

Fiches thématiques sur les systèmes alimentaires de proximité



Un outil pour les acteurs de l'alimentation locale

Ces fiches thématiques synthétisent des informations qui seront utiles aux acteurs de l'alimentation locale pour se réapproprier des savoir-faire techniques, se doter de bons équipements ou encore pour développer des organisations alimentaires collectives. Les fiches se divisent en trois thématiques englobant elles-mêmes différents niveaux d'intervention susceptibles de rendre les systèmes alimentaires de proximité plus performants.



LES TECHNIQUES ET LES MÉTHODES DE CONSERVATION ALIMENTAIRE

- La déshydratation**
- La lactofermentation**
- La mise en conserve**
- La réfrigération et la congélation**

Les techniques et les méthodes de conservation alimentaire (fruits et légumes) regroupent l'ensemble des opérations qui permettent de rallonger la durée de vie des produits alimentaires après leur récolte. Ces techniques et méthodes permettent, à terme, de maximiser la quantité d'aliments disponibles pour la consommation, en plus de rendre les aliments plus digestes et savoureux. Leur maîtrise est une compétence fort utile afin de gérer plus efficacement les produits après la récolte et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.



LES ÉQUIPEMENTS ET LES INFRASTRUCTURES ALIMENTAIRES

- Les caveaux à légumes**
- Les chambres froides et les camions réfrigérés**
- Les cuisines de transformation**

L'accessibilité à des équipements et des infrastructures alimentaires de qualité constitue une clé pour la consolidation des systèmes alimentaires de proximité. La localisation de ces équipements et infrastructures est aussi importante pour favoriser un aménagement durable du territoire, en optimisant notamment les déplacements et la consommation d'énergie. Pour que les projets d'agriculture et de mise en marché de proximité puissent être efficaces et viables, les collectivités doivent donc disposer d'équipements et d'infrastructures pouvant répondre à leurs besoins en matière d'entreposage, de transformation et de distribution des aliments.



LES MODÈLES D'ORGANISATION COLLECTIVE EN ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

- Les centres alimentaires communautaires**
- Les pôles logistiques alimentaires régionaux**
- Les tables de concertation alimentaire**

La capacité des acteurs territoriaux à travailler ensemble de manière concertée, notamment par le biais d'organisations collectives, constitue un ingrédient important pour la réussite des projets locaux. Qu'elles soient de nature communautaire, commerciale ou même politique, les initiatives alimentaires doivent être organisées et structurées pour être pérennes et performantes.

Les systèmes alimentaires de proximité : une tendance qui prend de l'ampleur

Depuis quelques années, les projets d'agriculture de proximité se multiplient au Québec. Des jardins communautaires et collectifs au démarrage de petites fermes diversifiées en passant par les vergers et les productions maraîchères destinés à approvisionner les réseaux d'aide alimentaire, l'agriculture à petite échelle prend de l'ampleur. Cette tendance est une réponse aux préoccupations grandissantes de la population pour la santé, l'environnement et la sécurité alimentaire, mais aussi aux ambitions des territoires de diversifier leur agriculture et de mettre en valeur leur zone agricole.

L'alimentation de proximité

L'alimentation de proximité réfère à l'approvisionnement régulier en aliments accessibles à distance de marche du lieu de résidence, produits à l'intérieur du bassin alimentaire régional (proximité géographique) et distribués au sein de circuits courts ou moyens impliquant un minimum d'intermédiaires (proximité relationnelle). Cela passe notamment par la relocalisation des activités et infrastructures alimentaires à proximité des milieux de vie.

Source : Vivre en Ville

Les initiatives alimentaires locales représentent en outre des alternatives concrètes à notre système de production et de distribution alimentaire globalisé, essentiellement axé sur l'exportation et la profitabilité. Par la relocalisation de la production ainsi que des infrastructures alimentaires et des réseaux de distribution dans les collectivités, elles participent à la consolidation de systèmes alimentaires de proximité qui favorisent l'accessibilité aux aliments sains, le dynamisme de l'économie locale, le renforcement des communautés et les pratiques agroalimentaires durables.

Une proximité qui favorise l'accessibilité aux aliments sains

Les initiatives alimentaires locales, comme les jardins communautaires, les fermes soutenues par la communauté, les cuisines collectives, les coopératives de mise en marché ou encore les marchés publics, favorisent une proximité physique entre les lieux de production, de transformation, de vente et de consommation, ce qui limite la distance à parcourir pour s'approvisionner en aliments sains, réduisant ainsi les coûts énergétiques liés au transport, à l'entreposage et à la réfrigération des aliments. Ces initiatives favorisent également une proximité relationnelle entre les producteurs et les consommateurs, facilitant par le fait même la traçabilité des produits, l'équité, la transparence, la solidarité et la création de liens de confiance.



Source : Carrefour alimentaire Centre-Sud

Une économie locale qui renforce les communautés

L'ancrage territorial des activités agroalimentaires dynamise l'économie locale et renforce les communautés. En effet, la relocalisation des activités agricoles à proximité des milieux de vie peut bénéficier aux entreprises locales de production et de transformation alimentaire, mais aussi aux commerces de proximité faisant la distribution et la mise en marché des produits. Cela participe plus concrètement à la création d'emplois directs ou indirects, la formation d'une main-d'oeuvre qualifiée, la vitalité des commerces locaux, la diversification de l'offre de services de proximité ainsi qu'au renforcement et au dynamisme des communautés dans leur ensemble.

Des pratiques qui améliorent les systèmes alimentaires

Les motifs pour repenser la façon dont les aliments sont produits, transformés et distribués sont nombreux. À l'échelle globale, l'impact du système alimentaire sur la qualité de l'environnement, la santé des populations et la vitalité des communautés est préoccupant. L'adoption de pratiques responsables dans l'ensemble du système doit permettre de réduire la consommation de ressources (eau, sol, carburant, intrants chimiques, etc.), afin de favoriser la production et la distribution d'aliments sains de manière durable.

Des projets qui favorisent la participation et la coopération



Source: Vivre en Ville

Les initiatives alimentaires locales qui émergent un peu partout au Québec s'inscrivent généralement dans la mouvance des projets collectifs et coopératifs. En effet, les acteurs de l'alimentation qui oeuvrent dans les communautés locales ont tendance à miser sur des infrastructures alimentaires collectives ainsi que des formes d'organisation démocratique qui s'appuient sur la mutualisation et la coopération. Cela favorise, à terme, la mobilisation et la participation des citoyens ainsi que la solidarité à l'intérieur des collectivités.

...Et des défis logistiques!

L'émergence des systèmes alimentaires de proximité soulève néanmoins d'importants défis logistiques et techniques pour les acteurs de l'alimentation locale. En effet, qu'elles soient à visée communautaire ou commerciale, les initiatives alimentaires locales sont souvent menées à petite échelle par des personnes ou des organisations ne disposant pas de tous les moyens et de tous les équipements nécessaires pour assurer l'entreposage, la transformation et la distribution des aliments jusqu'à l'assiette des consommateurs. Cette situation est d'autant plus préoccupante que l'accroissement de la production locale, destinée à augmenter la consommation de produits locaux et à approvisionner des familles en situation d'insécurité alimentaire, peut se traduire par un gaspillage alimentaire et un coût énergétique important.



Source : Vivre en Ville

Dans ce contexte, il convient de renforcer les capacités des porteurs de projets afin d'améliorer la performance des initiatives alimentaires locales ainsi que leur viabilité à moyen et long terme. Le renforcement des compétences, des infrastructures et des modèles d'organisation alimentaires, qui constituent les pierres d'assise d'une chaîne logistique locale et régionale efficiente, représente une avenue prometteuse afin de rendre les communautés et les citoyens plus aptes à s'engager dans leur propre autonomie et sécurité alimentaire. Par le transfert de connaissances techniques, les fiches thématiques sur les systèmes alimentaires de proximité veulent contribuer à cet effort.

Crédits

Coordination

Vincent Galarneau, Coordonnateur – Systèmes alimentaires de proximité

Recherche et rédaction

Émile Perreault, Chargé de projets – Agriculture et alimentation de proximité

Pour d'autres outils et références sur l'alimentation de proximité : vivreenville.org/alimentation et collectivitesviables.org

Un projet réalisé par :

Grâce au soutien financier de :

