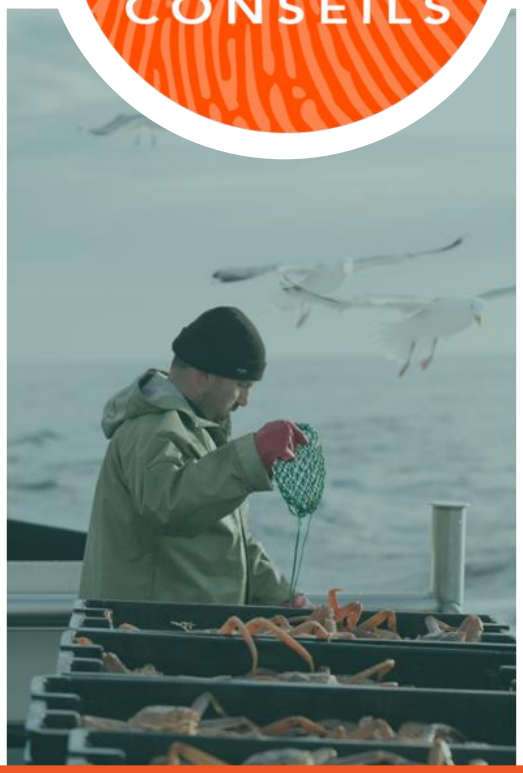


PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD

Table Santé-Qualité de vie de la Côte-Nord

> Rapport final <

Mai 2021

CRÉDITS

Réalisation du portrait
- Vincent Bussières, MU Conseils[1]
- Myriam Chênevert, MU Conseils
- Ginette Lafontaine, MU Conseils
- Marie-Claude Morin-Ouellet, MU Conseils

Accompagnement de la démarche de réalisation du portrait
- Vincent Galarneau, Vivre en Ville

Pilotage de la démarche de réalisation du portrait
- Marie-Claire Gervais, CEDFOB
- Adèle Lavoie, URLS Côte-Nord
- Sophie Lévesque, URLS Côte-Nord
- Rubis Lyodi, Direction régionale du MAPAQ
- Hélène Martel, CISSS de la Côte-Nord
- Marc Normand, TBCN
- Ellen Ward, CISSS de la Côte-Nord

Cartographie
- Vincent Galarneau, Vivre en Ville
- Joëlle Naud, Vivre en Ville
- Éric Robitaille, INSPQ

Relecture et bonification du portrait
- Kristina-Maud Bergeron, MU Conseils
- Vincent Galarneau, Vivre en Ville
- Marie-Claire Gervais, CEFBOB
- Adèle Lavoie, URLS Côte-Nord
- Marie Lionard, Direction régionale du MAPAQ
- Rubis Lyodi, Direction régionale du MAPAQ
- Hélène Martel, CISSS de la Côte-Nord
- Marc Normand, TBCN
- Thomas St-Cyr-Leroux, Direction régionale du MAPAQ
- Ellen Ward, CISSS de la Côte-Nord

Révision linguistique et mise en page
- Vanessa Bouchard, MU Conseils
- Marie-Andrée Pedneault

Photos de la couverture
- Petits fruits : CEDFOB
- Pêche : Éric Labonté, MAPAQ

[1] MU Conseils est une unité d'affaires de la Réserve mondiale de la biosphère Manicouagan-Uapishka, mandataire d'un statut de l'UNESCO.

REMERCIEMENTS

La Table Santé-Qualité de vie de la Côte-Nord tient à remercier toutes les personnes et organisations ayant contribué à la réalisation de ce portrait. D'une part, la Société du Plan Nord, en tant que principal partenaire financier de ce projet, démontre son fort engagement pour le développement et le mieux-être des communautés nordiques. D'autre part, la collecte de données a été grandement facilitée par la contribution de précieux collaborateurs ayant partagé la démarche avec leurs partenaires :

- Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Côte-Nord;
- Centre de services scolaire (CSS) du Fer;
- Direction régionale de la Côte-Nord du ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH);
- Direction régionale de la Côte-Nord du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ);
- Regroupement des centres de la petite enfance Côte-Nord (RCPECN);
- Union des producteurs agricoles (UPA) de la Côte-Nord.

Finalement, ce portrait n'aurait pas été possible sans la généreuse participation des intervenants et acteurs du système alimentaire régional ayant été sollicités à divers moments de la démarche.

SOMMAIRE

L'impact des systèmes alimentaires dans le développement durable des communautés ainsi que sur la santé et la qualité de vie des individus n'est plus à prouver. La région de la Côte-Nord présente des particularités qui rendent son système alimentaire unique et qui méritent d'être analysées afin de pouvoir établir les pistes de solution qui permettront l'émergence de projets locaux porteurs, voire innovants, qui favoriseront l'accès aux aliments sains et locaux pour sa population. Le portrait actuel a étudié plusieurs composantes du système alimentaire de la Côte-Nord selon une approche par ingrédients-clés, qui considère le cycle complet des aliments, du champ à l'assiette jusqu'à la valorisation des résidus.

Pour l'année de référence 2019, l'industrie des produits marins, incluant les pêches commerciales, l'aquaculture commerciale et la transformation des produits, occupe une part de l'activité économique régionale sept fois supérieure à celle de la production agricole. Cette dernière, bien que moins importante, semble toutefois bénéficier d'un dynamisme renouvelé, une forte majorité des 89 producteurs agricoles présents dans la région ayant déclaré avoir des projets de croissance. Les producteurs agricoles font toutefois face à différents défis, dont l'éloignement de la région, son climat et le faible nombre de producteurs, qui limite leur capacité d'action à différents points de vue. De manière générale, les programmes gouvernementaux en agriculture sont considérés comme étant peu adaptés aux réalités de la région. L'absence de zonage agricole dans certains territoires complexifie également l'accès à certaines mesures de soutien. Des initiatives d'agriculture communautaire, portées principalement par les municipalités et les organismes communautaires, sont présentes dans tous les territoires et d'autres projets sont en développement pour les années à venir. La chasse et la pêche sportives, ainsi que la cueillette de petits fruits sont des activités encore largement pratiquées et contribuent, à un certain niveau, à l'autonomie alimentaire de leurs adeptes.

La mise en marché locale des aliments produits ou transformés dans la région représente la majorité des ventes des producteurs ayant répondu au sondage. Cette mise en marché locale repose sur la vente directe, l'offre de leurs produits dans un peu plus de la moitié des dépanneurs et épiceries et dans environ 16 % des restaurants de la région. Certaines instances, dont les centres de la petite enfance (CPE), qui se démarquent clairement, commencent également à inclure les produits locaux dans leur offre alimentaire. La distribution des produits, autant à l'intérieur de la région que vers l'extérieur de celle-ci, est toutefois un enjeu important. Les exportations alimentaires de la région vers le reste du Québec et du Canada et à l'échelle internationale sont principalement constituées de produits marins transformés, de production animale et de petits fruits, principalement le bleuet nain et la canneberge. Par ailleurs, l'absence d'un abattoir dans la région limite la mise en marché locale de la viande des animaux élevés sur la Côte-Nord.

L'accès aux aliments demeure un enjeu régional important. Les données du portrait indiquent que 37 % de la population vit à plus d'un kilomètre d'une épicerie en milieu urbain ou à plus de 16 kilomètres en milieu rural. Cette donnée montre à quel point la répartition des commerces d'alimentation est inégale à l'échelle de la région. Des défis d'approvisionnement et de coût des aliments sont également vécus par plusieurs communautés de la région, en particulier celles qui sont situées dans les territoires isolés. Bien que des efforts pour faciliter l'accès aux aliments sains soient menés par différentes instances, l'amélioration de cet accès pour l'ensemble de la population reste un enjeu. À titre d'exemple, moins du quart des dépanneurs de la région offre des fruits et des légumes.

La répartition régionale des services favorisant la sécurité alimentaire présente également des inégalités, certains secteurs ne pouvant compter sur aucun service de ce genre, et ce, même si la majorité des organismes communautaires de la région en offre. La récupération des surplus de production ou des produits invendus des commerces d'alimentation pour soutenir le travail de ces organismes est aussi limitée. Même si le compostage des résidus alimentaires à l'échelle municipale n'est pas encore implanté dans la région, un nombre non négligeable d'initiatives communautaires et de mesures pour en favoriser la pratique par les particuliers sont en place.

Il en ressort que le système alimentaire de la Côte-Nord est composé d'un large éventail d'acteurs passionnés par leur métier et intéressés à développer ce secteur d'activité dans la région. Ces acteurs, particulièrement les producteurs, les transformateurs, les commerces d'alimentation et les restaurateurs, font toutefois face à plusieurs défis qui sont parfois accentués dans certains territoires. Une proportion significative de la population doit ainsi composer avec des contraintes liées à l'accessibilité physique et économique des aliments, dont les aliments produits et transformés dans la région. Somme toute, plusieurs initiatives en place ou en voie de l'être laissent entrevoir plusieurs avenues porteuses, destinées à accroître la sécurité alimentaire régionale dans la perspective d'un système alimentaire durable.

TABLE DES MATIÈRES

CRÉDITS I

REMERCIEMENTS II

SOMMAIRE III

MISE EN CONTEXTE 1

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE? 1
PARTICULARITÉS DE LA RÉGION INFLUENÇANT SON SYSTÈME ALIMENTAIRE 3
ORIGINE DE LA DÉMARCHE DU PORTRAIT ET OBJECTIFS 4
SURVOL DU TERRITOIRE CONSIDÉRÉ POUR LE PORTRAIT 5
À QUI S'ADRESSE CE PORTRAIT? 6

DÉMARCHE ET MÉTHOGOLOGIE 7

COMITÉ DE PILOTAGE 7
PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHE 7

INGRÉDIENT 1 : UN TERRITOIRE PRODUCTIF 12

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT 12
PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION 12
SECTION 1 – LE TERRITOIRE NOURRICIER 14
SECTION 2 – LA PRODUCTION COMMERCIALE 19
SECTION 3 – LES ACTIVITÉS D'AUTOPRODUCTION 27

INGRÉDIENT 2 : DES ENTREPRISES PROSPÈRES ET RESPONSABLES 32

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT 32
PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION 32
SECTION 1 – LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE 34
SECTION 2 – LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE 38
SECTION 3 – DÉMARRAGE ET CROISSANCE DES ENTREPRISES : DÉFIS ET SOLUTIONS 43

INGRÉDIENT 3 : UN ACCÈS AMÉLIORÉ AUX ALIMENTS SAINS 49

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT 49
PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION 49
SECTION 1 – PORTRAIT SOCIOSANITAIRE 51
SECTION 2 – L'ACCÈS AUX ALIMENTS 54
SECTION 3 – LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE RÉGIONALE : LA CONTRIBUTION DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES 68

INGRÉDIENT 4 : UNE DEMANDE DE PROXIMITÉ ACCRUE 76

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT 76
PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION 76
SECTION 1 — PLACE DES PRODUITS LOCAUX DANS LE PANIER D'ÉPICERIE DES CONSOMMATEURS ET PERCEPTION À LEUR ÉGARD 78
SECTION 2 — LA MISE EN MARCHÉ LOCALE 80
SECTION 3 — LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX 89
SECTION 4 — MESURES DE SOUTIEN À LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX 101

INGRÉDIENT 5 : UN CYCLE DE VIE OPTIMISÉ 103

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT 103

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION 103
SECTION 1 — ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET REDONNER À LA COMMUNAUTÉ 104
SECTION 2 — VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES 106

CONCLUSION 109

SECTION 1 – PRINCIPAUX CONSTATS ISSUS DE LA PRÉSENTATION DES CINQ INGRÉDIENTS 109
SECTION 2 – PERSPECTIVES RÉGIONALES 113

LISTE DE RÉFÉRENCES 116

ANNEXE 1- LISTE COMPLÈTE DES INDICATEURS 122

ANNEXE 2- TAUX DE RÉPONSE OBTENUS AUX SONDAGES 129

ANNEXE 3- NOTE MÉTHODOLOGIQUE 130

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Population de la Côte-Nord, par territoire, Côte-Nord, 2020 6
Tableau 2: Sources sollicitées lors de la collecte de données et méthode utilisée pour chacune 9
Tableau 3: Superficies agricoles inexploitées en hectares, par territoire, Côte-Nord, 2019 16
Tableau 4: Mesures du PIB agricole et régional en M$, Côte-Nord et Québec, 2019 20
Tableau 5: Superficies agricoles exploitées en hectares par territoire et ventes totales régionales en milliers de dollars**, Côte-Nord, 2019 21
Tableau 6: Nombre de producteurs utilisant une ou des serres, par territoire, Côte-Nord, 2020 22
Tableau 7: Répartition des espèces animales en termes de têtes, par territoire, et ventes totales en milliers de dollars **, Côte-Nord, 2019 23
Tableau 8: Débarquements par espèce en tonnes, par territoire et valeur en milliers de dollars, Côte-Nord, 2019 25
Tableau 9: Pratique de la chasse, de la pêche et de la trappe, Côte-Nord et Québec, 2012 27
Tableau 10: Importance des principales espèces fauniques, Côte-Nord, 2012 27
Tableau 11: Principales espèces de PFNL récoltées par la population, Côte-Nord 28
Tableau 12: Formules d'initiatives d'agriculture communautaire et éducative 29
Tableau 13: Nombre d'initiatives d'agriculture communautaire, par territoire, Côte-Nord, 2020 29
Tableau 14: Nombre d'écoles et de CPE ayant un jardin ou un aménagement comestible, par territoire, Côte-Nord, 2020 30
Tableau 15: Nombre de transformateurs alimentaires, par catégorie et par territoire, Côte-Nord, 2020 34
Tableau 16: Nombre d'entreprises et de transformateurs de produits marins, par territoire, Côte-Nord, 2020 36
Tableau 17: Sources agricoles des gaz à effet de serre, Québec, 2018 38
Tableau 18: Nombre de producteurs biologiques, par territoire, Côte-Nord, 2020 39
Tableau 19: Programmes soutenant l'adoption de pratiques durables pour les entreprises bioalimentaires 41
Tableau 20: Programmes soutenant le démarrage d'entreprises bioalimentaires 44
Tableau 21: Coût du panier de provisions nutritif, par région et par territoire, 2011 52
Tableau 22: Fréquence des services d'accessibilité offerts par les commerces d'alimentation, par territoire, Côte-Nord, 2020 63
Tableau 23: Solutions proposées pour assurer la vitalité des petits commerces d'alimentation, Côte-Nord, 2020 64
Tableau 24: Nombre d'initiatives de vente directe par les producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020 80
Tableau 25: Programmes soutenant la mise en valeur des produits locaux, Côte-Nord, 2020 101
Tableau 26: Mesures en place pour le compostage des matières organiques, par territoire, Côte-Nord, 2020 106
Tableau 27: Nombre d'initiatives de compostage communautaire et collectif, par territoire, Côte-Nord, 2020 107

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 1: Nombre de producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020 19
Graphique 2: Nombre d'épiceries et de dépanneurs, par territoire, Côte-Nord, 2020 57
Graphique 3: Proportion d'épiceries et de dépanneurs, par territoire, Côte-Nord, 2020 58
Graphique 4: Nombre de dépanneurs offrant des fruits et des légumes, par territoire, Côte-Nord, 2020 67
Graphique 5: Nombre d'organismes offrant des services favorisant la sécurité alimentaire, par territoire, Côte-Nord, 2020 69
Graphique 6: Nombre de services favorisant la sécurité alimentaire offerts par les 63 organismes communautaires répertoriés, Côte-Nord, 2020 70
Graphique 7: Proportion de producteurs déclarant effectuer une part de ventes locales, par territoire, Côte-Nord, 2020 82
Graphique 8: Parts de mise en marché déclarées par les producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020 83
Graphique 9: Canaux de mise en marché selon la proportion de producteurs déclarant les utiliser, Côte-Nord, 2020 84
Graphique 10: Parts de mise en marché déclarées des transformateurs de produits marins, Côte-Nord, 2020 86
Graphique 11: Canaux de mise en marché selon la proportion de transformateurs de produits marins déclarant les utiliser, Côte-Nord, 2020 87
Graphique 12: Proportion des commerces d'alimentation offrant des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020 92
Graphique 13: Proportion estimée de restaurants offrant des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020 95
Graphique 14: Proportion d'organismes communautaires déclarant utiliser des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020 100

LISTE DES CARTES

Carte 1: Territoires de la Côte-Nord considérés dans le portrait du système alimentaire régional 6
Carte 2: Production agricole et transformation alimentaire locales, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020 14
Carte 3: Production agricole et transformation alimentaire locales, Manicouagan, Côte-Nord, 2020 15
Carte 4: Production agricole et transformation alimentaire locales, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020 15
Carte 5: Production agricole et transformation alimentaires locales, Côte-Nord, 2020 20
Carte 6: Pêche et aquaculture, Côte-Nord, 2020 24
Carte 7: Initiatives d'agriculture communautaire et éducative, Côte-Nord, 2020 30
Carte 8: Indice régional de défavorisation matérielle, Côte-Nord, 2016 51
Carte 9: Principales lignes de transport de produits frais, Côte-Nord, 2020 55
Carte 10: Zones de désert et de faible accès alimentaires, Côte-Nord, 2020 59
Carte 11: Accessibilité alimentaire, Côte-Nord, 2020 60
Carte 12: Accessibilité alimentaire, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020 61
Carte 13: Accessibilité alimentaire, Manicouagan, Côte-Nord, 2020 61
Carte 14: Accessibilité alimentaire, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020 62
Carte 15: Accessibilité alimentaire, Minganie, Côte-Nord, 2020 62
Carte 16: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Côte-Nord, 2020 71
Carte 17: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020 72
Carte 19: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Manicouagan, Côte-Nord, 2020 73
Carte 20: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020 73
Carte 21: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Minganie, Côte-Nord, 2020 74
Carte 22: Mise en valeur des produits locaux, Côte-Nord, 2020 81
Carte 23: Mise en valeur des produits locaux, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020 90
Carte 24: Mise en valeur des produits locaux, Manicouagan, Côte-Nord, 2020 91
Carte 25: Mise en valeur des produits locaux, Sept-Rivières et Fermont, Côte-Nord, 2020 91
Carte 26: Mise en valeur des produits locaux, Minganie, Côte-Nord, 2020 92
Carte 27: Initiatives de compostage communautaire, Côte-Nord, 2020 108

LISTE DES ENCADRÉS

Encadré 1: Du développement pour les territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau 20
Encadré 2: Une trousse de jardinage à l'école 31
Encadré 3: La Coopérative de solidarité bioproduits de la MRC du Golfe-du-Saint-Laurent..... 36
Encadré 4: Table de concertation des producteurs agricoles de la Manicouagan 46
Encadré 5: Soutien à l'emploi et la valorisation de l'agroalimentaire (SEVA)..... 47
Encadré 6: LE CEDFOB met de l'avant les spécificités régionales..... 48
Encadré 7: Nutrition Nord Canada 56
Encadré 8: La coopérative Les choix de Marguerite..... 58
Encadré 9: Centre d'action bénévole de Port-Cartier..... 75
Encadré 10: Coopérative de solidarité Gaïa 81
Encadré 11: Portrait des balises des bannières d'épiceries concernant l'achat de produits locaux ... 94
Encadré 12: Envert de ta cour 98
Encadré 13: La Tablée des Chefs — volet Nourrir 104
Encadré 14: Bio Nord : Pionnier dans la revalorisation des produits marins..... 107

LISTE DES SIGLES

ASC	Agriculture soutenue par la communauté
CANIA	Caniapiscau
CDAQ	Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec
CEDFOB	Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale
CISSS	Centre intégré de santé et de services sociaux
CPTAQ	Commission de protection du territoire agricole du Québec
CPE	Centre de la petite enfance
CRPTQ	Consortium de recherche sur la pomme de terre du Québec
CSS	Centre de services scolaire
FCM	Fédération canadienne des municipalités
FQIS	Fonds québécois d'initiatives sociales
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat
GSL	Golfe-du-Saint-Laurent
HCN	Haute-Côte-Nord
INSPQ	Institut national de santé publique du Québec
IRÉC	Institut de recherche en économie contemporaine
ISQ	Institut de la statistique du Québec
LPTAA	Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles
MAMH	Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation
MANIC	Manicouagan
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MFFP	Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec
MING	Minganie
MPO	Pêches et Océans Canada.
MRC	Municipalité régionale de comté
MSSS	Ministère de la Santé et des Services sociaux
P-C	Port-Cartier
PFNL	Produits forestiers non ligneux
PDZA	Plan de développement de la zone agricole
RCPECN	Regroupement des centres de la petite enfance Côte-Nord
S-I	Sept-Îles
TBCN	Table bioalimentaire Côte-Nord
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture.
UPA	Union des producteurs agricoles
URLS	Unité régionale loisir et sport Côte-Nord

MISE EN CONTEXTE

QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE?

L'impact des systèmes alimentaires dans le développement durable des communautés ainsi que sur la santé et la qualité de vie des individus n'est plus à prouver.

L'équipe de Vivre en Ville, proche collaboratrice dans l'élaboration de ce portrait, définit un système alimentaire comme étant la relation entre l'ensemble des acteurs, des infrastructures et des activités impliqués dans la sécurité alimentaire d'une population. Ces relations se déclinent à travers les différentes étapes du cycle de vie des aliments, de la production et de la transformation à la gestion des déchets, en passant par l'assiette des consommateurs (Vivre en Ville, 2014). Il est aussi reconnu que différents facteurs biophysiques, socioculturels, économiques, technologiques et politiques sont susceptibles de les influencer.

Pour être qualifié de durable, un système alimentaire doit pouvoir être considéré comme un réseau de collaboration territorial qui intègre toutes les étapes du cycle de vie des aliments (production, transformation, distribution, consommation et gestion des matières résiduelles) dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale d'une collectivité. Il comprend aussi les acteurs, les activités et les infrastructures soutenant la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale (Vivre en Ville, 2014, d'après FCM, 2010; GIEC, 2014).

Que ce soit en termes de modes de production et de transformation respectueux des écosystèmes, de transport des denrées sur des distances plus ou moins longues, d'accès physique et économique aux aliments, d'habitudes de consommation, de gaspillage alimentaire ou encore de gouvernance, les défis liés à la mise en place d'un système alimentaire durable sont aussi nombreux que divers. L'adoption d'une approche systémique est importante pour s'attarder à l'ensemble des composantes du système alimentaire d'une collectivité afin de maximiser l'impact de chacune de ses actions.

Vivre en Ville a également analysé les principales conditions que devraient réunir les collectivités afin de créer des territoires nourriciers, caractérisés par la présence d'un système alimentaire le plus durable possible. Ces conditions ont par la suite été regroupées en cinq « ingrédients-clés » qui constituent la trame de fond de ce portrait. Ces ingrédients sont présentés à la figure 1 et, bien qu'ils soient décrits plus en détail dans chacune des sections correspondantes de ce portrait, en voici un bref résumé.

Ingrédient 1 : Un territoire productif

Cet ingrédient fait référence à l'importance de la protection et de la valorisation du territoire productif. L'optimisation de l'aménagement du territoire dans une optique de durabilité de la production bioalimentaire est également abordée lorsqu'il est question de cet ingrédient.

Ingrédient 2 : Des entreprises prospères et responsables

Afin d'assurer la prospérité des entreprises de production et de transformation alimentaires, des stratégies visant à leur fournir le soutien nécessaire sont essentielles. De plus, cet ingrédient implique l'adoption de pratiques respectueuses de l'environnement par les entreprises concernées.

Ingrédient 3 : Un accès amélioré aux aliments sains

Plusieurs facteurs ont un impact sur l'accès, autant géographique qu'économique, aux aliments sains. Ainsi, de multiples stratégies doivent être déployées pour s'assurer d'un accès maximisé prenant en compte, entre autres, le transport des aliments vers leur réseau de distribution, la localisation des entreprises de distribution et l'offre alimentaire dans les différentes institutions. La disponibilité des services intervenant en sécurité alimentaire et les approches qui concernent la lutte à l'insécurité alimentaire font aussi partie de cet ingrédient.

Ingrédient 4 : Une demande de proximité accrue

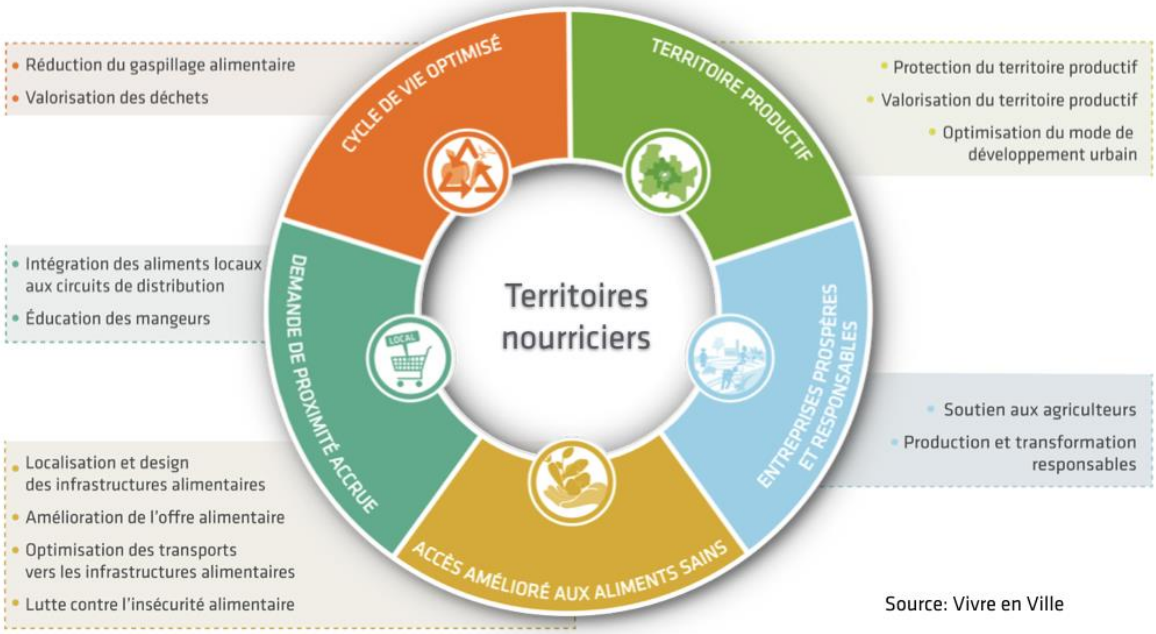
Les aliments produits localement doivent être efficacement intégrés au réseau de distribution du territoire. Des stratégies visant l'éducation des consommateurs aux différents aspects touchant le système alimentaire doivent aussi être mises de l'avant.

Ingrédient 5 : Un cycle de vie optimisé

La réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets alimentaires contribuent à un cycle de vie optimisé du système alimentaire et des stratégies pour mettre en pratique ces orientations doivent être incluses.

Finalement, au-delà de la considération de l'ensemble de ces ingrédients, il est essentiel de réfléchir aux structures de gouvernance existantes qui ont un impact significatif sur la possibilité de déployer pleinement, de manière cohérente et coordonnée, l'ensemble des stratégies requises à la mise en place d'un territoire nourricier. Ainsi, plusieurs cadres législatifs, relevant de différents organismes gouvernementaux, peuvent jouer un rôle crucial, tout comme la présence d'instances de concertation.

Figure 1 : Cinq ingrédients pour des territoires nourriciers



Source : Vivre en Ville, 2014

PARTICULARITÉS DE LA RÉGION INFLUENÇANT SON SYSTÈME ALIMENTAIRE

Sur la Côte-Nord, des défis particuliers se dressent face à la mise en place ou à la bonification d'un système alimentaire durable.

Tout d'abord, il importe de considérer l'histoire de la Côte-Nord pour mettre en perspective l'évolution de l'agriculture dans la région au fil du temps. La situation actuelle dressée dans ce portrait régional est ainsi influencée par cette histoire. Pendant des millénaires, le mode de vie traditionnel des communautés innues présentes sur le territoire reposait principalement sur la chasse, la pêche et la cueillette, l'agriculture n'étant pas pratiquée. L'historique de la colonisation de la région date de plusieurs siècles, avec l'occupation de différents secteurs en lien avec la navigation européenne et la pêche commerciale. Les communautés ainsi établies devaient compter sur leur propre production agricole en plus des pêches. L'intensification de la colonisation, remontant au début du XXe siècle, est principalement liée à l'exploitation des ressources naturelles non alimentaires (forêt, minerai, hydroélectricité) et à la transformation industrielle (pâtes et papiers, bois d'œuvre, aluminium). L'occupation du territoire s'est dessinée dans cette optique. Bien qu'un effort de développement de la production et de la transformation agroalimentaires soit mené jusqu'au milieu du siècle, la priorité reste le développement industriel. Cet effort de colonisation agricole demeure également moindre que celui observé en Abitibi et en Gaspésie. De plus, la construction de la route 138 pendant la deuxième moitié du siècle a favorisé l'intégration de la région au système alimentaire provincial et a alors diminué la nécessité d'un approvisionnement local pour répondre aux besoins alimentaires des populations.

De nos jours, c'est la réalité géographique et démographique de la région qui représente le facteur amenant son plus grand lot de défis. La Côte-Nord représente en effet un vaste territoire situé dans une des parties les plus septentrionales du Québec, devant donc faire face à un climat rigoureux nécessitant une analyse soignée des indices de rusticité des productions envisagées et l'optimisation des modes de production pour atteindre un certain seuil de rentabilité. À ce niveau, les changements climatiques résulteront autant en défis qu'en possibilités. La région est également l'une des moins densément peuplées, avec une densité démographique de moins de 0,5 habitant par km^2 (ISQ, 2019). À titre comparatif, les régions de la Montérégie et de l'Estrie, deux régions reconnues pour leur développement agricole, ont des densités de population respectives de près de 140 habitants par km^2 et de 32 habitants par km^2. Les deux principales villes de la Côte-Nord, Baie-Comeau et Sept-Îles, accueillent à elles seules plus de la moitié de la population de la région. En outre, près de 40 % de la population habite en zone rurale, soit deux fois plus que la moyenne québécoise. Qui plus est, une part importante de la population rurale peut être considérée comme isolée, vivant parfois à plusieurs centaines de kilomètres d'une communauté de plus de mille habitants.

À ce titre, le territoire de la municipalité régionale de comté (MRC) du Golfe-du-Saint-Laurent (GSL) mérite certainement une attention particulière avec son territoire regroupant 14 communautés échelonnées sur plus de 375 kilomètres de littoral presque entièrement non-relié par une route. Il va sans dire que les défis d'approvisionnement et de distribution des aliments sont accentués sur ce territoire, qui doit se baser principalement sur un système de transport par voies maritime et aérienne. Pour sa part, la MRC de Caniapiscau comporte deux communautés isolées, accessibles uniquement par avion et par train.

Les aspects culturels, fortement influencés entre autres par la présence de neuf communautés innues et de la nation naskapie sur le territoire, ont également un impact considérable sur les habitudes liées à l'alimentation de la population de la région. Bien que le portrait actuel ne traite pas de façon spécifique du système alimentaire présent dans ces communautés, nous reconnaissons le rôle incontournable qu'elles ont dans l'héritage alimentaire régional. Les activités telles que la cueillette, la chasse et la pêche, encore fortement présentes dans la région, sont certainement en partie une marque de cet héritage.

Finalement, il est important de préciser que la reconnaissance officielle de la Côte-Nord en tant que région agricole désignée remonte à 1981. Le territoire désigné s'arrête toutefois à Sept-Îles, ne couvrant donc pas les territoires situés plus à l'est et au nord. Ce n'est toutefois qu'en 2010 que la Direction régionale du MAPAQ a intégré des services agricoles pour la Côte-Nord.

ORIGINE DE LA DÉMARCHE DU PORTRAIT ET OBJECTIFS

Consciente de la complexité des facteurs influençant le système alimentaire régional et conditionnant l'accès aux aliments sains et locaux pour la population, la Table Santé-Qualité de vie de la Côte-Nord a émis le désir de se doter d'un portrait de l'ensemble des composantes de son système. Par l'acquisition de connaissances et la mobilisation, la Table souhaite favoriser l'émergence de projets locaux porteurs, voire innovants, qui favoriseront l'accès aux aliments sains et locaux à la population.

De façon plus spécifique, le portrait vise les objectifs suivants :

- dresser un portrait à jour du système alimentaire de la région en tenant compte des particularités de chacun de ses territoires;
- cibler les pistes d'amélioration les plus prometteuses en lien avec la réalité de chacun des territoires;
- mobiliser les acteurs-clés, autant sur le plan régional que local, afin de susciter leur engagement dans la mise en place d'actions porteuses.

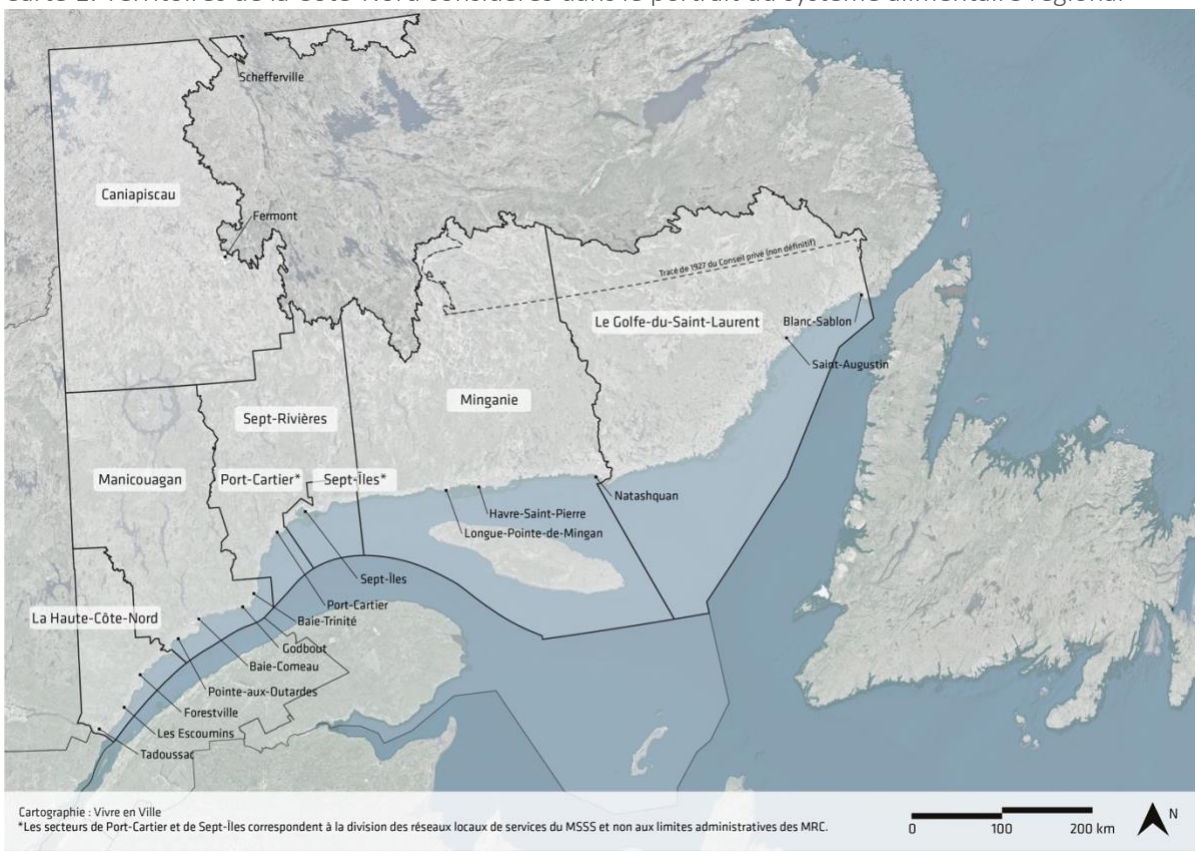
L'atteinte de ces objectifs permettra ultimement de réunir l'ensemble des conditions gagnantes pour la création d'une région nourricière distinctive et prospère qui :

- valorise et protège sa production et sa transformation alimentaires régionales;
- soutient adéquatement les entreprises nord-côtières dans leur développement et dans l'adoption de modes de production et de transformation responsables;
- offre un accès amélioré aux aliments sains et locaux à l'ensemble de sa population;
- permet de rapprocher les producteurs et les transformateurs des consommateurs par le maintien et la création de circuits courts;
- favorise la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets;
- dispose d'une dynamique efficace de collaboration entre les différents acteurs alimentaires et les différentes instances de gouvernance.

SURVOL DU TERRITOIRE CONSIDÉRÉ POUR LE PORTRAIT

Le portrait actuel couvre l'ensemble du territoire de la Côte-Nord. Bien que la région compte officiellement six MRC, un souhait a été exprimé de distinguer deux territoires dans le cas de la MRC de Sept-Rivières. Les données, lorsque possible, seront donc présentées selon sept territoires distincts, soit la Haute-Côte-Nord, la Manicouagan, le secteur de Port-Cartier, le secteur de Sept-Îles, la Minganie, le Golfe-du-Saint-Laurent et Caniapiscau. La carte 1 présente la délimitation de ces territoires.

Carte 1: Territoires de la Côte-Nord considérés dans le portrait du système alimentaire régional



La Côte-Nord comptait en 2020 une population de 90 033 habitants (MSSS, 2020) dont l'âge moyen était de 43,3 ans (ISQ, 2020). Les ménages étaient composés de couples à 71,7 % et de familles monoparentales à 28,3 % (Statistique Canada, 2019b). La proportion de la population de plus de 15 ans vivant seule était de 16,5 %, soit légèrement inférieure à la moyenne provinciale de 17,7 % (Statistique Canada, 2019b). Le tableau 1 présente la répartition de la population à travers les différents territoires qui seront considérés dans le présent portrait.

Tableau 1: Population de la Côte-Nord, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Population	10 431	30 063	7 314	27 344	6 428	4 582	3 871	90 033

Source : MSSS, 2020

À QUI S'ADRESSE CE PORTRAIT?

Ce portrait s'adresse à l'ensemble des acteurs du système alimentaire de la Côte-Nord. Plus précisément, il a été préparé pour informer et outiller :

- toute organisation de niveau local, régional ou provincial qui œuvre dans les domaines abordés par le présent portrait;
- toute concertation ou tout regroupement de partenaires s'intéressant aux questions d'autonomie alimentaire ou de sécurité alimentaire;

- le monde municipal, supramunicipal et régional ainsi que les institutions de développement social et économique désireuses d'appuyer leur milieu dans la mise en place de projets innovants et structurants touchant un système alimentaire durable sur le territoire de la Côte-Nord;
- les professionnels de la santé et les agents de développement économique et social susceptibles d'accompagner la mise en place de projets visant ces mêmes thématiques.

DÉMARCHE ET MÉTHOGOLOGIE

COMITÉ DE PILOTAGE

La réalisation de ce portrait a été rendue possible grâce à un précieux comité de pilotage régional ayant permis l'accès à différentes sources d'expertise. Le comité de pilotage était formé des organisations suivantes :

- Unité régionale loisir et sport Côte-Nord (URLS Côte-Nord), mandataire du plan d'action pour la promotion des saines habitudes de vie;
- CISSS de la Côte-Nord;
- Direction régionale de la Côte-Nord du MAPAQ;
- Table bioalimentaire Côte-Nord (TBCN);
- Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale (CEDFOB).

Le comité de pilotage a aussi pu bénéficier, tout au long de sa démarche d'élaboration du portrait, du soutien de l'organisme Vivre en Ville, qui possède une notoriété importante dans le domaine des systèmes alimentaires durables au Québec.

PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHE

La démarche d'élaboration du portrait du système alimentaire régional s'est déroulée selon la séquence suivante :

1. Rencontre régionale

Au moment de l'amorce des travaux de réalisation du portrait du système alimentaire de la Côte-Nord, un premier atelier régional a été organisé le 17 octobre 2019. Cet atelier, élaboré de façon conjointe par l'équipe de Vivre en Ville et celle de MU Conseils, visait d'abord à familiariser les participants avec les fondements de l'approche des systèmes alimentaires durables et avec les « ingrédients » à réunir pour bâtir une région nourricière. Les membres du Comité régional sur l'équité en alimentation (CISSS, MAPAQ, MAMH, TBCN, Centraide, URLS Côte-Nord, MRC de Caniapiscau en tant que mandataire du Fonds québécois d'initiatives sociales (FQIS)) ainsi que les acteurs de soutien des différents territoires (organisateurs communautaires, agents de promotion et de prévention, coordonnateurs des regroupements locaux de partenaires en saines habitudes de vie) y étaient conviés.

Par l'entremise d'une riche présentation de Vincent Galarneau de Vivre en Ville, les participants ont pu en apprendre plus sur les principaux défis de la mise en place et de

l'amélioration de tels systèmes ainsi que sur les stratégies éprouvées pouvant être mises en œuvre. Ces stratégies ont largement été illustrées par la présentation de multiples exemples inspirants répertoriés au Québec et même ailleurs dans le monde.

Des séances de travail intercalées à différents moments de la présentation ont aussi permis aux participants de poser un regard sur les principaux défis vécus sur la Côte-Nord, de cibler quelques initiatives marquantes déjà en cours et de jeter les bases d'une vision commune du devenir du système alimentaire régional afin de le rendre plus durable.

Finalement, les participants ont procédé à un vote indicatif sur les stratégies qui leur apparaissaient comme étant les plus importantes dans le contexte régional. Ce vote a permis d'orienter le choix des indicateurs à considérer dans le présent portrait. Dans l'ordre du nombre de votes reçus, voici les stratégies retenues par les participants :

- intégration des aliments locaux aux circuits de distribution;
- optimisation du transport vers les infrastructures alimentaires;
- lutte contre l'insécurité alimentaire;
- valorisation du territoire productif;
- amélioration de l'offre alimentaire;
- réduction du gaspillage;
- soutien aux agriculteurs;
- éducation des mangeurs.

2. Rencontres territoriales

Des rencontres ont par la suite été réalisées dans chacun des territoires visés par le portrait. Ces rencontres avaient pour objectifs de familiariser les participants avec les fondements de l'approche des systèmes alimentaires durables en plus de cibler les défis particuliers que la mise en place et l'amélioration de ce type de système représentent pour leur territoire. Des initiatives intéressantes en cours sur le territoire ont aussi pu être recueillies.

Une grande diversité d'acteurs a participé à ces rencontres, ce qui a par le fait même permis une certaine mobilisation des communautés impliquées. Les secteurs suivants étaient principalement représentés (par ordre d'importance) : santé, communautaire, agricole, municipal et scolaire.

Les participants ont finalement pu s'exprimer sur les principales raisons les menant à s'intéresser au portrait, ce qui a aussi influencé le choix des indicateurs proposés au comité de pilotage.

3. Choix des thèmes et des indicateurs

À partir des informations recueillies lors des étapes précédentes et de la connaissance de la région, une liste préliminaire d'indicateurs a été proposée au comité de pilotage. Le comité a ainsi pu se prononcer en vue de convenir de la liste finale des indicateurs retenus pour dresser le portrait. La liste complète des indicateurs se trouve à l'annexe 1.

4. Collecte de données

La collecte de données a été effectuée selon deux mécanismes, soit une recherche auprès des différentes sources accessibles et une vaste collecte entreprise par l'équipe responsable de la réalisation du portrait. Freinée en partie par la pandémie de COVID-19, l'étape de la collecte de données s'est déroulée d'avril 2020 à novembre 2020.

Le tableau 2 dresse la liste des sources sollicitées lors de cette collecte et des méthodes utilisées pour chacune. Dans l'objectif de maximiser le taux de réponse, les outils de collecte de données ont été acheminés par des interlocuteurs usuels de chacune de ces sources.

Tableau 2: Sources sollicitées lors de la collecte de données et méthode utilisée pour chacune

SOURCE[2]	MÉTHODE
MAPAQ	Demande d'accès à l'information
Table bioalimentaire	Entretien avec le directeur général
CISSS - agents de promotion et de prévention et organisateurs communautaires	Sondage en ligne Liste de ressources par territoire à compléter[3]
MRC	Entretien avec chacune des MRC
Municipalités[4]	Sondage en ligne
Producteurs agricoles	Sondage en ligne Groupe de discussion pour les territoires HCN (6 producteurs), Manicouagan (6 producteurs), Sept-Rivières – Port-Cartier (3 producteurs), Sept-Rivières – Sept-Îles (2 producteurs) Entretien individuel pour les territoires de la Minganie et de Caniapiscau
Associations de pêcheurs	Entretien avec les deux associations représentant l'ensemble des pêcheurs de la région
Transformateurs	Sondage en ligne
Transformateurs de produits marins	Sondage en ligne
Épiceries	Entretien avec l'ensemble des épiceries[5] Sondage en ligne
Dépanneurs	Entretien avec l'ensemble des dépanneurs[6]
Restaurants	Entretien avec 2 restaurants par territoire
Organismes communautaires	Sondage en ligne

[2] Il est à noter qu'un entretien avec les responsables des services alimentaires du CISSS était prévu. Cependant, le contexte de gestion de la pandémie de COVID-19 n'a pas permis la réalisation de celui-ci.

[3] Ces listes comprenaient des informations sur les éléments suivants : initiatives d'agriculture communautaire, services d'aide alimentaire, distributeurs d'aliments (marchés publics, épiceries, dépanneurs, commerces spécialisés, restaurants) et ont servi à croiser les informations obtenues par d'autres sources.

[4] Une liste de ressources à compléter a également été transmise aux municipalités, mais a connu un très faible taux de réponse.

[5] Comme un objectif principal du portrait était de mettre à jour le portrait des déserts alimentaires de la région, l'ensemble des épiceries et des dépanneurs a été contacté. La méthodologie concernant cette mise à jour sera traitée plus loin. Ces entretiens ont également permis la collecte d'autres données qui nous apparaissaient d'une plus grande importance, dont l'offre de produits locaux et la disponibilité de fruits et de légumes (dépanneurs).

[6] Idem 4

SOURCE[2]	MÉTHODE
Centre de services scolaire[7]	Sondage en ligne
Centres de la petite enfance (CPE)	Sondage en ligne
Arénas	Sondage en ligne
Transporteurs et distributeurs	Entretien

L'annexe 2 présente les différents taux de réponse obtenus pour les sondages.

La grande diversité d'acteurs sollicités montre à quel point la mise en place de systèmes alimentaires durables relève d'une variété importante de compétences. Cela sollicite différents secteurs d'activité d'une région donnée, et ce, à de multiples paliers d'intervention. Une concertation de l'ensemble de ces acteurs sera incontournable afin, éventuellement, de concrétiser une vision de région nourricière.

5. Traitement et analyse des données

Pour plusieurs des indicateurs retenus, plus d'une source de données a été mise à profit. Lors du traitement des données, un premier travail de croisement des données recueillies a donc dû être effectué afin d'obtenir le portrait le plus complet possible. Par la suite, des statistiques régionales et par territoire, lorsque possible, ont été générées.

Au sujet des données qualitatives, qui étaient présentes à la fois dans les sondages et dans les entretiens, une analyse de contenu a été réalisée afin de faire ressortir les principaux éléments soulevés par les répondants à l'aide de regroupements par catégorie.

6. Limites de la méthodologie

Malgré l'exhaustivité à la fois des sources et des méthodes utilisées, la méthodologie utilisée pour réaliser ce portrait comporte certaines limites.

D'abord, malgré un nombre important de relances, parfois même personnalisées, faites auprès des différentes sources, le taux de réponse de certaines catégories d'acteurs est demeuré faible. Néanmoins, ces taux de réponse demeurent au-dessus du seuil minimal fixé pour les échantillons, soit 30 %. De plus, dans les cas où les taux étaient plus faibles, des entretiens étaient également prévus et ont permis de recueillir les principales informations recherchées.

Un certain biais dans les répondants est également probable. En effet, les acteurs les plus intéressés aux défis touchant les systèmes alimentaires durables ont pu être plus enclins à répondre à nos outils de collecte de données. Par exemple, une preuve concrète de ce biais est perceptible dans le fait que nos résultats de sondage auprès des producteurs indiquent que 24 % des répondants sont certifiés biologiques, alors que le taux officiel de certification se situe à 12 %, soit une proportion deux fois moins grande.

[7] Le sondage devait initialement être transmis aux écoles directement, mais, dans le contexte de la pandémie, il s'est avéré plus réaliste de le transmettre aux centres de services scolaires, qui ont répondu pour l'ensemble des écoles de leur territoire. Il est à noter que la Commission scolaire Eastern Shores, regroupant les écoles anglophones de l'est du Québec, n'a pas été contactée.

Finalement, on ne peut ignorer le contexte de la pandémie de COVID-19 dans lequel la collecte de données s'est inscrite. Cette situation a pu non seulement affecter les taux de réponse obtenus, mais également les préoccupations exprimées par les acteurs. D'ailleurs, ce même contexte ainsi que plusieurs autres facteurs continueront certainement de laisser des traces qui modifieront à court terme le portrait du système alimentaire régional. Ainsi, une mise à jour pourrait s'avérer intéressante au cours des prochaines années.

INGRÉDIENT 1 : UN TERRITOIRE PRODUCTIF

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT

Les activités de production sont certainement à la base du système alimentaire d'une région. Afin de tirer profit du plein potentiel de ces activités, la protection ainsi que la valorisation du territoire productif s'avèrent essentielles. Différents outils et leviers existent pour assurer la protection de ce territoire, notamment la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA), qui représente assurément l'outil principal, ou encore les plans de développement de la zone agricole (PDZA). L'application de ces outils dans la région sera d'ailleurs abordée dans les pages qui suivent.

La valorisation du territoire implique d'abord et avant tout d'adapter les productions en fonction des conditions présentes sur le territoire, ce qui est particulièrement important dans le contexte de la Côte-Nord. Et, bien que le déclin démographique actuellement vécu dans la région minimise la pression que des développements immobiliers pourraient exercer sur le territoire nourricier, le développement industriel et d'infrastructures de transport demeure. Ainsi, il importe tout de même de se préoccuper des moyens susceptibles de renforcer la vocation nourricière actuelle et potentielle du territoire.

La section suivante traitera des principales activités de production alimentaire se déroulant sur la Côte-Nord. Tout d'abord, le territoire agricole, autant exploité qu'inexploité, et les impacts anticipés des changements climatiques sur celui-ci seront présentés. Ensuite, les productions agricoles végétales et animales seront détaillées, de même que l'industrie de la pêche commerciale. Finalement, une section abordera les activités d'autoproduction que les individus mènent à l'extérieur des circuits commerciaux. Ces activités regroupent la chasse et la pêche sportives, la cueillette de petits fruits et de produits forestiers non ligneux (PFNL) ainsi que les différentes initiatives d'agriculture communautaire ayant cours dans la région.

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION

La rencontre régionale, les rencontres territoriales et les entretiens avec les producteurs agricoles ont permis de soulever différents défis concernant la production alimentaire dans la région.

D'abord, l'éloignement des principales régions productrices agricoles diminue l'accès physique et financier aux ressources et formations nécessaires au développement de l'agriculture sur la Côte-Nord. Les coûts de transport des intrants tels que les engrais et l'alimentation animale, parfois plus élevés que le coût des intrants eux-mêmes, la disponibilité et les coûts des services professionnels vétérinaires et agronomiques ainsi que l'absence de formation agricole accréditée dans la région sont des exemples des défis liés à la distance. La faible densité des acteurs en alimentation représente une contrainte supplémentaire du même ordre puisqu'il est difficile d'obtenir la masse critique pour justifier la présence d'un service spécialisé ou pour répartir les coûts de transport. Cela représente également un obstacle au réseautage et à la collaboration des acteurs.

D'autres facteurs ne facilitant pas le développement de l'agriculture dans la région sont la diversité des types de terrain, le peu de terres officiellement zonées pour la production agricole et le travail préalable nécessaire pour rendre les terres cultivables. La géographie régionale fait également en sorte que les conditions climatiques sont moins propices à la production de certaines espèces

commerciales : les saisons sont plus courtes et les températures, moindres que dans les principales régions agricoles du Québec. Le peu de valorisation du secteur agricole dans la région par les instances gouvernementales et politiques fait également en sorte que des questions d'acceptabilité sociale sont parfois présentes lors du développement de certains projets agricoles. Entre autres, des appréhensions de conflits d'usage ont été rapportées dans le territoire de Caniapiscau. La pratique de loisirs motorisés est d'ailleurs une préoccupation pour les producteurs rencontrés dans ce territoire et celui du Golfe-du-Saint-Laurent, le passage des véhicules tout-terrain et des motoneiges abimant notamment les plants de petits fruits.

Le peu d'accompagnement et de soutien aux initiatives de jardinage communautaire et collectif est également ressorti lors des entretiens. Bien que ce type de service soit offert par un groupe-conseil d'agronomes en Haute-Côte-Nord et par des coopératives présentes dans la Manicouagan et en Minganie, l'accessibilité de leurs services et la disponibilité de conseillers expérimentés demeurent limitées.

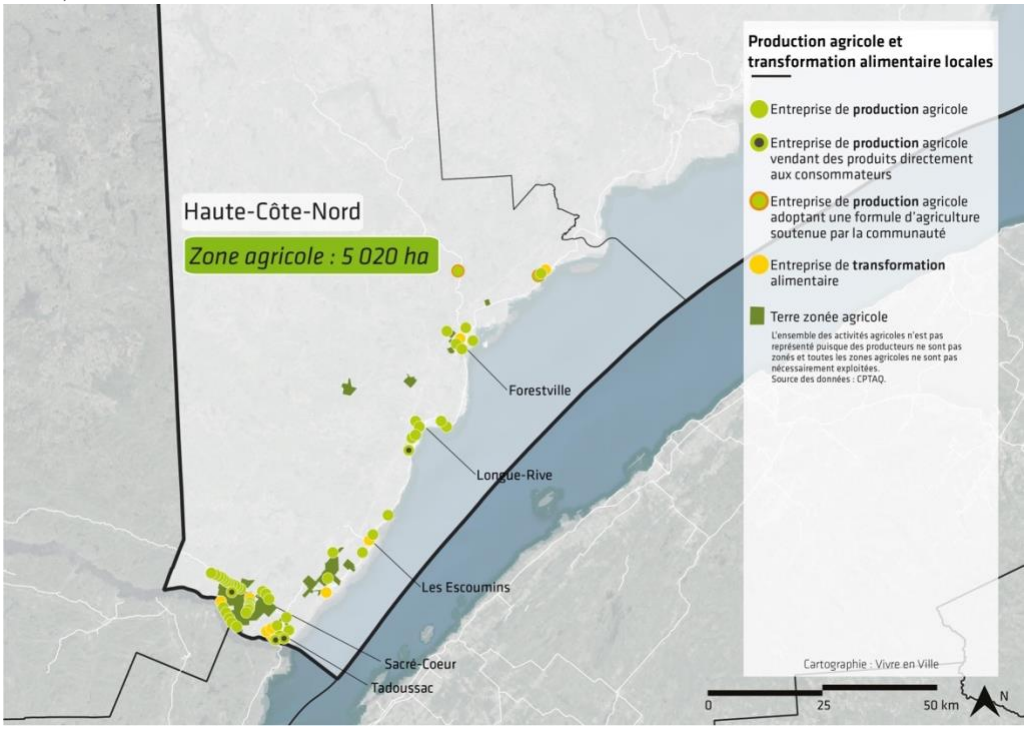
SECTION 1 – LE TERRITOIRE NOURRICIER

1. Le territoire agricole actuel

La production agricole est présente sur l'ensemble du territoire de la Côte-Nord. Elle comprend la production végétale, incluant l'horticulture et l'acériculture, l'élevage animal, incluant l'aviculture et l'apiculture, et l'aquaculture en eau douce ou en eau marine.

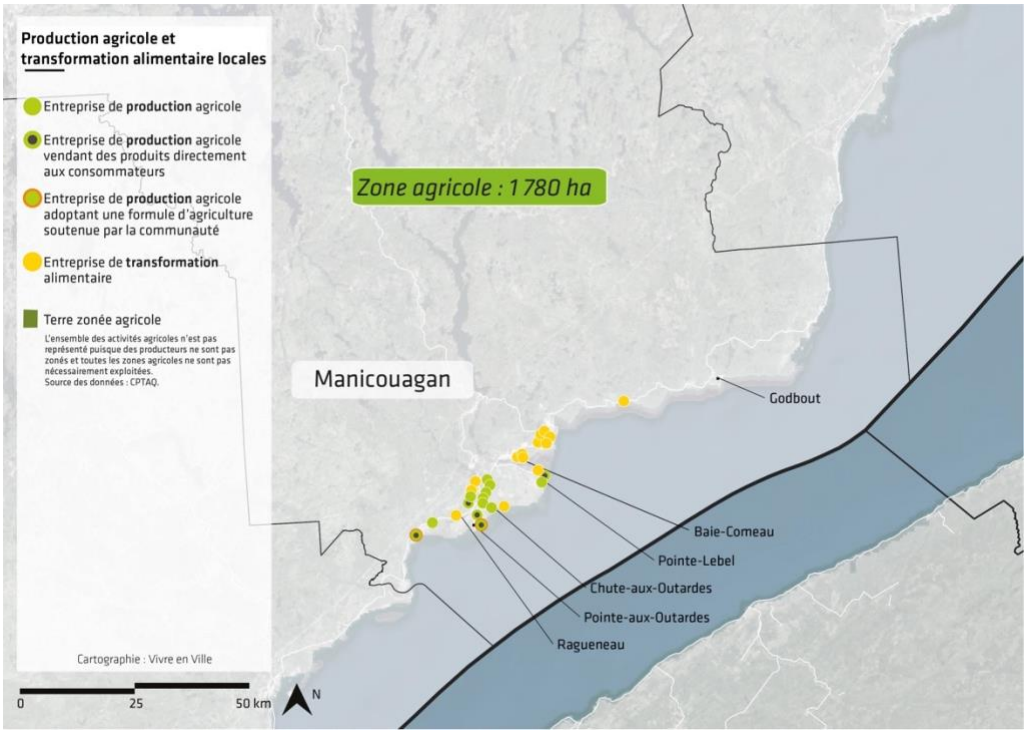
Le zonage agricole du Québec a seulement été établi pour les régions situées au-dessous du 50e parallèle, avec une légère exception dans la MRC de Sept-Rivières, conformément à la LPTAA. Par conséquent, on ne trouve pas de zonage agricole dans les territoires de la Minganie, du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau, et ce, malgré la présence d'entreprises agricoles dans ces territoires. Les cartes suivantes présentent la localisation des zones agricoles de la région. C'est le territoire de la Haute-Côte-Nord (carte 2) qui a la superficie zonée agricole la plus importante, suivi de celui de la Manicouagan (carte 3), puis de celui de Sept-Rivières (carte 4). L'ensemble des terres agricoles est situé dans une bande d'une profondeur de 10 à 20 kilomètres longeant le fleuve (CPTAQ, 2019), correspondant approximativement au territoire municipalisé (MAMH, 2019). Cependant, il est important de souligner que ce zonage ne représente pas toutes les activités agricoles puisque les producteurs ne sont pas tous situés dans les zones agricoles et que celles-ci ne sont pas toutes entièrement exploitées. En absence de zonage agricole, les MRC peuvent tout de même prévoir des affectations d'utilisation dans leurs schémas d'aménagement, par exemple *ressources* ou *agroforestière*, afin de réguler les activités agricoles sur leur territoire. Les cartes suivantes montrent la répartition du zonage agricole et des entreprises de production agricole pour les trois MRC ayant un tel zonage.

Carte 2: Production agricole et transformation alimentaire locales, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020



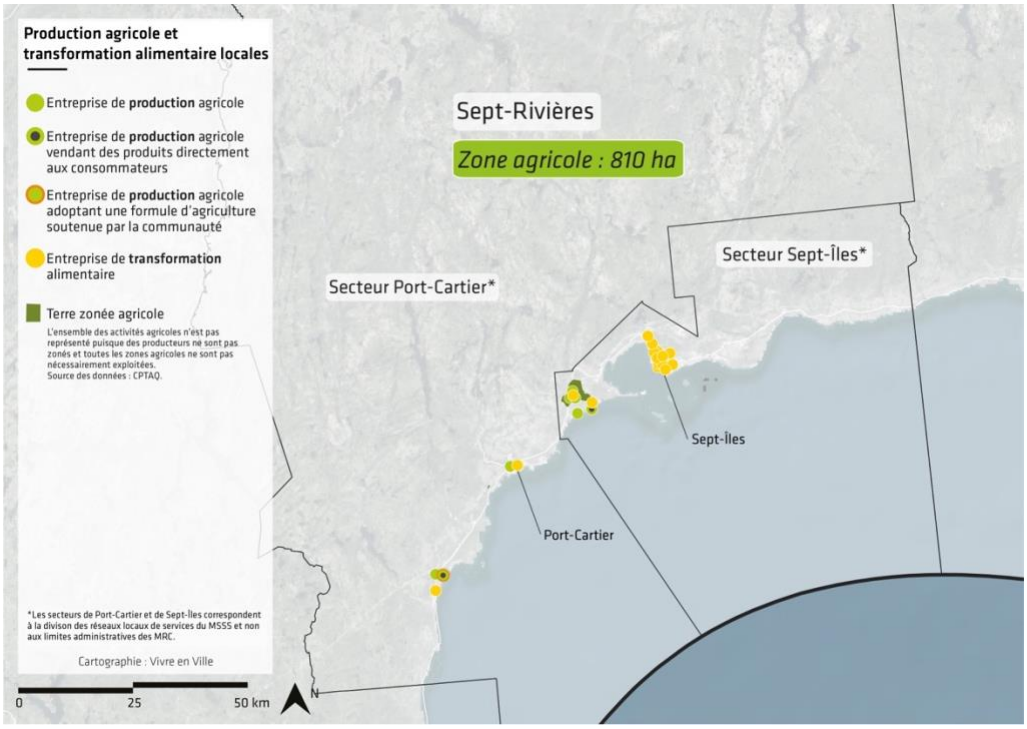
Sources : CPTAQ, 2019; Liste de ressources, 2020

Carte 3: Production agricole et transformation alimentaire locales, Manicouagan, Côte-Nord, 2020



Sources : CPTAQ, 2019; Liste de ressources, 2020

Carte 4: Production agricole et transformation alimentaire locales, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020



Sources : CPTAQ, 2019; Liste de ressources, 2020

Les données du MAPAQ montrent, pour 2019, une superficie agricole exploitable totale de 21 008 hectares. De ce nombre, 8 278 hectares étaient exploités pour la production agricole végétale et 12 731 hectares étaient inexploités, représentant respectivement 39 % et 61 % de la superficie agricole totale (MAPAQ, 2020a). La section 2 présentera en détail les différentes productions agricoles sur le territoire actuellement exploité.

2. Le territoire agricole inexploité

La Côte-Nord compte 12 731 hectares de superficies agricoles inexploitées, soit environ 61 % de la superficie agricole totale identifiée par le MAPAQ. Ces terres sont la propriété de producteurs agricoles qui, pour diverses raisons, ne les cultivent pas. Le tableau 3 présente les différentes catégories de superficies agricoles inexploitées par territoire.

Tableau 3: Superficies agricoles inexploitées en hectares, par territoire, Côte-Nord, 2019

CATÉGORIE DE SUPERFICIE	HCN	MANIC	7-RIV*	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Jachère	< 5	190 - 195	< 5	0	< 5	0	198
Terres en friche	148	43	60 - 70	0	< 5	0	259
Boisés et plantations forestières	8 560	1 960	343	155 - 160	< 5	0	11 024
Autres superficies non cultivées	1 055	147	48	< 5	< 5	0	1 250
Total des superficies potentielles	9 765	2 345 -2 350	450-465	155 - 165	5 -10	0	12 731
Ratio des superficies agricoles totales par MRC	66 %	57 %	38 %	18 %	> 50 %	0 %	61 %

Source : MAPAQ, 2020a
* Données disponibles par MRC uniquement

La très forte majorité de ces terres (87 %) sont des boisés et des plantations forestières, des superficies demandant des efforts non négligeables pour les rendre productives sur le plan agricole. Les terres en jachère et en friche, plus facilement accessibles et exploitables, ne comptent que pour 457 hectares, soit environ 6 % des 8 278 hectares des terres présentement cultivées (MAPAQ, 2020a). Le développement de l'agriculture pourrait tenir compte de l'augmentation de la productivité des superficies actuelles avant l'expansion sur de nouvelles terres.

Bien que des territoires situés au nord du 50e parallèle, soit la Minganie, le Golfe-du-Saint-Laurent et Caniapiscau, ne comptent aucun zonage agricole, des superficies agricoles inexploitées y sont relevées par le MAPAQ. La présence de producteurs agricoles dont les terres ne sont pas entièrement exploitées explique ces données.

Les municipalités et MRC jouent un rôle important dans l'aménagement et la protection des terres agricoles sur leurs territoires. À cet effet, ces instances locales et territoriales peuvent entreprendre la mise en place de règlements municipaux, prévoir des mesures aux schémas d'aménagement et élaborer des plans des PDZA. Les PDZA sont des documents visant à mettre

en valeur le territoire et les activités agricoles d'une MRC en effectuant un état de la situation et en présentant les possibilités de développement (Gouvernement du Québec, 2020). Des entretiens téléphoniques avec les aménagistes de chacune des MRC ont été effectués à ce sujet et les municipalités ont été interrogées par l'entremise d'un sondage en ligne. À la question touchant la disponibilité de terres ayant un potentiel agricole sur leur territoire, 41 % des municipalités et 100 % des MRC ont répondu par l'affirmative. Des mesures de protection du territoire agricole ont été prévues aux schémas d'aménagement de 24 % des municipalités répondantes et par quatre des six MRC de la région (67%). Seule la MRC de Manicouagan dispose d'un PDZA réalisé en 2017 (MRC de Manicouagan, 2017), mais elle n'a toutefois pas encore complété les étapes finales d'adoption. Des démarches récentes ont aussi été entreprises pour l'élaboration de PDZA par les MRC de la Haute-Côte-Nord, de Sept-Rivières et de la Minganie. Cette dernière a d'ailleurs amorcé ses premières consultations en février 2021. L'activité agricole demeurant marginale dans les MRC du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau, celles-ci n'avaient pas entrepris d'actions formelles au regard du territoire agricole.

3. Les changements climatiques et le potentiel bioalimentaire

Dans le cadre du projet Agriclimat (CDAQ, 2018), le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) a évalué les scénarios et impacts potentiels des changements climatiques d'ici à l'horizon 2050 pour la région de la Côte-Nord. Les températures moyennes annuelles devraient augmenter de 1,7 °C à 3,7 °C à partir des moyennes observées de 1981 à 2010. On estime que cette augmentation aura les incidences suivantes :

- réduction de la période de gel de 14 jours au printemps et de 14 jours à l'automne;
- allongement de la saison de croissance de 27 jours;
- durée d'enneigement réduite de 36 jours;
- devancement de la crue printanière;
- augmentation des pluies de forte intensité sans augmentation notable du total des précipitations;
- accentuation du déficit hydrique en raison de l'augmentation de l'évapotranspiration;
- diminution des froids intenses et redoux plus fréquents en hiver;
- augmentation du nombre (de 1 à 4) de journées au-dessus de 30 °C en été;
- augmentation de la température de l'eau du fleuve Saint-Laurent.

Ces changements auront comme effets de bouleverser considérablement les conditions de croissance, de modifier les variétés propices à la culture dans la région, d'augmenter le risque de maladies et de présence d'insectes ravageurs, d'accroître l'érosion des sols due aux pluies fortes et d'accentuer les défis liés à la gestion de l'eau (CDAQ, 2018). Ceci résultera autant en menaces pour les espèces indigènes qu'en possibilités pour l'introduction de nouvelles productions commerciales présentement impossibles à cultiver sur la Côte-Nord. Par exemple, les plants de chicoutai de la Manicouagan sont déjà moins productifs que ceux de la Minganie puisqu'ils sont exposés à un automne plus chaud. L'augmentation de la température de l'eau du Saint-Laurent pourrait quant à elle avoir une incidence négative sur la population de crabe des neiges tout en favorisant une augmentation de celle du homard (Lebel, 2021). Différentes mesures d'adaptation pourront être mises en place par les producteurs pour répondre à ces

changements, soit pour en amoindrir les menaces, soit pour tirer le meilleur des possibilités. Celles-ci comprennent les éléments suivants :

- augmenter la gestion des insectes et des plantes envahissantes;
- adopter de nouvelles techniques de gestion des sols, dont la rotation et le drainage;
- sécuriser les ressources hydriques;
- modifier la nourriture et les bâtiments des animaux d'élevage.

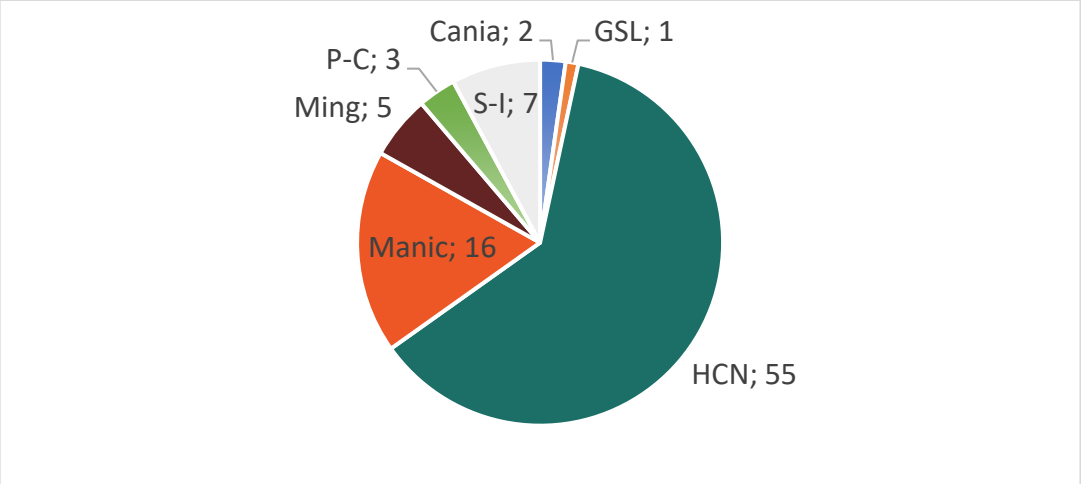
SECTION 2 – LA PRODUCTION COMMERCIALE

1. Production agricole régionale

La Côte-Nord comptait, en 2020, 89 producteurs agricoles, autant en production végétale qu'en production animale (MAPAQ, 2020a; Liste de ressources, 2020). Pour la même année, le Québec comptait 27 308 producteurs agricoles (MAPAQ, 2020b). Les producteurs de la Côte-Nord ne représentaient que 0,35 % des producteurs agricoles de la province, une proportion bien inférieure à sa part de population, évaluée à 1,1 % de celle du Québec (MAMH, 2020 ; ISQ, 2019). Le nombre d'emplois rattachés à ce secteur d'activité était estimé à environ 200 (MAPAQ, 2020b).

Le graphique 1 présente, par territoire à l'étude, le nombre de producteurs recensés par le MAPAQ et validés lors de notre collecte de données.

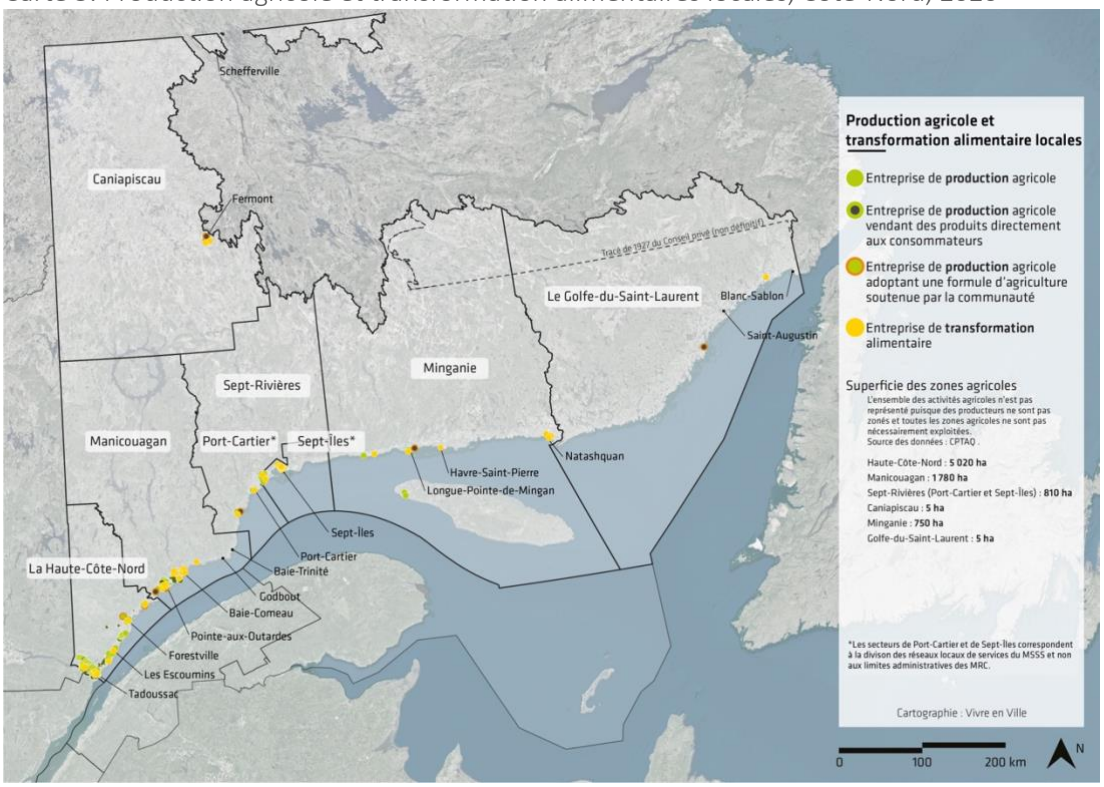
Graphique 1: Nombre de producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020



Sources : MAPAQ, 2020a; Liste de ressources, 2020

La répartition géographique des producteurs agricoles, présentée à la carte 5, montre leur forte concentration dans les territoires de la Haute-Côte-Nord et de la Manicouagan. Ces deux MRC sont les seules à comporter une part importante de leur territoire sous le 50e parallèle, un facteur décisif, présenté dans la section 1, pour la détermination du zonage agricole. À cet effet, la répartition des producteurs est similaire à la répartition des terres agricoles exploitées, telle que présentée dans la prochaine sous-section. Un autre facteur à considérer est la localisation de ces territoires dans la partie « sud » de la Côte-Nord. Ils bénéficient ainsi d'un climat moins rigoureux que le reste de la région. L'historique de la région, présenté dans l'introduction du rapport, explique également en partie cette répartition des producteurs, tout comme la proximité de ces territoires avec les régions agricoles de Charlevoix et du Saguenay.

Carte 5: Production agricole et transformation alimentaires locales, Côte-Nord, 2020



Sources : MAPAQ, 2020a; Liste de ressources, 2020

Encadré 1: Du développement pour les territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau

Deux initiatives en cours de démarrage se démarquent dans la région en 2020 par leur vision d'agriculture locale et d'autonomie alimentaire. La coopérative de solidarité La Gourmande, située à Fermont, proposera une production maraîchère en serres ainsi que des ateliers d'éducation à l'agriculture pour la population locale. La Ferme du Rigolet, un organisme sans but lucratif situé à Tête-à-la-Baleine, dans le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent, proposera également une culture maraîchère en serres en plus de prévoir une culture commerciale d'orpin rose, une plante médicinale poussant déjà dans la région. Ces deux entreprises adoptent une formule d'économie sociale et l'utilisation de serres, des éléments que l'on trouve également chez plusieurs producteurs de la région. La longueur des chaînes d'approvisionnement alimentaire locales ainsi que la disponibilité et la fraîcheur des aliments sont des raisons ayant initié la réalisation de ces deux projets.

Sources : Lacroix, 2020; Entretien avec la MRC de Caniapiscau, 2020

Les ventes totales issues de la production agricole nord-côtière se chiffraient à 11 millions de dollars (M$) en 2019 (MAPAQ, 2020c), soit environ 0,12 % des 9 117 M$ de ventes du secteur agricole au Québec (MAPAQ, 2020b). Le tableau 4 présente la contribution du secteur agricole dans le PIB de la région et du Québec.

Tableau 4: Mesures du PIB agricole et régional en M$, Côte-Nord et Québec, 2019

	PIB AGRICOLE	PIB TOTAL	PROPORTION
Côte-Nord	5,32	6 745	0,08 %
Québec	4 449	407 757	1,09 %
Proportion	0,12 %	1,65 %	S.O.

Sources : MAPAQ, 2020b; MAPAQ, 2020d; ISQ, 2020

Les activités agricoles de la Côte-Nord avaient, en 2019, une contribution de 0,12 % au PIB agricole provincial, soit une proportion équivalant à celle des ventes totales du secteur. À titre comparatif, la contribution totale de l'économie régionale est estimée à 1,65 % du PIB provincial. Tandis que l'agriculture contribue à 1,09 % du PIB provincial, elle ne représente que 0,08 % du PIB régional. La contribution de l'agriculture à l'économie est dans les deux cas 14 fois plus modeste que les moyennes provinciales.

2. La production agricole végétale

La production agricole végétale est la principale activité de 71 des producteurs de la Côte-Nord bien que l'ensemble des 89 producteurs recensés réalise une part de production végétale. Les superficies exploitées totalisent 8 278 hectares, soit 39 % de la superficie exploitable régionale. La répartition géographique des terres suit celle des producteurs, la majorité se situant dans le sud-ouest de la région. La valeur totale des ventes pour la production végétale est estimée entre 7,45 M$ et 8 M$ pour l'année 2019. Le tableau 5 présente les superficies cultivées par type de production et par territoire ainsi que la valeur régionale des ventes totales pour l'année 2019.

Tableau 5: Superficies agricoles exploitées en hectares par territoire et ventes totales régionales en milliers de dollars**, Côte-Nord, 2019

CATÉGORIE DE PRODUCTION	HCN	MANIC	7-RIV*	MING	GSL	CANIA	RÉGION	VENTES (k$)
Céréales	339	25 - 50	10 -15	0	0	0	385	125 - 150
Fourrages	2 121	210	27	0	0	0	2 358	71
Fruits (champ)	2 486	1416	713	705 - 715	< 5	0	5 324	3 065 - 3 315
Fruits (verger)	19	21	< 5	0	< 5	0	46	122
Légumes frais	< 5	50 -75	7	< 5	< 5	0	78	829 - 1 079
Culture abritée (serres)	3	0,4	0,6	0	0,2	0	4,3	2 314
Horticulture ornementale	< 5	< 5	0	0	0	< 5	< 10	< 10
Autres superficies cultivées	35 - 75	25 - 50	0	0	0	0	60 - 90	50 - 75
Total par territoire	5 020	1 780	762	710 - 715	< 5	< 5	8 278	7 450 - –8 000
Ratio du total exploité	61 %	22 %	9 %	8 %	< 1 %	< 1 %	100 %	S.O.

Sources : MAPAQ, 2020a; MAPAQ, 2020c
* Données disponibles par MRC uniquement
** Des données approximatives sont présentées lorsque le nombre de producteurs est inférieur à cinq pour ce type de production.

La principale céréale cultivée est l'avoine, représentant 290 ha de cette catégorie, les autres étant le blé et l'orge. Les fourrages sont composés surtout de foin et de pâturages servant à nourrir le bétail, d'où sa plus grande culture en Haute-Côte-Nord. Les fruits des champs,

représentant plus de 64 % de la surface cultivée de la région, sont principalement composés de bleuets nains et, dans une moindre mesure (seulement 50 hectares), de canneberges, de camerises, de fraises, de framboises, de chicoutai et autres. On trouve un vignoble dans la Manicouagan. La production du bleuet nain est de loin la plus importante de la région, occupant entre 50 % et 99 % des surfaces cultivées par territoire à l'étude. Ses ventes totalisent 2 315 k$. Les ventes de canneberges sont également importantes, leur valeur se situant entre 750 k$ et 1 000 k$. Les fruits cultivés en verger comportent des pommes, des poires et d'autres fruits. Environ les deux tiers de la superficie cultivée pour les légumes frais servent à la production de semences de pommes de terre, dont les ventes se situent entre 750 k$ et 1 000 k$. Les légumes frais destinés au marché ont quant à eux des ventes de 79 k$. Ce petit nombre peut s'expliquer en partie par le calcul séparé des ventes des productions en serres. Parmi les autres superficies cultivées, le territoire de la Haute-Côte-Nord est le seul à compter des productions de champignons et de l'acériculture, les ventes de cette dernière se chiffrant entre 50 k$ et 75 k$ (MAPAQ, 2020a; MAPAQ, 2020c).

Les cultures abritées en serres, bien qu'elles ne représentent que 4,3 hectares, soit 5 % des superficies dédiées à la culture maraîchère, montrent des ventes totales similaires à celles du bleuet nain, la production occupant le plus de superficie. La production en serres présente donc un rendement par hectare très élevé. La valeur supérieure des ventes est associée à la fois à une plus grande valeur commerciale des productions y étant effectuées et aux coûts d'installation et d'opération de telles infrastructures, nécessitant un ajustement des prix de vente. Les serres sont utiles pour devancer les récoltes au printemps et les prolonger à l'automne, cela se révélant un avantage important puisque la saison de production est plus courte sur la Côte-Nord que dans le sud du Québec.

Le tableau 6 présente la répartition et la proportion du nombre total de producteurs utilisant une ou des serres par territoire à l'étude. Le taux d'utilisation est toutefois à interpréter avec prudence puisqu'une majorité de producteurs cultivent les fruits des champs et les fourrages, deux productions pour lesquelles l'utilisation de serres n'est pas indiquée. En ne considérant que le nombre de producteurs maraîchers et horticoles, le taux d'utilisation avoisine les 100 %.

Tableau 6: Nombre de producteurs utilisant une ou des serres, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	7-RIV*	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Nombre utilisant des serres	4	4	6	1	1	0	16
Taux d'utilisation de serres	7 %	25 %	55 %	20 %	100 %	0 %	18 %

Sources : MAPAQ, 2020c; Sondage aux producteurs, 2020
* Données disponibles par MRC uniquement

3. La production agricole animale

La production agricole animale est l'activité principale de 18 producteurs de la Côte-Nord et comprend, pour l'année 2019, 1 345 animaux et 276 ruches dédiées à l'apiculture. La valeur totale des ventes est estimée entre 2,15 M$ et 2,5 M$ pour l'année 2019. Le tableau 7 présente, pour 2019, la répartition du cheptel par type d'élevage et par territoire à l'étude ainsi que la valeur régionale des ventes totales.

Tableau 7: Répartition des espèces animales en termes de têtes, par territoire, et ventes totales en milliers de dollars **, Côte-Nord, 2019

CATÉGORIE DE PRODUCTION	HCN	MANIC	7-RIV*	MING	GSL	CANIA	RÉGION	VENTES (k$)
Apiculture (ruches)	25 - 50	50 - 100	135 - 175	0	0	0	276	100 - 125
Bovins de boucherie	491	0	0	0	0	0	491	910
Bovins laitiers	300 - 350	0	0	0	0	0	300 - 350	1 000 - 1 250
Chèvres de boucherie	10 - 25	0	< 5	0	0	0	10 - 25	100 - 125
Chevaux	37	< 5	10 - 20	0	0	0	54	25 - 50
Agneaux et brebis	200 - 250	0	0	0	0	0	200 - 250	10 - 25
Porcs	< 5	0	0	0	0	0	< 5	Voir Autres
Volailles	100 - 125	10 – 15	50 - 65	0	0	0	150 - 200	Voir Autres
Autres productions animales	25 - 45	50 - 55	0	0	0	0	75 - 100	< 10
Total par territoire	1 201	66	78	0	0	0	1 345	2 150 - 2 500

Sources : MAPAQ, 2020a; MAPAQ, 2020c

* Données disponibles par MRC uniquement

** Des données approximatives sont présentées lorsque le nombre de producteurs est inférieur à cinq pour ce type de production.

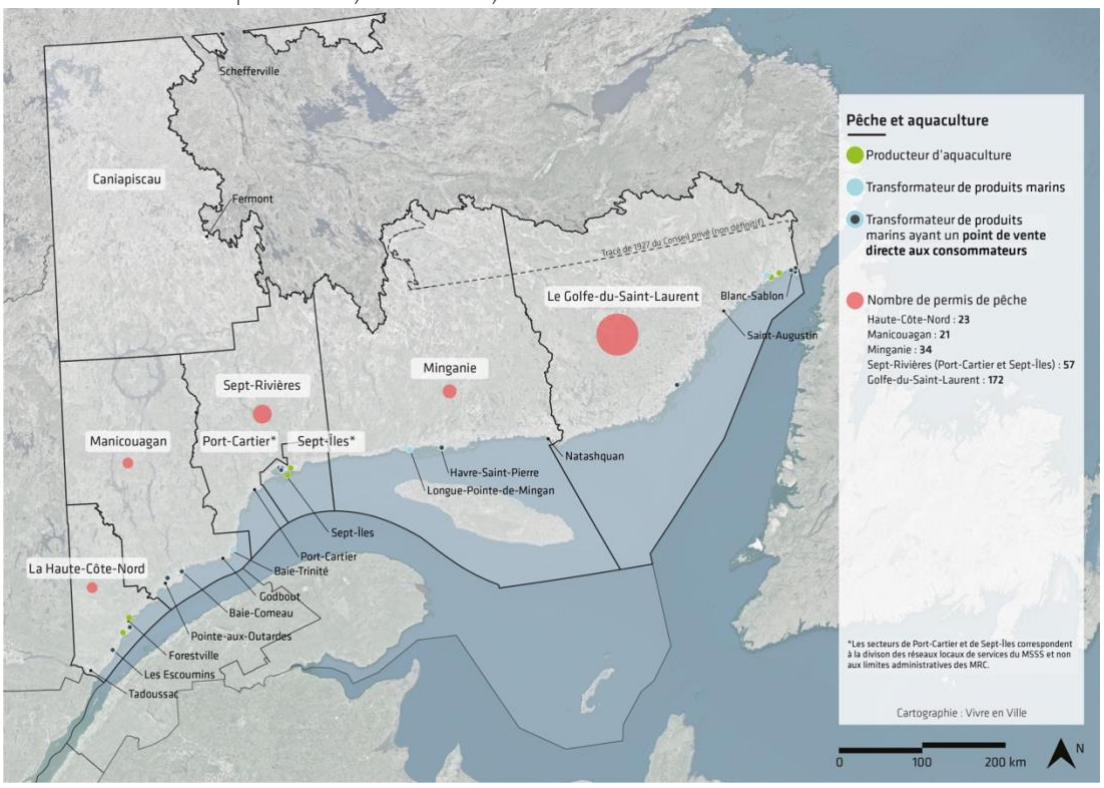
Le territoire de la Haute-Côte-Nord compte 1 201 des 1 345 têtes de la région, soit 89 % du cheptel. Les principales productions sont les bovins de boucherie et les bovins laitiers, représentant plus de la moitié du cheptel régional et plus de 85 % des revenus de production animale en 2019. La taille moyenne des troupeaux de bovins de boucherie est de 55 têtes, le MAPAQ ne pouvant fournir le nombre exact pour les autres productions comptant moins de cinq producteurs. L'ensemble du cheptel bovin étant situé dans le territoire de la Haute-Côte-Nord, la production animale demeure marginale d'un point de vue économique dans le reste de la région. Les territoires de la Manicouagan et de Sept-Rivières comptent quelques exploitants ayant des chevaux de selle et des poules pour œufs de consommation. Les autres productions animales comportent des cerfs, des bisons et d'autres espèces animales. Les territoires de la Minganie, du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau n'ont quant à eux aucune production animale recensée par le MAPAQ.

4. La production de la pêche et de l'aquaculture commerciales

La pêche commerciale ainsi que l'aquaculture et la mariculture commerciales occupent une place importante dans la production agroalimentaire nord-côtière. La région, à l'exception du territoire de Caniapiscau, bénéficie d'un large accès à l'estuaire et au golfe du Saint-Laurent. La pêche commerciale a joué un rôle historique dans le développement des territoires de la Minganie et du Golfe-du-Saint-Laurent et constitue, encore aujourd'hui, une part non

négligeable de leurs activités économiques. La carte 6 présente la répartition, par territoire à l'étude, des 307 permis de pêche commerciale délivrés par Pêches et Océans Canada en 2019, des producteurs en aquaculture et des transformateurs de produits marins.

Carte 6: Pêche et aquaculture, Côte-Nord, 2020



Sources : MPO, 2020; Liste de ressources, 2020

Le nombre de permis de pêche commerciale délivrés n'est cependant pas directement représentatif du nombre de pêcheurs actifs puisqu'un même bateau peut avoir plusieurs permis pour des espèces différentes et employer plusieurs personnes. Ainsi, il était estimé, pour 2019, qu'environ 700 emplois sur la Côte-Nord étaient reliés à la pêche maritime (MAPAQ, 2020b), ce qui représentait 26 % des emplois de ce secteur d'activité au Québec (Bourgault-Faucher, 2020).

La production en aquaculture comporte un total de six entreprises sur la Côte-Nord. Deux de ces entreprises effectuent l'élevage de l'omble de fontaine sur le territoire de la Haute-Côte-Nord. Le marché visé par ces entreprises est principalement l'ensemencement de lacs pour les pourvoiries. Trois autres entreprises (une dans Sept-Rivières et deux dans Golfe-du-Saint-Laurent) œuvrent quant à elles en mariculture et produisent principalement des moules, des pétoncles et certaines variétés de macroalgues comestibles. La dernière entreprise aquacole est située dans la MRC de Sept-Rivières et produit une microalgue, la spiruline. Il n'a pas été possible d'obtenir une estimation de la production annuelle puisque le nombre d'entreprises, pour chacune des catégories de production, était trop faible.

Les débarquements de pêches commerciales sont présentés dans le tableau 8 en quantité par espèce pour chaque territoire à l'étude et en valeur à l'échelle régionale.

Tableau 8: Débarquements par espèce en tonnes, par territoire et valeur en milliers de dollars, Côte-Nord, 2019

ESPÈCE**	HCN	MANIC	7-RIV*	MING	GSL	CANIA	RÉGION	VALEUR (k$)
Crabe des neiges	291	416	923	1 833	1 407	0	4 870	58 774
Homard	0	0	0	218	214	0	432	5 643
Crevette	0	0	131	0	0	0	131	952
Turbot	93	0	138	10	0,2	0	241	945
Morue	0	0	9	4	51	0	64	105
Flétan de l'Atlantique	0	0	38	36	53	0	127	1 350
Hareng	0	0	0	0	2 004	0	2 004	790
Mactre	0	0	88	437	0	0	525	635
Buccin	90	0	17	231	14	0	352	700
Oursin	300	0	0	0	0	0	300	2 272
Autres espèces	96	38	72	607	680	0	1 493	3 131
Total par territoire	870	454	1 416	3 376	4 423	0	10 539	75 297
Revenus moyens (k$)	284	250	421	493	123	0	245	S.O.

Source : MPO, 2020

* Données disponibles par MRC uniquement

** Des espèces apparaissant au tableau peuvent avoir été débarquées en quantités moindres dans certains territoires et ont ainsi été incluses dans la catégorie *Autres espèces*. Le total régional par espèce pourrait donc différer légèrement des valeurs réelles. Le total par territoire est quant à lui fidèle aux données.

Avec une valeur des débarquements totalisant plus de 75 M$ en 2019, l'industrie de la pêche revêt une grande importance sur la Côte-Nord. Ces données représentent 20 % des débarquements totaux au Québec pour 2019 (MAPAQ, 2020b). Le crabe des neiges est sans contredit l'espèce la plus importante de cette industrie sur la Côte-Nord puisqu'elle est récoltée dans chacun des territoires côtiers et qu'elle représente plus de 75 % de la valeur totale des débarquements.

L'analyse des revenus moyens, obtenus en divisant la valeur totale débarquée dans un territoire par le nombre de permis de pêche, est toutefois à interpréter avec prudence puisque plusieurs permis peuvent être détenus pour le même bateau. Bien que les exploitants de permis de pêche du territoire du Golfe-du-Saint-Laurent semblent avoir des activités de moindre envergure, il est important de considérer que le hareng ainsi que le capelan et le maquereau, inclus dans la catégorie Autres espèces, présentent une valeur au poids bien inférieure. À titre d'exemple, le hareng avait une valeur moyenne de 0,49 $ le kilo comparativement au turbot, dont la valeur se chiffrait à 4,90 $ le kilo. Compte tenu des valeurs variables des espèces, des coûts différents d'opération pour chacune d'elles et du nombre inconnu de permis par exploitant, il n'est pas possible de conclure à une différence dans la productivité ou la rentabilité des activités de pêches d'un territoire à l'autre.

L'industrie de la pêche commerciale présente une valeur totale des débarquements sept fois plus élevée comparativement à la valeur totale des ventes de production agricole. Le nombre

d’entreprises impliquées est quant à lui 3,5 fois plus grand. L’impact de ces industries respectives sur le système alimentaire régional demeure toutefois similaire puisque la majorité des produits de la pêche est destinée aux marchés provincial et international. Plus de détails à cet effet seront présentés lorsqu’il sera question de l’ingrédient 4.

SECTION 3 – LES ACTIVITÉS D'AUTOPRODUCTION

1. La chasse et la pêche sportives

La chasse et la pêche sportives sont des activités revêtant une très grande importance sur la Côte-Nord. En plus de constituer des éléments essentiels de l'Innu-aitun, mode de vie traditionnel et valeurs fondamentales des Innus, ces activités sont pratiquées par une proportion plus élevée de la population allochtone qu'ailleurs au Québec. Le tableau 9 présente le nombre et la proportion de personnes pratiquant ces activités sur la Côte-Nord. La population régionale ne représentait, en 2011, que 1,2 % de la population provinciale (ISQ, 2012). Cela démontre la prépondérance de ces activités dans la région.

Tableau 9: Pratique de la chasse, de la pêche et de la trappe, Côte-Nord et Québec, 2012

	NOMBRE SUR LA CÔTE-NORD*	NOMBRE AU QUÉBEC	PROPORTION PROVINCIALE SUR LA CÔTE-NORD
Chasseurs	11 400	285 000	4 %
Pêcheurs	22 050	735 000	3 %
Trappeurs	728	7 276	10 %

Source : ÉcoRessources, 2014

*Nombre obtenu à partir du nombre au Québec et de la proportion spécifiée à l'étude

Ces activités ont contribué, en 2012, au PIB régional à hauteur de 42,7 M$, 12e en importance au Québec en valeur absolue, mais 2e lorsque pondéré à 446 $ par habitant. Les 832 emplois en équivalent temps complet (ETC) y étant associés, bien que 9e en importance au Québec en valeur absolue, se situent au 2e rang lorsque pondérés à 8,7 emplois ETC par 1000 habitants (ÉcoRessources, 2014). Selon ces statistiques de retombées économiques, les cinq espèces fauniques les plus importantes pour la Côte-Nord sont présentées dans le tableau 10. À elles seules, ces cinq espèces représentent 82 % du PIB et 84 % des emplois ETC de ce secteur d'activité.

Tableau 10: Importance des principales espèces fauniques, Côte-Nord, 2012

ESPÈCE	PIB (M$)	EMPLOI (ETC)
Truite mouchetée	18,28	398,10
Orignal	6,31	105,70
Saumon atlantique	4,24	60,20
Petit gibier	3,52	54,90
Cerf de Virginie (Anticosti)	2,66	83,70

Source : ÉcoRessources, 2014

Le nombre moyen de jours consacrés à la chasse et à la pêche dans la région par personne pratiquant ces activités était respectivement de 19,3 et 33,2 (ÉcoRessources, 2014). Ces données datant de 2012, il est probable que la situation actuelle diffère. Les statistiques les plus récentes disponibles pour la chasse à l'orignal abondent toutefois dans le même sens. Pour cette chasse, en 2019, il s'est délivré 13 352 permis dans la région et 2 111 récoltes ont été enregistrées, ce qui représente dans les deux cas environ 8 % des chiffres provinciaux (MFFP, 2019; MFFP, 2020). Ces 2 111 récoltes correspondent à une pondération d'un orignal récolté par tranche de 39 personnes habitant sur la Côte-Nord. Lorsque nous prenons en considération le fait qu'un orignal est souvent partagé par un groupe de chasseurs et le fait

que chaque animal procure une généreuse quantité de viande à plusieurs personnes, il apparaît que cette chasse représente certainement une part non négligeable de l'alimentation pour plusieurs foyers nord-côtiers. Il n'est cependant pas possible d'estimer l'importance de la chasse au petit gibier et de la pêche sportive comme source alimentaire puisque les statistiques de récolte ne sont pas rendues disponibles. Il semble toutefois raisonnable de conclure que ces activités jouent également un rôle plus important dans l'alimentation régionale, comparativement aux autres régions du Québec, vu la proportion élevée de la population les pratiquant.

2. Les activités d'autocueillette

La nature nord-côtière regorge d'une grande variété d'espèces végétales comestibles, le plus souvent accessibles sur des terres publiques. La pratique de l'autocueillette s'effectue dans toute la région et constitue un élément qui a été fréquemment mentionné par les différents intervenants consultés. En l'absence d'une enquête populationnelle, il n'a toutefois pas été possible de mesurer l'ampleur que cette activité peut occuper dans l'alimentation de la population régionale, mais tous s'entendent pour dire que l'autocueillette occupe une place importante dans la culture nord-côtière. Les principaux PFNL récoltés sont les petits fruits sauvages, les champignons, les feuilles d'arbustes et les aiguilles de conifères. Le tableau 11 présente une liste des principales espèces récoltées par la population.

Tableau 11: Principales espèces de PFNL récoltées par la population, Côte-Nord

PETITS FRUITS	CHAMPIGNONS	ARBRES ET ARBUSTES
> Bleuet > Framboise > Fraise > Groseille > Airelle vigne d'Ida (graine rouge) > Chicoutai > Amélanche > Pimbina > Camarine noire	> Champignon crabe > Bolet > Morille	> Thé du Labrador > Thé des bois > Aiguille de sapin > Aiguille de pin > Poivre des dunes > Eau de bouleau

Source : CEDFOB, 2021

3. L'agriculture communautaire et éducative

Les citoyens peuvent contribuer à la production alimentaire, autant par des jardins privés que par des initiatives collectives relevant de l'agriculture communautaire. Celles-ci sont principalement portées par les municipalités et les organismes communautaires. Plusieurs écoles et CPE proposent quant à eux des projets éducatifs utilisant des jardins. L'agriculture communautaire et éducative rassemble les citoyens, jeunes et moins jeunes, sous différentes formules présentées dans le tableau 12.

Tableau 12: Formules d'initiatives d'agriculture communautaire et éducative

JARDIN COMMUNAUTAIRE	Un jardin communautaire est composé de plusieurs parcelles individuelles (aussi appelées lots, lopins ou jardinets), habituellement réservées aux résidents du quartier. Chaque personne réalise l'ensemble de la production, de la semence à la récolte. Ce type de jardin est généralement encadré par des programmes municipaux et gérés conjointement par des représentants locaux de la Ville, des organismes communautaires ou un comité de citoyens jardiners.
JARDIN COLLECTIF	Un jardin collectif est constitué d'une parcelle unique sur laquelle un groupe de personnes s'organise et se partage les responsabilités en vue d'y produire des aliments. Les récoltes sont partagées entre les membres du groupe ou sont remises, totalement ou partiellement, à des organismes communautaires œuvrant en sécurité alimentaire.
AMÉNAGEMENT COMESTIBLE	Un aménagement comestible est un aménagement paysager intégrant des plantes comestibles. Si l'aménagement est dans un espace public, la récolte est généralement disponible pour tous.
FORÊT NOURRICIÈRE	Une forêt nourricière est un aménagement comestible diversifié intégrant des arbres, des arbustes et des plantes vivaces et conçu pour imiter la structure d'une forêt. Le concept est inspiré de la permaculture et s'apparente à un verger dont les fruits sont destinés à nourrir la communauté et l'environnement.

Sources : Vivre en ville, 2014; Boulianne, M. *et al*., 2019

Un total de 58 initiatives du genre a été recensé dans la région. Le tableau 13 présente la répartition par territoire des 39 initiatives d'agriculture communautaire menées par les municipalités et organismes communautaires tandis que le tableau 14 présente la répartition des 18 écoles et CPE menant des projets d'agriculture éducative. Un projet de forêt nourricière est également en développement à la forêt d'enseignement et de recherche du Cégep de Baie-Comeau. Aucune initiative de la sorte n'a été recensée sur des terrains d'entreprises. À Baie-Comeau, dans le territoire de la Manicouagan, Hydro-Québec considère toutefois la possibilité d'implanter un tel projet, à l'image de ce qui est fait sur d'autres sites de la société à travers la province.

Tableau 13: Nombre d'initiatives d'agriculture communautaire, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Aménagement comestible	2	5	0	0	1	0	1	9
Forêt nourricière	0	3	1	0	0	0	0	4
Jardin collectif	1	2	2	1	1	2	0	9
Jardin communautaire	9	2	1	3	2	0	0	17
Total	**12**	**12**	**4**	**4**	**4**	**2**	**1**	**39**

Sources : Liste de ressources, 2020; Sondages aux municipalités et aux organismes communautaires, 2020

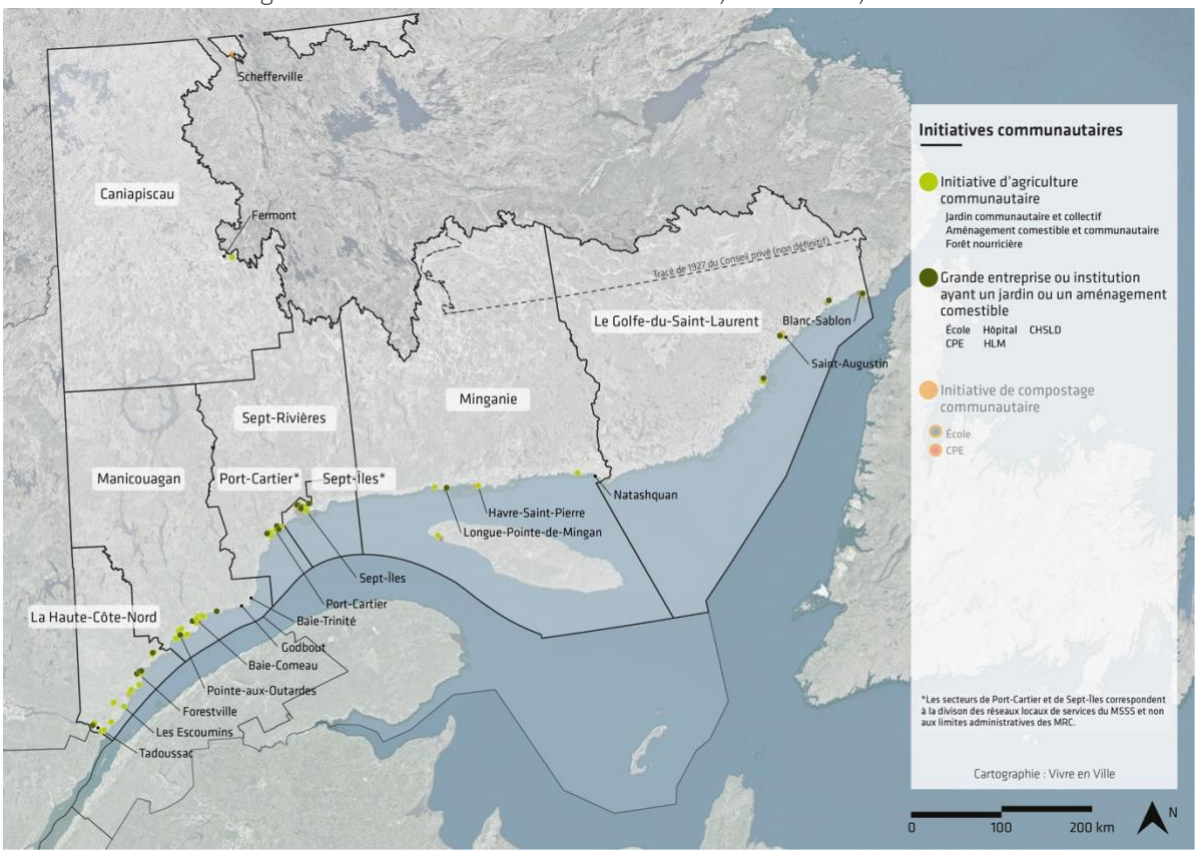
Tableau 14: Nombre d'écoles et de CPE ayant un jardin ou un aménagement comestible, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Aménagement comestible	2	1	0	3	0	0	0	6
Jardin collectif	1	2	3	1	1	4	0	12
Total	**3**	**3**	**3**	**4**	**1**	**4**	**0**	**18**

Sources : Liste de ressources, 2020; Sondages aux écoles et aux CPE, 2020

La carte 7 montre la répartition de ces initiatives à travers toute la région. Leur concentration est plus élevée dans les territoires de la Haute-Côte-Nord et de la Manicouagan.

Carte 7: Initiatives d'agriculture communautaire et éducative, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources, 2020; Sondages aux municipalités, aux organismes communautaires, aux écoles et aux CPE, 2020

Les initiatives de jardins communautaires sont menées à parts égales par les municipalités et les organismes communautaires, principalement les maisons des familles et les habitations communautaires. À l'exception de deux initiatives, la plupart des aménagements comestibles et des forêts nourricières sont portés par les organismes communautaires ou par des acteurs privés. Les jardins collectifs, nécessitant quant à eux la mise en commun des efforts pour la production avant le partage des récoltes, sont plus adaptés à des projets organisés par les

organismes communautaires ainsi que par les écoles et les CPE. Ces projets favorisent la participation des jeunes, leur apprentissage du jardinage et des notions de saine alimentation et d'autonomie alimentaire. Au total, ce sont six CPE qui ont déclaré avoir des projets de la sorte : quatre sont des aménagements comestibles et deux, des jardins collectifs. Cette proportion est à l'inverse de ce qui a été recensé auprès des 12 écoles, quatre ayant des aménagements comestibles et huit, des jardins collectifs. Pour soutenir ces initiatives, la TBCN a publié, dans le cadre du Plan d'action régional pour la promotion des saines habitudes de vie, mené par la Table Santé-Qualité de vie de la Côte-Nord, un guide pratique pour les gestionnaires de jardins communautaires et collectifs.

Encadré 2: Une trousse de jardinage à l'école

Lors du confinement du printemps 2020, l'école primaire Marie-Immaculée des Escoumins a remis, en avril, un ensemble de jardinage à chacun de ses 167 élèves. Cette initiative de l'équipe-école était accompagnée de directives pour guider les jeunes dans ce projet à réaliser en famille. Selon l'ensemble reçu, les élèves ont pu faire pousser dans un pot un plant de concombres, de fraises, de tomates cerises ou de petits pois. Les enseignantes impliquées ont partagé à leurs élèves, par l'entremise des médias sociaux, leur propre expérience et des conseils. Les récoltes ne se sont pas fait attendre et, dès le mois de juin, les enfants ont partagé à leur tour, sur la page Facebook de l'école, le fruit de leurs efforts. Cette initiative a été un vif succès, permettant de maintenir un lien entre les enseignantes et les élèves tout en favorisant le développement de connaissances et de compétences liées à l'autonomie alimentaire.

Sources : Gaudreault, 2020a; Entretien avec la direction de l'école Marie-Immaculée, 2020

INGRÉDIENT 2 : DES ENTREPRISES PROSPÈRES ET RESPONSABLES

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT

Le milieu de l'agriculture comporte son lot de défis et, comme indiqué au début du portrait, la région de la Côte-Nord présente des particularités qui ajoutent une couche supplémentaire de complexité. Dans ce contexte, le soutien aux producteurs représente un élément incontournable auquel porter attention afin d'assurer la pérennité et la prospérité des entreprises de ce secteur. Bien que le secteur des pêches semble épargné par quelques défis, il importe d'y accorder la même attention pour assurer la poursuite des activités. La mise en place d'un système alimentaire durable fait également référence à des questions d'ordre environnemental. Plusieurs pratiques peuvent être adoptées à la fois par les producteurs agricoles, les pêcheurs et les transformateurs afin d'être respectueux de l'environnement le plus possible. Le soutien dans l'adoption de ces pratiques est encore une fois incontournable.

La partie suivante traitera, sous l'angle de la durabilité environnementale et économique, des principales activités des entreprises de production et de transformation alimentaires de la Côte-Nord. D'abord, un portrait des activités de transformation alimentaire sera dressé, s'ajoutant au portrait de la production agricole et de la pêche commerciale effectué précédemment. Ensuite, les pratiques respectueuses de l'environnement des producteurs et des transformateurs alimentaires, incluant la certification biologique, seront exposées. Finalement, une section abordera les défis et solutions en lien avec le démarrage et la croissance des entreprises en plus de présenter un court aperçu du secteur de la recherche dans la région.

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION

La rencontre régionale, les rencontres territoriales et les entretiens avec les producteurs agricoles ont permis de soulever différents défis actuels associés à la durabilité environnementale et économique des activités de production alimentaire dans la région.

Le contexte géographique unique de la Côte-Nord apporte différents défis sur le plan de l'harmonisation des pratiques agricoles régionales avec celles du reste du Québec. Bien que certaines institutions de recherche régionales et certains groupes-conseils développent une expertise utile, des connaissances sur les spécificités de l'agriculture nordique restent à développer, autant chez les producteurs que du côté des instances gouvernementales. Les producteurs doivent souvent s'appuyer sur leur propre expérience ou sur celle de leurs pairs, mais les structures de réseautage et de concertation sont peu nombreuses dans la région vu la faible densité d'acteurs et la considération insuffisante accordée à ce secteur d'activité, comparativement au domaine industriel, par le milieu politique.

Les entreprises agricoles de la Côte-Nord sont, en moyenne, de taille moindre que celles se trouvant dans les autres régions du Québec et cela engendre plusieurs défis, dont ceux mentionnés lors de la présentation de l'ingrédient 1 concernant l'accès physique et financier aux ressources nécessaires. Des difficultés sont également perçues par plusieurs des acteurs consultés quant à l'applicabilité régionale des programmes gouvernementaux de soutien financier et technique. La petite taille des entreprises nord-côtières constitue un obstacle à certains programmes. La lourdeur administrative de certains programmes, la complexité des permis à obtenir et la multitude de règlements à observer ont également été mentionnées comme étant des défis importants dans la mise en œuvre d'initiatives d'agriculture à plus petite échelle. Le déclin démographique et la faible densité de population limitent

le marché disponible pour la vente locale et les coûts de transport associés à la vente à l'extérieur sont élevés, ce qui complexifie la mise en marché des produits et affecte la rentabilité des entreprises. La consommation locale sera abordée spécifiquement lors de la présentation de l'ingrédient 4.

Le manque de main-d'œuvre, phénomène généralisé au Québec depuis plusieurs années, touche également le secteur alimentaire. Certains producteurs ont décidé de se tourner vers l'embauche de travailleurs saisonniers étrangers. Le contexte de pandémie de COVID-19 a exacerbé cette problématique, autant pour la venue de travailleurs étrangers que pour le recrutement de travailleurs locaux. Les entretiens avec les producteurs s'étant déroulés à l'automne 2019 et au printemps 2020, il n'a pas été possible de mesurer l'effet des incitatifs financiers du programme *J'y vais sur-le-champ!,* annoncé par le gouvernement du Québec afin de mobiliser une main-d'œuvre agricole locale dans le contexte de la pandémie de COVID-19. On estime, somme toute, somme toute que la Prestation canadienne d'urgence a globalement eu un effet négatif sur la disponibilité des travailleurs. Les détaillants alimentaires ont mentionné, lors du sondage effectué à l'été 2020, avoir remarqué un nombre moindre de personnes cherchant un emploi auprès d'eux.

Sur le plan environnemental, l'adoption de pratiques respectueuses de l'environnement ne rencontre pas d'obstacles majeurs propres à la région. Cependant, la certification biologique est adoptée par un nombre limité d'acteurs alimentaires. Les coûts et la lourdeur administrative du processus de certification sont les principaux écueils nommés à ce sujet.

SECTION 1 – LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

1. La transformation locale des produits agricoles

La Côte-Nord compte, selon la collecte de données effectuée à l'occasion de l'élaboration du présent portrait, 50 entreprises effectuant de la transformation alimentaire. Celle-ci se définit comme « l'ensemble des opérations qui consistent à fabriquer, à partir de produits agroalimentaires, de produits alimentaires intermédiaires ou de nutriments, des produits alimentaires propres à la consommation » (Services Québec, 2020). Le tableau 15 présente les différentes catégories de transformateurs par territoire à l'étude.

Tableau 15: Nombre de transformateurs alimentaires, par catégorie et par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	TOTAL RÉGION
Microbrasseries et distilleries	1	2	0	1	2	0	0	6
Boucheries	2	3	1	3	0	0	0	9
Fumoirs	0	1	0	1	0	0	0	2
Boulangeries – pâtisseries	3	2	0	3	0	0	1	9
Chocolateries – confiseries	2	3	0	0	1	0	0	6
Mets préparés	0	0	0	2	0	0	0	2
Petits fruits et PFNL	1	0	0	0	3	1	0	5
Producteurs agricoles[1]	2	3	2	1	0	0	0	8
Autres	0	1	0	1	0	0	1	3
Total (toutes catégories)	**11**	**15**	**3**	**12**	**6**	**1**	**2**	**50**

Sources : MAPAQ, 2020c; Liste de ressources, 2020

[1] Cible les producteurs agricoles qui sont aussi des transformateurs

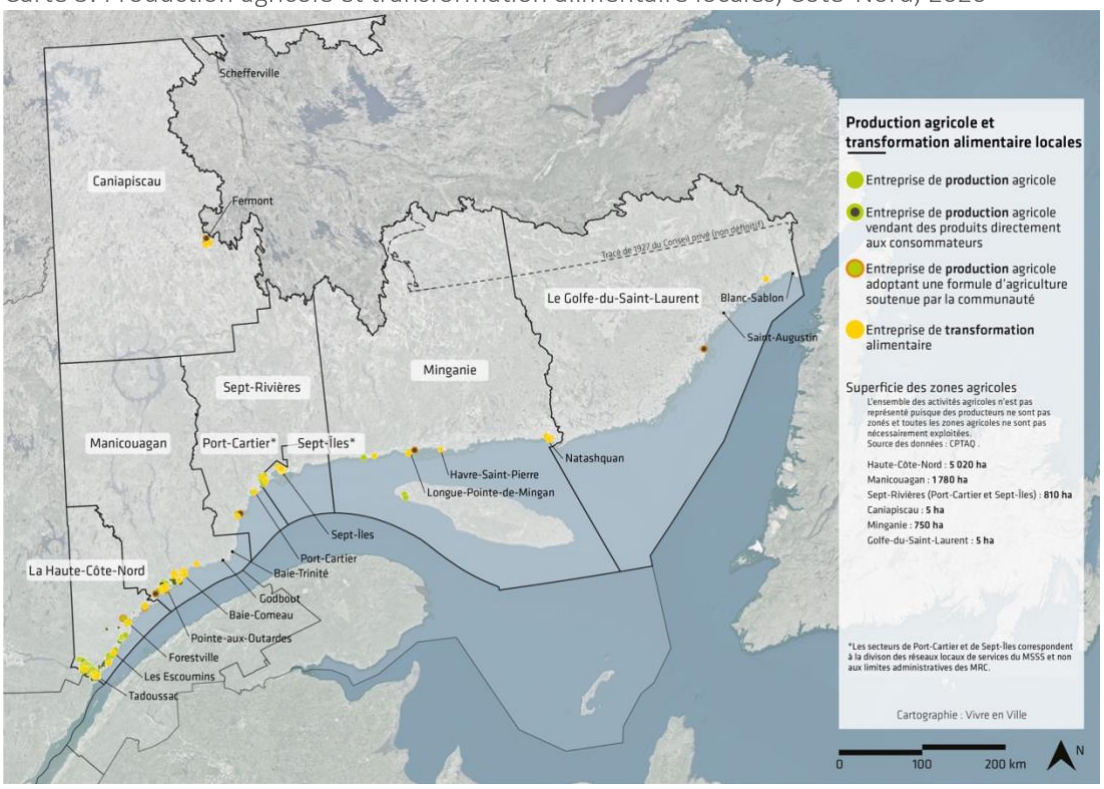
La région compte quatre microbrasseries et deux distilleries fabriquant du gin. Ces entreprises incorporent toutes des saveurs locales, comme des petits fruits et des produits de la forêt boréale, dans leurs créations. Une troisième distillerie, prévoyant produire du whisky et du bourbon, est actuellement en processus de démarrage dans la Manicouagan.

Les boucheries recensées effectuent un service de coupe de viande et certaines offrent une variété de produits alimentaires se rapprochant de l'offre d'une petite épicerie. Par ailleurs, l'absence d'un abattoir dans la région contraint les producteurs agricoles pratiquant l'élevage d'animaux à transporter leurs bêtes à l'extérieur de la région pour l'abattage puisque l'utilisation d'un abattoir sous inspection provinciale ou fédérale est obligatoire pour approvisionner le marché. Les producteurs seraient autrement inéligibles aux assurances-production gouvernementales. L'abattage à l'extérieur ne permet pas de fournir directement le marché local. Un producteur de Port-Cartier propose toutefois aux clients d'effectuer eux-

mêmes l'abattage de l'animal qu'ils ont acheté, favorisant ainsi l'approvisionnement de proximité.
La catégorie Autres regroupe un distributeur alimentaire effectuant le portionnage de certains produits, une pourvoirie ainsi qu'une entreprise offrant un service de traiteur.

La carte 5 présente la répartition des entreprises de transformation alimentaire à l'échelle régionale.

Carte 5: Production agricole et transformation alimentaire locales, Côte-Nord, 2020



Sources : MAPAQ, 2020c; Liste de ressources, 2020

Les huit producteurs agricoles inclus dans le tableau 15 se distinguent par la nature des activités de transformation qu'ils mènent. À titre d'exemple, ils transforment de 10 % à 80 % de leur production agricole en produits à valeur ajoutée : confitures, sauces, pesto, confits, pâtisseries, cosmétiques ou autres. Le MAPAQ indiquait que, pour 2019, 7,4 % des producteurs de la région menaient également des activités de transformation (MAPAQ, 2020c). Le sondage effectué auprès des producteurs lors de cette étude arrivait quant à lui à une proportion de 28 %. Cet écart peut s'expliquer en partie par une surreprésentation des producteurs menant des activités de transformation dans l'échantillon de producteurs ayant répondu au sondage, en partie par la confusion possible entre les activités de transformation et les activités de conditionnement. Ces dernières visent à apprêter les récoltes, dans leur totalité pour la plupart des producteurs, afin d'en faciliter la conservation et la manutention, par exemple par des procédés de séchage ou de congélation. Il est toutefois nécessaire de nuancer ces chiffres en considérant que certaines productions, comme les animaux de boucherie, ne peuvent pas être transformées dans la région et que d'autres, comme les

fourrages, ne se prêtent tout simplement pas à une transformation alimentaire. Il apparaît donc difficile de quantifier l'étendue de ces activités chez les producteurs agricoles.

Encadré 3: La Coopérative de solidarité bioproduits de la MRC du Golfe-du-Saint-Laurent

La Coopérative de solidarité bioproduits est située à Rivière-Saint-Paul, dans la MRC du Golfe-du-Saint-Laurent. Le projet est né en 2005 à la suite du déclin de l'industrie de la pêche commerciale, principale activité économique de la Basse-Côte-Nord. Dix ans plus tard, une usine a été construite afin de transformer des baies sauvages, dont la chicoutai et l'airelle vigne d'Ida, connue localement sous le nom de graine rouge, en produits à valeur ajoutée. Afin de garantir un approvisionnement de qualité et des pratiques responsables, des formations sur la cueillette des petits fruits sauvages et des PFNL sont régulièrement offertes aux membres travailleurs de la coopérative ainsi qu'aux citoyens intéressés (Facebook, 2020). Les gelées, purées, bonbons et autres produits fabriqués par la coopérative se retrouvent dans plusieurs magasins à travers le Québec. Cette entreprise permet à la fois de mettre en valeur les petits fruits de la région, de développer une expertise sur leur transformation et de contribuer à des emplois de qualité dans la communauté.

Source : Radio-Canada, 2016

2. La transformation des produits marins

La pêche commerciale revêt une grande importance sur la Côte-Nord tel qu'indiqué dans la présentation de l'ingrédient précédent. Cette industrie doit toutefois compter sur des transformateurs de produits marins afin de préparer les poissons et fruits de mer pêchés pour en faire des produits commercialisables. Le tableau 16 présente la répartition des transformateurs de produits marins par territoire à l'étude.

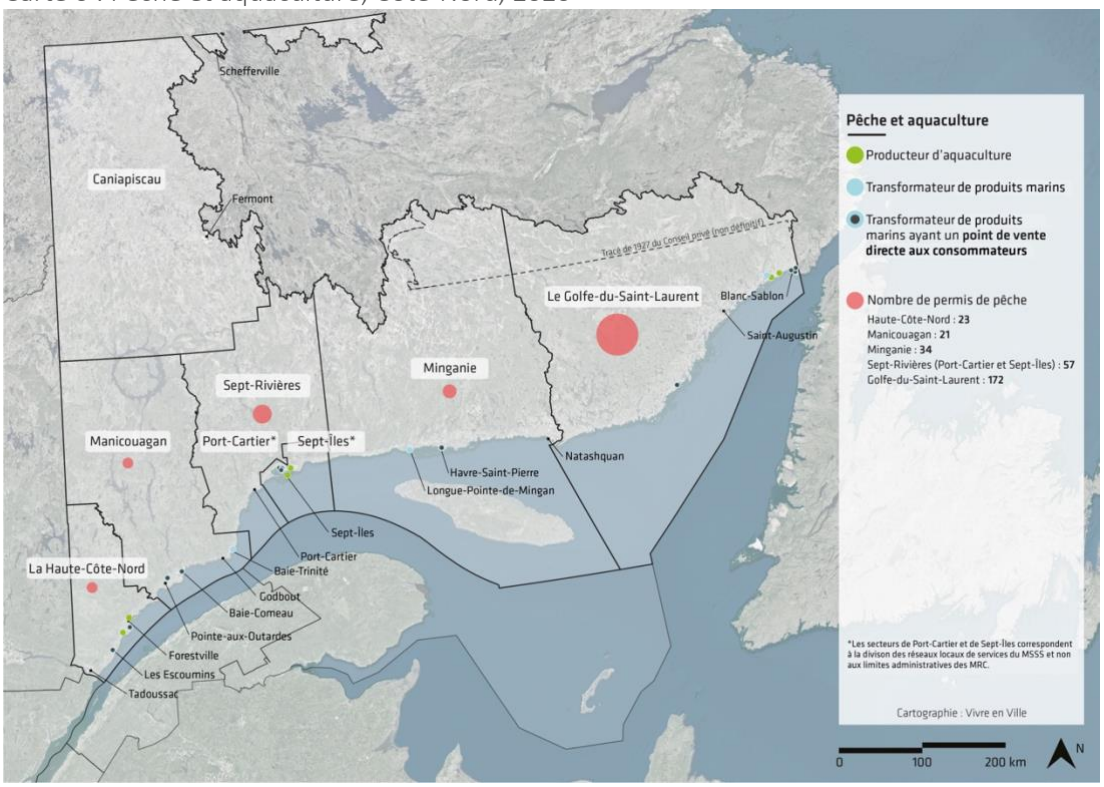
Tableau 16: Nombre d'entreprises et de transformateurs de produits marins, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	TOTAL RÉGION
Entreprises de transformation	2	3	0	4	2	5	0	16

Source : Liste de ressources, 2020

Les pêcheurs nord-côtiers disposent de plusieurs endroits où débarquer leurs captures en fonction des productions autorisées aux transformateurs de produits marins. Ces derniers, bien que situés à proximité de ports de pêche, font parfois transporter par la route des débarquements effectués dans une autre communauté. Le débarquement de captures en Gaspésie par des pêcheurs nord-côtiers, ou l'inverse, serait une pratique marginale, voire inexistante. La carte 6 présente la localisation des transformateurs de produits marins.

Carte 6 : Pêche et aquaculture, Côte-Nord, 2020



Source : Liste de ressources, 2020

Selon les réponses obtenues au sondage, l'approvisionnement des transformateurs de produits marins proviendrait en totalité des débarquements effectués sur la Côte-Nord par des pêcheurs de la région. Par ailleurs, un transformateur établi à Terre-Neuve s'approvisionne à partir des débarquements effectués dans le secteur de Blanc-Sablon, dans le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent.

SECTION 2 – LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE

1. La production agricole et les émissions de GES

Le système alimentaire régional, à l'image de la majorité des activités humaines, contribue à la production de gaz à effet de serre (GES). Il serait ardu d'effectuer un recensement exhaustif de l'ensemble des émissions liées aux diverses étapes de production, de transformation, de distribution, de consommation et d'élimination propres au système alimentaire nord-côtier. Il est toutefois possible de mettre en perspective la région par rapport au reste du Québec en ce qui concerne les domaines de la production agricole et du transport. À cet effet, le tableau 17 présente la part de la production agricole dans l'ensemble des émissions de GES au Québec ainsi que la part de chaque secteur d'activité du domaine agricole.

Tableau 17: Sources agricoles des gaz à effet de serre, Québec, 2018

SECTEUR D'ACTIVITÉ	ÉMISSIONS (MT ÉQ. CO_2)*	PART DU SECTEUR EN 2018 (%)	PART EN AGRICULTURE (%)
Total agriculture	7,72	9,6	100
Fermentation entérique	2,88	3,6	37
Gestion du fumier	2,07	2,6	26,6
Gestion des sols agricoles	2,46	3,1	31,6
Chaulage, urée et autres engrais carbonés	0,37	0,5	4,7

Source : MELCC, 2020

* Millions de tonnes en équivalent dioxyde de carbone (CO_2)

En 2018, la fermentation entérique, résultant du processus de digestion animale, et la gestion du fumier comptaient pour 64 % des émissions québécoises de GES du secteur de l'agriculture. La production animale étant moins répandue dans la région qu'ailleurs au Québec, l'agriculture nord-côtière semble contribuer dans une mesure moindre que celle d'autres régions à l'émission de GES. Le transport des denrées, activité essentielle de la distribution alimentaire, y contribue toutefois dans une mesure supérieure à la moyenne provinciale vu l'éloignement géographique de la région. Le transport comptait, en 2018, pour 44,8 % des émissions de GES au Québec. Le transport routier représentait, à lui seul, 35,6 % des émissions de GES (MELCC, 2020). Selon le projet REPSAQ sur le système alimentaire de la région de la Capitale-Nationale, les fraises, les pommes et le maïs québécois parcourent en moyenne entre 40 et 300 kilomètres pour se rendre aux consommateurs de Québec tandis que ces mêmes produits provenant de l'étranger parcourent de 1 300 à 15 000 kilomètres (Boulianne, M. *et al*., 2019). En considérant que la majorité des aliments transportés sur la Côte-Nord transite par Québec (voir la présentation de l'ingrédient 3), à l'exception de certains produits provenant de la région du Saguenay–Lac-St-Jean, cela représente une distance supplémentaire à parcourir de 200 à 2 000 kilomètres. Ceci résulte indéniablement en une empreinte carbone supérieure pour la consommation alimentaire des Nord-Côtiers comparativement à celle de la majorité des citoyens des autres régions. Les produits du sud du Québec parcourent ainsi de 5 à 50 fois plus de distance pour se rendre aux consommateurs de la Côte-Nord. Au-delà des considérations liées aux coûts et à la fraîcheur des aliments, la production locale revêt également une importance majeure en ce qui a trait à la diminution des émissions de GES et à l'élaboration d'un système alimentaire durable.

2. Responsabilité environnementale du secteur agricole

Les pratiques respectueuses de l'environnement se déclinent sous plusieurs formes et nécessitent différents niveaux d'engagement, la certification biologique étant sans contredit la plus exigeante. Ce processus normalisé exige de suivre un cahier des charges très strict et des audits sont prévus par les certificateurs agréés afin d'en assurer le respect. Selon le *Répertoire des produits biologiques certifiés au Québec,* la Côte-Nord compte 11 producteurs agricoles biologiques (CARTV, 2019) dont la répartition est présentée dans le tableau 18. Ce chiffre représente environ 12 % des producteurs de la région.

Tableau 18: Nombre de producteurs biologiques, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	TOTAL
Producteurs biologiques	5	4	1	0	0	1	0	11
Proportion du total des producteurs	9 %	25 %	33 %	0 %	0 %	100 %	0 %	12 %

Sources : CARTV, 2019; Liste de ressources, 2020

Lors des consultations avec les producteurs agricoles, la complexité et les coûts des processus de certification ont été les principaux obstacles identifiés lorsqu'il était question de l'agriculture biologique. Il a également été mentionné que plusieurs producteurs exploitent des terres auparavant vierges et n'utilisent aucun produit chimique, ce qui peut s'apparenter à de l'agriculture biologique, bien qu'elle ne soit pas certifiée et reconnue officiellement. Le sondage effectué auprès des producteurs agricoles laisse également croire que cette reconnaissance suscite actuellement un intérêt palpable chez ceux-ci et que d'autres certifications pourraient être recensées durant les prochaines années. Trois répondants ont mentionné être en cours de démarche pour obtenir la certification et huit autres producteurs ont déclaré être intéressés à entamer ces mêmes démarches au cours des trois prochaines années.

Les principales productions certifiées sont celles des bleuets nains, des canneberges, des fruits des champs diversifiés et des légumes de champ et de serre diversifiés. La seule production animale certifiée est une production d'œufs de consommation par un producteur dont la principale activité est végétale. Ces catégories de productions certifiées de même que le nombre plus élevé de producteurs sur le territoire de la Haute-Côte-Nord expliquent la proportion de certification biologique moins élevée pour ce territoire comparativement aux autres.

L'intérêt que portent les producteurs agricoles nord-côtiers aux pratiques responsables va au-delà de la certification biologique. Dans le sondage, à la question « Avez-vous adopté des pratiques responsables à l'égard de l'environnement? », 26 des 29 (90 %) producteurs ont répondu « Oui ». Ce taux, bien qu'il repose sur une libre appréciation des actions déployées, montre une forte conscience environnementale. Les transformateurs[8] ont quant à eux répondu positivement à la même question dans une moindre mesure, soit 71 % de réponses positives, un taux tout de même appréciable. Les principales pratiques responsables à l'égard

[8] Les réponses des transformateurs sont à considérer avec prudence étant donné le faible nombre de réponses reçues (6) et le fait que 75 % de celles-ci proviennent de transformateurs situés sur le territoire de la Haute-Côte-Nord.

de l'environnement adoptées par les producteurs sont l'absence d'utilisation de produits chimiques (41 %), l'aménagement de bandes riveraines (31 %) et l'application de principes de permaculture (24 %). Les autres pratiques comprennent, de façon moins importante, la réduction de l'utilisation de pesticides et la pollinisation stratégique. Les transformateurs ont, pour leur part, mentionné des initiatives bien différentes, en lien avec la réduction ou l'amélioration des emballages et la mise en place de compost.

3. Responsabilité environnementale du secteur des pêches et de l'aquaculture

L'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales a mis en place plusieurs mesures et initiatives qui favorisent une pratique responsable de ses activités, la principale étant l'écocertification. L'organisme Marine Stewardship Council (MSC) certifie les récoltes d'espèces précises à la suite d'un processus rigoureux initié par les associations de pêcheurs et soutenu par le MAPAQ et par Pêches et Océans Canada. Ce processus comprend l'évaluation des pratiques et des indicateurs de performance de la pêche visée, l'examen par les pairs du rapport d'évaluation, la mise en place d'un plan d'action et un examen public du rapport final d'évaluation. L'écocertification ainsi obtenue concerne l'ensemble des pêcheurs du secteur certifié et est valide pour cinq ans à condition de réussir un audit annuel. Sur la Côte-Nord, les pêches certifiées sont celles de la crevette nordique (depuis 2009), du flétan du Groenland (turbot) au filet maillant et du crabe des neiges. Les deux dernières espèces sont certifiées depuis octobre 2020 et décembre 2020 respectivement. Ces trois espèces représentaient près de 50 % des débarquements de 2019 en termes de poids et 80 % de la valeur totale débarquée (MPO, 2020). Les récentes certifications obtenues font en sorte que la majorité des pêches de la Côte-Nord sont maintenant écoresponsables. Sur le plan provincial, ces nouvelles certifications font passer de 52 % à 70 % la proportion d'espèces certifiées selon les volumes débarqués (MAPAQ, 2019b).

D'autres programmes de certification, tels que Fourchette bleue d'Exploramer et Ocean Wise de l'Aquarium de Vancouver, se basent sur des critères plus généraux de pêche sauvage et sont davantage axés sur la sensibilisation des consommateurs. Le programme Fourchette bleue sera abordé lors de la présentation de l'ingrédient 4 du présent portrait.

Des pratiques responsables à l'égard de l'environnement sont également mises en place par les pêcheurs et par d'autres acteurs du milieu. Les principales mesures nommées lors des entretiens avec les associations de pêcheurs de la région sont la limitation de la quantité de filets et leur identification, leur temps d'immersion, la pratique d'appels d'entrée et de sortie, le suivi des bateaux par boîte noire et par GPS ainsi que la présence ponctuelle d'observateurs à bord. L'économie de carburant est également une préoccupation, spécialement en Basse-Côte-Nord, où les prix sont plus élevés de 50 % qu'ailleurs au Québec. Par ailleurs, la pêche de fond est évitée, autant pour la nuisance qu'elle représente pour les fonds marins que pour l'aspect très énergivore de cette pratique. Les associations de pêcheurs ont également accès aux services de biologistes et collaborent à la désignation d'aires marines protégées. À cet effet, dix-sept nouvelles réserves de territoires à des fins d'aires protégées ont été annoncées en décembre 2020 pour l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent (Ouellette-Vézina, 2020). Finalement, il existe deux initiatives dans la région ayant pour but d'effectuer le recyclage d'engins de pêche.

Les obstacles à la mise en place de pratiques responsables mentionnés comprennent la distance et l'éloignement de certains pêcheurs, nuisant à l'économie de carburant, les questions de rentabilité économique qui prévalent sur l'environnement pour certains acteurs du milieu et la difficulté à prouver, pour certains programmes internationaux, les mesures de protection mises en place puisque les données nécessaires ne sont pas disponibles localement.

4. Programmes de soutien à la responsabilité environnementale

Les agriculteurs et les pêcheurs du Québec peuvent compter sur plusieurs programmes d'aide gouvernementale afin de les soutenir dans l'adoption de pratiques plus durables pour l'environnement. Le tableau 19 résume les principaux programmes disponibles pour les entreprises agricoles et de la pêche de la région en 2020. Il importe de noter que la plupart des programmes sont sujets à un renouvellement périodique en fonction des stratégies et des priorités fixées par le gouvernement en place. Des hyperliens sont inclus dans les titres des programmes pour consulter les renseignements les plus à jour.

Tableau 19: Programmes soutenant l'adoption de pratiques durables pour les entreprises bioalimentaires

PROGRAMME	RESPONSABLE	DESCRIPTION	MODALITÉS
Prime-Vert	MAPAQ	Accroître l'adoption de pratiques agroenvironnementales par les entreprises agricoles afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de l'environnement et de la santé humaine	Jusqu'à 90 % des dépenses admissibles; maximum : 15 000 $
Services-Conseils	Réseau Agriconseils, MAPAQ	Accompagnement agroenvironnemental par les conseillers du réseau	75 % des dépenses admissibles; maximum : 15000 $
Appui à la conversion à l'agriculture biologique	MAPAQ	Soutenir la conversion d'unités de production végétale, acéricole et apicole au mode de production biologique	Maximum 20000 $ par entreprise : 10 000 $ pour la précertification, 10 000 $ pour la certification
Appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales	MAPAQ et Pêches et Océans Canada	Volet 3 : Amélioration des performances environnementales des entreprises aquacoles et de transformation de produits aquatiques	35 % des dépenses admissibles ; maximum : 1 000000 $ par entreprise
Fonds des pêches du Québec	Pêches et Océans Canada et MAPAQ	Vise à soutenir l'innovation, l'infrastructure et les partenariats scientifiques.	Aide financière remboursable ou non, de 50 % à 100 % des coûts; maximum : jusqu'à 2 500000 $ par projet

Cette diversité de programmes ne semble toutefois pas répondre aux aspirations environnementales des producteurs agricoles puisque seulement 48 % des répondants au sondage ont affirmé que les programmes actuels sont suffisants. La proportion de réponses négatives est plus élevée pour le territoire de la Haute-Côte-Nord et pour le territoire de Sept-Îles. Les principales raisons mentionnées sont que les programmes sont peu adaptés pour répondre à la réalité nord-côtière (petites productions, climat nordique, faible densité) et que la disponibilité du soutien financier est jugée insuffisante. Lors des groupes de discussion et des entretiens effectués avec les producteurs agricoles de chaque territoire à l'étude, le problème du manque d'adaptation des programmes aux besoins de la région représentait 50 % des interventions à propos des programmes de soutien. Les producteurs de la Haute-Côte-Nord ont également émis, à ce moment, une proportion plus grande de commentaires sur ce sujet que sur les autres sujets abordés. La production animale de ce territoire semble être une raison de cette prévalence. Certains producteurs ont également mentionné que les processus de certification sont trop onéreux ou compliqués, et ce, malgré l'existence du programme Appui à la conversion biologique.

Dans le sondage effectué auprès des transformateurs de produits marins, 71 % des répondants ont affirmé que les programmes actuels sont suffisants pour favoriser les pratiques environnementales. La Côte-Nord est l'une des trois seules régions du Québec comptant de la pêche commerciale et les programmes semblent davantage adaptés aux besoins et aux projets de ce secteur d'activité.

SECTION 3 – DÉMARRAGE ET CROISSANCE DES ENTREPRISES : DÉFIS ET SOLUTIONS

1. Les particularités de la région influençant la capacité de démarrage et de croissance des entreprises

Le territoire de la Côte-Nord se distingue du reste du Québec autant par sa localisation que par sa composition géographique. Ces différences apportent plusieurs avantages et défis aux producteurs et aux transformateurs de la région. Un climat plus frais, un hiver rigoureux et une saison de production plus courte que dans le reste de la province constituent des éléments limitant la possibilité de cultiver certaines productions, par exemple le maïs, et diminuant la productivité de plusieurs cultures en place. La compétitivité des producteurs en est ainsi limitée. Le climat nord-côtier est toutefois avantageux pour la production de petits fruits des champs, dont le bleuet nain et la chicoutai. L'éloignement géographique de la région par rapport aux grands centres de distribution et de consommation, tels que Montréal et Québec, représente un défi autant à la mise en marché qu'à l'approvisionnement en matières premières. Les entreprises du secteur agroalimentaire doivent composer avec ces défis et avantages afin de trouver un modèle d'affaires permettant le démarrage, la croissance et la pérennisation de leurs activités.

Il ressort du sondage effectué auprès de producteurs agricoles que 68 % d'entre eux ont des projets de croissance pour les trois prochaines années, tandis que 18 % en sont incertains. Quatre producteurs seulement ont répondu n'avoir aucun plan de croissance, tous étant situés dans le territoire de la Haute-Côte-Nord. Le système de quotas de l'industrie laitière, présent uniquement sur ce territoire, pourrait expliquer cette répartition régionale des réponses négatives. 63 % des projets de croissance visent à augmenter la production par l'augmentation des superficies cultivées ou de la taille du cheptel ou par le développement de nouvelles infrastructures telles que des serres. 37 % des projets visent la transformation des récoltes ou le développement de nouvelles infrastructures. Pour ce faire, 26 % des projets portent sur la diversification des types de productions et 16 % des projets touchent le développement de nouveaux canaux de mise en marché, dont la vente directe et la vente en ligne.

Les transformateurs, incluant les transformateurs de produits marins, ont quant à eux répondu positivement à hauteur de 58 % à cette question sur les projets de croissance, tandis que 17 % étaient incertains. Cinq des six projets énumérés concernent le développement de nouvelles installations de transformation, incluant l'automatisation, afin de pallier le manque de main-d'œuvre ou d'augmenter les volumes transformés. Trois des six projets énumérés ont trait à la mise en marché. On parle notamment de l'introduction de produits en épicerie, de l'exportation de produits de la pêche et de la vente en ligne. De façon générale, ces forts taux de répondants déclarant avoir des projets de croissance soulignent un optimisme certain du milieu agroalimentaire face à sa vitalité et à son développement au cours des années à venir.

2. Le démarrage et le développement des entreprises

Les entrepreneurs du secteur agroalimentaire peuvent compter sur plusieurs programmes de divers organismes pour les accompagner et les soutenir dans le démarrage de leur entreprise. Un résumé des principaux programmes est présenté dans le tableau 20. Il est à noter que la plupart des programmes sont sujets à un renouvellement périodique en fonction des stratégies et des priorités fixées par le gouvernement en place. Des hyperliens sont inclus dans les titres des programmes pour consulter les renseignements les plus à jour.

Tableau 20: Programmes soutenant le démarrage d'entreprises bioalimentaires

PROGRAMME	RESPONSABLE	DESCRIPTION	MODALITÉS
Territoires : Relève, entrepreneuriat et entreprises de petite taille	MAPAQ	Aide financière pour soutenir le démarrage ou le transfert d'une entreprise agricole et pour améliorer la rentabilité ou la productivité d'entreprises de petite taille	Jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum : 25 000 $
Services-Conseils	Réseau Agriconseils, MAPAQ	Accompagnement par les conseillers du réseau	50 % à 75 % des dépenses admissibles; maximum : 40 000 $
Appui financier à la relève agricole	Financière agricole du Québec	A pour but de faciliter le démarrage d'entreprises et d'encourager l'acquisition d'une formation agricole.	Entre 10 000 $ et 50 000 $
Appui Capital Relève	Financière agricole du Québec	Produit financier visant à réduire la pression sur les liquidités de l'entreprise en transfert ou en démarrage	Congé de paiement en capital pouvant s'échelonner sur cinq ans
Agriculture, Agroentreprises et Agroalimentaire	Financement agricole Canada	Offre du financement pour démarrer, développer et gérer les entreprises selon le secteur d'activité	Financement aux modalités variables selon les besoins
Programmes Gestion d'entreprise	Agriculture et Agroalimentaire Canada	Démarrer, gérer, maintenir et protéger une entreprise	Financement aux modalités variables selon les 9 programmes
Fonds de développement régional	UPA Côte-Nord	Stimuler et consolider le secteur agricole régional	3 000 $ par projet
Programme de développement de serres communautaires	Société du Plan Nord	Favoriser l'amélioration de la santé et du bien-être des populations locales par la réalisation de projets de serres communautaires	500 000 $ pour les infrastructures; 100 000 $ pour les études
Fonds d'initiatives nordiques	Société du Plan Nord	Appuyer des projets pour le développement et le mieux-être des communautés nordiques	500 000 $ pour les infrastructures; 100000 $ pour les projets

PROGRAMME	RESPONSABLE	DESCRIPTION	MODALITÉS
Initiative ministérielle pour le développement des serres et des grands tunnels	MAPAQ	Accroître la production serricole. Augmenter les superficies en serres et en grands tunnels et moderniser les installations existantes.	Jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum 50 000 $
Programme de soutien au développement des entreprises serricoles	MAPAQ	Accroître la production serricole. Augmenter les superficies en serres et en grands tunnels et moderniser les installations existantes.	Jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum : 600 000 $
Soutien à l'achat d'une première entreprise de pêche	MAPAQ	Favoriser l'acquisition d'une première entreprise de pêche commerciale	25 000 $ aux nouveaux pêcheurs; 25 000 $ supplément aires aux moins de 45 ans
Appui financier au développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales	MAPAQ	Accroître la production et les ventes du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales par le développement de produits ou l'implantation de procédés innovants	45 % des dépenses admissibles; maximum : 1 000 000 $
Programme d'appui financier aux initiatives collectives dans le secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales	MAPAQ	Améliorer la compétitivité et favoriser l'accès aux marchés de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales par la réalisation de projets d'intérêt collectif	80 % des dépenses admissibles; maximum 500 000 $
Programmes de développement entrepreneurial	SADC Côte-Nord SADC Manicouagan SADC HCN	Favoriser le démarrage, le transfert et l'expansion des entreprises	Financement aux modalités variables

Les perceptions des producteurs agricoles sur ces programmes de financement et de subventions demeurent mitigées à travers la région. Ces programmes sont, d'une manière similaire aux programmes environnementaux présentés à la section 2, considérés comme étant peu adaptés pour répondre à la réalité nord-côtière et la disponibilité du soutien financier est jugée insuffisante. À cet effet, la moitié des interventions, lors des groupes de discussion et des entretiens effectués avec les producteurs agricoles de chaque territoire à l'étude, portait sur le problème d'adaptation des programmes à la région. Par exemple, ce n'est qu'en mars 2021 que les agriculteurs établis au nord du 50e parallèle sont devenus admissibles au Programme de crédit de taxes foncières agricoles, une mesure d'allègement fiscal déjà en place pour les agriculteurs se trouvant au sud de cette limite géographique (Radio-Canada, 2021). Bien que le MAPAQ et Pêches et Océans Canada comptent des bureaux sur la Côte-Nord, les deux organismes de financement agricole relevant des gouvernements provincial et fédéral sont quant à eux absents de la région. À titre d'exemple, le bureau de la Financière agricole du Québec le plus près est situé à Alma, au Lac-St-Jean, et ses dossiers sont

partagés avec les bureaux de Lévis et de Sainte-Marie, en Beauce. Cette réalité est loin de permettre une bonne compréhension des particularités régionales et de favoriser une relation de proximité entre les conseillers financiers et les producteurs agricoles nord-côtiers. Le peu, voire l'absence, de structures de soutien est également une difficulté ayant été rapportée par plusieurs producteurs agricoles. Les associations provinciales, à l'exception de l'UPA, ne comptent aucune branche locale dans la région et les instances politiques avaient, jusqu'à tout récemment, démontré peu d'intérêt envers ce secteur d'activité. Sur ce plan, la situation a cependant évolué au cours des dernières années, entre autres avec le projet de MRC nourricière en Haute-Côte-Nord, la Table de concertation des producteurs agricoles de la Manicouagan en émergence et le soutien financier offert par la MRC de la Minganie à la coopérative Le Grenier boréal.

Un dernier élément relevé par les producteurs est l'absence de formation agricole dans la région. Bien que certaines formations soient offertes en ligne, celles-ci comportent des modules en présence obligatoires, ce qui est souvent impossible pour les jeunes Nord-Côtiers en situation de relève familiale puisqu'ils travaillent déjà sur la ferme. Ces diplômes sont souvent considérés, pour les programmes de financement, comme critère d'admissibilité ou de bonification, alors que l'expérience n'est pas davantage prise en compte. Les agriculteurs Nord-Côtiers ont ainsi accès à un nombre moindre de programmes d'aide financière ou à des montants inférieurs, ce qui constitue un obstacle à la relève et à la vitalité de ce secteur d'activité dans la région.

Encadré 4: Table de concertation des producteurs agricoles de la Manicouagan

Née d'une volonté des producteurs à la suite de la tenue du groupe de discussion ayant eu lieu sur le territoire dans le cadre de la réalisation du portrait, la Table de concertation des producteurs agricoles de la Manicouagan vise d'abord et avant tout la mutualisation des efforts afin de développer de façon concertée des solutions créatives aux défis communs soulevés sur le territoire. Cette initiative, soutenue par plusieurs partenaires du milieu, prévoit entre autres faciliter les échanges et le partage de ressources et de connaissances et unifier les efforts de commercialisation des produits bioalimentaires du territoire afin d'augmenter la visibilité et l'accessibilité de ces produits, dans un esprit d'entraide et de solidarité.

Source : Table de concertation des producteurs de la Manicouagan, 2020

3. L'achat d'intrants et le partage d'équipement

L'achat d'intrants comporte certaines difficultés pour les producteurs agricoles de la Côte-Nord. Leur nombre relativement faible, combiné aux distances à parcourir pour rejoindre les principaux distributeurs agricoles, fait en sorte que les coûts d'achat totaux, incluant la livraison, sont considérés comme supérieurs aux coûts observables dans les autres régions. De manière similaire, l'accès à des services professionnels, notamment aux soins vétérinaires, est perçu comme étant plus limité et plus onéreux qu'ailleurs au Québec. Le problème du coût des intrants fait partie des priorités fixées par la Table de concertation des producteurs agricoles de la Manicouagan, témoignant de son importance.

La mise en commun de ressources est parfois considérée comme une solution afin de diminuer les investissements et les coûts d'opération. La région comporte une seule coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA), localisée à Sacré-Cœur, sur le territoire de la Haute-Côte-Nord. Les CUMA sont démarrées par au moins cinq entreprises agricoles et

ont pour but principal d'utiliser de manière commune, au moindre coût possible, de la machinerie agricole, des équipements, des intrants, de l'outillage, etc. (MAPAQ, 2020e). La CUMA de la Haute-Côte-Nord compte 10 membres utilisant de manière commune une machinerie de protection des récoltes et un équipement agricole, représentant une immobilisation totale de 56 000 $. À titre comparatif, la CUMA de Charlevoix compte cinq fois plus de membres et d'immobilisations, tandis que la CUMA des Îles-de-la-Madeleine est de taille similaire pour un territoire bien moindre (MAPAQ, 2020f). Le sondage effectué auprès des producteurs agricoles a permis d'observer que 26 % des répondants sont ouverts à l'idée de partager des équipements, ce taux grimpant à 50 % chez les transformateurs. Une proportion nettement plus faible a cependant été remarquée chez les producteurs du territoire de la Haute-Côte-Nord. Il serait intéressant d'investiguer davantage les raisons de cette réticence plus grande dans le cadre de la démarche de MRC nourricière. Des équipements agricoles légers ainsi que des cuisines de transformation et des lieux d'entreposage sont les principaux équipements proposés pour un éventuel partage. Le maillage entre ces équipements et les besoins des producteurs et transformateurs devra cependant s'effectuer par l'entremise d'initiatives locales vu les distances séparant chaque MRC.

4. La main-d'œuvre et la formation

La disponibilité d'une main-d'œuvre qualifiée est un obstacle vécu par plusieurs producteurs à travers la Côte-Nord. Le recrutement de travailleurs locaux, le manque d'expérience ou de qualification de la main-d'œuvre et l'indisponibilité des formations, des éléments spécifiés lorsqu'il a été question de soutien au démarrage, sont les principales difficultés ayant été mentionnées lors des entretiens avec les producteurs. Afin de répondre à leurs besoins, certains producteurs se sont tournés vers le recrutement de travailleurs saisonniers étrangers. Le partage de la main-d'œuvre est également envisagé par certains. Ce service est offert pour l'instant uniquement par la Coopérative de solidarité Gaïa, mais demeure méconnu et peu utilisé. L'offre d'une formation agricole professionnelle ou technique dans la région est également une piste de solution que plusieurs producteurs aimeraient voir se réaliser. À cet effet, la Coopérative de solidarité Gaïa explorait la possibilité d'une éventuelle collaboration avec le CSS de l'Estuaire lors de l'entretien effectué au printemps 2020.

Encadré 5: Soutien à l'emploi et la valorisation de l'agroalimentaire (SEVA)

SEVA est une entreprise d'économie sociale visant à offrir des emplois valorisants et utiles à des personnes ayant des limitations physiques ou intellectuelles ou des difficultés d'intégration au travail. Découlant de l'initiative de MRC nourricière en Haute-Côte-Nord, l'organisme à but non lucratif fondé en 2020 sera actif sur les plans de la transformation, de l'entreposage et de la distribution de produits alimentaires sur le marché local et sur le marché régional afin de stimuler le développement socioéconomique. SEVA compte également contribuer à l'établissement d'une vision concertée entre les producteurs et les transformateurs locaux.

Source : Gaudreault, 2020b

Le secteur des produits marins bénéficie quant à lui déjà d'une certaine offre de formations dans la région. L'École des pêches et de l'aquaculture du Québec, principal institut de formation de ce domaine, bien que situé en Gaspésie, offre certaines formations hors campus sur la Côte-Nord. L'Agence Mamu Innu Kaikusseht (AMIK), un organisme basé à Sept-Îles et

visant à soutenir les communautés innues dans leurs activités liées à l'économie de la pêche, offre également des formations. La disponibilité de la main-d'œuvre pour les navires de pêche et pour les activités d'aquaculture n'a toutefois pas été mentionnée comme un obstacle par les deux associations de pêcheurs consultées, ce qui laisse supposer que ce problème est moindre que celui qui est vécu par les agriculteurs.

5. La recherche régionale dans le domaine agricole

Deux organismes situés dans la MRC de Manicouagan mènent des activités de recherche et de transfert de connaissances et de technologies. Le premier est le Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale (CEDFOB), un organisme à but non lucratif affilié au Cégep de Baie-Comeau. Le CEDFOB accompagne les entreprises et les organismes dans l'innovation grâce, entre autres, à la recherche appliquée, au transfert technologique et à la formation sur mesure. Ses principales activités sont l'optimisation des productions de petits fruits, l'amélioration de la pollinisation, l'identification et la lutte aux insectes et aux espèces végétales nuisibles et le développement de techniques de transformation de PFNL (CEDFOB, 2018). Le deuxième organisme est le Consortium de recherche sur la pomme de terre du Québec (CRPTQ), précédemment connu sous le nom de Centre de recherche Les Buissons, situé à Pointe-aux-Outardes. Il est le seul centre de recherche variétale sur la pomme de terre au Québec, sa situation géographique épargnant la pomme de terre de certaines maladies et de certains insectes que l'on trouve ailleurs dans la province. Sa mission est d'accroître la synergie entre les producteurs, les chercheurs et les partenaires de la filière de la pomme de terre en facilitant l'innovation par la recherche et le développement. Ses principales activités concernent le maintien d'une banque génétique et la recherche variétale et se déroulent selon un programme de recherche collaborative avec le secteur privé, offrant un service de développement variétal sur mesure et à la carte (CRPTQ, 2020). Comme on l'a vu lors de la présentation de l'ingrédient 1, les semences de pommes de terre représentent une part non négligeable des ventes agricoles dans la région et la présence du CRPTQ n'est probablement pas étrangère à ce fait. Ses activités demeurent toutefois peu connues de la population, comme en témoigne le vol, en 2018, de 200 livres de patates expérimentales non homologuées pour la consommation humaine (Radio-Canada, 2018).

Encadré 6: LE CEDFOB met de l'avant les spécificités régionales

La Côte-Nord recèle un fort potentiel commercial pour l'airelle vigne d'Ida, un « super-fruit » propre aux régions nordiques, très prometteur pour le développement économique d'une production fruitière novatrice et pour l'industrie de la transformation qui s'y rattache. Afin de soutenir les promoteurs intéressés et de satisfaire à la forte demande pour ce petit fruit, l'équipe de recherche du CEDFOB travaille, en partenariat avec plusieurs entreprises agricoles de la région, sur deux approches différentes pour cultiver l'airelle. La première consiste à réaliser des aménagements et des interventions afin d'améliorer le rendement fruitier sur les sites où l'airelle est déjà présente et la deuxième consiste à produire et à utiliser des variétés performantes pour les cultiver dans des aménagements plus traditionnels en culture sur butte.

Source : Entretien avec Marie-Claire Gervais, CEDFOB, 2021

INGRÉDIENT 3 : UN ACCÈS AMÉLIORÉ AUX ALIMENTS SAINS

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT

L'accès aux aliments sains[9] est l'une des questions qui préoccupent le plus la Côte-Nord. La faible densité de la population complexifie grandement la distribution alimentaire sur le territoire. En effet, afin de s'approvisionner en aliments, certaines communautés ne peuvent compter, à proximité, que sur de petits commerces d'alimentation parfois trop incomplets pour être considérés comme des épiceries. D'autres facteurs comme les coûts de transport et le peu de compétition influencent les prix à la hausse, affectant l'accessibilité financière des aliments.

La partie suivante traitera de différents éléments importants lorsqu'il est question d'accès aux aliments sains. Tout d'abord, une présentation sommaire du portrait sociosanitaire de la région sera faite afin de montrer toute l'importance de favoriser l'accès aux aliments sains. Ensuite, l'accès aux aliments sera examiné sous différents angles : le transport, qui représente un défi régional majeur, l'accès aux commerces d'alimentation, un élément qui a permis une mise à jour nécessaire du portrait des déserts alimentaires de la région, l'accès aux aliments sains dans les instances municipales et dans les institutions, la qualité nutritionnelle des aliments transformés et le cas particulier du lait et des fruits et des légumes. Finalement, une section sera consacrée à la description des services intervenant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire qui sont offerts dans la région.

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION

La rencontre régionale ainsi que les rencontres territoriales qui ont suivi ont permis de soulever différents défis présents dans la région concernant l'accès aux aliments sains. En voici un résumé.

Tout d'abord, les participants ont été unanimes en ce qui concerne les questions géographiques et démographiques de la région, déjà examinées en introduction. Les grandes distances souvent parcourues par les aliments (jusqu'à 2 000 kilomètres) engendrent une perte de fraîcheur considérable du point de vue des participants. Les conditions météorologiques complexifient la distribution : fermetures de routes fréquentes en hiver, sans autres possibilités, ou encore interruptions de service du transport maritime ou aérien causées par le brouillard pour le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent et l'île d'Anticosti. Les interruptions possibles de l'approvisionnement alimentent ainsi l'insécurité des communautés isolées quant à la disponibilité des aliments frais.

La question de la survie souvent précaire des commerces d'alimentation se trouvant dans les plus petites communautés a également été soulevée à plusieurs reprises par les participants. Le prix élevé des aliments, en particulier pour certains territoires plus éloignés, est également considéré comme un frein majeur à l'accessibilité des aliments sains. Les commerces présents dans les petites communautés sont souvent de taille moindre et il est prouvé que le prix des aliments augmente avec la diminution de la superficie des magasins (Dispensaire diététique de Montréal, 2011).

[9] Le Guide alimentaire canadien recommande de savourer une variété d'aliments sains tous les jours, c'est-à-dire de consommer des légumes et des fruits en abondance, des aliments à grains entiers et des aliments protéinés, de préférence d'origine végétale. Le guide recommande également de limiter les aliments hautement transformés et d'opter le plus souvent possible pour de l'eau comme boisson.

Les participants du territoire du Golfe-du-Saint-Laurent, qui représente un cas très particulier puisqu'il est desservi uniquement par un transport maritime (la majorité du temps) et un transport aérien (quelques mois par année), ont même mentionné que, au-delà de la fraîcheur et du prix des aliments, la variété de l'offre est aussi un élément problématique puisque plusieurs distributeurs n'assurent pas la distribution sur leur territoire. Cette réalité est également présente sur le territoire de Caniapiscau pour les communautés de Schefferville et de Kawawachikamach, celles-ci n'étant accessibles que par train ou par les airs.

En ce qui a trait aux services intervenant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire, les participants du secteur communautaire ont remarqué que ces services ne sont pas disponibles équitablement dans toutes les communautés. De plus, la faible densité démographique représente souvent un frein à l'obtention de subventions permettant de développer de nouveaux services. Le manque d'espace et d'équipement pour augmenter le volume de la récupération alimentaire a aussi été soulevé dans les défis particuliers touchant ces organismes.

Finalement, certains participants, provenant en particulier des territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau, ont constaté que la volonté politique de favoriser l'accès aux aliments sains pour l'ensemble de leur population semble peu présente.

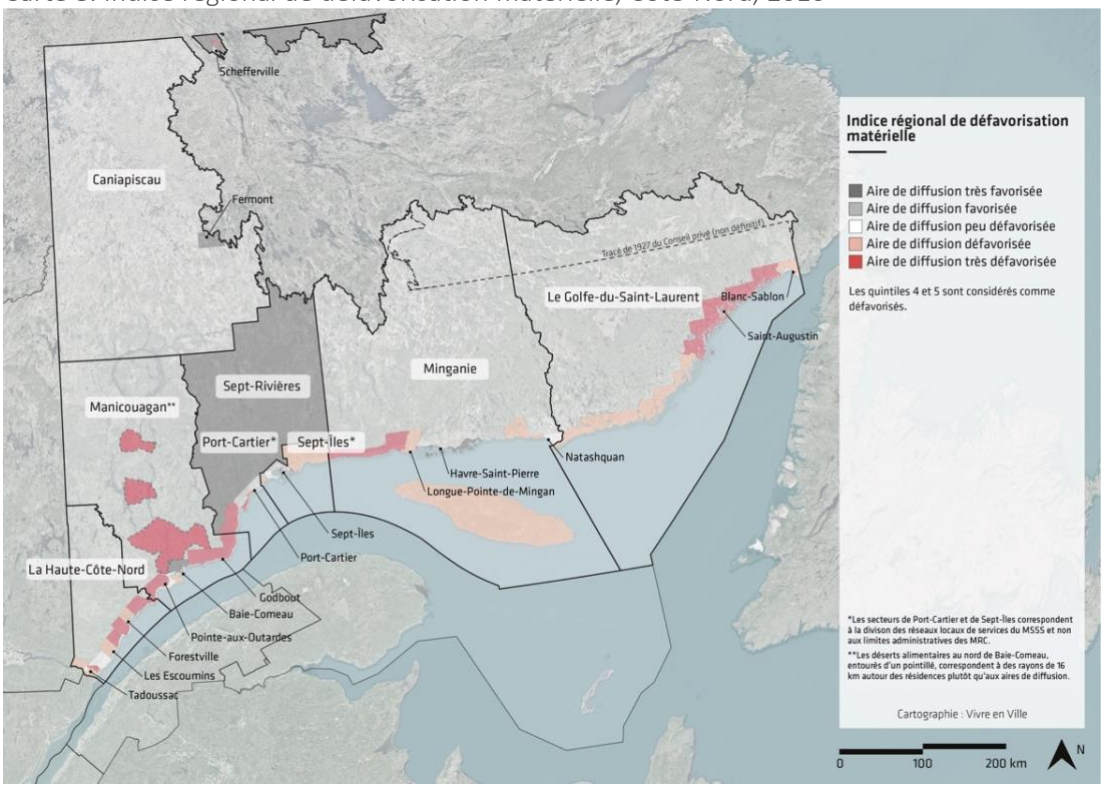
SECTION 1 – PORTRAIT SOCIOSANITAIRE

1. Portrait sociosanitaire

Le revenu moyen disponible par ménage nord-côtier (66 078 $) est légèrement plus élevé que la moyenne au Québec (63 404 $), en particulier pour le territoire de Caniapiscau (101 991 $), qui affiche même le revenu disponible le plus élevé au Québec (Statistique Canada, 2019b). La proportion de la population vivant sous le seuil de faible revenu après impôts est de 10,3 % pour la région, bien au-dessous de la moyenne provinciale de 14,6 %. La différence est encore plus marquée pour les familles avec enfants de moins de 18 ans, pour lesquelles la proportion est de 2,1 % sur la Côte-Nord et de 7,8 % au Québec. Ces chiffres doivent toutefois être interprétés avec prudence puisque le coût de la vie, comprenant entre autres les dépenses liées à l'habitation, à l'alimentation et au transport, peut grandement varier d'une région à l'autre et entre les territoires qui les composent.

Un indice de défavorisation matérielle est calculé par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) pour chaque aire de diffusion[10] en fonction du taux d'occupation, du revenu moyen et du taux de diplomation. Dans le cas de cet exercice, l'indice régional a été utilisé, c'est-à-dire que la comparaison est établie entre les aires de la région et non avec celles des autres régions du Québec. La répartition de cet indice par quintiles, présentée à la carte 9, montre les disparités présentes sur le territoire.

Carte 8: Indice régional de défavorisation matérielle, Côte-Nord, 2016



Source : INSPQ, 2019a

[10] Une aire de diffusion correspond au découpage géographique effectué par Statistique Canada pour regrouper la population en sous-groupes de taille similaire de 400 à 700 personnes.

Ainsi, malgré des revenus moyens plus élevés que les moyennes provinciales, des secteurs à l'intérieur de la région sont davantage défavorisés que d'autres. Les secteurs favorisés et très favorisés se démarquent par leur aspect majoritairement urbain, la présence d'industries lourdes et une concentration de services professionnels. Les secteurs allant de peu défavorisés à très défavorisés se démarquent pour leur part en étant ruraux, à l'exception de certains quartiers des municipalités favorisées, et en ayant des activités économiques moins industrielles et plutôt axées sur l'agriculture, les produits marins et la foresterie.

Afin d'évaluer l'accessibilité économique des produits alimentaires offerts dans certaines régions, une vaste étude a été menée par le Dispensaire diététique de Montréal en 2011. Cette étude, qui visait à établir le prix d'un panier de provisions nutritif type pour une famille de quatre personnes pour une semaine a permis de confirmer l'écart de prix vécu par plusieurs communautés de la Côte-Nord. Le tableau 21 dresse le coût du panier pour la région et par territoire et présente deux autres régions à titre de références. On remarque que l'écart est très marqué lorsqu'il s'agit des territoires ayant des parties non accessibles par la route, soit celui du Golfe-du-Saint-Laurent et plus largement encore celui de Caniapiscau.

Tableau 21: Coût du panier de provisions nutritif, par région et par territoire, 2011

RÉGION/TERRITOIRE	COÛT DU PANIER
Capitale-Nationale	183,96 $
Mauricie et Centre-du-Québec	185,63 $
Côte-Nord	215,48 $
Haute-Côte-Nord	201,79 $
Manicouagan	196,20 $
Sept-Rivières	181,16 $
Minganie	219,45 $
Golfe-du-Saint-Laurent	232,96 $
Caniapiscau	267,50 $

Source : Dispensaire diététique de Montréal, 2011

Selon cette même étude, la famille nord-côtière moyenne consacre 14 % de son revenu médian après impôt à l'alimentation, une proportion augmentant à 30 % pour les familles monoparentales. C'est toutefois chez les familles à faible revenu que cet écart de coûts engendre le plus de difficultés, ces familles devant consacrer une part beaucoup plus importante de leur revenu à l'alimentation. Cette part atteint le seuil critique de 58 % du revenu médian après impôt, comparativement à 45 % pour la région de la Capitale-Nationale et à 42 % pour la région Mauricie-Centre-du-Québec). L'accès à une saine alimentation varie donc grandement en fonction des revenus familiaux. La proportion de la population de 18 ans et plus dont le ménage a connu une insécurité alimentaire est tout de même plus faible sur la Côte-Nord que dans l'ensemble du Québec (3,9 % par rapport à 6,6 %) (Statistique Canada, 2020).

Concernant les habitudes de vie, la proportion de la population régionale consommant des fruits et des légumes au moins 5 fois par jour était de 56,2 % en 2007-2008 et de 53,9 % en 2009-2010. Cette proportion régionale a toutefois baissé et se situait à 37,2 % en 2015-2016, soit sous celle du Québec se situant à 38,6 % (Statistique Canada, 2019a).

L’obésité touche d’ailleurs une plus forte proportion de la population de la Côte-Nord, avec une moyenne de 25,8 % et des taux allant de 23,5 % en Manicouagan à 45,7 % dans le Golfe-du-Saint-Laurent, comparativement aux autres régions du Québec, dont la moyenne s’établit à 19,4 % (ISQ, 2016). Il en va de même pour plusieurs autres maladies chroniques, dont les maladies cardiovasculaires (10,5 %), l’hypertension artérielle (23,6 %) ainsi que le diabète (11,1 %), qui touchent également, mais avec une intensité moindre, une plus grande proportion de population que la moyenne québécoise (INSPQ, 2019b).

SECTION 2 – L'ACCÈS AUX ALIMENTS

1. Le transport des aliments frais dans la région

L'approvisionnement des divers commerces d'alimentation de la Côte-Nord repose sur une chaîne logistique devant tenir compte des contraintes démographiques et géographiques régionales comme la faible densité de la population, les longues distances séparant les communautés ainsi que l'isolement de certaines d'entre elles, faute de lien avec le réseau routier.

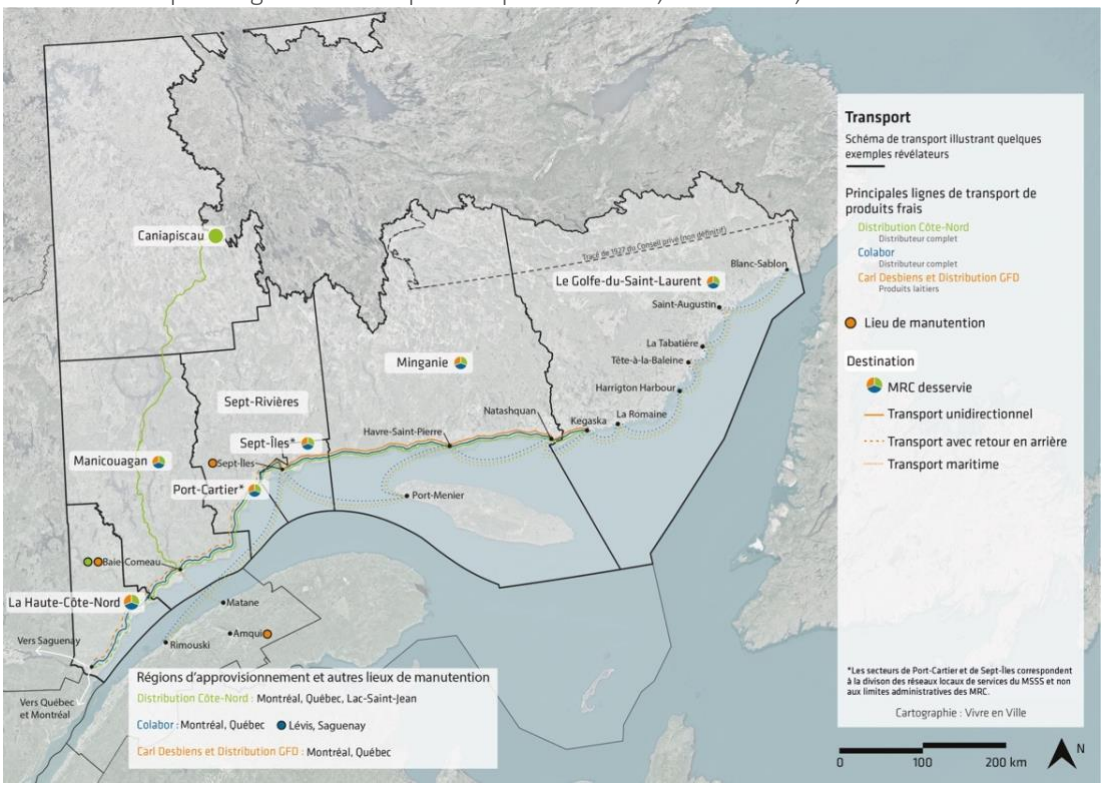
Lorsqu'il est question de transport, la fraîcheur des aliments à destination est souvent perçue comme un problème. Une croyance régionale populaire soutient que certains aliments parcourent plusieurs fois le même trajet entre le producteur, le distributeur et le consommateur. Des entretiens téléphoniques avec cinq distributeurs localisés sur la Côte-Nord et quatre desservant la région à partir d'ailleurs au Québec ont permis de dresser un constat quelque peu différent.

Les longues distances que doivent parcourir les aliments ont évidemment un impact sur leur fraîcheur à destination, mais les activités de manutention ont également un effet non négligeable. Par exemple, les commandes provenant de plusieurs fournisseurs doivent être consolidées avant d'être chargées dans un autre camion à destination de Fermont, dans le train pour Schefferville ou sur un bateau pour le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent et l'île d'Anticosti. Cette consolidation fait parfois « attendre » les aliments quelques jours avant la poursuite de leur trajet et les activités de transbordement créent des variations de température pouvant influencer leur fraîcheur. Par exemple, les fruits et légumes sont débarqués d'un conteneur réfrigéré du Bella Desgagnés directement sur le quai avant d'être récupérés par l'épicerie locale et placés de nouveau à des températures optimales de conservation. En été, ce transbordement crée souvent une condensation affectant les aliments frais tandis qu'ils sont à quelques centaines de mètres de leur destination finale, après un trajet de plus d'un millier de kilomètres. Il est possible qu'un tel choc thermique ait également lieu lors des activités de chargement.

Les principaux distributeurs desservant la Côte-Nord articulent leurs activités à partir de centres de distribution situés à Montréal, à Québec ou au Saguenay. La carte 10 présente les lignes de transport de trois distributeurs représentatifs de l'ensemble des distributeurs consultés. Les aliments livrés dans la région parcourent un trajet majoritairement linéaire puisqu'aucun produit local n'a été répertorié dans leurs catalogues. La seule exception est Distribution Côte-Nord, dont le centre de distribution est situé à Baie-Comeau, et qui agit également à titre de grossiste en offrant certains produits locaux, principalement des poissons et des crustacés. Les activités de distribution de cette entreprise provoquent un retour en arrière pour les marchandises livrées en Haute-Côte-Nord et provenant de fournisseurs situés hors de la région. Certains produits locaux doivent, pour leur part, transiter par le centre de distribution avant d'être livrés aux clients. Les distributeurs de produits de boulangerie et de produits laitiers opèrent, quant à eux, principalement sur des territoires correspondant aux MRC, ce qui peut causer un léger aller-retour plutôt négligeable sur le territoire puisque les villes-centres des MRC, où se trouvent leurs entrepôts, sont souvent situées au centre de celles-ci. Fait notable, Agropur approvisionne ses distributeurs locaux à partir d'Amqui, ce qui ne représente pas nécessairement le chemin le plus direct à partir des usines du sud du Québec. Le cas du Golfe-du-Saint-Laurent et de l'île d'Anticosti est légèrement différent : bien

que la majorité des aliments soit chargée à Sept-Îles, sur le BellaDesgagnés, ou dans un avion, en hiver, le distributeur Atlantic Grocery Distributors est également présent sur le territoire. Ses opérations étant basées à Terre-Neuve, plusieurs aliments parcourent une grande distance à partir de l'Ontario et à travers les Maritimes avant de traverser de Terre-Neuve à Blanc-Sablon.

Carte 9: Principales lignes de transport de produits frais, Côte-Nord, 2020



Source : Entretiens avec les distributeurs et les transporteurs, 2020

La fraîcheur variable des aliments semble principalement due aux nombreuses activités de manutention et de transbordement que nécessite une chaîne logistique de cette longueur. Les distances à parcourir pour se rendre au consommateur auraient ainsi une moindre influence puisque les communautés accessibles par la route et desservies directement par les distributeurs ne relèvent pas ce problème autant que les communautés non accessibles par la route.

L'enclavement de la région est également un facteur affectant l'efficacité de l'approvisionnement alimentaire. Bien que la route 172 relie la Côte-Nord au Saguenay, le principal lien, et le plus direct, vers Québec demeure la route 138. La traverse Tadoussac–Baie-Sainte-Catherine représente alors une contrainte supplémentaire en raison des longues files d'attente fréquentes en été, des interruptions de service ponctuelles et des modifications d'horaire possibles. À titre d'exemple, l'arrêt des traverses de nuit lors du confinement de 2020 a entraîné une hausse de 2 % à 5 % des coûts de transport et des délais supplémentaires de 24 heures pour les livraisons dans les épiceries (Kennedy, 2020). La traverse Matane–Baie-Comeau–Godbout est également importante pour le transport de marchandises. Les nombreux arrêts de service vécus par le traversier depuis les dernières années laissent

plusieurs distributeurs sur leur faim, dont ceux offrant les produits Agropur provenant d'Amqui (Paquet et Paradis, 2017).

Encadré 7: Nutrition Nord Canada

Pour les communautés du territoire du Golfe-du-Saint-Laurent et de Port-Menier, sur l'île d'Anticosti, le programme Nutrition Nord Canada vise à pallier les coûts supplémentaires du transport aérien des denrées alimentaires et de certains produits de base. Des subventions sont appliquées selon le poids des marchandises admissibles lorsque les communautés ne sont pas accessibles par un lien routier, ferroviaire ou maritime pendant la période de désenclavement hivernal. Les communautés de Kegaska et de Blanc-Sablon sont toutefois exclues du programme puisqu'elles sont accessibles par des accès routiers toute l'année.

Source : Site Internet du programme Nutrition Nord Canada

2. L'accès aux commerces d'alimentation

L'accès aux commerces d'alimentation, autant physique qu'économique, est une composante importante de la sécurité alimentaire d'une population. Le portrait des déserts alimentaires permet de cibler les secteurs où cet accès est plus limité. Ces secteurs sont ciblés en fonction de la défavorisation matérielle de la population et de la distance routière moyenne entre les résidences et les épiceries[11].

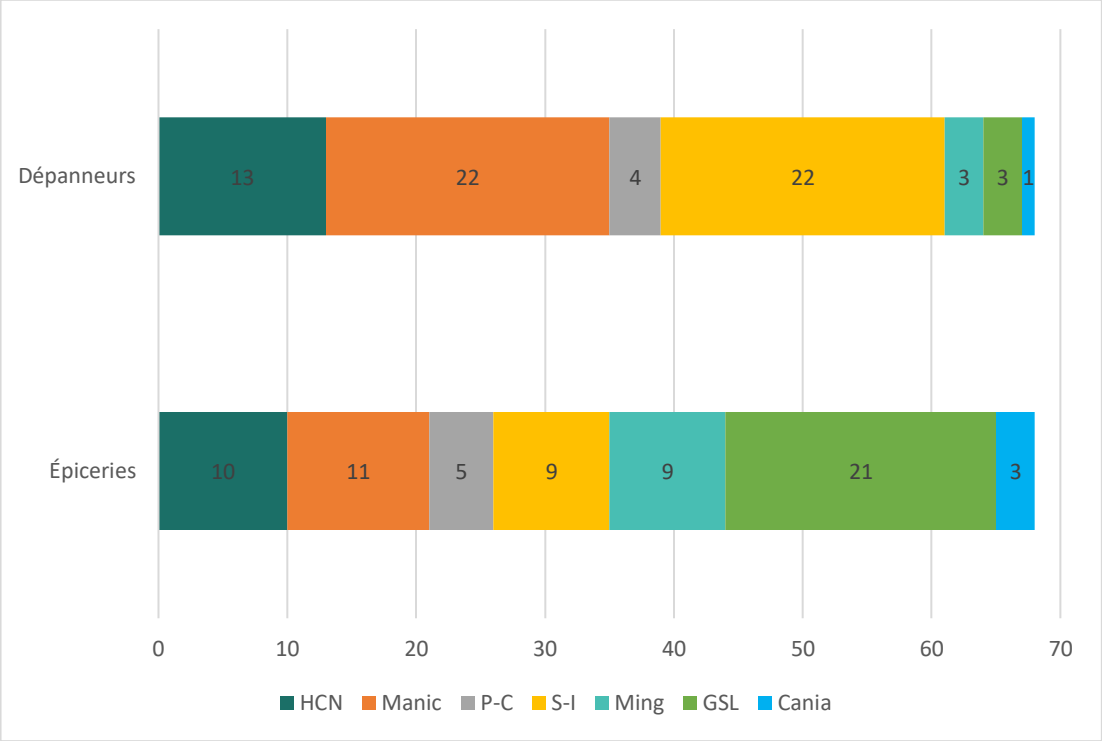
Afin de mettre à jour le portrait des déserts alimentaires de la région, l'étude actuelle s'est d'abord attardée à dresser la liste complète des commerces d'alimentation de la région en accordant une importance particulière à la distinction entre *épicerie* et *dépanneur*. En effet, dans une région comme la Côte-Nord, de nombreuses petites communautés sont desservies par des commerces d'alimentation de très petite taille, dont plusieurs semblent ne pas avoir été considérés dans les dernières mises à jour provinciales sur les déserts alimentaires.

Le MAPAQ considère qu'une épicerie compte habituellement cinq rayons de base, soit l'épicerie, la viande, les fruits et légumes, les produits laitiers et les produits non alimentaires, alors qu'un dépanneur vend des aliments et une gamme restreinte d'articles de consommation courante. Ses heures d'ouverture sont plus étendues que celles d'une épicerie (MAPAQ, 2017). Le portrait actuel s'est donc basé sur cette définition pour distinguer les épiceries des dépanneurs de la région, en spécifiant que, pour être considéré comme tel, un rayon devait comprendre au moins trois items différents. Cette couche supplémentaire d'information paraissait essentielle afin de confirmer l'accès à une variété suffisante d'aliments.

L'ensemble des 136 épiceries et des dépanneurs de la région a été contacté par téléphone afin de confirmer le statut des commerces. Le graphique 2 présente les résultats obtenus pour chacun des territoires. Il est à noter que le portrait inclut également les commerces situés dans les communautés autochtones.

[11] Les déserts alimentaires combinent à la fois les secteurs des 4e et 5e quintiles de défavorisation avec une distance moyenne d'une épicerie de plus d'un kilomètre en milieu urbain et de plus de 16 kilomètres en milieu rural. Les secteurs de faible accès reposent sur les mêmes distances pour les quintiles 1, 2 et 3 de défavorisation. Les détails complets de la méthodologie utilisée pour le calcul des déserts alimentaires dans le présent portrait et ses limites se trouvent en annexe (annexe 3).

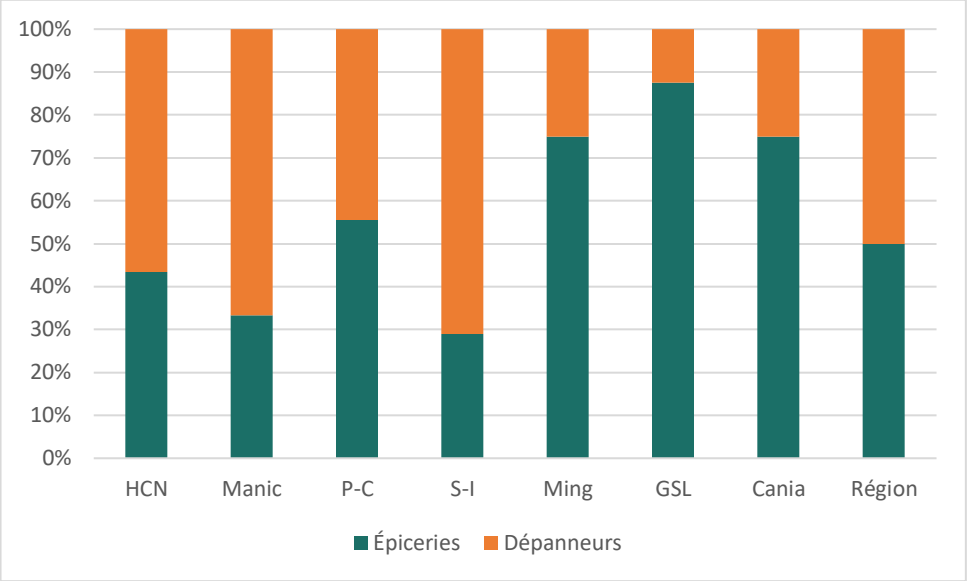
Graphique 2: Nombre d'épiceries et de dépanneurs, par territoire, Côte-Nord, 2020



Source : Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Les commerces d'alimentation sont répartis également entre les deux catégories : on trouve 68 épiceries et 68 dépanneurs dans la région. Leur répartition à l'intérieur des différents territoires varie cependant. Il est intéressant de constater que, même si sa population ne compte que pour 5 % de la population totale de la région, 31 % des épiceries de la région se trouvent sur le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent. Comme le montre le graphique 3, une forte proportion des commerces d'alimentation de ce territoire sont des épiceries (87 %), un constat qui semble également valable pour les autres territoires plus éloignés. Les épiceries comptent en effet pour 75 % des commerces d'alimentation dans les territoires de la Minganie et de Caniapiscau. Dans un contexte d'isolement, les communautés semblent donc pouvoir compter sur des commerces qui peuvent subvenir à l'ensemble de leurs besoins. La taille moindre des populations de ces territoires ne semble pas justifier une offre complémentaire par des dépanneurs.

Graphique 3: Proportion d'épiceries et de dépanneurs, par territoire, Côte-Nord, 2020



Source : Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Le modèle coopératif dans les commerces d'alimentation semble peu répandu dans la région. En effet, sur les 136 commerces, six (4 %) épiceries seulement sont des coopératives. Ces dernières sont présentes dans quatre territoires, soit la Haute-Côte-Nord (1), Port-Cartier (2), la Minganie (2) et Caniapiscau (1). Selon des informations obtenues dans le cadre de la collecte de données, au moins deux autres projets de coopérative seraient en étude de marché dans la région.

Parmi ces coopératives, dont l'implantation provient directement d'un souhait de la communauté, certaines se distinguent par le fait qu'elles visent principalement le maintien des services de proximité. C'est le cas de la coopérative Les choix de Marguerite, à Baie-Johan-Beetz.

Encadré 8: La coopérative Les choix de Marguerite

La coopérative a démarré ses activités à Baie-Johan-Beetz en 2011 après quatre ans de travail. Deux dépanneurs offrant des services d'alimentation de base n'avaient pas réussi à survivre auparavant, le dernier ayant fermé ses portes en 2003. Les gens du village avaient pris l'habitude de se rendre à Havre-Saint-Pierre, à une distance de 68 km, pour s'approvisionner en aliments. Présentement, on évalue que le tiers des 80 habitants s'approvisionne à 100 % à la coopérative et un tiers, à forte majorité. Un dernier tiers l'utilise comme dépanneur.

La municipalité offre annuellement une subvention de 25 000 $ à la coopérative, sans quoi elle ne serait pas viable. Avec les redevances d'Hydro-Québec reçues par plusieurs municipalités de la région municipalités, le maire croit d'ailleurs que cette contribution serait réaliste pour d'autres municipalités de la région.

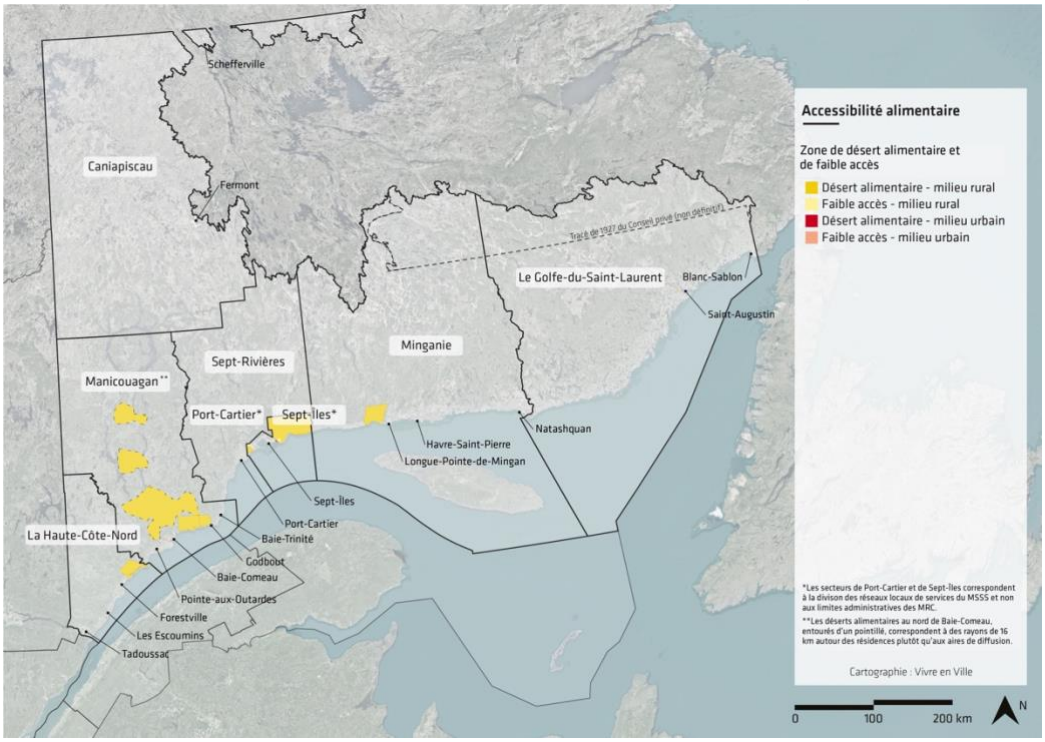
L'engagement de la population à l'égard de sa coopérative est palpable par son fort accord envers la part du budget municipal (de 3 à 5 %) octroyée au maintien de ses services et par sa participation aux différentes corvées organisées.

Un des principaux obstacles au fonctionnement de la coopérative réside dans les frais de transport importants exigés par les distributeurs en raison des petits volumes que la coopérative commande pour s'approvisionner. Plusieurs efforts bénévoles sont faits pour essayer de contrer ces coûts par un approvisionnement direct à Sept-Îles ou à Havre-Saint-Pierre à l'aide d'un petit véhicule.

Une serre est adjacente au commerce et contribue à fournir une petite proportion des aliments vendus. Des ajustements visant à maximiser la production sont en cours grâce à des expertises présentes dans la région. La production de la coopérative Le Grenier boréal est également vendue sur place, mais les volumes peinent à suffire à la demande.
Source : Entretien avec le maire M. Martin Côté, 2020

À partir de la liste à jour des commerces d'alimentation de la région, le portrait régional des déserts alimentaires a pu être actualisé. La carte 11 présente les zones de déserts alimentaires et de faible accès présentes sur la Côte-Nord. Cette problématique apparaît limitée, sur le plan régional, à un nombre restreint de communautés et de quartiers à l'intérieur des principales villes. Les données actuelles nous indiquent que 37 % de la population nord-côtière vit dans une situation d'accès particulière, soit 27 % en zone de faible accès et 10 % en zone de désert alimentaire. Dans un autre ordre d'idées, il est nécessaire de considérer les limites de la méthodologie utilisée. Celle-ci pourrait sous-estimer la situation vécue par ces communautés. Ainsi, même si un commerce d'alimentation répondant aux critères minimaux (énoncés plus haut) pour se qualifier en tant qu'épicerie est présent dans une communauté, cela ne permet pas pour autant d'évaluer la variété, la qualité et les prix des aliments offerts, et encore moins les perceptions des consommateurs à l'égard de ce commerce. Dans le cas de Baie-Johan-Beetz, présenté précédemment, le tiers de la population préfère s'approvisionner majoritairement à plus de 68 km de son lieu de résidence plutôt qu'à la coopérative du village.

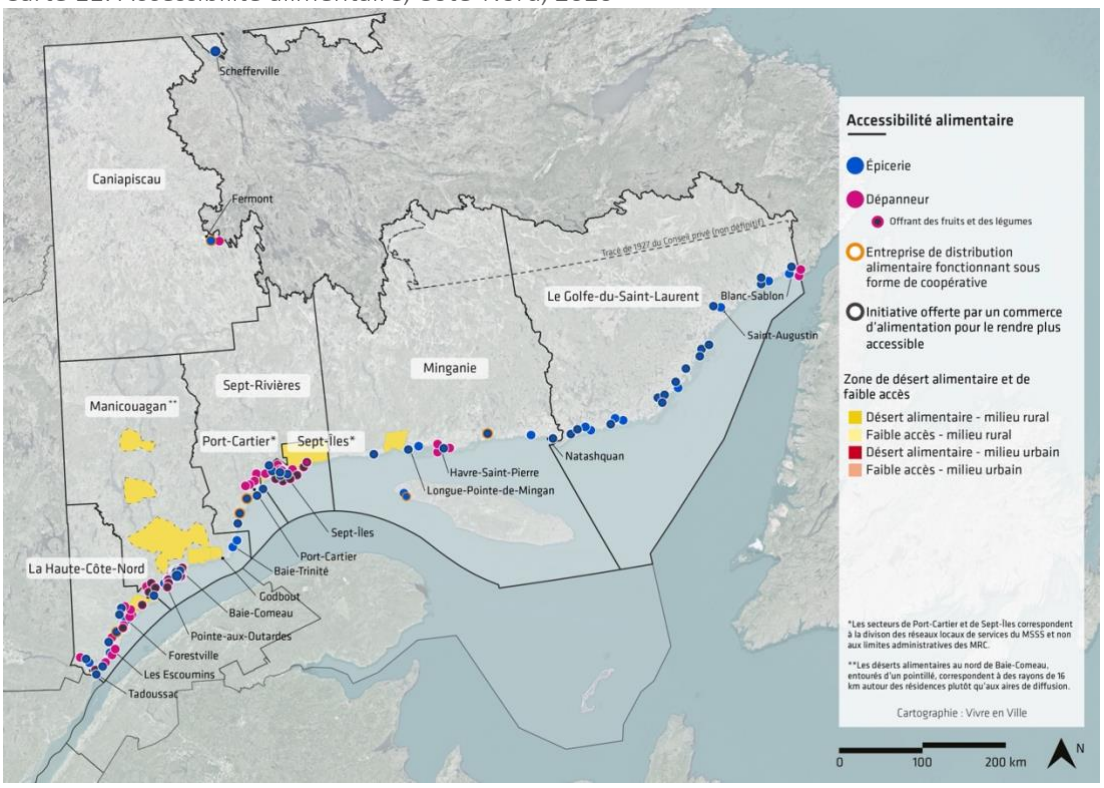
Carte 10: Zones de désert et de faible accès alimentaires, Côte-Nord, 2020



Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

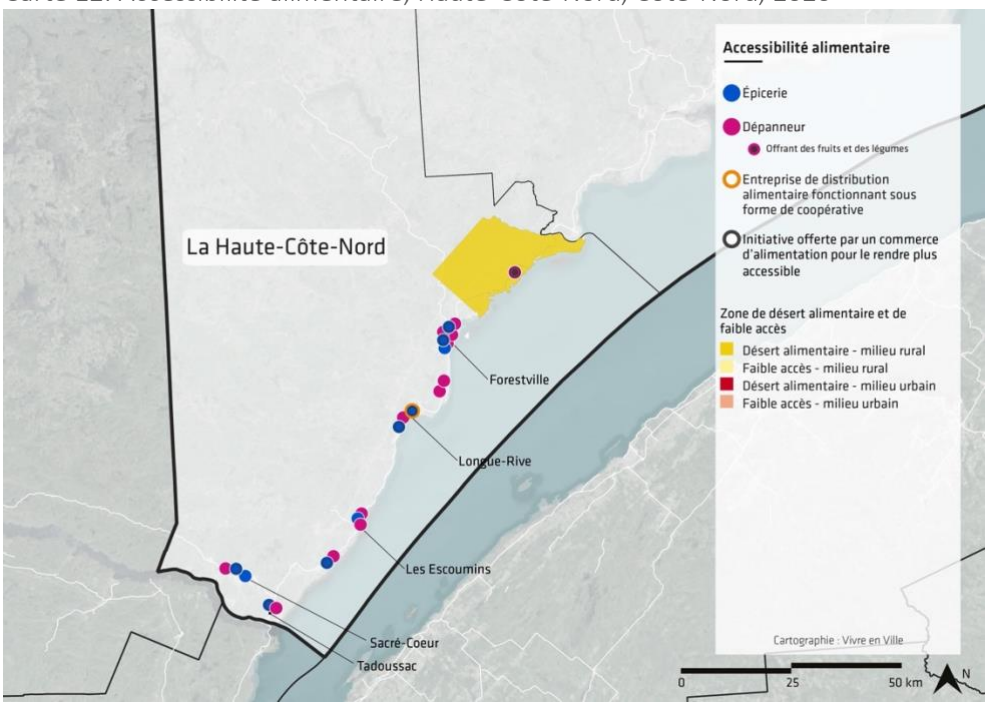
La carte 12 permet quant à elle d'évaluer l'état de l'offre et de l'accessibilité alimentaires dans les zones de déserts et de faible accès alimentaires de la région. Ainsi, la communauté de Colombier, en Haute-Côte-Nord (carte 13), et le secteur Moisie, à Sept-Îles (carte 15), sont considérés comme des déserts alimentaires ruraux, mais peuvent compter sur des dépanneurs offrant des fruits et des légumes. La situation est différente pour Franquelin et Godbout, en Manicouagan, (carte 14) et pour Rivière-Saint-Jean, en Minganie (carte 16), ces communautés ne comptant aucun commerce d'alimentation. Le territoire non organisé de la MRC de Manicouagan est un cas particulier puisque, malgré la vaste étendue du territoire, la majorité de la population de cette aire de diffusion demeure dans le secteur entouré d'un pointillé qui se trouve le plus au sud sur la carte, soit à une vingtaine de kilomètres de Baie-Comeau. Les deux secteurs plus au nord comportent respectivement une et deux résidences. Les fortes proportions d'épiceries dans les territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau font en sorte qu'aucun désert alimentaire n'y est recensé. Malgré ce fait, les difficultés d'approvisionnement et d'accès à des aliments frais et variés que vivent ces deux territoires isolés demeurent.

Carte 11: Accessibilité alimentaire, Côte-Nord, 2020



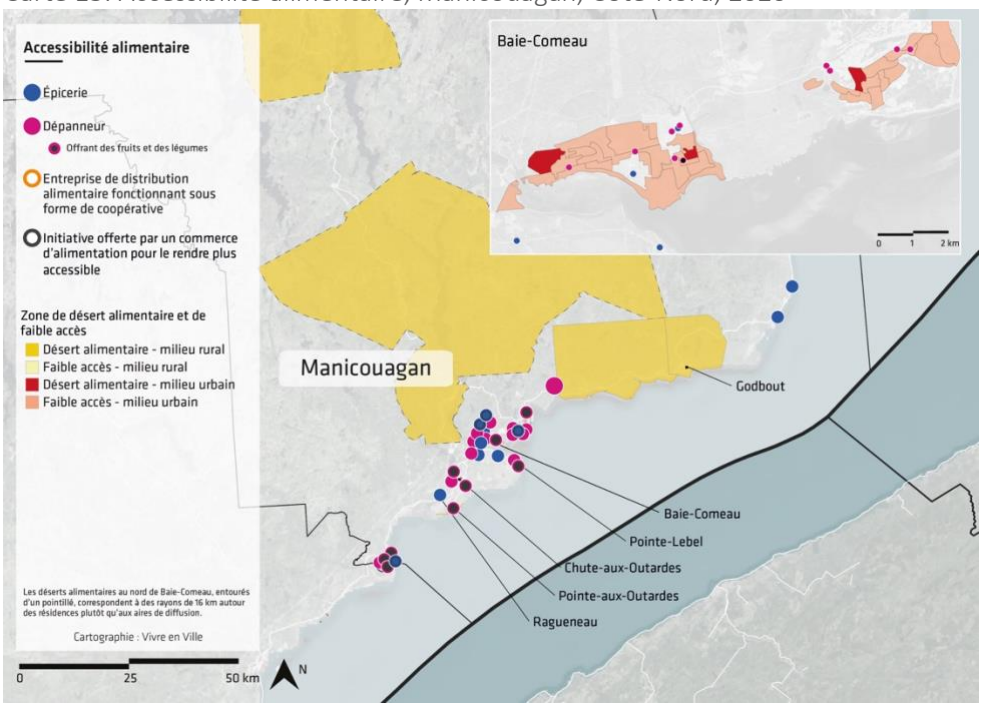
Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Carte 12: Accessibilité alimentaire, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020



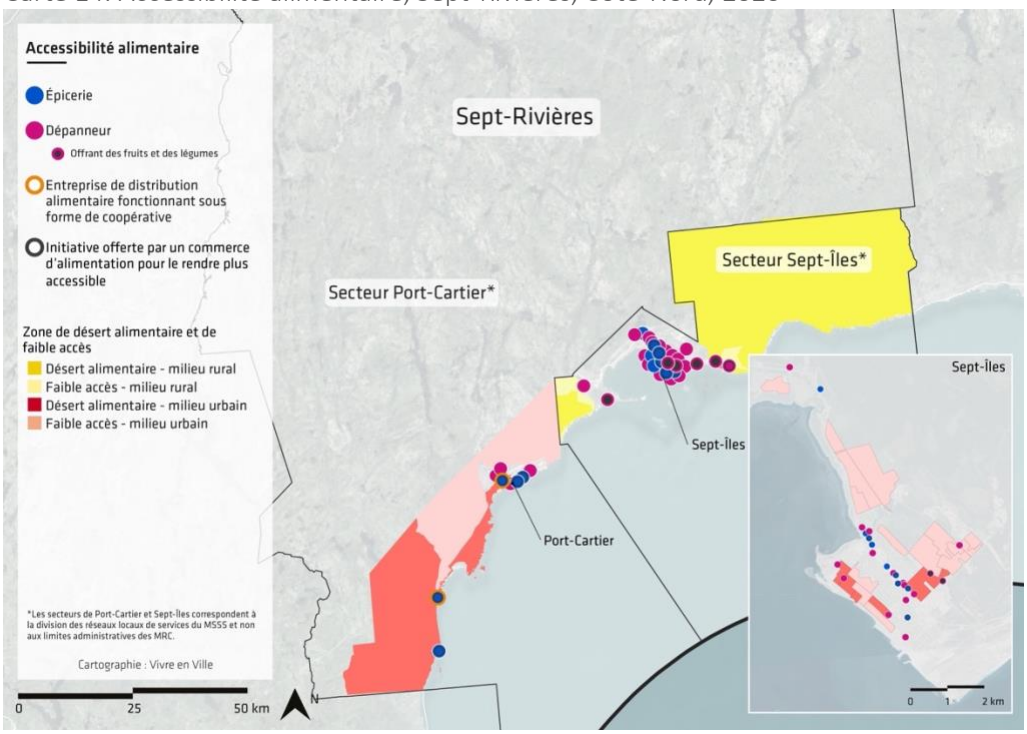
Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Carte 13: Accessibilité alimentaire, Manicouagan, Côte-Nord, 2020



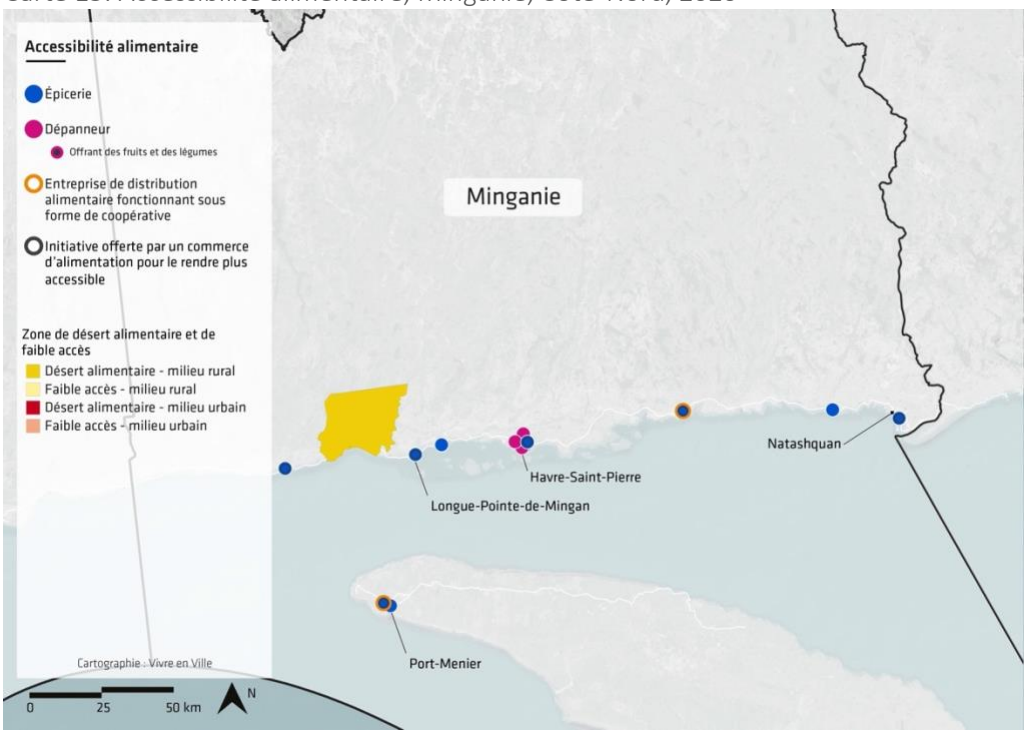
Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Carte 14: Accessibilité alimentaire, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020



Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Carte 15: Accessibilité alimentaire, Minganie, Côte-Nord, 2020



Sources : INSPQ, 2019a; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

Différents services sont offerts par les commerçants en alimentation pour favoriser l'accès aux produits de leurs commerces. Ces services comprennent la commande téléphonique, la commande en ligne ou par courriel, la livraison et une navette afin de conduire les clients au commerce. Lors des entretiens téléphoniques auprès de l'ensemble des commerces d'alimentation, 44 commerces ont déclaré offrir de tels services, soit 41 épiceries (60 % des épiceries) et 3 dépanneurs (4 % des dépanneurs). Le sondage aux épiceries arrive à des résultats similaires : 66 % des répondants ont déclaré offrir ces services. La répartition des services par territoire est présentée dans le tableau 22. Il est à noter qu'un même commerce peut offrir plusieurs services.

Tableau 22: Fréquence des services d'accessibilité offerts par les commerces d'alimentation, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	RÉGION
Commande téléphonique	7	1	4	2	5	9	2	30
Commande en ligne	2	3	3	4	2	4	1	19
Livraison	7	1	4	5	5	12	2	36
Navette	0	0	0	0	0	2	0	2
Commerces offrant ces services	**8**	**4**	**5**	**6**	**5**	**14**	**2**	**44**
Nombre total de commerces	**23**	**33**	**9**	**31**	**12**	**24**	**4**	**136**

Sources : Liste des ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux épiceries, 2020

Toutes proportions gardées, les territoires suivants comptent le plus grand nombre de services d'accessibilité en fonction du nombre de commerces présents : Minganie, Golfe-du-Saint-Laurent et Caniapiscau. Ces trois territoires sont également ceux ayant les plus hauts taux de présence d'épiceries. Les propriétaires de ces commerces semblent avoir particulièrement à cœur le rôle important qu'ils jouent dans leur communauté. La pandémie de COVID-19 a eu un impact positif sur l'offre des services d'accessibilité puisque 24 % des épiceries sondées ont déclaré offrir ces services depuis le confinement de 2020. Les nouveaux services offerts sont principalement la commande téléphonique et la livraison. Un seul commerçant a mentionné offrir nouvellement la commande en ligne et le service de navette. Par ailleurs, il est important de considérer que des organismes communautaires offrent des services d'accompagnement et de livraison d'épicerie. Trois organismes ont ainsi été identifiés lors de la collecte de données. Ceux-ci sont localisés à Baie-Comeau, à Sept-Îles et à Fermont, ce qui peut contribuer à pallier en partie les problèmes de déserts alimentaires vécus dans les deux premiers cas. Il est toutefois possible que d'autres organismes ou entreprises offrant ce type de services n'aient pas été répertoriés.

Les épiceries de la région rencontrent plusieurs obstacles dans la réalisation de leurs activités. Les répondants au sondage ont mentionné les obstacles suivants dans les proportions spécifiées :

- pénurie de main-d'œuvre (75 %);
- diminution de la population locale (50 %);

- difficultés d'approvisionnement (50 %);
- coût de transport des aliments (44 %);
- population locale s'approvisionnant dans les grands centres (38 %);
- produits périssables difficiles à conserver (25 %);
- coût d'achat des aliments (25 %).

Bien que le sondage ait été effectué en août 2020, soit pendant la période où la Prestation canadienne d'urgence (PCU) a eu des effets particuliers sur le marché de l'emploi, la pénurie de main-d'œuvre a également été rapportée par certains détaillants comme étant déjà un problème avant la pandémie. La vigueur de l'économie avant la pandémie et la diminution de la population locale sont deux facteurs importants expliquant cette situation. Cette pénurie de main-d'œuvre a limité la capacité de certains commerces à offrir des services adaptés au contexte de la COVID-19, dont l'implantation de la livraison des commandes. Les solutions potentielles proposées par les commerces diffèrent de celles qui ont été avancées par les municipalités consultées. Le tableau 23 résume les différentes propositions mentionnées dans les sondages.

Tableau 23: Solutions proposées pour assurer la vitalité des petits commerces d'alimentation, Côte-Nord, 2020

ÉPICERIES	MUNICIPALITÉS
> Diminution des volumes nécessaires pour les commandes aux fournisseurs > Diminution des frais de transport ou subvention liée à ceux-ci > Arrêt de la PCU > Accueil de nouvelles familles et de nouveaux travailleurs dans les communautés	> Promotion de l'achat local (entre autres par la mise en place d'une politique) > Crédit ou subvention, à l'échelle municipale ou non, aux entreprises alimentaires > Augmentation de la variété des produits offerts par les commerces > Diminution des prix par les commerces

Source : Sondages aux municipalités et aux épiceries, 2020

Seules deux des municipalités ayant répondu au sondage ont mentionné proposer des mesures de soutien aux commerces d'alimentation de leur territoire. Ces mesures sont l'accompagnement des entreprises en démarrage et l'offre d'une subvention à une coopérative de solidarité. Ces mesures, bien qu'utiles, ont toutefois une portée limitée puisqu'elles interviennent de manière ponctuelle dans la vie des commerces.

3. L'accès aux aliments sains dans les établissements publics

3.1 Centres de la petite enfance

L'exposition à de saines habitudes de vie dès le plus jeune âge joue un rôle important pour la santé globale des individus tout le long de leur vie. À cet effet, l'offre alimentaire des CPE revêt une importance capitale dans le développement de l'enfant. Les CPE comptent tous un service alimentaire puisque ce programme comprend l'offre des repas du midi et des collations. 89 % des répondants au sondage ont affirmé avoir fait réviser leurs menus par un ou une nutritionniste. Un nombre égal de répondants ont déclaré avoir mené des initiatives pour améliorer l'offre d'aliments sains, tandis que 78 % des répondants planifient le faire d'ici les trois prochaines années. Au total, ce sont 100 % des répondants qui ont mené au moins une des actions mentionnées précédemment. Les

CPE semblent considérer l'offre d'aliments sains comme étant une part importante de leurs responsabilités. Certains obstacles sont toutefois rencontrés, les plus fréquemment mentionnés étant le prix des aliments sains, la disponibilité des produits offerts à un coût acceptable en fonction du budget alloué ainsi qu'un manque de connaissances ou d'intérêt.

3.2 Établissements scolaires

Selon le sondage effectué auprès des CSS, huit écoles offrent des services alimentaires. Deux ont une cafétéria proposant des repas complets; les autres ont une cantine avec une offre limitée d'aliments. L'ensemble de ces écoles ont mené des initiatives pour améliorer leur offre d'aliments sains. Deux d'entre elles ont travaillé avec un ou une nutritionniste pour réviser les menus ou améliorer leur qualité nutritionnelle. Seul le CSS du Fer ne compte aucune école ayant une offre alimentaire, mais un effort a été fait pour inclure des produits santé dans les machines distributrices. Les obstacles rencontrés sont principalement les mêmes que pour les CPE, soit la disponibilité et le prix des produits frais. On note comme seule différence la mention d'une certaine réticence que quelques élèves du secondaire peuvent avoir envers les aliments sains.

3.3 Arénas municipaux

Les municipalités de la Côte-Nord comptent peu d'activités résultant directement en une offre alimentaire. Les seuls services municipaux comportant une offre alimentaire sont 10 des 14 arénas recensés. Le sondage effectué auprès des gestionnaires de huit arénas a permis de mettre en évidence le fait que cinq d'entre eux ont mis en place des initiatives visant à améliorer l'offre d'aliments sains. De plus, quatre d'entre eux comptent améliorer davantage leur offre d'aliments sains au cours des trois prochaines années. Un sixième aréna a mentionné avoir l'intention d'offrir des aliments sains au cours des trois prochaines années sans toutefois en offrir pour le moment. Ces initiatives visent à introduire des choix santé dans l'offre actuellement au menu, ce qui n'est pas toujours facile puisqu'il a été rapporté que l'offre traditionnelle de casse-croûte est fortement associée à l'expérience en aréna. Il a toutefois été mentionné qu'un changement de mentalité est en train de se faire sentir et que des prix plus compétitifs pourraient favoriser l'inclusion de choix santé.

3.4. Autres interventions à l'échelle municipale

De manière indirecte, les municipalités peuvent jouer plusieurs rôles et des initiatives intéressantes sont ressorties durant toute la démarche. Ainsi, les villes de Sept-Îles et de Fermont favorisent l'offre d'aliments sains lors d'événements publics. Les municipalités peuvent également favoriser l'accès aux aliments sains en soutenant les jardins communautaires et en effectuant des aménagements comestibles sur leur territoire. Le soutien monétaire ou en services aux coopératives d'alimentation est également un moyen d'assurer à la population un accès aux aliments. Ainsi, la coopérative de solidarité Les Choix de Marguerite reçoit une subvention et bénéficie du déneigement par la municipalité de Baie-Johan-Beetz comme on l'a vu précédemment. Finalement, certaines municipalités soutiennent des organismes œuvrant en sécurité alimentaire ainsi que les groupes de cuisines collectives comme le montre la section 3 liée au présent ingrédient. Malgré ces multiples domaines dans les lesquels les municipalités peuvent intervenir en ce qui concerne l'accès aux aliments sains, aucune municipalité de la Côte-Nord n'avait adopté de politique alimentaire formelle en 2020.

4. La qualité nutritionnelle des aliments transformés

Les transformateurs et les producteurs agricoles effectuant un part d'activités de transformation ont à cœur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments qu'ils produisent. Ainsi, le tiers des répondants a déclaré avoir collaboré avec un nutritionniste ou un technicien en nutrition afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des produits. De plus, la moitié des répondants a déclaré avoir entrepris d'autres initiatives en ce sens au cours des dernières années. Les initiatives varient du remplacement de certains produits par des produits moins gras à la recherche visant à utiliser de nouveaux produits plus santé en passant par la consultation de clients pour mieux répondre à leurs besoins et par le développement de partenariats pour la recherche et le développement avec des centres de recherche collégiaux et universitaires.

Il est important de préciser que, pour cette section, les réponses recueillies proviennent d'un nombre limité de transformateurs majoritairement situés en Haute-Côte-Nord. Ces données sont à interpréter avec réserve et il serait imprudent de les considérer comme représentatives de l'ensemble de la région.

5. Le cas particulier du lait et des fruits et légumes

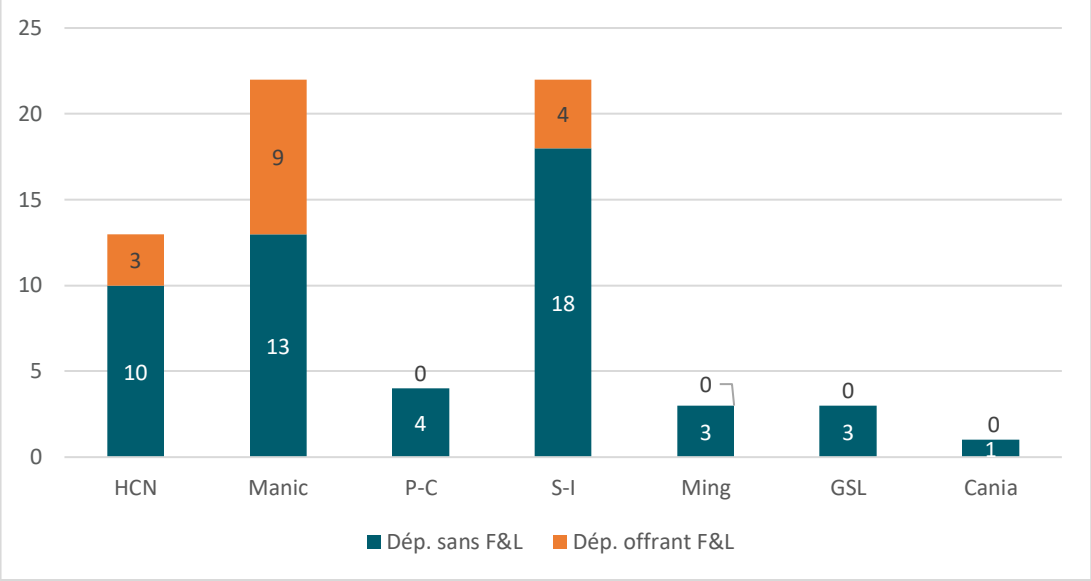
Au Québec, c'est la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec qui a le pouvoir de fixer le prix du lait de consommation. Jusqu'en juin 2015, trois territoires de la région (la Minganie, le Golfe-du-Saint-Laurent et Caniapiscau) n'étaient pas considérés dans les zones, déterminées par la Régie, où la réglementation fixe les prix minimum et maximum du lait vendu. Ne bénéficiant pas d'une réglementation officielle, le prix du lait dans ces territoires était extrêmement élevé et expliquait en bonne partie l'écart du coût du panier de provisions nutritif observé par l'étude du Dispensaire diététique de Montréal (Dispensaire diététique de Montréal, 2011).

Des instances régionales, dont la Direction de la santé publique du CISSS de la Côte-Nord et la Conférence régionale des élus, et locales, notamment les MRC et certaines municipalités, se sont alors concertées afin de faire valoir l'importance d'inclure ces territoires dans une zone couverte par la réglementation du prix plafond du lait, permettant ainsi à leur population de bénéficier de cet aliment à un prix juste et équitable. Ces revendications, qui se sont déroulées à un moment où la Régie songeait à retirer la réglementation pour l'ensemble du Québec, ont finalement permis d'inclure ces trois territoires dans une nouvelle zone propre à leur situation.

L'application de la réglementation du prix plafond du lait n'est toutefois pas chose facile pour les propriétaires indépendants des commerces d'alimentation de ces territoires. Alors que les commerçants opérant sous une bannière peuvent bénéficier de prix standardisés en s'approvisionnant auprès de leur franchiseur, les commerces indépendants disposent d'un pouvoir d'achat moindre et doivent assumer seuls les coûts du transport. Ces derniers sont plus élevés, particulièrement pour les territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de l'île d'Anticosti puisque le transport maritime ou aérien des denrées est nécessaire. La situation est similaire pour le territoire de Caniapiscau, où les coûts du transport ajoutent une pression supplémentaire. Il devient donc plus difficile pour les commerces indépendants d'appliquer la réglementation du prix plafond du lait.

Devant les fortes évidences des bienfaits de la consommation de fruits et de légumes pour la réduction du risque de maladies chroniques, dont principalement les maladies cardiovasculaires et certains types de cancers, l'accès aux fruits et aux légumes revêt une importance particulière, surtout si on considère le portrait sociosanitaire dressé au début de la section précédente. Une stratégie de plus en plus utilisée pour en favoriser l'accessibilité est de les rendre disponibles dans les petits commerces, dont les dépanneurs. L'offre dans tous les dépanneurs de la région a donc été validée lors des entretiens téléphoniques menés avec eux. Il ressort de ces appels, comme le montre le graphique 4, que seuls 16 dépanneurs de la région, soit 24 % de ces commerces, en offrent.

Graphique 4: Nombre de dépanneurs offrant des fruits et des légumes, par territoire, Côte-Nord, 2020



Source : Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

C'est dans le territoire de la Manicouagan qu'on observe le plus haut pourcentage de dépanneurs offrant des fruits et des légumes, soit 41 %. Les quatre territoires qui ne comptent aucun dépanneur en offrant sont également ceux ayant les plus fortes proportions d'épiceries.

SECTION 3 – LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE RÉGIONALE : LA CONTRIBUTION DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES

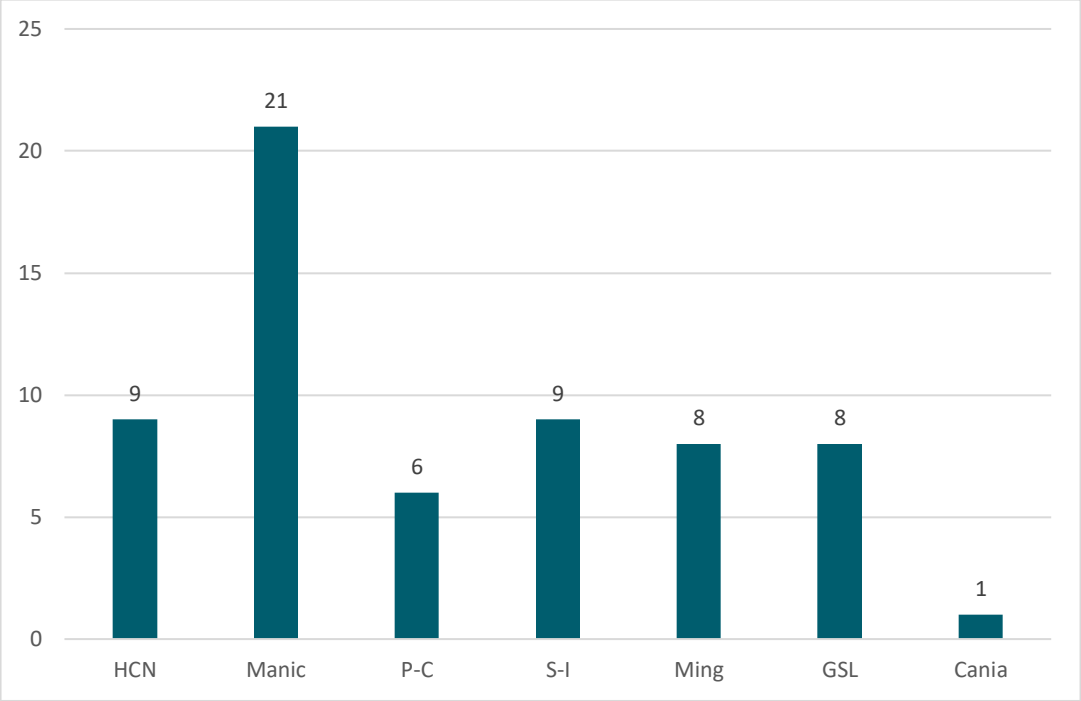
1. Les initiatives des organismes alimentaires favorisant la sécurité alimentaire

Il est reconnu que des déterminants individuels, par exemple les connaissances et les capacités des individus, et collectifs, par exemple la vitalité économique et la localisation des commerces d'alimentation, influencent la sécurité alimentaire des populations. Les organismes communautaires jouent un rôle crucial en ce qui a trait à la sécurité alimentaire régionale et peuvent agir sur les deux catégories de déterminants. Les organismes communautaires peuvent d'abord mettre en place des initiatives touchant les déterminants collectifs. Celles-ci ont un potentiel d'impact élargi puisqu'elles facilitent l'accès à des ressources et créent des possibilités. Par exemple, les initiatives en agriculture communautaire (voir présentation de l'ingrédient 1) s'inscrivent sur le plan collectif puisqu'elles favorisent l'accès à des aliments en modifiant l'environnement.

Par ailleurs, les services proposés par les organismes peuvent intervenir sur les déterminants individuels pour favoriser la sécurité alimentaire. Ils se séparent en deux catégories. La première vise à pallier, de manière temporaire ou permanente, une incapacité physique ou financière des individus à répondre à leurs besoins en alimentation. Les popotes roulantes et les comptoirs de dépannage alimentaire œuvrent en ce sens. La deuxième catégorie de services vise quant à elle les changements de comportements individuels, l'acquisition de connaissances et de compétences et la modification de pratiques. Les activités pour atteindre de tels objectifs peuvent inclure des ateliers culinaires ou des cuisines collectives, permettant de développer des compétences dans la préparation de repas, et les cours en préparation de budget. Il a été évalué, dans le cadre du présent portrait, que le tiers environ des activités réalisées par les organismes vise le renforcement des compétences.

Le sondage aux organismes communautaires et les consultations auprès des organisateurs communautaires du CISSS ont permis de recenser 63 organismes offrant des services favorisant la sécurité alimentaire, ce qui représente environ 55 % des organismes communautaires de la région. Pour certains, il s'agit de leur activité principale, bien que, pour la majorité d'entre eux, les services en lien avec l'alimentation sont complémentaires à leur mission principale et sont offerts dans un contexte où leur clientèle signale un besoin à ce sujet. Le graphique 5 présente leur répartition par territoire.

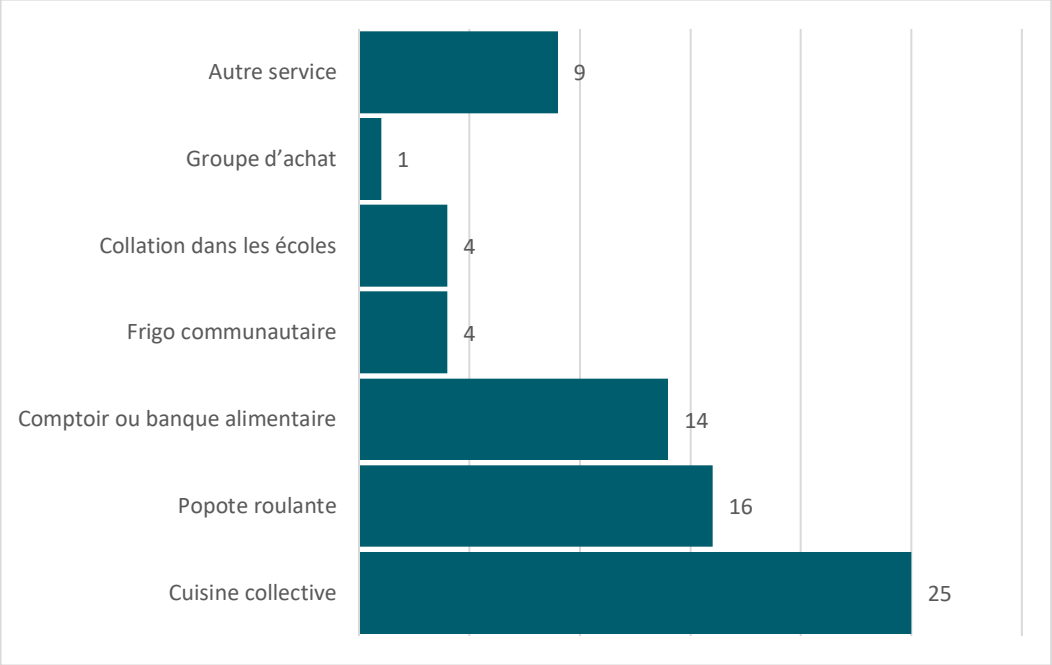
Graphique 5: Nombre d'organismes offrant des services favorisant la sécurité alimentaire, par territoire, Côte-Nord, 2020



Sources : Listes de ressources, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

La Manicouagan compte le plus grand nombre d'organismes offrant de tels services. Cela s'explique en partie par un grand nombre de cuisines collectives, le territoire comptant 11 des 25 cuisines collectives actives dans la région. Le Golfe-du-Saint-Laurent se démarque par les popotes roulantes : cinq des huit organismes de ce territoire offrent ce service, ce qui correspond à 30 % des popotes roulantes de la région. Plusieurs facteurs pourraient expliquer ce plus grand nombre, dont le vieillissement de la population et l'isolement qui caractérise ce territoire, limitant la capacité des organismes à desservir les communautés voisines. Pour le territoire de Caniapiscau, un seul organisme a été recensé. Situé à Fermont, celui-ci offre des services de popote roulante et un comptoir alimentaire. Sur le plan régional, il est également apparu que des maisons de jeunes et des maisons des familles sont parfois les seuls organismes offrant un service de dépannage alimentaire dans leur communauté. Le graphique 6 présente, pour l'ensemble de la région, les services offerts par les 63 organismes répertoriés.

Graphique 6: Nombre de services favorisant la sécurité alimentaire offerts par les 63 organismes communautaires répertoriés, Côte-Nord, 2020

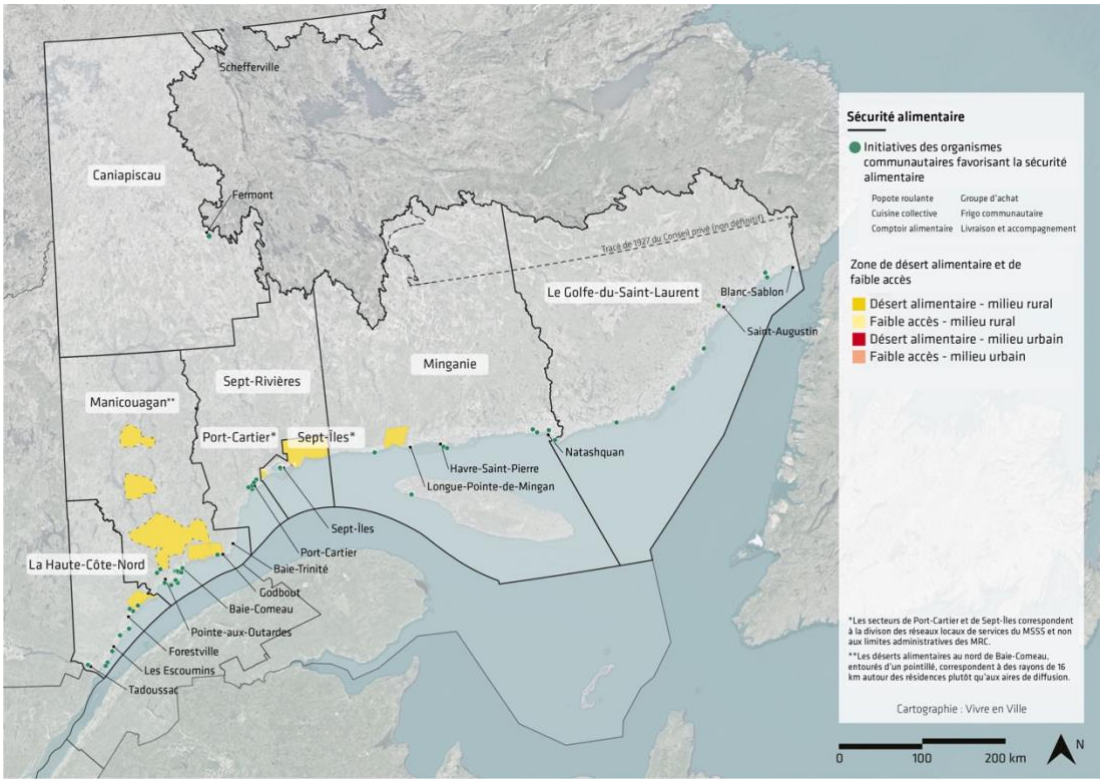


Sources : Listes de ressources, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

La catégorie « Autre service » regroupe diverses réponses telles que la livraison d'épicerie, l'accompagnement pour l'élaboration de menus spécialisés et des ateliers culinaires. Puisque ces services ne faisaient pas partie des choix de réponse, le portrait ne répertorie probablement pas tous les organismes les offrant. De plus, même si le portrait n'avait pas comme objectif d'établir de façon exhaustive la liste des initiatives éducatives, deux programmes concernant des ateliers culinaires dans les écoles ont été mentionnés dans le cadre de la collecte de données. Le volet « éducation » du programme Nutrition Nord Canada permet d'offrir, dans huit communautés du Golfe-du-Saint-Laurent, des activités pour augmenter, d'une part, les connaissances en nutrition et les compétences entourant le choix et la préparation d'aliments (ateliers offerts à tous) et, d'autre part, les compétences entourant la récolte de fruits sauvages et le jardinage communautaire. Le programme des Brigades culinaires de La Tablée des Chefs offre, de manière similaire, des ateliers sur l'alimentation saine et locale dans quatre écoles du Golfe-du-Saint-Laurent, à Anticosti et dans deux écoles secondaires de Sept-Îles.

La répartition des organismes intervenant dans la sécurité alimentaire à travers la région, présentée à la carte 17, montre que certains secteurs ne peuvent pas compter sur les services de tels organismes. Cette situation revêt encore plus d'importance dans les secteurs défavorisés et très défavorisés ainsi que dans les secteurs ruraux de faible accès, où une part du budget doit aussi être consacrée aux déplacements vers les commerces d'alimentation.

Carte 16: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Côte-Nord, 2020

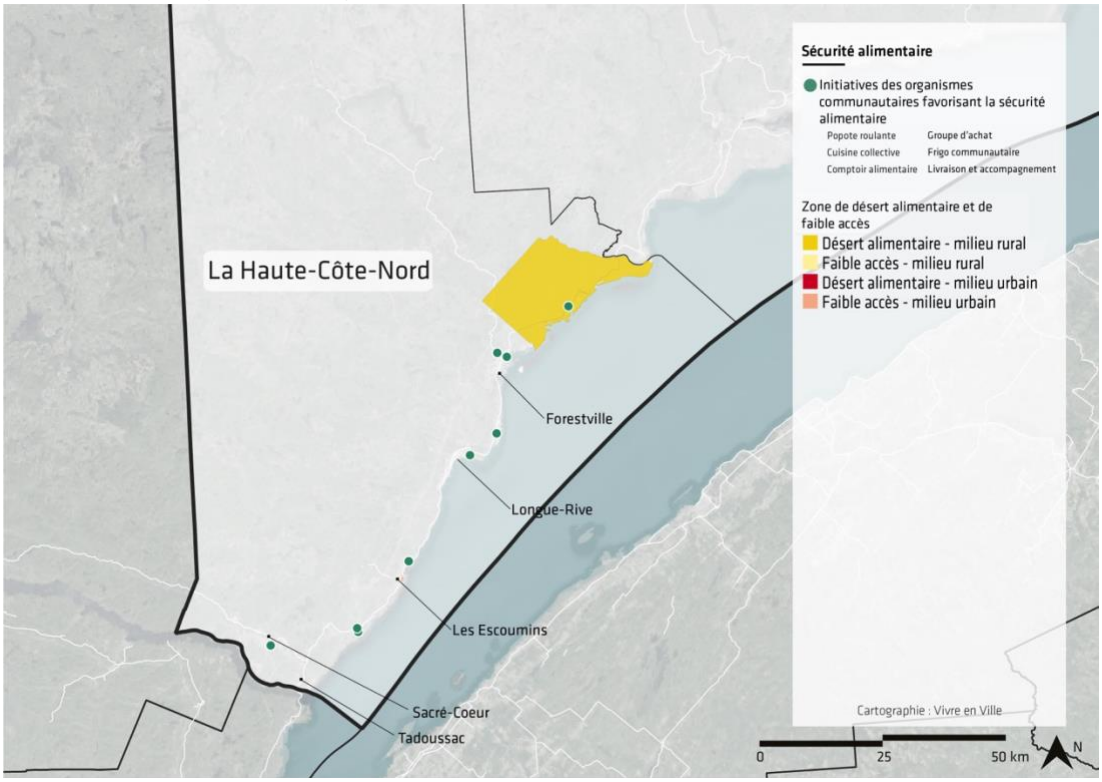


Sources : INSPQ, 2019a; Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

En Haute-Côte-Nord (carte 18), un territoire qui comporte plusieurs secteurs défavorisés et très défavorisés, chaque communauté compte au moins un organisme offrant un service favorisant la sécurité alimentaire. La situation est différente en Manicouagan (carte 19) puisque des secteurs très défavorisés situés à l'est de Baie-Comeau ne bénéficient d'aucun organisme du genre. Deux organismes de Baie-Comeau y offrent toutefois des services pour livrer des commandes d'épicerie des services d'aide alimentaire, mais les ressources limitées de ces organismes font en sorte que ces services sont précaires. Le secteur allant de Rivière-Pentecôte à Port-Cartier (carte 20), bien que considéré comme très défavorisé, peut compter sur les services du Centre d'action bénévole de Port-Cartier (voir encadré). Le secteur Moisie de Sept-Îles (carte 20), considéré comme étant défavorisé, n'est pas desservi par un organisme offrant des services favorisant la sécurité alimentaire, mais ses habitants peuvent avoir recours aux services offerts par les organismes du secteur urbain situé à proximité. La livraison n'est toutefois pas offerte. En Minganie (carte 21), Rivière-Saint-Jean, le seul secteur considéré comme très défavorisé sur ce territoire, ne compte pas non plus d'organismes du genre, tout comme les secteurs considérés comme défavorisés de Longue-Pointe-de-Mingan et de Baie-Johan-Beetz. La situation dans le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent est particulière puisque, même si certaines communautés ne comptent pas d'organismes y étant directement situés, l'association des Coasters organise des services favorisant la sécurité alimentaire à travers tout le territoire. Des entretiens effectués avec des citoyens de ce territoire ont également fait ressortir qu'il existe plusieurs associations et regroupements informels offrant des services essentiels à la population. Il n'a cependant pas été possible de les répertorier officiellement dans le cadre du présent portrait. Pour le territoire de Caniapiscau, même si les municipalités

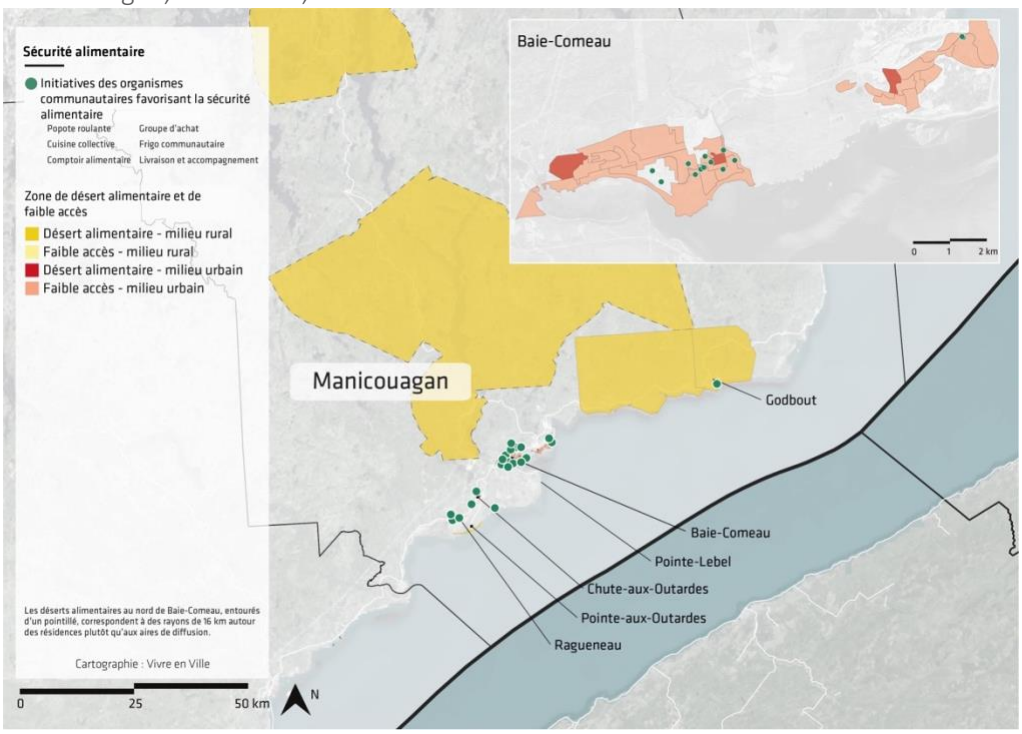
de Fermont et de Schefferville sont considérées comme très favorisées et favorisées, il est important de souligner que la deuxième ne compte aucun organisme offrant un service favorisant la sécurité alimentaire, et ce, même si une certaine partie de la population pourrait en avoir besoin. Des disparités pouvant être présentes au sein des communautés, il apparaît important d'offrir des services de ce type dans chacune d'entre elles, peu importe son niveau de défavorisation matérielle. Les cartes suivantes présentent les organismes intervenant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire dans les principaux territoires.

Carte 17: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020



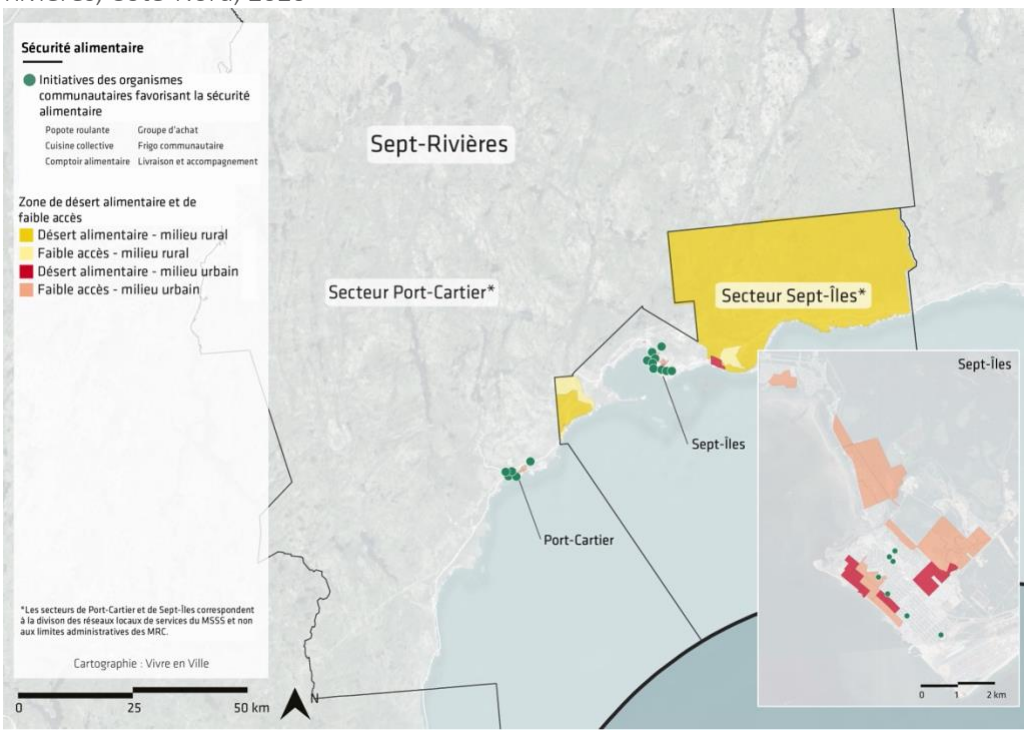
Sources : INSPQ, 2019a; Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

Carte 18: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Manicouagan, Côte-Nord, 2020



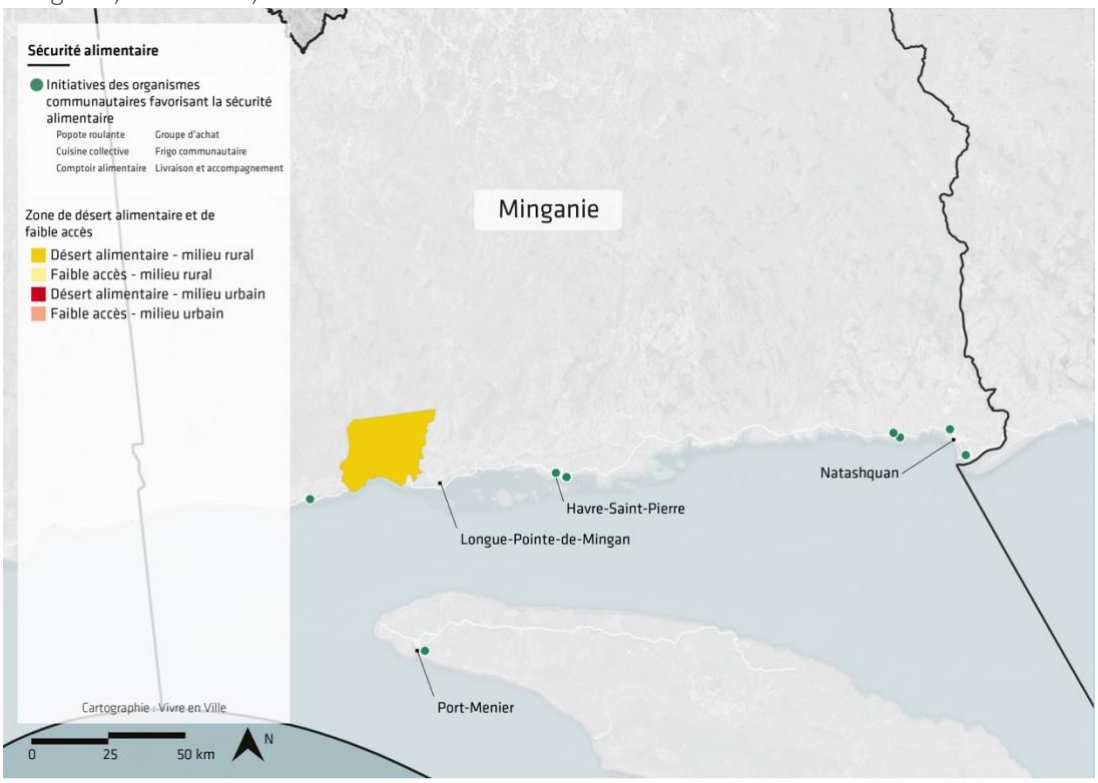
Sources : INSPQ, 2019a; Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

Carte 19: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Sept-Rivières, Côte-Nord, 2020



Sources : INSPQ, 2019a; Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

Carte 20: Initiatives des organismes communautaires favorisant la sécurité alimentaire, Minganie, Côte-Nord, 2020



Sources : INSPQ, 2019a; Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondage aux organismes communautaires, 2020

Les organismes communautaires, lorsqu'ils offrent des services en lien avec l'alimentation, font face à plusieurs obstacles. Selon le sondage effectué, les principaux obstacles sont, par ordre d'importance, les suivants :

- coût élevé des aliments;
- financement insuffisant pour couvrir l'ensemble de leurs projets;
- fraîcheur des aliments disponibles;
- ressources humaines limitées ou difficiles à recruter;
- installations limitées pour les activités alimentaires.

Lorsque questionnés sur l'approvisionnement en produits frais, la moitié des organismes ont mentionné rencontrer des défis concernant les prix et la fraîcheur des fruits et légumes, les prix de la viande de même que la disponibilité de certains de ces aliments dans les commerces de leur localité. Considérant le rôle important que jouent les aliments frais dans une saine alimentation, il apparaît nécessaire d'améliorer leur accessibilité. À cet effet, certains producteurs agricoles ont déjà développé des partenariats avec des organismes, ce qui présente une piste de solution intéressante qui favorise également la production et la consommation locales. Cet élément sera traité de façon plus détaillée lors de la présentation de l'ingrédient 5.

Encadré 9: Centre d'action bénévole de Port-Cartier

Le Centre d'action bénévole de Port-Cartier (CAB de Port-Cartier) travaille à répondre aux besoins de la population depuis 1981. Aux services de maintien à domicile et de visites d'amitié aux personnes aînées initialement offerts se sont ajoutés, au fil des ans, une popote roulante (en 2000), du dépannage alimentaire (en 2008) et un jardin collectif (en 2010). Ce dernier a permis de transformer un stationnement en un espace de permaculture collectivement entretenu par des employés, des bénévoles et des étudiants. Les récoltes servent aux services alimentaires du CAB, notamment les arbustes fruitiers, qui permettent de fournir tous les fruits utilisés annuellement par la popote roulante et le centre de jour.

L'organisme projette un déménagement, d'ici 2022, dans des locaux plus grands afin de transformer le dépannage alimentaire, actuellement offert sous forme de bons d'achat, en comptoir alimentaire complet avec denrées. Ce déménagement contribuera à la conservation d'un immeuble patrimonial religieux et permettra également au CAB de disposer des installations nécessaires pour redémarrer l'une de ses principales activités de collecte de fonds : un souper gastronomique aux saveurs du terroir nord-côtier. Le CAB de Port-Cartier s'inscrit sans contredit dans une dynamique de système alimentaire durable au sein de sa communauté.

Source : Radio-Canada, 2020

INGRÉDIENT 4 : UNE DEMANDE DE PROXIMITÉ ACCRUE

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT

L'approvisionnement en circuits courts est un facteur déterminant de la résilience et de la durabilité des systèmes alimentaires. La pandémie a amené une prise de conscience au sujet de l'autonomie alimentaire au Québec et nous a fait réaliser notre dépendance aux importations transfrontalières. Selon Marcel Groleau, président de l'UPA, le Québec dépend en moyenne à 55 % des importations pour s'alimenter, notamment depuis les États-Unis pour les fruits et légumes (David, 2020).

La mise en marché locale peut s'effectuer de multiples manières et fait état de la façon dont les entreprises de production et de transformation locales s'insèrent dans les circuits de distribution existants ou créent de nouveaux canaux. L'approvisionnement de proximité est bénéfique autant pour l'autonomie alimentaire que pour une économie locale florissante. De plus, un nombre réduit d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur permet aux producteurs de recevoir un prix plus juste pour leur travail. L'approvisionnement en circuits courts des consommateurs va souvent de pair avec la mise en marché locale par les producteurs. Le MAPAQ spécifie que, dans un circuit court, on trouve un seul intermédiaire entre l'entreprise de production ou de transformation et le consommateur (MAPAQ, 2015). Ainsi, les circuits courts regroupent deux grands types de commercialisation : la vente directe et la vente indirecte. Des exemples de vente directe sont la vente à la ferme, l'autocueillette, le marché public, la vente en paniers, la vente en tournée et la vente individuelle par Internet (MAPAQ, 2015). Concernant la vente en épicerie, si les produits arrivent directement du producteur, sans passer par un grossiste, il s'agit d'un circuit court puisqu'il existe un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur : l'épicier. Ainsi, « la commercialisation en circuit court va bien au-delà d'une simple transaction commerciale. Elle se caractérise d'abord par la relation entre le producteur et la population : perception des attentes des consommateurs et de leurs besoins, amélioration continue des produits, etc. De plus, elle se démarque par le dynamisme que ces échanges commerciaux génèrent sur le territoire » (MAPAQ, 2015). Sur la Côte-Nord, la mise en marché locale a l'avantage de se faire majoritairement en circuit court, qu'il soit direct ou indirect. Un seul grossiste-distributeur, offrant une quantité limitée de produits locaux, opère à l'intérieur de la région et les producteurs et transformateurs effectuent souvent leur propre distribution aux consommateurs, commerces d'alimentation et restaurateurs.

La présence des aliments locaux dans les réseaux de distribution est essentielle, mais encore faut-il que les consommateurs soient au rendez-vous. Cette composante est donc très importante pour un système alimentaire durable et sera l'objet de la prochaine section. Quatre dimensions ont été retenues pour dresser le portrait de la situation actuelle de cet aspect : la part des produits locaux dans le panier d'épicerie des consommateurs et leur perception à l'égard de ces produits, la mise en marché locale des produits agricoles et des produits de la mer, la mise en valeur des produits locaux et, finalement, les mesures de soutien existantes pour faciliter cette mise en valeur.

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION

Différents défis touchant l'augmentation de la demande en produits locaux et leur inclusion dans le système de distribution régional ont été soulevés lors des rencontres régionales et territoriales

auxquelles ont entre autres participé des producteurs, des transformateurs et des distributeurs. Voici une présentation des principaux éléments.

Sur le plan régional, parmi les obstacles établis lors des rencontres, plusieurs sont liés à la demande de produits locaux : mauvaise identification des produits locaux, faible valeur ajoutée accordée par les consommateurs à ces produits, perception des consommateurs quant aux prix, considérés comme plus élevés pour ces produits. La résistance au changement de comportement alimentaire de la part de la population vieillissante et le manque de connaissances sur les espèces locales ont également été mentionnés. L'installation relativement récente, avec les développements miniers et hydroélectriques, d'une partie importante de la population, arrivant avec ses propres habitudes culinaires, constitue un facteur pouvant nuire à l'intégration des ressources alimentaires indigènes dans l'alimentation de l'ensemble de la population. Le fait que les produits locaux sont souvent suremballés à l'épicerie a aussi été soulevé Cela peut avoir un effet dissuasif sur leur achat.

Le manque de ressources des producteurs pour mettre en marché leurs produits auprès des épiceries et des restaurateurs, en termes financiers ou en termes de temps et de connaissances en marketing, a également été nommé. L'éloignement des grands centres urbains, où se situent les principales activités de transformation, de distribution et de consommation de la province, demeure un facteur important qui influence la capacité de mise en marché des producteurs. L'absence d'un abattoir dans la région constitue également un frein important au développement de la production animale et à la mise en marché locale des viandes. Finalement, il a été question des éléments réglementaires qui restreignent l'accès aux produits de la chasse et de la pêche sportives ainsi qu'aux produits forestiers, des ressources importantes dans la région.

D'autres obstacles se sont dégagés des rencontres et, bien qu'ils aient été nommés pour des territoires spécifiques, ils peuvent tout de même caractériser l'ensemble de la région. Ainsi, en Haute-Côte-Nord, il existe une impression partagée selon laquelle la production est vendue principalement à l'extérieur du territoire. La prédominance de la production animale sans abattoir régional et de la culture du bleuet, dont la demande extérieure est forte, peut expliquer en partie cette impression. En Manicouagan, l'éloignement des producteurs et le manque de visibilité des produits locaux ont été rapportés. Le faible nombre des lieux de vente d'aliments locaux et leur localisation sont des éléments qui ont été mis de l'avant pour ce territoire. Par exemple le marché public de Pointe-aux-Outardes est situé à l'extérieur du village. Du côté de Port-Cartier, le manque de liens entre les restaurateurs et les producteurs est un des éléments mentionnés de même que la méconnaissance des produits typiques de la Côte-Nord par la population. En Minganie, l'accès aux produits marins du territoire est complexifié par le fait qu'une partie des débarquements transite par les usines de transformation situées à Sept-Îles avant d'être disponible pour la vente locale. Ce transit augmente le coût des produits et incite même certains à s'approvisionner ailleurs, y compris à Blanc-Sablon, afin d'obtenir de meilleurs prix.

SECTION 1 — PLACE DES PRODUITS LOCAUX DANS LE PANIER D'ÉPICERIE DES CONSOMMATEURS ET PERCEPTION À LEUR ÉGARD

Les définitions de l'alimentation locale sont multiples et varient selon les régions, l'approche méthodologique et les différentes composantes du système alimentaire considérées. Pour le mouvement locavore, il s'agit de la consommation d'aliments produits dans un rayon maximum autour de son domicile, la distance variant en fonction des contextes régionaux. L'Agence canadienne d'inspection des aliments et le MAPAQ soutiennent les programmes visant à identifier les aliments provenant d'une province ou d'une région, par exemple avec le logo *Aliments du Québec*.

Dans le cadre du présent portrait, considérant l'étendue de la Côte-Nord et la faible densité de producteurs alimentaires, une définition régionale des produits locaux a été retenue. Ainsi, les aliments qui ont été produits dans la région comme ceux y ayant été transformés sont considérés comme locaux. Par exemple, le pain d'une boulangerie de Sept-Îles et la bière produite dans une microbrasserie de Tadoussac sont considérés comme des produits locaux même si la farine et le houblon proviennent de l'extérieur.

Le contenu des paniers d'épicerie des Nord-Côtiers n'ayant pas été étudié précédemment, les données du projet de recherche « Vers une alimentation territorialisée et durable : une recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec » (REPSAQ) seront utilisées dans cette section. Ce rapport définit quant à lui un aliment local comme étant produit à 80 kilomètres ou moins du lieu d'achat (Boulianne, M. *et al*., 2019).

Afin d'évaluer la part que les produits locaux occupaient dans le panier d'épicerie de la population de Québec, le projet REPSAQ a sondé la perception des participants quant à leurs habitudes d'achat grâce à un questionnaire dans lequel 71 % des participants ont déclaré acheter des produits locaux au moins une fois par semaine (Boulianne, M. *et al*., 2019). De manière parallèle, un score locavore a été utilisé afin de mesurer de façon plus précise les habitudes d'approvisionnement de 299 personnes de la région de Québec. Ce score locavore tenait compte à la fois de la fréquence d'utilisation de circuits courts d'approvisionnement alimentaire et de la distance géographique du lieu de production des aliments jusqu'au lieu d'achat, un aliment local étant produit à 80 kilomètres ou moins du lieu d'achat. Le score locavore moyen obtenu par les 299 participants a révélé qu'il y a une faible proportion d'aliments locaux dans le panier d'épicerie des personnes ayant participé à l'étude (Boulianne, M. *et al*., 2019).

Le projet REPSAQ s'est penché sur les facteurs qui influencent positivement ou négativement l'achat des aliments locaux. Bien que la consommation locale semble importante aux yeux des consommateurs, cette valeur semble peu se refléter dans leurs comportements d'achat. Selon l'étude, « ce ne sont pas les aliments eux-mêmes qui sont en cause, mais plutôt le fait que se les procurer implique des efforts supplémentaires à ceux habituellement consentis lors des achats alimentaires » (Boulianne, M. *et al*., 2019). De plus, les motivations des répondants varient en fonction de leur score locavore. Les personnes ayant un faible score ont surtout exposé des perceptions favorables concernant les bienfaits sur la santé, alors que celles ayant un plus haut score ont accordé davantage d'importance à l'impact environnemental et aux avantages sociopolitiques de l'alimentation locale. Il ressort de cette étude que les personnes étant de plus grands consommateurs d'aliments locaux agissent en fonction de leurs valeurs et sont donc prêtes à investir plus d'efforts en temps et en argent. Lorsqu'il est question d'obstacles, l'offre insuffisante et les prix prohibitifs des produits locaux arrivent en tête de liste. Viennent ensuite des habitudes d'achat non compatibles, une promotion insuffisante

de ces produits, les caractéristiques et habiletés individuelles des consommateurs et, finalement, une insuffisance des appuis politiques à la mise en marché en circuits courts.

Des éléments qui pourraient faciliter les changements de comportement sont en lien avec la facilité d'accès des produits locaux, par exemple grâce à une meilleure identification par un logo et grâce au fait d'être disponibles en un seul arrêt (Boulianne, M. *et al*., 2019). Il demeure que, pour les personnes ayant un score locavore plus faible, la recherche du prix le plus bas et l'économie de temps surpassent la perception positive des aliments locaux. En ce sens, l'éducation et la sensibilisation sont des pistes prometteuses pour augmenter l'engagement envers l'approvisionnement local et faciliter les changements de comportement.

SECTION 2 — LA MISE EN MARCHÉ LOCALE

1. La mise en marché locale des produits agricoles

Plusieurs producteurs effectuent de la vente directe sur la Côte-Nord. La région compte au total cinq marchés publics, 18 producteurs vendant directement à la ferme et huit producteurs ayant adopté la formule de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC). L'ASC est définie comme étant un partenariat établi entre un consommateur et un producteur de sa communauté dans lequel le consommateur s'engage à acheter d'avance une part des récoltes pour une période déterminée (MAPAQ, 2019a). Cette formule a pour avantage d'assurer un revenu en début de saison aux agriculteurs, leur facilitant notamment l'achat de semences et l'embauche d'employés, et permet aux deux partis de tisser des liens chaque semaine, normalement entre la fin du mois de juin et le début du mois d'octobre, lorsque vient le moment pour l'acheteur de récupérer un panier de récoltes. Le tableau 24 présente la répartition par territoire de ces initiatives de vente directe.

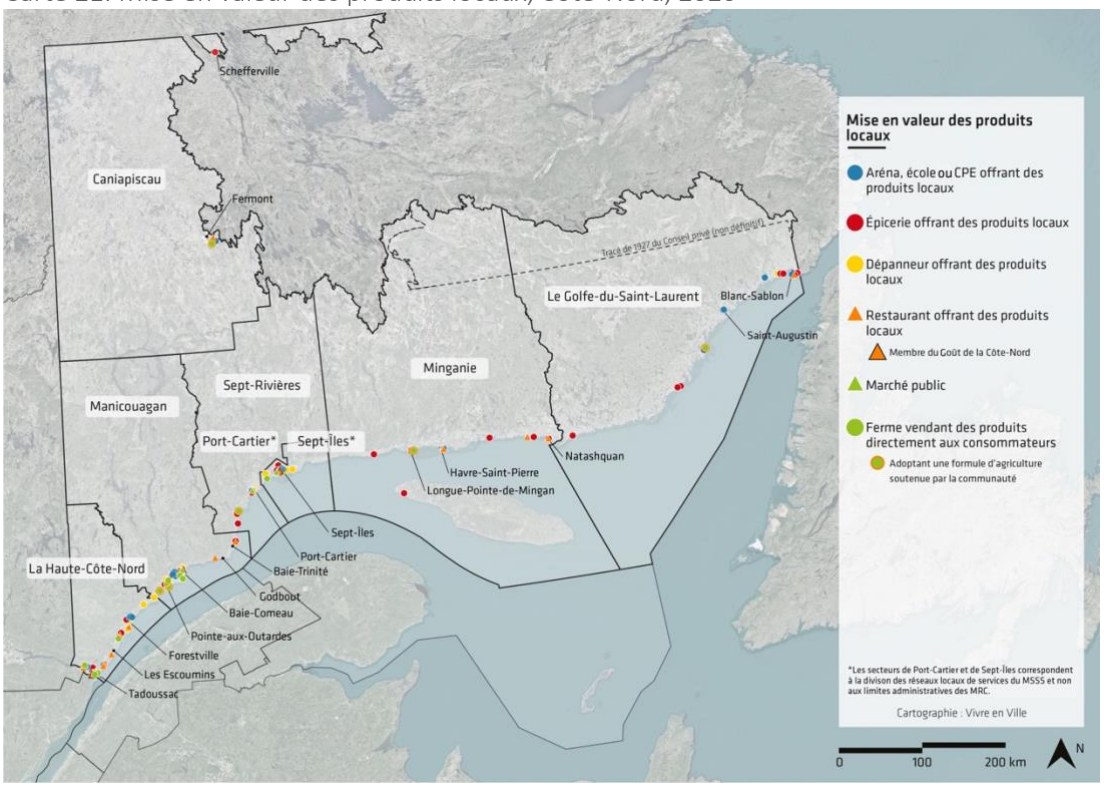
Tableau 24: Nombre d'initiatives de vente directe par les producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	TOTAL RÉGION
Marché public	1	2	1	1	0	0	0	5
Vente à la ferme	4	6	1	4	1	1	1	18
Agriculture soutenue par la communauté	2	2	1	0	1	1	1	8

Source : Liste des ressources, 2020

L'agriculture soutenue par la communauté comme moyen de vente directe est présente dans six des territoires du portrait, un producteur de Sept-Îles ayant récemment cessé cette pratique. Tous les producteurs ayant adopté cette pratique vendent également directement à la ferme. La carte 22 présente la répartition des initiatives de vente directe à travers la région. Chaque territoire compte au moins un producteur agricole effectuant de la vente directe, mais les territoires de Caniapiscau, du Golfe-du-Saint-Laurent et de la Minganie n'ont pas de marché public officiel. Toutefois, un projet pilote mené en 2020 par la coopérative Le Grenier boréal, soutenu financièrement par la MRC de la Minganie, a permis de réaliser un marché public mobile parcourant les différentes communautés de ce territoire. Le projet a été largement apprécié et une réflexion est en cours pour le répéter au cours des prochaines années. Les cartes des principaux territoires sont disponibles à la section 2.3 de l'ingrédient présent.

Carte 21: Mise en valeur des produits locaux, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondages aux producteurs, aux écoles, aux CPE et aux épiceries, 2020

Encadré 10: Coopérative de solidarité Gaïa

Implantée à Pointe-aux-Outardes, en Manicouagan, la Coopérative de solidarité Gaïa produit des aliments sains et biologiques pour ses membres consommateurs selon le concept de l'agriculture soutenue par la communauté. De plus, afin de stimuler l'agriculture de proximité à tous les niveaux, la Coopérative de solidarité Gaïa propose des ateliers sur l'agriculture biologique, effectue la vente de plants et offre des services d'aménagements comestibles. Les membres peuvent s'impliquer lors d'activités ponctuelles (vente de plants, livraison des paniers, corvées annuelles), dans un comité thématique ou au sein du conseil d'administration. Ce fonctionnement permet une gestion agroéconomique locale plus saine afin de répondre aux besoins et aux préoccupations des membres en fonction de leurs capacités.

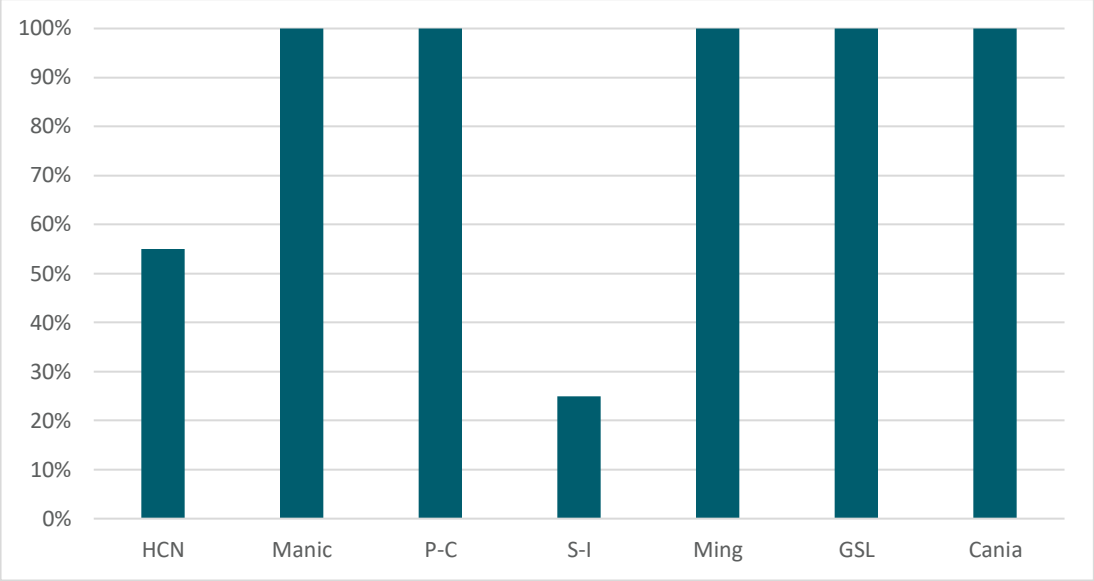
La solidarité de Gaïa dépasse de loin sa formule juridique et se décline également en soutien, surtout au design et à l'adaptation au climat, à différentes organisations de la région, dont la coopérative Le Grenier boréal, en Minganie et le projet Agro, en Basse-Côte-Nord. Son expertise rayonne au-delà de la région et contribue au développement d'une production bio-intensive nordique au Québec.

Source : Entretien avec Mélodie Desrosiers, Coopérative de solidarité Gaïa, 2021

La vente sur la scène locale n'est pas limitée aux initiatives de vente directe et peut compter sur d'autres formes de circuits courts. Dans le sondage effectué auprès des producteurs agricoles, 72 % des répondants ont déclaré effectuer une part de leurs ventes dans la région. Le graphique 7 présente la proportion de producteurs, par territoire, ayant déclaré effectuer une part de leurs ventes à l'échelle régionale. Ces données doivent toutefois être interprétées avec prudence puisque le sondage peut avoir interpellé davantage les producteurs ayant un

fort sentiment d'appartenance à la région. Il est possible que les producteurs dont les ventes se font exclusivement à l'extérieur de la région se soient sentis moins concernés et soient ainsi sous-représentés dans l'échantillon. Un biais est donc probable dans les données présentées lorsqu'il est question des proportions de mise en marché locale.

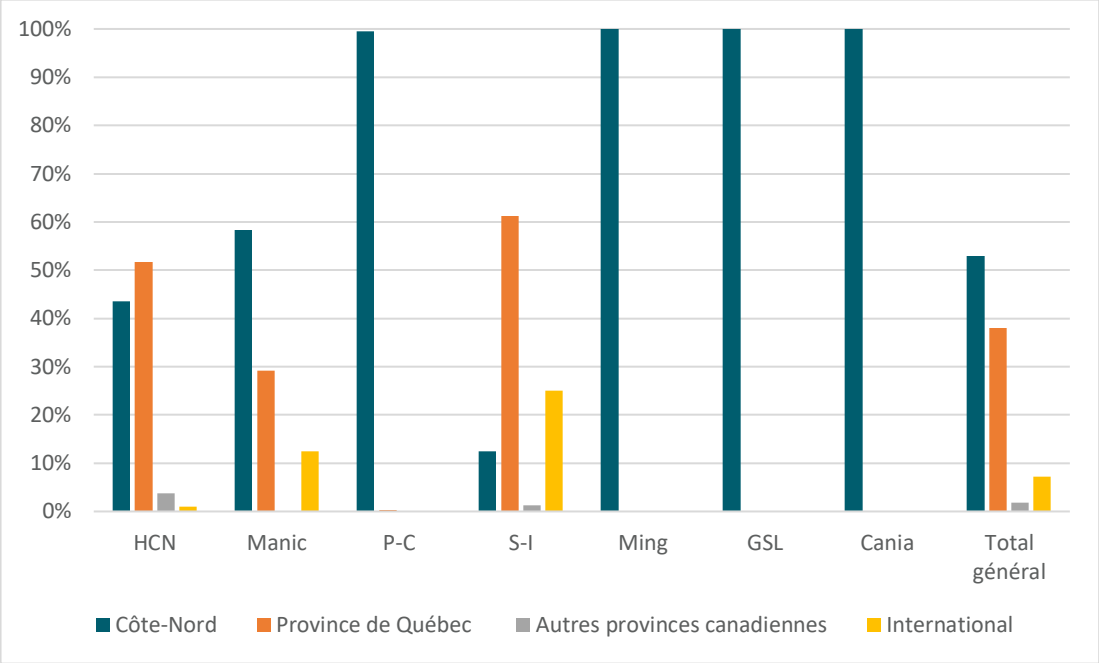
Graphique 7: Proportion de producteurs déclarant effectuer une part de ventes locales, par territoire, Côte-Nord, 2020



Source : Sondage aux producteurs, 2020

C'est dans les territoires de la Haute-Côte-Nord (55 %) et de Sept-Îles (25 %) que les proportions de ventes locales par les producteurs sont les moins élevées. Pour ces territoires, certains producteurs déclarent même ne pas faire de ventes sur la Côte-Nord. En revanche, dans les territoires de Caniapiscau, du Golfe-du-Saint-Laurent, de Port-Cartier et de la Minganie, les producteurs agricoles ont déclaré vendre leurs produits uniquement sur la Côte-Nord. Les producteurs de ces territoires ayant répondu au sondage œuvrent selon la formule d'ASC, dont le but est de répondre à une demande de proximité, ce qui explique ces résultats. Le graphique 8 présente la répartition des parts de mise en marché déclarées par les producteurs ayant répondu au sondage.

Graphique 8: Parts de mise en marché déclarées par les producteurs agricoles, par territoire, Côte-Nord, 2020



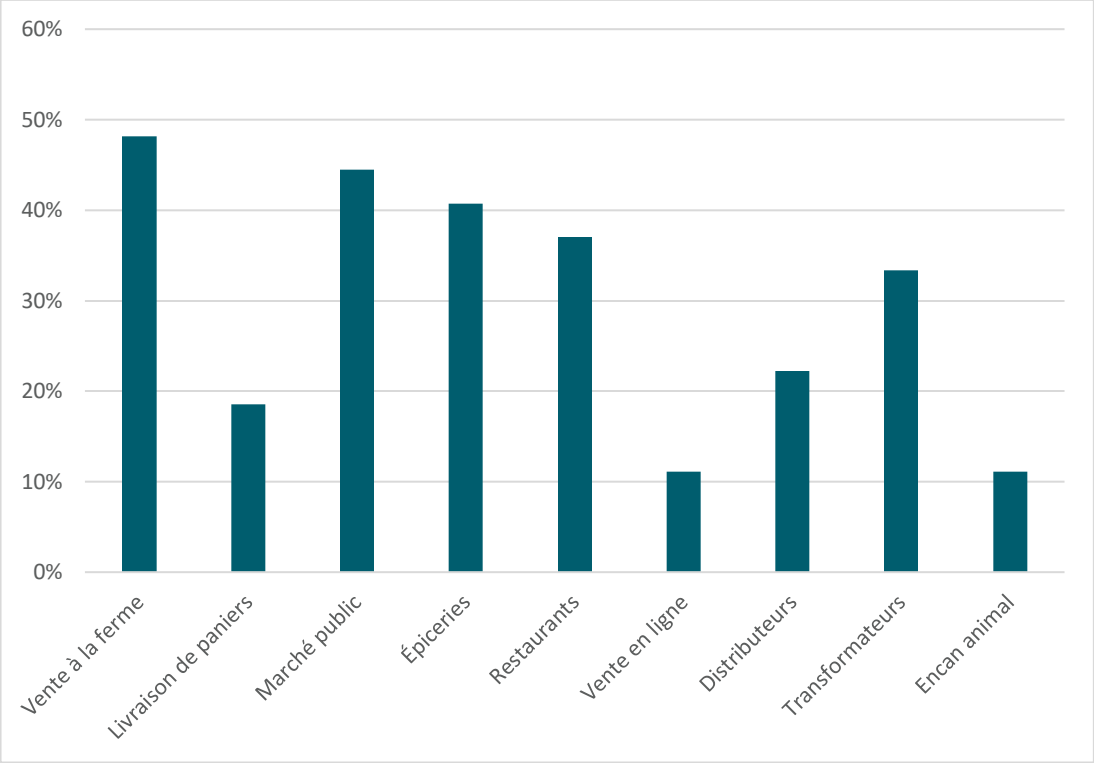
Source : Sondage aux producteurs, 2020

Une grande variation existe dans l'importance que prend le marché local dans les ventes des producteurs. Certains réalisent la totalité de leurs ventes localement alors que, pour d'autres, ce marché représente aussi peu que 15 % des ventes. À l'échelle régionale, les producteurs réalisent un peu plus de la moitié, soit 53 %, de leurs ventes sur la Côte-Nord. Le marché provincial (excluant la Côte-Nord) représente 38 % des ventes. 7 % des ventes sont réalisées sur les marchés internationaux, alors que 2 % seulement des ventes s'effectuent sur le marché national, dans les autres provinces. Ces données doivent toutefois être interprétées avec prudence puisque, malgré un bon taux de réponse, l'échantillon pourrait ne pas être représentatif des véritables pourcentages des ventes en fonction des volumes de chaque producteur.

Différents territoires présentent toutefois des écarts notables avec les moyennes régionales. Par exemple, les ventes des producteurs de Sept-Îles sur le marché local ne représentent que 13 % tandis que 61 % de leurs ventes sont réalisées à l'extérieur dans la province. C'est également pour eux que le marché international occupe la place la plus importante puisqu'il représente 25 % de leurs ventes. Pour les producteurs de la Haute-Côte-Nord, le marché local ne représente que 44 % des ventes; la majorité, soit 52 %, se fait ailleurs dans la province. Quant aux producteurs de la Manicouagan, bien que la plupart de leurs ventes soient faites sur la Côte-Nord (58 %), 29 % de leurs ventes ont lieu sur le marché provincial et 13 %, sur le marché international. Ces variations peuvent s'expliquer entre autres par les types de productions, par la provenance de la plus forte demande pour les produits touchés et par les formes des entreprises présentes sur le territoire.

Les producteurs utilisent plusieurs canaux de mise en marché afin de faire parvenir leurs produits aux consommateurs. Les principaux canaux de mise en marché sont présentés dans le graphique 9, selon la proportion de producteurs ayant déclaré utiliser ces canaux.

Graphique 9: Canaux de mise en marché selon la proportion de producteurs déclarant les utiliser, Côte-Nord, 2020



Source : Sondage aux producteurs, 2020

La vente directe à la ferme ou dans les marchés publics figure parmi les canaux de mise en marché les plus fréquents. Suivent les épiceries, les restaurants et les transformateurs, des intermédiaires pouvant permettre une vente indirecte en circuit court à condition d'être situés sur la Côte-Nord. Le cas des producteurs d'animaux est différent puisqu'ils ont déclaré vendre seulement à des transformateurs, soit les abattoirs situés à l'extérieur de la région, et lors d'encans d'animaux. Certains producteurs n'ayant pas répondu au sondage effectuent également de la vente directe à la ferme, vendant notamment des poules pondeuses et des agneaux vivants. À Caniapiscau, le producteur ayant répondu au sondage utilise exclusivement la vente directe à la ferme et la livraison de paniers comme canaux de mise en marché. La situation est semblable dans le Golfe-du-Saint-Laurent, où le producteur vend ses produits exclusivement à la ferme. C'est dans ces deux régions que l'on trouve la plus faible diversité dans les formes de mise en marché, ce qui correspond, comme on l'a expliqué précédemment, à la vocation des producteurs qui y sont présents. En Haute-Côte-Nord, les producteurs ont déclaré, à parts égales, la vente à la ferme, la vente au marché public et la vente aux restaurateurs comme principaux canaux de mise en marché. Les producteurs qui transforment leurs propres produits ne vendent que directement à la ferme. En Manicouagan, tous les canaux de mise en marché sont utilisés. À Port-Cartier, les diverses formes de vente directe sont utilisés par les producteurs. Dans le secteur de Sept-Îles, plusieurs canaux sont utilisés par les producteurs. Le seul canal absent de leurs réponses est la livraison de paniers. La vente

en gros à des transformateurs et la vente à des grossistes sont les formes de mise en marché les plus populaires.

L'existence d'une demande accrue pour les produits locaux et la commercialisation en circuits courts des produits agroalimentaires de la région sont les piliers de la construction d'un système alimentaire local. À l'heure actuelle, différents obstacles sont rencontrés par les producteurs et des solutions sont envisagées pour les surmonter.

Dans les sondages et les entretiens, l'obstacle le plus souvent nommé est la faible demande de la part des consommateurs de la région pour les produits locaux. La faible densité de population, la perception du prix (considéré comme plus élevé) des aliments locaux, deux éléments similaires aux obstacles recensés par le projet REPSAQ, ainsi que la méconnaissance de ces produits peuvent être en partie responsables de cette demande insuffisante pour justifier une plus grande production et une distribution directe aux consommateurs. Si les citoyens ne sont pas au rendez-vous en tant que consommateurs, les producteurs et les transformateurs pourraient se tourner vers les grands acheteurs, soit le milieu institutionnel et les chaines d'épiceries. Or, les exigences de ces grands acheteurs quant au volume, à la stabilité des approvisionnements et aux prix sont difficiles à rencontrer. Cet élément constitue le deuxième obstacle en importance selon les constats issus des entretiens.

Le manque d'infrastructures notamment l'absence d'un abattoir, qui freine la vente de bétail, fait également partie des obstacles soulignés par les répondants au sondage. Le manque d'outils de commercialisation, d'expertise et de temps pour gérer ces aspects en plus de la production entre également en ligne de compte. Plusieurs producteurs ressentent le besoin d'être accompagnés dans leurs activités de mise en marché afin de pallier ce manque d'outils et de mettre à profit les complémentarités possibles entre eux.

Malgré ces obstacles, les producteurs de la région font preuve de créativité et de vision en proposant différentes pistes de solution, les plus fréquemment nommées étant les suivantes :

- renforcer l'image de marque des produits de la région;
- augmenter les moyens de promotion des produits locaux;
- développer le marché en amont par la sensibilisation;
- mettre en place un distributeur de produits locaux.

Renforcer l'image de marque est la solution proposée le plus souvent lorsque sont comptabilisées les réponses aux entretiens et aux sondages. Une initiative naissante, le Goût de la Côte-Nord, va déjà en ce sens et sa pertinence semble soutenue par les données recueillies. Cette initiative sera détaillée dans une prochaine section.

Des pistes de solution intéressantes ont également été soulevées par les acteurs présents à la rencontre régionale. Parmi celles qui touchent à la mise en marché, on trouve :

- une offre d'accompagnement et de formation aux producteurs locaux pour faire la promotion de leurs produits auprès des épiceries et des restaurateurs;
- le maillage entre les producteurs locaux pour développer une expertise régionale en ce qui a trait à la mise en marché.

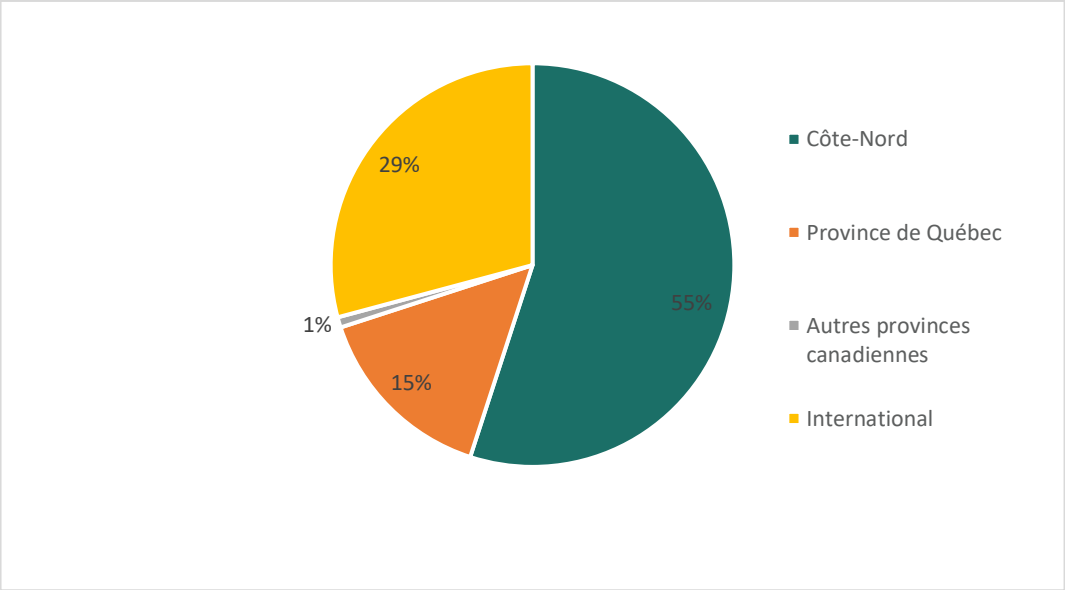
Les solutions envisagées reposent sur une bonne appréciation de la situation décrite dans cette section du portrait. Après la vente directe, la vente en épicerie et aux restaurateurs occupe une grande place dans la mise en marché locale. Cette forme de mise en marché nécessite cependant des efforts considérables pour consacrer du temps au démarchage et à la consolidation de relations avec différentes entreprises ainsi qu'à la logistique du transport des marchandises.

2. La mise en marché locale des produits marins

Le secteur des produits marins est la principale activité de la production alimentaire sur la Côte-Nord, comme le montre, dans la présentation de l'ingrédient 2, la valeur importante des débarquements. Les transformateurs de produits marins sont donc des acteurs clefs du système alimentaire de la Côte-Nord. Selon les informations recueillies dans le cadre du portrait, 12 des 16 entreprises de ce secteur d'activité effectuent de la vente directe auprès des consommateurs, en magasin ou par commande téléphonique et en ligne. Cela favorise sans contredit la consommation de produits de la mer locaux par la population de la région.

Selon une étude effectuée par l'Institut de recherche en économie contemporaine (IRÉC), la tendance à l'exportation des produits marins est très forte au Québec. En 2018, 81 % des produits de la mer de la province ont été exportés. Dans un autre ordre d'idées, 89 % des produits marins consommés ont été importés (Bourgault-Faucher, 2020). Selon le sondage effectué auprès des transformateurs de produits marins, cette tendance est moins importante sur la Côte-Nord, mais les résultats peuvent ne pas être représentatifs de la réalité puisque le traitement des données ne permettait pas de pondérer les résultats en fonction du volume des ventes des répondants. Le graphique 10 présente la moyenne régionale des parts de mise en marché déclarées.

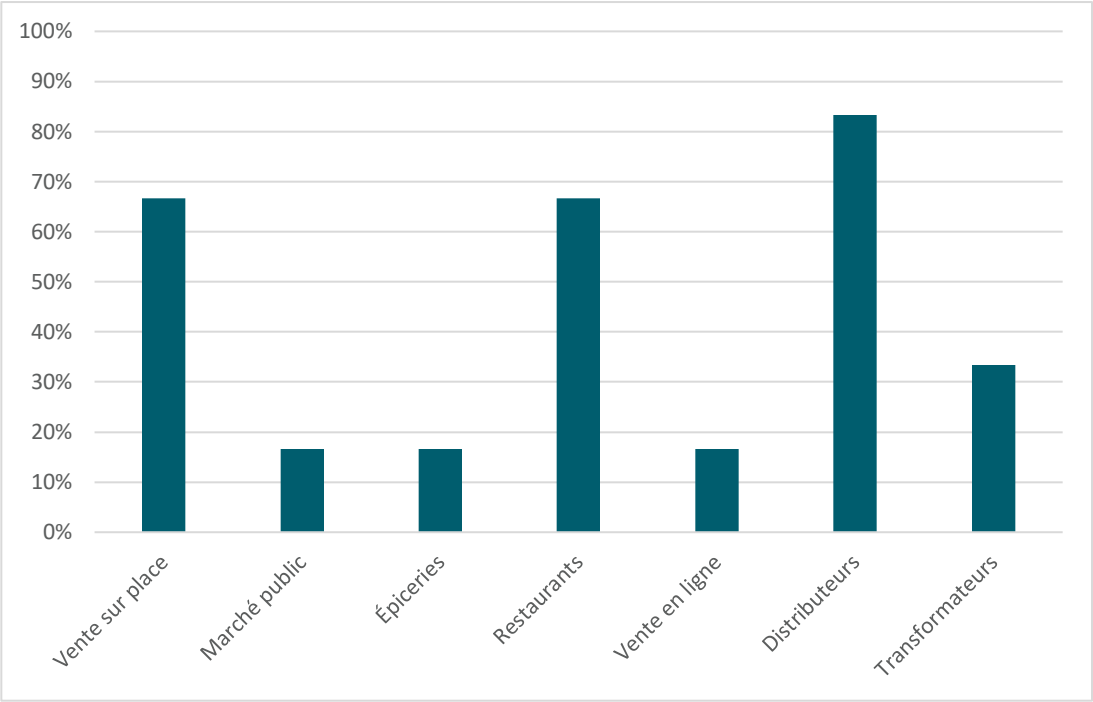
Graphique 10: Parts de mise en marché déclarées des transformateurs de produits marins, Côte-Nord, 2020



Source : Sondage aux transformateurs de produits marins, 2020

Les résultats du sondage montrent qu'une plus forte proportion des transformateurs de produit marins situés à Sept-Îles et dans le Golfe-du-Saint-Laurent vendent leurs produits sur le territoire de la Côte-Nord. Le portrait est tout autre en Manicouagan, où les ventes faites sur le marché local ne représentent que 5 % des ventes totales, la majorité étant réalisée sur le marché international. Les transformateurs de produits marins comptant des entreprises de tailles diverses allant d'une poissonnerie de village à des usines de transformation, la disparité dans les parts de mise en marché peut s'expliquer, entre autres, par des volumes de production différents. Ces données doivent être interprétées avec prudence puisque, malgré un bon taux de réponse, l'échantillon pourrait ne pas être représentatif des véritables pourcentages des ventes en fonction des volumes de chaque transformateur de produits marins. Les principaux canaux de mise en marché sont présentés dans le graphique 11 pour la région selon la proportion de transformateur des produits marins ayant déclaré utiliser ces canaux.

Graphique 11: Canaux de mise en marché selon la proportion de transformateurs de produits marins déclarant les utiliser, Côte-Nord, 2020



Source : Sondage aux transformateurs de produits marins, 2020

Dans le Golfe-du-Saint-Laurent, un transformateur ayant répondu au sondage utilise exclusivement la vente en ligne pour commercialiser ses produits. Dans le secteur de Sept-Îles, les trois répondants au sondage vendent leurs produits à la fois directement sur les lieux de transformation, aux restaurateurs, en ligne et en gros, à un distributeur. Dans la Manicouagan, où seulement 5 % de la production est vendue sur le territoire, les deux entreprises de transformation vendent principalement leurs produits en gros, à un distributeur. Tous les autres canaux de commercialisation, à l'exception de la vente en ligne, sont utilisés par au moins une des entreprises du secteur.

Tout comme les producteurs agricoles, les transformateurs de produits marins font face à différents défis. Selon eux, les entraves à leur capacité de mettre en marché leurs produits auprès des consommateurs de la région sont les suivantes :

- réticence de la part des consommateurs à payer le prix demandé et, conséquemment, faible demande pour les produits locaux;
- difficulté à trouver des travailleurs locaux pour assurer la transformation;
- volumes requis par les grands acheteurs difficiles à atteindre;
- respect de la réglementation complexe et onéreux;
- courte saison de production.

Les solutions proposées pour faciliter la mise en marché locale concernent principalement les transformateurs de produits marins de petite et moyenne taille. Les grands transformateurs réussissent quant à eux à vendre rapidement et sans efforts leurs importants volumes de production à l'extérieur de la région et sont donc beaucoup moins enclins à faire appel à ce type de marché. Les répondants suggèrent d'investir dans les équipements de transformation et de conditionnement dans une optique d'automatisation de la production, ce qui permettrait entre autres de pallier le manque de main-d'œuvre et d'assurer une conformité réglementaire. Les programmes gouvernementaux exposés dans la présentation de l'ingrédient 2 pourraient soutenir cette piste de solution. Également mentionnée lors du sondage, la diversification de la production est une autre mesure proposée en réponse à la courte saison de production. Dans son rapport, l'IRÉC émet quant à lui quatre propositions pour favoriser la commercialisation des produits marins du Québec sur le marché local, dont la mise en place d'un mécanisme régional de mise en marché commune regroupant les transformateurs de produits marins d'un secteur. Une formule de « pêche soutenue par la communauté », à l'image des paniers de récoltes de l'agriculture soutenue par la communauté, est également suggérée (Bourgault-Faucher, 2020).

SECTION 3 — LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX

1. La mise en valeur des produits locaux dans la transformation

La Côte-Nord regorge de petits fruits indigènes qui gagneraient certainement à être connus plus largement. Comme on l'a mentionné lors de la présentation de l'ingrédient 1, un peu plus de la moitié des entreprises agricoles de la région récolte des petits fruits ou cultive des arbres fruitiers. Ce sont de surcroît ces aliments qui sont le plus souvent utilisés dans la transformation des produits agricoles, comme en témoignent les données recueillies auprès des transformateurs de la région : les petits fruits représentent, selon ces données, 45 % des aliments utilisés dans la transformation. Il est important de préciser que, dans cette section, les réponses recueillies proviennent majoritairement des transformateurs situés en Haute-Côte-Nord. Ces données doivent toutefois être interprétées (voir ingrédient 3) avec réserve et il serait imprudent de les considérer comme représentatives de l'ensemble de la région.

Parmi les petits fruits transformés, le bleuet est le plus populaire. On le cuisine pour en faire des aliments variés : de la confiture, du confit, du caramel, des chocolats et de la tarte. Sa congélation est également répandue afin d'en faciliter la conservation. La camerise et la chicoutai font également partie des petits fruits qui sont régulièrement mis en valeur. À ces aliments s'ajoutent, dans une moins grande mesure, les fines herbes et les aromates ainsi que les PFNL tels que les champignons sauvages. Il en va de même pour le thé du Labrador, le sirop d'érable, le miel et pour certains légumes, qui entrent notamment dans la confection de marinades. On transforme également le miel pour en faire des cosmétiques.
Il est intéressant de mentionner que 63 % des transformateurs questionnés disent mener des initiatives pour augmenter la proportion des produits locaux utilisés. Le modèle d'affaires de certains est même basé essentiellement sur la transformation d'aliments locaux comme les petits fruits, alors que d'autres, par exemple des boulangeries et des pâtisseries, déploient des efforts pour mettre en valeur les aliments de la région sur une base plus ponctuelle selon la disponibilité des récoltes.

La plus grande variété d'aliments à valeur ajoutée se trouve sans contredit dans les produits marins. L'ensemble des transformateurs de produits marins a déclaré s'approvisionner uniquement chez des pêcheurs de la Côte-Nord, leurs activités étant essentielles à la commercialisation des produits marins. Les principaux produits transformés mentionnés concernent 14 variétés de produits de la mer, notamment le crabe, le pétoncle, le homard, la morue et le flétan.

Plusieurs obstacles se dressent toutefois devant la volonté des transformateurs d'utiliser des produits locaux dans leurs activités. D'abord, 75 % des transformateurs s'entendent sur les difficultés d'approvisionnement en produits, cet enjeu de mise en marché ayant également été signalé par les producteurs agricoles. Ils mentionnent le fait que cet approvisionnement n'est pas assuré d'année en année pour les produits généralement utilisés et le manque de variété dans les aliments disponibles. Le prix a été mentionné comme obstacle par 25 % des répondants. Ils estiment que l'utilisation d'aliments locaux pourrait faire augmenter le coût de leurs produits au-delà de la limite de ce que les consommateurs sont prêts à débourser.

Les facteurs pouvant faciliter l'utilisation des produits locaux rejoignent les mêmes préoccupations. Plus de la moitié des transformateurs soutiennent que la production régionale doit augmenter pour faciliter l'inclusion de ces produits. Cela pourrait se faire par

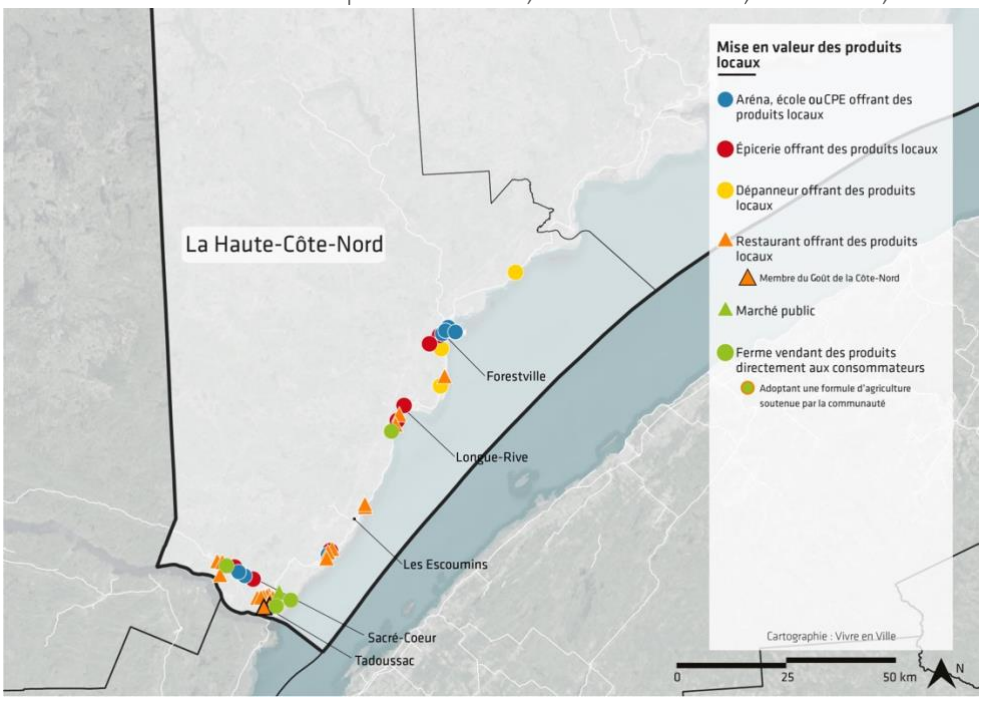
une diversification de la production, notamment animale, ou même en encourageant le développement de nouvelles entreprises agricoles. D'autres souhaitent d'abord augmenter leurs ventes pour ensuite utiliser de plus grandes quantités d'aliments locaux. Finalement, certains transformateurs mentionnent qu'il serait intéressant de prévoir de l'accompagnement et de la formation pour l'utilisation spécifique de certains produits locaux.

2. La mise en valeur des produits locaux dans les commerces d'alimentation

La présentation de l'ingrédient 3 a fait ressortir plusieurs éléments liés à l'accès aux aliments de façon générale. Dans ce contexte, il est important de se questionner sur l'accès aux produits locaux dans les commerces de la région. Il est pertinent de rappeler ici qu'une des observations du projet REPSAQ est que les efforts supplémentaires qui doivent être faits pour se procurer des aliments locaux peuvent être un obstacle majeur à leur achat. Les informations concernant la disponibilité des produits locaux ont été validées par téléphone auprès de l'ensemble des épiceries et des dépanneurs.

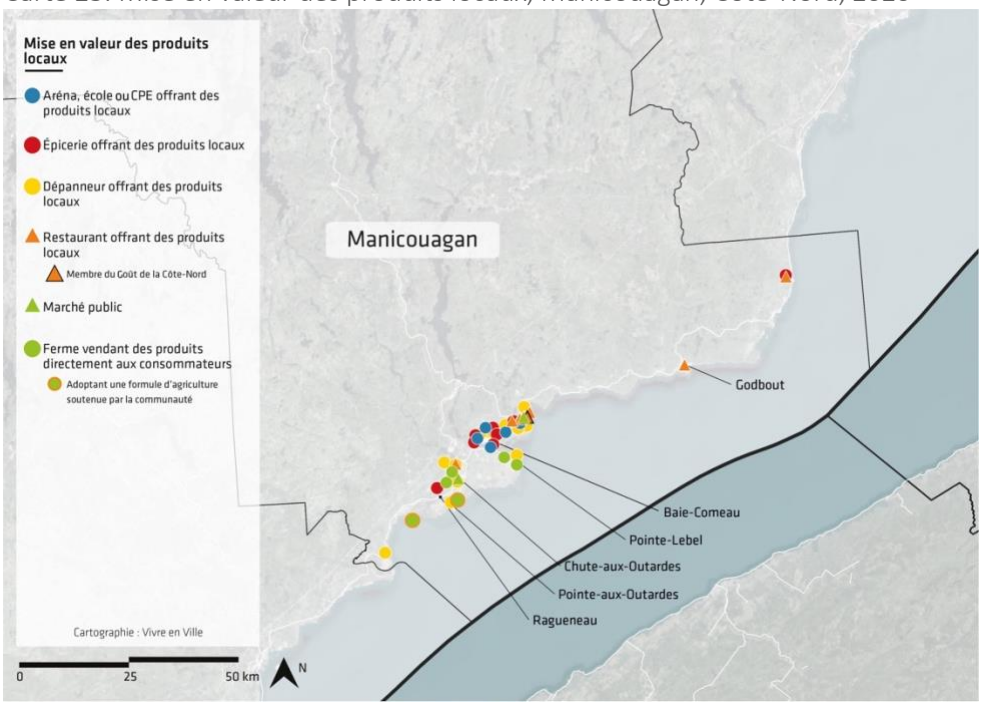
La carte 22 montre, sur le plan régional, la répartition des épiceries et des dépanneurs offrant des produits locaux. La Manicouagan (carte 24) et le territoire de Sept-Îles (carte 25) comprennent le plus grand nombre de commerces d'alimentation offrant des produits locaux. Ces deux territoires comptent respectivement 23 et 19 commerces offrant des aliments nord-côtiers. Le territoire de la Haute-Côte-Nord (carte 23) arrive au troisième rang puisque 11 commerces y offrent de tels produits.

Carte 22: Mise en valeur des produits locaux, Haute-Côte-Nord, Côte-Nord, 2020



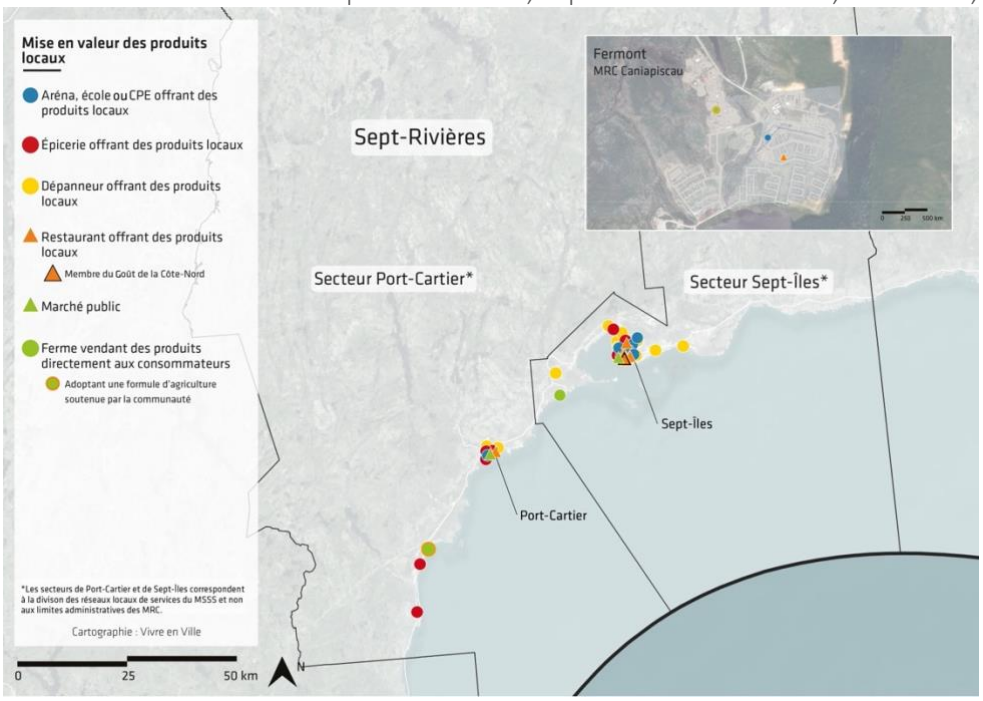
Sources : Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondages aux producteurs, aux écoles, aux CPE et aux épiceries, 2020

Carte 23: Mise en valeur des produits locaux, Manicouagan, Côte-Nord, 2020



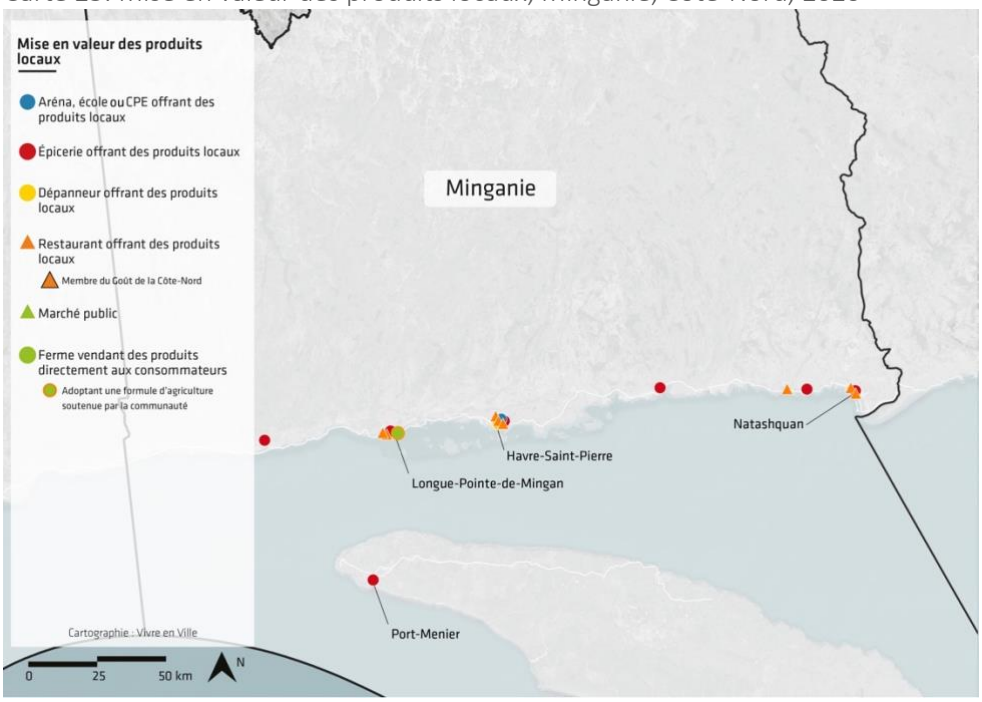
Sources : Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondages aux producteurs, aux écoles, aux CPE et aux épiceries, 2020

Carte 24: Mise en valeur des produits locaux, Sept-Rivières et Fermont, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondages aux producteurs, aux écoles, aux CPE et aux épiceries, 2020

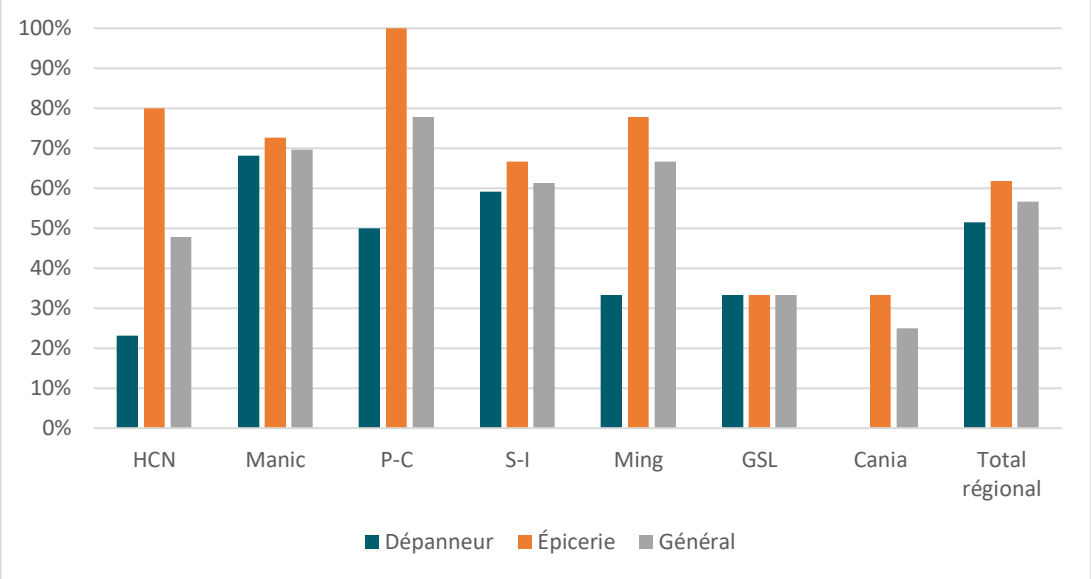
Carte 25: Mise en valeur des produits locaux, Minganie, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources, 2020; Entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020; Sondages aux producteurs, aux écoles, aux CPE et aux épiceries, 2020

Pour sa part, le graphique 12 présente, pour chaque territoire, la proportion des commerces d'alimentation offrant des produits locaux. L'accès aux produits locaux est nuancé en fonction du nombre total de commerces pour chaque catégorie.

Graphique 12: Proportion des commerces d'alimentation offrant des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources et entretiens avec les commerces d'alimentation, 2020

51 % des dépanneurs et 62 % des épiceries offrent des produits locaux sur leurs tablettes, représentant 57 % des détaillants en alimentation de la Côte-Nord. La totalité des épiceries et 50 % des dépanneurs du territoire de Port-Cartier vendent des produits locaux, ce qui en fait le territoire où l'on trouve la plus grande proportion (78 %) de commerçants offrant des aliments de la Côte-Nord. Suivent le territoire de la Manicouagan (70 %), celui de la Minganie (67 %), celui de Sept-Îles (61 %), la Haute-Côte-Nord (48 %), le Golfe-du-Saint-Laurent (33 %) et Caniapiscau (25 %). Les deux derniers territoires, où on observe la plus faible proportion de commerces offrant des aliments locaux, comptent peu de producteurs et de transformateurs, et comportent également des secteurs n'étant pas accessibles par la route. L'intégration des produits locaux dans ces chaines d'approvisionnement plus complexes semble limitée.

Selon le sondage effectué auprès des épiceries, les produits locaux représentent en moyenne 12 % des ventes[12]. La moitié des épiceries a déclaré avoir constaté une augmentation des ventes de produits locaux dans le contexte de la pandémie de COVID-19, ce qui amène à considérer que ce pourcentage était probablement plus faible avant mars 2020. L'ampleur de l'impact de la pandémie de COVID-19 sur la demande par les consommateurs demeure quant à elle inconnue et il est trop tôt pour déterminer si cet impact sera durable.

Au Québec, certains détaillants alimentaires ont commencé à adopter des pratiques ultralocales en créant des aménagements comestibles dans le but d'approvisionner leur entreprise. Une épicerie IGA de Montréal a ainsi engagé l'entreprise La Ligne verte pour transformer son toit en jardin productif dont les récoltes sont vendues sur les tablettes de l'épicerie. À plus petite échelle, le Marché solidaire Frontenac vend les produits d'une serre située à quelques mètres de là. Les aliments sont cultivés par des jeunes faisant partie d'un programme de réinsertion sociale, le tout s'inscrivant dans le projet collectif Notre Quartier Nourricier. Le territoire de la Côte-Nord compte également une initiative d'approvisionnement ultralocal mise en place par la Coopérative de solidarité Les choix de Marguerite (voir encadré de l'ingrédient 3). Une serre fournit des légumes frais, pendant l'été, à l'épicerie de la coopérative.

Les détaillants ont eu l'occasion, en répondant au sondage, de partager les obstacles qu'ils rencontrent lorsqu'il s'agit d'inclure les produits locaux dans leur commerce. Les principaux obstacles qui ont été nommés, par ordre d'importance, sont les suivants :

- le transport et la distribution;
- la constance dans l'approvisionnement;
- la disponibilité et la variété des produits;
- les barrières réglementaires;
- les balises contraignantes imposées par la bannière d'épicerie (voir encadré);
- le coût prohibitif des produits.

En ce qui a trait au transport, il était notamment précisé que des frais de transport minimums sont facturés par les fournisseurs ou par les transporteurs, ce qui est difficilement compatible avec les volumes d'achat souvent faibles. Acheter une caisse de produits locaux est ainsi beaucoup plus dispendieux que commander le même produit chez le distributeur principal du commerce.

[12] Il est à noter que seulement la moitié des participants au sondage a répondu à cette question.

De façon générale, les solutions proposées correspondent aux entraves mentionnées. Elles sont, par ordre d'importance, les suivantes :

- Accès à des producteurs locaux;
- flexibilité des livraisons;
- mise en marché groupée;
- information sur les producteurs;
- sensibilisation des consommateurs;
- demande plus élevée par les consommateurs;
- réglementation adaptée.

Par exemple, il a été proposé d'inclure les frais de transport, d'améliorer la connaissance des produits régionaux par les clients ou encore d'effectuer de la représentation pour faire découvrir les produits locaux disponibles au fil des saisons.

Encadré 11: Portrait des balises des bannières d'épiceries concernant l'achat de produits locaux

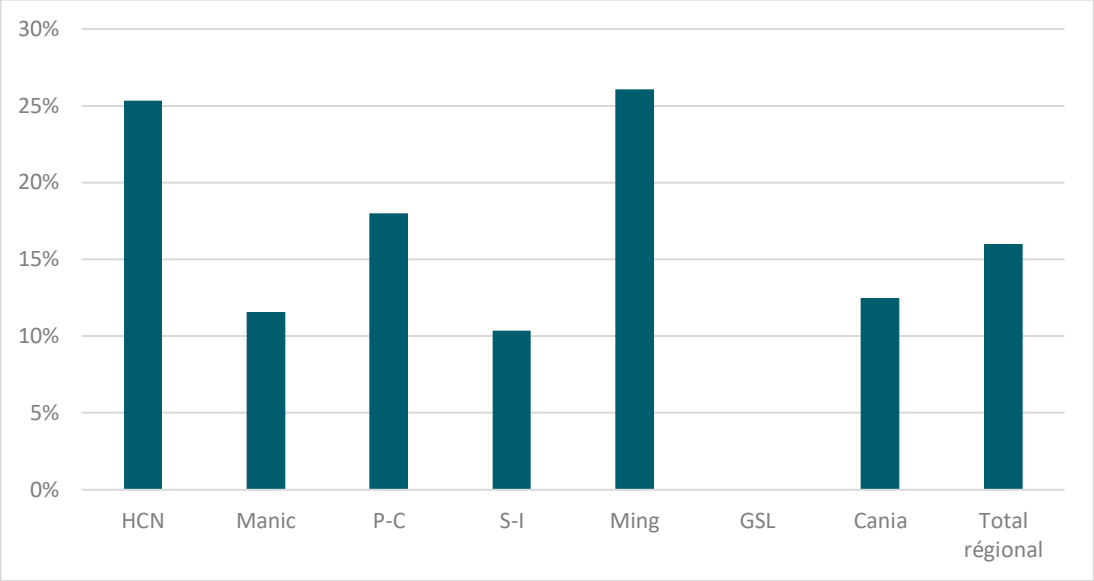
L'approvisionnement des épiceries affiliées à une chaîne est soumis à des directives quant à la proportion d'achats pouvant être effectués directement par le magasin auprès de producteurs locaux. Cette proportion varie d'une chaîne à l'autre et selon le statut de l'épicerie (franchisé ou magasin corporatif), la marge de manœuvre étant moindre dans le deuxième cas. Bien que l'ensemble des grandes chaînes ait adopté des politiques d'achat local pour leurs activités principales d'approvisionnement, la notion de « local » utilisée dans ces politiques est souvent provinciale.

Sources : Sites Internet des compagnies Métro, Sobeys et Loblaws

3. La mise en valeur des produits locaux dans les restaurants

Que ce soit le casse-croûte en bord de route qui garnit sa poutine de légumes provenant d'une serre des environs ou un restaurant proposant des produits du fleuve, le rôle des restaurateurs dans la mise en valeur des produits locaux est indéniable. Comme il sera question ici de la mise en valeur des produits locaux dans les restaurants, il importe de mentionner l'initiative le Goût de la Côte-Nord, qui est la toute première marque d'authentification des produits bioalimentaires nord-côtiers. Cette initiative, qui a vu le jour en 2019, est portée par la TBCN. Le Goût de la Côte-Nord vise à outiller et à appuyer les entreprises locales dans leur mise en marché des produits du terroir. Cette initiative permet aux consommateurs d'identifier facilement des produits locaux « frais, naturels, respectueux de l'environnement » (TBCN, 2020). Les restaurateurs mettant au menu, toute l'année, cinq produits locaux et plus, provenant d'au moins trois fournisseurs différents, peuvent y adhérer et profiter de la reconnaissance qu'apporte la marque. En 2020, le Goût de la Côte-Nord comptait quatre restaurants sur un total de 25 entreprises membres. Cette initiative étant récente, plusieurs autres restaurants mettant en valeur les produits du terroir n'en sont pas encore membres. Selon les informations recueillies auprès de la TBCN et du Goût de la Côte-Nord concernant les restaurants aspirants et celles qui ont été recueillies par l'entremise de la Liste des ressources, 38 restaurants supplémentaires, qui ne sont pas membres du Goût de la Côte-Nord, ont néanmoins été identifiés comme mettant au menu des produits de la région. Cette donnée n'a toutefois pas été validée auprès de l'ensemble des restaurateurs et doit donc être interprétée avec réserve. Elle ne permet pas non plus de préciser la proportion d'aliments locaux que ces différents restaurateurs mettent au menu ni la période de l'année couverte par cette offre. Le graphique 13 présente la proportion de restaurants offrant des produits locaux par territoire à l'étude.

Graphique 13: Proportion estimée de restaurants offrant des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources et TBCN, 2020

Au total, il a été estimé que 16 % des restaurateurs de la Côte-Nord utilisent des aliments locaux. En termes de proportions, la Minganie arrive au premier rang avec 26 % des restaurants recensés déclarant mettre des aliments locaux au menu, soit 6 des 23 établissements dénombrés. Suit tout juste derrière le territoire de la Haute-Côte-Nord, où il est d'ailleurs possible de goûter aux saveurs locales dans le plus grand nombre d'établissements : 19 restaurants servent des produits locaux, ce qui correspond à 25 % des établissements. La forte vocation touristique de ce territoire, avec des endroits comme Tadoussac, n'est sûrement pas étrangère à cette donnée, tout comme le fait qu'il s'agit du territoire où l'on trouve le plus grand nombre de restaurants, soit 75 établissements. Les proportions recensées de restaurants offrant des produits locaux se situent entre 0 % et 18 % pour les autres territoires. La répartition des restaurants offrant des produits locaux est présentée à la carte 22. Des cartes par territoire sont disponibles dans la section 2.2 de l'ingrédient présent.

Des entretiens ont été réalisés avec 14 restaurateurs à travers la région pour comprendre les obstacles auxquels ils font face lorsqu'il est question d'inclure des produits locaux dans leur menu. Le transport a été ciblé comme l'obstacle qui arrive en tête de liste. Le transport a un impact non seulement sur les coûts, mais également sur la fraîcheur. À cet effet, il arrive que le volume d'une commande soit trop faible pour justifier le coût du transport. Il a aussi été mentionné par un restaurateur que certains aliments locaux sont achetés par un distributeur qui les fait transiter par Québec avant de les livrer sur la Côte-Nord, ce qui constitue une pratique contre-productive dans une optique de système de proximité. De plus, comme il n'y a pas un grand pouvoir d'achat à l'échelle locale, il peut être plus avantageux financièrement pour les restaurateurs de s'approvisionner auprès de grossistes de Québec, de Montréal ou même de Boston pour les fruits de mer. Le manque de liens avec les producteurs locaux a également été souligné, ces derniers n'ayant généralement pas le temps de faire la tournée des restaurants pour les informer des récoltes à venir et de celles qui se terminent.

En plus de composer avec des coûts qui peuvent être plus élevés, les restaurants offrant des produits locaux fraîchement préparés doivent faire preuve de flexibilité et de créativité. Alors que plusieurs établissements déterminent leur menu en début de saison, les restaurateurs qui souhaitent mettre des produits du terroir à leur table doivent s'adapter. L'offre des producteurs et des transformateurs n'est pas nécessairement constante selon le moment de la saison et selon les prix, qui peuvent varier d'une année ou d'une saison à l'autre en raison d'aléas climatiques ou de la main-d'œuvre. Les défis nommés sont, par ordre d'importance, les suivants :

- le transport et la distribution;
- les coûts élevés et variables;
- l'inconstance de l'approvisionnement;
- les volumes insuffisants;
- le manque de disponibilités et de variété;
- la réglementation contraignante;
- la perception des produits locaux comme relevant de la gastronomie plutôt que de l'alimentation régulière;
- le manque de connaissances quant aux produits locaux;
- l'absence d'un abattoir dans la région.

Les restaurateurs consultés ont proposé plusieurs idées qui pourraient leur faciliter la tâche, par exemple offrir la livraison de petites quantités, mieux communiquer le calendrier des récoltes et la disponibilité des produits, s'assurer que certains produits sont disponibles toute l'année pour les restaurateurs dont le menu est constant. Les pistes de solution proposées sont, par ordre d'importance, les suivantes :

- offrir plus de flexibilité dans les livraisons;
- fournir de l'information sur la disponibilité prévue des aliments;
- adapter l'offre de produits aux besoins des restaurateurs;
- avoir une offre stable;
- offrir des prix compétitifs;
- adapter les menus en fonction des arrivages;
- mettre sur pied une stratégie de mise en marché groupée;
- rendre tous les produits accessibles dans un marché public;
- rendre l'information sur les producteurs facilement accessible.

4. La mise en valeur des produits locaux dans les établissements publics

Les établissements publics comme les centres hospitaliers, les écoles, les CPE et les arénas, relèvent de différents ordres de gouvernement pouvant influencer la gestion de leurs services alimentaires au moyen, par exemple, de politiques. Ils constituent donc un terreau fertile pour la mise en place de mesures favorables à l'alimentation locale, même s'ils doivent, dans certains cas, composer avec la Loi sur les contrats des organismes publics, qui peut restreindre la mise en place de telles mesures. La répartition des établissements publics offrant des produits locaux est présentée à la carte 22. Des cartes par territoire sont disponibles dans la section 2.2 de l'ingrédient présent.

Dans le rapport *Diagnostic du marché institutionnel de la Côte-Nord,* produit par la TBCN, on constate que très peu d'institutions considèrent le caractère local des aliments comme étant une caractéristique importante dans les critères qui guident leurs achats. L'absence d'allergènes, la qualité ainsi que le prix constituent les caractéristiques qui dominent dans leurs choix.

4.1. Centres de la petite enfance

Selon la collecte de données effectuée pour réaliser le présent portrait, les CPE sont les chefs de file lorsqu'il est question d'inclure les produits régionaux au menu. Six CPE ont déclaré offrir des aliments locaux, ce qui représente 60 % des répondants. Ceux qui n'en offrent pas déjà, sauf un, déclarent vouloir les inclure au menu d'ici trois ans.

La façon d'inclure ces aliments au menu est propre à chacun des CPE. Ainsi, le CPE Ritourn'ailles, situé à Sept-Îles, porte une attention particulière à la provenance des aliments lors des achats à l'épicerie, certains produits de la région y étant disponibles. Le CPE Picassou, en Minganie, peut quant à lui compter sur les dons de fruits et de légumes par des personnes cultivant leur jardin à proximité. Les enfants qui fréquentent le CPE Les P'tits bécots, sur le territoire de la Manicouagan, ont la chance de manger des produits provenant de la Coopérative de solidarité Gaïa.

Les principaux obstacles perçus à l'inclusion de produits locaux dans les CPE sont, par ordre croissant d'importance, le manque de disponibilité, les prix élevés et le manque de transport. Par contre, les CPE ont des solutions en tête. Pour augmenter la disponibilité, ils proposent que les producteurs vendent des aliments locaux aux fournisseurs chez qui ils s'approvisionnent. Ils pourraient aussi en faire pousser eux-mêmes. C'est d'ailleurs ce que propose L'envert de ta cour (voir encadré), un programme de jardinage et de compostage dans les CPE de Sept-Îles, mené par la Corporation de protection de l'environnement de Sept-Îles. On a également mentionné comme solution l'augmentation du budget alloué à l'achat d'aliments. Par ailleurs, une réduction des frais de livraison serait appréciable, tout comme une plus grande promotion des aliments locaux.

Comme on l'a mentionné au début de la présentation de cet ingrédient, pour qu'il y ait une demande accrue pour les aliments de la région, il est nécessaire que la population connaisse les aliments produits localement, d'où l'importance de l'éducation. Puisque les goûts et les habitudes alimentaires se développent dès l'enfance, il est important de saluer les efforts mis en place pour accompagner les jeunes mangeurs dans la découverte des produits d'ici et pour les sensibiliser à tout ce que manger implique, du champ et du fleuve à l'assiette. Deux initiatives inspirantes ont été nommées lors des rencontres territoriales. La première concerne une jardinière de Havre-Saint-Pierre qui offre bénévolement des visites de son jardin aux jeunes du CPE. La seconde se déroule sur le territoire de la Manicouagan : les jeunes participants aux camps de jour municipaux ont la chance de visiter des fermes locales pendant l'été. Ce sont de belles occasions de goûter, de découvrir et de développer une curiosité envers les produits de la région.

Encadré 12: Envert de ta cour

Ce programme vise à soutenir le verdissement des terrains des CPE, des établissements scolaires et des OBNL situés sur le territoire de Sept-Îles. Résultant d'une concertation entre la municipalité, le CSS, Aluminerie Alouette et la Corporation de protection de l'environnement de Sept-Îles, ce programme a rendu possible la réalisation de 25 projets depuis sa mise en place en 2016. Plusieurs projets ont permis l'intégration d'aménagements comestibles, dont ceux de l'école Gamache et du CPE Sous le bon toit.

Source : Ville de Sept-Îles, 2021

4.2. Établissements scolaires

Les quatre CSS contactés, soit les CSS de l'Estuaire, du Fer, de la Moyenne-Côte-Nord et du Littoral, ont répondu au sondage en considérant l'offre de chacune de leurs écoles. D'abord, aucune des huit écoles ayant un service alimentaire (cafétéria, cantine ou programme de collations) n'offre d'aliments locaux sur une base régulière. Le CSS de l'Estuaire a cependant précisé avoir fait affaire avec la Coopérative de solidarité Gaïa lors d'une campagne de financement, l'an dernier, initiative qui se renouvelle en 2021. Aucun des CSS n'a répondu croire que les écoles avaient l'intention d'offrir des produits locaux dans un avenir proche. Il a toutefois été mentionné, lors de la rencontre territoriale en Minganie, qu'un projet est au stade de la réflexion à l'école secondaire de Havre-Saint-Pierre pour inclure des aliments locaux au menu de la cantine étudiante.

Le manque de disponibilité d'aliments convenant aux besoins des écoles est une entrave à l'inclusion des produits locaux dans le menu des écoles. Cette entrave est commune aux quatre CSS ayant répondu au sondage. La plupart des services alimentaires sont des cantines offrant un nombre limité d'aliments. Il est donc moins probable que l'offre locale réponde à ces besoins limités et spécifiques. Un autre défi propre au milieu scolaire est le fait que le calendrier de disponibilité des produits ne concorde pas avec le calendrier scolaire, les produits n'étant principalement disponibles que lors des premiers mois d'automne. Le prix et le manque de connaissances ont également été nommés. Pour y faire face, les solutions proposées comprennent une plus grande promotion des aliments locaux et de leur période de disponibilité, ce qui fait écho à une proposition des restaurateurs. Il a également été mentionné qu'une préparation commerciale des aliments locaux faciliterait leur intégration au menu scolaire.

4.3. Arénas municipaux

Il semble y avoir une volonté de la part des gestionnaires des arénas municipaux consultés pour inclure les aliments de la Côte-Nord au menu. Même si aucun des huit arénas ayant répondu au sondage n'offrait des aliments locaux avant la pandémie, tous ont déclaré avoir l'intention d'offrir des produits locaux au cours des trois prochaines années. Le prix de ces aliments est toutefois mentionné comme étant le principal obstacle. Le transport, le manque d'achalandage et la disponibilité limitée ont également été rapportés. Les solutions nommées le plus fréquemment pour faciliter l'inclusion des produits locaux sont le recours à des commandites pour pallier les prix élevés et le fait de pouvoir compter sur une plus grande disponibilité des aliments.

4.4. Institutions de santé

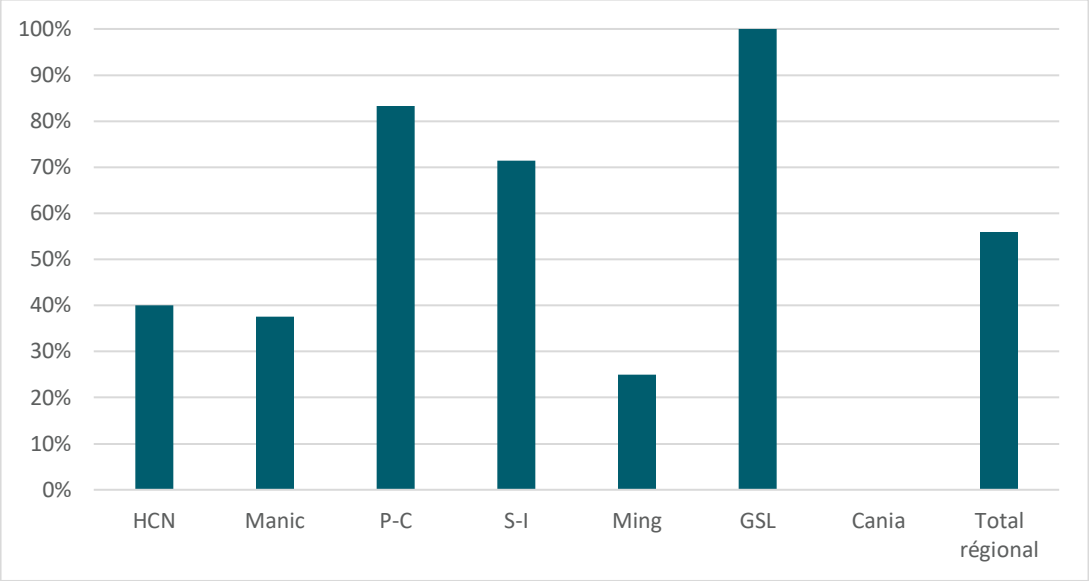
Selon le rapport *Diagnostic du marché institutionnel de la Côte-Nord* (TBCN, 2014), les institutions de santé de la Côte-Nord offrent plus de 2 000 repas par jour, ce qui représente des dépenses annuelles de 5 280 703 $. Ce milieu présente un fort potentiel pour la mise en marché des aliments locaux. Les responsables des institutions de santé que nous avons contactés n'ont pas pu participer à l'entretien que nous souhaitions réaliser avec eux en raison du contexte de la pandémie de COVID-19. Ainsi, il n'a pas été possible d'évaluer directement les obstacles et les facteurs facilitants qu'ils perçoivent relativement à l'inclusion des aliments locaux dans leurs services. Le rapport de la TBCN offre quand même des pistes intéressantes. Ainsi, les obstacles nommés le plus souvent dans le diagnostic sont le prix, les volumes insuffisants et l'irrégularité de la disponibilité. Dans son étude, la TBCN émet toutefois une réserve quant au critère de volume. En effet, les aliments locaux pourraient être inclus dans les menus particuliers élaborés pour les occasions spéciales, ces événements ponctuels ne nécessitant pas de grands volumes.

Dans l'ensemble, les réponses aux sondages montrent que les difficultés les plus fréquentes pour les CPE, les écoles et les arénas qui souhaitent offrir des aliments nord-côtiers dans leur menu sont liées principalement aux prix, à la disponibilité et au transport des aliments. Les solutions proposées le plus souvent vont dans le même sens : des prix plus compétitifs, une plus grande disponibilité des aliments et une meilleure promotion de ceux-ci.

5. La mise en valeur des produits locaux par les organismes intervenant en sécurité alimentaire

Les organismes communautaires offrant des services alimentaires tels que l'aide alimentaire, les cuisines collectives et les popotes roulantes sont un maillon non négligeable de la toile que représente le système alimentaire et peuvent jouer un rôle dans l'éducation aux produits locaux et dans leur la mise en valeur. À ce titre, 56 % des organismes communautaires ayant rempli le sondage et offrant des services alimentaires ont affirmé utiliser des produits locaux pour répondre aux besoins de leur clientèle. Le graphique 14 présente la répartition par territoire de la proportion d'organismes communautaires déclarant utiliser des produits locaux dans leurs services alimentaires.

Graphique 14: Proportion d'organismes communautaires déclarant utiliser des produits locaux, par territoire, Côte-Nord, 2020



Source : Sondage aux organismes communautaires, 2020

Pour le territoire du Golfe-du-St-Laurent, les trois organismes ayant répondu au sondage ont mentionné utiliser des petits fruits récoltés aux environs de leur communauté. Fait intéressant, ces petits fruits occupent une place importante dans la culture locale puisque la plupart des recettes traditionnelles de ce territoire en utilisent. Dans le territoire de la Manicouagan, qui recueille le plus haut taux de réponse des organismes, 38 % des organismes répondants utilisent les aliments locaux dans leurs services.

La disponibilité des aliments semble constituer le plus grand défi en ce qui a trait à l'inclusion de produits locaux dans leurs services. En effet, plusieurs organismes ont rapporté que les produits de l'agriculture locale ne sont tout simplement pas disponibles dans leur secteur. Les principales solutions vont dans la même direction. Certains répondants souhaitent l'implantation de fermes agricoles sur leur territoire, alors que d'autres aimeraient être mis en contact avec les agriculteurs et mieux connaître les ressources disponibles. Quatre des organismes ayant pris part au sondage réussissent tout de même à offrir des aliments locaux grâce aux dons des producteurs. Par exemple, Transit Sept-Îles reçoit des œufs, des bleuets et quelques légumes de la part des producteurs environnants, tandis que la Coopérative de solidarité Gaïa vient déposer directement des surplus dans le réfrigérateur communautaire et offre des aliments qui sont utilisés pour les collations santé de la halte-garderie de La Maison des familles de Baie-Comeau. Ce sujet sera abordé dans la présentation de l'ingrédient 5.

SECTION 4 — MESURES DE SOUTIEN À LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX

1. Les mesures de soutien à la mise en valeur des produits locaux

Plusieurs programmes et mesures de soutien sont mis en place par les différents ordres de gouvernement afin d'aider le développement agroalimentaire des régions et de favoriser la mise en valeur des produits locaux. Sur la scène provinciale, le MAPAQ est responsable des principaux programmes recensés. En ce qui concerne le gouvernement fédéral, les programmes sont souvent proposés par Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le gouvernement du Canada a d'ailleurs adopté sa première politique alimentaire, dont la mise en œuvre s'échelonne de 2019 à 2024. Les principales orientations sont les suivantes :

- Aider les collectivités canadiennes à avoir accès à des aliments sains;
- Faire des aliments canadiens les aliments de premier choix au Canada et à l'étranger;
- Appuyer la sécurité alimentaire dans les communautés nordiques et autochtones.

Découlant de cette politique, différents programmes sont nés, dont le Fonds des infrastructures alimentaires locales. Le tableau 25 résume les principaux programmes de soutien qui étaient disponibles pour les entreprises du secteur agricole et du secteur des produits marins pour la mise en valeur des produits locaux en 2020. Il est à noter que la plupart des programmes sont sujets à un renouvellement périodique en fonction des stratégies et priorités fixées par les gouvernements en place. Des hyperliens sont inclus dans les titres des programmes pour consulter les renseignements les plus à jour.

Tableau 25: Programmes soutenant la mise en valeur des produits locaux, Côte-Nord, 2020

PROGRAMME	RESPONSABLE	DESCRIPTION	MODALITÉS
Programme Proximité	MAPAQ	Subventionne des initiatives de mise en marché de proximité. Le volet 1 concerne les initiatives collectives, alors que le volet 2 s'adresse aux entreprises.	Volet 1 : jusqu'à 70 % des dépenses admissibles; maximum : 50000 $ par projet Volet 2 : jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum : 25000 $ par projet
Appui pour l'élaboration d'un plan de développement d'une communauté nourricière [13]	MAPAQ	Municipalités, regroupements de municipalités, arrondissements et communautés autochtones peuvent soumettre des projets pour la réalisation de plans de développement de communautés nourricières.	Jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum : 40000 $
Appui au développement de l'agriculture et	MAPAQ	Soutient l'adaptation des entreprises agroalimentaires dans un contexte	De 50 % à 70 % des dépenses admissibles; maximum :

[13] Ce programme couvre en fait l'ensemble des volets du système alimentaire.

PROGRAMME	RESPONSABLE	DESCRIPTION	MODALITÉS
de l'agroalimentaire en région		d'ouverture et d'accès aux marchés. Appuie le fonctionnement des tables de concertation, les projets liés à une problématique régionale et les projets structuraux régionaux.	2000 $ par projet 4000 $ par entreprise
Fonds des infrastructures alimentaires locales	Agriculture et Agroalimentaire Canada	Appuie les projets de renforcement des systèmes alimentaires locaux qui sont axés sur les infrastructures, les services communautaires et l'amélioration de l'accès à des aliments sains et salubres dans le but de réduire l'insécurité alimentaire d'une manière durable.	De 5000 $ à 250000 $ par projet
Programme Agri-innover	Agriculture et Agroalimentaire Canada	Offre des contributions financières remboursables pour des projets qui visent à accélérer la commercialisation, l'adoption et la démonstration de produits, de technologies, de procédés ou de services innovateurs afin d'accroître la compétitivité et la viabilité dans le secteur de l'agriculture.	Jusqu'à 50 % des dépenses admissibles; maximum : 10 M$
Fonds d'initiatives nordiques	Société du Plan Nord	Appuyer des projets visant le développement et le mieux-être des communautés nordiques	500 000 $ pour les infrastructures, 100 000 $ pour les projets

En plus des mesures de soutien financier, d'autres initiatives comme des marques de commerce facilitant la reconnaissance des aliments locaux existent. Le Goût de la Côte-Nord, dont il a été question auparavant, est un excellent exemple d'une telle initiative, développée par un organisme régional, la TBCN. À celle-ci s'ajoute Fourchette bleue, une certification des détaillants valorisant des produits marins méconnus issus du Saint-Laurent. Le programme Aliments du Québec, pour sa part, permet à tout transformateur ou à tout producteur du Québec de s'y affilier. Cela inclut évidemment la Côte-Nord. On peut additionner à ces marques de commerce les efforts du collectif Manger notre Saint-Laurent, qui travaille à la promotion des produits du Saint-Laurent et met en valeur diverses initiatives.

INGRÉDIENT 5 : UN CYCLE DE VIE OPTIMISÉ

PRÉSENTATION SOMMAIRE DE L'INGRÉDIENT

La mise en place d'un système alimentaire durable, pour atteindre son plein potentiel, doit considérer le cycle de vie complet des aliments. Plusieurs stratégies existent pour favoriser l'optimisation de ce cycle, entre autres les principes de l'économie circulaire.

La partie suivante traitera des initiatives permettant d'atteindre cet objectif. Tout d'abord, les différentes mesures en place pour éviter le gaspillage alimentaire et pour favoriser la récupération des aliments seront présentées. Ensuite, la question de la valorisation des résidus alimentaires sera abordée. Celle-ci a trait autant au compostage collectif qu'aux mesures en place pour favoriser les initiatives individuelles.

PRINCIPAUX DÉFIS PRÉSENTS DANS LA RÉGION

La rencontre régionale et les rencontres territoriales ont permis de soulever différents défis actuels concernant la récupération et la valorisation des résidus alimentaires dans la région. Voici les principaux éléments mentionnés.

L'un des principaux obstacles à la récupération alimentaire par les producteurs agricoles est le manque de temps et de ressources pour livrer les surplus aux organismes agissant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire. Ces derniers ont également des ressources limitées ne leur permettant pas toujours d'aller chercher les surplus lorsqu'ils sont disponibles. L'approvisionnement et la gestion des nouvelles initiatives en libre-service, par exemple les frigos communautaires, nécessitent également des efforts particuliers de sensibilisation.

Au moment de l'étude, la collecte des matières organiques n'était disponible dans aucune des municipalités de la Côte-Nord. Il ressort des entretiens et des rencontres que le compostage n'est pas perçu comme une priorité à travers la région, ce qui concorde avec le report de l'échéance annoncée par le gouvernement du Québec, soit le début de 2020 (Shields, 2020). Diverses initiatives sont toutefois en place afin de soutenir le compostage domestique et communautaire. Elles seront présentées dans la section 2.

SECTION 1 — ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET REDONNER À LA COMMUNAUTÉ

La Côte-Nord peut compter sur plusieurs organismes communautaires offrant des services agissant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire dont les détails sont présentés dans l'ingrédient 3. L'approvisionnement de ces organismes revêt un intérêt particulier pour l'optimisation du cycle de vie des aliments puisque certains effectuent la récupération des surplus produits et des invendus des commerces.

Quatre organismes communautaires (6 % des répondants au sondage) et une école ont déclaré recevoir des surplus agricoles. Cinq producteurs (17 % des répondants au sondage) ont déclaré effectuer des dons et trois autres producteurs ont été nommés par les organismes. Ces répondants sont répartis à travers les cinq principaux territoires de production agricole de la région. Seuls les territoires de Caniapiscau et du Golfe-du-Saint-Laurent n'avaient aucune réponse à ce sujet. Les quantités annuelles déclarées de dons varient du remplissage occasionnel des frigos communautaires à 500 kilogrammes de légumes en passant par une cinquantaine de douzaines d'œufs. Un seul des transformateurs de produits marins interrogés a déclaré effectuer des dons. Dans un autre ordre d'idées, l'organisme Défi Jeunesse Québec donne depuis près de quatre ans, par l'entremise de son projet Moissonneurs Solidaires, une part de ses récoltes à deux organismes communautaires; l'un est situé à Forestville et l'autre, à Sept-Îles. Cet organisme de philanthropie maraîchère, bien qu'il soit basé sur la rive sud du fleuve, dans la région de Québec, et qu'il cultive ses propres champs de légumes dans le seul but d'offrir ses récoltes à divers organismes à travers la province, contribue de manière remarquable à la solidarité alimentaire régionale.

Les dons d'invendus par les commerces d'alimentation sont une pratique plus courante : 11 épiceries (50 % des répondants au sondage), réparties dans l'ensemble des territoires à l'étude, ont déclaré faire des dons aux organismes de leur localité. Les valeurs déclarées varient grandement en fonction de la taille du commerce, allant de 1000 $ à 50000 $ annuellement. Les transformateurs ont quant à eux déclaré cette pratique dans une proportion de 30 %. Une seule des épiceries a mentionné avoir remarqué une variation à la baisse du volume de dons à la suite du début de la pandémie de COVID-19. Cette diminution était probablement causée par l'augmentation des ventes en épiceries pendant la période de confinement. Un seul organisme de Sept-Îles a mentionné qu'il recevait des dons de restaurateurs locaux, mais cette pratique est probablement plus répandue que ce que la collecte de données a permis de mesurer. Deux CPE de la Haute-Côte-Nord ont également mentionné donner des surplus des repas préparés. Un de ces CPE fait des dons au frigo communautaire de sa localité.

Encadré 13: La Tablée des Chefs — volet Nourrir

La Tablée des Chefs offre, par l'entremise de son volet Nourrir, un service de récupération des surplus alimentaires des cuisines commerciales et institutionnelles à travers le Québec. La Tablée des Chefs s'occupe de fournir les contenants (avec étiquettes) aux donateurs, de trouver les organismes effectuant de l'aide alimentaire pour recevoir les dons et de coordonner les cueillettes lorsque des dons sont disponibles. Le processus est ainsi simplifié, autant pour le donateur que pour l'organisme bénéficiaire.

Sur la Côte-Nord, une seule entreprise participe à ce programme permettant de redonner les surplus sous la forme de repas préparés et congelés. Hydro-Québec, par l'entremise de la cafétéria de la centrale Manic-5, a offert plus de 11000 portions au comptoir alimentaire l'Escale de Baie-Comeau depuis 2016. Les entreprises intéressées à rejoindre le programme, comportant des frais annuels de

150 $ servant à la fourniture des contenants, et les organismes désirant recevoir gratuitement des surplus sont invités à contacter La Tablée des Chefs.
Source : Entretien avec La Tablée des Chefs, 2020

La Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune réglemente la possession et la vente d'animaux. Elle interdit la vente de la viande de gibier provenant de la chasse sportive. Toutefois, aucun article de la Loi n'empêche les dons. Il n'y a donc pas de permis nécessaire pour les dons de produits sauvages, bien que ceux-ci doivent avoir été récoltés ou abattus selon la réglementation en vigueur. Il existe un programme qui invite les chasseurs à faire don de leur viande sauvage. Implanté d'abord dans le Bas-Saint-Laurent, en 2013, le programme Chasseurs généreux s'étend maintenant à l'ensemble de la province. Les chasseurs et les chasseuses sont invités à faire don de leur viande sauvage en apportant leur prise à un boucher participant pour la faire dépecer. Les boucheries font ensuite parvenir la viande à divers organismes agissant sur les déterminants individuels de la sécurité alimentaire. Dans la région, il existe trois boucheries affiliées à ce programme. À l'heure actuelle, les dons qui transitent par ce programme proviennent principalement des agents de la faune qui remettent le gibier perquisitionné lors de saisies. Le service de débitage peut être offert gracieusement par la boucherie. Sinon, les frais sont couverts par la MRC afin de soutenir la remise de la viande aux organismes locaux. Le sondage a permis de cibler trois organismes déclarant recevoir du poisson et du gibier ayant fait l'objet de saisies de la part des agents de la faune. Deux organismes rapportent également qu'ils reçoivent occasionnellement des dons directement des pêcheurs et des chasseurs locaux. Ces dons sont alors destinés aux cuisines collectives ou aux frigos communautaires.

SECTION 2 — VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

Le premier type de valorisation des résidus alimentaires consiste en l'utilisation de certains sous-produits à la suite d'une première transformation. Par exemple, le procédé servant à préparer le jus d'argousier permet d'extraire l'huile des pépins et de la pulpe, et la poudre restante peut entrer dans la fabrication de certains cosmétiques. Un restaurateur de la Manicouagan fait transformer par une savonnerie locale ses huiles de cuisson en savon solide qu'il vend ensuite à ses clients. Des initiatives du genre, bien qu'elles contribuent à optimiser le cycle de vie des aliments dans une perspective de système alimentaire durable, n'ont pas été répertoriées dans le cadre du portrait. Le CEDFOB et Synergie 138 offrent toutefois des services en ce sens aux producteurs et aux transformateurs intéressés.

Le deuxième type de valorisation des résidus alimentaires consiste en leur compostage, qui donnera aux résidus une seconde vie comme compost au lieu d'être enfouis ou incinérés à travers le traitement régulier des déchets. Le compostage peut s'effectuer sur le plan domestique, communautaire ou municipal. La moitié des municipalités du Québec n'ayant pas atteint l'objectif de 2020 pour la mise en place de ce nouveau service (Shields, 2020), le gouvernement provincial a annoncé au mois de juillet une nouvelle stratégie de valorisation de la matière organique. Celle-ci vise l'offre de la collecte à tous les citoyens d'ici à 2025 et une valorisation de 70 % de la matière collectée d'ici à 2030 (Cision Canada, 2020). Les entretiens effectués auprès des MRC et des régies de gestion des matières résiduelles ont permis de mesurer l'avancement de ce dossier dans la région. Le tableau 26 résume les mesures mises en place par les MRC pour le compostage des matières organiques et le soutien aux initiatives domestiques et communautaires.

Tableau 26: Mesures en place pour le compostage des matières organiques, par territoire, Côte-Nord, 2020

MRC	ÉTAT DE LA COLLECTE MUNICIPALE	MESURES DE SOUTIEN AUX INITIATIVES DOMESTIQUES ET COMMUNAUTAIRES
Haute-Côte-Nord	Projet pilote avec points de collecte collectifs à Tadoussac, aux Escoumins et aux Bergeronnes	Subvention à l'achat d'un composteur Aide financière aux commerces Aide financière aux municipalités Activités de sensibilisation
Manicouagan	Collecte par 3e voie prévue en 2022, mise en place prévue d'une plateforme de compostage Collecte des résidus verts et des carcasses d'orignaux à l'écocentre (en cours)	Accompagnement de quelques OBNL et entreprises Activités de sensibilisation
Sept-Rivières	Collecte et implantation d'une plateforme de compostage sous peu	Subvention à l'achat d'un composteur Formations offertes
Minganie	Implantation de projets communautaires dans toutes les municipalités	Subvention à l'achat d'un composteur Activités de sensibilisation Formations offertes
Golfe-du-Saint-Laurent	Plan de gestion des matières résiduelles en développement	Aucune mention
Caniapiscau	Fermont : étude de faisabilité pour l'implantation du compostage et du recyclage en 2020 Schefferville : deux points de collecte dans la communauté, compostage au site technique	Aucune mention

Source : Entretiens avec les MRC, 2020

Les activités de sensibilisation sont très variées. Elles comprennent des interventions auprès d'organismes et de commerces, la diffusion de capsules vidéo sur Internet et par la télévision locale, des publicités à la radio, l'animation lors d'événements et une offre de formations par un organisme partenaire ou par une équipe de sensibilisation. Les programmes de subvention à l'achat d'un composteur domestique sont jugés très populaires. Il est cependant difficile de mesurer la participation réelle à cette pratique individuelle une fois les composteurs installés chez les particuliers.

Encadré 14: Bio Nord : Pionnier dans la revalorisation des produits marins

Bion Nord est un producteur de compost et d'engrais qui utilise seulement des produits de la mer et de la forêt. Pionnier dans la revalorisation de produits marins, l'entreprise détourne depuis plus de 15 ans de grandes quantités de résidus marins en collaboration avec des usines de transformation de produits de la pêche sur la Côte-Nord. Les nombreux camions remplis de carapaces vidées de crabes des neiges qui sortent chaque jour des usines de transformation se font mélanger à des quantités proportionnelles d'écorces d'arbres provenant des scieries locales qui ont aussi besoin de gérer leurs matières organiques non utilisables. Quel bel adon!

Source : Site Internet de Bio Nord

Une trentaine d'initiatives en lien avec le compostage collectif et communautaire ont été répertoriées à travers la région lors de la collecte de données. Le tableau 27 en présente la distribution, par territoire à l'étude.

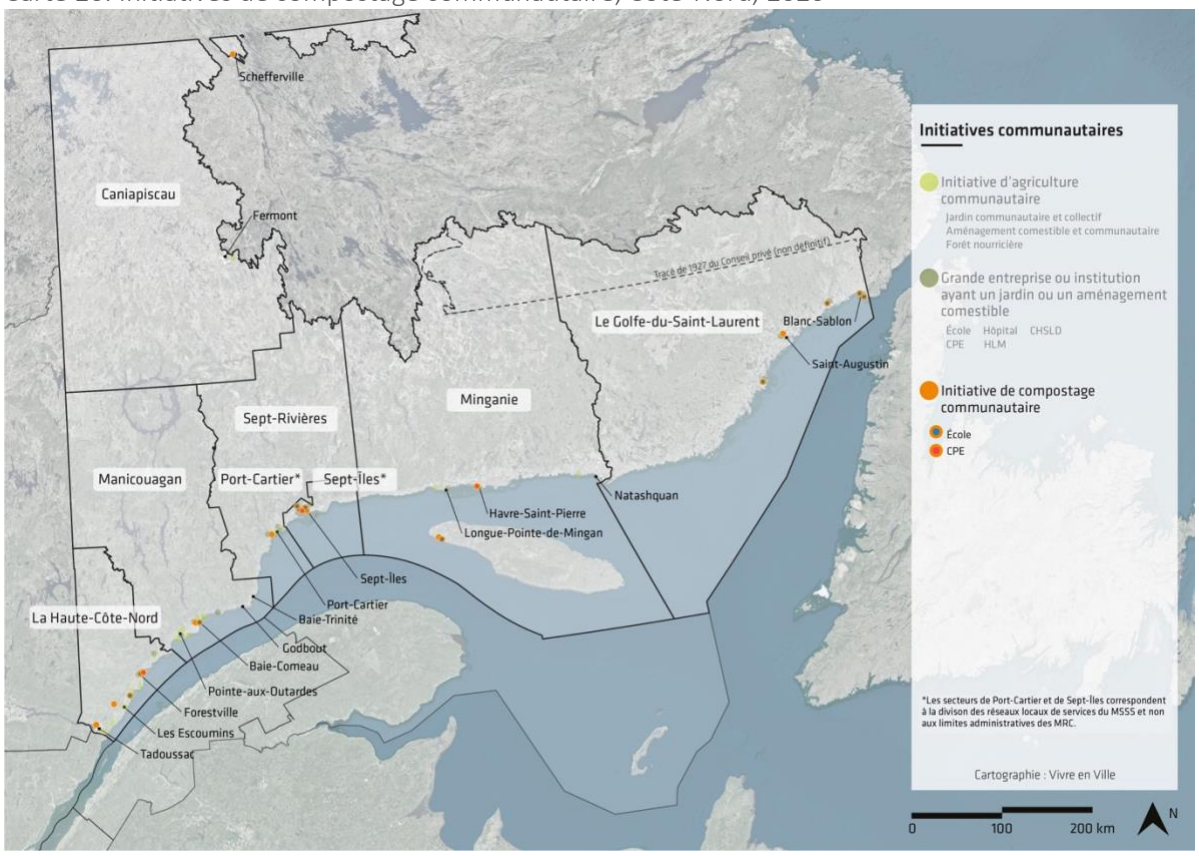
Tableau 27: Nombre d'initiatives de compostage communautaire et collectif, par territoire, Côte-Nord, 2020

	HCN	MANIC	P-C	S-I	MING	GSL	CANIA	TOTAL
Organismes communautaires	4	1	1	1	1	1	2	**11**
Écoles	2	1	0	4	2	3	0	**12**
CPE	1	0	0	1	1	0	0	**3**
Épiceries	0	0	0	1	0	2	0	**3**
Total	**7**	**2**	**1**	**7**	**4**	**6**	**2**	**29**

Sources : Liste de ressources, 2020; Sondages aux organismes communautaires, aux CPE, aux écoles et aux épiceries, 2020

La répartition régionale de ces initiatives de compostage communautaire est présentée à la carte 27. Il apparaît que plusieurs secteurs en Manicouagan, en Minganie, dans le Golfe-du-Saint-Laurent et dans le territoire de Caniapiscau ne comptent aucune initiative du genre. Cet inventaire des initiatives de compostage communautaire et collectif pourrait cependant être incomplet puisque les taux de réponse aux sondages sont variables. De plus, la collecte de données n'a pas pu mesurer l'étendue de cette pratique à l'échelle domestique.

Carte 26: Initiatives de compostage communautaire, Côte-Nord, 2020



Sources : Liste de ressources, 2020; Sondages aux organismes communautaires, aux CPE, aux écoles et aux épiceries; 2020

Il est possible de voir une tendance entre la pratique de cette activité et la pratique d'activités liées à l'agriculture communautaire (ingrédient 1) : plusieurs initiatives sont associées à des jardins communautaires ou collectifs. Le compost ainsi produit est utilisé sur place pour enrichir le sol des jardins.

Les principaux obstacles mentionnés par les organismes communautaires quant à la mise en place de ces initiatives sont les suivants :

- préférence des citoyens pour le jardinage et le compostage individuels;
- faible mobilisation pour s'occuper de ces initiatives;
- manque de ressources humaines et de financement;
- méconnaissance des programmes de soutien disponibles;
- manque de connaissances sur les techniques de compostage.

Les deux premiers obstacles relevant des individus, des changements de comportement seraient nécessaires, ce qui comporte en soi plusieurs défis. Les trois derniers obstacles, quant à eux, pourraient être en partie surmontés grâce aux mesures, actuelles ou à être bonifiées, de soutien aux initiatives de compostage. La venue de la collecte municipale des matières organiques d'ici 2025 pourrait toutefois changer la participation de la population ainsi que l'intérêt à soutenir les initiatives communautaires même si le compostage de proximité apparaît comme une solution plus avantageuse sur le plan environnemental.

CONCLUSION

SECTION 1 – PRINCIPAUX CONSTATS ISSUS DE LA PRÉSENTATION DES CINQ INGRÉDIENTS

Ingrédient 1 : Un territoire productif

> Au regard de la LPTAA, les territoires de la Minganie, du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau ne disposent d'aucun zonage agricole, et ce, même si des entreprises agricoles y sont présentes. Cette réalité complexifie l'accès à certaines mesures de soutien.

> Peu de mesures de protection du territoire agricole sont actuellement prévues aux schémas d'aménagement des municipalités; moins de 25 % des municipalités répondantes ont affirmé en avoir. De plus, aucune MRC ne dispose officiellement d'un PDZA pour la mise en valeur du territoire. Des démarches ont toutefois été récemment entreprises pour l'élaboration d'un tel plan par les MRC de la Haute-Côte-Nord, de Sept-Rivières et de la Minganie. La MRC de Manicouagan prévoit effectuer prochainement les étapes finales d'approbation de son plan, réalisé en 2017.

> Des activités agricoles sont effectuées par 89 producteurs sur 8 278 hectares et avec un cheptel total de 1 345 têtes. La proportion de producteurs en fonction de la population est trois fois inférieure à la moyenne du Québec. Les ventes de ce secteur d'activité totalisaient environ 10 M$ en 2019. Les cultures les plus importantes sur le plan économique sont le bleuet nain, la culture en serres, les semences de pommes de terre et la canneberge. Les principaux élevages sont les bovins laitiers et les bovins de boucherie, ceux-ci étant situés uniquement en Haute-Côte-Nord.

> L'industrie des produits marins représente une large part de la production et de la transformation bioalimentaires régionales. L'industrie de la pêche commerciale a généré des débarquements d'une valeur totale de 75 M$ en 2019, soit une valeur sept fois plus élevée que la valeur totale des ventes issues de la production agricole. Ces débarquements constituaient 20 % des débarquements effectués au Québec pour la même année. Le crabe des neiges est l'espèce la plus importante, représentant plus de 75 % des débarquements en termes de valeur. Plus de la moitié des permis de pêche de la région sont détenus dans le territoire du Golfe-du-Saint-Laurent.

> Des initiatives d'agriculture communautaire, portées principalement par les municipalités et les organismes communautaires, sont présentes dans tous les territoires et d'autres projets sont en développement. La chasse et la pêche sportives ainsi que la cueillette de petits fruits sont des activités largement pratiquées et contribuent, dans une certaine mesure, à l'autonomie alimentaire de leurs adeptes tout en étant des sources d'approvisionnement locales et durables.

Ingrédient 2 : Des entreprises prospères et responsables

> La région compte 50 transformateurs alimentaires, répartis principalement dans les MRC les plus peuplées, et 16 transformateurs de produits marins, présents dans chacun des territoires côtiers.

> Les producteurs et les transformateurs répondants ont très majoritairement déclaré avoir adopté des pratiques responsables à l'égard de l'environnement même si, officiellement, la proportion de producteurs agricoles détenant une certification biologique se situe à 12 %. Une proportion équivalente de producteurs ont mentionné être intéressés à compléter le processus de certification, et ce, malgré la complexité mentionnée. Le fait que plusieurs producteurs exploitent des terres auparavant vierges constitue un facteur facilitant le processus.

> L'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales adopte, dans une large mesure, des pratiques responsables d'approvisionnement. Les nouvelles écocertifications du crabe des neiges et du turbot (en 2020), qui s'ajoutent à celle existant pour la crevette nordique, portent la proportion des débarquements certifiés à 50 % en termes de poids et à 80 % en termes de valeur.

> La majorité des producteurs agricoles et des transformateurs interrogés ont des projets de croissance. Cela montre un optimisme certain du milieu agroalimentaire relativement à sa vitalité et à son développement au cours des années à venir.

> Les producteurs agricoles font face à plusieurs obstacles, les principaux, selon ce qu'ils ont mentionné, étant les suivants :
- manque de concertation du milieu sur le plan régional ou territorial et manque de soutien du milieu politique;
- manque d'adaptation des programmes gouvernementaux aux réalités régionales;
- manque de soutien agronomique, spécialisé notamment en agriculture nordique, à travers la région;
- indisponibilité de la formation agricole collégiale et universitaire dans la région;
- coûts d'achat plus élevés des intrants et des services spécialisés;
- manque de disponibilité et de qualification de la main-d'œuvre.

Ingrédient 3 : Un accès amélioré aux aliments sains

> Les données actualisées dans le cadre du présent portrait indiquent que 37 % de la population nord-côtière vit dans une zone de faible accès alimentaire, dont 10 % dans un désert alimentaire.

> Les fortes proportions d'épiceries dans les territoires du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau font en sorte qu'on n'y recense ni déserts alimentaires ni zones de faible accès. Malgré ce fait, les difficultés de coûts, d'approvisionnement et d'accès à des aliments frais et variés que vivent ces deux territoires isolés demeurent.

> L'accessibilité économique est un défi important puisque, même si les revenus moyens sont plus élevés dans la région qu'ailleurs au Québec, une certaine proportion de la population dispose d'un faible revenu. De plus, un écart important existe en ce qui a trait au coût des denrées entre les territoires. Le coût des aliments est particulièrement élevé dans les territoires isolés.

> La fraîcheur variable des aliments, notée surtout dans certains territoires isolés, semble principalement due aux nombreuses activités de manutention et de transbordement que nécessite une longue chaîne logistique. Les distances à parcourir pour se rendre au consommateur auraient une influence moindre : les communautés accessibles par la route et approvisionnées directement par les distributeurs ne relèvent pas autant que les communautés isolées. Les commerces opérant sous une bannière disposent d'un avantage en s'approvisionnant auprès de leur franchiseur puisque celui-ci fixe certains prix. Les coûts de transport exercent une pression à la hausse sur les prix de plusieurs produits, en particulier dans les territoires plus éloignés.

> Bien que des efforts pour faciliter l'accès aux aliments sains soient menés par différentes instances, leur accessibilité pour la population générale mérite qu'on s'y attarde. À cet effet, aucune municipalité de la Côte-Nord n'avait adopté de politique alimentaire formelle au moment de publier le présent portrait et moins du quart des dépanneurs de la région offrait des fruits et des légumes.

> Plus de la moitié des organismes communautaires de la région offre au moins un service favorisant la sécurité alimentaire. Les services les plus offerts sont les cuisines collectives, les popotes roulantes et les comptoirs alimentaires. Les principaux obstacles rencontrés dans la réalisation de leurs activités sont le financement, le coût élevé des aliments frais, la disponibilité limitée des ressources humaines et le manque de ressources matérielles, entre autres le manque d'infrastructures pour l'entreprosage et la conservation. Des communautés, notamment certaines se trouvant en situation de défavorisation matérielle, ne comptent toutefois aucun organisme offrant au moins un des services favorisant la sécurité alimentaire.

Ingrédient 4 : Une demande de proximité accrue

> Près de 75 % des producteurs agricoles ayant participé au sondage ont déclaré effectuer une part de leurs ventes dans la région. En moyenne, les parts de mise en marché régionales déclarées par les producteurs, sans égard aux volumes de vente, surpassent celles qui sont destinées aux autres régions du Québec, au reste du Canada ou au marché international[14].

> Même si les parts de mise en marché destinées au marché international sont plus importantes pour le secteur des produits marins, la mise en marché à l'échelle régionale compte pour plus de la moitié des parts de mise en marché déclarées par les transformateurs de produits marins, sans égard aux volumes de vente.

[14] Ces données doivent être interprétées avec prudence puisque le sondage peut avoir interpellé davantage les producteurs ayant un fort sentiment d'appartenance régionale. Il est possible que les producteurs dont les ventes se font exclusivement à l'extérieur de la région se soient sentis moins concernés et soient ainsi sous-représentés dans l'échantillon.

> Plus de la moitié des commerces d'alimentation de la région offre des produits locaux. La quantité de produits offerts et le volume des ventes générées par les produits locaux demeurent toutefois à valider. L'utilisation des produits locaux par les restaurateurs est nettement moins importante, le portrait ayant révélé que seulement 16 % des restaurateurs de la Côte-Nord en incluent dans leurs menus.

> Les CPE de la région semblent sensibles à l'inclusion des produits locaux dans leurs menus. En effet, 60 % des CPE ayant répondu au sondage ont déclaré inclure des aliments locaux dans leurs menus. La majorité des CPE n'en offrant pas déjà ont mentionné leur intention de le faire au cours des trois prochaines années.

> La disponibilité des produits locaux dans les lieux habituels d'approvisionnement et leurs prix sont les deux principaux facteurs influençant leur achat par les consommateurs autant que par les établissements publics et les restaurateurs. L'irrégularité de la disponibilité des produits tout au long des saisons pose également un défi aux différents acheteurs.

> Les principaux obstacles à la mise en marché locale des produits alimentaires nord-côtiers par les producteurs de la région sont les suivants :
  - manque de connaissances sur les produits du terroir et faible demande des consommateurs et des restaurateurs;
  - manque d'outils et d'expertise en commercialisation;
  - volumes requis des grands acheteurs difficiles à atteindre;
  - frais de transport minimums facturés par les fournisseurs ou par les transporteurs difficilement compatibles avec les volumes de ventes souvent faibles.

Ingrédient 5 : Un cycle de vie optimisé

> La récupération des surplus agricoles est une pratique peu répandue dans la région. Un des principaux obstacles à la récupération alimentaire, autant pour les producteurs agricoles que pour les organismes d'aide alimentaire, est le manque de ressources pour entreposer, livrer et récupérer les surplus.

> Les dons d'invendus par les épiceries sont une pratique plus courante : la moitié des répondants au sondage ont déclaré effectuer des dons aux organismes de leur localité.

> Plusieurs programmes ont été mis en place par les MRC pour favoriser le compostage domestique. Des initiatives communautaires sont également présentes à travers la région. Des communautés demeurent toutefois sans initiatives de la sorte, mais devraient être desservies par la collecte municipale des matières organiques d'ici 2025.

SECTION 2 – PERSPECTIVES RÉGIONALES

Pistes de solution innovantes adaptées à la réalité de la région

La présentation des constats aux principaux acteurs concernés et leur mobilisation dans la recherche de solutions communes nous apparaissent comme la meilleure stratégie à adopter pour cibler les pistes d'action les plus adaptées aux réalités de la région et des territoires. Cette section présente tout de même quelques pistes de solution qui ont émergé lors de la réalisation du portrait et qui présentent un potentiel intéressant à explorer dans le contexte régional. Les voici :

- Poursuivre et intensifier les représentations auprès des ministères et des organismes de soutien provinciaux et fédéraux pour faire reconnaître davantage les particularités de la Côte-Nord dans leurs programmes.

- Soutenir le développement de la recherche sur l'agriculture nordique et le transfert des connaissances acquises aux producteurs, aux transformateurs, aux cueilleurs et aux autres acteurs du secteur.

- Améliorer l'accès aux services agronomiques professionnels prenant en compte les particularités nordiques de la région.

- Soutenir la mise en valeur du territoire par la réalisation et l'application des PDZA, et par la protection et la promotion des ressources de PFNL, par exemple les petits fruits et les champignons sauvages.

- Tirer profit des mesures d'appui gouvernementales pour la production agricole en serres, particulièrement dans les communautés nordiques et isolées, afin d'augmenter le nombre de communautés pouvant être approvisionnées en fruits et en légumes frais et locaux toute l'année.

- Mettre en place, à l'échelle territoriale ou locale, des mécanismes de partage d'équipements agricoles et d'installations de transformation et d'entreposage ainsi que des mécanismes de partage de main-d'œuvre en tenant compte des calendriers des différentes productions.

- Favoriser la concertation des différents acteurs de la chaîne logistique de transport afin de diminuer le nombre d'activités de manutention et de transbordement et d'accroître la fraîcheur des aliments dans les communautés isolées.

- Soutenir politiquement et financièrement l'émergence d'initiatives collectives, dont les coopératives, visant à pallier le retrait d'entreprises privées (épiceries et dépanneurs) dans les petites communautés.

- Favoriser le développement d'initiatives visant à améliorer l'accès aux commerces d'alimentation, en particulier pour les communautés situées dans les zones de désert alimentaire, de faible accès et de défavorisation matérielle.

- Collaborer avec les dépanneurs pour améliorer leur offre d'aliments sains, plus particulièrement les fruits et légumes frais.

- Mutualiser les efforts de mise en marché (marketing, logistique, etc.) des produits locaux, par exemple par la création d'un distributeur coopératif.

- Soutenir l'utilisation par les producteurs et les transformateurs du logo *Goût de la Côte-Nord* ainsi que sa promotion auprès des consommateurs. L'éducation et la sensibilisation sont aussi des pistes prometteuses pour augmenter l'engagement envers l'approvisionnement local et pour faciliter les changements de comportement.

- Explorer la mise en place d'une formule de « pêche soutenue par la communauté », regroupant les transformateurs de produits marins d'un secteur, à l'image des paniers de récoltes de l'agriculture soutenue par la communauté.

- Mutualiser les efforts de récupération des surplus agricoles et des surplus alimentaires des commerces et des institutions pour faciliter autant le travail des donateurs que celui des organismes bénéficiaires. Des modèles comme ceux du réseau Moisson, de La Tablée des chefs et des groupes de glanage organisé pourraient être intéressants à envisager et à promouvoir.

- Augmenter le nombre d'initiatives d'aide alimentaire en libre-service, par exemple les frigos et les garde-mangers communautaires, afin de limiter les ressources requises pour rendre disponibles des aliments aux populations en ayant besoin et de diminuer le gaspillage alimentaire.

Au-delà de ces pistes de solution, la bonification et l'intensification de la concertation régionale font certainement partie des premières avenues à explorer. Dans certains cas, les projets en découlant pourraient être menés à l'échelle des territoires vu les particularités de chacun et les distances les séparant. Cette approche permettrait d'exploiter le plein potentiel du système alimentaire en place et de faciliter la mise en œuvre de différentes solutions tout en favorisant une meilleure représentation des intérêts régionaux.

Une région autosuffisante du point de vue alimentaire, réaliste?

Le contexte de la pandémie de COVID-19 et la pression que celle-ci a mise sur les chaînes d'approvisionnement mondialisées ont permis de mettre en lumière l'importance de la production alimentaire locale. Le concept d'autonomie alimentaire, se définissant par la capacité de la production locale à répondre à l'ensemble de la demande, a été largement abordé, autant par les médias et par les politiciens que par la population en général au cours des derniers mois. La hausse des ventes de produits locaux remarquée par les épiciers témoigne de ce regain d'intérêt des consommateurs à encourager les producteurs et les transformateurs de chez nous.

Sur la Côte-Nord, la réalisation du présent portrait permet de se questionner sur la faisabilité d'une telle autosuffisance alimentaire à moyen terme. Étant donné certains défis propres à la région, comme le climat, qui amène une saison de production plus courte, la production et la transformation bioalimentaires régionales sont actuellement restreintes à certaines variétés qui ne correspondent pas nécessairement aux habitudes de consommation de la population.

En considération du portrait réalisé, il semble préférable, dans un premier temps, de retenir une approche axée sur la sécurité alimentaire qui garantit l'accès physique et économique à tous et en tout temps à une alimentation suffisante pour vivre sainement. Cette approche pourrait permettre de s'attaquer à certaines questions prioritaires quant à la disponibilité, au coût et à la fraîcheur des aliments, particulièrement dans les communautés éloignées, tout en favorisant des solutions locales et durables telles que l'agriculture soutenue par la communauté et la commercialisation en circuit court. Une telle approche pourra mener, progressivement, à une plus grande autonomie alimentaire de la région et à un système alimentaire plus durable.

LISTE DE RÉFÉRENCES

Boulianne, M. *et al*. (2019). *Le système alimentaire de la grande région de Québec, de la production agricole à la gestion des résidus : enjeux, questions, portrait (REPSAQ)*. Récupéré de https://www.systemealimentairequebec.info/documentation-issue-du-projet-repsaq

Bourgault-Faucher, 2020. *L'économie des pêches au Québec: analyse et propositions pour favoriser la commercialisation des produits de la mer du Québec sur le marché domestique*. Récupéré de https://irec.quebec/publications/rapports-de-recherche/leconomie-des-peches-au-quebec

Canada. Pêches et Océans Canada (MPO). (2020). *2017-2019_Débarquements par MRC selon la communauté de débarquement.xlsx*. [Demande d'accès à l'information].

Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale (CEDFOB). (2018). *Recherche appliquée et transfert technologique*. Récupéré de https://cedfob.qc.ca/services/

Centre d'expérimentation et de développement en forêt boréale (CEDFOB). (2021). *Wildberry Harvesting for Personal Use*. [Données préliminaires].

Cision Canada. (2020, 3 juillet). *Stratégie de valorisation de la matière organique - Québec injecte 1,2 G$ en vue d'étendre la collecte des matières organiques à 100 % des ménages, commerces, institutions et industries d'ici 2025*. Récupéré de https://www.newswire.ca/fr/news-releases/strategie-de-valorisation-de-la-matiere-organique-quebec-injecte-1-2-g-en-vue-d-etendre-la-collecte-des-matieres-organiques-a-100-des-menages-commerces-institutions-et-industries-d-ici-2025-816510138.html

Conseil pour le développement de l'agriculture au Québec (CDAQ). (2018). *Agriclimat : Régions de la Capitale-Nationale et la Côte-Nord*. Récupéré de https://agriclimat.ca/wp-content/uploads/2018/10/Cap-Nat_CNord_Portrait.pdf

Consortium de recherche sur la pomme de terre du Québec (CRPTQ). (2020). *Avancées du Consortium de recherche sur la pomme de terre du Québec : 2 ans depuis sa création*. Récupéré de https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/LavalLanaudiere/JourneePDT_ConsortiumpommedeterreRe.pdf

David, Pascaline. (2020, 18 avril). Vers plus d'autonomie alimentaire au Québec. *Le Devoir*. Récupéré de https://www.ledevoir.com/societe/environnement/577058/vers-plus-d-autonomie-alimentaire-au-quebec

Design écologique. (Date inconnue). *Forêt nourricière*. Récupéré de http://designecologique.ca/foret-nourriciere/

Dispensaire diététique de Montréal. (2011). *Étude sur la détermination du coût du panier à provision nutritif dans trois régions du Québec*. Récupéré de https://www.dispensaire.ca/app/uploads/Rapport-MSSS-3.pdf

ÉcoRessources. (2014). *L'industrie faunique comme moteur économique régional*. Récupéré de https://mffp.gouv.qc.ca/publications/faune/statistiques/industrie-faunique-moteur-economique-regional.pdf

Facebook. (2020). *Lower North Shore Bioproducts Solidarity Cooperative*. Récupéré de https://www.facebook.com/LNSBioproductsCoop/

Fédération canadienne des municipalités (FCM). (2010). *Sondage sur les systèmes alimentaires durables*, Fond municipal vert, Fédération canadienne des municipalités. Cité dans Vivre en ville, *Villes nourricières : Mettre l'alimentation au cœur des collectivités* (2014).

Gaudreault, Johannie. (2020a, 29 avril). Jardiner rime avec espoir à l'école Marie-Immaculée des Escoumins. *Journal Haute Côte-Nord*. Récupéré de https://www.journalhcn.com/2020/04/29/jardiner-rime-avec-espoir-a-lecole-marie-immaculee-des-escoumins/

Gaudreault, Johannie. (2020b, 21 août). Le conseil d'administration de SEVA est formé. *Journal Haute Côte-Nord*. Récupéré de https://www.journalhcn.com/2020/08/21/le-conseil-dadministration-de-seva-est-forme/

Gouvernement du Québec. (2020). *Industrie agricole au Québec*. Récupéré de https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/protection-mise-en-valeur-territoire-agricole/

Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC). (2014). *Climate change 2014 : Impacts, Adaptation, and Vulnerabiliy*. Cité dans Vivre en ville, *Villes nourricières : Mettre l'alimentation au cœur des collectivités* (2014).

Institut de la statistique du Québec (ISQ). (2012). *Population totale, superficie et densité, régions administratives et ensemble du Québec, 2011*. Récupéré de https://statistique.quebec.ca/statistiques/recensement/2011/recens2011_reg/population/poptot_superficie_reg.htm

Institut de la Statistique du Québec (ISQ, 2016). *Enquête québécoise sur la santé de la population, 2014-2015*. Récupéré de https://statistique.quebec.ca/fr/fichier/enquete-quebecoise-sur-la-sante-de-la-population-2014-2015-pour-en-savoir-plus-sur-la-sante-des-quebecois-resultats-de-la-deuxieme-edition.pdf

Institut de la statistique du Québec (ISQ). (2019). *Le bilan démographique du Québec : Édition 2019*. Récupéré de https://statistique.quebec.ca/fr/fichier/bilan-demographique-du-quebec-edition-2019.pdf

Institut de la statistique du Québec (ISQ). (2020). *Panorama des régions du Québec : Édition 2020*. Récupéré de https://statistique.quebec.ca/fr/fichier/panorama-des-regions-du-quebec-edition-2020.pdf

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2019a). *Indice de défavorisation matérielle et sociale de 2016 – Description des variables*. Récupéré de

https://www.donneesquebec.ca/recherche/dataset/indice-de-defavorisation-du-quebec-2016/resource/499ed117-2435-4031-92f9-eab4cad782a8

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2019b). *Système intégré de surveillance des maladies chroniques : actualisation du découpage territorial version M34-2019*. Accessible qu'aux personnes du réseau de la santé et des services sociaux.

Kennedy, Shirley. (2020, 16 avril). Retard et augmentation des coûts de transport. *Journal Haute-Côte-Nord*. Récupéré de https://www.journalhcn.com/2020/04/16/retard-et-augmentation-des-couts-de-transport/

MRC de Manicouagan. (2017). *Plan de développement de la zone agricole (PDZA)*. Récupéré de https://mrcmanicouagan.qc.ca/plan-de-développement-de-la-zone-agricole-pdza

Ouellette-Vézina, Henri. (2020, 12 décembre). Québec protège 17 territoires dans le Saint-Laurent. *La Presse*. Récupéré de https://www.lapresse.ca/actualites/environnement/2020-12-12/milieux-marins/quebec-protege-17-territoires-dans-le-saint-laurent.php

Paquet, C., Paradis, S. (2017, 13 juillet). Encore des ratés pour le F.A.-Gauthier. *Le Manic*. Récupéré de https://www.lemanic.ca/2017/07/13/encore-des-rates-pour-le-f-a-gauthier/

Québec. Centre de protection du territoire agricole (CPTAQ). (2019). Déméter. Dans *Cartographie - Géomatique*. Récupéré de http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=379

Québec. Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV). (2019). *Répertoire des produits biologiques certifiés au Québec*. Récupéré de http://www.produitsbioquebec.info/interroGrandPublicFr.do

Québec. Ministère des Affaires Municipales et de l'Habitation (MAMH). (2019). *Région administrative 09 : Côte-Nord*. Récupéré de https://www.mamh.gouv.qc.ca/fileadmin/cartes/region/09.pdf

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2015). *Commercialisation en circuit court*. Récupéré de https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/Profil/commercialisation/Pages/Commercialisationencircuitcourt.aspx

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2017). *Bottin consommation et distribution alimentaires en chiffres*. Récupéré de https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid=%7B92da4530-b9d3-4830-aa78-9069ed66d61f%7D

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2019a). *Agriculture soutenue par la communauté*. Récupéré de https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/prodestrie/Pages/ASC.aspx

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2019b). *Écocertification – pêches et aquaculture durables*. Récupéré de https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Peche/ecocertification/Pages/Ecocertification.aspx

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020a). *DO_2020-03-05-001*.xlsx [Demande d'accès à l'information].

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020b). *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec : Estimations pour l'année 2019*. Récupéré de https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_complet_MAPAQ.pdf?1606235922

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020c). *DO_2020-02-10-017.pdf* [Demande d'accès à l'information].

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020d). *Produit intérieur brut (PIB) réel de l'industrie bioalimentaire au Québec, 2010 à 2019.xls*. Récupéré à https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/pib.aspx

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020e). *Qu'est-ce qu'une CUMA?*. Récupéré à https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/CUMACUMO/CUMA/Pages/questcequunecuma.aspx

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ). (2020f). *Répertoire des CUMA*. Récupéré à https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/bassaintlaurent/CUMACUMO/CUMA/repertoireCUMA/Pages/Repertoire-des-CUMA.aspx

Québec. Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2020). *Inventaire québécois des émissions de gaz à effet de serre en 2018 et leur évolution depuis 1990*. Récupéré à http://www.environnement.gouv.qc.ca/changements/ges/2018/inventaire1990-2018.pdf

Québec. Ministère de la Forêt, de la Faune et des Parcs (MFFP). (2019). *Vente de permis de chasse à l'orignal par zones*. Récupéré de https://mffp.gouv.qc.ca/faune/statistiques/vente-permis-orignal.jsp

Québec. Ministère de la Forêt, de la Faune et des Parcs (MFFP). (2020). *Orignal 2019 : Récolte d'orignaux par zones de chasse (excluant les réserves)*. Récupéré de https://mffp.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/ST_orignal_2019.pdf

Québec. Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2020). *Estimations et projections de population comparables, selon le territoire, le sexe et les groupes d'âge spécifiques au 1er juillet, 1996 à 2041*. Récupéré de https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-001617/

Québec. Services Québec. (2020). *Thésaurus de l'activité gouvernementale : Transformation des aliments*. Récupéré de http://www.thesaurus.gouv.qc.ca/tag/terme.do?id=12676

Lacroix, Xavier. (2020, 5 décembre). Des rêves d'autonomie alimentaire en Basse-Côte-Nord. *Radio-Canada*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1754731/agriculture-producteur-local-maraicher-ferme-rigolet-tete-baleine

Lebel, Félix. (2021, 23 janvier). Le crabe des neiges voué à se faire plus rare dans le golfe. *Radio-Canada*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1765397/especes-changement-climatique-perte-biodiversite-peche-saint-laurent?fromApp=appInfoIos&partageApp=appInfoiOS&accesVia=partage

Radio-Canada. (2016, 20 mars). *Déclin des pêches : la Basse-Côte-Nord mise sur la richesse des petits fruits*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/771522/cooperative-bioproduits-basse-cote-nord-petits-fruits

Radio-Canada. (2018, 17 septembre). *Un vol de pommes de terre perturbe les recherches en cours*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1124420/patates-centre-recherche-pointe-outardes

Radio-Canada. (2020, 29 décembre). *28 ans de service pour Laurencia Bond au Centre d'action bénévole de Port-Cartier*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/d-est-en-est/segments/entrevue/337471/action-benevole-lauriencia-bond-port-cartier

Radio-Canada. (2021, 3 mars). *Un allégement fiscal disponible aux agriculteurs au nord du 50e parallèle*. Récupéré de https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1774696/agriculture-nordique-pctfa-legumes?fromApp=appInfoIos&partageApp=appInfoiOS&accesVia=partage

Shields, Alexandre. (2020, 25 janvier). La moitié du Québec boude encore le bac brun. *Le Devoir*. Récupéré de https://www.ledevoir.com/societe/environnement/571553/environnement-la-moitie-du-quebec-boude-encore-le-bac-brun

Statistique Canada. (2018). *Aire de diffusion : définition détaillée*. Récupéré de https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/92-195-x/2011001/geo/da-ad/def-fra.htm

Statistique Canada. (2019a). *Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes : Fichier de microdonnées à grande diffusion de 2015-2016 de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC), 2015-2016*. Récupéré de https://www150.statcan.gc.ca/n1/fr/catalogue/82M0013X2019001

Statistique Canada. (2019b). Tableaux de données, Recensement de 2016. Récupéré de https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/dt-td/Index-fra.cfm

Statistique Canada. (2020). *Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes : Fichier de microdonnées à grande diffusion de 2017-2018 de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC), 2017-2018*. Récupéré de https://www150.statcan.gc.ca/n1/fr/catalogue/82M0013X2020001

Table bioalimentaire de la Côte-Nord (TBCN). (2014). *Diagnostic du marché institutionnel en Côte-Nord*. Sept-Îles : Table bioalimentaire de la Côte-Nord.

Table bioalimentaire de la Côte-Nord (TBCN). (2020). *Goût de la Côte-Nord*. Récupéré de https://legoutdelacotenord.ca

Ville de Sept-Îles. (2021). *Programme l'Envert de ta cour*. Récupéré de http://ville.sept-iles.qc.ca/fr/lenvert-de-ta-cour_488/

Vivre en ville. (2014). *Villes nourricières : Mettre l'alimentation au cœur des collectivités*. Québec : Vivre en ville. 142 p.

ANNEXE 1- LISTE COMPLÈTE DES INDICATEURS

INGRÉDIENT 1 : Un territoire productif

SECTION 1 – LE TERRITOIRE NOURRICIER

- Superficie des terres cultivées dans la zone verte ou non (L et R[15])
- Superficies potentielles des terres cultivées par type de production (L et R)
- Perception des municipalités et des MRC sur la disponibilité des terres ayant un potentiel pour l'agriculture (L et R)
- Présence de mesures de protection du territoire agricole et nourricier dans les schémas d'aménagement (L et R)
- Impacts anticipés des changements climatiques sur la production (R[16])

SECTION 2 – LA PRODUCTION COMMERCIALE

- Nombre, type et localisation des entreprises de production agricole (L et R)
- Nombre de producteurs utilisant une ou des serres (L et R)
- Valeur des ventes totales des produits issus de l'agriculture (R)
- Superficie des terres cultivées par type de production (L et R)
- Valeur des ventes totales des produits issus de la production végétale (R)
- Types d'espèces animales en élevage (L et R)
- Taille moyenne du cheptel par production (L et R)
- Valeur des ventes totales des produits issus de la production animale (R)
- Nombre et localisation des entreprises de pêche (incluant aquaculture, algues, etc.) (L et R)
- Valeur des ventes totales des produits issus de la pêche par catégorie d'espèces (L et R)

SECTION 3 – LES ACTIVITÉS D'AUTOPRODUCTION

- Nombre de permis de chasse et de pêche sportive chez la population nord-côtière (R)
- Nombre de récoltes des espèces avec quotas dans les territoires de chasse nord-côtiers (R)
- Retombées économiques engendrées par l'industrie de la chasse, de la pêche sportive et du piégeage dans la région (R)
- L'importance des activités d'autocueillette dans la culture nord-côtière (R)
- Nombre et localisation des initiatives d'agriculture communautaire (jardins communautaires, collectifs, aménagements publics comestibles, forêts nourricières) (L et R)
- Nombre et localisation des institutions (CPE et écoles) ayant un jardin ou un aménagement comestible (L et R)
- Obstacles et solutions à l'implantation d'initiatives d'agriculture dans la communauté et dans les institutions (R)

[15] L'analyse a été réalisée localement et régionalement (L et R).
[16] L'analyse a été réalisée sur le plan régional (R).

INGRÉDIENT 2 : Des entreprises prospères et responsables

SECTION 1 – LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- Nombre, type et localisation des entreprises de transformation alimentaire (L et R)
- Proportion de producteurs agricoles qui sont également transformateurs (R)
- Catégories de produits transformés par les producteurs agricoles (R)
- Proportion de la production des producteurs agricoles utilisée pour la transformation (R)
- Nombre et localisation des entreprises de transformation (L et R)
- Lieux d'approvisionnement des entreprises de transformation (L et R)
- Principales espèces transformées par les entreprises de transformation (L et R)

SECTION 2 – LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE

- Contribution des systèmes alimentaires à la production des gaz à effet de serre (P[17])
- Proportion des producteurs répondants ayant adopté des pratiques responsables à l'égard de l'environnement (L et R)
- Principales pratiques responsables à l'égard de l'environnement adoptées par les producteurs (R)
- Nombre et localisation des producteurs ayant la certification biologique et de ceux en voie de l'obtenir (L et R)
- Taux de réponse des producteurs ayant l'intérêt d'entamer des démarches pour obtenir la certification biologique à court terme (d'ici 3 ans) (L et R)
- Principales certifications de pratique responsable des pêches (R)
- Principales pratiques responsables à l'égard de l'environnement adoptées par le secteur de produits marins (R)
- Inventaire des mesures de soutien destinées à favoriser les pratiques plus durables - agriculture et pêcherie (P)
- Perception des producteurs et des transformateurs sur les mesures de soutien destinées à favoriser les pratiques responsables (R)
- Obstacles perçus par les producteurs et les transformateurs pour la mise en place de pratiques responsables et solutions proposées (R)

SECTION 3 – DÉMARRAGE ET CROISSANCE DES ENTREPRISES : DÉFIS ET SOLUTIONS

- Obstacles perçus par les producteurs et les transformateurs pour l'implantation et la croissance de leur entreprise et solutions proposées (R)
- Inventaire des programmes de soutien au démarrage et à la pérennisation de projets d'agriculture de proximité, surtout en milieu défavorisé (R)
- Obstacles perçus par les producteurs et les transformateurs pour l'implantation et la croissance de leur entreprise et solutions proposées (R)
- Inventaire des équipements techniques et commerciaux pouvant être partagés – agriculture et pêcherie (L et R)

[17] L'analyse a été réalisée sur le plan provincial (P).

- Obstacles perçus par les producteurs et les transformateurs pour l'implantation et la croissance de leur entreprise et solutions proposées (R)
- Inventaire des mesures destinées à favoriser la relève - agriculture et pêcherie (accompagnement - jumelage) (R)
- Inventaire des mesures destinées à favoriser la relève - agriculture et pêcherie (partage de main-d'œuvre) (R)
- Inventaire des mesures destinées à favoriser la relève - agriculture et pêcherie (incubateurs, transfert de connaissances) (R)
- Perception des producteurs sur les mesures de soutien destinées à favoriser la relève - agriculture et pêcherie (R)
- Obstacles perçus par les producteurs et les transformateurs pour l'implantation et la croissance de leur entreprise et solutions proposées (R)
- Description des institutions menant des projets de recherche dans la région (R)

INGRÉDIENT 3 : Un accès amélioré aux aliments sains

SECTION 1 – PORTRAIT SOCIOSANITAIRE

- Proportion des adultes qui consomment 5 fruits ou légumes par jour (R)
- Proportion de la population touchée par l'obésité (L et R)
- Proportion de la population souffrant de certaines maladies chroniques (MCV, HTA et diabète) (L et R)
- Localisation des zones de défavorisation matérielle et sociale (L et R)
- Distribution et taux d'insécurité alimentaire (R)
- Coût du panier de provisions nutritif (L et R)
- Proportion du budget affectée au panier d'épicerie (R)

SECTION 2 – L'ACCÈS AUX ALIMENTS

- Portrait des lignes de transport de produits frais desservant les entreprises de distribution (L et R)
- Nombre et localisation des entreprises de distribution alimentaire (épiceries, dépanneurs) (L et R)
- Nombre et localisation des entreprises de distribution alimentaire opérant selon un modèle de coopérative (L et R)
- Nombre et localisation des entreprises de distribution alimentaire provenant d'une initiative de la collectivité et visant le maintien des services de proximité (L et R)
- Proportion de la population ayant un faible accès géographique aux ressources alimentaires (>1 km (milieu urbain), >16 km (milieu rural)) – cartographie des déserts alimentaires (L et R)
- Inventaire des mesures de soutien destinées à l'implantation de nouveaux commerces d'alimentation dans les déserts alimentaires (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour assurer la vitalité des petits commerces d'alimentation visant le maintien des services de proximité (R)

- Inventaire et localisation des initiatives visant l'amélioration de l'accès aux commerces d'alimentation (navette, service de livraison, commande en ligne, etc.) (L et R)
- Évolution du nombre d'initiatives visant l'amélioration de l'accès alimentaire depuis la pandémie (L et R)
- Obstacles et solutions à la mise en œuvre d'initiatives visant l'amélioration de l'accès alimentaire (navette, service de livraison, commande en ligne, etc.) (R)
- Nombre et localisation des CPE faisant réviser leur menu par un nutritionniste (L et R)
- Nombre et localisation des CPE ayant mené des initiatives pour améliorer leur offre d'aliments sains (L et R)
- Nombre et localisation des CPE ayant l'intention de mener des initiatives pour améliorer leur offre d'aliments sains à court terme (d'ici 3 ans) (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion des options santé dans les CPE (R)
- Nombre et localisation des écoles offrant un service alimentaire (L et R)
- Nombre et localisation des écoles ayant mené des initiatives pour améliorer leur offre d'aliments sains (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion des options santé dans les écoles (R)
- Nombre et localisation des arénas ayant mené des initiatives pour améliorer leur offre d'aliments sains (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion des options santé dans les arénas (R)
- Inventaire des initiatives visant à augmenter l'offre d'aliments sains dans les municipalités (L et R)
- Proportion des municipalités disposant d'une politique alimentaire (R)
- Proportion des transformateurs ayant mené des initiatives pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits (R)
- Proportion des transformateurs ayant collaboré avec un nutritionniste pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits (R)
- Évolution de la réglementation du prix plafond du lait dans trois territoires de la région
- Obstacles à l'application de la réglementation du prix plafond du lait (R)
- Nombre et localisation des dépanneurs offrant des fruits et des légumes (L et R)

SECTION 3 – L'AIDE ALIMENTAIRE

- Nombre et localisation des initiatives d'aide alimentaire (cuisines collectives, popotes roulantes, comptoirs alimentaires, groupes d'achats, ateliers culinaires, etc.) (L et R)
- Obstacles perçus dans la mise en œuvre des initiatives d'aide alimentaire (R)
- Obstacles perçus à l'offre de certains aliments par les organismes d'aide alimentaire (R)

INGRÉDIENT 4 : Une demande de proximité accrue

SECTION 1 - PLACE DES PRODUITS LOCAUX DANS LE PANIER D'ÉPICERIE DES CONSOMMATEURS ET PERCEPTION À LEUR ÉGARD

- Part ou valeur des produits locaux dans le panier d'épicerie des ménages québécois (P)
- Perception des consommateurs sur les produits locaux (accessibilité géographique et financière, mise en valeur, etc.) (P)

SECTION 2 – LA MISE EN MARCHÉ LOCALE

- Nombre et localisation des initiatives visant la vente de produits locaux directement à la population (marchés publics, stands à la ferme, etc.) (L et R)
- Nombre et localisation des entreprises adoptant la formule de l'agriculture soutenue par la communauté (L et R)
- Nombre et localisation des producteurs et des transformateurs ayant une part des ventes sur le plan local (L et R)
- Proportion des ventes, de producteurs et de transformateurs, destinées au marché local (L et R)
- Canaux locaux de mise en marché des producteurs agricoles et des transformateurs (vente à la ferme, livraison de paniers, marchés publics, épiceries, restaurants, vente en ligne, vente en gros, distributeurs) (L et R)
- Obstacles et solutions à la mise en marché des produits des producteurs agricoles et des transformateurs à l'échelle locale (R)
- Nombre et localisation des entreprises de transformation ayant une part des ventes à l'échelle locale (L et R)
- Proportion des ventes par type de produits des entreprises de transformation (pêche) destinées au marché local (R)
- Canaux locaux de mise en marché des entreprises de transformation (pêche) (poissonneries, marchés publics, épiceries, restaurants, vente en ligne, vente en gros, distributeurs) (L et R)
- Perception des entreprises de transformation (pêche) sur leur capacité de mise en marché de leurs produits auprès des consommateurs et sur les moyens qui pourraient la faciliter (R)

SECTION 3 – LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX

- Liste des produits locaux utilisés par les transformateurs (R)
- Proportion estimée de produits locaux entrant dans la confection des produits des transformateurs (R)
- Proportion des transformateurs ayant mené des initiatives pour augmenter la proportion d'utilisation de produits locaux (R)
- Obstacles et solutions à l'utilisation de produits locaux par les transformateurs (R)
- Portrait des balises des bannières d'épiceries et de dépanneurs au sujet de la vente de produits locaux (R)
- Nombre et localisation des entreprises de distribution alimentaire (épiceries et dépanneurs) offrant des produits locaux (L et R)

- Part ou valeur des ventes de produits locaux par les détaillants alimentaires (R)
- Nombre et localisation des épiceries possédant un jardin ou un aménagement comestible dans le but d'approvisionner une partie de leur entreprise (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion des produits locaux dans les épiceries (R)
- Nombre et localisation des restaurants membres de Goût de la Côte-Nord et mettant en valeur les produits locaux (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion des produits locaux dans les restaurants (R)
- Nombre et localisation des arénas offrant des produits locaux (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion de produits locaux dans les arénas (R)
- Nombre et localisation des écoles offrant des produits locaux (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion de produits locaux dans les écoles (R)
- Nombre et localisation des CPE offrant des produits locaux (L et R)
- Nombre et localisation des CPE ayant l'intention d'offrir des produits locaux à court terme (d'ici 3 ans) (L et R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion de produits locaux dans les CPE (R)
- Obstacles perçus et solutions pour l'inclusion de produits locaux dans les institutions de santé (R)
- Part estimée de produits locaux dans les services d'aide alimentaires (banques alimentaires) (L et R)
- Obstacles et solutions à l'inclusion de produits locaux dans les services d'aide alimentaire (R)
- Réglementation concernant le don et la vente de produits sauvages (petits fruits, viande, etc.) (R)
- Inventaire des initiatives de don des produits issus de la chasse et de la pêche sportive aux banques alimentaires (R)

SECTION 4 – MESURES DE SOUTIEN À LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX

- Inventaire des initiatives et des programmes visant à encourager la mise en marché des produits locaux (programmes de soutien, marques de commerce, réseaux, regroupements) (R)

INGRÉDIENT 5 : Un cycle de vie optimisé

- Nombre et localisation des organismes d'aide alimentaire utilisant les surplus de production agricole et de pêche commerciale (L et R)
- Inventaire des initiatives visant à donner les surplus de production (agriculture et pêches ou les aliments invendus aux organismes d'aide alimentaire (L et R)
- Variation du volume des dons de surplus d'aliments invendus dans les entreprises de distribution alimentaire depuis la pandémie (R)
- Inventaire des initiatives d'économie circulaire touchant l'alimentation (R)
- État actuel et projection de la collecte municipale des résidus alimentaires (L et R)
- Inventaire des initiatives de compostage communautaire (L et R)

- Inventaire des initiatives de compostage dans les écoles et dans les CPE (L et R)
- Inventaire des initiatives de compostage dans les entreprises de distribution alimentaire (épiceries) (L et R)
- Inventaire des mesures de soutien aux initiatives favorisant le compostage domestique et communautaire (formation, démonstrations, incitatifs financiers, etc.) (L et R)
- Obstacles et solutions à la mise en œuvre des initiatives de compostage dans la communauté et dans les institutions (R)

ANNEXE 2- TAUX DE RÉPONSE OBTENUS AUX SONDAGES

SOURCE		HCN	MANIC	P-C	7-Îles	MING	GSL	CNP	TOTAL
Agents PP et OC	Nombre	3	1	1	2	1	1	1	**10**
	Réponses	3	1	1	2	1	0	1	**9**
	Taux réponse	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	0 %	100 %	**90 %**
Municipalités	Nombre	8	9	1	1	8	5	2	**34**
	Réponses	3	3	1	1	3	1	2	**14**
	Taux réponse	38 %	33 %	100 %	100 %	38 %	20 %	100 %	**41 %**
Producteurs agricoles	Nombre	55	16	3	7	5	1	2	**91**
	Réponses	11	4	2	7	1	1	1	**30**
	Taux réponse	20 %	24 %	67 %	100 %	20 %	100 %	50 %	**30 %**
Transformateurs[18]	Nombre	11	15	3	12	6	1	2	**50**
	Réponses	6	1	0	0	1	0	0	**8**
	Taux réponse	55 %	7 %	0 %	0 %	17 %	0 %	0 %	**16 %**
Usines transformation pêche	Nombre	3	2	S.O.	4	2	4	S.O.	**15**
	Réponses	0	2	S.O.	3	1	3	S.O.	**9**
	Taux réponse	0 %	100 %	S.O.	75 %	50 %	75 %	S.O.	**60 %**
Épiceries	Nombre	10	11	5	9	9	21	3	**68**
	Réponses	2	5	2	4	2	5	1	**21**
	Taux réponse	20 %	45 %	40 %	44 %	22 %	24 %	33 %	**31 %**
Organismes communautaires	Nombre	23	37	10	20	11	7	2	**110**
	Réponses	8	11	8	14	5	3	1	**50**
	Taux réponse	35 %	30 %	80 %	70 %	45 %	43 %	50 %	**45 %**
Centres de services scolaires[19]	Nombre	S.O.	1	S.O.	1	1	1	S.O.	**4**
	Réponses	S.O.	1	S.O.	1	1	1	S.O.	**4**
	Taux réponse	S.O.	100 %	S.O.	100 %	100 %	100 %	S.O.	**100 %**
CPE	Nombre	4	5	2	3	2	1	1	**18**
	Réponses	2	3	0	3	1	0	0	**9**
	Taux réponse	50 %	60 %	0 %	100 %	50 %	0 %	0 %	**50 %**
Arénas	Nombre	3	2	1	2	2	2	2	**14**
	Réponses	3	2	1	2	1	1	2	**12**
	Taux réponse	100 %	100 %	100 %	100 %	50 %	50 %	100 %	**86 %**

[18] Le questionnaire n'a pu être envoyé qu'à la moitié des transformateurs de la région puisque les adresses courriels n'étaient pas disponibles pour tous et qu'aucune organisation ne pouvait le leur faire parvenir.

[19] Le Centre de services scolaire de l'Estuaire couvre les territoires de la Haute-Côte-Nord et de la Manicouagan et celui du Fer couvre ceux de Port-Cartier, de Sept-Îles et de Caniapiscau.

ANNEXE 3- NOTE MÉTHODOLOGIQUE

ZONES DE DÉSERTS ALIMENTAIRES ET DE FAIBLE ACCÈS

La méthodologie développée par l'Institut national de santé publique du Québec au sujet des déserts alimentaires s'appuie sur trois éléments.

1. Secteurs de défavorisation matérielle (selon l'indice régional) : Les données sur les secteurs de défavorisation matérielle proviennent du gouvernement du Québec. Les secteurs se trouvant dans les deux derniers quintiles (4 et 5) sont considérés comme des secteurs défavorisés pour le présent exercice.

2. Distance moyenne entre les résidences et les épiceries par aire de diffusion : Pour chaque aire de diffusion (division géographique selon Statistique Canada), la distance moyenne, en mètres, entre les résidences et les épiceries de cette même aire de diffusion est calculée. La distance entre les résidences et les épiceries est calculée en fonction du réseau routier.

3. Secteurs urbains ou ruraux : Les aires de diffusion comprises dans les centres de population, c'est-à-dire qui comptent une population de 1 000 habitants et plus et qui présentent une densité d'au moins 400 habitants/km^2, sont considérées comme urbaines. Les aires de diffusion qui ne sont pas comprises à l'intérieur des centres de population sont considérées comme rurales. Les centres de population sont définis par Statistique Canada en fonction des données du recensement de la population de 2016.

La juxtaposition de ces éléments permet d'identifier cinq types de secteurs.

a. Zone de désert alimentaire en secteur urbain : Les résidences sont situées, en moyenne, à plus d'un kilomètre d'une épicerie. Le secteur est défavorisé (quintile 4 ou 5).
b. Zone de faible accès en secteur urbain : Les résidences sont situées, en moyenne, à plus d'un kilomètre d'une épicerie. Le secteur n'est pas défavorisé (quintile 1, 2 ou 3).
c. Zone de désert alimentaire en secteur rural : Les résidences sont situées, en moyenne, à plus de 16 kilomètres d'une épicerie. Le secteur est défavorisé (quintile 4 ou 5).
d. Zone de faible accès en secteur rural : Les résidences sont situées, en moyenne, à plus de 16 kilomètres d'une épicerie. Le secteur n'est pas défavorisé (quintile 1, 2 ou 3).
e. Autres secteurs : Les données ne sont pas disponibles ou les secteurs ne rencontrent ni les critères de distance ni ceux de de défavorisation.

Précisions

La méthodologie utilisée présente des limites d'application qui rendent nécessaire le recours à des données complémentaires pour obtenir une lecture fine des enjeux d'accessibilité alimentaire. La méthode utilisée dans le présent contexte détermine des zones géographiques clairement délimitées et distingue ainsi objectivement ce qui constitue un désert alimentaire de ce qui ne l'est pas. Peu de place est laissée aux particularités que peuvent présenter, par exemple, la forme urbaine (obstacle physique, topographie, etc.), la nature des produits offerts en commerce (fraîcheur, valeur nutritionnelle, etc.), le coût des aliments ou le taux de motorisation des citoyens (accès à un véhicule ou non). Par conséquent, une analyse portant sur d'autres facteurs est nécessaire pour établir la priorité des interventions.

La densité de population et la localisation des résidences à l'intérieur des aires de diffusion sont deux facteurs pouvant aider à l'analyse des déserts alimentaires sur le territoire. À titre d'exemple, une aire de diffusion peut être identifiée comme un désert alimentaire malgré la présence d'une épicerie. Les résidences qu'on y trouve peuvent être en petit nombre et n'occuper qu'une petite proportion de l'aire de diffusion, générant une faible densité de population. De plus, comme dans l'exemple ci-dessous, cette petite concentration de résidences peut être située à l'extrémité opposée à l'épicerie et ainsi influencer la distance moyenne entre les résidences de l'aire de diffusion et l'épicerie. L'indice de défavorisation y est par ailleurs de 4. Donc, le secteur est un désert alimentaire même si on y trouve une épicerie.

Exemple de particularité liée aux déserts alimentaires

Les résidences, représentées par des points bruns, sont concentrées à l'extrémité de l'aire de diffusion. Il en résulte une distance moyenne importante entre les résidences et l'épicerie.

Le découpage géographique des aires de diffusion selon Statistique Canada, sur lequel se base la méthodologie d'identification des déserts alimentaires et des zones de faible accès, définit généralement des secteurs de 400 à 700 habitants, faisant varier la forme et la superficie de chacun d'entre eux en fonction de la densité de population. Pour le territoire de la MRC de Manicouagan, l'aire de diffusion 24960045 a été subdivisée en trois secteurs dans le cadre du présent exercice, de manière à mieux représenter les zones habitées à l'intérieur de cette aire de diffusion. Les trois nouveaux secteurs ont été créés en délimitant une zone tampon de 16 kilomètres autour des résidences.