

PLAN D'ACTION RÉGIONAL INTÉGRÉ



Portrait des enjeux
2023-2025

Table des matières

Approches et ancrages	2
 Gouvernance inclusive.....	13
 Empreinte écologique	19
 Saine alimentation.....	27
 Insécurité alimentaire	35
 Circuits courts et de proximité.....	45
Glossaire	54

Format recommandé pour citer ce document :
Conseil SAM (2023). Plan d'action régional intégré. Portrait des enjeux 2023-2025.
Montréal-Métropole en santé

Liste des acronymes

3RV	Réduction à la source, réemploi, recyclage et valorisation
ARQ	Association Restauration Québec
ASC	Agriculture soutenue par la communauté
CHUSJ	Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine
CIBIM	Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'Île de Montréal
CIRAIG	Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services
CIUSSS	Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux
CSDM	Commission scolaire de Montréal
FAO	Organisation pour l'alimentation et l'agriculture
GES	Gaz à effet de serre
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat
GMR	Gestion des matières résiduelles
HLPE - FSN	Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition
HRI	Hôtels, restaurants et institutions
IA	Insécurité alimentaire
INSPQ	Institut national de santé publique du Québec
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MUFPP	Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan
OBNL	Organisme à but non lucratif
PAGIEPS	Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale
PGPS	Politique gouvernementale de prévention en santé
PIB	Produit intérieur brut
SAM	Système alimentaire montréalais
SAT	Système alimentaire territorialisé
TQSA	Table québécoise sur la saine alimentation

Approches et ancrages

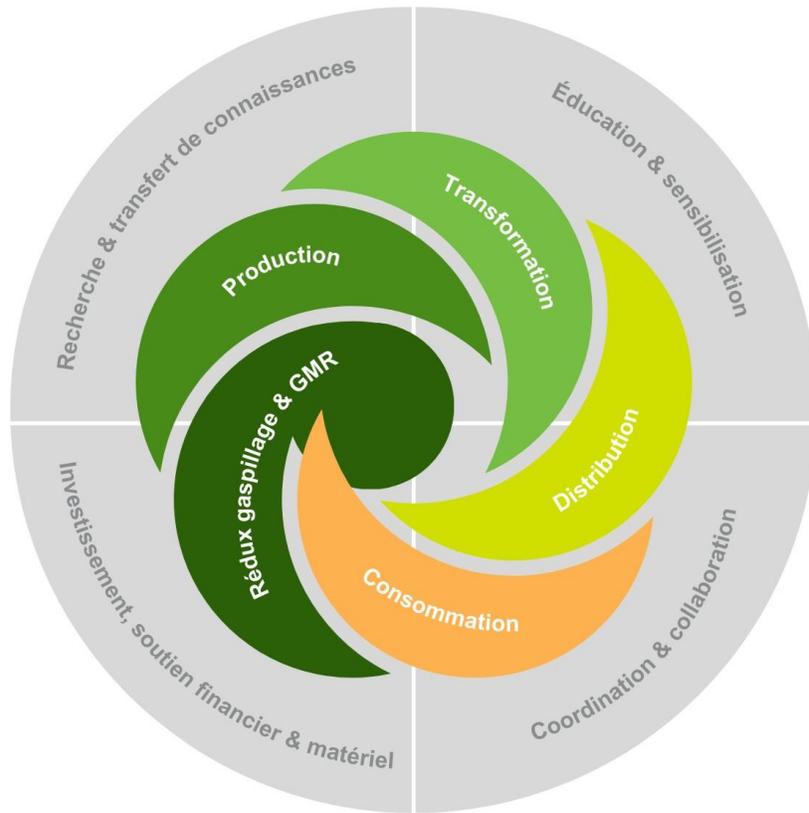
Quel système alimentaire ?

De façon générale, un **système alimentaire** est défini comme « la manière dont les [humains] s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994). Le Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE-FSN) présente une définition basée sur le travail de plusieurs auteurs :

Un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental. (HLPE-FSN, 2014)

Des études sur les initiatives alimentaires montréalaises ont montré qu'elles remplissent des **fonctions multiples et variées** (Brisebois, 2017; Brisebois et Colombo, 2019). Dans le *Portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire*, publié par la Fondation du Grand Montréal dans le cadre de la démarche Faim « Zéro » à Montréal, neuf fonctions sont utilisées pour décrire la diversité des activités et des rôles des acteurs organisationnels impliqués dans le système alimentaire (Brisebois et Colombo, 2019). Une partie de ces fonctions touchent directement aux étapes de la chaîne agroalimentaire et d'autres, appelées « fonctions auxiliaires », viennent les compléter. Les activités de transport et d'entreposage sont implicitement incluses dans les fonctions de la chaîne agroalimentaire.

Des acteurs ayant adopté une diversité de modèles organisationnels remplissent une ou plusieurs fonctions de la chaîne agroalimentaire, que ce soit des organismes à but non lucratif (OBNL), des organisations d'économie sociale, des entreprises à but lucratif, etc. Ces mêmes acteurs peuvent également jouer des fonctions auxiliaires. Pour ce qui est des fonctions auxiliaires, elles sont jouées principalement par des organisations comme des réseaux d'acteurs, des institutions de recherche et d'enseignement, des OBNL, des institutions gouvernementales et municipales, des fondations et des organismes philanthropiques, etc.



-  FONCTIONS AUXILIAIRES
-    FONCTIONS DE LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE

Figure 1. Fonctions du système agroalimentaire

Tableau 1. Fonctions de la chaîne agroalimentaire

Fonctions	Description
Production	Fonction de production alimentaire visant à fournir des aliments sains à la population: agriculture urbaine et périurbaine des secteurs commercial, non commercial, corporatif, à but non lucratif, etc.
Transformation	Fonction de transformation et de préparation alimentaire (différents modèles, échelles et secteurs).
Distribution aux organisations	Fonction visant à fournir des provisions alimentaires à d'autres organisations qui les distribueront aux consommateurs.
Distribution aux individus	Fonction visant à fournir des provisions alimentaires directement aux consommateurs sous forme d'aliments, de produits ou de repas et par l'entremise de la vente (à faible coût ou non), du don ou d'échange de services (comme dans une coop, par ex.).
Réduction du gaspillage alimentaire et gestion des matières résiduelles	Fonction englobant les activités de récupération alimentaire visant l'utilisation ou la valorisation d'aliments ou de produits détournés des réseaux de distribution conventionnels, ainsi que toute activité de lutte contre le gaspillage alimentaire (ex.: échange et partage) et de gestion des matières résiduelles (ex. compostage communautaire). Cette fonction inclut les activités de distribution des produits qui pourraient découler des activités de valorisation dans une perspective d'économie circulaire.

Tableau 2. Fonctions auxiliaires

Recherche et transfert de connaissances	Fonction auxiliaire de production de connaissances (recherche universitaire ou non) sur le système alimentaire (enjeux, acteurs, pratiques, voies innovantes, etc.) et de transfert de ces connaissances à travers l'écosystème.
Éducation et sensibilisation	Fonction auxiliaire d'informer, d'éduquer, de former et de sensibiliser sur des sujets liés à l'agriculture et à la saine alimentation. Peut viser l'acquisition de connaissances et de capacités en cuisine, par ex.
Coordination et collaboration	Fonction auxiliaire au système alimentaire d'assurer la coordination et la collaboration entre les différents acteurs impliqués dans l'écosystème alimentaire (liaison et mise en relation) pour l'atteinte d'objectifs stratégiques communs.
Investissement, soutien financier et matériel	Fonction auxiliaire de soutien financier ou matériel pour assurer le bon fonctionnement des projets, initiatives et organisations du système alimentaire.

Tiré de Brisebois et Colombo, 2019

Des approches conceptuelles inspirantes

Comme les systèmes alimentaires causent et sont affectés par une multitude de problèmes environnementaux, sociaux et économiques, il est nécessaire de les transformer, c'est-à-dire de contribuer à leur **transition écologique** (Hinrichs, 2014). La transition socio-écologique désigne un virage graduel conduisant au passage d'un état ou d'une condition à quelque chose de différents (Hinrichs, 2014), c'est-à-dire qu'elle implique des processus de changement survenant dans un temps et un espace déterminé et portés par des acteurs déterminés (Spaargaren et al., 2012). Cela passe entre autres par l'adoption de nouvelles pratiques, par des innovations à différentes échelles, par la diffusion de nouvelles représentations, mentalités et normes liées à l'alimentation et par l'élimination de certaines contraintes sociales et matérielles pour permettre une « reconfiguration » du système dominant, c'est-à-dire le système agroindustriel mondialisé (Lamine et al., 2012). En d'autres mots, la transition nécessite des changements structurels profonds dans les systèmes alimentaires (Allen et al., 2003).

Par exemple, en ce qui a trait aux nouvelles représentations, mentalités et normes, l'exercice de prospective sur la transition alimentaire du projet Chemins de transition postule qu'« en 2040 au Québec, l'alimentation a pris un nouveau sens » et que ce dernier « s'incarne à travers quatre acquis » que sont l'application du droit de chaque individu à une alimentation saine et durable, l'aspect régénérateur des modèles agroalimentaires qui favorisent l'inclusion et sont adaptés aux écosystèmes, l'expression de toutes les fonctions de l'alimentation (culturelle, sociale, source de plaisir, santé, etc.) et la territorialisation de l'alimentation à l'échelle régionale ([Chemins de transition, s.d.](#)).

Concernant ce dernier point, les **entreprises d'économie sociale**, avec leur approche territoriale intégrée, représenteraient des leviers pour la transition socioécologique des systèmes alimentaires (Atomei et al., 2022). Ces « organisations qui exercent des activités économiques à des fins sociales, c'est-à-dire qu'elles vendent ou échangent des biens et services non pas dans le but de faire du profit, mais plutôt dans celui de répondre aux besoins et aux aspirations des membres ou des communautés qui les mettent en œuvre » sont en effet porteuses pour l'adoption de pratiques innovantes (*Idem*).

Ces éléments soulignent l'aspect intersectoriel et transversal des transformations à favoriser dans les systèmes alimentaires. Ainsi, pour sa planification stratégique, le Conseil SAM a donc adopté une **approche systémique**, sur la base de différentes approches et de nombreux concepts.

Une approche intégrée et holistique pour transformer les dynamiques des systèmes alimentaires est l'**approche des systèmes alimentaires ville-région** (*city region food system approach*). Cette dernière mise sur l'échelle de la ville et de la région péri-urbaine et rurale qui l'entoure pour mettre en place un système alimentaire plus durable (Blay-Palmer et al., 2018). Un **système alimentaire durable** assure la sécurité alimentaire et la nutrition de tous et toutes en préservant les piliers économiques, sociaux et environnementaux à la base de la sécurité alimentaire des générations futures (HLPE, 2014).

Pour ce faire, l'approche des systèmes alimentaires ville-région vise :

- L'amélioration de l'**accès à des aliments sains, abordables et en quantité suffisante** pour les populations;
- La création d'**emplois et la génération de revenus** dans l'économie alimentaire régionale à toutes les étapes de la chaîne et dans différents secteurs ;
- La consolidation de la **résilience** de la région face aux chocs et en atténuant la dépendance à des sources d'approvisionnement éloignées ;
- Le renforcement des **liens urbain-rural**, que ce soit par les flux de ressources (ex. récupération de la matière organique des ménages urbains pour la fertilisation des sols en milieu rural) ou en rapprochant les producteurs des consommateurs;
- La **protection des écosystèmes** et de l'écologie urbaine, notamment par la réduction de l'empreinte écologique du système alimentaire ;
- Le soutien à la **gouvernance participative** du système alimentaire et l'élaboration de politiques et de programmes multi-échelle.

(FAO et RUAF, 2015, cité dans Dubbeling et al., 2016 et dans Blay-Palmer et al., 2018)

Cette approche englobe autant les activités de la chaîne alimentaire que des dimensions transversales des systèmes alimentaires, tel que le développement économique, l'inclusion sociale et l'équité, la résilience et la durabilité, et tire profit d'une prise de décision à l'échelle locale/régionale soutenue par des palliers gouvernementaux plus élevés (Blay-Palmer et al., 2021).

Bien que l'action du Conseil SAM ne couvre qu'une région principalement urbaine et péri-urbaine, l'approche du système alimentaire ville-région rejoint plusieurs de ses aspirations. Par ailleurs, cette approche est basée sur des principes s'alignant avec l'atteinte de plusieurs objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies, l'alimentation étant le point central pour leur intégration (Blay-Palmer et al., 2018). Parmi les 17 ODD, le présent plan d'action touche particulièrement ces six objectifs :



L'approche territoriale ou territorialisée des systèmes alimentaires est aussi un concept inspirant pour le Conseil SAM. Le territoire sert de base pour tenir compte de la diversité d'acteurs et de modèles à l'œuvre à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire, en mettant l'accent sur ceux qui misent sur les produits locaux et écologiques ou qui contribuent à changer les pratiques alimentaires dans une région donnée (Boulianne et al., 2021 ; Lamine et al., 2019). Pour Rastouin, le « système alimentaire territorialisé » se fonde sur « des réseaux locaux d'entreprises agricoles, agroalimentaires et de services » qui mutualisent des ressources et sur « les critères du développement durable » et « pourrait constituer un bon facteur de résilience face aux crises et au risque de délocalisation, car il est basé sur un patrimoine naturel, technique et culturel, dans une logique de proximité et une gouvernance à ancrage territorial » (Rastouin, 2015, p.11).

Selon Tendall et al. (2015), la **résilience du système alimentaire** est la capacité dans le temps d'un système alimentaire et des multiples chaînes qui le composent à différentes échelles (locale, régionale, nationale, etc.) d'assurer à tous et toutes l'accès (physique et économique) à une alimentation suffisante (en quantité et en valeur nutritive) et appropriée (culturellement et nutritionnellement) en dépit de perturbations variées et imprévues. Pour résumer, la résilience alimentaire est la capacité du système alimentaire à remplir ses fonctions dans un contexte de perturbations multiples et imprévisibles (Ingram et al., 2010; Deffuant et Gilbert, 2011).

Ces perturbations peuvent être internes ou externes au système, soudaines ou graduelles, et provenir de chocs naturels, politiques, sociaux ou économiques. La résilience est donc un objectif intimement lié à la sécurité alimentaire et complémentaire à la durabilité environnementale. C'est une capacité en constante construction qui s'appuie sur un cycle d'apprentissages et d'actions préventives et réactives.

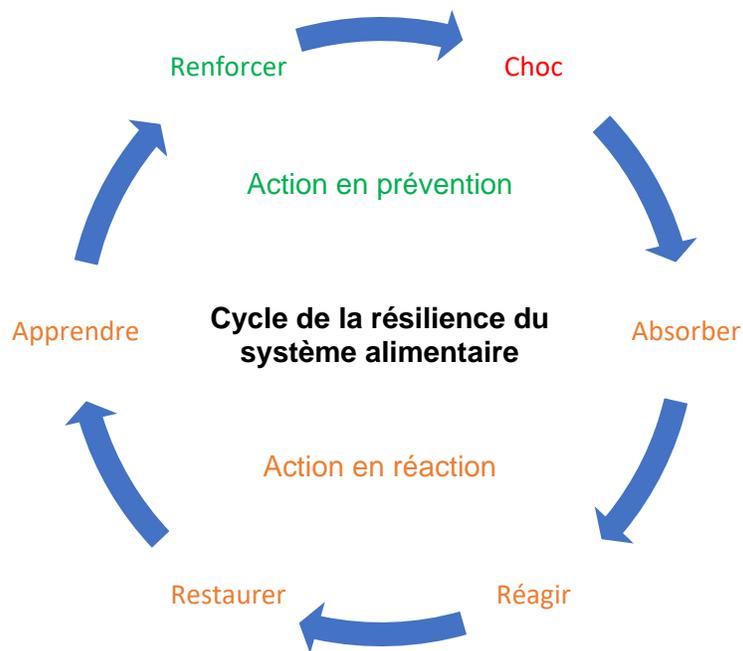


Figure 2. Le cycle de la résilience du système alimentaire (Tiré de Tendall et al., 2015).

La pandémie de COVID-19 a mis au jour les déficiences et dysfonctions dans des politiques et programmes alimentaires, mais a aussi montré l'importance de la collaboration multisectorielle, des infrastructures adéquates, de la planification systémique et des politiques cohérentes et coordonnées (Blay-Palmer et al., 2021). En ce sens, la préparation pour faire face aux chocs est primordiale et des approches misant sur la multifonctionnalité et la durabilité des systèmes alimentaires peuvent y contribuer (*Idem*).

Le *Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal*, une publication du Conseil SAM, abonde en ce sens. La pandémie « aura démontré à quel point les ressources destinées à soutenir la coordination et la collaboration des acteurs sont vitales pour assurer une réponse rapide, cohérente et efficace aux effets d'une crise

» (Utgé-Royo et Salem, 2021). Pour affronter la crise, le partage d'information, la mise en commun de ressources et la réflexion collaborative apparaissent comme des leviers.

Là où les partenariats et les instances de concertation existaient déjà, la réponse à la crise a souvent pu s'opérer de manière plus réactive et structurée. Les structures collaboratives telles que les tables de quartier et les tables bioalimentaires sont notamment cruciales pour assurer la coordination nécessaire permettant de mettre en place rapidement et efficacement des initiatives de partage et de mutualisation de ressources. Ces structures doivent être soutenues et renforcées afin de favoriser la capacité de résilience de notre système alimentaire. » (Utgé-Royo et Salem, 2021).

Les concepts présentés précédemment de système alimentaire durable et de résilience des systèmes alimentaires sont fortement liés à l'application du **droit à l'alimentation**. Ce droit se réalise lorsque toute personne « a physiquement et économiquement accès à tout moment à une nourriture suffisante ou aux moyens de se la procurer », cette nourriture devant correspondre aux traditions culturelles de la personne (CESCR, 1999). Dans le cadre du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels, les Nations Unies stipulent que les États doivent faire appliquer ce droit (CESCR, 1999). Le droit à l'alimentation va de pair avec la **justice alimentaire** qui est entendue comme « une vision holistique et structurelle du système alimentaire qui considère l'alimentation saine comme un droit humain et qui reconnaît la nécessité d'adresser les divers obstacles structurels à ce droit » ([Murray et al., 2023](#)).

Enfin, dans son approche systémique, le SAM intègre différents concepts liés à la santé, comme les **inégalités sociales de santé** en alimentation, qui réfèrent à l'inégalité des chances d'atteindre et de maintenir une bonne santé grâce à une saine alimentation selon les statuts socioéconomiques (OMS, s. d.). L'objectif est d'atteindre une **santé globale** (*one health*) par la prise en compte des interrelations entre la santé des humains, des animaux et de l'environnement, et sur la base de principes de minimisation des inégalités sociales, de prévention des maladies à l'échelle internationale et de surveillance de l'état de la biodiversité, notamment (Jeggo et al., 2019). Une autre conception s'inscrivant dans cette même veine est celle de la **santé durable** : « Un esprit sain dans un corps sain, dans un milieu de vie et un environnement sain, sur une planète en santé » ([Alliance santé Québec, s.d.](#)). Le rapport de la commission Eat-Lancet 2019 le soulignait : la santé des humains et celle des systèmes naturels étant étroitement liées, il faut adopter un régime alimentaire favorisant la bonne santé des humains et respectant les limites planétaires (Willett et al., 2019).

Toutes ces approches ont mené le Conseil SAM à élaborer sa vision :

***Une alimentation saine, diversifiée, de proximité,
abordable et durable pour toutes et tous.***

RÉFÉRENCES | Approches et ancrages

- Allen, P., FitzSimmons, M., Goodman, M. et Warner, K. (2003). Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*, 19, 61-75.
- Alliance Santé Québec. (s. d.) *Qu'est-ce que la santé durable?* Alliance Santé Québec. <https://www.alliancesantequebec.com/quest-ce-que-la-sante-durable/>
- Atomei, C., Dufresne, C., Vorobief, S. et Plante, F. (2022). *Entreprendre collectivement en alimentation au Québec – Enjeux de pérennité, facteurs de succès et pistes pour réussir.* Territoires innovants en économie sociale et solidaire (TIESS). https://tiess.ca/wp-content/uploads/2022/03/Ent_coll_alim-Rapport.pdf
- Blay-Palmer, A., Santini, G., Dubbeling, M., Renting, H., Taguchi, M. et Giordano, T. (2018). Validating the City Region Food System Approach: Enacting Inclusive, Transformational City Region Food Systems. *Sustainability*, 10(5), 1680.
- Blay-Palmer, A., Santini, G., Halliday, J., Malec, R., Carey, J., Keller, L., . . . van Veenhuizen, R. (2021). City Region Food Systems: Building Resilience to COVID-19 and Other Shocks. *Sustainability*, 13(3), 1325.
- Boulianne, M., Després, C., Mundler, P., Parent, G., & Provencher, V. (2021). Une approche territorialisée du système alimentaire: Le cas de la grande région de Québec. *Canadian Food Studies / La Revue Canadienne Des études Sur l'alimentation*, 8(1). <https://canadianfoodstudies.uwaterloo.ca/index.php/cfs/article/view/453>
- Brisebois, É. (2017). *Répertoire des initiatives du système agroalimentaire alternatif montréalais.* Les Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 1 / Les cahiers de recherche OSE, no 06-2017. <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2017/09/Répertoire-des-initiatives-alternatives-du-système-agroalimentaire-montrealais.pdf>
- Brisebois, É. et Colombo, J. (2019). *Portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire. Rapport et cartographies.* Fondation du Grand Montréal. https://fgmtl.org/fr/pdf/Rapport_FaimZero_Phase2.pdf
- Chemins de transition. (s. d.). *Défi alimentaire — Étape 2: Vision du futur souhaitable.* https://cheminsdetransition.org/wp-content/uploads/2021/02/Alimentaire_vision_e%CC%81tape-2_version-finale.pdf
- Committee on Economic, Social and Cultural Rights (CESCR) (1999). *Observation générale No. 12 : Le droit à une nourriture suffisante (Art. 11)*, Genève, CESCR. <https://undocs.org/fr/E/C.12/1999/5>
- Deffuant, G. et Gilbert, N. (2011). *Viability and Resilience of Complex Systems: Concepts, Methods and Case Studies from Ecology and Society.* Boston/Dordrecht/London: Kluwer Academic Publishers.
- Dubbeling, M., Carey, J. et Hochberg, K. (2016). *The role of private sector in city region food systems.* Analysis report. RUAF Foundation: Leusden, Pays-Bas. <https://ruaf.org/assets/2019/11/Private-sector-engagement-in-city-region-food-systems-analysis-report.pdf>
- FAO et RUAF Foundation. (2015). *A vision for city region food systems – Building sustainable and resilient food systems.*
- Gottlieb, R. et Joshi, A. (2010). *Food Justice.* Cambridge/Londre: The MIT Press.
- High Level Panel of Experts (HLPE). (2014). *Food Losses and Waste in the Context of Sustainable Food Systems. A Report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security.* UN Food and Agriculture Organization: Rome, Italy. <https://www.fao.org/policy-support/tools-and-publications/resources-details/fr/c/854257/>

- Hinrichs, C.C. (2014). Transitions to sustainability: a change in thinking about food systems change? *Agriculture and Human Values*(31), 143-155. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-014-9479-5>
- Ingram, J.S.I, Ericksen, P.J., Liverman, D. (2010). *Food Security and Global Environmental Change*. London: Earthscan.
- Jeggo, M., Arabena, K. et Mackenzie, J.S. (2019). One Health and global security into the future. Dans M. Walton (dir.), *One Planet, One Health* (p. 21-52). Sydney University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctvgqx2kn.7>
- Lamine, C., Renting, H., Rossi, A., Wiskerke, J.S.C.H. et Brunori, G. (2012). Agri-food systems and territorial development: innovations, new dynamics and changing governance mechanisms. Dans I. Darnhofer, D. Gibbon et B. Dedieu (dir.), *Farming systems research into the 21st century: the new dynamics* (p. 229-256). Springer.
- Malassis, L. (1994). *Nourrir les Hommes*. Paris : Flammarion.
- Organisation mondiale de la santé (OMS). (s. d.). *Principaux concepts : Qu'entend-on par inégalités sanitaires ?* https://www.who.int/social_determinants/final_report/key_concepts/fr/
- Rastouin, J.-L. (2015). Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel. *Résolis*, 4, 11-13. <https://resolis.org/article/les-systmes-alimentaires-territorialiss-le-cadre-conceptuel/c28f2e00-9e54-4bed-8f7c-8da6e941e554>
- Spaargaren, G., Oosterveer, P. et Loeber, A. (2012). Sustainable transitions in food consumption, retail and production. Dans G. Spaargaren, P. Oosterveer et A. Loeber (dir.), *Food Practices in Transition. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity* (p. 1-31). New York : Routledge.
- Tendall, D. M., Joerin, J., Kopainsky, B., Edwards, P., Shreck, A., Le, Q. B., . . . Sixa, J. (2015). Food system resilience: Defining the concept. *Global Food Security*, 6, 17-23.
- Utgé-Royo, J. et Salem, E. (2021). *Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal*. Conseil du Système alimentaire montréalais. https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/files/References_et_recherches_SAM/CSAM_Bilan_impact_Covid_vf.pdf
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S. et Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene : the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393, 447-492. [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext)



Gouvernance inclusive

Problématique et données

Dans le contexte des crises environnementales, économiques et sociales associées aux systèmes alimentaires, les villes se positionnent de plus en plus comme des acteurs de changement en favorisant le développement de nouveaux modes de production et de consommation et par l'adoption de politiques pour des systèmes alimentaires plus écologiques et plus justes (Marsden et Sonnino, 2012; Morgan et Sonnino, 2010). Elles représentent ainsi des espaces pour la transition socioécologique alimentaire et adoptent dans cette optique divers mécanismes de gouvernance (Moragues-Faus et Morgan, 2015). Dans cette optique, plus d'une centaine de grandes villes à travers le monde, dont Montréal, se sont engagés à travailler sur les enjeux alimentaires à l'échelle urbaine en signant le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan (MUFPP) (MUFPP, s. d.). La Ville de Montréal s'est également engagée en mai 2022 à adhérer à la Déclaration du C40 relative aux bonnes pratiques alimentaires. Les villes adhérant à cette déclaration mettront en œuvre différentes mesures pour « un régime planétaire pour tous » d'ici à 2030 (C40, 2022).

Collaboration intersectorielle

Pour « assurer un environnement propice à une action efficace », le cadre de suivi du Pacte de Milan recommande de « faciliter la collaboration entre différents services et organismes municipaux et de rechercher la cohérence des politiques et programmes sectoriels qui influent sur le système alimentaire à différents niveaux administratifs », ainsi que « d'accroître la participation des parties prenantes au niveau municipal à travers le dialogue politique et, le cas échéant, à travers l'éducation et la sensibilisation » (FAO, MUFPP et RUAF, 2018, 18). Ces recommandations visent la mise en place de structures de **gouvernance alimentaire participative multisectorielles et multi-acteurs** (*Idem*). Les projets collectifs et les partenariats multi-acteurs, comme ceux de mutualisation de ressources ou de services, ainsi que les « entreprises collectives » d'économie sociale (Atomei et al., 2022) s'inscrivent dans cette veine.

Participation citoyenne et citoyenneté alimentaire

L'importance de la participation citoyenne dans l'élaboration des plans stratégiques et des politiques publiques en santé a été reconnue officiellement par le gouvernement du Canada avec la signature de la Charte d'Ottawa en 1986. Celle-ci indique que : « la promotion de la santé nécessite une participation réelle et concrète de la communauté »

La participation citoyenne peut être réalisée selon différents degrés d'intégration. On fait ainsi référence à l'échelle de la participation développée par Arstein qui comprend 8 niveaux de participation, hiérarchisés en trois catégories :

1. La non-participation
2. La coopération symbolique

3. Le pouvoir effectif des citoyens

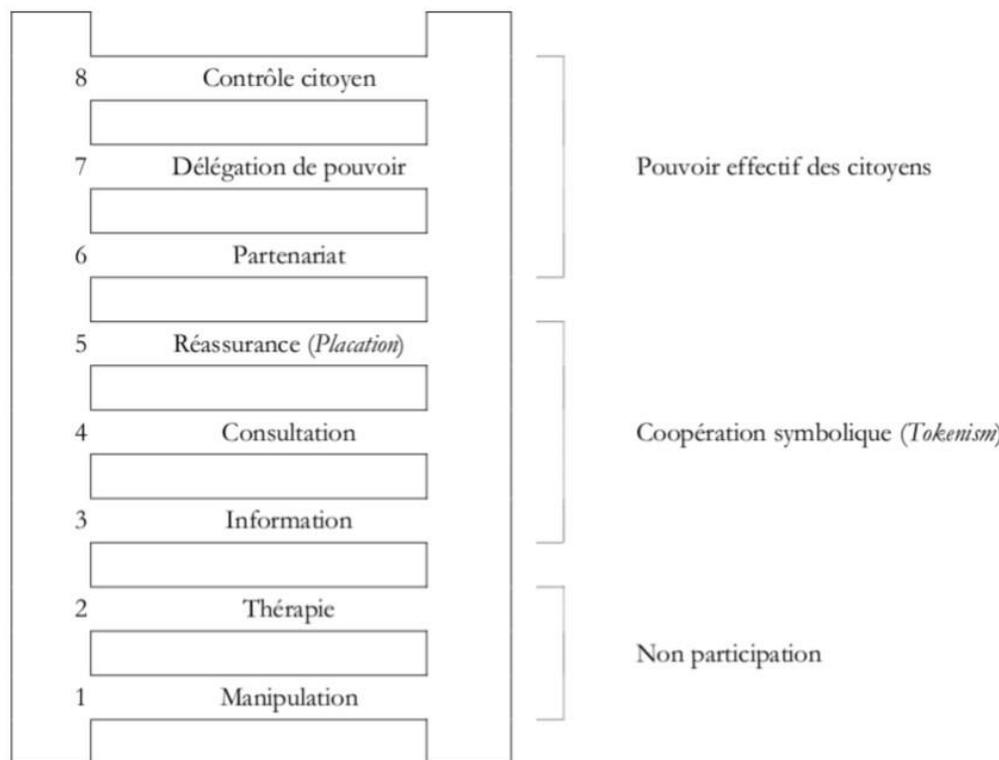


Figure 3. Les 8 niveaux de participation selon Sherry Arnstein

Considérant le racisme systémique et les dynamiques d'exclusion du système alimentaire au Canada, la participation citoyenne doit être réalisée de façon à représenter le spectre le plus large possible des populations qui sont traditionnellement exclues des prises de décision (York University, s.d.).

Équité, diversité et inclusion

La création de structures participatives est effectivement nécessaire pour assurer l'inclusion de toutes les voix et surpasser les dynamiques de pouvoir et d'exclusion (Moragues-Faus et Morgan, 2015).

Afin de favoriser l'inclusion des communautés racialisées, marginalisées, immigrantes et autochtones autant dans la prise de décision que dans les activités du système alimentaire local favorisant leur accès à l'alimentation, le Réseau pour une alimentation durable recommande notamment la mobilisation pour l'adoption « d'une perspective systémique de l'approche décoloniale et de l'antiracisme face aux enjeux d'alimentation durable » (Touré Kapo et Husseini, 2021).

La gouvernance alimentaire à l'échelle locale doit inclure l'élaboration **d'objectifs, de cibles et d'indicateurs** et un partage des responsabilités pour le suivi et l'atteinte de ces derniers, en plus de se baser sur l'inclusion des groupes et acteurs souvent exclus des processus de prise de décisions (Crivits et al., 2016).

Données montréalaises

- À Montréal, malgré la mise en place dans les dernières années de structures de concertation dans le milieu alimentaire, des lacunes persistent en ce qui a trait à la coordination des acteurs et de leurs actions au sein du système alimentaire. Ainsi, la démarche Faim « Zéro » à Montréal de la Fondation du Grand Montréal a permis d'identifier l'**action concertée** comme l'un des trois principaux enjeux pour lesquels il faut lever les freins et optimiser les leviers dans le but d'améliorer la sécurité alimentaire de la population montréalaise (Brisebois et Colombo, 2019).
- L'analyse de différents projets de **mutualisation** ayant existé ou toujours en cours à Montréal a fait ressortir qu'il est « essentiel de mettre en place et de maintenir une **gouvernance transparente** qui a un fort ancrage local » et que le partage des engagements et des responsabilités de chacune des parties impliquées, ainsi que la confiance mutuelle entre tous les partenaires sont des éléments clés pour la réussite de projets de mutualisation (Arsenault-Hétu et al., 2018).
- Le manque d'organisme porteur, la complexité de la gouvernance et la difficulté d'arrimer les besoins des différents collaborateurs représentent des freins, tandis que l'accès à des études de faisabilité financées, la volonté de collaboration et la création de précédents ont été nommés comme leviers de la mutualisation par des acteurs montréalais (Brisebois et Colombo, 2019)
- Selon les résultats d'un sondage mené auprès de 68 parties prenantes du Conseil SAM, le Conseil est vu comme possédant toutes ou presque toutes les capacités pour se positionner en faveur de priorités, politiques et un système alimentaire durables et équitables ; pour accompagner l'agglomération dans le développement de politiques alimentaires et enfin ; pour rendre disponible auprès des décideurs et du public des indicateurs sur l'évolution du SAM.
- Cependant, le Conseil SAM est perçu comme ayant moyennement ou peu les capacités d'outiller les petite et moyenne entreprises (PME) et très petites entreprises (TPE) pour accroître leur accès au marché montréalais ; d'améliorer l'accessibilité des produits locaux aux canaux de distribution du marché montréalais ; de soutenir la mise en place d'infrastructures partagées pour les producteurs et transformateurs montréalais et, enfin ; d'agir comme financier régional. Les répondants perçoivent positivement les capacités potentielles du Conseil SAM, mais il n'y a pas de consensus sur le rôle qu'il pourrait prendre pour subvenir aux besoins des parties prenantes (Saint-Onge, 2022).

Stratégies prometteuses

La vision, les rôles et structures, les profils des collaborateurs, le fonctionnement, les ressources, la communication, le leadership, les besoins et, enfin, le contexte doivent être considérés et définis pour qu'un partenariat intersectoriel comme le Conseil SAM puisse bien se déployer (Mahmood et al. , 2015). Ces éléments forment ainsi une liste de vérification qui peut être à la base d'une évaluation de l'organisation (*Idem*).).

Une étude comparative de différents « mécanismes multipartites de système alimentaire durable » à travers le monde, comme le Conseil SAM qui a fait partie de l'échantillon, fait ressortir plusieurs éléments clés favorables à la gouvernance et à la collaboration (OnePlanet, [2021](#)) :

- Des processus de prise de décisions participatifs;
- L'établissement d'objectifs, de plans et de stratégies;
- L'adoption et le respect de principes de bonne gouvernance;
- La confiance basée sur plusieurs années de réseautage et de collaboration;
- Le soutien politique;
- La représentation équilibrée de tous les acteurs du système alimentaire (du financement spécifique peut être alloué pour favoriser la participation et l'implication de groupes désavantagés ou marginalisés).

À propos de ce dernier point, différents principes peuvent contribuer à la création d'un environnement favorable à un engagement civique équitable, surtout pour les groupes exclus, selon Holley ([2021](#)) :

- Accueillir la diversité en reconnaissant toutes les habiletés, compétences et expériences que les différents membres de la communauté apportent à la table.
- Reconnaître et prendre conscience de l'influence de la race, du pouvoir et des injustices dans l'implication des différents membres de la communauté (reconnaître les déséquilibres de pouvoirs).
- Construire la confiance en remplissant ses engagements.
- Accepter et respecter les désaccords et la contestation; éviter les conflits peut en créer d'autres et la dissidence permet de montrer des alternatives et d'aborder des questions difficiles.
- Être en mesure de changer et de s'adapter en mettant l'accent sur les valeurs et principes communs, plutôt que sur tactiques et activités.

Dans le contexte d'une collaboration ancrée dans une communauté, la « vraie » collaboration a une importance capitale, c'est-à-dire qu'il faut aller au-delà de la coordination (complémentarité des activités) et la coopération (partage de ressources) et renforcer les capacités des uns et des autres (Wolff, s. d.).

RÉFÉRENCES | Gouvernance inclusive

- Arsenault-Hétu, C., Audet, R. et Brisebois, É. (2018). *Pratiques, intérêts et défis de l'approvisionnement alimentaire. Étude de faisabilité sur la mise en place d'un projet de mutualisation pour les organismes solidaires et alternatifs de Montréal*. Les Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 4.
<https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/08/Pratiques-interets-et-defis-de-lapprovisionnement-alimentaire.pdf>
- Atomei, C., Dufresne, C., Vorobief, S. et Plante, F. (2022). *Entreprendre collectivement en alimentation au Québec – Enjeux de pérennité, facteurs de succès et pistes pour réussir*. Territoires innovants en économie sociale et solidaire (TIESS). https://tiess.ca/wp-content/uploads/2022/03/Ent_coll_alim-Rapport.pdf
- Brisebois, É. et Colombo, J. (2019). *Portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire. Rapport et cartographies*. Fondation du Grand Montréal.
https://fgmtl.org/fr/pdf/Rapport_FaimZero_Phase2.pdf
- C40. (2022). *Good Food Cities Declaration*. C40 Cities Climate Leadership Group.
https://www.c40.org/declarations/food-declaration/?gclid=Cj0KCQjw1tGUBhDXARIsAIJx01mew9W8OXtbjUFIK_Sr2kOSJGbhV3n9jH0R5weRF3To_cjk2IRxoD8aAh8oEALw_wcB
- Crivits, M., Prové, C., Block, T. et Dessen, J. (2016). Four Perspectives of Sustainability Applied to the Local Food Strategy of Ghent (Belgium): Need for a Cycle of Democratic Participation? *Sustainability*, 8(55), 1-21. doi: 10.3390/su8010055
- Food and Agriculture Organization (FAO), Secrétariat du MUFPP et Fondation RUAF. (2018). *Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan. Cadre de suivi*.
<http://www.fao.org/3/ca6144fr/CA6144FR.pdf>
- Holley, K. (2021). *The principles for equitable and inclusive civic engagement*. Kirwan Institute for the Study of Race and Ethnicity, The Ohio State University.
https://assets.jhsph.edu/clf/mod_clfResource/doc/ki-civic-engagement.pdf
- Lacroix, I. et St-Arnaud, P.-O. (2012). La gouvernance : tenter une définition. *Cahiers de recherche en politique appliquée*, 4(3), 19-37.
- Mahmood, S., Morreale, S. et Barry, M. (2015). *Developing a Checklist for Intersectoral Partnerships for Health Promotion*. World Health Organization, Collaborating Centre for Health Promotion, Research National University of Ireland Galway.
https://www.researchgate.net/publication/280573639_Developing_a_Checklist_for_Intersectoral_Partnerships_for_Health_Promotion
- Marsden, T. et Sonnino, R. (2012). Human health and wellbeing and the sustainability of urban–regional food systems. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 4, 427-430.
- Milan Urban Food Policy Pact. (s.d.). *Milan Urban Food Policy Pact*.
<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/the-milan-pact/>
- Moragues-Faus, A. et Morgan, K. (2015). Reframing the foodscape: the emergent world of urban food policy. *Environment and Planning A*, 47, 1558 – 1573. doi: 10.1177/0308518X15595754
- Morgan, K. et Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Journal of Regions, Economy and Society*, 3, 209-224.
- One Planet. (2021). *National and Sub-national Food Systems Multi-Stakeholder Mechanisms: An Assessment of Experiences*. https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/2021-10/211018_WWF_One%20Planet%20Report_FA_Full%20Report_1.pdf
- Touré Kapo, K. et Husseini, D. (2021). *Accès à l'alimentation locale au Canada francophone : perspectives antiracistes et décoloniales*. Réseau pour une alimentation durable.

[https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/fr_rapport -
_acces_a_l'alimentation_locale_au_canada_francoophone_links.pdf](https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/fr_rapport_-_acces_a_l'alimentation_locale_au_canada_francoophone_links.pdf)

Wolff, T. (s. d.). *Keynotes that inspire success*. Tom Wolff and Associates.
<https://www.tomwolff.com/keynotes.html#utah>

York University, s.d.). Efficiency (participation). Food policy for Canada.
<https://foodpolicyforcanada.info.yorku.ca/participation-efficiency/>



Empreinte écologique

Problématique et données

Les systèmes alimentaires ont des impacts incommensurables sur l'environnement. Ils sont notamment responsables d'un tiers des **émissions globales de gaz à effet de serre (GES)** de nature anthropique ([Crippa et al., 2021](#)). De plus, l'agriculture fait partie des trois secteurs produisant le plus de facteurs de forçage climatique à courte durée de vie¹ dont les impacts seront aussi importants que ceux des émissions de CO₂ dans un horizon de 10-20 ans, selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) ([IPCC, 2021](#)). Outre son impact sur les changements climatiques, la production alimentaire met des pressions énormes sur d'autres limites planétaires par la perturbation des cycles de l'azote et du phosphore, par son utilisation massive d'eau douce, par la perte de biodiversité et par la modification de l'occupation des sols (perte de la surface forestière) (Willett et al., 2019). Tous ces effets se traduisent par des externalités négatives à la fois pour l'environnement et pour la nutrition humaine (Allen et al., 2014; Willett et al., 2019).

Aux impacts néfastes sur l'environnement de l'ensemble des étapes des chaînes alimentaires s'ajoute le **gaspillage alimentaire**. Le terme désigne « toute partie d'aliment consommable ayant été chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli, de façon intentionnelle ou non, [qui] n'aboutit pas à la consommation humaine directe. » (Brisebois et al., 2020). Comme l'illustre la figure suivante, des aliments sont gaspillés à chaque chaînon de la chaîne alimentaire.

Selon la FAO (2011), un tiers des aliments sur la Terre seraient gaspillés chaque année, impliquant du même coup des gaspillages d'intrants et de terres agricoles, d'eau, d'énergie fossile, etc. (FAO, 2013). Au Canada, une proportion semblable des aliments est gaspillée (Ménard, 2019 d'après Gooch et al., 2019). À lui seul, le problème du gaspillage alimentaire génère 8 % des émissions globales de GES (FAO, 2015). Par conséquent, la lutte contre le gaspillage alimentaire serait la première solution à mettre en œuvre pour limiter le réchauffement planétaire de 2 °C d'ici 2100, selon le Projet Drawdown, qui regroupe 70 chercheurs travaillant sur l'évolution du climat avec le GIEC ([Drawdown, s. d.](#)).

Outre les matières résiduelles organiques, les systèmes alimentaires génèrent de nombreuses autres **matières résiduelles**, principalement des emballages alimentaires. Le marché des emballages alimentaires est en pleine croissance dans le monde et continuera à l'être jusqu'en 2026 au moins ([Straits Research, 2021](#)). La plupart de ces emballages visent un usage unique et sont rejetés après une courte période de temps (Geueke et al., 2018). Ils causent des dégradations environnementales (Geyer et al., 2017; Otto et al., 2021; Scharpenberg et al., 2021; Sundqvist-Andberg and Åkerman, 2021) qui incluent des émissions de GES pour la production de plastique (Van Crevel and Khristolyubova, 2016; Kaza et al., 2018), une grande utilisation d'eau et d'énergie

¹ Les facteurs de forçage climatique à courte durée de vie incluent le méthane, l'ozone, les aérosols, etc. Leur effet sur le climat se produit principalement dans les 10 premières années après leur émission, mais les changements qu'ils entraînent peuvent avoir des répercussions à long terme (ex. variation du niveau de la mer) ([IPCC, 2018](#)).

(Deshwal et al. 2019) et la pollution de terres et d'écosystèmes marins avec des débris (Jambeck et al., 2015).

Il faut cependant nuancer et souligner que les emballages alimentaires permettent aussi de prévenir le gaspillage d'aliments, notamment en les protégeant (des chocs, du froid, etc.) et en prolongeant leur durée de vie (Lindh et al., 2016). De plus, puisque le gaspillage de plusieurs types d'aliments a un impact carbone plus important que leur emballage, il est important d'optimiser la conception et l'utilisation des emballages plutôt que de les éliminer complètement ([Gooch et al., 2020](#)).

Données montréalaises

- À Montréal, en matière économique, le gaspillage alimentaire est estimé à 3,4 milliards de dollars, ce qui équivaut à 2,5 % du PIB (Ville de Montréal, 2019).
- En matière de volume, quatre études de cas effectuées auprès de grands acteurs industriels et commerciaux à Montréal donnent une idée des quantités d'aliments détournées de la chaîne de valeur² (Ménard, 2019) :
 - Un supermarché : 116 tonnes jetées, 57 tonnes récupérées pour dons alimentaires ;
 - Un grand distributeur (fruits et légumes) : 3200 tonnes jetées, 1845 tonnes récupérées pour dons et autres produits alimentaires ;
 - Un grand transformateur (pain) : 4599 tonnes récupérées pour alimentation animale et 293 tonnes pour dons alimentaires ;
 - Une banque alimentaire : 12 000 tonnes récupérées d'entreprises des secteurs industriel et commercial de Montréal, redistribuées à plus de 250 organismes montréalais.
- Les résidus alimentaires — qui comptent autant les pelures et les parties non consommables des aliments, ainsi que des aliments qui auraient pu être consommés — occupent 55 % des matières résiduelles actuellement éliminées, ce qui représente la part la plus importante (Ville de Montréal, 2019).

Figure 4. Répartition (en millions de tonnes et en pourcentage) du gaspillage alimentaire dans le système alimentaire canadien (tiré de Gooch et al., 2019)

- À Montréal les gobelets à usage unique représentent un quart des poubelles publiques, ils sont également la principale source de contamination des bacs de recyclage (1/3 des bacs) et sont responsables de 15% des déchets sauvages (Coop de solidarité les Valoristes, 2016)
- Selon un sondage réalisé pour la Ville de Montréal sur les mesures du PDGMR, les répondants ont le sentiment qu'ils ont recours à des articles à usage unique faute de choix. Les **contenants en plastique à usage unique** sont utilisés au

² À noter qu'il n'existe aucune standardisation ou aucun système de référence pour la mesure du poids des denrées rejetées dans les différents chaînons du système alimentaire (Nikkel et al., 2019).

moins une fois par semaine par 45 % des répondants et les verres de carton au moins une fois par semaine par 22 % des répondants (Aviso Conseil, 2020).

- À l'échelle de Montréal, un sondage Léger commandé par le Conseil SAM démontre également que les jeunes de 18 à 34 ans appartiennent à la catégorie de population la plus sensibilisée aux enjeux de la réduction des emballages dans les commerces. De manière générale, **61%** des Montréalais déclarent « privilégier les produits non-emballés, en vrac ou avec un emballage réutilisable », contre **31 %** qui n'ont pas cette habitude. (Léger, 2021)

Stratégies prometteuses

Transition alimentaire

La transition alimentaire désigne les transformations dans un système alimentaire qui visent à rendre plus durable l'ensemble des processus de production, de transformation, de distribution, de consommation, de gestion de fin de vie des aliments et de toutes les activités qui y sont liées. Grâce à cette transition, le système alimentaire a un impact moindre sur l'environnement et il favorise l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable pour l'ensemble de la population.

Afin de réduire l'empreinte écologique du système alimentaire, quatre actions sont priorisées au niveau de la consommation : préconiser une alimentation végétalisée (voir l'orientation Saine alimentation), augmenter les achats d'aliments locaux (voir l'orientation Circuits courts et de proximité), réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles.

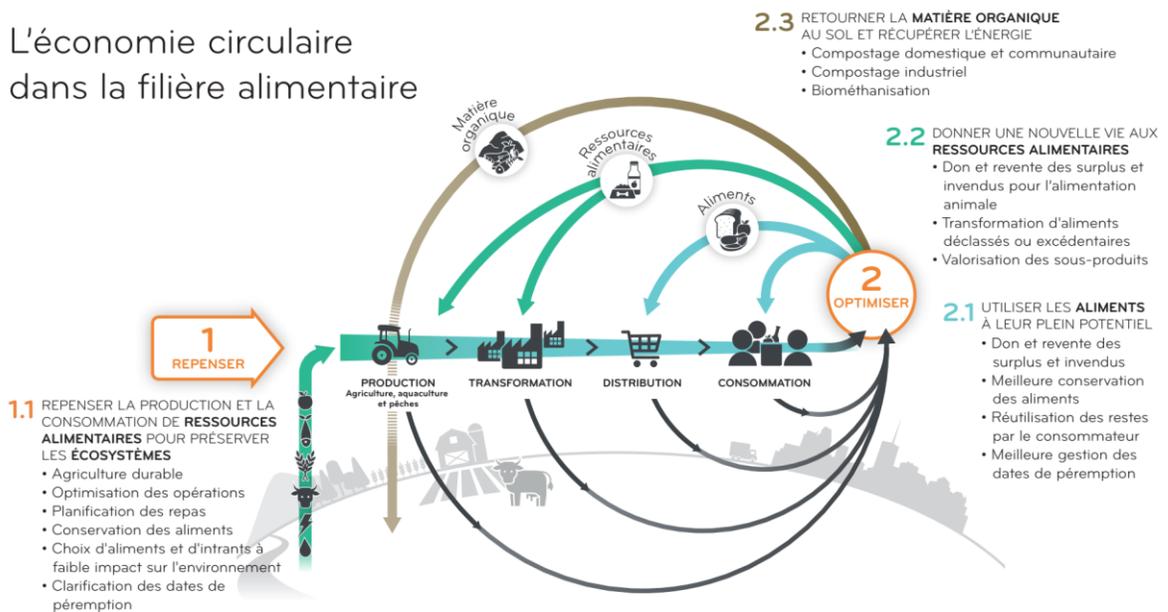
Réduire le gaspillage et les matières résiduelles

Les stratégies de réduction des matières résiduelles et de lutte contre le gaspillage alimentaire se basent sur plusieurs approches, comme la hiérarchisation des « **3RV** » : réduction à la source, réemploi, recyclage et valorisation. La signification donnée à ces différentes actions varie selon les acteurs. Certains termes sont même parfois utilisés de manière interchangeable, ce qui porte à confusion (Teigiserova et al., 2020). Pour la lutte contre le gaspillage, les institutions (comme la FAO, le Gouvernement du Canada, les ministères de différents pays, etc.) ont adopté des modèles de **hiérarchisation des solutions contre le gaspillage alimentaire** qui intègrent les principes derrière les « 3RV » (Papargyropoulou et al., 2014). Ces modèles prennent souvent la forme d'une pyramide inversée, dont la priorisation des actions qui suivent la réduction à la source varie selon les institutions et gouvernements qui la présentent.

Aujourd'hui, on parle d'**économie circulaire**. Le terme désigne « un système de production, d'échange et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service, dans une logique circulaire, tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités » (Québec circulaire, s.d.). C'est un modèle économique basé

sur deux principes: d'abord, repenser la production et la consommation des ressources pour préserver les écosystèmes, ensuite, optimiser l'utilisation des ressources déjà en circulation (*Idem*) (voir figure). L'économie circulaire s'applique autant au secteur de l'alimentation qu'au secteur des emballages.

L'économie circulaire dans la filière alimentaire



© RECYC-QUÉBEC, 2018. En collaboration avec Institut EDEEC. Reproduction autorisée. Modification interdite.

Figure 5. L'économie circulaire dans la filière alimentaire (Tiré de Recyc-Québec, 2018)

Les approches de la GMR selon les 3RV, de la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'économie circulaire sont présentées au tableau 3. Les étapes qu'elles priorisent y sont détaillées. Les mesures sont présentées en ordre de priorité, c'est-à-dire que celles qui permettent le plus de réduire ou d'éviter la génération de déchets et la production de gaspillage se trouvent dans le haut du tableau (cases en vert). Parce que non désirable, la dernière étape est l'enfouissement ou l'incinération des matières résiduelles liées à l'alimentation. Selon Teigiserova et al. (2020), les étapes de recyclage/valorisation et les étapes 2.2 et 2.3 du schéma de l'économie circulaire devraient s'appuyer sur une priorisation des différentes catégories de comestibilité: 1) non comestible « par nature » (ex. noyau, coquilles, etc.); 2) flux industriels non comestibles (ex. marc, écales, etc.); 3) aliments devenus non comestibles pour des raisons hors de contrôle ou par mauvaise gestion, etc. Pour les auteurs, cela pourrait contribuer à réduire l'effet rebond potentiellement causé par des mesures de recyclage et de valorisation, comme par exemple la dépendance d'une bioraffinerie à la génération d'une quantité massive de matières organiques.

Tableau 3. Mesures à prioriser selon trois approches de GMR et de lutte contre le gaspillage (d'après Recyc-Québec, 2018; Québec circulaire, s.d.; Gouvernement du Canada, 2020)

GMR selon les 3RV	Hierarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	Économie circulaire (s'applique au gaspillage alimentaire et à la GMR)	
Réduction à la source	Prévention / Réduction à la source - Prévention forte (ex. réduction de la production) - Prévention faible (ex. mise au rabais des aliments presque périmés)	1. Repenser : repenser la production et la consommation de ressources	
	Ex. limitation des stocks, optimisation des infrastructures de conservation, sensibilisation des acteurs, diminution du nombre d'intermédiaires dans la chaîne, clarification des dates de péremption, éducation et sensibilisation, etc.		
Réemploi	Récupération et redistribution	2.1 Utiliser les produits plus fréquemment / Utiliser les aliments à leur plein potentiel	2. Optimiser
Recyclage/ Valorisation	Recyclage/ Valorisation: - Nourriture pour animaux - Usage industriel: produits pharmaceutiques, cosmétiques, fertilisants, etc. - Digestion anaérobie pour production de biocarburants - Compostage	2.2 Prolonger la durée de vie des produits et des composants/ Donner une nouvelle vie aux ressources alimentaires 2.3 Donner une nouvelle vie aux ressources / Retourner la matière organique au sol et récupérer l'énergie	

Dans la pratique, même si les modèles hiérarchiques préconisent tous la réduction à la source ou l'idée de « repenser » le système, de nombreuses mesures adoptées s'appuient davantage sur la gestion des surplus alimentaires ou des matières résiduelles que sur la prévention de la génération de ces derniers (Mourad, 2016; Redlingshöfer et al., 2020). Ainsi, les lois française et italienne de lutte contre le gaspillage alimentaire sont basées sur le principe de la gestion des surplus (récupération et redistribution) et ne proposent pas de changements structurels au système alimentaire (Giordano et al., 2020). Cela peut s'expliquer par le fait que les mesures de prévention sont difficilement mesurables et monétisables (Teigiserova et al., 2020).

RÉFÉRENCES | Empreinte écologique

- Allen, T., Prosperi, P., Cogill, B., Flichman, G. (2014). Agricultural biodiversity, social-ecological systems and sustainable diets. *Proceedings of Nutrition Society*, 73(4), 498–508. DOI: <https://doi.org/10.1017/S002966511400069X>
- Aviseo Conseil. (2020). *Résultats du sondage sur la réduction à la source*. Ville de Montréal. <https://www.realisonsmtl.ca/zerodechet>
- Brisebois, É. et Colombo, J. (2019). *Portrait de l'écosystème montréalais de la sécurité alimentaire. Rapport et cartographies*. Fondation du Grand Montréal. https://fgmtl.org/fr/pdf/Rapport_FaimZero_Phase2.pdf
- Brisebois, É., Cantin, G. et Audet, R. (2020). *La définition du gaspillage alimentaire*. Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 8. <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2020/02/Fiche-synthese-La-definition-du-gaspillage-alimentaire.pdf>
- Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N. et Leip, A. (2021, 2021/03/01). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), 198-209. doi: 10.1038/s43016-021-00225-9
- Deshwal, G.K., Panjagari, N.R., Alam, T. (2019). An overview of paper and paper based food packaging materials: health safety and environmental concerns. *J. Food Sci. Technol.*, 56, 4391–4403. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03950-z>.
- Drawdown. (s. d.). *Table of solutions*. <https://www.drawdown.org/solutions/table-of-solutions>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2011). *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde — Ampleur, causes et prévention*. <https://www.fao.org/3/i2697f/i2697f00.htm>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2013). *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*. <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/000d4a32-7304-5785-a2f1-f64c6de8e7a2/>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2015). *L'action de la FAO face au changement climatique*. <http://www.fao.org/3/i5165f/i5165f.pdf>
- Geeke, B., Groh, K., Muncke, J. (2018). Food packaging in the circular economy: overview of chemical safety aspects for commonly used materials. *Journal of Cleaner Production*, 193, 491–505. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.05.005>.
- Geyer R., Jambeck J.R., Law K.L. (2017) Production, use, and fate of all plastics ever made. *Sci. Adv.*, 3(7), 25–29. 10.1126/sciadv.1700782.
- Giordano, C., Falasconi, L., Cicatiello, C. et Pancino, B. (2020). The role of food waste hierarchy in addressing policy and research: A comparative analysis. *Journal of Cleaner Production*, 252, 1-10. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.119617>
- Gooch, M., Bucknell, D., LaPlain, D., Dent, B., Whitehead, P., Felfel, A., Nikkel, L., Maguire, M. (2019). *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report*. Value Chain Management International and Second Harvest; Ontario, Canada. <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>
- Gooch, M., Bucknell, D., LaPlain, D., Whitehead, P. et Marenick, N. (2020). *Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage. Rapport de recherche*. Conseil national Zéro Déchet. <http://www.nzwc.ca/Documents/FLWpackagingReport-FR.pdf>
- Gouvernement du Canada. (2020). *Perte et gaspillage alimentaire*. <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html>

- Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). (2021). *Climate Change 2021. The Physical Science Basis*. WGI, WMO, UNEP.
https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_Full_Report.pdf
- Jambeck, J.R., Geyer, R., Wilcox, C., Siegler, T.R., Perryman, M., Andrady, A., Narayan, R. et Law, K.L., (2015). Plastic waste inputs from land into the ocean. *Science*, 347 (6223), 768–771.
- Kaza, S., Yao, L.C., Bhada-Tata, P. et Van Woerden, F. (2018). *What A Waste 2.0*. World Bank, Washington, DC.
- Léger. (2021). *Impacts de la pandémie de COVID-19 sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation et les habitudes de consommation des Montréalais.e.s*. Rapport commandé par Montréal-Métropole en santé. [Document non publié]
- Lindh, H., Williams, H., Olsson, A. et Wikström, F. (2016). Elucidating the Indirect Contributions of Packaging to Sustainable Development: A Terminology of Packaging Functions and Features. *Packaging Technology and Science*, 29(4-5), 225-246. doi: <https://doi.org/10.1002/pts.2197>
- Ménard, É. (2019). *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel*. Récupéré de https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf
- Mourad, M. (2016). Recycling, recovering and preventing “food waste”: competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production*, 126, 461-477. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.03.084>
- Observatoire de la consommation responsable (OCR). (2020). *La consommation responsable au Québec en période de confinement: décryptage des pratiques*. Vigie mensuelle 02, 4 juin 2020. https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2020/06/UQAM_Vigie_Conso_COVID-19_Resum%C3%A9_04-06-2020_final.jpg
- Otto, S., Strenger, M., Maier-Nöth, A. et Schmid, M. (2021.) Food packaging and sustainability—Consumer perception vs. correlated scientific facts: a review. *J. Clean. Prod.* 126733.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N. et Ujang, Z.b. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Québec circulaire. (s. d.) *Concept et définition*. Québec circulaire.
<https://www.quebeccirculaire.org/static/concept-et-definition.html>
- Recyc-Québec. (2018). *L'économie circulaire dans la filière alimentaire*. Recyc-Québec.
<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/schema-economie-circulaire-filiere-alimentaire.pdf>
- Redlingshöfer, B., Barles, S. et Weisz, H. (2020). Are waste hierarchies effective in reducing environmental impacts from food waste? A systematic review for OECD countries. *Resources, Conservation and Recycling*, 156, 104723. doi: <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2020.104723>
- Scharpenberg, C., Schmehl, M., Glimbovski, M. et Geldermann, J. (2021). Analyzing the packaging strategy of packaging-free supermarkets. *J. Clean. Prod.* 292, 126048.
- Straits Research. (2021). *Packaged Food Market: Information by Product Type (Ingredients & Extracts, Baby Products, Bakery & Confectionery, Oils & Fats, Sauces & Dressings) and Regional Outlook—Forecast Till 2026*. <https://straitresearch.com/report/packaged-food-market/>
- Sundqvist-Andberg, H., Åkerman, M., 2021. Sustainability governance and contested plastic food packaging—An integrative review. *J. Clean. Prod.* 127111.
- Teigiserova, D.A., Hamelin, L. et Thomsen, M. (2020). Towards transparent valorization of food surplus, waste and loss: Clarifying definitions, food waste hierarchy, and role in the circular economy. *Sci Total Environ.* doi: 10.1016/j.scitotenv.2019.136033.

- Van Crevel, R., Khristolyubova, V. (2016). *Bio-based Food Packaging in Sustainable Development - Challenges and Opportunities to Utilize Biomass Residues from Agriculture and Forestry as a Feedstock for Bio-Based Food Packaging*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ville de Montréal. (2019). *Montréal, zéro déchet 2020-2015. Stratégie du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal*.
<https://www.realisonsmtl.ca/zerodechet>
- Ville de Montréal. (2021). *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire. Recommandations*. Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs.
http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/RECOM_FINAL_GASPILLAGE_20210423.PDF
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S. et Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene : the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393, 447-492.
[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext)



Saine alimentation

Problématiques et données

« Une alimentation saine est constituée d'aliments diversifiés et donne priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité. En plus de leur valeur nutritive, les aliments véhiculent une valeur gastronomique, culturelle ou affective. » (TQSA, s.d.). Cette vision de la saine alimentation, élaborée conjointement par plusieurs ministères du gouvernement du Québec et portée par la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), inclut aussi des dimensions socioculturelle, biologique, économique, en plus de dimensions liées à la sécurité alimentaire et au développement durable (*idem*).

Une diète d'une bonne qualité nutritionnelle, riche en fruits, légumes, grains entiers et protéines végétales, contribue à une bonne santé cardiovasculaire, tandis qu'une diète de mauvaise qualité nutritionnelle, riche en aliments ultra-transformés, sucre, sel et gras saturés, contribue à une mauvaise santé cardiovasculaire, au diabète de type 2 et à l'hypertension (Santé Canada, 2019a; Forouhi et Unwin, 2019). La consommation d'aliments ultra-transformés est associée à l'obésité : au Canada, les individus consommant le plus d'aliments de ce type ont 32 % plus de risques d'être obèses comparés à ceux qui en consomment le moins (Nardocci et al., 2019). Les aliments ultra-transformés sont composés de plusieurs ingrédients résultant de procédés industriels, par exemple les céréales à déjeuner, les boissons sucrées, les produits de viande reconstituée et les repas de restauration rapide (*fast food*) (Monteiro et al., 2017).

Le non-respect des recommandations concernant la consommation d'aliments sains et non sains entraîne chaque année au pays des coûts de 13,8 milliards de dollars (5,1 milliards pour les soins de santé et 8,7 milliards en coûts indirects) (Liefers et al., 2018). L'amélioration de la qualité nutritionnelle de la diète permettrait donc de diminuer les coûts de santé.

Si les impacts des aliments ultra-transformés sur la santé sont bien connus, leurs impacts sur l'environnement ne le sont pas encore; il est donc nécessaire de se pencher sur leur empreinte environnementale à toutes les étapes de la ferme à la fourchette, alors qu'ils nécessitent beaucoup d'emballage et l'ajout d'additifs ayant potentiellement des effets néfastes sur la santé et l'environnement (Seferidi et al., 2020). Bien que les connaissances sur la question soient encore à développer, une analyse de la littérature fait ressortir que les aliments ultra-transformés sont associés à des pressions sur la biodiversité, à la hausse de la déforestation et à la pollution entraînée par les fertilisants et par l'énergie nécessaire pour ces productions, entre autres à cause des monocultures et de l'élevage intensif nécessaires à la production des ingrédients (ex. huile de palme) entrant dans leur composition (Fardet et Rock, 2020).

Dans l'optique de réduire l'empreinte écologique de l'alimentation et de favoriser la santé, la commission EAT-Lancet recommande par conséquent une consommation minimale de viande rouge, une consommation optionnelle de volaille, d'œufs et de lait, ainsi qu'une consommation abondante de légumes, fruits, légumineuses, grains entiers et noix (Willett

et al., 2019). Ces recommandations concordent avec celles du Guide alimentaire canadien qui prône également l'importance de cuisiner plus souvent, de savourer ses aliments et de prendre les repas en bonne compagnie (Santé Canada, 2019b).

Données montréalaises

Consommation de fruits et légumes

- Seulement 28 % des Montréalaises et Montréalais de 15 ans et plus, consomment au moins cinq fois par jour des fruits et légumes. En d'autres mots, moins d'une personne sur trois en mange suffisamment, ce qui est insuffisant (Springman et al., 2014)
- Seulement 38 % des jeunes montréalais de la 6^e année du primaire consomment six portions ou plus de fruits et légumes chaque jour (Springman et Markon, 2018).
- La consommation de fruits et légumes varie selon les territoires. Elle est 2 fois plus élevée chez les jeunes provenant de milieux très favorisés (30 %) que chez les jeunes provenant de milieux très défavorisés (14 %).

Consommation de nutriment néfastes en trop grande quantité

- Au Québec, l'apport moyen en **sucre** est d'environ 25 c. à thé par jour (100 g) (Plante et al., 2019). Une canette de boisson gazeuse (355 ml) contient 10 c. à thé de sucre, soit presque autant que l'apport quotidien maximal recommandé par l'OMS (2015) (soit 10 % de l'apport énergétique). Les trois quarts de la consommation de sucre proviennent d'aliments ultra-transformés comme les boissons sucrées, les friandises ou les gâteaux (MSSS, 2016).
- À Montréal, la consommation de boissons sucrées varie selon les territoires et est deux fois plus élevée chez les jeunes provenant de milieux très défavorisés : 19 % des jeunes de milieux très défavorisés consomment des boissons sucrées tous les jours contre 10 % des jeunes de milieux très favorisés ([DRSP, 2018](#)).
- La quantité maximale de **sodium** pouvant être consommée quotidiennement sans risque vraisemblable pour la santé se situe entre 1500 mg et 2300 mg selon l'âge. Les trois quarts des Québécois et Québécoises dépassent ces quantités (Plante et al., 2019) et ils consomment 10 % plus de sodium que dans le reste du Canada (Plante et al., 2019; Santé Canada, 2018). Le tiers du sodium consommé par les Québécois provient des aliments transformés comme les grignotines, sauces, vinaigrettes, gâteaux, biscuits.
- Les gras saturés se retrouvent dans les aliments d'origine animale, comme la viande et les produits laitiers. L'apport moyen en **gras saturés** des Québécois est de 25 g par jour (Plante et al., 2019). Cette quantité se rapproche des recommandations. La principale source de gras saturés dans l'alimentation est le fromage.

Consommation d'aliments à fort impact sur l'environnement

- En tenant compte de l'ensemble du cycle de vie des denrées sur notre territoire, l'assiette d'un Québécois ou d'une Québécoise en 2020 a généré en moyenne 2,5 tonnes équivalent de CO₂ par an (CIRAIG, 2020).
- Les viandes et poissons représentent seulement **7 %** du volume d'achat annuel moyen des Québécois, mais génèrent environ **36 %** de leur « bilan carbone alimentaire » (CIRAIG, 2020).

- La consommation de viande rouge au Québec poursuit sa tendance à la baisse : **4 personnes interrogées sur 10** ont réduit leur consommation par rapport à l'année 2019, et on retrouve les femmes montréalaises de 65 ans et plus dans la catégorie la plus représentée (Durif et Boivin, 2020). En 2021, **22 %** des Montréalais qui considéraient avoir diminué leur consommation de viande depuis le début de la pandémie (Léger, 2021).

Stratégies prometteuses

Les stratégies pour faciliter la consommation d'aliments de qualité au plan nutritif et à faible impact sur l'environnement relèvent pour beaucoup de politiques publiques ou de changements apportés dans les environnements alimentaires. Ces derniers se classent dans quatre catégories : 1) l'environnement nutritionnel communautaire, qui comprend le type, le nombre et l'accessibilité des établissements alimentaires dans une région géographique; 2) l'environnement alimentaire de consommation, qui caractérise les éléments de l'offre alimentaire des commerces, comme la disponibilité, le prix et la variété des aliments; 3) l'environnement organisationnel, qui représente l'offre alimentaire dans des milieux spécifiques, tels que les écoles et les milieux de travail; et 4) l'environnement alimentaire informationnel, qui inclut l'influence des médias et de la publicité dans les décisions alimentaires, ainsi que de l'étiquetage nutritionnel (Glanz *et al.*, 2005).

Voici quelques stratégies visant ces différents environnements et ayant été documentées :

La reformulation des aliments

La reformulation des aliments (changement des recettes des aliments transformés industriellement pour en réduire la teneur en sel, sucre, gras, etc. ou l'apport calorique ou pour en augmenter la quantité de fibre, par exemple) peut être issue de mesures volontaires de l'industrie ou de politiques publiques. Ce genre de mesure pourrait avoir un meilleur impact que celles faisant la promotion des changements de comportement individuel (Spiteri et Soler, 2018).

Les effets de la reformulation sur la qualité nutritionnelle des produits varient selon les contextes et les produits. Des études française et américaine ont par exemple noté une amélioration de la valeur nutritive de certains produits après reformulation ou par simulation en ce qui a trait à l'apport en sodium (Spiteri et Soler, 2018) et en gras saturés, sucre et fibres (Muth *et al.*, 2019). L'étude de Muth *et al.* (2019) souligne que des changements modérés dans la formulation de produits achetés par les familles peuvent améliorer la santé de ceux qui les consomment, mais pas nécessairement leur apport calorique.

Les instruments économiques

Dans une synthèse des connaissances sur les instruments économiques pour favoriser la saine alimentation, l'INSPQ a recensé 206 études ([Blouin, 2017](#)). Selon cette analyse de la littérature, les deux principaux instruments économiques étudiés sont la taxation nutritionnelle (des boissons sucrées ou d'autres aliments à faible valeur nutritive, selon la teneur en gras ou en sucre ou selon la valeur calorique) (102 études) et les subventions aux consommateurs ou les rabais pour l'achat d'aliments sains (69 études).

- 80 % des recherches sur différentes formes de taxation montrent que ce type de mesure mène à des effets favorables pour la santé ou l'alimentation, entraînant

par exemple une diminution de la consommation d'aliments néfastes pour la santé visés par la taxe.

- Les deux tiers des initiatives de subventions ou de rabais pour la consommation d'aliments sains étudiées ont mené à des effets désirés.

La recension fait également ressortir que les instruments économiques, en modifiant les prix des aliments, exercent une plus grande influence sur les achats des ménages à faible revenu que sur les autres. Elle souligne aussi que l'acceptabilité sociale de telles mesures économiques est un enjeu important.

En ce qui a trait à la consommation d'aliments d'origine animale à fort empreinte carbone, quelques études se sont penchées sur les effets potentiels d'une taxe carbone sur la consommation de tels produits par des modélisations. Par exemple, une étude suédoise montre qu'une taxe sur la viande et les produits laitiers pourraient faire baisser les émissions de GES en Suède de 12% (Säll et Gren, 2015). Une étude espagnole montre que les effets varient selon les produits, notamment parce que les préférences des consommateurs sont difficiles à prévoir : une taxe sur le poisson réduirait plus l'empreinte carbone totale qu'une taxe sur le porc, alors qu'une taxe sur les produits les plus polluants ne mènerait pas toujours à la plus grande réduction de l'empreinte carbone (Forero-Cantor et al., 2020). Selon Caro et al. (2017), un tel instrument économique doit être aligné avec des cibles de réduction à des échelles territoriales précises, puisque l'effet des importations et exportations de viandes sur les données de l'impact environnemental de la consommation dans un pays ne sont pas toujours prises en compte dans les calculs.

L'étiquetage

L'étiquetage permet d'informer les consommateurs sur les produits qu'ils consomment. Des labels à propos de l'aspect « santé » ou non d'un produit ou de son impact environnemental peuvent influencer les achats. Il appert cependant que les consommateurs privilégient davantage les aliments étiquetés comme bons pour la santé que ceux étiquetés comme bons pour l'environnement (De Bauw et al., 2021; Pink et al., 2022). Une succincte revue de littérature sur les labels indiquant l'impact carbone des produits montre que les études ne s'entendent pas sur les effets de tels labels sur la consommation, mais qu'ils représentent des outils de communication important sur une mesure reconnue globalement (l'empreinte carbone) (Hyland et al., 2017).

Les politiques alimentaires institutionnelles et les initiatives municipales

Les municipalités et les institutions (écoles, hôpitaux, résidences pour aîné-e-s, etc.) peuvent adopter des initiatives pour transformer leurs environnements alimentaires pour les rendre plus favorables à la santé humaine et à celle de l'environnement. En ce sens, divers outils d'intervention publique sont à la portée des municipalités tels que l'aménagement (ex. recours au changement de zonage), **la transformation de l'environnement de consommation** (ex. offre de fruits et légumes par des marchés de quartier) ou encore les **instruments économiques et fiscaux** (Mah et al., 2016). De plus, les municipalités peuvent contribuer à **l'éducation et à l'information des citoyens** sur l'alimentation.

Le choix des outils d'intervention dépend des contextes et des leviers à la portée des acteurs municipaux ou institutionnels. Par exemple, une étude de l'INSPQ a démontré que les jeunes fréquentant une école secondaire avec un accès à deux restaurants-

minute ou plus dans une zone de 750 mètres risquent de consommer de la malbouffe plus souvent (Robitaille et al., 2015).

La Ville de Copenhague (Danemark), par exemple, a revu les programmes d'alimentation dans les écoles de la ville — notamment en y impliquant les jeunes dans un volet éducatif — dans le cadre du projet « Shifting Urban Diets ». Oslo (Norvège) et Gothenburg (Suède) ont aussi pris des initiatives semblables pour revoir l'alimentation scolaire ou l'alimentation lors d'événements municipaux. Les prochaines étapes de ce projet consisteront à tester et valider les méthodes « Shifting Urban Diets » dans d'autres villes, ainsi qu'à développer une boîte à outils pour l'implantation de ces méthodes. (EAT-Forum et al., 2022)

Stratégies de communication et marketing

Une revue de littérature sur les interventions pour faire augmenter la consommation de fruits et légumes chez les populations défavorisées montre que différentes méthodes d'interventions — comme le marketing social, la publicité sociale et les interventions éducatives — peuvent avoir des effets significatifs positifs sur les pratiques de consommation (Brisebois et al., 2021). Les interventions recensées ayant eu les effets les plus importants étaient basées sur au moins un de ces critères :

- Tenir compte des coûts et des bénéfices engendrés par l'adoption à long terme du nouveau comportement chez la population cible.
- S'adapter, par des stratégies spécifiques, à divers segments de la population cible à toucher, c'est-à-dire des groupes qui partagent des caractéristiques communes (segmentation).

Recourir à une combinaison de méthodes et de stratégies pour entraîner le changement de comportement (ex. campagne de sensibilisation jumelée à un incitatif économique) (Brisebois et al., 2021). Dans le même ordre d'idée, les **campagnes de sensibilisation** s'adressant au grand public en général peuvent également entraîner des changements de comportements. Par exemple, en Australie, la campagne « Go for 2 and 5 » a fait la promotion de la consommation des fruits et légumes entre 2002 et 2005. La campagne comprenait plusieurs actions : les publicités à la radio, à la télévision, dans la presse écrite et dans les magasins, des événements publics, des activités scolaires et communautaires, notamment. Deux sondages téléphoniques effectués pour évaluer l'impact de la campagne ont montré qu'elle avait réussi à rejoindre le public cible, qu'elle avait permis d'améliorer la prise de conscience des gens sur les quantités de fruits et légumes qu'il faut consommer et qu'elle avait pu entraîner une augmentation de la consommation de fruits et légumes de 0,8 portion par jour (Pollard et al., 2007).

RÉFÉRENCES | Saine alimentation

- Blouin, C. (2017). *Les instruments économiques pour favoriser la saine alimentation : synthèse des connaissances*. Institut national de santé publique du Québec. https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2247_instruments_economiques_favoriser_saine_alimentation.pdf
- Brisebois, É., Verville-Légaré, M., Beaulieu, F., Cahill, C., Rouleau, A.-A., Gallani, A. et Mercille, G. (2021). *Stratégies et interventions pour encourager la consommation de fruits et légumes chez les populations défavorisées*. Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 15. <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2022/01/Strategie-et-interventions-pour-encourager-la-consommation-de-fruits-et-le-gumes-chez-les-populations-de-favorisees.pdf>
- Caro, D., Frederiksen, P., Thomsen, M. et Pedersen, A. B. (2017). Toward a more consistent combined approach of reduction targets and climate policy regulations: The illustrative case of a meat tax in Denmark. *Environmental Science & Policy*, 76, 78-81. doi: DOI: 10.1016/j.envsci.2017.06.013
- Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG). (2020). *L'assiette des Québécois passée au crible climatique*. CIRAIG. <https://ciraig.org/index.php/fr/project/l'assiette-des-quebecois-passee-au-crible-climatique/>
- De Bauw, M., Matthys, C., Poppe, V., Franssens, S., & Vranken, L. (2021). A combined Nutri-Score and 'Eco-Score' approach for more nutritious and more environmentally friendly food choices? Evidence from a consumer experiment in Belgium. *Food Quality and Preference*, 93. <https://doi.org/10.1016/J>.
- Durif, F. et Boivin, C. (2020). *Baromètre de la consommation responsable. Édition spéciale 2020: vigie conso COVID-19*. Observatoire de la consommation responsable. https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2020/11/BCR_2020_VigieConsoCovid19_V2.pdf
- EAT Forum, Gehl, PIK et University of Copenhagen. (2022). *Shifting Urban Diets: Lessons from Copenhagen*. https://eatforum.org/content/uploads/2022/04/EAT_Shifting-Urban-Diets_Project_Report.pdf
- Fardet, A. et Rock, E. (2020). Ultra-Processed Foods and Food System Sustainability: What Are the Links? *Sustainability*, 12(15). doi: 10.3390/su12156280
- Forero-Cantor, G., Ribal, J. et Sanjuán, N. (2020). Levying carbon footprint taxes on animal-sourced foods. A case study in Spain. *Journal of Cleaner Production*, 243, 118668. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118668>
- Forouhi, G et Unwin, N. (2019). Global diet and health: old questions, fresh evidence, and new horizons. *The Lancet*, 393(10184), 1916-1918.
- Glanz, K., Sallis, J.F., Saelens, B.E., & Frank, L.D. (2005). Healthy Nutrition Environments : Concepts and Measures. *American Journal of Health Promotion*, 19(5), 330-333. <https://doi.org/10.4278/0890-1171-19.5.330>
- Hyland, J. J., Henchion, M., McCarthy, M., & McCarthy, S. N. (2017). The role of meat in strategies to achieve a sustainable diet lower in greenhouse gas emissions: A review. *Meat science*, 132, 189–195. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.04.014>
- Léger. (2021). *Impacts de la pandémie de COVID-19 sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation et les habitudes de consommation des Montréalais.e.s*. Rapport commandé par Montréal-Métropole en santé. [Document non publié]
- Lieffers, J. R. L., Ekwaru, J. P., Ohinmaa, A. et Veugelers, P. J. (2018). The economic burden of not meeting food recommendations in Canada: The cost of doing nothing. *PLOS ONE*, 13(4), e0196333. doi: 10.1371/journal.pone.0196333

- Mah, C.L., Cook, B., Rideout, K., & Minaker, L.M. (2016). Policy options for healthier retail food environments in city-regions. *Canadian Journal of Public Health = Revue canadienne de sante publique*, 107(Suppl 1), eS64–eS67. <https://doi.org/10.17269/cjph.107.5343>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2016). *Politique gouvernementale de prévention en santé. Un projet d'envergure pour améliorer la santé et la qualité de vie de la population*. <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2016/16-297-08W.pdf>
- Monteiro, C. A., Cannon, G., Moubarac, J.-C., et al. (2017). The UN decade of nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public Health Nutrition*, 21(1), 5–17.
- Muth, M. K., Karns, S. A., Mancino, L. et Todd, J. E. (2019). How Much Can Product Reformulation Improve Diet Quality in Households with Children and Adolescents? *Nutrients*, 11(3). doi: 10.3390/nu11030618
- Nardocci, M., Leclerc, B. S., Louzada, M. L., Monteiro, C. A., Batal, M. et Moubarac, J. C. (2019). Consumption of ultra-processed foods and obesity in Canada. *Canadian journal of public health = Revue canadienne de sante publique*, 110(1), 4–14. <https://doi.org/10.17269/s41997-018-0130-x>
- Organisation mondiale de la santé (OMS). (2015). *L'OMS appelle les pays à réduire l'apport en sucres chez l'adulte et l'enfant* [Communiqué de presse]. <https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/sugar-guideline/fr/>
- Pink, A. E., Stylianou, K. S., Ling Lee, L., Jolliet, O. et Cheon, B. K. (2022, 2022/06/01/). The effects of presenting health and environmental impacts of food on consumption intentions. *Food Quality and Preference*, 98, 104501. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104501>
- Plante, C., Rochette, L. et Blanchet, C. (2019). *Les apports et les sources alimentaires de sucre, de sodium et de gras saturés chez les Québécois*. Institut national de santé publique du Québec. https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2514_apports_sources_alimentaires_sucre_sodium_gras_satures.pdf
- Pollard, C.M., Miller, M.R., Daly, A.M., Crouchley, K.E., O'Donoghue, K.J., Lang, A.J. et Binns, C.W. (2007). Increasing fruit and vegetable consumption: success of the Western Australian Go for 2&5 campaign. *Public Health Nutrition*, 11(3), 314-320. DOI: 10.1017/S1368980007000523
- Robitaille, É., Paquette, M.-C., Cutumisu, N., Lalonde, B., Cazale, L., Traoré, I. et Camirand, H. (2015). *L'environnement alimentaire autour des écoles publiques et la consommation de malbouffe le midi par des élèves québécois du secondaire*. Institut national de santé publique du Québec. https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/2050_environnement_alimentaire_ecoles_publicques.pdf
- Säll, S. et Gren, I.-M. (2015). Effects of an environmental tax on meat and dairy consumption in Sweden. *Food Policy*, 55, 41-53. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.05.008>
- Santé Canada. (2018). *L'apport en sodium chez les Canadiens en 2017*. Gouvernement du Canada. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/publications/aliments-et-nutrition/sodium-chez-canadiens-2017.html#a9>
- Santé Canada. (2019a). *Effets des nutriments et des aliments sur la santé : Mise à jour intérimaire des données probantes à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques*. Gouvernement du Canada. <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/documents/services/canada-food-guide/resources/evidence/food-nutrients-health-interim-evidence-update-2018/pub1-fra.pdf>
- Santé Canada. (2019b). *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques*. Gouvernement du Canada. <https://guide-alimentaire.canada.ca/static/assets/pdf/CDG-FR-2018.pdf>

- Seferidi, P., Scrinis, G., Huybrechts, I., Woods, J., Vineis, P. et Millett, C. (2020). The neglected environmental impacts of ultra-processed foods. *The Lancet Planetary Health*, 4(10), e437-e438. doi: 10.1016/S2542-5196(20)30177-7
- Spiteri, M. et Soler, L. G. (2018). Food reformulation and nutritional quality of food consumption: An analysis based on households panel data in France. *European Journal of Clinical Nutrition*, 72(2), 228-235. doi: 10.1038/s41430-017-0044-3
- Springman, V., Frigault, L.-R. et Drouin, C. (2014). *La santé des Montréalais : les maladies chroniques et leurs déterminants selon l'enquête TOPO 2012*. Direction de santé publique de l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal (DRSP) — Secteur Surveillance de l'état de santé à Montréal. [Document PDF]. http://santemontreal.qc.ca/fileadmin/user_upload/Uploads/tx_asssmpublications/pdf/publications/978-2-89673-443-6.pdf
- Springman, V. et Markon, M.-P. (2018). *Portrait des jeunes montréalais de 6^e année. Résultats de l'enquête TOPO 2017 de la Direction régionale de santé publique*. Direction de santé publique de l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal (DRSP). [Document PDF]. https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/user_upload/Uploads/tx_asssmpublications/pdf/publications/9782550812258.pdf
- Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA). (s. d.). *À propos*. TQSA. <https://tqsa.ca/a-propos>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L.J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J.A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., Afshin, A., Chaudhary, A., Herrero, M., Agustina, R., Branca, F., Lartey, A., Fan, S., Crona, B., Fox, E., Bignet, V., Troell, M., Lindahl, T., Singh, S., Cornell, S.E., Srinath Reddy, K., Narain, S., Nishtar, S. et Murray, C.J.L. (2019). Food in the Anthropocene : the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393, 447-492. [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext)



Insécurité alimentaire

Problématique et données

La **sécurité alimentaire** représente l'accès physique et économique de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996). Plus qu'une question d'offre alimentaire disponible, la sécurité alimentaire repose sur trois autres piliers : 1) la stabilité de l'approvisionnement; 2) l'accès physique et économique aux aliments dans l'environnement alimentaire et; 3) son utilisation par les individus (Coates, 2013; Jones et al., 2013). La sécurité alimentaire au niveau populationnel n'empêche pas certains individus et ménages au sein d'une communauté de vivre une situation d'insécurité alimentaire.

L'**insécurité alimentaire** (IA) désigne la privation de nourriture empêchant les individus et ménages de mener une vie saine et active. Définie comme étant un accès inadéquat ou incertain aux aliments en raison d'un manque de ressources financières (Tarasuk et Mitchell, 2020), l'IA est un problème social et de santé publique important au Canada, qui pose des risques pour la santé physique et mentale des personnes qui en souffrent.

L'IA est mesurée de façon systématique depuis 2005 au Canada par un questionnaire comprenant 18 énoncés, introduit dans l'Enquête sur la santé des collectivités canadiennes (ESCC). Les réponses servent à établir trois niveaux d'IA parmi les adultes ou enfants des ménages : **marginale**, **modérée** et **grave**. L'IA est qualifiée de **marginale** lorsqu'il y a des craintes de manquer de nourriture ou des obstacles à un accès adéquat et sûr à des aliments en raison d'un manque d'argent, de **modérée** lorsque la qualité ou la quantité des aliments consommés sont compromises et de **grave** lorsqu'il y a réduction importante de l'apport alimentaire et de perturbations graves des habitudes alimentaires (par exemple, des repas sautés, la consommation réduite d'aliments et, à l'extrême, la privation de repas pendant une journée ou plus, la perte de poids) (Tarasuk et Mitchell, 2020).

Les causes de l'IA sont associées à la défavorisation matérielle : pour les individus et les ménages ayant des ressources financières limitées ou des contraintes financières sévères, l'achat d'aliments entre en compétition avec les exigences financières pour se loger, se transporter, s'habiller, faire garder les enfants, etc. Ainsi, un revenu inadéquat, le fait d'être locataire, la dépendance aux programmes d'aide sociale, la présence d'incapacités fonctionnelles graves et un niveau de scolarité faible sont associés à l'IA. Les personnes vivant seules, les familles monoparentales, les ménages avec des enfants et certains groupes populationnels sont plus à risque de vivre une situation d'IA, par exemple, les Inuits, les Premières Nations et les Métis, les immigrants (Tarasuk et Mitchell, 2020). Les perturbations financières ou budgétaires imprévues, par exemple, la perte d'un emploi, la réduction de salaire, la diminution des heures de travail, l'incapacité à travailler en raison d'un problème de santé, les dépenses inattendues en frais de médicaments ou juridiques, l'augmentation des coûts du logement, peuvent entraîner l'IA des ménages pour de courtes périodes ou mener à une IA persistante à plus long terme (Les diététistes du Canada, 2016). Finalement, la santé mentale ainsi que les vécus liés au racisme, à la discrimination et aux crimes haineux peuvent impacter le développement

de troubles alimentaires, ainsi que la capacité de se nourrir (Canen et al., 2023; Hoggard, et al. 2022).

Données montréalaises

- En 2020, l'enquête canadienne sur le revenu (ECR) rapportait qu'en 2020, 12,7% des québécois et québécoises étaient en situation d'IA. Ce pourcentage a augmenté à 14,7% en 2021 (Statistique Canada, 2023).
- À Montréal en 2020, c'est 14,8% de la population qui vivait dans des ménages en situation d'insécurité alimentaire, dont 10,8% en IA modérée ou grave (Statistique Canada, 2023).
- Les jeunes de moins de 18 ans sont le groupe de personnes le plus touché par l'IA au Québec, avec 21,3%. Les familles monoparentales, les personnes des minorités visibles, les personnes immigrantes et les personnes autochtones se trouvent parmi les groupes sur-représentés (Observatoire sur les inégalités, 2023).

L'IA étant associée à un revenu inadéquat et aux exigences financières du ménage, il devient également important de suivre l'évolution du seuil de faible revenu et de la pauvreté sous l'angle de la couverture des besoins de base, incluant les coûts du logement et du panier de provisions nutritif.

- Pour la région métropolitaine de recensement (RMR) de Montréal en 2019, le seuil de faible revenu selon la Mesure du panier de consommation était de 20 545 \$ pour une unité familiale d'une personne, de 29 055 \$ pour deux personnes, de 35 585 \$ pour trois personnes et de 41 090 \$ pour quatre personnes (Institut de la Statistique du Québec, 2022). En 2016, 28 % des ménages montréalais vivent sous le seuil de faible revenu (Gouvernement du Québec, 2020).
- Le coût de la vie augmente plus vite que l'inflation et le revenu disponible. Les coûts associés au logement représentent le poste de dépenses le plus important et ont progressé trois fois plus vite que le revenu médian des ménages au cours des vingt dernières années (OCDE, 2019). Ainsi, il n'est pas étonnant de constater que l'IA touche cinq fois plus les ménages locataires que propriétaires. Selon le dernier rapport de la Société canadienne d'habitation et de logement (SCHL), en 2021, seulement 13 % des appartements dans la région montréalaise pouvaient être considérés abordables pour les 20 % de ménages locataires les moins fortunés (revenu de moins de 25 000 \$) (SCHL, 2022). Pour deux années consécutives (2020 et 2021), la hausse des loyers a tourné autour de 4 % (*Idem*). En 2016, 36,5 % des ménages locataires montréalais consacraient plus de 30 % de leur revenu pour se loger (Ville de Montréal, 2020).
- À Montréal, le coût minimum d'un régime nutritif basé sur une liste d'achats hebdomadaires préétablie est estimé à 9,21 \$ par personne par jour pour une famille de quatre : un homme (31-50 ans), une femme (31-50 ans), un garçon (14-18 ans) et une fille (9-13 ans) (Dispensaire diététique de Montréal, 2021). Le *Rapport annuel sur le prix alimentaires 2022* prévoit une hausse des prix de 5 à 7% au Canada (Charlebois et al., 2022). Cela veut dire qu'une famille comme celle tout juste décrite aura des dépenses alimentaires annuelles pouvant atteindre

14767,36 \$, soit une augmentation de 966,08 \$ par rapport au coût annuel total observé en 2021 (*Idem*).

Stratégies prometteuses

Les programmes d'aide sociale à l'heure actuelle ne permettent pas aux prestataires de répondre à leurs besoins de base. À l'échelle canadienne, environ 60 % des ménages bénéficiaires de l'aide sociale sont en situation d'IA et le taux d'insécurité alimentaire grave y est 11 fois plus élevé, ce qui indique de graves niveaux de privation alimentaire (Tarasuk et Mitchell, 2020). En revanche, les taux beaucoup plus faibles d'IA chez les aînés canadiens peuvent être attribués à la protection offerte par les programmes de pensions de vieillesse et le supplément de revenu annuel garanti qu'ils reçoivent (McIntyre et al., 2016).

Les stratégies prometteuses pour lutter contre l'insécurité alimentaire font partie d'un continuum d'interventions fondées sur différentes approches : certaines concernent le soutien au revenu, dont sont responsables les gouvernements fédéral et provincial, tandis que d'autres se basent sur l'alimentation (Collins et al., 2014). Les stratégies basées sur l'alimentation peuvent prendre différentes formes. Traditionnellement, elles sont de nature caritative, financées par la philanthropie et certains programmes gouvernementaux comme le Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale (PAGIEPS) et le Plan gouvernemental de prévention en santé (PGPS) au Québec, dont les activités se déploient à l'échelle locale. Le tableau 3.1 présente un sommaire des interventions et leur efficacité pour contrer l'IA.

Tableau 4. Sommaire des stratégies et de leur efficacité

Approches basées sur le revenu et le logement	
Interventions	Résultats
Aide sociale (provincial)	Globalement, partout au Canada, le fait de bénéficier de l'aide sociale est associé à un risque extrêmement élevé d'insécurité alimentaire, car les programmes provinciaux de soutien ne permettent pas à leurs bénéficiaires de subvenir à leurs besoins fondamentaux. (PROOF, 2017)
Aide aux familles avec enfants (fédéral et provincial)	Les programmes fédéraux et provinciaux d'allocations pour enfants ont un impact positif sur l'insécurité alimentaire des familles. Une analyse récente de l'Allocation canadienne pour enfants (ACE), qui soutient les ménages avec enfants de moins de 18 ans depuis 2016, a montré que celle-ci réduisait la probabilité d'insécurité alimentaire grave, surtout chez les MFR (Brown et Tarasuk, 2019 ; Ionescu et al., 2015 ; Milligan et Stabile, 2011 ; Tarasuk et al., 2019b).
Aide au logement (fédéral, provincial et municipal)	L'efficacité de l'implantation de logements abordables sur l'insécurité alimentaire n'est pas démontrée, mais le logement inabordable est associé à l'insécurité alimentaire (Loopstra, 2018).
Sécurité de la vieillesse (fédéral et provincial)	Les ménages âgés dont les pensions de retraite sont la principale source de revenu ont des taux d'insécurité alimentaire beaucoup plus faibles que les ménages qui dépendent d'autres sources de revenu. Cela reflète la protection offerte aux personnes âgées par le biais des programmes de pension au Canada et au Québec (c'est-à-dire la Sécurité de la vieillesse, le Supplément de revenu garanti, le Régime de pensions du Canada et le Régime de rentes du Québec). Lorsque les adultes à faible revenu vivant seuls atteignent 65 ans et deviennent admissibles à leur pension de vieillesse, leur risque d'insécurité alimentaire chute de moitié. Bien que le revenu fourni par ces pensions soit encore faible, il est fiable et bien supérieur au

	montant que ces personnes auraient reçu grâce à l'aide sociale. (McIntyre et al., 2016)
Programmes de soutien financier à l'achat d'aliments de base	<p>Ces initiatives prennent la forme de coupons ou de cartes prépayées aux montants variables pouvant être utilisés auprès de points d'achats alimentaires déterminés pour acheter des fruits et des légumes (FL) et, dans certains cas, des aliments frais et peu transformés comme la viande et les œufs (Ferdinand et al., 2017; Lindsay et al., 2013; Bartlett et al., 2014; Freedman et al., 2011; Olsho et al., 2015). De façon générale, ces initiatives entraînent une augmentation des achats et de la consommation de FL. Cependant, les données scientifiques sont encore insuffisantes pour conclure à la réduction de l'IA (Savoie-Roskos et al., 2016). De même, la distribution de coupons OLO aux personnes enceintes en situation d'insécurité alimentaire permet de réduire efficacement le risque que le bébé naisse avec un faible poids (UQAM, s. d.).</p> <p>À Montréal, lors de sa première année d'implantation, la Carte Proximité, une carte prépayée distribuée à des ménages à faible revenu pour l'achat d'aliments locaux non transformés dans des marchés solidaires, a entraîné une hausse moyenne de la consommation de près d'une portion de fruits et légumes par jour chez les bénéficiaires, mais les données ne permettent pas de connaître l'effet de la mesure sur leur situation d'insécurité alimentaire (Carte Proximité, 2021).</p>
Stratégies de lutte contre la pauvreté (provincial et fédéral)	Il s'agit d'une série de mesures coordonnées visant à augmenter le soutien au revenu, à favoriser l'intégration à l'emploi et à réduire les dépenses des ménages. Entre 2007 et 2012, Terre-Neuve-et-Labrador s'est particulièrement démarqué comme un exemple clé de la façon dont les interventions politiques peuvent réduire l'insécurité alimentaire dans les ménages prestataires d'aide sociale en améliorant leur situation matérielle (PROOF, 2016).
Approches basées sur l'alimentation	
Mesures alimentaires scolaires	<p>Plusieurs études ont démontré une corrélation entre la participation à un programme alimentaire scolaire (PAS) et la diminution de l'insécurité alimentaire des ménages (Nord, 2006; Huang, 2016; Khan, 2011; Bartfield, 2011).</p> <p>La participation à un PAS a également un effet positif sur la qualité de l'alimentation, particulièrement pour les jeunes provenant des milieux défavorisés (Murayama, 2017; Longacre, 2014) et sur la réussite et le comportement scolaire (Goss Gilroy Inc., 2013; Crawford, 2016; Roustit, 2010).</p>
Aide alimentaire d'urgence (peut être sous forme de bons d'achats ou de dons d'aliments)	À peine 20 % ménages en IA auraient recours à l'aide d'urgence, mais celle-ci est de plus en plus utilisée par ceux qui vivent une privation à long terme (Tarasuk et al., 2019a). Globalement, les utilisateurs des dons alimentaires sont plus vulnérables et plus susceptibles d'être en situation d'IA grave (Roncarolo et al., 2015). Le recours à l'aide alimentaire fournit une aide temporaire et améliore l'IA à court terme, mais rien ne prouve que les banques alimentaires constituent une solution au très grave problème de l'insécurité alimentaire au Canada (Roncarolo et al., 2016; Loopstra, 2018). Il existe beaucoup de fluctuations au niveau de l'accessibilité à l'aide et le type d'aide que les organismes sont en mesure d'offrir, faisant en sorte qu'il est difficile de savoir dans quelle mesure celle-ci améliore la qualité de l'alimentation (Bazerghi et al., 2016; Tarasuk et Eakin, 2003).
Développement de capacités (Ex : cuisines collectives, groupes d'achat, etc.)	Les ménages qui participent à ce genre d'interventions sont moins vulnérables que ceux ayant recours à l'aide d'urgence (Roncarolo et al., 2015). On note plusieurs barrières à la participation des ménages à faible revenu: éloignement physique, manque d'accessibilité et incompatibilité (temps, intérêt, conditions de santé particulières) (Kirkpatrick et Tarasuk, 2009). Les cuisines collectives joueraient un rôle important pour améliorer les compétences culinaires, la qualité de l'alimentation et les interactions sociales des participants, en plus de sensibiliser la communauté aux problèmes d'accès à l'alimentation saine. Améliorer les compétences en alimentation peut réduire l'IA à court terme mais pas de manière importante (Engler-Stringer et Berenbaum, 2005; Iacovou et al., 2013). On ne peut tirer de conclusions scientifiques solides quant aux autres types d'intervention.

<p>Initiatives du système alimentaire (exemples : cuisines collectives, groupes d'achats, marchés, jardinage urbain, etc.)</p>	<p>Les ménages qui participent à ce genre d'interventions sont moins vulnérables que ceux ayant recours à l'aide d'urgence (Roncarolo et al., 2015). On note plusieurs barrières à la participation des ménages à faible revenu: éloignement physique, manque d'accessibilité et incompatibilité (temps, intérêt, conditions de santé particulières) (Kirkpatrick et Tarasuk, 2009); Brisebois et al., 2021). Améliorer les compétences en alimentation, grâce aux cuisines collectives, par exemple, peut réduire l'IA à court terme mais pas de manière importante (Engler-Stringer et Berenbaum, 2005; Iacovou et al., 2013).</p> <p>Les marchés (fixes ou mobiles) et kiosques de fruits et légumes sont perçus comme une solution intéressante pour les ménages à faible revenu, bien que ceux-ci peuvent être parfois perçus comme « élitistes», non inclusifs, alors que les prix ne sont pas toujours compétitifs avec ceux des supermarchés.</p> <p>La pratique de jardinage peut avoir des effets positifs sur la qualité de l'alimentation, les interactions sociales, l'activité physique, mais les effets sur les l'IA sont non concluants. (Garcia et al., 2018; Guitart et al., 2012; McCormack et al., 2010; Warren et al., 2015; Robitaille et al., 2019) Par contre, les jardins communautaires sont perçus comme difficiles d'accès en raison des listes d'attente, des investissements requis en temps (Brisebois et al., 2021).</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

En résumé, des preuves solides existent selon lesquelles l'augmentation des ressources économiques des ménages à faible revenu grâce aux programmes provinciaux et fédéraux de soutien au revenu réduit l'IA et constitue une réponse politique des plus efficaces. Les stratégies alimentaires locales peuvent contribuer à améliorer l'accès à une alimentation saine, mais seraient beaucoup moins efficaces pour réduire l'IA (Roncarolo et al., 2016). Les effets de ces stratégies semblent bénéfiques surtout à court terme et ont une portée plus limitée, rejoignant un nombre restreint d'individus. Ces interventions ne sont pas considérées par plusieurs experts comme une solution à long terme pour réduire l'IA, surtout l'IA persistante et grave (Loopstra, 2018; Pollard et Booth, 2019).

RÉFÉRENCES | Insécurité alimentaire

- Bartfeld, J.S. et Ahn, H.-M. (2011). The School Breakfast Program Strengthens Household Food Security among Low-Income Households with Elementary School Children. *The Journal of nutrition*, 141, 470-475. <https://doi.org/10.3945/jn.110.130823>
- Bartlett, S., Klerman, J., Olsho, L. et al. (2014). *Evaluation of the Healthy Incentives Pilot (HIP): Final Report*. Associates for the U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service.
- Bazerghi, C., McKay, F. H., et Dunn, M. (2016). The role of food banks in addressing food insecurity: a systematic review. *Journal of community health*, 41(4), 732-740.
- Brisebois, É., Gallani, A., Verville-Légaré, M., Audet, R., Lefèvre, S.A. et Mercille, G. (2021). *Synthèse des résultats de Bien manger dans mon quartier. Les pratiques d'approvisionnement des ménages à faible revenu*. Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, no 12. <https://chairetransition.esq.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2021/11/Fiche-MFR-version-finale.pdf>
- Brown, E.M. et Tarasuk, V. (2019). Money speaks: Reductions in severe food insecurity follow the Canada Child Benefit. *Preventive Medicine*, 129, 105876. <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2019.105876>
- Canen, J. Rigney, K. Brausch, A. (2023) The role of sexual orientation in the relationships among food insecurity, food literacy, and disordered eating, *Eating Behaviors*, Volume 50, <https://doi.org/10.1016/j.eatbeh.2023.101757>.
- Carte Proximité. (2021). *Innover pour améliorer l'alimentation des Montréalais·e·s. Bilan de l'année 2020-21*. <https://www.canva.com/design/DAETI9rxSPs/ZOKyRWFNm2Jw8P2mwa09A/view?>. Regard sur la santé des Montréalais. https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/fichiers/professionnels/DRSP/sujets-a-z/Saine_alimentation/Documentation/Observateur-Insecurite-Alimentaire.pdf
- Charlebois, S. et al. (2022). *Rapport annuel sur les prix alimentaires 2022*. Université Dalhousie, Université de Guelph, Université de la Saskatchewan, Université de la Colombie-Britannique. <https://cdn.dal.ca/content/dam/dalhousie/pdf/sites/agri-food/Food%20Price%20Report%202022%20FR.pdf>
- Coates, J. (2013). Build it back better: Deconstructing food security for improved measurement and action. *Global Food Security*, 2(3), 188-194. <http://dx.doi.org/10.1016/j.gfs.2013.05.002>.
- Collins, P. A., Power, E. M. et Little, M. H. (2014, 2014/03/01). Municipal-level responses to household food insecurity in Canada: A call for critical, evaluative research. *Canadian Journal of Public Health*, 105(2), e138-e141. doi: 10.17269/cjph.105.4224
- Crawford, C., Edwards, A., Farquharson, C., Greaves, E., Trevelyan, G., Wallace, E. et White, C. (2016). *Magic Breakfast Evaluation report and executive summary*. [Document PDF]. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED581150.pdf>
- Diététistes du Canada. (2016). *Aborder l'insécurité alimentaire des ménages au Canada : énoncé de position et recommandations*. <https://www.dietitians.ca/DietitiansOfCanada/media/Documents/Resourcess/HFI-Executive-Summary-DC-FRE.pdf?ext=.pdf>
- Direction régionale de la santé publique de Montréal (DRSP). (2020). *L'insécurité alimentaire à Montréal. Résultats de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) 2015-2016*. https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/fichiers/professionnels/DRSP/sujets-a-z/Saine_alimentation/Documentation/Observateur-Insecurite-Alimentaire.pdf
- Dispensaire diététique de Montréal. (2021). *Coût du panier à provisions nutritif – mai 2021*. <https://www.dispensaire.ca/wp-content/uploads/Cout-PPN-base-FR-mai-2021.pdf>
- Engler-Stringer, R. et Berenbaum, S. (2005). Collective kitchens in Canada: a review of the literature. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 66(4), 246-251.

Enquête Canadienne sur le revenu

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (1996). *Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale*.
<http://www.fao.org/3/w3613f/w3613f00.htm#:~:text=Nous%20proclamons%20notre%20volont%C3%A9%20politique,%C3%A0%202015%20au%20plus%20tard.>
- Ferdinand, R., Torres, R., Scott, J., Saeed, I. et Scribner, R. (2017). Incentivizing Fruit and Vegetable Purchasers at Fresh Markets in Lower 9th Ward, New Orleans. *Ethnicity & disease*, 27(1), 287-294.
- Freedman, D. A., Bell, B. A. et Collins, L. V. (2011). The Veggie Project: A Case Study of a Multi-component Farmers' Market Intervention. *The Journal of Primary Prevention*, 32(3-4), 213-224.
- Garcia, M. T., Ribeiro, S. M., Germani, A. et Bógus, C. M. (2018). The impact of urban gardens on adequate and healthy food: a systematic review. *Public health nutrition*, 21(2), 416–425.
<https://doi.org/10.1017/S1368980017002944>
- Goss Gilroy Inc. (2013). *Kids Eat Smart Foundation Newfoundland and Labrador Program Evaluation*. <http://old2018.kidseatSMART.ca/wp-content/uploads/2014/10/KESF-NL-Program-Evaluation.pdf>
- Gouvernement du Québec. (2020). *Portrait socioéconomique de la région de l'île de Montréal*.
https://www.emploiquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/fichiers/pdf/Regions/Montreal/06_int_portrait_2020.pdf
- Guitart, D., Pickering, C. et Byrne, J. (2012). Past results and future directions in urban community gardens research. *Urban Forestry & Urban Greening*, 11(4), 364-373. doi:
<https://doi.org/10.1016/j.ufug.2012.06.007>
- Hoggard, L., Volpe, V., Hatton, V. Jones, S. Tikhonov, A., Davis, S. (2023) Now I just need something sweet": Racism, emotional eating, and health among African Americans, *Social Science & Medicine*, Volume 316, <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2022.114947>.
- Huang, J. et Barnidge, E. (2016). Low-income Children's participation in the National School Lunch Program and household food insufficiency. *Social Science & Medicine*, 150, 8-14.
<https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2015.12.020>
- Iacovou, M., Pattieson, D. C., Truby, H. et Palermo, C. (2013). Social health and nutrition impacts of community kitchens: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 16(3), 535-543
- Institut de la Statistique du Québec. (2022). *Seuils du faible revenu selon la Mesure du panier de consommation (MPC) de l'année de base 2018, selon le type de collectivité rurale ou urbaine et la taille de l'unité familiale, Québec, 2015-2019*. Données tirées de Statistique Canada.
<https://statistique.quebec.ca/fr/produit/tableau/seuils-du-faible-revenu-selon-la-mesure-du-panier-de-consommation-mpc-de-lannee-de-base-2018-selon-le-type-de-collectivite-rurale-ou-urbaine-et-la-taille-de-lunite-familiale-quebec-2015-2018>
- Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2021). *COVID-19 – Pandémie et insécurité alimentaire : évolution du 2 avril 2020 au 26 avril 2021. Sondages sur les attitudes et comportements de la population québécoise*.
<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/3165-pandemie-insecurite-alimentaire-avril2020-avril2021.pdf>
- Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2022). *COVID-19 – Sondages sur les attitudes et comportements de la population québécoise. Pandémie et insécurité alimentaire – 25 janvier 2022*. <https://www.inspq.qc.ca/covid-19/sondages-attitudes-comportements-quebecois/insecurite-alimentaire-janvier-2022>

- Ionescu-Iltu, R., Glymour, M. et Kaufman, J. (2015). A difference-in-difference approach to estimate the effect of income-supplementation on food insecurity. *Preventive Medicine*, 70, 108-116. <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2014.11.017>
- Jones, A.D., Ngure, F.M., Pelto, G., Young, S.L. (2013). What are we assessing when we measure food security? A compendium and review of current metrics. *Adv Nutr.*, 4(5), 481-505. doi:10.3945/an.113.004119
- Khan, S., Pinckney, R. G., Keeney, D., Frankowski, B. et Carney, J. K. (2011). Prevalence of Food Insecurity and Utilization of Food Assistance Program : An Exploratory Survey of a Vermont Middle School. *Journal of School Health*, 81(1), 15-20. <https://doi.org/10.1111/j.1746-1561.2010.00552.x>
- Kirkpatrick, S.I. et Tarasuk, V. (2009). Food insecurity and participation in community food programs among low-income Toronto families. *Canadian journal of public health = Revue canadienne de sante publique*, 100(2), 135–139. <https://doi.org/10.1007/BF03405523>
- Lindsay, S., Lambert, J., Penn, T., Hedges, s., Ortwine, K., Mei, A., . . . Wooten, W. J. (2013). Monetary Matched Incentives to Encourage the Purchase of Fresh Fruits and Vegetables at Farmers Markets in Underserved Communities. *Preventing Chronic Disease*, 10.
- Longacre, M. R., Drake, K. M., Titus, L. J., Peterson, K. E., Beach, M. L., Langeloh, G., ... Dalton, M. A. (2014). School food reduces household income disparities in adolescents' frequency of fruit and vegetable intake. *Preventive Medicine*, 69, 202-207. <https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2014.10.008>
- Loopstra, R. (2018). Interventions to address household food insecurity in high-income countries. *Proceedings of the Nutrition Society*, 77(3), 270-281.
- McCormack, L. A., Laska, M. N., Larson, N. I. et Story, M. (2010). Review of the nutritional implications of farmers' markets and community gardens: a call for evaluation and research efforts. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(3), 399–408. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2009.11.023>
- McIntyre, L., Dutton, D., Kwok, C., Emery, J. (2016). Reduction of food insecurity in low-income Canadian seniors as a likely impact of a Guaranteed Annual Income. *Can Pub Pol.*, 42(3), 274-286. <https://doi.org/10.3138/cpp.2015-069>
- Milligan, K. et Stabile M. (2011). Do child tax benefits affect the well-being of children? Evidence from Canadian child benefit expansions. *American Economic Journal: Economic Policy*, 3, 175-205.
- Murayama, N., Ishida, H., Yamamoto, T., Hazano, S., Nakanishi, A., Arai, Y., ... Abe, A. (2017). Household income is associated with food and nutrient intake in Japanese schoolchildren, especially on days without school lunch. *Public Health Nutrition*, 20(16), 2946-2958. <https://doi.org/10.1017/S1368980017001100>
- Nord, M., et Romig, K. (2006). Hunger in the Summer. *Journal of Children and Poverty*, 12(2), 141-158. <https://doi.org/10.1080/10796120600879582>
- Observatoire québécois des inégalités (2023). L'insécurité alimentaire en hausse au Québec. Article de blog. <https://observatoiredesinegalites.com/linsecurite-alimentaire-en-hausse-au-quebec/>
- OCDE. (2019). *Sous pression: la classe moyenne en perte de vitesse*. <https://doi.org/10.1787/2b47d7a4-fr>
- Olsho, L. E., Holmes Payne, G., H Klein Walker, D., Baronberg, S., Jernigan, J. et Abrami, A. (2015). Impacts of a farmers' market incentive programme on fruit and vegetable access, purchase and consumption. *Public Health Nutrition*, 18(5), 2712-2721.
- Pollard, C. M. et Booth, S. (2019). Food insecurity and hunger in rich countries—it is time for action against inequality. *International journal of environmental research and public health*, 16(10), 1804. doi: [10.3390/ijerph16101804](https://doi.org/10.3390/ijerph16101804)

- PROOF — Food Insecurity Policy Research. (2016). *Public Policy and Food Insecurity*. <https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2016/06/public-policy-factsheet.pdf>
- PROOF — Food Insecurity Policy Research. (2017). *Food Insecurity and Social Assistance*. <https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2017/05/social-assistance-factsheet.pdf>
- Robitaille, É., Chaput, S. et Paquette, M.-C. (2019). *Analyse des interventions visant à modifier l'accessibilité géographique à des commerces d'alimentation et impacts sur l'alimentation et le poids corporel: synthèse de connaissances*. https://www.inspq.gc.ca/sites/default/files/publications/2591_intervention_accessibilite_commerces_alimentation_impact.pdf
- Roncarolo, F., Adam, C., Bisset, S. et Potvin, L. (2015). Traditional and alternative community food security interventions in Montréal, Québec: different practices, different people. *Journal of community health*, 40(2), 199–207. <https://doi.org/10.1007/s10900-014-9917-8>
- Roncarolo, F., Bisset, S. et Potvin, L. (2016). Short-Term Effects of Traditional and Alternative Community Interventions to Address Food Insecurity. *PLOS ONE*, 11(3), e0150250. doi: 10.1371/journal.pone.0150250
- Roustit, C., Hamelin, A.-M., Grillo, F., Martin, J., & Chauvin, P. (2010). Food Insecurity : Could School Food Supplementation Help Break Cycles of Intergenerational Transmission of Social Inequalities? *Pediatrics*, 126(6), 1174. <https://doi.org/10.1542/peds.2009-3574>
- Savoie-Roskos, M., Durward, C., Jeweks, M. et Leblanc, H. (2016). Reducing Food Insecurity and Improving Fruit and Vegetable Intake Among Farmers' Market Incentive Program Participants. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 48(1), 70-76.
- Société canadienne d'habitation et de logement (SCHL). (2022). *Rapport sur le marché locatif. Canada et régions métropolitaines*. <https://www.cmhc-schl.gc.ca/-/media/sites/cmhc/professional/housing-markets-data-and-research/market-reports/rental-market-report/rental-market-report-2021-fr.ashx>
- Statistique Canada (2023). Insécurité alimentaire selon le type de famille économique. Enquête canadienne sur le revenu. <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1310083401&pickMembers%5B0%5D=1.7&cubeTimeFrame.startYear=2020&cubeTimeFrame.endYear=2021&referencePeriods=20200101%2C20210101>
- Tarasuk, V. et Eakin, J. M. (2003). Charitable food assistance as symbolic gesture: an ethnographic study of food banks in Ontario. *Social Science & Medicine*, 56(7), 1505-1515. doi: [https://doi.org/10.1016/S0277-9536\(02\)00152-1](https://doi.org/10.1016/S0277-9536(02)00152-1)
- Tarasuk, V., Fafard St-Germain, A.A. et Loopstra, R. (2019a). The relationship between food banks and food insecurity: insights from Canada. *Voluntas*. doi.org/10.1007/s11266-019-00092-w
- Tarasuk, V., Li, N., Dachner, N. et Mitchell, A. (2019b). Household food insecurity in Ontario during a period of poverty reduction, 2005-2014. *Can Public Policy*, 45(1):93-104. doi: <https://doi.org/10.3138/cpp.2018-054>
- Tarasuk V. et Mitchell A. (2020). *Household food insecurity in Canada, 2017-18*. Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF). [Document PDF]. <https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2020/03/Household-Food-Insecurity-in-Canada-2017-2018-Full-Reportpdf.pdf>
- UQAM. (s. d.). *Olo, une efficacité prouvée*. Parcours impact. <https://parcoursimpact.uqam.ca/projet/olo-une-efficacite-prouvee/>
- Ville de Montréal. (2020). *Profil des ménages et des logements*. Service de l'habitation de la Ville de Montréal. http://ville.montreal.gc.ca/pls/portal/docs/PAGE/MTL_STATS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROFIL_MENAGES_LOGEMENTS_2016-VILLE_MONTR%C9AL.PDF

Warren, E., Hawkesworth, S. et Knai, C. (2015). Investigating the association between urban agriculture and food security, dietary diversity, and nutritional status: A systematic literature review. *Food Policy*, 53(C), pages 54-66.



Circuits courts et de proximité

Problématique et données

Avec une population de près de 2 millions de personnes, l'agglomération de Montréal constitue de loin le principal bassin de population à nourrir au Québec. L'offre aussi est importante, alors que la région de Montréal est le plus important centre de transformation de la province. L'industrie bioalimentaire représente 5% du PIB régional et 13% des emplois de la région (MAPAQ, 2020a). Malgré l'importance de ce marché, la part des aliments provenant de l'extérieur du Québec est toujours très importante. En 2020, la valeur des importations bioalimentaires internationales du Québec a atteint 7,8 milliards de dollars, soit une hausse de 3 % par rapport à 2019 (MAPAQ, 2021a). Les principaux produits importés sont les boissons (22 %), les fruits, les légumes et leurs préparations (21 %) et le cacao et ses préparations (11 %).

À Montréal, les acteurs bioalimentaires rencontrent plusieurs défis. Il y a les enjeux de la production agricole, ainsi que les enjeux relatifs aux canaux de distribution. En effet, les producteurs et les transformateurs locaux rencontrent plusieurs obstacles dans leur quête de débouchés pour leurs produits.

PRODUCTION

La région de Montréal comprend parmi les meilleures terres agricoles du Québec et son climat est l'un des plus favorables de la province. Fortement urbanisée, l'île de Montréal comprend une zone agricole permanente protégée qui ne représente que 4,1 % de la superficie de l'agglomération de Montréal, soit 2046 ha (CMM, 2018).

La région de Montréal compte 34 exploitations agricoles (MAPAQ, 2020a). Les principales cultures sont des légumes (*Idem*). D'autres types de fermes, dont le revenu est inférieur à 5000 \$, existent également, faisant en sorte qu'elles ne se retrouvent pas dans les statistiques. Il y aurait en effet 44 fermes urbaines, la plupart de très petites tailles (moins de cinq employés) (Duchemin et Vermette, 2019). Ces fermes sont actives dans plusieurs filières de production : maraîchage, micropousses, apiculture, insectes, champignons, fleurs et houblon. Autour de ces entreprises urbaines commerciales, plusieurs entreprises de services ont commencé à émerger. On retrouve tant des fabricants d'équipements, des consultants que des services d'accompagnement spécifiques à l'agriculture urbaine.

ENJEUX | PRODUCTION

Accès aux espaces de production

- Le prix des terres agricoles de l'agglomération de Montréal est très élevé. Elles peuvent se vendre autour de 40 000 \$ à 60 000 \$ par hectare, ce qui rend difficile, voire impossible, de les rentabiliser étant donné le faible rendement financier de l'agriculture. La moyenne québécoise se situe plutôt autour de 22 962 \$ l'hectare (FADQ, 2019). Plusieurs sont donc l'objet de spéculation et sont acquises à des fins d'investissement, dans l'attente d'une exclusion de la zone agricole ou d'une modification de zonage. À cause des coûts élevés et du fait que la très grande majorité des terres agricoles sont détenues par des propriétaires non-agriculteurs,

97 % des superficies cultivées sont louées par les producteurs agricoles (MAPAQ, 2018).

- Malgré la diversité des espaces capables d'accueillir des activités d'agriculture urbaine (toits, terrains, bâtiments, etc.), les producteurs agricoles urbains ont de la difficulté à trouver ces espaces, à les sécuriser dans la durée, ou encore à financer les projets (Atomei et al., 2019).

Soutien

Les producteurs agricoles dans les périmètres d'urbanisation ne disposent pas toujours des mêmes aides financières ou techniques. Les producteurs agricoles implantés en zone verte bénéficient par exemple de certains programmes, alors que ce n'est pas le cas des producteurs agricoles urbains. Certains programmes de financement ont par ailleurs été adaptés au fil des ans par le MAPAQ afin d'assurer un support équivalent aux producteurs agricoles urbains.

Règlementation

À Montréal, il existe plus de 15 lois et règlements qui peuvent influencer sur les pratiques de production alimentaire. Chaque arrondissement est également responsable de la rédaction d'une partie de ses propres règlements d'urbanisme, ce qui signifie que les projets de production agricole urbaine ne sont pas traités de la même façon partout dans la Ville de Montréal. En outre, l'interprétation d'une même disposition réglementaire peut varier d'un arrondissement à l'autre, ce qui complexifie les processus d'obtention d'accès aux espaces entamés par les producteurs et aspirants-producteurs (Atomei et al., 2019).

VENTE DIRECTE

La vente directe ou mise en marché de proximité peut être définie comme une transaction avec tout au plus un intermédiaire entre l'entreprise de production agricole ou de transformation alimentaire et la clientèle (circuits courts de distribution) (MAPAQ, 2018). Plusieurs canaux de vente directe sont utilisés à Montréal : l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), la vente en ligne et livraison à domicile et les marchés publics.

Agriculture soutenue par la communauté (ASC)

Créé par Équiterre en 1996 sur les principes d'ASC, le Réseau des fermiers de famille fait le pont entre la production locale et les citoyennes et citoyens mangeurs par la formule des paniers d'aliments biologiques prépayés. Aujourd'hui, le Réseau est porté par la CAPÉ et regroupe plus de 150 fermes biologiques (ou en pré-certification) au Québec et au Nouveau-Brunswick qui nourrissent chaque année plus de 30 000 familles, ainsi que de nombreux partenaires proposant des points de cueillette de paniers ([Fermier·ère de famille, s.d.](#)). À Montréal, on compte environ 6000 abonnés au réseau et 140 points de livraison.

ENJEUX | VENTE DIRECTE

Points de chute

- Certaines réglementations municipales ne permettent pas l'établissement de points de chute dans certains espaces publics (parcs, saillies de trottoirs, etc.).

Accès à un plus grand nombre de consommateur-trice-s

- D'après Équiterre, 75 % des ménages desservis par le réseau sont composés de deux personnes et 78 % des abonnés du réseau ont un diplôme universitaire ou sont en voie d'en obtenir un (Équiterre, 2018). Le défi est donc de diversifier le profil de consommateurs et consommatrices rejoints par l'ASC.

Vente en ligne et livraison à domicile

Les services d'épicerie en ligne, ou marchés virtuels, et la livraison à domicile s'avèrent de plus en plus populaires chez les consommateurs. Plusieurs producteurs locaux offrent maintenant ce type de service, comme les Fermes Lufa. En 2020, pendant la pandémie, les ventes en ligne sur des sites individuels ou des plateformes collectives par les entreprises agricoles urbaines québécoises ont augmenté (Bernier et al., 2021).

Les marchés publics de Montréal

Les marchés publics montréalais œuvrent à créer et concentrer des occasions d'affaires en vente directe pour les entreprises bioalimentaires québécoises dans des lieux urbains à fort trafic de consommateurs. Au-delà de la vente directe pour la consommation (commercialisation « entreprise à consommateur »), ils permettent la commercialisation « entreprise à entreprise » impliquant des exploitants agricoles, des transformateurs alimentaires, des détaillants alimentaires et des restaurateurs. Le contexte commercial des marchés publics est recherché par les entreprises bioalimentaires comme incubateur et tremplin pour leurs produits, leurs marques et leurs opérations.

La Corporation de gestion des marchés publics de Montréal (CGMPM) gère les marchés publics de la Ville de Montréal. Elle regroupe plus de 200 entreprises réparties dans les marchés Atwater, Jean-Talon, Maisonneuve et Lachine, ainsi que sur une dizaine de marchés de quartier (incluant les marchés aux fleurs et les marchés solidaires). En plus des marchés gérés par la CGMPM, il existe d'autres marchés saisonniers à Montréal, bien qu'il n'y ait pas de marché dans chaque quartier de la ville.

ENJEUX | VENTE EN LIGNE ET DANS LES MARCHÉS

- Il n'existe pas actuellement de système de collecte de données qui permette d'analyser le volume de ventes, le nombre de transactions, la valeur du panier d'achats, etc. dans les marchés publics montréalais.
- Il y a des lacunes dans la traçabilité des produits.
- L'accessibilité aux différentes zones des marchés publics, particulièrement pour le transport de marchandises et le transport de personnes, représente un défi.

COMMERCES DE DÉTAIL ALIMENTAIRES

Les commerces de détail alimentaires sont les supermarchés, épicerie de proximité, dépanneurs, magasins à prix unique, magasins de spécialité, clubs entrepôts, magasins-entrepôts, magasins à rayons, pharmacies et distributeurs automatiques.

ENJEUX | COMMERCES DE DÉTAILS

Pour les producteurs et transformateurs

- Compte tenu de la concentration de plus en plus importante du segment et de sa compétitivité élevée, les fabricants alimentaires doivent surmonter de grandes contraintes pour pouvoir y pénétrer et s'y maintenir (MAPAQ, 2008). Les conditions d'accès aux grandes chaînes sont en effet difficiles à rencontrer pour les producteurs et transformateurs : il y a souvent peu de flexibilité dans les contrats d'approvisionnement des bannières ; il faut être en mesure de fournir des volumes parfois importants ; il faut que les produits « sortent », ce qui implique parfois que les entrepreneurs doivent aller sur place pour promouvoir et faire connaître leur produit pour s'assurer qu'ils sont achetés par les clients.
- Des organismes, des services de consultation et le MAPAQ peuvent accompagner et aider les entreprises à accéder au marché de détail. Cependant, toutes ne peuvent accéder à ces aides, que ce soit parce qu'elles en ignorent l'existence, parce que certaines ne sont pas admissibles aux programmes ou bien parce qu'elles n'ont pas nécessairement les moyens de s'offrir des services de consultation.

Pour les commerçants au détail

- Les commerces des grandes bannières n'ont qu'une marge de manœuvre de 10 % des produits vendus pour faire des contrats directement avec des fournisseurs locaux. Tout le reste de la marchandise provient de l'entrepôt de la bannière (ce qui n'exclut pas les produits locaux).
- En saison, les produits frais du Québec ayant des prix assez compétitifs, on les retrouve sur les étals de la majorité des magasins de détail. On ignore cependant quel est le pourcentage de produits québécois sur les rayons, d'autant plus que ce chiffre fluctue selon les saisons.

MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Le marché institutionnel public inclut tous les ministères et organismes publics qui attribuent des contrats afin d'obtenir des biens et des services auprès de fournisseurs. Ce mécanisme d'acquisition de biens et de services est encadré par la Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP). À Montréal, ce marché compte 5 342 établissements de soins de santé et d'assistance sociale, 717 établissements d'enseignement et 169 établissements du secteur de l'administration publique. Le marché institutionnel privé montréalais, qui est formé d'entreprises et d'établissements privés qui offrent des services alimentaires, compte 362 centres de la petite enfance et 177 établissements d'enseignement (CIBIM, 2015). Ces établissements servent, majoritairement, de larges populations en situation de précarité (par exemple, des jeunes enfants, des étudiants, des patients hospitalisés, des aînés, etc.) Qu'il soit public ou privé, le mode de gestion des services alimentaires du marché institutionnel peut être autogéré ou contractuel. La gestion contractuelle peut être confiée notamment à un OBNL ou un concessionnaire alimentaire (par exemple, Sodexo, Aramark et Groupe Compass). De nombreux autres intermédiaires peuvent être impliqués dans ce segment de marché, tels que des

regroupements d'achats (par exemple, Sigma Santé et William Coop) et des distributeurs alimentaires (MAPAQ, 2015).

Le marché institutionnel est financé, en partie ou entièrement, par le Gouvernement du Québec. Ce dernier vise à ce que « d'ici l'année 2025, toutes les institutions publiques du Québec prioriseront les aliments québécois dans leurs approvisionnements » (MAPAQ, 2020b). La part des produits locaux dans le marché institutionnel est actuellement inconnue. Certaines institutions ont priorisé l'approvisionnement local dans les dernières années et ont réussi à faire un diagnostic de leurs achats. Par exemple, au Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine (CHUSJ), la part des achats locaux était estimée à 45 % en 2016-2017. Plusieurs efforts ont permis d'augmenter celle-ci à 57 % en 2017-2018 (Champoux et Vrans, 2019). Dans son Plan vert 2019-2025, la Commission scolaire de Montréal (CSDM) évalue à 70 % la proportion d'achats locaux pour les produits d'épicerie (incluant les jus de fruits), à 76 % pour les viandes et à 100 % pour les produits laitiers et les produits de boulangerie. De plus, dans ses objectifs, la CSDM s'engage notamment à poursuivre ses efforts pour privilégier l'achat de produits locaux (CSDM, 2019). Ces exemples démontrent qu'avec un engagement organisationnel et des ressources dédiées, des améliorations significatives sont possibles en peu de temps en ce qui a trait à l'achat local en milieu institutionnel.

ENJEUX | MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Pour les producteurs et transformateurs

- La difficulté à comprendre et pénétrer ce marché, déjà largement occupé par de grandes entreprises.
- La difficulté d'obtenir un prix concurrentiel et d'atteindre la rentabilité.
- Les difficultés logistiques liées à l'approvisionnement d'institutions qui doivent s'approvisionner de la même façon avec de grands volumes, mais qui peuvent être dispersées sur l'île de Montréal (par exemple un CIUSSS qui aurait plusieurs points de livraison et des volumes réduits par point de livraison).
- Le coût des infrastructures pour le préconditionnement des aliments.

Pour les institutions

- Le processus d'appel d'offres très rigide et les accords de commerces internationaux restrictifs limitent la capacité de prioriser les aliments locaux.
- Les besoins spécifiques liés au préconditionnement des aliments et aux particularités des clientèles (régimes particuliers, allergènes, etc.).
- L'absence de certains produits sur le marché local.
- Le manque de ressources humaines dans les établissements pour faire la recherche de fournisseurs locaux, ainsi que la sensibilisation et la formation du personnel.
- Les budgets limités pour les aliments.
- La difficulté de connaître la provenance des aliments fournis par certains distributeurs.

Tiré de Châtelain, 2017

LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION

En 2019, le secteur de la restauration commerciale a généré dans la région de Montréal des ventes de 4 565 millions de dollars, comptait 7 308 établissements et fournissait 54% des emplois de l'industrie biolalimentaire régionale (MAPAQ, 2020a). En 2020, à cause de la pandémie de COVID-19, la demande alimentaire pour ce secteur dans l'ensemble du Québec a connu une baisse de 31,3% (MAPAQ, 2021b). Le secteur a en effet été grandement touché par de nombreux mois de fermeture et des mesures sanitaires restrictives en 2020 et 2021. Au printemps 2022, on comptait donc la fermeture de 1239 établissements ([ARQ, 2022](#)).

Afin de relancer le secteur et « de faire rayonner les qualités culinaires uniques de Montréal », la Ville de Montréal a investi 1 million de dollars pour la création d'un Office montréalais de la gastronomie en partenariat avec Tourisme Montréal ([Ville de Montréal, 2021](#)).

Selon un sondage réalisé conjointement par l'Association Restauration Québec (ARQ) et HRI Mag en 2018, 45 % des restaurateurs, chefs et cuisiniers veulent mettre de l'avant les aliments du terroir québécois (HRI Mag, 2019).

ENJEUX | MARCHÉ DE LA RESTAURATION

Voici une liste non exhaustive des principaux obstacles rencontrés par les restaurateurs dans l'augmentation de la part d'aliments locaux (tiré de HRI Mag, 2019) :

- La marge de profit des restaurateurs est parfois mince, notamment en raison de la hausse du coût des aliments (65,2 % des restaurateurs et 76,5 % des traiteurs considèrent qu'elle aura eu un impact significatif dans la gestion de leur entreprise en 2019) et ce, autant pour les produits locaux que pour ceux importés (HRI Mag, 2019) ;
- Les difficultés logistiques liées au transport ;
- La perception selon laquelle les produits locaux intéressent seulement une certaine catégorie de restaurateurs et de clientèle ;
- La difficulté à trouver des fournisseurs locaux.

Stratégies prometteuses

Les stratégies pour soutenir le travail des acteurs bioalimentaires dans leurs activités de production, vente, approvisionnement et mise en valeur des aliments locaux sont multidimensionnelles. Les pistes générales suivantes ressortent des résultats de deux sondages effectués auprès de 1 186 entreprises agroalimentaires et 1 056 ménages canadiens pour le Conference Board of Canada (Edge, 2013) :

- Favoriser un accroissement de l'achat des produits locaux par les acheteurs de milieu institutionnel
- Utiliser des programmes gouvernementaux pour valoriser l'identification et la mise en marché des produits locaux
- Identifier les produits locaux dans toute la chaîne alimentaire
- Promouvoir l'alimentation locale dans les initiatives gastronomiques et touristiques

- Soutenir les PME de production et de transformation alimentaire pour la mise en marché (marketing) et l'accès aux marchés
- Favoriser la collaboration entre producteurs, distributeurs et commerces de détail pour accroître la disponibilité et la visibilité des produits locaux
- Soutenir les initiatives permettant aux PME de production et de transformation de répondre aux exigences des plus grands acheteurs, par la formation ou des partenariats entre PME

Pour ce qui est des enjeux de production, Atomei et al. (2019) ont proposé des stratégies axées sur les politiques publiques municipales et des moyens de favoriser l'accès aux terres, comme un programme de maillage entre propriétaires de terres et producteurs. Selon Horst et Gwin (2018), les stratégies pour améliorer l'accès aux terres agricoles pour les fermes faisant de la vente directe doivent toucher aux aspects de l'abordabilité, de la disponibilité, au caractère approprié des terres et à la sécurité (durée de baux, etc.). Ainsi, les politiques et les actions pour assurer la protection des terres devraient, dans certains cas, avoir un poids encore plus grand que les règlements de zonage et aller, par exemple, jusqu'à interdire certaines formes de propriétés des terres (mesures anti-spéculation) (*Idem*).

Une revue de littérature sur la mise en œuvre de pratiques d'alimentation durable (ex. offre en aliments sains, approvisionnement en aliments locaux, etc.) dans les établissements de santé met en lumière certaines pistes pour favoriser ces pratiques (Dagenais et Mercille, 2021) :

- L'implication du personnel des services alimentaires dans les décisions et des formations à leur intention sur les pratiques d'alimentation durable adaptées aux établissements de santé
- La collaboration entre chefs de services alimentaires de différents établissements pour diffuser à plus grande échelle les bonnes pratiques
- Soutien intra et interétablissements
- Soutien (budget et personnel) pour l'approvisionnement en aliments locaux

RÉFÉRENCES | Circuits courts et de proximité

- Association de la restauration du Québec (ARQ). (2022). *Près de 3 700 établissements de restauration en moins au Québec en deux ans*. ARQ. https://restauration.org/nouvelle_20220321_3700_restaurants_en_moins_pandemie_3n
- Atomei, C., Duchemin, É. et Vermette, J.-P. (2019). *L'accès aux espaces pour la production alimentaire en zone urbaine montréalaise*. Laboratoire sur l'agriculture urbaine. [Document PDF]. <http://www.au-lab.ca/wp-content/uploads/2019/03/Rapport-acce%CC%80s-aux-espaces.pdf>
- Bernier, A.-M., É. Duchemin, P. Roy. (2021). *Impact de la pandémie COVID-19 sur les activités agricoles urbaines commerciales au Québec*. AU/LAB. <http://cretau.ca/wp-content/uploads/2021/04/Impact-de-la-pand%C3%A9mie-COVID-19-sur-les-producteurs-urbains-du-Qu%C3%A9bec.pdf>
- Champoux, C. et Vrins, M. (2019). *L'approvisionnement local au CHU Sainte-Justine*. Présentation PowerPoint.
- Châtelain, G. (2017). *Mange-t-on plus local qu'on ne le pense dans les services de garde du Québec ?* Équiterre. https://equiterre.org/sites/fichiers/rapport_print.pdf
- Commission scolaire de Montréal (CSDM). (2019). *Plan vert 2019-2025*. [Document PDF]. <http://csdm.ca/wp-content/blogs.dir/6/files/Plan-vert-2019-2025.pdf>
- Communauté métropolitaine de Montréal (CMM). (2018). *Plan d'action métropolitain de mise en valeur du territoire et des activités agricoles (2016-2020)*. https://cmm.qc.ca/wp-content/uploads/2019/03/20160225_PAMAA_2016-2020.pdf
- Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal (CIBIM). (2015). *Diagnostic du marché institutionnel, région de Montréal. Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel*. http://www.cibim.org/images/dynamic/files/SPAQMI_Diagnostic%20final_Montr%C3%A9al_version%20en%20ligne%281%29.pdf
- Dagenais, B. et Mercille, G. (2021). L'alimentation durable dans les établissements de santé : est-ce réaliste ? *Nutrition Science en évolution*, 19(1), 11-16. doi: <https://doi.org/10.7202/1084184ar>
- Duchemin, É. et Vermette, J.-P. (2019). *Portrait de l'agriculture urbaine commerciale au Québec en 2018*. Carrefour de recherche, d'expertise et de transfert en agriculture urbaine (CRETEAU). <http://cretau.ca/wp-content/uploads/2019/06/Portrait-AU-commerciale-2018-final.pdf>
- Edge, J. (2013). *Cultivating Opportunities: Canada's Growing Appetite for Local Food*. The conference board of Canada. [Document PDF]. https://www.actualitealimentaire.com/wp-content/uploads/2013/08/14-021_localfood_cfic_rpt.pdf
- Équiterre. (2018). *Profil des consommateurs de paniers bio*. Équiterre. <https://equiterre.org/solution/bulletin-mem/profil-des-consommateurs-de-paniers-bio>
- Fermier-ère de famille. *L'un des plus grands réseaux de fermes biologiques !*. Fermier-ère de famille. <https://www.fermierdefamille.org/reseau>
- Financière agricole du Québec (FADQ). (2019). *Bulletin Transac-terre 2019*. <https://www.fadq.qc.ca/fileadmin/fr/bulletins/transac-terres-2019.pdf>
- Horst, M. et Gwin, L. (2018). Land access for direct market food farmers in Oregon, USA. *Land Use Policy*, 75, 594-611. doi: <https://doi.org/10.1016/>
- HRI Mag. (2019). *Sondage tendances 2019*. <https://www.hrimag.com/Sondage-Tendances-2019>
- Léger. (2021). *Impacts de la pandémie de COVID-19 sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation et les habitudes de consommation des Montréalais.e.s*. Rapport commandé par Montréal-Métropole en santé. [Document non publié]

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2008). *Guide d'accès au marché du détail*. <https://www.agrolaurentides.qc.ca/wp-content/uploads/2014/11/GUIDE-D%E2%80%99ACCES-AU-MARCHE-DU-DETAIL.pdf>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2015). *Guide d'accès au marché institutionnel*. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_acces_marche_institutionnel.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2018). *Programme Proximité*. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/Programmeproximite.pdf>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020a). *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec. Estimations pour l'année 2019*. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_complet_MAPAQ.pdf?1606235983
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020b). Pour une alimentation locale dans les institutions publiques. Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebecois_MAPAQ.pdf?1601986149
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2021a). *Importations internationales*. MAPAQ. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/Importationsinternationales.aspx>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). (2021b). L'industrie bioalimentaire au Québec: bilan de l'année 2020. *BIOCLIPS: Actualités bioalimentaires*, 29(18). https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2021/Volume_29_no18.pdf
- Office montréalais de la gastronomie. (s. d.). *À propos*. Office montréalais de la gastronomie. <https://www.officemtlgastronomie.ca/a-propos>
- Ville de Montréal. (2021, 23 août). COVID-19 : *La Ville de Montréal investit 1 M\$ pour la mise sur pied d'un Office de la gastronomie en partenariat avec Tourisme Montréal* [Communiqué de presse]. https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=5798,42657625&_dad=portal&_schema=PORTAL&id=33872

Glossaire

Aliments locaux

Le MAPAQ associe « manger local » à « acheter des aliments produits au Québec » ou encore « préparés au Québec ». Pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le terme local peut être utilisé pour les aliments produits dans la province où ils sont vendus ou encore, pour les aliments vendus dans d'autres provinces ou territoires dans un rayon de 50 km de la province ou du territoire d'origine (Tiré de [Commun'assiette, 2022](#))

Aliments écoresponsables

Le qualificatif écoresponsable vient préciser que les aliments sont produits dans le respect de l'environnement et que les différents processus qui entourent la production et la consommation alimentaire (production, transformation, transport, emballage, gestion des surplus) incluent des principes de protection de l'environnement ([Commun'assiette, 2022](#))

Circuit court et de proximité

Un circuit court fait intervenir au plus un intermédiaire dans la distribution entre l'entreprise de production agricole ou de transformation alimentaire artisanale et le consommateur. La proximité géographique correspond à la commercialisation au sein d'une même région administrative ou à moins de 150 kilomètres du lieu de production ou de transformation ([MAPAQ, 2023](#))

Droit à l'alimentation

Ce droit se réalise lorsque toute personne « a physiquement et économiquement accès à tout moment à une nourriture suffisante ou aux moyens de se la procurer », cette nourriture devant correspondre aux traditions culturelles de la personne (CESCR, 1999).

Économie circulaire

L'économie circulaire est « un système de production, d'échange et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service, dans une logique circulaire, tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités » ([Québec circulaire, s.d.](#)). C'est un modèle économique basé sur deux principes: d'abord, repenser la production et la consommation des ressources pour préserver les écosystèmes, ensuite, optimiser l'utilisation des ressources déjà en circulation (*Idem*).

Gaspillage alimentaire

On parle de gaspillage alimentaire lorsque toute partie d'aliment consommable ayant été chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli, de façon intentionnelle ou non, n'aboutit pas à la consommation humaine directe. » (Brisebois et al., 2020).

Gouvernance

L'ensemble des règles et des processus collectifs, formalisés ou non, par lequel les acteurs concernés participent à la décision et à la mise en œuvre des actions publiques » ([Lacroix et St-Arnaud, 2012](#))

Insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire désigne la privation de nourriture empêchant les individus et les ménages de mener une vie saine et active. Elle est définie comme étant un accès inadéquat ou incertain aux aliments en raison d'un manque de ressources financières (Tarasuk et Mitchell, 2020).

Menu de santé planétaire

Un menu qui confère des avantages à la fois pour la santé et l'environnement. Selon la commission Eat-Lancet, la plupart des études scientifiques concluent qu'un régime riche en plantes (fruits, légumes, noix, graines complètes) et contenant une plus petite proportion d'aliments d'origine animale confère des avantages à la fois pour la santé et l'environnement ([Eat-Lancet, 2019](#)).

Santé durable

« Un esprit sain dans un corps sain, dans un milieu de vie et un environnement sain, sur une planète en santé » ([Alliance santé Québec, s.d.](#))

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire représente l'accès physique et économique de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996). Plus qu'une question d'offre alimentaire disponible, la sécurité alimentaire repose sur trois autres piliers : 1) la stabilité de l'approvisionnement; 2) l'accès physique et économique aux aliments dans l'environnement alimentaire et; 3) son utilisation par les individus (Coates, 2013; Jones et al., 2013).

Système alimentaire

Un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental. (HLPE, 2014)

Transition alimentaire

La transition alimentaire désigne l'ensemble des transformations dans un système alimentaire afin de rendre plus durable l'ensemble des processus de production, de transformation, de distribution, de consommation, de gestion de fin de vie des aliments et de toutes les activités qui y sont liées. Grâce à cette transition, le système alimentaire a un impact moindre sur l'environnement et il favorise l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable pour l'ensemble de la population.



PARI SAM

2023-2025

