

La caractérisation des systèmes alimentaires régionaux : une recension d'écrits

Document rédigé par Mikael Scattolin, sous la supervision de Manon Boulianne

Table des matières

Introduction	1
1. La démarche d'identification des cas à retenir	1
1.1 Tableau synthèse des cas retenus	3
2. Résumé des études recensées	4
2.1 L'Europe	4
Bristol (UK)	4
2.2 Les États-Unis	5
2.2.1 San Diego County	5
2.2.2 Los Angeles	6
2.2.3 San Francisco	7
2.2.4 Baltimore	9
2.2.5 Erie County (État de New York)	10
2.2.6 Philadelphie	11
2.2.7 Southeastern Massachussetts	12
2.3 Le Canada	14
2.3.1 Calgary	14
2.3.2 Middlesex-London (Ontario)	15
2.3.3 Waterloo (Ontario)	17
Conclusion	18
Références citées	19

Introduction

Ce document rend compte d'une recension d'écrits menée dans le cadre du projet « Vers une alimentation territorialisée et durable : une recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec » (projet REPSAQ) (Boulianne et al., subvention CRSH Développement de partenariat 2016-2019). Afin de contribuer à la mise au point et à la validation, auprès du comité d'orientation, d'un outil méthodologique permettant d'aborder le système alimentaire du territoire à l'étude, il s'agissait de repérer et de systématiser les méthodes utilisées dans des études de caractérisation de systèmes alimentaires régionaux réalisées au cours des dix dernières années, dans les pays industrialisés.

La première partie du rapport expose la démarche suivie afin de mener à bien la recension d'écrits. La deuxième partie présente un résumé de chacune des études retenues. La conclusion fait ressortir les similitudes et les différences entre ces études.

1. La démarche d'identification des cas à retenir

Il existe une multitude d'études et de projets concernant les transformations des systèmes alimentaires et la mise en place de politiques alimentaires territorialisées. Il était donc important de définir des critères de sélection des études à inclure dans la recension. À ce titre, les régions visées furent l'Amérique du Nord, l'Europe, l'Australie et la Nouvelle-Zélande et ce, afin de ne pas trop s'éloigner du contexte socio-économique québécois. On ne put cependant repérer aucune étude australienne ou néo-zélandaise. La question de l'échelle du territoire se posa également rapidement : une étude à l'échelle d'un État, d'une province ou d'un pays serait trop éloignée d'un point de vue méthodologique pour s'appliquer à la région de Québec. De plus, nous avons constaté que ces études s'attardent au seul aspect économique et ne traitent généralement que de certains secteurs d'activités, tels que la pêche ou l'élevage commercial ; l'approche systémique en est donc absente. Les études retenues devaient être en mesure de fournir un portrait ou un diagnostic du système alimentaire du territoire visé, en tenant compte de chacun des maillons de la chaîne alimentaire. Enfin, puisque le but de l'exercice est de contribuer à la mise au point d'une méthodologie adaptée au cas de Québec, les études sélectionnées devaient présenter explicitement et clairement la leur. Ce point fut particulièrement déterminant dans les choix effectués. Les écrits existants sont bien souvent le fait de, ou destinés à, des organismes locaux ou à la communauté. De ce fait, peu d'études exposent leur méthodologie de manière explicite et la réflexion associée aux limitations et aux biais qu'elle suscite y est peu présente.

Pour identifier des cas pertinents, on procéda d'abord à partir de la bibliographie du projet REPSAQ, tel que soumis au CRSH à l'automne 2015 ; les sources les plus pertinentes en furent extraites. Par la suite, un peu selon une méthode « boule de neige », d'autres sources furent identifiées dans les bibliographies des premières, et des suivantes, ce qui permit de cerner les incontournables qui se recroisaient. Cette recherche, bien qu'utile pour circonscrire le champ de recherche, ne fournit au final que peu d'études

diagnostiques correspondant aux critères établis. Une recension d'écrits réalisée sous l'égide de la FAO (Blay-Palmer et al., 2015) permet tout de même d'identifier quatre cas appropriés.

Par la suite, on effectua une recherche par mot-clé et par thésaurus dans des bases de données (EBSCO, ProQuest, Cairn, Erudit, Persée, Urbadoc) du domaine des sciences sociales ainsi que de la planification et de l'aménagement urbain. Différents mots-clés en anglais et en français furent utilisés, dans différentes combinaisons, afin d'étendre la portée de la recherche : « système alimentaire », « diagnostic système alimentaire », « système alimentaire territorialisé », « système alimentaire durable », « système alimentaire local », « planification alimentaire », « *food system* », « *urban food planning* », « *food planning council* » et « *food system assessment* ». Cette démarche ne permit pas d'identifier d'études répondant aux critères de sélection. En effet, si quantité d'articles traitent de ces sujets et se servent d'études de cas, aucun ne présente la méthodologie mobilisée. On retint néanmoins les noms des différentes villes et régions mentionnées dans ces articles. En les jumelant avec différents mots-clés dans des moteurs de recherche en ligne comme *Google*, *Bing*, *Yahoo* et *Ask*, il fut possible d'obtenir la plus grande partie des études décrites plus bas. Cela peut sans doute s'expliquer du fait que les diagnostics sont souvent réalisés dans le cadre de partenariats entre institutions publiques, conseils municipaux et organismes de la société civile ; même lorsque des chercheurs universitaires y prennent part, on rend d'abord accessible les documents afférents, en format PDF, au grand public, plutôt que de publier les résultats des diagnostics effectués sous formes d'articles dans des revues scientifiques.

Tableau synthèse des cas retenus

Études incluses dans la synthèse	Date	Territoire considéré comme bassin de production	Bassin de consommation	Objectifs de l'étude
Bristol	2011	Région du Sud-Ouest anglais	Région du Sud-Ouest anglais, focus sur la Ville de Bristol	Déterminer les forces et les faiblesses du système alimentaire actuel, développer un système plus durable.
San Diego County	2010	Comté de San Diego	Ville de San Diego	Examiner la viabilité du système alimentaire de San Diego et servir de catalyseur pour la mise en place de politiques publiques.
Los Angeles	2013	Rayon de 321 km autour de Los Angeles (200 milles)	Comté de Los Angeles	Offrir une vue d'ensemble de la région en matière d'alimentation.
San Francisco	2005	Ville de San Francisco	Ville de San Francisco	Donner une vue d'ensemble du système alimentaire à l'échelle de la ville.
Baltimore	2014	N/A	Ville de Baltimore	Mesurer l'accessibilité de la nourriture fraîche, identifier les contraintes en limitant l'accès et la disponibilité.
Erie County	2011	Comté d'Erie	Comté d'Erie	Développer un plan de protection des terres agricoles, favoriser la transition vers un système alimentaire local et durable.
Philadelphie	2010	Rayon de 160 km (100 milles) autour de Philadelphie	Ville de Philadelphie	Comprendre le SA régional : ressources agricoles, distribution alimentaire et économie locale
Southeastern Massachussets	2014	Sud-ouest du Massachussets	Sud-ouest du Massachussets	Attirer l'attention publique sur les enjeux de sécurité alimentaire, sensibiliser et éduquer la population sur les questions de nutrition et d'agriculture locale et durable.
Calgary	2012	Province de l'Alberta	Ville de Calgary	Fixer des objectifs d'approvisionnement local, respectueux de l'environnement et permettre un accès suffisant à des produits sains.
London (Ontario)	2016	Comté de Middlesex	Comté de Middlesex	Élaborer des recommandations en vue d'actions communautaires pouvant mener à une souveraineté alimentaire.
Waterloo	2005	Municipalité Régionale de Waterloo	Municipalité Régionale de Waterloo	Retracer les flux d'aliments qui entrent et sortent de la région.

2. Résumé des études recensées

Les différentes études retenues ont été classées selon leur provenance géographique, de la région la plus éloignée à la plus rapprochée de Québec. Ainsi, elles sont classées en trois grandes sections : l'Europe, les États-Unis et le Canada. Chaque section est elle-même organisée selon la distance par rapport à Québec. Ainsi, les villes de la côte Ouest américaine sont situées plus loin et se retrouvent donc dès le début de la section États-Unis, il en va de même pour les études au Canada.

2.1 L'Europe

Bristol (UK)

Cette étude, réalisée en 2011, est le fruit d'un partenariat entre le service national de santé (NHS) anglais et le conseil municipal de Bristol. Basée sur le concept de 'bio-région', l'étude prend en compte non seulement la ville de Bristol, mais également toute la région du Sud-Ouest anglais (comprenant huit régions administratives). Le concept de bio-région est ici défini comme : «[...] a political, cultural, and environmental system, defined through physical and environmental features and through culture, local populations, knowledge, and solutions » (Carey, 2011 : 13). Les données recueillies proviennent donc du niveau national, régional et local afin de fournir un comparatif et intégrer l'étude dans un contexte plus global. Certaines parties s'attardent uniquement à la ville de Bristol, tandis que d'autres prennent en considération le contexte régional et national. Le rapport s'attarde à six aspects du système alimentaire : production, transformation, distribution, vente au détail, restauration et gestion des déchets. Il étudie également l'approvisionnement en aliments de base, l'utilisation des terres pour la production alimentaire et met en relation la capacité de la région à produire de la nourriture avec les besoins alimentaires de la ville. La recherche utilise des données déjà existantes, qu'elles aient un lien direct ou non avec l'alimentation, incluant ainsi les normes alimentaires, de l'information de marketing et des données provenant du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (DEFRA). De plus, des sondages et des entrevues furent réalisées durant l'étude afin d'éclaircir et de documenter davantage certains aspects, particulièrement au niveau de l'approvisionnement de la ville.

L'étude part de la demande pour comprendre le système alimentaire. Les deux premières parties s'intéressent aux habitudes de consommation et aux commerces d'alimentation. En combinant les données du registre des commerces d'alimentation et en cartographiant les différents commerces d'alimentation, les auteurs obtiennent de l'information sur leur distribution selon les différents types de commerces d'alimentation (supermarchés, petites épiceries, marchés publics, dépanneurs) et selon les différents quartiers de la ville. Il devient alors possible de faire émerger certains constats comme par exemple que les petites épiceries vendant des produits frais se retrouvent dans certains secteurs géographiques correspondant à des zones de précarité alimentaire et ne suffisent pas à fournir un accès suffisant à des produits frais.

Par la suite, l'étude analyse la distribution et la production au niveau régional. La recension d'information au niveau de la distribution passe encore une fois par les données des registres nationaux, régionaux et locaux. Il s'agit de localiser les installations de distribution en gros et de déterminer la nature des activités : s'agit-il de chambres froides pour la viande et la volaille ? d'entrepôts pour les fruits et les légumes ? de silos pour les grains ? Ces installations opèrent-elles dans le même secteur où ont plusieurs secteurs d'activités ? Quant à la production, l'étude analyse la part de production et d'importation à l'échelle nationale, puis replace la région du Sud-Ouest dans le contexte national. Il s'agit ici de déterminer ce qui est produit par la région et quelle part de cette production est envoyée à l'extérieur de la région en se basant sur les données du DEFRA concernant les centres de distribution et les grossistes. En croisant les données obtenues avec celles des commerces de détail et de la partie production, il devient possible de déterminer quelle partie de la nourriture est importée par la région et pour satisfaire quels besoins.

Enfin, l'étude s'intéresse aux circuits d'alimentation locale, aux restaurateurs de la ville ainsi qu'à sa gestion des déchets. Afin d'avoir une meilleure vue des circuits courts et de l'agriculture urbaine dans la région de Bristol, une enquête spécifique fut lancée dans le cadre du projet. Les auteurs ont eu recours à des sondages, des visites d'établissements et de lieux de production, ainsi qu'à des entrevues afin de déterminer les opportunités et les obstacles de ces circuits dans la région. Ces données furent jumelées aux informations déjà disponibles auprès du DEFRA et des autorités locales. En ce qui concerne la gestion des déchets, l'étude ne mentionne que les approximations que la ville peut fournir, puisque la nourriture est envoyée dans un système de collecte de compost, système qui collecte également le carton et autres produits non comestibles mais compostables.

2.2 Les États-Unis

2.2.1 San Diego County

Développé en 2010 par un partenariat entre le gouvernement de la Californie, des organismes de santé publique et des professionnels issus du milieu environnemental et agricole, le diagnostic du système alimentaire du comté de San Diego se démarque des autres études précédemment analysées. En premier lieu, l'étude est construite autour de la notion de bassin alimentaire, définie ici simplement comme une aire géographique fournissant de la nourriture aux habitants de la région. Néanmoins, cette aire géographique n'est basée que sur les limites politiques du comté et pour chacune des visions évoquées dans le rapport, une partie est consacrée aux tendances plus globales à l'échelle nationale, ce qui la rapproche peut-être un peu plus d'une étude basée sur le concept de bio-région. De plus, au lieu d'évaluer les différents maillons du système alimentaire (de la production à la gestion des déchets), l'étude est divisée en fonction de trois visions regroupant en quelque sorte les trois secteurs du développement durable (social/santé, environnement et économie). Ces trois sections sont elles-mêmes divisées en objectifs permettant de mettre en place un plan d'action. Ces objectifs sont également appuyés par un ensemble d'indicateurs (de trois à six indicateurs par objectif) élaborés par un comité d'orientation.

Au niveau méthodologique, les auteurs du diagnostic ont utilisé différentes sources afin de recueillir un vaste éventail de données. Dans un premier temps, un processus collaboratif avec les différents partenaires a permis de recueillir des données de base et de déterminer les objectifs et indicateurs appropriés. Ceux-ci offrirent aussi ultérieurement un retour d'information sur la forme du rapport (Feenstra, 2010 : 3). Une première liste d'objectifs et d'indicateurs fut dressée à ce moment. Une série d'études et de diagnostics furent ensuite évalués afin de sélectionner les buts et les indicateurs les plus pertinents pour l'étude. Dans certains cas, le manque de données obligea les auteurs à modifier les indicateurs afin de se rapprocher le plus de ce qui était recherché. Par exemple, l'indicateur original 'ventes totales des marchés publics' dut être modifié par manque de données en 'nombre de marchés publics et nombre de vendeurs officiellement inscrits' (Feenstra, 2010 : 97). Après la compilation et l'organisation des données pour chacun des indicateurs, des entrevues furent réalisées avec des membres du comité d'orientation et des experts techniques (identifiés par le comité d'orientation) afin d'assister à l'analyse et la contextualisation des tendances. Enfin, des visites sur différents sites jugés pertinents permirent d'approfondir la compréhension du système et d'informer ou de confirmer certaines tendances auparavant évaluées. Une description plus détaillée de la première partie est fournie dans les paragraphes qui suivent afin d'offrir une vision plus détaillée de l'étude et de clarifier la structure du document.

La première vision regroupe la santé et le bien-être des habitants de San Diego et est découpée selon cinq buts : 1) les habitants de San Diego connaissent la provenance des aliments, comment ils sont produits et qui les produit, 2) les habitants de San Diego consomment plus de produits frais et sains, 3) toute la population a accès à des produits sains et frais en tout temps, 4) l'allaitement maternel augmente en nombre de femmes qui le pratiquent et en durée (il est considéré ici comme offrant la première nourriture saine à laquelle les enfants peuvent avoir accès) et 5) le comté de San Diego possède suffisamment de nourriture locale et fraîche (tant au niveau de la production que de la circulation des aliments). Les données produites pour cette partie de l'étude sont fournies en totalité par le *UCLA Center for Health Policy Research*, le *California Health Interview Survey*, le Ministère de l'agriculture et le comté de San Diego. Chaque indicateur est placé dans un contexte national et régional, puis décrit la tendance actuelle. Ainsi, le premier but vise, par exemple, à dresser la liste des producteurs adhérant à des initiatives de labels de production régionale ; on constate que malgré l'existence de labels nationaux, peu de labels régionaux existent et peu de producteurs y adhèrent (l'étude ne mentionne toutefois pas pourquoi).

2.2.2 Los Angeles

Menée en 2013 par le conseil de politique alimentaire du comté de Los Angeles, cette étude est destinée à offrir une vue d'ensemble de la région en matière d'alimentation. Devant servir d'outil de référence en matière d'échanges d'informations au sujet de l'alimentation, l'étude regroupe près de 600 partenaires et fournit une liste de plus de 100 indicateurs jugés essentiels pour un diagnostic du système alimentaire régional. De fait, l'échelle de cette étude est gigantesque, dans la mesure où la région évaluée regroupe 10 comtés différents, qui abritent près de 22 millions de personnes (Hingori et Chau, 2013 :15).

Cette étude se veut en accord avec le programme *Good Food*, précédemment mis en place par le conseil de politique alimentaire. Ce programme «Prioritizes the health and well-being of our residents. Makes healthy, high quality food affordable. Contributes to a thriving economy where all participants in the food supply chain receive fair compensation and fair treatment. Protects and strengthens our biodiversity and natural resources throughout the region. Ensures that good food is accessible to all » (Hingori et Chau, 2013: 14).

Alors que d'autres études abordent le système alimentaire maillon par maillon – de la production jusqu'à la gestion des déchets – l'étude est plutôt construite autour de neuf thématiques afin d'attirer l'attention sur les questions qui ont inspiré la plupart des activités sur le système alimentaire de Los Angeles dont, notamment, le programme *Good Food* (Hingori et Chau, 2013 : 13) : 1) le bassin alimentaire régional, défini ici comme une zone géographique délimitée par sa capacité à produire de la nourriture pour ses occupants, 2) la durabilité environnementale, 3) la santé, 4) la vente au détail/nourriture de rue (*street food*), 5) les travailleurs du système alimentaire, 6) la sécurité alimentaire, 7) l'agriculture urbaine, 8) le bien-être des animaux et 9) le gaspillage alimentaire.

Pour chacune des thématiques, des objectifs à long terme et une liste d'indicateurs sont identifiés. Ces objectifs furent choisis dans un premier temps par les auteurs, en partenariat avec des acteurs clés, dans le cadre du programme *Good Food*. Élargissant le cadre, le conseil de politique alimentaire identifia une série supplémentaire d'objectifs et d'indicateurs en se basant sur d'autres évaluations de systèmes alimentaires au niveau national et régional. Ainsi, pour chaque dimension évaluée, une liste d'objectifs à long terme et d'indicateurs est fournie sous forme de tableau récapitulatif. Par exemple, la dimension durabilité environnementale a pour objectif d'augmenter les pratiques d'agriculture biologique. Une première colonne rassemble les indicateurs (nombre de fermes biologiques dans le bassin alimentaire, quantité annuelle en tonnes de pesticides dans la région, etc.).

2.2.3 San Francisco

Élaboré en 2005, le diagnostic de la ville de San Francisco est la seule étude datée d'avant 2010 présentée dans ce document. Il en résulte certaines particularités notables. En premier lieu, contrairement à la majorité des autres études, le diagnostic se veut avant tout un portrait global du système alimentaire et ne s'insère pas dans un plan d'action prédéfini ou en construction. Il s'agit tout simplement de donner une vue d'ensemble du système, sans objectifs précis. Ensuite, l'échelle de l'étude se cantonne principalement aux limites géographiques de la ville. Ainsi, même s'il est fait mention de l'existence de circuits courts et d'agriculture soutenue par la communauté et même si quelques sources de données incluent la région au complet, la partie production n'aborde que les initiatives à l'intérieur de la ville. Enfin, la vision de développement durable est présente mais de manière nuancée : il est reconnu que les systèmes économiques, socio-culturels, politiques et environnementaux ont un impact direct sur le système alimentaire, sans rentrer dans les détails. Toutefois, la méthodologie pourrait s'avérer utile dans l'élaboration du projet de Québec.

L'étude est divisée en quatre grands chapitres, soit la production, la distribution, la consommation et la gestion des déchets. D'une manière générale, la méthodologie se résume à une compilation de données tirées de différentes bases de données fédérales, régionales et municipales, qui sont par la suite croisées avec un système d'information géographique permettant de visualiser plusieurs « couches » de données sur une carte de la ville (Jones et al., 2005 : 71). Ainsi, par exemple, une carte localisant tous les jardins communautaires peut être superposée à une carte représentant les zones de pauvreté ou d'insécurité alimentaire.

La partie « production » de l'étude reste relativement restreinte, puisqu'elle ne considère principalement que les initiatives d'agriculture urbaine. Y sont recensés les jardins communautaires et les écoles offrant un programme de jardins pédagogiques. Les données sont issues du regroupement des jardins communautaires de la ville de San Francisco et de la mairie. Les données du recensement national de 2000 concernant les zones les plus pauvres furent également utilisées afin de superposer les données sur une carte et faire ressortir les endroits les plus propices à la création de nouveaux jardins (Jones et al., 2005 : 9).

La partie distribution identifie différentes manières d'acheminer la nourriture du producteur au consommateur. Une première carte localise les distributeurs les plus importants : grossistes en fruits et légumes, importateurs et distributeurs de produits biologiques. Une autre carte analyse le rayon d'action de l'agriculture soutenue par la communauté ainsi que les points de livraison à l'intérieur de la ville en fonction du revenu moyen par zone de recensement (Jones et al., 2005 : 17). Un survol des programmes *Farm to school* et *Farm to restaurant* ne dressent qu'un portrait partiel de la situation, dû au manque de données.

Le chapitre concernant la consommation représente la plus grosse partie de l'étude. Une première section recense tous les commerces d'alimentation de la ville, divisés selon les catégories fournies par le *Standard Industry Code* (SIC). Ce système de classification définit, au niveau national, les catégories de commerces (épiceries, supermarchés, dépanneurs, etc.). Les différents commerces sont ensuite localisés sur des cartes selon la densité de population, le niveau de pauvreté et l'accessibilité (à pied et en transport en commun). Le même exercice est repris pour les marchés publics (qui ne sont pas classés par le SIC) en y ajoutant le nombre de fermes présentes à chacun des marchés et leur distance géographique. La deuxième partie recense les programmes gouvernementaux d'alimentation comme les bons alimentaires et les compare avec les commerces les acceptant afin de mesurer un aspect de l'accessibilité à de la nourriture fraîche et saine. Une troisième partie s'attarde enfin aux banques alimentaires et aux organismes de charité en les localisant puis en corrélant les données avec les précédentes cartes d'aides gouvernementales.

Le dernier chapitre concerne la gestion des déchets et est assez bref. Les données proviennent du *San Francisco Department of Environment*. On se contente de mentionner le pourcentage de maisons et d'industries ayant un service de compostage ou non, le nombre de tonnes de déchets alimentaires estimés chaque année et les différentes initiatives de récupération de nourriture comme le « dumpster diving ».

2.2.4 Baltimore

Née en 2014 d'un partenariat entre le *John Hopkin's Center for a Livable Future* (CLF) et la *Baltimore Food Policy Initiative* (BFPI), cette étude a comme point de départ l'enjeu de l'accessibilité de la nourriture et plus spécifiquement de la disponibilité de nourriture saine. Dans ce cas, on part de la demande afin d'évaluer le degré d'accessibilité à de la nourriture saine. Autrement dit, on se concentre principalement sur la consommation et non sur les autres maillons du système alimentaire dans la mesure où l'on cherche à évaluer l'environnement favorable à une alimentation saine. Bien qu'il n'y ait pas d'approche système, ce cas demeure néanmoins pertinent dans la mesure où la méthodologie utilisée peut s'avérer utile au projet de Québec.

Pour ce faire, les chercheurs du CLF ont développé une méthodologie basée sur une cartographie de la ville laquelle visait, dans un premier temps, l'identification des déserts alimentaires. Les auteurs ont pour cela identifié quatre facteurs pouvant entraîner la formation d'un désert alimentaire.

1) *Distance d'un supermarché*

Ce critère renvoie à une distance de marche d'un supermarché ou d'une alternative au supermarché (petites épiceries, marchés publics, etc.) d'un quart de mille (environ 400 m.), en partant du principe qu'une personne portant des sacs de victuailles ne marcherait pas plus que cette distance (Buckzynski, 2015 : 12).

2) *Revenu de la maisonnée*

Les secteurs à faibles revenus sont identifiés en fonction du revenu médian des ménages, tels que définis par les données du recensement. Ainsi, est considéré comme ayant un faible revenu, tout ménage dont le revenu est égal ou inférieur à 185% du seuil de pauvreté (le seuil de 185% est la limite des programmes alimentaires fédéraux. Si la limite de pauvreté est de 1000\$, les programmes d'aide alimentaire s'adresseront à des maisonnées dont les revenus sont égaux ou inférieurs à 1850 \$). Ce seuil sert entre autres de qualification pour des aides alimentaires gouvernementales.

3) *Accès à un véhicule*

Pour les résidents ne possédant pas de véhicules, trouver de quoi s'alimenter exige plus de temps et d'efforts que s'ils avaient un véhicule à leur disposition. Suite à une recension d'écrits, les auteurs ont retenu un pourcentage de 30% de la population n'ayant pas accès à un véhicule comme seuil pour inclure un secteur dans leur cartographie.

4) *Apport en nourriture saine*

Ce facteur a été calculé en fonction du *Healthy Food Availability Index*. Le HFAI est déterminé en fonction de la disponibilité de certains types d'aliments dans les différents commerces de nourriture. Un peu comme lors de l'étude de Waterloo, des denrées comme les fruits et légumes, le lait, la viande et le poisson sont comptabilisés en fonction de leur disponibilité dans les différents commerces recensés sur le territoire à l'étude. Chaque commerce obtient donc un score, qui permet de déterminer si l'offre en nourriture est 'santé' ou non.

Ces quatre facteurs furent cartographiés séparément, puis mis en commun afin de développer une carte des déserts alimentaires dans la ville. Les déserts alimentaires sont d'ailleurs définis en fonction de ces quatre facteurs : « *An area where the distance to a supermarket or supermarket alternative is more than 1/4 mile, the median household income is at or below 185% of the Federal Poverty Level, over 30% of households have no vehicle available, and the average Healthy Food Availability Index (HFAI) score for all food stores is low* » (Buczynski, 2015 : 1).

Une fois la carte des déserts alimentaires complétée, les auteurs croisent différentes données afin de faire ressortir un profil général des populations vivant dans un désert alimentaire. Ainsi, l'on met en relation les déserts alimentaires avec la composition ethnique des quartiers, les conséquences sur la santé publique ou encore la répartition des commerces d'alimentation.

2.2.5 Erie County (État de New York)

Commandée par le *Department of Environment and Planning* en 2011, cette étude a été réalisée par les étudiants de planification urbaine et régionale de l'université de Buffalo dans le but de développer un nouveau plan de protection pour les terres agricoles du comté. L'étude permet également de dresser un portrait du système alimentaire actuel de la région et des opportunités et des défis qui y sont associés; il contient aussi des recommandations afin de favoriser la transition vers un système alimentaire local et durable (Conley, 2011 : 6).

L'étude se divise en trois grandes sections dont chacune compte plusieurs chapitres. La première section dresse les caractéristiques socio-économiques des différents secteurs du système. Les données statistiques et démographiques proviennent majoritairement du recensement national, mais également d'études économiques et de données recueillies par les programmes d'aide alimentaire. De manière additionnelle, des données provenant du Centre d'Études National de Géologie (NSCG) furent utilisées pour dépeindre le profil agricole de la région. Cette première section décrit également le cadre légal (c'est-à-dire les lois, les réglementations et les politiques publiques) dans lequel opère le système alimentaire (Conley, 2011 : 11).

La deuxième section propose deux analyses. La première évalue la capacité du comté à être auto-suffisant et évalue à la fois la capacité de production alimentaire et les besoins alimentaires du comté. L'analyse permet ainsi de : 1) calculer la quantité de terres arables requise pour nourrir les habitants du comté selon les standards de consommation actuels¹, 2) calculer la quantité de terres arables nécessaires pour nourrir les habitants du comté selon les recommandations gouvernementales en termes de santé et 3) comment les terres présentement cultivées pourraient être réaffectées afin de maximiser la production de nourriture afin d'atteindre ces standards. Des analyses de rendements de sols, des analyses géographiques (*GIS analysis*) ainsi que des données provenant de rapports et d'études déjà existants constituent la méthodologie spécifique de cette analyse (Conley, 2011 : 82). La deuxième analyse décrit l'impact économique du système alimentaire sur le comté. Les principales caractéristiques éco-

¹ Des détails sur la procédure utilisée sont disponibles à la page 132.

nomiques du système alimentaire y sont décrites. Le nombre d'emplois, les profits générés par le domaine alimentaire ou encore le pourcentage de ventes par secteur et par type de produits sont détaillés. De plus, différents scénarios y sont envisagés afin d'évaluer les bénéfices économiques en termes de création d'emplois et d'augmentation des ventes. Le premier scénario envisage une augmentation de la demande pour des produits plus sains, le deuxième une augmentation de la demande pour des produits sains et locaux, et le troisième une augmentation du nombre d'unités de transformation alimentaire (Conley, 2011 : 91).

La troisième section de l'étude est une synthèse des résultats obtenus. On y fait un récapitulatif des deux premières sections et on y détaille les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces auxquelles fait face le système alimentaire du comté d'Erie. La dernière partie de cette section décrit les pratiques les plus bénéfiques mises en place dans d'autres comtés du pays pour développer un système alimentaire local et durable (par opposition au système alimentaire actuel) et s'en inspire pour établir certaines recommandations.

2.2.6 Philadelphie

Dans un contexte où les aliments proviennent d'un système alimentaire globalisé et où la hausse des prix sur les marchés internationaux peut venir limiter l'accessibilité à certains aliments importés, la communauté urbaine de Philadelphie a mené une étude visant à contribuer au développement d'un système alimentaire durable. En tant que première phase, cette étude, réalisée en 2010, tente de mieux comprendre le système alimentaire régional en se concentrant sur quatre grands enjeux : 1) les ressources agricoles, 2) la distribution alimentaire, 3) l'économie alimentaire et 4) les relations entre les parties prenantes du système alimentaire (DVRPC, 2010 : 4)

1) Les ressources agricoles

À partir d'un point central, l'étude délimite un bassin alimentaire de 100 milles autour de la ville de Philadelphie, englobant une partie des États du New-Jersey, de New-York, de la Pennsylvanie, du Maryland et du Delaware (DVRPC, 2010 : 2). Cette première partie de l'étude dresse un portrait des ressources agricoles de ce territoire à travers le temps et l'espace. Elle décrit les caractéristiques géophysiques du bassin alimentaire (relief, climat, distribution des cours d'eau et, de manière générale, tout ce qui influence la production agricole), la proportion de terres cultivables et l'évolution de l'usage des terres cultivées, les caractéristiques des fermes situées dans le bassin alimentaire (type d'exploitation, taille, rendement, etc.), mais également la production agricole dans son entièreté (dépenses, revenus, nombre de fermes produisant tel ou tel type de culture, valeur totale du marché régional, etc.).

2) La distribution alimentaire

Cette partie de l'étude tente de répondre à deux grandes questions : 1) Combien de nourriture est produite et consommée localement ? 2) Quelle est la distance parcourue par la nourriture de la ferme jusqu'aux mangeurs ? Tout en reconnaissant qu'il est presque impossible de répondre à cette dernière question, l'étude s'appuie sur les données compilées par la *Federal Highway Administration* pour identi-

fier le volume de nourriture transportée sur les autoroutes de la région, ainsi que sur les arrivées par bateau et par train (DVRPC, 2010 : 71). En analysant les destinations de chaque camion et de chaque container passant dans la région, il devient possible de dresser un portrait sommaire des réseaux de distribution de la région. Cette partie de l'étude présente aussi différentes études de cas concernant un produit spécifique (les avocats, les palourdes, etc.) afin de retracer leurs itinéraires respectifs.

3) L'économie alimentaire

L'économie alimentaire, telle que définie dans l'étude, est examinée en trois grands points (DVRPC, 2010 : 97). Dans un premier temps, il s'agit d'évaluer ce que les gens mangent. Les différentes diètes, l'apport calorique, mais également les problèmes de santé liés à la malnutrition ou l'insécurité alimentaire sont alors abordés. Par la suite, l'étude se penche sur les dépenses alimentaires des ménages. On examine ensuite quel pourcentage annuel du budget d'une maisonnée est attribué à l'achat de nourriture, et quels sont les facteurs limitatifs ou pouvant encourager l'achat de nourriture locale selon tel ou tel quartier, ou selon les périodes de l'année, par exemple. La troisième partie s'attarde au secteur de la distribution. Tout comme dans la partie de l'étude qui concerne la distribution, il s'agit ici de dresser un portrait de la ville de Philadelphie, et non de tout le bassin alimentaire. Dans ce cas, on recense tous les commerces reliés à la nourriture : épiceries, restaurants, hôtels, cafés, boulangeries, boucheries, etc. puis on étudie leur concentration et leur répartition dans la ville.

4) Les relations entre les parties prenantes du système alimentaire

En sondant différents acteurs, l'étude a permis de récolter de l'information à propos d'autres projets, d'autres initiatives et d'initiatives différentes, tout en créant un mécanisme qui a permis de recueillir différentes recommandations, d'identifier les acteurs les plus influents de la région alimentaire et de détecter des failles dans les recherches et les infrastructures existantes. Cela permet, globalement, d'illustrer qui fait quoi, quand et comment (DVRPC, 2010 : 125).

2.2.7 Southeastern Massachusetts

Coalition d'organismes de bienfaisance, de fermes, de fondations privées, de municipalités et d'agences de services sociaux, le *Southeastern Massachusetts Food Security Network* fut créé en 2011 afin d'attirer l'attention publique sur les enjeux de sécurité alimentaire ainsi que de sensibiliser et d'éduquer la population sur les questions de la nutrition et de l'agriculture locale et durable (Alexander et Kelley, 2014 : 4). Formé en 2014, le comité de diagnostic alimentaire se fixa une série de buts environnementaux (préserver les terres agricoles, réduire le gaspillage alimentaire et augmenter le compostage, réduire la dépendance aux combustibles fossiles et réduire les émissions de GES), sociaux (améliorer la sécurité alimentaire des ménages, augmenter la production de l'agriculture urbaine, faciliter l'accès à l'information sur les bienfaits d'une alimentation saine) et économiques (favoriser l'accès à la nourriture locale et en augmenter les ventes directes, supporter la diversification en taille et en activités des fermes, augmenter la capacité de transformer des produits locaux, supporter la création d'emplois rentables à travers les maillons du système alimentaire). Afin d'atteindre ces objectifs très larges, le rapport de diagnostic fut établi en fonction de trois objectifs plus spécifiques : 1) fournir une base de données et

une évaluation initiale pour chacun des maillons du système alimentaire, 2) évaluer le potentiel d'accroissement de la production et de la consommation de produits locaux par les habitants de la région, et 3) identifier les obstacles et les besoins pour l'implantation d'un système durable et local.

L'étude est construite de manière classique en reprenant chacun des maillons du système alimentaire dans un chapitre. À l'instar des autres études américaines présentées plus haut, il s'agit surtout d'un exercice de collecte de données déjà existantes provenant des bases de données fédérales comme le recensement agricole et démographique des années les plus récentes. Chaque chapitre contient également une section concernant les données manquantes, les barrières et les besoins spécifiques de chacun des maillons.

Le premier chapitre offre en premier lieu un aperçu de l'agriculture sur le territoire. On y aborde l'utilisation des terres agricoles, la valeur économique des cultures, la part de marché représentée par la production biologique ainsi que des statistiques concernant le nombre de fermes, leurs superficies et le type de cultures qui y sont produites. Deux profils descriptifs d'agriculteurs de la région viennent exemplifier et servir d'études de cas afin d'explorer les défis auxquels sont confrontés les agriculteurs.

Le deuxième chapitre joint le secteur de la transformation et de la distribution. D'emblée, les auteurs conviennent que les données utiles et pertinentes sont du domaine privé et donc peu accessibles. Les données utilisées proviennent du département de la santé publique et fournissent des renseignements sur les distributeurs basés dans la région ainsi que sur les distributeurs desservant la région et une estimation monétaire de leurs revenus. La deuxième partie de ce chapitre est composée d'une recension des pratiques contribuant à une valeur ajoutée. Des produits transformés à la ferme, des installations d'emballage sur place ou encore des cuisines commerciales mises à disposition des producteurs et des petites entreprises d'alimentation permettent de créer une plus-value favorisant la production et la consommation de produits locaux (Bridget et Kelley, 2014 : 48).

Le troisième chapitre concerne l'accessibilité et la consommation. Le territoire est en premier lieu caractérisé par des statistiques démographiques et économiques basées sur le recensement fédéral. Ces données sont mises en relation avec un portrait régional des commerces d'alimentation afin d'aborder les questions d'insécurité alimentaire et d'accessibilité (physique et économique).

Le quatrième chapitre offre un aperçu des différentes manières de limiter les pertes de nourriture. Une série d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire de la ferme jusqu'à l'assiette, sont présentées. Citons par exemple le glanage des champs, les récoltes de fruits et légumes invendus dans les marchés publics ou des produits transformés auprès des restaurants distribués à des organismes de charité. Une section de ce chapitre aborde également le compostage et la réduction des déchets chez soi.

Enfin, le dernier chapitre décrit les réglementations pouvant limiter ou favoriser la création d'un système alimentaire plus « juste » au niveau local, régional et national. Une recension des différents organismes publics et institutions légales venant influencer le système alimentaire est complétée par une

énumération des différentes politiques publiques encadrant la production, la distribution et la consommation.

2.3 Le Canada

2.3.1 Calgary

Face à une demande citoyenne grandissante en matière d'alimentation, la ville de Calgary a mis en place un comité alimentaire. Chargé de guider et de diriger le diagnostic, ce comité regroupe divers partenaires issus du domaine privé et communautaire. Cette étude réalisée en 2012 dresse un profil alimentaire de la ville mais s'insère dans un plan d'action plus vaste. *Imagine CALGARY* a permis de fixer des objectifs en ce qui a trait à un approvisionnement local, respectueux de l'environnement et permettant un accès suffisant à des produits sains (Calgary Eats, 2012 : 17). Établir un diagnostic du système alimentaire fut utile afin de déterminer si les cibles fixées par *Imagine CALGARY* étaient en voie ou non d'être atteintes. De plus, chaque maillon fut évalué en fonction des opportunités d'actions possibles, opportunités qui sont intégrées au plan d'action global.

L'étude est construite en douze sections qui correspondent à trois étapes méthodologiques. La première étape est constituée par une vaste analyse du milieu incluant une collecte des données déjà existantes, une revue de littérature, des entrevues avec les multiples partenaires ainsi que des ateliers afin d'identifier différents aspects du contexte calgarien. Cette collecte de données fut utilisée par la suite pour caractériser de manière quantitative et qualitative le système alimentaire calgarien, tout en développant un cadre pour les actions à prioriser (Calgary Eats, 2012 : 19). Ainsi, la section trois de l'étude décrit le système alimentaire de la région dans un rayon de 160 KM. (100 miles) sous l'angle de l'histoire, de la démographie, de l'environnement, de l'économie et de la sécurité alimentaire.

La seconde étape méthodologique comprend les sections quatre à neuf. Cette étape est en fait une évaluation quantitative du système alimentaire qui permet d'établir une référence pour chaque objectif du plan d'action. Une première analyse fut menée afin d'évaluer la part de nourriture locale disponible par rapport au total de nourriture disponible. Une seconde partie de cette première analyse évalua également la capacité de production locale à l'intérieur des limites de la ville, tandis que la dernière partie de l'analyse évalua l'écart entre la production locale et les besoins alimentaires (Calgary Eats, 2012 : 22). Les sections comprises dans cette étape représentent les différents maillons de la chaîne alimentaire. Il est intéressant de noter que l'accessibilité y est considérée comme un élément du système à part entière. Elle est évaluée en dressant un portrait des commerces de détail, en analysant l'accès physique et économique à de la nourriture fraîche et en rendant compte des différents programmes alimentaires disponibles ainsi que des initiatives locales telles que les cuisines collectives.

Une deuxième analyse fut menée afin d'évaluer le volume de production biologique, offrant un indicateur d'agriculture durable. Enfin, une troisième analyse fut effectuée afin de mesurer l'accessibilité à de

la nourriture saine et fraîche en ville. Une analyse démographique et géographique mit en évidence des écarts entre la quantité de nourriture disponible et son accessibilité selon certains secteurs de la ville.

Finalement, la troisième étape méthodologique regroupe les section dix à douze. Cette étape est constituée par une analyse d'écart et la mise en place du plan d'action. Les deux précédentes étapes fournissent les bases nécessaires pour identifier et prioriser différentes actions, tout en mettant en lumière les informations et les données manquantes afin de mesurer les progrès accomplis lors de la réalisation du projet.

2.3.2 Middlesex-London (Ontario)

En 2015, à la suite d'un premier forum sur l'alimentation, la communauté du comté de Middlesex décida unanimement de réaliser un diagnostic du système alimentaire de la région. Une équipe constituée de partenaires clés dans le système alimentaire fut mise sur pied dans le but de fournir une vision complète du système alimentaire local et d'élaborer des recommandations en vue d'actions communautaires pouvant mener à une souveraineté alimentaire. Distincte de la sécurité alimentaire, la notion de souveraineté alimentaire peut se définir comme : «... the right of peoples to healthy and culturally appropriate food produced through ecologically sound and sustainable methods, and their right to define their own food and agriculture systems » (*Declaration of the forum for Food Sovereignty, Nyéléni, 2007*; citée dans Middlesex-London CFA, 2016 : 10).

Représentant des institutions économiques, politiques et communautaires locales impliquées dans l'alimentation, le comité procéda en trois grandes phases afin de réaliser l'étude diagnostic. La première phase de « scan environnemental » implique une revue de littérature exhaustive concernant les études de systèmes alimentaire les consultations publiques en matière d'alimentation durant les cinq à dix dernières années. Une fois les données recueillies, le comité élaborera un cadre permettant de les catégoriser. Constitué de dix catégories et de plus de trois cents indicateurs, ce cadre structure aussi bien la collecte de données que le rapport final et fut enrichi tout au long de l'étude. Les dix catégories sont donc autant de chapitres du rapport et seront présentées plus longuement, plus loin.

La deuxième phase de recherche repose sur des données primaires recueillies sur le terrain et se sépare elle-même en plusieurs étapes. Dans un premier temps, une série de trente entrevues fut menée auprès d'informateurs clés issus d'organisations locales, du gouvernement municipal et régional, de la finance, mais également des producteurs, des distributeurs et des transformateurs. L'entrevue visait à connaître les forces et les problèmes du système d'alimentation local ainsi que les solutions pouvant être apportées. Il fut également demandé aux informateurs s'ils étaient en mesure de compléter certaines informations manquantes précédemment relevées lors de la collecte de données. Dans un second temps, un questionnaire fut mis en ligne auprès des résidents du comté afin de saisir les enjeux alimentaires les plus importants pour la population et quelles pourraient être les changements les plus pertinents à apporter au système actuel. Enfin, un atelier interactif avec quarante-deux membres de la communauté permit d'élaborer une carte des atouts du système alimentaire local puis de mettre en place des plans d'actions spécifiques pour chacun des maillons du système alimentaire. Ainsi, par exemple, la carte révélé-

la qu'il y avait des lacunes au niveau de la gestion des déchets, et plus particulièrement un manque de données concernant le gaspillage alimentaire. Un plan d'action fut donc mis en place afin de quantifier la quantité de gaspillage alimentaire.

La troisième phase fut l'élaboration du rapport de diagnostic. La tâche fut confiée à une entreprise privée (Eco-Ethonomics Inc.) mais soumise aux commentaires et à l'approbation du comité d'orientation.

Figure 3 - Food System Framework



La première catégorie, « *population statistics* », fournit un aperçu de qui est affecté par l'insécurité alimentaire, des problèmes de santé reliés ou causés par le système alimentaire actuel, ainsi que des facteurs pouvant limiter l'accès à de la nourriture saine.

La deuxième catégorie, « *food production* », fournit un aperçu de la production agricole locale, prenant en compte les initiatives non-traditionnelles, de petite surface et soutenues par la communauté.

La troisième catégorie, « *food access and distribution* », dresse un portrait du système de distribution alimentaire de la région et évalue les points d'accès et la disponibilité de produits frais dans la région.

La quatrième catégorie, « *food purchasing and consumption* », décrit les habitudes alimentaires de la population régionale concernant l'achat et la consommation de produits frais et sains et fournit un aperçu des habitudes d'achats de produits locaux.

La cinquième catégorie, « *food education, knowledge and literacy* », rend compte du travail de sensibilisation et d'éducation menés par des organisations régionales concernant les enjeux alimentaires ainsi que les opinions du public concernant la nourriture locale, fraîche et issue de pratiques durables.

La sixième catégorie, « *food waste management* », évalue les différents types de gaspillage et les initiatives pour contrer le gaspillage alimentaire, du producteur jusqu'au consommateur.

La septième catégorie, « *food policy and advocacy* », fournit un aperçu du cadre juridico-légal concernant les politiques alimentaires à l'échelle du comté, ainsi que les efforts présents pour atteindre la sécurité et la souveraineté alimentaire.

La huitième catégorie, « *risk management and food safety* », se concentre sur la gestion des risques liés à la sécurité alimentaire en recensant tous les facteurs pouvant influencer la disponibilité de nourriture saine et fraîche.

La neuvième catégorie, « *food innovation and technology* », détermine le degré d'innovation dans le système alimentaire local et identifie des initiatives où la technologie est utilisée afin d'améliorer des pratiques durables.

La dixième catégorie, « *food funding, finance and investment* », fournit un aperçu du financement disponible et nécessaire afin de soutenir des projets communautaires ainsi que les options de financement permettant de soutenir des projets liés au système alimentaire local.

2.3.3 Waterloo (Ontario)

Cette étude date de 2005 et a été effectuée par une firme de consultants (*Harry Cummings and Associates*) à la demande de la région de Waterloo, en Ontario. Elle vise principalement à retracer les flux d'aliments qui entrent et sortent de la région. Plus particulièrement, elle tente de répondre à la question : quel pourcentage de la nourriture consommée dans la région de Waterloo est cultivée, élevée et/ou transformée dans la région ? (HCA, 2205 : i).

Pour ce faire, la méthodologie fut constituée autour d'une revue des informations et des données disponibles, d'entrevues et de sondages, ainsi que d'observations sur différents sites d'enquête. Dans un premier temps, une collecte de données à l'aide du recensement de l'agriculture canadienne permit de déterminer le type et le nombre de fermes de la région. Ces données furent ensuite validées et approfondies par un sondage auprès des différentes parties prenantes au niveau de la production, de la distribution et de la transformation. Ce sondage permit également de traduire les défis et les enjeux du circuit alimentaire de la région.

Cruciale dans la méthode utilisée, la création d'un Panier de produits de la région de Waterloo (*Region of Waterloo Food Basket*) permit de retracer les aliments du détaillant jusqu'aux sites de transformation et/ou de production. Les produits (20 au total) sélectionnés selon différents critères (représentativité des aliments, facilité d'accès selon le secteur ou le prix, production/transformation locale, etc.) par le comité consultatif devinrent autant d'indicateurs des circuits empruntés par les aliments de la région.

Une fois le « panier » développé, les enquêteurs retracèrent la disponibilité et l'accessibilité de chacun des produits dans les supermarchés, les petites épiceries et les marchés publics. À partir des informa-

tions obtenues, on établit une liste d'intermédiaires qui permirent de retracer chacun des produits en fonction de l'endroit où il était produit/transformé.

Exemple : *la région produit des pommes. Nous vérifions la disponibilité des pommes au supermarché, en établissant la liste des compagnies présentes dans les allées. À partir de ces compagnies nous retraçons d'où viennent les pommes vendues dans le supermarché.*

Conclusion

Cette recension de différentes études avait pour but d'élaborer une ébauche méthodologique pour le projet REPSAQ. En observant ce qui s'est réalisé ailleurs et en prêtant une attention particulière aux différentes méthodologies, ce document tente de guider les premiers pas d'une démarche qui doit déboucher sur une méthode rigoureuse et différents outils d'analyse pour la suite du projet. Il apparaît donc pertinent, en guise de conclusion, de revenir sur certaines tendances observées dans les différents diagnostics de systèmes alimentaires déjà réalisés et présentés plus haut.

Il convient en premier lieu de rappeler que ces diagnostics ne sont pas des productions scientifiques et ne s'adressent donc pas à un tel public et ce, même si certaines de ces études sont menées par des chercheurs universitaires. Ces enquêtes ne présentent qu'une méthodologie très sommaire et la partie réflexive concernant leurs processus d'opérationnalisation y est très souvent absente. Ainsi, elles n'ont pas pour objectif une production de savoir accessible aux seuls cercles académiques et scientifiques ; au contraire, elles visent avant tout à informer un vaste public sur l'état actuel d'un contexte alimentaire particulier et spécifique et peuvent servir d'outil dans l'élaboration de plan d'actions.

De fait, il s'agit d'une visée commune à toutes les études présentées que de s'ancrer dans une optique de recherche-action participative. Bien que les évaluations n'en soient pas toutes au même point dans l'élaboration de plan d'actions, toutes les enquêtes mentionnent que leurs évaluations pourraient ou devraient servir à la mise en place de politiques alimentaires locales et/ou durables. Par exemple, CALGARY EATS 2012 présente un plan d'action très structuré avec des objectifs quantifiables et mesurables. À l'inverse, le Southeastern Massachussets n'a pas de plan d'action bien défini mais l'évaluation comporte une analyse des points forts, des faiblesses, des opportunités et des barrières de chaque maillon du système alimentaire de sorte que la mise en place éventuelle d'un plan d'action en sera facilité.

Dans cette optique, certaines caractéristiques communes à toutes les études sont observables. Toutes présentent la population comme un point central et se placent dans une perspective de développement durable. Ainsi, même s'ils n'ont pas été explicitement mentionnés, les enjeux sociaux, économiques et environnementaux orientent les évaluations avec notamment un focus sur l'insécurité alimentaire, la santé publique, l'organisation communautaire et les politiques mises en place ainsi qu'une caractérisation du milieu en termes géographiques, sociaux, économiques et environnementaux. De plus, malgré une grande variabilité au niveau des échelles géographiques et démographiques (l'évaluation de Los Angeles couvre un territoire de près de 400 km de rayon, tandis que l'évaluation de San Francisco ne couvre que le territoire défini par les limites de la ville) toutes les études se cantonnent à un territoire

administratif défini. Même l'étude de Philadelphie, basée sur la notion de bassin alimentaire, ne se sert du rayon que comme d'un indicateur pour délimiter quels comtés inclure et quels comtés exclure.

Enfin, toutes les études se basent en grande partie sur des données déjà existantes. Il est toutefois possible de faire ressortir deux manières différentes de recueillir et d'organiser les données. Une première manière consiste à effectuer un balayage complet afin de puiser à toutes les sources et données disponibles concernant l'alimentation et le territoire évalué. Une fois amassées, ces données sont classées et catégorisées pour dresser un portrait global du système alimentaire. Ce processus semble toutefois s'avérer coûteux en temps et en ressources humaines, mais permet par contre une vision générale pouvant mettre en lumière certaines dimensions moins visibles au premier abord.

Une seconde manière de procéder, sans doute la plus utilisée, propose au contraire de déterminer en premier lieu les enjeux et les visions qui guident les parties prenantes du projet. Une liste d'indicateurs est ensuite élaborée en fonction des objectifs visés afin de recueillir les données pertinentes. Ainsi, le travail est plus rapide et plus précis. Les données recueillies sont automatiquement en accord avec les visées de l'évaluation, mais il y a un risque de ne pas pouvoir trouver toutes les données nécessaires, ce qui implique de devoir peut-être changer certains indicateurs évalués afin de les faire correspondre au plus près aux données disponibles.

Références citées :

ALEXANDER, A., 2014, « The Southeastern Massachusetts Food System Assessment », consulté sur Internet, (https://static1.squarespace.com/static/546d61b5e4b049f0b10b95c5/t/54b80bd3e4b0c2baff86555b/1421347795096/se_mass._food_system_assessment_final_7.pdf), le 17 août 2016.

BLAY-PALMER, A. et al., 2015, « City-Region Food Systems : a Literature Review », Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

BUCKZYNSKI, A-B., H. FREISHAT, S. BUZOGANY, 2015, « Mapping Baltimore City's Food Environment », consulté sur Internet (<http://mdfoodsystemmap.org/wp-content/uploads/2015/06/Baltimore-Food-Environment-Report-2015-1.pdf>), le 28 juin 2016.

CAREY, J., 2011, « Who feeds Bristol? Toward a resilient food plan », consulté sur Internet, (<http://www.bristolfoodnetwork.org/wp2/wp-content/uploads/2015/02/Who-feeds-Bristol-report.pdf>), le 28 juin 2016.

CALGARY FOOD COMMITTEE, 2012, « Calgary Food System Assessment & Action Plan », consulté sur Internet, (www.calgary.ca/CA/cmo/Pages/Office-of-Sustainability.aspx), le 28 juin 2016.

CONLEY, B., 2011, « Room at the Table: Food System Assessment of the Erie County », consulté sur Internet, (http://foodsystemsplanning.ap.buffalo.edu/wpcontent/uploads/2012/10/Room_at_the_Table-Food_System_Assessment_of_Erie_County-FINAL.pdf), le 16 juillet 2016.

Delaware Valley Regional Planning Commission, 2010, « Greater Philadelphia Food System Study », consulté sur internet, (<http://www.dvrpc.org/reports/09066A.pdf>), le 13 mai 2016.

DEVERRE, C. et C., LAMINE, 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale* [En ligne], 317 | mai-juin 2010, mis en ligne le 05 mai 2012, consulté le 23 mai 2016. URL : (<http://economierurale.revues.org/2676>).

FIAMOR, A-M., 2011, « Valorisation alimentaire et développement local : Analyse à partir d'un exemple Drômois », *Anthropology of food*, 8,11 : 1-13.

Ellsworth S. and G. Feenstra (2010). « Assessing the San Diego County Food System: Indicators for a More Food Secure Future », Consultés sur Internet (<http://asi.ucdavis.edu/programs/sarep/publications/food-and-society/sdcountyfoodshedassessment2010.pdf>), le 16 juillet 2016.

FORSTER, T. et al, 2015, « City-Region Food Systems: An inclusive and integrated approach to improving food systems and rural linkages », *Urban Agriculture Magazine*, 29: 8-11.

HINGORANI, A., et CHAU, H. F., 2013, « Los Angeles Food System Snapshot: A baseline report of the Los Angeles regional foodshed », consulté sur Internet, (<http://goodfoodla.org/wpcontent/uploads/2013/11/LA-Food-System-Snapshot-Oct-2013-small.pdf>), le 23 juillet 2016.

JONES, P. et al., 2005, « 2005 San Francisco Collaborative Food System Assessment », consulté sur Internet, (<http://www.sfgov3.org/Modules/ShowDocument.aspx?documentid=780>), le 23 juillet 2016.

London Food Bank, 2016, « Middlesex-London Community Food Assessment », consulté sur Internet, (<https://www.healthunit.com/community-food-assessment>), le 9 Août 2016.

KLOPPENBURG, J. et al., 2000, « Tasting food, Tasting Sustainability: Defining the Attributes of an Alternative Food system with Competent, Ordinary People », *Human Organization*, 59, 2: 177-186.

PERRIN, C et C.-T. SOULARD, 2014, « Vers une gouvernance alimentaire locale reliant ville et agriculture. Le cas de Perpignan », *Géocarrefour* [En ligne], 89/1-2-3 | 2014, mis en ligne le 20 décembre 2017, consulté le 14 juin 2016. URL: (<http://geocarrefour.revues.org/9456>).

POTHUKUCHI, K., H. Joseph, H. Burton, and A. Fisher, 2002, *What's cooking in your food system: A guide to community food assessment*, Los Angeles: Community Food Security Coalition.

POTHUKUCHI, K., 2004, « Community Food Assessment: A First Step in Planning for Community Food Security », *Journal of Planning Education and Research*, 23: 356-377.

MORAGUES, A. et al., 2013, « Urban Food Strategies: the Rough Guide to Sustainable Food Systems », Foodlinks.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2008, *Food for the cities*, Brochure consultée sur Internet, (<http://www.fao.org/fcit/fcit-home/fr/>), le 16 juin 2016.

Region of Waterloo, 2005, « Region of Waterloo, Food Flow Analysis Study », consulté sur Internet, (http://chd.region.waterloo.on.ca/en/researchResourcesPublications/resources/FoodFlow_Analysis.pdf), le 14 juin 2016.