gouteznotreregion.ca/fr/repertoire-agroalimentaire/fiche.cfm?EntrepriseID=79>

RESUME : Le verger de l'Île Nepawa, situé en Abitibi, produit des fruits de qualité dans une zone normalement hostile à ce type d'agriculture pour approvisionner les citoyens locaux. Considéré comme le verger le plus nordique du Québec, plus de 1000 visiteurs y passent chaque été.

REGION : Abitibi-Témiscamingue

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

ÉCOMARCHÉ DE SOLIDARITÉ RÉGIONALE



Fiche n° 47

TITRE : Un écomarché géré par des producteurs locaux

CONTACT : <http://www.ecomarchedesolidarite.org>

RESUME : Démarré en 2008 avec l'aide de Nature-Action Québec, l'Écomarché de la Montérégie s'est très bien développé menant à son indépendance du financement étatique en 2012. Géré par Radis inc., une association de producteurs, l'Écomarché vise à offrir des produits locaux à la population à l'intérieur d'un rayon de 50 kilomètres.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



LES ARTISANS PAYSANS

Fiche n° 50

TITRE : Une coopérative de production maraîchère tissée serrée à Chicoutimi

CONTACT : <http://artisanspaysans.jimdo.com>

RESUME : La coopérative Les Artisans Paysans est une ferme maraîchère biologique diversifiée qui distribue ses 35 variétés de légumes pendant la saison estivale. Soutenue et gérée à la fois par ses membres travailleurs, utilisateurs et de soutien, la coopérative tisse des liens solides avec sa communauté de Chicoutimi.

REGION : Saguenay-Lac-Saint-Jean

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



COOPÉRATIVE LA LOCOMOTIVE

Fiche n° 53

TITRE : Coopérative La Locomotive, une initiative qui fait rouler Mansonville

CONTACT : https://www.facebook.com/CoopLaLocomotive/info?tab=page_info

RESUME : La Locomotive est née de l'union de résidents de Mansonville désireux de voir naître un marché local et de créer des emplois en agroalimentaire en adoptant une perspective locale et solidaire. Un marché public et un service de traiteur répondant aux besoins de la collectivité ont ainsi vu le jour.

REGION : Estrie

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois.



MARCHÉ DE PROXIMITÉ DE QUÉBEC

Fiche n° 67

TITRE : Un carrefour où producteurs et mangeurs se rencontrent

CONTACT : <http://www.marchequébec.org>

RESUME : Le Marché de proximité de Québec offre, par sa plateforme web et sa formule flexible de commandes en ligne, des produits locaux provenant de 35 producteurs régionaux à quelque 650 adhérents de la région de Québec. Le marché développe aussi des activités de sensibilisation citoyenne sur les enjeux agroalimentaires.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



MARCHÉ FERMIER DE L'UQAM

Fiche n° 74

TITRE : Marché fermier au centre-ville de Montréal

CONTACT : <http://alimentsdici.info/content/2014-07-18/marché-fermier-de-luqam>

RESUME : Le marché fermier du GRIP-UQAM vise à bonifier l'offre alimentaire dans le quartier de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) par la tenue de kiosques sur une base hebdomadaire. Des produits locaux sont vendus avec l'objectif de favoriser une alimentation saine et locale et de promouvoir l'agriculture biologique.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché public

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



ACCOMMODATION BIO

Fiche n° 77

TITRE : Rendre accessibles et attrayants toute l'année des produits bios et locaux dans un quartier de Québec

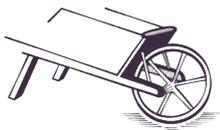
CONTACT : <https://www.facebook.com/Accommodation-Bio-111530528971512/>

RESUME : L'Accommodation Bio est une épicerie spécialisée offrant une large gamme de produits biologiques et locaux à la population de Québec. Elle se développe avec la philosophie de démocratiser l'accès aux aliments sains et nutritifs, de réduire l'impact écologique des activités agricoles et de faire la promotion de modes alimentaires alternatifs.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Épicerie de quartier/village

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



— Provender —

PROVENDER

Fiche n° 83

TITRE : Provender : un réseau social pour connecter les producteurs et les restaurateurs

CONTACT : <https://www.provender.com>

RESUME : Démarré en 2013, Provender est un marché en ligne qui permet aux restaurateurs de commander directement auprès de différents producteurs locaux et de payer en une seule fois la commande. En 2015, plus de 300 agriculteurs approvisionnaient 440 clients qui dépensaient en moyenne 600\$ mensuellement.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Sociale) Création et renforcement du lien social.



VOLAILLES D'ANGÈLE

Fiche n° 89

TITRE : Vente de volailles à la ferme dans Lanaudière

CONTACT : <http://www.volaillesdangele.com>

RESUME : Démarrée en 1999, la ferme Les Volailles d'Angèle est une entreprise familiale qui élève, transforme et vend à la ferme des poulets, dindons et canards dans un esprit de bien-être animal et de respect de l'environnement. Près de 90% des ventes sont effectuées directement à la ferme.

REGION : Lanaudière

TYPE D' ACTIONS : (Production) Produits de niche/terroir

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.

Coopérative d'alimentation



COOP D'ALIMENTATION RIVIÈRE DU NORD

Fiche n° 55

TITRE : Des citoyens mobilisés pour s'alimenter localement

CONTACT : <http://www.msrdn.com>

RESUME : La Coop d'alimentation Rivière du Nord est une nouvelle coopérative de solidarité faisant la promotion de l'achat local dans les Laurentides. Elle regroupe plus de 260 membres qui commandent en ligne des produits régionaux biologiques ou écoresponsables. Cette coopérative favorise la solidarité entre producteurs et consommateurs dans un esprit d'équité et de respect de l'environnement.

REGION : Laurentides

TYPE D' ACTIONS : (Commercialisation) Marché en ligne

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

3.3 CATÉGORIE: «RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE»

SECOND LIFE - LÉGUMES MOCHES

Fiche n° 29

TITRE : Moins de gaspillage et plus de valorisation

CONTACT : <http://www.second-life.ca>

RESUME : Second-life est un commerce virtuel de fruits et légumes moches qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire. Les fondateurs souhaitent créer un lien direct entre les producteurs maraîchers et les consommateurs de la région de Montréal. En 2015, plus de 2,7 tonnes de fruits et légumes moches ont été valorisées.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Consommation alimentaire) Lutte contre le gaspillage alimentaire

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Pédagogique) Information tous publics.

BLANC DE GRIS

Fiche n° 45

TITRE : Des champignons frais produits à partir de résidus

CONTACT : <http://www.blancdegris.com>

RESUME : L'entreprise Blanc de Gris vise à produire des pleurotes frais pour les particuliers et les restaurants dans une perspective de développement durable à partir de marc de café, de drêche de microbrasseries et de copeaux de bois. Situés à Montréal, les trois employés ont produit 250 kg de champignons en juin 2015, tous distribués localement.

REGION : Montréal

TYPE D' ACTIONS : (Production) Agriculture urbaine

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



CRAQUE-BITUME

Fiche n° 100

TITRE : L'écoresponsabilité et le compostage

CONTACT : <http://www.craquebitume.org>

RESUME : Craque-bitume est un projet collectif qui vise à développer et promouvoir des actions écoresponsables en favorisant l'engagement citoyen et l'adoption d'un mode de vie durable. Cela se traduit par de nombreuses actions citoyennes dont la création de neuf sites de compostage communautaire à Québec.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Valorisation non alimentaire) Valorisation des déchets

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Information tous publics, (Environnementale) Contribution à la fertilité des sols.



SAUVE TA BOUFFE

Fiche n° 32

TITRE : Apprendre à mieux consommer pour moins gaspiller

CONTACT : <http://www.sauvetabouffe.org>

RESUME : Le projet Sauve ta bouffe, mis en place par l'organisme citoyen Les AmiEs de la Terre de Québec, vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. Plus précisément, l'initiative cherche à outiller les citoyenNEs en proposant des trucs et astuces simples pour réduire le gaspillage à la maison. Plusieurs activités sont organisées, comme des ateliers, des conférences, des événements thématiques, etc

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Éducation

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Pédagogique) Contribution à l'éducation des enfants.

4 - Externalités pédagogiques

4.1 CATÉGORIE: «INFORMATION TOUS PUBLICS»



IGP-CIDRE DE GLACE DU QUÉBEC

Fiche n° 13

TITRE : Une IGP pour le cidre de glace du Québec

CONTACT : <http://www.cartv.gouv.qc.ca/appellation-igp-cidre-glace-quebec>

RESUME : Le cidre de glace du Québec a obtenu la certification d'indication géographique protégée en décembre 2014 sous la Loi sur les appellations réservées et termes valorisants. Cette protection juridique permet de garantir la qualité et l'origine du produit pour le consommateur lui créant ainsi une grande valeur ajoutée.

REGION : Montérégie

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois.



IGP-AGNEAU DE CHARLEVOIX

Fiche n° 16

TITRE : L'agneau de Charlevoix, pionnier en matière d'IGP au Québec

CONTACT : <http://www.cartv.gouv.qc.ca/igp-agneau-charlevoix>

RESUME : En 2009, l'agneau de Charlevoix est devenu le premier produit québécois à obtenir la certification d'indication géographique protégée sous la Loi sur les appellations réservées et termes valorisants. Cette protection juridique permet d'éviter l'usurpation du terme en plus d'ancrer le produit à son territoire, ce qui est bénéfique pour le producteur et le consommateur.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Contribution au maintien et à la création d'emplois, (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique.



SAVOIR-FAIRE ÎLE-D'ORLÉANS

Fiche n° 75

TITRE : Savoir-faire île-d'Orléans, un sceau d'origine, une garantie de provenance

CONTACT : <http://savoirfaire.iledorleans.com>

RESUME : En 2009, les producteurs de l'Île d'Orléans se sont concertés pour développer un cahier de charges et une marque de certification, Savoir-faire Île d'Orléans, garantissant aux consommateurs la provenance et la qualité des produits qu'ils achètent. En 2015, 13 produits maraîchers possèdent la certification.

REGION : Capitale-Nationale

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.

Croquez l'Outaouais!

Les produits d'ici, c'est tout frais

CROQUEZ L'OUTAOUAIS!

Fiche n° 51

TITRE : Pour la promotion des produits frais de l'Outaouais

CONTACT : <http://www.croquezoutaouais.com/fr/>

RESUME : « Croquez l'Outaouais! » est une campagne de promotion régionale qui incite les consommateurs à choisir les produits agroalimentaires de l'Outaouais. Elle met en valeur la filière agroalimentaire régionale, les artisans qui en sont les maîtres d'œuvre et les différents endroits où l'on peut se procurer ces trésors gustatifs.

REGION : Outaouais

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Publicité, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires, (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.



GOÛTEZ LANAUDIÈRE!

Fiche n° 62

TITRE : Une stratégie à l'image du dynamisme lanauois

CONTACT : <http://www.goutezlanaudiere.ca>

RESUME : Goûtez Lanaudière! est une campagne de promotion regroupant des producteurs, transformateurs, restaurateurs et détaillants qui, sous l'égide du conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, ont développé une image de marque et des stratégies pour faire connaître les produits de la région.

REGION : Lanaudière

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



RÉSEAU POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Fiche n° 99

TITRE : Un réseau canadien pour la promotion de la sécurité et de la souveraineté alimentaires

CONTACT : <http://foodsecurecanada.org/fr>

RESUME : Fondé en 2007, le Réseau pour une alimentation durable est une alliance pancanadienne d'organisations et de personnes qui travaillent à promouvoir la sécurité alimentaire et la souveraineté alimentaire à l'échelle nationale et internationale. Le Réseau regroupe plus de 95 organisations à travers le Canada.

REGION : Montréal

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Plaidoyer

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Création et renforcement du lien social.



ALIMENTS DU QUÉBEC

Fiche n° 1

TITRE : Un label pour les aliments du Québec

CONTACT : <http://www.alimentsduquebec.com>

RESUME : Créée en 1996, la certification «Aliments du Québec» est utilisée pour faire la promotion des produits alimentaires québécois sur le marché interne. Elle permet aux consommateurs d'identifier les produits provenant des producteurs et transformateurs québécois dans les grandes chaînes de distribution. En 2015, 18 917 produits étaient certifiés.

REGION : Montérégie

TYPE D'ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Culturelle) Valorisation du patrimoine technique, (Culturelle) Contribution au maintien ou au développement des patrimoines alimentaires.



TRAÇABILITÉ DES ŒUFS

Fiche n° 78

TITRE : De la terre à la table

CONTACT : <http://oeuf.ca/les-familles/la-tracabilite/>

RESUME : En partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et Agri-Traçabilité Québec, la Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec ont mis en place un programme de traçabilité des œufs afin de se conformer à un nouveau règlement provincial entré en vigueur à l'été 2013. Désormais, le consommateur peut connaître la famille qui a produit ses œufs.

REGION : Montérégie

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Promotion, labellisation et traçabilité du produit

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine.

4.2 CATÉGORIE: «CONTRIBUTION À L'ÉDUCATION DES ENFANTS»



CITÉ ÉCOLOGIQUE DE HAM-NORD

Fiche n° 23

TITRE : Un écovillage voué à l'éducation et la sensibilisation qui fait école

CONTACT : www.citeecologique.org/

RESUME : La Cité écologique de Ham-Nord est un écovillage basé sur le respect de tout ce qui est vivant en donnant la priorité à l'éducation des enfants dans une perspective de développement durable. Fondée en 1983, la Cité, habitée par 80 résidents, accueille 500 visiteurs annuellement.

REGION : Centre-du-Québec

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Éducation

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Environnementale) Conservation de la biodiversité, (Pédagogique) Information tous publics.



DU PRODUCTEUR À MON BEDON

Fiche n° 98

TITRE : L'éducation pour mieux comprendre le travail des producteurs agricoles

CONTACT : <http://taca.qc.ca/du-producteur-mon-bedon-pret-de-materiel-de-lactivite-pour-2014/>

RESUME : Fondée en 2009, Du producteur à mon bedon est une initiative éducative qui vise à faire découvrir le quotidien des travailleurs agricoles et leur contribution à la vitalité des communautés aux enfants de Chaudière-Appalaches. En plus de développer les connaissances sur l'agriculture régionale, l'initiative encourage la population à consommer des produits locaux.

REGION : Chaudière-Appalaches

TYPE D' ACTIONS : (Production de services) Éducation

EXTERNALITE(S) SECONDAIRE(S) : (Sociale) Amélioration de la santé par une alimentation saine, (Pédagogique) Information tous publics.

Bibliographie

ALLAIN B. et 17 députés, [2015], *Proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation*, n° 3280, Assemblée nationale, Paris, 9 p.
<http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3280.asp>

ARF [2014], « Déclaration de Rennes » : Pour des systèmes alimentaires territorialisés
<http://www.arf.asso.fr/wp-content/uploads/2014/07/déclaration-finale.pdf>

ARF, chaire de recherche DDSA, chaire UNESCO AdM, ORU-FOGAR, Resolis, [2015], « Déclaration de Québec : Pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés », Québec, octobre 2015 dans *Systèmes alimentaires territorialisés au Québec : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*, Journal Resolis, #07 (Février 2016), Annexe 1.

CHEVER T. et al. [2013], *Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)*, TENDER AGRI-2011-EVAL-04, Final report, AND International and European commission, Brussels: 87
http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/value-gi_en.htm

IEP Paris, Chaire UNESCO en alimentations du monde, Montpellier SupAgro, Association des Régions de France [2015], « Systèmes alimentaires territorialisés : 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable », (4), Journal Résolis, Paris <http://resolis.org/journal>

MALASSIS L. [1994], *Nourrir les Hommes*, Flammarion, Paris, 126 p. (Dominos)

MALASSIS L. [1997], *Les trois âges de l'alimentaire (Essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture)*, Livre 1 : L'âge pré-agricole et agricole, Livre 2 : L'âge agro-industriel, Cujas, Paris, 324 p. et 363 p.

MEADOWS D.H., MEADOWS D.L., RANDERS J., BEHRENS W. [1972], *The Limits to Growth*, Universe Books, New York

MONTANARI M., [2015], *La cuisine est fille du besoin et de l'imaginaire*, Entretien, Books, n°67, Paris, p. 8-10

MUCHNIK J., REQUIER-DESJARDINS D., SAUTIER D., TOUZARD J.M. [2007], « Introduction aux SYAL », *Économies et Sociétés*, série AG, n° 29, p. 1465-1485

PARENT G., DESJARDINS M.-C., [2015], *Le droit et les systèmes alimentaires territorialisés : perspective canadienne*, *Économies et Sociétés*, Tome XLIX, (11/2015), Série « Systèmes agroalimentaires », AG, N° 37, Isméa Les Presses, Paris : pp. 1185 - 1201

PENROSE E.T. [1959], *The Theory of the Growth of the Firm*, Wiley, 272 p.

RASTOIN J.L., GHERSI G. [2010], *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Quae, Paris, 584 p.
<http://www.quae.com/fr/r966-le-systeme-alimentaire-mondial.html>

RASTOIN J.L., TOUZARD J.M., GUILBERT S., GODIN Ph., BENOIT G. [2014], « Les systèmes alimentaires territorialisés, quelle contribution à la sécurité alimentaire ? », *CR de l'académie d'agriculture de France*, vol. 100, n° 1, Paris, p. 29-44
<http://www.academie-agriculture.fr/publications/cr-aaf>

RASTOIN J.L., BOUQUERY J.M. (éds) [2015]a, *L'Industrie agroalimentaire en France*, La Documentation Française, Paris, 253 p. (Études)
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/catalogue/3303331954088/index.shtml>

RASTOIN J.-L., [2015]b, *Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques*, Editorial, *Economies et Sociétés*, Tome XLIX, (11/2015), Série « Systèmes agroalimentaires », AG, N° 37, Isméa Les Presses, Paris

ROUILLE D'ORFEUIL H. [2012], « Exclusions paysannes et marché international du travail », *Études rurales* 2/2012 (n° 190), p. 193-206
http://www.cairn.info/article.php?ID_ARTICLE=ETRU_190_0193



POUR ALLER PLUS LOIN AU QUÉBEC

BOULIANNE, M. et BISSARDON, P. [2016], « Démarches territorialisées et gouvernance alimentaire au Québec et au Canada », in P. MUNDLER et JULIETTE ROUCHIER (dir.), *Alimentation et proximités : jeux d'acteurs et territoires*. Dijon, Educagri, 20 p.

MUNDLER P., & LAUGHREA S. [2015], *Circuits alimentaires de proximité. Quels bénéfices pour le développement des territoires ? Étude de cas dans trois territoires québécois. Rapport final de recherche remis au CIRANO*. Université Laval, Québec, 124 p. + annexes.

PARENT, G. et RASTOIN, J.-L. (dir.) [2016], *Actes du colloque international : Les systèmes alimentaires territorialisés, source de diversité et outil d'intégration et de compétitivité*, Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires, Université Laval, Québec, (à paraître)

PRALY C., CHAZOULE C., DELFOSSE C., MUNDLER P. [2014], « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, Économie, Société* n° 16, p. 455-478.



Annexe 1 :

**DÉCLARATION
DE QUÉBEC**

Déclaration de Québec

Pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés

Québec, le 2 octobre 2015

Réunis à Québec les 1^{er} et 2 octobre 2015 à l'occasion du colloque « Les systèmes alimentaires territorialisés, source de diversité et outils d'intégration et de compétitivité », organisé par la chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval et la chaire UNESCO en Alimentation du monde de Montpellier SupAgro, les participants ont reconnu l'importance de renforcer les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et de trouver un meilleur équilibre dans les systèmes alimentaires entre les composantes «mondialisée» et « territorialisée » de l'alimentation.

Cet objectif partagé est lié à la volonté de faire de l'alimentation un pivot du développement territorial entraînant le renforcement des filières agricoles et alimentaires locales, mais contribuant aussi à la préservation des ressources naturelles, à l'amélioration de l'environnement, à la création d'emplois dans les secteurs connexes (restauration, éco-tourisme, artisanat, services), à la promotion du patrimoine culturel, notamment gastronomique, et à la protection de la diversité agricole et alimentaire.

La réalisation de ces objectifs repose sur l'engagement des citoyens dans les pratiques alimentaires responsables et durables, l'appui des autorités publiques, notamment régionales, et des collectivités locales et l'élaboration des régulations nationales et internationales appropriées.

Le colloque a permis de faire le point sur trois projets parallèles menés au Costa Rica, en France et au Québec « 100 initiatives pour une alimentation responsable et durable »¹ et de constater toute la richesse et la diversité des actions citoyennes qui ouvrent des voies originales de production, de transformation et de consommation alimentaires. Pour chacun des trois pays, ces échantillons, construits à partir d'enquêtes menées par des étudiants accompagnés par leurs professeurs, permettent d'évaluer les obstacles et les leviers d'une large mobilisation en faveur de ce nouveau modèle. Il s'agit d'en tirer des propositions concrètes à l'adresse des acteurs privés et des autorités publiques désireuses de réorienter leurs politiques et d'interroger le droit et les régulations internationales. Les partenaires de ces trois pays, au-delà de la poursuite de leurs projets nationaux, ont décidé d'œuvrer au niveau international pour un développement de « systèmes alimentaires à haute valeur sociale, environnementale, biologique et culturelle ».

¹ Pour des précisions sur l'opération « 100 initiatives », cf. le numéro spécial de la revue RESOLIS : <http://resolis.org/journal>

Les partenaires des trois pays réunis à Québec ont décidé de se constituer en réseau et d'élaborer un programme international ARD-SAT (Alimentation responsable et durable et Systèmes alimentaires territorialisés), visant à faire l'inventaire et l'analyse des initiatives locales d'ARD et à produire des recommandations à l'adresse des différents acteurs locaux, régionaux, nationaux et internationaux.

Ils appellent tous les partenaires qui souhaiteraient lancer des projets « 100 initiatives d'alimentation responsable et durable » à les rejoindre, à participer au réseau et au programme ARD-SAT et à contribuer à la construction d'une réflexion cohérente et multidisciplinaire entourant la promotion et la protection des SAT et des initiatives qui les composent.

Geneviève Parent

Titulaire de la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires et Professeure à la Faculté de Droit de l'Université Laval

genevieve.parent@fd.ulaval.ca

cddsa@fd.ulaval.ca

<https://www.chaire-diversite-alimentaire.ulaval.ca>

Jean-Louis Rastoin

Professeur émérite à Montpellier SupAgro, Directeur de la Chaire UNESCO en Alimentations du monde

jean-louis.rastoin@supagro.fr

<http://www.chaireunesco-adm.com>

Jean Paul Bachy

Président de la Région Champagne Ardenne et Président du Coregroup Sécurité alimentaire de l'Organisation des Régions Unies

Valérie Nicolas

Conseillère affaires internationales, Association des Régions de France (ARF)

vnicolas@arf-regions.org

Marlen León Guzmán

Professeure à la Faculté de Droit de l'Université du Costa Rica

marlen.leon@ucr.ac.cr

Hugo Muñoz Ureña

Professeur à la Faculté de Droit de l'Université du Costa Rica

hugo.munozurena@ucr.ac.cr

Henri Rouillé d'Orfeuille

Académie d'Agriculture de France

RESOLIS

rouilledo@gmail.com

Pour rejoindre le réseau ARD-SAT, écrire à l'un des signataires de la Déclaration. Merci.



DDA
Chaire de recherche
Droit sur la diversité et la sécurité alimentaires



UNIVERSITÉ
LAVAL
Faculté de droit

resolis.org

ISSN 2276-4275