Produit ici, consommé ici.

Évaluation du potentiel productif et de l'adéquation entre production et consommation alimentaire pour les régions de Québec et Chaudières-Appalaches

Marilou Des Roberts & Patrick Mundler

VERS UNE ALIMENTATION TERRITORIALISÉE ET DURABLE

UNE RECHERCHE PARTICIPATIVE POUR COMPRENDRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE QUÉBEC

AGRICULTURE, TERRITOIRES et DÉVELOPPEMENT

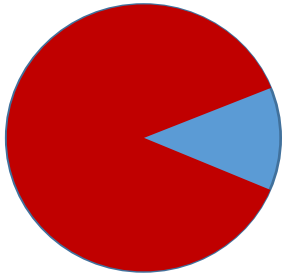
UNIVERSITÉ LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

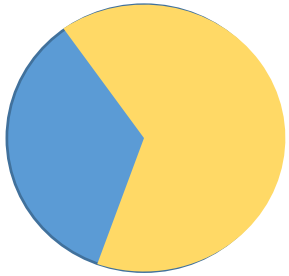
Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation

Rappel objectifs de recherche

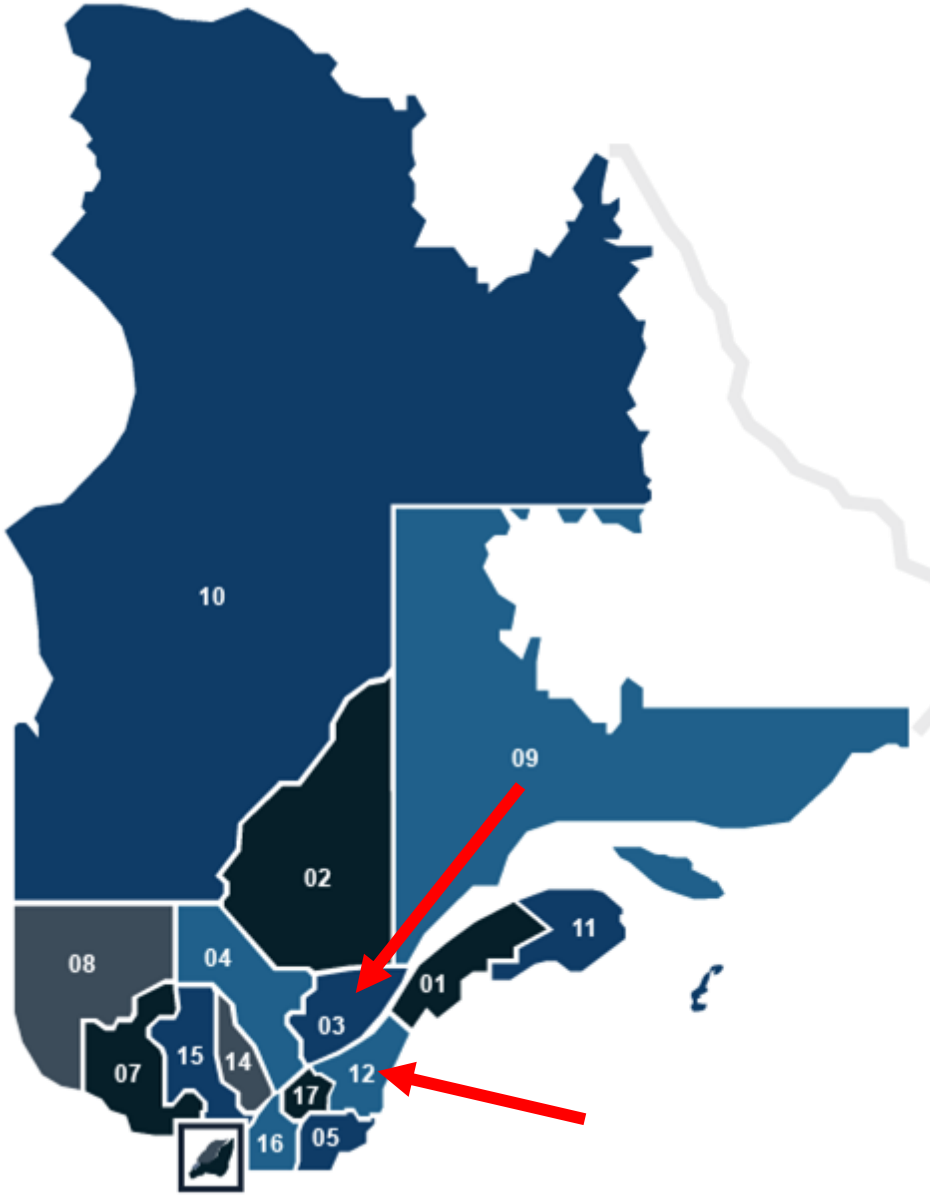
Étudier les relations entre ce qui est produit et consommé sur le territoire



Production



Consommation



Source: Gouvernement du Québec (2017)

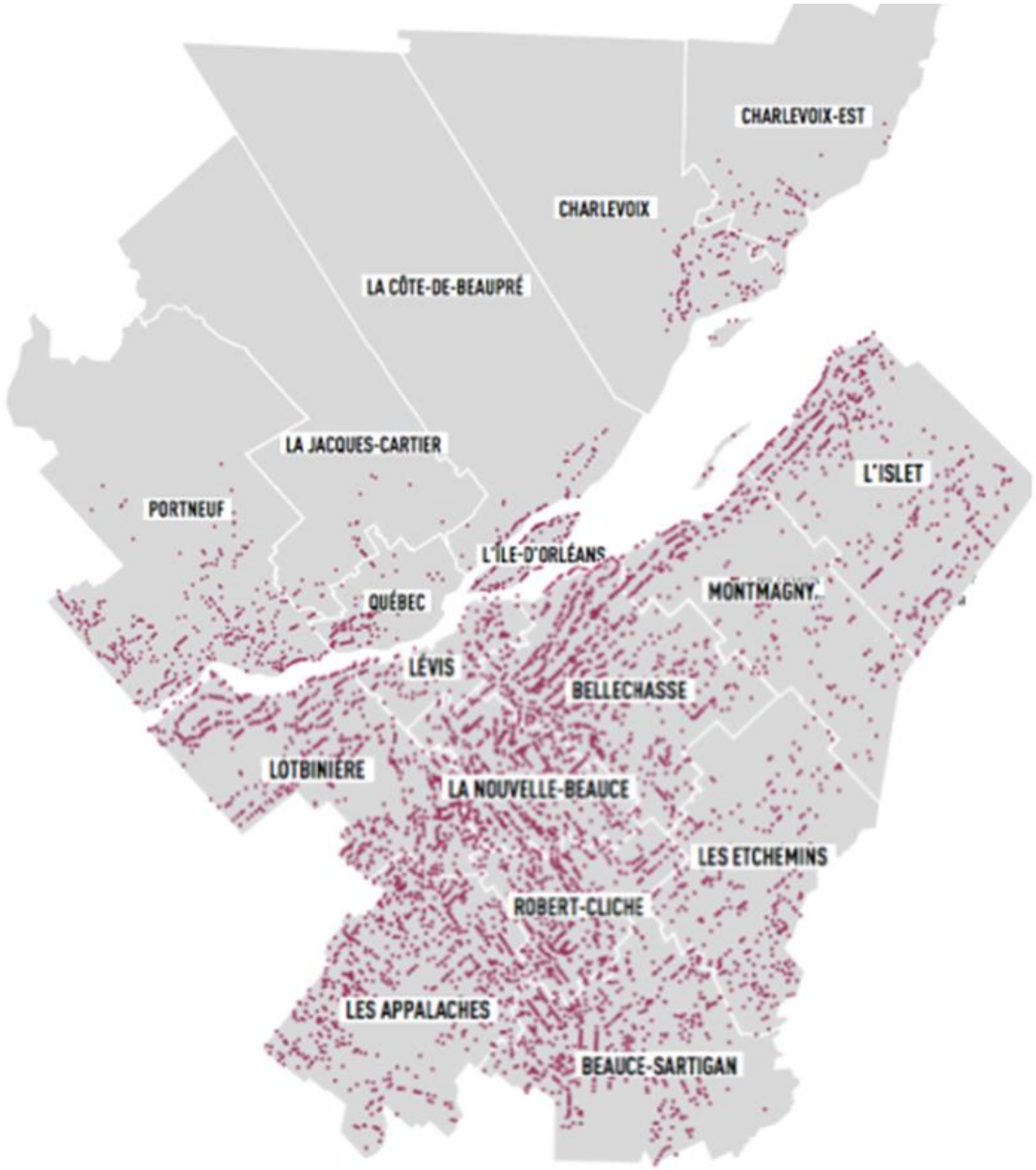
Nourrir Québec et sa région (CN + CA)

Population: 1 158 332 habitants (14%)

Zone cultivée: 305 156 ha

Nombre de fermes: 6333 (recensement 2016)

- Comment mesurer le potentiel de couverture des besoins locaux par la production locale ?
- Quelle adéquation entre ce qui est produit localement et ce qui est consommé localement ?
- Quelles sont les représentations des acteurs du système alimentaire régional concernant la relocalisation de l'alimentation ?



Source : Compilation des données du MAPAQ (2015)

Quelques éléments de méthode

Trouver une unité commune :

l’azote, la calorie, la monnaie, le poids

Quelques éléments de méthode

Trouver une unité commune :

l’azote, la calorie, la monnaie, le poids

Quelques éléments de méthode

Trouver une unité commune :

l'azote, la calorie, la monnaie, le poids

1/ Production potentielle de toutes les terres vs consommation moyenne de la population en **calories** → Un potentiel productif

Quelques éléments de méthode

Trouver une unité commune :

l'azote, la calorie, la monnaie, le poids

1/ Production potentielle de toutes les terres vs consommation moyenne de la population en **calories** → Un potentiel productif

2/ Stat. **Production kg** vs Stat**. Consommation kg**
(Production / Consommation) x 100 = % adéquation → Un niveau d'auto-approvisionnement en %

Quelques éléments de méthode

Trouver une unité commune :

l'azote, la calorie, la monnaie, le poids

1/ Production potentielle de toutes les terres vs consommation moyenne de la population en **calories** → Un potentiel productif

2/ Stat. **Production kg** vs Stat**. Consommation kg**
(Production / Consommation) x 100 = % adéquation → Un niveau d'auto-approvisionnement en % pour divers produits

3/ Production vs consommation en **calories**
- Production porc en calories
- Production lait en calories
- Production tomates en calories
- Etc.

→ L'adéquation entre ce que nous produisons et ce que nous consommons

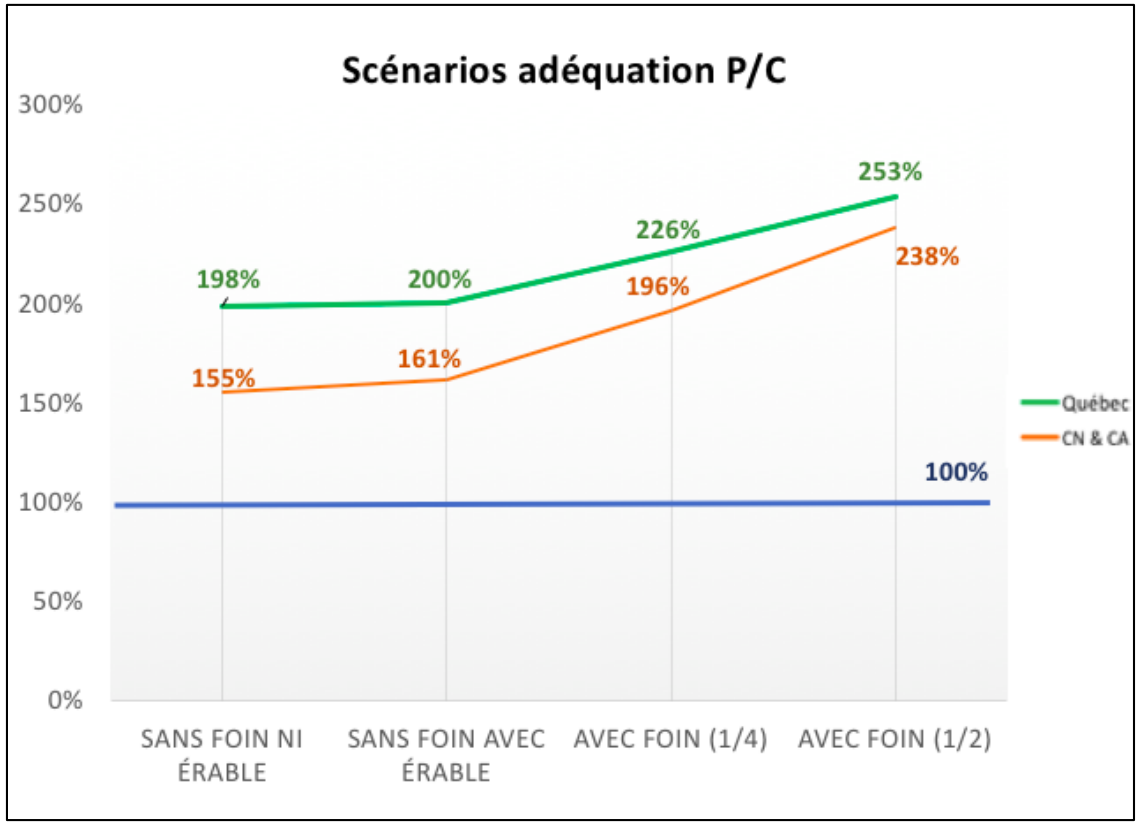
1/ Production potentielle

Besoin caloriques de la population: environ 900 milliards de calories par an

Production potentielle de la zone cultivée: environ 2700 milliards de calories par an

En tenant compte de la production effective réalisée sur le territoire.

- 155 % d'autosuffisance calorique (sans tenir compte du foin, ni des érablières)
- 196 %d'autosuffisance calorique (en tenant compte des ha de foin (facteur de conversion d'1/4) et des érablières)



2/ Niveau d'auto-approvisionnement en %

La région est très déficitaire en

- Céréales pour la consommation humaine
- Légumes (sauf pommes de terre)

La région est très excédentaire en

- Viande et lait
- Sirop d'érable

Tout n'est évidemment pas consommé ici.

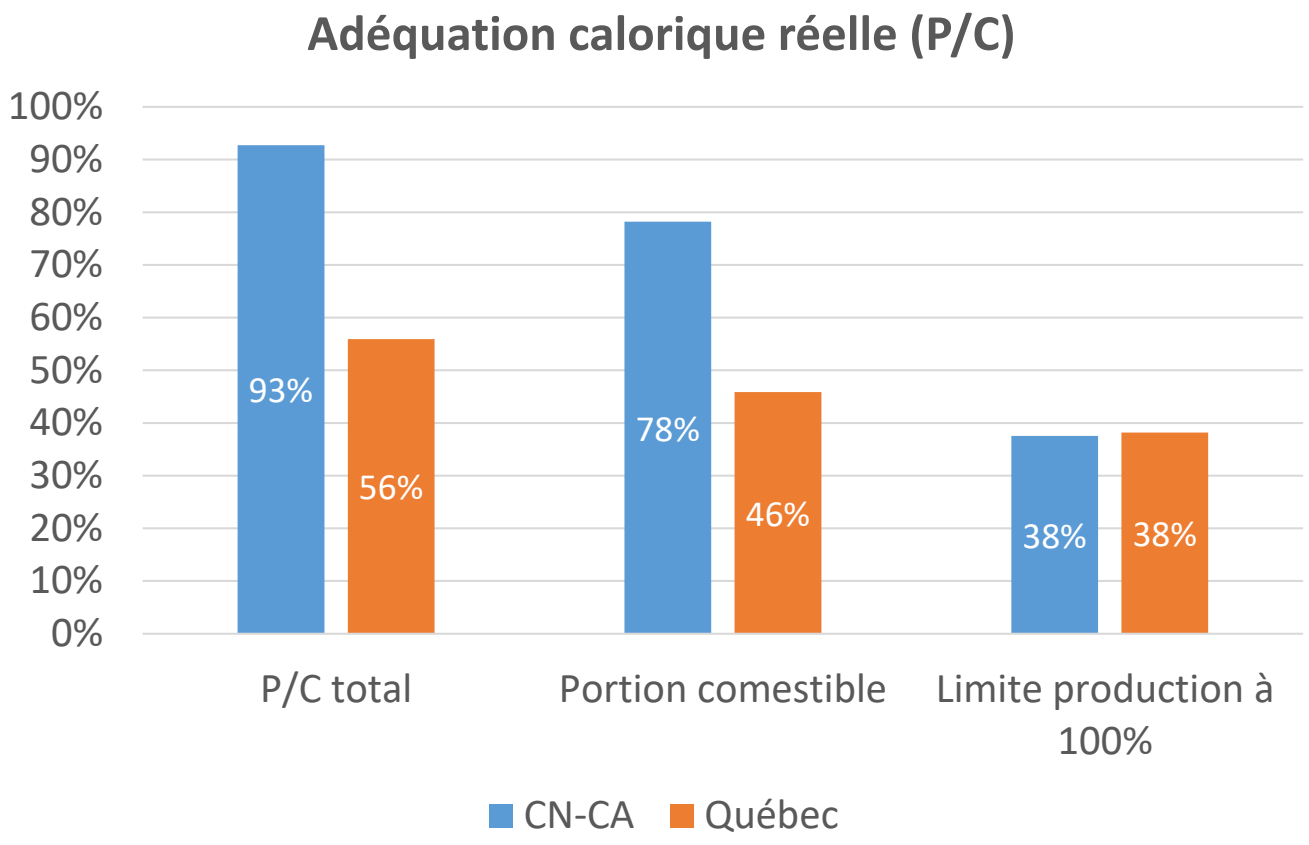
Il y a notamment une forte saisonnalité sur les produits végétaux.

	Notre territoire	province de Quebec
Blé (alimentation humaine)	26 %	29 %
épinards	1 %	13 %
tomates	11 %	15 %
poivrons	6%	65%
laitues	10%	85 %
Pommes de terre	209 %	119 %
pommes	66 %	150 %
fraises	125 %	49 %
agneau	27 %	40 %
bœuf	58 %	34 %
porc	980 %	358 %
lait	348 %	205 %
sirop d'érable	4164 %	1415 %

3/ l'adéquation entre ce que nous produisons et ce que nous consommons

Tout ce qui est produit sur le territoire à l'étude est traduit en calories :

- 1ère colonne : tout ce qui est produit
- 2ème colonne : tout ce qui est produit en retirant la part non consommée des produits (Fichier canadien sur les éléments nutritifs).
- 3ème colonne : tout ce qui est produit, limité à 100 % de la consommation



Calculé sur 36 produits, blé, pommes de terre, 19 légumes, 5 fruits, viandes lait et œufs, érable et miel.
Manquent : fruits et légumes tropicaux, riz, les huiles, le sucre, le gibier, les produits de la mer.

La relocalisation de l'alimentation : ce qu'en disent les acteurs

Avantages	Contraintes
• Des produits de meilleure qualité • Des produits plus frais • Des produits qui soutiennent les producteurs locaux	• Des prix plus élevés • Un manque d'éducation des consommateurs • Un manque de volonté politique • Un système de distribution centralisé • Le manque de volume • Des filières construites pour l'exportation • La compétition • La saisonnalité

Des représentations sociales partagées →

- Le "local" correspond à la province de Québec
- Les produits locaux sont plus chers et moins compétitifs
- Les systèmes alimentaires locaux et globaux sont complémentaires

Conclusions et enjeux

- Une relative richesse en terres (0,26 hectare de terre cultivée par habitant)
- Un territoire d'élevage. Les animaux sur le territoire consomment 6 fois plus de calories que les humains
- Des filières tournées vers les marchés nationaux et internationaux
- D'importants déficits en légumes (localement)
- Mais une spécialisation régionale considérée comme justifiée : le « local », c'est le Québec
- Des enjeux de compréhension concernant certaines représentations (prix plus élevés, entreprises moins compétitives, …)

Et enfin, comment faire le lien entre ces analyses et la réalité de la distribution alimentaire ?

http://courrierdefloride.com/2016/02/18/alimentation-supermarches-nourriture-bio-comment-sy-retrouver-aux-etats-unis/