

Compte rendu du 23^{ème} colloque de l'AMEUS, l'association de la maîtrise en environnement de l'Université de Sherbrooke, intitulé «**De la ferme à l'assiette : pour un cycle de l'alimentation durable**».

Par [Johanna-Maud Egoroff](#) et [Lisa Gravel](#), candidates à la maîtrise en sciences de l'environnement.
Catégorie : alimentation durable

Compte rendu du 23^{ème} colloque de l'AMEUS, l'association de la maîtrise en environnement de l'Université de Sherbrooke, intitulé « De la ferme à l'assiette : pour un cycle de l'alimentation durable ». 25 février 2011

Premièrement, même si cela semble trivial, nous avons beaucoup mangé tout au long de la journée. Dans un souci de cohérence, l'évènement se voulait le plus éco-responsable possible, nous avons donc mangé local et biologique, tout en essayant de produire le minimum de déchets. Fait intéressant, lors du repas, le chef est lui-même venu nous expliquer la provenance ainsi que la façon dont les aliments avaient été préparés. Les organisateurs du colloque ont trouvé plusieurs façons de réduire l'empreinte écologique de l'évènement. Par exemple, ils ont mis en place un système de covoiturage, ainsi qu'un minibus, qui a fait gratuitement la navette entre Montréal et Sherbrooke. Dès notre arrivée, l'étudiante qui se chargeait des inscriptions nous a aussi suggéré de compenser nos émissions de GES en faisant un don en argent. Malgré les efforts déployés par les organisateurs, nous avons appris à la fin de la journée que 60% des gens avait utilisé les transports en commun et le covoiturage. Pour un public essentiellement étudiant et sensible aux problématiques environnementales, il est surprenant que ce pourcentage ne soit pas plus élevé.

Le colloque en lui-même visait à aborder les problématiques environnementales liées à l'alimentation. La journée a débuté avec une présentation de Denise Proulx, journaliste et rédactrice en chef de GaïaPresse, qui a dressé un portrait général des défis environnementaux, sociaux et économiques de l'industrie agroalimentaire du Québec. Mme Proulx a tout de suite tenu à nous rappeler que ce sont des problématiques moins médiatisées et difficiles à aborder, car elles touchent à un élément central de la culture québécoise : l'« agri-culture ». La ruralité et la production de nourriture assurent la pérennité de la culture et l'alimentation touche en fait à de multiples domaines aux

réalités diverses. Il importe de tenir compte du fait que la société québécoise s'est transformée rapidement au cours du dernier siècle. Les campagnes se sont vidées au profit des villes, et l'agriculture, autrefois autosuffisante et diversifiée, s'est industrialisée, ce qui a eu des impacts importants sur l'environnement, la santé humaine, les liens sociaux et les conditions de vie en milieu rural et urbain. Dans un tel contexte, le rapport Pronovost (2008) a été très important, car il a permis de mettre ces questions en lumière. Jusqu'à maintenant, l'agriculture québécoise, en constante gestion de crise, n'a pas su intégrer les acquis des différents rapports. Espérons que la nouvelle politique agricole, que le Québec attend toujours, saura donner un nouveau souffle à ce secteur. Denise Proulx a conclu en rappelant que la véritable révolution viendra d'abord et avant tout du changement de nos modes de consommation.

Au cours de la journée, nous avons assisté à plusieurs conférences et à une table ronde. Nous partageons avec vous quelques éléments qui nous ont marqués. Jean-Claude Dufour, professeur du département d'économie alimentaire et sciences de la consommation de l'Université Laval, a souligné dans sa présentation que les secteurs de l'industrie alimentaire et agroalimentaire sont en train de faire des pas de géants en matière de développement durable. Toutefois, il est essentiel de « partir de l'assiette, pour aller à la ferme », c'est-à-dire qu'il est primordial de s'intéresser aux consommateurs, puis aux industriels, car, la réalité de l'agriculture biologique est bien différente ce que l'on imagine. Par exemple, les grands groupes industriels y sont très puissants et on assiste à un contrôle important de l'agriculture biologique par des multinationales comme Coca-Cola ou Cargill. De plus, au Canada, 80% des produits biologiques sont importés, ce qui soulève certaines questions sur le plan environnemental. Le consommateur fait alors face à un dilemme : faut-il acheter biologique ou local? Ce point est très important, car il existe, pour de nombreux consommateurs, une confusion entre local et biologique. Or, l'un des défis du secteur alimentaire réside précisément dans la compréhension qu'ont les consommateurs des enjeux liés à l'alimentation, des certifications et de l'étiquetage, puisque c'est en partie ce qui détermine leurs choix. M. Dufour souligne aussi que le circuit court permet aux producteurs de se faire connaître, de partager leurs valeurs, de transmettre la passion du métier et de faire reconnaître l'intérêt des certifications.

Fabien Durif, professeur adjoint du département de marketing de l'Université de Sherbrooke, est venu nous parler de l'essor de la consommation responsable au Québec. Ainsi, selon une étude récente de l'Observatoire de la Consommation Responsable, il est difficile de dresser un portrait précis du consommateur responsable, mais les plus grands freins à la consommation de produits biologiques sont le coût, le manque d'information, la perception du niveau de performance des produits (1/3 des Québécois se méfient de la performance des produits « verts ») et enfin, le temps très court accordé à la prise de décision au moment de l'achat. De plus, la quantité toujours croissante d'éco labels crée une confusion, qui provoque à son tour une certaine méfiance chez les consommateurs. De manière générale, au Québec, ce sont les questions environnementales, plus que les préoccupations éthiques, qui orientent le choix des consommateurs. La certification contribue à la conscientisation du public, mais ne dispense pas assez d'informations. Pour

comprendre l'ensemble des logos figurant sur un seul produit, le consommateur aurait besoin d'effectuer plusieurs recherches, or, il n'a pas nécessairement le temps de le faire. La grande distribution et le secteur agroalimentaire ont un travail à faire pour aider le consommateur dans sa démarche de consommation responsable. M. Jean-Sébastien Trudel, auteur du livre *Le grand mensonge vert*, nous a aussi parlé de l'importance de la transparence dans l'étiquetage environnemental. Cela réduit les risques de « greenwashing », ou maquillage vert, et influe sur l'image du secteur alimentaire et des entreprises.

Lorsque l'on parle d'alimentation, chacun des acteurs, de la ferme à l'assiette, a un rôle à jouer. Nous avons mentionné le rôle des consommateurs, des entreprises et des agriculteurs, mais un autre secteur directement concerné est celui de l'emballage alimentaire. Fadi Rabbath, président fondateur de Gespro Packaging, est venu nous parler de la façon dont cette industrie évolue, sous la pression de lois de plus en plus sévères et de consommateurs de plus en plus avertis et exigeants. Des emballages, il y en a de toutes sortes et pour chaque étape de la vie d'un produit. Emballage primaire, secondaire, d'expédition, de transport, sans préciser le sac d'épicerie et éventuellement le sac poubelle dans lequel il finira sa vie. Cette industrie représente annuellement 417 milliards de dollars dans le monde. Dans un tel contexte, il est légitime de se demander dans quelle mesure les considérations environnementales peuvent faire le poids. Selon M. Rabbath, il est important d'avoir une loi qui favorise la transition de cette industrie vers la production d'emballages durables, car, individuellement, les compagnies ne sont pas forcément prêtes d'elles-mêmes à prendre des risques. Ce secteur est en évolution, certaines compagnies démontrent une implication et des préoccupations environnementales, le guide de l'emballage alimentaire s'adapte lui aussi et présente de nouvelles alternatives. Emballages actifs, intelligents, novateurs se répandent dans les rayons. La réflexion qui s'est amorcée est encourageante, mais il importe de rester vigilants face aux possibles effets pervers de ces nouvelles solutions. Pouvons-nous accepter, par exemple, que les emballages biodégradables produits à partir de matières organiques empiètent sur la première mission des terres agricoles? Disposons-nous, à l'heure actuelle, de suffisamment d'informations sur les risques à long terme des nanotechnologies pour les utiliser dans les emballages alimentaires?

En conclusion, nous pouvons dire que l'industrie agroalimentaire est en pleine métamorphose, toutefois, il reste beaucoup à accomplir. La transition vers une agriculture durable exigera d'ailleurs une clarification du concept de développement durable qui y est sous-jacent. En effet, nous avons à plusieurs reprises remarqué, dans certains discours de la journée, un déséquilibre entre la recherche de l'efficacité économique et la recommandation frileuse d'une prudence environnementale reléguée au deuxième, voire à l'arrière-plan des préoccupations. Néanmoins, ce colloque s'est révélé très intéressant et a su donner à la question de l'alimentation durable la place qu'elle mérite.