



Les filières de produits au cœur de l'autonomie alimentaire



RÉSUMÉ TECHNIQUE

Analyse et propositions pour une politique bioalimentaire structurante

27 SEPTEMBRE 2023

Équiterre^o

Contributions

RECHERCHE ET RÉDACTION

François L'Italien

Auteur et directeur adjoint, Institut de recherche en économie contemporaine

Gabriel Bourgault-Faucher

Auteur et chercheur, Institut de recherche en économie contemporaine

Nadia Lemieux

Autrice et chercheuse, Institut de recherche en économie contemporaine

AVEC LA COLLABORATION DE

Lyne Nantel

Collaboratrice de l'Institut de recherche en économie contemporaine

→ Pour un portrait complet, le rapport de recherche peut-être consulté en complément de ce résumé technique : [« Les filières de produits au cœur de l'autonomie alimentaire : analyse et propositions pour une politique bioalimentaire structurante »](#).

RÉVISION

Carole-Anne Lapierre

Analyste Agriculture et systèmes alimentaires, Équiterre

Colleen Thorpe

Directrice générale, Équiterre

Corinne Voyer

Directrice, Collectif Vital

Malek Batal

Titulaire, Chaire de recherche du Canada sur les inégalités en nutrition et santé (CIENS)

Charlène Blanchette

Chargée de dossiers en alimentation, Collectif Vital

Amélie Côté-Lévesque

Analyste-rechercheur, Collectif Vital

MISE EN PAGE

Stéphanie Gallien

Graphiste, Équiterre

Équiterre

vital collectif

CIENS

IRÉC

Table des matières

Introduction	05
1. L'autonomie alimentaire, un projet à construire	08
1.1. L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET LES POLITIQUES DE MAÎTRISE DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE	08
L'autosuffisance alimentaire	08
La sécurité alimentaire	09
La souveraineté alimentaire	10
L'autonomie alimentaire	11
1.2. DES PROPOSITIONS DE MESURES POUR UN PROJET D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE	13
Substituer les importations selon une logique de durabilité	14
Soutenir activement la transition écologique du secteur bioalimentaire	14

Développer les systèmes de traçabilité et d'identification des produits	15
2. L'approche par filières de produits pour atteindre l'autonomie alimentaire	16
2.1. LES FILIÈRES DE PRODUITS ULTRA-TRANSFORMÉS	17
Les croustilles de pommes de terre (chips)	18
Les pizzas surgelées	19
Le yogourt	20
2.2. LES FILIÈRES ÉMERGENTES	22
Le sarrasin	22
L'avoine nue	23
Le soya à identité préservée (IP)	25
3. Conclusion	27
Références	29

Introduction

Au Québec comme ailleurs, l'ère post-pandémique est synonyme d'inflation et d'insécurité alimentaire à la hausse, alors que la guerre en Ukraine et les événements météorologiques extrêmes affectent l'agriculture et le système alimentaire mondial. À elle seule, dès 2020, la pandémie de COVID-19 a cependant suscité des préoccupations légitimes quant à la vulnérabilité des chaînes d'approvisionnement globalisées. Cela est particulièrement vrai en matière d'alimentation, où certains principes et politiques publiques ayant guidé le secteur bioalimentaire¹ québécois depuis quelques décennies ont été remis en cause. C'est ainsi que, depuis 2020, l'autonomie alimentaire s'est imposée dans le discours du gouvernement du Québec, qui a vu dans la crise sanitaire l'occasion de renouveler le modèle agricole et bioalimentaire québécois.

1. Le secteur bioalimentaire couvre l'ensemble des maillons de la chaîne bioalimentaire soit la production (agriculture, agroforesterie, chasse, pêche et aquaculture), la transformation et la distribution alimentaire.

Cela dit, malgré l'importance prise par l'autonomie alimentaire dans les publications et les communications du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), force est de constater que la notion demeure imprécise et encore en construction. Si des mesures visant à la concrétiser ont mené à certaines avancées, d'autres continuent de s'appuyer sur d'anciennes formules dans l'espoir d'atteindre des résultats différents. Le *Plan d'action pour la réalisation de la politique bioalimentaire 2018-2023*², publié en 2021 et mettant précisément le cap sur l'autonomie alimentaire, apparaît ainsi relativement conventionnel : l'autonomie alimentaire vient se greffer à une politique bioalimentaire déjà établie, sans en revoir les fondements.

Or, la réflexion initiée est l'opportunité de revoir en profondeur les orientations du secteur bioalimentaire québécois, en faisant de l'autonomie alimentaire un projet réellement structurant et audacieux en matière de durabilité écologique, de santé publique et de maîtrise des leviers de développement économique. Pour cela, un cadre d'action intégré doit être développé, au risque de ne parvenir qu'à des résultats mitigés et peu pérennes. L'histoire montre que les moments forts du modèle agricole et bioalimentaire québécois ont été portés par une vision cohérente qui s'est traduite dans des politiques marquantes, qui ont traversé les années.

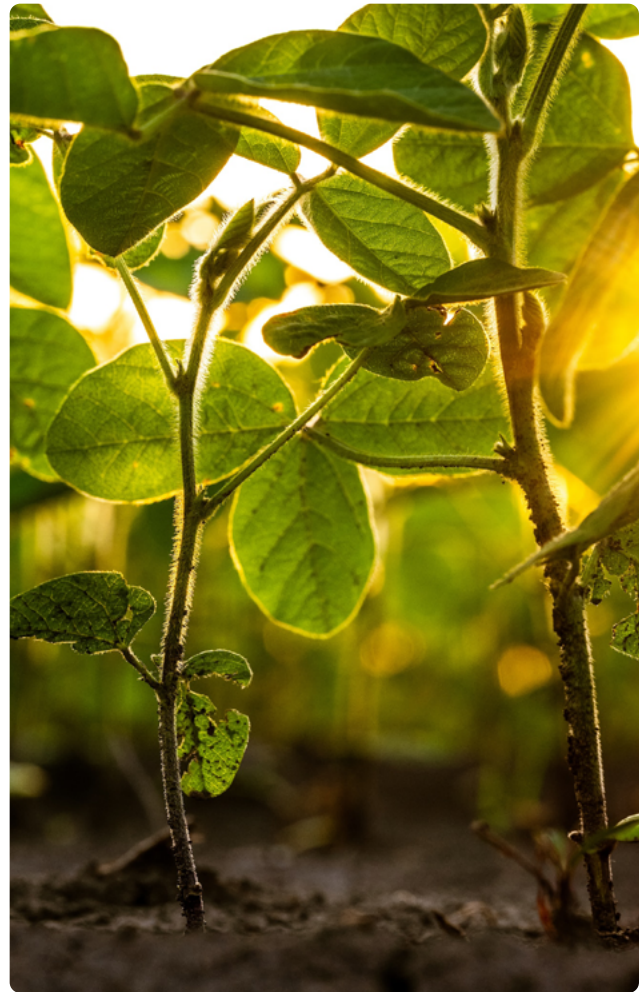
Rendre le secteur bioalimentaire plus autonome signifie donc de participer activement à la transition écologique en cours, aussi bien en diminuant l'empreinte environnementale des pratiques qu'en offrant des produits plus sains et plus locaux. Cela signifie aussi de se doter des moyens d'intervention politique nécessaires – c'est-à-dire un cadre intégré d'actions sur les dynamiques économiques du secteur – pour recentrer les activités du secteur bioalimentaire sur les besoins, les caractéristiques et les potentiels de la société québécoise. Dans tous les cas, cela signifie rendre le secteur plus robuste face à différentes crises, qu'elles soient sanitaires, géopolitiques ou climatiques.

2. MAPAQ (2021a). *Plan d'action 2018-2023. Pour la réalisation de la politique bioalimentaire*, Édition 2021, [en ligne].

Parmi les instruments dont nous disposons aujourd'hui pour élaborer et appliquer une politique d'autonomie alimentaire, l'approche par filières de produits³ se présente comme une avenue structurante, voire incontournable. En tenant compte de l'ensemble de la chaîne de valeur, des relations économiques et institutionnelles entre les acteurs impliqués ainsi que des dimensions logistiques allant de la production jusqu'à la consommation, la filière est une réalité économique qui génère des effets de longue portée. **Plus que tout, l'approche par filières permet d'agir de manière stratégique sur les orientations et les structures du secteur bioalimentaire. Cela signifie que les choix de société, réalisés en amont des dynamiques de marché et qui s'expriment dans les politiques publiques, trouvent là une manière efficace de se concrétiser.**

Le présent rapport a donc pour objectif de soutenir la réflexion sur les choix stratégiques à opérer dès maintenant afin de préparer l'avenir d'un secteur bioalimentaire ancré dans les réalités, les exigences et les potentialités de l'autonomie alimentaire du Québec. Pour cela, il questionne et précise d'abord la notion en la restituant dans l'historique des politiques bioalimentaires du Québec depuis la fin du XXe siècle, avant de soulever les angles morts de la politique bioalimentaire actuelle censée mettre en œuvre l'autonomie alimentaire et de proposer quelques pistes d'amélioration. Puis, il présente six études de cas de filières ayant des caractéristiques qui paraissent compatibles, ou non, avec les exigences de transition portées par le projet d'autonomie alimentaire. Plus particulièrement, l'étude identifie trois filières de produits ultra-transformés qu'il serait possible de substituer par d'autres produits plus durables, plus sains et provenant d'entreprises d'ici. Ces filières sont les croustilles de

pommes de terre (chips), les pizzas surgelées et le yogourt (lorsque ultra-transformé). En outre, l'étude documente trois filières émergentes qui, à l'opposé, sont peu connues pour le moment, ne bénéficient pas des conditions économiques et institutionnelles qui ont facilité la croissance d'autres filières et, par-dessus-tout, présentent des caractéristiques susceptibles d'accélérer la transition du secteur bioalimentaire québécois vers une alimentation plus durable, saine et locale. Ces filières sont le sarrasin, l'avoine nue et le soya à identité préservée (IP).



3. Une filière consiste en la coordination verticale de plusieurs entreprises – production, transformation, distribution – qui, en partenariat, agissent de concert dans la fabrication et la mise en marché d'un produit. Pour une définition du concept de filière, voir notamment : Dupont, D. (2018). L'approche par filières régionales en foresterie et en agroalimentaire. Un levier pour le développement territorial, IRÉC, [en ligne].

1. L'autonomie alimentaire, un projet à construire

Avant de faire ressortir les angles morts de la présente politique bioalimentaire du Québec et de proposer une vision et des mesures pour un projet d'autonomie alimentaire réellement durable, il importe tout d'abord de comprendre le contexte dans lequel la notion d'autonomie alimentaire est apparue et, plus généralement, la trame historique des politiques de maîtrise du secteur bioalimentaire dans laquelle elle s'inscrit.

1.1 L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET LES POLITIQUES DE MAÎTRISE DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Ainsi, trois notions clés ont orienté à différents degrés les politiques bioalimentaires québécoises au fil des décennies et sont venues soutenir, réguler et structurer le secteur. Ces trois notions sont l'autosuffisance, la sécurité et la souveraineté alimentaires. Chacune d'elles insiste sur des enjeux distincts, généralement complémentaires.

L'autosuffisance alimentaire

L'autosuffisance alimentaire exprime surtout la volonté des États nationaux de décider des orientations de leurs secteurs bioalimentaires, mais peut également être visée au niveau régional, local ou d'un ménage. Au Québec, elle a orienté la politique bioalimentaire du gouvernement au tournant des années 1980, afin d'augmenter les capacités de se nourrir, mais aussi de sécuriser l'approvisionnement et de soutenir l'occupation du territoire⁴.

De manière générale, les politiques visant l'autosuffisance alimentaire ont été accompagnées d'indicateurs macroéconomiques

4. Gilbert, C. et Hitayezu, F. (2017). « Parts des produits et du contenu québécois dans les produits alimentaires vendus au Québec », *BioClips+*, 18(1), [en ligne].

comme le taux d'autosuffisance⁵, qui indique la capacité potentielle (ou théorique) de la production à satisfaire la demande. Ce taux peut être calculé pour tout le secteur bioalimentaire, mais aussi par filière (lait, œufs, etc.), afin d'identifier les surplus et les carences selon ce que consomme la population.

+ L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

La notion d'autosuffisance alimentaire renvoie à la capacité de la production domestique (offre) à répondre aux besoins alimentaires d'une population donnée (demande)⁶.

Il n'en demeure pas moins que ce taux ne tient pas compte de la manière dont la demande alimentaire est réellement satisfaite. Effectivement, dans un cas extrême, un pays pourrait avoir un taux d'autosuffisance de 100 % même s'il exporte tout ce qu'il produit et importe tout ce qu'il consomme⁷. Cela fait de l'autosuffisance une notion plutôt relative, qui peut être exprimée sur un continuum dont un extrême est l'autarcie (indépendance complète à l'égard des importations) et l'autre extrême est l'ouverture totale des marchés (dépendance complète à l'égard des importations)⁸.

Il s'ensuit que, pour assurer la capacité de se nourrir, accroître l'autosuffisance alimentaire peut servir de levier, à condition qu'elle ne se cantonne pas à une capacité théorique, mais arrime réellement la production et la consommation domestiques.

La sécurité alimentaire

Si la notion de sécurité alimentaire apparaît pour la première fois dans les années 1970, il faut attendre au début des années 2000, au Québec, pour qu'elle figure à l'agenda des politiques publiques. De plus, ce n'est pas par le biais des politiques bioalimentaires que la notion sera mise de l'avant, mais plutôt par celui des politiques de santé publique.

+ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire et nutritionnelle est assurée lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, salubre et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.

5. Ce taux est obtenu en divisant les quantités produites par les quantités consommées (en calorie, en valeur ou en volume), et ce, pour une unité domestique donnée (territoire ou exploitation agricole). Lorsqu'il est égal à 1 (ou 100 %), cela signifie que la production est égale à la consommation ; lorsqu'il est supérieur à 1, cela indique que la production dépasse la consommation et lorsqu'il est inférieur à 1, cela veut dire que la production est moindre que la consommation.

6. Thomson, A. et Metz, M. (1999). *Implications of economic policy for food security. A training manual*, FAO, [en ligne].

7. Clapp, J. (2017). « Food self-sufficiency : making sense of it, and when it makes sense », *Food policy*, 66, [en ligne], p. 88-96.

8. Clapp, J. (2015). *Food self-sufficiency and international trade : a false dichotomy ?*, FAO, [en ligne].

En effet, la sécurité alimentaire est étroitement liée au droit à l'alimentation, aux enjeux d'inégalités sociales et à la capacité d'assurer une alimentation convenable à toute la population⁹. Elle met l'accent sur l'accès aux denrées, leur disponibilité, leur utilisation et leur stabilité dans le temps. Au fil des années, la notion s'est élargie à celle de sécurité nutritionnelle¹⁰. Ainsi, la sécurité alimentaire et nutritionnelle est « assurée lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, salubre et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »¹¹.

De plus en plus, la question écologique devient centrale dans la capacité à garantir la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Le réchauffement climatique, l'appauvrissement des sols, l'effondrement de la biodiversité, la pollution de l'eau et sa rareté grandissante multiplient les risques d'instabilité de l'approvisionnement ainsi que l'accès et la disponibilité des aliments. À cela s'ajoutent d'autres facteurs susceptibles de générer des perturbations, comme les conflits géopolitiques ou de nouveaux épisodes de pandémies.

La souveraineté alimentaire

La notion de souveraineté alimentaire est apparue en 1996, en réaction à la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et au mouvement de libéralisation économique accrue qui s'en est suivi. Elle est définie comme « le droit des peuples à une alimentation saine, dans le respect des cultures, produite à l'aide de méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que leur droit à définir

Dans tous les cas, pour être effective, la notion de sécurité alimentaire et nutritionnelle nécessite, au même titre que la notion d'autosuffisance alimentaire, une maîtrise accrue des leviers de développement du secteur bioalimentaire par un cadre politique ambitieux, ce qui suppose un renforcement des capacités publiques d'orientation et d'intervention.

leurs propres systèmes alimentaires et agricoles »¹². La notion s'oppose donc au modèle agroindustriel dominant en s'appuyant sur l'idée que l'alimentation n'est pas une marchandise comme les autres : son caractère d'exception fait qu'elle ne doit par conséquent pas être régie par les mécanismes traditionnels du marché, favorisés par les accords de libre-échange¹³.

+ SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE

Le droit des peuples à une alimentation saine, dans le respect des cultures, produite à l'aide de méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles.

9. Boucobza, X. (2012). « La méthode de promotion de la sécurité alimentaire : une application de la lex publica ? », *Revue internationale de droit économique*, 2012(4), [en ligne], p. 71-85.

10. HLPE et CSA (2019). *Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition*, [en ligne].

11. CSA (2015). *Sécurité alimentaire et nutrition – faire la différence. Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition*, [en ligne].

12. HLPE et CSA (2019). *Op. Cit.*

13. Selon Daniel Van Der Stern, « l'« exception agricole » repose sur l'idée que le secteur agricole mérite un statut spécial dans la négociation des règles et dans les traités internationaux pour le commerce et l'investissement. En effet, l'activité agricole peut

La souveraineté alimentaire a, pour un bref instant, guidé la politique bioalimentaire du Québec. Instaurée en 2013 par le gouvernement du Parti Québécois, cette politique définissait la souveraineté alimentaire comme «la capacité d'un État de définir sa propre politique agricole et alimentaire, suivant les intérêts de sa population, et de le faire sans nuire à la capacité des autres États d'accéder à leur propre souveraineté alimentaire. Elle privilégie notamment la production locale pour nourrir la population, de même que l'accès à la terre et aux ressources permettant d'y parvenir¹⁴». Cette politique a rapidement été mise au ban par le gouvernement du Parti Libéral lors de son arrivée au pouvoir en 2014.

La notion de souveraineté alimentaire assume en quelque sorte une fonction de synthèse des notions précédentes d'autosuffisance et de sécurité alimentaire et nutritionnelle. Reprenant de la première l'idée de structurer l'offre et la demande sur une base territoriale, elle vise à réaliser la seconde en orientant prioritairement cette volonté de structuration vers les besoins et les caractéristiques de la population locale.¹⁵

En ce sens, la souveraineté alimentaire est souvent présentée comme une condition préalable et nécessaire pour parvenir à la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Elle est un moyen d'action pour se réapproprier le pouvoir de se nourrir collectivement et de mieux contrôler l'équilibre entre la dépendance et l'indépendance de l'approvisionnement alimentaire.



14. MAPAQ (2013). Politique de souveraineté alimentaire, [en ligne].

15. Alahyane, S. (2017). «La souveraineté alimentaire ou le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes», Politique étrangère, 2017©, [en ligne], p. 167-177.

L'autonomie alimentaire

C'est au début de la pandémie, en 2020, que le gouvernement de la CAQ a proposé la notion d'autonomie alimentaire. Les limites et les vulnérabilités d'un secteur globalisé, régi par des politiques de laissez-faire (non-intervention de l'État dans l'économie) et dont les différents maillons, notamment ceux de la transformation et de la distribution, sont de plus en plus concentrés entre les mains de quelques firmes et fonds étrangers, sont apparues au grand jour. Devant les risques grandissants de rupture de la chaîne d'approvisionnement du secteur bioalimentaire, il fallait agir.

Dès 2021, le gouvernement du Québec a fait de l'autonomie alimentaire la pierre d'assise de son Plan d'action pour la réalisation de la politique bioalimentaire 2018-2023. **Ce recentrage n'a cependant pas été accompagné d'une révision en elle-même de la Politique bioalimentaire 2018-2025, une politique établie quelques années auparavant par le Parti Libéral, bien avant que l'autonomie alimentaire ne soit identifiée comme principe directeur.** Au contraire, le parti au pouvoir s'est contenté de dire que la Politique bioalimentaire 2018-2025 «incarne» l'autonomie alimentaire¹⁶. En d'autres mots, l'autonomie alimentaire ne serait rien d'autre que ce que l'on faisait déjà, sans le savoir.

Ainsi, bien que l'autonomie alimentaire soit présentée comme un repositionnement stratégique du secteur bioalimentaire, les communications et publications du MAPAQ montrent que la notion demeure floue et encore en

construction. **Centrée exclusivement sur des catégories, des indicateurs, des mesures et des cibles économiques conventionnelles, elle n'implique aucune remise en cause du modèle globalisé dominant.**

En maintenant un tel statu quo, c'est-à-dire en ne revoyant par les fondements même de la politique bioalimentaire du Québec, l'autonomie alimentaire est peu susceptible de répondre aux enjeux de fond qui façonnent l'avenir du secteur. **Plutôt que d'en faire des aspects incontournables d'une politique bioalimentaire à la hauteur des défis actuels, les enjeux environnementaux (comme les émissions de gaz à effet de serre, la biodiversité des écosystèmes ou la santé des sols), socio-territoriaux (comme l'occupation du territoire ou la territorialisation de l'alimentation), et de santé publique (comme l'accès à une alimentation saine et équilibrée) demeurent pour l'instant relégués au second plan.**



16. MAPAQ (2021a). Op. Cit.



1.2 DES PROPOSITIONS DE MESURES POUR UN PROJET D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Le projet d'autonomie alimentaire est né d'une volonté de renforcer les chaînes d'approvisionnement du secteur bioalimentaire québécois, dont la dépendance et la vulnérabilité envers les marchés internationaux ont été exacerbées avec la pandémie. Les conflits géopolitiques et la crise climatique ne font qu'ajouter à l'urgence de revoir le modèle de développement du secteur, lequel demeure largement déterminé de l'extérieur.

De même, la montée des préoccupations environnementales et l'engouement de la population pour l'achat local et la qualité nutritionnelle des aliments montrent l'importance de développer un cadre cohérent de politiques publiques pour l'ensemble du secteur. Un cadre prenant acte de la hauteur des défis actuels et résolument tourné vers le long terme.

Or, force est de constater qu'il reste beaucoup de chemin à parcourir pour que le gouvernement du Québec parvienne à rendre le secteur bioalimentaire plus autonome tout en le rapprochant des préoccupations sociétales. Le projet d'autonomie alimentaire, s'il représente une opportunité inédite à saisir, contient néanmoins, jusqu'à maintenant, peu de mesures

structurantes. Cela sème des doutes quant à la détermination réelle du gouvernement à opérer un véritable changement de direction vers un secteur durable sur le plan écologique et apte à assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle.

Cela nous amène à émettre quelques propositions afin de pousser de quelques crans le projet d'autonomie alimentaire au Québec. Ces pistes, à approfondir, s'appuient aussi bien sur les opportunités actuelles que sur les enjeux auxquels le secteur bioalimentaire est et sera confronté dans les prochaines décennies.

Substituer les importations selon une logique de durabilité

→ La première proposition porte sur la substitution des importations : relocaliser la production et la transformation alimentaires s'inscrit dans une stratégie de sécurisation des approvisionnements permettant de réduire la dépendance envers les marchés étrangers. C'est aussi, lorsque réfléchi selon une compréhension des forces et des limites de chacune des filières, un moyen d'engendrer des effets structurants sur le secteur et sur les territoires, autant en matière de vitalité économique des communautés rurales que de santé publique et de transition vers une économie durable sur le plan environnemental.

Soutenir efficacement cette relocalisation passe nécessairement par une meilleure structuration de l'offre et de la demande et un meilleur arrimage entre les deux. D'un côté il faut stimuler nos capacités d'approvisionnement en produits locaux, sains et écologiques et d'un autre côté stimuler la consommation de ces produits. Cela passe par une coordination accrue des acteurs des filières, de même que par des changements dans nos habitudes alimentaires. Cela passe aussi par différentes mesures qui agiront sur l'offre alimentaire, comme des politiques, des lois, des règlements et des programmes. Ces mesures peuvent interdire, rendre obligatoire, inciter et décourager certaines pratiques, que ce soit au niveau de la production, de la transformation, de la distribution ou de la consommation. Elles ont le potentiel de rehausser la qualité nutritionnelle et écologique de l'offre alimentaire et de modifier le système de prix pour rendre les produits locaux plus compétitifs par rapport aux produits importés. En ce sens, la modification de l'offre alimentaire

est susceptible de provoquer des changements de fond sur la demande alimentaire, sur les choix que font les consommateurs.

La question du prix des aliments mérite d'ailleurs une réflexion approfondie. Produire localement des aliments sains et durables sur le plan écologique entraînera inévitablement une hausse des coûts de production et donc des prix des aliments, précisément parce que ces coûts ne sont pas pris en compte dans la plupart des aliments que nous consommons actuellement. Au contraire, ils sont plutôt pelletés par en avant pour être assumés ultérieurement par la collectivité¹⁷. Cela dit, l'internalisation des coûts sociaux, environnementaux et sanitaires dans le prix des aliments doit s'accompagner de différentes mesures redistributives pour soutenir le pouvoir d'achat des ménages, garantir l'accès aux aliments produits et éviter de creuser les inégalités sociales.

Soutenir activement la transition écologique du secteur bioalimentaire

→ Affecté de manière grandissante par les changements climatiques, le secteur bioalimentaire est aussi un important contributeur (émissions de gaz à effet de serre, perte de biodiversité, appauvrissement des sols, pollution de l'eau et de l'air, etc.). Dorénavant confronté à des obligations environnementales incontournables, il doit aujourd'hui opérer une transition. Sans cela, le projet d'autonomie alimentaire, par les modes de production qu'il soutient et son manque de volonté à réduire l'impact écologique du secteur, ne fait que saper les bases sur lesquelles il repose.

La responsabilité de ce projet est collective et ne peut pas reposer sur les seules

17. Pensons par exemple aux coûts sociaux engendrés par des normes du travail laxiste, aux coûts environnementaux liés à la pollution et la destruction, ou aux coûts en santé publique liés à la malnutrition.

épaules des agriculteurs, des transformateurs et des distributeurs. Pour cette raison, les mesures de marché ne suffiront pas : un cadre législatif et réglementaire, de même que des mesures incitatives et dissuasives et un soutien institutionnel et financier accélérant la transition du secteur devront être mis en place plus tôt que tard¹⁸.

Enfin, soulignons le rôle que pourront jouer les filières émergentes de produits bioalimentaires, dont l'empreinte écologique et les caractéristiques nutritives sont davantage conformes à la nouvelle génération d'aliments qui nourrira les consommateurs d'ici et d'ailleurs dans les prochaines décennies. En plus de fournir ces aliments à la population, ces filières agiront comme catalyseurs au développement d'expertises dans la transition écologique du bioalimentaire, lesquelles se déclinent déjà sur les plans agronomiques, économiques et nutritionnels.



Développer les systèmes de traçabilité et d'identification des produits

→ En facilitant l'arrimage entre l'offre et la demande en produits alimentaires d'ici, l'identification et la traçabilité sont deux outils pouvant être mis au service d'une plus grande autonomie alimentaire. Actuellement, ces deux mécanismes existent à des degrés différents de développement et rencontrent des limites importantes qui nuisent à la disponibilité et la clarté de l'information quant à l'origine et aux qualités des produits¹⁹. Ces lacunes ne pourront se résoudre sans une réglementation intégrée et cohérente, aussi bien sur les produits nationaux qu'internationaux.

La réflexion sur l'identification et la traçabilité devra tôt ou tard intégrer les enjeux environnementaux et de santé publique pour aller au-delà des enjeux de sécurité sanitaire qui ont initialement motivé leur développement²⁰. C'est un large chantier qu'il s'agit ici d'entamer, visant à développer un cadre intégré et transparent, afin que l'information bénéficie à la fois aux consommateurs – pour qu'ils puissent faire des choix éclairés – et aux entreprises du secteur bioalimentaire – pour qu'elles puissent évoluer dans un environnement d'affaires juste qui leur permettra d'améliorer leur performance. À ce chapitre, le Québec dispose déjà d'institutions et d'initiatives aussi bien en traçabilité qu'en identification qu'il s'agit de reprendre et d'amener plus loin.

18. À cet égard, le MAPAQ a lancé à l'automne 2020 le Plan 2020-2030, Agir, pour une agriculture durable, qui présente l'autonomie alimentaire comme un levier pour rendre l'agriculture plus durable. Toutefois, ce plan se limite au seul maillon de la production agricole, sans intégrer une réflexion plus globale sur l'empreinte écologique et la durabilité de l'ensemble du secteur bioalimentaire, notamment des maillons de la transformation et de la distribution. MAPAQ (2020a). Agir, pour une agriculture durable. Plan 2020-2030, [en ligne].

19. Par exemple, une étude sur l'identification et la traçabilité des produits aquatiques montre les lacunes importantes que rencontre ce secteur. Voir : Marinier, L. (2021). Identification et traçabilité : pour une meilleure valorisation des produits du Saint-Laurent sur le marché québécois, IRÉC, [en ligne].

20. Un outil fondé sur l'analyse des cycles de vie des produits alimentaires pourrait, par exemple, s'avérer fort utile. C'est ce que fait notamment le programme français Agribalyse, qui existe depuis plus de dix ans. Reposant sur une méthodologie mise en place avec les acteurs du secteur, l'outil permet notamment de susciter le débat quant aux pratiques du secteur et à la manière d'évaluer son impact environnemental.

2. L'approche par filières de produits pour atteindre l'autonomie alimentaire

Les propositions contenues dans ce rapport ne sont que quelques-unes des voies susceptibles de changer en profondeur le secteur bioalimentaire québécois. Elles ont néanmoins pour dénominateur commun l'importance de soutenir le développement des filières émergentes de produits à haut potentiel nutritif et écologique. Ces filières constituent en effet de puissants leviers d'intervention et de reconfiguration du secteur : elles sont une porte d'entrée pour substituer des importations alimentaires, enclencher la transition écologique et accélérer la traçabilité et l'identification des produits.

Plus que tout, ces filières émergentes peuvent et doivent servir de point d'appui à une politique de substitution des importations de produits dont la valeur nutritive est faible et l'empreinte écologique est élevée. Plusieurs aliments ultra-transformés, notamment, sont appelés à être déclassés par une nouvelle génération d'aliments plus sains et davantage conformes aux principes de durabilité. La section qui suit présente ainsi une analyse de trois filières de produits ultra-transformés et trois filières émergentes susceptibles de prendre davantage de place dans l'assiette des Québécoises et des Québécois.



2.1 LES FILIÈRES DE PRODUITS ULTRA-TRANSFORMÉS

La plupart des aliments vendus au détail ont subi une forme quelconque de transformation qui peut être minimale ou être le fruit de la recombinaison d'ingrédients issus de procédés complexes de fabrication. Différentes démarches ont été entreprises ces dernières années afin de classer ces aliments selon les « degrés » ou la « nature » des transformations qu'ils subissent. Parmi celles-ci, la classification NOVA est l'une des plus répandues. Elle distingue quatre groupes en fonction de la complexité technologique des procédés de transformation utilisés en amont de la forme finale des aliments :

- 1 les aliments frais ou minimalement transformés, comme les aliments congelés ou séchés, les fruits, légumes et légumineuses, les filets de viande, les œufs ou le lait ;
- 2 les ingrédients culinaires transformés à partir de substances extraites directement d'aliments du premier groupe, comme l'huile, le beurre, la farine, le sucre ou le sel ;
- 3 les aliments transformés relativement simples, souvent des aliments du premier groupe auxquels ont été ajoutés des aliments du second groupe, comme les fruits, légumes et légumineuses en conserve, les noix salées ou sucrées, les viandes et poissons fumés, ou encore les pains faits d'ingrédients de base ;

- 4 les aliments ultra-transformés, qui sont des combinaisons de substances alimentaires, d'additifs et d'agents de conservation formant un produit où on ne retrouve que des traces des aliments entiers du premier groupe, comme les charcuteries et imitations de viande, les boissons gazeuses, les pains commerciaux ou les céréales à déjeuner.

En d'autres mots, les aliments ultra-transformés subissent un processus complexe de transformation et contiennent des ingrédients non reproductibles dans une cuisine de maison. Ce sont les filières produisant ces aliments – de plus en plus pointés du doigt comme générant des maladies chroniques et ayant un impact environnemental non négligeable – que nous analysons dans un premier temps. Si dans certains cas des ajustements pourraient permettre à ces filières de relocaliser leurs activités au Québec, d'améliorer leur empreinte écologique et de reformuler leurs produits afin qu'ils présentent un meilleur bilan nutritionnel, dans d'autres cas, peu d'avenues semblent porteuses pour l'avenir, si ce n'est que de restreindre l'accès à ces produits.



Les croustilles de pommes de terre (chips)

La pomme de terre représente 35 % de la consommation totale de légumes au Québec, ce qui en fait ni plus ni moins le légume le plus consommé. Si sa consommation sous sa forme fraîche (entière) ou surgelée a diminué au cours des dernières années, celle sous forme de croustilles est en augmentation constante²¹.

La pomme de terre est cultivée sur tout le territoire agricole du Québec, mais se concentre dans trois régions : la Capitale-Nationale, Lanaudière et le Saguenay–Lac-Saint-Jean. Des quelques 640 000 tonnes produites annuellement, 16 % sont dirigées vers le marché de la croustille²². La production québécoise de pommes de terre pour ce marché couvre 85 % de la demande domestique, la part résiduelle (15 %) étant importée²³.

Deux entreprises de fabrication de croustilles, soit Croustilles Yum Yum (division de

Krispy Kernel) et Frito-Lay Canada (division de PepsiCo Canada, produisant les marques Lay's, Ruffles et Miss Vickie's) ont des usines au Québec. D'autres entreprises vendent cependant leurs produits au Québec, comme les Américaines Old Dutch Foods (Humpty Dumpty et Ripples) et Diamond Foods (Kettle), les Canadiennes Naturally Home Grown Foods (Hardbite Chips) et Covered Bridge Potato Chips, ainsi que les marques maison des grands distributeurs (Sans nom, Choix du Président, Compliments, Irrésistibles, etc.).

L'Observatoire sur la qualité de l'offre alimentaire a produit une étude sur les grignotines vendues au Québec²⁴. Sans surprise, l'étude montre que les grignotines cuites au four ont un profil nutritionnel plus avantageux que celles cuites dans l'huile, par leur teneur moindre en lipides. Aussi, la variété d'huile utilisée a une incidence sur le taux d'acides gras saturés. Il en va de même des assaisonnements, qui font augmenter le taux de sodium et de sucre. Enfin, la cuisson à très haute chaleur donne aux croustilles de pommes de terre un haut taux d'acrylamide, une substance étudiée par Santé Canada dont on ne connaît pas encore avec précision les risques pour la santé humaine²⁵.

21. MAPAQ (2019a). Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie de la pomme de terre au Québec, [en ligne].

22. Gouvernement du Québec (2022). Culture de la pomme de terre, [en ligne].

23. Vargas, R. (2019). « Portrait de la production de la pomme de terre au Québec », BioClips, 27(17), 14 mai, [en ligne].

24. Sur les 627 grignotines analysées, 402 étaient de type « croustilles ». Si les croustilles de pommes de terre dominent largement la catégorie des croustilles, cette dernière comprend aussi les croustilles à base de légumes, de bananes et de noix de coco. Coriveau, A. et al. (2021). Portrait des grignotines disponibles au Québec, 2019-2020, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, INAF, Université Laval, [en ligne].

25. Santé Canada (2019). Acrylamide et aliments, [en ligne].

Puisque le bilan nutritionnel et environnemental des croustilles suggère d'en consommer avec modération, il faut envisager des mesures pour en diminuer la demande. Un encadrement plus strict de la publicité, un affichage et un étiquetage plus dissuasif ou une réglementation sur l'emplacement du produit en magasin (l'interdiction de le positionner près des caisses par exemple) peuvent servir cette fin. Aussi, une taxe spéciale pourrait gonfler le prix des croustilles et les rendre moins accessibles. En parallèle, il faut intervenir du côté de l'offre, en favorisant l'adoption de pratiques culturelles plus écologiques et en obligeant les transformateurs à reformuler leurs produits afin d'améliorer leur bilan nutritionnel. Rendre les aides gouvernementales conditionnelles à la production d'aliments qui ne sont pas ultra-transformés apparaît enfin indispensable.

Les pizzas surgelées

La pizza est l'un des mets les plus populaires au Québec et, depuis quelques décennies, les pizzas surgelées se sont taillé une place de choix dans le panier d'épicerie²⁶. Or, si la pizza peut constituer un mets santé, puisque ses principales composantes (pâte faite de blé, sauce tomate, fromage et légumes) sont des aliments frais et sains, les pizzas surgelées, à quelques exceptions près, demeurent de piètres choix sur le plan nutritionnel. En effet, elles pré-



sentent souvent des taux élevés de sodium et de gras saturés, notamment en raison de la présence fréquente de charcuteries, de viandes et de fromages²⁷. Ce sont de surcroît les pizzas contenant ces derniers aliments qui font, de manière générale, moins bonne figure sur le plan environnemental²⁸.

Or, pour la pizza surgelée, comme pour plusieurs aliments ultra-transformés, il existe une asymétrie d'informations²⁹ entre l'industrie et les consommateurs qui limite largement la capacité des seconds à retracer l'origine des ingrédients et le degré de transformation des aliments consommés. Deux ensembles d'affirmations figurant sur les pizzas surgelées semblent provoquer cette asymétrie : les affirmations mettant de l'avant la provenance locale du produit³⁰ et les affirmations d'authenticité³¹. Ces allégations, qui ne sont certes pas illégales, entretiennent toutefois une confusion favorable à l'industrie et portent atteinte à la capacité des consommateurs de faire des choix éclairés.

Par ailleurs, il demeure presque impossible de retracer l'origine des aliments contenus

26. MAPAQ (2021b). Ventes au détail de produits alimentaires dans les grands magasins au Québec en 2020, [en ligne].

27. Perron, J. et al. (2021). Portrait des pizzas disponibles au Canada, 2017, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, INAF, Université Laval, [en ligne].

28. Cela en raison de l'impact environnemental lié à la production de ces aliments, en comparaison avec des pizzas aux légumes, par exemple. Cortesi, A. et al. (2022). « Does environmental impact vary widely within the same food category? A case study on industrial pizzas from the French retail market », *Journal of cleaner production*, 336, [en ligne].

29. En économie, l'asymétrie d'information survient lorsque l'un des participants à un échange dispose d'une meilleure connaissance que son homologue quant au bien ou au service transigé.

30. Comme « Aliments préparés au Québec » et « Fièremment fabriqué au Canada », qui réfèrent au lieu de préparation des produits et non à la provenance des aliments qu'ils contiennent, une distinction qui n'est pas toujours claire pour le consommateur.

31. Via des indications comme « artisanale » ou « à l'ancienne », qui laissent croire que le produit n'a subi qu'une transformation minimale, à l'instar d'une pizza maison, alors qu'il s'agit d'un produit ultra-transformé.

dans les pizzas surgelées. Quoiqu'en disent les allégations d'authenticité (« artisanale », « à l'ancienne », « cuite sur pierre », « croûte traditionnelle ») et d'origine locale (« Aliments préparés au Québec », « Fièrement fabriqué au Canada ») sur les emballages, il n'y a pas moyen

pour les consommateurs de connaître la provenance des ingrédients utilisés, les pratiques agricoles appliquées, les conditions d'élevage, de même que les conditions de vie des agriculteurs concernés. Le travail de ces derniers est tout simplement invisibilisé.

Il n'en demeure pas moins que les pizzas surgelées pourraient conserver une place importante dans notre alimentation, moyennant quelques ajustements pour rendre les produits plus sains et plus transparents quant à leur origine. En effet, une pizza surgelée n'est pas obligée d'être ultra-transformée. Différentes mesures sont envisageables à la fois pour diminuer la demande en pizzas ultra-transformées et accroître l'offre en pizzas plus saines. Il y a notamment tout un espace pour améliorer l'identification et l'étiquetage des produits. En rendant davantage visibles les caracté-

ristiques et l'origine des aliments, de nouvelles opportunités pourraient être offertes aux producteurs et transformateurs québécois. Si le marché des pizzas surgelées demeure dominé par quelques grandes firmes agroalimentaires canadiennes ou multinationales, quelques compagnies de transformation québécoises sont aussi présentes et pourraient bénéficier d'un soutien accru pour s'approvisionner davantage en aliments produits au Québec, développer des produits plus sains et faciliter leur insertion dans le marché.

Le yogourt

Le yogourt est très consommé au Québec, même s'il connaît aujourd'hui une légère baisse de popularité. Sous le triple effet d'un engouement grandissant, de la croissance démographique et d'une concentration territoriale accrue de la fabrication canadienne de yogourt au Québec, la quantité de yogourt fabriquée au Québec a bondi de 573 % de 1990 à 2015³². Depuis, cette production baisse, en raison notamment d'une diminution de la demande. Il n'en demeure pas moins que le Québec est autosuffisant en yogourt à hauteur de 319 %³³. La fabrication de yogourt reste un

rouage important d'une industrie laitière qui constitue l'épine dorsale du secteur bioalimentaire dans bien des régions du Québec.

Il faut souligner d'emblée que les yogourts commercialisés n'impliquent pas tous les mêmes procédés de fabrication ni les mêmes ingrédients. La différence est telle que la classification NOVA catégorise le yogourt parfois comme un aliment minimalement transformé, et parfois comme un aliment ultra-transformé³⁴. En fait, comme d'autres produits laitiers transformés, le yogourt a connu d'importants changements ces dernières décennies. Malgré son apparence simple, sa fabrication peut s'avérer très intensive en technologies.

32. Compilations et calculs des auteurs à partir de : Statistique Canada (2022c). Production de certains produits laitiers, Tableau 32-10-0112-01, [en ligne].

33. Keable, S. (2021). « À quoi ressemble l'offre d'aliments dans les allées des supermarchés au Québec ? Troisième arrêt : le rayon des produits laitiers et des œufs », BioClips, 29①, 26 janvier, [en ligne].

34. Moubarac, J.-C. et al. (2014). « Food classification systems based on food processing: significance and implications for policies and actions: a systematic literature review and assessment », Current obesity reports, 3(2), [en ligne], p. 256-272.



Les modifications qui ont été apportées à la composition et à la structure de certaines variétés de yogourt sont telles que l'industrie met sur le marché des produits qui n'ont qu'un lien lointain avec ce qui était consommé sous ce nom le siècle dernier.

Ainsi, aux côtés des yogourts nature (sans ajout d'ingrédients autres que les bactéries utilisées pour la fermentation), on retrouve sur les tablettes des yogourts misant sur des saveurs, des formats, des textures et des procédés de fabrication divers et variés. Des ingrédients tels que des fruits (ou des jus de fruits ou des confitures de fruits), des édulcorants, du sucre, des céréales, des arômes artificiels, des émulsifiants, des gélifiants, des stabilisants ou des épaississants y sont régulièrement ajoutés.

Plus encore, on retrouve dans certains yogourts des ingrédients qui sont en fait des substances recomposées extraites d'aliments entiers. C'est le cas du «lait» diafiltré qui est utilisé dans l'industrie depuis une dizaine d'années en étant importé des États-Unis grâce aux

brèches dans la gestion de l'offre³⁵. Résultant d'un processus industriel de transformation créant un produit fortement concentré en protéines, le lait diafiltré contribue à «artificialiser» un aliment reconnu pour ses vertus santé.

Il s'ensuit que la fabrication de yogourt au Québec se fait de moins en moins avec du lait produit au Québec. Le marché, dominé par un oligopole-oligopsone³⁶ composé d'une poignée de firmes multinationales, soit les Françaises Danone (Activia et Oikos) et Lactalis (Astro, Iögo et Olympic), ainsi que l'Américaine General Mills (Yoplait, Source et Liberté), confine les quelques entreprises québécoises de plus petite taille à offrir principalement des produits distinctifs ou de niche.

Or, en tant qu'aliment présentant d'excellentes caractéristiques nutritionnelles lorsqu'il n'est pas ultra-transformé³⁷, et en tant que débouché commercial majeur pour les producteurs de lait du Québec, le yogourt présente un potentiel certain dans le cadre d'une autonomie alimentaire saine et durable. Toutefois, cela implique de revoir les règles du jeu, à la fois du côté de l'offre et de la demande. Des mesures pour faciliter l'adoption de pratiques d'élevages plus écologiques sont souhaitables, de même que des restrictions quant à l'ultra-transformation du yogourt. Améliorer l'identification et l'étiquetage des produits – notamment en empêchant de mettre de l'avant les avantages nutritionnels d'un produit lorsque celui-ci est ultra-transformé – est également susceptible de bonifier la qualité des yogourts offerts et d'orienter autrement le choix des consommateurs.

35. Au Canada, l'importation de produits laitiers est régulée par le biais de contingents et de tarifs afin de garantir le bon fonctionnement du système de gestion de l'offre. Néanmoins, des dérivés du lait, comme le lait diafiltré, sont soustraits aux contingents tarifaires. Une fois entrés au Canada, ces dérivés approuvés par l'Agence d'inspection des aliments (ACIA) peuvent être utilisés par l'industrie dans la fabrication de produits laitiers comme le fromage et le yogourt.

36. Un oligopole est un marché où un nombre restreint de vendeurs (fabricants de yogourt) se trouve devant un grand nombre d'acheteurs (consommateurs). Un oligopsone est un marché où un grand nombre de vendeurs (producteurs de lait) se trouve devant un nombre restreint d'acheteurs (fabricants de yogourt).

37. Effectivement, le yogourt est riche en protéines, en calcium, en potassium, en phosphore et en vitamines A et D. De plus, les cultures bactériennes impliquées dans le processus de fermentation sont reconnues pour stimuler le microbiote et améliorer la digestion. Thorning, T. K. et al. (2017). «Whole dairy matrix or single nutrients in assessment of health effects: current evidence and knowledge gaps», *The American Journal of Clinical Nutrition*, 105®, [en ligne], p. 1033-1045.

2.2 LES FILIÈRES ÉMERGENTES

En plus des filières d'aliments ultra-transformés, nous présentons l'étude de trois filières émergentes, soit le sarrasin, l'avoine nue et le soya IP. Bien que d'autres filières auraient pu faire l'objet de cette étude, celles qui ont été retenues ont pour intérêt de présenter un haut potentiel nutritif et agronomique, dans une perspective d'adoption de pratiques culturales plus écologiques. Elles sont pour l'essentiel peu structurées et mériteraient, sous certaines conditions, un coup de pouce.

Le sarrasin

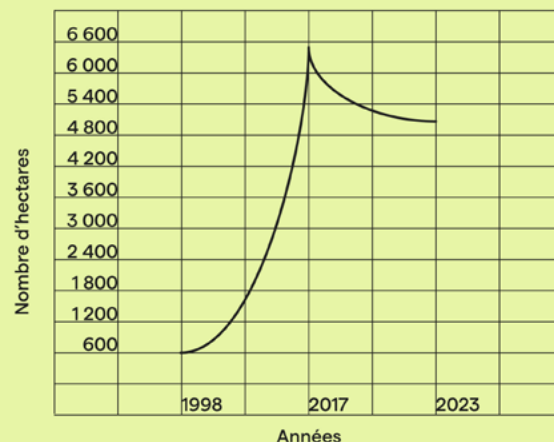
Le sarrasin occupe une place importante dans l'histoire du Québec. Il est parmi les premières cultures introduites par les colons bretons en Amérique du Nord et devient rapidement un pilier de l'alimentation en Nouvelle-France, statut qu'il conservera jusqu'au milieu du XXe siècle. Affublé d'une aura associée à la pauvreté, dont tentaient alors de s'extirper les familles québécoises, la galette de sarrasin sera reléguée aux oubliettes, au profit de mets à base de céréales considérées plus nobles.

Le sarrasin gagne cependant en popularité dernièrement, alors qu'on redécouvre ses qualités gustatives, nutritives, agronomiques et patrimoniales. Cela s'accompagne d'une croissance dans la production québécoise : les superficiesensemencées en sarrasin sont passées d'un creux historique de 600 hectares

en 1998, à 6 500 hectares en 2017. Depuis, elles oscillent autour de 5 000 hectares annuellement, soit environ 0,5 % des superficiesensemencées en grains. Cela demeure somme toute bien loin des superficies atteintes au début du XXe siècle, qui dépassaient régulièrement les 60 000 hectares³⁸.

Les acteurs impliqués dans la production, la transformation et la distribution du sarrasin au Québec ne sont pas formellement organisés en filière, c'est-à-dire qu'ils ne se coordonnent pas pour la mise en marché des produits.

Production québécoise de sarrasin



38. Statistique Canada (2022b). Estimation de la superficie, du rendement, de la production, du prix moyen à la ferme et de la valeur totale à la ferme des principales grandes cultures, en unités métriques et impériales, Tableau 32-10-0359-01, [en ligne].

Cela occasionne des défis autant du côté des producteurs, qui peinent à trouver des débouchés à leurs récoltes et doivent se tourner vers l'exportation, que du côté des transformateurs, qui doivent s'approvisionner à l'étranger. Quant aux distributeurs, notamment les supermarchés, les produits dérivés du sarrasin qu'ils proposent proviennent principalement des États-Unis, d'Europe ou d'Asie et ne valorisent pas le sarrasin cultivé au Québec.

Deux éléments pourraient contribuer au développement de la filière du sarrasin au Québec : stimuler la demande québécoise pour le sarrasin, afin de substituer une partie des importations de riz et de quinoa, et organiser plus formellement les filières dans les grains de spécialité, notamment pour répondre aux difficultés d'arrimage entre les producteurs et les transformateurs et pérenniser des liens de communication, de mutualisation et de concertation entre l'ensemble des acteurs.

Deux entraves principales affectent aussi le développement de la filière du sarrasin au Québec : la trop grande attractivité des grains de commodité, comme le blé, le soya et le maïs, qui offrent une meilleure rentabilité et stabilité commerciale, et le manque de données sur la culture et les débouchés des grains de spécialité, lesquelles sont pourtant essentielles afin que les producteurs puissent prendre des décisions éclairées. Deux solutions pourraient ainsi consister à mettre en place des dispositifs institutionnels permettant une plus grande sécurité aux producteurs de grains de spécialité et de collecter davantage de données sur les grains de spécialité cultivés au Québec.

L'avoine nue

Aussi appelée « riz des prairies » ou « riz de la Gaspésie »³⁹, l'avoine nue est une variété d'avoine dont le grain s'obtient sans décorticage. Son enveloppe (ou écale), beaucoup moins épaisse que celle de l'avoine conventionnelle (vêtue), se détache d'elle-même à la récolte. Son grain ne nécessite donc qu'une transformation minimale (nettoyage, séchage et triage) avant d'être utilisé en alimentation humaine ou animale⁴⁰. Le caractère « nu » de l'avoine nue dérive d'un gène dominant unique, probablement obtenu par mutation. C'est à partir des années 1980 que des avancées significatives ont été réalisées en matière de sélection et d'hybridation génétique de l'avoine nue, permettant entre autres de faciliter sa culture, d'accroître ses rendements et sa résistance

→ Avoine vêtue



→ Avoine nue



39. Caribou (2021). « Avoine nue », Magazine Caribou, 27 septembre, [en ligne].

40. Biowallonie (2019). « La culture de l'avoine nue », Itinéraires Bio, 44, [en ligne], p. 39-40.

aux maladies, de rendre les grains moins fragiles, de stabiliser leur taille et d'améliorer leur texture⁴¹.

L'avoine nue a des propriétés agronomiques et nutritionnelles susceptibles d'en faire un aliment vedette ces prochaines années. Elle se substitue facilement au riz et, par conséquent, partage avec lui de nombreux usages culinaires. Néanmoins, elle s'en distingue par sa texture plus croquante et ses saveurs subtiles de beurre et de noisettes⁴².

Parler d'une filière de l'avoine nue au Québec est presque un abus de langage : les entreprises impliquées dans la production, la transformation et la distribution de l'avoine nue sont pour l'instant peu coordonnées. Illustrant cette réalité, la culture de l'avoine nue au Québec ne fait pas l'objet d'une collecte de données systématique, limitant du même coup la capacité de rendre compte adéquatement de son état.

Nous savons cependant que les producteurs sèment et récoltent actuellement de l'avoine nue surtout pour le marché de l'alimentation animale, mais aussi, et de plus en plus, pour le marché de l'alimentation humaine. Pour les animaux, l'avoine nue constitue un excellent substitut à une diète composée de maïs-grain et de soya. Les grains sont transformés en moulée et la paille sert de litière. Quant aux producteurs d'avoine nue destinée à l'alimentation humaine, ils se concentrent dans les Hautes-Laurentides, en Gaspésie et au Bas-Saint-Laurent⁴³. Trois entreprises en font la transformation, soit La Minoterie des Anciens, la meunerie La Milanaise et la Ferme de Promelles. Pour sa part, la distribution se fait principalement par les magasins spécialisés (boulangeries et épi-

ceries d'aliments santé et naturels surtout), de même que par quelques supermarchés.

Si la production d'avoine nue pour consommation humaine demeure pour l'instant marginale au Québec, une perspective favorable au développement de cette filière est certainement l'absence d'écale, qui fait en sorte que le grain ne nécessite qu'une transformation minimale (nettoyage, séchage et triage) avant d'être utilisable. Cela représente ainsi une opportunité à saisir pour des entreprises de petite et moyenne taille qui souhaitent se lancer dans la transformation et la commercialisation de l'avoine nue afin de développer des produits distinctifs ou de niche.

Une entrave importante au développement de la culture de l'avoine nue demeure l'attractivité de la triade maïs-soya-blé. En ce moment, les rendements, les prix et les débouchés incitent les producteurs à cultiver uniquement ces grains de commodité. Toutefois, ces cultures demeurent très vulnérables à la conjoncture des marchés internationaux, ce qui invite à développer les cultures de grains de spécialité au Québec, notamment pour consommation humaine. L'avoine nue, qui déjà fait l'objet d'initiatives prometteuses, pourrait occuper une place centrale, moyennant une meilleure structuration de la filière. Le potentiel de cette culture pour substituer des importations de riz et parallèlement accroître l'autonomie alimentaire du Québec est non négligeable.

41. Burrows, V. D. (2011). «Hullless oat development, applications, and opportunities», dans : Webster, F. H. et Wood, P. J. (dirs.). *Oats: chemistry and technology*, 2e édition, St.-Paul, AACC International Press, p. 31-50.

42. Suraniti, S. (2016). « Orge et avoine : des céréales d'hier au goût du jour », *Le Devoir*, 30 octobre, [en ligne].

43. Caribou (2021). Op. Cit.

44. Les protéagineux sont des plantes cultivées d'abord pour leurs protéines, tandis que les oléagineux sont des plantes cultivées d'abord pour leurs matières grasses, souvent pour en extraire l'huile. Combinant ces deux caractéristiques, le soya est, aux côtés de l'arachide, l'un des rares oléoprotéagineux.

Le soya à identité préservée (IP)

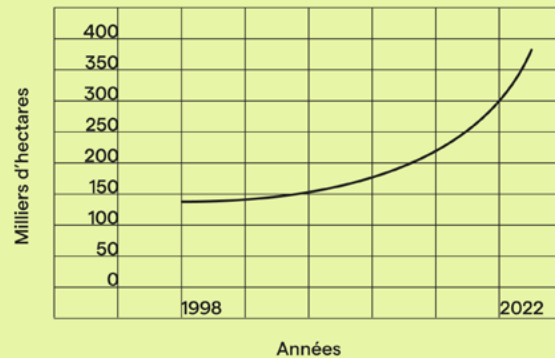
Le soya est une légumineuse aux propriétés agronomiques et nutritionnelles multiples. Riche en lipides et en protéines, il est à la fois un oléagineux et un protéagineux⁴⁴. Au-delà de ses nombreux usages énergétiques (biocarburants) et industriels (cosmétiques, pharmaceutiques, textiles, etc.), le soya produit dans le monde est majoritairement destiné à l'alimentation animale (77 %)⁴⁵. C'est par un procédé de transformation nommé trituration (broyage et pressage des graines pour en extraire l'huile) que l'industrie agroalimentaire obtient le tourteau de soya (résidu solide riche en protéines), lequel sert notamment aux élevages porcins et avicoles.

Longtemps confiné à l'Asie, le soya est aujourd'hui l'une des principales cultures dans le monde. C'est aux États-Unis, durant la Seconde Guerre mondiale, qu'il commence à être massivement produit. Le Brésil et l'Argentine emboîteront le pas à partir des années 1970. Le tourteau de soya, en compagnie du maïs-grain, s'est avéré un excellent substitut aux pâturages et aux cultures fourragères⁴⁶.

C'est dans ce contexte que la culture du soya commence en 1986, au Québec, et connaît une expansion fulgurante. Entre 1998-2002 et 2018-2022, les superficies ensemencées en soya ont augmenté de 162 %⁴⁷. Le soya s'est aujourd'hui imposé comme l'une des principales grandes cultures au Québec. La Montérégie est de loin la première région productrice, suivie du Centre-du-Québec et de Chaudière-Appalaches.

En 1996, le soya génétiquement modifié (GM), résistant au glyphosate (Roundup Ready), est commercialisé pour la première fois aux États-

La progression de la superficie du soya au Québec de 1998 à 2022



Unis par la firme Monsanto. Depuis, les cultures de soya GM se sont répandues partout sur la planète, y compris au Québec, où 70 % des superficies ensemencées en soya sont désormais GM⁴⁸.

Le soya GM a ainsi massivement pénétré les marchés, créant en retour une demande pour du soya non GM, surtout pour l'alimentation humaine. Au Canada, cela a entraîné, dès 2003, le développement de semences à identité préservée (IP) et d'une certification reposant sur des normes précises et un système de traçabilité complet de la semence jusqu'à la mise en marché. En d'autres mots, le soya IP est un soya certifié non GM qui a donné naissance à une filière propre, regroupant des acteurs en amont et en aval de la production agricole⁴⁹. Pour garantir l'intégrité des grains, une ségrégation est opérée tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les entreprises se coordonnent donc étroitement, partagent des informations et mettent en place une logistique spécifique.

45. Ritchie, H. et Roser, M. (2021). Soy, Our world in data, [en ligne].

46. Shurtleff, W. et Aoyagi, A. (2004). History of Soybean Crushing: Soy Oil and Soybean Meal - Part 7, Soyinfo center, [en ligne].

47. Statistique Canada (2022b). Op. Cit.

48. Statistique Canada (2022a). Estimations de la superficie, du rendement, de la production de maïs-grain et de soya, en utilisant des semences génétiquement modifiées, en unités métriques et impériales, Tableau 32-10-0042-01, [en ligne].

49. Brodeur, C. et al. (2014). Portrait et diagnostic du système d'approvisionnement en grains du Québec, Groupe AGÉCO, [en ligne].

Le soya IP trouve preneur avant tout dans l'industrie agroalimentaire, pour l'alimentation humaine. La production québécoise est reconnue mondialement et est essentiellement destinée aux marchés d'exportation, surtout en Asie et en Europe⁵⁰. La demande domestique est pour sa part relativement faible (5 000 tonnes par année), mais est en croissance continue depuis les années 2000. Elle demeure néanmoins, à l'heure actuelle, en partie comblée par les importations⁵¹. Plusieurs semenciers au Québec offrent du soya IP et travaillent de concert avec les agriculteurs. Une panoplie de petits et moyens transformateurs fabriquent des aliments comme des edamames, du tofu, du miso, du tempeh, de la farine, des flocons, de l'huile et des pâtes alimentaires. Leurs produits se retrouvent aussi bien dans les magasins spécialisés que dans les supermarchés, mais sont en compétition avec une vaste gamme de produits importés.

De manière générale, la culture du soya entraîne plusieurs enjeux sur le plan environnemental (pollution de l'eau, perte de biodiversité, dégradation des sols). Développer le soya IP au Québec comprend donc quelques défis pour améliorer les pratiques culturales et tendre vers l'adoption de pratiques plus écologiques.

Enfin, si le soya IP présente un intérêt en alimentation animale afin de développer des filières de viandes de qualité, certifiées sans OGM, c'est surtout pour son potentiel en alimentation humaine qu'il retient l'attention. Une part importante du soya destiné à l'alimentation humaine consommé au Québec est actuellement importée, tandis qu'une part importante du soya destiné à l'alimentation humaine produit au Québec est exportée. Le potentiel de substitution des importations est non négligeable mais nécessitera, pour se réaliser, une meilleure coordination entre

l'ensemble des acteurs de la filière au Québec, notamment les nombreux transformateurs déjà présents. En outre, le potentiel de croissance de la consommation de soya au Québec est à considérer. Le profil nutritionnel du soya en fait un aliment de choix à incorporer dans le cadre d'une alimentation diversifiée. L'éducation, la sensibilisation et la promotion sont des avenues à privilégier pour stimuler la demande. Une attention particulière doit cependant être portée pour séparer le bon grain de l'ivraie : certains produits à base de soya sont ultra-transformés et devraient, dans le cadre d'une autonomie alimentaire saine et durable, être évités.



50. Yelda, R. (2019). «Perspective du marché des grains et portrait des marchés de niche», PGQ, Journées grandes cultures, [en ligne].

51. MAPAQ (2019b). Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec, [en ligne].

3. Conclusion

Jusqu'ici les efforts déployés pour inscrire l'autonomie alimentaire au cœur de la politique bioalimentaire du Québec ont donné des résultats mitigés. Le présent rapport, en tant que contribution à la réflexion collective, propose de recentrer le projet d'autonomie alimentaire au confluent des enjeux de durabilité écologique, de santé publique et de maîtrise des leviers de développement économique.

Ce faisant, ce rapport souhaitait montrer que l'approche par filières de produits est un niveau pertinent et efficace d'intervention pour orienter et restructurer le secteur bioalimentaire, dans un sens ou dans l'autre. Puisque les segments de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation sont intimement liés les uns aux autres, l'approche par filière permet de penser les politiques publiques de manière intégrée. De même, les filières de produits sont des « construits » socioéconomiques qui évoluent dans le temps et qui font l'objet de stratégies d'acteurs, à commencer par le gouvernement lui-même. Ce dernier a, en effet, plusieurs instruments à sa disposition pour favoriser ou soutenir le développement de filières. Ces instruments peuvent être financiers (telles les subventions) ou institutionnels (comme les lois et règlements) ; mais ils sont parfois sociopolitiques, lorsque le gouvernement décide de réunir autour d'objectifs partagés les parties prenantes pertinentes en vue d'un changement important. Cela est le cas avec le projet d'autonomie alimentaire.

Étant donné que la résilience du secteur bioalimentaire commande une adoption plus élargie de pratiques écologiques et par l'offre de produits plus sains et locaux, des choix doivent être faits concernant l'avenir de certaines filières établies au Québec. Certaines apparaissent, pour

le moment, peu compatibles avec les préoccupations sociétales et la hauteur des défis actuels. D'autres présentent un potentiel de développement qui, en dépit de leur faible niveau de maturité, pourrait s'avérer pertinent pour répondre à ces mêmes préoccupations et défis. Dans les deux cas, des mesures devront être prises afin de faire évoluer les filières en un sens qui soit conforme au projet d'autonomie alimentaire. Financer des entreprises produisant des aliments ultra-transformés, peu durables et peu nutritifs, au nom de l'autonomie alimentaire du Québec, nous semble peu cohérent et porteur pour l'avenir.

En ce qui concerne les filières émergentes de produits bioalimentaires décrites plus haut, mais aussi les autres filières établies dont les produits s'inscrivent pleinement dans le projet d'une autonomie alimentaire saine et durable, une importante avenue de développement serait à envisager. Le gouvernement du Québec s'est récemment doté d'une Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ), incitant les organismes publics à accroître substantiellement l'achat d'aliments d'ici. La coordination des stratégies d'achat des institutions publiques et parapubliques est un important levier pour accélérer substantiellement le développement de filières d'aliments durables et sains produits au Québec. En effet, moyennant un effort de rapprochement des principaux acteurs des segments de ces filières, la demande en produits des uns pourrait propulser l'offre d'aliments des autres, et vice-versa. Pour cela, la SNAAQ pourrait bien constituer l'une des pierres angulaires de l'approche par filières adoptée par la prochaine politique bioalimentaire du Québec. Alors que la Politique bioalimentaire 2018-2025 arrive à échéance dans deux ans, l'occasion est tout indiquée pour prendre les devants dès maintenant en relevant d'un cran le niveau d'action sur le secteur. Le soutien de l'État québécois fera toute la différence entre des résultats mitigés et une transition maîtrisée et réussie du secteur bioalimentaire.

Références

Alahyane, S. (2017). «La souveraineté alimentaire ou le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes», *Politique étrangère*, 2017(3), [\[en ligne\]](#), p. 167-177.

Biowallonie (2019). «La culture de l'avoine nue», *Itinéraires Bio*, 44, [\[en ligne\]](#), p. 39-40.

Boucobza, X. (2012). «La méthode de promotion de la sécurité alimentaire : une application de la lex publica ?», *Revue internationale de droit économique*, 2012(4), [\[en ligne\]](#), p. 71-85.

Brodeur, C. et al. (2014). *Portrait et diagnostic du système d'approvisionnement en grains du Québec*, Groupe AGÉCO, [\[en ligne\]](#).

Burrows, V. D. (2011). «Hullless oat development, applications, and opportunities», dans : Webster, F. H. et Wood, P. J. (dirs.). *Oats: chemistry and technology*, 2e édition, St.-Paul, AACCI International Press, p. 31-50.

Caribou (2021). «Avoine nue», *Magazine Caribou*, 27 septembre, [\[en ligne\]](#).

Clapp, J. (2015). *Food self-sufficiency and international trade: a false dichotomy?*, FAO, [\[en ligne\]](#).

Clapp, J. (2017). «Food self-sufficiency: making sense of it, and when it makes sense», *Food policy*, 66, [\[en ligne\]](#), p. 88-96.

Corriveau, A. et al. (2021). *Portrait des grignotines disponibles au Québec, 2019-2020*, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, INAF, Université Laval, [\[en ligne\]](#).

Cortesi, A. et al. (2022). «Does environmental impact vary widely within the same food category? A case study on industrial pizzas from the French retail market», *Journal of cleaner production*, 336, [\[en ligne\]](#).

CSA (2015). *Sécurité alimentaire et nutrition – faire la différence. Cadre stratégique mondial pour la sécurité alimentaire et la nutrition*, [\[en ligne\]](#).

Dupont, D. (2018). *L'approche par filières régionales en foresterie et en agroalimentaire. Un levier pour le développement territorial*, IRÉC, [\[en ligne\]](#).

Gilbert, C. et Hitayezu, F. (2017). «Parts des produits et du contenu québécois dans les produits alimentaires vendus au Québec», *BioClips+*, 18(1), [\[en ligne\]](#).

Gouvernement du Québec (2022). *Culture de la pomme de terre*, [\[en ligne\]](#).

HLPE et CSA (2019). *Approches agroécologiques et autres approches novatrices pour une agriculture et des systèmes alimentaires durables propres à améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition*, [\[en ligne\]](#).

Keable, S. (2021). «À quoi ressemble l'offre d'aliments dans les allées des supermarchés au Québec? Troisième arrêt: le rayon des produits laitiers et des œufs», *BioClips*, 29(1), 26 janvier, [\[en ligne\]](#).

MAPAQ (2013). *Politique de souveraineté alimentaire*, [\[en ligne\]](#).

MAPAQ (2019a). *Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie de la pomme de terre au Québec*, [\[en ligne\]](#).

MAPAQ (2019b). *Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie des grains au Québec*, [\[en ligne\]](#).

MAPAQ (2020a). *Agir, pour une agriculture durable. Plan 2020-2030*, [\[en ligne\]](#).

- MAPAQ (2020b). Pour une alimentation locale dans les institutions publiques. Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois, [\[en ligne\]](#).
- MAPAQ (2021a). Plan d'action 2018-2023. Pour la réalisation de la politique bioalimentaire, Édition 2021, [\[en ligne\]](#).
- MAPAQ (2021b). Ventes au détail de produits alimentaires dans les grands magasins au Québec en 2020, [\[en ligne\]](#).
- Marinier, L. (2021). Identification et traçabilité : pour une meilleure valorisation des produits du Saint-Laurent sur le marché québécois, IRÉC, [\[en ligne\]](#).
- Moubarac, J.-C. et al. (2014). «Food classification systems based on food processing : significance and implications for policies and actions: a systematic literature review and assessment», *Current obesity reports*, 3(2), [\[en ligne\]](#), p. 256-272.
- Perron, J. et al. (2021). Portrait des pizzas disponibles au Canada, 2017, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, INAF, Université Laval, [\[en ligne\]](#).
- Ritchie, H. et Roser, M. (2021). *Soy, Our world in data*, [\[en ligne\]](#).
- Santé Canada (2019). Acrylamide et aliments, [\[en ligne\]](#).
- Shurtleff, W. et Aoyagi, A. (2004). History of Soybean Crushing : Soy Oil and Soybean Meal - Part 7, Soyinfo center, [\[en ligne\]](#).
- Statistique Canada (2022a). Estimations de la superficie, du rendement, de la production de maïs-grain et de soya, en utilisant des semences génétiquement modifiées, en unités métriques et impériales, Tableau 32-10-0042-01, [\[en ligne\]](#).
- Statistique Canada (2022b). Estimation de la superficie, du rendement, de la production, du prix moyen à la ferme et de la valeur totale à la ferme des principales grandes cultures, en unités métriques et impériales, Tableau 32-10-0359-01, [\[en ligne\]](#).
- Statistique Canada (2022c). Production de certains produits laitiers, Tableau 32-10-0112-01, [\[en ligne\]](#).
- Suraniti, S. (2016). «Orge et avoine : des céréales d'hier au goût du jour», *Le Devoir*, 30 octobre, [\[en ligne\]](#).
- Thomson, A. et Metz, M. (1999). Implications of economic policy for food security. A training manual, FAO, [\[en ligne\]](#).
- Thorning, T. K. et al. (2017). «Whole dairy matrix or single nutrients in assessment of health effects : current evidence and knowledge gaps», *The american journal of clinical nutrition*, 105(5), [\[en ligne\]](#), p. 1033-1045.
- Van Der Steen, D. (2016). L'exception agricole : un pas vers la souveraineté alimentaire ?, *Entraide & Fraternité*, [\[en ligne\]](#).
- Vargas, R. (2019). «Portrait de la production de la pomme de terre au Québec», *BioClips*, 27(17), 14 mai, [\[en ligne\]](#).
- Yelda, R. (2019). «Perspective du marché des grains et portrait des marchés de niche», *PGQ, Journées grandes cultures*, [\[en ligne\]](#).

Équiterre^o

RÉSUMÉ DE TECHNIQUE
LES FILIÈRES DE PRODUITS AU CŒUR DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE : ANALYSE ET
PROPOSITIONS POUR UNE POLITIQUE BIOALIMENTAIRE STRUCTURANTE

27 SEPTEMBRE 2023