

Pençons famille

Le bulletin du Regroupement inter-organismes pour une politique familiale au Québec

Volume 20, numéro 95, novembre 2008

Éditorial

J'ai déjà eu faim! Qu'en est-il des autres?

Crise financière, crise économique, crise alimentaire.

Lisant les journaux, écoutant la radio, regardant la télévision, par les temps qui courent, on croirait entendre et on entend comme une rumeur de presque panique dans un monde qui semble perdre ses repères de fortune accumulée, de rentes qui ne produisent plus, de richesses qui ne se créent plus.

On semble se retrouver dans un monde où l'acquis n'est plus acquis et où les notions de sécurité sont ébranlées.

L'humanité, les humains, les femmes et les hommes, ont, de haute lutte, cru, se sont multipliés, ont empli la terre, et l'ont soumise.

Cela s'est appelé le progrès, le développement, le bien-être, le mieux-être.

Cela s'est fait dans la douleur et la sueur des fronts.

Cela s'est fait dans l'hégémonie et l'impérialisme de quelques-uns sur plusieurs autres.

Cela s'est fait dans des avancées et des reculs.

Dans la bonté et le partage, dans la domination et l'oppression.

Dans la paix, mais aussi dans la guerre, la famine, la maladie, la mort.

Combats incessants de conquêtes et de partages.

Plusieurs en ont profité et en profitent, un plus grand nombre en ont fait les frais et en font encore les frais.

Pendant qu'on s'interroge sur les fonds de pension qui fondent par récession, vols ou rapines, plusieurs n'ont pas encore accès à la nourriture et au travail qui donne la dignité et le pain.

La dignité de concourir au développement et au partage, la dignité de manger un pain mérité.

Il m'est arrivé dans ma vie d'avoir eu faim et d'avoir été l'objet et le sujet du partage du pain de plus affamés encore.

Cela entraîne un grand respect pour la nourriture et un souci constant de la faim des autres, quand on est en situation d'abondance.

À voir, actuellement, le grand battage sur la crise financière de quelques-uns, on se demande quelles sont les préoccupations pour la crise alimentaire d'un plus grand nombre.

Devant la conjoncture actuelle, nous avons demandé, cet été, à notre chercheuse invitée, Anne-Marie Tougas, de nous faire réfléchir sur *Les familles et la faim*.

Mme Tougas nous a livré lors d'un déjeuner-croissants sur le sujet, le mercredi 15 octobre 2008, une gigantesque fresque sur le thème : *La sécurité alimentaire des familles*.

Nous publions, ici, l'intégralité de son travail, fouillé et bien senti, qui nous interpelle tous.

Merci, Anne-Marie.

J'ai déjà eu faim dans ma vie!

Pas maintenant.

Qu'en est-il des autres?

Pendant ce temps au Darfour...

Le Directeur général

Yves Lajoie

La sécurité alimentaire des familles : enjeux, ressources, controverses

Mme Anne-Marie Tougas

Candidate au Ph.D.

Psychologie communautaire

Université du Québec à Montréal

Table des matières

La sécurité alimentaire des familles : enjeux, ressources, controverse

1. Droit à l'alimentation

2. Portrait de l'insécurité alimentaire

2.1 Au Québec

2.2 Au Canada

- 2.2.1 Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes, 2004

2.3 Aux États-Unis

2.4 À l'échelle mondiale

2.5 Limites des enquêtes

2.6 Conditions à risque

3. Conséquences de l'insécurité alimentaire

3.1 Conséquences sur la santé

3.2 Conséquences sur les dynamiques familiales

3.3 Conséquences sur la société

4. Concept de sécurité alimentaire

5. Déterminants de la sécurité alimentaire

5.1 L'accès aux aliments

- 5.1.1 Accessibilité physique

- 5.1.2 Ressources

- 5.1.3 Accessibilité économique

- 5.1.4 Ressources

5.2 La qualité des aliments

- 5.2.1 Valeur nutritive

- 5.2.2 Sécurité sanitaire des aliments

- 5.2.3 Ressources

5.3 La diversité des aliments

- 5.3.1 Uniformité de l'offre

- 5.3.2 Spécialisation, intensification, monoculture

- 5.3.3 Ressources

5.4 La pérennité du système agroalimentaire

- 5.4.1 Transport et gaz à effet de serre (ges)

- 5.4.2 Phénomènes naturels

- 5.4.3 Détournement des produits alimentaires

- 5.4.4 Viabilité de l'agriculture québécoise

- 5.4.5 Développement durable

- 5.4.6 Ressources

5.5 La capacité de prise en charge

- 5.5.1 Savoir culinaire et alimentaire

- 5.5.2 Ressources

6. Solutions durables à l'insécurité alimentaire

7. Concept de souveraineté alimentaire



- 7.1 L'organisation mondiale du commerce
 - 7.1.1 Dix avantages
 - 7.1.2 Dix malentendus
- 7.2 Cycle de Doha
- 7.3 La gestion de l'offre
- 7.4 Arguments favorables
 - 7.4.1 Une protection face au dumping
- 7.5 Arguments défavorables
- 8. Réflexions / discussions
- 9. Autres ressources
- Références

La sécurité alimentaire des familles : enjeux, ressources, controverses

1. Droit à l'alimentation

Depuis soixante ans, les Nations Unies reconnaissent l'alimentation comme un droit de la personne. L'article 25.1 de la déclaration universelle des droits de l'homme stipule que « Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation... ». De tous les biens de consommation, la nourriture détient un statut particulier car elle est essentielle à la survie. Jean Ziegler, rapporteur spécial de la Commission des Droits de l'homme de l'ONU pour le droit à l'alimentation soutient que tout individu a « Le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne ». Malgré cette déclaration, l'insécurité alimentaire demeure présente dans une majorité de pays en développement, tout comme auprès d'une proportion significative de québécois et québécoises.

La présente recherche avait pour but de jeter un regard global sur l'alimentation dans la vie des familles. Les préoccupations sociales et les enjeux économiques actuels (santé, environnement, justice) font de l'alimentation un sujet de discussion populaire au Québec et à l'international. Dans un premier temps, un bref portrait de l'insécurité alimentaire sera dressé. Par la suite, la sécurité alimentaire sera définie puis ses déterminants seront illustrés à l'aide des enjeux actuels. Une liste de ressources sera associée à chacun des déterminants explorés. En guise de conclusion et d'ouverture à la réflexion, le concept de souveraineté alimentaire sera brièvement présenté.

2. Portrait de l'insécurité alimentaire

Il y a insécurité alimentaire quand l'approvisionnement d'aliments sûrs et nutritionnellement appropriés est déficient ou lorsque la capacité d'acheter des aliments par des moyens socialement acceptables est limitée ou incertaine (Anderson, 1990). Lise Bertrand (2002), du réseau de la santé publique de Montréal, associe l'insécurité alimentaire aux situations suivantes : 1) quand on manque d'aliments, 2) quand on a peur d'en manquer ou 3) quand on subit des contraintes dans les choix de ses aliments, affectant la qualité nutritionnelle de son alimentation.

2.1 Au Québec

Pour la première fois en 1998, l'Institut de la statistique du Québec a introduit une mesure d'insécurité alimentaire dans son Enquête sociale et de santé. Cette première étude avait permis de déterminer que près d'un québécois sur 10 (8 %), âgé de 15 ans et plus, était touché par l'insécurité alimentaire caractérisée par 1) la monotonie du régime alimentaire (nous mangeons la même chose plusieurs jours de suite parce que nous n'avons que quelques aliments sous la main et n'avons pas d'argent pour en racheter (en acheter d'autres), 2) la restriction de l'apport alimentaire (nous mangeons moins que nous devrions parce que

nous n'avons pas assez d'argent pour la nourriture), 3) l'incapacité d'offrir des repas équilibrés à ses enfants (nous ne pouvons pas offrir des repas équilibrés aux enfants de notre foyer parce que nous ne pouvons pas nous le permettre financièrement) (Institut de la statistique du Québec, 2000). Selon l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (Santé Canada, 2007), l'insécurité alimentaire modérée toucherait 6,1 % des ménages québécois; 2,4 % seraient plutôt en situation d'insécurité alimentaire grave. Chez les personnes de 12 ans et plus, la proportion d'insécurité alimentaire se situe à 13,1 % au Québec : le plus bas taux de l'ensemble des provinces canadiennes, partagé avec la Saskatchewan.

2.2 Au Canada

Pour évaluer l'insécurité alimentaire dans les enquêtes canadiennes, on pose 18 questions (10 énoncés pour l'échelle de sécurité alimentaire des adultes et 8 énoncés pour l'échelle de sécurité alimentaire des enfants) qui déterminent si les ménages avec ou sans enfants ont été en mesure de se procurer les aliments dont ils avaient besoin au cours des 12 mois précédents. En 2004, les résultats des enquêtes démontrent que 1,1 million de ménages canadiens ont souffert d'insécurité alimentaire (Santé Canada, 2007). Cela représente 2,7 millions de personnes ou 8,8 % de la population canadienne (plus de 700 000 enfants) et 412 300 ménages avec enfants. Dans 44,4 % de ces ménages, les adultes comme les enfants avaient souffert d'insécurité alimentaire. Dans 5,2 % des ménages avec enfants, au moins un enfant avait été en situation d'insécurité alimentaire au cours de l'année précédente. À travers le temps, les moyens d'enquêtes varient quelque peu mais les résultats demeurent semblables. Dans l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes 2000-2001, on rapporte qu'environ 3,7 millions de Canadiens, soit 14,7 % de la population de 12 ans et plus, étaient en situation d'insécurité alimentaire (Ledrou & Gervais, 2005). Auparavant, dans l'Enquête nationale sur la santé de la population de 1998-1999, c'est plus de 10 % des Canadiens, soit environ 3 millions de personnes, qui vivaient dans un ménage en situation d'insécurité alimentaire (Che & Chen, 2002).

2.3 Aux États-Unis

Au total, l'insécurité alimentaire touche 35,5 millions de personnes aux États-Unis, dont 12,6 millions d'enfants (Nord, Andrews, & Carlson, 2007). Au cours de l'année 2006, 10,9 % des ménages ont fait face à l'insécurité alimentaire à un certain moment. Parmi eux, 6,9 % ont eu recours à des stratégies pour éviter un déséquilibre dans leur alimentation : diète moins variée, programme d'assistance gouvernementale, banque de dépannage d'urgence. Le tiers de ces ménages (4 %) présentait au moins un adulte qui a dû réduire sa consommation à différents moments de l'année en raison d'un manque de ressources, principalement financières.

2.4 À l'échelle mondiale

Sur la planète, un être humain sur sept est sous-alimenté. Deux milliards de personnes souffrent de sous-alimentation chronique et 18 millions meurent chaque année de pathologies liées à la faim (Millstone & Lang, 2003). En 1996, le Sommet mondial de l'alimentation avait fixé le but de réduire de moitié le nombre d'individus en situation de sous-alimentation d'ici 2015. Dix ans plus tard, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) fait le constat qu'aucun progrès n'a été réalisé en ce sens (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2007).

2.5 Limites des enquêtes

Les résultats des enquêtes nationales sont limités car elles n'incluent pas les sans-abri, les Autochtones vivant dans les réserves indiennes, les résidents des collectivités éloignées et les allophones. De plus, la définition de l'insécurité alimen-

taire, établie dans un contexte d'insuffisance financière, pourrait sous-estimer la proportion de personnes qui présentent d'autres facteurs de risque (problèmes de santé, incapacités, déficits fonctionnels). Finalement, le seuil d'insécurité, pourtant déterminé à partir d'énoncés semblables, diffère d'un pays à l'autre. Il serait plus conservateur aux États-Unis qu'au Canada. Finalement, la fréquence, la durée ou la chronicité de l'insécurité alimentaire demeurent inconnus.

2.6 Conditions à risque

L'insécurité alimentaire est largement attribuable au faible revenu et à l'insécurité financière. Elle peut aussi être exacerbée par d'autres facteurs comme l'état de santé de la mère et le nombre élevé d'enfants au sein du ménage (McIntyre, Walsh, & Connor, 2001). Au Canada, la prévalence d'insécurité alimentaire serait plus élevée au sein des ménages qui présentent les caractéristiques suivantes : revenu le plus bas (48,3 %) et bas-moyen (29,1 %), prestataires de l'aide sociale (59,7 %) ou CSST/assurance-emploi (29,0 %), ménages autochtones hors-réserve (33,3 %), ménages non propriétaires (20,5 %), personnes seules (13,7 %) ménages avec enfants (10,4 %) (monoparentaux : 22,5 % et féminins : 24,9 %, trois enfants ou plus (15,0 %), au moins un enfant de moins de 6 ans (13,0 %) (Che & Chen, 2002). Dans l'ensemble des ménages ayant l'aide sociale comme principale source de revenu, la prévalence de l'insécurité alimentaire chez les enfants était de 37,8 %. En 1994, les résultats de l'Enquête longitudinale nationale sur les enfants et les jeunes (ELNEJ) rapportaient que les enfants vivant au sein de familles monoparentales dirigées par une femme étaient huit fois plus susceptibles de connaître la faim comparativement à des enfants d'autres types de familles. Les enfants issus de familles prestataires de l'aide sociale étaient treize fois plus susceptibles de connaître la faim que des enfants d'autres familles.

3. Conséquences de l'insécurité alimentaire

3.1 Conséquences sur la santé

Des chercheurs canadiens ont démontré une association entre l'insécurité alimentaire et le fait de rapporter un état de santé mauvais ou faible, une restriction des activités physiques ou diverses conditions chroniques : maladie cardiaque, diabète, haute pression et allergies alimentaires (Vozoris & Tarasuk, 2003). S'alimenter de façon inadéquate peut entraîner des carences en nutriments (zinc, cuivre, phosphore, sélénium, riboflavine, thiamine, magnésium, vitamines A, B-6, B-12, C, D) qui risquent d'affaiblir le système immunitaire et d'augmenter la susceptibilité aux infections (Kirkpatrick & Tarasuk, 2008; Kubena & McMurray, 1996). Un nombre plus important d'individus en situation d'insécurité alimentaire qu'en situation de sécurité seraient aux prises avec des troubles mentaux tels que l'anxiété et la dépression (Kirkpatrick & Tarasuk, 2008). Chez les enfants d'âge préscolaire, on remarque une plus forte prévalence de problèmes de comportement lorsqu'en situation d'insécurité alimentaire (Vozoris & Tarasuk, 2003).

3.2 Conséquences sur les dynamiques familiales

Les conséquences de l'insécurité alimentaire dans les ménages québécois ont été étudiées par Whitaker, Phillips et Orzol (2006), à l'aide d'entrevues de groupes et individuelles. Ces dernières ont permis de mettre en lumière certaines dimensions de la vie des familles qui sont touchées lorsqu'en situation d'insécurité alimentaire. Au niveau physique, les répondants ont relevé avoir ressenti la faim, la fatigue et être plus susceptibles à la maladie suite à un manque d'alimentation. Sur le plan psychologique, les familles ont rapporté le stress associé à la peur de manquer de nourriture, à l'absence de plaisir associé au repas et au sentiment d'enfreindre les normes et valeurs sociales qui y sont rattachées. Des perturbations ont aussi été rapportées au niveau sociofamilial : modification des patrons et rituels associés

au repas (absence de plaisir, renoncement aux invitations à caractère festif, etc.), disruption des dynamiques familiales (colère, irritabilité, tabous, etc.) et modification des moyens d'acquisition et de gestion de la nourriture (crédit, privation, etc.).

3.3 Conséquences sur la société

Selon Hamelin, Habicht et Beaudry (1999), l'insécurité alimentaire engendre des répercussions qui ont un coût social important. Sur le plan physique, la mauvaise nutrition entraîne un retard de croissance et nuit au développement psychomoteur de l'enfant. La fatigue et la faim contribuent à réduire la capacité de concentration et d'apprentissage chez les jeunes et diminuent la productivité chez les adultes. Les personnes mal nourries résistent moins bien aux infections et mettent ainsi plus de temps à guérir, contractent davantage de maladies, séjournent plus longtemps à l'hôpital et entraînent un plus grand nombre de dépenses en soins de santé (Wellman, Weddle, Kranz, & Brain, 1997). Au niveau psychologique, le manque de nourriture renforce le sentiment d'exclusion et d'impuissance des individus. Les habitudes alimentaires reliées à l'insécurité peuvent aussi compromettre la convivialité et la vie sociale. Une situation plus rare mais toutefois plausible : certains individus en situation d'insécurité alimentaire peuvent exprimer publiquement leur révolte et menacer l'harmonie de la communauté.

4. Concept de sécurité alimentaire

Le concept de sécurité alimentaire existe depuis plus d'un demi-siècle. Depuis, il évolue continuellement et se raffine pour prendre en compte un éventail plus large de dimensions. C'est au cours de la décennie 1940-1950 que le concept a pris naissance, reflétant alors uniquement des considérations d'accessibilité physique à la nourriture. La dimension économique de l'accès à la nourriture s'est greffée à la définition du concept vers 1970. Dix années plus tard, le concept de sécurité alimentaire s'est élargi pour reconnaître son impact sur l'individu, en plus de celui déjà associé aux ménages. Plus récemment, on accorde une importance particulière à la qualité et la valeur nutritive des aliments (Hamelin et al., 1999).

En plus d'être en constante évolution, le concept de sécurité alimentaire ne fait pas l'objet d'un consensus clair. La définition la plus largement acceptée fut soumise par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) lors du Sommet mondial de l'alimentation tenu en 1996 :

« La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique 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 ».

Plus récemment, l'Organisation mondiale de la santé (2006) proposait les éléments suivants, essentiels à la sécurité alimentaire :

- Chacun a, à tout moment, les moyens tant physiques qu'économiques d'accéder à une alimentation suffisante pour mener une vie active et saine.
- Les aliments sont produits et distribués d'une manière respectueuse des processus naturels et, par conséquent, durable.
- La consommation et la production d'aliments reposent sur des valeurs sociales qui sont à la fois justes, équitables et morales.
- L'aptitude de chacun à acquérir des aliments est garantie.
- Les aliments proprement dits sont satisfaisants sur le plan nutritionnel et acceptables sur les plans personnel et culturel.
- Les aliments sont obtenus d'une manière qui respecte la dignité humaine.

À la lumière des définitions les plus reconnues, on retient que la sécurité alimentaire n'est pas un concept isolé. Il se déploie au sein d'un ensemble de valeurs et de préoccupations qui touchent les domaines de la santé, de la justice sociale, et de l'environnement.



5. Déterminants de la sécurité alimentaire

Dans un mémoire sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire, l'organisme Équiterre propose cinq catégories de déterminants essentiels à une réelle sécurité alimentaire : l'accès aux aliments, la qualité des aliments, la diversité des aliments, la pérennité du système agroalimentaire et la capacité de prise en charge (Équiterre, 2004). Le présent travail définit chacun des cinq déterminants de façon à introduire divers enjeux de la sécurité alimentaire des familles et certaines ressources pouvant leur être utiles.

5.1 L'accès aux aliments

L'accès aux aliments fait référence à la disponibilité physique des aliments, qui doit être adéquate, stable et assurée, ainsi qu'à l'accessibilité économique de ces aliments pour tous les citoyens (Équiterre, 2004).

– 5.1.1 Accessibilité physique

Il est reconnu que l'environnement alimentaire fait partie des déterminants d'une saine alimentation (Raine, 2005). Une récente étude réalisée par la Direction de la santé publique de Montréal démontre qu'une alimentation saine n'est pas aussi accessible à tous en raison des disparités de l'environnement physique. En effet, les conclusions rapportées par Lise Bertrand (2006) indiquent qu'il y a moins d'épiceries à bannières dans les quartiers défavorisés de Montréal. Les épiceries présentes sont plus petites, et les dépanneurs, deux fois plus nombreux, que dans les quartiers mieux nantis. Une seule exception à cette observation : les secteurs multiethniques comportent davantage de commerces spécialisés. Le prix des aliments serait plus élevé dans les quartiers défavorisés, malgré un choix limité et une qualité plus faible de produits frais. De même, plus la proportion des personnes sur l'assistance sociale est élevée dans un secteur, plus le nombre et la taille des magasins sont faibles. Au Royaume-Uni, on emploie le terme *food deserts* (déserts alimentaires) pour décrire l'abandon des secteurs pauvres des centres-villes par les chaînes d'alimentation (Cummins & Macintyre, 2002).

Au Québec, la proximité représente le premier critère des consommateurs dans le choix d'un magasin d'alimentation. Selon une étude de la Direction de la santé publique de Montréal (Bertrand, 1989), 40 % des citoyens n'ont pas facilement accès à pied (0,5 kilomètres) à des fruits et légumes, aliments pourtant promus par les guides alimentaires et associés à la prévention de nombreux problèmes de santé. La forte majorité des montréalais doit ainsi utiliser un transport motorisé pour avoir accès à un approvisionnement de proximité adéquat. Il en est de même pour les gens qui habitent en campagne. Nombreux sont les individus en situation de faible revenu pour qui les coûts reliés à l'achat et l'entretien d'un véhicule personnel représentent une part trop importante des ressources financières. Les réseaux de transport public sont souvent déficients pour pallier cette situation.

– 5.1.2 Ressources

Pour faciliter l'accès physique à une alimentation saine, deux ressources seront abordées : **le cybermarché et le santropol roulant**.

5.1.2.1 Cybermarché

Depuis 1998, IGA offre la possibilité de faire son épicerie par Internet. Dans une entrevue accordée à l'émission *L'épicerie* (Radio-Canada, 2003), Alain Dumas, directeur des affaires publiques et du commerce électronique chez IGA, explique que le service s'adressait initialement aux jeunes professionnels mais que l'épicerie en ligne rejoint actuellement davantage la famille de quatre personnes (deux adultes, deux enfants). Le site Internet comporte un catalogue qui permet au client de choisir chacun des aliments d'après sa catégorie. La commande peut être envoyée au magasin de son choix, puis livrée à domicile ou cueillie en magasin. Arrivée au magasin, la commande est séparée en plusieurs départements. Le prix des aliments est exactement le

même qu'en magasin. Cependant, l'assemblage et la livraison comportent des frais qui peuvent varier selon le magasin. On alloue entre quatre et six heures pour cueillir sa commande au magasin ou la recevoir à la maison.

5.1.2.2 Santropol roulant.

Le Santropol Roulant est un organisme sans but lucratif issu d'une initiative jeunesse, dont l'activité principale est le service de popote roulante à Montréal (Santropol Roulant, 2006). Sa mission est de combattre l'isolement social et économique entre les générations par le biais de l'alimentation. Par jour, en moyenne 90 repas sont préparés (5 jours / semaine) et livrés en vélo, à pied et en voiture dans différents secteurs de la métropole. Les clients sont référés par les professionnels de la santé et sont majoritairement des personnes en perte d'autonomie : personnes âgées, malades externes, personnes invalides, maladie chronique, personnes atteintes du sida.

– 5.1.3 Accessibilité économique

Inévitablement, la capacité de se nourrir adéquatement varie selon le revenu disponible. Tous les ménages, mais prioritairement ceux à faible revenu, sont pénalisés par l'augmentation constante des dépenses reliées au logement. Le logement représente un poste budgétaire relativement incompressible qui gruge une part démesurée des ressources financières d'une famille : à Montréal, 40 % des ménages locataires consacrent plus de 30 % de leur revenu au loyer (Bertrand, 2006). L'ajustement budgétaire se fait alors au détriment d'une alimentation saine et diversifiée. Les individus disposant d'un faible revenu habitent aussi plus fréquemment en logement et se voient ainsi contraints dans l'espace physique dont ils disposent pour préparer les repas. Leur situation financière peut entraver l'achat d'équipements de cuisine (poêle, four micro-ondes, lave-vaisselle, etc.) et compromettre le plaisir relié à l'expérience culinaire.

– 5.1.4 Ressources

En réponse aux problèmes d'accessibilité économique, de nombreux programmes de distribution de nourriture ont été mis en place. Nous en abordons quelques-uns seulement : **la Fondation OLO, les banques alimentaires, le Club des petits déjeuners du Québec, les Repas à prix modiques, les groupes d'achats économiques et les cuisines collectives**.

5.1.4.1 Fondation OLO

La Fondation OLO a vu le jour en 1991. Aujourd'hui, elle permet à 143 Centres de santé et de services sociaux (CSSS) du Québec d'offrir les suppléments alimentaires OLO aux femmes enceintes dans le besoin. Depuis sa création, la Fondation OLO a permis d'aider près de 150 000 bébés à naître en santé en offrant des oeufs, du lait, du jus d'orange et des suppléments minéralo-vitaminiques aux futures mamans vivant dans une situation difficile.

5.1.4.2 Moisson Montréal

Moisson Montréal (2008) s'appuie sur un réseau de près de 200 fournisseurs agroalimentaires (grossistes, manufacturiers, producteurs agricoles) afin de récupérer des denrées périssables et desservir 207 organismes dispersés sur l'île de Montréal. Cela en fait la plus importante banque alimentaire du Canada en termes de denrées recueillies et distribuées : 674 000 kilos de denrées transitent mensuellement dans un bâtiment de 107 000 pi². À partir des denrées acheminées, ces organismes préparent chaque mois 122 000 sacs de provisions et 540 000 repas, rejoignant ainsi 110 000 personnes dans le besoin.

5.1.4.3 Club des petits déjeuners du Québec

Initié en 1994, le Club des petits déjeuners est aujourd'hui présent dans 225 écoles primaires et secondaires du Québec (Tremblay, 2008). Ce sont 15 000 enfants québécois qui reçoivent un petit déjeuner nutritif avant d'entamer leur journée en classe. Au cours de l'année scolaire 2007-2008, le Club a servi 2 100 000 petits déjeuners.



5.1.4.4 Repas à prix modiques.

Dans la grande région montréalaise, il existe plusieurs restaurants populaires offrant des repas complets (brevage, soupe, plat principal, dessert) à prix modiques (de 3\$ à 5\$). Nommons à titre d'exemple les organismes communautaires : Mon resto St-Michel (arrondissement Villieray - St-Michel – Parc Extension), le Chic Resto Pop dans Hochelaga-Maisonneuve (2008) et le Repas du passant à Longueuil. Ces organismes fournissent une aide importante sur le plan alimentaire mais ont aussi comme mission de contrer l'isolement des personnes démunies.

5.1.4.5 Groupes d'achats.

Les groupes d'achats sont nés d'une volonté de citoyens disposés à mettre en commun des ressources dans le but d'améliorer leur qualité de vie (Fonds communautaire Des Chenaux, 2006). Ils visent essentiellement à réduire les coûts associés aux dépenses alimentaires en diminuant les intermédiaires et en favorisant la proximité du producteur. Cette initiative permet aux individus d'agir localement tout en développant des outils pour prendre en charge leur sécurité alimentaire : connaissances, réseau d'entraide, exercice de la citoyenneté, sentiment d'appartenance. Chaque mois, les participants prennent contact avec les producteurs pour répertorier les produits disponibles. Des listes des produits disponibles sont ensuite transmises aux membres pour qu'ils puissent faire leur commande, moyennant une cotisation annuelle.

5.1.4.6 Cuisines collectives.

Les ateliers de cuisines collectives sont très répandus au Québec. Les participants se rassemblent une ou deux fois par mois pour cuisiner en grande quantité. Une première rencontre sert à planifier les recettes, élaborer une liste d'achats et assurer l'approvisionnement. La deuxième rencontre sert à cuisiner et répartir les portions selon le nombre de personnes à nourrir.

5.2 La qualité des aliments

La qualité des aliments renvoie à la nécessité d'une nourriture saine et nutritive permettant de mener une vie active et de maintenir la santé à long terme. Cela implique la sécurité sanitaire des aliments à court et à long terme, ainsi qu'une valeur nutritive adéquate, mais également la disponibilité d'une variété suffisante, afin de permettre un régime alimentaire équilibré (Équiterre, 2004).

- 5.2.1 Valeur nutritive

5.2.1.1 Transformation et carences alimentaires

De plus en plus, les aliments qui entrent dans la composition de la majorité de nos repas sont transformés. Worthington (2001) cite quatre analyses américaines et britanniques qui font la démonstration du déclin alarmant du taux de vitamines (C, A, E, riboflavine) et minéraux (calcium, magnésium, sodium, potassium, phosphore, fer, cuivre) dans les fruits et légumes au cours des soixante dernières années. La transformation, le transport des aliments sur de longues distances, la spécialisation et la standardisation des cultures ont un impact considérable sur la qualité des aliments que nous consommons et, par conséquent, sur notre santé. La répercussion du recours aux saveurs et colorants artificiels ou à des substances chimiques économiques pour pallier la perte de goût et de couleur des aliments transformés demeure encore méconnues. De nombreuses questions persistent concernant les risques des produits transformés sur la santé. Les contre-indications ou la posologie nécessaire pour obtenir un bénéfice réel semblent malheureusement être secondaires aux opportunités liées à la recherche et développement et à la valeur ajoutée (p. ex. oméga-3). L'utilisation à outrance de la notion de produit santé comme stratégie de marketing est préoccupante, car elle entretient la confusion chez les consommateurs concernant l'adoption d'une diète équilibrée. Une saine alimentation se base pourtant sur la variété, la fréquence, l'équilibre et

non sur l'intégration d'un produit miracle dans la diète (Institut national de santé publique du Québec, 2007).

5.2.1.2 Obésité et modifications des habitudes alimentaires

La prise de poids est un phénomène en progression à l'échelle internationale et auprès de toutes les couches de la population. Selon l'Institut national de santé publique du Québec (2007), le taux d'obésité chez les adultes québécois est passé de 14 % à 22 % entre 1990 et 2004. En 2004, 26 % des enfants et des adolescents canadiens de 2 à 17 ans faisaient de l'embonpoint ou étaient obèses; 8 % étaient obèses. Chez les adolescents de 12 à 17 ans, le taux combiné d'embonpoint et d'obésité a plus que doublé au cours des 25 dernières années, alors que le taux d'obésité a triplé. En 1978, 12 % des jeunes de 2 à 17 ans faisaient de l'embonpoint et 3 % étaient obèses, pour un taux combiné de 15 %. En 2004, le taux d'embonpoint pour ce groupe d'âge s'établissait à 18 % (touchant 1,1 million de jeunes) et le taux d'obésité atteignait 8 % (environ 500 000 jeunes), pour un taux combiné de 26 %.

L'obésité est souvent associée à la modification des habitudes alimentaires qui se reflète dans la composition du panier d'épicerie. Par exemple, la popularité des produits transformés et du prêt-à-manger est montée en flèche ces dernières années, de sorte qu'aujourd'hui près du trois quarts (72,6 %) des Québécois en consomment (Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2000). Au cours des 20 dernières années, on a noté une augmentation considérable de la consommation de diners précuits (470 %) et d'autres préparations alimentaires précuites (700 %). Malgré les apparences, ces aliments ne présentent pas toujours une qualité nutritionnelle adéquate. Par exemple, la relation entre la consommation excessive en sel et l'hypertension artérielle est un facteur de risque majeur de maladies cardiovasculaires (Institute of Medicine, 2004). En 2004, les Canadiens de tous âges avaient un apport quotidien moyen de sodium qui dépassait largement l'apport maximal tolérable (AMT). De toutes les provinces canadiennes, le Québec est celle où on consomme le plus de sodium par jour ; en moyenne 3 350 mg, alors que l'AMT est établi à 2 300 mg chez les personnes de 14 ans et plus (Garriguet, 2007). La valorisation des grignotines à haute teneur en sel, en gras et en sucre, généralement associée à des habitudes sédentaires comme regarder la télévision ou jouer à des jeux vidéo, a une influence directe sur la prise de poids (Gore, Foster, DiLillo, Kirk, & Smith West, 2003). Une étude américaine démontre que les individus qui regardent la télévision pour plus de deux heures par jour sont plus susceptibles de présenter un indice de masse corporelle plus élevé et de souffrir d'embonpoint ou d'obésité que ceux qui regardent la télévision moins d'une heure par jour (Bowman, 2006). Cette même étude démontre que le fait de regarder la télévision pour plus de deux heures par jour serait aussi relié positivement avec certaines conditions de santé chronique : diabète, hypertension, maladies cardiaques ou cholestérol. Au Québec, en 2004, plus du tiers des enfants de 6 à 11 ans (36 %) passaient plus de deux heures par jour devant l'écran (Shields, 2005). Ces enfants étaient deux fois plus susceptibles de faire de l'embonpoint que ceux dont le temps passé devant l'écran était d'une heure et moins par jour (35 % par rapport à 18 %), et environ deux fois plus susceptibles d'être obèses (11 % par rapport à 5 %). En combinant le temps passé à l'ordinateur ou à jouer à des jeux vidéo, les adolescents passent en moyenne 20 heures par semaine devant l'écran. Les taux combinés d'embonpoint et d'obésité variaient entre 23 % chez ceux dont le temps passé devant l'écran était inférieur à 10 heures par semaine et 35 % chez ceux dont il était de 30 heures et plus par semaine.

L'obésité s'avère très présente chez les personnes en situation d'insécurité alimentaire. D'après les analyses tirées des données de Statistiques Canada, les profils d'achats alimentaires varient en fonction du revenu des individus : moins le revenu est élevé, moins les gens achètent de nourriture et plus le nombre de calories par gramme augmente (Ricciuto & Tarasuk, 2007). Ces dernières seraient plus susceptibles de faire des excès de consommation de nourriture ou de choisir des aliments à forte teneur calorique, souvent moins dispendieux et plus satisfaisants pour calmer la faim. L'achat d'aliments à plus forte teneur en nutriments, dont les fruits et légumes, augmente aussi de façon constante plus le revenu grimpe (Dubois & Girard, 2001). Selon les résultats de l'Enquête de 2004 sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC), manger des fruits et légumes cinq fois par jour diminuerait les risques de faire de l'embonpoint ou d'être obèses chez les enfants et les adolescents (Shields, 2005).

De toute évidence, le poids est une notion qui préoccupe bon nombre d'individus. Un sondage cité par La Presse a montré que 70 % des femmes et 60 % des hommes essaient de perdre ou de contrôler leur poids (Noël, 2008). Le sondage révèle aussi que le tiers des filles de 9 ans tentent de maigrir. Face à ces préoccupations, on observe une hausse constante du marché des produits amaigrissants: il atteint maintenant les 50 milliards par année aux États-Unis. Le journaliste rappelle que l'efficacité de tels produits, services ou moyens amaigrissants (PSMA) est évaluée douteuse par l'Institut national de santé publique du Québec, qui stipule que seule une modification des habitudes de vie permet d'améliorer la santé et de stabiliser le poids de façon saine et durable. Les études démontrent en effet que 85 % à 95 % des personnes ayant perdu du poids l'ont repris, et parfois plus, à l'intérieur des cinq années suivant le programme amaigrissant. En dérégulant l'organisme, les régimes successifs sont eux-mêmes une cause d'obésité.

5.2.1.3 Aliments biologiques

La classification et la certification des aliments et produits biologiques « relèvent d'un système de gestion et de production agronomique basé sur le respect des cycles biologiques, naturels et la protection de l'environnement qui exclut l'utilisation d'engrais synthétiques, de pesticides de synthèse, de régulateurs de croissance, d'antibiotiques, d'hormones, de colorants et autres additifs artificiels, d'irradiation ionisante et d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Quant aux animaux, ils doivent être élevés selon des méthodes favorisant leur santé, leur bien-être et nourris d'aliments biologiques. Le véritable produit biologique, celui qui est étiqueté en tant que tel, doit être composé d'au moins 95 % d'ingrédients biologiques » (Ben Salha & Robitaille, 2005). Sur le plan nutritionnel, les aliments biologiques contiendraient davantage de vitamine C, de magnésium et de phosphore et moins de nitrate que les aliments cultivés de façon conventionnelle (Worthington, 2001). Des recherches ont également démontré qu'ils contiennent plus d'antioxydants naturels susceptibles de protéger contre diverses maladies, dont le cancer (Équiterre, 2005). Au cours des dix dernières années, les ventes de produits biologiques ont augmenté plus rapidement que n'importe quel autre segment de l'industrie alimentaire, soit de 20 % à 30 % par année même s'ils ne représentent que 1 % à 2% du commerce alimentaire de détail. À l'instar du marché mondial, la demande canadienne pour les produits biologiques a rapidement progressé au cours des dernières années à un point tel que l'offre intérieure n'arrive pas à satisfaire la demande (Ben Salha & Robitaille, 2005). La majorité des produits biologiques en vente au Québec et au Canada sont donc importés (85 %).

Selon les sondages effectués par CROP-Équiterre en 2001 et 2003, 60% de la population québécoise a déjà acheté des produits biologiques. Selon une étude canadienne, les principaux

consommateurs de produits biologiques seraient représentés par des femmes de 39 à 57 ans, intéressées par les questions de santé et d'alimentation, soucieuses de leur état de santé et plus fortunées, de même que par la jeune génération, qui se préoccupe de l'environnement (Ben Salha & Robitaille, 2005). Au Québec, le consommateur d'aliments biologiques a un enfant dans 32,7 % des cas, a une scolarité de niveau universitaire dans 55 % des cas, occupe un emploi comme cadre ou professionnel dans 34,5 % des cas, a un revenu dépassant 60 000 \$ dans 46 % des cas et habite Montréal dans 32 % des cas (Équiterre, 2007b). Selon différentes études, les principales motivations pour l'achat de produits biologiques sont, par ordre d'importance, la santé et la sécurité alimentaire, la protection de l'environnement et le goût des produits (Ben Salha & Robitaille, 2005). L'augmentation significative de la demande de produits biologiques dans les dernières années coïncide dans le temps avec l'éclosion de la maladie de la vache folle et avec la propagation des aliments génétiquement modifiés. Au Québec, selon les résultats du sondage CROP-Équiterre en 2003, 31 % des Québécois ont mentionné que la motivation principale pour acheter biologique était leur santé, celle de leurs enfants ou la qualité des aliments. Certains répondants (5 %) ont dit acheter des aliments biologiques pour éviter les engrais chimiques, les pesticides ou les organismes génétiquement modifiés (Équiterre, 2005).

Les principaux obstacles à une plus grande consommation de produits biologiques canadiens sont leur prix, la faible disponibilité des produits et le manque d'information à leur sujet (Ben Salha & Robitaille, 2005). Les produits biologiques coûtent généralement plus cher, de 20 % à 50 % de plus que les produits traditionnels, et ce, pour plusieurs raisons : l'offre est faible par rapport à la demande, la diversité des exploitations ne permet pas de réaliser des économies d'échelle, les manipulations après-récolte sont laborieuses et coûteuses, le réseau de commercialisation et de distribution est inefficace, les coûts de transport sont plus élevés en raison de volumes moins importants (Serecon Management Consulting Inc., 2005).

– 5.2.2 Sécurité sanitaire des aliments

Le 21 mai 2008, le quotidien Le Soleil (Gagné, 2008) rapportait que le Canada se classe au cinquième rang sur un total de 17 pays en matière de sécurité sanitaire et d'information touchant les produits alimentaires. Plus particulièrement, le Canada fait bonne figure lorsqu'il s'agit de retirer de la circulation un produit pouvant représenter un risque pour la santé. Selon Sylvain Charlebois et Chris Yost de l'Université de Regina, le Canada s'impose aussi comme le pays offrant l'accès le plus facile à des informations sur l'alimentation et sur la santé. De toutes les provinces canadiennes, seul le Québec dispose de programme obligatoire de retraçage systématique de la provenance des aliments. Le Canada fait partie des cinq pays qui obtiennent la mention « supérieur » avec la Grande-Bretagne, le Japon, le Danemark et l'Australie. Malgré l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments vendus ici, de nouveaux risques alimentaires apparaissent et entraînent des inquiétudes envers la propagation d'aliments génétiquement modifiés. Les sous-sections suivantes tentent de soulever un certain nombre d'enjeux au sujet de la sécurité sanitaire des aliments.

5.2.2.1 Hormones de croissance, Antibiotiques, Pesticides et Fertilisants

Hormones de croissance et antibiotiques

Les systèmes de production animale modernes utilisent les antibiotiques et autres antimicrobiens pour prévenir la dissémination et les effets de maladies sur le troupeau. Depuis les années 1950, certains producteurs spécialisés utilisent aussi les antibiotiques pour stimuler la croissance des animaux. Ils obtiennent ainsi de meilleurs gains de poids et une diminution des coûts

de production chez les dindons et poulets à griller, les porcs, les veaux, les bovins de boucherie et les génisses laitières de remplacement (Klotins, 2006). Très peu de connaissances sont encore disponibles au sujet des impacts potentiels de l'ajout d'antibiotiques et d'hormones de croissance dans l'alimentation animale. On craint surtout la prolifération de bactéries résistantes qui peuvent infecter les humains, laquelle peut s'accroître avec l'usage continu et généralisé des antibiotiques comme stimulateurs de croissance (Organisation mondiale de la santé, 2003). Chez les animaux, comme chez les humains, la résistance aux antibiotiques limite les possibilités de traitement, retarde la guérison et s'accompagne d'une augmentation des dépenses de santé. Certains chercheurs rapportent toutefois des avantages reliés à l'utilisation d'hormones de croissance. Le 2 juillet dernier, La Presse (Perreault, 2008) citait les résultats d'une nouvelle étude américaine, parue dans la revue *Proceedings of the National Academy of Sciences*. Cette étude affirme que les vaches qui prennent une hormone de croissance controversée, la somatotropine bovine recombinante (STbr), contribuent à la lutte contre les changements climatiques. Selon les auteurs, l'utilisation de cette hormone auprès d'un million des 9,2 millions de vaches des États-Unis permet d'augmenter la production laitière de 15 % et équivaut à enlever 400 000 voitures des routes. Au Canada, la STbr n'est pas autorisée quoique les produits laitiers américains qui en contiennent ne sont pas interdits d'importation. Selon Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, il n'y aurait pas de risque pour la santé humaine, mais il en résulterait des problèmes vétérinaires plus fréquents.

Pesticides et fertilisants

L'utilisation de pesticides et de fertilisants est aujourd'hui pratique courante en agriculture conventionnelle. Elle présente des avantages du point de vue des coûts, de l'efficacité, de la disponibilité et de la commodité. Cependant, l'utilisation de pesticides dans l'agriculture engendre un cercle vicieux. En effet, la monoculture, technique encouragée par la spécialisation de l'agriculture, encourage l'invasion des parasites; un phénomène d'autoprotection naturelle contre le déséquilibre engendré par l'intervention humaine. Les agriculteurs recourent aux pesticides et aux engrais pour contrer artificiellement ce déséquilibre. Avec le temps, les organismes nuisibles deviennent résistants aux pesticides et obligent l'application de produits de plus en plus puissants dont les conséquences inquiètent. De tous les fruits et légumes importés en sol québécois, moins de 1 % subissent les tests de dépistage. Sur ces petits échantillons, on en rapporte un nombre inquiétant qui contient des résidus. Dans son livre, Laure Waridel (2003) cite les résultats d'une étude rapportée par le magazine *Protégez-vous*, en mai 2000. On y indique que 35 % des fruits et légumes dépistés contiennent des résidus de pesticides. De ce pourcentage, 13 % étaient des résidus de pesticides dangereux et 4 % contenaient des résidus multiples. Seulement 3 % violaient les normes établies par Santé Canada. On critique le fait qu'ils soient évalués individuellement alors qu'ils se présentent sous forme de cocktail dans l'environnement. De plus, les normes d'acceptabilité sont définies sur la base des quantités requises sur le plan des opérations agricoles ou établies en fonction des effets potentiels sur la santé d'un adulte moyen. Les enfants sont particulièrement vulnérables à l'exposition aux pesticides en raison de l'immaturation de leur système immunitaire. Jusqu'à 80 % de leur charge corporelle en pesticides serait due à l'exposition alimentaire (National Research Council, 1993). Malheureusement les normes d'acceptabilité ne tiennent pas compte de la vulnérabilité des enfants, des femmes enceintes ou qui allaitent, des personnes âgées ou à la santé fragile.

5.2.2 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Selon des données de 2005, les OGM sont présents au Québec dans 41 % des superficies cultivées de soja, 44 % des superficies totales de maïs pour l'alimentation animale et près de 95 % des superficies ensemencées de canola (Commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, 2008). Une grande partie des aliments du garde-manger des familles québécoises sont à base de maïs, de soja et de canola provenant de plantes modifiées génétiquement. Selon Santé Canada, 60 % à 75 % des aliments transformés vendus dans nos épiceries contiendraient des ingrédients génétiquement modifiés à l'insu du consommateur (Institut national de santé publique du Québec, 2001). Par exemple, le soja modifié génétiquement est un aliment riche en protéines, peu coûteux, facilement accessible est utilisé dans 60 % des aliments préparés en industrie : huile à salade, margarine, mayonnaise, aliments pour bébé, crème glacée, etc.

Enjeux entourant les OGM

Le cas du « Golden Rice » illustre bien les enjeux reliés aux organismes génétiquement modifiés. En Asie, le riz poli, compose l'essentiel du régime alimentaire des habitants. Ce riz est pauvre en bêta-carotène, une substance qui se transforme en vitamine A à l'intérieur du corps humain. Près d'un demi-million d'enfants dans les pays en voie de développement souffrent d'une carence en vitamine A entraînant parfois la cécité et la mort. Le « Golden Rice » est un riz modifié génétiquement et doté d'une teneur accrue en bêta-carotène. Chez les partisans du « Golden Rice », on y voit un remède miracle contre la cécité auprès des populations asiatiques. Pour les critiques, on prétend plutôt que les carences actuelles en vitamine A sont causées par la destruction de la biodiversité provoquée par l'industrialisation de l'agriculture.

Un autre exemple illustrant les enjeux relatifs aux OGM : les semences de Monsanto. Elles constituent la majeure partie des OGM actuellement en culture et permettent un meilleur rendement des semences (soja, maïs, canola, coton) en ayant recours à différentes technologies. L'une d'entre elles, la technologie traitoir inhibe des caractères tels que la date de la floraison ou la résistance aux maladies afin qu'ils ne puissent s'activer que par l'utilisation de certains produits chimiques. Ils peuvent ainsi représenter un net avantage sur le plan de la productivité. Toutefois, leur dépendance envers les produits chimiques oblige les agriculteurs à déboursier davantage pour se procurer l'herbicide préconisé pour accompagner les semences. Une autre technologie intitulée Terminator, dont l'adoption prochaine fait l'objet de multiples controverses, rendrait la seconde génération de graines stériles. Parce qu'elle est stérile, la graine Terminator est perçue comme un moyen efficace d'empêcher les gènes des OGM de se répandre dans l'environnement et contaminer les plants indigènes. Toutefois, à l'instar de la technologie traitoir, les agriculteurs se voient dans l'obligation de demeurer fidèles au producteur de semences.

En 1997, le United States Patent and Trademark Office a reconnu un brevet à la compagnie multinationale Rice Tec pour la création d'une nouvelle variété de riz basmati à partir de plantes indigènes du Punjab (basmati 867). Le brevet Rice Tec couvre maintenant toutes les variétés de riz basmati croisées partout dans l'hémisphère ouest. Pour faire face à la concurrence, les paysans indiens doivent ainsi recourir à l'agriculture industrielle à haut rendement et acheter ces semences au prix fort à la multinationale. En vertu de la loi, les paysans n'ont pas le droit de conserver des grains pour la saison suivante puisque cette variété de riz est reconnue comme une propriété privée. Un appel au boycott est lancé par des groupes de pressions, dont fait partie le Basmati Action Group (BAG), qui dénoncent le « biopiratage » de la compagnie Rice Tec ou plutôt, le vol de connaissances indigènes, de la capacité créatrice de la nature et la prétention des corporations d'avoir inventé un produit pourtant issu d'un long héritage culturel.

Avantages et inconvénients

Parmi les avantages que l'on confère aux OGM, l'augmentation du rendement des cultures et l'aide alimentaire aux populations en expansion sont fréquemment mentionnés. Des plantes cultivées pourront être modifiées pour pousser dans tous types de climats (p. ex. régions arides ou à salinité élevée). De plus, la teneur en éléments nutritifs pourrait être accrue dans les plantes vivrières de base et des vaccins seraient produits à meilleur marché. L'industrie transgénique soutient aussi que les OGM permettront de réduire l'utilisation de pesticides et contribueront à la sauvegarde de l'environnement (Institut national de santé publique du Québec, 2001). Du point de vue des désavantages, on note des risques potentiels sur la santé humaine : allergies, résistance de bactéries pathogènes aux antibiotiques, cancers, etc. En plus des risques sur la santé, la prolifération dans la nature des OGM (ou pollution génétique) pourrait engendrer des désastres du point de vue écologique. Sur le plan international, on peut appréhender les conséquences de la substitution des plantes traditionnellement importées des pays en voie de développement par les OGM cultivés dans le monde développé. On critique aussi le fait que la recherche sur les OGM ne s'oriente pas en priorité vers les besoins des pauvres mais encourage plutôt les monopoles existants. De plus en plus, les agriculteurs deviendront tributaires des compagnies de biotechnologie pour l'approvisionnement en semences coûteuses.

– 5.2.3 Ressources

Les ressources suivantes sont des exemples d'initiatives touchant divers groupes de la population dans le but de favoriser une meilleure qualité de leur alimentation: **les garderies bio, le Défi Santé 5/30, le groupe Biotech Action Montréal, l'étiquetage volontaire.**

5.2.3.1 Garderies bio

Le projet « Garderie bio » vise à faciliter l'approvisionnement des centres de la petite enfance (CPE) en aliments biologiques et locaux ainsi qu'à sensibiliser les enfants et les adultes autour d'eux aux diverses facettes de l'activité agricole et à ses liens avec la santé et l'environnement (Équiterre, 2007b). De nombreuses activités pédagogiques (visites à la ferme, ateliers de discussion), une mallette pédagogique « Ça grouille dans mon jardin écologique », un guide « Pourquoi et comment devenir une garderie bio » sont mis à la disposition des CPE du Québec qui désirent reproduire le modèle expérimenté lors du projet pilote.

5.2.3.2 Défi Santé 5/30.

Le Défi Santé 5/30 est une initiative de l'Institut de cardiologie de Montréal et de la Société canadienne du Cancer, en partenariat avec le gouvernement provincial, les directions régionales de santé publique et les agences de la santé et des services sociaux. Cette activité de promotion de la santé vise à encourager les familles québécoises à manger au moins 5 portions de fruits et légumes par jour et à bouger au moins 30 minutes et ce, pendant 6 semaines (ACTI-MENU, 2008). En 2008, l'activité a compté plus de 100 000 participants inscrits sur Internet.

5.2.3.3 Biotech Action Montréal.

Biotech Action Montréal (BAM) est un groupe de travail du GRIP-UQÀM qui vise l'information et la sensibilisation du public (conférences, kiosques, pétition, entrevues, panels, etc.) à la problématique des organismes génétiquement modifiés (OGM), principalement dans le domaine des aliments transgéniques (Biotech Action Montréal, 2000). BAM regroupe des citoyens(nes) oeuvrant à promouvoir la participation de la collectivité au débat entourant les OGM, leur implication pour le génie génétique et leur incidence sur l'environnement, la santé et la société par l'éducation et l'action populaire ainsi que la recherche publique.

5.2.3.4 Étiquetage volontaire.

Pour l'instant, il n'existe au Canada aucune norme particu-

lière visant à rendre l'étiquetage obligatoire pour les aliments avec OGM. En vertu de la Loi sur les aliments et drogues, Santé Canada exige l'étiquetage obligatoire de l'aliment génétiquement modifié et de tout autre aliment seulement s'il y a un risque pour la santé, si une substance allergène est présente ou s'il y a eu un changement dans la composition de l'aliment. En adoptant l'étiquetage « volontaire » des OGM en avril 2004, le gouvernement fédéral n'a pas facilité la tâche des consommateurs. En effet, pour que les étiquettes puissent leur être utiles, il faut être bien informé sur la façon de les lire. Laure Waridel (2003) rappelle que l'origine des aliments est déterminée par l'endroit où l'on a déboursé le plus pour obtenir le produit final. En effet, pour qu'un produit porte la mention « Produit du Canada » ou « Fabriqué au Canada », il faut qu'au moins 51 % du total des coûts directs de production ou de fabrication aient été dépensés au Canada (ingrédients, emballage, main d'œuvre). Le programme « Aliments Québec » indique plutôt que les aliments désignés ont été produits dans la province ou qu'au moins 50 % des coûts de production ont été dépensés ici. L'allégation « naturel » est synonyme de « ne contient aucun additif alimentaire, élément nutritif, agent aromatisant, additif accidentel ou contaminateur ajouté » alors que le terme « pur » ne doit pas être utilisé sur les étiquettes ou en rapport avec un aliment qui est un mélange, un composé, une imitation, un succédané ou qui contient un agent de conservation, agent antimousse ou colorant. De nombreux organismes sont aujourd'hui accrédités sous le vocable « bio » : Garantie Bio/Écocert, OCIA-Québec, Québec Vrai, Quality Assurance International (QAI), Farm Verified Organic (FVO), Vérifié biologique (OCPP/Pro-Cert Canada).

5.3 La diversité des aliments

La diversité des aliments reflète la nécessité d'un système alimentaire suffisamment varié pour permettre de satisfaire les préférences alimentaires de tous, afin de respecter les normes sociales et culturelles, ainsi que la dignité humaine (Équiterre, 2004).

– 5.3.1 Uniformité de l'offre

Au Québec, comme aux États-Unis et en Europe, on retrouve à peu près le même type d'aliments dans les épiceries tout au long de l'année. Malgré l'existence de milliers de variétés, certains aliments sont préférés à d'autres car ils présentent des caractéristiques plus intéressantes sur le marché mondial : productivité, uniformité, résistance à l'emballage et au transport, durée de conservation (Waridel, 2003). La pomme Délicieuse rouge en est un bon exemple. Peu importe qu'elle soit moins savoureuse que d'autres variétés traditionnelles, on la commercialise car elle est plus attrayante et résiste mieux au transport. Avec la spécialisation agricole, on assiste également à la disparition du patrimoine alimentaire de l'humanité, à la standardisation des aliments, à l'homogénéisation des goûts et des habitudes alimentaires. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que 75 % des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900.

– 5.3.2 Spécialisation, intensification, monoculture

À la suite de la Deuxième Guerre mondiale, l'agroalimentaire québécois a pris le virage de l'industrialisation, communément appelée « révolution verte ». Cette industrialisation avait pour objectif d'augmenter la productivité et la compétitivité des fermes québécoises par la concentration, la spécialisation et l'intensification de sa production : mécanisation et nouvelles techniques agricoles (sélection de variétés de plantes et de races d'animaux à fort potentiel de rendement, engrais et pesticides chimiques, aliments concentrés pour le bétail, maîtrise de l'irrigation et du drainage des terres, etc.) (Équiterre, 2005). Graduellement, la machinerie a remplacé le travail manuel. Les agriculteurs sont devenus dépendants des ressources et technologies venant de

l'extérieur telles que le pétrole, les semences à haut rendement, les pesticides, les engrais chimiques et, plus récemment, les ordinateurs et l'équipement de fine pointe. De 1961 à 1992, la population mondiale a augmenté de 75 %, alors que la production agricole a augmenté de 105 % (M.-C. Morin, 1999). Les gains de productivité ont entraîné une très forte baisse des prix agricoles : selon les produits, ces prix ont été divisés par 2, 3 ou 4 au cours de la seconde moitié du 20^e siècle (Mazoyer & Roudart, 2002). Face à cette pression, les agriculteurs ont répondu en réduisant leurs coûts de production, en augmentant leur production pour répartir les coûts du travail sur de plus grandes superficies et en compensant la perte de revenu en travaillant à l'extérieur de leur ferme (Vorley, 2003). L'augmentation de la productivité entraîne une chute des prix qui a de lourdes conséquences pour les producteurs (Équiterre, 2005). En 1951, alors que 140 000 fermes nourrissaient le Québec, la commission Héon recommandait l'élimination de 100 000 d'entre elles, alors jugées trop petites et pas assez productives. De façon graduelle, les grands exploitants ont été favorisés par le système de soutien à l'agriculture au détriment des petits agriculteurs (Équiterre, 2005).

– 5.3.3 Ressource

Pour favoriser une plus grande diversité de produits dans l'alimentation, les québécois de différentes régions peuvent souvent compter sur les marchés publics locaux.

5.3.3.1 Marchés publics

À Montréal, on retrouve quatre principaux marchés publics (Atwater, Jean-Talon, Lachine et Maisonneuve) ainsi que quatorze marchés de quartier : Mont-Royal, Papineau, Rosemont, Square Cabot, Square Dorchester, Square Phillips, Square St-Louis, Square Victoria, Place Jacques-Cartier, Place Pasteur, Place d'Armes, Jean-Brillant, Côte-des-Neiges, Marché St-Jacques. Tous présentent les étalages de produits horticoles et maraîchers provenant de la région : fruits et légumes, viandes, poissonnerie, fromages, pains.

5.4 La pérennité du système agroalimentaire

La pérennité du système alimentaire fait référence à la nécessité pour celui-ci de procurer des aliments de qualité, diversifiés, en quantité suffisante pour tous, en tout temps. La sécurité alimentaire exige du système agroalimentaire qu'il ait un caractère durable, c'est-à-dire qu'il puisse répondre aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs. Cela nécessite donc que le système agroalimentaire maintienne la santé des écosystèmes ruraux, la fertilité des sols agricoles et qu'il limite sa dépendance aux fluctuations économiques et politiques extérieures (Équiterre, 2004).

– 5.4.1 Transport et gaz à effet de serre (GES)

Le commerce international des aliments a quadruplé en tonnage depuis le début des années 1960. Selon une étude du Worldwatch Institute (Halweil, 2002), le trajet moyen parcouru par un aliment, du champ à la table, se situe entre 2500 et 4000 km; l'équivalent de la distance Montréal-Orlando (Floride). Une grande proportion du commerce international des aliments qui se pratique aujourd'hui serait inutile : plusieurs pays importent de grandes quantités de denrées qu'ils produisent eux-mêmes en abondance. Par exemple, au cours de l'an 2000, le Québec a exporté plus de 7000 tonnes de pommes fraîches et en a importé le double (Pirog, Van Pelt, Enshayan, & Cook, 2001). Les gaz émis par le transport des marchandises (dioxyde de carbone, fréons, ozone, oxyde nitreux, méthane) forment une couche dans l'atmosphère qui agit comme les parois d'une serre et laisse pénétrer les rayons du soleil sans permettre à la chaleur d'en sortir. Cette couche de gaz est de plus en plus dense, au point où elle en dérègle le climat : plus grande variabilité climatique, fonte des glaciers, modification des mouvements migratoires, propagation des maladies tropicales de plus en plus au Nord (Commission sur

l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, 2008).

– 5.4.2 Phénomènes naturels

En 2007, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) dressait un bilan alarmant sur l'état de l'environnement. Les principaux points sont repris et explicités ci-dessous. (Programme des Nations Unies pour l'environnement, 2007)

1) La surface de la terre se réchauffe à un rythme accéléré, provoque la fonte de la neige et de la glace et contribue à l'augmentation du niveau moyen de la mer;

au cours du siècle dernier, on a enregistré une hausse de 0,74°C de la température moyenne. Les onze années les plus chaudes depuis 1850 ont été enregistrées ces 12 dernières années (entre 1995 et 2006). Le réchauffement terrestre se traduit par des phénomènes météorologiques imprévisibles, parmi lesquels les cyclones tropicaux dévastent les récoltes. En réchauffant, l'eau de mer risque de s'infiltrer dans les nappes aquifères des zones côtières et de rendre le sol trop salin pour l'agriculture, tout en réduisant les réserves d'eau potable (Millstone & Lang, 2003).

2) Les sols se dégradent sous l'effet de changements climatiques et d'une utilisation non durable des sols;

au cours des 40 dernières années, la planète a perdu plus du tiers de ses sols arables à cause de l'érosion, et nous continuons à en perdre 10 millions d'hectares par année; l'équivalent de 17 fois leur capacité de se régénérer. Au Québec, 90 % des terres sous culture intensive connaîtraient des problèmes de dégradation : érosion, compaction et perte de matières organiques (Waridel, 2003), notamment en raison de la surfertilisation en phosphore et en potassium, la diminution de la teneur en matière organique des sols et de l'acidification reliée à l'utilisation d'engrais.

3) La désertification s'accroît et affecte directement plus de 250 millions de personnes et menace plus de 4 milliards d'hectares, soit le tiers de la superficie des terres émergées du globe;

le déclin qui a affecté les forêts de la zone tempérée s'est inversé, avec une augmentation annuelle de 30 000 km² en moyenne entre 1990 et 2005. La déforestation des tropiques, quant à elle, s'est poursuivie au rythme annuel de 130 000 km².

4) La disponibilité en eau douce par habitant diminue à l'échelle mondiale et l'eau contaminée constitue le principal facteur environnemental responsable de maladies et de décès humain;

la quantité et la qualité de l'eau, de même que sa distribution géographique et saisonnière, est très variable à travers le monde. De toutes les terres cultivées dans le monde, 18 % sont irriguées et fournissent 35 % des récoltes mondiales (Millstone & Lang, 2003).

5) les écosystèmes aquatiques continuent d'être sévèrement exploités, menaçant la durabilité des approvisionnements en nourriture et la biodiversité;

les prises annuelles de poissons subissent d'importants déclinés causés par la surpêche persistante. Les captures maritimes proviennent majoritairement de zones de plus en plus au large et profondes dans les océans et de plus en plus bas dans la chaîne alimentaire.

6) La majorité des espèces sauvages diminuent;

certaines animaux, insectes ou plantes migrent vers le Nord afin de bénéficier d'un climat qui leur convienne davantage. La disparition comme la migration de certaines espèces peuvent avoir des impacts considérables sur la production agricole.

– 5.4.3 Détournement des produits alimentaires

5.4.3.1 Agrocarburants

Il existe différents types d'agrocarburants. L'éthanol est sans doute le plus connu. Sa production requiert la culture de plantes sucrières (cannes à sucre, betteraves) et celle des plantes amylacées (blé, maïs). Les Esters méthyliques d'huiles végéta-

les (EMHV) sont des agrocarburants issus d'huiles végétales obtenues à partir d'autres sources : tournesol, soja, palme, colza. Sur le plan mondial, l'éthanol est plus utilisé que les EMHV, la consommation des seconds valant à peu près le dixième de celle du premier. Au cours des dernières années, la croissance annuelle de la production mondiale d'agrocarburants a été d'environ 15 %. La hausse s'est même accélérée très récemment : entre 2004 et 2005, la production de biodiesel a crû de plus de 60 % (Prieur-Vernat & His, 2007). Au Canada, le gouvernement Harper a récemment annoncé son intention d'ajouter 5 % d'éthanol à base de maïs-grain à l'essence d'ici 2010. Cette mesure, présentée comme étant une solution positive aux émissions de gaz à effets de serre (GES) est remise en question par Guilbeault, Darier et Drizi (2007). Ces derniers prétendent que les estimations de réduction des GES de 40 % annoncées dans le plan fédéral sont exagérément optimistes car elles sont basées sur des modèles de calcul importés des États-Unis et adaptés au Canada. À l'heure actuelle, il y a encore peu d'études canadiennes sérieuses à ce sujet.

Parmi les avantages généralement associés à l'utilisation d'agrocarburants, la diminution des émissions de gaz à effets de serre demeure la plus nommée. Une forte croissance de la demande en agrocarburants serait aussi profitable à la situation des paysans concernés, réduirait la dépendance au pétrole et aux énergies non-renouvelables et permettrait une plus grande valorisation des ressources domestiques. Un article publié par l'organisation GRAIN (2007) met en lumière les principaux désavantages associés à la culture des agrocarburants. On note d'abord que certains pays ont recours à des déforestations massives pour développer la production d'agrocarburants qui engendrent d'importantes quantités de gaz à effets de serre (GES). Par exemple, au Brésil, 80 % des émissions de GES proviennent de la déforestation. De plus, les cultures d'agrocarburants peuvent entrer en concurrence avec les cultures alimentaires et réduire les surfaces consacrées à ces dernières. En plus de réduire la surface disponible, la culture de la matière première consomme des quantités importantes de produits chimiques très énergivores : pesticides, engrais, carburants. Le détournement des quantités de maïs entraîne une hausse des prix à un point tel que les populations pauvres ne peuvent plus se payer le maïs qui est la base de leur alimentation. Dans un mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec, Guilbeault, Darier et Drizi (2007) illustrent cette situation de façon percutante : faire un plein de cinquante litres de bioéthanol nécessite 232 kilos de maïs ; une quantité suffisante pour nourrir un enfant pendant un an. Finalement, notons aussi que la croissance éventuelle de la production d'agrocarburants restreindra davantage l'accès à l'eau, à cause des besoins accrus en irrigation

– 5.4.4 Viabilité de l'agriculture québécoise

Le système alimentaire actuel est responsable de la fermeture de quantités de fermes au Québec et de l'endettement de plusieurs agriculteurs qui investissent dans l'achat d'outils de performance. Depuis 20 ans, et plus particulièrement depuis les dix dernières années, les revenus nets des agriculteurs québécois sont en baisse même si l'aide de l'État s'est accrue. Entre 2001 et 2005, la dette des agriculteurs québécois est passée de 8,1 milliards à 10,4 milliards, soit une progression de 28 %. Pendant cette même période, 5,6 fermes sont disparues chaque semaine (Équiterre, 2007a). En 2002, le revenu net des agriculteurs a chuté à son plus bas depuis 25 ans (Statistiques Canada, 2007). L'augmentation du prix des aliments pour le consommateur n'indique pas nécessairement une hausse profitable du point de vue des producteurs. Entre 1977 et 1998, le prix d'une boîte de Corn Flakes a augmenté de 2,44 \$ alors que le prix revenant aux fermiers pour le même maïs ne s'est accru que de 0,03\$. Pour un

verre de lait vendu 1,50\$ au restaurant, 0,17\$ (8 %) revient aux producteurs; pour un T-bone à 12\$, 1,80\$ (15 %) leur revient; pour un pot de cornichon à 2,99\$, leur part est de 0,12\$ (4 %); et pour un sac de croustilles à 1,59\$, c'est 0,10\$ (6,3%) (Équiterre, 2005). Souvent, le prix que reçoit l'agriculteur est même inférieur aux coûts de production.

Dans son récent rapport, la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec (2008) souligne les tensions auxquelles les agriculteurs québécois doivent faire face :

1) la baisse des revenus agricoles, exacerbée par des crises conjoncturelles comme celles de l'encéphalopathie spongiforme bovine (vache folle) et de la filière porcine tout entière;

2) l'endettement sans précédent des agriculteurs, en partie lié à la recherche de gains de productivité, au prix des quotas ainsi qu'à l'augmentation de la taille des fermes et à la modernisation de celles-ci;

3) la hausse des coûts de certains programmes d'aide financière à la production agricole, dans un contexte où la société doit répondre à d'autres priorités, notamment en matière de santé, d'éducation et d'infrastructure;

4) la difficulté de transférer les fermes à la relève, assombrissant les perspectives d'avenir de la profession;

5) le resserrement des normes environnementales et phytosanitaires, la prise en compte des impératifs du développement durable et l'expression de nouvelles exigences sociétales, qui ont pour effet de faire grimper les coûts de production au-delà de ce que les marchés sont prêts à reconnaître;

6) la perte de confiance d'une certaine proportion de citoyens et de consommateurs à l'égard de la production agricole et de tout le secteur agroalimentaire, accusés de poursuivre des activités polluantes et d'accorder une importance trop grande aux gains économiques à court terme, au détriment de la qualité des aliments produits et de l'environnement;

7) les pressions exercées, notamment à l'Organisation mondiale du commerce (OMC), en faveur d'une plus grande ouverture des marchés agricoles, ce qui déstabiliserait les productions québécoises assujetties à la gestion de l'offre. Les autres productions sont de plus en plus exposées à la concurrence internationale résultant de la mondialisation;

8) la montée inquiétante de la détresse psychologique en milieu agricole, phénomène méconnu jusqu'à tout récemment chez les agriculteurs;

9) les faibles perspectives de croissance et de développement au Québec du secteur de la transformation alimentaire, qui fait face à des problèmes de plus en plus aigus de capitalisation, d'approvisionnement, de productivité et de disponibilité de main-d'oeuvre, dans un contexte d'accroissement de la concurrence étrangère;

10) les modes d'organisation et le très haut niveau de concentration qui caractérisent la distribution alimentaire, ce qui soulève des inquiétudes quant à l'accessibilité des produits québécois aux réseaux de distribution.

– 5.4.5 Développement durable

La pérennité du système agroalimentaire doit reposer sur des stratégies de développement durable, par lesquelles on entend répondre aux besoins du présent sans compromettre ceux des générations futures. La machinerie, les conditions de travail, les engrais synthétiques et les monocultures causent de dommages irréversibles à bien des égards (Équiterre, 2005). Dans la Loi sur le développement durable, le gouvernement du Québec poursuit des objectifs explicites en la matière : maintenir l'intégrité de l'environnement pour assurer la santé et la sécurité des communautés humaines et des écosystèmes qui entretiennent la vie; assurer l'équité sociale pour permettre le plein épanouissement de toutes les femmes et de tous les hommes, l'essor

des communautés et le respect de la diversité; viser l'efficacité économique pour créer une économie innovante et prospère, écologiquement et socialement responsable (Commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, 2008). Cependant, au niveau légal, la loi 184 sur la protection du territoire et des activités agricoles donne encore préséance au droit de produire des agriculteurs sur le droit à un environnement sain de l'ensemble des citoyens.

– 5.4.6 Ressources

Parmi les ressources susceptibles de favoriser la pérennité du système agroalimentaire, nous proposons l'**agriculture soutenue par la communauté**, les **marchés de solidarité régionale** et le **commerce équitable**.

5.4.6.1 Agriculture soutenue par la communauté

L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) est une formule par laquelle des citoyens(nes) deviennent partenaires d'une ferme biologique locale en achetant une part de la récolte en début de saison. Ceci permet à l'agriculteur de planifier sa saison et de pratiquer une agriculture diversifiée et saine. En retour, le fermier s'engage à livrer, à chaque semaine, des paniers de fruits et légumes variés et frais à un point de livraison dans le quartier où habitent ses partenaires (Équiterre, 2005). Contrairement aux grandes fermes dont les dépenses pour l'achat d'équipement de pointe et de produits chimiques bénéficient plutôt aux multinationales agrochimiques, situées à l'extérieur de la région (souvent américaines), les petites et moyennes fermes s'approvisionnent davantage localement et leurs dépenses sont réinvesties à l'intérieur de la communauté, principalement en salaires.

5.4.6.2 Marchés de solidarité régionale

Le marché de solidarité favorise l'achat local, un principe au cœur du développement durable. En y participant les habitants de la région de Québec et de l'Estrie (Sherbrooke, Magog) s'approvisionnement de produits provenant des agriculteurs locaux par le biais d'Internet. La liste de tous les produits est accessible en ligne. Dans la région de Sherbrooke, plus de 500 membres placent leur commande chaque semaine (Les AmiEs de la Terre de l'Estrie, 2008). Il en coûte 20 \$ pour faire partie du groupe d'achats et 15 % des achats est ajouté à chaque facture pour couvrir les frais d'exploitation. Les produits offerts au Marché (entre 200 et 1300 selon l'endroit) proviennent d'une vingtaine de producteurs. Le contact direct avec les agriculteurs permet de connaître la provenance des aliments et d'influencer des pratiques agricoles en soutenant financièrement une agriculture écologiquement et socialement viable.

5.4.6.3 Commerce équitable

Le commerce équitable s'appuie sur des principes d'éthique sociale et environnementale. Les acheteurs s'approvisionnent directement à des coopératives de petits producteurs ou à des associations de travailleurs organisés démocratiquement. Des ententes sont prises à l'avance entre acheteurs et vendeurs afin d'assurer, au-delà des cours de la Bourse et de la spéculation, un prix décent aux paysans et aux travailleurs. L'utilisation du terme « équitable » n'est pas réglementée au Canada. Le seau de certification de Transfair Canada est régi par le Fair Trade Labelling Organization (FTLO) qui établit les normes de certification équitable et surveille leur application. Pour recevoir la certification, les producteurs doivent être organisés de manière démocratique et réinvestir une partie des bénéfices dans des projets de développement communautaire. Ils doivent pratiquer une agriculture durable. Les acheteurs doivent fournir des prêts à faibles taux d'intérêt aux organisations qui le demandent. Le commerce doit être le plus direct possible et favoriser le développement de relations à long terme.

5.5 La capacité de prise en charge

La capacité de prise en charge réfère non seulement à la

capacité économique des citoyens de prendre en charge leur alimentation, mais également à l'accès des citoyens à des informations simples et fiables permettant de faire des choix alimentaires éclairés. La capacité de prise en charge des citoyens fait également référence à la capacité associative des citoyens et à leur capacité de dépasser le rôle de consommateur en investissant les différents maillons de la chaîne agroalimentaire afin de prendre en main leur sécurité alimentaire individuelle et collective (Équiterre, 2004).

– 5.5.1 Savoir culinaire et alimentaire

Les choix alimentaires sont en grande partie déterminés par l'étendue de la culture alimentaire des individus (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2007). Moins on connaît la diversité des aliments disponibles, moins on sait comment les apprêter, plus on est susceptible d'être contraint à une alimentation de seconde classe. Pour certains jeunes, la réalité du milieu familial limite la possibilité de développer des habiletés sur le plan de l'alimentation. Le stress et la fatigue ressentis pas les parents qui doivent concilier travail et vie familiale peut entraîner une dégradation des habitudes de vie ainsi qu'une diminution de la socialisation à l'extérieur comme à l'intérieur de la famille (St-Amour, 2005). Avec le désinvestissement dans la préparation des repas, les opportunités de transmission d'habiletés dans la famille se font rares.

– 5.5.2 Ressources

Les ressources ciblant le développement de la capacité de prise en charge de sa sécurité alimentaire se font rares. Nous présentons ici deux ressources particulièrement prometteuses sur ce plan : **La tablée des chefs** et les **Jardins communautaires**.

5.1.2.1 La tablée des chefs

Fondée en 2002, *La tablée des chefs* est un organisme qui mise sur l'implication communautaire des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec afin de fournir des repas aux personnes de milieux défavorisés. En plus de s'impliquer dans la redistribution de surplus alimentaire, La Tablée des Chefs soutient le transfert des connaissances culinaires vers les milieux défavorisés. Chaque été, le camp culinaire Taillevent regroupe 250 jeunes dans les Laurentides, où ils passent une semaine de sensibilisation à l'activité physique et à la nutrition et suivent une formation culinaire en compagnie de personnalités des milieux sportifs et culinaires. Des ateliers culinaires et de nutrition, les Ateliers du frère Toc, sont aussi offerts gratuitement aux adolescents provenant de milieux défavorisés. Pendant 24 semaines, les jeunes sont sensibilisés aux règles de base en alimentation et développent leur autonomie culinaire dans un cadre parascolaire.

5.1.2.2 Jardins communautaires

À Montréal, c'est en 1975 qu'a débuté le programme municipal des jardins communautaires. Aujourd'hui, ce sont dix-huit arrondissements de la ville de Montréal qui mettent à la disposition des citoyens 97 jardins communautaires (environ 8 200 lots) à des fins de jardinage (Ville de Montréal, 2008). Dans certains arrondissements, un animateur horticole visite régulièrement le jardin afin de prodiguer des conseils aux jardiniers. Certains arrondissements offrent aussi des lots adaptés pour les personnes à mobilité réduite. Du matériel de base est généralement fourni aux jardiniers : terre, alimentation en eau, remise ou coffre à outils, tables, clôtures, etc.

6. Solutions durables à l'insécurité alimentaire

À partir des études qu'elle a réalisées, Lynn McIntyre, professeure à l'Université Dalhousie en Nouvelle-Écosse, maintient que les gens pauvres manquent d'argent pour acheter de la nourriture car le budget associé à cette dépense est flexible, contrairement aux coûts du logement ou des factures mensuelles. De nombreux facteurs peuvent amener une famille vulnérable à souffrir de la faim : augmentation des loyers et des coûts

énergétiques, nouvel enfant, perte d'emploi, problèmes de santé. La situation des familles vulnérables et fragiles et peut basculer en l'espace de quelques temps. Selon une étude de McIntyre, Walsh et Conner (2001), le revenu familial doit augmenter de 3827\$ afin qu'une famille ne connaisse plus la faim; une perte de 2690\$ suffit cependant pour replonger la famille dans la faim. Depuis les années 1980, au Québec et au Canada, la réponse dominante des politiques publiques à l'insécurité alimentaire est la création de banques alimentaires qui offrent un soutien d'urgence. Plus de 700 000 Canadiens (2,4 % de la population) en bénéficient chaque mois; un chiffre qui a pratiquement doublé au cours des 15 dernières années. Les enfants de moins de 18 ans représentent 41 % des utilisateurs. À elles seules, les banques alimentaires ne suffisent pas pour répondre aux besoins grandissants de la population. Plusieurs personnes dans le besoin n'y ont pas recours et, même si elles le font, leur faim et leur insécurité alimentaire perdurent. Ces banques alimentaires, de même que les programmes de distribution de nourriture représentent des palliatifs offrant une aide immédiate importante, mais ne constituent pas des solutions durables selon McIntyre. La chercheuse propose plutôt de s'attaquer aux déterminants et facteurs de risque qui entraînent l'insécurité alimentaire. Selon son étude, se sortir de la faim dépend d'un seul changement : l'emploi à temps plein de la mère, entraînant l'augmentation du revenu familial. Enrayer complètement l'insécurité alimentaire nécessite ainsi un engagement au niveau des politiques sociales afin de consolider les initiatives élaborées sur le plan local. L'auteur propose les solutions suivantes : augmenter le salaire minimum et les prestations d'aide sociale de manière à couvrir les besoins de base et les coûts supplémentaires à court terme dans le cas de maladies ou d'autres situations qui font grimper les coûts fixes du ménage; protéger les politiques d'assurance-emploi; maintenir et accroître le niveau de protection de l'assurance-médicaments; assurer l'accessibilité à des produits alimentaires de base sains et nutritifs; accroître l'accès à des logements abordables de sorte qu'il reste de l'argent pour la nourriture; faciliter l'accès aux services de garde, aux opportunités de formation et aux programmes d'insertion à l'emploi, spécialement pour les familles monoparentales.

7. Concept de souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire est un concept qui cherche à remplir les conditions de sécurité alimentaire en prônant des conditions sociales et environnementales de production adéquates. Le droit à la souveraineté alimentaire a été développé par l'organisation Via Campesina et porté au débat public à l'occasion du Sommet Mondial de l'Alimentation en 1996. L'organisation soutient que la souveraineté alimentaire est le droit des peuples et des États de définir eux-même leurs politiques agricoles, pour autant que cela ne nuise pas à l'agriculture dans d'autres pays. La souveraineté alimentaire signifie la primauté des droits des populations et des communautés à l'alimentation et à la production alimentaire, au-delà des intérêts du marché. Cela implique le support et la promotion des marchés locaux et des producteurs sur la production destinée à l'exportation et les importations alimentaires (Via Campesina, 2001).

7.1 L'organisation mondiale du commerce

L'Organisation mondiale du commerce (OMC) est un lieu où les gouvernements s'occupent des règles qui régissent le commerce international dans plusieurs domaines d'activités : agriculture, textiles et vêtements, activités bancaires, télécommunications, marchés publics, normes industrielles et sécurité des produits, réglementation relative à l'hygiène alimentaire, propriété intellectuelle. Les accords actuels ont aboli les mécanismes de protection des marchés intérieurs (taxes à l'importation, quotas, subventions) pour donner libre cours aux forces du marché. Les politiques de libéralisation imposées aux pays du Sud

ont provoqué la disparition de milliers de petits producteurs au profit d'exploitations tournées vers l'exportation. Cette évolution a eu pour conséquence l'aggravation des problèmes de sécurité alimentaire. En effet, parmi les individus qui souffrent de la faim, 80 % sont des paysans; ceux dont le métier est de produire la nourriture. Controversée, l'OMC publie sur Internet les avantages et malentendus de sa propre organisation :

– 7.1.1 Dix avantages

1. Le système contribue au maintien de la paix
2. Les différends sont réglés de façon constructive
3. Les règles facilitent les choses pour tout le monde
4. La libéralisation des échanges réduit le coût de la vie
5. Elle offre un plus large choix de produits aux caractéristiques plus variées
6. Le commerce accroît les revenus
7. Le commerce stimule la croissance économique
8. Les principes fondamentaux rendent le système plus efficace
9. Les gouvernements sont à l'abri des pressions
10. Le système encourage la bonne gestion des affaires publiques

– 7.1.2 Dix malentendus

1. L'OMC dicte les politiques
2. L'OMC préconise le libre-échange à tout prix
3. Les intérêts commerciaux priment sur le développement
4. Les intérêts commerciaux priment sur l'environnement
5. Les intérêts commerciaux priment sur la santé et la sécurité
6. L'OMC supprime des emplois et aggrave la pauvreté
7. Les petits pays sont impuissants à l'OMC
8. L'OMC est l'instrument de puissants groupes de pression
9. Les pays les plus faibles sont contraints de devenir membres de l'OMC
10. L'OMC n'est pas démocratique

7.2 Cycle de Doha

La récente hausse des prix alimentaires a stimulé la reprise d'un chaud débat, le cycle de Doha, lancé en 2001 avec l'objectif d'ouvrir davantage les marchés intérieurs des 153 pays membres aux produits étrangers. Le 21 juillet 2008, les ministres du commerce se sont réunis à Genève pour tenter de s'entendre sur les grandes lignes d'un accord qui mettrait un terme aux négociations de l'OMC à ce sujet. Les négociations ont échoué et aucun accord n'a été conclu. D'une part, les propositions auraient permis d'abaisser les tarifs sur certains produits, laissant entrer davantage de produits agricoles étrangers où les coûts de production sont moins élevés, notamment ceux de pays chauds où il n'y a pas de coûts de chauffage et où les normes environnementales sont moins sévères. D'autre part, les propositions auraient permis à certains pays, dont les États-Unis et l'Union européenne de continuer à subventionner leur agriculture, minant davantage la compétitivité des producteurs canadiens. Pour le Canada, ces négociations remettaient en question le système actuel de gestion de l'offre.

7.3 La gestion de l'offre

La gestion de l'offre permet de contrôler la production et la vente de lait, d'œufs et de volaille. Cela représente environ 40 % des revenus tirés de l'agriculture au Québec et 70 000 emplois (Fleury, 2008). L'Angleterre, la Nouvelle-Zélande, l'Australie et la Corée du Sud avaient un système similaire mais ont choisi de libéraliser leurs marchés au cours des dernières années. C'est grâce à d'énormes tarifs et aides diverses aux fermiers (150 % à 300 %) que le système de gestion de l'offre a pu être mis en place afin de garantir un niveau de production et un prix aux producteurs (Pratte, 2008). Le principal avantage de la gestion de l'offre réside dans la stabilité des prix. Du côté des inconvénients, on craint que le consommateur canadien ne bénéficie des effets de la concurrence et on critique les possibilités d'exportation li-

mitées (Krol, 2008). Sylvain Charlebois, professeur en administration à l'Université de Regina et chercheur associé à l'Institut économique de Montréal, émettait son opinion sur le sujet dans une lettre ouverte à La Presse (29 juillet 2008) : « le Canada ne créerait nullement un précédent en éliminant sa gestion de l'offre. Bien d'autres pays l'on fait avant lui et contrairement à ce que certains groupes d'intérêts exhortent, les consommateurs et producteurs qui résident dans ces pays gèrent bien leur nouvelle réalité agricole ».

7.4 Arguments favorables

Selon Via Campesina (2005), la libéralisation du commerce a globalisé la pauvreté et la faim dans le monde et détruit les capacités de production locale et les sociétés rurales. La souveraineté alimentaire est perçue comme un contrepoids à la libéralisation des marchés des produits agricoles et un rempart contre l'Organisation mondiale du commerce. La souveraineté alimentaire est généralement endossée par ceux et celles qui contestent l'agriculture industrielle ou productiviste, la vision néolibérale de l'économie et de l'agroalimentaire, la disparition des fermes et la malbouffe ou qui plaident pour des politiques plus étendues de lutte contre la pauvreté, notamment pour le droit à l'alimentation, la coopération avec les pays moins développés, l'extension du commerce équitable, etc.

– 7.4.1 Une protection face au dumping

Les accords de libre-échange des produits agricoles sont avantageux pour les firmes transnationales puisqu'ils leur permettent de contrôler le marché mondial de l'alimentation. Les subventions qui leur sont accordées permettent de réduire artificiellement leurs prix de marché interne et de pratiquer le dumping : la vente de produits dans un autre pays à un prix inférieur à celui pratiqué dans le pays d'origine de l'entreprise. Par le fait même, les transnationales menacent l'agriculture paysanne. La souveraineté alimentaire serait une solution au dumping, illustré ci-dessous par le biais d'exemples dont les trois derniers sont tirés d'une conférence de presse donnée par Meenashki Raman, présidente de la Fédération Internationale des Amis de la Terre International (Raman, 2005).

L'exemple du coton

Pendant plusieurs années, les subventions massives que les États-Unis octroyaient à leurs producteurs de coton nuisaient aux pays africains (Mali, Burkina Faso, Tchad, Bénin). Entre 2001 et 2003, des pertes de près de 400 millions de dollars ont été encourues pour les producteurs de coton des pays pauvres africains où plus de 10 millions de personnes dépendent directement de la récolte. En septembre 2004, un groupe spécial de l'OMC chargé du règlement des différends a découvert que 3,2 milliards de dollars de subventions annuelles du coton et 1,6 milliard de dollars de crédits à l'exportation versés par les États-Unis pour le coton et d'autres marchandises étaient illégaux selon les réglementations de l'OMC (Oxfam, 2005). En 2005, suite à une plainte du Brésil, soutenue par le Bénin et le Tchad, l'Organisation Mondiale du Commerce a condamné les États Unis à corriger son système de subvention du coton.

Le conflit de la banane dollar

Le marché de la banane est majoritairement concentré (70 %) entre les mains de trois compagnies multinationales : Chiquita, Dole et Del Monte. Leurs bananeraies emploient une main d'oeuvre aux droits sociaux très limités et se soucient peu des questions sanitaires et environnementales. Leur coût de production est donc très bas comparé à celui des producteurs d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) qui cultivent de petits terrains, emploient une main d'oeuvre familiale et ne bénéficient pas d'équipements mécanisés. Un litige commercial débuta en 1993 suite à la mise en place de l'Organisation Commune du Marché de la Banane par l'Union Européenne (UE) pour harmo-

niser les politiques d'importation et préserver les intérêts de ses producteurs communautaires des pays de l'ACP. L'UE réservait alors 18 % de son marché d'importation aux pays de l'ACP. La mise en marché des bananes d'origine communautaire était alors assortie d'une aide complémentaire sur une quantité maximale, réparties selon les régions. Ainsi la Côte d'Ivoire et le Cameroun pouvaient exporter jusqu'à 155 000 T de bananes chacun sur le marché européen contre 40 000 T pour le Cap Vert et 105 000 T pour la Jamaïque. Ces mesures ont été jugées discriminatoires et en contradiction avec les lois du libre échange.

Haïti : cas du riz

Le riz constitue le principal ingrédient du régime alimentaire des Haïtiens. Des milliers de travailleurs, commerçants et minotiers haïtiens en tirent leur revenu. La libéralisation du marché du riz a fait son apparition dans les années 1980. En 1994-1995, sous la pression conjointe du Fond Monétaire International et des États-Unis, les taxes douanières sur le riz sont passées de 35 % à 3 %. En l'espace de quelques années, les prix baissèrent de 50 %. En conséquence de l'effondrement du marché local, les importations de riz furent multipliées par trente entre 1985 et 1990. La production du pays tomba de 27% en 1995. Pendant les années qui suivirent, l'aide alimentaire passa de 0 tonne à 16 000 tonnes. Une telle tendance a sérieusement ébranlé le cadre de vie des 50 000 familles produisant du riz et provoqué un exode rural. D'après la FAO, la malnutrition générale a augmenté depuis le début de la libéralisation, affectant 62 % de la population dans les années 1996-1998, contre 48 % en 1979-81. Aujourd'hui, presque la moitié des besoins alimentaires de Haïti sont couverts par les importations.

Jamaïque : cas du secteur laitier

La Jamaïque est dotée de zones de pâturage, d'eau et d'espèces de vaches bien adaptées pour la production laitière. D'après la Fédération Jamaïque des Paysans Laitiers (JFDD), 4000 petits paysans et 80 000 hectares de pâturages y étaient dédiés dans les années 1960. En 2004, il ne restait plus que 200 petits paysans laitiers et la moitié de la production de lait provenait de 2 grandes entreprises. La Fédération Jamaïque des Paysans Laitiers affirme que le marché du lait frais a diminué, passant de 38 millions de litres en 1993 à 18 millions de litres en 2002, à cause des importations bon marché de lait en poudre en provenance de l'Union Européenne. D'après la JFDD, ce déclin est largement le résultat des conséquences négatives de la libéralisation commerciale et plus précisément du dumping pratiqué sur la poudre de lait subventionnée, qui suivit la levée des restrictions commerciales en 1992.

Kenya : cas du blé

Les paysans produisant du blé au Kenya ont été affectés négativement par les importations bon marché de farine de blé venant d'Égypte. En 2000-2001, près de 4 millions de tonnes de blé ont été fournies à l'Égypte par les États-Unis et l'Union Européenne. Des quantités importantes de ce blé étaient vendues à perte, sur le marché égyptien, car les prix de vente étaient inférieurs aux coûts de production, tant aux États-Unis que dans l'Union Européenne. L'organisation des producteurs de céréales du Kenya prétend que du blé provenant des États-Unis et possiblement de l'Union Européenne a été utilisé par les minotiers égyptiens dans le but d'exporter de la farine à bas prix vers le Kenya, contribuant ainsi à la chute des prix pour les producteurs kenyans et décourageant la production domestique de blé.

7.5 Arguments défavorables

Certes, la souveraineté alimentaire est un concept qui ne fait pas l'unanimité. Les critiques rappellent que de nombreux pays en voie de développement sont dépendants d'exportations agricoles. L'ouverture des marchés contribuerait à l'activité économique dans ces mêmes pays. En empêchant la spécialisa-

tion des pays et la division internationale du travail, on réduit la production totale et donc le revenu de ces pays. En somme, la souveraineté alimentaire favoriserait une politique d'autarcie et de fermeture. Dans une entrevue accordée au quotidien *Le Soleil* (A. Morin, 2007), l'ancien premier ministre du Québec, Bernard Landry, se dit en faveur de l'autosuffisance la plus élevée possible, mais toujours dans un contexte de libre-échange. Celui-ci estime que la porte doit être ouverte aux importations du moment que les exportations agricoles font tourner l'économie. Par ailleurs, la Centrale des syndicats nationaux (CSN) précise que la notion de souveraineté alimentaire ne doit pas devenir le nouveau paravent du protectionnisme (Commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, 2008). L'union des producteurs agricoles (UPA) et plusieurs de ses fédérations croient plutôt qu'il faudrait « permettre de réglementer la production et les échanges agricoles nationaux de manière à atteindre des objectifs de développement durable, à déterminer le degré d'autonomie alimentaire et à éliminer le dumping sur les marchés de ces pays » (Commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, 2008).

8. Réflexions / Discussions

En guise de conclusion et à la lumière des faits exposés dans le présent travail, voici quelques suggestions de questions qui mériteraient une réflexion en lien avec la sécurité alimentaire des familles d'aujourd'hui :

- Les familles ont-elles vraiment le choix en ce qui touche leur sécurité alimentaire?
- La sécurité alimentaire deviendra-t-elle bientôt un luxe?
- Est-il souhaitable que les initiatives actuelles en matière de sécurité alimentaire se limitent à l'apport en alimentation au détriment de la lutte à la pauvreté?
- L'aide alimentaire crée-t-elle une « dépendance »?
- L'aide alimentaire fragilise-t-elle l'agriculture locale?
- L'aide alimentaire perturbe-t-elle les échanges commerciaux?
- Peut-on mettre en oeuvre la souveraineté alimentaire sans toucher au système mondial?

9. Autres ressources

L'Association des Popotes Roulantes du Montréal Métropolitain

Cette association coordonne un réseau de 23 popotes roulantes ainsi qu'un centre de production. Par l'entremise de ce réseau, l'organisme offre un vaste choix de services y compris la livraison de repas chauds bien équilibrés à faible teneur en sel et en gras, de repas congelés apprêtés par La Part du Chef, un service de traiteur pour les associations communautaires.

1919, rue Saint-Jacques Ouest, Montréal (Québec) H3J 1H2
Téléphone : (514) 937-4798, Télécopieur : (514) 937-8588

Équiterre

Équiterre a pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables

2177, rue Masson, bureau 317, Montréal (Québec) H2H 1B1
Téléphone: (1) 514-522-2000, poste 226, Télécopieur: (1) 514-522-1227

Courriel: info@equiterre.qc.ca, Site web: www.equiterre.org

Union paysanne

Ce syndicat citoyen cherche à faire contrepoids au monopole syndical de l'UPA. Il préconise une agriculture axée sur l'autosuffisance alimentaire, en vue de procurer à la population une nourriture saine et diversifiée, dans le respect de la nature, des sols, des animaux, de l'environnement et des communautés tout en assurant le maintien de campagnes vivantes.

Greenpeace

Greenpeace est une organisation militante indépendante qui utilise la confrontation créative et non violente pour dénoncer les

problèmes environnementaux mondiaux et faire adopter des solutions pour assurer un avenir écologique et pacifique.

<http://www.ogm.gouv.qc.ca/>

Le gouvernement du Québec propose un site qui rend compte de l'état actuel des connaissances générales et scientifiques sur les OGM : la conception, les processus d'approbation, les questions éthiques, les effets sur la santé et l'environnement, etc.

Dispensaire diététique de Montréal (DDM)

Chaque année, le Dispensaire diététique de Montréal fournit soutien nutritionnel et moral à 2 000 femmes de milieu défavorisé durant la grossesse et les premiers mois de vie de leurs bébés.

2182, avenue Lincoln, Montréal (Québec), H3H 1J3

Courriel : ddmdd@qc.aira.com

Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

Né en 1990, le RCCQ est un organisme sans but lucratif qui vise l'émergence et la consolidation des cuisines collectives au Québec. Il offre des formations sur le démarrage d'une cuisine collective ainsi que sur les réalités économiques, politiques et les enjeux sociaux actuels. Il publie un bulletin et tient un centre de documentation.

1605, rue de Champlain, Montréal (Qué.), H2L 2S5

Téléphone : (514) 529-3448, Télécopieur : (514) 529-1359

Courriel : info@rccq.org

Références

- ACTI-MENU. (2008). Le défi, c'est quoi? Retrieved 19 septembre, 2008, from http://www.defisante530.com/defisante/fr/a_propos_du_defi/en_savoir_plus_sur_le_defi/le_defi__c_est_quoi_.html
- Anderson, S. A. (1990). Core indicators of nutritional state for difficult-to-sample populations. *Journal of Nutrition*, 120 (Supplement), 1557-1600.
- Ben Salha, S., & Robitaille, J. (2005). Les produits biologiques : quel est leur avenir sur le marché canadien? *Bioclips +*, 8(1), 1-11.
- Bertrand, L. (1989). *Alimenvi : étude comparative sur l'environnement alimentaire de deux quartiers de Montréal* : Département de santé communautaire de l'Hôpital Sacré-Coeur de Montréal.
- Bertrand, L. (2002, 7 juin). *Spatialisation de l'approvisionnement alimentaire sur l'île de Montréal*. Paper presented at the Séminaire OMISS, Montréal.
- Bertrand, L. (2006). *Les disparités dans l'accès à des aliments santé à Montréal. Une étude géomatique* : Direction de santé publique. Agence de la santé et des services sociaux de Montréal.
- Biotech Action Montréal. (2000). Présentation de Biotech Action Montréal et du GRIP Retrieved 19 septembre, 2008, from <http://bam.iao.ca/fr/bam/ac-cueil.htm>
- Bowman, S. A. (2006). Television-viewing characteristics of adults: Correlations to eating practices and overweight and health status. *Preventing Chronic Disease: Public Health Research, Practice, and Policy*, 3(2), 1-11.
- Che, J., & Chen, J. (2002). *L'insécurité alimentaire dans les ménages canadiens* (No. 82-003). Rapports sur la santé, vol. 12(4) : Statistique Canada.
- Chic Resto Pop. (2008). Qui sommes-nous? Retrieved 19 septembre, 2008, from <http://chicrestopop.com/>
- Commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois. (2008). *Agriculture et agroalimentaire : assurer et bâtir l'avenir. Québec*: CAAQ.
- Cummins, S., & Macintyre, S. (2002). « Food deserts » - evidence and assumption in health policy making. *British Medical Journal*, 325(7361), 436-438.
- Dubois, L., & Girard, M. (2001). Social position and nutrition : a gradient relationship in Canada and the USA. *European Journal of Clinical Nutrition*, 55(5), 366-373.
- Équiterre. (2004). *La sécurité alimentaire au Québec; Par un développement intégré, durable et légitime de l'agroalimentaire*. Montréal : Mémoire soumis à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec.
- Équiterre. (2005). *Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir*. Montréal.
- Équiterre. (2007a). *Les impacts négatifs de notre système alimentaire actuel*. Montréal, Québec.
- Équiterre. (2007b). *Passons à l'action et consommons de façon responsable! Étude sur les facteurs amenant les consommateurs à choisir des produits responsables dans le secteur de l'alimentation*. Montréal.
- Fleury, R. (2008, 31 juillet). En attendant l'inévitable... *Le Soleil*.
- Fonds communautaire Des Chenaux. (2006). *Groupe d'achats Des Chenaux : Un groupe solidaire de ses producteurs*.

- Gagné, J.-S. (2008, 21 mai). Sécurité alimentaire : le Canada au cinquième rang. *Le Soleil*.
- Garriguet, D. (2007). *Consommation de sodium à tous âges* (No. 82-003) : Statistique Canada.
- Gore, S. A., Foster, J. A., DiLillo, V. G., Kirk, K., & Smith West, D. (2003). Television viewing and snacking. *Eating Behaviors, 4*(4), 399-405.
- GRAIN. (2007). Non à la folie des agrocarburants. *Seedling*, 3-8.
- Guilbeault, S., Darier, E., & Drizi, H. (2007). *Nourrir le monde ou les autos : L'avenir des bioénergies au Québec. Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation au Québec*. Montréal : Greenpeace.
- Halweil, B. (2002). *Home grown : the case for local food in a global market* : Worldwatch institute.
- Hamelin, A.-M., Habicht, J.-P., & Beaudry, M. (1999). Food insecurity : Consequences for the household and broader social implications. *Journal of Nutrition, 129*, 525S-528S.
- Institut de la statistique du Québec. (2000). *Enquête sociale et de santé 1998*. Québec : Institut de la statistique du Québec.
- Institut national de santé publique du Québec. (2001). *Aliments génétiquement modifiés et santé publique*. Québec : INSPQ.
- Institut national de santé publique du Québec. (2007). *Agriculture et agroalimentaire : choisir un avenir en santé*. Québec : INSPQ.
- Institute of Medicine. (2004). *Dietary reference intakes : Water, potassium, sodium, chloride, and sulfate* Washington, DC : The National Academy Press.
- Kirkpatrick, S. I., & Tarasuk, V. (2008). Food insecurity is associated with nutrient inadequacies among canadian adults and adolescents. *Journal of Nutrition, 138*, 604-612.
- Klotins, K. (2006, octobre 2006). Utilisation des antibiotiques comme stimulateurs de croissance : controverse et solutions Retrieved 26 août, 2008, from <http://www.omafr.gov.on.ca/french/livestock/animalcare/amr/facts/05-042.htm>
- Krol, A. (2008, 30 juillet). L'OMC fait patate. *La Presse*.
- Kubena, K. S., & McMurray, D. N. (1996). Nutrition and the immune system : A review of nutrient-nutrient interactions. *Journal of the American Dietetic Association, 96*(11), 1156-1164.
- Ledrou, I., & Gervais, J. (2005). *Insécurité alimentaire* (No. 82-003). Rapports sur la santé, vol. 16(3) : Statistique Canada.
- Les Amis de la Terre de l'Estrie. (2008). Présentation. Retrieved 20 septembre, 2008, from http://www.atestrie.com/MSR/VISITEUR/CADRE/cadre_principal.php
- Mazoyer, M., & Roudart, L. (2002). *Histoire des agricultures du monde : Du néolithique à la crise contemporaine*. Paris : Éditions du Seuil.
- McIntyre, L., Walsh, G., & Connor, S. K. (2001). *La faim chez les enfants du Canada : étude de suivi*. Ottawa : Direction générale de la recherche appliquée, Politique stratégique. Développement des ressources humaines Canada.
- Millstone, E., & Lang, T. (2003). *Atlas de l'alimentation dans le monde*. Paris : Éditions Autrement.
- Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2000). *Profil sectoriel - Mets préparés surgelés et frais*. Québec : Gouvernement du Québec.
- Moisson Montréal. (2008). La plus grande banque alimentaire au Canada. Retrieved 19 septembre, 2008, from <http://www.moissonmontreal.org/fr/accueil.html>
- Morin, A. (2007, 23 octobre). Bernard Landry contre la souveraineté alimentaire. *Le Soleil*.
- Morin, M.-C. (1999). L'alimentation et le citoyen. L'urgence d'agir. *Collection Les Cahiers de la Table. Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain, 5*, 48.
- National Research Council. (1993). *Pesticides in the diets of infants and children*. Washington, D.C. : National Academy Press.
- Noël, A. (2008, 20 juillet). Étude sur les régimes amaigrissants : Inefficaces et parfois dangereux. *La Presse*.
- Nord, M., Andrews, M., & Carlson, S. (2007). *Household food security in the United States, 2006* (No. ERR-49) : United States Department of Agriculture.
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2007). *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture*. Rome : FAO.
- Organisation mondiale de la santé. (2003). *Impacts of antimicrobial growth promoter termination in Denmark*. Paper presented at the The WHO international review panel's evaluation of the termination of the use of antimicrobial growth promoters in Denmark, Foulum, Danemark.
- Organisation mondiale de la santé. (2006). Food security. Retrieved June 18, 2008, from <http://www.euro.who.int/nutrition/security/sectop?language=French>
- Oxfam. (2005, 04 mars 2005). Les subventions américaines du coton illégales par l'OMC... une fois encore. Retrieved 01 septembre 2008, from http://www.oxfam.org/fr/article.php3?id_article=0417
- Perreault, M. (2008, 2 juillet). Vertes, les vaches aux hormones? *La Presse*.
- Pirog, R., Van Pelt, T., Enshayan, K., & Cook, E. (2001). *Food, fuel, and freeways : An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions*. Ames, Iowa : Leopold Center for Sustainable Agriculture.
- Pratte, A. (2008, 29 juillet). Un changement inévitable. *La Presse*.
- Prieur-Vernat, A., & His, P. (2007). Le point sur les biocarburants dans le monde. *Innovation Energie Environnement*.
- Programme des Nations Unies pour l'environnement. (2007). *GEO-4 Global environment outlook*. Danemark : Phoenix Design Aid.
- Radio-Canada. (2003). Faire son épicerie en ligne. Retrieved 18 septembre, 2008, from <http://www1.radio-canada.ca/actualite/epicerie/docArchives/2003/11/27/econo.shtml>
- Raine, K. D. (2005). Les déterminants de la saine alimentation au Canada. *Revue canadienne de santé publique, 96*(3), 3-16.
- Raman, M. (2005). *OMC ET Agriculture : ruine et exode rural pour des millions de paysans du Sud* : Les amis de la terre international.
- Ricciuto, L. E., & Tarasuk, V. S. (2007). An examination of income-related disparities in the nutritional quality of food selections among Canadian households from 1986-2001. *Social Science and Medicine, 64*, 186-198.
- Santé Canada. (2007). *Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes, cycle 2.2, Nutrition (2004). Sécurité alimentaire liée au revenu dans les ménages canadiens*. Ottawa, Canada.
- Santropol Roulant. (2006). Le Santropol Roulant : beaucoup plus qu'un service de repas. Retrieved 19 septembre, 2008, from <http://www.santopolroulant.org/2006/F-mow.htm>
- Serecon Management Consulting Inc. (2005). *Tendances alimentaires au Canada d'ici à 2020. Perspectives de la consommation à long terme*. Edmonton, Alberta : Rapport préparé pour Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Shields, M. (2005). Obésité mesurée. *L'embonpoint chez les enfants et les adolescents au Canada* (No. 82-620-MWF) : Statistiques Canada.
- St-Amour, N. (2005). Les impacts de la conciliation emploi-famille sur la santé. Recension des écrits. In D.-G. Tremblay (Ed.), *De la conciliation emploi-famille à une politique des temps sociaux* (pp. 69-79). Sainte-Foy : Presses de l'Université du Québec.
- Statistiques Canada. (2007). *Enquête financière sur les fermes* (No. 21F0008XIF).
- Tremblay, J. (2008). Voici le club! Retrieved 19 septembre, 2008, from <http://www.clubdejeuners.org/index.php?module=CMS&func=view&id=2>
- Via Campesina. (2001). La souveraineté alimentaire, un droit pour tous. Déclaration du forum des ONG. from <http://www.nyeleni2007.org/spip.php?article1>
- Via Campesina. (2005). *Campagne internationale pour la reconnaissance du droit à la souveraineté alimentaire*. Bagnolet, France : Via Campesina, Confederation paysanne.
- Ville de Montréal. (2008). La vie à Montréal : Jardins communautaires. from http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=65,2999525&dad=portal&_schema=PORTAL
- Vorley, B. (2003). Food, Inc. *Corporate concentration from farm to consumer*. London : UK Food group.
- Vozoris, N., & Tarasuk, V. (2003). Household food insufficiency is associated with poorer health. *Journal of Nutrition, 133*, 120-126.
- Waridel, L. (2003). *L'envers de l'assiette et quelques solutions pour la remettre à l'endroit*. Montréal : Éditions Écosociété.
- Wellman, N. S., Weddle, D. O., Kranz, S., & Brain, C. T. (1997). Elder insecurities: Poverty, hunger, and malnutrition. *Journal of American Dietetic Association, 97*(10), S120-S122.
- Whitaker, R. C., Phillips, S. M., & Orzol, S. M. (2006). Food insecurity and the risks of depression and anxiety in mothers and behaviour problems in their preschool-aged children. *Pediatrics, 118*(3), 859-868.
- Worthington, V. (2001). Nutritional quality of organic versus conventional fruits, vegetables, and grains. *The Journal of Alternative and Complementary Medicine, 7*(2), 161-173.s

www.familis.org/riopfq/publication/pensons95/pensons95.html



Mme Anne-Marie Tougas

Candidate au Ph.D.

Psychologie communautaire

Département de psychologie

Faculté des sciences humaines

Université du Québec à Montréal

www.psycho.uqam.ca

www.fsh.uqam.ca/

www.uqam.ca/

tougas.anne-marie.2@courrier.uqam.ca

Le Regroupement inter-organismes pour une politique familiale au Québec

L'histoire

Le Regroupement inter-organismes pour une politique familiale au Québec est un organisme à but non lucratif. Il a été fondé le 22 février 1983 et incorporé le 15 mai 1984.

Les objectifs

- . Regrouper les organismes familiaux et les groupes à intérêt familial
- . Effectuer toute recherche concernant la famille
- . Informer ses membres et leur fournir de la documentation
- . Agir auprès des pouvoirs publics et des médias pour promouvoir les intérêts des familles.

Les membres

Le Regroupement est un grand rassemblement d'organismes familiaux et d'organismes à intérêt familial. Il en compte actuellement quatre-vingt-seize

Les moyens

Le *Carrefour des affaires familiales* est un centre de documentation sur les questions familiales, une centre de recherche, de développement et d'information sur les politiques familiales.

Les *déjeuners-croissants* sont organisés dix fois par année pour favoriser la rencontre et l'expression de personnes-ressources gouvernementales, universitaires et communautaires. Depuis vingt et une années, deux cents douze rencontres ont eu lieu.

Le *Pensons famille* est un bulletin d'information et de communication. Il en est à son quatre-vingt-quinzième numéro.

Le site www.familis.org/riopfq a été créé le 8 août 1997. Il comprend plus de deux mille documents, et diffuse en webcasting les rencontres des déjeuners-croissants. Ses archives comptent cinq cent dix-huit documents audio et visuels.

Le Regroupement participe activement à l'élaboration de la politique familiale au Québec, en collaboration avec les représentants gouvernementaux, les personnes-ressources universitaires et les collègues des organismes communautaires.

Les membres du Conseil d'administration

Le président : Gérard Valade

La première vice-présidente : Ruth Laliberté Marchand

La vice-présidente-secrétaire : Claire Tranquille

Le vice-président-trésorier : André Thouin

L'administratrice : Merlaine Brutus

L'administrateur : Michel Gauthier

L'administrateur : Julien Ouellet

L'administratrice : Irène Ranti

Les collaboratrices et collaborateurs

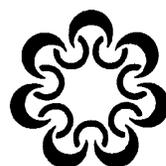
Le cinéaste : Raymond Dumoulin

La secrétaire-animatrice : Faouzia Benyahia

Le directeur général : Yves Lajoie

La secrétaire comptable : Jeannine Molai Ndasi

La chercheuse-animatrice : Anne-Marie Tougas



Le Regroupement inter-organismes
pour une politique familiale au Québec

4837, rue Boyer, bureau 110
Montréal (Québec) H2J 3E6

www.familis.org/riopfq Vox : (1) 514-527-8435

1-877-527-8435

riopfq@familis.org

Fax : (1) 514 527-8816

Bibliothèque nationale du Québec

Bibliothèque nationale du Canada

Dépôt légal - 4e trimestre 2008

Ont collaboré au présent *Pensons famille*

Faouzia Benyahia, Yves Lajoie

Anne-Marie Tougas

Les déjeuners-croissants sont diffusés

sur Internet à l'adresse :

www.familis.org/webcasting.html

Écoutez-nous et voyez-y !

Le Regroupement reçoit une subvention
du ministère de la Famille et des Aînés
en vertu de la Politique gouvernementale

L'action communautaire :
une contribution essentielle à l'exercice
de la citoyenneté et au développement social
du Québec.

Famille et Aînés

Québec 