

### Atelier Parlons Bouffe du 22 novembre 2024

## Manger et s'engager dans son « foodshed », le cas de la Capitale-Nationale

*Présenté par Nathalie Gravel, Département de géographie, Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique, Université Laval*

Madame Nathalie Gravel enseigne deux cours en géographie rurale et alimentaire, dont un séminaire de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> cycles. Elle vient aussi de publier le livre *Tending Nature : Fostering Eco-Citizenship in the Americas* chez Springer Nature. Lors de l'atelier, elle a d'abord défini le terme « foodshed » ou bassin versant alimentaire, correspondant au flux alimentaire et à la région qui est responsable de produire la nourriture pour une population donnée. Elle a ensuite précisé la distinction à faire avec le terme biorégion, qui réfère plutôt au mangeur et à son paysage, et qui se définit comme le territoire regroupant des caractéristiques partagées à la fois du point de vue climatique, pédologique, historique et culturel. La biorégion est un territoire correspondant à la distance parcourue dans une journée ou une semaine, et s'éloigne de ce qu'offre le système alimentaire mondialisé.

La définition de ces termes a permis de mettre la table pour aborder le concept d'éco-citoyenneté avec l'auditoire et échanger dans le but d'identifier certains moyens d'être une meilleure citoyenne ou un meilleur citoyen de sa région et dans sa capacité à se nourrir. La professeure Gravel, aidée par l'étudiante de fin de Bacc en géographie, Raphaëlle Boivin, s'est penchée sur l'offre maraîchère dans la région de la Capitale-Nationale plus spécifiquement.

### Les systèmes alimentaires

Les systèmes alimentaires se définissent comme étant la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture, et se basent sur trois référentiels (morphologiques (soit les acteurs), spatial (les zones géographiques d'activité) et dynamique (soit la circulation des flux de biens et services alimentaires)).

Les systèmes agroindustriels de masse entraînent la perte de la qualité des aliments et de la proximité avec les producteurs. Voici les principaux avantages et inconvénients de ce type de systèmes:

#### Avantages

- Gains de productivité
- Éloigner le spectre de la famine
- Forte baisse des prix des aliments
- Sécurité alimentaire (pour certains)
- Moteur de l'activité économique
- Hyper choix

#### Inconvénients

- Insécurité alimentaire toujours présente
- À l'origine de la malnutrition

- Chaîne d’approvisionnement mondiale durement touchée (par la pandémie COVID-19 : insécurité d’approvisionnement)
- Volatilité des prix : prix des denrées de base sujets au marché mondial (en hausse quand rareté)
- Iniquité de la répartition de la valeur ajoutée au sein des filières
- Ne favorise pas les liens entre consommateurs et producteurs
- Impact social (p. ex. appauvrissement des petits agriculteurs dû à la baisse des prix)
- Impact environnemental (p. ex. épuisement des ressources naturelles, perte et gaspillage alimentaires)

Un système alimentaire territorialisé (SAT), quant à lui, regroupe les modèles locaux de consommation alimentaire qui se fondent sur des produits différenciés élaborés en circuits courts, de bonne qualité organoleptique et porteurs de lien social et de culture. Ce type de systèmes favorise le renforcement de la solidarité auprès des mangeurs urbains envers les producteurs. Voici les principaux avantages et inconvénients:

#### Avantages

- Amélioration de la santé publique
- Impact écologique réduit
- Modèle de production « écologiquement intensif »
- Filière agroalimentaire à large autonomie énergétique
- Économie sociale et solidaire
- Maintien de l’emploi en régions
- Entre dans une perspective d’alimentation durable

#### Inconvénients

- Performance économique faible
- Agroécologie : coût de production plus élevé (main-d’œuvre, travail manuel)
- Hausse des prix
- Petites entreprises : manque de compétitivité
- Nécessite un renforcement des politiques publiques

Les systèmes alimentaires territorialisés valorisent les principes de prendre soin de la terre, permettent de redécouvrir certaines plantes oubliées, de mettre en valeur de nouvelles productions locales et substituts locaux pour produits d’importation ( p. ex. fermes forestières : champignons, ail des bois, plantes médicinales locales) et finalement, rendent possible la réappropriation citoyenne de la capacité à se nourrir (vers une plus grande souveraineté alimentaire).

D’autre part, l’ensemble des gestes, des actions et des initiatives que peuvent entreprendre les citoyennes et les citoyens dans le but de préserver l’environnement traduit le concept d’éco-citoyenneté. Ce concept représente d’ailleurs un moyen pour les citoyennes et les citoyens de s’engager dans leur alimentation.

#### Cartographier les initiatives existantes

Certains travaux de recherche de l’équipe de Mme Gravel ont pour objectif de cartographier les différentes initiatives d’agriculture urbaine sur le territoire de la Capitale-Nationale ainsi que le nombre de producteurs

approvisionnement le « foodshed » de la Capitale-Nationale. Ces travaux constituent un moyen de valoriser l'éco-citoyenneté auprès de la population du territoire. Pour l'équipe de la professeure Gravel, la comparaison entre la bio-région et le « foodshed » pour mieux comprendre comment il est possible de consolider le lien entre les mangeurs et les producteurs locaux demeure un sujet d'intérêt.

Il semble que quatre principaux facteurs influencent la consommation d'aliments de provenance locale par les individus, soit la préoccupation pour la santé, l'économie locale, la gastronomie et l'environnement. Ces facteurs se traduisent ainsi :

- « Médecine culinaire » : consommation de super aliments ou plantes médicinales provenant du terroir
- Manger frais et en saison
- Meilleure connaissance et qualité des produits (contact direct avec les producteurs, agriculture raisonnée au Québec)
- Agrotourisme, exploration gourmet
- Agriculture soutenue par la communauté : encourager les entrepreneurs locaux, moins d'intermédiaires, plus de retombées locales
- Réduction de l'empreinte écologique (transport)

L'atelier s'est conclu en identifiant certains facteurs influençant de manière importante nos gestes alimentaires et pouvant influencer la motivation des individus à être une citoyenne ou un citoyen de son bassin versant alimentaire. Plusieurs facteurs influencent la prise de décision lors de nos achats à l'épicerie, par exemple les variations de coûts, notre budget et notre humeur. L'engagement dans son « foodshed » exige d'abord un changement d'habitudes de vie et une prise de conscience, puis la capacité de transformer l'information en savoir-faire et en savoir-être. Enfin, la modification de certains comportements, tels que la planification des achats et de gestes alimentaires en amont et sur le long terme ainsi que la planification des repas, peuvent influencer la capacité et l'envie des citoyennes et des citoyens de s'engager davantage dans leur communauté pour se nourrir.

### Ressources pour aller plus loin

CEP (Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Gouvernement français) (2017) Mond'Alim 2030 : Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires. En ligne <https://agriculture.gouv.fr/mondalim-2030-panorama-prospectif-de-la-mondialisation-des-systemes-alimentaires>

Dufour-L'Arrivée, C. (2024) Les forêts nourricières. Guide d'aménagement pour les communautés. Montréal, Écosociété. En ligne <https://ecosociete.org/livres/forets-nourricieres>

GRAVEL, N. (2024) *Tending Nature: Fostering Eco-Citizenship in the Americas*. Manuscrit de livre en rédaction. New York, Springer. ISBN-13. 978-3030470616. En ligne <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-47062-3>