

# **Politiques d'approvisionnement alimentaire local :**

## **Une revue de la littérature**

Dossier préparé par Marla MacLeod et Jennifer Scott

Ecology Action Centre

Ministère de l'Énergie de la Nouvelle-Écosse

Mai 2007





## **REMERCIEMENTS**

Nous remercions chaleureusement tous les membres du Food Action Committee d'Ecology Action qui ont révisé le présent texte : Nicole Arsenault, Ramsey Wright, Oren Hercz, Jennalle Butcher, Zoë Miles, Rita MacAulay, Alex Keenan et Heather Gaskill. Nous tenons également à témoigner notre gratitude à Alan Crosby, Sean Gallagher, Allison Grant, Laurie Jennings et de nombreuses autres personnes qui travaillent dans le milieu de la production alimentaire locale et ont accepté de participer à nos sondages. Merci aussi à Michelle Strain de l'Université Mount Allison qui a pris le temps de discuter avec nous au sujet de la politique d'approvisionnement alimentaire local adoptée par l'Université. Finalement, nous tenons à remercier le ministère de l'Énergie de la Nouvelle-Écosse pour le financement de notre étude.



## **TABLE DES MATIÈRES**

<u>Introduction</u> .....	4
<u>Pour une politique d’approvisionnement alimentaire local</u> .....	5
Facteurs environnementaux .....	5
Facteurs économiques .....	7
Facteurs sociaux.....	10
Autres composantes courantes des politiques alimentaires durables.....	12
<u>Politiques d’approvisionnement en vigueur dans d’autres juridictions</u> .....	12
<u>Italie</u> .....	12
Programme de repas scolaires dans les écoles de Rome.....	14
Appellations protégées : AOP, IGP et STG.....	15
<u>Grande-Bretagne</u> .....	16
Service de restauration du Conseil de comté de South Gloucestershire .....	17
Projet de repas hospitaliers .....	18
Projet « Eat the View » .....	20
<u>États-Unis d’Amérique</u> .....	21
De la ferme à l’école : Programme « Get Fresh, Get Local ».....	21
Kaiser Permanente .....	23
Produits issus de l’agriculture durable à la Yale University .....	25
<u>Canada</u> .....	26
Université de Toronto et programme « Local Flavour Plus ».....	26
Université Mount Allison.....	27
<u>Politiques alimentaires en milieu de travail</u> .....	28
<u>Entrevues réalisées auprès des entreprises alimentaires locales</u> .....	30
<u>Leçons retenues</u> .....	33
Intervenants clés : Qui sont-ils? Quel est leur rôle?.....	34
Les étapes .....	34
Défis courants et solutions envisagées.....	36
<u>Conclusion</u> .....	38
<u>Bibliographie</u> .....	39

## **INTRODUCTION**

Au cours des dernières décennies, notre système alimentaire s'est considérablement globalisé. Alors qu'il y a un siècle seulement, la plupart des aliments consommés étaient produits dans un périmètre relativement restreint, notre diète est aujourd'hui composée d'aliments provenant des quatre coins du globe. Cet accroissement de la distance entre les producteurs et les consommateurs en a amené plus d'un à s'interroger sur la durabilité, tant sur le plan environnemental que social, de nos choix alimentaires.

Les exploitations agricoles locales doivent livrer bataille à des fermes industrielles de plus grande envergure et qui exercent leurs activités dans des conditions climatiques plus clémentes. Les produits de la Californie, par exemple, dépendent des routes et des réseaux de transport subventionnés par l'état et sur de vastes réseaux d'irrigation également subventionnés par les deniers publics, bien que ces éléments ne soient pas pris en compte dans le prix des produits. Ces aliments sont distribués sur tout le continent et supplantent les aliments produits localement puisque leur prix ne reflète pas les « coûts réels » engagés pour leur production. Les coûts réels de production des aliments incluent, notamment, les coûts environnementaux, comme les coûts liés aux changements climatiques imputables à l'augmentation des émissions de CO<sub>2</sub> à la suite de l'intensification du transport des aliments, de même que la dégradation du tissu social en raison de la diminution du nombre de fermes en milieu rural. Compte tenu de tous ces éléments, certains se demandent s'il ne serait pas plus rentable, en Nouvelle-Écosse, de faire davantage appel aux producteurs alimentaires locaux. C'est la question que nous souhaitons aborder dans le cadre d'une étude plus approfondie prévue pour 2007-2008.

Une des mesures pouvant appuyer l'établissement d'un système de distribution alimentaire durable, c'est l'adoption, par les gouvernements, de politiques d'approvisionnement local. Étant donné la taille et la stabilité des organismes gouvernementaux, l'adoption de telles politiques constituerait un appui important pour l'agriculture locale, créant de ce fait un marché stable et important pour les producteurs.

Le présent rapport examine les avantages environnementaux, économiques et sociaux de l'approvisionnement alimentaire local, présente les exemples de certaines politiques d'approvisionnement adoptées en Italie, en Grande-Bretagne, aux États-Unis et au Canada, et tire des conclusions de l'expérience des autres juridictions. Il s'agit donc d'une revue préliminaire de la littérature sur les initiatives liées à la production alimentaire locale.

## POUR UNE POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE LOCAL

Il y a des avantages, à la fois environnementaux, économiques et sociaux, à l'adoption d'une politique d'approvisionnement local. Les paragraphes suivants examinent en détail ces avantages.

### **FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX**

#### **Diminution du nombre de kilomètres-aliments et, par conséquent, des émissions de CO<sub>2</sub>**

Le « kilomètre-aliment » est la mesure de la distance entre un aliment et l'assiette du consommateur. La notion de kilomètre-aliment a d'abord été utilisée par un organisme sans but lucratif britannique, connu aujourd'hui sous le nom « Sustain UK », dans un rapport publié en 1994 (DEFRA, dans Xuereb, 2005). Diverses études sur les kilomètres-aliments ont été réalisées au cours des dernières années dans le but de calculer la distance sur laquelle les aliments sont transportés, de même que la consommation de carburant et les émissions de gaz à effet de serre associées à ce transport. L'objectif de ces études consiste à démontrer les économies d'énergie potentielles découlant d'une diète axée davantage sur les aliments produits localement.

Selon une statistique bien connue, les ingrédients contenus dans la diète nord-américaine type ont voyagé en moyenne quelques 2 400 km. Cette donnée est vraisemblablement tirée des travaux de Pirog et coll. (2001) qui ont démontré que les fruits et légumes acheminés par voie terrestre jusqu'au marché central de Chicago, en Illinois, avaient voyagé en moyenne 1 990 km en 1981, 2 280 km en 1989 et 2 430 km en 1998.

*En moyenne, les aliments produits localement avaient été transportés sur 71 km, contre 2 473 km pour les aliments obtenus par voie conventionnelle.*

Pirog et ses collègues (2001) ont également comparé trois repas préparés avec des aliments produits localement et trois repas semblables composés d'aliments obtenus auprès des sources d'approvisionnement conventionnelles. En moyenne, les aliments produits localement avaient été transportés sur 71 km, contre 2 473 km pour les aliments obtenus par voie conventionnelle. La dernière partie de cette recherche portait sur 28 fruits et légumes frais et visait à évaluer les économies de carburant et les réductions de CO<sub>2</sub> qu'il serait possible de réaliser si une tranche

équivalant à 10 \$ de ces 28 aliments était cultivée en Iowa et distribuée par l'entremise d'un réseau alimentaire local. Les chercheurs ont estimé qu'il serait ainsi possible d'économiser entre 1 060 et 1 310 L de carburant, ce qui se traduirait par une réduction de 3 à 3,6 M kg d'émissions de CO<sub>2</sub> chaque année.

Une étude canadienne a été réalisée récemment dans la région de Waterloo, en Ontario. Xuereb (2005) a démontré que les 58 aliments ciblés dans son étude avaient été transportés sur 4 497 km, en moyenne, et avaient entraîné l'émission de 51 709 tonnes de gaz à effet de serre, ce qui représente 5,9 % du total des émissions produites par les ménages dans la région de Waterloo. Tous ces aliments auraient pu être produits localement. Si cela se produisait, la réduction des émissions de gaz à effet de serre associées à ces aliments se chiffrerait entre 49 485 et 51 442 tonnes.

Pour calculer le nombre de kilomètres-aliments et les émissions de gaz à effet de serre résultantes, il importe de connaître aussi bien le moyen de transport lui-même que la distance sur laquelle les aliments sont transportés. Le Tableau 1 figurant à la page suivante illustre bien que le transport par voie terrestre génère environ 6 fois plus de CO<sub>2</sub> que le transport par bateau, et que le transport aérien long-courrier produit environ 50 fois plus de CO<sub>2</sub> que le transport par bateau.

**Tableau 1 : Comparaison des émissions de CO<sub>2</sub> générées par les différents moyens de transport**

Moyen de transport	Description	Émissions de CO <sub>2</sub> (en gr de CO <sub>2</sub> /t-km <sup>1</sup> )	Consommation d'énergie (en MJ/t-km)
<b>Par avion</b>	Court-courrier	1 580	23,7
	Long-courrier	570	8,5
<b>Par camion</b>	Véhicule urbain et suburbain	97	1,7
	Camion poids moyen	85	1,5
	Camion poids lourd	63	1,1
<b>Par bateau</b>	Navire-roulier	40	0,55
	Vraquier	10	0,15

Source : Jones, 2001 : 27

Cela dit, le transport ne constitue qu'une seule des étapes dans le cycle de vie d'un aliment. Garnett (2003) et Pirog (2001) ont tous deux souligné l'importance de réduire globalement les émissions de CO<sub>2</sub> produites par la chaîne d'approvisionnement alimentaire, plutôt que de cibler un seul aspect au détriment des autres, d'où la pertinence d'inclure des analyses du cycle de vie dans les études sur les systèmes alimentaires. L'analyse du cycle de vie (ACV) est une analyse qui permet de quantifier les impacts sur l'environnement imputables à un produit à chaque étape de son cycle de vie. Pour réaliser une ACV, le chercheur doit toutefois poser de nombreuses hypothèses et colliger un grand nombre de données. Bien qu'une ACV dépasse largement le cadre de l'étude que nous prévoyons réaliser sur le système d'approvisionnement alimentaire en Nouvelle-Écosse, nous pouvons néanmoins examiner des analyses existantes pour tenter de répondre à certaines questions sur la consommation énergétique en production et en transformation agricoles.

Carlsson-Kanyama (1997) a réalisé une ACV sur les carottes et les tomates. En fonction des habitudes de consommation des Suédois, la chercheuse a analysé des carottes en provenance de six pays (dont la Suède) et des tomates en provenance de quatre pays (dont la Suède) et s'est penchée sur les émissions de CO<sub>2</sub> générées par la production agricole, la production d'engrais, l'entreposage et le transport de ces deux aliments. Les résultats de sa recherche démontrent que les émissions associées aux tomates sont dix fois supérieures à celles qui sont générées par les carottes (selon une évaluation par kilogramme d'aliment). Dans le cas des carottes, l'étape de l'entreposage compte pour la plus grande part des émissions de CO<sub>2</sub>, soit entre 37 et 53 %, tandis que le transport compte pour entre 21 et 43 %. Dans le cas des tomates, deux types de production ont été examinés : la production en région nordique (sous serre et à plus grande consommation d'énergie) et la production dans le climat plus doux du sud de l'Europe (et donc à plus faible consommation d'énergie). La recherche de Carlsson-Kanyama a démontré que, dans les pays plus nordiques, l'importation de certains aliments à partir de pays au climat plus chaud (surtout au cours des mois d'hiver) peut s'avérer plus efficace sur le plan énergétique que la production locale de ces mêmes aliments au moyen de méthodes plus énergivores. Garnett donne à entendre qu'il appartient aux consommateurs de décider si de tels aliments devraient même être présentés sur les étals, puisque la solution qui génère le moins d'émissions de CO<sub>2</sub>, c'est l'adoption d'une diète axée davantage sur les produits de saison.

*Il appartient aux consommateurs de décider si de tels aliments devraient même être présentés sur les étals, puisque la solution qui génère le moins d'émissions de CO<sub>2</sub>, c'est l'adoption d'une diète axée davantage sur les produits de saison.*

<sup>1</sup> Une tonne-kilomètre (tonne-km ou t-km) est une unité de mesure obtenue en multipliant le poids du chargement par la distance sur laquelle ce chargement est transporté. Par exemple, un chargement de 26 tonnes acheminé sur 100 km équivaut à 2 600 tonne-km (tiré de Garnett, 2003 : 112).

S'il n'est pas possible de réaliser une ACV en bonne et due forme, il existe des façons de déterminer quelles étapes du cycle de vie sont les plus énergivores. Garnett (2003) soutient qu'un facteur kilomètre-aliment important peut servir d'indicateur d'une grande consommation d'énergie à d'autres étapes du cycle de production d'un aliment. « Les aliments transformés contiennent une grande quantité d'énergie grise, laquelle est attribuable non seulement au transport requis pour assembler les différents ingrédients qui composent le produit, mais aussi au conditionnement, au traitement thermique et à la réfrigération. Et il semble y avoir une corrélation entre la quantité d'énergie grise nécessaire à chaque étape du cycle de production » (Garnett, 2003 : 67).

## FACTEURS ÉCONOMIQUES

### L'argent consacré à l'alimentation reste dans la collectivité

Du point de vue économique, un des avantages directs de l'approvisionnement alimentaire local est l'augmentation des ressources financières qui demeurent dans l'économie locale. Ainsi, plus les cultivateurs font de l'argent, plus ils dépensent cet argent dans les commerces locaux et emploient des travailleurs qui vivent dans leur collectivité.

Le concept du multiplicateur<sup>2</sup> est souvent utilisé pour illustrer les avantages économiques indirects d'une activité donnée. Dans le cas de l'agriculture, un multiplicateur peut être utile pour évaluer quelle proportion de l'argent dépensé pour des aliments produits localement reste dans la collectivité et génère ainsi d'autres avantages, et quelle proportion est dépensée à l'extérieur de la collectivité.

En se fondant sur des données publiées par Statistique Canada (2000), ATi Consulting (2002) a démontré que, pour chaque tranche de 100 \$ investie par un agriculteur de la Nouvelle-Écosse dans sa ferme, 112 \$ sont injectés dans le secteur agricole de la province et 135 \$ sont injectés dans le secteur agricole canadien. Les multiplicateurs, dans cet exemple, ont été évalués à 1,12 et à 1,35 respectivement. En se fondant sur les données de 1999, la même étude a démontré que le secteur agricole de la Nouvelle-Écosse a contribué 199 M\$ au PIB de la province. En revanche, lorsque l'on tient compte des activités indirectes et induites, le total de la contribution au PIB de la province grimpe à 389 M\$ (un multiplicateur de 1,95), et le total de la contribution au PIB national est de 853 M\$ (un multiplicateur de 4,29). Fait intéressant, la contribution au PIB national est supérieure à la contribution au PIB de la province, ce qui suggère qu'une grande partie de l'argent dépensé par les agriculteurs ne demeure pas dans la province et n'est donc pas réinvesti dans les collectivités.

*Fait intéressant, la contribution au PIB national est supérieure à la contribution au PIB de la province, ce qui suggère qu'une grande partie de l'argent dépensé par les agriculteurs ne demeure pas dans la province et n'est donc pas réinvesti dans les collectivités.*

S'il existait des politiques d'approvisionnement local pour appuyer une plus grande production locale, l'intensification de l'activité agricole qui en résulterait dans la province pourrait raviver les commerces locaux qui sont au service des fermes. À mesure que l'activité agricole s'intensifie, il pourrait être utile de contrôler régulièrement les multiplicateurs afin de déterminer si une plus grande partie de l'argent

<sup>2</sup> La New Economics Foundation a proposé une définition simple du terme « multiplicateur » (New Economics Foundation, sans date). Le multiplicateur est un outil de mesure économique pratique pour calculer l'incidence globale d'une somme dépensée dans l'économie locale. Le point de départ dans chaque situation est l'injection de 100 \$ dans une économie. Si 80 % de cette somme demeure dans l'économie locale, les 100 \$ initiaux auront généré des dépenses d'environ 500 \$, soit un multiplicateur de 5 (500 divisé par 100). Si seulement 20 % de la somme de 100 \$ demeure dans l'économie locale, le total des dépenses ne se chiffre qu'à 125 \$, ce qui donne un multiplicateur de 1,25 (125 divisé par 100). Dans une collectivité où 100 % de l'argent qui est injecté dans l'économie est dépensé ailleurs, le multiplicateur ne sera que de 1. À l'opposé, dans une collectivité qui est coupée du reste du monde, tout l'argent qui est injecté demeure dans l'économie locale et est dépensé encore et encore au sein de la collectivité, ce qui se traduit par un multiplicateur infini!

consacré à l'alimentation reste dans la province. Les commerces spécialisés dans le soutien aux fermes doivent réaliser un chiffre d'affaires minimum pour que cela vaille la peine d'investir dans les produits et services aux fermes de leur région (par ex. faire réparer son matériel agricole par un mécanicien local plutôt qu'acheter du matériel neuf fabriqué à l'extérieur de la province).

Les agriculteurs sont reconnus pour leur tendance à favoriser l'achat local. En 2002, ATi Consultants a réalisé un sondage auprès de 333 agriculteurs, lequel a démontré que 92,5 % des dépenses de la ferme étaient réalisées à l'échelle locale. Cependant, bon nombre des produits proposés par les commerces locaux sont importés de l'extérieur de la province et, par conséquent, une bonne proportion de l'argent ne demeure pas dans la province. D'autres études semblables réalisées dans d'autres régions démontrent également la tendance qu'ont les agriculteurs à s'approvisionner localement. Barrett (2003) a réalisé un sondage auprès de 16 fermes familiales dans l'état du Maine, et les résultats ont démontré que plus de la moitié des personnes interrogées ont déclaré être disposées à payer plus pour encourager les commerces dans leur collectivité. La Iowa Farmers Union (2003) a quant à elle démontré que les petits agriculteurs soutiennent généralement l'économie locale, alors que les exploitations des grandes fermes industrielles ont davantage tendance à éviter les commerces locaux.

## Emploi

Les agriculteurs créent de l'emploi sur leurs fermes de trois manières différentes : en travaillant à leur propre compte, en embauchant des ouvriers agricoles et en faisant appel à des fournisseurs de services contractuels (par ex. les soins vétérinaires, les travaux mécaniques pour adapter le matériel agricole, etc.) Ces trois types de travail agricole rémunéré sont inclus dans les estimations des Enquêtes sur la population active réalisées par Statistique Canada et figurent à la rubrique « services agricoles et services connexes ». En 2002, plus de 83 M\$ ont été versés en salaires à des travailleurs agricoles en Nouvelle-Écosse, bien que cette somme inclut peut-être la rémunération octroyée aux membres de la famille qui travaillent sur des fermes familiales (Statistique Canada, 2003). En 2001, 7 300 personnes étaient employées par le secteur agricole en Nouvelle-Écosse (Statistique Canada, 2002).

Le secteur de la transformation des produits agricoles constitue également un employeur de taille dans les collectivités rurales. À Berwick, Nouvelle-Écosse, par exemple, l'usine de transformation du porc Larsen emploie 400 personnes. Si l'usine devait fermer ses portes, l'économie locale et l'assiette fiscale de la collectivité seraient grandement affectées, d'autant plus que plusieurs usines de transformation ont déjà dû cesser leurs activités dans la région au cours des dernières années, comme ce fut le cas d'Avon Foods, de la Berwick Fruit Company et de la Berwick Bakery (Farm Focus, 2004; DeLong, 2004). L'usine d'Avon Foods employait 80 personnes à temps et 55 ouvriers saisonniers (DeLong, 2004). Le 28 avril 2007, l'usine de transformation du poulet Maple Leaf de Canard, dans le comté de King, a également fermé ses portes (Delaney 2007). Elle employait 380 personnes.

## Revenus agricoles

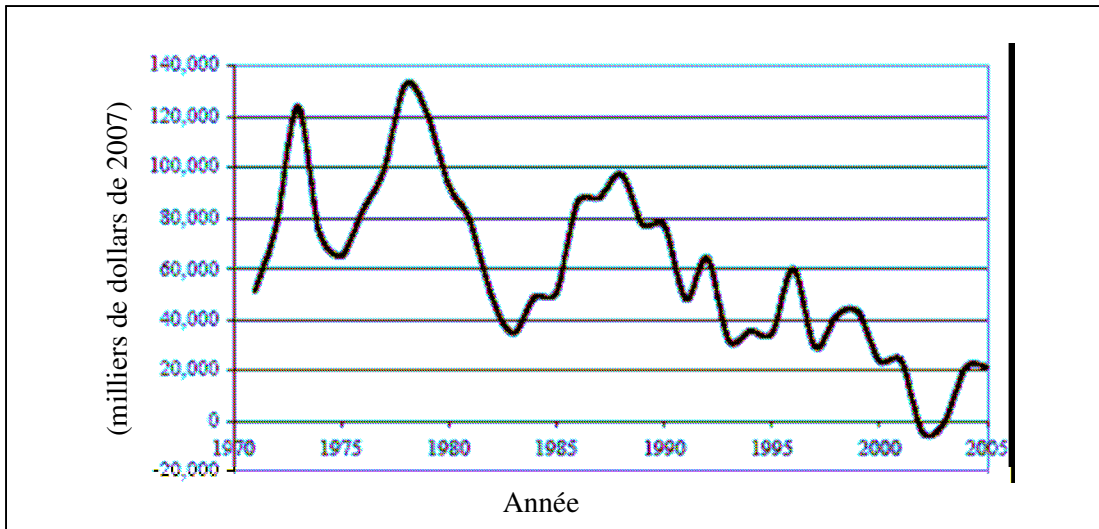
*Une politique d'approvisionnement alimentaire local devrait assurer aux agriculteurs un prix équitable pour les aliments qu'ils produisent, à défaut de quoi la Nouvelle-Écosse perdrait tous ses producteurs alimentaires en raison de la non-viabilité de l'agriculture.*

Au cours des dernières années, le total des revenus agricoles nets déclarés est demeuré faible. En 2002 et en 2003, le total des revenus agricoles nets en Nouvelle-Écosse était inférieur à zéro (voir Figure 1).

En dépit de l'importance de leur travail, les agriculteurs peinent à joindre les deux bouts. En 2002 et en 2003, globalement, ils ont dû sortir de l'argent de leurs poches pour produire la nourriture. Cette situation illustre que c'est le consommateur qui dicte les prix et que les agriculteurs n'ont d'autre choix que de se plier aux exigences du marché ou perdre leur part du marché. Une politique d'approvi-

sionnement alimentaire local devrait assurer aux agriculteurs un prix équitable pour les aliments qu'ils produisent, à défaut de quoi la Nouvelle-Écosse perdrait tous ses producteurs alimentaires en raison de la non-viabilité, du point de vue économique, de l'agriculture. Dans une mise à jour à venir du présent rapport, nous présenterons en détail des moyens d'accroître le rendement financier des agriculteurs.

**Figure 1 : Total des revenus agricoles nets déclarés en Nouvelle-Écosse de 1971 à 2005**



Source : données compilées à partir des tableaux statistiques sur l'économie agricole publiés par Statistique Canada en 2007

### Revitalisation des collectivités rurales

Compte tenu des revenus et des emplois potentiels associés au secteur agricole et des sommes d'argent consacrées par le secteur public en approvisionnement, il pourrait être extrêmement rentable d'investir dans les collectivités rurales. À cet égard, une étude britannique (Peckham et Petts, 2003) a tiré les conclusions suivantes :

*Une étude réalisée à Cornwall a démontré que, pour chaque tranche de 10 £ dépensée en paniers d'aliments biologiques, une somme additionnelle de 25 £ était injectée dans l'économie locale par l'action du multiplicateur. Autre exemple intéressant : le réseau de production alimentaire locale dans le Somerset et le Dorset, où plus de 900 commerces travaillent à la production, à la transformation et à la vente d'aliments, tant au gros qu'au détail, de même que dans le sous-secteur de la restauration. Les exploitations agricoles emploient en moyenne 3,40 employés à temps plein, contre 2,34 employés à temps plein pour la région du sud du pays de Galles. Si les quelque 2 G£ dépensées chaque année par le secteur public en aliments et en services de restauration étaient dirigées vers les sources d'approvisionnement alimentaire locales, l'économie locale bénéficierait d'un stimulant de l'ordre de 5 G£, et de nombreux emplois seraient créés.*

Bien que la Nouvelle-Écosse soit considérablement plus petite que la Grande-Bretagne, le stimulant potentiel pour l'économie locale n'en demeure pas moins important. Les dollars investis dans l'agriculture contribuent à revitaliser les collectivités rurales. Parmi les avantages potentiels d'un système alimentaire axé davantage sur l'approvisionnement local (Peckham et Petts, 2003 :12), notons :

- Revitalisation des villes-marchés et des régions plus démunies;
- Augmentation des revenus des producteurs locaux; plus grande confiance entre les intervenants;
- Stimulation de l'esprit d'entrepreneurship;
- Accroissement du rayonnement des entreprises locales;
- Meilleur accès à des aliments sains et sécuritaires;
- Appui aux PME et création d'emplois;
- Réduction des coûts imputables aux facteurs externes, tant pour les autorités contractantes que pour les citoyens;
- Ralentissement du déclin des services aux collectivités rurales et de l'infrastructure agroalimentaire.

## FACTEURS SOCIAUX

### Valeur nutritive

Il n'y a pas de consensus quant à savoir si les aliments produits localement ont une plus grande valeur nutritive que les aliments importés. Quoiqu'il en soit, certains travaux de recherche démontrent que cela pourrait bien être le cas pour les fruits et les légumes.

*La valeur nutritive de certains fruits et légumes pourrait diminuer à mesure que s'allonge le délai entre le moment de la cueillette et le moment où l'aliment est consommé.*

Selon Jones (2001), la valeur nutritive de certains fruits et légumes pourrait diminuer à mesure que s'allonge le délai entre le moment de la cueillette et le moment où l'aliment est consommé. Les vitamines A et C semblent être les éléments nutritifs les plus susceptibles de diminuer. La teneur en vitamine C d'un aliment commence à diminuer immédiatement après la récolte, bien qu'il soit possible de ralentir cette déperdition en évitant d'exposer l'aliment à la lumière, à l'air ou à la chaleur. La riboflavine et la vitamine E constituent également des éléments nutritifs dont la teneur est susceptible de diminuer.

Les fruits et légumes comme les pommes, les carottes, les pamplemousses et les oranges conservent mieux leur valeur nutritive pendant des périodes d'entreposage plus longues, alors que d'autres aliments comme le chou vert, le brocoli et les haricots verts sont plus sujets à la déperdition de nutriments. Par exemple, une étude a démontré que les haricots verts perdent 10 % de leur teneur en vitamine C après 24 heures lorsqu'ils sont entreposés à 10°C, contre 24 % lorsqu'ils sont entreposés à température ambiante (Zepplin et Elvehjem, dans Jones, 2001). Jones (2001) souligne qu'il manque encore certaines preuves, mais que les résultats existants donnent à penser qu'un allongement de la chaîne alimentaire peut entraîner une déperdition de la valeur nutritive des aliments.

Chaque trois ou quatre ans, Agriculture et Agroalimentaire Canada publie un tableau indiquant la valeur nutritive actuelle de différents aliments usuels. Thomas Pawlick a découvert, après avoir analysé les données sur la tomate, que cette dernière contient de nos jours 61 % moins de calcium que dans les années 1950 (Pawlick, 2006). D'autres aliments ont perdu jusqu'à 70 % de leur teneur en certains éléments nutritifs au cours des 50 dernières années. Cette déperdition de la valeur nutritive s'explique en partie par le fait que les variétés de plantes cultivées aujourd'hui ont été sélectionnées pour leur capacité à supporter le transport et l'entreposage plutôt que pour leur goût et leur valeur nutritive. Une autre cause réside dans le fait que les fruits et légumes importés sont récoltés avant la maturité pour éviter qu'ils ne pourrissent pendant le transport sur de grandes distances. Cette récolte prématurée réduit à la fois le goût des aliments et leur valeur nutritive. La solution proposée par Pawlick consiste à consommer des aliments produits localement par des fermes familiales. Le chercheur estime que « moins le délai entre la récolte et la consommation est long, plus il y a d'éléments nutritifs dans l'aliment. » (Chreighton, 2006)

## Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont accès en tout temps à une nourriture nutritive, saine et acceptable sur le plan personnel et culturel, et que ces aliments sont produits, commercialisés et distribués de manière écologique et équitable (adapté de Fairholm, 1998).

La sécurité alimentaire est l'une des quatre priorités mises de l'avant par le plan stratégique intitulé *Healthy Eating Nova Scotia* et visant à trouver une solution aux problèmes de santé liés à la nutrition (Healthy Eating Action Group, 2005). Il s'agit de la toute première stratégie provinciale sur la santé et la nutrition à être mise en œuvre par un regroupement d'organisations gouvernementales et non gouvernementales, d'entreprises privées et d'associations professionnelles et ce, après consultation auprès de la collectivité. La section du plan stratégique sur la santé et la nutrition reconnaît qu'une alimentation saine n'est pas uniquement une question de choix personnel, mais dépend largement de l'accès aux aliments et de leur disponibilité. *Healthy Eating Nova Scotia* a fixé deux objectifs liés à la sécurité alimentaire :

- Accroître la proportion de Néo-Écossais ayant accès à des aliments nutritifs;
- Accroître l'accès à des aliments nutritifs et produits localement et ce, dans l'ensemble de la province.

Pour assurer une plus grande sécurité alimentaire en Nouvelle-Écosse, nous devons réduire notre dépendance à l'égard des aliments importés et mettre de l'avant des politiques qui stimulent la production alimentaire locale. Par conséquent, une politique d'approvisionnement alimentaire local constitue une étape cruciale dans le mouvement vers un approvisionnement alimentaire local et durable.

*Healthy Eating Nova Scotia* souligne par ailleurs une série de mesures qui constituent autant d'étapes vers l'atteinte de la sécurité alimentaire :

- Établir un système provincial visant à contrôler l'insécurité alimentaire;
- Faire en sorte que l'on tienne compte des effets sur la sécurité alimentaire lorsque l'on évalue l'incidence des décisions politiques et budgétaires;
- Conscientiser davantage le public quant à l'étendue et aux conséquences pratiques de l'insécurité alimentaire;
- Inclure la sécurité alimentaire dans le curriculum des professionnels de la santé et de l'éducation;
- Encourager l'adoption de politiques gouvernementales qui améliorent le caractère abordable des aliments produits localement;
- **Encourager l'adoption de politiques gouvernementales qui appuient les systèmes de production et de distribution d'aliments à l'échelle locale;**
- Encourager l'adoption de politiques municipales et provinciales qui autorisent l'utilisation de terres aux fins de création de jardins communautaires;
- **Encourager l'adoption de politiques gouvernementales qui exigent que les institutions subventionnées par l'état augmentent leur approvisionnement en aliments produits localement** (Healthy Eating Action Group, 2005 : 27).

Depuis la publication du plan stratégique *Healthy Eating Nova Scotia*, un document de référence intitulé *Thought About Food? Understanding the Relationship Between Public Policy and Food Security in Nova Scotia* (Groupe de travail sur les politiques du Nova Scotia Participatory Food Security Projects, 2006) a également été publié. Ce document vise à examiner la sécurité alimentaire et l'incidence qu'elle a sur nos vies et sur d'autres secteurs comme l'agriculture, la pêche, les services

communautaires, le développement économique, l'éducation, l'environnement, le travail, la santé, le logement et la justice. Il s'agit d'un outil de référence qui, grâce à une série de questions analytiques, permet d'examiner d'un œil critique l'incidence potentielle sur la sécurité alimentaire des décisions portant sur les politiques et les programmes. Ce document de référence est destiné à éclairer les décideurs chargés de mettre sur pied des politiques d'approvisionnement alimentaire local.

### **AUTRES COMPOSANTES COURANTES DES POLITIQUES ALIMENTAIRES DURABLES**

Bon nombre de politiques d'approvisionnement alimentaire local tiennent également compte de facteurs liés à la durabilité de l'environnement et du tissu social. Par exemple, il n'est pas rare de voir des facteurs relatifs à la réduction du conditionnement, aux aliments biologiques et équitables, au bien-être des animaux et à la saine alimentation dans les politiques d'approvisionnement alimentaire local. De la même manière, au cours des dernières années, certaines lignes directrices portant sur les aliments produits localement ont commencé à être incluses dans les politiques sur la saine alimentation. Les composantes liées à la saine alimentation figurent surtout dans les programmes alimentaires des écoles et des établissements de santé. En effet, ces institutions constituent des environnements parfaits pour éduquer des populations à risque (soit les enfants et les personnes souffrant de graves problèmes de santé) en ce qui a trait à l'importance d'une alimentation saine et riche en fruits et légumes frais.

Dans le cadre d'une étude sur les meilleures pratiques dans le domaine de l'approvisionnement alimentaire durable au Royaume-Uni, Michaels (2006) a souligné les cinq principaux objectifs de la Public Sector Food Procurement Initiative, ou PSFPI (« Initiative sur l'approvisionnement alimentaire du secteur public ») :

- Durcissement des normes de production et de transformation;
- Augmentation du nombre de soumissions présentées par les petits producteurs locaux;
- Augmentation de la consommation d'aliments sains et nutritifs;
- Réduction de l'impact environnemental des activités de production et d'approvisionnement;
- Accroissement de la capacité des petits producteurs locaux à répondre à la demande.

Le PSFPI présente des objectifs additionnels visant à faire progresser la demande pour les aliments biologiques, accroître la variété d'aliments offerts de manière à répondre aux besoins des minorités ethniques, réduire la quantité de déchets produits, améliorer les conditions des travailleurs en restauration et assurer une meilleure collecte de données (Michaels, 2006). Les facteurs additionnels soulignés par le chercheur (Michaels, 2006) incluent les suggestions suivantes : réviser les menus de manière à tenir davantage compte de la disponibilité locale et saisonnière et inclure dans les programmes des initiatives sur l'éducation et la sensibilisation dans les politiques.

Dans les sections suivantes, nous présentons des exemples de politiques d'approvisionnement local adoptées en Italie, en Grande-Bretagne, aux États-Unis et au Canada. Bon nombre de ces exemples comprennent certaines des composantes additionnelles décrites ci-dessus.

## **POLITIQUES D'APPROVISIONNEMENT EN VIGUEUR DANS D'AUTRES JURIDICTIONS**

### **ITALIE**

Dans l'Union européenne, l'approvisionnement public est régi par une réglementation qui prévoit, entre autres choses, une obligation de non-discrimination. Ainsi, les contrats ne peuvent être attribués selon l'emplacement géographique du soumissionnaire, si bien que les kilomètres-aliments ne font pas partie des critères de considération (Morgan & Sonnion, 2006). En 1999, le Conseil des ministres de l'UE a

toutefois consenti à ce que les autorités contractantes tiennent compte du mode de production dans l'attribution des contrats. Cette décision est particulièrement pertinente pour l'approvisionnement écologique puisqu'elle permet aux autorités de tenir compte des critères environnementaux plutôt que de fonder leurs décisions essentiellement sur les coûts (Pour en savoir davantage sur les politiques d'approvisionnement public novatrices, voir Morgan et Morley, 2002).

L'Italie a une tradition d'approvisionnement alimentaire durable qui date du milieu des années 1980. Parmi les exemples de cette tradition, notons : la présence de repas biologiques dans les cantines des écoles, des hôpitaux et des universités de plusieurs villes italiennes, de même que l'accent qui est mis dans certaines régions sur la diète méditerranéenne traditionnelle. En outre, la conscientisation faite à l'égard de l'alimentation joue un rôle de soutien important pour les politiques d'approvisionnement public. Dans les écoles, par exemple, les parents sont invités à participer activement au contrôle et à l'évaluation de la qualité des aliments.

En 1999, le gouvernement italien a adopté la loi suivante :

*Dans le but de garantir la promotion d'une agriculture biologique « de qualité », les institutions publiques qui gèrent les cantines d'écoles et d'hôpitaux doivent offrir quotidiennement des aliments biologiques, traditionnels et régionaux, de même que des produits à dénomination contrôlée, conformément à la réglementation et autres recommandations du Istituto Nazionale di Nutrizione (Finance Law, décembre 1999, chapitre 1 : Mesures visant à faciliter le développement de l'emploi et l'économie, section 4 citée dans Soil Association, 2003 : 65).*

Cette loi a contribué à faciliter l'approvisionnement alimentaire public auprès de fournisseurs biologiques locaux en Italie.

Selon Morgan et Sonnino (2006), « l'optique multifonctionnelle adoptée par le gouvernement pour ce qui est des repas scolaires favorise les méthodes d'approvisionnement novatrices » de trois manières différentes :

1. Les fournisseurs conservent le contrôle du service et peuvent modifier la liste d'aliments dans le but de préserver un lien avec les mesures d'éducation alimentaire appliquées par l'école;
2. Cette approche permet la discrimination. « Parce qu'il met l'accent sur les liens existant entre l'alimentation et la culture ou les traditions, le système italien crée une ouverture juridique permettant une interprétation créative des directives de l'UE de manière à favoriser l'appartenance au « terroir » des repas scolaires au détriment du principe européen de non-discrimination ».
3. « Ce système présuppose une interprétation holistique de la notion de 'meilleure valeur' de manière à en étendre la définition à des choses telles que l'hygiène, la nutrition et l'éducation. »

En conclusion, Morgan et Sonnino (2006) soulignent que « le développement d'un système durable de consommation alimentaire est assujéti à la fois à la politique et à la culture; autrement dit, il dépend de la mise en œuvre de pratiques d'approvisionnement public novatrices qui mobilisent et intègrent l'action politique et le changement culturel. »

## PROGRAMME DE REPAS SCOLAIRES DANS LES ÉCOLES DE ROME

C'est en 2001 que la D<sup>re</sup> Silvana Sari a mis en œuvre les principes d'approvisionnement alimentaire baptisés « La qualité avant tout » dans les cantines scolaires de la région de Rome (Liquori, 2006). Ces principes sont fondés sur une définition libérale de la santé qui englobe aussi bien le bien-être de l'enfant sur le plan nutritionnel et social que la protection de l'environnement. À Rome, quelque 140 000 repas scolaires sont servis tous les jours, en plus des collations d'avant-midi. À l'heure actuelle, six entreprises fournissent ces repas en vertu de contrats attribués pour une durée de trois ans. L'attribution des contrats se fait selon un système de notation sur 100 points, dont 51 sont accordés en fonction du prix des aliments. Les 49 points résiduels sont accordés en fonction de facteurs comme le soutien aux infrastructures (rénovations des cafétérias, des cuisines et du mobilier, formation et campagnes d'information, composantes organisationnelles) et les changements dans le type ou la qualité des aliments (origine, biologique ou conventionnel, équitable, etc.)

De nombreux individus et groupes travaillent de concert à la planification et à la préparation des repas scolaires (Liquori, 2006). Une équipe composée de 70 diététistes est chargée d'assurer que les repas scolaires répondent aux normes nutritionnelles nationales. Les autorités sanitaires locales contrôlent les questions de santé et d'hygiène, et une commission composée de parents élus surveille la qualité et le goût des aliments. La ville de Rome quant à elle est responsable de contrôler les aspects financiers du programme, tandis qu'une entreprise spécialisée a été mandatée par la ville pour effectuer des inspections visant à contrôler la validité des désignations et des certifications, le respect des normes d'hygiène et le respect, par les fournisseurs de services alimentaires, de leurs obligations contractuelles. Près de 1 100 inspections sont ainsi effectuées chaque année.

Au cours de la première période contractuelle, soit de 2002 à 2004, les ingrédients biologiques compris dans les repas scolaires ont bondi, passant de 10 à 70 %, alors que les coûts par repas sont passés de 4,31 \$US pendant l'année scolaire 2002-2003 à 4,68 \$US pendant l'année scolaire 2003-2004 (Liquori, 2006). Au cours de la deuxième période contractuelle, soit de 2004 à 2007, le contrat exigeait l'introduction de menus saisonniers, davantage de produits biologiques, le remplacement des aliments transformés à base de poisson par du poisson congelé et l'ajout de certains produits (bananes, chocolat) issus du commerce équitable. Le coût par repas a progressé pour s'établir à 5,09 \$US. De plus, le contrat comportait d'autres clauses sur la nutrition et l'environnement comme l'augmentation du nombre de portions de fruits, l'interdiction des OGM et l'ajout d'aliments à AOP et à IGP. Des modifications ont également été apportées aux cafétérias : les couverts en métal ont remplacé les couverts en plastique, et les tables carrées ont remplacé les tables rectangulaires, ce qui favorise l'interaction entre les enfants pendant les repas (Morgan et Sonnino, 2005).

*Au cours de la deuxième période contractuelle, soit de 2004 à 2007, le contrat exigeait l'introduction de menus saisonniers, davantage de produits biologiques, le remplacement des aliments transformés à base de poisson par du poisson congelé et l'ajout de certains produits (bananes, chocolat) issus du commerce équitable.*

Les principes sur lesquels reposent les modifications apportées aux repas scolaires de la ville de Rome sont les suivants :

- Étudier la capacité du marché afin de déterminer précisément le taux, le type et l'étendue des changements possibles;
- Viser une mise en œuvre progressive qui permettrait d'intégrer de nouveaux éléments, puis d'en évaluer l'incidence afin de pouvoir apporter les correctifs nécessaires;
- Tenir pour acquis que les correctifs font partie intégrante de tout processus de changement;

- Établir un processus de surveillance en continu des marchés attribués;
- Utiliser le processus de surveillance susmentionné pour imposer des sanctions réelles pour toute infraction, les petites aussi bien que les grandes;
- Adopter une approche transparente et cohérente;
- Faire preuve de créativité (Liquori, 2006 : 3).

Bien que le système de repas scolaires dans la ville de Rome constitue un exemple à grande échelle d'une politique d'approvisionnement alimentaire local, il existe en Italie plus de 300 services de repas scolaires à base d'aliments locaux et biologiques (Sustain, 2002). À Ferrara (133 000 habitants), par exemple, la municipalité a réalisé une étude de faisabilité, puis a dressé une liste d'aliments qu'il est possible d'intégrer aux repas sans en augmenter le coût de manière importante. À la suite de cette étude, la proportion d'aliments biologiques dans les achats publics est passée à 50 %, voire à 80 % dans les garderies, tandis que le coût moyen des repas n'a augmenté que de 13,4 % (Sustain 2002).

### **APPELLATIONS PROTÉGÉES : AOP, IGP ET STG**

En 1993, l'Union européenne a adopté un règlement permettant la protection et la désignation de spécialités alimentaires associées à certaines régions géographiques. Il existe trois catégories de désignation : AOP (appellation d'origine protégée), IGP (indication géographique protégée) et STG (spécialité traditionnelle garantie).

L'appellation d'origine contrôlée (AOP) signifie que la production, la transformation et la préparation de l'aliment ont été réalisées à l'intérieur d'une région géographique, que le produit porte le nom de cette région, et qu'il possède « une qualité ou des caractéristiques qui lui sont conférées essentiellement ou exclusivement par l'environnement géographique particulier (avec ces facteurs naturels et humains inhérents) » (Vroom-Cramer, 1997 : 2). L'indication géographique protégée (IGP) signifie quant à elle que le produit provient d'une région géographique désignée et que « une qualité spécifique, une réputation ou autre caractéristique est attribuable à cette origine géographique et que la production, la transformation ou la préparation du produit ont lieu dans cette région géographique désignée » (Vroom-Cramer, 1997 : 2). Finalement, la spécialité traditionnelle garantie (STG) est associée à des spécialités alimentaires traditionnelles dont l'origine date d'au moins 25 ans.

Pour enregistrer son produit, il faut d'abord en faire la demande au niveau national. Si la demande est jugée recevable, elle est transmise à la Commission européenne, puis publiée dans le Journal officiel des Communautés européennes. Si aucune objection n'est faite dans les six mois suivant la publication, le nom du produit est inscrit au registre des produits à appellation d'origine protégée et à indication géographique protégée.

Selon Packham et Petts (2003), il existe deux idées implicites dans la désignation des aliments de spécialité. La première veut que « certains aliments sont si spéciaux qu'ils ne peuvent être produits que dans certains endroits et devraient être protégés de la dénaturation qu'entraînerait la production de masse ». La seconde idée veut que « les spécialités appartiennent en quelque sorte à l'identité culturelle des gens ou des collectivités dans ces régions ».

Si tous les pays européens ont la possibilité de protéger les noms de leurs produits alimentaires, ce droit suscite davantage d'intérêt dans certains pays. C'est le cas notamment de l'Italie, de la France, de l'Espagne et de l'Allemagne (Vroom-Cramer, 1997).

À Ferrara, en Italie, par exemple, les marchés d'approvisionnement public sont rédigés de manière à encourager l'offre de produits traditionnels.

En Italie, les appellations AOP et IGP ont été utilisées pour favoriser certains produits locaux ou traditionnels dans les marchés d'approvisionnement public. Par exemple, à San Marcello, en Italie, une soumission visant la fourniture de repas scolaires spécifiait 8 types de fromages, dont 4 étaient des fromages régionaux certifiés AOP ou IGP (Morgan et Morley, 2002). Cependant, même les produits traditionnels qui ne sont pas certifiés AOP ou IGP ont déjà été spécifiquement nommés dans les contrats de manière à favoriser l'approvisionnement local. À Ferrara, en Italie, par exemple, les

marchés d'approvisionnement public sont rédigés de manière à encourager l'offre de produits traditionnels (Peckham et Petts, 2003).

## **GRANDE-BRETAGNE**

Au cours des dernières années, le gouvernement britannique a commencé à mettre en œuvre des mesures visant à faire la promotion des aliments locaux. En janvier 2002, la Policy Commission on the Future of Farming and Food déposait son rapport, lequel est maintenant communément appelé le « Rapport Curry » d'après le nom du président de la commission, Donald Curry. Le rapport contient plus de 100 recommandations, parmi lesquelles les recommandations visant à « reconnecter l'agriculture avec son marché et le reste de la chaîne alimentaire, reconnecter la chaîne alimentaire avec la campagne et reconnecter les consommateurs avec ce qu'ils mangent et la manière dont ces aliments sont produits » (Peckham et Petts, 2003).

Le Rapport Curry a été accueilli favorablement par le gouvernement qui, en décembre de la même année, a publié sa *Stratégie pour une agriculture et un approvisionnement alimentaire durables*. Le gouvernement a ensuite créé un groupe de mise en œuvre présidé par Donald Curry. Un certain nombre de volets de travail ont été mis sur pied, le plus important étant consacré à la chaîne alimentaire. L'objectif de ce volet consiste à « donner à la chaîne alimentaire une plus grande efficacité et une meilleure compétitivité à l'intérieur d'une industrie agricole et agroalimentaire durable ». (Curry, 2003 : 2).

L'Initiative sur l'approvisionnement alimentaire du secteur public, créée par le volet de travail sur la chaîne alimentaire, a été mise en œuvre en 2003. Chaque année, près de 1,8 M£ sont dépensées en services alimentaires et en services de restauration par le secteur public en Angleterre (DEFRA, sans date). L'objectif de l'IAASP consiste à « encourager les acheteurs du secteur public à travailler de concert avec les agriculteurs, les producteurs et les fournisseurs pour faire en sorte qu'il y a plus d'aliments produits selon les principes de l'agriculture durable consommés dans les hôpitaux, les écoles, les prisons et les cantines » (DEFRA, sans date : 3). Les cinq priorités de cette initiative sont :

- Resserrement des normes de production et de transformation;
- Augmentation du nombre de propositions soumises par les petits producteurs locaux;
- Augmentation de la consommation d'aliments sains et nutritifs;
- Réduction de l'impact environnemental des activités de production et d'approvisionnement;
- Accroissement de la capacité des petits producteurs locaux à répondre à la demande.

En vertu de l'IAASP, des recherches ont été réalisées sur les meilleures pratiques et les barrières à l'approvisionnement local par le secteur public, des projets pilotes visant à faire l'essai des meilleures pratiques ont été lancés, de même que des études de cas sur les initiatives réussies à l'échelle du pays. L'IAASP a également publié des guides et des boîtes à outils destinés aux producteurs et aux restaurateurs (DEFRA, sans date).

Une des principales barrières à l'approvisionnement alimentaire local pour le secteur public découle de la réglementation adoptée par l'Union européenne qui, aux termes du Traité de Rome, comprend une clause de non-discrimination sur la base de la nationalité lors de l'attribution des contrats par le secteur public. Certains pays européens ont fait preuve de créativité dans leur utilisation des politiques d'approvisionnement durable dans le but d'accroître la quantité d'aliments produits localement achetés par les institutions publiques, mais sans définir le qualificatif « local ». Morgan et Morley (2002) décrivent plusieurs méthodes adoptées par certains pays dont :

- Politiques d'approvisionnement en produits biologiques. Dans un pays où il existe de nombreux producteurs biologiques, il est possible d'accroître la quantité d'aliments produits localement en exigeant des produits biologiques.
- Achat de produits de spécialité régionaux tels que les produits certifiés AOP ou IGP.
- Inclusion de la notion de saisonnalité dans la demande en aliments.
- Spécification des services, comme un certain degré de fraîcheur, un temps de livraison court et un conditionnement minimal, ce qui peut favoriser les entreprises locales.
- Contrats d'une valeur inférieure aux seuils précisés par l'UE. Bien qu'interdite, cette pratique est néanmoins courante dans certaines régions.
- Autoriser les soumissions « en lots », permettant ainsi aux entreprises de soumissionner sur une partie seulement ou la totalité du contrat, ce qui donne accès aux petits producteurs à des contrats sur lesquels, autrement, ils ne pourraient pas soumissionner.
- Recours aux variantes, ce qui constitue une « méthode contractuelle qui prescrit deux variations ou plus du produit devant être fourni ». Cette méthode est utilisée couramment par les acheteurs désireux d'obtenir des produits écologiques. Dans une telle situation, en effet, les producteurs « plus verts » peuvent soumissionner sur des contrats conventionnels et se voir accorder des points additionnels pour leurs qualités environnementales.
- Attribution de la gestion de la fourniture de repas à des organismes tiers, des organismes sans but lucratif par exemple, ou des associations de parents d'élèves.
- Identification de fournisseurs occasionnels, par exemple, un fournisseur de services capable de servir un repas par quinzaine fait à partir d'aliments biologiques locaux.

Morgan et Morley (2002) ont avancé l'idée selon laquelle l'Angleterre pourrait faire preuve de plus de créativité avec la réglementation européenne de manière à augmenter la proportion d'aliments produits localement dans les contrats d'approvisionnement du secteur public.

## **SERVICE DE RESTAURATION DU CONSEIL DE COMTÉ DE SOUTH GLOUCESTERSHIRE**

Le Service de restauration du Conseil de comté de South Gloucestershire, dirigé par Kay Knight, fournit en repas les 120 écoles du comté. Le Service travaille à augmenter la quantité d'aliments produits localement dans les écoles dont il est responsable.

Kay Knight a consacré des efforts considérables à établir des relations avec les producteurs et les fournisseurs locaux et continue d'identifier de nouvelles sources d'approvisionnement en aliments locaux. À l'heure actuelle, le Service s'approvisionne localement en porc, en agneau, en hamburgers, en saucisses, en œufs, en crème glacée, en pommes de terre, de même qu'en certains fruits et légumes, dont des pommes biologiques (Curry, 2003; Friends of the Earth, 2003). Cet approvisionnement local ne s'est pas accompagné d'une augmentation du budget (Friends of the Earth, 2003).

*Depuis la mise en œuvre de cette initiative d'approvisionnement alimentaire local, le nombre de repas scolaires vendus a doublé en raison de l'amélioration de la qualité et de la variété des aliments présentés. Alors que le programme de repas scolaires ne générât auparavant aucun profit (ni pertes), les revenus additionnels tirés de l'augmentation du nombre de repas vendus ont pu être réinvestis dans les écoles.*

Depuis la mise en œuvre de cette initiative d'approvisionnement alimentaire local, le nombre de repas scolaires vendus a doublé en raison de l'amélioration de la qualité et de la variété des aliments présentés (Curry, 2003). Alors que le programme de repas scolaires ne générât auparavant aucun profit (ni pertes), les revenus additionnels tirés de l'augmentation du nombre de repas vendus ont pu être réinvestis dans les écoles. Ce réinvestissement a pris la forme d'améliorations additionnelles apportées à la qualité des repas, d'augmentations de salaires pour les employés de cuisine et de l'acquisition de nouveaux équipements de cuisine (Friends of the Earth, 2003). En plus de trouver leur place dans les repas scolaires, les aliments produits localement peuvent également être obtenus à la confiserie. Pour 10 p (soit environ 25 ¢), les élèves peuvent acheter un cornet de fruits. La confiserie s'approvisionne

avec des fruits inclassables qui sont soit trop gros, soit trop petits pour être vendus aux supermarchés. Kay Knight savait que « les enfants n'aiment pas manger un fruit entier; ils préfèrent un assortiment de fruits découpés en bouchées » (Friends of the Earth, 2003 : 2). D'autres initiatives comprennent un programme de petits-déjeuners lancé dans 20 écoles primaires et un réseau de paniers de provisions permettant aux employés d'acheter des aliments produits localement pour leur propre usage à la maison (Curry, 2003). Il y a également une composante éducative à cette initiative, laquelle inclut l'envoi de menus et de bulletins d'information aux parents à la maison, et l'invitation faite à ces derniers de participer à des journées spéciales de « dégustation » (Friends of the Earth, 2003).

Pour mettre en œuvre cette initiative d'approvisionnement alimentaire local, il a fallu d'abord s'assurer d'obtenir une quantité suffisante d'aliments auprès des producteurs locaux, régler les problèmes liés à la bureaucratie et à la distribution et trouver une solution au fait que la demande était répartie sur 40 semaines et non 52 semaines (Wye Valley AONB et Sustain, 2003). Cette initiative a néanmoins produit de nombreux avantages dont : l'augmentation de la quantité de produits frais consommés par les élèves, l'accroissement des occasions de commercialisation pour les producteurs locaux, de même que l'acquisition d'une expertise, une plus grande satisfaction au travail et un roulement de personnel moins important pour les employés de cuisine (Curry, 2003).

## **PROJET DE REPAS HOSPITALIERS**

Le Service national de la santé de Grande-Bretagne (« British National Health Service » ou BNHS) sert environ 300 millions de repas dans 1 200 hôpitaux chaque année, ce qui représente une dépense de 500 M£ par année (Hockridge et Longfield, 2005). Si cette somme était utilisée pour acheter des aliments produits localement, les économies des collectivités rurales s'en trouveraient grandement stimulées. Les résultats d'une étude réalisée par le Collège royal des médecins ont démontré que 40 % des patients admis dans les hôpitaux britanniques sont soit mal nourris à leur arrivée, soit mal nourris pendant leur séjour dans le milieu hospitalier (Morgan et Morley, 2002). C'est dans ce contexte que le Hospital Food Project a vu le jour. De janvier 2004 à décembre 2005, ce projet pilote a été lancé dans quatre hôpitaux londoniens sous la direction du groupe Sustain (dans le cadre du London Food Link Program), en collaboration avec la Soil Association. Le but du projet était d'augmenter de 10 % la proportion d'aliments biologiques, de saison et produits localement servis dans les hôpitaux participants. Les objectifs précis poursuivis étaient les suivants :

- Fournir de nouveaux marchés pour les producteurs locaux/biologiques;
- Sécuriser les marchés existants en encourageant la passation de contrats d'approvisionnement à moyen terme;

- Développer un marché pour les produits refusés par les supermarchés (pour des raisons esthétiques, par exemple);`
- Accroître les profits des producteurs, si possible, tout en maintenant de bons prix pour les acheteurs du secteur public en écourtant la chaîne d’approvisionnement;
- Définir et aider à mettre en œuvre des moyens de distribution viables;
- Obtenir le soutien des intervenants aux échelons supérieurs à l’égard des services alimentaires fournis à la NHS et ce, dans le but de faire de l’intégration des produits locaux/biologiques une pratique courante;
- Diffuser aussi largement que possible les enseignements pratiques acquis aux intervenants du secteur des soins de la santé, du secteur alimentaire et du secteur commercial.

Avant de lancer le projet, certaines conditions avaient toutefois été posées (Hockridge et Longfield, 2005). Par exemple, on s’était entendu pour accorder la priorité aux aliments produits localement sur les aliments biologiques. En outre, il était important pour toutes les parties concernées que l’accent soit mis sur le remplacement de produits importés par des produits locaux, plutôt que le remplacement d’un aliment produit dans une certaine région de l’Angleterre par un autre aliment similaire, mais produit plus proche du lieu de consommation. Pour des raisons de santé et d’écologie, il a également été décidé qu’il fallait éviter de multiplier les livraisons aux hôpitaux. En effet, les hôpitaux ne souhaitent pas voir augmenter le nombre de livraisons pour éviter les infections, l’augmentation du nombre de factures à traiter et la congestion automobile dans les aires de chargement. En outre, pour des raisons liées à la protection de l’environnement, il était également important d’éviter l’augmentation de la circulation automobile, particulièrement celle causée par les petits véhicules inefficaces.

*La majorité du travail réalisé par l’organisation Sustain et par la Soil Association consistait à apparier les fournisseurs de produits alimentaires potentiels avec un besoin alimentaire particulier.*

*Royal Brompton a intégré l’initiative d’approvisionnement alimentaire local dans tous les aspects de ses activités. Une grande part de cette réussite est attribuable à l’enthousiasme du chef des services alimentaires*

La majorité du travail réalisé par l’organisation Sustain et par la Soil Association consistait à apparier les fournisseurs de produits alimentaires potentiels avec un besoin alimentaire particulier (Hockridge et Longfield, 2005). Grâce à leurs contacts existants, à des recherches dans Internet, à des expositions commerciales, de même qu’au réseau de producteurs de la Soil Association, les intervenants du projet ont pu dresser une liste des producteurs locaux et créer une base de données qu’ils ont mise à la disposition d’autres institutions publiques. Les autres activités réalisées dans le cadre de cette initiative incluent :

- Modifier les menus de manière à y intégrer davantage d’aliments produits localement et mettre au point des outils promotionnels pour faire connaître ces changements;
- Organiser des visites chez les producteurs locaux afin que les traiteurs londoniens puissent établir un contact personnel avec les agriculteurs;
- Organiser des journées d’information où diététistes et fournisseurs potentiels sont conviés;
- Organiser une exposition de photos sur le thème « de la ferme à l’assiette » à la mairie, puis faire voyager cette exposition dans les hôpitaux participants;
- Organiser de nombreux événements promotionnels comme un petit-déjeuner composé d’aliments biologiques produits localement, la livraison de paniers de fruits et légumes biologiques pour les patients, le personnel et les visiteurs et l’organisation de la « Fête de la pomme » visant à faire la promotion des différentes variétés de pommes anglaises.

À la fin du projet pilote, certains hôpitaux avaient eu plus de succès que les autres dans l'établissement d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire locale ou biologique (Hockridge et Longfield, 2005).

*Ealing General* – Les services alimentaires dans cet hôpital étaient assurés par une grande société nationale qui, au moment de la réalisation du projet, n'était pas disposée à changer ses modes d'approvisionnement pour favoriser les aliments produits localement. Des amendes ont été imposées aux hôpitaux qui modifiaient certains aspects du projet.

*Royal Bethlem* – Cet hôpital a lancé un service de livraison de paniers de fruits et légumes pour les patients, les employés et les visiteurs. Ils travaillent actuellement avec leurs fournisseurs à établir un mode de livraison de produits locaux et saisonniers.

*Royal Brompton* – Cet hôpital a intégré l'initiative d'approvisionnement alimentaire local dans tous les aspects de ses activités. Une grande part de cette réussite est attribuable à l'enthousiasme du chef des services alimentaires de l'hôpital. Dans le cadre de leur approche « holistique » des activités de l'hôpital, une alimentation saine fait partie intégrante des soins aux patients. Ils ont non seulement atteint l'objectif qui consistait à incorporer 10 % de produits locaux ou biologiques dans leur budget alimentaire après 6 mois, mais l'ont surpassé pour atteindre 13 % à la fin de 2005. Ils ont aujourd'hui des fournisseurs locaux pour les pommes de terre, certains fruits et légumes, l'avoine biologique, le lait biologique, le bœuf, le jus de pomme et le jus de poire.

*St. Goerge's* – Cet hôpital avait éprouvé des difficultés financières et avait dû réduire le budget des services alimentaires. Cependant, le restaurant de l'hôpital a réussi à établir un approvisionnement local pour certains produits, dont la crème glacée et les fruits séchés.

## **PROJET « EAT THE VIEW »**

Le projet « Eat the View », mis en œuvre de 2000 à 2006, était une initiative de la Countryside Agency et visait à reconnecter les consommateurs à la région dans laquelle leurs aliments ont été produits. Bien qu'il ne s'agisse pas uniquement d'une initiative sur l'approvisionnement, le programme a néanmoins fourni un certain soutien aux producteurs. En collaboration avec d'autres organisations, le projet Eat the View mettait l'accent sur :

- La conscientisation du consommateur à l'égard du lien entre les produits qu'il achète et la campagne qu'il aime;
- L'accroissement de la demande pour les produits locaux/régionaux distinctifs, ce qui renforce l'appréciation du consommateur pour la campagne;
- L'augmentation des occasions d'affaires pour les producteurs et les agriculteurs grâce à la création d'identités spécifiques pour les produits, grâce à des modes de gestion du territoire qui font la promotion du caractère particulier, de la diversité et de la valeur environnementale de la campagne (Countryside Agency, 2002 : 10).

Pour atteindre leurs objectifs, les intervenants du projet Eat the View ont établi des partenariats avec de nombreuses organisations afin d'appuyer certains projets pilotes (Countryside Agency, 2002). Parmi les organisations avec lesquelles la Countryside Agency a établi des partenariats dans le cadre du projet Eat the View, notons : la Farm Retail Association, la National Association of Farmers' Markets (que la Countryside Agency a aidé à mettre sur pied), la Soil Association, la Forestry Commission, Cotswolds Area of Outstanding Beauty, le Peak District National Park, Food from Britain et de nombreuses organisations alimentaires régionales.

De très nombreux projets ont été entrepris dans le cadre de cette initiative. Par exemple, on a aidé la Farm Retail Association à accroître le nombre de membres et à développer un programme d'accréditation pour les étals à la ferme, on a travaillé avec Food from Britain pour accroître le rôle et la capacité des groupes alimentaires locaux relativement à la mise en œuvre de projets régionaux/locaux distinctifs, on a travaillé avec la Cotswolds Area of Outstanding Beauty et le Peak District National Park dans le but de développer un sigle de qualité environnementale identifiant les produits durables qui aident à protéger le paysage anglais, et on a financé une étude de faisabilité sur le compostage de fougères (Countryside Agency, 2002). Certains projets non liés à l'alimentation ont également vu le jour dans le cadre du projet Eat the View, c'est le cas d'un programme mis en œuvre par la Forestry Commission visant à élargir le marché pour les produits forestiers anglais et appuyer les artisans locaux (Countryside Agency, 2002).

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Au contraire de la Grande-Bretagne, les États-Unis ne possèdent pas de stratégie globale visant à encourager l'approvisionnement alimentaire local. Il existe toutefois des politiques et des programmes destinés à appuyer les initiatives sur les aliments produits localement.

En 1994, le Department of Defense (DoD) a lancé un projet pilote dans huit états qui visait à offrir leurs services d'achats d'aliments à des institutions locales telles que les écoles, les hôpitaux et les prisons (Joshi et coll., 2006). Deux ans plus tard, le programme a été baptisé « Fresh Program » et a pris une tangente encore plus locale. De concert avec le Department of Agriculture (USDA), le programme visait l'approvisionnement en aliments frais produits dans l'état même et privilégiait de plus en plus les producteurs de petite et de moyenne tailles.

À l'heure actuelle, le Fresh Program assure l'approvisionnement alimentaire local pour les écoles dans 12 états et 1 territoire. Bien que le programme soit différent d'un état à l'autre, le rôle du DoD inclut généralement l'organisation de rencontres entre les responsables de services alimentaires et des fonctionnaires de l'état dans le domaine de l'agriculture, le soutien à la négociation de prix équitables pour les producteurs et le soutien aux agriculteurs et aux associations d'agriculteurs pour faire en sorte qu'ils disposent des accréditations nécessaires et répondent aux normes et aux exigences applicables.

Ironiquement, les efforts consacrés à la création d'un approvisionnement alimentaire local ont été entravés par le USDA au cours des dernières années. En effet, cette agence a entrepris d'appliquer la réglementation qui interdit la différenciation géographique au moment de l'achat de produits avec les deniers du gouvernement fédéral et ce, malgré l'adoption de lois plus récentes qui annulent cette réglementation.

*Ironiquement, les efforts consacrés à la création d'un approvisionnement alimentaire local ont été entravés par le USDA au cours des dernières années. En effet, cette agence a entrepris d'appliquer la réglementation qui interdit la différenciation géographique [...] malgré l'adoption de lois plus récentes qui annulent cette réglementation.*

## **DE LA FERME À L'ÉCOLE : PROGRAMME « GET FRESH, GET LOCAL »**

Un rapport publié récemment par Joshi et coll. (2006) présente des études cas de différents programmes « de la ferme à l'école » dans huit états et illustre la diversité de ces programmes. Un exemple décrit dans ce rapport porte sur le programme « Get Fresh, Get Local » mis en place dans l'état du Massachusetts. Initialement conçu comme un projet pilote d'un an, le programme a été implanté dans cinq districts scolaires du Massachusetts grâce à un financement de 40 000 \$ octroyé à la Massachusetts School Nutrition Association à la suite d'un recours collectif.

Pour la coordonnatrice du programme, Kelly Erwin, le défi le plus important a été de trouver des agriculteurs locaux capables d'approvisionner le marché des écoles. Elle a commencé par communiquer avec les agriculteurs identifiés au moyen de listes publiées par des associations commerciales, de listes de fermes qui distribuent au gros et de références obtenues par d'autres agriculteurs. Pour la première année, elle a réussi à trouver suffisamment d'agriculteurs pour approvisionner quatre des cinq écoles, puis a trouvé une ferme pour la cinquième école l'année suivante.

À la fin du projet pilote, Kelly Erwin a commencé à travailler avec la ferme Czajkowski pour « définir les caractéristiques d'un "bon" client du milieu scolaire en ce qui a trait aux itinéraires de distribution existants, à l'emplacement des écoles, à l'assortiment de produits commandés et au volume des commandes ». Elle a continué à appairer des écoles et des fermes et à faire les recherches préliminaires en vue d'identifier des exploitations agricoles de moyenne taille.

Pour faire progresser le programme, Kelly Erwin devait préalablement réaliser certaines conditions. Les écoles, par exemple, requièrent une grande variété d'aliments, mais préfèrent s'approvisionner auprès d'un seul et même fournisseur. Pour que le programme soit avantageux aussi pour les producteurs, des commandes minimales sont exigées de la part des écoles pour que les livraisons soient à la fois pratiques et rentables. En assurant une offre variée (soit en diversifiant leur production ou en achetant des produits chez d'autres producteurs), les agriculteurs ont réussi à répondre au besoin de diversité des écoles, et ces dernières ont eu moins de difficulté à atteindre le seuil minimal des commandes. Madame Erwin s'est également rendu compte que des installations d'entreposage à froid étaient nécessaires pour prolonger la saison d'approvisionnement et que l'ajout de fruits de verger ou de petits fruits à l'offre de produits proposés par les agriculteurs augmentait la rentabilité de l'entreprise pour ces derniers.

Kelly Erwin a également aidé la University of Massachussets dans ses démarches d'approvisionnement alimentaire local. L'Université requiert une large variété d'aliments en grandes quantités. Cette situation s'est avérée favorable pour les écoles situées à proximité de l'Université. Parce que les commandes passées par l'Université sont très importantes, les fournisseurs doivent effectuer des livraisons fréquentes, ce qui permet aux écoles situées dans le même secteur de recevoir aussi des livraisons de produits plus diversifiés.

Le programme « de la ferme à l'école » du Massachusetts a toutefois eu son lot de défis. En effet, il a fallu pallier le manque de personnel de cuisine et d'installations adéquates dans les écoles, de même que l'émergence d'une tendance observée chez les gestionnaires de services alimentaires qui ont conclu des marchés privilégiés avec des gros fournisseurs alimentaires et préfèrent ne pas faire affaire avec les petits producteurs locaux. Selon madame Erwin, les prix ne constituent pas un problème. Même dans le cas d'aliments plus dispendieux comme les fraises, l'augmentation du nombre de repas scolaires achetés contrebalance les coûts additionnels.

Les raisons citées pour expliquer le succès du programme sont liées tant à la logistique qu'à l'éducation. Ainsi, on a réussi à identifier des fermes de taille moyenne dont les itinéraires de distribution existants passaient à proximité des écoles participantes et qui pouvaient donc satisfaire facilement les besoins liés au programme. Madame Erwin s'est également rendu compte qu'un « interprète » était nécessaire pour aider les producteurs et les fournisseurs de services alimentaires à comprendre les défis, les priorités et les limites de l'autre partie, particulièrement au début de la relation. Avec le temps, les relations se sont tissées plus étroitement, et même les plus réfractaires parmi les fournisseurs de services alimentaires se sont emballés pour l'approvisionnement local.

Les programmes éducatifs constituent un élément crucial de tout programme « de la ferme à l'école ». Ainsi, des ateliers sur la préparation des aliments produits localement ont été organisés dans toute la région avec la participation de certains chefs, et un livre de recettes a même été publié par un de ces chefs. Le Seeds of Solidarity Education Center a également créé des potagers dans les cours d'école et mis sur pied des cours destinés aux élèves puisqu'on s'est aperçu que l'intérêt pour l'approvisionnement local dure plus longtemps quand les écoles ont des jardins potagers sur place. Finalement, le ministère des ressources agricoles du Massachusetts a créé du matériel de présentation pour les salons professionnels destinés aux services de cafétérias scolaires et consacre une page de son site Web aux programmes « de la ferme à l'école » pour les producteurs et les fournisseurs de services alimentaires intéressés.

Le programme prévoit par ailleurs implanter des services de formation et de mentorat permettant à un plus grand nombre de professionnels de l'agroalimentaire de devenir des « interprètes » et entend réaliser un sondage téléphonique sur les pratiques d'approvisionnement alimentaire local adoptées par les personnes responsables des services alimentaires dans le Massachusetts.

## **KAISER PERMANENTE**

Établi en 1945, « Kaiser Permanente » est le plus ancien et le plus important programme de soins de santé privé sans but lucratif aux États-Unis. Le réseau compte 8,6 millions de membres, 37 centres médicaux et 431 cliniques.

À titre d'organisation faisant la promotion de la santé, Kaiser Permanente est consciente de ses responsabilités et a entrepris, il y a quelques années, de mettre en œuvre une politique alimentaire. La vision de l'organisation à cet égard s'articule de la manière suivante :

*Kaiser Permanente vise à améliorer l'état de santé de ses membres, de ses employés, des collectivités et de l'environnement en élargissant l'accès à des aliments frais et nourrissants dans ses installations et dans les régions avoisinantes. Nous entendons favoriser, dans le cadre de nos achats alimentaires, les pratiques agricoles qui sont économiquement viables et responsables sur les plans écologique et social (Kaiser Permanente, 2006 : 1).*

Les objectifs de la politique de l'organisation sont les suivants :

- Éducation – des affiches, des cartes tentes, des notes sur les menus, des bulletins et des courriels sont autant de véhicules visant à informer les membres sur les activités et les motivations de Kaiser Permanente;
- Aliments produits localement – les aliments produits localement sont souvent plus frais et moins chers que les aliments conventionnels, et les fournisseurs de services alimentaires devraient garder l'esprit ouvert et faire preuve de souplesse;
- Volailles, viande et produits laitiers exempts d'hormones de croissance et d'antibiotiques;
- Pratiques à production réduite ou nulle de déchets – parmi les mesures potentielles : réduire ou éliminer les couverts jetables, recycler, donner ou composter les aliments non consommés, donner le matériel de cuisine inutilisé à des refuges ou à des services de soupe populaire;
- Aliments de saison et produits au moyen de pratiques d'agriculture durable;
- Aliments sans pesticides et arborant d'autres types de certification (par ex., commerce équitable);
- Pratiques écoénergétiques et sans gaspillage d'eau;
- Caractère nutritif des aliments (Kaiser Permanente, 2005b).

Cette politique alimentaire s'applique aux services alimentaires destinés aux patients hospitalisés, aux cafétérias et aux buffets roulants, aux machines distributrices, aux services de traiteur et aux marchés publics (Solomon, 2006). Kaiser Permanente a créé un comité consultatif sur la politique alimentaire chargé d'élaborer la vision et les principes directeurs à cet égard, assurer la coordination du programme et en appuyer la mise en œuvre. Un groupe de travail sur l'alimentation communautaire est également responsable des marchés publics et des jardins communautaires. Finalement, le Kaiser Permanente Food Workgroup est responsable des services alimentaires, des cafétérias et machines distributrices, de même que des services de traiteur destinés aux patients hospitalisés.

À ce jour, 32 marchés publics ont été créés dans 5 états, ce qui a contribué à augmenter la proportion de fruits et de légumes consommés par les employés, les patients et les membres de la collectivité. D'août à octobre 2005, 1 238 sondages ont été réalisés dans 17 des 22 marchés publics commandités par Kaiser Permanente (Kaiser Permanente, 2005b).

Globalement, 71 % des personnes ayant rempli le sondage ont déclaré qu'elles consomment « un peu plus » de fruits et de légumes depuis qu'elles fréquentent le marché public, et 63 % ont déclaré qu'elles consomment au moins « quelques variétés additionnelles » de fruits et de légumes. Kaiser Permanente voulait également savoir qui s'approvisionne aux marchés publics et a découvert que 53 % des clients étaient des employés et des médecins, et 29 % étaient des membres. Les répondants ont également été interrogés sur le type de services qu'ils souhaitaient recevoir : 61 % ont manifesté de l'intérêt pour des recettes pour cuisiner les produits offerts au marché, 35 % étaient désireux d'obtenir de l'information générale sur la santé et le bien-être, et 32 % souhaitaient avoir des consultations sur la santé et la nutrition sur le site même du marché.

*À ce jour, 32 marchés publics ont été créés dans 5 états, ce qui a contribué à augmenter la proportion de fruits et de légumes consommés par les employés, les patients et les membres de la collectivité.*

Ce sondage donne à entendre que Kaiser Permanente peut contribuer à améliorer l'état de santé et le bien-être de ses employés et de ses membres en facilitant, pour ces derniers, l'accès à des fruits et légumes frais. Les résultats du sondage relatifs aux services potentiels souhaités aideront également l'organisation à créer des occasions plus nombreuses. Par exemple, deux des marchés publics commandités par Kaiser Permanente ont installé un kiosque d'information où les gens peuvent recevoir les conseils d'une diététiste, plusieurs autres marchés présentent des démonstrations culinaires et trois marchés proposent des ateliers de cuisine sur place.

*En adoptant des mesures visant à accroître, même modestement, l'approvisionnement en fruits et légumes produits localement (tant frais que transformés), le bilan carbone de Kaiser Permanente relatif à ses activités dans les hôpitaux du nord de la Californie serait réduire d'environ 20 %.*

Des progrès ont également été réalisés dans d'autres domaines (programme « choix santé » pour le service de machines distributrices, aliments sains et issus de l'agriculture durable proposés à la cafétéria, produits laitiers sans hormone de croissance recombinante bovine, menus saisonniers, projet pilote d'approvisionnement local dans le nord de la Californie). Talberth et Sweitzer (2006) ont publié une évaluation de la diminution du bilan carbone de Kaiser Permanente si l'organisation adoptait un système d'approvisionnement alimentaire davantage axé sur les aliments produits localement. En adoptant des mesures visant à accroître, même modestement, l'approvisionnement en fruits et

légumes produits localement (tant frais que transformés), le bilan carbone de Kaiser Permanente relatif à ses activités dans les hôpitaux du nord de la Californie serait réduire d'environ 20 %. S'il est vrai que cette donnée demeure préliminaire et est fondée sur de nombreuses hypothèses, de nouvelles études pourraient être réalisées dans le but de l'évaluer avec plus de précision. En utilisant de meilleures

données sur les types précis de camions, de navires ou d'avions utilisés ou sur les pratiques agricoles précises ayant servi à produire les aliments, il serait possible d'obtenir des résultats plus exhaustifs.

## **PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE DURABLE À LA YALE UNIVERSITY**

C'est en 2001 que la Yale University, à New Haven dans le Connecticut, a créé le Yale Sustainable Food Project. Bon nombre d'étudiants, de professeurs et d'employés ont participé à la création de ce projet, de même que le recteur Richard Levin et le chef (et fervent défenseur de l'agriculture durable) Alice Waters. Les deux principales composantes du projet sont : 1) l'établissement d'une ferme urbaine sur un terrain vague du campus universitaire et 2) la mise en œuvre d'une initiative sur les aliments issus de l'agriculture durable dans les aires de repas de l'université. Le projet est géré par deux dirigeants dont le premier est chargé de la ferme et le second, des services alimentaires. Le financement initial destiné à payer les coûts de l'embauche des directeurs et certaines autres dépenses inhérentes au projet est venu d'un donateur anonyme (Kummer, 2004).

La ferme Yale, établie en 2003 est une ressource éducative et un modèle d'agriculture durable à petite échelle. Plus de 200 variétés de fruits, de légumes, de fines herbes et de fleurs sont produites sur le site et vendues au marché public de New Haven et à des restaurants de la région. Les produits sont aussi donnés aux volontaires et offerts dans les aires de repas de l'Université lors d'occasions spéciales (Yale, 2007). Le produit tiré de la ferme en paie les dépenses. La ferme nécessite la contribution de 30 étudiants volontaires chaque semaine. Les résultats préliminaires d'une étude en cours de réalisation indiquent que les étudiants qui donnent de leur temps pour travailler à la ferme « s'ajustent mieux à la vie au collège, participent davantage en classe, remettent moins souvent leurs travaux en retard, ont de plus fréquentes interactions sociales et sont moins sujets à la dépression que les étudiants qui ne donnent pas de leur temps en travail bénévole à la ferme » (Viertel et Shannon-Dipietro, 2005 : 5-6).

Cette initiative a commencé sous la forme d'un projet pilote dans la salle à manger du Berkeley College, l'une des douze aires de repas sur le campus de la Yale University. La cuisine expérimentale du Berkeley College a été inaugurée à l'automne 2003. On y prépare des repas élaborés en fonction d'un menu saisonnier et on utilise le plus de produits locaux, durables et équitables possible. Le Berkeley College a été choisi pour la mise en œuvre de cette initiative parce que les installations comprenaient une cuisine rénovée, parce que le directeur et le directeur adjoint étaient tous deux très enthousiastes par rapport au projet et parce que le collège avait un personnel talentueux (Yale, 2007). L'appui des employés chargés de préparer les repas est très important pour un projet de ce type puisque les aliments produits localement nécessitent souvent davantage de préparation que les aliments conventionnels qui sont souvent prépelés, préhachés et livrés dans des emballages sous vide (Jummer, 2004). Le projet pilote a néanmoins connu un énorme succès. Les étudiants du collège faisaient la file pour accéder à la cafétéria, et certains étudiants d'autres collèges ont même fabriqué de fausses pièces d'identité dans le but d'obtenir des repas de meilleure qualité (Kummer, 2004). Depuis 1998, la Yale University fait affaire avec Aramark pour la gestion de ses services alimentaires. Cependant, c'est l'université elle-même qui recherche et achète les ingrédients contenus dans les repas servis dans ses cafétérias.

Il en coûte plus cher pour préparer des repas constitués d'aliments issus de l'agriculture locale et durable à la cafétéria du Berkeley College que de préparer des repas conventionnels dans les autres cafétérias. En 2003, la première année de fonctionnement du

*L'appui des employés chargés de préparer les repas est très important pour un projet de ce type puisque les aliments produits localement nécessitent souvent davantage de préparation que les aliments conventionnels qui sont souvent prépelés, préhachés et livrés dans des emballages sous vide.*

programme, il en a coûté jusqu'à 75 % de plus que dans les autres cafétérias. Deux ans plus tard, cependant, le coût par repas était environ 35 % supérieur à celui des repas servis dans les autres collèges. Ceci donne à croire qu'une mise en œuvre globale de l'initiative pourrait s'avérer rentable à mesure qu'il devient plus efficace (Yale, 2007; Viertel et Shannon-DiPietro, 2005). Ce ne sont pas tous les aliments qui sont plus dispendieux. Par exemple, la recette de céréales granola faites d'ingrédients produits localement coûte moins cher à préparer que les céréales préparées achetées en vrac par les autres collèges de l'université (Kummer, 2005).

Vu le succès du projet pilote dans la cuisine expérimentale du Berkeley College, l'initiative sur les aliments issus de l'agriculture durable et été mise en œuvre dans d'autres cafétérias (Viertel et Shannon-DiPietro, 2005). En 2005, le plan prévoyait augmenter de 22 % la quantité d'aliments issus de l'agriculture durable proposés au menu. Un sondage réalisé auprès des étudiants de l'Université en 2005 a démontré que ces derniers étaient majoritairement très favorables à la mise en œuvre élargie de l'initiative : 90 % d'entre eux ont déclaré qu'une telle expansion était « importante » à leurs yeux. En outre, le sondage a également démontré que les étudiants du Berkeley College estimaient que la qualité des aliments était 30 % supérieure à celle de la moyenne octroyée par les étudiants du Yale College (Viertel et Shannon-DiPietro, 2005).

Parmi les initiatives éducatives liées à l'alimentation, notons une conférence très courue intitulée « The Psychology, Biology and Politics of Food », des ateliers hebdomadaires informels à la ferme, le festival des moissons à l'automne et des documents imprimés distribués dans les cafétérias (Viertel et Shannon-DiPietro, 2005).

La Yale University est en voie de devenir un exemple à l'échelle du pays en ce qui a trait aux initiatives sur les aliments durables. En effet, des représentants de douze autres universités ont rendu visite aux intervenants du projet en 2005 pour en apprendre davantage (Viertel et Shannon-DiPietro, 2005).

## **CANADA**

Au cours des dernières années, plusieurs politiques et initiatives sur l'approvisionnement alimentaire local ont vu le jour au Canada. Comme la plupart d'entre elles en sont encore aux étapes préliminaires, il est difficile de trouver des rapports et des évaluations de ces programmes. En revanche, il sera intéressant d'observer leur évolution dans les années à venir.

### **UNIVERSITÉ DE TORONTO ET PROGRAMME « LOCAL FLAVOUR PLUS »**

Le 19 septembre 2006, l'Université de Toronto lançait son initiative d'approvisionnement alimentaire local et durable. Pour ce faire, l'Université a adopté une approche progressive pour faciliter la transition vers une plus grande quantité d'aliments issus de l'agriculture locale et durable sur le campus (Bowman, 2006). La directrice des services auxiliaires de l'Université, Ann MacDonald, a déclaré que l'année 2006-2007 était une année « expérimentale » (Bowman, 2006). Les premiers aliments issus de l'agriculture locale et durable à être introduits dans le menu furent les produits laitiers, puis les ingrédients utilisés dans les salades, les tomates transformées et autres ingrédients de saison. Les œufs constituent le prochain élément à étudier.

Local Flavour Plus est un organisme à but non lucratif dont le siège est à Toronto qui décerne des certifications aux fermes locales qui utilisent des pratiques durables. L'organisme a participé à la mise en place de l'entente entre l'Université de Toronto et ses fournisseurs de services alimentaires. Les dix principes directeurs de Local Flavour Plus sont :

- Établir un lien entre les producteurs locaux et les consommateurs de manière à accroître les avantages pour la collectivité, la santé et l'environnement;
- Réduire la distance entre les producteurs et les consommateurs et ainsi stimuler les économies régionales;
- Réduire ou éliminer le recours aux pesticides et aux engrais de synthèse;
- Réduire la pollution imputable à l'agriculture, en protégeant et en conservant le sol et l'eau;
- Promouvoir des conditions de travail sécuritaires et équitables pour les ouvriers de ferme et des revenus décents pour les agriculteurs;
- Préserver et améliorer les habitats naturels pour la faune et promouvoir la diversité écologique;
- Réduire l'utilisation des combustibles fossiles dans toute la chaîne alimentaire;
- Cultiver les plantes et élever les animaux sans recourir aux modifications génétiques;
- Encourager l'utilisation de systèmes en circuit fermé qui conservent et recyclent les éléments nutritifs (Local Flavour Plus, 2007).

En septembre 2006, 30 fermes avaient reçu la certification LFP, et la demande pour leurs produits était supérieure à l'offre.

## UNIVERSITÉ MOUNT ALLISON

Le 1<sup>er</sup> mai 2006, une politique d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture durable a été mise en œuvre pour les services alimentaires du campus de l'Université Mount Allison.

Avant cette date, les services alimentaires de l'Université étaient sous-traités par Sodexo. Il a fallu deux ans, avant même de mettre en œuvre de la politique, pour définir les meilleures pratiques en matière d'approvisionnement en produits durables. Pour ce faire, Michelle Strain, directrice des services administratifs, a consulté différentes universités en Amérique du Nord, dont Yale, Cornell, Bowdoin et Colby.

*Les exigences actuelles prévoient un seuil minimum de 33 % d'aliments produits localement, et cette proportion augmentera à 40, puis à 50 % à l'échéance du marché.*

Le comité responsable du projet était composé d'employés et d'étudiants, et la demande de propositions comprenait une clause favorisant les aliments locaux, biologiques et produits selon des méthodes écologiques. C'est la société Aramark qui a obtenu le marché. Les exigences actuelles prévoient un seuil minimum de 33 % d'aliments produits localement, et cette proportion augmentera à 40, puis à 50 % à l'échéance du marché. Les produits laitiers, les œufs, les pommes de terre et les fruits et légumes de saison ont été les aliments les plus faciles à trouver à l'échelle locale. Par exemple, Scotsburn Dairy, située à moins de 60 km du campus, fournit actuellement l'Université en produits laitiers. Conformément aux exigences d'Aramark en matière de salubrité des aliments, les fournisseurs doivent être accrédités et inspectés par un organisme fédéral. Le poisson, la volaille et la viande sont plus difficiles à trouver en raison de la rareté d'installations d'entreposage et de fournisseurs accrédités.

Le programme a également permis la mise en œuvre d'autres initiatives liées à l'environnement et à la justice sociale : emballages biodégradables, commerce équitable, accent sur la consommation d'aliments le plus bas possible dans la chaîne alimentaire. La pellicule plastique utilisée dans les deux comptoirs au détail du campus est faite à base de maïs et se biodégrade en dix jours, et l'emballage est biodégradé en 45 jours. Du café et du thé équitables sont vendus aux comptoirs au détail et à la cafétéria et sont accompagnés de feuillets d'information. Des repas végétariens et végétaliens sont

proposés à toutes les stations alimentaires de la cafétéria, dont une est consacrée exclusivement au végétarisme et au végétalisme. Cette station est utilisée régulièrement pour introduire des aliments cosmopolites dans le menu. L'Université Mount Allison a récemment été citée par l'organisation PETA comme étant l'une des universités canadiennes les plus ouvertes au végétarisme.

Dans l'avenir, on prévoit installer en outre un poste de raclage des assiettes et une station de compostage. Le poste de raclage des assiettes obligerait les étudiants à racler leur propre assiette de manière à les sensibiliser à la quantité de nourriture qui est jetée aux ordures sur le campus et les encourager à réduire la quantité de nourriture qu'ils jettent. Un projet de compostage est également en voie de développement et permettra de composter tous les déchets alimentaires et les résidus de jardinage, réduisant le recours aux sites d'enfouissement hors site. Ces deux initiatives devraient voir le jour à l'automne 2007.

À l'heure actuelle, les responsables de l'initiative en sont à tenter d'accroître de 33 à 50 % la proportion d'aliments produits localement inclus dans les services alimentaires. En raison des exigences d'Aramark relativement à l'entreposage et à la transformation alimentaire, la société ne peut utiliser que de la viande ayant été contrôlée par un inspecteur fédéral et exige des fournisseurs qu'ils aient une certification relative à la salubrité des aliments pour les activités à la ferme, de même qu'une assurance-responsabilité de 5 M\$. La plus grande partie des aliments utilisés par Aramark sont fournis par la société Sysco. Idéalement, l'Université souhaite voir Aramark s'approvisionner auprès d'un plus grand nombre de petits producteurs locaux et collaborer avec le jardin communautaire pour l'approvisionnement en fines herbes.

Michelle Strain, directrice des services administratifs de l'Université Mount Allison, souligne que les fournisseurs de services alimentaires tentent d'eux-mêmes d'en apprendre davantage sur les questions liées aux aliments biologiques, produits localement et issus de l'agriculture durable et sont beaucoup plus ouverts à cet égard qu'ils ne l'étaient il y a quelques années. Ainsi, une institution peut avoir certaines exigences, particulièrement lorsqu'elle évalue les fournisseurs potentiels pour un nouveau marché. Madame Strain a également souligné le soutien important apporté par Environnement Canada pour le projet de compostage, plus particulièrement en ce qui a trait aux exigences.

## **POLITIQUES ALIMENTAIRES EN MILIEU DE TRAVAIL**

Outre les initiatives d'approvisionnement alimentaire institutionnelles à grande échelle décrites dans les sections précédentes, il existe aussi des programmes à plus petite échelle mis en œuvre par des entreprises. Il est plus difficile de trouver des exemples de ces politiques, sans doute parce que les politiques internes des sociétés privées sont rarement rendues publiques.

Le milieu de travail est un environnement idéal pour la promotion des produits alimentaires sains et locaux, puisque bon nombre d'adultes y passent un tiers de leur journée. Selon Cowan (dans Wanjek, 2005) : « Au Canada, on estime que la rentabilité des programmes de promotion des saines habitudes de vie en milieu de travail se chiffre entre 1,75 \$ et 6,85 \$ pour chaque dollar investi par la société. Ces données sont fondées sur la diminution du roulement de personnel, l'augmentation de la productivité et le recul du nombre de réclamations en soins de santé déposées par les participants » (pp 19-20). Trois exemples de telles initiatives sont présentés dans les pages qui suivent.

### **ActNow, BC**

La province de la Colombie-Britannique a lancé le programme ActNow BC, lequel se décrit comme une « initiative intégrée pangouvernementale et pansectorielle dont le but ultime est de faire de la

Colombie-Britannique la juridiction la plus saine à jamais être l'hôte de Jeux Olympiques et Paralympiques et ce, en mettant l'accent sur les facteurs de risque les plus courants des maladies chroniques » (ActNow, BC, sans date).

La section sur la saine alimentation propose des lignes directrices pour la mise en œuvre d'initiatives en milieu de travail qui décrivent les aliments à privilégier et à proscrire pour les réunions et les événements professionnels. Des listes de vérification, des classeurs, des boîtes à outils, des dépliants et des affiches ont été mis à la disposition du public sur le site Web de l'organisme. Le dépliant intitulé *Meet Well*, par exemple, souligne l'importance d'acheter des aliments produits localement : « Les aliments cultivés et produits localement sont plus frais et moins dispendieux lorsqu'ils sont achetés en saison. L'achat local appuie les agriculteurs et les producteurs de votre région tout en réduisant les coûts de transport et l'impact de ces activités sur l'environnement » (ActNow, BC, sans date). Le site Web consacre en outre une page aux fruits et légumes de saison où l'internaute trouvera des suggestions sur les endroits où s'approvisionner en fruits et légumes frais, de même qu'un guide sur les fruits et légumes de saison.

### **Farm Fresh Project, Maine**

Pendant l'été 1997, le Farm Fresh Project a organisé une série d'ateliers en milieu de travail dans les régions rurales du Maine dans le but de changer les habitudes d'achat de fruits et de légumes (Ross et coll., 1999). Les gestionnaires du projet ont passé en revue la littérature sur le sujet et ont découvert qu'une attitude positive à l'égard des aliments produits localement n'entraîne pas nécessairement une augmentation des achats d'aliments locaux. Des recherches antérieures avaient donné à croire que, pour les consommateurs, le plus important obstacle à l'achat local, c'est le côté peu pratique de la chose. Les chercheurs ont donc tenté de mettre au point une façon de rendre l'achat local plus pratique.

Dans le milieu de travail, des employés ont été invités chaque semaine à goûter à des aliments produits localement, ont reçu des renseignements sur ces aliments et ont été invités à commander ces produits qui leur étaient livrés au travail. En moyenne, 25 % des employés ont commandé des produits. Un nombre important d'employés ont également accru la proportion d'aliments produits localement qu'ils ont acheté dans des marchés publics, chez les producteurs, dans les étals au bord de la route et dans les fermes pratiquant l'autocueillette. Les résultats ont été comparés à ceux d'un groupe témoin qui n'avait pas reçu les interventions décrites ci-dessus. Au sein du groupe témoin, seuls les achats réalisés dans les étals en bord de route avaient augmenté.

Les auteurs ont conclu que la vente d'aliments en milieu de travail constitue un moyen d'accroître la part de marché des aliments produits localement. Cependant, ils ont également noté que les commandes anticipées et les livraisons en petites quantités s'avèrent souvent peu pratiques et coûteuses en temps pour les producteurs, mais que les étals temporaires en milieu de travail constituent une option prometteuse.

### **DEFRA, Grande-Bretagne**

En 2003, le ministère de l'environnement, de l'alimentation des affaires rurales (DEFRA) de la Grande-Bretagne a adopté une politique interne d'approvisionnement alimentaire local (DEFRA, 2006). Cette politique s'applique aux treize installations de restauration qui fournissent des services alimentaires aux employés du DEFRA, de même que des boissons pendant les réunions et les conférences. Au total, six sociétés spécialisées fournissent ces services et ont agi de manière proactive pour faciliter la mise en œuvre de la PSFPI (se reporter à la rubrique sur la Grande-Bretagne ci-dessus pour en savoir davantage).

Les objectifs du plan d'action comprennent les éléments suivants : aliments biologiques, aliments produits localement, aliments issus du commerce équitable, traitement équitable des fournisseurs, saine alimentation, salubrité alimentaire, diètes à caractère religieux, culturel et ethnique, diminution du gaspillage et des émissions produites par les véhicules de livraison et autres objectifs relatifs à l'environnement. Parmi les mesures précises mises en œuvre pour atteindre ces objectifs, notons l'augmentation de la quantité d'aliments issus de l'agriculture durable achetés par le ministère grâce à la collaboration des fournisseurs et l'ajout de clauses dans les demandes de propositions faisant en sorte que les producteurs locaux ne soient pas exclus des marchés. En outre, le ministère a mis en œuvre des programmes éducatifs visant à augmenter la sensibilisation à l'égard des produits biologiques et équitables. Finalement, des vérifications et des sondages sont réalisés régulièrement pour évaluer l'avancement du programme et, au besoin, ajuster le tir.

## **ENTREVUES RÉALISÉES AUPRÈS DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES LOCALES**

Dans le but d'entreprendre une étude des occasions et des défis posés aux entreprises alimentaires locales, nous avons réalisé des entrevues auprès de cinq d'entre elles. Ces entreprises étaient les suivantes :

- Traiteur non identifié (pour des raisons liées à la protection de la vie privée) – Services de traiteur (soupe et sandwich) du centre-ville de Halifax qui exerce ses activités depuis maintenant dix ans.
- Terroir Catering (Sean Gallagher) – Services de traiteur de la région de Halifax spécialisés dans les aliments locaux et issus de l'agriculture durable. La majeure partie du chiffre d'affaires est enregistré au poste des services lors de réceptions, de conférences et de réunions de travail sur l'heure du midi. En affaires depuis deux ans, cette entreprise exploite aussi un bar à sandwich dans le Grad House du campus Dalhousie et ouvrira bientôt un magasin d'aliments locaux dans le quartier nord de la ville.
- White Point Beach Resord (Alan Crosby) – Salle à manger avec service aux tables dans un centre de villégiature du même nom situé dans le sud de la Nouvelle-Écosse. L'entreprise offre des services de traiteur pour les réceptions de mariage, les banquets et autres événements, et propose un menu à la carte. Cette entreprise existe depuis 1928.
- Masstown Market (Laurie Jennings) – Il s'agit d'un marché indépendant à la ferme dans la région de Truro. L'entreprise est en affaires depuis 1969 et emploie entre 65 et 70 personnes. Elle offre des services de traiteur limités, généralement des plateaux de sandwich, de légumes et de sucreries. Les services de traiteur ne constituent pas une partie importante du chiffre d'affaires.
- SeaSpray Atlantic (Allison Grant) – Il s'agit d'une coopérative agricole biologique et locale qui propose une vaste gamme de produits. Treize agriculteurs sont membres de cette coopérative, laquelle a été lancée dans l'Île-du-Prince-Édouard au début des années 1990, puis a grandi en s'établissant en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick en 2002. La coopérative approvisionne des restaurants, des chaînes de magasins d'alimentation, des détaillants indépendants, des entreprises de services alimentaires et exporte quelques produits vers la côte Est.

*Le secteur de la restauration promeut activement les aliments produits localement et que les magasins d'alimentation ont commencé à considérer l'achat local comme une tendance.*

### **Clients**

Lorsqu'on leur a demandé si leurs clients réclamaient des aliments produits localement, le traiteur non identifié a répondu « non », Alan Crosby de White Point a déclaré que seules les organisations soucieuses de l'environnement qui organisent des

événements au centre de villégiature en demandent, et Sean Gallagher de Terroir Catering a répondu que la majeure partie de son chiffre d'affaires vient d'organismes qui se soucient de l'environnement. Ainsi, Sean Gallagher n'a eu à faire aucune publicité, et tous ses clients l'ont connu par la voie du bouche à oreille. Laurie Jennings du Masstown Market a souligné que ses clients ne sont pas bien informés des avantages de l'achat local. Il y a quelques années, ses clients posaient souvent la question à savoir si les aliments vendus par Masstown Market étaient biologiques ou avaient été aspergés de pesticides, mais ces questions ont cessé, et Jennings ne sait pas pourquoi. Allison Grant de SeaSpray Garden a déclaré que ses clients existants et potentiels sont réceptifs à l'égard du concept de l'achat local. Elle souligne que le secteur de la restauration promeut activement les aliments produits localement et que les magasins d'alimentation ont commencé à considérer l'achat local comme une tendance. Elle ajoute que Co-op Atlantic souhaite faire la promotion de l'achat local et que Sobeys est fière du fait qu'elle achète plus de produits locaux que les autres chaînes.

### **Approvisionnement en produits locaux**

On a demandé au traiteur non identifié, à Terroir Catering, à White Point et à Masstown Market quels produits étaient plus faciles à obtenir auprès des fournisseurs locaux, et quels produits étaient plus difficiles à obtenir. Sean Gallagher de Terroir Catering, dont 90 % des ingrédients proviennent de sources locales, estime qu'il y a toujours moyen de s'approvisionner localement. Tous ses ingrédients principaux sont d'origine locale (et biologiques dans la mesure du possible), et environ la moitié de la viande qu'il utilise provient d'élevages en pâturage libre. Il doit faire preuve de créativité, travailler avec ce qu'il y a sur le marché et prévoir longtemps à l'avance. Le traiteur non identifié utilise des œufs, de la farine, des pommes et certains fruits et légumes (lorsqu'ils sont de saison) produits localement. White Point s'approvisionne localement en bœuf, en aiglefin, en moules, en fines herbes et en certains fruits et légumes (lorsqu'ils sont de saison). Alan Crosby a souligné qu'il reçoit à l'occasion des coups de fil de producteurs de la région et qu'il refuse très rarement l'offre d'un agriculteur qui souhaite lui vendre un produit local. Il a ainsi déjà acheté de la rhubarbe et des champignons de producteurs de la région. Le Masstown Market essaie d'acheter le plus localement possible. Laurie Jennings estime qu'il y a toujours des produits locaux dans le magasin, bien que la quantité et la nature des produits varient selon les saisons. Jennings a continué en disant que les produits de base comme les fruits et légumes frais et la farine sont faciles à obtenir à l'échelle locale.

*Tous ses ingrédients principaux sont d'origine locale (et biologiques dans la mesure du possible), et environ la moitié de la viande qu'il utilise provient d'élevages en pâturages libres. Il doit faire preuve de créativité, travailler avec ce qu'il y a sur le marché et prévoir longtemps à l'avance.*

En revanche, certains autres produits sont plus difficiles à obtenir localement. White Point, compte tenu de la grande quantité de nourriture commandée, a de la difficulté à s'approvisionner en œufs de poules élevées en liberté et en agneau, puisque les agriculteurs ne peuvent fournir à l'entreprise les quantités nécessaires. À l'heure actuelle, White Point commande environ 75 % de ses aliments chez M&S, une filiale de Gordon's Food Service. Alan Crosby a souligné aussi qu'il est difficile de convaincre les grosses sociétés de services alimentaires des avantages de l'achat local. Le traiteur non identifié réalise 75 % de son chiffre d'affaires pendant la saison hivernale, à une époque où les fruits et légumes locaux sont hors saison, ce qui diminue la proportion des achats qu'il peut réaliser localement. Le Masstown Market souhaiterait bonifier son offre de produits transformés comme le jus ou les légumes en

*Il souhaiterait bonifier son offre de produits transformés comme le jus ou les légumes en conserve, mais ne le peut pas en raison de la fermeture des usines de transformation de la région. L'entreprise souhaiterait par ailleurs offrir à ses clients davantage de viandes produites localement et s'inquiète de la diminution du nombre des installations de transformation de la viande dans la province.*

conserve, mais ne le peut pas en raison de la fermeture des usines de transformation de la région. L'entreprise souhaiterait par ailleurs offrir à ses clients davantage de viandes produites localement et s'inquiète de la diminution du nombre des installations de transformation de la viande dans la province. Sean Gallagher de Terroir Catering essaie de prévoir ses menus longtemps à l'avance parce qu'il lui arrive à l'occasion de manquer de produits comme l'ail. Il a également souligné que des événements comme les mauvaises récoltes de l'été 2006 peuvent faire en sorte que certains produits (les carottes biologiques, par exemple) se raréfient sur le marché. En outre, il a déclaré qu'il songeait à ouvrir une boutique de vente au détail et avait remarqué que certains produits ne sont pas disponibles. Par exemple, il n'existe que peu d'artisans fromagers en Nouvelle-Écosse, et il devra s'approvisionner en fromages fins au Nouveau-Brunswick, à l'Île-du-Prince-Édouard et même au Québec ou en Ontario, deux provinces qui produisent une plus grande variété de fromages fins.

### **Défis**

Les personnes interviewées ont souligné un certain nombre de défis associés à l'achat local. Pour Sean Gallagher de Terroir Catering, qui utilise principalement des ingrédients locaux, les deux principaux défis sont la planification et la courbe d'apprentissage. En effet, Sean Gallagher doit, pour planifier son travail, s'assurer de demeurer en contact direct avec les fournisseurs locaux et savoir auprès de qui il peut s'approvisionner en tel ou tel produit, et quand. De plus, il doit planifier les menus pour les mois d'hiver alors que les produits locaux sont moins nombreux sur le marché. Sean Gallagher a tenté de se lancer dans la conserve, mais a découvert que la courbe d'apprentissage, pour ce faire, est plutôt raide. Il estime qu'une bonne partie des connaissances des générations précédentes sont en train de se perdre.

Les questions de prix et de coûts ont été mentionnées par quatre participants. Sean Gallagher de Terroir Catering a souligné que les fluctuations du prix des ingrédients qu'il utilise rendent la tâche d'établir un prix pour ses produits assez ardue. Par exemple, un menu en particulier peut être facturé avec une marge bénéficiaire de 60 % à certaines époques de l'année, puis vendu au coûtant à une autre période. Le traiteur non identifié a quant à lui déclaré que le prix, comme la disponibilité et la fiabilité, est un des éléments déterminants dans ses commandes auprès de ses fournisseurs. Alan Crosby de White Point a déclaré que le coût, particulièrement pour les produits biologiques, constitue un défi de taille pour lui. Le porc biologique, par exemple, est cinq fois plus cher que le porc conventionnel qu'il utilise. Allison Grant a également soulevé la question des prix. Même si le prix des produits biologiques représente le véritable prix de production, bon nombre d'acheteurs institutionnels sont habitués de fixer les prix qu'ils souhaitent payer, sans égard au véritable coût de production. Il est souvent difficile de les convaincre de payer un prix équitable.

Le côté pratique de l'approvisionnement pose un défi additionnel. Alan Crosby de White Point a dit que si le processus d'approvisionnement alimentaire local devient onéreux, il ne pourra pas y souscrire. En octobre 2006, le Réseau canadien d'éducation et de communication relatives à l'environnement (EECOM) a organisé une conférence au centre de villégiature White Point, et les organisateurs de l'événement ont tout fait pour s'approvisionner le plus possible en aliments produits localement et biologiques. Pour Alan Crosby, ce fut une expérience fantastique, et il a eu beaucoup de plaisir à planifier les menus. Cependant, l'expérience a également soulevé nombre de questions relatives à la commodité de l'approvisionnement et de la livraison des produits locaux. Il estime que les agriculteurs locaux, particulièrement ceux qui pratiquent la régie biologique, manquent d'organisation. Le site Web du Réseau régional de l'industrie biologique du Canada atlantique (ACORN) lui a été fort utile dans ses démarches.

Les coûts de livraison constituent un obstacle de taille pour White Pointe qui est située à l'extérieur des centres urbains, et dans un emplacement où il y a peu de commerces, ce qui rend la livraison moins

rentable pour les producteurs. Allison Grant a également discuté de la rentabilité des livraisons. Comme bon nombre des marchés sont de petite taille, il n'est pas rentable de livrer plusieurs petites commandes. Cette année, l'entreprise utilise son propre véhicule de livraison.

Les défis liés aux infrastructures ont été mentionnés à la fois par SeaSpray et par Masstown Market. Comme il a été précisé précédemment, Masstown Market souhaiterait proposer davantage de produits transformés et de viandes provenant de fournisseurs locaux, mais doit composer avec les fermetures récentes de plusieurs usines de transformation. Allison Grant de SeaSpray a souligné que le marché des plats cuisinés est en croissance, mais qu'il existe peu d'infrastructures pour la transformation et le conditionnement de produits comme les mélanges de laitues prélavées ou les carottes miniatures prêtes à manger. Elle a par ailleurs discuté de la question de la viande. Il existe deux types d'inspection pour les installations de transformation de la viande : les inspections par des organisations fédérales et par des organisations provinciales. S'il est vrai que les deux types d'inspection se valent sur le plan de la sécurité, seule la viande inspectée par un fonctionnaire fédéral peut être exportée hors des limites de la province ou du pays. Ainsi, toute la viande vendue par les grandes chaînes de supermarchés doit avoir été inspectée par un fonctionnaire fédéral puisqu'elle transite par les centres de distribution à l'extérieur de la province. Dans les Maritimes, il n'existe qu'une seule usine de transformation du bœuf inspectée par le fédéral, et quelques installations pour le porc et la volaille. La viande biologique est un problème particulièrement épineux puisqu'elle nécessite des manipulations particulières à l'abattoir. Laurie Jennings de Masstown Market, quant à elle, s'inquiète du rétrécissement du marché de la viande inspectée à l'échelle provinciale, puisqu'il y a peu de détaillants indépendants en Nouvelle-Écosse.

### **Occasions et avantages**

Lorsqu'on leur a demandé ce qu'il faudrait pour que les autres traiteurs augmentent leur approvisionnement en produits locaux, Sean Gallagher a répondu qu'il faut que ce soit les clients qui réclament ces produits. Il a suggéré que les traiteurs conventionnels fassent appel aux deux coopératives biologiques locales, SeaSpray Atlantic et Fresh Air Foods. Les traiteurs conventionnels devront également faire table rase de tout ce qu'ils savent sur le processus d'achat des aliments conventionnels et faire confiance au système d'approvisionnement alimentaire local. Il faudrait les convaincre qu'une nouvelle image, celle d'une entreprise davantage enracinée dans sa collectivité, serait avantageuse sur le plan commercial.

Le traiteur non identifié a souligné qu'il est plus intéressant pour lui de discuter avec les producteurs locaux qu'avec les téléphonistes des numéros sans frais des gros fournisseurs. Alan Crosby soutient qu'il achète parfois des produits locaux parce qu'il en a envie, et qu'il espère que ses clients l'apprécieront, même si ce n'est pas une décision sensée sur le plan commercial. Au Masstown Market, on préfère discuter avec les gens qui cultivent ou produisent l'aliment. Ces personnes sont généralement les meilleurs vendeurs du produit pour lequel ils ont un attachement réel. Finalement, Allison Grant a déclaré qu'il serait important d'accroître la sensibilisation du public à l'égard des avantages de l'approvisionnement local. Selon elle, tant que le client estime qu'il obtient un produit de qualité, il est prêt à en payer le juste prix.

### **LEÇONS RETENUES**

Les études de cas précitées, de même que certains articles sur les meilleures pratiques, peuvent servir de cadre de référence pour identifier les leçons à tirer des initiatives sur l'approvisionnement alimentaire local. Certaines de ces leçons s'articulent autour de sujets comme : le rôle des intervenants clés, les étapes dans le développement et la mise en œuvre de telles initiatives, les défis et les solutions

potentielles. (Pour les articles consultés sur les meilleures pratiques, voir Curry, 2003; Food Alliance, 2007; Hockridge et Longfield, 2005; Michaels, 2006; Oxfam America, 2002; Peckman et Petts, 2003).

## **INTERVENANTS CLÉS : QUI SONT-ILS? QUEL EST LEUR RÔLE?**

Les trois partenaires clés de toute politique d'approvisionnement alimentaire local sont : les acheteurs institutionnels, les producteurs/fournisseurs et les agents de liaison.

Les acheteurs institutionnels sont responsables de mobiliser les personnes appropriées au sein de leur organisation, d'identifier les défenseurs potentiels de la cause et de développer et mettre en œuvre la politique. Les producteurs/fournisseurs sont quant à eux responsables de définir la nature et la quantité de leurs offres de produits. Ils doivent parfois collaborer avec d'autres producteurs/fournisseurs afin d'accroître la capacité et les infrastructures du secteur.

*Les trois partenaires clés de toute politique d'approvisionnement alimentaire local sont : les acheteurs institutionnels, les producteurs/fournisseurs et les agents de liaison.*

Les agents de liaison sont chargés de faire le pont entre les acheteurs et les fournisseurs. Ils peuvent participer à la négociation des contrats, entreprendre des initiatives éducatives visant à appuyer la politique d'approvisionnement local, et aider les acheteurs et les fournisseurs à relever les défis à mesure qu'ils se présentent. Les agents de liaison peuvent être des membres de l'organisation acheteuse ou être extérieurs à l'organisation. Il n'est pas rare de voir le rôle d'agent de liaison confié à une personne d'un organisme non gouvernemental, comme dans le cas des repas hospitaliers de Londres où ce rôle est assumé par un membre

de l'organisation Sustain. Lorsque ce rôle est effectivement assumé par une personne d'un organisme sans but lucratif, il importe que des fonds suffisants soient disponibles et qu'elle puisse compter sur des coordonnateurs dévoués.

## **LES ÉTAPES**

Les étapes décrites ci-dessous ont été compilées à partir d'un certain nombre de sources (Curry, 2003; Food Alliance, 2007; Hockridge et Longfield, 2005; Michaels, 2006; Oxfam America 2002; Peckham et Petts, 2003). Ces étapes ne sont pas toutes pertinentes à chaque situation, mais reflètent plutôt la vaste gamme de défis qu'il faudra peut-être relever. Les étapes sont structurées selon les phases menant à la création de la politique, soit : planification préliminaire, développement, mise en œuvre.

### *Travaux préliminaires*

- Définir les besoins et les intérêts des parties intéressées : direction, employés, contribuables, autres intervenants;
- Obtenir l'engagement des leaders institutionnels à tous les niveaux;
- Identifier les défenseurs du développement durable;
- Obtenir le soutien des intervenants clés.
- Définir le fonctionnement actuel des chaînes d'approvisionnement
  - Monter une base de données des producteurs connus, des groupes de commercialisation, des installations de transformation, des vendeurs au gros, des détaillants et des distributeurs locaux;
  - Rechercher les petites entreprises de transformation et de vente au gros capables d'exercer leurs activités à l'échelle locale;
  - Cerner les capacités des producteurs locaux, en excédent de leurs activités actuelles.

### *Développement de la politique*

- Identifier les parties et définir la nature de la politique;
- Établir la vision;
- Évaluer les limites et les occasions;
- Examiner les sources d'approvisionnement alimentaire locales
  - Il faudra sans doute compter plus de temps pour développer des relations avec les fournisseurs locaux
- Établir les stratégies, les normes et les dispositifs de conformité;
- Établir les mesures de référence;
- Rédiger un énoncé des buts et des objectifs;
- Développer un plan d'action;
- Énoncer la manière dont sera gérée la politique, dont seront évalués les progrès et dont sera améliorée la politique au fil du temps;

### *Mise en œuvre de la politique*

- Obtenir le soutien des intervenants dans tous les secteurs impliqués;
  - Il faudra potentiellement travailler avec les intervenants suivants : producteurs, fournisseurs, agents d'approvisionnement, élèves et parents (dans le contexte scolaire), diététistes (surtout dans le contexte hospitalier) et personnel de cuisine. Consulter toutes les personnes impliquées pour s'assurer qu'elles participent activement à la mise en œuvre.
- Fournir une formation et faire des démonstrations;
  - Fournir aux acheteurs et aux fournisseurs des renseignements sur les bonnes pratiques et des exemples concrets;
  - Présenter des occasions de formation, par exemple pour le personnel de cuisine;
- Appliquer une mise en œuvre graduelle;
  - Accorder aux employés le temps de s'habituer à la nouvelle politique;
  - Accorder aux producteurs le temps d'accroître leur production et de réorganiser leurs canaux de distribution;
- Fournir une aide pratique;
  - Les agents de liaison seront nécessaires pour établir le contact et aider à bâtir les relations entre les acheteurs et les fournisseurs;
  - Fournir un soutien aux producteurs de plus petite taille pour les aider à accroître leur capacité. La rareté des équipements nécessaires pour la livraison et l'entreposage constitue souvent un énorme défi;
- Encourager la souplesse;
  - Conserver les infrastructures de cuisine existantes et investir dans des cuisines pour les hôpitaux, les écoles et les autres institutions qui ont démonté leur cuisine ou ont été construites sans cuisine;
  - Encourager les producteurs, les manufacturiers et les distributeurs à se diversifier pour accroître l'autonomie au niveau régional;
- Examiner les processus et les spécifications des contrats pour s'assurer que les producteurs locaux ne sont pas mis de côté;
- Réviser les menus;
  - Les menus devraient proposer des produits frais de saison issus de l'agriculture locale et être basés sur des considérations nutritionnelles;
- Conscientiser les intervenants et mettre en œuvre des initiatives éducatives;

- Véhiculer le message de l'agriculture durable et de la saine alimentation auprès des acheteurs, des consommateurs et tous les intervenants de la chaîne d'approvisionnement;
- Évaluer son succès et en faire la promotion!

## DÉFIS COURANTS ET SOLUTIONS ENVISAGÉES

L'approvisionnement en aliments produits local comporte de nombreux défis. Des exemples des défis les plus courants et des solutions envisagées pour les relever sont présentés ci-dessous.

### *Réglementation commerciale*

Comme il a été précisé dans la section sur les exemples européens, la réglementation de l'UE comprend un principe de non-discrimination. Les procureurs gouvernementaux de l'UE ont dû faire preuve de créativité au moment de développer leurs politiques. Certaines des solutions adoptées incluent l'ajout du principe de la saisonnalité, la description des degrés de fraîcheur, et la précision de délais de livraison courts dans le texte même des politiques.

Les problèmes soulevés par le principe de non-discrimination ne sont pas uniques à l'Union européenne. Au Canada, par exemple, l'Accord sur le commerce intérieur comprend lui aussi des clauses de non-discrimination. Des recherches devraient être réalisées pour définir l'impact de ces clauses sur l'approvisionnement alimentaire local afin de s'assurer qu'elles n'entravent pas la mise en œuvre de politiques visant l'approvisionnement alimentaire local.

### *Enjeux découlant des contrats*

Il peut arriver que les contrats de services alimentaires comportent, par inadvertance, des dispositions discriminatoires pour les plus petits producteurs qui ne sont pas en mesure de répondre à la totalité des besoins décrits dans le contrat. En outre, certains petits producteurs ne sont pas familiarisés avec le processus de soumissions pour les contrats du gouvernement ou estiment que ce processus est trop fastidieux et choisissent de ne pas présenter leur offre.

Peckham et Petts (2003) suggèrent d'appliquer les mesures décrites ci-dessous pour faire en sorte que les contrats du gouvernement soient plus accessibles aux fournisseurs locaux de plus petite taille :

- Subdiviser les contrats en « lots », permettant aux fournisseurs de soumissionner sur une partie du contrat;
- Proposer des contrats en vertu desquels un fournisseur en particulier (par ex., un producteur biologique) est chargé de fournir des repas de façon occasionnelle, mais régulière (une fois par deux semaines, par exemple);
- Avoir recours aux variantes; cette méthode permet à la fois aux producteurs locaux qui pratiquent l'agriculture durable et aux producteurs conventionnels de soumissionner pour le contrat, tout en assurant que les qualités environnementales des soumissionnaires pratiquant l'agriculture durable seront considérées favorablement;
- Allonger la durée des contrats, permettant aux producteurs de mieux planifier leurs cultures et d'investir dans les infrastructures.

### *Livraison*

Il importe de créer d'autres réseaux de distribution et d'encourager les petits producteurs à s'associer pour rendre la distribution plus efficace et moins coûteuse. On s'inquiète de l'augmentation du trafic routier découlant de ce manque de réseaux de distribution. Il n'est pas rentable, ni sur le plan

économique, ni sur le plan environnemental, de faire rouler une succession de petites fourgonnettes sur l'autoroute. En outre, une meilleure coordination pourrait se traduire par une meilleure distribution dans les régions éloignées. Une des solutions à ce problème est la création de coopératives d'agriculteurs.

#### *Quantités de produits fournis*

Assurer la fourniture de produits alimentaires en quantités suffisantes s'avère difficile sur deux plans : la première difficulté réside dans l'appariement des petits fournisseurs avec les petits clients potentiels. Il n'est pas facile de trouver des producteurs locaux capables de répondre aux besoins des institutions. Comme l'a mentionné Alan Crosby de White Point Resort, il est souvent difficile de trouver un fournisseur unique capable de subvenir à tous les besoins alimentaires de son entreprise. Comme dans le cas des problèmes liés à la distribution, une coopérative d'agriculteurs pourrait contribuer à résoudre ce problème.

*Si le gouvernement devait adopter une politique sur l'approvisionnement alimentaire local, est-ce que, globalement, les producteurs de la province seraient capables de répondre à la demande?*

La seconde difficulté découle des organismes à plus grande échelle. En effet, si le gouvernement devait adopter une politique sur l'approvisionnement alimentaire local, est-ce que, globalement, les producteurs de la province seraient capables de répondre à la demande? Bien qu'il faille mener des recherches additionnelles pour répondre à cette question, la diminution continue du nombre d'agriculteurs en Nouvelle-Écosse laisse présager que la question de l'approvisionnement serait éventuellement un problème.

#### *Coût des aliments issus de l'agriculture locale et durable*

Le coût des aliments issus de l'agriculture locale et durable est un obstacle perçu et bien réel. Il arrive parfois que les aliments locaux coûtent plus chers à produire, comme c'est le cas pour le programme mis en œuvre à la Yale University. Ainsi, le coût des repas proposés au Berkeley College (la cafétéria où le projet pilote a été mené) était 75 % supérieur à ceux des autres cafétérias pendant la première année du programme. À mesure que le système s'est rodé, toutefois, les coûts ont diminué et, à la troisième année, les repas du Berkeley College étaient plus chers de 35 % seulement. Ainsi, les aliments issus de l'agriculture locale et durable ne sont pas nécessairement plus chers que les aliments conventionnels. Par exemple, le Service de restauration du Conseil de comté de South Gloucestershire a réussi à augmenter la proportion d'aliments produits localement servis aux élèves sans pour autant augmenter le prix des repas. De plus, les élèves ont trouvé que les aliments étaient plus frais et plus savoureux, ce qui a provoqué une augmentation des ventes et, par voie de conséquence, une augmentation des profits de l'organisme. Les profits additionnels ont été investis de manière à améliorer la qualité des repas et les infrastructures des cuisines.

#### *Rareté des infrastructures de cuisine*

En raison de la présence de plus en plus nombreuse d'aliments précuisinés ou prêts-à-manger, bon nombre d'institutions n'ont plus d'installations de cuisine sur les lieux du service des repas. Sans de telles installations, les institutions n'ont plus la souplesse nécessaire pour mettre en œuvre une politique d'approvisionnement alimentaire local puisqu'elles sont dépendantes des aliments précuisinés. C'est pourquoi il importe d'investir dans des cuisines. Le programme de repas scolaires « Get Fresh, Get Local » dans l'état du Massachusetts a fait l'expérience de la rareté des infrastructures de cuisine. Selon Joshi et coll, (2006), plus de la moitié des élèves des

*Sans de telles installations, les institutions n'ont plus la souplesse nécessaire pour mettre en œuvre une politique d'approvisionnement alimentaire local*

écoles publiques dans la région de Boston sont nourris de repas précuisinés fabriqués dans un autre état parce que les écoles n'ont pas de cuisines où préparer les repas.

#### *Formation du personnel*

La question de la formation du personnel est intimement liée à celle de la présence d'installations de cuisine. Dans bon nombre de situations, les employés embauchés par les institutions n'ont aucune formation en cuisine. Le travail consiste à ouvrir des sacs ou des boîtes de conserve et à réchauffer des aliments qui ont déjà été cuisinés. Les employés de cuisine sont souvent rémunérés à très bas prix, et le roulement de personnel est élevé. Des investissements sont nécessaires dans la formation, autant que dans les infrastructures. Le Service de restauration du Conseil de comté de South Gloucestershire, par exemple, a découvert qu'en réinvestissant ses profits dans des infrastructures de cuisine et dans la formation du personnel, la satisfaction des employés a augmenté et le roulement de personnel a diminué. À la Yale University, on a également découvert que le degré de satisfaction des employés de cuisine avait augmenté, malgré que leurs tâches aussi avaient augmenté parce qu'ils devaient maintenant cuisiner des aliments à partir d'ingrédients non apprêtés.

#### *Élaboration des menus*

Les menus ne reflètent pas souvent la saisonnalité des aliments produits localement. Il importe de travailler avec les diététistes en milieu hospitalier et scolaire pour créer des menus nourrissants et savoureux, tout en tenant compte du caractère saisonnier des aliments. Cette préoccupation rejoint également les questions de formation du personnel et de création d'infrastructures de cuisine. Les employés de cuisine doivent avoir des compétences et une formation culinaire leur permettant de cuisiner une vaste gamme d'aliments. Il leur faut également des installations adéquates pour ce faire.

### **CONCLUSION**

Il existe de très nombreuses raisons environnementales, économiques et sociales de développer et mettre en œuvre une politique d'approvisionnement alimentaire local. Une telle politique permettrait notamment de réduire les kilomètres-aliments tout en appuyant les agriculteurs locaux et en favorisant la sécurité alimentaire, et aurait le potentiel de contribuer à la création d'un système alimentaire stable et durable en Nouvelle-Écosse. Les politiques d'approvisionnement alimentaire local peuvent en outre englober différents principes de développement durable comme la réduction du conditionnement, l'agriculture biologique, saisonnière et équitable, le respect des différences culturelles, le bien-être des animaux, la saine alimentation et l'éducation. Il s'agit donc d'une étape importante dans le cheminement vers un développement durable en Nouvelle-Écosse.

## **BIBLIOGRAPHIE**

- ActNow BC. *Creating a Healthy Workplace Environment: Workbook & Toolkit*, Province de la Colombie-Britannique (version électronique), sans date, consulté le 2 avril 2007 à [http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy\\_living\\_tip\\_sheets/healthy\\_workplaces/](http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy_living_tip_sheets/healthy_workplaces/).
- ActNow BC. *Meet Well: Healthy Eating and Physical Activity, Guidelines for Meetings, Conferences and Events*, Province de la Colombie-Britannique (version électronique), sans date, consulté le 2 avril 2007 à [http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy\\_living\\_tip\\_sheets/healthy\\_workplaces/](http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy_living_tip_sheets/healthy_workplaces/).
- ActNow BC. *Act Now BC – Healthy Workplaces Website* [en ligne], consulté le 2 avril 2007 à [http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy\\_living\\_tip\\_sheets/healthy\\_workplaces/](http://www.actnowbc.gov.bc.ca/EN/healthy_living_tip_sheets/healthy_workplaces/).
- ATi Consulting. *The Impact of Local Government on Farm Business in Nova Scotia*, ATi Consulting Project n° 50.5200, Nova Scotia Federation of Agriculture, 2002.
- Barrett, J. *Cultivating community: local business people and family farmers sharing values and mutual support*, conférence donnée devant la chambre de commerce de la région de Blue Hill, Maine, 19 mars 2003.
- Bowman, G. *Big step into local food eased by incremental approach*, The New Farm [en ligne], 2006, consulté le 2 avril 2007 à <http://www.newfarm.org/features/2006/1006/torontou/roberts.shtml>.
- Carlsson-Kanyama, A. *Greenhouse Gas Emissions in the Life Cycle of Carrots and Tomatoes*, Département des études environnementales et des systèmes énergétiques, Université de Lund, Suède, 1997.
- Countryside Agency. *Eating the View: Promoting sustainable local products*, Wetherby, West Yorkshire: Countryside Agency Publications [version électronique], 2002, consulté le 21 mars 2007 à : <http://naturalengland.twoten.com/naturalenglandshop/docs/CA112.pdf>.
- Creighton, J. *Fresh food for thought – declining nutritional value in fresh produce spawns dire warning*, Chronicle Herald, 11 juillet 2006, page D2.
- Curry, D. *National Conference on Public Sector Food Procurement Initiative – 26 novembre 2003*, discours de Don Curry [en ligne], 2003, consulté le 15 mars 2007 à : <http://www.defra.gov.uk/farm/policy/sustain/procurement/nationalconference/pdf/031126-curry-address.pdf>.
- DEFRA. *Public Sector Food Procurement Initiative: Action Plan for the Department of Environment, Food and Rural Affairs*, mars 2006 [version électronique], consulté le 24 avril 2007 à : <http://www.defra.gov.uk/farm/policy/sustain/procurement/pdf/psfpi-actionplan0603.pdf>.
- DEFRA. *Unlocking opportunities: lifting the lid on public sector food procurement*, [version électronique], sans date, consulté le 5 avril 2007 à : <http://www.defra.gov.uk/farm/policy/sustain/procurement/pdf/unlocking-opps.pdf>.
- Delaney, G. *Starting all over: Maple Leaf staff work last shift*, Chronicle Herald, 28 avril 2007, [version électronique], consulté le 7 mai 2007 à : <http://www.herald.ns.ca/NovaScotia/784369.html>.

DeLong, J. *Who'll can the carrots? Closure of Annapolis Valley vegetable plant a blow to farm community*, Rural Delivery, 2004, 29(1), pp. 30-33.

Fairholm J. *Urban Agriculture and Food Security Initiatives in Canada: A Survey of Non Governmental Organizations*, Cities Feeding People Series, rapport n° 25, 1998, Ottawa, IDRC [version électronique] consulté le 24 avril 2007 à : <http://web.idrc.ca/uploads/user/10276276180/report25.doc>.

Farm Focus (2004). Jan 28, p4.

Food Alliance. *Steps Toward a Sustainable Food Purchasing Policy* (ébauche), pour obtenir une copie, communiquer avec Food Alliance, 2007, voir : <http://www.sustainablefoodpolicy.org>.

Friends of the Earth. *Re-localising food procurement: How a 'local first' purchasing policy can boost farm incomes and cut food miles*, [version électronique], 2003, consulté le 15 mars 2007 à : [www.foe.co.uk/resource/briefings/relocalising\\_food\\_procurement.pdf](http://www.foe.co.uk/resource/briefings/relocalising_food_procurement.pdf).

Garnett, T. *Wise Moves: Exploring the relationship between food, transport and CO2*, Londres, Royaume-Uni : Transport 2000 Trust. [version électronique], 2003, consulté le 15 mars 2007 à : [http://www.fcrn.org.uk/pdf/wise\\_moves.pdf](http://www.fcrn.org.uk/pdf/wise_moves.pdf).

Grant, A. communication personnelle, 10 avril 2007.

Healthy Eating Action Group. *Healthy Eating Nova Scotia*. [version électronique], 2005, consulté le 24 avril 2007 à : <http://www.gov.ns.ca/hpp/repPub/HealthyEatingNovaScotia2005.pdf>.

Hockridge, E. et J. Longfield. *Getting more sustainable food into London's hospitals: Can it be done? And is it worth it?*, Londres, [version électronique], 2005, consulté le 4 avril 2007 à : [http://www.sustainweb.org/pdf/hfp\\_lowres.pdf](http://www.sustainweb.org/pdf/hfp_lowres.pdf).

Iowa Farmers Union. *Addressing the True Impacts of Concentrated Animal Feeding Operations*, article d'un candidat à un grade universitaire [version électronique], 2003, consulté en janvier 2004 sur le site Web de la fondation publique GRACE à : <http://www.gracepublicfund.org>.

Jones, A. *Eating Oil: Food Supply in a Changing Climate*, Sustain & Elm Farm Research Centre [version électronique], 2003 consulté le 12 avril 2007 à : [http://www.sustainweb.org/pdf/eatool\\_summary.PDF](http://www.sustainweb.org/pdf/eatool_summary.PDF).

Joshi, A., M. Kalb et M. Beery. *Going Local: Paths to Success for Farm to School Programs*, [version électronique], 2006, consulté le 11 avril 2007 à : <http://departments.oxy.edu/uepi/cfj/publications/goinglocal.pdf>.

Kaiser Permanente. *Kaiser Permanente's Farmers' Market Patron Survey: Summary of Cross-Site Results*, [en ligne], 2005a, consulté le 19 mars 2007 à [http://xnet.kp.org/communitybenefit/chi/tools/docs/farmers\\_market/KPFMCrossSite%20SurveySum.doc](http://xnet.kp.org/communitybenefit/chi/tools/docs/farmers_market/KPFMCrossSite%20SurveySum.doc).

Kaiser Permanente. *Kaiser Permanente Food Group 2005 Action Plan*, [en ligne], 2005b, consulté le 18 mars 2007 à : <http://www.oregonhealth.org/assets/HFHE/Action%20Plan%20-%20Kd%20Group%20v.8.pdf>.

- Kaiser Permanente. *Kaiser Permanente's Comprehensive Food Policy to Promote Individual and Environmental Health*, ébauche datée du 1<sup>er</sup> mai 2006, [en ligne], consulté le 18 mars 2007 à : <http://www.oregonhealth.org/assets/HFHE/KP%20Food%20Policy%20Feb%202006.pdf>.
- Kummer, C. *Good-bye, Cryovac*, dans *The Atlantic*, No 294, p.3, 2004, [version électronique], consulté le 16 mars 2007 à <http://www.yale.edu/sustainablefood/documents/AtlanticMonthly2004.pdf>.
- Liquori, T. *Rome, Italy: A Model in Public Food Procurement: What Can the United States Learn*, New York, 2006, Liquori and Associates, [version électronique], consulté le 16 mars 2007 à : [www.baumforum.org/images/downloads/rome\\_briefing.pdf](http://www.baumforum.org/images/downloads/rome_briefing.pdf).
- Local Flavour Plus. *Local Flavour Plus website*, 2007, [en ligne], consulté le 2 avril 2007 à <http://www.localflavourplus.ca/>.
- Michaels, S. *Best Practice in sustainable public-sector food procurement*, Londres, 2006, Food Links UK [version électronique], consulté le 13 avril 2007 à : <http://www.defra.gov.uk/farm/policy/sustain/procurement/pdf/foodlinks-bestpractice.pdf>.
- Morgan, K. et A. Morley. *Relocalising the Food Chain: The Role of Creative Public Procurement*, Cardiff, Pays de Galles, The Regeneration Institute, Cardiff University, 2002 [version électronique], consulté le 16 mars 2007 à : <http://www.organic.aber.ac.uk/library/RelocalisingProcurement.pdf>.
- Morgan, K. et R. Sonnino. *Catering for Sustainability: The Creative Procurement of School Meals in Italy and the UK*, Cardiff University, The Regeneration Institute, 2005.
- Morgan, K. et R. Sonnino. *Empowering consumers: the creative procurement of school meals in Italy and the UK*, dans *International Journal of Consumer Studies*, 2006, No 31, pp. 19-25, [version électronique], consulté le 16 mars 2007 à <http://www.blackwellsynergy.com/doi/pdf/10.1111/j.1470-6431.2006.00552.x>.
- New Economics Foundation. *The Time of Our Lives: Using time banking for neighbourhood renewal and community capacity building*, 2002, [version électronique], consulté en décembre 2003 à : <http://www.neweconomics.org>.
- New Economics Foundation. *Ghost Town Britain. The Threat from Economic Globalization to Livelihoods, Liberty, and Local Economic Freedom*, 2000, [version électronique], consulté en décembre 2003 à : <http://www.neweconomics.org>.
- New Economics Foundation. *Plugging the Leaks: A Briefing from the Centre for Participation*, sans date, [version électronique], consulté en décembre 2003 à : <http://www.neweconomics.org>.
- Oxfam America. *Buy Local Food and Farm Toolkit: A Guide for Student Organizers*, Oxfam, 2002.
- Pawlick, T. *The End of Food: How the Food Industry is Destroying Our Food Supply – And What We Can Do About It*, Fort Lee, New Jersey, Barricade Books, 2006.
- Peckham, C. et J. Petts. *Good Food on the Public Plate: A manual for sustainability in public sector food and catering*, Londres, Sustain et Norfolk, East Anglia Food Link, 2006, [version électronique] consulté le 16 mars 2007 à : <http://www.sustainweb.org/pubslst.php?mode=download&id=91>.

- Pirog, R., T. Van Pelt, K. Enshayan et E. Cook. *Food, Fuel, and Freeways: An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions*, Ames, Iowa, Leopold Center for Sustainable Agriculture, 2001, [version électronique], consulté le 15 mars 2007 à : <http://www.leopold.iastate.edu/pubs/staff/ppp/index.htm>.
- Policy Working Group of the Nova Scotia Participatory Food Security Projects. *Thought About Food? Understanding the Relationship Between Public Policy and Food Security in Nova Scotia: A Background Paper & Policy Lens*, Halifax, Atlantic Health Promotion Research Centre, Collaborating Family Resource Centres /Projects in Nova Scotia, Nova Scotia Nutrition Council, Nova Scotia Department of Health Promotion and Protection.
- Powell, G. *U of T brings local flavour to its food service program – The University is the first in Canada to contract with firms that supply locally produced food*, dans *Ontario Farmer*, 26 septembre 2006 [version électronique], consulté le 2 avril 2007 à : [http://www.organicagcentre.ca/MarketInfo/mkt\\_u\\_toronto.asp](http://www.organicagcentre.ca/MarketInfo/mkt_u_toronto.asp).
- Ross, N., M. Anderson, J. Goldberg, R. Houser et B. Rogers. *Trying and buying locally grown produce at the workplace: Results of a marketing intervention*, dans *American Journal of Alternative Agriculture*, vol. 14, no 4, 1999, pp. 171-179.
- Soil Association. *Food for Life: Healthy, local, organic school meals*, Bristol, Soil Association, 2003 [version électronique], consulté le 25 avril 2007 à : <http://www.soilassociation.org/web/sa/saweb.nsf/d9976776970e7e3680256b4c0040ab74/65a3b4988446e96280256db400380e4c!OpenDocument>.
- Solomon, L. *Toward Total Community Health: Kaiser Permanente's Comprehensive Food Policy*, 2006, [en ligne] consulté le 18 mars 2007 à : <http://www.foodalliance.org/sustainablefoodpolicy/ppt/LoelSolomon.ppt>.
- Strain, M. Communication personnelle, 27 mars 2007.
- Statistiques Canada. *Canadian Statistics, Distribution of Employed People, by Industry, by Province*, 2002, [en ligne], consulté le 20 mai 2002 à : <http://www.statcan.ca/english/Pgdb/People/Labour/labor21a.htm>.
- Statistiques Canada. *Farm Operating Expenses and Depreciation Charges, Agriculture Economic Statistics*, cat. no 21-012-XIE, dernière mise à jour : novembre 2003.
- Statistiques Canada. *Agriculture Economic Statistics, Net Farm Income*, 2007, cat no 21-010, dernière mise à jour : novembre 2006,
- Sustain. *Sustainable Food Chains, Briefing Paper 3 Public Procurement of Sustainable Food: Current, planned, and related initiatives*, Londres, Sustain, 2002 [version électronique], consulté le 16 mars 2007 à : <http://www.sustainweb.org/pubslist.php?mode=download&id=10>.
- Talberth, J et S. Sweitzer. *Carbon Footprint Analysis for Kaiser Permanente Food Procurement Alternatives in Northern California*, Santa Fe, Nouveau-Mexique, Center for Sustainable Economy, 2006 [version électronique], consulté le 18 mars 2007 à : <http://sustainablefood.pbwiki.com> et <http://www.sustainableeconomy.org/uploads/File/Final%20Report%20CSE.pdf>.

Viertel, J. et M. Shannon-DiPietro, M. *Yale Sustainable Food Project: Annual Report 2005*, 2005 [version électronique], consulté le 18 mars 2007 à : [http://www.yale.edu/sustainablefood/SFPreport\\_low.pdf](http://www.yale.edu/sustainablefood/SFPreport_low.pdf).

Vroom-Cramer, B. *PDOs and PGIs: geographical denominations protected by registration*, 1997, [version électronique], consulté le 10 avril 2007 à : <http://www.ivir.nl/publications/vroom-cramer/eflr1.doc>.

Wanjek, C. *Food at Work: Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases*, Genève, ILO Publications, 2005 [version électronique – introduction et chapitre 1 seulement], consulté le 2 avril 2007 à : <http://www.ilo.org/public/english/support/publ/food.htm>.

Wye Valley Area of Outstanding Natural Beauty (AONB) et Sustain. *Better School Dinners: a conference on procuring local food in schools in Gloucestershire, Herefordshire, and Monmouthshire – Report*, 2003 [version électronique], consulté le 3 avril 2007 à : <http://www.organic.aber.ac.uk/library/betterschooldinners.pdf>.

Xuereb, M. *Food Miles: Environmental Implications of Food Imports to the Waterloo Region*, Waterloo, Ontario, Region of Waterloo Public Health, 2005 [version électronique], consulté le 15 mars 2007 à : [http://chd.region.waterloo.on.ca/web/health.nsf/0/F9E487C67FAC45E885256FE90060ADF6/\\$file/Food\\_Miles\\_Report.pdf?openelement](http://chd.region.waterloo.on.ca/web/health.nsf/0/F9E487C67FAC45E885256FE90060ADF6/$file/Food_Miles_Report.pdf?openelement).

Yale University. *Yale Sustainable Food Project*, 2007 [en ligne], consulté le 16 mars 2007 à : <http://www.yale.edu/sustainablefood/>.