



Table des partenaires
du développement social
de Lanaudière

SURVOL DE LA SITUATION ALIMENTAIRE DANS LANAUDIÈRE



Comité régional en sécurité alimentaire de Lanaudière

Janvier 2009

RECHERCHE ET RÉDACTION

Sabine Roblain, agente de liaison pour le
*Comité régional en sécurité alimentaire de la
Table des partenaires du développement social de Lanaudière*

COMITÉ DE RÉVISION

Monique Ducharme, Direction de santé publique et d'évaluation de Lanaudière,
Caroline Michaud, Centre de santé et de services sociaux du Sud de Lanaudière
Gilbert Nicole, Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière
Diane Joly, Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière,
Chantal Lalonde, Table des partenaires du développement social de Lanaudière

VALIDATION

Membres du Comité régional en sécurité alimentaire :

Chantal Lalonde, Table des partenaires du développement social de Lanaudière
Lise Ouellet, Direction de santé publique et d'évaluation de Lanaudière
Caroline Michaud, Centre de santé et services sociaux du Sud de Lanaudière
Martial Landreville, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Thérèse McComber, Réseau des organismes en sécurité alimentaire de Matawinie
Sylvie Boucher, Moisson Lanaudière
Diane Joly, Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière
Véronique Jetté-Nantel, Conférence régionale des élus(es) Lanaudière

Validation de parties du document :

Claude Laflamme, Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière
Marianne Gagnon, Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière
Line Desaulniers, Centre québécois d'inspection des aliments
Jean Vigneault, Fédération des producteurs de lait du Québec

CORRECTION ET MISE EN PAGE

Chantale Quesnel, Table des partenaires du développement social de Lanaudière

REMERCIEMENTS

Un remerciement particulier au personnel du service de surveillance, recherche et évaluation de la Direction de santé publique et d'évaluation de Lanaudière ainsi qu'au personnel de la Fédération de l'UPA de Lanaudière pour leur grande disponibilité et leur précieuse collaboration. L'auteure remercie également le comité de révision, le comité régional en sécurité alimentaire et toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation du Survol de la situation alimentaire de Lanaudière.

Le Comité régional en sécurité alimentaire est soutenu financièrement par l'Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière et par la Table des partenaires du développement social de Lanaudière.

Table des partenaires du développement social de Lanaudière
3 rue Papineau, bureau 107
Joliette, (QC) J6E 2K3
(450) 759-9944

Le présent document est disponible sur le site Internet de la Table des partenaires du développement social de Lanaudière au www.tpdsl.org.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
CONSIDÉRATIONS MÉTHODOLOGIQUES	2
1. LE PROFIL SOCIODÉMOGRAPHIQUE	3
1.1. La population	3
1.2. Les familles	4
1.2.1. <i>Le revenu des familles</i>	4
1.3. Les populations vulnérables	4
1.4. Les dépenses en alimentation	6
2. LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET LES COMPÉTENCES CULINAIRES	7
2.1. Les habitudes alimentaires	7
2.1.1. <i>L'environnement alimentaire</i>	9
2.1.2. <i>Les aînés</i>	9
2.2. Les compétences culinaires	10
3. L'OFFRE EN ALIMENTATION	11
3.1. Les acteurs de l'alimentation	11
3.1.1. <i>La relève agricole</i>	13
3.2. Les circuits de distribution et de mise en marché	13
3.2.1. <i>La production maraîchère</i>	13
3.2.2. <i>La production de viande</i>	14
3.2.3. <i>La production laitière</i>	14
3.2.4. <i>La production céréalière</i>	14
3.3. La salubrité et l'étiquetage des aliments	16
3.4. L'achat local	17
3.4.1. <i>Les projets d'agriculture soutenue par la communauté</i>	18
3.4.2. <i>Les marchés publics</i>	18
3.4.3. <i>Les chaînes d'alimentation</i>	19
3.5. Des productions alternatives	19
3.6. Des actions	20
4. LES ORGANISMES DE LUTTE CONTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE	22
4.1. Un portrait	22
4.1.1. <i>Les services offerts</i>	22
4.1.2. <i>La clientèle desservie</i>	23
4.1.3. <i>L'approvisionnement</i>	23
4.2. Des actions	23
5. L'ALIMENTATION DANS LES MILIEUX DE VIE DES JEUNES	25
5.1. L'alimentation dans les écoles	25
5.2. L'alimentation dans les CPE	26
5.3. L'alimentation dans les lieux de loisirs	26
5.4. Des actions	27
6. LE MOT DE LA FIN	30
BIBLIOGRAPHIE	31
ANNEXE 1 : LES DÉFINITIONS	37
ANNEXE 2 : LA CARTE DE LANAUDIÈRE	38
ANNEXE 3 : LES ACRONYMES	39

Introduction

Ce document origine du comité régional en sécurité alimentaire de Lanaudière. Celui-ci est composé de différents acteurs concernés par la sécurité alimentaire dont : la Table des partenaires du développement social de Lanaudière (TPDSL), la Direction de santé publique et d'évaluation de Lanaudière (DSPÉ), les Centres de santé et services sociaux de Lanaudière (CSSSL), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), le Réseau des organismes en sécurité alimentaire de Matawinie (ROSAM), Moisson Lanaudière, la Fédération de l'Union des producteurs agricoles de Lanaudière (FUPAL) et la Conférence régionale des élus(es) Lanaudière (CRÉ).

Dans la continuité du forum régional en sécurité alimentaire de 2005 et de la recherche-action en 2006, le comité régional a élaboré un plan d'action. Les objectifs de ce plan d'action régional sont de développer les compétences culinaires et nutritionnelles, d'améliorer l'accès à la nourriture pour les personnes vulnérables et de favoriser la survie de l'agriculture. Dans son plan d'action, le comité a défini la sécurité alimentaire de façon suivante : « Chacun, à tout moment, a 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 ». De plus, les individus doivent avoir accès à « une information simple et fiable qui confère des habiletés et qui permet de faire des choix alimentaires éclairés ».

À la base, le Survol de la situation alimentaire dans Lanaudière se voulait un document de référence pour l'application du plan d'action en sécurité alimentaire de Lanaudière. Il avait aussi pour objectif de fournir des informations de base pouvant être utiles aux promoteurs de projets souhaitant déposer une demande de financement à « Québec en forme » dans le cadre du Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids. Cependant, en cours de réalisation, il s'est élaboré de façon plus complète, pour finalement présenter une vue d'ensemble des activités liées à la sécurité alimentaire dans Lanaudière.

En bref, ce document dresse un portrait sociodémographique et fait un état des habitudes alimentaires des Lanaudois et des Québécois. Il répertorie l'offre alimentaire de façon à donner un aperçu des acteurs, de la production et de la distribution des aliments dans Lanaudière. Il touche notamment à la salubrité et à l'étiquetage des aliments, à l'achat local, aux programmes et aux activités en alimentation qui ont cours dans la région. Nous y retrouvons aussi un portrait des organismes lanaudois de lutte contre l'insécurité alimentaire. Une attention particulière est portée à l'alimentation dans les milieux de vie des enfants et des adolescents. L'alimentation les touche de près puisque les saines habitudes de vie s'acquièrent en bas âge et se maintiennent jusqu'à l'âge adulte.

Considérations méthodologiques

Ce document se veut une base d'information où nous avons répertorié des données pertinentes au sujet de l'alimentation dans la région de Lanaudière. Il est important de souligner qu'il ne s'agit pas d'une recherche. Il est donc probable qu'il y ait des éléments manquants. De plus, ce document présente des données factuelles sans faire d'analyse.

Certaines recherches et études ont présenté des données et des informations beaucoup plus détaillées sur certains éléments de ce document, en plus d'effectuer des analyses. Ce document ne veut pas se substituer à ces écrits. Il propose un certain nombre d'éléments sur l'alimentation dans Lanaudière pour faciliter les travaux entourant le plan d'action du comité régional en sécurité alimentaire.

Par ailleurs, une limite a été établie quant à la quantité d'informations présentées afin que le document ne soit pas trop lourd à lire, ni que ce ne soit qu'une énumération de données statistiques.

Les données et les informations exposées dans ce document ont été obtenues par des consultations de documentations (cités dans la bibliographie), par des échanges téléphoniques ou électroniques et par des rencontres réalisés auprès d'acteurs de la Fédération des producteurs agricoles de Lanaudière (FUPAL), de la Direction de santé publique et d'évaluation (DSPÉ), du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du Réseau des organismes en sécurité alimentaire de Matawinie (ROSAM), de l'organisme jeunesse Ajir, du Carrefour jeunesse emploi de Matawinie (CJE), de Moisson Lanaudière, du Centre de santé et services sociaux (CSSS) du Sud de Lanaudière et du Centre de santé et services sociaux (CSSS) du Nord de Lanaudière, de l'Action régionale des CPE de Lanaudière (ARCPEL), de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), des municipalités de Lanoraie, de Joliette, de Repentigny, de Terrebonne, de Mascouche, de L'Assomption, de Lavaltrie, des commissions scolaires des Samares, des Affluents, de Sir Wilfrid Laurier, de la Seigneurie des Mille-Îles, des écoles privées de Lanaudière, des écoles de la commission scolaire des Laurentides dans Lanaudière, du Centre québécois d'inspection des aliments, du Conseil des appellations et des termes valorisants, du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec (MELS) et de la Fédération des producteurs biologiques du Québec.

Les informations répertoriées ici touchent à l'alimentation dans un sens large et ont rarement été présentées ensemble. De ce fait, elles permettent d'avoir une vue générale de la situation dans la région de Lanaudière.

Note : le genre masculin est utilisé dans le but d'alléger le texte, il sert à identifier aussi bien les femmes que les hommes, et ce, sans aucune intention discriminatoire.

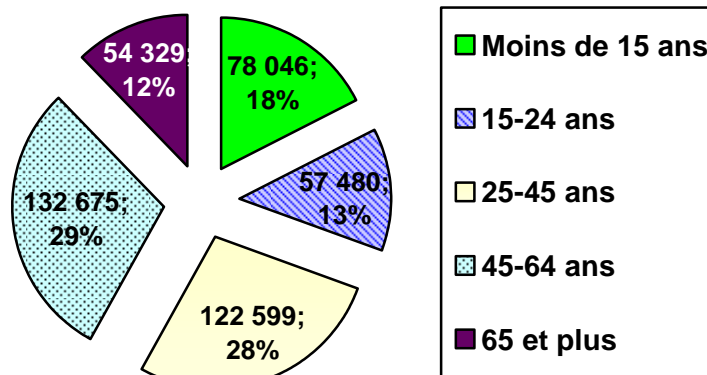
1. LE PROFIL SOCIODÉMOGRAPHIQUE

1.1. La population ¹

Selon Statistique Canada, en 2007, la population lanaudoise se chiffre à 445 129 personnes. Elle représente 5,7 % de l'ensemble de la population du Québec.

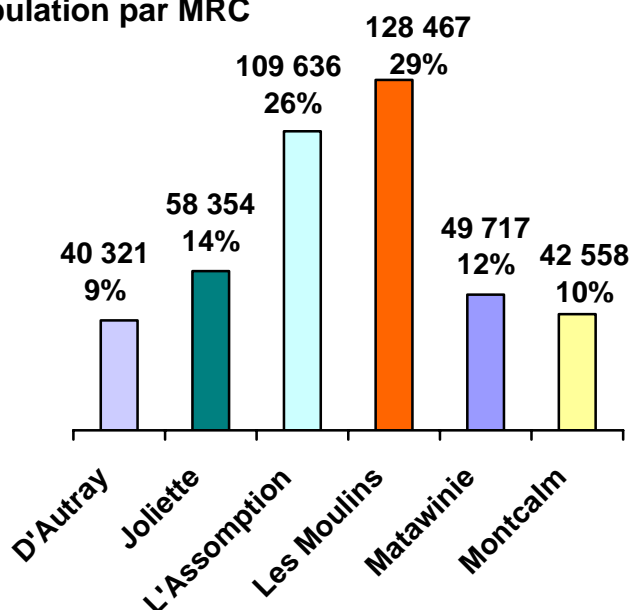
- La population âgée de moins de 15 ans se chiffre à 78 046 personnes.
- Les personnes âgées entre 15 et 24 ans sont au nombre de 57 480.
- Les personnes âgées de 25 à 45 ans sont au nombre de 122 599
- Le groupe d'âge 45-64 ans possède les effectifs les plus nombreux avec 132 675 personnes.
- Les personnes âgées de 65 ans et plus sont au nombre de 54 329.

Population par âge



C'est la MRC des Moulins qui compte le plus de résidants (29% de la population lanaudoise). Dans Lanaudière, 69% de la population vit en milieu rural.²

Population par MRC



¹ Source : tiré du SYstème Lanaudois d'Information et d'Analyse (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Estimations de la population selon l'âge et le sexe au 1er juillet 2007, région de Lanaudière, 2007.

² Population par MRC, Région de Lanaudière, Statistique Canada, Recensement de 2006.

1.2. Les familles ³

Un portrait des familles permet de connaître la situation des enfants au niveau de la sécurité alimentaire, mais aussi celle des parents. Lanaudière compte, en 2006, 55 620 familles avec enfants âgés de moins de 18 ans, sur un total de 126 855 familles.⁴

- Le cinquième des familles avec enfants de moins de 18 ans est formé d'un seul parent, soit environ 10 995 familles (21,6 %).
- La MRC de Joliette présente la plus forte proportion de familles monoparentales de Lanaudière (26,7 %).
- Une forte majorité des familles monoparentales ont un parent de sexe féminin (75,9 %).

1.2.1. Le revenu des familles

Les résultats de l'enquête de santé dans les collectivités canadiennes 2000-2001⁵, illustrent que le phénomène de l'insécurité alimentaire pourrait être étroitement associé à la pauvreté (et surtout à l'extrême pauvreté) ou aux conditions socioéconomiques très difficiles dans lesquelles vit une portion importante de la population lanaudoise.

En 2001, dans Lanaudière⁶ :

- Une famille⁷ sur vingt-six dans Lanaudière vit avec un revenu annuel inférieur à 10 000\$, soit environ 4 300 familles.
- Deux familles lanaudoises sur cinq ont déclaré un revenu annuel égal ou supérieur à 60 000\$, soit environ 44 500 familles.
- Le revenu des familles composées d'un seul parent (34 976\$) est nettement moindre que celui des familles composées d'un couple (60 644\$).
- Le revenu moyen⁸ des familles monoparentales dirigées par une mère (31 943\$) est inférieur à celui des familles dirigées par des pères seuls (45 720 \$).
- La moitié des familles monoparentales dirigées par une mère seule a un revenu inférieur à 28 315 \$, soit environ 4 000 familles.
- Le revenu moyen des familles lanaudoises (56 935\$) demeure inférieur à celui des familles québécoises (59 297\$).

1.3. Les populations vulnérables

Dans Lanaudière, près du cinquième (19,1 %) de la population de 15 ans et plus vit avec un revenu annuel inférieur à 10 000 \$, soit 62 725 personnes⁹. De plus, 34 537 personnes¹⁰ vivent avec un faible revenu¹¹, soit environ un Lanaudois sur douze. Tout comme en 2001 :

³ Source : Tiré des fiches de travail du Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Famille avec enfants de moins de 18 ans selon la structure Recensement de 2006; et tiré du SYstème Lanaudois d'Information et d'Analyse (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière; Revenu annuel des familles recensement 2001; et Familles selon la structure, recensement 2006.

⁴ Voir Annexe 1 définition de famille

⁵ Source : C. Poissant. DSPÉ-ASSSL, 2004. Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire dans une perspective de santé publique, Pris dans Statistique Canada 2003, cité par Poissant et Lemire, 2003, p.5.

⁶ Source : tiré du SYstème Lanaudois d'Information et d'Analyse (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Revenu annuel des familles, Recensement de 2001

⁷ Voir Annexe 1 définition de famille

⁸ Voir Annexe 1 définition de revenu moyen

⁹ Source : tiré des fiches de travail du Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Revenu annuel des particuliers, Recensement de 2006.

¹⁰ Source : Payette, Josée et Marie-Ève Simoneau. Coup d'œil sur la MRC de Joliette, Joliette, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, octobre 2008. 73 pages

¹¹ Voir Annexe 1 définition de faible revenu

- Les personnes vivant seules, les jeunes enfants âgés de moins de 6 ans et les personnes âgées de 65 ans et plus, sont proportionnellement les plus vulnérables à la situation de faible revenu.
- La situation de faible revenu reste beaucoup plus répandue parmi les femmes seules qu'elle ne l'est parmi les hommes seuls.

Au niveau des prestataires de l'assistance-emploi dans Lanaudière, en 2006¹² :

- Une personne âgée de moins de 65 ans sur dix-sept dépend des prestations de l'assistance-emploi pour vivre, soit 22 549 personnes;
- Une personne de moins de 18 ans sur dix-neuf fait partie d'une famille recevant des prestations d'assistance-emploi pour assurer sa subsistance, soit plus de 5 200 jeunes lanaudois;
- Le taux de prestataires de l'assistance-emploi du territoire du RLS de Lanaudière-Nord est le triple de celui observé sur le territoire de RLS du Sud de Lanaudière.

« Le fait de vivre la privation et l'exclusion sociale de manière persistante entraîne des conséquences sur la santé et le développement des enfants et des adolescents et sur leurs possibilités de s'intégrer et participer à la vie de leur communauté. Les résultats d'une recherche menée auprès de 20 000 jeunes prestataires québécois âgés de moins de 21 ans inscrits à l'assistance-emploi en 1999 montraient que pour près des trois quarts d'entre eux, leurs parents étaient ou avaient été eux-mêmes, à un moment ou à un autre au cours des dix-sept années précédentes, bénéficiaires de prestations de l'assistance-emploi ». (Sylia, Prestataire de l'assistance-emploi, recensement 2006).

Selon les données de l'enquête de Santé dans les collectivités canadiennes 2003¹³, plus d'un Lanaudois sur 9 âgé de 12 ans et plus (11,3%), a vécu une situation d'insécurité alimentaire au cours de l'année précédente. Ce qui représentait près de 38 600 Lanaudois affectés par cette situation. Les Lanaudoises (15, 1 %) sont, en proportion, beaucoup plus nombreuses que les Lanaudois (7,4 %) à être affectés par l'insécurité alimentaire. Ces proportions révèlent qu'autour de 25 700 femmes dans Lanaudière ont vécu cette situation comparativement à environ 12 800 hommes.

¹² Source : tiré du SYstème Lanaudois d'Information et d'Analyse (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Prestataires de l'assistance-emploi, Recensement de 2006

¹³ Source : Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) cycle 2.1 (2003). Données extraites de l'infocentre de santé publique du Québec. *Fiche-indicateur : Proportion de la population vivant dans un ménage en situation d'insécurité alimentaire*, Québec, Institut national de santé publique du Québec, version de décembre 2007, 3 p. (site Internet consulté le 10 décembre 2008 à l'adresse suivante : www.infocentre.inspq.rts.qc.ca)

1.4. Les dépenses en alimentation

En 2006¹⁴, le revenu moyen par ménage Lanaudois est estimé à 59 200\$ et à 23 100\$ par individu. Les achats totaux effectués dans les magasins vendant des produits d'alimentation¹⁵ par les Lanaudois seraient de 4 421 100 000 \$ et plus précisément de 831 600 000 \$ dans les supermarchés et de 187 300 000 \$ dans les dépanneurs et autres magasins d'alimentation. Selon Statistique Canada, les Québécois achètent pour 1 843\$ d'aliments en magasins par personne par année, soit 7 372\$ par année pour une famille de quatre personnes¹⁶. Ces achats alimentaires sont effectués en majorité (77.7%) dans les supermarchés.¹⁷ Alors que, selon le Dispensaire diététique de Montréal, en mai 2008, une famille de quatre devrait dépenser un minimum de 6,43 \$ par personne par jour pour bien s'alimenter, soit un minimum de 25,72\$ par jour et de 9 362\$ par année.

La part du budget familial consacrée à l'alimentation a diminué au Québec. En moyenne les familles allouaient 12,5% de leurs dépenses à l'alimentation en 2004, alors qu'en 1997, la proportion était de 13,2%¹⁸. Beaucoup des ménages accorderaient davantage d'argent aux frais associés à la possession d'une voiture.¹⁹ Également, l'augmentation du pétrole, dans la dernière année, a fait augmenter les prix des produits alimentaires.

¹⁴ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », 2006 (estimations) Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. Annexe 2: Revenus moyens et achats totaux effectués dans les magasins d'alimentation par région administrative, Québec, 130 pages, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

¹⁵ Les magasins vendant des produits d'alimentation comprennent les : supermarchés, épiceries, dépanneurs, pharmacies, tabagies, magasins à rayon, boucheries, fruiteries, magasins d'alimentation spécialisés et poissonneries. À noter que ces dépenses ne se font pas uniquement en alimentation.

¹⁶ Source Bioclips plus, MAPAQ, Vol. 8 No 5, Nov. 2005 : les dépenses alimentaires des Québécois : constats et limites des comparaisons.

¹⁷ Source : MAPAQ, Bioclips, Vol. 11, No 8. Mars 2003. et Bioclips Plus, Vol.6 No2. Septembre 2003, Direction des études économiques, Gouvernement du Québec.

¹⁸ Source : Données de Statistique Canada dans RND de mars-avril 2008, Petites fermes- grosses fermes, Gilles Drouin

¹⁹ Source : Frédéric Paré, Une assiette souveraine en 2020, dans RND de mars-avril 2008

2. LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET LES COMPÉTENCES CULINAIRES

Une alimentation saine est essentielle à la santé et est un facteur clé de la qualité de vie des personnes. Les experts s'entendent pour dire que de bonnes habitudes alimentaires et des compétences culinaires favorisent la saine alimentation. Pourtant, on cuisine moins, on mange plus et plus souvent, et les problèmes de poids nous assaillent au quotidien.

2.1. Les habitudes alimentaires

Dans la société actuelle, la rapidité et la facilité de préparation des repas deviennent souvent plus importants que les ingrédients, la teneur en calories et même le goût. Selon un sondage effectué en 2004 par les Diététistes du Canada, les repas cuisinés à la maison permettent d'augmenter la consommation de fibres, de grains entiers, de légumes et de vitamines et minéraux, tels le fer et le calcium. Le repas familial serait positif pour la santé, le simple fait de manger en famille amènerait les Canadiens à adopter de saines habitudes alimentaires au quotidien. Ainsi, ils peuvent échanger davantage entre les membres de leur famille, apprendre à écouter les signaux de satiété, de même que découvrir de nouvelles saveurs et textures. Cela aurait même un lien avec la diminution des problèmes de santé reliés au poids.²⁰

Selon plusieurs auteurs (Marquis, M., 2007; Blais, C.2006 et 2008; ASPQ, 2004) nous mangeons autrement à cause du rythme de vie plus trépidant rendant difficile la conciliation travail-famille ou travail études :

- On alloue, en moyenne, 20 minutes par jour à la préparation des repas;
- Les repas cuisinés et pris en famille sont de plus en plus rares;
- On mange le plus souvent seul à toutes sortes d'heures et d'endroits;
- La proportion d'enfants qui mangent dans la chambre, devant la télé ou l'ordinateur augmentent à mesure qu'ils avancent en âge; au Québec, c'est près de 40 % des enfants et 50 % des adolescents qui soupent devant le téléviseur.²¹
- On mange de plus en plus des repas préparés par l'industrie ou par des restaurateurs;
- Paradoxalement, la cuisine passionne : beaucoup de livres et d'émissions télé sont produits sur le sujet et font l'objet d'une grande popularité.

En conséquence, il y a :

- Perte du savoir culinaire et de l'intérêt à cuisiner chez les adultes;
- Perte de la transmission culinaire des adultes vers les enfants et les jeunes;
- Perte des bienfaits des repas en famille.

Selon une enquête menée par Marie Marquis (2007) du département de nutrition de UdeM, les plus grands défis au moment de préparer un repas sont :

- Le manque de temps pour 30% des répondants;
- Le manque d'énergie pour cuisiner pour 26% ;
- Le manque d'idées pour 23%;
- Le manque de planification pour 17% des répondants.

²⁰ Source : Site Internet de Extensio, le centre de référence sur la nutrition humaine pris dans Article du site Petitmonde.ca (consulté en juillet 2008)

²¹ Source : Union des consommateurs, 2006. Marketing de la malbouffe pour les enfants : Rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la consommation d'Industrie Canada.

Et ceux qui ont continué à cuisiner tous les jours ont :

- Des connaissances;
- De l'intérêt pour la cuisine;
- Un sens de l'organisation et de la planification.

Malgré le fait que le guide alimentaire canadien recommande de consommer 6 portions de fruits et légumes chez les 9-13 ans; 7 portions chez les filles et 8 portions chez les garçons de 14 à 18 ans; 7-8 portions chez les femmes et 8-10 portions chez les hommes de 19 à 50 ans :

- Environ 45% des Lanaudoises et environ 60% des Lanaudois âgés de 12 à 19 ans consommaient moins de 5 portions de fruits et légumes par jour²²;
- Environ 25% (valeur donnée à titre indicatif, l'intervalle de confiance supérieur à 25%) des Lanaudoises et environ 54% (intervalle de confiance supérieur à 15% mais inférieur à 25%) des Lanaudois âgés de 20 à 24 ans consommaient moins de 5 portions de fruits et légumes par jour;
- Environ 50% des Lanaudoises et environ 60% des Lanaudois âgés de 25-44 ans consommaient moins de 5 portions de fruits et légumes par jour.

En supposant qu'en 2008, la proportion de personnes qui consomment moins de 5 portions de fruits et légumes par jour est la même que celle de 2003, cela voudrait dire qu'environ:

- 15 000 garçons et 10 000 filles âgés entre 12 et 19 ans consomment moins de 5 portions de fruits et légumes par jour pour un total de 25 000 jeunes lanaudois;
- 7 000 garçons et 3 000 filles âgés entre 20 et 24 ans et plus consomment moins de 5 portions de fruits et légumes par jour pour un total d'environ 10 000 Lanaudois;
- 34 000 garçons et 28 000 filles âgés entre 25 et 44 ans consomment moins de 5 portions de fruits et légumes par jour pour un total de 62 000 Lanaudois.

Pour faire une image, consommer au moins 5 portions de fruits et légumes par jour pour une famille de 4 personnes, cela veut dire consommer 20 portions de fruits et légumes par jour, soit 140 portions par semaine.

Au Québec, au moins 34 % des enfants de 6 à 8 ans consomment des grignotines, des bonbons ou des boissons gazeuses chaque jour. Cette proportion augmente avec l'âge pour atteindre 44 % chez les jeunes de 15 à 16 ans. Près d'un jeune Québécois sur 4 (23%) de 2 à 17 ans ont un surpoids ou sont obèses.²³

Toutefois, les consommateurs éprouvent une sensibilité de plus en plus vive à l'égard du contenu nutritionnel des aliments. En 2004, un grand sondage réalisé au Québec révélait que le consommateur effectuait en moyenne, par année, 2,84 changements d'habitude alimentaire reliée à un risque pour la santé. En 2007, la moyenne de ces changements était de 3,44 par personne. Cela signifie que les consommateurs remplacent définitivement plus de trois produits alimentaires par des produits de rechange reconnus pour être plus profitables à leur santé.²⁴

²² Source : Enquête réalisée en 2003 sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) cycle 2.1

²³ Source : L'enquête de 2005 sur la santé des collectivités canadiennes, Statistique Canada pris dans le site Internet du MELS, Politique cadre en matière d'alimentation

²⁴ Source : Firme ISA, Conseil en gestion et en information, *Sondage portant sur les inquiétudes des consommateurs québécois liées à leur alimentation*, 2007. Tiré du Rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, p. 192

2.1.1. L'environnement alimentaire

Les habitudes alimentaires des enfants et des adolescents sont modulées par leur environnement. Bien que la responsabilité d'une saine alimentation chez les jeunes repose, pour l'essentiel, sur les épaules des parents, les techniques promotionnelles utilisées par l'industrie agroalimentaire sont de plus en plus pointées du doigt parmi les facteurs déterminant les habitudes alimentaires des enfants et des adolescents.²⁵

En Amérique du Nord, chaque enfant est exposé à plus de 30 000 publicités par année, uniquement à la télévision et dont la majeure partie fait la promotion de malbouffe, de céréales sucrées, de boissons gazeuses et de friandises.²⁶ Les experts et spécialistes reconnaissent que la commercialisation des aliments riches en gras, en sel ou en sucre, lorsque les enfants y sont exposés, peut leur causer un tort physique, émotif ou moral en exploitant leur manque d'expérience et leur crédulité. L'OMS reconnaît d'ailleurs que la publicité des aliments malsains représente une cause probable de l'augmentation de la prévalence de l'embonpoint et de l'obésité et conséquemment de l'apparition de problèmes de santé chroniques.²⁷

Parmi les manifestations de l'offre commerciale, en plus de la publicité, on retrouve la possibilité et la facilité de se procurer un produit alimentaire. Par exemple, n'avoir qu'à traverser la rue pour se procurer un produit rend nécessairement ce produit plus accessible. En ce sens, la question de la proximité des établissements de restauration rapide aux abords des écoles représente un volet important de la problématique du poids chez les jeunes.²⁸ D'ailleurs, les enfants québécois utilisent davantage qu'auparavant les services de restauration comme source d'alimentation. Près de 50 % des jeunes consomment des repas du restaurant de manière occasionnelle et près de 20 % le font sur une base régulière.²⁹

Au Québec, la Coalition québécoise sur la problématique du poids travaille sur les environnements pour réduire la malbouffe. Entre autres, l'idée d'utiliser le zonage municipal, pour limiter les « fast food » autour des écoles, fait son chemin.

2.1.2. Les aînés

Chez les personnes âgées, la malnutrition est un phénomène fréquent. De nombreuses recherches nord-américaines incluant des données ontariennes et québécoises démontrent que les taux de prévalence de malnutrition sont de l'ordre³⁰ :

- de 3 à 5 % dans la population âgée vivant dans la communauté ;
- de 5 à 12 % dans la population âgée qui reçoit des services à domicile ;
- de 35 à 65 % chez les personnes âgées admises à l'hôpital pour des soins aigus ;

²⁵ Source : Union des consommateurs, 2006. Marketing de la malbouffe pour les enfants : Rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la consommation d'Industrie Canada.

²⁶ Source : Coalition sur la problématique du poids, 2006. Manifeste pour un Québec libre de problème de poids.

²⁷ Source : Union des consommateurs, 2006. Marketing de la malbouffe pour les enfants : Rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la consommation d'Industrie Canada.

²⁸ Source : Coalition québécoise sur la problématique du poids, 2007. Malbouffe, budgets et zonage : Argumentaire.

²⁹ Source : Institut de la statistique du Québec, 2004. Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois : Volet Nutrition, Chapitre 6 : Comportement alimentaire (Stran, Simona). Gouvernement du Québec

³⁰ Source : MSSS, Bibliothèque et archives nationales du Québec, 1999. *Bien vivre avec son âge : revue de littérature sur la promotion de la santé des personnes âgées*. Gouvernement du Québec. 115 p.

- de 25 à 60 % chez les patients vivant dans les centres d'hébergement et de soins de longue durée.

Avec le grand âge, apparaissent des difficultés de digestion, des problèmes bucco-dentaires, des handicaps fonctionnels, de la démence, des maladies aiguës ou chroniques et des problèmes liés à la médication. La solitude, la dépression, l'épuisement des personnes chargées des soins et les difficultés économiques peuvent placer les personnes âgées dans une situation de risque nutritionnel moyen ou élevé.³¹

Dans les prochaines années, les experts s'attendent à une forte augmentation de la prévalence de la malnutrition des personnes âgées. L'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) a manifesté des inquiétudes, car l'état de malnutrition des personnes âgées peut entraîner une perte de poids, des plaies de pression, un affaiblissement du système immunitaire, ou même une morbidité infectieuse. Non traitée, la malnutrition s'installe insidieusement et peut entraîner la mort.

En 2003, 53 % des Lanaudois âgés de 65 ans et plus, consommaient moins de 5 portions de fruits et légumes par jour, et 63 % étaient considérés comme inactifs³². Pourtant, la grande majorité des personnes âgées, soit 90 %, estiment avoir de bonnes ou de très bonnes habitudes alimentaires.³³

2.2. Les compétences culinaires

Selon Christina Blais du département de nutrition de l'UdeM³⁴ :

- 45% des parents n'ont pas appris à cuisiner à leurs enfants ;
- 60% des moins de 35 ans cuisineraient davantage s'ils avaient plus de connaissances culinaires.

En 2007, un test de connaissances pratiques en cuisine a été passé aux étudiants de première année en nutrition de l'Université de Montréal. Le manque de connaissance des jeunes y est frappant. Par exemple, 24% des étudiants n'ont jamais préparé, ni aidé à préparer, ni même observé (sans aider) la préparation de muffins.

Rappelons que la cuisine n'est plus enseignée dans les écoles secondaires au Québec. Mises à part les activités liées au développement de compétences culinaires offertes dans certaines maisons de jeunes, écoles ou dans certains organismes communautaires (cuisines collectives), trois institutions lanaudoises enseignent la cuisine : l'Académie de l'hôtellerie et du tourisme, l'Annexe-à-Roland et le Buffet Accès-Emploi. Ces deux derniers visent ainsi l'insertion à l'emploi des jeunes.

³¹ Source : Conseil National des infirmières. L'alimentation des personnes âgées. Pris sur le site Internet www.icn.ch

³² Source : GUILLEMETTE, André, et ÉLIZABETH CADIEUX. *Les personnes âgées dans Lanaudière. Portrait démographique, économique, social et sanitaire. RLS de Lanaudière-Sud*, Joliette, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 61 p.

³³ Source : Chantal Lefebvre. 2003. *Portrait de la santé des Québécois de 65 ans et plus*. INSPQ. Bibliothèque Nationale du Québec. 20 p.

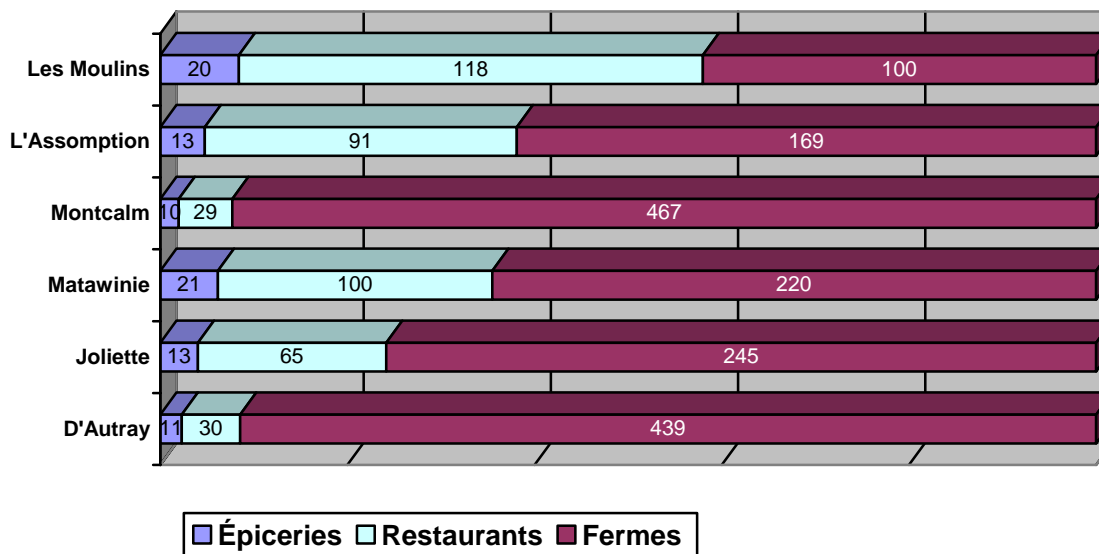
³⁴ Source : Christina Blais, 2007. Département de nutrition de l'Université de Montréal. Présentation : Inquiétudes sur les habiletés culinaires et des connaissances sur les aliments chez les futures diététistes.

3. L'OFFRE EN ALIMENTATION

3.1. Les acteurs de l'alimentation

Les acteurs de l'alimentation sont ceux qui produisent, transforment et distribuent les aliments sous toutes ses formes. Parmi ceux-ci, il y a les producteurs agricoles, les entreprises de transformation et de distribution, les épicerie et les restaurants.

Nombre d'épicerie, de restaurants et de fermes par MRC dans Lanaudière



Lanaudière dénombre :

- 88 supermarchés (32) et épicerie (56)³⁵ en 2008 sur 608 établissements³⁶ vendant des aliments.³⁷ Les épicerie et les supermarchés se dénombrent à 20 dans la MRC de Les Moulins, 11 dans D'Autray, 13 dans L'Assomption, 21 en Matawinie, 13 dans Joliette et 10 dans Montcalm. Dans Lanaudière, 28 municipalités lanaudoise (dont 12 territoires non organisés et une réserve), n'ont pas d'épicerie, ce qui oblige les habitants à se déplacer pour faire leur épicerie. Celles-ci se retrouvent surtout dans les MRC de D'Autray et de Matawinie.

Les supermarchés appartiennent principalement aux 3 grandes chaînes d'alimentation soit : Loblaws (Provigo, Maxi), Sobeys (IGA), Métro (SuperC). Celles-ci se partagent 82% du marché de l'alimentation³⁸. Pourtant, en 2007, de nombreux supermarchés et épicerie ont vu leur marge bénéficiaire baisser drastiquement. Cette baisse est due à la guerre des prix que se livrent Wal-Mart et Loblaws ainsi qu'à leur expansion géographique et à l'augmentation de leur offre de produits alimentaires. Ceci force les autres épicerie (dont IGA et Métro) à baisser leurs prix et donc à diminuer leurs bénéfices. Au Québec, la chaîne américaine Costco prend de plus en plus de part de marché avec ses 18

³⁵ Source : Cartographie des épicerie et hypermarchés par municipalités de Lanaudière CQIA-MAPAQ 2008.

³⁶ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. 130 pages, page 108, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

³⁷ En 2005, le nombre d'établissements vendant des aliments était de 608 en comptant les : supermarchés, épicerie, dépanneurs, pharmacies, tabagies, magasins à rayon, boucheries (33), fruiteries (14), magasins d'alimentation spécialisés (87) et poissonnerie.

³⁸ Source : C. Poissant et MA Devynck, Vers un système agroalimentaire écologiquement et socialement durable dans Lanaudière, p.43, 2005, ASSSL-DSPÉ, UQAM, Cinbiose.

magasins.³⁹ Aussi, la présence de plus en plus forte de fruiteries organisées en chaînes et solidement implantées, en plus de l'arrivée de grandes surfaces dans le secteur de l'alimentation, vient directement concurrencer les épiceries et supermarchés.

- **434 restaurants⁴⁰ avec service complet** sur 789⁴¹ établissements de restauration⁴². Parmi ceux-ci, il y en a 118 dans la MRC de Les Moulins, 100 en Matawinie, 91 dans L'Assomption, 65 dans Joliette, 30 dans d'Autray et 29 dans Montcalm.

- **61 entreprises⁴³ de transformation alimentaire⁴⁴**

Il est à noter que les entreprises, faisant à la fois de la production et de la transformation et dont le chiffre d'affaires est de plus de 50% en production, ne sont pas comptabilisées dans ces statistiques. Si on en tenait compte, **le nombre d'entreprises serait d'environ 150**. Les produits régionaux distinctifs et de transformation sont : les fromages fins, les boissons alcoolisées, les légumes et la volaille.

De plus, de nouvelles initiatives de transformation de nouveaux produits agroalimentaires voient le jour, notamment la région de Lanaudière innove dans la transformation des produits forestiers non-ligneux, par exemple : les champignons, les plantes, les légumes et les fruits sauvages qui sont soit séchés, surgelés ou transformés en compotes, gelées, moutardes, sirops, vinaigres, etc.

- **1 640 fermes⁴⁵**

Ces fermes se retrouvent dans les MRC de Montcalm (467), de D'Autray (439), de Joliette (245), de Matawinie (220), de Les Moulins (100) et de L'Assomption (169). En 2002, les cinq premières productions agricoles de la région, au niveau des revenus, sont : la volaille (105M\$), le porc (68M\$), la production laitière (67M\$), les légumes (40M\$), les céréales et oléagineux (37M\$).

Dans la région de Lanaudière, l'agriculture domine le secteur primaire. Au plan de la production agricole, Lanaudière est la 4^e région productrice en termes de recettes, et la deuxième région au niveau de la production maraîchère, après la Montérégie. La zone agricole de Lanaudière est de 209 398 hectares, soit 34% du territoire lanaudois. En 2008, il y a 145 fermes maraîchères dans Lanaudière, majoritairement dans la MRC de Montcalm, qui cultivent principalement des légumes d'hiver (carottes, navet, panais, betteraves, choux) en plus des producteurs de petits fruits qui comptent pour environ 40 producteurs.⁴⁶

Le nombre de fermes est en diminution : 3 715 fermes en 1971, 1 835 fermes en 2001⁴⁷ et 1 640 fermes en 2006⁴⁸, soit une diminution de 10,6 %, du nombre de fermes en 5 ans

³⁹ Source : Bioclips, actualité alimentaire, Volume 16, numéro 23, le 9 septembre 2008, Direction des études économiques, MAPAQ.

⁴⁰ Source : liste d'envoi aux restaurants du CSSSSL datée de nov. 2007, et selon le MAPAQ, Direction générale de l'alimentation, juillet 2006, il y avait en 2005, 477 restaurants avec service complet.

⁴¹ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. 130 pages, page 108, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

⁴² Le nombre total d'établissements de restauration au 31 déc. 2005 inclut les: restaurants avec service complet et limité, traiteurs, bars salons, tavernes, brasseries, restaurants dans un magasin de détail, hébergements, loisirs, hôpitaux, centres d'accueil, garderies, enseignement, milieux de travail, centres de détention, OSBL (MAPAQ, Direction générale de l'alimentation, juillet 2006)

⁴³ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. 130 pages, page 108, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

⁴⁴ Entreprises de transformation : Fabrication d'autres aliments pour animaux 4, Minoterie 1, Fabrication de confiseries à partir de chocolat acheté 1, Fabrication de confiseries non chocolatées 2, Fabrication de beurre, de fromage et de produits laitiers secs et concentrés 5, Abattage et transformations d'animaux (sauf les volailles) 8, Transformation de la volaille 6, Boulangeries de détail 8, Boulangeries commerciales et produits de boulangerie congelés 6, Fabrication de biscuits et de craquelins 1, Fabrication d'assaisonnements et de vinaigrettes 2, Fabrication de tous les autres aliments 9, Fabrication de boissons gazeuses et de glace 4, Brasseries 1, Distilleries 1, Fabrication de produits du tabac 2

⁴⁵ Source : « Rapport des activités et des résultats : Nombre de producteurs et de fermes par MRC et par syndicat », Assemblée générale annuelle du 11 avril 2008, UPA Lanaudière »,

⁴⁶ Source : Entrevue téléphonique avec C. Rivest, Fédération de l'UPA Lanaudière, 18 août 2008.

⁴⁷ Source : Portrait sectoriel Agriculture et industrie bioalimentaire, p.3 du Plan quinquennal 2007-2012 de la Conférence régionale des élus(es) Lanaudière. Nombre de ferme en 2006 : Profil régional de l'industrie bioalimentaire 2006.

(depuis 2001). Néanmoins, si leur nombre est en baisse, leur superficie est en augmentation.

3.1.1. La relève agricole ⁴⁹

Le profil établi par le ministère de l'Agriculture montre que 182 des 1 641 entreprises agricoles de la région connaîtront un besoin de relève dans les prochaines années. Parmi celles-ci, 125 entreprises ont identifié 162 personnes dans leur famille ou leur entourage (dont 25 femmes) pour prendre la relève. De ces 162 personnes, 71 auront fait des études spécialisées en agriculture, soit 3 en formation professionnelle, 56 en formation technique et 12 en formation universitaire. Ce sont principalement le secteur des bovins laitiers qui compte le plus grand nombre d'exploitations dont la vente ou le transfert est prévu et qui ont une relève désignée (45). Viennent ensuite, par ordre décroissant d'importance, les secteurs des fruits et légumes (32), des porcs (23), des céréales et fourrage (19). Mais ce sont 57 entreprises agricoles Lanaudaises qui ne sont pas en mesure d'identifier une personne dans leur entourage susceptible de reprendre la ferme dans les prochaines années.

La majorité de la relève possède un diplôme. Notons qu'au chapitre de la formation, la région est desservie par la Commission scolaire des Samares ainsi que par un établissement d'enseignement collégial, le Cégep régional de Lanaudière, qui offrent des programmes professionnels et techniques en agriculture. Il existe aussi un service pour soutenir le transfert de ferme dans Lanaudière : Le Centre régional d'établissement en agriculture Laval-Lanaudière (CRÉA-LL). De plus, dans le cadre de la Politique jeunesse du MAPAQ, le Ministère a mis en place, sur le territoire, un guichet d'accueil pour tous les projets de relève et de démarrage d'une entreprise agricole via des conseillers à l'établissement.

3.2. Les circuits de distribution et de mise en marché

3.2.1. La production maraîchère

« On retrouve, dans Lanaudière, plusieurs circuits différents et parallèles de mise en marché de la production maraîchère. Toutefois, celui qui s'inscrit le plus clairement dans la logique du modèle dominant est occupé par des producteurs spécialisés dans quelques types de légumes (notamment ceux de la MRC de Montcalm), qui vendent directement toute leur production à des grandes chaînes ⁵⁰ via leurs centres de distribution ou via les grossistes. Il y aurait, dans Lanaudière, quatre entreprises grossistes-distributrices de fruits et légumes frais. Quelques maraîchers exportent leurs productions en partie ou en tout. L'exportation se fait principalement par contacts avec des acheteurs, des producteurs du Sud du Québec qui exportent déjà ou par des intermédiaires, les courtiers. D'autres, principalement des producteurs de petites et moyennes tailles, font transiter leurs productions par le Marché Central de Montréal où des acheteurs (fruiteries ou réseau HRI) les redirigent vers des commerces. Les règles pour alimenter les supermarchés demandent aux fournisseurs des volumes d'approvisionnement importants et une constance dans la livraison aux

⁴⁸ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. 130 pages, page 108, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

⁴⁹ Source : Profil de la relève agricole au Québec 2004. MAPAQ. Direction du développement de la main-d'œuvre et de l'information. Bibliothèque Nationale du Québec 2007.

⁵⁰ Source : POISSANT, Céline et Marie-Andrée DEVYNCK. Agriculture écologique et développement social durable dans Lanaudière : le point de vue d'acteurs du milieu. Joliette, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 174 p.

centres de distribution des grandes chaînes d'alimentation (de Montréal et de Québec). Aussi, plusieurs gros producteurs ont développé des rôles de conditionneurs, d'emballeurs et de distributeurs, et livrent directement aux centres de distribution de leurs clients.⁵¹ Quant aux petits transformateurs artisanaux, ils doivent souvent payer pour que leurs produits soient placés sur les rayons⁵².

3.2.2. La production de viande⁵³

L'abattage, la distribution et la transformation de la viande au Québec passe principalement par les grands réseaux dont les marchés sont tant au niveau provincial, national qu'international.

- La volaille : ce sont deux grands groupes qui dominent le marché du poulet et du dindon (plus de 90%), soit Olymel-Flamingo et Exceldor lesquels détiennent des usines d'abattage à St-Cuthbert et à Berthierville. Il existe également des abattoirs de créneau tel que Volailles Les voltigeurs. Lanaudière produit 22% des poulets québécois. À part de très petits producteurs, il est rare de voir des producteurs vendre leurs volailles autrement que via les abattoirs, pour effectuer leur propre mise en marché auprès des consommateurs. La production de la viande de volaille (poulet et dindon) est contrôlée par quota. Aussi, elle est produite et vendue presque exclusivement au Québec.
- Le porc : Olymel contrôle plus de 50% du marché Québécois avec ses 3 usines d'abattage (dont une à St-Esprit), le reste est partagé entre 7 autres abattoirs ailleurs dans la province. Cependant, dans Lanaudière, des producteurs (3) écoulent leurs porcs sur le marché local, sans passer par les usines d'abattage, grâce à un réseau de distribution qui leur est propre. Une bonne partie de la production de porc est exportée. Selon M. Laflamme de la FUPAL, le marché de l'exportation demeure, dans certains cas, plus lucratif que de fournir le marché domestique.
- Le bœuf : pour ce qui est de la viande de bœuf, au Québec, il y a 1 abattoir de viande de bovins de réforme⁵⁴ (viande hachée), 1 abattoir de veau de lait et 1 abattoir de veau de grain. Pour ce qui est du bouvillon (coupes) produit au Québec et dans Lanaudière, il est principalement vendu aux abattoirs américains et ontariens.

Il existe également des productions marginales de viande destinées au marché local. Ces producteurs font affaires avec de petits abattoirs situés dans les différentes régions du Québec.

3.2.3. La production laitière⁵⁵

Au Canada, la production laitière est ajustée aux besoins du marché national et gérée par quota⁵⁶ afin d'éviter la production de surplus et de stabiliser les revenus des producteurs. Au 31 décembre 2007, il y avait 263 fermes laitières dans Lanaudière sur les 6 822 du Québec qui produisaient 3,18 % de la

⁵¹ Source : Groupe Agéco, Fév. 2007. Portrait des réseaux de distribution de fruits et légumes frais du Québec. et Entrevue téléphonique avec C. Rivest, Fédération de l'UPA Lanaudière, 18 août 2008.

⁵² La campagne Goutez Lanaudière permet aux petits producteurs d'avoir accès gratuitement à plusieurs magasins d'alimentation.

⁵³ Source : Entrevue téléphonique avec C. Laflamme, Fédération de l'UPA Lanaudière, 28 août 2008.

⁵⁴ Les animaux de réforme sont principalement des vaches laitières qui ne produisent plus et qui sont envoyées à l'abattoir.

⁵⁵ Source : Site Internet de la Fédération des producteurs de lait du Québec : www.lait.org et données fournies par J. Vigneault de la Fédération des producteurs de lait du Québec.

⁵⁶ Le quota : Les producteurs maîtrisent leur niveau de production pour rencontrer tous les besoins du marché intérieur. Conjointement avec l'industrie, ils établissent une cible annuelle de production que l'on appelle le quota de mise en marché.

production québécoise. Ces dernières mettent en marché collectivement près de 3 milliards de litres de lait annuellement par l'intermédiaire de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), affiliée à l'UPA. La FPLQ a la responsabilité de négocier, au nom des producteurs laitiers, l'ensemble des conditions de vente avec les représentants des transformateurs. Les producteurs et les transformateurs négocient et se concertent sur les questions de l'approvisionnement des usines, des règles de qualité du lait et des prix de la matière première. Ce sont trois grandes entreprises (Parmalat, Saputo et Agropur) qui transforment, pasteurisent et commercialisent plus de 70 % de la production nationale de lait. Celui-ci est transformé en beurre, fromage, crème glacée, yogourt, crème et lait de consommation.

Les conditions sanitaires de production et de transformation sont très strictes et il est important de souligner qu'aucun antibiotique ne peut se retrouver dans le lait. En plus des inspections périodiques, des vérifications de la qualité et de la composition du lait sont effectuées au moment du ramassage du lait à la ferme et lors de la réception à l'usine. Des échantillons permettent, entre autres, de déterminer la teneur en matières grasses, en protéines, en lactose, mais aussi de connaître le nombre de bactéries totales et de dépister les antibiotiques, les antiseptiques ou l'eau ajoutée qui pourraient se retrouver dans le lait. Si les résultats de ces analyses ne rencontrent pas les normes établies, le producteur est mis à l'amende et/ou son lait est refusé.

La consommation de lait par habitant au Québec en 2007 est de 82,6 litres. La gamme des produits laitiers fabriqués au Québec et dans Lanaudière ne cesse de s'élargir. Par exemple, on dénombre environ 40 fromages différents fabriqués dans sept fromageries de Lanaudière.⁵⁷

3.2.4. La production céréalière ⁵⁸

Dans Lanaudière, il y a environ 900 producteurs de grandes cultures dont la plupart sont aussi impliqués en production animale. Une partie importante de leur production est destinée à leurs animaux. Au Québec comme dans Lanaudière, la production céréalière est principalement pour la consommation animale, soit le maïs, le soya, l'orge et l'avoine. Cependant deux créneaux se dissocient, celui du blé de consommation humaine et celui du maïs pour l'éthanol.

Au Québec, c'est la Fédération des producteurs de cultures commerciales via son agence de vente du blé de consommation humaine qui administre tout le blé produit au Québec qui est destiné aux entreprises de transformation telles que Robin Hood et ADM. L'Agence de vente négocie directement les prix avec les entreprises. Le marché québécois du blé est petit. Environ 95% du blé de consommation provient de l'Ouest canadien. Dans Lanaudière, il y a 131 producteurs qui cultivent du blé de consommation humaine pour une production de 9 710 tonnes en 2008, soit 16% de la production québécoise. Néanmoins, il y a une volonté de développer davantage le blé québécois et des ententes sont prises avec l'entreprise Vaudreuil-Soulange pour développer du pain à partir de blé québécois. Cette entreprise, qui transforme uniquement du blé québécois, fournit entre autres Première Moisson et La Milanaise.

⁵⁷ Source : Fiches techniques des fromages dans Lanaudière, et le répertoire Goutez Lanaudière! 2009, CDBL ainsi que les sites Internet www.fromagesdici.com, www.laroutedesfromages.com, www.fromagesduquebec.qc.ca

⁵⁸ Source : Entrevue téléphonique avec C. Laflamme, Fédération de l'UPA Lanaudière. 12 janvier 2009.

Du côté de l'éthanol, c'est 8 à 10% des cultures de maïs québécoises qui sont destinées à la production de l'éthanol via l'usine de Varenne. D'autres cultures marginales existent aussi dans Lanaudière et au Québec, telles que la production d'orge destinée à la fabrication de la bière.

3.3. La salubrité et l'étiquetage des aliments⁵⁹

Le Québec et le Canada sont reconnus pour avoir des normes élevées en matière d'innocuité des aliments, de salubrité des lieux de production, de transformation, de distribution et de consommation des produits alimentaires.

Des systèmes de contrôle de qualité des produits et de gestion de risques sont utilisés chez certains producteurs agricoles, tel que le système international HACCP qui vise à assurer l'innocuité des aliments. Un système d'identification est instauré chez les bovins et les ovins pour assurer la traçabilité des animaux au Canada qui permet de suivre un produit alimentaire depuis le lieu de production jusqu'à la table du consommateur et ce, dans tout le réseau de transformation et de distribution. En cas de rappel, un tel système permet de remonter à la source du problème. De plus, des contrôles d'inspection des aliments se font à tous les niveaux de production, de transformation, distribution et de vente au détail des aliments par le MAPAQ et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Toutefois, les normes canadiennes qui définissent les limites maximales de résidus de pesticides s'avèrent moins sévères que celles établies en Europe, aux États-Unis et en Australie. Les agriculteurs cherchent cependant à réduire l'utilisation de ces produits. Aussi, l'utilisation des antibiotiques comme facteur de croissance et l'emploi des stimulateurs de croissance hormonaux (uniquement pour les bovins de boucherie) est autorisée au Canada.

Au niveau des OGM, 85% du Canola, 48% du soya et 52% du maïs cultivés au Québec étaient génétiquement modifiés en 2005.⁶⁰ Ceux-ci sont les principaux végétaux OGM approuvés au Canada. Ils sont surtout destinés à l'alimentation animale. Néanmoins, les produits dérivés d'OGM se retrouvent dans notre panier d'épicerie par les sous-produits alimentaires tels que les huiles, le sirop de maïs, la farine, l'amidon, la lécithine de soya ou la fécule de maïs. Il faut souligner que les agriculteurs seraient involontairement contraints de cultiver les plantes transgéniques parce que, devant une faible demande, les fournisseurs de semences n'offriraient plus de cultivars non modifiés.

Paradoxalement, on trouve dans les magasins du Québec des produits alimentaires importés contenant des résidus de produits interdits au Canada de même que des viandes provenant d'animaux nourris avec des substances qui sont interdites dans les élevages au Canada.

Pour ce qui est de l'étiquetage, le contenu nutritionnel est obligatoire et uniforme pour la majorité des produits alimentaires au Canada. De plus, depuis janvier 2009, de nouvelles mesures s'appliquent concernant la mention « Produit du Canada » qui n'est apposée que sur les produits fabriqués et transformés au Canada, à partir d'ingrédients presque totalement canadiens. À noter que l'utilisation des allégations de contenu canadien est

⁵⁹ Source : Rapport de la commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois : Assurer et bâtir l'avenir. Bibliothèque nationale du Québec, janvier 2008 et sites Internet du MAPAQ, de l'agence canadienne d'inspection des aliments et www.ogm.gouv.qc.ca.

⁶⁰ Source : www.ogm.gouv.qc.ca

facultative et donc volontaire. En ce qui a trait aux OGM, il n'existe pour l'instant, au Canada, aucune norme visant à rendre l'étiquetage obligatoire.

Au niveau des appellations, le Québec se place au rang des avant-gardistes avec sa Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants qui prévoit quatre catégories d'appellations, soit : l'appellation biologique (qui ne permet ni OGM, ni pesticides), l'appellation d'origine, l'attestation de spécificité, l'indication géographique protégée. Par ailleurs, d'autres appellations se retrouvent sur les emballages des aliments, dont Canada de fantaisie, Canada no.1 et Aliment du Québec. Ces deux premiers sont des qualificatifs de qualités qui indiquent que l'aliment répond aux exigences de l'Agence Canadienne d'inspection des aliments. Quant à Aliment du Québec, ce logo indique que le produit est entièrement québécois ou que c'est un produit transformé dont 80% des ingrédients sont québécois et pour lequel la transformation et l'emballage sont faits au Québec.

3.4. L'achat local

L'achat local⁶¹ est considéré comme l'achat de produits alimentaires non importés, provenant de la municipalité, de la région ou de la province, soit le plus près possible du lieu d'habitation. Selon Isabelle Huot, docteur en nutrition⁶², l'achat local est non seulement bénéfique pour l'environnement, mais aussi pour la santé, car les aliments sont cueillis à maturité et affichent leur plein potentiel vitaminique. Les fruits et légumes importés sont cueillis prématurément, parfois même encore verts, puis traités à l'éthylène pour compléter la maturation. Plusieurs études démontrent que la récolte précoce de végétaux et les traitements physiques dont le transport sont liés à une perte de nutriments. Plus un fruit ou un légume est mangé près du moment de la récolte, plus il sera riche en vitamines, en minéraux et en composantes phytochimiques.

Quant à notre consommation, l'Association canadienne de distribution de fruits et légumes souligne que le Canada importe près de 70% des fruits consommés, principalement en provenance des États-Unis (51 %), du Chili (10 %) et du Mexique (7%). Les légumes des États-Unis représentent 72 % de nos importations de ces produits, pourcentage qui est resté relativement stable au cours des cinq dernières années. Les légumes du Mexique se situent au deuxième rang (15 %). Néanmoins, le Canada exporte aux États-Unis 66 % de ses fruits frais et 55 % de ses légumes frais.

Par ailleurs, les ventes de produits de spécialité, dont les fruits et légumes biologiques sont également à la hausse. Les rapports préliminaires sur les marchés canadiens révèlent une augmentation des ventes d'environ 400 à 500 %.⁶³

D'autre part, un faible pourcentage du volume de ventes en agroalimentaire se fait par la vente directe (moins de 1%)⁶⁴. Au Québec et dans Lanaudière, les productions marginales au sein d'entreprises qui pratiquent la transformation à la ferme, par exemple : l'agneau, le lapin et les petits fruits, utilisent la vente directe⁶⁵. Plusieurs entreprises agricoles profitent de l'achalandage dû à leurs situations géographiques (route passante) pour vendre à la ferme. Sans nécessairement offrir de services touristiques, elles sont ouvertes au public pour la vente de leurs produits. Il est intéressant de constater que les Lanaudois sont de plus en plus enclins à acheter localement et qu'ils suivent la tendance

⁶¹ On parle ici de l'achat local en faisant référence à la souveraineté alimentaire. Voir Annexe 1 : Définition de souveraineté alimentaire.

⁶² Source : Site Internet de Mangez Québec

⁶³ Source : Site Internet de l'Association canadienne de distribution de fruits et légumes tiré des statistiques de la FAO.

⁶⁴ Source : Synthèse du Profil de l'industrie bioalimentaire de Lanaudière, 2002. MAPAQ, p 53.

⁶⁵ La vente directe fait référence à la vente par autocueillette et par kiosque directement à la ferme, et à la vente dans les marchés publics.

québécoise. D'ailleurs, sept consommateurs québécois sur dix⁶⁶ estiment qu'il est important d'identifier les produits du Québec lorsqu'ils font l'épicerie et 3 Québécois sur 4 sont prêts à payer plus cher (en moyenne 15%) en 2007 pour un produit local de qualité équivalente⁶⁷.

3.4.1. Les projets d'agriculture soutenue par la communauté

L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), très fréquemment appelée « paniers bio », est un concept démarré par Équiterre en 1996 qui relie des citoyens à des fermes biologiques locales via un partenariat de récolte.

Dans la région de Lanaudière, les productions biologiques sont cultivées sur des exploitations plus petites, en comparaison des fermes maraîchères conventionnelles⁶⁸. Dans le répertoire des produits biologiques du Québec du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, il y a, en 2008, dans Lanaudière, 25 producteurs biologiques certifiés.

Sur la liste d'Équiterre, il y a neuf fermes ASC qui livrent dans la région, dont quatre proviennent de l'extérieur de Lanaudière. En 2006, il y avait 6 fermes (dont 2 hors région) qui vendaient 367 parts⁶⁹ de récoltes dans Lanaudière. Équiterre évalue que plus de 1000 Lanaudois ont reçu des paniers bio durant la saison 2006.⁷⁰

De plus, plusieurs agriculteurs Lanaudois produisent biologiquement, mais ne sont pas certifiés ou sont en attente de certification. Il y a également plusieurs agriculteurs qui ne sont pas bio, mais qui vendent localement aux membres de leur communauté. Nous avons dénombré une dizaine de producteurs qui fonctionnent de la même façon que les producteurs membres d'Équiterre. Toutefois, plusieurs producteurs vendent localement (à la ferme) mais ne font pas de paniers, dont des producteurs de miel, de viandes (bisons, oies, volailles, cerfs, etc.), de petits fruits et de certains légumes spécialisés (courge, ail, etc.).

3.4.2. Les marchés publics

Depuis quelques années, des marchés publics ont ouvert dans Lanaudière. Ceux-ci offrent essentiellement des produits lanaudois. Présentement, il y en a trois : Les Péchés Mignons de Lanoraie, le Marché champêtre de Lanaudière à Repentigny ainsi que le Marché de Joliette.

Au marché de Repentigny, il n'y a pas de producteurs maraîchers qui y vendent. Ce sont essentiellement des transformateurs ou des producteurs-transformateurs. En ce qui concerne les Péchés Mignons de Lanoraie, il y a 21 producteurs et producteurs-transformateurs agroalimentaires (dont un maraîcher)⁷¹, sur 36 exposants. D'autre part, le marché de Joliette a trois maraîchers présents à l'année. Toutefois, ceux-ci achètent des fruits et légumes à Montréal pour compléter leurs inventaires. Il y a également six exposants périodiques, producteurs et producteurs-transformateurs de produits de l'érable, du miel et de produits du terroir (confitures et compotes).

⁶⁶ Source : Aliments du Québec, site web consulté en juillet 2008

⁶⁷ Source : Sondage du MAPAQ cité dans RND de mars-avril 2008, Acheter, c'est choisir

⁶⁸ Source : POISSANT, Céline et Marie-Andrée DEVYNCK. Agriculture écologique et développement social durable dans Lanaudière : le point de vue d'acteurs du milieu. Joliette, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 174 p.

⁶⁹ Source : Équiterre, avril 2007. Le marché de l'ASC au Québec, rapport final. Darvida Conseil. 188 pages.

⁷⁰ Équiterre évalue une moyenne de 2.8 personnes par partenariat de récolte.

⁷¹ Sur les 21 transformateurs et producteurs-transformateurs, il y a 2 vignobles, 3 petits fruits, 1 maraîchers, 1 courgerie, 1 ail, 2 fromageries, 2 viandes (cerf et bison), 1 fleur et délice, 1 miel, 1 produits érabes, 2 boulangeries, 1 cerise.

Contrairement aux consommateurs de toutes les MRC qui ont réclamé l'ouverture de marchés publics, les producteurs se sont montrés un peu moins enthousiastes à ce sujet, soutenant qu'il est presque impossible de produire le volume et la variété de fruits et légumes permettant d'être présents sur un marché. De plus, la tenue d'un étal demande une très grande disponibilité, ce qui est difficile à concilier avec la production quotidienne.⁷²

3.4.3. Les chaînes d'alimentation

Au Québec, en 2004, la part des produits québécois dans les grandes chaînes d'alimentation n'était plus que de 50,7%⁷³. Alors que sept consommateurs québécois sur dix estiment qu'il est important d'identifier les produits du Québec lorsqu'ils font l'épicerie⁷⁴. Rappelons que près de 80% des achats de produits alimentaires se font dans les grandes chaînes d'alimentation.

Pour ce qui est de Lanaudière, l'espace réservé dépend d'une épicerie à l'autre. Certaines chaînes, comme Loblaws, sont moins ouvert à l'achat de produits locaux, alors que d'autres, comme certains Métro et IGA, sont en tête de file à ce niveau. Toutefois, ils se doivent d'acheter en moyenne 92% de leur inventaire directement à la chaîne. Ils ont une marge de manœuvre d'environ 5 à 12%.⁷⁵ En moyenne, les aliments achetés à l'épicerie voyagent de 2 400 km à 4 000 km avant de parvenir à notre assiette⁷⁶. La majorité des fruits et légumes des trois grandes chaînes d'alimentation transitent par des entrepôts de la région de Montréal et de Québec.

3.5. Des productions alternatives

Quelques initiatives de productions collectives débutent dans Lanaudière, dont les quelques exemples suivants : en Matawinie, un projet de jardins surélevés collectifs pour les personnes du 3^e âge a été démarré cette année, à Chertsey, par le Centre communautaire bénévole de Matawinie et à Saint-Michel-des-Saints par le groupe Vivre au 3^e âge. Également, le Carrefour jeunesse-emploi de Matawinie a démarré, en 2007 le projet Trans-Faire qui vise l'insertion socioprofessionnelle de jeunes. Une bonne partie du projet est axée sur la production maraîchère et l'élevage avicole (œufs et poulets) biologiques. Les produits récoltés sont remis gratuitement à deux organismes en sécurité alimentaire qui desservent l'est de la Matawinie. La transformation alimentaire des produits agricoles est aussi faite sur place. Dans l'ouest de la Matawinie, l'organisme Ajir a un projet similaire d'insertion socioprofessionnelle en horticulture. Leurs jardins, dont les terres sont prêtées par le Camp Mariste, permettent de fournir en légumes les jeunes qui y travaillent ainsi que deux organismes en sécurité alimentaire. De plus, leur formation est reconnue par le ministère de l'Éducation. À Mascouche, une initiative individuelle a pris forme pour créer des jardins collectifs : Les Jardins des Rêveurs. Initié en 2008 par deux Moulinois, ils mettent à disposition des citoyens des jardinets biologiques que ces derniers peuvent cultiver seul ou en groupe.

⁷² Source : POISSANT, Céline et Marie-Andrée DEVYNCK. Agriculture écologique et développement social durable dans Lanaudière : le point de vue d'acteurs du milieu. Joliette, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 174 p.

⁷³ Source : Données de l'UPA dans L'actualité, 1^{er} juin 2007, Au diable le bio vive les pesticides, Daniel Chrétien

⁷⁴ Source : Site Internet d'Aliments Québec, consulté en juillet 2008

⁷⁵ Source : Entrevue téléphonique avec M. M Plante responsable de la campagne Goûtez-Lanaudière, CDBL, 18 août 2008.

⁷⁶ Source : Brian Halweil, nov. 2002. Home Grown : The Case for Local Food in a Global Market. Worldwatch Paper, n 163, USA.

3.6. Des actions

Dans Lanaudière comme au Québec, plusieurs programmes et campagnes ont été mis sur pied pour inciter l'achat local ou la saine alimentation, dont :

- **Le programme Goûtez–Lanaudière.** Cette campagne, mise sur pied par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) à l'été 2008, incite les épiciers à vendre et promouvoir les produits locaux lanaudois. Elle permet d'identifier d'un seul regard les produits de 25 entreprises de la région et de promouvoir l'achat local dans 21 épiceries lanaudoises, principalement des bannières IGA et Métro.
- **Indice Cible dans Lanaudière** de la CDBL est une étude de mise en valeur des produits de Lanaudière en épicerie qui analyse 5 paramètres en magasin, soit l'étendue de l'offre de produits régionaux, la qualité de l'aménagement, la publicité sur le lieu de vente, la publicité de masse et les politiques d'achat local du supermarché. Au total, 47 marchés d'alimentation de Lanaudière ont été ciblés en 2007. L'étude s'est intéressée spécifiquement aux épiceries associées à Sobeys, Métro et Provigo-Loblaws-Maxi.
- **La Grande Tablée.** Cet événement, organisé par la CDBL, rallie les amateurs de gastronomie et de produits du terroir dans Lanaudière. Ce repas gastronomique est élaboré à partir de produits lanaudois provenant des producteurs et transformateurs. Il est cuisiné par les étudiants finissants en cuisine d'établissement et le service est effectué par les étudiants finissants en service de la restauration.
- **Mettez le Québec dans votre assiette** du MAPAQ. Lancée en décembre 2007, cette stratégie nationale est soutenue par l'injection de 14 millions \$ sur une période de trois ans et s'articule autour de trois axes d'intervention : amener les consommateurs québécois à accorder la priorité aux produits du Québec dans leur décision d'achat, favoriser l'adaptation de l'offre par le marketing et l'innovation, faciliter l'accès aux réseaux de distribution. Elle vise à soutenir l'industrie bioalimentaire dans son évolution et marque le rôle qu'entend jouer le gouvernement en matière de promotion des produits québécois.
- **Le programme À la soupe.** C'est un programme d'Équiterre qui incite les cafétérias des écoles primaires et secondaires, des CPE et des établissements de santé (hôpitaux, CHSLD, CLSC) du Québec à créer un partenariat alimentaire et solidaire avec une ferme écologique locale afin de se procurer des fruits et légumes.
- **Manger Québec.** Cette campagne promotionnelle, lancée en juillet 2007 par l'Association des jardiniers maraîchers du Québec (AJMQ), vise à promouvoir l'achat et la consommation des fruits et légumes du Québec et à sensibiliser les consommateurs à l'importance de faire une place de choix aux produits du Québec dans leur assiette.
- **Le Défi santé 5/30** est une campagne promotionnelle qui vise à encourager les Québécois, petits et grands, à manger au moins 5 portions de fruits et légumes et à bouger au moins 30 minutes chaque jour, durant 6 semaines.
- **J'aime 5 à 10 portions par jour** de l'Association québécoise de la distribution de fruits et de légumes. Cette campagne promotionnelle vise à réduire le risque de cancer et de maladie cardio-vasculaire en incitant les Québécois à consommer cinq à 10 portions de fruits et de légumes par jour.
- **Programme fruits et légumes en vedette** des CSSS et des ASSS. Campagne provinciale de promotion et de mise en valeur des fruits et légumes dans l'alimentation quotidienne des Québécois qui se déroule dans les restaurants des différentes régions du Québec. Cette campagne invite les restaurants à offrir des menus qui mettent de l'avant les fruits et légumes durant le mois de mars. En 2008, 60 restaurants lanaudois sur 343 y ont participé.
- **Les fêtes gourmandes de Lanaudière.** Cet événement agroalimentaire a regroupé, en 2008, plus de 75 exposants de la région de Lanaudière, du Québec et de la France et 17 000 visiteurs à St-Jacques de Montcalm.

- **Plusieurs festivals et événements** dans les différentes municipalités Lanaudoises comportant un volet agroalimentaire, tels que Rythmes et Saveurs de St-Donat, le Festival des vins de Terrebonne, l’Oktoberfest des Québécois à Mascouche, les Portes ouvertes sur les fermes du Québec, etc.

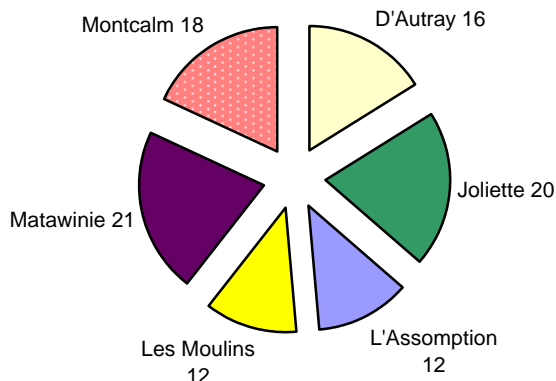
4. LES ORGANISMES DE LUTTE CONTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

4.1. Un portrait⁷⁷

Selon le Portrait des ressources oeuvrant pour la sécurité alimentaire dans Lanaudière, en 2003, il y avait 99 organismes de lutte contre l'insécurité alimentaire, dont :

- 16 MRC D'Autray ;
- 20 MRC Joliette ;
- 12 MRC L'Assomption ;
- 21 MRC Matawinie ;
- 18 MRC Montcalm ;
- 12 MRC Moulins.

Nombre d'organismes par MRC



Près de la moitié des ressources répertoriées (43/99) sont considérées comme des organismes communautaires, un peu plus du quart (27/99) sont des organismes de charité et plusieurs autres (17/99, dont 12 écoles primaires et 5 secondaires) sont des institutions scolaires ou sont rattachées à l'école.

Plusieurs de ces organismes n'ont pas comme mission principale l'amélioration de la sécurité alimentaire, mais ont des activités liées à ce secteur. Près des deux tiers des organismes (63/99) poursuivent d'autres mandats ou missions que la sécurité alimentaire, le plus souvent l'opération d'un comptoir vestimentaire ou la vente de meubles, soit 26/99 ressources.

4.1.1. Les services offerts

Mis à part les ressources qui oeuvrent en milieu scolaire, les services offerts sont :

- Du dépannage alimentaire, c'est-à-dire distribution de nourriture (52 des 82 ressources).
- Des cuisines collectives (29/82). Pour 18 d'entre elles, c'est la principale activité réalisée.
- La préparation alimentaire pour vente ou distribution (14/82).

Les autres activités sont des groupes d'achats, des jardins communautaires, de l'aide financière, des popotes roulantes, de l'éducation, etc.

En ce qui concerne les 17 ressources en milieu scolaire, les activités sont principalement au niveau du dépannage alimentaire, soit par :

- Le Club des petits déjeuners du Québec (7/17) qui consiste en du dépannage alimentaire et de l'éducation à l'alimentation dans les écoles primaires ;
- Des subventions de repas à la cafétéria dans 3 écoles secondaires ;
- Des initiatives du milieu pour des distributions de repas ou de collations (7/17).

⁷⁷ Source : Céline Poissant et Louise Lemire, sept. 2003. Direction de la santé publique et d'évaluation, Régie régionale de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Portrait des ressources oeuvrant pour la sécurité alimentaire dans Lanaudière.

Ces services sont généralement offerts gratuitement à la clientèle de ces organismes.

4.1.2. La clientèle desservie

- Pour les services en milieu scolaire, la clientèle est, bien sûr, les élèves de 4 à 12 ans et les adolescents de 12 à 17 ans ;
- Pour les autres, les ¾ des ressources visent à la fois les familles et les individus, et 11 ressources visent uniquement les familles ;
- La principale catégorie desservie par les organismes est celle des adultes de 18 à 64 ans.

4.1.3. L'approvisionnement

Les organismes en aide alimentaire s'approvisionnent grâce aux dons qui proviennent, entre autres, des épiceries, mais aussi d'organismes comme Moisson Lanaudière ou Moisson Laurentides (dans Les Moulins). De nombreux organismes lanaudois sont sur la liste de distribution de Moisson. Par exemple, en 2006⁷⁸, Moisson Lanaudière a récupéré 1 511 153 kilos de denrées alimentaires auprès de 50 fournisseurs (agricoles, épiceries et marchés alimentaires, grossistes et réseau d'échange et de partage de denrées des autres régions) pour une valeur marchande de plus de 6 millions de dollars. Ces denrées ont été redistribuées gratuitement auprès de 73 organismes lanaudois, soit : des cuisines collectives, des comptoirs de dépannage alimentaire, des centres d'hébergement, des maisons de jeunes, etc. Malgré cela, selon Moisson Lanaudière, il y a un besoin d'environ 20% de plus de denrées non-périssables et de viandes. Bon an mal an, ce problème se répète et se répercute sur les populations vulnérables.⁷⁹

Plusieurs producteurs agricoles lanaudois offrent leurs produits invendus à Moisson Lanaudière ainsi qu'à certains organismes d'aide alimentaire. Cependant, il semble que ces derniers n'aient pas l'équipement ou le personnel requis pour récupérer les légumes en surplus, ou pour en faire le tri et l'emballage avant de les offrir aux personnes démunies. Cette situation entraînerait des complications pour les producteurs contraints notamment à récupérer eux-mêmes leurs boîtes toujours pleines de légumes non emballés, non triés, non écoulés et plus comestibles⁸⁰. Dans le document « Portrait et priorités du secteur maraîcher québécois », il est mentionné que près de la majorité des producteurs maraîcher utilisent leurs résidus de récolte en compostage ou directement remis au champ. Une autre proportion est destinée à l'alimentation animale, alors qu'une infime partie est envoyée aux organismes de charité ou vendu pour d'autres utilisations.⁸¹

4.2. Des actions

Le programme en sécurité alimentaire de la Direction de santé publique et d'évaluation (DSPÉ) de l'Agence de santé et des services sociaux de Lanaudière soutient financièrement des projets visant l'autonomie alimentaire des populations de Lanaudière. Pour 2007-2008, sept projets ont été sélectionnés. Il y a deux types de projets: les

⁷⁸ Source : Rapport annuel 2006 de Moisson Lanaudière

⁷⁹ Entrevue téléphonique avec Mme Sylvie Boucher, Moisson Lanaudière, le 7 septembre 2008.

⁸⁰ Source : POISSANT, Céline et Marie-Andrée DEVYNCK. Agriculture écologique et développement social durable dans Lanaudière : le point de vue d'acteurs du milieu. Joliette, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 174 p.

⁸¹ Source : Groupe Agéco pour la Fédération des producteurs maraîchers du Québec, Mai 2007. Portrait et priorités du secteur maraîcher québécois

activités favorisant l'autonomie alimentaire et les projets de concertation et de mobilisation qui doivent offrir des activités en sécurité alimentaire après un ou deux ans. Outre les actions relevant d'un programme ou des activités régulières des organismes, des actions nouvelles se mettent en place dans les communautés, celles-ci se font majoritairement en concertation et interpellent de plus en plus les citoyens.

5. L'ALIMENTATION DANS LES MILIEUX DE VIE DES JEUNES

« À la suite des transformations sociales survenues au cours des dernières décennies, un nombre accru d'enfants prennent leurs repas à l'école. Parallèlement au rôle du milieu familial, la contribution des enseignants, des pairs, des services alimentaires et des programmes éducatifs scolaires devient de plus en plus importante en ce qui concerne la nutrition des jeunes. Il faut noter également que l'âge scolaire est une période au cours de laquelle se forment les habitudes alimentaires et s'établissent les comportements reliés à la santé. »⁸² Cette réalité touche aussi le milieu de la petite enfance, puisque de plus en plus d'enfants vont à la garderie et y prennent leurs repas. Aussi, pour parvenir à améliorer de façon durable les habitudes alimentaires des jeunes et de leur famille, il faut faire en sorte que les milieux de vie facilitent les choix alimentaires sains. L'environnement des jeunes de même que leurs milieux de vie influencent les attitudes et les croyances individuelles et peuvent avoir un effet positif ou négatif sur la santé.⁸³

5.1. L'alimentation dans les écoles

La région de Lanaudière est desservie par cinq commissions scolaires (CS) (dont les principales sont la CS des Affluents et la CS des Samares), dix écoles privées et un cégep pour un total de 132 écoles primaires et 34 écoles secondaires avec 70 229 élèves:

- **La CS des Affluents** qui couvre le sud de la région avec 52 écoles primaires et 15 écoles secondaires pour un total de 34 803 élèves.
- **La CS des Samares** qui couvre le nord de la région avec 68 écoles primaires et 12 écoles secondaires pour un total de 21 124 élèves.
- **La CS Sir Wilfrid Laurier** qui regroupe les écoles anglophones des Laurentides, de Laval et de Lanaudière avec, dans la région, 4 écoles primaires (dont une va jusqu'en secondaire 2) et 1 école secondaire, pour un total de 1 397 élèves.
- **La CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles**, couvre le sud des Laurentides mais aussi une petite partie de Lanaudière dans Terrebonne, avec 2 écoles primaires pour un totale de 968 élèves.
- **La CS des Laurentides** couvre aussi le territoire de St-Donat dans Lanaudière avec 1 école primaire et 1 école secondaire pour un total de 418 élèves.
- **Les écoles privées.** Lanaudière compte 5 écoles primaires privées et 5 écoles secondaires privées pour un total de 6 919 élèves.
- **Le Cégep régional de Lanaudière** a 3 constituantes, celle de Joliette de L'Assomption et de Terrebonne, pour un total de 4 600 élèves.
- La réserve indienne de la Manawan a une école primaire et une école secondaire qui ne dépendent pas des commissions scolaires.

⁸² Source : Jenouvrier, J. Baril, G. Mongeau, L. (2007) L'implantation des politiques alimentaires en milieu scolaire au Québec : une étude exploratoire auprès d'acteurs de la Montérégie. INSPQ. Bibliothèque et archives du Québec, Gouvernement du Québec.33 p.

⁸³ Source : Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, Gouvernement du Québec.

	CS des Affluents	CS des Samares	CS Sir W. Laurier	CS-SMI	CS des Laurentides	Écoles privées	TOTAL
Écoles primaires	52	68	4	2	1	5	132
Élèves primaires	16 716	9 825	1 022	809	201	1 523	30 096
Élèves préscolaires	2 306	1 737	s/o	159	21	336	4 559
Écoles secondaires	15	12	1	0	1	5	34
Élèves secondaires	15 781	9 562	375	0	196	5 060	30 974

En 2007, le gouvernement a élaboré une Politique-cadre pour une saine alimentation. Par cette politique, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) fait état des orientations qu'il a retenues et demande aux milieux scolaires de se mobiliser pour mettre en place des mesures dans chacun des établissements d'enseignement du Québec. Dans ce sens, la commission scolaire des Affluents a adopté dernièrement une politique alimentaire qui répond à la demande gouvernementale, ainsi que la commission scolaire des Samares, qui a élaboré sa politique alimentaire à la fin 2007. Les principales orientations des politiques alimentaires sont d'offrir une alimentation variée, de privilégier les aliments de bonne valeur nutritive, d'éliminer les aliments à faible valeur nutritive (la malbouffe) de l'offre alimentaire et d'offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors des repas.

5.2. L'alimentation dans les CPE

Plusieurs initiatives ont lieu au niveau de l'alimentation dans les CPE et service de garde en milieu familial lanauchois. Il est cependant difficile de les répertorier. Par exemple, un service de garde à Mascouche participe au programme de garderie bio d'Équiterre. Aussi, il y a un CPE à Saint-Jean de Matha qui offre une alimentation biologique.

Toutefois, le ministère de la Famille et des Aînés (MFA) oblige les CPE à donner aux enfants un environnement favorable à l'acquisition de saines habitudes de vie, de saines habitudes alimentaires et de comportements qui influencent de manière favorable leur santé et leur bien-être. Ils doivent également s'assurer que les repas et collations fournis aux enfants sont conformes au *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* publié par Santé Canada.

Par ailleurs, depuis mai 2007, les CPE membres du réseau l'ARCPEL (Action régionale des CPE de Lanaudière) ont accès à une politique alimentaire qui a été développée en collaboration avec la Direction de la santé publique de Lanaudière et le CLSC Meilleur.

5.3. L'alimentation dans les lieux de loisirs

Selon le MAPAQ, il y avait, en 2006 dans Lanaudière, 82 établissements alimentaires présents dans les lieux de loisirs dont les arénas⁸⁴. En tout, il y a 13 arénas, de ceux-ci, il faut noter que 8 sont de propriété privée dont 4 sur le territoire de la MRC Les Moulins.

⁸⁴ Source : « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec », Félicien Hitayezu, MAPAQ, 2006. 130 pages, page 108, 2006, ISBN : 2-550-47355-8

Au niveau des équipements de loisir de plein air dans Lanaudière, il y a environ 40 campings (de propriété privée) et 23 plages (majoritairement gérées par des organismes sans but lucratif).⁸⁵

Depuis un certain temps, il y a une volonté de diminuer, sinon d'éliminer la malbouffe dans les lieux de loisirs où se retrouvent les enfants, et ce, afin de limiter l'obésité grandissante chez les jeunes. Les arénas de Mascouche et de L'Assomption affichent maintenant des menus santé.

En 2007, lors des Jeux du Québec à Repentigny, Lanaudière a innové en matière de saines habitudes de vie dans le sport avec le projet « Lanaudière: Région santé ». Dans le cadre de ce projet, le comité organisateur des jeux en collaboration avec l'Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière a réalisé un dépliant sur la saine alimentation, l'activité physique et les effets du tabagisme. Aussi, durant toute la période des Jeux du Québec, une équipe volante parcourait le site en distribuant des fruits ainsi que le dépliant, en plus de faire de la sensibilisation sur les saines habitudes de vie.

5.4. Des actions

Le Plan d'action gouvernemental (PAG)

En 2006, le gouvernement du Québec a lancé son Plan d'action gouvernemental (PAG) de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, *Investir pour l'avenir*. Celui-ci vise les jeunes de 0 à 25 ans et a pour objectifs que chaque région du Québec s'organise pour mettre en place des mesures qui facilitent l'adoption et le maintien de saines habitudes alimentaires et d'un mode de vie physiquement actif; qui réduisent la prévalence de l'obésité et des problèmes reliés au poids et leurs conséquences sur les individus et la société québécoise et qui valorisent les saines habitudes de vie et la diversité des tailles et des poids.

Le gouvernement du Québec et la Fondation Lucie et André Chagnon ont investi 400 millions de dollars sur 10 ans pour soutenir et financer des projets mobilisateurs visant à favoriser une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif chez les jeunes. Dans Lanaudière, sept ministères et 23 organisations de tous les milieux se sont réunis pour travailler ensemble afin de faire émerger, dans la région, des projets de saines habitudes de vie chez les jeunes.

Plusieurs projets, programmes et actions en alimentation existent dans Lanaudière et visent les jeunes. Certains d'entre eux, répertoriés ci-après, pourraient être des exemples à suivre pour l'application du Plan d'action gouvernemental. Les six programmes nationaux suivants ont cours dans la région :

- **L'approche Écoles en santé.** L'approche *École en santé* propose une démarche qui consiste à réunir, dans le projet éducatif et le plan de réussite de l'école ainsi que dans les plans d'action des partenaires, un ensemble de mesures appropriées de promotion de la santé et de prévention. Ces mesures, ciblant et interpellant les jeunes, la famille, l'école et la communauté, se complètent et se renforcent mutuellement en vue d'influer sur les facteurs clés qui sont communs à la réussite éducative, à la santé et au bien-être des jeunes. Le choix des actions, variable d'une école à l'autre, est établi en fonction des besoins et des priorités de chacun des milieux.

⁸⁵ Source : Loisir et Sport Lanaudière, 2005. Portrait de la situation du loisir et du sport dans Lanaudière Phase 1 : un portrait régional, sectoriel, par territoires de MRC.

Cette approche est implantée dans Lanaudière depuis 2005. En 2007-2008, 12 écoles primaires de la région, soit 6 écoles de la Commission scolaire des Samares (dont la moitié a des projets en alimentation) et 6 de la Commission scolaire des Affluents y participaient.

- **Le défi Moi j'croque.** Ce défi, que la Fédération québécoise du sport étudiant a lancé en 2003 dans la région de Chaudière-Appalaches, a été étendu en 2005 dans Laurentides-Lanaudière. Cette initiative a tout de suite connu un immense succès et n'a cessé de croître depuis lors. Le Défi « Moi j'croque » vise à encourager la pratique d'activités physiques, la saine alimentation et la lutte au tabagisme en milieu scolaire.

En 2008, le défi à relever était de croquer au moins cinq portions de fruits et de légumes chaque jour pendant cinq jours consécutifs. Dans Lanaudière, ce sont près de 3 000 élèves et 300 membres du personnel, regroupés dans 7 écoles de la région qui ont participé au défi cette année.

- **Kino-Québec.** Kino-Québec est un programme gouvernemental qui existe depuis 1978. Il est géré par le MELS, le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) et les agences de santé et de services sociaux par l'entremise de leur direction de santé publique. Sa mission consiste à promouvoir un mode de vie physiquement actif pour contribuer au mieux-être de la population québécoise, notamment, via le concours École Active qui a lieu chaque année et qui a pour but de sensibiliser les écoles à l'importance d'offrir à leurs élèves un environnement qui optimise l'adoption et le maintien de saines habitudes de vie en matière d'activité physique, de nutrition et de sécurité dans les sports.

En 2007-2008, ce sont 19 écoles primaires et secondaires de Lanaudière qui ont été récompensées dans le cadre de ce concours. Des projets novateurs ont été réalisés, comme des récréations animées par des jeunes leaders, des cours de cuisine, des aménagements de cours d'école, des concours de recettes, de l'achat d'équipements pour la sécurité dans les sports, etc. Parmi les écoles récompensées, trois ont reçu des bourses pour des projets en saine alimentation: Soleil-Levant à Mascouche, La Tourterelle à Repentigny et Saint-Guillaume à L'Épiphanie.

- **Le Club des petits déjeuners.** Le Club des petits déjeuners du Québec a été lancé en 1994 par Daniel Germain, dans une école primaire d'un quartier défavorisé de Longueuil. L'objectif est d'offrir à tous les enfants la possibilité de prendre un petit déjeuner nutritif avant d'aller en classe. Depuis 1994, le Club des petits déjeuners a installé ses cuisines dans 225 écoles primaires et secondaires du Québec avec 15 000 enfants à travers le Québec qui sont inscrits au Club. Au cours de l'année scolaire 2006-2007, le Club a servi 2 100 000 petits déjeuners. Dans Lanaudière, en 2007, on comptait 11 écoles primaires desservies par le Club des petits déjeuners du Québec, dont 9 étant situées dans le secteur nord de Lanaudière (commission scolaire des Samares).
- **Bien dans sa tête, bien dans sa peau.** Bien dans sa tête bien dans sa peau est un programme scolaire de niveau secondaire qui a pour objectif de favoriser l'acquisition d'attitudes et de comportements sains à l'égard du poids et du corps, de l'alimentation et de l'activité physique. Plusieurs écoles lanaudoises y participent, dont les écoles secondaires de Saint-Gabriel-de-Brandon, Saint-Roch-de-l'Achigan et Sainte-

Julienne dans la Commission scolaire des Samares. La plupart ont des activités au niveau de la saine alimentation.

- **École en forme et en santé.** C'est un programme du MELS qui a pour objectif la mise en œuvre de projets visant à donner aux jeunes du 3^e cycle du primaire et du 1^{er} cycle du secondaire de saines habitudes de vie, dont la pratique régulière d'activités physiques et une saine alimentation. Plusieurs écoles de la région ont démarré des projets en lien avec ce programme.

D'autres programmes sont également disponibles pour les milieux scolaires et de la petite enfance, ainsi que dans les lieux de loisirs :

- **Les Programmes d'éducation à la nutrition** des Producteurs laitiers du Canada sont destinés aux milieux scolaire et de la petite enfance. En 2007-2008, le personnel de 10 écoles Lanaudoises (7 dans la CS des Samares et 3 dans la CS Les Affluents) ont assisté à ces ateliers visant à mieux les équiper pour réaliser des activités avec leurs élèves, en lien avec l'alimentation.
- **Les ateliers de nutrition et d'activité physique** du syndicat des producteurs de lait de Lanaudière sont destinés aux jeunes de 4-12 ans dans les terrains de jeux et auprès des camps de jour dans la région de Lanaudière. Ces ateliers, donnés durant l'été, visent à sensibiliser les jeunes à l'importance de consommer quotidiennement des produits laitiers, des légumes et des fruits pour s'assurer d'une alimentation saine et équilibrée, ainsi qu'à l'importance d'adopter un mode de vie physiquement actif. Durant l'été 2008, il y a eu 52 ateliers un peu partout sur le territoire qui ont rejoint 931 jeunes.
- **Aligo** est un nouveau programme d'éducation à la nutrition qui vise l'acquisition de connaissances pour permettre aux élèves du primaire de faire des choix alimentaires éclairés et d'adopter des comportements plus sains.
- **Bouger plus, manger mieux** (Vas-y fais le pour toi!) du MELS. Programme de promotion des saines habitudes de vie qui propose des outils, des recettes, des jeux, des trucs et conseils pour mieux manger.

Outre ces programmes, plusieurs écoles ont développé des initiatives dans le domaine de l'alimentation. Parmi celles-ci :

- **L'alimentation pour tous** de l'école Marie-Anne de Rawdon (CS des Samares)
- **Action de la Cantine-Bistro Pita Santé** de l'école secondaire des Montagnes de Saint-Michel-des-Saints (CS des Samares)
- **Le marché du Havre, Jeune coop** de l'école secondaire du Havre-Jeunesse de Sainte-Julienne (CS des Samares)
- **Les apprentis traiteurs** de l'école secondaire du Havre-Jeunesse de Sainte-Julienne (CS des Samares)
- **Visez Santé!** De l'école du Soleil-Levant de Mascouche (CS des Affluents)
- **Les ateliers culinaires** de l'école secondaire Bermon de St-Gabriel de Brandon (CS des Samares)

De plus, la direction de santé publique de Lanaudière a développé et offert plusieurs matériels et activités pour soutenir et pour développer de saines habitudes alimentaires chez les jeunes. La participation des écoles à ces différentes activités est volontaire. Parmi les activités offertes par la DSPÉ :

- **Les ateliers culinaires et spectacles**
- **Bien manger quand on va à l'école**
- **Participe à ta santé**
- **À la bouffe** (pour les maisons de jeunes et les centres de jeunes)

Il est également à noter que plusieurs écoles reçoivent, pour les élèves, des collations santé qui sont fournies par différents organismes communautaires.

6. LE MOT DE LA FIN

Enfin, soulignons que les éléments présentés ne constituent pas un portrait complet et exhaustif. Ils visent surtout à esquisser à grands traits une toile de fond permettant de mieux situer l'alimentation dans Lanaudière. Nous vous invitons à consulter les documents cités en bibliographie pour obtenir plus d'information ou encore avoir accès à des analyses. Vous trouverez en annexe les définitions et les acronymes ainsi qu'une carte sociodémographique de Lanaudière.

Nous vous rappelons que les objectifs de ce document sont de présenter une vue d'ensemble de l'alimentation dans Lanaudière, de servir à l'application du plan d'action en sécurité alimentaire de Lanaudière et de fournir des informations de base pouvant être utiles aux promoteurs de projets. Nous espérons qu'il servira.

De plus, le comité régional en sécurité alimentaire de Lanaudière souhaite assurer de meilleurs liens entre les acteurs et entre les actions en cours et à venir. Le Comité souhaite également améliorer la sécurité alimentaire des Lanaudois dans une perspective de développement durable en s'assurant de faire les liens entre les principes sociaux, économiques, culturels et environnementaux. Pour ce faire, il y a une nécessité de concertation et de mobilisation autour des actions en sécurité alimentaire et des principes du développement durable.

Bibliographie

BLAIS, CHRISTINA, 2007. Inquiétudes sur les habiletés culinaires et des connaissances sur les aliments chez les futures diététistes (Présentation). Département de nutrition de l'Université de Montréal.

CDBL, 2008. Cahier de charge Goûtez Lanaudière. 16 p.

CDBL, 2008. Fiches techniques des fromages dans Lanaudière, CDBL.

CDBL, 2009. Répertoire Goutez Lanaudière !

CHRÉTIEN, DANIEL, 1^{er} juin 2007. Au diable le bio, vive les pesticides. L'actualité.

COALITION QUÉBÉCOISE SUR LA PROBLÉMATIQUE DU POIDS, 2006. Manifeste pour un Québec libre de problème de poids.

COMITÉ RÉGIONAL EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2007. Plan d'action régional en sécurité alimentaire de Lanaudière 2007-2012. TPDSL.

COMITÉ RÉGIONAL EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, 2007. Définitions communes. TPDSL.

COMMISSION SCOLAIRE DES AFFLUENTS, 2008. Politique Alimentaire pour une saine alimentation CC08-0099.

CONFÉRENCE RÉGIONALE DES ÉLUS(ES) LANAUDIÈRE. Plan quinquennal 2007-2012 : Portrait sectoriel Agriculture et industrie bioalimentaire. CRÉ

COOPÉRATIVE DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE, 2008. Revue de presse.

CSSS-ASSSL, nov. 2007. Programme Fruits et légumes en vedette: liste d'envoi aux restaurants. Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière.

DISPENSARE DIÉTÉTIQUE DE MONTRÉAL, Juin 2007. Budget de subsistance et budget de confort minimum. DDM. 45 p.

DROUIN, GILLES, mars-avril 2008. Dossier Quel type d'agriculture voulons-nous? RND.

ÉQUITERRE, Avril 2007. Le marché de l'ASC au Québec- Rapport final. Darvida Conseil. 188 pages.

ÉQUITERRE, 2007. Soutenez votre fermier de famille : l'agriculture soutenue par la communauté-Liste des fermes participantes. Dépliant.

FÉDÉRATION DE L'UPA LANAUDIÈRE, 2008 « Rapport des activités et des résultats : nombre de producteurs et de fermes par MRC et par syndicat », Assemblée générale annuelle du 11 avril 2008. FUPAL.

FIRME ISA, Conseil en gestion et en information, 2007. Sondage portant sur les inquiétudes des consommateurs québécois liés à leur alimentation.

GROUPE AGÉCO, Fév. 2007. Portrait des réseaux de distribution de fruits et légumes frais du Québec. Rapport final. Pour les Tables filières maraîchères. 147 p.

GROUPE AGÉCO, Mai 2007. Portrait et priorités du secteur maraîcher québécois. 39 p. Fédération des producteurs maraîchers du Québec.

GROUPE DE TRAVAIL PROVINCIAL SUR LA PROBLÉMATIQUE DU POIDS, 2004. Les problèmes reliés au poids au Québec : un appel à la mobilisation. ASPQ Éditions.

GUILLEMETTE, A. et CADIEUX É. Les personnes âgées dans Lanaudière. Portrait démographique, économique, social et sanitaire. RLS de Lanaudière-Sud, Joliette, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 61 p.

HALWEIL, BRIAN, nov. 2002. Home Grown : The Case for Local Food in a Global Market. Worldwatch Paper, n 163, USA.

HITAYEZU, FÉLICIEN. MAPAQ, 2006. Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec. Québec, 130 pages, 2006, ISBN:2-550-47355-8. Gouvernement du Québec.

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, 2004. Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois : Volet Nutrition. Chapitre 6 : Comportements alimentaires (Stran, Simona), Gouvernement du Québec.

JENOUVRIER J., BARIL G. ET MONGEAU L., 2007. L'implantation des politiques alimentaires en milieu scolaire au Québec : une étude exploratoire auprès d'acteurs de la Montérégie. INSPQ. Bibliothèque et archives du Québec. 33 p.

LEFEBVRE, CHANTAL. 2003. Portrait de la santé des Québécois de 65 ans et plus. INSPQ. Bibliothèque Nationale du Québec. 20 p.

LOISIR ET SPORT LANAUDIÈRE, 2005. Portrait de la situation du loisir et du sport dans Lanaudière Phase 1. Un portrait régional, sectoriel, par territoires de MRC.

MAPAQ, BIOCLIPS ACTUALITÉ ALIMENTAIRE, Volume 11, numéro 8, le 7 mars 2003, Direction des études économiques, Gouvernement du Québec.

MAPAQ, BIOCLIPS ACTUALITÉ ALIMENTAIRE, Volume 16, numéro 23, le 9 septembre 2008, Direction des études économiques, Gouvernement du Québec.

MAPAQ, BIOCLIPS PLUS, Regard sur l'actualité alimentaire, Vol. 6 No 2, Septembre 2003. Le consommateur québécois et ses dépenses alimentaires. Direction des études économiques, Gouvernement du Québec.

MAPAQ, BIOCLIPS PLUS, Regard sur l'actualité alimentaire. Vol. 8 No 5, Nov. 2005. Les dépenses alimentaires des Québécois : constats et limites des comparaisons. Direction des études économiques, Gouvernement du Québec.

MAPAQ, 2002. Synthèse du Profil de l'industrie bioalimentaire de Lanaudière. p 53. Gouvernement du Québec.

MAPAQ, Direction du développement de la main-d'œuvre et de l'information, 2004. Profil de la relève agricole au Québec. Bibliothèque nationale du Québec 2007.

MAPAQ, CIAQ. 2008. Cartographie des épiceries et supermarchés dans Lanaudière.

MARQUIS, MARIE. Sept. 2007. Obésité et pratiques alimentaires de l'enfant : implications cliniques. Présentation dans le cadre de la journée scientifique périnatalité / pédiatrie le 28 septembre 2007. 34 p.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT DU QUÉBEC, 2007. Politique cadre en matière d'alimentation. Gouvernement du Québec.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT DU QUÉBEC, Direction régionale des régions. 2006. Portrait statistique de l'éducation – Région administrative de Lanaudière. Gouvernement du Québec.

MOISSON LANAUDIÈRE, 2007. Rapport annuel.

MSSS, Bibliothèque et archives nationales du Québec. 2006. Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012. 50 p.

MSSS, Bibliothèque et archives nationales du Québec. 1999. Bien vivre avec son âge : revue de littérature sur la promotion de la santé des personnes âgées. Gouvernement du Québec. 115 p.

PASSEPORT SANTÉ.NET, 24 février 2006. Le savoir culinaire en voie de disparition.

PARÉ, FRÉDÉRIC. RND de mars-avril 2008. Une assiette souveraine en 2020.

PAYETTE, JOSÉE ET MARIE-ÈVE SIMONEAU. Coup d'œil sur la MRC de Joliette, Joliette, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, octobre 2008. 73 pages.

POISSANT C. 2004. Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire dans une perspective de santé publique. 21 p. Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation,.

POISSANT C. ET DEVYNCK MA, Vers un système agroalimentaire écologiquement et socialement durable dans Lanaudière, p.43, 2005, ASSSL-DSPÉ, UQAM, Cinbiose.

POISSANT, Céline et DEVYNCK Marie-Andrée. Agriculture écologique et développement social durable dans Lanaudière : le point de vue d'acteurs du milieu. Joliette, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, 2005, 174 p.

POISSANT C. ET LEMIRE L., 2003. Portrait des ressources oeuvrant pour la sécurité alimentaire dans Lanaudière. Direction de la santé publique et d'évaluation, Régie régionale de la santé et des services sociaux de Lanaudière.

PRONOVOST J., TEMBLAY P. ET DUMAIS M., Bibliothèque nationale du Québec, janvier 2008. Rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois : assurer et bâtir l'avenir. 274 p.

RENAUD, M. et É. CADIEUX (2004). Données régionales du recensement canadien de 2001, Région de Lanaudière, par territoire de MRC, Saint-Charles-Borromée, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique et d'évaluation, Service de surveillance, recherche et évaluation, p. 66

ROSAM, LA FEUILLE DE TCHOU, Année 3, No 2 Juil. 2008. Bulletin de liaison

SERVICE DE SURVEILLANCE, RECHERCHE ET ÉVALUATION, DSPÉ DE LANAUDIÈRE, Fiches de travail (2008-2009) sur les familles avec enfants de moins de 18 ans selon la structure, le revenu des particuliers, population vivant dans un ménage en situation d'insécurité alimentaire, recensement 2006.

STATISTIQUE CANADA, Recensements canadiens de 1996 et 2001, données-échantillon (20 %), fichiers r14t0796.ivt et C773_T07B.ivt. Tiré de « Population dans les ménages privés vivant sous le seuil de faible revenu en 1995 et 2001 », DSPÉ-ASSSL.

STATISTIQUE CANADA, 2003. Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) cycle 2.1.

STATISTIQUE CANADA, 2005. Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) Cycle 3.1.

STATISTIQUE CANADA, Bulletin d'analyse, Nov. 2001– Régions rurales et petites villes du Canada (Cat. no 21-006-XIF). Gouvernement du Canada.

SYSTÈME LANAUDOIS D'INFORMATION ET D'ANALYSE (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Estimations de la population selon l'âge et le sexe au 1er juillet 2007, région de Lanaudière, 2007.

SYSTÈME LANAUDOIS D'INFORMATION ET D'ANALYSE (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Revenu annuel des familles, Recensement de 2001.

SYSTÈME LANAUDOIS D'INFORMATION ET D'ANALYSE (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Famille selon la structure, Recensement de 2006.

SYSTÈME LANAUDOIS D'INFORMATION ET D'ANALYSE (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Revenu annuel des particuliers, Recensement de 2001.

SYSTÈME LANAUDOIS D'INFORMATION ET D'ANALYSE (SYLIA), Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Prestataires de l'assistance-emploi, Recensement de 2006

UNION DES CONSOMMATEURS, 2006. Marketing de la malbouffe pour les enfants. Rapport final du projet de recherche présenté au bureau de la consommation d'Industrie Canada.

Sites Internet consultés (entre juin et décembre 2008)

extenso.org (Site du centre de référence sur la nutrition humaine)
petitmonde.ca (Magazine web des parents)
equiterre.org (Organisme Équiterre)
mapaq.gouv.qc.ca (ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec)
acia.gc.ca (Agence canadienne d'inspection des aliments)
ogm.gouv.qc.ca. (Site du gouvernement du Québec sur les OGM)
mels.gouv.qc.ca (ministère de l'Éducation du Loisir et du Sport du Québec)
mfa.gouv.qc.ca (ministère de la Famille et des Aînés du Québec)
msss.gouv.qc.ca (ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec)
cartv.gouv.qc.ca (Conseil des appellations et des termes valorisants du Québec)
cre-lanaudiere.qc.ca (Conférence régionale des élus(es) Lanaudière)
statcan.ca (Statistique Canada)
stat.gouv.qc.ca (Institut de la Statistique Québec)
infocentre.inspq.rtss.qc.ca (Institut national de Santé publique du Québec)
hc-sc.gc.ca (Santé Canada)
icn.ch (Conseil international des infirmières)
agencelanaudiere.qc.ca (Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière)
inspq.qc.ca (Institut national de santé publique du Québec)
vasy.gouv.qc.ca (Programme Bougez plus, mangez mieux)
kino-quebec.qc.ca (Programme Kino-Québec)
mangezquebec.com (Promotion Manger Québec)
ajmquebec.com (Association des jardiniers maraîchers du Québec)
cpma.ca (Association canadienne de distribution de fruits et légumes)
aqdfl.ca (Association québécoise de la distribution de fruits et légumes)
goutezlanaudiere.ca (Programme Goûtez Lanaudière du CDBL)
cdbl.ca (Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière)
hortcouncil.ca (Conseil canadien de l'horticulture)
upa.qc.ca (Union des producteurs agricoles du Québec)
fromagesdici.com (site des fromages du Québec de la FPLQ)
laroutedesfromages.com (site de promotion des fromages fins du Québec)
fromagesduquebec.qc.ca (Fromages du Québec)
alimentsduquebec.com (Organisme de promotion des produits agroalimentaires québécois)
csaffluents.qc.ca (Commission scolaire des Affluents)
cssamares.qc.ca (Commission scolaire des Samares)
cwlauriersb.qc.ca (Commission scolaire Sir Wilfrid Laurier)
cslaurentides.qc.ca (Commission scolaire des Laurentides)

cssmi.qc.ca (Commission scolaire de la Seigneurie des Mille-Îles)
cadre.qc.ca (Fédération des établissements d'enseignement privé)
plaisirlaitiers.ca (Les producteurs laitiers du Canada)
defisante530.ca (Défi santé 5/30)
fabqbio.ca (Fédération d'agriculture biologique du Québec)
sportetudiant.qc.ca (Défi Moi j'croque)
clubdejeuners.org (Club des petits déjeuners du Québec)
biendanssapeau.ca (Programme Bien dans sa tête, bien dans sa peau)
aligo.org (Programme d'éducation en nutrition)
connexion-lanaudiere.ca (Portail régional de Lanaudière)
repertoirelanaudiere.qc.ca (Répertoire des organismes et entreprises lanaudois)
leporcduquebec.qc.ca (Fédération des producteurs de porc du Québec)
coopfed.qc.ca (Coopérative fédérée)
exceldor.ca
olymel.com

Annexe 1 : Les définitions

La famille : d'après Statistique Canada, une famille correspond à un couple (de sexe opposé ou de même sexe) marié ou vivant en union libre (avec ou sans enfants des deux conjoints ou d'un seul des deux), ou un parent seul (qu'importe son état matrimonial) vivant avec au moins un enfant. Les enfants sont les fils ou les filles apparentés par le sang, par alliance ou par adoption, et ce, qu'importe leur âge ou leur état matrimonial, qui habitent dans le même logement que leur(s) parent(s), ainsi que les petits-enfants qui vivent au sein de ménages avec au moins un de leurs grands-parents et où leurs parents ne sont pas présents.

L'insécurité alimentaire : selon Santé Canada, l'insécurité alimentaire désigne l'accès restreint, inadéquat ou incertain des personnes et des ménages à des aliments sains, nutritifs et personnellement acceptables, tant sur le plan de la quantité que de la qualité, pour leur permettre de combler leurs besoins énergétiques et de mener une vie saine et productive. L'accent est mis sur l'accès restreint, inadéquat ou incertain aux aliments en raison de contraintes financières pour indiquer que même si les ressources financières ne représentent qu'un des nombreux facteurs influant sur les habitudes de consommation de la personne, celles-ci constituent néanmoins le principal obstacle à l'accès aux aliments chez les groupes économiquement défavorisés.

La sécurité alimentaire : chacun, à tout moment, a 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. De plus, les individus doivent avoir accès à « une information simple et fiable qui confère des habiletés et qui permet de faire des choix alimentaires éclairés ». (Comité régional en sécurité alimentaire)

Le revenu annuel moyen : Statistique Canada définit le revenu annuel moyen comme la valeur obtenue en additionnant le revenu déclaré des personnes âgées de 15 ans et plus et en divisant cette somme par le nombre total de personnes âgées de 15 ans et plus qui a déclaré un revenu pour l'année considérée.

Le milieu rural : à partir du recensement de 1986, Statistique Canada définit le milieu rural en tenant compte de la densité de la population et de la taille de la localité. La population rurale est celle qui vit en dehors des régions urbaines, soit à l'extérieur des localités ayant une concentration de 1 000 habitants ou plus et comptant 400 personnes ou plus au kilomètre carré. (Historique de la définition des régions urbaines et des régions rurales, Statistique Canada)

Le faible revenu : selon Statistique Canada, les Seuils de faible revenu (SFR) sont des seuils, établis à partir de l'analyse des données sur les dépenses des familles, en deçà desquels les familles consacrent une part plus importante de leur revenu (au moins 63% du revenu après impôt) aux dépenses de premières nécessités, soit l'alimentation, le logement et l'habillement, que ne le fait la famille moyenne. Afin de rendre compte des différences de coûts des nécessités entre les diverses tailles de communauté et de famille, les SFR sont calculés pour cinq tailles de communauté et sept tailles de famille.

La saine alimentation : c'est une alimentation qui répond aux besoins physiologiques de l'individu en termes de quantité et de qualité nutritionnelle incluant les notions de variété, d'équilibre et de plaisir. Elle favorise l'amélioration ou le maintien de la santé.⁸⁶

Les territoires non organisés : territoires sans structure administrative.

La souveraineté alimentaire : ce concept fait la promotion du droit d'un pays de développer et de maintenir une agriculture locale, à dimension humaine pour satisfaire d'abord les besoins de sa population. Une politique de souveraineté alimentaire favorise le maintien d'une agriculture de proximité destinée à favoriser les marchés nationaux et locaux. (Définitions communes, Comité régional en sécurité alimentaire).

⁸⁶ Source : Compilation de définitions de M. Ducharme (DSPÉ-ASSSL), C. Michaud (CSSSSL) et du Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 (lexique).

Annexe 2 : La carte de Lanaudière

Source : Carte provenant de l'UPA Lanaudière. Modifiée.

MRC DE MATAWINIE

Population¹ : 49 717
 Revenu² : 26 175\$
 21 épiceries
 21 organismes
 220 fermes
 4112 prestataires de l'assistance-emploi³

MRC DE D'AUTRAY

Population¹ : 40 321
 Revenu² : 26 628\$
 11 épiceries
 16 organismes
 439 fermes
 3169 prestataires de l'assistance-emploi³

MRC DE MONTCALM

Population¹ : 42 558
 Revenu² : 25 870\$
 10 épiceries
 18 organismes
 467 fermes
 3431 prestataires de l'assistance-emploi³

MRC DE JOLIETTE

Population¹ : 58 354
 Revenu² : 28 952\$
 13 épiceries
 20 organismes
 245 fermes
 4999 prestataires de l'assistance-emploi³

MRC DE LES MOULINS

Population¹ : 128 467
 Revenu² : 34 125\$
 20 épiceries
 12 organismes
 100 fermes
 3481 prestataires de l'assistance-emploi³

MRC DE L'ASSOMPTION

Population¹ : 109 636
 Revenu² : 34 893\$
 13 épiceries
 12 organismes
 169 fermes
 3357 prestataires de l'assistance-emploi³

¹ Population par MRC, sur une population totale de 429 053 dans Lanaudière, Statistique Canada, Recensement de 2006.

² Source : Tiré des fiches de travail du Service de surveillance, recherche et évaluation, DSPÉ de Lanaudière, Revenu annuel moyen avant impôt des particuliers de 15 ans et plus, recensement de 2006, pris dans Statistique Canada, recensements canadiens de 1996, 2001 et 2006, données-échantillon (20 %), fichiers LANAU_P8.ivt, r14pro96.ivt, 95F0495XCB01001.ivt et C773_PSP RSS.ivt et 94-581-XCB2006002, et Institut de la statistique du Québec. Population de 15 ans et plus selon la tranche de revenu et le revenu moyen. Site consulté le 2 juin 2008.

³ Source : Prestataires de l'assistance-emploi, Système Lanaudois d'Information et d'Analyse, DSPÉ ASSSL, Recensement 2006

Annexe 3 : Les acronymes

AJMQ : Association des jardiniers maraîchers du Québec
ARCPEL : Action régionale des CPE de Lanaudière
ASC : Agriculture soutenue par la communauté
ASSSL : Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière
CDBL : Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
CHSLD : Centre hospitalier de soins de longue durée
CJE : Carrefour jeunesse-emploi
CLSC: Centre local de services communautaires
CPE: Centre de la petite enfance
CRÉ : Conférence régionale des élus(es) Lanaudière
CRÉA-LL : Centre régional d'établissement en agriculture Laval-Lanaudière
CS : Commission scolaire
CSSS : Centre de santé et de services sociaux, anciennement CLSC
DSPÉ : Direction de santé publique et d'évaluation
FPLQ : Fédération des producteurs de lait du Québec
FUPAL : Fédération de l'UPA Lanaudière
GM : Génétiquement modifié
HACCP : Système d'analyse de risque et de maîtrise des points critiques (Hazard Analysis and Critical Control Point)
HRI : Réseau de distribution des Hôtels, Restaurants et Institutions
MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MELS : Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec
MFA : Ministère de la Famille et des Aînés du Québec, anciennement le ministère de la Famille et de l'Enfance
MRC: Municipalité régionale de comté
MSSS: Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec
OGM : Organisme génétiquement modifié
OMS : Organisation mondiale de la santé
OPDQ : Ordre professionnel des diététistes du Québec
PAG : Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012
RLS : Réseau local de services. Selon la nouvelle structure du réseau de la santé, c'est le territoire géographique qui correspond au territoire de CSSS.
ROSAM : Réseau des Organismes en Sécurité Alimentaire de Matawinie
SFR : Seuil de faible revenu
TPDSL : Table des partenaires du développement social de Lanaudière
UdeM: Université de Montréal
UPA : Union des producteurs agricoles