Ensemble

vers un système alimentaire durable Lanaudois

Portrait - ébauche
de diagnostic 2020-2021

Table des matières

INTRODUCTION 12

Origines de la démarche 13

Objectifs du portrait 14

Concept de système alimentaire durable 15

Méthodologie 16

Sécurité alimentaire 18

Contexte 19

RÉGION DE LANAUDIÈRE:
BREF PORTRAIT SOCIODÉMOGRAPHIQUE 20

PORTRAIT DÉTAILLÉ 25

Production alimentaire 27

Production agricole commerciale 28

Production animale et végétale :
profil des exploitations agricoles dans Lanaudière 32

Agriculture urbaine commerciale 36

Besoins des producteurs agricoles 36

Possession des terres 38

Production locale consommée localement 39

Modes de production 40

Portrait de la relève agricole 45

Gisements actuels 46

Contrecoups des changements climatiques
sur la production agricole commerciale 50

Productions innovatrices, communautaires et autoproduites 55
Portrait de l'agriculture urbaine 57
Autres pratiques de production d'aliments 57
Autoproduction 58
Forêts nourricières 59
Permaculture 60
Zoom sur le projet des 24 vergers potagers forestiers 61
Cultures émergentes et récolte des produits forestiers non ligneux (PFNL) 62
Chasse et pêche 64
Jardins communautaires, collectifs, partagés ou solidaires 64
Plates-bandes comestibles 67
Ruchers urbains 68
Poulaillers urbains 70
Écopâturage urbain et serre communautaire urbaine 71
Systèmes d'aquaponie 71
Initiatives du secteur 72
Circuits touristiques gourmands Goûtez Lanaudière ! 74

Transformation alimentaire **75**

Transformation alimentaire commerciale **76**
Infrastructures de transformation, de conservation et d'entreposage 78
Besoins des entreprises de transformation alimentaire commerciale 85
Transformation alimentaire communautaire **86**
Cuisines collectives et équipements partagés 87

Distribution alimentaire **92**

Institutions 96
Ressources alimentaires pour personnes dans le besoin 98
Ressources alimentaires visant l'accès à une saine alimentation 100
Part des produits locaux 100
Offre des grands détaillants alimentaires 101
Infrastructures et équipements de distribution 101
Modes de mise en marché de proximité 102

Consommation alimentaire 103

Besoins liés à l'insécurité alimentaire 110
Déplacements actifs aux abords des détaillants alimentaires 116
Insécurité alimentaire dans la région 117
Consommation de fruits et légumes 123
Accès physique aux aliments 123
Accès économique aux aliments 123
Récupération d'aliments 124
Besoin de la population en matière d'accès aux aliments 125
Offre alimentaire dans les installations municipales 125
Part de fruits et légumes dans les banques alimentaires 126
Part des produits locaux dans les paniers d'épicerie 127
Campagnes de sensibilisation 127
Formations, cours et activités liés à l'alimentation 128
Coût du panier d'épicerie 129

Gestion et valorisation des matières résiduelles alimentaires 130

Matières résiduelles valorisées 132
Compostage dans la région 132
Compost distribué à la population 135
Initiatives citoyennes et/ou communautaires 136

GOUVERNANCE 137

Planification stratégique régionale de Nourrir Lanaudière 140

Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de lanaudière 140

Planifications à l'échelle des MRC 141

ÉBAUCHE DE DIAGNOSTIC 143

RECOMMANDATIONS POUR LE PLAN D'ACTION 151

CONCLUSION 163

BIBLIOGRAPHIE 164

ANNEXES 170

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Définition et concept de la sécurité alimentaire 11

Figure 2 : Concept de système alimentaire durable 15

Figure 3 : Répartition de la population par groupe d'âge, 2019 23

Figure 4 : Portrait du territoire agricole Lanaudoise 33

Figure 5 : Exploitations qui prévoient vendre d'ici cinq ans selon qu'elles aient une relève prévue ou non 46

Figure 6 : Projet des 24 vergers potagers forestiers 60

Figure 7 : Forêt nourricière : Verger potager forestier ou Verger à noix nordiques en permaculture végétale 61

Figure 8 : Analyse de la consommation alimentaire 104

Figure 9 : Enjeux alimentaires qui préoccupaient le plus les Québécois en 2016 107

Figure 10 : Habitudes d'achat des Québécois en matière d'alimentation 108

Figure 11 : Valeurs des Québécois les plus communément partagées en matière d'alimentation 108

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Déterminants individuels et collectifs de la sécurité alimentaire 18

Tableau 2 : Population par MRC, région de Lanaudière 21

Tableau 3 : Part de la superficie des MRC, dans la région de Lanaudière 22

Tableau 4 : Variation de la population dans la province de Québec et dans la région de Lanaudière 24

Tableau 5 : Statistiques de la région de Lanaudière 25

Tableau 6 : Statistiques des MRC de Lanaudière 25

Tableau 7 : Portrait régional de Lanaudière en production animale 30

Tableau 8 : Évolution du territoire agricole pour la province de Québec et le territoire de Lanaudière 32

Tableau 9 : Nombre d'exploitations agricoles dans Lanaudière 34

Tableau 10 : Répartition des productions animales dans Lanaudière 34

Tableau 11 : Répartition des productions végétales dans Lanaudière 35

Tableau 12 : Type de production par MRC pour le territoire de Lanaudière 41

Tableau 13 : Nombre de produits certifiés biologiques dans Lanaudière, 2020 42

Tableau 14 : Fermes commercialisant en circuits courts et qui sont biologiques 43

Tableau 15 : Priorités d'adaptation des entreprises agricoles des secteurs de production végétale et animale pour Lanaudière 50

Tableau 16 : Priorités d'adaptation collective déterminées dans le cadre du projet AgriClimat pour Lanaudière et déclinées en fiches projets 51

Tableau 17 : Axes d'action incontournables 51

Tableau 18 : Évolution du climat de Lanaudière à l'horizon 2050 52

Tableau 19 : Conséquences des changements climatiques selon la saison 53

Tableau 20 : Jardins communautaires, collectifs, partagés ou solidaires 64

Tableau 21 : Plates-bandes comestibles 67

Tableau 22 : Localisation des ruchers urbains sur le territoire de Lanaudière 68

Tableau 23 : Jardins communautaires et collectifs 72

Tableau 24 : Abattoirs sur le territoire de Lanaudière 85

Tableau 25 : Besoins comblés par la location d'équipements et d'infrastructures pour les organismes sur le territoire de Lanaudière 88

Tableau 26 : Besoins non comblés par la location d'équipements et d'infrastructures pour les organismes sur le territoire de Lanaudière 89

Tableau 27 : Synthèse des principaux enjeux auxquels les organismes communautaires font face 90

Tableau 28 : Offre d'infrastructures à partager, territoire de Lanaudière 91

Tableau 29 : Modes de mise en marché de proximité sur le territoire de Lanaudière 102

Tableau 30 : Liste des écoles admissibles à un Club des petits déjeuners dans Lanaudière 110

Tableau 31 : Quantité de denrées distribuées par les organismes communautaires de Lanaudière 112

Tableau 32 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de clientèle dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière 113

Tableau 33 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de denrées sèches dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière 113

Tableau 34 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de denrées fraîches dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière 114

Tableau 35 : Conséquences de la Covid-19 sur l'approvisionnement en denrées pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière 114

Tableau 36 : Approvisionnement en denrées en période prépandémie pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière 114

Tableau 37 : Approvisionnement en denrées alimentaires en période prépandémie pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière 115

Tableau 38 : Walk score de détaillants alimentaires sélectionnés au hasard sur le territoire de Lanaudière 116

Tableau 39 : Différents objectifs et actions prévues par chacune des MRC du territoire de Lanaudière 118

Tableau 40 : Offre alimentaire dans les installations municipales de Lanaudière 126

Tableau 41 : Matières organiques des unités résidentielles récupérées 133

Tableau 42 : Besoins en compost pour la MRC de Matawinie 136

Tableau 43 : Éléments porteurs pour les municipalités 154

Tableau 44 : Pistes d'actions porteuses pour les municipalités 155

Tableau 45 : Grandes catégories de produits alimentaires que les organismes communautaires ne retrouvent pas aisément 160

Tableau 46 : Producteurs agricoles faisant spécifiquement une production en demande 161

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

CAPAAS	Comité aviseur projet accès à l'alimentation saine
CDBL	Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière
CERESO	Centre d'expertise et d'accompagnement en innovation sociale
CISSS	Centre intégré de santé et de services sociaux
CLDS	Comité local de développement social
CPD	Club des petits déjeuners
CRSA	Comité régional en sécurité alimentaire
DSP	Direction de santé publique
IMSE	Indice de milieu socio-économique
ISQ	Institut de la statistique du Québec
LQE	Loi sur la qualité de l'environnement
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MEI	Ministère de l'Économie et de l'Innovation
MEQ	Ministère de l'Éducation du Québec
MRC	Municipalité régionale de comté
MSSS	Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec
NL	Nourrir Lanaudière
PAU	Plan d'agriculture urbaine
PDZA	Plan de développement de la zone agricole
PGMR	Plan de gestion des matières résiduelles
PLI	Plateau lanaudois intersectoriel
ROSAM	Réseau des organismes en sécurité alimentaire de Matawinie
RPSADL	Regroupement de partenaires du système alimentaire durable lanaudois
SADL	Système alimentaire durable lanaudois
SAPT	Saine alimentation pour tous
SÉA	Sécurité alimentaire
TPDSL	Table des partenaires du développement social de Lanaudière

DÉFINITIONS

Aide alimentaire: Mesure individuelle qui vise à diminuer l'insécurité alimentaire dans l'urgence.

Aliments locaux: Aliments produits dans la province où ils sont vendus ou encore aliments vendus dans d'autres provinces ou territoires dans un rayon d'environ 50 km de la province ou du territoire d'origine. Dans Lanaudière, on appellera « aliments locaux » les aliments qui sont produits dans l'une des municipalités du territoire de Lanaudière, bien que certaines MRC soient limitrophes aux régions des Laurentides et de la Mauricie ainsi que de la grande région de Montréal.

Gaspillage alimentaire: Nourriture perdue ou jetée généralement destinée à la consommation humaine perdue ou jetée. Le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production agricole (commerciale) jusqu'à la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion. Il concerne tous les types d'aliments : fruits et légumes, produits de boulangerie, produits laitiers, viandes, poissons et fruits de mer, œufs, produits transformés, etc.

Glanage: Pratique qui consiste à parcourir les champs après la récolte afin de récupérer de la nourriture non ramassée.

Insécurité alimentaire: « Accès inadéquat ou incertain aux aliments sains qui ne permet pas d'assurer la santé et une vie active. Elle est principalement associée à un manque de ressources financières ». (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS) Elle est généralement transitoire ou épisodique, mais pour certains ménages, elle peut être vécue de manière chronique ou régulière (ex. : chaque fin de mois). L'insécurité alimentaire est classée en trois catégories selon le niveau de gravité dont les ménages souffrent.

Insécurité alimentaire:

- **Marginale: Crainte de manquer de nourriture et/ou limitation de la sélection de nourriture à cause du manque d'argent.**
- **Modérée: Qualité et/ou quantité de nourriture compromise à cause du manque d'argent.**
- **Grave: Réduction de l'apport alimentaire et de perturbation des habitudes alimentaires (repas sautés, consommation réduite d'aliments et, à l'extrême, privation de repas pendant une journée complète ou plus).**

Saine alimentation: Alimentation constituée d'aliments diversifiés et donnant priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité. En plus de leur valeur nutritive, les aliments ont une valeur gastronomique, culturelle ou affective. La saine alimentation se traduit par le concept d'aliments quotidiens, d'occasion et d'exception de même que par des portions adaptées aux besoins des personnes. Les divers milieux doivent présenter une offre alimentaire en concordance avec leur mission, où la proportion des aliments quotidiens, d'occasion et d'exception pourra varier.

Sécurité alimentaire : Situation dans laquelle tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie équilibrée et active. La pyramide suivante explique sur quels déterminants les partenaires impliqués dans une démarche de système alimentaire peuvent intervenir pour contrer l'insécurité alimentaire et ainsi créer la sécurité alimentaire.

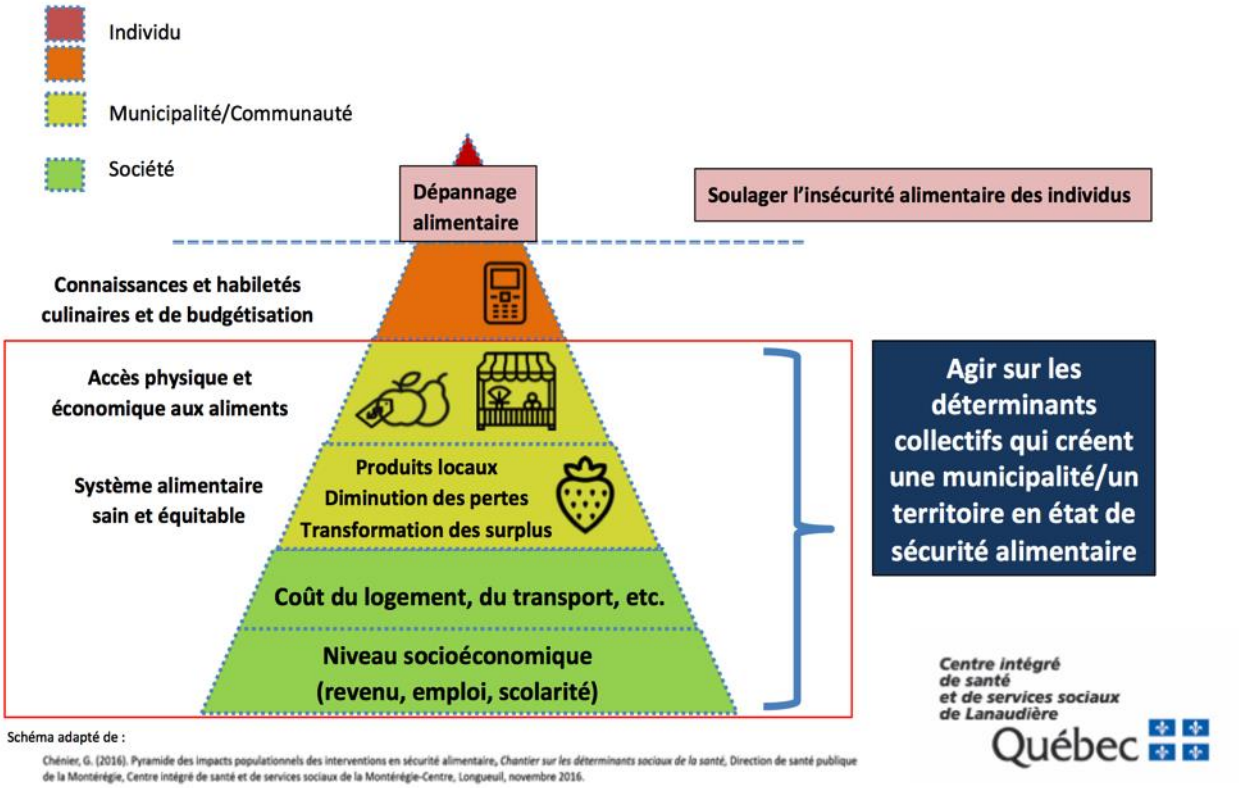


Figure 1 : Définition et concept de la sécurité alimentaire

Source : Tiré de la présentation aux organismes, BALISES RÉGIONALES DE SUBVENTION EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – VOLET DÉTERMINANT, Mesure 13.1, PAGIEPS 2018-2023, par Dominique Corbeil, Dt.P, et Claude Bégin, Direction de santé publique du CISSS de Lanaudière, 3 mai 2019.

Système alimentaire durable: Réseau de collaborations territoriales qui intègre l'ensemble du cycle de vie des aliments dans le but d'accroître la sécurité alimentaire et la santé nutritionnelle d'une population, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à celles des générations futures (définition proposée par les partenaires de Nourrir Lanaudière, 2020).

Schéma d'aménagement et de développement: Document de planification qui établit les lignes directrices de l'organisation physique du territoire d'une MRC. Il permet de coordonner les choix et les décisions qui touchent l'ensemble des municipalités concernées, le gouvernement, ses ministères et ses mandataires. Le schéma est, avant tout, un document d'intention formulé et conçu de manière à faire ressortir une vision régionale du développement durable.

Valorisation des déchets: Ensemble de procédés par lesquels on transforme un déchet matériel en un autre produit, matériel ou énergétique.

Introduction

ORIGINES DE LA DÉMARCHE

Depuis 2005, différents partenaires de la région de Lanaudière se préoccupent de la sécurité alimentaire. Au fil des années et avec la mobilisation de plusieurs instances de concertation, de nombreuses initiatives ont été mises en place afin de contrer l'insécurité alimentaire des Lanaudois. Malgré tout le travail accompli, l'insécurité alimentaire est toujours présente sur le territoire de Lanaudière. Au Québec, plusieurs territoires s'organisent autour du concept de « système alimentaire durable » et notent ses effets positifs sur la santé, la sécurité alimentaire, l'économie, la culture et l'environnement de leur région.

C'est dans cette visée que le Comité régional en sécurité alimentaire (CRSA) de la Table des partenaires du développement social de Lanaudière (TPDSL) et le chantier Saine alimentation pour tous (SAPT) du Plateau lanaudois intersectoriel (PLI) ont décidé d'unir leurs forces en 2019 pour donner naissance au regroupement de partenaires du système alimentaire durable lanaudois (RPSADL).

Bénéficiant, au lancement de la démarche, de l'accompagnement de Vivre en Ville[1] et de l'expertise des différents acteurs du milieu, le RPSADL, maintenant appelé Nourrir Lanaudière (NL) (voir liste des partenaires en Annexe 1), vise à développer, structurer et opérationnaliser le système alimentaire durable lanaudois.

La première étape de cette démarche est de dresser le portrait du système alimentaire lanaudois et d'en faire le diagnostic afin de cerner des interventions à réaliser et d'agir sur les facteurs qui permettent de créer un territoire lanaudois en état de sécurité alimentaire.

[1] Organisation d'intérêt public, Vivre en Ville contribue, partout au Québec, au développement de collectivités viables, œuvrant tant à l'échelle du bâtiment qu'à celles de la rue, du quartier et de l'agglomération. Pour en savoir plus : https://vivreenville.org/.

OBJECTIFS DU PORTRAIT

Ce portrait vise, dans un premier temps, à documenter l'état de situation du système alimentaire lanaudois en tenant compte de ses différentes composantes (production, transformation, distribution, consommation, gestion et valorisation des matières résiduelles) et des différentes particularités de la région.

Il vise aussi à dresser un diagnostic permettant aux partenaires de cibler les pistes d'amélioration les plus prometteuses en lien avec la réalité de chacun des territoires et de mobiliser les acteurs clés, autant sur le plan régional que local, afin de susciter leur engagement dans la mise en place d'actions porteuses.

De plus, les habitudes, l'accessibilité, les besoins et les enjeux liés à l'alimentation ne sont pas les mêmes pour tous et sont déterminés par une multitude de facteurs géographiques, économiques, environnementaux et liés à la santé. L'analyse de l'interaction de ces facteurs sera partie prenante du diagnostic.

Ce portrait/ébauche de diagnostic constitue un point de départ pour développer un système alimentaire durable lanaudois et créer un territoire nourricier (voir Annexe 2), qui :

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

N. B. : De telles démarches ne peuvent être exhaustives. Elles se doivent surtout de saisir l'essentiel des données disponibles et de déterminer des priorités. Au fur et à mesure que la concertation autour du système alimentaire durable lanaudois grandira, la compréhension des intervenants se raffinera.

CONCEPT DE SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

« Un système alimentaire durable est un réseau de collaborations territoriales qui intègre l'ensemble du cycle de vie des aliments dans le but d'accroître la sécurité alimentaire et la santé nutritionnelle d'une population sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à celles des générations futures » (définition proposée par les partenaires de Nourrir Lanaudière, 2020).

Un système alimentaire comprend cinq composantes, qui ont toutes des liens les unes avec les autres. C'est d'ailleurs de cette façon que le portrait sera divisé pour permettre de s'y retrouver facilement. Le diagnostic, lui, s'attardera aux liens à faire entre ces cinq composantes.

Figure 2 : Concept de système alimentaire durable

Source : *Vivre en Ville*

MÉTHODOLOGIE

Un petit comité a été mis en place pour faire le suivi de l'élaboration du portrait: il s'agissait de la coordonnatrice de Nourrir Lanaudière, d'une responsable de la direction de la santé publique, d'une représentante du Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière et d'une représentante de la Table des partenaires du développement social. Ce comité a fourni beaucoup d'informations et de pistes de réflexion tout au long de la démarche, en plus de servir d'intermédiaire auprès des partenaires du milieu pour recueillir des données ainsi que de pour solliciter les différents publics cibles lors des sondages.

Au début de l'hiver 2020, l'analyse du système alimentaire actuel s'est amorcée, avec l'objectif de rassembler les connaissances disponibles sur le système alimentaire lanaudois. La première étape a été de constituer un tableau de bord pour cerner les informations que nous souhaitions recueillir, pour chacun des axes du système alimentaire. Différents éléments ont été ciblés : il s'agissait d'éléments sur lesquels les partenaires aimeraient obtenir un portrait de la situation.

Par la suite, l'acquisition de données a été faite par la sollicitation de différents intervenants. Une fois ces données analysées, des questions subsistaient.

Des sondages ont alors été élaborés, de concert avec le comité, pour permettre d'acquérir ces données manquantes. Les trois clientèles ciblées pour le sondage étaient les municipalités, les MRC et les organismes communautaires. Ainsi, à l'automne 2020, trois consultations par voie de questionnaire électronique ont été réalisées auprès des municipalités, des municipalités régionales de comté (MRC) et des organismes communautaires. Au total, 13 municipalités, 5 des 6 MRC du territoire et 38 organismes communautaires y ont répondu.

Au printemps 2021, à la lumière des réponses au sondage, il était cependant difficile de pouvoir dégager des éléments pour le volet Production agricole commerciale. Pour y remédier, une consultation électronique a été réalisée de concert avec le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL) et Lanaudière Économique dans le but de dresser l'état des enjeux d'économie circulaire dans le secteur bioalimentaire. Au total, 64 répondants ont fourni des réponses. De ce nombre, 23 étaient des producteurs agricoles,15 appartenaient au secteur de la transformation alimentaire, 10 étaient dans la catégorie « Hôtel, restauration et institution », 5 étaient des détaillants, 4 s'avéraient des CPE et 3 étaient dans la catégorie « autres ».

Les besoins des entreprises en production agricole sont à la page 34, tandis que ceux des entreprises en transformation alimentaire sont détaillés à la page 70 et ceux du secteur de l'hôtellerie-restauration-institutions le sont à la page 77. Les transformateurs alimentaires et les détaillants ont été sondés sur leurs fournisseurs, et la liste complète, par secteur d'activité, se trouve à l'Annexe 13.

Les répondants ont été questionnés à savoir s'ils généraient des résidus organiques, des résidus inorganiques (ex. : emballages) et des résidus énergétiques, les quantités qu'ils génèrent et de quelle façon ils en disposaient. Certaines entreprises ont également mentionné être limitées par un manque d'équipements et d'infrastructures (p. 35), alors que d'autres ont des équipements ou infrastructures qui pourraient être mis à disposition (p. 35). Certaines entreprises partagent déjà des équipements entre elles. Plusieurs ont également des besoins de main-d'œuvre non comblés. Il est intéressant de constater que certaines entreprises partagent déjà de la main-d'œuvre entre elles et que plusieurs entreprises qui génèrent des surplus en font déjà don. Il reste cependant un potentiel de récupération de matières périssables, notamment chez quatre producteurs agricoles qui ont mentionné produire des surplus qui pourraient être valorisés. Le nombre de répondants limité du sondage ne permettait pas de cerner des maillages potentiels à court terme, entre ceux qui recherchent des infrastructures et ceux qui peuvent en mettre à disposition, sauf dans le cas d'une salle de découpe et de cuisines pour faire de la transformation. Ces données visaient à être utilisées par Lanaudière Économique et le CDBL dans le cadre du projet de Synergie Lanaudière.[2]

Pour finaliser le portrait, des recherches thématiques ciblées ont été effectuées dans Internet, pour les éléments pour lesquels nous n'avions pas suffisamment d'informations. Ces recherches ont permis de mettre en lumière certaines particularités propres au territoire de Lanaudière. Le diagnostic a été élaboré en fonction des statistiques disponibles et qui figurent au présent portrait.

La rédaction a été complétée, après quoi les partenaires ont été invités à relire et à commenter le portrait.

Tous les questionnaires utilisés aux fins de ces sondages ont été placés en Annexe 6, Annexe 7, Annexe 8A et Annexe 8B.

[2] *Premier projet du genre au Québec, le projet Synergie Lanaudière a pour objectif d'offrir aux entreprises et aux organisations de la région un moyen innovant pour améliorer leur productivité et leur performance environnementale notamment en donnant une seconde vie aux matières résiduelles. Pour plus d'informations sur le projet et Synergie Lanaudière : http://www.cdbl.ca/index.jsp?numPage=29. L'augmentation du nombre d'entreprises qui adhèreront permettra d'effectuer plus de maillages.*

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire fait référence à une situation où « tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active » (ONU pour l'alimentation et l'agriculture, 1996, cité dans CISSS, 2016). Le Cadre de référence en sécurité alimentaire du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec énonce pour sa part que le concept de sécurité alimentaire signifie que :

- « chacun a, à tout moment, les moyens tant physiques qu'économiques d'accéder à une alimentation suffisante pour mener une vie active et saine ;
- l'aptitude de chacun à acquérir des aliments est garantie ;
- l'accès à une information simple, fiable et objective qui permet de faire des choix éclairés est assuré ;
- les aliments proprement dits sont satisfaisants sur le plan nutritionnel et acceptables sur le plan personnel et culturel ;
- les aliments sont obtenus d'une manière qui respecte la dignité humaine ;
- la consommation et la production d'aliments reposent sur des valeurs sociales à la fois justes, équitables et morales ;
- les aliments sont produits et distribués d'une manière respectueuse d'un système agroalimentaire durable » (Pageau, 2008, dans TPDSL, 2015).

Pour Davis et Tarasuk (1994, cité dans CISSS, 2016), l'insécurité alimentaire fait référence à « l'incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou à l'incertitude d'être en mesure de le faire ».

L'insécurité alimentaire relève non seulement des capacités financières des individus (accessibilité économique), mais également de la présence ou de l'absence de commerces d'alimentation et de moyens pour pouvoir y accéder (accessibilité géographique). Dans les faits, les déterminants de l'insécurité alimentaire sont encore plus vastes. Selon le MSSS, ils peuvent être individuels ou collectifs. Le fait de vivre dans un état d'insécurité alimentaire a des conséquences majeures sur la santé physique et psychologique des individus, de même que sur le développement des enfants qui sont dans cette situation : il s'agit donc d'un enjeu social et de santé publique d'importance.

Tableau 1 : Déterminants individuels et collectifs de la sécurité alimentaire

Déterminants individuels	Déterminants collectifs
• Faible revenu • Faible niveau de scolarité • Monoparentalité • Appartenance à une communauté ethnique minoritaire • Appartenance à un ménage de grande taille	• Environnement interpersonnel et social (surtout la famille) • Environnement physique (proximité et transport) • Environnement économique (pouvoir d'achat et coût des aliments) • Politiques publiques (revenu, logement, transport agriculture, etc.)

Source : *Pageau, 2008 dans TPDSL, 2015*

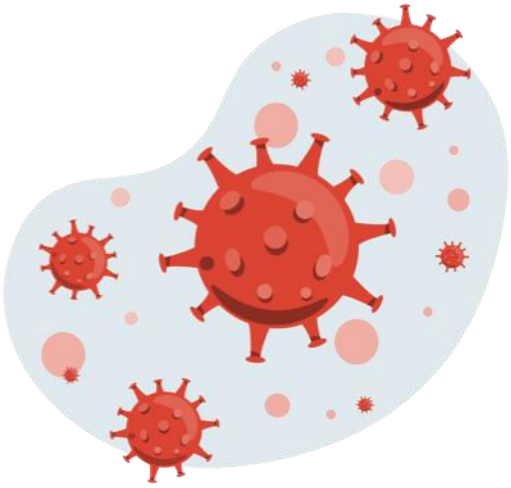
Pandémie de COVID-19

Il faut également mentionner que cette démarche de documentation a été amorcée avant la pandémie de COVID-19 ayant débuté en mars 2020. Les données récoltées dressent un portrait en date de 2020, et quelques données datent de 2021. Par contre, il faut s'attendre à ce que des conséquences de la pandémie se fassent sentir sur le système alimentaire lanaudois.

Par ailleurs, la crise sanitaire liée à la COVID-19 a considérablement modifié les habitudes de consommation de la population québécoise. Selon Nielsen (2020), ces changements se manifestent majoritairement par la « mise en veilleuse d'habitudes écologiques pour des raisons de santé et de sécurité », par la préférence des consommateurs et consommatrices pour les « one-stop-shop », et par une augmentation de 118 % des achats en ligne, en comparaison avec la même période en 2019

Du côté des aspects positifs, les produits locaux ont gagné en popularité, entre autres grâce à l'initiative du Panier Bleu, ce qui s'observe aussi dans les ventes enregistrées à la SAQ. En effet, par rapport à 2019, les ventes de vins québécois ont augmenté de 60 %, tandis que les ventes de spiritueux d'ici ont connu une hausse de 79 % (Éco Entreprises Québec).

La pandémie a exacerbé la situation d'insécurité alimentaire (IA). Au début de la pandémie, soit en avril 2020, le pourcentage d'adultes québécois vivant dans un ménage en IA aurait atteint 26 %. À la fin mai, ce taux se chiffrait à 15 %. En comparaison, en 2015-2016, il était de 11 %, sur la base d'un sondage réalisé avec une méthodologie différente. Les ménages de quatre personnes ou plus, ou avec enfants, ceux dont les membres ont perdu leur emploi, les personnes seules et les jeunes adultes rapportent davantage d'IA depuis le début de la pandémie. Les organismes communautaires (surtout ceux qui offrent des services d'aide alimentaire) ont également vu leurs habitudes modifiées parce que la demande pour leurs services était accrue (hausse de 22 % par rapport à 2019, selon le Bilan Faim 2021), tout en perdant une bonne partie de leur base de bénévoles, car ces personnes faisaient partie de la tranche d'âge la plus vulnérable à la COVID-19. En somme, la mesure des effets de la pandémie prendra encore plusieurs mois avant d'être pleinement documentée. La capacité d'adaptation des partenaires de la démarche en fonction des besoins du milieu sera essentielle pour s'assurer que la démarche est en adéquation avec les besoins réels et actuels du milieu (INSPQ).



Région de Lanaudière

bref portrait sociodémographique

La région de Lanaudière est située sur la rive nord du fleuve Saint-Laurent, bordée par la région des Laurentides à l'ouest et celle de la Mauricie à l'est. D'une superficie de 12 308 km^2, son territoire est près de 25 fois plus grand que celui de l'île de Montréal. Lanaudière accueille une population de 515 448 habitants et s'étend sur six MRC : L'Assomption, D'Autray, Joliette, Matawinie, Les Moulins et Montcalm (ISQ, 2020). Plus de la moitié de la population réside dans les MRC Les Moulins et de L'Assomption, deux MRC au caractère urbain, dont certaines de leurs municipalités font partie de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM). En revanche, la vaste majorité du territoire de la région est marquée par son caractère rural et forestier, et ainsi, 25,8 % de la population de la région est considérée comme rurale, comparativement à 18,6 % pour l'ensemble du Québec (MEI, 2020).

Tableau 2 : Population par MRC, région de Lanaudière

MRC	Population	Part de la population totale de Lanaudière
Les Moulins	167 034	32,4 %
L'Assomption	127 499	24,7 %
Joliette	69 220	13,4 %
Montcalm	56 064	10,9 %
Matawinie	52 201	10,1 %
D'Autray	43 430	8,4 %
Lanaudière	515 448	100 %

Source: *ISQ, 2020*

Tableau 3 : Part de la superficie des MRC, dans la région de Lanaudière

MRC	Superficie (km^2)	Part de la superficie totale de Lanaudière
Les Moulins	261	2 %
L'Assomption	255	2 %
Joliette	418	3 %
Montcalm	708	6 %
Matawinie	9433	77 %
D'Autray	1233	10 %
Lanaudière	12 308	100 %

Source : *ISQ, 2020*

D'ailleurs, sa proximité avec la métropole n'est pas étrangère à la façon dont s'est façonné son développement au fil des années, au profit d'activités industrielles diversifiées et d'un secteur récréotouristique dynamique. Profitant de conditions agronomiques et climatiques favorables, les activités agricoles et bioalimentaires sont largement implantées à travers le territoire et contribuent à forger une part de l'identité régionale.

En effet, le secteur bioalimentaire compte pour 9 % du PIB régional et également pour 9 % des emplois (MAPAQ, 2017). Le secteur de la transformation alimentaire comprend bon nombre de transformateurs spécialisés, un nombre grandissant d'agrotransformateurs et également plusieurs grandes entreprises de transformation. Il est recommandé de se référer au portrait régional de la Planification stratégique bioalimentaire de Lanaudière, qui est constitué des données les plus à jour sur le secteur bioalimentaire (production et transformation alimentaire).

Le portrait socio-démographique de la région permet de dresser la table quant à l'identification de certains besoins et enjeux en matière d'accessibilité aux aliments sains et nutritifs, dont l'amélioration est l'un des objectifs de la présente démarche. En effet, l'âge, les capacités financières, l'état matrimonial, la structure des ménages et la scolarité sont autant d'indicateurs qui ont une influence, d'une façon ou d'une autre, sur les capacités d'une personne à s'alimenter.

Population vieillissante grandissante

Accueillant 6,1 % de l'ensemble de la population du Québec, la région de Lanaudière constitue la cinquième région sociosanitaire la plus peuplée du Québec. En 2019, 17 % de la population a moins de 14 ans et 19 % de la population a plus de 65 ans. Tandis que le nombre de jeunes pourrait connaître une croissance d'environ 3,5 % d'ici 2030, le nombre de personnes de 65 ans et plus pourrait pour sa part augmenter d'environ 43 %. En moyenne, les Lanaudoises et Lanaudois sont légèrement moins âgés que l'ensemble de la population du Québec, soit 41,7 ans contre 42,1 ans.

Le nombre de naissances, en moyenne de 5094 par année entre 2015 et 2017, est également appelé à diminuer en deçà de 5000 naissances au cours des années à venir (CISSS Lanaudière, 2019).

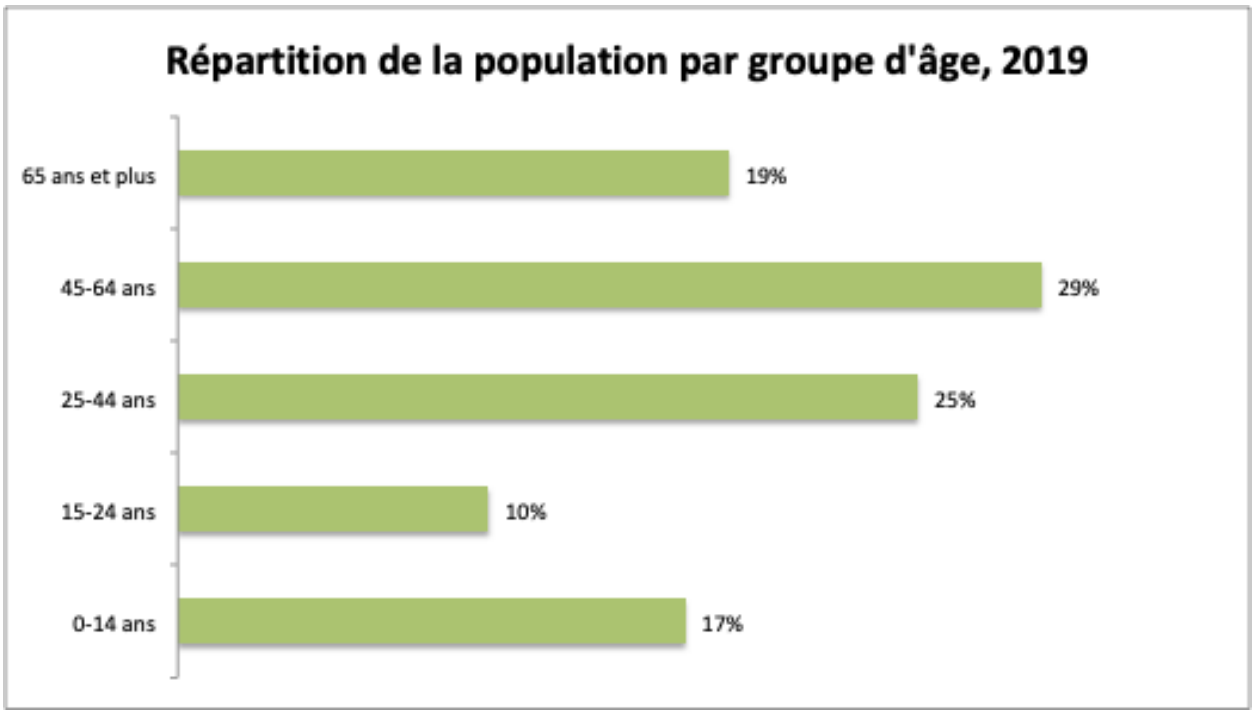


Figure 3 : Répartition de la population par groupe d'âge, 2019

Source : *ISQ, 2020*

Les perspectives démographiques pour la région tendent à continuer de montrer une croissance supérieure à celle de l'ensemble du Québec pour l'avenir. La croissance de la population peut s'expliquer en partie par le taux net de migration interrégionale, étant le deuxième plus important dans la province (0,67 %), après les Laurentides (1,05 %) (St-Amour, 2019).

Tableau 4 : Variation de la population dans la province de Québec et dans la région de Lanaudière

Variation de population	Québec	Lanaudière
2020 - 2030	5,7 %	7,8 %
2016 - 2041	13,6 %	18,2 %

Sources : CISSS Lanaudière, 2019; ISQ, 2020

Selon l'Institut de la statistique du Québec, dans le document *Panorama des régions du Québec*, édition 2021 :

- **La majorité des régions ont vu leur croissance s'accélérer en 2019-2020. C'est notamment le cas de Lanaudière, qui affichait un taux d'accroissement élevé, mais où la croissance a connu un essor notable.**
- **La région est l'une des cinq régions comptant plus de 22 % de sa population dans la tranche d'âge 0-19 ans. Conséquemment, c'est aussi l'une des régions où les personnes aînées de 65 ans et plus représentent seulement 19,1 % de la population. On compte 58,6 % de la population dans la tranche d'âge 20-64 ans.**
- **L'âge moyen des Lanaudois et Lanaudoises était de 37,1 ans en 2001 et est de 42,3 ans en 2020.**
- **Les hommes sont plus nombreux dans les groupes d'âge 0-19 ans (96 femmes pour 100 hommes) et 20-64 ans (98 femmes pour 100 hommes), mais les femmes sont plus nombreuses dans le groupe d'âge 65 ans et plus (109 femmes pour 100 hommes).**
- **Le taux de chômage a augmenté de 4,5 points pour un total de 8,6 % en 2020, dans la région.**
- **Malgré la pandémie, le taux d'emploi de Lanaudière se situe à 62,5 %, ce qui est plus élevé que la moyenne québécoise, qui se situe à 58,1 %. Les femmes ont été plus touchées, comme le montre la variation -3,1 %, alors que la variation chez les hommes est positive (5,5 %). En résumé, il y a eu moins de femmes et plus d'hommes au travail en 2020, en comparaison avec l'année de référence 2019.**

Tableau 5 : Statistiques de la région de Lanaudière

	Unité	2016	2017	2018	2019	2020
Population au 1er juillet	N	497 298	502 991	508 958	515 711	524 368
Taux de faible revenu des familles	%	8,1	7,9	7,7	-	-
Valeur moyenne des résidences unifamiliales	$	235 005	235 830	238 862	243 244	251 072
Variation annuelle des dépenses en immobilisation	%	-4,3	3,9	10,2	13,1	1,4
PIB aux prix de base par habitant	$	26 916	27 753	28 748	29 900	-
Revenu disponible par habitant	$	26 862	28 034	28 591	29 710	-
Taux d'activité	%	63,9	65,9	63,5	64,6	62,5
Taux d'emploi	%	59,7	62,2	59,8	62,0	62,5
Taux de chômage	%	6,6	5,7	5,7	4,1	8,6

Source : *ISQ, 2021*

Tableau 6 : Statistiques des MRC de Lanaudière

	Population au 1er juillet 2020	Revenu disponible par habitant 2019		Taux de travailleurs de 25-64 ans 2019	
	N	$	Variation 2019/2018 en %	%	Écart 2019-2018 en points de %
D'Autray	44 120	28 642	5,9	74,0	1,3
L'Assomption	128 622	30 526	2,6	80,8	0,6
Joliette	70 396	29 275	5,9	74,1	1,4
Matawinie	53 504	28 873	4,2	67,1	0,7
Montcalm	57 777	27 644	4,9	76,4	0,9
Les Moulins	169 949	30 500	3,3	83,6	0,7

Source : *ISQ, 2021*

La scolarité est un déterminant majeur de la santé, et a un effet sur les choix alimentaires des individus. Le taux d'adultes de 25 à 64 ans n'ayant aucun diplôme, bien qu'en diminution depuis 2006 comme partout dans la province, demeure néanmoins plus élevé dans Lanaudière (16,1%) que dans l'ensemble du Québec (13,3%). Cela représente 43 000 personnes. Dans la région, la MRC de Montcalm est celle qui présente le taux le plus élevé d'adultes n'ayant aucun diplôme, soit 25,1%.

Portrait détaillé

Production alimentaire

Production agricole commerciale

FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

- **Cartes des zones agricoles de la région de Lanaudière :**
    - MRC de D'Autray, page 25
    - MRC de L'Assomption
    - MRC de Joliette
    - MRC de Matawinie, page 15
    - MRC de Montcalm, page 10
    - MRC Les Moulins, page 57
- **On trouve 1527 entreprises agricoles en date du 1er mars 2021 (MAPAQ, 2021).**
- **La production végétale prédomine sur la production animale dans la région, en matière de quantités d'entreprises qui sont dans ce créneau.**
- **Les secteurs qui regroupent le plus grand nombre d'entreprises (en référence à l'activité principale de l'entreprise) :**
    - Les céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains (403 entreprises ont cette production comme production principale) ;
    - Les légumes frais et de transformation (201 entreprises),
    - 2e position pour la production de pommes de terre de table avec 21 % des revenus de production à l'échelle du Québec,
        - *2e position pour la production de canneberges avec 3 % des revenus;*
        - *2e position pour les légumes frais et de transformation avec respectivement 14 % et 19 % des revenus de production à l'échelle du Québec ;*
    - Les bovins laitiers et la production laitière (190 entreprises) ;
    - Les volailles et œufs (166 entreprises).
        - *Elle se classe au 2e rang au Québec dans la production de poulets à griller avec 19 % des revenus totaux de production à l'échelle du Québec.*

- **Cependant, les secteurs qui génèrent le plus de revenus sont ceux du domaine de la production animale : la volaille (27 %), les bovins laitiers (12 %) et le porc (11 %).**
- **La variation du nombre d'entreprises entre 2017 et 2020 se présente ainsi :**
    - Pour les productions animales, seul le nombre d'exploitations ayant des bovins laitiers (-9 entreprises), des chevaux (-1) et des veaux lourds (-1) a diminué ;
    - Les autres secteurs sont demeurés stables ou ont connu une augmentation, surtout les volailles (poulets, dindons) (+11) ;
    - Pour les productions végétales, les entreprises acéricoles (-5) et de céréales et oléagineux (-13) ont diminué ;
    - Les légumes pour le marché frais (+28), les fruits des champs (+23), les fruits en verger (+11), les fourrages (+16), les légumes de transformation (+5), les cultures abritées sous serre (+4), les champignons (+2) et l'horticulture ornementale en champ (+2) ont connu des augmentations (MAPAQ, 2020).
- **La MRC de Joliette se démarque de Lanaudière par la place qu'occupent les productions végétales dédiées à des fins commerciales. Parmi ces productions, ce sont les légumes ainsi que les céréales et les protéagineux qui engendrent la majorité des revenus issus de la catégorie production végétale. Elles contribuent à générer près de 45 % des revenus (sur les 56,4 % découlant de productions végétales). En ce qui concerne les productions animales, ce sont les productions porcines, laitières et avicoles qui génèrent, à part presque égale, 40,3 % des revenus. À elles seules, ces cinq productions représentent 84,7 % des revenus agricoles de la MRC de Joliette (MAPAQ).**
- **Dans la MRC de Joliette, alors que le nombre d'entreprises agricoles est en diminution, on observe que la superficie moyenne exploitée des entreprises agricoles est en hausse. En effet, la MRC de Joliette a vu cette superficie croître de 11,1 % depuis 2004, un taux comparable à celui de la province. Ces taux sont supérieurs à celui de la région de Lanaudière, lequel frôle les 8 %.**
- **Depuis 2004, dans la MRC de D'Autray, la part des revenus provenant de la production végétale s'est accrue, au détriment de la production animale. Il s'agit d'une tendance qui transparaît également dans les revenus de la région de Lanaudière et de l'ensemble du Québec.**
- **En 2018, 10 % des producteurs de miel se trouvaient dans la région de Lanaudière, la plaçant au quatrième rang des régions possédant le plus de producteurs de miel. Les apiculteurs offrent souvent des services de pollinisation aux producteurs horticoles (bleuets sauvages, canneberges, pommes). Cela favorise la pollinisation des plants et favorise le développement des fruits. Toujours selon le MAPAQ, cela représente 30 % des revenus d'apiculture, ce qui est probablement représentatif de la réalité des apiculteurs du territoire (Gouvernement du Québec, Élevage d'abeilles en ville).**

Tableau 7 : Portrait régional de Lanaudière en production animale

Type de production animale principale	Nombre d'entreprises totales dans la région
Bovins laitiers et production laitière	190
Bovins de boucherie	68
Porcs	82
Volailles et œufs	166
Chevaux	26
Ovins	28
Autres productions animales	35
Type de production végétale principale	**Nombre d'entreprises totales dans la région**
Céréales, oléagineux, légumineuses et autres grains	403
Légumes frais et de transformation	201
Fruits	48
Cultures abritées	26
Horticulture ornementale	38
Acériculture	76
Fourrages	99
Autres productions végétales	5
Autres types de productions	**26**
Total, productions animales et végétales	**1519**

Source : *Fichier d'enregistrement des exploitations agricoles, en date du 31 décembre 2020. Les données séparées par MRC se trouvent à la page 10 de la Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de Lanaudière.*

La production agricole animale est en diminution au profit de la production végétale sur le territoire. C'est une tendance qui s'observe à l'échelle des MRC, dans tout le Québec. Les tendances alimentaires valorisant la consommation de protéines végétales changent les habitudes de consommation de la population. De plus, les contraintes réglementaires auxquelles font face les agriculteurs (ex. : les exigences de bien-être animal et l'augmentation des coûts des intrants agricoles, sans pour autant générer plus de revenus pour les agriculteurs) peuvent accélérer la transition vers la production végétale.

QUESTIONS DE RECHERCHE

Nous avons cerné les questions de recherche afin de diriger la récolte d'informations. Pour certaines questions, nous n'avons pas trouvé de données suffisantes pour pouvoir y répondre. On peut considérer que ce sont des questions qui pourront continuer d'orienter le comité des partenaires dans ses réflexions au cours des prochaines années. On trouvera donc des amorces de réponses à ces questions à la fin de cette section.

- **Comment évolue et se caractérise le territoire agricole local ?**
- **Comment se caractérise la production agricole (commerciale) sur le territoire ?**
- **Quel est le portrait de l'agriculture urbaine commerciale dans la région ?**
- **Quels sont les besoins des producteurs ?**
- **Qui possède les terres ?**
- **Quelle proportion de la production locale est consommée localement ? Est-ce que la région serait capable d'être autosuffisante pour certains produits ? Si oui, lesquels ? Sinon, lesquels ?**
- **Quels sont les modes de production utilisés ? Y a-t-il des pratiques agricoles durables et innovantes ? Production biologique ?**
- **Quel est le portrait de la relève agricole ? Combien y a-t-il de producteurs de la relève, combien de producteurs ont une relève prévue ?**
- **Où sont nos gisements actuels (rebuts, rejets, aliments excédentaires) et quel est leur ordre de grandeur ? Est-ce qu'il existe des ententes/contrats de valorisation, écrits ou non, entre certains générateurs et certains priseur**

  a. ***Qui sont les plus grands générateurs de surplus ?***

  b. ***Lesquels sont non valorisés ?***

- **Quels seront les contrecoups des changements climatiques dans Lanaudière, à l'horizon de 2050, sur les cultures existantes ?**
  Quels sont les risques à considérer et quelles sont les priorités régionales à considérer ?

PRODUCTION ANIMALE ET VÉGÉTALE: PROFIL DES EXPLOITATIONS AGRICOLES DANS LANAUDIÈRE

Productions agricoles commerciales

1. Comment évolue et se caractérise le territoire agricole local ?

Les superficies en culture sont en augmentation, et cela est dû en partie à une augmentation de la demande et des prix des marchés. Un peu partout au Québec, on voit le nombre d'entreprises de production animale diminuer au profit de la production végétale.

Le tableau suivant présente l'évolution du territoire agricole pour la province de Québec et pour le territoire de Lanaudière, en comparant les données de 2010, 2017 et 2019.

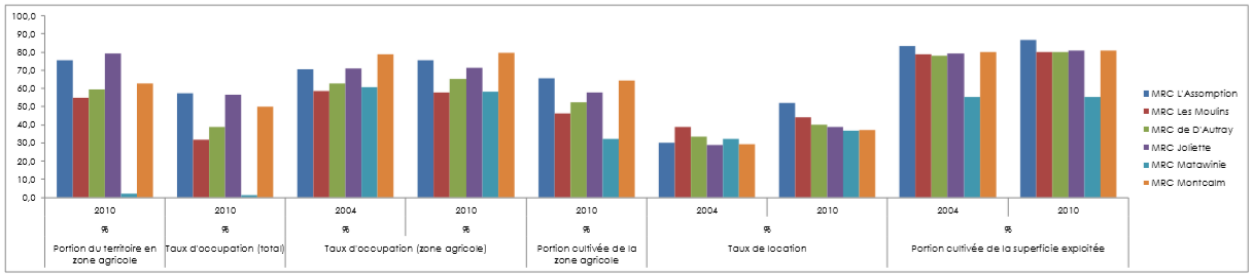
Tableau 8 : Évolution du territoire agricole pour la province de Québec et le territoire de Lanaudière

		Québec	Lanaudière
Superficie totale (ha)		1 345 004 700	1 233 535
Superficie de la zone agricole (ha)	**2010**	6 306 874	206 201
	2017	6 305 999	206 034
	2019	n/d	206 040
Proportion du territoire en zone agricole		4,7 %	16,7 %

Sources : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2017 ; MAPAQ, 2020, Profil régional de l'industrie bioalimentaire du Québec*

! On remarque que la superficie de la zone agricole de Lanaudière a légèrement diminué en 9 ans, soit une réduction de 159 hectares. Cela veut donc dire que ces hectares ont été soustraits de la zone agricole pour permettre d'autres usages (non productifs au sens alimentaire). Il peut s'agir d'usages récréatifs, pour des fins d'énergie, etc. Dans tous les cas, les demandes sont analysées rigoureusement par la Commission de protection du territoire agricole du Québec.

La zone agricole, d'une superficie de 206 040 hectares, se déploie dans 16,7 % de la superficie totale de Lanaudière. La zone agricole de la région est exploitée à 72,7 % et cultivée à 55 %, ce qui représente respectivement 147 300 hectares exploités et 113 277 hectares cultivés. Le différentiel peut être occupé par des bâtiments, des zones de contraintes (ex. : milieux humides, zones de fortes pentes) ou d'autres usages (ex. : lignes pour le transport d'électricité). Ces proportions sont plus élevées que celle de la moyenne québécoise, où la zone agricole est exploitée à 54,6 % et cultivée à 33,7 %.



	Superficie totale	Superficie de la zone agricole	Portion du territoire en zone agricole	Inclusion à la zone agricole	Exclusion à la zone agricole	Nombre d'exploitations agricoles		Superficie exploitée totale		Superficie exploitée moyenne/entreprise agricole	
	km²	ha	%	ha	ha			ha		ha	
		2010	2010	1987-2010	1987-2010	2004	2010	2004	2010	2004	2010
MRC L'Assomption	255,2	19 330	75,7	5,3	37,8	173	149	13 981	14 599	81	98
MRC Les Moulins	261,0	14 323	54,9	32,9	109,2	103	90	8 584	8 313	83	92
MRC de D'Autray	1 232,9	73 415	59,5	79,2	121,9	451	432	47 151	47 951	105	111
MRC Joliette	418,3	33 089	79,1	0,0	123,4	255	218	23 502	23 631	92	108
MRC Matawinie	9 452,5	21 697	2,3	5,8	65,0	185	193	13 155	12 672	71	66
MRC Montcalm	707,9	44 346	62,6	186,5	32,8	474	429	35 362	35 347	75	82
Municipalité hors MRC	7,6										
LANAUDIÈRE	12 335,3	206 200	16,7	309,8	490,2	1 641	1 511	141 735	142 513	86	94
QUÉBEC	1 345 004,7	6 306 874	4,7	17 617,7	17 202,5	29 877	28 654	3 293 574	3 390 017	110	118

	Taux d'occupation (total)	Taux d'occupation (zone agricole)		Taux de location		Superficie cultivée totale		Superficie cultivée moyenne/exploitation agricole		Portion cultivée de la superficie exploitée		Portion cultivée de la zone agricole dans la MRC
	%	%	%	%		ha		ha		%		%
	2010	2004	2010	2004	2010	2004	2010	2004	2010	2004	2010	2010
MRC L'Assomption	57,2	70,4	75,5	30,0	52,1	11 654	12 659	67	85	83,4	86,7	65,5
MRC Les Moulins	31,9	58,8	58,0	38,7	44,4	6 764	6 642	66	74	78,8	79,9	46,4
MRC de D'Autray	38,9	62,6	65,3	33,3	40,2	36 735	38 424	81	89	77,9	80,1	52,3
MRC Joliette	56,5	70,9	71,4	28,8	38,9	18 618	19 141	73	88	79,2	81,0	57,8
MRC Matawinie	1,3	60,6	58,4	32,3	36,6	7 307	6 998	39	36	55,5	55,2	32,3
MRC Montcalm	49,9	79,0	79,7	29,3	37,3	28 261	28 668	60	67	79,9	81,1	64,6
LANAUDIÈRE	11,6	67,7	69,1	31,5	40,4	109 339	112 532	67	74	77,2	79,0	54,6
QUÉBEC	2,5	51,7	53,8	22,1	33,1	2 036 747	2 111 892	68	74	61,8	62,3	33,5

Figure 4 : Portrait du territoire agricole Lanaudoise

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2010, 2016 et 2020*

2. Comment se caractérise la production agricole commerciale sur le territoire ?

La production agricole animale est en diminution au profit de la production végétale sur le territoire.

Le tableau suivant présente le nombre d'exploitations agricoles totales dans Lanaudière, en comparant les données de 2010, 2016 et 2019, toutes productions confondues. Il détaille ensuite la répartition, à savoir quel est le type de production principale des entreprises.

Tableau 9 : Nombre d'exploitations agricoles dans Lanaudière

	2010	2016	2020
TOTAL	1511 exploitations agricoles	1497 exploitations agricoles	1519 exploitations agricoles
Production animale	742	625	595
Production végétale	769	872	896

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2010, 2016 et 2020*

Le tableau suivant présente la répartition des productions animales sur l'ensemble des exploitations déclarant une production animale comme production principale dans Lanaudière, en 2020.

Tableau 10 : Répartition des productions animales dans Lanaudière

Bovins laitiers	190
Bovins de boucherie	68
Porcs	82
Volailles	166
Chevaux	26
Ovins	28
Autres productions animales[3]	35

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2020*

[3] *Ces productions peuvent comprendre, par exemple, l'élevage de bisons, de cerfs rouges ou l'apiculture.*

Le tableau suivant présente la répartition des productions végétales sur l'ensemble des exploitations déclarant une production végétale comme production principale, en 2020.

Tableau 11 : Répartition des productions végétales dans Lanaudière

	2020
Céréales et protéagineux* **Il s'agit des céréales et protéagineux produits à la fois pour les animaux et pour les êtres humains. La finalité de la consommation n'est pas recensée par le MAPAQ, qui recense uniquement le nombre de producteurs dans cette catégorie. De plus, comme ce sont des productions sous plan conjoint, la vente des grains se fait sur les marchés. Nous savons par contre qu'il existe au moins un producteur de farines (Folle farine) qui transforment ses céréales à la ferme.*	403
Fourrages* **destinés aux animaux*	99
Légumes* **incluant légumes frais et légumes dédiés à la transformation*	201
Fruits	48
Cultures abritées	26
Horticulture ornementale	38
Acériculture	76
Autres productions végétales* ******Les autres productions végétales ne sont pas détaillées. Comme le nombre d'exploitations en produisant est trop petit, cela permettrait probablement d'identifier l'entreprise en question.*	5

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2020*

AGRICULTURE URBAINE COMMERCIALE

3. Quel est le portrait de l'agriculture urbaine commerciale dans la région ?

Peu d'informations existent sur l'agriculture urbaine, outre une étude réalisée en 2018, qui portait sur l'agriculture urbaine commerciale. Selon la méthodologie de l'étude, il faut savoir qu'est considérée comme de l'agriculture urbaine une activité qui se déroule en zone urbaine et non sur le territoire agricole. Le profil des agriculteurs en milieu urbain est différent de celui des agriculteurs du territoire agricole.

- **Sur un total de 1572 au Québec, 81 exploitations sont situées en périmètre urbain, dans Lanaudière. Cela représente au total environ 770 hectares.**
- **À Terrebonne, 25 % des superficies exploitées sont détenues par des propriétaires. Les autres superficies (75 %) sont détenues par des locataires. L'étude note que ce constat, qui est similaire dans d'autres villes comme Montréal, Sherbrooke et Laval, « pose l'enjeu crucial de l'accès aux espaces sur les territoires urbains » (AU/LAB, 2018).**
- **À Terrebonne, l'âge moyen du producteur est de 37,8 ans, ce qui est plus bas que la moyenne d'âge du Québec, qui est de 53,5 ans (CRETAU, 2018).**

BESOINS DES PRODUCTEURS AGRICOLES

4. Quels sont les besoins des producteurs agricoles ?

Actuellement, les principaux enjeux nommés par les producteurs agricoles qui ont répondu au sondage sont :

- main-d'œuvre (9) ;
- manque de temps (2) ;
- ressources financières (2) ;
- amélioration de l'équipement et des procédés de transformation (1) ;
- structure de transformation régionale à partager avec d'autres entreprises (1) ;
- ampleur de la tâche en démarrage (1) ;
- demande du marché (1) ;
- ouverture de nouveaux marchés (1) ;
- distribution des produits (1) ;
- changements climatiques (1) ;
- réglementation pour la salle de découpe (1) ;
- compétition face aux marchés extérieurs (1) ;
- commercialisation de la camerise (1) ;
- développement par le CDBL d'un programme de consignation des pots en verre utilisés dans la transformation alimentaire dans Lanaudière (1).

Sept entreprises agricoles ont également mentionné que leurs activités étaient limitées par un manque d'équipements. Voici les infrastructures, les équipements ou les caractéristiques qui ont été mentionnés :

- grandeur ;
- tuyau d'irrigation pour l'arrosage ;
- équipement pour empoter, étiqueteuse à pots, récolteuse ;
- centre de découpe ;
- espaces cultures abrités ;
- récolteuse plus performante, tracteur plus adapté, chambre froide, congélateur ;
- local pour faire de la transformation.

D'autre part, douze entreprises ont des infrastructures ou équipements qui pourraient être mis à disposition d'autres entreprises. Voici les infrastructures ou équipements mentionnés :

- four ;
- salle de découpe ;
- filtres, embouteilleuse ;
- location d'installation et d'équipements ;
- surgélateur ;
- atelier pouvant recueillir plus de drêche encore et d'autres résidus (marc de raisin, marc de pommes, etc.) ;
- déshydrateur ;
- cuisine ;
- main-d'œuvre, cuisine, expertise ;
- trancheur ;
- presse à l'huile à froid ;
- salle de cours.

Quatre producteurs agricoles ont déclaré produire des surplus alimentaires toujours comestibles et qui pourraient être valorisés. Ces surplus font tous partie de la catégorie des fruits et légumes.

POSSESSION DES TERRES

5. Qui possède les terres ?

C'est une question très difficile, car les données du MAPAQ sont uniquement basées sur les déclarations des producteurs. Nous n'avons pas de données permettant de déterminer à qui appartiennent les terres. Dans la région, les superficies cultivées le sont principalement sur des terres qui appartiennent aux propriétaires qui les exploitent. Cette tendance est même plus manifeste entre 2017 et 2020. En 2020, 88 921 hectares étaient cultivés par les propriétaires et 58 843 étaient loués.

Si certaines régions s'inquiètent de l'acquisition de terres agricoles par des étrangers, il faut savoir que c'est une pratique règlementée au Québec, en vertu des articles 15 et 16 de la *Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles* (LPTAA). Dans la région, un peu plus de 500 hectares ont fait l'objet d'une demande d'acquisition par des non-résidents depuis l'an 2000 (sur la totalité de la zone agricole de Lanaudière qui est de 206 564 hectares).

Le tableau présentant le mode de possession des terres se trouve à l'Annexe 12.

Le modèle PANGEA, qui comprend des SOA (ferme X et Pangea Opérations Agricoles), dont l'un des deux fondateurs, Serge Fortin, est agriculteur dans Lanaudière, a suscité plusieurs interrogations et a mené à une analyse du modèle d'affaires par le MAPAQ en 2018. Monsieur Fortin possède environ 800 hectares de maïs, de soya pour la consommation humaine, de haricots noirs et de fèves adzuki. PANGEA possède également un centre de traitement des grains dans Lanaudière.

En 2017, 600 hectares de Lanaudière appartenaient à PANGEA, ce qui représentait 10 % de leurs superficies totales au Québec. En 2014, l'entreprise indiquait prévoir d'investir dans la production de farines et de flocons céréaliers pour accroître la valeur ajoutée de ses récoltes dans les régions où celles-ci sont produites (Vallières, 2014, dans MAPAQ, 2018).

6. Quelle proportion de la production locale est consommée localement ? Est-ce que la région serait capable d'être autosuffisante pour certains produits ? Si oui, lesquels ? Sinon, lesquels ?

Les productions qui sont en mises en marché organisé, comme le lait, le porc, la volaille, les œufs de consommation, sont commercialisées par la grande industrie. Le système centralisé ne permet pas de savoir où sont ensuite distribués et consommés ces produits. Toutefois, l'analyse des circuits courts du territoire nous permet une meilleure compréhension de ce qui est vendu localement, puisque les points de vente sont dans la région.

Le fait que 572 entreprises utilisent un mode de vente directe aux consommateurs et que les modes de mise en marché directe soient plus populaires (plus d'entreprises commercialisent leurs produits de cette façon) témoigne de l'intérêt des consommateurs et de la part de croissance de la vente à des gens de la région.

Plusieurs entreprises commercialisent par l'entremise d'un intermédiaire ou de plus d'un intermédiaire. Ainsi, le type d'acheteur le plus fréquemment utilisé par les entreprises est un transformateur ou emballeur de produits alimentaires ou agricoles qui commercialise majoritairement en gros (771 entreprises). Un grand nombre d'entreprises de la MRC de D'Autray suivie de la MRC de Montcalm utilisent ce mode de mise en marché. En deuxième place, il s'agit d'une agence ou d'un organisme de mise en marché collective sous plan conjoint (381 entreprises). Dans Montcalm et D'Autray, ce type d'acheteur est le plus courant. Cela signifie que ces acheteurs sont susceptibles de revendre les produits des entreprises lanaudoises un peu partout sur le territoire québécois (ex. : volaille, lait, légumes surgelés), mais que le consommateur a peu de chances de savoir que le produit provient d'une ferme à proximité, comme la traçabilité des produits mis en marché par des intermédiaires est plus difficile.

MODES DE PRODUCTION

7. Quels sont les modes de production utilisés ? Y a-t-il des pratiques agricoles durables, biologiques et innovantes ?

La région est leader dans l'agriculture biologique pour les légumes de champs et les légumineuses, si l'on considère les superficies cultivées sous régie biologique. Elle se démarque également à l'échelle québécoise pour la production de céréales, oléagineux et plantes industrielles sous régie biologique. Au total, 6447 ha sont cultivés de manière biologique en 2019. Cela représente, au 9 décembre 2020, 140 entreprises qui sont certifiées biologiques : elles sont principalement dans les cultures végétales (92) et dans la production acéricole (19). Seulement quatre entreprises de production animale sont certifiées biologiques. Elles sont situées majoritairement dans les MRC de D'Autray et de Montcalm. Ces entreprises représentent environ 8 % des entreprises du territoire. Il est difficile d'avoir plus d'informations sur les pratiques agricoles durables qui ne sont pas certifiées biologiques. Toutefois, le MAPAQ et ses partenaires travaillent depuis de nombreuses années, notamment pour sensibiliser les producteurs agricoles aux couvertures de sol. L'objectif du Plan d'agriculture durable du MAPAQ 2020-2030 vise à avoir 75 % des superficies cultivées qui seront couvertes en hiver par des cultures ou par des résidus de culture.

Dans Lanaudière, en 2019, 6447 hectares étaient en culture et en pâturages sous régie biologique.

La région se classait d'ailleurs au deuxième rang en matière de superficies cultivées, après la Montérégie, pour les légumes de champs et les légumineuses. Il faut savoir que 28,7 % des superficies en légumes de champ certifiées biologiques et que 23,3 % des superficies de légumineuses s'y trouvent. La région rattrape actuellement la Montérégie pour les superficies en légumes de champs, l'écart étant seulement de 203 hectares. De plus, alors que dans Lanaudière les superficies en régie biologique ont augmenté de 354 ha entre 2018 et 2019, elles ont diminué de 141 ha en Montérégie, pour la même période. De plus, la région se classe en troisième position sur l'échelle québécoise pour la production de céréales, d'oléagineux et de plantes industrielles en régie biologique.

L'évolution de la production biologique est constante, dans la région.

En cinq ans, 4 638 hectares additionnels ont été mis en culture sous régie biologique (voir Annexe 10). Cette transition a des conséquences importantes sur la qualité de l'environnement.

- Dans la **MRC de D'Autray,** il y a 45 entreprises certifiées biologiques, dont la majorité se situe à Saint-Cuthbert et Sainte-Élisabeth.
  C'est dans cette MRC que se retrouvent le plus d'entreprises certifiées biologiques.
- Dans la **MRC de Joliette**, il y a 17 entreprises certifiées biologiques, dont la majorité se situe à Sainte-Mélanie.
- Dans la **MRC de L'Assomption**, il y a 9 entreprises certifiées biologiques, dont la majorité se situe à L'Assomption.

- Dans la **MRC Les Moulins**, il y a 5 entreprises certifiées biologiques.
- Dans la **MRC de Matawinie**, il y a 19 entreprises certifiées biologiques, dont la majorité se situe à Saint-Félix-de-Valois.
- Dans la **MRC de Montcalm**, il y a 44 entreprises certifiées biologiques, dont la majorité se situe à Saint-Alexis et à Saint-Jacques.

Le tableau ci-dessous résume le nombre d'entreprises certifiées biologiques par grande catégorie, pour chaque MRC. Le détail des grandes catégories est le suivant :

- PAC: autres produits forestiers, production acéricole ;
- PAN: apiculture, bovins de boucherie, canards, volailles de chair, volailles pondeuses ;
- PRE: aliments pour animaux de ferme, boissons non alcoolisées et jus, boulangerie et pâtisserie, condiments, huiles, sauces et épices, farines, céréales, oléagineux et pâtes alimentaires, fruits, légumes et légumineuses préparés, noix et graines, produits apicoles transformés, prêt-à-manger et conserves, viandes, œufs et charcuterie ;
- PVE: autres superficies contrôlées, cultures en serre, céréales, oléagineux et plantes industrielles, fines herbes, plantes aromatiques et plantes médicinales de champs, fourrages, fruits de champs, légumes de champs, légumineuses, plants, transplants et semences ;
- RDN: additifs et suppléments alimentaires, boissons non alcoolisées et jus, condiments, huiles, graisses, sauces et épices, confitures, tartinades et miel, farines, céréales et pâtes alimentaires, fruits, légumes et légumineuses, noix et graines, prêt-à-manger et conserves, viandes, œufs et charcuterie.

Tableau 12 : Type de production par MRC pour le territoire de Lanaudière

	Boissons alcoolisées	PAC	PAN	PRE	PVE	RDN
D'Autray	1	2	4	6	94	2
L'Assomption	1	2	0	0	29	9
Joliette	0	0	0	2	19	4
Matawinie	0	0	0	1	10	0
Montcalm	0	9	1	1	23	3
Les Moulins	1	12	3	5	51	4

Source : *Portail Bio Québec, 2020*

Tableau 13 : Nombre de produits certifiés biologiques dans Lanaudière, 2020

Boissons alcoolisées	1	Céréales, oléagineux et plantes industrielles	14
Production acéricole	1	Fines herbes, plantes aromatiques et plantes médicinales de champs	39
Bovins de boucherie	17	Fourrages	11
Canards	1	Fruits de champs	28
Productions spécialisées	2	Légumes de champs	19
Volailles de chair	1	Légumineuses	41
Volailles pondeuses	2	Plants, transplants et semences	7
Additifs et suppléments alimentaires	2	Additifs et suppléments alimentaires	5
Aliments pour animaux de ferme	1	Boissons non alcoolisées et jus	1
Boissons non alcoolisées et jus	1	Condiments, huiles, graisses, sauces et épices	5
Boulangerie et pâtisserie	2	Confitures, tartinades, miel	2
Condiments, huiles, sauces et épices	3	Farines, céréales, oléagineux et pâtes alimentaires	1
Farines, céréales, oléagineux et pâtes alimentaires	5	Fruits, légumes et légumineuses	2
Fruits, légumes et légumineuses préparés	2	Noix et graines	9
Prêt-à-manger et conserves	2	Paniers biologiques	2
Viandes, œufs et charcuterie	2	Poissons et fruits de mer	1
Autres superficies contrôlées	2	Prêt-à-manger et conserves	1
Champignons cultivés	26	Fruits et petits fruits sauvages	1
Cultures en serre	1	Plantes aromatiques et médicinales sauvages	1

Source : *Portail Bio du Québec, 2020*

Seulement quatre entreprises de production animale sont certifiées biologiques. Il s'agit d'une entreprise de volailles pondeuses (Saint-Alexis, Montcalm), une entreprise de volailles de chair et de volailles pondeuses (Saint-Alexis, Montcalm), une ferme avec plusieurs types d'animaux (bovins de boucherie, canards, volailles de chair, volailles pondeuses) (Saint-Cuthbert, MRC de D'Autray) et une ferme dans la catégorie viandes, œufs, charcuterie (Saint-Cuthbert, D'Autray).

Selon les données du MAPAQ, selon lesquelles le nombre d'entreprises certifiées biologiques diffère un peu, on apprend que les entreprises en culture biologique seraient principalement réparties dans la MRC de D'Autray et dans la MRC de Montcalm (MAPAQ, 2020).

Tableau 14 : Fermes commercialisant en circuits courts et qui sont biologiques

Nom de l'entreprise	Municipalité
Aux jardins de la Bergère	Saint-Damien
Coop Au bout du rang	Saint-Félix-de-Valois
Ferme Charejo	Saint-Roch-Ouest
Ferme des Libellules	Saint-Didace
Folle Farine	Lanoraie
Jardin Bio Mattéo	Saint-Cuthbert
Jardins de la Rivière Maskinongé	Saint-Didace
La Shop à Légumes Coop	Saint-Esprit
La Terre Ferme	Sainte-Julienne
Le pied maraîcher	Saint-Alexis
Les Fermes Saint-Vincent	Saint-Cuthbert
Les Hautes Herbes	Repentigny
Les Jardins de l'Ile-Dupas	La Visitation-de-l'Île-Dupas
Mon petit Jardin	Saint-Gabriel-de-Brandon
Ô Saine Terre	L'Assomption

Racines paysannes	Saint-Norbert
TOTAL	**16**

Le tableau contenant la description des fermes qui commercialisent en circuits courts et qui sont biologiques est disponible en Annexe 11.

Le tableau contenant le nombre de produits certifiés biologiques pour chaque produit pour chaque MRC de Lanaudière est disponible en Annexe 4.

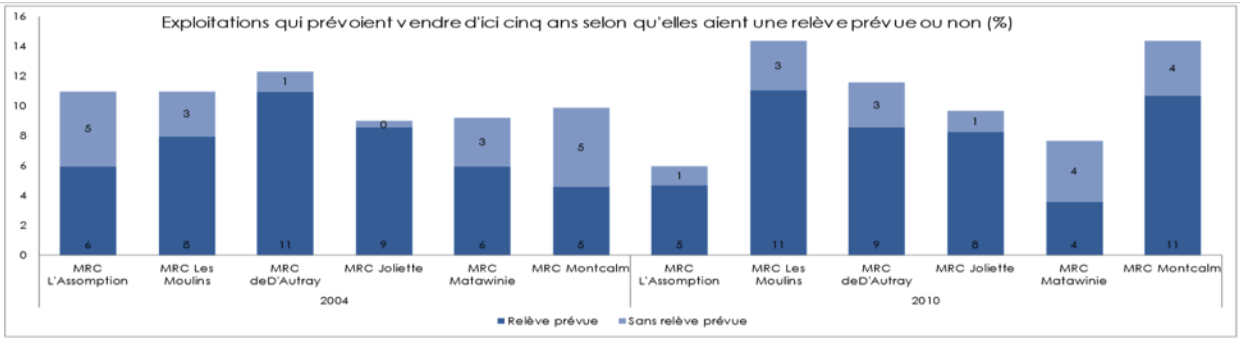
8. Quel est le portrait de la relève agricole ? Combien y a-t-il de producteurs de la relève, combien de producteurs ont une relève prévue ?

Selon le portrait de la relève agricole de 2016, voici quelques faits saillants sur la relève :

- **Entre les années 2011 et 2016, la proportion de jeunes de la relève qui ont obtenu un diplôme postsecondaire est restée stable dans la région de Montréal-Laval-Lanaudière (M-L-L) et des Laurentides, contrairement aux autres régions.**
- **C'est dans la région de Montréal-Laval-Lanaudière que l'on trouve la plus grande proportion de jeunes de la relève ayant obtenu un diplôme d'études collégiales (40 %)**
- **Parmi la relève de la région (M-L-L) : 17 % détiennent un DEP ; 40 %, un DEC ; 6 %, une AEC ; 16 %, un DEU ; et 79 %, un diplôme postsecondaire.**
- **Dans la région, le pourcentage de transferts familiaux est passé de 57 % en 2011 à 51 % en 2016. Les transferts non apparentés sont passés de 6 à 7 % et les démarrages de 38 à 41 % pour les mêmes années de référence.**
- **Dans la région, la proportion de jeunes agricultrices est inférieure à la moyenne du Québec qui, elle, est en augmentation année après année, se chiffrant à 27 % en 2016. Dans la région de M-L-L, ce pourcentage est de 23 %.**

La région de Lanaudière compte 6 % de relève agricole établie. Ces données regroupent celles de Montréal et de Laval, puisque la direction régionale du MAPAQ englobe ces trois régions. Toutefois, vu la faible présence de fermes à Montréal et à Laval, les données sont assez représentatives de la région de Lanaudière. À l'échelle du Québec, 22 % des entreprises agricoles ont une relève établie, toutes productions confondues (MAPAQ, 2016, p.12).

Plus de détails sont disponibles en Annexe 3.



	Nombre d'exploitations agricoles		Nombre d'exploitations prévoyant vendre d'ici cinq ans		Relève chez les exploitants prévoyant vendre d'ici cinq ans			
					Relève prévue	Sans relève prévue	Relève prévue	Sans relève prévue
	2004	2010	2004	2010	2004		2010	
MRC L'Assomption	173	149	20	9	11	9	7	2
MRC Les Moulins	103	90	11	13	8	3	10	3
MRC de D'Autray	451	432	56	52	50	6	37	15
MRC Joliette	255	218	23	21	22	1	18	3
MRC Matawinie	185	193	18	15	12	6	7	8
MRC Montcalm	474	429	47	62	22	25	46	16
LANAUDIÈRE	1 641	1 511	175	172	125	50	125	47
QUÉBEC	29 877	28 654	3 192	3 321	2 159	1 033	2 261	1 060

Figure 5 : Exploitations qui prévoient vendre d'ici cinq ans selon qu'elles aient une relève prévue ou non

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2010, 2016 et 2020*

Dans la région, le taux de diplomation postuniversitaire est stable. Le nombre d'agricultrices est plus faible que la moyenne québécoise. Les transferts familiaux représentent une part moins importante en 2016, par rapport à 2011. Les démarrages sont toutefois à la hausse et les transferts non familiaux légèrement à la hausse.

Autrement dit, l'accompagnement des promoteurs souhaitant se lancer en agriculture demeure pertinent, ce qui confirme la pertinence du service de l'Arterre. En date du 1er décembre 2020, 88 aspirants agriculteurs (dont 33 qualifiés) étaient inscrits à la banque de candidats pour de potentiels maillages. On trouvait 62 propriétaires inscrits et 40 étaient qualifiés. Les superficies inscrites à l'Arterre étaient principalement à vendre (593 hectares) alors que 89,35 ha étaient offerts à la location. Sur le total des hectares disponibles, 660 ha étaient cultivables, 433 se trouvaient en boisés et seulement 36,6 ha se trouvaient en jachère/friche.

Ces données sur les offres disponibles concordent avec le plus récent sondage de la Fédération de la relève agricole lancé par la FRAQ en octobre 2021, et auquel 700 répondants ont répondu (86 % étaient âgées de moins de 39 ans). Près de 70 % des répondants croient « que les principales raisons d'être propriétaire sont la pérennité de l'entreprise et la garantie principale de l'entreprise. » Parmi les répondants, 59 % cherchaient seulement des terres à vendre, 35 % cherchaient des terres à vendre ou à louer, tandis que seulement 6 % cherchaient des terres à louer seulement.

GISEMENTS ACTUELS

9. Où sont les gisements actuels (rebuts, rejets, aliments excédentaires) et quel est leur ordre de grandeur ? Est-ce qu'il existe des ententes/contrats de valorisation, écrits ou non, entre certains générateurs et certains priseurs ?

Ententes et contrats de valorisation

Tout au long de l'année 2020, Moisson Lanaudière a pu compter sur 18 supermarchés participants. Cela a permis de recueillir plus de 226 181 kg de denrées alimentaires, dont 102 202 kg de viande, ce qui aide grandement aux problèmes de gaspillage alimentaire (Moisson Lanaudière, 2020).

L'Union des Producteurs agricoles (UPA), qui est le syndicat représentant les producteurs agricoles du Québec, s'est engagée à remettre 311 000 $ au Programme de récupération en supermarché (PRS) de Banques alimentaires du Québec (BAQ) au cours des cinq prochaines années. Ce programme permet de récupérer les aliments invendus en épicerie et de les acheminer vers les personnes vivant de l'insécurité alimentaire. Cette contribution provenait à la fois de l'UPA, des Producteurs de lait du Québec, de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec, des Producteurs de grains du Québec, des Producteurs d'œufs d'incubation du Québec et de l'Association des producteurs maraîchers du Québec (UPA, 2019). Cela s'ajoute au partenariat que Les Éleveurs de porcs du Québec, le syndicat représentant les producteurs de porc, avaient conclu avec les banques alimentaires du Québec pour 6 ans.

Les Producteurs de légumes de transformation du Québec (PLTQ), le réseau des Banques alimentaires du Québec et le groupe Bonduelle Amériques ont réuni leurs forces pour le Programme Récolte-Don. Ainsi, depuis 2014, les PLTQ se donnent comme mission d'inciter les producteurs à donner une partie de leur récolte, ensuite transformée par Bonduelle et remise au réseau des Banques alimentaires. Dans la région des Laurentides/Lanaudière/Mauricie (une donnée pour ces trois régions), cela représente 178 803 portions de légumes en 2020. Les denrées sont distribuées entre 230 organismes communautaires. Les organismes affiliés à Moisson Lanaudière nourrissent 17 000 personnes chaque mois dont 36 % sont des enfants (Programme Récolte-Don). Selon le bilan Faim 2021, le nombre total de personnes aidées (tous services confondus) durant le mois de mars 2021 est de 42 143. Au Québec, environ 500 000 personnes sollicitent une banque alimentaire chaque mois pour obtenir de l'aide alimentaire.

Les producteurs d'œufs du Québec, dont 12 producteurs proviennent de la région, ont versé plus de 800 000 $ (entre 2002 et 2019) à la Fondation Olo, pour lui permettre de distribuer chaque année plus d'un million d'œufs aux femmes enceintes, chaque année. De plus, depuis 21 ans, la Fédération des producteurs d'œufs du Québec soutient le Club des petits déjeuners, dont plusieurs écoles du territoire bénéficient, en fournissant plus de 330 000 œufs annuellement dans les programmes de déjeuners. Au total, 32 442 enfants sont inscrits au Club. Annuellement, la Fédération remet également 25 000 $ à Leucan. Cela permet de desservir environ 140 familles annuellement. Ainsi, les producteurs d'œufs sont déjà bien impliqués dans le dépannage alimentaire au Québec.

- **Qui sont les plus grands générateurs de surplus ?**

  Cette question est difficile à répondre, car aucun recensement exhaustif n'a été produit. Si l'on se fie aux cultures destinées à la consommation humaine (en excluant le maïs en grains) et les céréales, qui ne sont pas mises en marché localement habituellement, on peut considérer qu'il doit exister des surplus dans les légumes et les fruits.

  Lanaudière est une région productrice de fruits et légumes de transformation, même si les usines de transformation n'y sont pas situées (Bedford, Sainte-Martine) (Producteurs de légumes de transformation du Québec). Ce sont 45 fermes situées dans les régions des Laurentides/Lanaudière/Mauricie qui produisent des concombres, des haricots, des pois et du maïs sucré destinés à la transformation. Ces fermes dépendent donc de Bonduelle et de son calendrier de récolte. Des enjeux d'irrigation et de drainage existent chez les producteurs de légumes de transformation. Il est intéressant de noter que la plupart des producteurs cultivant le pois sont aussi des producteurs de grande culture : en moyenne, ils consacrent de 20 à 40 hectares aux légumes de transformation. La majorité d'entre eux ne possède pas d'équipement nécessaire à l'irrigation ni de source d'eau à proximité. Les anciens producteurs de tabac qui cultivent des pois et haricots ont par contre des systèmes d'irrigation (La Terre de chez nous, 2014). Du côté des légumes frais, on a notamment vu des enjeux de surplus en lien avec le manque de main-d'œuvre étrangère, qui n'a pu arriver à temps pour le début de la saison des asperges.

- **Lesquels sont non valorisés ?**

  En ce qui concerne la production, il semble que ce soit les légumes de champs destinés à la transformation qui ne sont pas toujours valorisés à cause d'éléments externes aux entreprises, comme les aléas météorologiques qui ont un effet sur les récoltes et la pandémie de COVID-19, lors de laquelle les frontières étaient fermées aux travailleurs étrangers.

LÉGUMES DE CHAMPS FRAIS

En mai 2020, on a vu plusieurs fermes envoyer des milliers d'asperges à la poubelle, faute de main-d'œuvre pour les récolter, comme c'est le cas à la ferme les Asperges Primera à Saint-Thomas et la Ferme LMR à Saint-Liguori. Les deux producteurs ont fauché une partie de leur champ et ont ainsi gaspillé des milliers d'asperges. La croissance très rapide des asperges combinées à la pénurie de travailleurs étrangers qui n'ont pu se rendre à cause de la pandémie a créé ces conséquences chez les producteurs de la région (Radio-Canada, 2020). Pour donner une idée des quantités que cela représente, les Asperges Primera envisageaient de récolter 75 000 livres d'asperges sur une production annuelle de 200 000 livres habituellement (La Terre de chez nous, 2020).

L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) estime que 20 % moins d'asperges ont été récoltées en 2020, comparativement à 2019. Une douzaine de producteurs mettent en marché leurs asperges par l'entremise de Cultures de Chez Nous, à Sainte-Brigitte-des-Saults (Centre-du-Québec), vers les chaînes d'épiceries (Radio-Canada, 2020).

On l'a vu précédemment, il se présente parfois des situations dans lesquelles les producteurs sont dans l'incapacité de récolter leur champ, comme c'est arrivé pour un producteur de haricots de Saint-Jacques, qui a vu, lors de la sécheresse d'août 2021, ses 24 hectares de haricots être mûrs trop tôt pour le calendrier de récolte de Bonduelle, ce qui fait que les 24 hectares ont été abandonnés. Il faut savoir que Bonduelle Amériques est la seule entreprise de transformation au Québec dans le secteur des pois, des haricots et du maïs sucré (MAPAQ, 2021).

Ce genre de perte est déplorable à la fois pour le producteur, qui ne touchera aucun revenu et dont les investissements pour ses semences sont une perte de 100 %, et pour la collectivité qui aurait pu bénéficier de ces légumes s'il existait un maillage entre le producteur et un repreneur potentiel (ex. : Moisson Lanaudière) (La Terre de chez nous, 2021).

Pour déterminer de potentiels générateurs de surplus, il peut être intéressant de suivre les prévisions de l'évolution des différentes productions, par région, qui sont mises à jour annuellement par la Financière agricole du Québec (2021).

Par exemple, dans Lanaudière, en juillet 2021, les prévisions indiquaient que les cultures maraîchères et les légumes de transformation allaient présenter une quantité dans la moyenne et une qualité plus grande. Finalement, selon les données de novembre 2021, les quantités et la qualité étaient dans la moyenne. Des centaines d'avis de dommages et indemnités en assurance récolte ont été réclamés pour les cultures maraîchères, les légumes de transformation et les pommes de terre pour la région de Lanaudière. Les causes déclarées sont la sécheresse, les excès de chaleur et l'excès de pluie. Dans les pommes de terre, les maladies ont également été mentionnées. Donc, il y a plusieurs cultures qui se sont perdues dans la région. Or, comme on l'a vu ci-haut, les pertes de récolte dans le légume de transformation semblent plutôt liées au mode de mise en marché qui est inflexible par rapport aux variations climatiques, alors que ces légumes auraient pu être destinés, au moins en partie, à un autre acheteur au profit des citoyens de Lanaudière (si le contrat avec Bonduelle le permet et que le plan conjoint le permet).

CONTRECOUPS DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES SUR LA PRODUCTION AGRICOLE COMMERCIALE

10. Quels seront les contrecoups des changements climatiques dans Lanaudière, à l'horizon de 2050, sur les cultures existantes ? Quels sont les risques à considérer et quelles sont les priorités régionales à considérer ?

Les données suivantes proviennent du projet Agriclimat, réalisé par l'UPA, et qui s'est basé sur les prévisions climatologiques d'Ouranos à l'horizon 2050.

Tableau 15 : Priorités d'adaptation des entreprises agricoles des secteurs de production végétale et animale pour Lanaudière

SECTEUR	
PRODUCTION VÉGÉTALE	**PRODUCTION ANIMALE**
1. Maintenir et améliorer la santé des sols.	1. Réduire l'impact des périodes chaudes sur les animaux.
2. Optimiser l'irrigation en production maraîchère et fruitière.	2. Adapter les bâtiments pour l'hiver.
3. Adapter la gestion des plantes fourragères.	3. Veiller à la santé des animaux.
4. Favoriser la survie à l'hiver des plantes fourragères, des céréales d'automne et d'autres cultures pérennes.	4. Assurer une bonne gestion des structures d'entreposage des déjections animales.
5. Lutter contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes.	
6. Adapter les serres et les bâtiments d'entreposage.	

Certains enjeux d'adaptation requièrent la mise en place de démarches collectives, soit pour catalyser et renforcer les efforts individuels des producteurs, soit pour définir et soutenir une gestion fonctionnelle et efficace des ressources, comme l'eau.

Tableau 16 : Priorités d'adaptation collective déterminées dans le cadre du projet AgriClimat pour Lanaudière et déclinées en fiches projets

PRIORITÉS	THÈMES DE PROJETS
1. Anticiper et accompagner l'évolution des besoins en eau pour éviter les conflits d'usage.	• Former les producteurs et les intervenants à la gestion de l'irrigation. • Accompagner les producteurs dans la mise en place de l'irrigation de précision. • Améliorer la gestion de l'eau dans les élevages. • Documenter la faisabilité d'irriguer les plantes fourragères et les grandes cultures.
2. Améliorer la santé des sols.	• Améliorer les connaissances pour la santé des sols. • Développer des groupes d'échange et des vitrines en santé et couverture des sols.
3. Améliorer la qualité de l'eau à l'échelle de la ferme et du bassin versant.	• Mettre en œuvre des actions collectives dans les bassins versants incluant les enjeux des changements climatiques.
4. Se préparer aux épisodes de canicule répétés.	• Développer des services-conseils indépendants en régulation de la température dans les bâtiments. • Communiquer davantage d'information sur le rôle des arbres pour créer des microclimats plus frais en été.

Que doit-on retenir concernant l'adaptation des entreprises agricoles ?

Tableau 17 : Axes d'action incontournables

TROIS AXES D'ACTION INCONTOURNABLES		
Assurer une bonne gestion de l'eau et du sol.	**Réduire les menaces liées à la chaleur et au manque d'eau l'été.**	**Se prémunir contre les ravageurs et les maladies.**
• Sol : protection, conservation et amélioration de la santé et de la structure • Eau : approvisionnement et qualité pour les plantes et les animaux	• Adaptation des pratiques pour réduire le stress thermique des animaux • Adaptation pour réduire le stress hydrique des plantes et des variétés adaptées	• Rehaussement du dépistage et de l'intégration des principes de lutte intégrée • Surveillance de l'arrivée de nouvelles maladies affectant les élevages

Les quatre priorités régionales sont citées ci-dessous :

1. **Anticiper et accompagner l'évolution des besoins en eau pour éviter les conflits d'usage ;**
2. **Améliorer la santé des sols ;**
3. **Améliorer la qualité de l'eau à l'échelle de la ferme et du bassin versant ;**
4. **Se préparer aux épisodes de canicule répétés.**

Tableau 18 : Évolution du climat de Lanaudière à l'horizon 2050

	Hiver	Printemps	Été	Automne
Température	AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE MOYENNE DE 3 °C (de -10,2 °C à -6,5 °C) FROIDS EXTRÊMES MOINS FRÉQUENTS Augmentation moyenne de 5 à 10 °C de la température la plus froide de l'année	DERNIER GEL À -2 °C 13 JOURS PLUS TÔT (du 28 avril au 11 mai) +529 DEGRÉS JOURS (DJ) BASE 5 °C (de 1949 à 2427 DJ)	+17 JOURS AVEC UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE > 30 °C (de 12 à 33 jours) DÉFICIT HYDRIQUE EN AUGMENTATION DE 41 MM (de -105 à -179 mm)	AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE MOYENNE DE 2,6 °C (de 6,3 à 9,4 °C) PREMIER GEL À 0 °C 13 JOURS PLUS TARD (du 8 au 24 octobre)
Précipitations	+32 MM DE PRÉCIPITATIONS (PLUIE ET NEIGE) (de 233 à 297 mm) -39 % DE NEIGE AU SOL AU MAXIMUM (de 1,4 m à 0,6 m)	+22 MM DE PLUIE (de 240 à 285 mm)	QUANTITÉ DE PLUIE SIMILAIRE (286 à 334 mm) PLUIES INTENSES PLUS FRÉQUENTES Davantage de cellules orageuses localisées	+ 14 MM DE PLUIE (de 271 à 324 mm)
Saison de croissance		+22 JOURS DE SAISON DE CROISSANCE (de 204 à 228 jours)		FIN DE LA SAISON DE CROISSANCE 12 JOURS PLUS TARD (du 9 au 22 novembre)

Tableau 19 : Conséquences des changements climatiques selon la saison

		Hiver	Printemps	Été	Automne
PRODUCTION VÉGÉTALE	GRANDES CULTURES	Meilleure survie des ennemis des cultures Augmentation des risques de mortalité hivernale des céréales d'automne et des cultures fourragères pérennes Hausse du ruissellement et de l'érosion des sols	Augmentation des risques d'érosion des sols non couverts Possibilité de semer plus tôt lorsque le sol le permet	Augmentation des risques de pertes de rendement en raison des fortes chaleurs et du manque d'eau Nouveaux ennemis des cultures, pression plus importante des espèces déjà présentes	Rendement potentiel plus élevé pour le maïs et le soya, dans la mesure où l'état de santé des sols et le contrôle des ravageurs et maladies sont adéquats Conditions plus favorables au semis de cultures de couverture, de céréales d'automne et à la diversification des rotations
	HORTICULTURE	Meilleure survie des ennemis des cultures Augmentation des risques de gel hivernal des cultures pérennes ou qui sont au champ durant l'hiver si manque de neige Redoux plus fréquents : dormance affectée et sensibilité au gel augmentée	Augmentation des risques d'érosion des sols non couverts Semis plus tôt si le sol le permet Possibilité de planter des espèces et variétés plus exigeantes en chaleur	Augmentation des besoins d'irrigation des cultures Cultures de climat frais affectées par les fortes chaleurs (ex. : crucifères, épinards) Nouveaux ennemis des cultures, pression plus importante des espèces déjà présentes	Récoltes prolongées pour les cultures indéterminées (ex. : fraise d'automne), puisque le gel qui affecte les fruits sera plus tardif Difficultés pour la conservation des fruits et légumes si la récolte s'effectue dans des conditions de températures élevées
	ACÉRICULTURE ET FORESTERIE	Survie accrue des =è Augmentation des risques de gel des racines des arbres Saison réduite pour les travaux en forêt sauf lors d'hivers très enneigés	Devancement du début de la coulée des érables Augmentation du potentiel de croissance de certaines espèces arbres Fonte hâtive de la neige : sols vulnérables plus tôt au printemps	Sécheresse accrue pouvant affecter la croissance des jeunes pousses et des arbres plus vulnérables Possibilité de planter ou de favoriser des espèces appartenant à une zone de rusticité plus clémente Risque de voir davantage de végétaux exotiques envahissants comme la Renouée du Japon et le nerprun	Cerf de Virginie favorisé par un couvert neigeux moins important, étendant son aire de distribution et augmentant les dommages à la régénération Allongement de la saison propice aux travaux en forêts, sauf lors d'automnes très pluvieux où le risque de créer des ornières pourrait être plus important

		Hiver	Printemps	Été	Automne
PRODUCTION ANIMALE	PRODUCTION BOVINE ET FOURRAGÈRE	Augmentation des risques de gel hivernal des plantes fourragères Entretien plus difficile des enclos d'hivernage du fait de l'alternance pluie/neige Meilleure survie des insectes, parasites et bactéries	Semis plus tôt si le sol le permet Première coupe de foin plus tôt Possibilité d'épandre le fumier plus tôt si nécessaire et si le sol le permet	Risque accru de manque d'eau pour les plantes fourragères, affectant le rendement de la coupe estivale Animaux souffrant davantage de la chaleur Risque de manque d'eau	Rendement potentiel plus élevé pour le maïs et le soya, dans la mesure où l'état de santé des sols et le contrôle des ravageurs et maladies sont adéquats Conditions plus favorables au semis de cultures de couverture, de céréales d'automne et à la diversification des rotations
	PRODUCTION LAITIÈRE ET FOURRAGÈRE				
	PRODUCTION AVICOLE	Meilleure survie des insectes, parasites et bactéries Réduction des besoins de chauffage Augmentation des charges de neige et glace sur les toits certaines années	Possibilité d'épandre le fumier plus tôt si nécessaire et si le sol le permet Risque de manque d'eau Les volailles et les animaux pourraient souffrir davantage de la chaleur	-	-
	PRODUCTION PORCINE				

Productions innovatrices, communautaires et autoproduites

On entend par « productions innovatrices, communautaires et autoproduites » les jardins communautaires, collectifs, partagés ou solidaires, des plates-bandes comestibles, des poulaillers urbains, des ruches, des systèmes d'aquaponie, des toits verts, etc. Bref, il s'agit de différentes initiatives provenant de municipalités, d'organismes communautaires, d'écoles, ou de la population. Il est toutefois très difficile d'obtenir de l'information sur les pratiques des citoyens et citoyennes.

FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

- **La production sur des toits s'avère un projet d'ampleur dans la région.**
- **En 2018, la région de Lanaudière a amassé 123 livres de viande de gibier grâce au programme Chasseurs généreux.**
- **En 2019-2020, à Joliette, 116 kg de viande (daim, cerf, poisson), 27 canards et perdrix ainsi que 2 ours et, à Saint-Michel-des-Saints, 250 livres d'orignal et de cerf ont été remis à des organismes communautaires (MMFP).**
- **Un projet d'importance a lieu sur le territoire, la Zone Agtech, qui est une référence pour le développement de technologies applicables au domaine agricole et qui vise la mise en place de culture sur toits dès 2022.**
- **Des promoteurs immobiliers comme Urbanova ont entrepris d'inclure des toits verts et des toits jardins dans leur ensemble résidentiel Urbanova. Il s'agirait du plus grand projet écoresponsable au Canada.**
- **Plusieurs entreprises de la région offrent des activités d'interprétation, d'éducation (ex. : visites) sur la permaculture, la culture de produits forestiers non ligneux ou d'arbres à noix.**
- **Plusieurs entreprises sont spécialisées dans la culture d'arbres à noix et une entreprise est spécialisée dans la mise en place de plans d'intervention agroforestiers en permaculture.**
- **Il existe au moins 25 vergers potagers forestiers dans la région.**
- **La pêche et la chasse sont des activités individuelles qui peuvent permettre à des citoyens et citoyennes du territoire d'accroître leur autonomie alimentaire.**
- **Il est également possible que la population récolte elle-même différents PFNL sans pour autant que nous n'ayons de l'information à ce sujet.**

- **Il existerait plus de 90 jardins communautaires/pédagogiques dans la région selon le dernier recensement.**
- **La règlementation pour la garde de poules en milieu urbain est une chose récente. La plupart des municipalités qui ont adopté une règlementation pour encadrer la garde de poules le font sous forme de projet pilote. On connaît encore peu les retombées de ces projets. Une formation est souvent obligatoire, pour que les propriétaires soient au fait de ce qu'implique la garde d'animaux.**
- **Plusieurs ruchers urbains sont présents (Repentigny, Saint-Sulpice, Saint-Cuthbert et possiblement Terrebonne).**
- **Des circuits touristiques gourmands avec Goûtez Lanaudière! permettent aux citoyens et citoyennes de découvrir plusieurs entreprises - tout en contribuant à leur éducation sur le domaine agroalimentaire.**
- **Quinze microbrasseries se sont réunies pour créer Lanaubière, qui fait la promotion des microbrasseries membres par une route des bières (cartographie) et un site Internet.**
- **Un centre d'innovation bioalimentaire horticole et environnemental (Bio.Enviro.In. sur le territoire - lié au Cégep de Joliette) regroupe cinq serres.**
- **Une ferme-école se situe à Saint-Thomas où un hectare est en parcelles de productions et où il y a différents élevages présents.**
- **Le Cégep de Joliette offre différentes formations dont Gestion et technologies d'entreprise agricole ainsi que Technologies et procédés des aliments, pour permettre aux étudiantes et étudiants intéressés par le domaine d'y étudier et d'y faire carrière.**

QUESTIONS DE RECHERCHE

- **Quel est le portrait de l'agriculture urbaine dans la région ?**
- **Quelles sont les autres pratiques de productions d'aliments, en dehors de l'agriculture commerciale ?**
- **Quel est le portrait des productions innovatrices, communautaires et autoproduites ?**

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

PORTRAIT DE L'AGRICULTURE URBAINE

1. Quel est le portrait de l'agriculture urbaine non commerciale dans la région ?

Par définition, « L'agriculture urbaine désigne à la fois un ensemble d'activités agricoles pratiquées en milieu urbain, un mouvement citoyen de réappropriation de l'espace urbain à des fins alimentaires et un outil de développement durable pour les collectivités. Dans les pays en développement, elle constitue souvent une stratégie de subsistance alimentaire des ménages en situation de pauvreté alors qu'elle constitue davantage, dans les pays développés, une revendication citoyenne en faveur d'un meilleur accès à une saine alimentation et à des milieux de vie de qualité. »

Les prochaines sections présentent des exemples de ce qui existe dans Lanaudière.

AUTRES PRATIQUES DE PRODUCTION D'ALIMENTS

2. Quelles sont les autres pratiques de production d'aliments, en dehors de l'agriculture commerciale ?

TOITS VERTS

Les toits verts sont un mode de culture encore émergent au Québec, même si plus populaires à Montréal, notamment. Or, la région de Lanaudière compte un projet d'ampleur, celui de la Zone Agtech, zone d'affaires destinée aux entreprises de nouvelles technologies de culture intérieure, d'agriculture aux champs et de bioproduits végétaux. Les projets viseront notamment la recherche de solutions de robotisation, de réduction de la consommation d'eau et d'élimination des pesticides et herbicides. L'un des objectifs du projet est d'offrir des solutions pour stimuler la souveraineté alimentaire. Outre cet objectif de transmission d'informations et de maillage avec des entreprises ou institutions souhaitant se prévaloir de telles solutions, L'aménagement d'un premier bâtiment de 400 000 pieds carrés, disposant de toits verts, sur le site de l'ancienne usine d'Electrolux, est envisagé dès 2022. Il sera certainement intéressant de discuter avec les responsables de la Zone Agtech pour voir comment les fruits et légumes qui y seront produits pourront être destinés dans un premier lieu à nourrir la population locale (Le Devoir, 2021).

Il est intéressant de noter que l'ensemble résidentiel écoresponsable Urbanova, situé à Terrebonne, inclut les toits verts et les toits jardins dans son manuel d'urbanisme durable. Il s'agit du plus grand projet écoresponsable au Canada.

INITIATIVE INNOVANTE EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT : ZOOM SUR LA ZONE AGTECH

Pépinière de savoir, d'entrepreneuriat et d'innovations, la Zone Agtech, située dans la MRC de L'Assomption au Québec, est une zone géolocalisée dédiée qui regroupe l'ensemble de l'écosystème pour propulser la nouvelle agriculture. La Zone permet de positionner favorablement les entreprises (les PME, comme les grandes entreprises) qui y sont associées, en plus de leur donner des avantages compétitifs uniques. Stratégiquement localisée à l'intérieur de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM), la Zone donne accès au pôle logistique du grand Montréal et, sur un même lieu, à des équipes de recherche, un réseau d'affaires, des conseillers, des formations, des installations de recherche et des plateformes de visibilité.

Vision : Faire de la MRC de L'Assomption et du Québec une zone d'innovation internationalement reconnue de recherche, de formation, de transfert technologique et de création de valeur, d'emplois et d'entreprises dédiées aux secteurs des agrotechnologies et des bioproduits végétaux.

Objectif : Créer une agriculture plus performante, plus rentable et plus verte, qui offre des solutions concrètes d'adaptation aux changements climatiques et une meilleure sécurité alimentaire.

Secteurs stratégiques : Les nouvelles technologies de culture intérieure et d'agriculture plein champ, telles que l'agriculture verticale, le smart farming, la biotechnologie agricole, la robotisation et la production de produits agrosourcés.

Offre : Un environnement d'affaires novateur, où promoteurs de solutions innovantes, producteurs agricoles, donneurs d'ordres, conseillers, investisseurs et organismes de recherche et développement travaillent ensemble pour créer l'industrie agricole de l'avenir.

AUTOPRODUCTION

Selon le projet Vers une alimentation territorialisée et durable : une recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec (REPSAQ), les aliments issus de l'autoproduction se distinguent de ceux issus des activités commerciales en ce sens qu'ils sont « consommés par les personnes qui les ont produits ou cueillis, leurs proches ou les usagers d'organismes à qui ils en font don. L'agriculture d'autoproduction prend la forme, entre autres, de potagers et vergers domestiques, de jardins partagés (communautaires et collectifs) et de petits élevages destinés à l'autoconsommation (ex. : poules pondeuses, lapins ou cochons). L'apiculture domestique et la production familiale de sirop d'érable constituent d'autres exemples d'autoproduction alimentaire. On peut aussi considérer que la cueillette de fruits et champignons sauvages ainsi que la chasse et la pêche sportive relèvent de cette catégorie (REPSAQ, 2017) » (Système alimentaire de Québec).

Il est cependant très difficile d'avoir des données sur l'autoproduction d'aliments, à défaut d'avoir des données récoltées auprès de la population du territoire de Lanaudière. L'étude « La cartographie de l'agriculture urbaine : méthodologies et prospectives » a été faite par Ouranos : il s'agit d'une étude sur les jardins potagers individuels réalisée en 2018, auprès de plusieurs villes de la CMM, dont la ville de Terrebonne, grâce à une méthodologie basée sur la cartographie (La cartographie de l'agriculture Urbaine : méthodologies et prospectives).

- Selon des données de 2018, 2317 jardins individuels ou des serres sur des terrains privés ont été répertoriés sur le territoire de la ville de Terrebonne.
- Les jardins représentent une superficie totale de 53 743 m^2, soit 5,4 ha, avec une superficie moyenne de 23 m^2 et une superficie médiane de 12,5 m^2.
- La surface que l'on retrouve le plus fréquemment est de 5 m^2.
- L'emprise spatiale des jardins potagers individuels représente 0,05 % du territoire urbain.
- D'après le recensement de 2016, il existe 41 801 logements privés à Terrebonne (Statistiques Canada, 2016), donc 5,6 % des logements auraient un jardin potager individuel.
- Les jardins potagers sont majoritairement concentrés dans les zones de grande densité urbaine : Terrebonne Est, le sud de Terrebonne Ouest et Saint-François.
- Les secteurs de Saint-François et le sud de Terrebonne Ouest sont plus marqués par une forte densité de jardins que Terrebonne Est. La partie est du territoire paraît plus homogène, avec quelques zones plus marquées comme les cœurs urbains de Lachenaie Est et Ouest. Les jardins du secteur de la Plaine sont moins concentrés que les autres secteurs.
- Les jardins potagers les plus importants en superficie sont situés le long de la rivière des Mille-Îles dans le sud de Terrebonne Ouest, dans Saint-François ainsi que dans le secteur de La Plaine. Les autres secteurs présentent des superficies bien moins importantes.
- La relation entre le nombre de jardins et le nombre de personnes en situation de faible revenu est faible.

Dans l'étude menée par Ouranos, « La cartographie de l'agriculture urbaine : méthodologies et prospectives », des indicateurs sociodémographiques ont été sélectionnés pour fonder des hypothèses sur la répartition des jardins.

FORÊTS NOURRICIÈRES

Une forêt nourricière est un système permanent de cultures multistrates, élaborées selon les principes de la permaculture et qui intègrent dans un tout harmonieux et cohérent :

- **les arbres ;**
- **les arbustes ;**
- **les plantes herbacées ;**
- **les champignons ;**
- **les végétaux auxiliaires (régénérateurs du sol, pollinisateurs, de détournement) ;**
- **la gestion faunique ;**
- **la gestion de l'eau, du vent, de l'ensoleillement ;**
- **l'amélioration du sol.**

PERMACULTURE

La permaculture est l'étude du fonctionnement de l'ensemble des composantes écosystémiques de l'aire de culture. Elle s'intéresse aux réseaux des relations bénéfiques qui coexistent entre les végétaux introduits entre eux et entre ces derniers et l'eau, la faune, le climat, le sol, de même que toutes les composantes vivantes et non vivantes de l'aire de culture et de ses alentours.

La permaculture maximise et multiplie ces relations bénéfiques et minimise la compétition entre eux (les végétaux). Elle vise davantage le tout, c'est-à-dire l'enrichissement global de l'écosystème que les parties individuelles qui le composent.

Source : https://lecheneauxpiedsbleus.com/permaculture-vegetale/

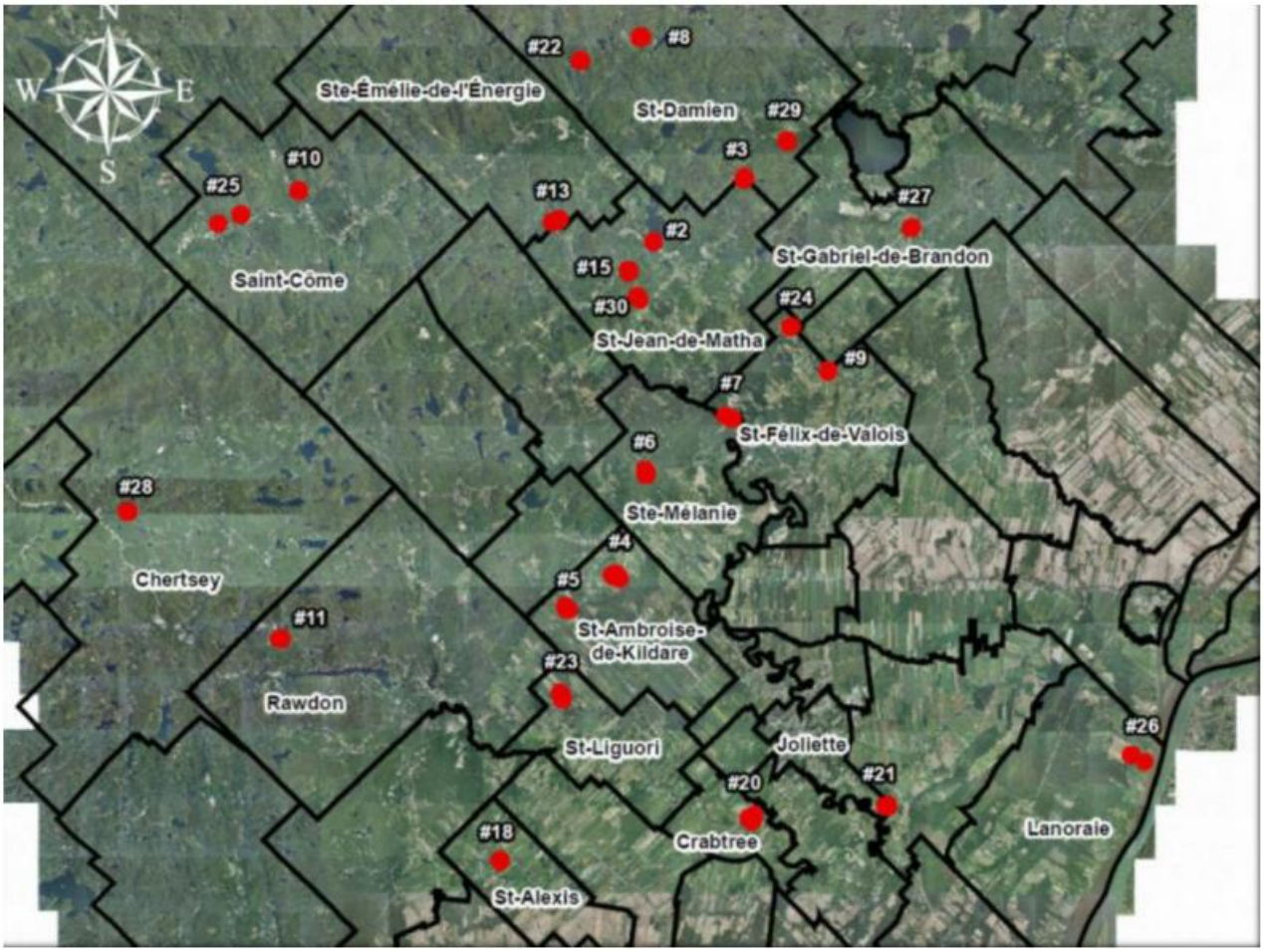


Figure 6 : **Projet d'implantation de 24 vergers potagers forestiers, région de Lanaudière, 2013-2014**

Source : Le Chêne aux pieds bleus

ZOOM SUR LE PROJET DES 24 VERGERS POTAGERS FORESTIERS

« L'entreprise Ressources forestières biotiques (RFB) a fait évaluer en 2018 la performance de tels aménagements (appelés "vergers potagers forestiers" [VPF]) s'inspirant des notions de permaculture, implantés chez 24 entreprises lanaudoises totalisant 10 hectares. La réalisation de ce projet de recherche visait entre autres à cibler les espèces les mieux adaptées à l'installation de ces parcelles de forêt nourricière en fonction des particularités régionales, de leur type d'habitat ainsi que de leurs caractéristiques écologiques. Pour ce faire, le Centre de développement des bioproduits Biopterre a été mandaté afin d'évaluer les modèles les plus prometteurs chez 15 de ces entreprises volontaires. » Le projet d'implantation de vergers potagers avait été réalisé en 2013-2014 par le Chêne aux pieds bleus.

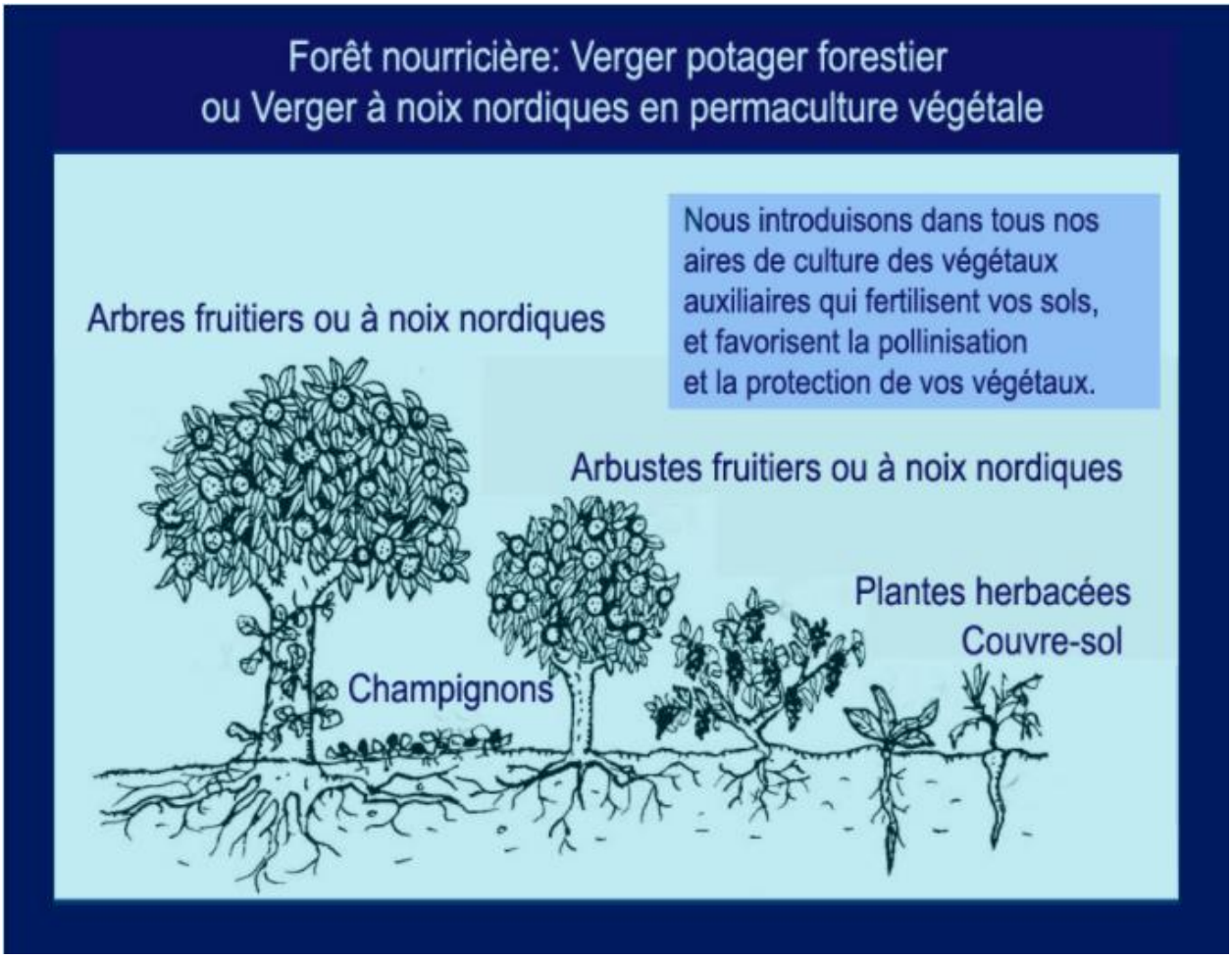


Figure 7 : Forêt nourricière : Verger potager forestier ou Verger à noix nordiques en permaculture végétale

Source : Le Chêne aux pieds bleus

Il y aurait plusieurs forêts nourricières sur le territoire :

- **En 2013, 24 jardins potagers forestiers en culture multistrates ont été implantés, sur autant de sites distincts. C'est l'entreprise le Chêne aux pieds bleus qui s'est vu confier le mandat de réaliser les inventaires et d'accompagner les entreprises intéressées par la production de champignons comestibles dans l'exécution de leurs travaux.**
- **La municipalité de La-Visitation-de-l'Île-Dupas a aussi mis en place une forêt nourricière.**
- **À St-Côme, il y a eu implantation d'une aire de production végétale destinée à l'autocueillette dans un contexte d'écotourisme. Des noix nordiques et des cultures de champignons y sont prévues (projet sur cinq ans).**

Quelques entreprises se spécialisent dans la filière des noix :

- **À Sainte-Mélanie, l'entreprise Noix de chez Nous SENC a un verger d'arbres à noix ;**
- **À Saint-Charles-Borromée, Pépinière Lafeuillée se spécialise dans la vente de caryers, châtaigniers, chênes, noisetiers et noyers ;**
- **À Saint-Ambroise-de-Kildare, Au jardin des noix a un verger de caryers, châtaigniers, chênes, noirs/japonais/hybrides, noisetiers et noyers. Il vend également des noyers noirs écalés ou en coque. Il offre aussi des activités agrotouristiques ;**
- **À l'Épiphanie, la Ferme Joseph Thifault fait de la vente de noix en cœur/de noyer cendré/de noyer noir et offre l'autocueillette de petits fruits ;**
- **À Rawdon, la Pépinière aux Arbres Fruitiers fait la vente d'arbres à noix, comme le pin de Corée, le noyer Buartnut/cendré/noir, le noisetier à long bec/hybride, le caryer ovale, le chêne blanc/à gros fruits et le châtaignier d'Amérique.**

Il est intéressant de noter que des entreprises créent des paysages comestibles, une approche qui peut être intéressante à la fois pour la population, les entreprises, les institutions et les municipalités. Il y a également des occasions régionales pour les personnes désireuses d'accroître leur autonomie alimentaire, comme le fait qu'il existe des entreprises spécialisées en aménagement paysager comestible. À Rawdon, par exemple, la Pépinière offre notamment des arbustes et arbres fruitiers ou à noix bios, des fleurs comestibles et aromatiques ainsi que des légumes vivaces. Plus de 450 variétés de vivaces comestibles s'y trouvent. De plus, la région compte l'artisan semencier bien connu, Les Jardins de l'écoumène, qui offre des semences potagères biologiques de qualité depuis 2001. Ces deux entreprises permettent donc d'augmenter l'offre de semences et plantes pour les personnes désireuses d'augmenter leur autonomie alimentaire à domicile (Le Soleil, 2021).

Plan d'intervention agroforestier en permaculture végétale

Le plan d'intervention est un document réalisé suite à un inventaire terrain, indiquant les différents types d'aménagement à réaliser dans chacun des écosystèmes afin d'en accroître le potentiel nourricier. L'entreprise le Chêne aux pieds bleus offre ce service d'identification des écosystèmes aptes à soutenir des forêts nourricières ou des jardins forestiers. Les vergers potagers forestiers et à noix nordiques sont des forêts nourricières élaborées selon les principes de la permaculture végétale. Ils sont implantés dans des espaces ouverts, généralement sur de

petites surfaces, appelées aire de culture, comprises entre 0,2 et 0,6 hectare, sur des friches, des terres agricoles, des bords de lacs ou dans des trouées forestières.

Source : https://lecheneauxpiedsbleus.com/culture-agroforestiere/348-2/

CULTURES ÉMERGENTES ET RÉCOLTE DES PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX (PFNL)

Les cultures émergentes incluent les cultures nouvelles telles que certains petits fruits, des plantes, des noix et des noisettes, des produits forestiers non ligneux et des cultures énergétiques.

Les produits forestiers non ligneux (PFNL) proviennent d'espèces végétales ou de champignons, indigènes ou naturalisés, cultivés ou récoltés en forêt naturelle ou en plantation. Ils se définissent comme des produits ou des sous-produits des végétaux forestiers, autres que la matière ligneuse (fibre), destinée à l'industrie de la transformation du bois et de l'énergie (Comité PFNL Lanaudière).

Les usages commerciaux associés aux PFNL sont variés : aliments et additifs alimentaires, nutraceutiques, plantes aromatiques, résines, huiles essentielles, biocarburants, bioproduits, produits médicinaux, cosméceutiques et produits ornementaux. (Source : Comité PFNL Lanaudière)

Selon le Plan d'aménagement forestier intégré tactique 2018-2023 du Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec (MFFP), on recense 33 entreprises exploitant les PFNL sur le territoire de Lanaudière. Pour consulter la liste des entreprises œuvrant dans les cultures émergentes et les PFNL, ainsi que les ressources qui peuvent soutenir ceux qui souhaitent se lancer dans le domaine et agir en conseil, soutien et recherche : https://pfnllanaudiere.com/.

À Mascouche, on trouve aussi le Jardin Moore, qui est un jardin botanique en permaculture offrant des activités culturelles et artistiques et de l'éducation en horticulture durable. De plus, la Ferme Beauvais, nouvelle entreprise de Saint-Cuthbert, propose plusieurs produits en permaculture.

Parmi les PFNL, ce sont les produits issus de forêts exploitées qui sont les plus fréquents sur le territoire. L'acériculture figure à la fois dans la section des PFNL et de la production agricole (commerciale), car bien que les producteurs soient reconnus comme producteurs agricoles, ils exploitent une ressource qui est liée à la foresterie.

En 2016, le territoire de Lanaudière comptait 209 exploitations acéricoles. Le nombre d'entailles exploitées était de 704 468. L'exploitation se fait à la fois en terres privées et en terres publiques : la production acéricole serait implantée sur 608 hectares répartis entre 28 titulaires de permis d'exploitation d'une érablière. La capacité du territoire sous bail est de 145 000 entailles.

À l'échelle régionale de Lanaudière, on retrouve le comité PFNL Lanaudière, qui se veut un lieu d'échange et de réseautage. Il est coordonné par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière.

CHASSE ET PÊCHE

La chasse et la pêche sont aussi des activités qui peuvent accroître l'autonomie alimentaire des citoyens et citoyennes qui pratiquent ces activités. Pour l'année 2019-2020, 500 907 permis de chasse et 662 965 permis de pêche ont été délivrés aux résidents et résidentes du Québec, toutes régions confondues (MFFP, 2020).

Les activités de chasse contribuent aussi à la sécurité alimentaire dans Lanaudière, par l'intermédiaire du programme Chasseurs généreux. Il s'agit d'un programme de don de viande de gibier destiné aux familles dans le besoin. Issus d'un partenariat entre la Fédération québécoise des chasseurs et pêcheurs et les Banques alimentaires du Québec, les dons offerts par les chasseurs sont distribués localement par l'entremise du réseau développé par les Banques alimentaires du Québec. En 2020, les chasseurs de la région ont fait don de 125,84 livres de viande de gibier grâce à ce programme. En 2020, 5900 livres de viande ont été récoltées et distribuées à travers le Québec. Les données de 2020 n'étaient pas disponibles pour Lanaudière.

Le ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles distribue à des organismes de charité de la viande de gibier saisie lors d'enquêtes sur le braconnage. La nourriture est redistribuée directement dans les régions où elle est saisie. En 2019-2020, cinq organismes de Lanaudière ont reçu des denrées, soit :

- **Le Comptoir alimentaire de la Haute-Matawinie ;**
- **Moisson Lanaudière ;**
- **La Tablée ;**
- **La Soupière ;**
- **Le Centre de guérison Waseskun Healing Lodge.**

Il y a deux bureaux qui remettent des denrées. Celui de Joliette a remis 60 paquets (environ 30 kg) de viande de daim ; 84 kg de viande de cerf de Virginie ; 2 kg de poisson, 22 canards, 5 perdrix et 2 ours. Le bureau local de Saint-Michel-des-Saints a remis 150 livres de viande d'orignal et 100 livres de cerf de Virginie (MERN-MFFP, 2020[4]).

JARDINS COMMUNAUTAIRES, COLLECTIFS, PARTAGÉS OU SOLIDAIRES

Tableau 20 : Jardins communautaires, collectifs, partagés ou solidaires

Municipalité	Nom du jardin ou de l'organisme	Ressource à contacter
Chertsey	Centre d'action bénévole communautaire Matawinie	parlant@ccbm.qc.ca
Chertsey	JardinierEs solidaires de Chertsey	voielavie@gmail.com
Crabtree	Jardin collectif de Crabtree au parc Edwin Crabtree	info@crabtree.quebec

[4] *Informations obtenues directement auprès du MERN-MFFP, suite à une demande effectuée par courriel.*

Crabtree	Jardin municipal	bfrechette@municipalitecrabtree.qc.ca
Entrelacs	Jardin communautaire d'Entrelacs	info@entrelacs.com
L'Épiphanie	Les Collatines de l'Épiphanie	info@lescollatines.com
Joliette	Jardin de la Maison	aubergeducoeur.rg@hotmail.com
Joliette	Jardin communautaire du Boulevard Base-de-Roc	info@ville.joliette.qc.ca
Joliette	Jardin communautaire de la rue Archambault	philippe.joubert@ville.joliette.qc.ca
Joliette	Le jardin du savoir - foret nourricière	la.soupiere@videotron.ca
Joliette	Maison Pauline Bonin	maisonpb@videotron.ca
L'Assomption	L'Assomption en transition	asselinarchitecture@videotron.ca
La Visitation-de-l 'Île-Dupas	Le parc à vivre	admin@ile-dupas.ca
Lavaltrie	Potager à partager	equipe@entraidelavaltrie.org
Mandeville	Jardin Solidaire de Mandeville	
Mascouche	Centre de ressources pour hommes de Lanaudière	aidehomme@gmail.com
Mascouche	La Coopérative le Chez-Nous du Communautaire	cooperation@le-chez-nous.org
Mascouche	La ferme au septième sol	septiemesol@gmail.com
Mascouche	Jardin communautaire (Uniatox)	manon.masse@uniatox.org
Mascouche	Jardin communautaire Marcel-De-la-Sablonnière- Urbanova	loisirs@ville.terrebonne.qc.ca
Mascouche	Jardin Solidaire	direction@le-chez-nous.org
Mascouche	Jardins urbains Parenfants	nathalie.proulx@parenfants.com
Mascouche	Plateau de travail - Jardins Les Moulins	icholette@cjemoulins.org
Mascouche	Réseau Moulinois de cuisines et de jardins	manon.masse@uniatox.org
Mascouche	Un ÉcoJardin pour apprendre	
Mascouche	La Rose bleue	generale@larosebleue.ca
Mascouche	Le Diapason	centrelediapason@videotron.ca
Mascouche	Le Jardin Moore	jardinsmoore@gmail.com
Mascouche	Le Relais de Mascouche	info@relaismascouche.org
Mascouche	Les jardins de Mascouche	info@jardinsdemascouche.com
Mascouche	Parenfants	info@parenfants.com
Mascouche	SODAM	info@sodam.qc.ca

Notre-Dame-de-la-Merci	Jardin municipal	
Notre-Dame-des-Prairies	Bacs à jardiner au camp de jour et à l'école	aarbour@notredamedesprairies.com
Rawdon	English community of Lanaudière	ecollanaudiere@hotmail.com
Rawdon	Jardin Collectif de Rawdon	info.ecorawdon@gmail.com
Repentigny	Jardin pédagogique de l'école secondaire Jean-Claude-Crevier	benoit.thibault@csda.ca
Repentigny	Le potager urbain communautaire	moreauv@ville.repentigny.qc.ca
Saint-Alexis	Jardin communautaire du parc Alice Simard	info@st-alexis.com
Saint-Alphonse-Rodriguez	Jardin pédagogique du Camp-De-La-Salle	info@campdelasalle.qc.ca
Saint-Ambroise-de-Kildare	Au pays des légumes	jasmin@coopjardinons.com
Saint-Barthélemy	La Clef des champs	lacleffamiliale@saint-barthelemy.ca
Saint-Charles-Borromée	Jardin communautaire à la Maison et jardins Antoine-Lacombe	jardins@antoinelacombe.com
Saint-Charles-Borromée	Jardin communautaire du parc des Pionniers.	info@vivrescb.com
Saint-Côme	Jardins collectifs	loisirs@stcomelanaudiere.ca
Saint-Damien	Les jardins villageois de Saint-Damien	loisirs@st-damien.com
Saint-Donat	Jardin collectif Donat'a Terre	
Saint-Félix	Jardin pédagogique de Saint-Félix	loisirs@st-felix-de-valois.com
Saint-Gabriel-de-Brandon	Jardins communautaires de Saint-Gabriel-de-Brandon	mairie@ville.stgabriel.qc.ca
Saint-Ignace-de-Loyola	Un jardin pour le camp de jour	rlemay@stignacedeloyola.qc.ca
Saint-Jacques	Jardin municipal	loisir@st-jacques.org
Saint-Jean-de-Matha	Jardins communautaires	n.rondeau@matha.ca.
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif du Centre de femmes chez JHT	
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif du CPE Royaume des Bouts de Choux	cpeboutsdechoux@bellnet.ca
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif du HLM de Saint-Lin-Laurentides	
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif de Jardin Humani-Terre	info@jardinhumani-terre.ca
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif de la Maison de la Famille de Saint-Lin-Laurentides	info@acfm-qc.org
Saint-Lin-Laurentides	Jardin collectif de la ville de Saint-Lin-Laurentides en collaboration avec le camp de jour	info@saint-lin-laurentides.com
Saint-Norbert	Jardin pédagogique de Saint-Norbert	
Saint-Paul	Jardin du camp du parc Amyot	
Saint-Paul	Potageons Saint-Paul	
Saint-Roch-de-l'Achigan	Jardin municipal	reception@sra.quebec
Saint-Sulpice	Jardin communautaire, jardin collectif, comité de la ruche	pierre.imbault@st-sulpice.com
Saint-Thomas	Jardin pédagogique de Saint-Thomas	KMarois@saintthomas.qc.ca
Saint-Thomas	Potager jeunesse du parc Ruisseau-des-vents	

Saint-Zénon	Comité des Fleurons de Saint-Zénon et/ou le centre d'entraide	centredentraide@satelcom.qc.ca / centredentraide01@gmail.com
Sainte-Béatrix	Jardin pédagogique des Passionnées	jardindespassionnees@gmail.com
Sainte-Émélie-de-l'Énergie	Jardin Communautaire Sainte-Émélie-de-l'Énergie	environnement@steemelie.ca
Sainte-Émélie-de-l'Énergie	Jardin éducatif pour les élèves de l'Ami-Soleil	johanne.aumont001@cssamares.qc.ca
Sainte-Julienne	Jardin Juliette-Tristani	veronique.rivest@sainte-Julienne.com
Sainte-Marcelline	Cuisines collectives marcellinoises et/ou comité d'embellissement	varbour@ste-marcelline.com
Sainte-Marcelline-de-Kildare	Cuisines collectives marcellinoises	Coordo.urbanisme@matha.ca
Sainte-Marcelline-de-Kildare	Manger le village	
Sainte-Marie-Salomé	Potager partagé de l'espace le Rassembleur	cindymorin.patrimoine@gmail.com
Sainte-Mélanie	Jardin municipal	info@sainte-melanie.ca
Sante-Élisabeth	Jardin municipal	communications@ste-elisabeth.qc.ca
Terrebonne	Café de rue solidaire	direction.cdrt@gmail.com
Terrebonne	Ferme thérapeutique aux 2 tilleuls	nathaliegseguin@gmail.com
Terrebonne	L'OMH du sud de Lanaudière	sarl@omhls.com
Terrebonne	Cité GénérAction 55+	direction@cite55.org
Terrebonne	Jardins Marcel-de La Sablonnière	fabiennepouget@hotmail.com
Terrebonne	Jardins gourmands de Galilée	lesoeuvresdegalilee@videotron.ca
Terrebonne	Les jardinettes	vanessa.centrefam@videotron.ca
Terrebonne	Zone Ados	admin@zoneados.ca
Terrebonne	Le Carrefour Familial des Moulins	info@carrefourfamilialdesmoulins.com
Terrebonne	M.O.M.S.	direction@momsterrebonne.org
Terrebonne	Regroup'elle	info@cabdesmoulins.org
Terrebonne	Aminate	info@aminate.qc.ca

Source : *Données internes non exhaustives telles que fournies par Nourrir Lanaudière*.

PLATES-BANDES COMESTIBLES

Tableau 21 : Plates-bandes comestibles

Localisation	Initiatives réalisées	Superficie
Joliette	Bacs de cultures au stationnement du cégep dans le but de réduire l'îlot de chaleur du stationnement et de sensibiliser la	7,5 m^2

	communauté à l'agriculture urbaine	
Saint-Charles-Borromée	Potager en libre-service disponible au coin des rues Pierre-De Coubertin et Riendeau. Fines herbes, fleurs aromatiques et laitues sont à la disposition des citoyens.	
Sainte-Élisabeth	Plantes comestibles au parc L'Oasis	-
Saint-Esprit	Aménagement comestible au parc Desjardins : arbustes, arbres fruitiers, plantes grimpantes, couvre-sols et herbacées de plus de 50 cm.	-
Sainte-Marcelline-de-Kildare	Conception de jardins en boîte / Incroyables comestibles	10 m^2

Source : *Données internes fournies par Nourrir Lanaudière*

RUCHERS URBAINS

Selon la carte des initiatives d'agriculture urbaine Cultive ta ville, basée sur des déclarations volontaires, en 2021, les ruchers urbains sont situés ainsi :

Tableau 22 : Localisation des ruchers urbains sur le territoire de Lanaudière

Localisation	Initiatives réalisées	Nombre de ruches
Repentigny	Royalview - Maintien de la colonie assuré par Alvéole - service d'apiculture urbaine pour entreprises et particuliers	1
	Rue de l'Hôtel-de-Ville – Alvéole	2
Saint-Sulpice	Jardin communautaire, jardin collectif, comité de la rue	1
Saint-Cuthbert	Sylvie Fillion – particulier rang Saint-André SO	4

Source : *Cultive ta Ville*

Selon des publications plus anciennes, la Ville de Terrebonne aurait aussi eu des ruches en milieu urbain en 2019.

En octobre 2021, la Ville de Repentigny et les Galeries Rive Nord ont fait le point sur le projet pilote d'apiculture urbaine qui se déroule sur leurs toits respectifs. Au printemps, 18 000 abeilles y étaient hébergées, et cet automne cela représentait 98 000 abeilles.

On note que la Ville de Repentigny offre « beaucoup d'atouts pour les abeilles : absence de pesticides, abondance de ressources florales, climat tempéré et disponibilité de sources d'eau » pour favoriser les activités de pollinisation et de reproduction (Info Lanaudière).

Il est possible de suivre les ruchers de Repentigny grâce à des publications fréquentes accompagnées de photos.

POULAILLERS URBAINS

Lorsque les municipalités demandent aux citoyens et citoyennes d'acquérir un permis pour l'installation d'un poulailler en milieu urbain, elles connaissent le nombre de poulaillers dans leur municipalité. Ce n'est cependant pas le cas des municipalités qui n'ont pas de règlementation ou de projet pilote en lien avec les poules en milieu urbain.

À Mascouche, un permis est requis pour installer un poulailler en milieu urbain. De plus, une formation sur les bonnes pratiques relatives à la garde des poules est nécessaire. Cela permet à la Ville de garder un contrôle en sachant où sont localisés les poulaillers pour lesquels elle a remis des permis. Les autres volatiles comme les coqs, canards, oies, dindes, faisans, cailles, sont interdits en zone urbaine. Les propriétaires doivent posséder entre trois et cinq poules.

À Terrebonne, les résidents et résidentes de maisons unifamiliales isolées peuvent garder un maximum de cinq poules par terrain. La garde de coqs est interdite. La vente d'œufs, de fumier et de viande est interdite. C'est la SPCA Lanaudière Basses-Laurentides qui est responsable du respect de la règlementation, à l'instar de ce qui se fait dans d'autres municipalités au Québec. La Ville avait d'ailleurs impliqué les citoyens et citoyennes dans son processus décisionnel sur le sujet, en faisant un sondage sur le sujet. Parmi les répondants, 76 % étaient favorables à la garde de poules en milieu urbain.

À Joliette, la garde de poules sur une propriété privée est réservée uniquement aux résidents de la zone agricole de la Ville de Joliette, soit entre le 1914, boulevard de la Base-de-Roc et le 3896, boulevard de la Base-de-Roc, en excluant l'adresse civique du 1915.

À Saint-Charles-Borromée, un projet pilote a été lancé en 2018 pour la garde de poules à des fins récréatives et éducatives. Les personnes intéressées doivent disposer d'un terrain d'une superficie d'au moins 700 m^2 et un maximum de trois poules est permis. La première année, seulement 20 certificats d'autorisation pouvaient être délivrés (premier arrivé, premier servi) et 10 certificats additionnels en 2019. Un permis est également nécessaire.

Sainte-Mélanie dispose également d'un règlement permettant d'encadrer les microélevages de poules pondeuses sur son territoire : les microélevages sont autorisés à des fins accessoires à une habitation unifamiliale, une habitation intergénérationnelle ou une habitation bifamiliale.

Un seul microélevage est autorisé par logement. Un nombre maximal de deux poules à l'intérieur du périmètre urbain (par unité d'évaluation) et de quatre poules à l'extérieur du périmètre urbain est permis.

Sainte-Émélie-de-l'Énergie, qui possède un plan d'agriculture urbaine, dispose aussi d'un règlement sur la garde de poules en milieu urbain depuis 2016 et permet un maximum de cinq poules par terrain.

Cette liste est non exhaustive. D'autres municipalités pourraient avoir des règlements permettant la garde de poules en milieu urbain.

Par ailleurs, le site Internet Poulesenville.com permet aux citoyens intéressés par les poules en milieu urbain de localiser les vendeurs de « grains et moulées », de « poules pondeuses » et les vétérinaires. Il y aurait trois vétérinaires sur le territoire et huit entreprises qui vendent de la moulée et autres équipements.

ÉCOPÂTURAGE URBAIN ET SERRE COMMUNAUTAIRE URBAINE

À notre connaissance, contrairement à ce que l'on voit à Montréal, il n'y aurait pas de projet pilote d'écopâturage dans Lanaudière ni de serre municipale urbaine. Le Grand Potager, à Montréal, souhaite par contre développer un guide permettant à d'autres municipalités de s'inspirer de la formule du projet, pour en faciliter le développement et l'implantation.

À savoir, Bio.Enviro.In, lié au Cégep de Joliette, à la fine pointe de la technologie regroupe cinq serres de 750 m^2 munies de tables de culture, système hydroponique et de système informatisé de contrôle des facteurs de croissance des végétaux. La ferme-école de Saint-Thomas de Joliette offre un hectare de parcelles de production. » De plus, des élevages animaux sont faits à la ferme-école pour permettre aux étudiants de se familiariser avec les différents élevages (Bio.Enviro.In, Infrastructure et équipements).

SYSTÈMES D'AQUAPONIE

La Zone Agtech a l'ambition de développer ce secteur d'activité, en ayant notamment établi une collaboration avec ÉAU, une entreprise québécoise spécialisée en aquaponie.

Messis Économie Circulaire (MEC) est un projet dont l'objectif est de combiner les principes de l'écologie industrielle énergétique avec les nouvelles technologies de production alimentaire, afin de créer le plus important site de pisciculture intérieur et d'agriculture verticale du Québec. Cette entreprise en démarrage sera située dans la zone d'innovation (Zone Agtech) à L'Assomption et proposera un concept novateur et durable, soit de proposer un système alimentaire complet conçu en économie circulaire en offrant aux communautés la possibilité de produire du poisson, des légumes et des fruits frais douze mois par année tout en optimisant la circularité entre les départements. Il s'agit d'un procédé de revalorisation des rejets de production en produits à valeur ajoutée, soit en énergie, le cas échéant avec une centrale thermique au cœur de l'opération écoresponsable, qui créera à elle seule l'énergie nécessaire au réchauffement des bassins de poissons jusqu'à la création d'un environnement optimal pour la culture verticale (Messis Économie Circulaire).

INITIATIVES DU SECTEUR

Les résultats des sondages effectués auprès de 13 municipalités sont présentés en Annexe 6 et les résultats des sondages effectués auprès des 5 MRC sont présentés en Annexe 7.

Tableau 23 : Jardins communautaires et collectifs

Lieu	Nom des initiatives	Projet et développement	Année de recensement	Superficie
MRC de Montcalm	25 initiatives concernant le jardinage et la saine alimentation. Elles sont présentées dans le document *Jardins collectifs, communautaires et activités autour du jardin dans la MRC de Montcalm*, réalisé par Hop Montcalm.	n/d	2019	n/d
	Maison de la famille de Montcalm	Jardin de l'ACFM	n/d	90 m^2
	Mouvement Environnement de la municipalité	Potager partagé de l'espace Le Rassembleur	n/d	n/d
Sainte-Émilie-de-l'Énergie	Plan d'agriculture urbaine	Jardin communautaire	Décembre 2020	n/d
	Le Gît'enfants	Accompagnement au jardinage avec l'école primaire	n/d	n/d
Saint-Félix-de-Valois	Maison des Jeunes	Projet du jardin	n/d	n/d
Sainte-Marcelline-de-Kildare	Maison des Jeunes de Sainte-Marcelline	Jardin entretenu avec l'aide d'un partenaire, Monsieur Jardin - un employé s'occupe du jardin	n/d	n/d
	Municipalité	Jardins avec les jeunes - les semis démarrés avec les écoles et remis lors de la journée de l'environnement	n/d	n/d
Saint-Michel-des-Saints	Comptoir alimentaire de la Haute-Matawinie	Projet jardins collectifs	n/d	n/d
	Camp de jour	Projet de jardins	n/d	n/d
Saint-Zénon	Centre d'entraide et de dépannage Saint-Zénon	Jardins	n/d	n/d
Saint-Charles-Borommée	Initiative communautaire	Jardins communautaires de Maison et jardins	n/d	185,806 m^2/24 parcelles de

		Antoine-Lacombe		8 x 10 pieds 10 parcelles de jardins potagers ornementaux cultivés par l'équipe de la Maison Nouveautés et plantes méconnues identifiées
Terrebonne/ Mascouche	TISSUS	Réseau moulinois des jardins et cuisines communautaires	n/d	1152 m^2
	Ville de Terrebonne	Jardin Marcel-De La Sablonnière	n/d	303,233 m^2 - une vingtaine de jardins, dont certains adaptés pour les personnes à mobilité réduite ; un animateur horticole sur place
Rawdon	Initiative citoyenne créée en collaboration avec les organismes, les écoles, la communauté et la municipalité	Jardin collectif de Rawdon	n/d	464,515 m^2
Saint-Ambroise-de-Kildare	Coop de solidarité Jardinons	Le Potager d'Ambroise	n/d	n/d
Joliette	Céline Benny - initiative collective	Jardinage de vivaces comestibles en pleine terre et culture de légumes en bacs géotextiles	n/d	10 m^2
	La Soupière Joliette-Lanaudière	Jardin collectif - Le Jardin du Savoir rue Monseigneur Forbes - Parc des Dalles	n/d	5574,18 m^2
L'Assomption	L'Assomption en transition	Jardin de la Société Saint-Vincent-de-Paul	n/d	10 m^2

Source : *Données internes fournies par Nourrir Lanaudière*

En 2017, les étudiants et étudiantes du programme Gestion et technologies d'entreprise agricole du Cégep de Joliette avaient planifié le Jardin d'Esther, le futur jardin scolaire du collège Esther-Blondin et contribué à son implantation. C'est dans le cadre des projets d'agriculture urbaine de leur programme qu'ils ont planifié ce jardin biologique. Les récoltes devaient être destinées à la préparation de repas à la cafétéria du collège et offertes à différents organismes communautaires de la région (Le Journal de Joliette, Première pelletée de terre du Jardin d'Esther).

CIRCUITS TOURISTIQUES GOURMANDS GOÛTEZ LANAUDIÈRE !

Grâce à un partenariat entre le CDBL et Tourisme Lanaudière, des circuits touristiques gourmands Goûtez Lanaudière ! sont proposés. Le public est invité à y découvrir plusieurs producteurs et transformateurs à travers toute la région.

La mission des circuits est de maintenir et accroître le réseautage, la concertation, la qualité du produit agrotouristique et la promotion afin de positionner Lanaudière comme étant une destination incontournable pour l'expérience agrotouristique et de tourisme gourmand au Québec.

Ses objectifs sont de :

- **Faire connaître aux touristes et excursionnistes les potentiels de l'offre agrotouristique et de tourisme gourmand sur le territoire de Lanaudière;**
- **Augmenter l'achalandage touristique lié à l'agrotourisme et au tourisme gourmand;**
- **Contribuer au positionnement de Lanaudière en tant que destination de tourisme gourmand;**
- **Augmenter la qualité de l'accueil, les ventes et la durée de séjour des visiteurs.**

Pour voir les circuits, visiter www.goutezlanaudiere.ca/circuits/.

Transformation alimentaire

La transformation alimentaire se définit comme « l'ensemble des opérations qui consistent à fabriquer, à partir de produits agroalimentaires, de produits alimentaires intermédiaires ou de nutriments, des produits alimentaires propres à la consommation » (Services Québec, 2020).

Transformation alimentaire commerciale

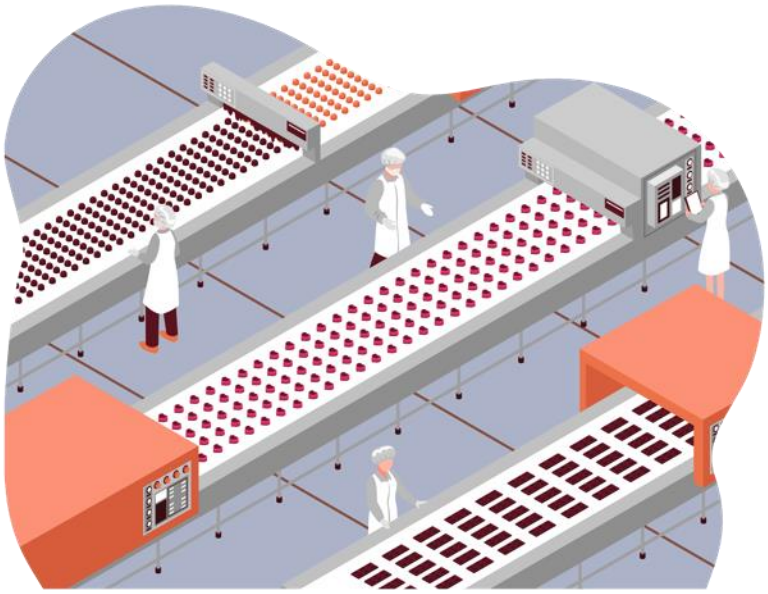
FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

- Au total, il y a 146 entreprises qui font de la transformation alimentaire commerciale dans la région (MAPAQ, 2020).
- Huit de ces entreprises sont des usines liées à la production laitière, et qui assurent 183 emplois.
- Il existe :
    - 7 fromageries ;
    - 16 microbrasseries ;
    - 6 vignobles ;
    - 2 distilleries.
- C'est une augmentation par rapport à 2017, où 113 entreprises faisaient de la transformation.
- Cette augmentation de 33 entreprises inclut des entreprises de transformation hors ferme et des agrotransformateurs à la ferme.

- La Boîte à Startup, un centre privé à Berthierville, offre la location de locaux (dont une cuisine commerciale certifiée C1, tout équipée en location, appelée Le cul de poule) pour de jeunes entrepreneurs. La Boîte à Startup offre également un accompagnement technique et technologique.
- Certains créneaux de transformation alimentaire sont fortement développés sur le territoire (fromageries, microbrasseries, vignobles, boulangeries-pâtisseries et chocolateries, viandes). Ainsi, une personne qui désire s'approvisionner localement peut trouver des produits dans tous les types de groupes alimentaires, produits localement, ce qui n'est pas le cas dans toutes les régions.
- Contrairement à d'autres régions, des abattoirs (avec licence fédérale) et un abattoir de proximité existent sur le territoire.
- La question de l'accessibilité à des abattoirs est souvent un enjeu pour les producteurs agricoles qui sont dans le domaine de la production animale. Pour certaines productions, les producteurs doivent parcourir de grande distance pour faire abattre leurs animaux (lapins, canard, grands gibiers).

QUESTIONS DE RECHERCHE

- **Transformation commerciale : Combien y a-t-il d'infrastructures de transformation, de conservation et d'entreposage ? Où sont-elles situées ? À qui appartiennent-elles ?**
    a. *Quels sont les besoins des entreprises de transformation ?*



ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

INFRASTRUCTURES DE TRANSFORMATION, DE CONSERVATION ET D'ENTREPOSAGE

1. **Transformation commerciale : Combien y a-t-il d'infrastructures de transformation, de conservation et d'entreposage ? Où sont-elles situées ? À qui appartiennent-elles ?**

Incubateur agroalimentaire

La Boîte à Startup, un centre privé, situé dans un bâtiment situé de Berthierville, offre la location de locaux à de jeunes entreprises.

C'est un incubateur d'entreprises en transformation alimentaire qui offre des services et du matériel pour aider les entreprises désireuses de démarrer une activité de transformation. Une cuisine commerciale entièrement équipée et certifiée C1 est mise à disposition des locataires, ce qui permet de réduire les investissements nécessaires au démarrage. D'autres services sont offerts en collaboration avec Développement Économique D'Autray et la SADC de D'Autray-Joliette. En plus de la cuisine commerciale, La Boîte à Startup offre la location à long terme de locaux conformes et adaptés à la transformation alimentaire et répondant aux normes du MAPAQ et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Les entreprises de transformation à la ferme bénéficient de permis de transformation et sont donc incluses dans cette section sur la transformation commerciale.

Fromageries

D'autres installations de transformation existent, comme les usines de transformation des produits laitiers et les usines de légumes transformés (situés en dehors de la région). Il y a huit usines qui assurent 183 emplois, en lien avec la production laitière, dans Lanaudière (Les Producteurs de lait du Québec).

Actuellement, l'un des objectifs du gouvernement du Québec est d'accroître l'autosuffisance et l'offre locale au Québec, à commencer par le secteur laitier, qui constitue une part importante de l'économie de la région. Environ 62 % des produits laitiers consommés au Québec sont transformés localement - le reste proviendrait des autres provinces canadiennes.

Sept fromageries sont recensées dans la région. Elles offrent toutes du fromage, et la Vallée Verte offre aussi des yaourts frais et du lait.

- **Fromagerie Champêtre (Repentigny)**
- **Fromagerie Du Champ à la Meule (Notre-Dame-de-Lourdes)**
- **Fromagerie Domaine Féodal (Berthierville)**
- **Fromagerie La Suisse Normande (Saint-Roch-Ouest)**
- **Ferme Vallée Verte 1912 (Saint-Jean-de-Matha)**
- **Fromagerie Roy (Rawdon)**
- **Fromagerie Montagne Grecque (Saint-Jacques)**

Microbrasseries, distilleries et vignobles

Seize microbrasseries sont recensées dans Lanaudière :

- **Microbrasserie Le Fermentor (L'Assomption)**
- **Brasserie MacFerly (L'Assomption)**
- **Microbrasserie L'Ours Brun (Repentigny)**
- **Trécarré Microbrasserie (Saint-Côme)**
- **Microbrasserie Maltstrom (Notre-Dame-des-Prairies)**
- **Brasserie artisanale Albion (Joliette)**
- **Microbrasserie Ruisseau Noir (Terrebonne)**
- **Brasserie Mille-Îles (Terrebonne)**
- **Brasserie Locomotiv co (Berthierville)**
- **Alchimiste Microbrasserie (Joliette) - une des premières microbrasseries au Québec (2001)**
- **L'Albatros, brasserie artisanale (Mascouche)**
- **Brasserie artisanale Côte À Beausoleil (Saint-Jean-de-Matha)**
- **Brasserie L'Apothicaire (Saint-Jacques-de-Montcalm)**
- **Microbrasserie Brouemalt (Saint-Donat-de-Montcalm)**
- **Hopfenstark microbrasserie (Lavaltrie)**
- **Macallen Ferme et Brasserie (Rawdon)**

Un regroupement du nom de Lanaudière regroupe 15 d'entre elles indique également quelles sont les microbrasseries qui permettent des visites sur place, qui offrent de la restauration, qui offrent des produits sans alcool et d'autres types d'alcool que de la bière. Pour les consulter, voir la carte. Goûtez Lanaudière ! est partenaire de la démarche.

Deux distilleries existent, soit Distillerie Grand Dérangement à Saint-Jacques, elle est la première microdistillerie à obtenir sa certification biologique au Québec, et le vignoble Carone de Lanoraie.

La région compte six vignobles : au total, quatre d'entre eux sont situés à Lanoraie.

- **Vignoble Lano d'or (Lanoraie)**
- **Vignoble Carone (Lanoraie)**
- **Vignoble aux pieds des noyers (Lanoraie)**
- **Vignoble Mondor (Lanoraie)**
- **Vignoble Saint-Thomas (Saint-Thomas-de-Joliette)**
- **Vignoble Saint-Gabriel (Saint-Gabriel-de-Brandon)**

Plusieurs activités de découverte à la fois gastronomiques et culturelles sont offertes dans les vignobles.

Boulangeries – pâtisseries

Plusieurs sites répertorient des boulangeries-pâtisseries, la liste est incomplète vu le nombre important d'entreprises dans ce secteur, dans la région.

- **Boulangerie Saint-Donat (Saint-Donat) : tartes, gâteaux, etc.**
- **Délices D'Antan (Berthierville) : fabrication de beignes**
- **Les Boulangers fous (Joliette) : pains à acheter congelés et à faire cuire à la maison, offre d'aliments cétogènes**
- **La Grigne Boulangerie (Joliette) : pains**
- **La Rawdonnoise – Boulangerie (Rawdon) : pain, pâtisserie, chocolaterie**
- **Micro Boulangerie L'Artisan (Notre-Dame-des-Prairies)**
- **Boulangerie Saint-Viateur (Joliette) : pains, pâtisseries, charcuteries, fromages fins et autres produits de la région de Lanaudière**
- **Boulangerie St-Côme (Saint-Côme) : pains et pâtisseries d'autrefois**
- **Le Cochon Fou (Terrebonne) : boulangerie, charcuterie, épicerie fine, fromages, gâteaux**
- **Boulangerie Lazio (Terrebonne)**
- **La shop à pain (Terrebonne) : pains**
- **La bine (Mascouche) : pains et produits transformés**
- **Boulangerie Sainte-Béatrix**
- **Boulangerie Marie pain (Repentigny)**
- **Boulangerie St-Michel**

- Boulangerie St-Esprit
- Boulangerie La Mie enr. (Lavaltrie)
- Boulangerie La Crostina (Mascouche)
- Vie et cie (Saint-Jean-de-Matha)
- Yoobens Bagels (Mascouche) : bagels
- Fine bouche Pâtisserie-boulangerie (Mascouche)
- Dolce Sapore (Mascouche) : pâtisserie, boulangerie, traiteur
- Chez la Renarde (Sainte-Béatrix) : pain, pâtisseries

- Biscotti Artisanal (Lavaltrie)
- Ferme Marc Leblanc (Rawdon) : producteurs de petits fruits, variété de produits transformés offerts à la ferme (tarte, pâtés, confitures, marinades, etc.)
- La Ferme Perron (Saint-Jacques) : producteurs de petits fruits, variété de produits transformés offerts à la ferme (tarte, miel, sirop d'érable, confitures, marinades, etc.)
- Ferme Guy Rivest (Rawdon) :
- Ferme Levasseur-Desmarais (Sainte-Marie-Salomé) producteur maraîcher, kiosque avec produits transformés et frais (tartes, gâteaux, marinades, confitures, etc.)
- Camerise et compagnie (L'Assomption) : producteur de petits fruits, produits frais et transformés (tartes)
- Magasin de l'Abbaye (Saint-Jean-de-Matha) : gâteaux et autres produits transformés sur place
- Verger Pierre Boudreault (Notre-Dame-de-Lourdes) : producteur de pomme et prunes, tartes maison

D’autres entreprises s’inscrivent dans la section boulangerie tout en présentant des produits différents.

- **Coopérative Lanaufibres (Saint-Thomas) : farine de chanvre et huile de chanvre**
- **Folle Farine (Lanoraie) : farines moulues sur meule de pierre directement à la ferme**
- **Pots de folie (Sainte-Julienne) : entreprise faisant des recettes préparées, à partir de produits secs de qualité, et se spécialisant dans les recettes de soupes, de cakes et de pains artisanaux à la bière ou au vin blanc depuis 2011**
- **REBON (Saint-Ambroise-de-Kildare) : projet de la compagnie Alice & Ambre inc. dont la mission est de valoriser et de recycler les coproduits alimentaires pour créer des produits sains, gourmands et naturels (ex. : confection de leurs collations à partir de résidus du brassage de bière [drêches])**

Boucheries

Données non disponibles.

Fumoirs

- **Fumoir St-Damien (Saint-Damien)**
- **Fumoir Gibily (Saint-Calixte)**
- **Les 3 Fumeurs (Saint-Calixte)**

Chocolateries – confiseries

- **Choco Chocolat Boutique et atelier (Joliette) : chocolats et confiseries maison**
- **Chocolaterie Le Cacaoyer (L’Assomption) : chocolat, macarons, desserts, caramel, gelato, etc.**
- **Magasin de l’Abbaye (Saint-Jean-de-Matha) : fabrication par les moines de l’Abbaye de gâteaux aux fruits, de caramel, de chocolats et de beurres de noix, en plus d’une sélection de produits forestiers (tisanes, thé, champignons séchés)**
- **Créations et Saveurs – pâtisserie contemporaine (Joliette) : chocolats, macarons, gâteaux personnalisés, gâteaux de Noël, etc.**
- **Plaisir Choco Latté (Mascouche) : chocolat, crêpes, gaufres**
- **Bistro Chocolaterie Le Divin Tandem (Terrebonne) : chocolat, repas, café**

Mets préparés

De nombreuses entreprises du territoire offrent des plats cuisinés. Nous nous limiterons à proposer ici un recensement des types d'entreprises offrant de tels plats.

Par exemple, les étudiants et étudiantes de l'école hôtelière au Centre multiservice des Samares offrent plusieurs plats cuisinés.

Tourisme Lanaudière a aussi recensé une quinzaine de restaurants qui offraient la possibilité de livrer ou de récupérer les commandes sur place, classés par MRC. Cette offre est susceptible d'avoir changé. Il importe de rester au fait des plus récentes informations pour être en mesure de savoir quels restaurants offrent quel type de services.

Goûtez Lanaudière ! liste pour sa part 24 entreprises qui font des mets préparés (dont certains qui ont été listées dans Boulangeries-Pâtisseries, Pots de folie, Délices D'Antan, Magasin de l'Abbaye, Ferme Levasseur-Desmarais et Ferme Marc Leblanc). En voici quelques-unes :

- **Aux trois petits cochons verts (Terrebonne) : charcuteries artisanales préparées à la main (jambons cuits, terrines de canard, gibier, porc et saucissons secs) ;**
- **Boucherie Aux pignons verts (Saint-Liguori) : boucherie fermière, vente sur place ;**
- **Cochon cent façons (Saint-Jacques) : viande de la ferme familiale (saucisses, jambons, coupes de viande fraîche et mets préparés) ;**
- **Entreprise Malisson inc. (Sainte-Julienne) : bœuf et boucherie à la ferme ;**
- **Les museaux d'Écosse (Saint-Lin-Laurentides) : bœuf Highland disponible à leur boucherie située à la ferme en plus de plusieurs produits locaux ;**
- **Les volailles d'Angèle (Saint-Esprit) : éleveur de poulets, dindes et canards depuis 1999 ainsi que de produits transformés (pâtés au poulet, saucisses, plats cuisinés, confits de canard et dinde, etc.) ;**
- **Porc du Rang 4 (Saint-Ambroise-de-Kildare et Mascouche) : porc transformé, abattu et distribué par l'entreprise, nourri de façon végétale à100 %.**

Pour voir la liste complète, visiter :
https://www.goutezlanaudiere.ca/produits/mets-prepares/?cats=Mets+pr%C3%A9par%C3%A9s

Les abattoirs au Québec en chiffres

- **Avec licence fédérale de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) : 31 actifs et 2 inactifs - Recherche de la liste des établissements de viande agréés fédéraux (canada.ca)**
- **Provincial (permis du MAPAQ) : 20**
- **Proximité : 25 détiennent un permis de Proximité**

Source : MAPAQ

Il existe trois types d'abattoirs au Québec (La Terre de chez nous):

Abattoir avec licence de l'ACIA

Marché intérieur (Québec), interprovincial (Canada) et international (exportation)

- Inspection permanente et continue
- Licence renouvelable tous les deux ans
- Possibilité d'abattre à forfait des animaux pour un éleveur qui utilisera la viande pour la vente au détail en obtenant un permis de commercialisation

Abattoir provincial (permis du MAPAQ)

Marché intérieur seulement

- Inspection permanente et continue
- Permis renouvelable chaque année
- Possibilité d'abattre à forfait des animaux pour un éleveur qui utilisera la viande pour la vente au détail en obtenant un permis de commercialisation

Abattoir de proximité

Possibilité de vendre sa viande dans une boucherie attenante à l'abattoir

- Avec l'autorisation du ministère, possibilité d'exploiter un deuxième atelier de vente au détail et d'utiliser la viande pour approvisionner son propre restaurant
- Affichage dans son ou ses points de vente le fait que les viandes n'ont pas fait l'objet d'une inspection permanente
- Permis renouvelable chaque année
- Possibilité d'abattre à forfait des animaux pour un particulier ou un éleveur qui utilisera la viande pour sa consommation personnelle
- Inspection selon une méthode basée sur les risques : plus le volume est important, plus les inspections sont régulières

Selon les informations trouvées sur Internet, les entreprises de Lanaudière se répartiraient ainsi :

Tableau 24 : Abattoirs sur le territoire de Lanaudière

Abattoir avec licence de l'ACIA	Olymel S.E.C./Olymel L.P. (Berthierville) Volaille Giannone inc. (Saint-Cuthbert) Montpak International inc. (Terrebonne) Jacques Forget Ltée (Terrebonne)
Abattoir provincial (permis du MAPAQ)	Porc du Rang 4 (Saint-Ambroise-du-Kildare)
Abattoir de proximité	Abattoir Zampini (L'Épiphanie) (MAPAQ)

Source : MAPAQ et données colligées par différentes recherches web

BESOINS DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE COMMERCIALE

Quels sont les besoins des entreprises de transformation ?

Selon les transformateurs qui ont répondu au sondage, leurs principaux enjeux sont :

- **la main-d'œuvre (7) ;**
- **la pandémie (2) ;**
- **le manque de visibilité (1) ;**
- **la masse salariale trop élevée (1) ;**
- **le manque d'équipements efficaces (1) ;**
- **l'âge (1) ;**
- **l'équipement (1) ;**
- **les clients mauvais payeurs (1) ;**
- **l'amélioration des procédés (1) ;**
- **le coût des investissements (1).**

Transformation alimentaire communautaire

FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

- **Plusieurs organismes louent des équipements (principalement des espaces d'entreposage de denrées non périssables) et des locaux pour la vente de produits.**
- **Selon les organismes ayant répondu au sondage, depuis la première vague de la pandémie de COVID-19, 50 % des organismes répondants ont vu une augmentation de la clientèle de leur organisme, l'autre 50 % constate une clientèle stable (11/38) ou en diminution (8/38).**
- **Le besoin en main-d'œuvre, qui est le plus fréquent chez les entreprises de transformation, risque d'affecter leur capacité de production. Les principaux effets de ce manque de main-d'œuvre sont :**
    - une charge de travail supplémentaire pour le personnel existant ;
    - une diminution de la capacité de préparation et de transformation alimentaire ;
    - une diminution de la capacité d'animation, de sensibilisation et du nombre d'activités offertes.
- **Les ressources des organismes de transformations alimentaires (denrées, prix des denrées, ressources humaines) sont insuffisantes pour leur permettre d'assurer leur mission. Dans un seul cas, un organisme a indiqué que la transformation alimentaire comme telle était son principal enjeu.**
- **Plusieurs équipements ne permettent pas aux organismes de remplir pleinement leur mission, principalement les espaces d'entreposage de denrées non périssables, les camions réfrigérés et les fours. Toutefois, en combinant ces besoins avec les offres disponibles (fours, cuisines commerciales, mélangeurs sur pied, congélateurs), cette mutualisation permettrait aux organismes communautaires de mieux remplir leur mission tout en diminuant la pression sur les ressources nécessaires.**
- **Neuf organismes ont des équipements ou des infrastructures qui pourraient être mises à disposition d'autres organismes. Il s'agit principalement de fours, de cuisines commerciales, de mélangeurs sur pied et de congélateurs.**

Les besoins de plusieurs organismes de transformation alimentaire ont augmenté depuis le début de pandémie de COVID-19 parce que plusieurs équipements sont présentement limitatifs pour eux. Les principaux équipements limitatifs sont les espaces d'entreposage de denrées non périssables, des camions réfrigérés et des fours.

QUESTIONS DE RECHERCHE

1. **Transformation communautaire : Combien y a-t-il de cuisines collectives, et d'équipements commerciaux partagés ? Où sont-elles situées ? À qui appartiennent-elles ?**
    a. *Besoins comblés*
    b. *Besoins actuels et non comblés*
    c. *Offre d'infrastructures à partager*

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

CUISINES COLLECTIVES ET ÉQUIPEMENTS PARTAGÉS

2. Transformation communautaire : Combien y a-t-il de cuisines collectives, et d'équipements commerciaux partagés ?

Parmi les 38 répondants au sondage envoyé en juillet 2021 :

- **25 organismes ont une portée locale (une municipalité seulement ou une municipalité et quelques municipalités avoisinantes) ;**
- **4 organismes ont une portée supralocale (à l'échelle de la MRC) ;**
- **6 organismes ont une portée régionale (à l'échelle de la région de Lanaudière) ;**
- **3 organismes ont répondu « autre ».**

En ce qui concerne les cuisines collectives ou autre :

- **On trouve 4 organismes offrant le service de restaurant populaire ou traiteur (DSP, juin 2021).**

Pour ce qui est des pôles de transformation alimentaire :

- **le service de popote roulante est offert par 9 organismes (DSP, juin 2021) ;**
- **différents permis sont détenus par les organismes ayant répondu au sondage de Nourrir Lanaudière, en juillet 2021,**
    - le Permis de restauration et de vente au détail – Sans but lucratif est possédé par 15 organismes,
    - le Permis de restauration et de vente au détail – Restauration est détenu par trois organismes et un autre organisme possède le permis Restaurateur sans but lucratif,
    - le Permis de restauration et de vente au détail – Vente au détail est possédé par deux organismes.

Les résultats complets du sondage réalisé auprès de 38 organismes communautaires lanaudois se trouvent à l'Annexe 8A.

a. Besoins comblés

Huit organismes sont présentement locataires de certains équipements et infrastructures (Sondage aux organismes, juillet 2021) :

Tableau 25 : Besoins comblés par la location d'équipements et d'infrastructures pour les organismes sur le territoire de Lanaudière

Réponses	Nombre de réponses
Camions	1
Chambres froides	2
Congélateurs	3
Cuisine commerciale	4
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	7
Fours	2
Infrastructures numériques *(ex: plateforme Web de commande, livraison, etc.)*	2
Locaux pour la vente de produits	5

b. Besoins actuels et non comblés

À la lumière du sondage réalisé auprès des organismes en juillet 2021 :

- **il y a un besoin important d'espaces d'entreposage de denrées non périssables (pour au moins sept organismes) ;**
- **quatre organismes ont une capacité de location ou de prêt de matériel qui n'est pas exploitée et qui pourrait être mis à la disposition d'autres organismes communautaires ;**
- **les principaux effets de la pandémie de COVID-19 sur les organismes sont une augmentation de la clientèle de l'organisme pour la moitié des répondants et, pour l'autre moitié, une clientèle stable (11/38) ou en diminution (8/38).**

Des besoins restent non comblés, c'est-à-dire que 12 organismes ont indiqué que certains équipements dont ils sont propriétaires limitent leurs activités (Sondage aux organismes, juillet 2021).

Tableau 26 : Besoins non comblés par la location d'équipements et d'infrastructures pour les organismes sur le territoire de Lanaudière

Réponses	Nombre de réponses
Camions	2
Camions réfrigérés	4
Congélateurs	3
Cuisine commerciale	3
Emballeuse sous vide	3
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	7
Fours	4
Infrastructures numériques *(ex: plateforme Web de commande, livraison, etc.)*	1
Lave-vaisselle et espace de plonge	3
Locaux pour la vente de produits	3
Marmites électriques	2
Marmites et batteries de cuisine	1
Marmite industrielle ou autoclave pour la mise en conserve	2
Mélangeurs sur pied	3
Robots culinaires	3

Tableau 27 : Synthèse des principaux enjeux auxquels les organismes communautaires font face

Catégorie	Nombre d'occurrences
Approvisionnement (quantité et prix)	13
Ressources humaines (en nombre et/ou qualifiées)	12
Financement	5
Installations	4
Conséquences des mesures sanitaires sur les activités	3
Augmentation de la clientèle bénéficiaire	2
Diminution de la clientèle	2
Activités de sensibilisation	1
Transformation des aliments	1

Pour l'approvisionnement, seulement 10 épiceries[5] et 3 producteurs agricoles donnent leurs denrées aux organismes communautaires ayant répondu au sondage. Il y a un potentiel d'augmenter le nombre de donateurs, d'autant plus que les denrées que 6 organismes ont déclaré avoir de la difficulté à obtenir sont détenues par les épiceries ou produites par certains producteurs agricoles, c'est-à-dire le maïs en grains, le maïs en crème, les légumes frais, les patates et les fruits frais. Les dons de conserves sont rares, peu variés et insuffisants.

Du côté des ressources humaines, 18 organismes ont des besoins non comblés en main-d'œuvre. En effet, 14 organismes sont à la recherche de personnel, 13 ont besoin de salariés et un cherche une personne en programme d'employabilité. Les principaux effets de ce manque de main-d'œuvre sont :

- **une charge de travail supplémentaire pour le personnel déjà en place ;**
- **une diminution de la capacité de préparation et de transformation alimentaire ;**
- **une diminution de la capacité d'animation, de sensibilisation et du nombre d'activités offertes.**

Trois organismes partagent déjà de la main-d'œuvre salariée entre eux et cinq organismes ont de la main-d'œuvre salariée qui travaille à temps partiel et qui pourrait être partagée avec un autre organisme.

[5] *Il existe cependant des épiceries qui font partie du Programme de récupération en épicerie de Moisson Lanaudière, ce qui complique le calcul du nombre d'épiceries étant engagées dans une initiative de récupération alimentaire. Ce sujet sera discuté dans la section Distribution.*

c. Offre d'infrastructures à partager

Neuf organismes ont des infrastructures ou des équipements qui pourraient être mis à disposition d'autres organismes (Sondage aux organismes, juillet 2021). Cinq de ces organismes louent ou prêtent déjà ces infrastructures à un autre organisme. Ces équipements sont surtout sous-utilisés pendant une journée précise dans la semaine (4 répondants), un moment précis dans la journée (3 répondants), une semaine précise dans le mois (1 répondant) et une période précise de l'année (1 répondant).

Tableau 28 : Offre d'infrastructures à partager, territoire de Lanaudière

Réponses	Nombre de réponses
Camions	1
Camions réfrigérés	0
Congélateurs	4
Cuisine commerciale	5
Emballeuse sous vide	1
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	2
Fours	6
Infrastructures numériques *(ex : plateforme Web de commande, livraison, etc.)*	0
Lave-vaisselle et espace de plonge	2
Locaux pour la vente de produits	2
Marmites électriques	1
Marmites et batteries de cuisine	4
Marmite industrielle ou autoclave pour la mise en conserve	1
Mélangeurs sur pied	5
Robots culinaires	3

Souvent, en service-conseil, des maillages entre entreprises sont aussi proposés. Plusieurs entreprises font également de la sous-traitance, sans l'afficher. Nous n'avons pas de données à ce sujet, mais plusieurs cas sont connus par le Conseil de développement bioalimentaire, qui permet de faire ce maillage entre entreprises.

Distribution
alimentaire

Par distribution alimentaire, on entend les canaux de mise en marché que les entreprises utilisent pour commercialiser leurs produits. Certaines entreprises (la plupart, dans les productions conventionnelles comme le lait, les bovins, la volaille, les œufs, etc.) effectuent une mise en marché sous plan conjoint. Les plans conjoints garantissent des revenus aux producteurs et leur assurent une vente constante de produits.

D'autres producteurs choisissent la vente en circuits courts. Ce sont souvent des productions maraîchères, fruitières, ou plus émergentes.

Ce mode de mise en marché présente un intérêt plus grand pour la création d'un système alimentaire parce qu'il permet une meilleure traçabilité des aliments et la création d'habitudes d'achat de proximité. Qui plus est, le fait de pouvoir collaborer directement avec les acteurs (producteurs, épiciers, restaurateurs) permet plus de flexibilité et, conséquemment, l'émergence de projets porteurs pour la collectivité.

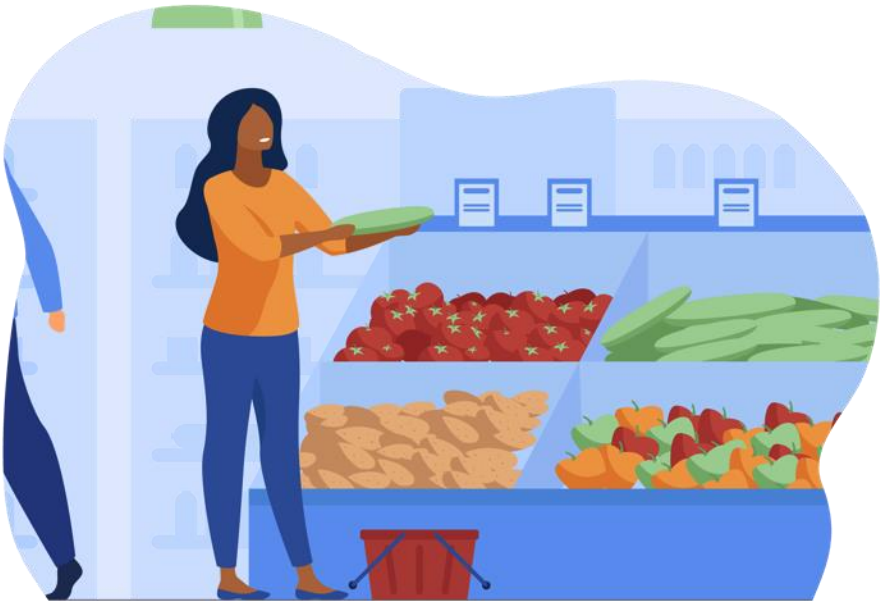
FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

La vente directe a connu une croissance importante. Au total, 572 producteurs et transformateurs font de la vente directe aux consommateurs, soit une augmentation de 38 entreprises par rapport à 2017. C'est la vente à la ferme qui est le mode de mise en marché en circuit court le plus populaire et le plus fréquent. Selon les chiffres du MAPAQ (juin 2020), on dénombrait :

- **250 fermes qui font de la vente à la ferme (+25 par rapport à 2017), situées majoritairement dans les MRC de Montcalm, de D'Autray et de Matawinie ;**
- **104 fermes qui vendent en marché public (+25 par rapport à 2017), qui sont des entreprises situées principalement dans les MRC de D'Autray et de Montcalm ;**
- **52 fermes qui offrent des activités d'autocueillette (+13 par rapport à 2017), principalement dans les MRC de D'Autray et de Joliette ;**
- **39 entreprises qui font des paniers pour la formule d'agriculture soutenue par la communauté (+14 par rapport à 2017), principalement dans la MRC de D'Autray ;**
- **65 entreprises ont un site Web transactionnel (+16 par rapport à 2017), de manière assez bien répartie dans chacune des MRC.**

La distribution en circuits longs est cependant la plus répandue dans la MRC :

- Plusieurs entreprises commercialisent grâce à un intermédiaire ou plus d'un intermédiaire. Ainsi, le type d'acheteur le plus fréquemment utilisé par les entreprises est un transformateur ou emballeur de produits alimentaires ou agricoles qui commercialise majoritairement en gros (771 entreprises).
- En deuxième place, il s'agit d'une agence ou d'un organisme de mise en marché collective sous plan conjoint (381 entreprises).
- Cela signifie que ces acheteurs sont susceptibles de revendre les produits des entreprises lanaudoises un peu partout sur le territoire québécois (ex. : volaille, lait, légumes surgelés), mais que le consommateur a peu de chances de savoir si le produit provient d'une ferme à proximité, comme la traçabilité des produits mis en marché par des intermédiaires est plus difficile.
- Au Québec, 75 % des achats alimentaires gouvernementaux de la province sont liés aux établissements en santé et en services sociaux, en éducation et en enseignement supérieur. Les 25 % restants sont faits par les établissements du milieu de la petite enfance ou les cafétérias des ministères.
- La vente aux restaurateurs présentait une belle avenue pour les producteurs locaux, mais la pandémie de COVID-19 a rendu le marché plus fragile.
- Au Québec, les trois premières chaînes, Loblaws-Provigo, Sobey's-IGA et Métro, accaparent près de 65 % du marché. En 2019, le quart des achats d'aliments sont effectués dans les pharmacies, les magasins à grande surface, les supercentres et les clubs entrepôts, ce qui laisse un 10 % pour les circuits courts et les magasins spécialisés (MAPAQ, 2020, p. 39).
- Selon les statistiques détenues par le MAPAQ qui datent de 2019, ce sont 498 établissements de commerce de détail que l'on retrouve dans la région de Lanaudière.
- Lanaudière compterait 61 détaillants à grande surface, principalement concentrés dans le sud de la région.



- **Selon le recensement d'Emploi-Québec en février 2021, il y aurait environ 499 restaurants sur le territoire de la région, mais ceux-ci incluent les restaurants de restauration rapide.**
- **Lanaudière compte 48 hôtels, 67 campings, 20 gîtes, 23 centres de vacances et 23 pourvoiries (2018).**
- **La région compte 70 organismes en aide alimentaire, regroupés dans les catégories « comptoirs alimentaires », « cuisines collectives », « centres d'hébergement », « maison de jeunes », « écoles », « tablées populaires ».**
- **Nous ne savons donc pas quelle est la part de produits locaux des épiceries de Lanaudière, mais nous savons que le CDBL travaille de près avec les épiciers et avec les producteurs et transformateurs souhaitant commercialiser en épicerie. Avec la campagne d'achat local Goûtez Lanaudière !, c'est une trentaine d'épiceries qui font la promotion de l'achat local. Comme Lanaudière regroupe un bassin important de marchands propriétaires, cela permet une flexibilité accrue pour l'achat direct de denrées (*backdoor*). Les détaillants franchisés et corporatifs (dont les bannières à escomptes, Super C et Maxi) ont moins de flexibilité pour leurs achats.**

QUESTIONS DE RECHERCHE

1. Quels sont les acteurs qui peuvent augmenter leurs achats de produits locaux ?

a. *Institutions (hôpital, résidences, CPE, écoles)*
b. *Commerce de détail*
c. *Restaurants et hôtellerie*

2. Quelles sont les ressources alimentaires pour les personnes dans le besoin ? Où sont-elles situées ? Existe-t-il des endroits qui ne sont pas bien desservis ?

3. Quelles sont les ressources alimentaires visant l'accès à une saine alimentation et une alimentation locale ?

4. Quelle est la part ou quel est le nombre de produits locaux offerts dans les services alimentaires ?

5. Quelle est la part ou la vente de produits locaux par les grands détaillants alimentaires ?

6. Quelles sont les infrastructures et quels sont les équipements de distribution (en gros et au détail) ?

7. Quels modes de mise en marché de proximité retrouve-t-on sur le territoire ?

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

INSTITUTIONS

1. Qui sont ceux qui peuvent augmenter leur achat de produits locaux ?

a. Institutions (hôpital, résidences, CPE, écoles)

Bien que l'on puisse travailler avec les institutions pour stimuler l'achat d'aliments locaux, le principe d'achat sur appels d'offres favorise une certaine taille d'entreprise qui a un volume suffisamment grand pour approvisionner les institutions à l'année. Qui plus est, la majorité des institutions publiques font affaire avec le Centre d'acquisitions gouvernementales, dont le mandat est de « fournir aux organismes publics les biens et services dont ils ont besoin dans l'exercice de leurs fonctions, et ce, dans l'objectif d'optimiser les acquisitions gouvernementales dans le respect des règles contractuelles applicables ». Cela implique que ce sont des entreprises d'une certaine taille qui sont habilitées à vendre sur les marchés publics.

À titre d'exemple, il faut savoir qu'au Québec, 75 % des achats alimentaires gouvernementaux de la province sont liés aux établissements en santé et en services sociaux, en éducation et en enseignement supérieur. Les 25 % restants sont faits par les établissements du milieu de la petite enfance ou les cafétérias des ministères. Actuellement, dans les établissements qui n'ont aucune préoccupation pour l'achat local, la portion de produits locaux pourrait osciller entre 20 % à 25 %. Dans ceux qui ont une préoccupation, on parlerait de 75 % à 80 % (Les Affaires, 2021).

La vente aux restaurateurs présentait une belle avenue pour les producteurs locaux, mais la pandémie de COVID-19 a rendu le marché plus fragile. Par contre, le fait d'offrir des produits locaux, notamment dans le prêt-à-manger, permet aux restaurateurs de se distinguer des autres. Pour les producteurs agricoles, la mise en valeur de leurs produits par des restaurateurs est une carte de visite intéressante pour l'entreprise qui vend à la ferme ou qui offre une expérience agrotouristique sur place.

Le gouvernement s'est doté d'une Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois, dont les actions plus concrètes seront connues dans les prochaines années. Dans la région, le CDBL travaille actuellement sur le projet Petits ambassadeurs. Il s'agit d'un projet d'accréditation destinée aux services de garde éducatifs qui se distinguent par la mise en valeur éducative et l'intégration des produits de leur région au menu. L'étude du dossier institutionnel par le CDBL, il y a quelques années, avait révélé que les services de garde éducatifs avaient les meilleures possibilités étant donné leur latitude plus grande concernant les achats alimentaires.

b. Commerce de détail

Au Québec, les trois premières chaînes, Loblaws-Provigo, Sobey's-IGA et Métro, accaparent près de 65 % du marché. En 2019, le quart des achats d'aliments sont effectués dans les pharmacies, les magasins à grande surface, les supercentres et les clubs entrepôts, ce qui laisse un 10 % pour les circuits courts et les magasins spécialisés (MAPAQ, 2020, p. 39).

Selon les statistiques détenues par le MAPAQ et qui datent de 2019, ce sont 498 établissements de commerce de détail que l'on retrouve dans la région de Lanaudière.

Selon la base de données actuelle du CDBL, Lanaudière compterait 61 détaillants à grande surface, principalement concentrés dans le sud de la région. Quelques informations pertinentes :

- On trouve un magasin d'entrepôt Costco (Terrebonne).
- Parmi les magasins à escomptes, huit seraient sous la bannière de Maxi (Terrebonne (4), Mascouche (1), Repentigny (1), Joliette (1) et Rawdon (1)) et huit seraient sous la bannière Super C (Terrebonne (3), Repentigny (1), Lavaltrie (1), Joliette (1), Saint-Charles-Borromée (1) et Saint-Lin Laurentides (1)).
- Pour les bannières à grande surface, on trouve IGA (24), Metro (16) et Provigo (5). De ces nombres, la grande majorité est marchand propriétaire.
- Walmart offre des aliments dans ses quatre succursales (Terrebonne, Mascouche, Repentigny et Joliette).

c. Restaurants et hôtellerie

À titre indicatif, selon le recensement d'Emploi-Québec en février 2021, il y aurait environ 499 restaurants sur le territoire de la région, mais ceux-ci incluent les restaurants de restauration rapide. Ce ne sont pas tous des restaurants qui présentent un potentiel de commercialisation pour les entreprises qui offrent des produits régionaux. Comme le secteur a été fragilisé par la pandémie et que la réalité de celui-ci ne s'applique plus à la situation actuelle, nous n'aborderons pas les restaurants. Actuellement, il y a 24 restaurants Goûtez Lanaudière ! dans la région.

Selon le recensement des hébergements touristiques du Québec en 2018, Lanaudière ne compte pas d'hôtel à grande capacité (plus de 200 chambres) ni d'auberge de jeunesse. La région compte cependant :

- 9 hôtels à moyenne capacité (41 à 200 chambres) ;
- 39 hôtels à petite capacité (moins de 41 chambres) ;
- 67 campings ;
- 461 résidences pour les touristes ;
- 20 gîtes ;
- 23 centres de vacances ;
- 23 pourvoiries ;
- 14 autres établissements (non définis).

Cela donne un aperçu du nombre d'établissements qui peuvent desservir une clientèle touristique et servir des aliments aux visiteurs. Ils sont listés dans le but de permettre de déterminer d'autres lieux potentiels de mise en valeur des produits locaux.

(MAPAQ, Le bottin consommation et distribution alimentaires en chiffres)

Les besoins cernés par ce secteur, dans le sondage CDBL-Synergie Lanaudière (liste des questions en Annexe 8B), sont :

- la main-d'œuvre (11) ;
- l'infrastructure (2) ;
- la réduction des déchets (1) ;
- l'équipement (1) ;
- la pandémie (1) ;
- les permis (1) ;
- les lois (1) ;
- la non-disponibilité du compostage (1) ;
- le financement (1) ;
- l'augmentation du coût de la matière première (1).

RESSOURCES ALIMENTAIRES POUR PERSONNES DANS LE BESOIN

2. **Quelles sont les ressources alimentaires pour les personnes dans le besoin ? Où sont-elles situées ? Existe-t-il des endroits qui ne sont pas bien desservis ?**

   Il existe de nombreuses ressources alimentaires qui desservent directement les personnes dans le besoin. Ces ressources sont pour la plupart approvisionnées par Moisson Lanaudière, sauf dans le cas des organismes situés dans la MRC Les Moulins, ceux-ci étant pour la plupart desservis par Moisson Laurentides. La liste Web des organismes accrédités par Moisson Lanaudière se trouve ici.

   Ces organismes se regroupent dans les catégories suivantes :

   - comptoirs alimentaires ;
   - cuisines collectives ;
   - centre d'hébergement ;
   - maison de jeunes ;
   - écoles ;
   - tablées populaires.

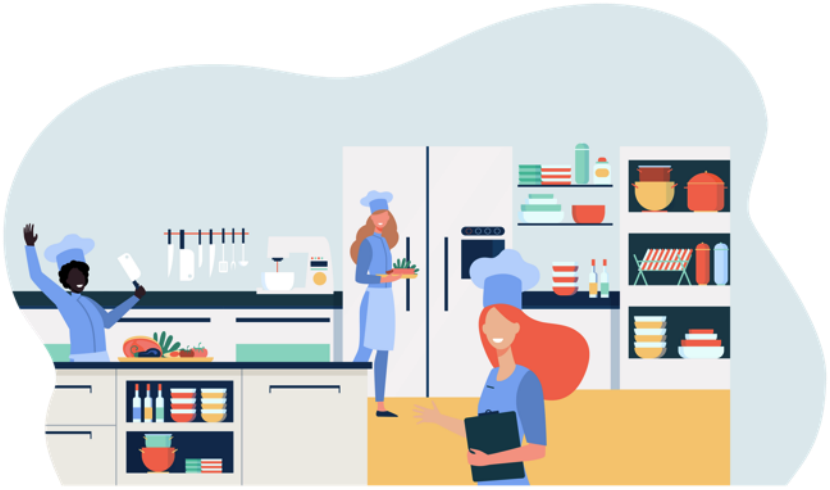
De ce nombre, 65 organismes offrent du dépannage alimentaire, 41 offrent des repas collations et 5 font des jardins collectifs. Selon la répartition sur la carte interactive, l'ensemble de la région semble assez bien desservi, sauf peut-être Mascouche (qui est desservie par Moisson Laurentides). Cependant, certains organismes ne desservent pas uniquement une clientèle locale, il faut garder en tête que ce n'est pas parce qu'il n'y a pas d'organisme dans une municipalité qu'il n'y a aucun service pour les citoyens et citoyennes de la municipalité qui sont dans le besoin.

Mensuellement, ce sont donc 25 816 paniers de provisions, 46 011 repas et 39 505 collations qui sont distribués (Moisson Lanaudière, 2021).

De plus, le site Web 211 regroupe la majorité des organismes qui œuvrent en alimentation sur le territoire : la consultation de celui-ci peut permettre de trouver la liste des éléments suivants :

- **Aide alimentaire**
- **Aide alimentaire dans les écoles**
- **Aide alimentaire pour femmes enceintes et enfants**
- **Coordination de l'aide alimentaire**
- **Cuisines collectives et ateliers de cuisine**
- **Jardins et marchés communautaires**
- **Paniers de Noël**
- **Repas gratuits et à bas prix**
- **Repas préparés et popote roulante**

Il existe, des réfrigérateurs communautaires dans la région, situés à l'Envol, à Joliette, un autre à l'extérieur, dans le stationnement du Groupe d'entraide En Toute Amitié à Berthierville, L'Abri-Bouffe à Saint-Damien, un situé à la Soupière à Joliette ainsi que le réseau des figos sympathique dans la MRC Les Moulins. L'école secondaire Pierre-de-Lestage, à Berthierville, en possèderait un depuis 2019 également. Le IGA Marché famille Mondor est impliqué dans le projet pour garnir le réfrigérateur chaque semaine. Les écoles secondaires Des Rives et Armand-Corbeil, à Terrebonne, ont également leur propre réfrigérateur communautaire, accessible aux élèves, depuis 2018.



RESSOURCES ALIMENTAIRES VISANT L'ACCÈS À UNE SAINE ALIMENTATION

3. **Quelles sont les ressources alimentaires visant l'accès à une saine alimentation et une alimentation locale ?**

   Le groupe d'achat NousRire, spécialisé dans les produits biologiques secs, a un programme s'appelant Participants mammouths, qui vise à rejoindre une clientèle de petites entreprises (cafés, CPE, boutique, etc.) qui veulent acheter des produits en vrac et ainsi bénéficier d'un meilleur prix de vente. Bien qu'il existe deux points de service dans la région, à Joliette et Terrebonne, cela ne garantit pas qu'il s'agit de produits de la région.

   Plusieurs organismes reçoivent des dons directement des producteurs locaux en plus des Moissons qui en reçoivent eux aussi. Ces organismes favorisent l'accès aux aliments locaux sans toutefois « viser » l'achat local ou l'alimentation locale. Des marchés ou des coopératives voient parfois le jour lorsque l'épicerie du village menace de fermer.

PART DES PRODUITS LOCAUX

4. **Quelle est la part ou quel est le nombre de produits locaux offerts dans les services alimentaires ?**

   Nous n'avons pas trouvé cette information. Par contre, si des actions souhaitent être entreprises avec les cafétérias des écoles secondaires, il serait surtout pertinent de valider quelles sont les quantités utilisées annuellement par les traiteurs qui desservent les services alimentaires scolaires et quel est le prix qu'ils sont prêts à offrir pour ces aliments. Sans ces informations, il ne sera pas possible de cibler les entreprises du territoire qui auraient les volumes suffisants, en fruits et légumes, et qui sont capables de fournir ces services alimentaires à ces prix.

   Comme on l'a vu précédemment, le gouvernement travaille sur une stratégie pour que les institutions, notamment celles du réseau de la santé, s'approvisionnent plus en produits locaux. Les services alimentaires du réseau de la santé pourraient ainsi être des acheteurs potentiels de produits locaux, mais les volumes nécessaires et la disponibilité en continu, sur une base annuelle, sont des éléments importants pour les institutions, ce qui n'est pas accessible pour tous les types d'entreprises. De plus, les institutions confient majoritairement leurs appels d'offres au Centre d'acquisition gouvernemental (anciennement Groupe d'approvisionnement en commun) : une acquisition de données supplémentaires auprès de celui-ci pourrait permettre de déterminer les fournisseurs qui ont déjà remporté des appels d'offres auprès des institutions du réseau de la santé.

   Des restaurants de la région participent également à Goutez Lanaudière !, sans pour autant que le volume de produits régionaux utilisés ne soit connu.

   Nous avons demandé aux entreprises de transformation, aux HRI et aux détaillants de nous indiquer quels sont leurs fournisseurs actuellement, pour voir si ce sont de nombreux distributeurs ou si ce sont souvent les mêmes. Le seul distributeur qui revient fréquemment est Karam Fruits et légumes avec onze répondants, et Jambec avec quatre répondants. Les réponses complètes des répondants se trouvent à l'Annexe 8A et la liste des distributeurs utilisés selon le secteur d'activité des répondants se trouve à l'Annexe 13.

OFFRE DES GRANDS DÉTAILLANTS ALIMENTAIRES

5. **Quelle est la part ou la vente de produits locaux par les grands détaillants alimentaires ?**

   Dans les grandes enseignes, il y a une quantité maximale de produits que l'épicier peut se procurer directement auprès des producteurs locaux. Ces quotas sont habituellement autour de 10 %. Pour les autres produits, qui peuvent aussi provenir du Québec, ils doivent être « listés » et être sélectionnés parmi ceux offerts par l'entrepôt de la chaîne. Or, pour être listé dans les entrepôts, cela prend un volume important de produits.

   De plus, certains trouvent qu'il s'agit d'un non-sens que les produits passent par l'entrepôt à l'extérieur de la région avant de revenir dans le magasin de la région, surtout pour les produits frais, où la fraîcheur se trouve compromise (Radio-Canada, 2021).

   Nous ne savons donc pas quelle est la part de produits locaux des épiceries de Lanaudière, mais nous savons que le CDBL travaille de près avec les épiciers et avec les producteurs souhaitant commercialiser en épicerie. Avec la campagne d'achat local Goûtez Lanaudière !, c'est une trentaine d'épiceries qui font la promotion de l'achat local. Comme Lanaudière regroupe un bassin important de marchands propriétaires, cela permet une flexibilité accrue pour l'achat direct de denrées (*backdoor*). Les détaillants franchisés et corporatifs (dont les bannières à escomptes Super C et Maxi) ont moins de flexibilité pour leurs achats.

INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION

6. **Quelles sont les infrastructures et quels sont les équipements de distribution ?**

   Nous n'avons pu répondre à cette question. Aucun distributeur n'a répondu au sondage.

MODES DE MISE EN MARCHÉ DE PROXIMITÉ

7. Quels modes de mise en marché de proximité retrouve-t-on sur le territoire ?

Le tableau suivant présente le nombre d'exploitations offrant des activités complémentaires à la production agricole (commerciale), en comparant les données de 2010, 2016 et 2020.

Tableau 29 : Modes de mise en marché de proximité sur le territoire de Lanaudière

Modes de mise en marché de proximité	2010		2016		2020	
	Nombre	%	Nombre	%	Nombre	Notes
Agrotourisme	53	4	57	4	n/d	
Transformation à la ferme	102	7	113	8	n/d	
Kiosque de vente à la ferme	194	13	223	15	250	Majoritairement dans les MRC de Montcalm, D'Autray et Matawinie
Production certifiée biologique	28	2	61	4	n/d	
Autocueillette	35	2	38	3	52	Principalement dans les MRC de D'Autray et de Joliette
Vente en marché public	74	5	77	5	104	Principalement des entreprises des MRC de D'Autray et de Montcalm
Paniers ASC			22		39	Principalement dans la MRC de D'Autray
Site Web transactionnel			49		65	Assez bien réparties dans chaque MRC

Source : *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles MAPAQ – 2016 et 2020*

Il y a une augmentation générale des activités complémentaires, mais l'augmentation la plus importante est par rapport aux productions certifiées biologiques. Le nombre de kiosques à la ferme a augmenté de manière significative.

De plus, le nombre de marchés publics se tenant dans la région de Lanaudière est en augmentation depuis trois ans. En 2021, 14 marchés publics ont été organisés sur le territoire.

Consommation
alimentaire

Tout le monde a besoin de manger, et ce, quotidiennement. L'analyse de la consommation alimentaire, qui inclut non seulement l'acte de manger, peu importe l'endroit, mais également celui de se procurer de la nourriture, nous renseigne sur l'état de l'environnement alimentaire, c'est-à-dire de « l'ensemble des conditions dans lesquelles une personne a accès aux aliments, les achète et les consomme » (MSSS, 2017). Quand vient le temps de manger, les individus sont confrontés à une multitude de décisions qui sont déterminées à la fois par leurs choix et préférences individuelles, leurs ressources financières, mais également par leur environnement alimentaire, qui peut moduler ou orienter les choix d'une personne. Ainsi, si l'offre de produits sains est limitée ou difficile d'accès dans une certaine région, il est probable qu'il soit plus difficile pour ces produits de trouver leur chemin vers les assiettes des individus. En ce sens, la consommation est non seulement intimement liée à la distribution alimentaire, mais à toutes les composantes du système alimentaire.

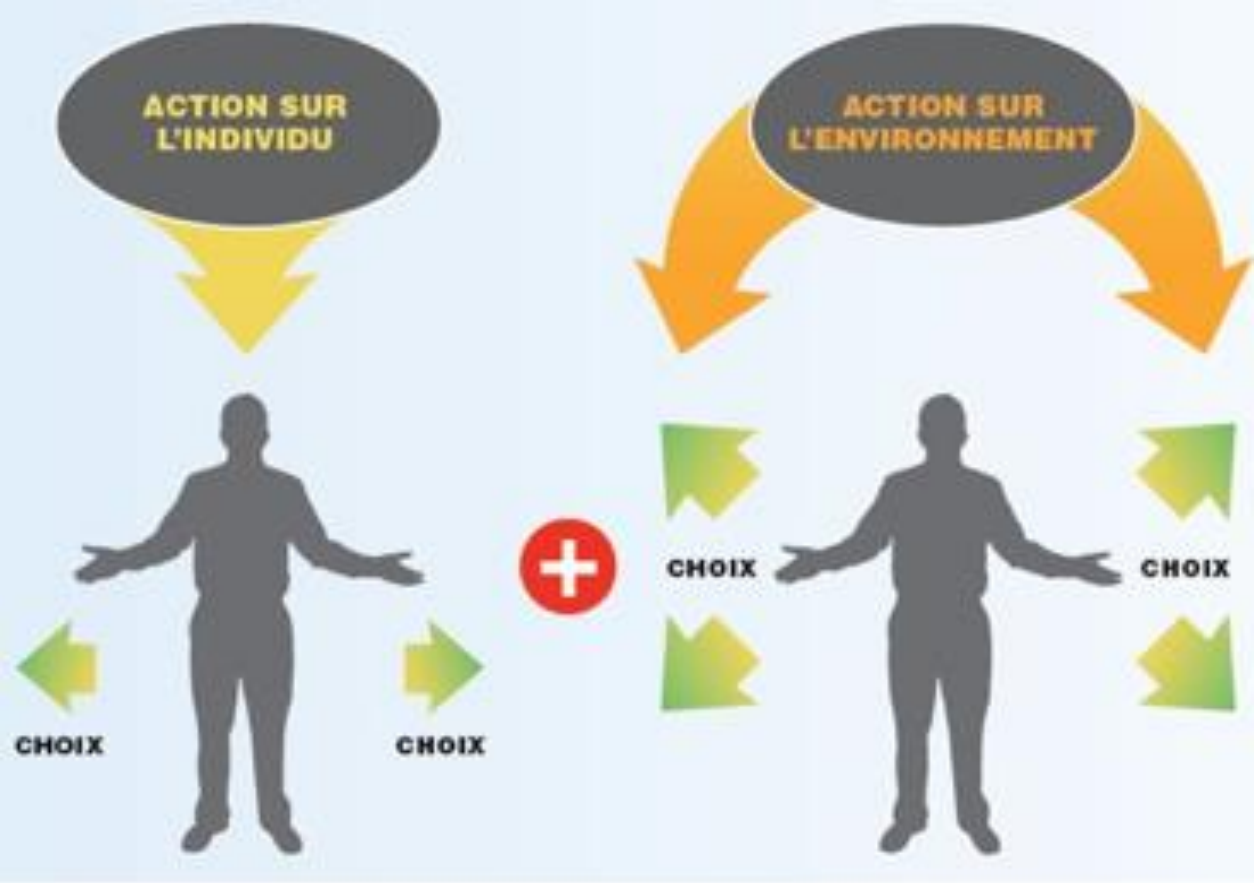


Figure 8 : Analyse de la consommation alimentaire

Certains questionnements guident l'analyse de ce maillon du système alimentaire qu'est la consommation, où il est nécessaire de s'interroger à connaître la place des aliments sains et locaux dans l'alimentation des Lanaudois.

On trouve, par exemple, dans ce maillon : achat, préparation des aliments, l'ingestion, le tri et la disposition.

FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

- Une cartographie des déserts alimentaires sera mise à jour prochainement par la direction de la santé publique.
- Goûtez Lanaudière !, une campagne orchestrée par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, organise le Défi 100 % local, qui permet aux consommateurs et consommatrices de s'initier concrètement à l'achat local, tout comme plusieurs autres activités qui permettent de connaître les produits locaux et d'inciter à leur consommation.
- La consommation de fruits et légumes est faible, quotidiennement, même si la proportion est plus élevée dans Lanaudière qu'au Québec.
- Il y a présence d'insécurité alimentaire. Selon les données de 2018, dans Lanaudière, environ 12 % de la population vit de l'insécurité alimentaire, soit environ 1 enfant sur 5 et 1 adulte sur 10. Cela représente plus de 61 000 personnes dans Lanaudière. Le taux de personnes vivant de l'insécurité alimentaire est légèrement plus élevé dans la région, comparativement à la moyenne québécoise. La pandémie a exacerbé la situation d'insécurité alimentaire (IA).
- La majorité des écoles des MRC de Joliette, de L'Assomption et la seule école de la MRC Les Moulins sont admissibles au financement du MEQ pour l'obtention d'un Club des petits déjeuners. C'est donc dire que l'indice de milieu socio-économique est élevé et que la pauvreté est élevée, mais l'admissibilité au Club permet de réduire cette vulnérabilité.
- Il y a peu de déplacements actifs possibles pour se rendre aux épiceries du territoire, principalement en milieu rural. Cela défavorise les ménages qui n'ont pas accès à une voiture.

Saine alimentation – quelques notions

Les habitudes et les comportements alimentaires, loin d'être statiques, évoluent et se métamorphosent au gré des changements sociaux, technologiques et environnementaux.

Au Québec comme dans Lanaudière, sur le plan des connaissances et des habiletés des ménages en matière de nutrition, de budget et de gestion des aliments, des observations indiquent la perte du savoir culinaire. Selon plusieurs auteurs, parmi les facteurs ayant un effet sur la culture de la préparation des aliments au foyer, il faut mentionner certaines transformations technologiques par rapport au système alimentaire et des transformations plus globales de l'environnement social, économique, physique et culturel, notamment : une plus grande disponibilité des produits alimentaires (de base/crus et transformés) ; une amélioration des technologies d'entreposage, de préparation et de cuisson des aliments qui réduit le niveau de connaissances et de compétences culinaires requis ; les exigences ou réalités de la participation au marché du travail en matière de temps et de moyens financiers ; une transformation des priorités et des valeurs familiales ; une diminution des occasions d'acquérir des compétences culinaires, tant au foyer que dans le système public d'éducation.

La tendance à recourir à des mets « prêts-à-servir » semble cependant moins forte chez les groupes socio-économiques défavorisés. Après avoir fait les ajustements en fonction du revenu du ménage, nous avons constaté que les parents qui considéraient avoir moins de compétences culinaires avaient huit fois plus tendance à déclarer une situation d'insécurité alimentaire que ceux ayant le plus de ressources.

Selon l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), le fait d'être défavorisé matériellement influence les habitudes alimentaires et les apports nutritionnels des de la population. Par exemple, la proportion de personnes consommant moins de cinq portions de fruits et légumes par jour est plus élevée dans un ménage en situation d'insécurité alimentaire. Dans Lanaudière, c'est 51,2 % des Lanaudois et Lanaudoises qui consomment moins de cinq portions de fruits et légumes par jour, alors qu'au Québec, la proportion est de 48,1 % (32). Selon l'Enquête québécoise sur la santé des jeunes du secondaire 2010-2011 (EQSJS) (33), la proportion d'élèves du secondaire consommant en moyenne par jour le nombre de portions de fruits et de légumes recommandé par le Guide alimentaire canadien diminue selon le niveau scolaire passant de 40,7 % en première secondaire à seulement 24,9 % en cinquième secondaire. Ces proportions sont respectivement de 44,3 % et de 26,0 % pour le reste du Québec.

Toujours selon l'EQSJS, les habitudes moins favorables à la santé sont étroitement associées aux caractéristiques familiales, scolaires, sociales, économiques et sanitaires des élèves québécois et lanaudois. Ainsi, ceux dont les parents n'ont pas obtenu un diplôme d'études secondaires ou qui n'ont pas d'emploi et ceux faisant partie d'une famille autre que biparentale sont proportionnellement plus nombreux à adopter ces habitudes alimentaires. L'enquête semble également démontrer qu'il en va de même pour les élèves qui vivent dans un milieu défavorisé, qui estiment avoir des résultats scolaires inférieurs à la moyenne ou qui jugent négativement leur état de santé.

Voici quelques grandes tendances provinciales en matière d'alimentation *(voir MAPAQ, 2017, p. 8)* :

1. Milléniaux sur le marché qui redéfinissent la consommation (produits véganes, bios, locaux, etc.)
2. Vieillissement de la population
3. Population immigrante = nouveaux produits sur les marchés
4. Revenu disponible par habitant croît moins rapidement qu'au Canada. Aussi, il a été légèrement inférieur à l'augmentation du prix des aliments, ce qui a entraîné une baisse du pouvoir d'achat alimentaire des Québécois.
5. De 2006 à 2016, le prix des aliments a connu une forte croissance de 29 %, alors que l'inflation (hausse du niveau moyen des prix de tous les biens et services payés par les consommateurs) a atteint 16 %.
6. En dépit de l'accroissement des prix, depuis 2010, la part des dépenses liées à l'alimentation dans le budget annuel d'un ménage québécois tend à rester stable. Soulignons que le Québec continue de se distinguer avec la part la plus élevée (11,9 %) à l'échelle canadienne (10,4 %). Si l'on inclut les boissons alcoolisées, cette part grimpe à 13,5 % au Québec et à 11,6 % au Canada. »

Les tableaux suivants sont tirés de la Politique bioalimentaire 2018-2025.

TABLEAU 16 Enjeux alimentaires qui préoccupaient le plus les Québécois en 2016 (selon le % de répondants)

82 %	Le prix des aliments
79 %	L'hygiène des établissements alimentaires
69 %	Les maladies d'origine alimentaire
68 %	Les résidus de pesticides et d'antibiotiques dans les aliments
67 %	L'accès à des aliments frais et nutritifs à proximité de leur lieu de résidence
66 %	L'obtention d'une information claire et exacte sur les aliments et la façon dont ils sont produits
60 %	La présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les aliments
50 %	La présence dans les aliments d'allergènes ou d'ingrédients provoquant des intolérances

Source : MAPAQ, sondage web réalisé par Léger. http://sommetalimqc.gouv.qc.ca/wp-content/themes/sommet/documents/SondageLeger_Rapport_MAPAQ.pdf

Figure 9 : Enjeux alimentaires qui préoccupaient le plus les Québécois en 2016

TABLEAU 17 Habitudes d'achat des Québécois en matière d'alimentation

72 % des consommateurs québécois utilisent des circulaires, coupons rabais, cartes de fidélité ou autres systèmes de rabais pour réduire le coût de leurs achats d'aliments au moins une fois toutes les deux semaines.
47 % des consommateurs québécois utilisent internet pour s'informer et planifier leurs achats de produits alimentaires, au moins une fois toutes les deux semaines.
30 % des répondants déclarent acheter, au moins une fois toutes les deux semaines, des aliments dans un kiosque à la ferme, dans un marché public, via un panier ou l'agriculture soutenue par la communauté.
23 % des répondants déclarent acheter fréquemment des aliments biologiques, soit au moins une fois aux deux semaines.
93 % des consommateurs québécois déclarent acheter des fruits et légumes frais.
66 % d'entre eux déclarent acheter des aliments avec le logo «Aliments du Québec».

Source : MAPAQ, sondage web réalisé par Léger. http://sommetalimqc.gouv.qc.ca/wp-content/themes/sommet/documents/SondageLeger_Rapport_MAPAQ.pdf

Figure 10 : Habitudes d'achat des Québécois en matière d'alimentation

TABLEAU 18 Valeurs des Québécois les plus communément partagées en matière d'alimentation (selon le % de répondants)

73 %	SE NOURRIR SAINEMENT **Qui ?** : Les femmes (77 %, contre 69 % des hommes) et les répondants dont le revenu familial annuel était d'au moins 100 000$ (82 %) sont plus susceptibles d'avoir choisi cette valeur parmi les trois retenues.
60 %	ACHETER AU MEILLEUR COÛT POSSIBLE **Qui ?** : Les répondants qui ont une scolarité de niveau primaire/secondaire (71 %) et dont le revenu familial annuel est inférieur à 40 000$ (69 %) sont plus nombreux à avoir choisi cette valeur, peu importe le rang.
48 %	SE NOURRIR DE FAÇON PRATIQUE ET FACILE **Qui ?** : Les hommes (52 %, contre 44 % des femmes) sont plus susceptibles d'avoir choisi la commodité de la nourriture comme l'une de leurs trois valeurs importantes, de même que les répondants qui vivent dans un milieu urbain (50 %, contre 40 % de ceux qui vivent dans un milieu rural).
31 %	L'ALIMENTATION COMME SOURCE DE PLAISIR ET DE DÉCOUVERTE **Qui ?** : Les Milléniaux (37 %), les répondants ayant un diplôme universitaire (43 %), ainsi que ceux dont le revenu familial annuel est de 100 000$ et plus (48 %) sont plus nombreux à avoir choisi le plaisir et la découverte liés à l'alimentation comme valeur, sans égard au rang qu'ils lui ont donné.

Source : MAPAQ, sondage web réalisé par Léger. http://sommetalimqc.gouv.qc.ca/wp-content/themes/sommet/documents/SondageLeger_Rapport_MAPAQ.pdf

Figure 11 : Valeurs des Québécois les plus communément partagées en matière d'alimentation

QUESTIONS DE RECHERCHE

- **Quelle est la demande (besoins liés à la sécurité alimentaire) la plus grande ?**
    - École
    - Organismes communautaires
- **Y a-t-il présence de caractéristiques favorables aux déplacements actifs aux abords des principaux détaillants alimentaires ?**
- **Est-ce qu'il y a présence d'insécurité alimentaire ?**
- **Est-ce que la population consomme assez de fruits et légumes ?**
- **Est-ce que toute la population a accès physiquement aux aliments adéquats ?**
- **Est-ce que toute la population a accès économiquement aux aliments adéquats ?**
- **Est-ce qu'il existe des initiatives de récupération d'aliments ?**
- **Quels sont les besoins de la population en matière d'accès aux aliments ?**
- **Comment sont les options santé dans l'offre alimentaire des installations municipales ?**
- **Quelle est la part de fruits et légumes dans les banques alimentaires ?**
- **Quelle est la part ou la valeur de produits locaux dans le panier d'épicerie des ménages ?**
- **Y a-t-il des campagnes de sensibilisation et d'éducation à la saine alimentation ?**
- **Quels sont les cours, formations ou activités qui concernent l'alimentation ?**
- **Quel est le coût du panier d'épicerie ?**

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

BESOINS LIÉS À L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Quelle est la demande la plus grande ?

a. Écoles

Les écoles admissibles au financement du MEQ pour l'obtention d'un financement d'un Club des petits déjeuners sont les écoles qui ont un indice de milieu socio-économique (IMSE) de 8,9 ou 10. L'IMSE[6] est composé de deux variables, soit la sous-scolarisation de la mère et l'inactivité des parents, lesquelles ressortent comme les variables explicatives les plus fortes de la non-réussite scolaire.

Toutefois, lorsqu'un programme de déjeuners est offert dans une école, le programme reste par la suite, indépendamment de l'évolution de l'IMSE. À titre d'exemple, l'école de l'Ami-Soleil, dans la MRC de D'Autray, a un IMSE de 4, maintenant, mais le Club y existe toujours.

Voici la liste des écoles admissibles à un club ou qui en ont déjà un, par MRC, selon les dernières données du gouvernement provincial :

Tableau 30 : Liste des écoles admissibles à un Club des petits déjeuners dans Lanaudière

École	MRC
École intégrée de Saint-Pierre (3 pavillons)	MRC de Joliette 9 écoles dans la MRC, dont 8 admissibles
École secondaire Espace-Jeunesse	
École Monseigneur J.A.-Papineau	
École secondaire Thérèse-Martin	
École Sainte-Thérèse	
École Sacré-Cœur-de-Jésus	
École secondaire Barthélemy-Joliette	
École Sainte-Bernadette	
École de Grand-Pré	MRC de Montcalm 18 écoles, dont 10 admissibles
École Dominique-Savio	
École secondaire du Havre-Jeunesse	
École secondaire de l'Achigan	
École Notre-Dame (Saint-Roch-de-l'Achigan)	

[6] *Pour en savoir plus sur l'IMSE :* http://www.education.gouv.qc.ca/enseignants/aide-et-soutien/milieux-defavorises/agir-autrement/indice-de-milieu-socio-economique-imse/.

École Notre-Dame (Saint-Alexis)	
École primaire Sainte-Marie-Salomé	
École Saint-Louis-de-France	
École du Ruisseau	
École des Virevents	
École Saint-Jean-Baptiste	MRC de Matawinie 15 écoles, dont 9 admissibles
École Notre-Dame-de-la-Merci	
École Panet	
École des Moulins (2 pavillons)	
École secondaire des Montagnes	
École primaire de Sainte-Marcelline	
École primaire de St-Côme	
École primaire des Chutes	
École Bérard	
École Emmélie-Caron	MRC de D'Autray 13 écoles, dont 7 admissibles
École Dusablé	
École du Chemin-du-Roy (3 pavillons)	
École primaire des Eaux-vives	
École secondaire Pierre-de-Lestage	
École Sainte-Anne (Saint-Norbert)	
École Sainte-Anne (Saint-Cuthbert)	
École Émile-Nelligan	MRC de L'Assomption 6 écoles, dont 4 admissibles
École MGR Mongeau	
École du Méandre (2 pavillons)	
École Saint-Louis (L'Assomption)	
École Saint-Louis (Terrebonne)	MRC Les Moulins 1 école dans la MRC, admissible

b. Organismes communautaires

Les réponses de 21 organismes communautaires sur les quantités (en nombre de repas ou en kilogrammes de denrées distribuées) donnent une meilleure idée des besoins sur le territoire. Les données sont disparates mais sont celles fournies par les organismes (voir l'annexe 8A).

Tableau 31 : Quantité de denrées distribuées par les organismes communautaires de Lanaudière

Réponses	Municipalité ayant donné cette réponse
14 repas complets par semaine	Saint-Barthélemy
Environ 35 000 kg de denrées distribuées	Saint-Gabriel
12 repas par année	Crabtree
3-4 collations par semaine à tous les élèves = 3000 collations par semaine durant l'année scolaire	L'Épiphanie
Avant la pandémie, 3 000 repas par année sur les 20 000 repas totaux (incluant la popote roulante)	Berthierville
7462 dépannages	Terrebonne
25-30 familles par semaine et 20 dépannages occasionnels	Saint-Ambroise-de-Kildare
Une activité par semaine pendant 40 semaines et repas spéciaux à l'occasion	Saint-Lin-Laurentides
11 786 kg	Lavaltrie
3 repas par jour et 2 collations, 365 jours par année, soit 1 095 repas par année	Sainte-Rose-Lourdes de Joliette
35 000 kg/mois	Rawdon
1250 repas par mois	Mascouche
3 par jour, 365 jours par année	Repentigny
850 000 kg	Joliette
3000 repas + 40 000 kg de denrées distribuées	Mandeville
Environ 10 repas/mois distribués	Notre-Dame-des-Prairies

6 240	Saint-Calixte
80 repas par semaine	Entrelacs
105 repas par semaine	Saint-Lin-Laurentides
Environ 1200 repas par année	Saint-Jean-de-Matha
130 000 repas par année	Joliette
150	**Notre-Dame-des-Prairies**

On peut parler des besoins avant et depuis la pandémie de COVID-19.

Depuis la COVID-19, on observe que :

- **les besoins de la clientèle des organismes communautaires ont augmenté pour 19 organismes, mais ont diminué pour 8.**
- **les denrées sèches ont augmenté pour 12 organismes, mais ont diminué pour 11 organismes.**
- **les denrées fraîches ont augmenté pour 8 organismes, mais diminué pour 10.**

À l'heure actuelle, quelles sont les conséquences de la COVID-19 observées ? Du côté de la clientèle de votre organisme, avez-vous remarqué une :

Tableau 32 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de clientèle dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Augmentation	Stabilisation	Diminution
19	**11**	**8**

À l'heure actuelle, quelles sont les conséquences de la COVID-19 observées ? Du côté des denrées sèches, avez-vous :

Tableau 33 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de denrées sèches dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Plus de denrées	La même quantité	Moins de denrées
12	**15**	**11**

À l'heure actuelle, quelles sont les conséquences de la COVID-19 observées ? Du côté des denrées fraîches, avez-vous :

Tableau 34 : Conséquences de la Covid-19 sur la quantité de denrées fraîches dans les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Plus de denrées	La même quantité	Moins de denrées
8	**20**	**10**

Toujours en ce qui concerne les denrées, y a-t-il actuellement des denrées que vous n'arrivez plus à obtenir ?

Tableau 35 : Conséquences de la Covid-19 sur l'approvisionnement en denrées pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Oui	Non
6	**32**

Pour 6 organismes (incluant Moisson Lanaudière), certaines denrées n'arrivent pas à être obtenues, présentement :

- ✓ Pour les jardins villageois, il a été plus compliqué cette année d'obtenir les matériaux pour les bacs en bois de jardinage par exemple.
- ✓ On pense entre autres au maïs en grains et maïs en crème. Prix élevés pour certaines viandes. Certains aliments sont non disponibles sporadiquement ainsi que les contenants et emballages.
- ✓ Nous ne recevons pas de légumes frais.
- ✓ Les dons de conserves sont rares, peu variés et insuffisants.
- ✓ Nous ne recevons pas beaucoup de fruits frais.
- ✓ Nous ne recevons pas de patates.

Si vous vous référez à la période prépandémie, y a-t-il des denrées que vous avez généralement de la difficulté à vous procurer ou que vous n'avez pas en quantité suffisante ?

Tableau 36 : Approvisionnement en denrées en période prépandémie pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Oui	Non
13	**25**

Si oui, précisez l'aliment ou les aliments :

Tableau 37 : Approvisionnement en denrées alimentaires en période prépandémie pour les organismes communautaires de la région de Lanaudière

Réponses	Nombre de réponses
Fruits et légumes frais	6
Produits laitiers	3
Viande	2
Pain	2
Denrées sèches	1
Épices	1
Huile	1
Margarine	1
Œufs	1
Produits de la mer	**1**

2. Y a-t-il présence de caractéristiques favorables aux déplacements actifs aux abords des principaux détaillants alimentaires ?

Le « walk score » a été déterminé pour quelques épiceries du territoire afin d'évaluer s'il s'agit de localisation permettant les déplacements actifs :

Tableau 38 : Walk score de détaillants alimentaires sélectionnés au hasard sur le territoire de Lanaudière

MRC	Détaillant alimentaire (sélectionné au hasard)	Walk score
MRC de L'Assomption - Ville de L'Assomption	IGA Crevier L'Assomption	34/100 - La majorité des commissions doivent se faire en voiture.
MRC Les Moulins – Ville de Mascouche	Maxi sur la montée Masson	68/100 - Quelques commissions peuvent se faire à pied. Il y a quelques infrastructures de vélo.
MRC de Joliette – Joliette	IGA extra Supermarché Crevier Joliette inc.	63/100 - Quelques commissions peuvent se faire à pied et en vélo.
MRC de D'Autray - Berthierville	Marché Famille Mondor inc.	35/100 - La majorité des commissions doivent se faire en voiture.
MRC de Matawinie – Saint-Zénon	Marché Idéal - Marché Richelieu à Saint-Zénon	26/100 - La majorité des commissions doivent se faire en voiture.
MRC de Montcalm – Saint-Lin	IGA Famille Crégheur St-Lin	9/100 - Presque toutes les commissions doivent se faire en voiture.

Source : *Walk Score*

Donc, les scores de marche sont très faibles, sauf dans les villes comme Mascouche et Joliette où quelques commissions peuvent se faire à pied et en vélo. Donc, à priori, les déplacements actifs liés aux commerces d'alimentation doivent être très restreints, sur le territoire.

Pour mobiliser et soutenir les acteurs locaux et régionaux soucieux de l'accessibilité alimentaire, un outil cartographique des déserts alimentaires, basé sur les travaux de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ), a été élaboré (Robitaille, 2012 ; Robitaille et Bergeron, 2013). Les cartes produites par la DSP, en 2017, ont permis de localiser les unités résidentielles correspondant aux critères de déserts alimentaires sur le territoire, tant en milieu urbain qu'en milieu rural. Toutefois, comme les infrastructures (commerces alimentaires) et les indices de défavorisation ont évolué depuis 2017, une mise à jour de ces cartes est nécessaire.

3. Est-ce qu'il y a présence d'insécurité alimentaire dans la région ?

Oui, il y a présence d'insécurité alimentaire. Selon les données de 2018, dans Lanaudière, environ 12 % de la population vit de l'insécurité alimentaire, soit environ 1 enfant sur 5 et 1 adulte sur 10. Cela représente plus de 61 000 personnes dans Lanaudière. Le taux de personnes vivant de l'insécurité alimentaire est légèrement plus élevé dans la région, comparativement à la moyenne québécoise (INSPQ). La pandémie a exacerbé la situation d'insécurité alimentaire (IA). Au début de la pandémie, soit en avril 2020, le pourcentage d'adultes québécois vivant dans un ménage en IA aurait atteint 26 %. À la fin mai, ce taux se chiffrait à 15 %. En comparaison, en 2015-2016, il était de 11 %, sur la base d'un sondage réalisé avec une méthodologie différente. Nous n'avons malheureusement pas de données lanaudoises.

Parmi ces personnes, environ 40 000 adultes souffriraient d'insécurité grave. Le nombre d'enfants souffrant d'insécurité grave n'est pas connu.

Les personnes qui souffrent d'insécurité alimentaire et qui désirent bénéficier d'un dépannage alimentaire le font auprès de Moisson Lanaudière, par le biais des 70 à 75 organismes accrédités, parmi lesquels 35 à 40 font du dépannage alimentaire dans la région, les autres sont bénéficiaires seulement. Moisson Lanaudière dessert 17 000 personnes par mois, dont 36 % sont des enfants. Cela représente un peu moins de la moitié des personnes en insécurité alimentaire dans la région. Toutefois, des personnes de la région sont également desservies par Moisson Laurentides, comme c'est le cas des résidents de Mascouche. Nous n'incluons pas les données de Moisson Laurentides considérant que l'organisation dessert majoritairement des municipalités qui font partie de la région des Laurentides.

D'ailleurs, les Comités locaux de développement social, dans le cadre de la démarche lanaudoise portée par la Table des préfets, ont produit des plans d'action en matière de sécurité alimentaire. Elles ont produit des plans d'action pour le développement social et l'un des axes était la sécurité alimentaire. Le tableau suivant résume les différents objectifs et les actions prévues par chacune des MRC du territoire. Les MRC Les Moulins, de D'Autray, de Matawinie et de Montcalm ont des objectifs et des actions vraiment plus concrètes.

Tableau 39 : Différents objectifs et actions prévues par chacune des MRC du territoire de Lanaudière

PRIORITÉS DANS L'AXE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	*Organismes*	*Détails du projet*
MRC de D'Autray		
Réduire les difficultés d'accès pour combler les besoins alimentaires.	Comité sécurité alimentaire Lavaltrie/Lanoraie (issu de la Table pauvreté Lavaltrie/Lanoraie)	Implanter, dans le pôle Lavaltrie/Lanoraie, une ressourcerie communautaire.
Réduire les difficultés d'accès, en matière de coût et de proximité, à des aliments de qualité.	Comité sécurité alimentaire Brandon (issu du Comité de lutte à la pauvreté Brandon)	Le territoire du pôle Brandon se caractérise, en matière d'offre alimentaire, par quelques offres de rechange, mais surtout par un seul supermarché qui n'est pas une épicerie économique. Évaluer la faisabilité de la mise en œuvre de la Coopérative alimentaire mobile de Brandon : le projet CamoB.
MRC de L'Assomption		
Rejoindre une clientèle n'ayant pas le réflexe d'utiliser les services pour l'encourager à les utiliser.	Carrefour jeunesse-emploi de L'Assomption	n/d
MRC de Montcalm		
Favoriser l'accès aux produits locaux et aux aliments sains.	Transformation Alimentaire Montcalm (TAM), par l'intermédiaire du Service d'entraide Saint-Lin	Embaucher une ressource à temps partiel pour soutenir les organismes qui œuvrent en sécurité alimentaire.
	Jardin Humani-Terre	Favoriser l'accès à des jardins collectifs.
	n/d - plusieurs partenaires dont la MRC	Développer des marchés publics mobiles (camion qui se déplace dans les municipalités une fois par semaine et qui offre des produits exclusivement locaux) et des kiosques annuels de vente dans les zones périurbaines, situées à proximité des organismes communautaires.

	TAM	Développer des activités de transformation alimentaire pour des groupes de bénéficiaires jusqu'alors non ciblés (ex. : enfants des CPE, élèves à l'école, camps de jour, etc.).
	Concertation en sécurité alimentaire	Explorer les enjeux liés à l'accessibilité aux terres agricoles.
Aider la population de la MRC de Montcalm à posséder et à appliquer les principes d'une saine alimentation.	Jardin Humani-Terre	Embaucher des ressources humaines pour coordonner et animer une série d'ateliers éducatifs autour des jardins, autour des personnes vulnérables.
	Jardin Humani-Terre TAM	Faire des activités de sensibilisation pour démystifier les légumes et pour que les bénéficiaires puissent apprêter les produits frais et transformés.
Permettre à l'ensemble des acteurs de la MRC de Montcalm de conjuguer leurs efforts visant la réduction du gaspillage.	TAM	Mettre sur pied une large concertation en sécurité alimentaire. Embaucher une ressource à temps partiel *même ressource que celle nommée ci-haut, mais répond à deux objectifs distincts
	Service d'entraide Saint-Lin, par l'intermédiaire de TAM	Mettre sur pied « Montcalm récolte » - opération de glanage dans les champs dont les récoltes sont distribuées équitablement (⅓ glaneurs, ⅓ producteur, ⅓ organismes).
MRC Les Moulins		
Soutenir le plan d'action et les actions en sécurité alimentaire par l'embauche d'un agent de mobilisation et liaison.	Fiducie : le Chez-Nous du Communautaire Les Moulins (CNC) Porteur : Comité d'encadrement	Favoriser l'augmentation de l'implication citoyenne dans les organismes d'aide alimentaire et les fermes d'agriculture. Mobiliser les organisations, communiquer avec elles et les soutenir, témoigner de la reconnaissance aux citoyens impliqués, de façon collective ou individuelle, ainsi que réaliser le plan d'action du chantier faim. Développer, promouvoir et mettre à jour une banque de citoyens-bénévoles pour la Ferme 33 Hectares et les organismes d'aide alimentaire. Analyser et regrouper les difficultés contraignant l'implication citoyenne et les activités en saine alimentation et aide alimentaire. Surveiller de façon permanente l'environnement interne et externe en aide alimentaire, en occasions de financement, en transport, en

		transformation, en distribution et en valorisation des matières résiduelles, permettant d'anticiper les problèmes plutôt que de réagir ; de déceler de nouvelles occasions de développement et de faire de meilleurs choix. Transférer l'information entre les partenaires. Offrir des outils et des formations aux organismes d'aide alimentaire. Mettre en place de stratégies permettant l'accès à l'aide alimentaire pour les personnes étant dans l'impossibilité de se présenter au moment opportun. Sensibiliser la population à l'importance de l'accessibilité des réfrigérateurs communautaires et soutenir l'augmentation de leur nombre. Promouvoir les réfrigérateurs communautaires auprès de la communauté. Évaluer le financement pour des places d'entreposage, pour l'achat et la gestion d'un camion réfrigéré partagé, du transport de marchandises, partagé entre les organismes d'aide alimentaire.
Soutenir le projet de ferme communautaire et autres projets similaires qui favorisent l'aide alimentaire.	SODAM - Écoterritoire / 33 hectares	Développer et promouvoir des activités familiales et sociales sur la ferme avec ateliers de transformation et sur la saine alimentation.
	Ferme 33 Hectares	Actualiser le projet de ferme communautaire.
		Évaluer les possibilités d'augmentation du glanage alimentaire dans la MRC et promotion du glanage.
Soutenir et bonifier les actions du Réseau moulinois des cuisines et jardins qui permettent l'augmentation de la sécurité alimentaire / Assurer un travail d'équipe en complémentarité entre le Réseau, Nourrir Lanaudière, le TISSUS et le chantier Faim.	Rés. Cuis-jard	Analyser les besoins matériels permettant un système alimentaire durable. Acheter le matériel nécessaire à l'entreposage des denrées dans les organismes d'aide alimentaire et les lieux partagés.
Soutenir la mobilisation pour favoriser l'apprentissage de la saine alimentation et réduire les problématiques en	Organisatrice communautaire	Favoriser et promouvoir les initiatives citoyennes en sécurité alimentaire par de la publicité, des prêts de locaux, de matériel, partage d'expertise.

alimentation des personnes vulnérables.	CSSDA et DSP	Sensibiliser les services de garde et les écoles sur les règles réelles concernant les lunchs et collations. Partager des outils et des idées de solutions autres que l'interdiction d'aliments.
	Organisme d'aide alimentaire	Soutenir à la mise en place d'une seconde guignolée, de sensibilisation, avant la période de Pâques.
	Nourrir Lanaudière, Centre d'entraide Mascouche	Favoriser et soutenir l'initiative d'entreposage partagé et de gestion du conteneur sur le territoire. Voir à la mise en place d'une chambre froide pour les surplus de fruits et légumes sur le terrain de 33 hectares.
	Comité multi	Évaluer et analyser la faisabilité de la mise à niveau et l'utilisation d'un formulaire unique en respect des valeurs, de l'autonomie et des attentes des organismes et de leur conseil d'administration (CA).
Augmenter la diversité de l'offre d'aide alimentaire et la quantité de nourriture redistribuée et transformée.	Organisatrice coopérative	Soutenir et promouvoir des initiatives originales qui répondent aux besoins de la population en aide alimentaire par du partage d'expertise et la promotion des initiatives des organisations et organismes (ex. : soupe populaire, camion ferme de proximité). Soutenir le projet de cuisine virtuelle par Galilée. Élaborer des stratégies et/ou des plans de développement pour la mise en place de jardins communautaires sur des terrains inutilisés des industries et près des habitations par La Ruche.
	Organisatrice coopérative / COOP	Promouvoir la plateforme de récupération de Banque Alimentaire Québec (partager.ca) auprès des organisations et organismes. Évaluer la réponse aux besoins de la plateforme et analyser la pertinence de mise en place et la gestion d'une plateforme virtuelle de surplus alimentaires pour tous les organismes, commerces et regroupements.
	33 hectares / Organisatrice	Diversifier l'offre de lieux de transformation. Ouvrir un lieu de transformation permettant à plusieurs organismes de la MRC de favoriser l'insertion sociale et professionnelle ainsi que la réutilisation des surplus alimentaires en transformant les aliments et en redistribuant les surplus à des organismes d'aide alimentaire, et permettre des activités d'éducation en saine

		alimentation. Explorer la possibilité d'un lieu de transformation, cuisines inoccupées (Office municipal d'habitation (OMH) La Plaine, coop le Chez-Nous).
MRC de Matawinie		
Faire de la Matawinie un territoire nourricier favorisant l'accès à de la nourriture saine, locale et abordable par la production, distribution et transformation locale, dans une perspective d'inclusion et de développement durable.	MRC de Matawinie	Instaurer un système alimentaire durable à Matawinie : consolider le fonctionnement du comité, se doter d'un plan d'action consensuel et mettre en place des activités de réseautage qui permettent d'alimenter le réseau, en plus de réaliser des actions concertées et complémentaires aux initiatives existantes.
MRC de Joliette		
Développer un vaste réseau de récupération des surplus dans les institutions et autres commerces afin de les redistribuer.	La Soupière Joliette La Manne Quotidienne	Déployer un programme de récupération quotidien des surplus alimentaires en institutions. Transformation et congélation de légumes et fruits variés, permettant une plus grande disponibilité et variété de produits lors des mois d'hiver, lorsque le choix de légumes dans les organismes d'aide alimentaire est au plus bas.
Déployer un programme de ramassage des denrées cuisinées en institutions pour les apprêter de nouveau et les distribuer dans l'aide alimentaire grâce aux Congélos généreux.		
Réduire le gaspillage alimentaire.		

CONSOMMATION DE FRUITS ET LÉGUMES

4. Est-ce que la population consomme assez de fruits et légumes ?

Seulement 46 % de la population (12 ans et plus) a consommé au moins cinq fois par jour des fruits et légumes en 2013-2014 (INSPQ, mars 2016). Ce pourcentage est légèrement plus bas que celui du Québec (47 %). Ces données datent de plusieurs années. Il y a lieu de penser que la situation s'est peut-être dégradée avec la pandémie et la hausse du coût du panier d'épicerie.

ACCÈS PHYSIQUE AUX ALIMENTS

5. Est-ce que toute la population a accès physiquement aux aliments adéquats ?

Un travail de cartographie des déserts alimentaires est en cours de révision à la direction de la santé publique. Ce qui est majeur est le faible accès aux aliments et non les déserts alimentaires (Géo portail de santé publique, 2020).

Il existe deux groupes d'achat communautaires sur le territoire, avec NousRire. Ils sont situés à Joliette et à Terrebonne. Les commandes se font tous les deux mois, environ. NousRire est spécialisé dans la vente de produits biologiques secs et détient 17 points de chute au total, au Québec, dont 2 se trouvent dans Lanaudière.

ACCÈS ÉCONOMIQUE AUX ALIMENTS

6. Est-ce que toute la population a accès économiquement aux aliments adéquats ?

Non, car l'insécurité alimentaire modérée et grave touche 12 % de la population sur le territoire, ce qui permet d'évoquer que ce n'est pas toute la population qui a accès économiquement aux aliments adéquats. L'insécurité modérée pouvant être décrite comme un accès compromis à de la nourriture de qualité et/ou de quantité suffisante à cause du manque d'argent, et une insécurité grave comme des repas sautés, consommation réduite d'aliments et, à l'extrême, privation de repas pendant une journée complète ou plus.

Toutefois, les légumes-racines sont disponibles tout l'automne et pendant l'hiver, au Québec, et gagneraient à être mieux connus par les consommateurs, vu leur faible coût relativement aux produits importés.

De plus, l'agriculture urbaine et le jardinage peuvent être des façons de se réapproprier l'alimentation et de gagner une certaine autonomie alimentaire. Cette tendance a augmenté avec la pandémie, alors qu'un Canadien sur cinq aurait démarré un jardin en 2020. Parmi les 3,5 millions de ménages québécois, quelque 2,9 millions pratiquent le jardinage, soit 83 % (Journal de Montréal).

RÉCUPÉRATION D'ALIMENTS

7. Est-ce qu'il existe des initiatives de récupération d'aliments ?

RÉCUPÉRATION POUR LES BANQUES ALIMENTAIRES

En 2017, le Programme de récupération dans les supermarchés a été mis en place avec les trois grandes bannières d'alimentation, soit Metro, Sobeys et Loblaw. En ce moment, ce sont 409 marchés d'alimentation qui en font déjà partie, et l'objectif est d'en avoir 645 d'ici 2022-2023.

En 2017-2018, cela a représenté 6,5 millions de kilogrammes de denrées pour une valeur marchande de plus de 43 M$. À terme, la possibilité de récupération est évaluée à 8,5 millions de kilogrammes de nourriture dont le tiers est constitué de viande, une denrée par ailleurs souvent très chère pour Moisson Lanaudière (UPA, 2019).

De plus, le programme de Banques alimentaires Canada, dans lequel la Fondation Walmart a beaucoup investi, a permis à Moisson Lanaudière d'acquérir un camion réfrigéré. Les citoyens et citoyennes peuvent aussi donner à la Fondation Walmart à celui de Joliette et celui de Repentigny.

De nombreuses autres entreprises soutiennent les Banques alimentaires, dont certaines chaînes de restauration comme St-Hubert.

Projet de récupération/transformation de Nourrir Lanaudière

À l'hiver 2020, les partenaires de Nourrir Lanaudière ont cerné le manque d'entreposage congelé et l'importance du soutien à la transformation comme enjeux prioritaires pour les organismes communautaires de la région.

La phase 1 s'est déroulée d'août 2020 à juin 2021 (10 mois). Le projet nommé **Transformation et distribution des surplus alimentaire** de Nourrir Lanaudière a été mis d'urgence sur pied, dans trois MRC du territoire (la priorité a été donnée aux MRC où le nombre de cas de COVID-19 était élevé, où il y avait une forte augmentation du nombre de demandes d'aide alimentaire et/ou la présence d'une concertation favorisait la mise en place de ce projet).

Les trois transformateurs principaux dans la phase 1 et 2 du projet étaient la Soupière Joliette-Lanaudière, la Manne Quotidienne et Buffet Accès-emploi (BAE).

Le projet a permis une augmentation importante de denrées à haute valeur nutritive dans les paniers de dépannage alimentaire : cela représente 363 000 portions de fruits/légumes.

La phase 2 au projet, couvrira 100 % du territoire lanaudois. Le projet vise la période de juin 2021 à juin 2022, et c'est Moisson Lanaudière qui en sera bénéficiaire.

Des applications ont vu le jour dans les dernières années, c'est notamment le cas de FoodHero chez IGA et Metro, qui permet d'économiser de 25 % à 60 % sur certains produits dans les épiceries. FlashFood est l'équivalent, mais pour Maxi et Provigo : les rabais vont jusqu'à 50 % du prix régulier. En développant ce genre d'application, cela permet à des gens de s'approvisionner à moindre coût, mais diminue également les dons faits aux organismes communautaires. Du gaspillage persiste puisque si la personne ne vient pas chercher ses aliments à l'heure donnée, les aliments sont jetés, car ils ne sont plus « bons » (Noovo, 2020).

En s'abonnant à l'application, il est possible de trouver facilement quelles épiceries participent à ces programmes.

BESOIN DE LA POPULATION EN MATIÈRE D'ACCÈS AUX ALIMENTS

8. Quels sont les besoins de la population en matière d'accès aux aliments ?

Nous n'avons pas réalisé de sondage auprès de la population pour déterminer leurs principaux besoins. Toutefois, les statistiques nous indiquent des besoins quant à l'accessibilité physique et économique des aliments.

OFFRE ALIMENTAIRE DANS LES INSTALLATIONS MUNICIPALES

9. Comment sont les options santé dans l'offre alimentaire des installations municipales ?

Nous avons posé la question suivante aux municipalités : « Est-ce que vous avez une offre alimentaire dans un bâtiment détenu par votre municipalité (arénas, terrains de jeux, camps de jour, ou toute autre installation municipale) ? » Trois municipalités ont répondu oui et dix ont répondu non. Les municipalités ayant répondu oui ont une offre alimentaire comprenant des options santé, depuis respectivement 2009, 2014 et 2016 (ou avant). Il s'agit de Mascouche, Terrebonne (2016 ou avant) et Crabtree (2014). Les 10 autres municipalités n'ont pas d'offre alimentaire dans leurs installations, ce qui rend impossible l'offre santé. Cependant, à Mascouche, les installations municipales réfèrent au marché public. Deux municipalités mentionnent avoir reçu un accompagnement spécifique pour cette transition vers des options santé, tandis qu'une municipalité n'a pas reçu d'accompagnement.

L'offre en infrastructures sportives de Terrebonne et Repentigny, qui comptent ensemble environ 40 % de la région, démontre qu'un grand nombre de personnes peuvent être touchées par les installations sportives des deux plus importantes villes de la région (MEI, 2021). Des rapports avaient été faits par la DSP, il y a quelques années.

Tableau 40 : Offre alimentaire dans les installations municipales de Lanaudière

Principales municipalités	Population en 2020	Liste non exhaustive des principales installations sportives	Notes
Terrebonne (MRC Les Moulins)	119 450	Complexe sportif de Terrebonne (six adresses avec un service de restauration et de bar sur place et service de traiteur) : Cité du sport Centre de soccer multifonctionnel Multiglace Forum Centre de hockey-balle Centre Expo Terrebonne	Le complexe appartient à un OBNL et non à la Ville. http://www.complexessportifsterrebonne.com
Repentigny (MRC de L'Assomption)	86 468	Aréna de Repentigny (présence d'un casse-croûte) Aréna de Le Gardeur (présence d'un casse-croûte)	Aucune option santé n'est affichée sur le site Internet. http://www.arenarepentigny.com/le-gardeur/fr/services
		Complexe sportif Gilles-Tremblay	Il y a des plateaux sportifs intérieurs (aucune mention concernant une offre alimentaire).

Source : Ministère de l'Économie et de l'Innovation du Québec

PART DE FRUITS ET LÉGUMES DANS LES BANQUES ALIMENTAIRES

10. Quelle est la part de fruits et légumes dans les banques alimentaires ?

Selon Moisson Lanaudière, c'est plus de 1,4 million de kilogrammes de denrées recueillies et redistribuées gratuitement d'une valeur marchande de 8,5 millions de dollars. Toutefois, la part de fruits et légumes n'est pas connue.

Notons que Moisson Lanaudière fait face à un défi à cause d'un manque d'espaces d'entreposage de denrées non périssables et de congélateurs.

De plus, certains légumes-racines (comme les carottes) et les fruits sont difficiles à obtenir (avant même la pandémie).

PART DES PRODUITS LOCAUX DANS LES PANIERS D'ÉPICERIE

11. Quelle est la part ou la valeur de produits locaux dans le panier d'épicerie des ménages ?

C'est difficile à évaluer.

Toutefois, les achats faits à la ferme, dans les marchés publics, directement dans les entreprises agroalimentaires (ex. : boulangerie), transformés par les restaurants locaux, et les achats faits sur les plateformes en ligne permettent d'affirmer que ces achats sont des produits locaux et achetés probablement en majorité par des consommateurs et consommatrices vivant à proximité.

Au Québec, il existe le Réseau des fermiers·ères de famille, géré par l'organisme La Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ). Il s'agit de fermes maraîchères qui approvisionnent des consommateurs et consommatrices sur la base d'un abonnement qui leur permet d'avoir un panier de fruits et légumes biologiques chaque semaine. La demande surpasse cependant l'offre, et l'année 2020 a marqué une explosion de la demande : plus de 9400 noms figurent actuellement sur la liste d'attente, en plus des fermes qui tiennent leur propre liste. En 2019, il y avait 19 500 abonnements de paniers et 24 000 en 2020, pour 132 entreprises. En 2021, 151 fermes font partie du réseau. Quinze de ces fermes sont situées dans la région de Lanaudière (CAPÉ, 2021) (La Presse).

CAMPAGNES DE SENSIBILISATION

12. Y a-t-il des campagnes de sensibilisation et d'éducation à la saine alimentation ?

Oui, en matière d'alimentation locale, Goûtez Lanaudière !, orchestré par le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, organise le Défi 100 % local, où les consommateurs sont mis au défi pendant un mois de manger uniquement des produits locaux. De plus, plusieurs initiatives liées à la marque régionale sont mises en place, notamment auprès des consommateurs en épicerie, pour leur permettre de bien repérer les produits qui sont cultivés et fabriqués dans la région.

De plus, des circuits touristiques gourmands sont proposés aux consommateurs par le CDBL et Tourisme Lanaudière, leur permettant ainsi de découvrir 40 entreprises qui commercialisent en circuits courts : À travers champs et rangs, Entre le fleuve et la terre, En sillonnant le piémont, Tantôt ville, tantôt campagne et De par les vertes vallées.

FORMATIONS, COURS ET ACTIVITÉS LIÉS À L'ALIMENTATION

13. Quels sont les cours, formations ou activités qui concernent l'alimentation ?

Sur le territoire

- Six municipalités ont répondu, lors du sondage, qu'il y avait des cours culinaires visant l'éducation à une saine alimentaire, dans les camps de jour de leurs municipalités. Cela toucherait au minimum 340 jeunes. Sept municipalités ont cependant répondu ne pas offrir de cours culinaire dans leurs camps de jour.
- À Sainte-Émélie-de-l'Énergie, grâce au comité d'action du plan d'agriculture urbaine, une formation sur la préparation du sol de son jardin est offerte à la population.
- Le Collectif de formation agricole de Lanaudière offre également des formations accessibles à tous, mais pour lesquelles les producteurs agricoles avec un numéro d'identification (NIM) obtiennent un rabais. Plusieurs cours existent, comme Transformation des produits de la ruche sous toutes ses formes.

Pour les consommateurs

- Au Québec, l'Association coopérative d'économie familiale offre des services en matière de budget, d'endettement et de consommation pour aider les gens à reprendre le contrôle de leurs factures.
- Dans Lanaudière, la FADOQ propose régulièrement différents ateliers de cuisine, et la notion de santé y est intégrée.

Pour les municipalités

- La direction de la santé publique a une offre de service en saine alimentation pour soutenir les municipalités dans les différentes étapes d'une démarche de création d'un système alimentaire local et durable. L'accompagnement peut consister à mettre en place des initiatives d'agriculture urbaine (jardins), à valoriser l'eau potable ou à d'autres projets spéciaux comme la mise en place d'un règlement de zonage afin de limiter l'implantation de commerces de restauration rapide, des initiatives pour contrer les déserts alimentaires et toute autre initiative favorisant l'accès aux aliments sains et nutritifs.
- Une offre de service en transport actif existe également, ce qui peut contribuer à développer de saines habitudes de vie des citoyens, notamment lorsque vient le temps de choisir un mode de déplacement pour se rendre à destination (CISSS Lanaudière).
- L'Association des marchés publics du Québec peut également accompagner les municipalités qui désirent implanter un marché public sur leur territoire. Les municipalités sont également invitées à se joindre au Comité des marchés publics de Lanaudière, coordonné par le CDBL et auquel participe l'AMPQ, le MAPAQ, la DSP et Tourisme Lanaudière.

COÛT DU PANIER D'ÉPICERIE

14. Quel est le coût du panier d'épicerie ?

Le coût du panier d'épicerie est en hausse. En 2021, les prévisions à l'échelle canadienne indiquent que le prix des aliments augmenterait de 3 % à 5 %, ce qui représente une hausse annuelle de 695 $ pour une famille de quatre personnes. La facture moyenne d'un ménage pourrait alors atteindre 13 907 $. Les prévisions pour le Québec sont d'environ 4 %. La hausse du coût de la viande, des légumes (entre 4,5 % et 6,5 %) et des produits de boulangerie (entre 3,5 % et 5,5 %) pourrait avoir des conséquences sur les choix des consommateurs et consommatrices. Le fait que les légumes coûtent plus chers et qu'au moins la moitié de la population de 12 ans et plus ne consomme pas suffisamment de légumes porte à croire que la conjoncture doit être prise au sérieux, d'autant plus pour les ménages à faible revenu qui vivent déjà de l'insécurité alimentaire. À titre de comparaison, depuis 20 ans, la facture d'épicerie des Canadiens et Canadiennes a augmenté de 170 %. La hausse de coûts, qui devrait se faire sentir jusqu'au milieu de l'hiver, est attribuable à l'augmentation de quatre éléments : hausse des coûts de l'énergie, du transport, des grains, de la main-d'œuvre.

Cette augmentation des prix aurait pour conséquence d'accroître la pression sur les ménages à faible revenu, qui vivent déjà de l'insécurité alimentaire. Une part plus importante du budget des ménages devra être consacré à l'alimentation. Considérant que les coûts de l'essence, du logement et des véhicules augmentent également, les consommateurs devront faire des choix et couperont peut-être sur la qualité des aliments.

(Sources : Le Journal de Québec ; Le Journal de Montréal)

Gestion et valorisation des matières résiduelles alimentaires

FAITS SAILLANTS DE CETTE SECTION

Rappelons que le gouvernement du Québec a mis en place une Stratégie de valorisation de la matière organique, annoncée en 2020 et visant les objectifs suivants :

- Offrir la collecte de la matière organique à tout le Québec d'ici 2025 ;
- Gérer la matière organique dans 100 % des industries, commerces et institutions d'ici 2025 ;
- Recycler ou valoriser 70 % de la matière organique visée en 2030 ;
- Réduire de 270 000 tonnes d'équivalent CO2 (t éq CO2) par année les émissions de gaz à effet de serre (GES) d'ici 2030.

À l'échelle du Québec, les matières organiques constituent environ 60 % des 5,8 millions de tonnes de matières résiduelles éliminées chaque année au Québec. C'est d'ailleurs le cinquième émetteur de GES en importance au Québec (Cabinet du ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques).

QUESTIONS DE RECHERCHE

- **Quelle est la situation des matières résiduelles alimentaires valorisées par les municipalités ?**
- **Quelle est la part des matières résiduelles valorisées alimentaires par les transformateurs et les distributeurs ?**
- **Quelle est la part des matières résiduelles alimentaires valorisées par les producteurs ?**
- **Quelle est la situation du compostage dans la région ?**
- **Quel est le volume de compost redistribué à la population ?**
- **Existe-t-il des initiatives citoyennes ou communautaires ?**

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES

MATIÈRES RÉSIDUELLES VALORISÉES

1. **Quelle est la part des matières résiduelles valorisées alimentaires par les transformateurs et les distributeurs ? Quelle est la part des matières résiduelles alimentaires valorisées par les producteurs ?**

   Nous n'avons pas cette donnée, mais plusieurs transformateurs ont répondu à notre questionnaire et nous ont permis d'obtenir quelques données parcellaires. La démarche de Synergie Lanaudière, qui vise à documenter les gisements existants de matières résiduelles organiques, encore comestibles ou non, pourra permettre d'apporter des précisions à cette question. Les résultats du sondage réalisé auprès de 38 organismes lanaudois sont disponibles en Annexe 8A.

   De plus, le projet Transformation et distribution des surplus alimentaire de Nourrir Lanaudière a permis d'amasser 36 319 kg de nourriture, en 10 mois. La Soupière récupère en institutions une grande quantité. Toutefois, ces données sont toujours sujettes à changement, il s'agit uniquement d'exemples.

COMPOSTAGE DANS LA RÉGION

2. **Quelle est la situation du compostage dans la région ? Quelle est la situation des matières résiduelles alimentaires valorisées par les municipalités ?**

   À l'échelle des MRC du territoire de Lanaudière

   Ce sont les MRC qui sont responsables d'élaborer le Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR) de leur territoire et de le tenir à jour, conformément à la *Loi sur la qualité de l'environnement* (LQE). Ces planifications visent à s'assurer du contrôle du dernier maillon du système alimentaire. L'élaboration de ces PGMR se fait d'après les Lignes directrices sur la planification régionale de la gestion des matières résiduelles afin de respecter les éléments de contenu prescrits par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.

   Les six MRC de la région ont réalisé cet exercice pour l'horizon 2016-2021 et sont en cours d'actualisation de ces exercices. Selon RECYC-QUÉBEC, les MRC de D'Autray (2016-2021), de Joliette (2016-2021), de Matawinie (2017-2021) et de Montcalm (2015-2020) ont des PGMR actuellement en vigueur. Les plans complets de gestion des matières résiduelles en vigueur peuvent être consultés sur le site Internet de RECYC-QUÉBEC.

   La MRC de D'Autray envoie les matières organiques sur une plateforme de compostage qui capte le méthane dans le but de le valoriser (MRC de D'Autray). Les matières organiques sont transformées en gaz naturel renouvelable et utilisées pour chauffer les bâtiments de l'entreprise et comme combustible pour leur flotte de camions. D'autres MRC y envoient aussi leurs matières organiques (chez EBI, Enviro Connexions ou Compo Recycle – achetée dernièrement par EBI).

   Notons également que la région de Lanaudière accueille le compostage de Montréal, à Saint-Thomas (Radio-Canada).

   Les données dans ce tableau sont issues des Plans de gestion des matières résiduelles des MRC. Les plans de Les Moulins est celui de la Communauté métropolitaine de Montréal. Nous avons choisi de

ne pas inclure les données car celles de Montréal pèseraient trop lourd dans les statistiques.

Tableau 41 : Matières organiques des unités résidentielles récupérées

MRC	Récupération	Résidus alimentaires	Résidus verts	Branches et sapins de Noël	Autres résidus organiques
MRC de Joliette	3013 tonnes (sur 3076 tonnes)		34 tonnes (sur 4984 tonnes)	406 tonnes (sur la même quantité générée)	0 tonne (sur un total de 3220 tonnes générées)
MRC de Matawinie	n/d	476	2354	n/d	139
MRC de Montcalm	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
MRC D'Autray	2490 t (sur 3 813 tonnes)	66 t	480 t	0	0

MRC de Joliette

Dans la MRC de Joliette, 30 % des matières organiques seraient récupérées, pour un total de 2453 tonnes. Cette donnée provient du fournisseur de service de la MRC. Elle estime avoir dévié 34 tonnes de résidus alimentaires compte tenu de la vente de 341 composteurs par la MRC dans les dernières années (et que la capacité d'un composteur domestique est de 100 kg).

La MRC de Joliette envoie ses résidus vers une plateforme de compostage chez EBI à Saint-Thomas. Ils sont traités pour générer du compost. Une partie du compost de bonne qualité est redistribuée à la MRC, aux municipalités ou aux citoyens et citoyennes et une partie est utilisée comme remblai de cellule d'enfouissement.

Comme vu dans le Bulletin Enviro de la MRC de Joliette, la MRC sensibilise ses citoyens au compostage domestique depuis de nombreuses années en offrant des formations, en valorisant l'importance de cette pratique dans ses bulletins municipaux et en offrant aux citoyens de faire l'acquisition d'un composteur à faible coût.

MRC de Matawinie

Les plus récents chiffres sont ceux de 2013. Un tonnage total de 2836 tm de matières organiques (restes de table et résidus verts) est collecté par Compo Recycle et composté par la Régie intermunicipale de traitement des déchets de Matawinie située à Chertsey, pour les six municipalités concernées. On note dans le PGMR que « Le taux de récupération global obtenu de 18 % est loin de l'objectif de recyclage de 60 % fixé par le plan d'action quinquennal du MDDELCC. Bien que les résidus verts semblent connaître un bon taux de récupération, les résidus alimentaires ne sont récupérés qu'à 7 % » (PGMR révisé 2017-2021, MRC de Matawinie).

MRC de Montcalm

Le PGMR est en cours de révision. Il devrait être adopté à la fin 2022 ou au début 2023.

MRC de L'Assomption et MRC Les Moulins

Les villes de Charlemagne, Repentigny, Saint-Sulpice et L'Assomption font partie des 82 municipalités de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM). Bien que la municipalité de L'Épiphanie ne fasse pas partie de la CMM, son intégration a été autorisée par la CMM à la demande de la MRC. La MRC note que cette intégration facilite la gestion des matières résiduelles et la mise en œuvre des actions parce qu'auparavant, cette municipalité était dotée d'un PGMR distinct de celui de la CMM.

La MRC Les Moulins fait partie du PGMR de la CMM.

MRC de D'Autray

La MRC a instauré un programme pour encourager le compostage domestique sur son territoire. La MRC finance 50 % du coût d'acquisition d'un composteur domestique aux citoyens et citoyennes qui assistent à l'une des formations.

Au sein des municipalités du territoire de Lanaudière

Sur un total de 13 municipalités ayant répondu au sondage, 11 municipalités sont déjà desservies par la collecte de matières compostables : 7 par la MRC, 3 par la municipalité et 1 par une Régie de gestion des matières résiduelles.

Une entreprise du territoire de la MRC de Matawinie, Compost domestique en vrac, située à Saint-Ambroise-de-Kildare, vend du compost en vrac, qui provient de Compo Recycle, entreprise dont l'usine de traitement des déchets est Chertsey (Jardinons - Coopérative de solidarité).

Le Conseil régional de l'environnement de Lanaudière peut se déplacer dans les écoles pour montrer l'importance du tri à la source. Le compostage fait partie des apprentissages. Cette formation est offerte gratuitement dans les écoles des municipalités de la MRC de D'Autray, grâce à un partenariat avec la MRC, alors que le coût varie dans les autres municipalités. Après avoir participé à cette formation appelée 1,2,3... triage !, le taux de récupération dans l'une des écoles participantes est passé de 22 à 89 %, avant l'implantation du compostage domestique. La municipalité a pu épargner 1000 $ par année grâce à de meilleures redevances à l'enfouissement et au Régime de compensation pour la collecte sélective. Il y a donc un avantage pour les municipalités du territoire à sensibiliser les écoles et les différents organismes du territoire pour diminuer l'effet environnemental et la performance économique des organismes du territoire (CREL).

COMPOST DISTRIBUÉ À LA POPULATION

3. Quel est le volume de compost redistribué à la population ?

Il est possible d'obtenir des informations parcellaires sur le compost remis à la population. Bien que certains organismes communautaires aient indiqué le faire, ils n'ont pas donné de précision.

De plus, au Québec, la population est invitée à fêter le mois de l'arbre et des forêts chaque mois de mai. En 2021, 51 organisations, dont plusieurs municipalités du territoire participaient à la distribution d'arbres. La distribution de compost y est alors une pratique ponctuelle répandue, ce qui permet aux citoyens de s'approvisionner pour leurs jardins et plates-bandes. L'Association forestière de Lanaudière pourrait mieux documenter cette pratique s'il y a une volonté d'arrimage de la démarche du SADL avec l'évènement annuel de mai (Mai, mois de l'arbre et des forêts).

Dans le cadre du portrait Accès à la nourriture saine pour personnes vulnérables en Matawinie, des besoins en compost ont été nommés pour les municipalités de Saint-Damien et la communauté de Manawan. Nous ne savons pas si ces organisations distribuent déjà du compostage ou entendent en distribuer.

Tableau 42 : Besoins en compost pour la MRC de Matawinie

Besoins en compost	
MRC de Matawinie	Fête de la famille de Saint-Damien
	Les Jardins villageois de Saint-Damien
	Manawan

INITIATIVES CITOYENNES ET/OU COMMUNAUTAIRES

4. Existe-t-il des initiatives citoyennes ou communautaires ?

Sur un total de 13 municipalités ayant répondu au sondage, 4 ont mentionné que d'autres initiatives se déroulent dans leur municipalité en lien avec la gestion et/ou la valorisation des matières résiduelles organiques. Ces municipalités sont Terrebonne, Saint-Gabriel, Sainte-Émélie-de-l'Énergie et Saint-Zénon.

Le compostage domestique est d'ailleurs indiqué au Plan d'agriculture urbaine de Sainte-Émélie-de-l'Énergie.

Une initiative régionale intéressante est la Filière bioalimentaire du projet Synergie Lanaudière, en collaboration avec le CDBL. Ce projet vise à :

- **soutenir l'optimisation, la réduction de pertes et l'utilisation efficace des ressources, des matières et de l'énergie à travers la chaîne de valeur d'un produit ou d'un service ;**
- **stimuler l'approvisionnement local et soutenir la création de chaînes de production et de consommation en circuits courts ;**
- **circulariser les flux de matières et de ressources à l'échelle du territoire ;**
- **soutenir les entreprises et les organisations dans l'adoption de modèles économiques circulaires, plus résilients et sobres en carbone ;**
- **réduire l'enfouissement de matières résiduelles, notamment de matières organiques et les émissions de GES.**

Gouvernance

FAITS SAILLANTS

- **Le plan d'action de Nourrir Lanaudière se veut un outil complémentaire aux planifications déjà existantes à l'échelle du territoire de Lanaudière :**
    - **La planification stratégique régionale (PSR) du secteur bioalimentaire de Lanaudière 2021-2026 dont les orientations sont :**
        - *assurer l'intégrité et l'occupation dynamique de la zone agricole ;*
        - *favoriser l'adoption de pratiques de développement durable ;*
        - *accroître la performance des entreprises ;*
        - *améliorer l'accès aux marchés ;*
        - *développer la notoriété des entreprises et des produits lanaudois ;*
        - *soutenir le démarrage et la transmission d'entreprises.*

Les démarches obligatoires conformément à la loi

- **Les Schémas d'aménagement et de développement (à l'échelle des MRC)**
    - **Le Schéma témoigne des affectations du territoire, dans le respect du zonage agricole.**
    - **Si les MRC révisent leur Schéma, elles peuvent ensuite adopter une certaine disposition (volet II de l'article 59) qui leur permet de désigner des secteurs agroforestiers de grandeur suffisante (variable en fonction de la réalité de chaque MRC) pour ne pas déstructurer la zone agricole et qui permet d'accueillir au moins une résidence. Ces secteurs présentent un potentiel intéressant pour accueillir des fermes de petite superficie et des productions émergentes ou moins conventionnelles.**
    - **Toutes les MRC, peu importe l'état de leur Schéma, peuvent adopter le volet I de la demande à portée collective, pour consolider des îlots déjà résidentiels dans la zone agricole. Cela permet en fait de concentrer l'activité résidentielle dans des zones où les superficies sont morcelées et ne permettraient que difficilement une activité agricole conventionnelle. Cela évite l'étalement urbain, mais crée tout de même une perte de superficie pour l'agriculture.**
- **Les Plans de gestion des matières résiduelles (PGMR) élaborés par les MRC**
    - **Il s'agit d'exercices obligatoires conformément à la *Loi sur la qualité de l'environnement* (LQE), qui vise à s'assurer du contrôle du dernier maillon du système alimentaire. L'élaboration de ces PGMR se fait d'après les *Lignes directrices sur la planification régionale de la gestion des matières résiduelles* afin de respecter les éléments de contenu prescrits par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques. Selon Recyc-Québec, les MRC de D'Autray (2016-2021), de Joliette (2016-2021), de Matawinie (2017-2021) et de Montcalm (2015-2020) ont des PGMR actuellement en vigueur.**
- **Les plans d'urbanisme des villes**

- Les villes adoptent ensuite des plans d'urbanisme qui doivent être en cohérence avec le Schéma. Les villes ont la latitude de permettre des usages agricoles dans leurs parcs industriels, sur certains toits ou dans certains secteurs de leur territoire, par exemple.

Les démarches volontaires

- Les plans de développement de la zone agricole
  - Les planifications à l'échelle des MRC, comme les Plans de développement de la zone agricole (PDZA), sont des exercices volontaires et complémentaires aux Schémas d'aménagement et de développement régional.
  - Les six MRC de la région ont réalisé des exercices concertés de planification du territoire agricole au cours des dernières années : MRC de L'Assomption (2013), MRC Les Moulins (2014), MRC de Matawinie (2016), MRC de Montcalm (2017), MRC de Joliette (2020), MRC de D'Autray (2021).
- Les plans d'action en lien avec la Démarche lanaudoise visant l'amélioration des conditions de vie par la réussite éducative, la solidarité et l'inclusion sociale
  - Cinq des six MRC ont choisi la sécurité alimentaire comme thématique prioritaire.
- Les communautés nourricières
  - Dans certaines municipalités de la région, il y a eu un grand leadership dans les dernières années pour réaliser des démarches de type « villages nourriciers ». C'est le cas de Chertsey village nourricier et Saint-Damien Territoire nourricier, notamment. Les démarches sont parfois initiées par les municipalités, mais parfois, il s'agit de démarches citoyennes.
  - À notre connaissance, seule Matawinie, à l'échelle de la MRC, a entamé une démarche de type « système alimentaire durable ».

PLANIFICATION STRATÉGIQUE RÉGIONALE DE NOURRIR LANAUDIÈRE

Nourrir Lanaudière prévoit élaborer sa planification stratégique à l'automne 2022 et concevoir un plan d'action pour développer le système alimentaire durable lanaudois (SADL). Le présent portrait-diagnostic va donc faciliter le travail de planification stratégique des partenaires.

La conception de ce plan d'action se veut un outil complémentaire aux planifications déjà existantes à l'échelle du territoire de Lanaudière. Il vient s'arrimer aux efforts déjà en place et il vise à déterminer des pistes de solutions collectives. C'est pourquoi les différentes planifications font l'objet d'une attention particulière tout au long du document.

PLANIFICATION STRATÉGIQUE RÉGIONALE DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE DE LANAUDIÈRE

À l'échelle régionale, une planification stratégique du secteur bioalimentaire a été réalisée. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a mandaté le CDBL pour mettre à jour la Planification stratégique régionale (PSR) du secteur bioalimentaire de Lanaudière pour 2021-2026, alors que la première version de la PSR avait pour horizon 2015-2020.

Cette planification s'appuie d'un plan d'action annuel. Les quatre enjeux thématiques ciblés sont : l'environnement et le territoire, l'accès aux marchés, le démarrage et la transmission d'entreprises ainsi que la performance des entreprises bioalimentaires. La concertation a été cernée comme un enjeu transversal. Les enjeux nommés visent donc à proposer des actions concertées pour permettre à la région de se distinguer par le secteur bioalimentaire biodynamique, prospère et tourné vers les marchés d'ici et d'ailleurs, à l'horizon de 2026.

Outre les planifications stratégiques de chacune des organisations partenaires de Nourrir Lanaudière, il existe aussi des pouvoirs et responsabilités imparties aux municipalités et aux MRC, qui sont les gouvernements de proximité. Ainsi, en fonction des responsabilités et rôles dédiés à chacun des paliers de gouvernement locaux, différentes planifications sont obligatoires en vertu de différentes lois. Ces planifications comportent souvent des portraits, qui s'appuient sur les plus récentes statistiques disponibles. Elles constituent des sources d'information qui ont servi à élaborer ce portrait-diagnostic, mais elles s'avèrent aussi être des documents de référence importants pour toute personne désireuse d'en connaître plus sur la situation d'une MRC ou d'une municipalité en question.

PLANIFICATIONS À L'ÉCHELLE DES MRC

Les MRC doivent planifier l'aménagement de leur territoire par le biais d'un Schéma d'aménagement et de développement régional à l'échelle de chaque MRC. Ce Schéma est établi en fonction des grandes orientations gouvernementales et approuvé par le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation. À l'égard du système alimentaire, le Schéma témoigne notamment des zones dédiées à l'agriculture, en adéquation avec le zonage agricole en vigueur. On y apprend notamment lesquelles des zones sont en agriculture dynamique et lesquelles sont moins dynamiques. Les villes de chaque MRC doivent ensuite adopter des plans d'urbanisme en cohérence avec le Schéma. Une fois les plans adoptés, ils seront déclinés en règlements d'urbanisme. Il s'agit d'outils utiles pour stimuler le développement de l'agriculture urbaine.

Les MRC qui ont révisé leur Schéma d'aménagement et de développement régional peuvent adopter le volet II de l'article 59 de la *Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles*, qui permet notamment de construire une résidence en zone agricole, sur une superficie boisée suffisamment grande pour ne pas déstructurer la zone agricole, mais assez grande pour établir une ferme de petite superficie. Cet article de loi pourrait offrir de belles possibilités pour la production dédiée à la mise en marché de proximité, notamment dans les MRC où l'agriculture est moins dynamique.

Les planifications à l'échelle des MRC, comme les Plans de développement de la zone agricole (PDZA), qui sont des exercices volontaires, visent d'abord à documenter l'état de situation de la production agricole (commerciale) et de la transformation alimentaire sur leur territoire. Il s'agit d'exercices complémentaires aux Schémas d'aménagement et de développement régional.

Les six MRC de la région ont réalisé des exercices concertés de planification du territoire agricole au cours des dernières années : MRC de L'Assomption (2013), MRC Les Moulins (2014), MRC de Matawinie (2016), MRC de Montcalm (2017), MRC de Joliette (2020), MRC de D'Autray (2021). Les PDZA ont été instaurés suite au *Rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois* (rapport Pronovost), publié en 2008. La réalisation d'un PDZA par les MRC se voulait alors une base d'un processus concerté d'appropriation du développement et de l'aménagement du territoire agricole par le milieu. Le MAPAQ indique que « bien que le bilan des réalisations varie grandement d'une MRC à l'autre, pour ce qui est de la mise en œuvre des plans d'action, la principale constatation qui se dégage de cette entreprise de planification est le rapprochement des milieux municipal et urbain et une compréhension mutuelle de certains enjeux visant le développement et la protection du territoire agricole, ainsi que l'aménagement harmonieux du territoire » (MAPAQ).

Lors de la réalisation de la Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de Lanaudière réalisée pour l'horizon 2021-2026, les MRC du territoire ont signifié l'intérêt et la volonté de poursuivre le travail collaboratif entre elles, pour la mise en œuvre de certaines actions de leurs plans d'action respectifs, notamment à l'égard des friches et de l'accompagnement des cédants et des preneurs dans un processus de transfert d'entreprise.

Outre ce bilan des enjeux, orientations, objectifs et actions issus des PDZA des MRC, il est recommandé de se référer au portrait et au diagnostic de chaque PDZA pour avoir un aperçu plus complet de la situation du territoire et des activités agricoles de chacune des MRC.

D'autres démarches, de nature plus sociale, sont aussi réalisées par les six MRC du territoire, par leur Comité Local de Développement Social (CLDS). Elles se sont dotées de plans d'action en lien avec *La démarche lanaudoise visant l'amélioration des conditions de vie par la réussite éducative, la solidarité et l'inclusion sociale*, portée par la Table des préfets. Cinq des six MRC ont choisi la sécurité alimentaire comme thématique prioritaire. Plusieurs actions en ce sens se trouvent dans les plans d'action de ces démarches, principalement pour les MRC Les Moulins, de D'Autray, de Matawinie et de Montcalm.

D'autres planifications, comme les Plans de gestion des matières résiduelles (PGMR) élaborés par les MRC et obligatoires conformément à la *Loi sur la qualité de l'environnement* (LQE), visent à s'assurer du contrôle du dernier maillon du système alimentaire. L'élaboration de ces PGMR se fait d'après les *Lignes directrices sur la planification régionale de la gestion des matières résiduelles* afin de respecter les éléments de contenu prescrits par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques. Selon Recyc-Québec, les MRC de D'Autray (2016-2021), de Joliette (2016-2021), de Matawinie (2017-2021) et de Montcalm (2015-2020) ont des PGMR actuellement en vigueur.

Les six MRC de la région ont réalisé cet exercice pour l'horizon 2016-2021 et sont en cours d'actualisation de ces exercices. Les plans de gestion des matières résiduelles en vigueur peuvent être consultés sur le site Internet de Recyc-Québec.

Le Réseau des organismes en sécurité alimentaire de Matawinie (ROSAM) et le Comité aviseur projet accès à l'alimentation saine (CAPAAS) ont réalisé un portrait en décembre 2020 sur l'accès à la nourriture saine pour les personnes vulnérables en Matawinie. Le Centre d'expertise et d'accompagnement en innovation sociale (CERESO) du Cégep régional de Lanaudière a également produit un document s'intitulant *Le système alimentaire en Matawinie — portrait de la situation en 2020*, à la demande du Comité système alimentaire durable Matawinie (comité qui découle de la démarche territoriale de la MRC). Le but de ce portrait est d'outiller le comité dans la réalisation de sa planification stratégique. Plusieurs données issues de ces documents se trouvent aussi dans ce portrait.

Ébauche de diagnostic

La grille diagnostic est constituée afin de permettre de déterminer les principales forces et faiblesses sur lesquelles le système alimentaire devrait se concentrer. À l'opposé d'une démarche où l'on souhaitera cerner les cinq plus importants enjeux, on s'attardera plutôt ici à nommer le ou les principaux enjeux de chaque composante du système alimentaire.

GOUVERNANCE LOCALE

Enjeux :

L'enjeu principal sera de maintenir l'efficacité de la mise en œuvre des actions, car il y a beaucoup d'acteurs impliqués dans des démarches parallèles, mais qui ont tous un effet sur une ou plusieurs composantes du système alimentaire (ex. : municipalités, MAPAQ, UPA, etc.). Ainsi, la multiplication du nombre d'acteurs, la sollicitation de plusieurs mêmes acteurs sur plusieurs comités et le nombre d'actions contenues dans chacune des démarches risquent de dédoubler les efforts, de rendre plus difficile la concertation et de réduire la capacité d'avoir un effet.

Si tous les acteurs désirent contribuer à bâtir un système alimentaire durable, il s'agirait de concerter tous les intervenants (au moins tous ceux qui coordonnent des démarches) pour qu'ils déterminent ensemble les points qui se recoupent et qu'ils départagent : là où des efforts peuvent être investis encore mieux, pour avoir un plus grand effet, et dans quel domaine il est préférable de ne pas s'investir, parce que d'autres acteurs le font déjà.

La gouvernance devra être axée sur l'objectif ultime qui est de bâtir un système alimentaire durable, donc d'être dans l'action, plutôt que dans la documentation de problématique. Il faut se garder une marge de manœuvre importante, rester agile, comme organisation, pour être en mesure de répondre à des demandes urgentes à court terme et faire face à des imprévus qui pourraient faire naître des projets bénéfiques pour le système alimentaire.

Les municipalités ont cité plusieurs enjeux en lien avec leur zone agricole dont :

- la reconnaissance de l'importance de l'enjeu alimentaire dans la gestion urbaine ;
- l'approbation des usages complémentaires à l'agriculture par la Commission de protection du territoire agricole du Québec ;
- le grand nombre de terres agricoles sur le territoire, mais servant plus à la culture fourragère ;
- le peu d'endroits propices pour établir des jardins communautaires ou de l'agriculture urbaine, mais la proximité de la zone agricole faisant en sorte que les entreprises s'y établissent, et le grand nombre de fermes maraîchères ;
- l'accès à des fruits et légumes pour toute la population de la municipalité ;
- l'aspect monétaire ;
- le peu de zones agricoles, le peu de terrains propices à l'installation de culture maraîchère, le grand nombre de forêts ;
- le fait de permettre le morcèlement pour l'agriculture à petite échelle. Climat non propice à l'agriculture extérieure à l'année.

DÉMOGRAPHIE

Enjeux :

La crise sanitaire amène les personnes âgées à sortir moins, ce qui fait augmenter les besoins pour les services à domicile, alors que les ressources financières et bénévoles des organismes communautaires diminuent. Les organismes n'échappent pas au problème de recrutement de la main-d'œuvre non plus, tout comme à l'augmentation des besoins de la clientèle, depuis la pandémie de COVID-19. Donc, la pression est plus grande pour les organismes communautaires, et les besoins des citoyens et citoyennes sont plus importants.

La démographie n'est toutefois pas un axe en soi. Ainsi, ce sont des actions sur d'autres axes du système alimentaire, notamment la transformation et la distribution, qui pourront permettre de contrecarrer les besoins suscités par le changement démographique. Par exemple, on pourrait privilégier la création de liens entre les organismes communautaires pour leur permettre de mettre en commun des ressources humaines et matérielles, et ainsi réduire l'essoufflement ressenti. Autrement, pour les projets collectifs que les partenaires décideront de mettre en place, il pourrait s'agir de cibler un segment de la population qui a des besoins plus grands (ex. : les femmes âgées seules) pour investir les énergies et mesurer les retombées, plutôt que de disperser les énergies. Ou alors, l'effort pourrait être mis sur un type de projet, au cœur d'un grand objectif (ex. : favoriser l'autonomie alimentaire des citoyens et citoyennes par l'éducation à la culture végétale et à la cuisine).

PRODUCTION ALIMENTAIRE COMMERCIALE

Enjeux :

Il est difficile d'évaluer combien de produits alimentaires cultivés ou élevés sur le territoire sont consommés localement. En plus de l'achat en circuits courts, de nombreux légumes de la région peuvent se trouver en épicerie sans pour autant être ciblés comme étant locaux.

Pour bâtir un système alimentaire durable concernant la production agricole, l'objectif pour la production alimentaire sur le territoire, en plus d'être le maintien des superficies cultivées et du nombre d'exploitations agricoles, devrait probablement être de stimuler l'intérêt pour une mise en marché directe, afin d'augmenter la marge de profit des agriculteurs, et pour faciliter l'accès aux produits locaux aux citoyens et citoyennes du territoire. En cultivant cet intérêt, on stimule la production de fruits et légumes dédiés au marché local. En préconisant les circuits courts, on est susceptibles de créer des entreprises agricoles plus diversifiées, donc plus prospères et moins dépendantes d'un seul canal de mise en marché. Par ailleurs, les statistiques montrent que les canaux de mise en marché directe sont de plus en plus prisés par les producteurs, tout comme les consommateurs sont à la recherche d'occasions de nouer des liens avec des producteurs tout en achetant des produits locaux.

Ce qui est complexe, c'est que c'est principalement l'offre et la demande qui dirigent les choix de productions que font les producteurs. Or, en faisant la promotion des avantages du circuit

court, on peut inciter de nouvelles entreprises à privilégier ce mode de mise en marché plutôt que la mise en marché organisée. De plus, les producteurs qui choisissent ce mode de mise en marché peuvent tendre à oublier que la commercialisation est une activité en soi. Il importe donc que les intervenants informent bien les producteurs de l'importance de la mise en marché et qu'ils proposent des formations et mettent à leur disposition des ressources humaines pour répondre à ce besoin spécifique.

Une autre astuce peut être de stimuler le développement d'entreprises de transformation qui auraient besoin de produits locaux pour leur approvisionnement, de sorte qu'elles mettront une pression (positive) sur les entreprises de production, qui essaieront de répondre à la demande. La transformation alimentaire est un vecteur pour stimuler la production alimentaire.

Pour stimuler l'intérêt envers la production alimentaire locale, on choisira d'informer la population des activités offertes à la ferme (autocueillette, agrotourisme, transformation à la ferme). La campagne Goûtez Lanaudière ! est un bon outil pour stimuler cet intérêt, tout comme le Défi 100 % local, réalisé annuellement.

Le comité de pilotage de la Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de Lanaudière (CDBL, UPA, MAPAQ, MRC) et ses partenaires sont des acteurs indispensables pour cet axe du système alimentaire. L'entente sectorielle de développement bioalimentaire de Lanaudière 2020-2023 est un levier qui peut agir sur tous les axes du secteur bioalimentaire.

Des enjeux majeurs sur les productions végétales et les productions animales sont à prévoir dans un contexte de changement climatique. L'UPA a amorcé un vaste projet panquébécois visant d'abord à documenter les conséquences des changements climatiques, à cibler des priorités d'adaptation (volet I — d'AgriClimat) et à mettre en place des projets visant à tester des stratégies d'adaptation sur des fermes qui font l'objet d'un projet pilote (volet II d'AgriClimat).

Conséquemment, les priorités en matière d'adaptation pour les productions végétales devront être de « maintenir et améliorer la santé des sols », « optimiser l'irrigation en production maraîchère et fruitière », « adapter la gestion des plantes fourragères », « favoriser la survie à l'hiver des plantes fourragères, des céréales d'automne et des autres cultures pérennes », de « lutter contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes » et d'« adapter les serres et les bâtiments d'entreposage ».

En production animale commerciale, il s'agira de « réduire l'impact des périodes chaudes sur les animaux », d'« adapter les bâtiments pour l'hiver », de « veiller à la santé des animaux » et d'« assurer une bonne gestion des structures d'entreposage des déjections animales ».

Les priorités régionales d'adaptation aux changements climatiques seront donc : « anticiper et accompagner l'évolution des besoins en eau pour éviter les conflits d'usage », « améliorer la qualité des sols », « améliorer la qualité de l'eau à l'échelle de la ferme et du bassin versant », et « se préparer aux épisodes de canicule répétés ».

PRODUCTIONS INNOVANTES, COMMUNAUTAIRES ET AUTOPRODUCTION

Enjeux :

La région a déjà en place de nombreux atouts lui permettant de se distinguer en matière de production agricole conventionnelle (notamment les légumes de transformation et les superficies biologiques), mais également en ce qui concerne l'agriculture urbaine et ce qu'on peut appeler le para-agricole (produits ou services connexes à l'agriculture, dans ce cas-ci, des technologies de pointe pour le domaine agricole). L'enjeu reste de mener à terme ces projets et les faire rayonner, pour stimuler encore plus le développement de ce créneau lié à l'agriculture urbaine. En devenant une vitrine pour les villes québécoises et même d'ailleurs, ce rayonnement bénéficiera à toute la région.

De plus, la région dispose de multiples ressources en matière d'éducation pour sensibiliser, vulgariser et transmettre cette information aux citoyens et citoyennes du territoire, pour leur apprendre à créer des jardins (à partir des jardins communautaires existants, par exemple) ou des forêts nourricières (de nombreuses entreprises sont spécialisées en permaculture et dans les arbres à noix, par exemple). Il s'agit de faire connaître ce qui existe déjà (par différents moyens en présentiel, mais aussi sur le Web), pour stimuler l'intérêt de la population envers ces ressources.

Du côté communautaire, les organisations ont toujours des besoins, et les organisations publiques (intervenants, municipalités, etc.) peuvent être de précieuses alliées pour faciliter certains aspects de gestion ou aspects techniques, en mettant, par exemple, des ressources à la disposition des groupes désireux de créer des jardins communautaires.

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Enjeux :

Le besoin en main-d'œuvre, qui est le plus fréquent chez les entreprises de transformation, risque d'affecter leur capacité de production. Les principales répercussions de ce manque de main-d'œuvre sont :

- une charge de travail supplémentaire pour le personnel déjà en place ;
- une diminution de la capacité de préparation et de transformation alimentaire ;
- une diminution de la capacité d'animation, de sensibilisation et du nombre d'activités offertes dans le cas des organismes, comme les ateliers de cuisine.

Les ressources des organismes de transformations alimentaires (denrées, prix des denrées, ressources humaines) sont insuffisantes pour leur permettre d'assurer leur mission. Dans un seul cas, un organisme a indiqué que la transformation alimentaire comme telle était son principal enjeu.

Plusieurs équipements ne permettent pas aux organismes de remplir pleinement leur mission, principalement les espaces d'entreposage de denrées non périssables, les camions réfrigérés et les fours. Toutefois, en combinant ces besoins avec les offres disponibles (fours, cuisines

commerciales, mélangeurs sur pied, congélateurs), cette mutualisation permettrait aux organismes communautaires de mieux remplir leur mission tout en diminuant la pression sur les ressources nécessaires.

DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Enjeux :

En ce qui concerne la distribution commerciale à proprement dite, la distribution en circuits courts devrait être favorisée pour permettre un meilleur prix et une meilleure fraîcheur, tout en générant un lien social entre le producteur, les agrotransformateurs et les consommateurs. Toutefois, ce mode de mise en marché est parfois méconnu des producteurs, et il s'agit vraiment d'un autre type de métier. Il importe donc que les intervenants mettent en place des mécanismes d'accompagnement des producteurs désireux de se lancer dans la commercialisation en circuits courts, pour permettre aux entreprises de bien se structurer et de développer leur marché.

Le marché institutionnel pourrait représenter un débouché intéressant pour certaines entreprises qui ont des volumes suffisants, grands et constants pour pouvoir approvisionner des acheteurs importants, comme ceux du secteur de la santé. Ce canal de mise en marché pourrait devenir plus intéressant au cours des prochaines années, étant donné que le gouvernement a mis en place une stratégie pour stimuler cet intérêt auprès des institutions en leur demandant de se doter de cibles d'approvisionnement d'aliments québécois. Un accompagnement des producteurs et transformateurs pour adapter leur offre à ce secteur sera important, et des projets en ce sens sont en cours d'élaboration avec les Tables de concertations bioalimentaires du Québec (TCBQ).

Sur le plan social, la distribution est limitée par le manque d'espace d'entreposage de Moisson Lanaudière. Ce manque d'espace fait en sorte que Moisson Lanaudière ne peut transformer tous les aliments qu'elle récupère et doit les envoyer vers d'autres régions. Cet enjeu est important, car Moisson est l'organisation qui redistribue ensuite ces denrées auprès des organismes communautaires qui œuvrent en sécurité alimentaire.

CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Enjeux :

La consommation alimentaire constitue à la fois une conséquence d'un système alimentaire durable et un outil de développement de celui-ci. Ainsi, plus les consommateurs et consommatrices s'approvisionneront en produits locaux, plus la demande augmentera et plus les producteurs et les transformateurs tenteront d'y répondre. Or, certains freins demeurent pour que l'achat local soit plus répandu. D'une part, des facteurs externes, comme le faible coût de certains aliments importés (ex. : les fraises en hiver), entrent en concurrence avec les produits d'ici. D'autre part, comme la population québécoise effectue ses achats majoritairement dans les supermarchés, c'est à ces endroits qu'il faut stimuler l'achat de produits locaux, comme le fait la campagne Goûtez Lanaudière ! Cependant, les épiceries ont des contraintes (ex. : un pourcentage maximal de produits locaux qu'il est possible pour eux de mettre sur leurs tablettes sans demander aux producteurs qu'ils soient listés comme fournisseur officiel auprès de la maison-mère). Elles demandent également aux producteurs une certaine capacité de les approvisionner à longueur d'année, ce qui fait que ce ne sont pas tous les producteurs qui sont capables de répondre à cette demande.

La sensibilisation des consommateurs et consommatrices reste un élément clé pour stimuler la consommation locale, qu'il s'agisse de sensibilisation individuelle (ex. : sur place, en épicerie) ou de campagnes de plus grande envergure (ex. : promotion de tous les kiosques à la ferme, des marchés publics, abonnement aux paniers de légumes fermiers ou de la carte des bières) pour stimuler l'intérêt des consommateurs autour d'une thématique ou d'un produit. Des contraintes de nature externe, comme la hausse du coût des aliments, peuvent être une bonne occasion pour faire valoir les avantages de l'achat local.

GESTION ET VALORISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES ALIMENTAIRES

Enjeux :

Le gouvernement a reporté maintes fois la date d'entrée en vigueur obligatoire de la collecte de matières organiques pour finalement la fixer à 2025. Les résidus alimentaires pourront ainsi être valorisés sous les formes suivantes : biométhanisation, biogaz, en compost, en vermicompostage, etc., selon les options retenues par les régions. La diminution des matières résiduelles se fera par l'implantation de la collecte de matières organiques dans toutes les municipalités, mais la région de Lanaudière est déjà desservie en grande partie par le service de bac brun offert par les villes, les municipalités et les MRC.

Là où il y a un gain à faire, c'est probablement du côté de la réduction des matières périssables jetées dans les épiceries et les institutions, et qui pourraient être remises à des organismes communautaires pour qu'ils les transforment et les redistribuent. Ainsi, il faudrait mieux connaître les gisements, comme le propose notamment le projet de Lanaudière Économique et du CDBL, qui vise à caractériser les gisements de matières périssables pour établir des liens avec des organisations communautaires qui seraient preneuses de ces matières.

Outre ces ententes à long terme, il faudrait également trouver une façon de pouvoir réagir rapidement lorsqu'une organisation a soudainement une grande quantité d'invendus à valoriser et aucun preneur dans la mire. Ce peut être un producteur agricole, comme un épicier ou un distributeur qui, faisant face à une modification de la chaîne d'approvisionnement, se trouve pris avec un surplus important qui va générer des pertes monétaires importantes et occasionner un grand gaspillage alimentaire. Une ressource qui connaît bien les acteurs du milieu et qui peut stimuler des liens entre eux est susceptible de pouvoir réaliser ces maillages avec succès.

Recommandations pour le plan d'action

Ces recommandations ne sont pas exhaustives.
Il s'agit de pistes qui pourraient être bonifiées par une discussion entre les différents partenaires de la démarche du système alimentaire.

1. Le travail en synergie entre les différents axes du système alimentaire durable

Dans le mécanisme de fonctionnement du comité SADL, il y avait cinq sous-comités, donc un par axe du système alimentaire. Bien que cette approche permette de creuser des données et des pistes d'actions propres à chaque axe du système, il peut être pertinent de travailler autrement. La première heure des éventuelles rencontres pourrait être par comité, mais ensuite, les objectifs et actions devraient être ciblés avec tous les partenaires, sans cloisonnement. Le système alimentaire étant un tout, il sera difficile de saisir des occasions transversales.

Qui plus est, il serait pertinent de se demander, pour chacun des comités, qui est l'organisation qui a le plus de leviers pour effectuer des changements de pratique. Par exemple, pour la production, il s'agit sans doute de l'Union des producteurs agricoles. Pour les autres axes du système alimentaire, cela pourrait être discuté entre partenaires.

2. Le nombre d'actions et le type d'actions préconisées

En fonction des éléments de portrait et de diagnostic cernés, il serait important de prioriser des actions qui répondent aux enjeux les plus urgents. Pour ce faire, il importe de recentrer le plan d'action des partenaires de Nourrir Lanaudière autour des objectifs spécifiques qui sont poursuivis. Les actions devraient ainsi se concentrer à répondre aux questions suivantes, et non sur des mécanismes d'actions telles que la création d'un comité, la participation à des instances ou l'organisation d'activité de réseautage. Ces dernières actions sont des moyens qui pourront être nommés ensuite.

La grande question du système alimentaire pourrait être : comment améliorer la sécurité alimentaire de tous les Lanaudois par :

- la production agricole (commerciale) ?
- la transformation alimentaire ?
- la distribution ?
- la consommation ?
- la gestion des matières résiduelles ?

Le détail des actions suggérées se trouve sous chacun des grands axes, ci-après.

3. La collaboration avec le palier municipal et supramunicipal

Promouvoir les services de la DSP auprès des municipalités, sur une base annuelle, par exemple pour l'accompagnement dans le développement d'initiatives visant la saine alimentation au sein de leurs installations municipales — les municipalités ont rarement les ressources humaines pour développer des projets ce qui fait qu'elles sont toujours à la recherche de partenaires qui peuvent les aider à atteindre leurs objectifs. De plus, elles ont accès à des budgets importants et soutiennent déjà différentes causes et initiatives par le biais de leurs fonds. Cela permettrait sans doute de fournir des leviers supplémentaires pour les projets liés au développement social, d'autant plus que les Comités locaux de développement social ont adopté des plans d'action en matière de développement social, dont l'un des axes prioritaires est la sécurité alimentaire.

Le mécanisme du fonctionnement du comité SADL avait d'ailleurs envisagé un possible Comité rayonnement municipal.

Il pourrait être intéressant de faire des recommandations sur des éléments précis que les municipalités ont indiqués comme étant les plus porteurs pour elles, dans le sondage distribué aux municipalités :

Tableau 43 : Éléments porteurs pour les municipalités

Choix de réponse	Nombre de réponses
Inscrire l'agriculture urbaine dans les documents d'orientation et de planification.	2
Inscrire l'agriculture périurbaine dans les documents d'orientation et de planification.	1
Se doter de cibles à court, moyen et long terme pour l'implantation de jardins partagés afin d'assurer un meilleur accès à des espaces cultivables à toute la population.	4
Permettre officiellement la production et la vente d'aliments dans les règlements de zonage.	3
Réaliser un inventaire des parcelles vacantes à l'intérieur du périmètre d'urbanisation et évaluer leur potentiel pour l'agriculture urbaine.	2
Évaluer le potentiel productif des toitures pour l'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs à forte densité résidentielle.	1
Élaborer des lignes directrices pour l'utilisation des terrains publics à des fins de production alimentaire.	2
Mettre en place des programmes de soutien au démarrage et à la pérennisation de projets d'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs défavorisés.	3
Encourager le développement d'ententes pour le partage d'espaces privés à des fins de jardinage.	5
Réserver des espaces à l'agriculture lors du développement de nouveaux secteurs et envisager l'option d'un incitatif fiscal à cet effet. Les nouveaux espaces ainsi créés pourraient être inclus dans la contribution aux fins de parc.	1
Établir des zones prioritaires pour l'implantation de petites fermes maraîchères et fruitières destinées à approvisionner les collectivités.	3
Favoriser l'accès ou faire l'acquisition de terres périurbaines pour permettre à des jeunes maraîchers de s'y établir.	1
Évaluer l'intérêt de l'urbanisme alimentaire comme modèle d'urbanisation aux limites du périmètre d'urbanisation.	3

De même, les MRC ayant répondu au sondage ont nommé les pistes d'actions qui leur semblaient les plus porteuses :

Tableau 44 : Pistes d'actions porteuses pour les municipalités

Choix de réponse	Nombre de réponses
Inscrire l'agriculture urbaine dans les documents d'orientation et de planification.	2
Inscrire l'agriculture périurbaine dans les documents d'orientation et de planification.	1
Se doter de cibles à court, moyen et long terme pour l'implantation de jardins partagés afin d'assurer un meilleur accès à des espaces cultivables à toute la population.	2
Mettre en place des programmes de soutien au démarrage et à la pérennisation de projets d'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs défavorisés.	3
Encourager le développement d'ententes pour le partage d'espaces privés à des fins de jardinage.	0
Réserver des espaces à l'agriculture lors du développement de nouveaux secteurs et envisager l'option d'un incitatif fiscal à cet effet. Les nouveaux espaces ainsi créés pourraient être inclus dans la contribution aux fins de parc.	1
Établir des zones prioritaires pour l'implantation de petites fermes maraîchères et fruitières destinées à approvisionner les collectivités.	1
Favoriser l'accès ou faire l'acquisition de terres périurbaines pour permettre à des jeunes maraîchers de s'y établir.	2
Évaluer l'intérêt de l'urbanisme alimentaire comme modèle d'urbanisation aux limites du périmètre d'urbanisation.	1

Ainsi, à titre d'exemple, pour la production agricole (commerciale), on visera à la fois des actions structurelles (encourager la production à des fins de consommation humaine et idéalement en circuits courts sur le territoire) et de valorisation/communication/promotion comme il s'en fait déjà beaucoup avec le Conseil en développement bioalimentaire de Lanaudière, pour stimuler l'achat local des Lanaudois. On pourrait aussi développer des projets plus spécifiques pour stimuler le maillage entre producteurs et les organismes qui œuvrent en sécurité alimentaire :

1) **Cibler les producteurs qui ont répondu au questionnaire de Nourrir Lanaudière-Synergie Lanaudière et qui ont indiqué avoir des pertes de matières périssables.**

   Une des options envisageables serait de mettre en place un projet pilote avec Maski Récolte pour tester la formule de récolte ⅓ producteur, ⅓ organisme et ⅓ récolteur. Peut-être la région trouvera-t-elle une autre formule qui permettrait que ce soit des bénévoles des organismes communautaires qui cueillent les fonds de champs et permettent ainsi aux organismes de conserver 50 % des récoltes de fruits et légumes ? Il y a actuellement des projets en cours dans Montcalm et Les Moulins.

   Le projet pilote pourrait être ouvert à d'autres entreprises qui génèrent des quantités importantes de fruits et légumes sur le territoire. L'idée est de tester des formules en profitant d'une organisation déjà existante qui possède un réseau pour mobiliser des cueilleurs, et qui possède de l'expérience en organisation de tels événements.

2) **Ensuite, il serait possible de mandater une personne pour suivre l'actualité alimentaire de très près, à l'égard des facteurs ayant un effet sur la capacité de récolte des producteurs.**

   Comme on l'a vu pour les légumes frais et les légumes dédiés à la transformation, de grandes quantités ont été perdues dû au manque de main-d'œuvre étrangère lors de la fermeture des frontières au printemps 2020, et à cause de la structure de la mise en marché dont dépendent plusieurs producteurs de légumes de transformation lors de la sécheresse de l'été 2021. Si une personne était mandatée pour suivre de près les occasions que peuvent générer de tels facteurs externes, cela pourrait représenter une avenue intéressante pour nourrir les gens en insécurité alimentaire. Comme les récoltes doivent se faire lorsque les fruits et légumes sont à point, encore faut-il avoir déjà réfléchi à ceux qui auraient la possibilité de récolter (à forfait si cela implique de la machinerie ou à la main si ce n'est pas une récolte mécanisée), qui entreposeront et transformeront les légumes s'ils ne sont pas consommés frais, etc. Il faut donc avoir une planification tactique pour saisir des occasions qui peuvent permettre d'approvisionner les banques alimentaires en grand.

3) **Une autre avenue pour s'approvisionner en différents fruits et légumes consisterait à ce qu'un partenaire fasse l'achat de productions à l'automne précédant la prochaine récolte.**

Par exemple, les banques alimentaires pourraient évaluer la quantité de carottes nécessaires et qui leur sont actuellement manquantes, annuellement. Le partenaire pourrait « acheter un champ » à quelques producteurs de la région (plutôt qu'à un seul, pour être moins vulnérables aux aléas de la production) — cela nécessite toutefois plus d'entreposage. Le producteur sait quelle superficie est nécessaire pour produire cette quantité de carottes. Il vient sécuriser une partie de ses ventes à l'avance et obtient ainsi des liquidités en début de saison. Il serait peut-être en mesure de faire un prix pour un gros volume, considérant qu'il sait que c'est une vente garantie et qu'il n'aura pas à s'occuper de la livraison, par exemple. C'est une formule qui n'est pas très développée au Québec, pourtant, cela permettrait une meilleure prévisibilité à la fois pour le producteur et pour les banques alimentaires, qui seraient assurées d'avoir un approvisionnement suffisant en carottes.

4) **D'autres formules sont possibles, notamment celle que la MRC d'Argenteuil a adoptée, en embauchant des employés municipaux qui cultivent des terres appartenant à la MRC. Ainsi, un organisme pourrait devenir producteur pour les banques alimentaires.**

Transformation alimentaire

Pour la transformation alimentaire, on visera des actions de réseautage (pour permettre aux organismes de mieux se connaître et ainsi pouvoir mettre en commun des ressources matérielles pour leur permettre de faciliter l'atteinte de leur mission.

On visera aussi à mettre en commun les organismes qui ont des besoins (pour des ressources matérielles et humaines) et ceux qui peuvent louer ou prêter des équipements, pour diminuer la pression sur les organismes.

Distribution alimentaire

Pour la distribution alimentaire, on visera des actions en fonction des différentes clientèles cibles :

1) CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES :

- Faire connaître des modes de rechange de consommation (réfrigérateurs communautaires, paniers bio, etc.) ;

2) PRODUCTEURS AGRICOLES :

- Les sensibiliser aux nouveaux modes de mise en marché comme les kiosques libre-service qui peuvent être particulièrement intéressants dans des lieux de déserts alimentaires ;

3) BANQUES ALIMENTAIRES :

- Déterminer, de concert avec elles, les produits dont elles ont besoin spécifiquement et travailler à combler les besoins des produits qui ne sont pas offerts par différentes stratégies décrites dans la section « Consommation » ;

4) BANQUES ALIMENTAIRES ET ORGANISMES COMMUNAUTAIRES :

- Accroître leur capacité d'entreposage et réduire leurs pertes en évaluant quel projet collectif répondrait le mieux à leurs besoins ;

5) ÉPICERIES :

- Favoriser la visibilité des produits locaux comme Goûtez Lanaudière ! le fait déjà ;

6) MARCHÉS PUBLICS, KIOSQUES À LA FERME :

- Stimuler l'adhésion des consommateurs et consommatrices à ces modes de mise en marché par la promotion (par l'intermédiaire de Goûtez Lanaudière !) ;

7) SUPERMARCHÉS :

- Déterminer si des épiceries qui ne participent pas actuellement au Programme de récupération en supermarchés pourraient contribuer à un organisme ;
- Stimuler l'intérêt, par l'intermédiaire de Goûtez Lanaudière ! pour l'instauration de campagnes d'identification à des fins de promotion des aliments locaux à un plus grand nombre ;

8) HÔTELS, RESTAURATION, INSTITUTIONS (HRI) :

- Comme le gouvernement s'est doté d'une Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois, dont les actions plus concrètes seront connues dans les prochaines années, et que la majorité des acquisitions se font par le Centre d'acquisitions gouvernementales, une approche pour soutenir les producteurs et transformateurs à percer ce marché serait à mettre en place.

Consommation alimentaire

Pour la consommation alimentaire, on visera différentes actions qui permettraient de répondre aux besoins très spécifiques des organismes œuvrant en matière de sécurité alimentaire. Du côté des consommateurs et consommatrices, on continuera de mettre en valeur d'abord les modes de mise en marché de proximité comme les marchés publics et les kiosques à la ferme, et ensuite, l'achat de produits cultivés et élevés dans la région, disponibles dans les épiceries. Goûtez Lanaudière ! fait déjà cette promotion de l'achat local, il y a là des leviers déjà bien implantés, on devrait évaluer comment mieux s'arrimer avec eux.

1) Dépannage alimentaire

Parfois, l'enjeu n'est pas du côté du producteur qui peut avoir un surplus de production, mais du côté d'un organisme communautaire qui se trouve un manque pour des produits très spécifiques. Il importe alors de changer l'approche, de mieux documenter le besoin spécifique et d'être en mode proactif en rejoignant des entreprises qui sont susceptibles de pouvoir faire un don d'aliments ou d'avoir des surplus sans pour autant ne jamais avoir pensé les acheminer à un organisme en dépannage alimentaire. Pour que l'entreprise y voie un avantage, il faudrait aussi avoir une approche d'achats ou de dons avec possibilité d'obtenir un reçu fiscal pour contribution.

Moisson Lanaudière avait indiqué avoir de la difficulté à s'approvisionner, même avant la COVID-19, en produits laitiers, en produits de boulangerie, comme du pain, en œufs et pour certains légumes-racines, comme des carottes, et des fruits.

Il serait préférable de cibler des actions très concrètes, à court terme, pour voir comment améliore l'approvisionnement des organismes en dépannage alimentaire qui ont signifié des besoins spécifiques (voir tableau ci-dessous). Cette amélioration pourrait débuter par l'identification de fruits et légumes et quelques produits laitiers très spécifiquement qui ne sont pas offerts pour les organismes, et par l'identification de viandes qui sont trop chères. Les produits ci-après sont les grandes catégories que les organismes ne retrouvent pas aisément.

2) Ensuite, il faudrait cibler des générateurs de fruits et légumes (ex. : épiciers et maraîchers) et discuter avec eux pour voir quelles stratégies peuvent être mises en place pour combler ces manques.

Les associations sectorielles des maraîchers ou Mangez Québec peuvent être de précieuses ressources pour trouver des producteurs qui font spécifiquement une production en demande, par exemple, la carotte et les légumes-racines. Il faudrait alors bâtir un tableau regroupant tous les producteurs de la région, la variété de leurs productions et leur disponibilité.

En plus de ces quelques entreprises, 14 autres producteurs de carottes (et autres légumes-racines) sont répertoriés sur le site Internet et produisent différentes variétés de légumes.

Il faudrait alors répertorier l'information de différentes façons :

- Les variétés disponibles par mois / ce nombre recoupé avec la saisonnalité du besoin de Moisson Lanaudière ;
- Le type de légume recherché : liste des producteurs produisant ce légume dans la région.

Pour les autres types de denrées, les productions sous gestion de l'offre qui sont représentées par des syndicats (ex. : producteurs de bovins, de lait et d'œufs) sont habituellement de très bons citoyens corporatifs, qui contribuent déjà à l'approvisionnement des banques alimentaires.

3) Des collectes de denrées alimentaires plus ciblées, plus thématiques

Des collectes de denrées alimentaires plus ciblées, par exemple uniquement du maïs en grains et du maïs en crème, pourraient être organisées pour stimuler le don de ces produits par la population de la région, soit directement en épicerie, soit dans les points de collectes de Moisson Lanaudière lors de la collecte annuelle. Il importe pour les campagnes de se renouveler continuellement.

Tableau 45 : Grandes catégories de produits alimentaires que les organismes communautaires ne retrouvent pas aisément

Réponses combinées (prépandémie et depuis la pandémie)	Nombre de réponses
Fruits et légumes frais	8
Produits laitiers	3
Viande (prix élevé pour certaines viandes)	2
Pain	2
Denrées sèches (maïs en grains, maïs en crème)	2
Épices	1
Huile	1
Margarine	1
Œufs	1
Produits de la mer	1

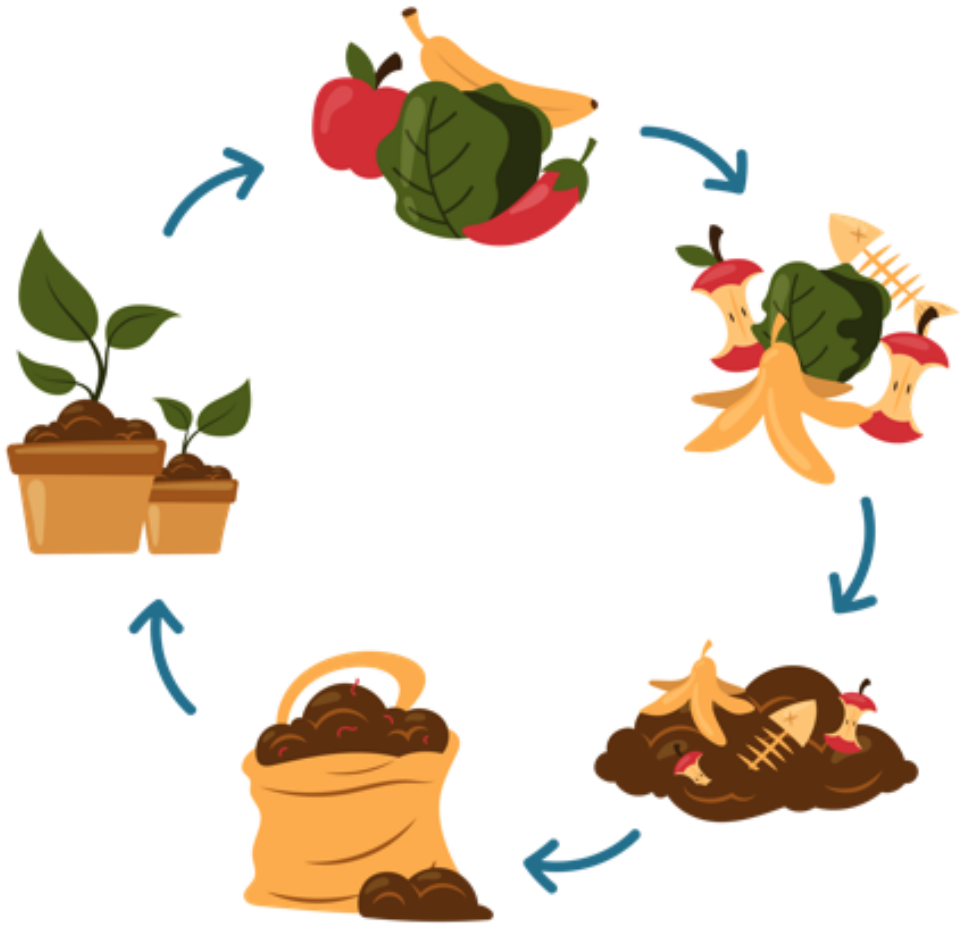
Tableau 46 : Producteurs agricoles faisant spécifiquement une production en demande

Entreprise	Localisation	Production	Disponibilité
Boisvert inc. (terre maraîchère)	Saint-Lin-Laurentides	Betterave	mi-juillet à fin mai
		Carotte	mi-juillet à fin mai
		Chou	à l'année
		Cornichon	début juillet à fin octobre
		Panais	début août à fin juillet
Charbonneau Lise inc. (ferme)	Saint-Roch-de-l'Achigan	Betterave	mi-juillet à fin mai
		Betterave jaune	mi-juillet à fin mai
		Carotte	mi-juillet à fin mai
		Chou rouge	à l'année
		Chou vert	à l'année
		Rutabaga	début août à fin février
Ferme Lidom inc.	Saint-Lin-Laurentides	Carotte jumbo / carotte jumbo cello	mi-juillet à fin mai
		Chou rouge	à l'année
		Chou vert	à l'année
		Rutabaga	début août à fin février
		Panais	début août à fin juillet
Produits Mont-Blanc	Notre-Dame-de-Lourdes	Chou frisé	à l'année
		Chou nappa	à l'année
		Courge sweet mama	Début août à fin décembre
		Oignon jaune	À l'année
		Radis chinois	Mi-mai à fin octobre
Les fermes Guilbault	Saint-Lin-Laurentides	Brocoli	mi-juin à mi-novembre
		Chou-fleur	fin juin à fin octobre

1) Encourager le compost à domicile

Comme le meilleur compost est celui qui voyage le moins possible, le compost à domicile est à prioriser. Ainsi, un levier intéressant consiste pour les municipalités de rendre accessible un composteur à faible coût aux citoyens et citoyennes qui s'engagent à suivre une formation sur le compostage. Cette approche permet d'éduquer les citoyens, de diminuer la facture d'enfouissement / de valorisation des matières résiduelles des municipalités et de fournir un engrais de qualité aux citoyens qui désirent enrichir leurs jardins ou leurs plates-bandes.

Dans le même ordre d'idées, des municipalités rendent accessibles des barils de récupération d'eau de pluie à faible coût, aux citoyens. Cela permet d'encourager l'utilisation raisonnée de l'eau pour l'arrosage des jardins, tout en diminuant les répercussions environnementales des villes.



Conclusion

Ces recommandations ne sont pas exhaustives et sont celles élaborées par la consultante mandatée pour réaliser le portrait du système alimentaire. La prochaine étape pourrait être de demander aux partenaires de Nourrir Lanaudière de mettre en place un groupe de travail pour bonifier les éléments de diagnostic. Puis, une rencontre ultérieure de ce même comité pourrait permettre de déterminer des pistes de solutions, à partir de la liste proposée.

Bibliographie

ALIMENTS DU QUÉBEC. *La boîte à startup*, [En ligne]. [https://www.alimentsduquebec.com/fr/produits-dici/entreprises/la-boite-a-startup].

Boulianne, M. *et al*. *Vers une alimentation territorialisée et durable. Le système alimentaire de la grande région de Québec, de la production agricole à la gestion des résidus : enjeux, questions, portrait*. Rapport de recherche. Québec, Université Laval, 2019.

CÉGEP RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE. *Technologie de la production horticole agroenvironnementale*, [En ligne]. [https://www.cegep-lanaudiere.qc.ca/joliette/programmes/technologie-de-la-production-horticole-agroenvironnementale].

CÉGEP RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE. *Transformation des produits de la ruche sous toutes ses formes*, [En ligne]. [https://formation-continue.cegep-lanaudiere.qc.ca/transformation-des-produits-de-la-ruche-sous-toutes-ses-formes/?print=1].

CENTRE INTÉGRÉ DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DE LANAUDIÈRE. *Quelques caractéristiques des conditions de vie de la population et des élèves du secondaire - Rappel de certains constats dans Lanaudière*, 2020. Communication réalisée dans le cadre de la Journée d'identification des priorités régionales de la démarche lanaudoise visant l'amélioration des conditions de vie par la réussite éducative, la solidarité et l'inclusion sociale.

CENTRE INTÉGRÉ DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DE LANAUDIÈRE. *Offres de service par la Direction de santé publique*, [En ligne]. [https://www.cisss-lanaudiere.gouv.qc.ca/liste-de-soins-et-services/liste-par-clientele/partenaires/municipalites/offres-de-service-par-la-direction-de-sante-publique/].

CENTRE INTÉGRÉ DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DE LANAUDIÈRE. *La Région de Lanaudière et sa population. État des lieux et perspectives. Mise à jour 2019*, [En ligne]. [https://www.cisss-lanaudiere.gouv.qc.ca/fileadmin/internet/cisss_lanaudiere/Documentation/Sante_publique/Themes/Portraits_populationnels/Etat_lieux_2019-VF.pdf].

CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DE LANAUDIÈRE. *Calendrier des événements*, [En ligne]. [http://www.cdbl.ca/index.jsp?numPage=34].

CONSEIL RÉGIONAL DE L'ENVIRONNEMENT DE LANAUDIÈRE. *Forêt nourricière*, [En ligne]. [https://crelanaudiere.ca/Projets/foret-nourriciere].

CREL. *Accompagnement du milieu scolaire pour une gestion responsable des matières résiduelles*, [En ligne]. [https://www.crelanaudiere.ca/Education/1-2-3-triage].

CULTIVE TA VILLE. *Portail québécois de l'agriculture urbaine*, [En ligne]. [https://cultivetaville.com/].

DISPENSAIRE DIÉTÉTIQUE DE MONTRÉAL. *Calcul du panier à provisions nutritif à partir des données 2018 de Montréal*, demande spéciale de Dominique Corbeil, mai 2019.

DISTILLERIE CARONE. *Histoire*, [En ligne]. [https://fr.distilleriecarone.ca/story].

DUQUETTE, Marie-Paule et Jackie DEMERS. *Coût du panier à provisions nutritif. Région de Lanaudière*. Étude réalisée pour la Direction de santé publique, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière, Montréal, Dispensaire diététique de Montréal, décembre 2013, 45 p.

ÉCO ENTREPRISES QUÉBEC. *Impacts de la COVID-19 sur la consommation*, [En ligne], août 2020. [https://www.eeq.ca/impacts-de-la-covid-19-sur-la-consommation/].

FÉDÉRATION QUÉBÉCOISE DES CHASSEURS ET PÊCHEURS. *Programme Chasseurs généreux*, [En ligne]. [https://fedecp.com/chasseursgenereux/les-recoltes/].

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. *La faim et l'insécurité alimentaire*, [En ligne]. [http://www.fao.org/hunger/fr/].

FOOD INSECURITY POLICY RESEARCH. *L'insécurité alimentaire des ménages au Canada, 2017-2018*, [En ligne]. [https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2020/04/REPORT-1_FR.pdf].

GOOGLE MAP. *Noix comestibles au Québec*, [En ligne]. [https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1Nps6kAczi2FOCVBHG4cgfOFygUalYp_9&ll=46.231008312111435%2C-72.80249700916369&z=9].

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. *Analyse du modèle d'affaire de PANGEA*. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/rapport/RA_modele_affaires_Pangea_MAPAQ.pdf?1546026826].

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. *Élevage d'abeilles en ville*, [En ligne]. [https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/agriculture-urbaine/elevage-abeilles-en-ville#c32631].

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. *Loi sur l'acquisition de terres agricoles par les non-résidents* (LATANR), [En ligne]. [http://www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/fr/publications/La_Commission/La_LATANR_en_bref.pdf].

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. *Portrait de la relève agricole au Québec*, [En ligne], 2016. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/devenir-agriculteur/ED_portrait_releve_agricole_MAPAQ.pdf?1595448170].

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC. « Stratégie de valorisation de la matière organique - Québec injecte 1,2 G$ en vue d'étendre la collecte des matières organiques à 100 % des ménages, commerces, institutions et industries d'ici 2025 », *Cabinet du ministre de l'Environnement et de la lutte contre les changements climatiques*, [En ligne], juillet 2020. [https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/strategie-de-valorisation-de-la-matiere-organique-quebec-injecte-12-g-en-vue-detendre-la-collecte-des-matieres-organiques-a-100-des-menages-commerces-institutions-et-industries-dici-2025].

INFO LANAUDIÈRE. *Projet pilote d'apiculture urbaine - Un succès pour freiner le déclin des pollinisateurs*, [En ligne]. [https://infolanaudiere.ca/projet pilote-dapiculture-urbaine-un-succes-pour-freiner-le-declin-des-pollinisateurs/].

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC. *Mesures de mitigation des effets de la pandémie sur l'insécurité alimentaire*. [https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/3074-mitigation-insecurite-alimentaire-covid19.pdf].

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC. *Pandémie et insécurité alimentaire*, [En ligne], février 2021. [https://www.inspq.qc.ca/covid-19/sondages-attitudes-comportements-quebecois/insecurite-alimentaire-fevrier-2021].

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC. *Pandémie et insécurité alimentaire*, [En ligne], juin 2020. [https://www.inspq.qc.ca/covid-19/sondages-attitudes-comportements-quebecois/insecurite-alimentaire-juin-2020].

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC. *Compilation spéciale utilisant le poids-personne. Enquête de santé dans les communautés canadiennes (ESCC) 2015-2016 cycles combinés, fichier de microdonnées à grande diffusion de Santé Canada*, 2020.

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC (2020). *Profils statistiques par région et MRC géographiques - Lanaudière*. [https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/profils/region_00/region_00.htm].

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC (2018). *Panorama des régions du Québec - Édition 2018*, [En ligne]. https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/profils/panorama-regions-2018.pdf#page=27].

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC (2018). *Panorama des régions du Québec - Édition 2021*, [En ligne]. https://statistique.quebec.ca/fr/fichier/panorama-des-regions-du-quebec-edition-2021.pdf].

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC ET STATISTIQUE CANADA. *Estimation de la population des régions administratives selon l'âge et le sexe au 1er juillet, 1996 à 2018. Adapté par l'ISQ*, Mise à jour le 28 mars 2019.

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC ET STATISTIQUE CANADA, *Estimation de la population du Québec selon l'âge et le sexe au 1er juillet, 2001 à 2018. Adapté par l'ISQ*. Mise à jour le 25 janvier 2019.

INSTITUT DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT EN AGROENVIRONNEMENT. *Classement des séries de sols minéraux du Québec selon les groupes hydrologiques*, [En ligne]. [https://irda.blob.core.windows.net/media/2133/gagne-et-al-2013_rapport_classement_sols_mineraux_groupes_hydro.pdf].

JARDINONS - COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ. *Compost domestique en vrac*, [En ligne]. [https://coopjardinons.com/produit/compost-domestique-en-vrac/].

JOURNAL DE JOLIETTE. «Première pelletée de terre du Jardin d'Esther», [En ligne], mai 2017. [https://www.lejournaldejoliette.ca/actualites/actualites/312089/premiere-pelletee-de-terre-du-jardin-desther].

JOURNAL DE MONTRÉAL. «L'agriculture urbaine pour contrer la hausse du prix des aliments», [En ligne], janvier 2021. [https://www.journaldemontreal.com/2021/01/22/lagriculture-urbaine-pour-contrer-la-hausse-du-prix-des-aliments].

JOURNAL DE MONTRÉAL. «Tout a augmenté : les prix explosent au Québec avec la pire hausse de l'inflation depuis 1991», [En ligne], octobre 2021. [https://www.journaldemontreal.com/2021/10/21/une-hausse-de-51--de-linflation].

JOURNAL DE QUÉBEC. «Vers une hausse du prix des aliments de 3 à 5 % en 2021», [En ligne], décembre 2020. [https://www.journaldequebec.com/2020/12/08/vers-une-hausse-du-prix-des-aliments-de-3-a-5-en-2021].

JOURNAL LE SOLEIL. Lanaudière nous offre des parcours bios originaux», [En ligne], juin 2021. [https://www.lesoleil.com/la-vitrine/quebecbio/lanaudiere-nous-offre-des-parcours-bios-originaux-ef626c0109b69c27afca6a56c096aa83].

JUBINVILLE, Martin. *La sécurité alimentaire dans Lanaudière. État de la situation*, Joliette, Table des partenaires du développement social de Lanaudière, mars 2015, 67 p.

LA FINANCIÈRE AGRICOLE DU QUÉBEC. *L'état des cultures au Québec 2021*, [En ligne], rapport numéro 14, novembre 2021. [https://www.fadq.qc.ca/salle-de-presse/bulletins-dinformation/etat-des-cultures/2021/letat-des-cultures-au-quebec-en-2021-rapport-numero-14-bilan-au-9-novembre-2021/#c13506].

LA PRESSE. *Les petites fermes poussent*, [En ligne], février 2021. [https://www.lapresse.ca/actualites/2021-02-15/les-petites-fermes-poussent.php].

LA TERRE DE CHEZ NOUS. *Des producteurs maraîchers envisagent de produire moins*, [En ligne], avril 2020. [https://www.laterre.ca/actualites/covid-19/des-producteurs-maraichers-envisagent-de-produire-moins].

LA TERRE DE CHEZ NOUS. *Dure saison pour les haricots de transformation*, [En ligne], novembre 2021. [https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/dure-saison-pour-les-haricots-de-transformation].

LA TERRE DE CHEZ NOUS. *Irriguer les cultures de pois et de haricots*, [En ligne], octobre 2014. [https://www.laterre.ca/utiliterre/vegetal/irriguer-les-cultures-de-pois-et-de-haricots].

LA TERRE DE CHEZ NOUS. *Les abattoirs, de A à Z*, [En ligne], mai 2020. [https://www.laterre.ca/actualites/elevages/les-abattoirs-de-a-a-z].

LANAUDIÈRE ÉCONOMIQUE. *La boîte à startup*, [En ligne]. [https://www.lanaudiere-economique.org/services/innovation/incubation-dans-lanaudiere/les-incubateurs-de-lanaudiere/la-boite-a-startup/].

LANAUDIÈRE RAPPROCHEZ-VOUS. *8 microbrasseries de Lanaudière à découvrir chez soi*, [En ligne]. [https://lanaudiere.ca/fr/blogue-lanaudiere/microbrasseries-pubs-a-decouvrir-lanaudiere/].

LANAUWEB. *Lancement d'un projet pilote de garde de poules urbaines*, [En ligne], mai 2018. [https://lanauweb.info/lancement-d-un-projet pilote-de-garde-de-poules-urbaines/].

LE CHÊNE AUX PIEDS BLEUS. *Forêt nourricière et permaculture végétale*, [En ligne] [https://lecheneauxpiedsbleus.com/permaculture-vegetale/].

LE CHÊNE AUX PIEDS BLEUS. *Projet d'implantation de 24 vergers potagers forestiers. Région de Lanaudière. 2013-2014*, [En ligne] [https://lecheneauxpiedsbleus.com/project/implantation-de-vergers-potagers-forestiers-en-culture-multistrate-lanaudiere-2013-2014/].

LE DEVOIR. *Les municipalités passent au vert*, [En ligne], mai 2021. [https://www.ledevoir.com/societe/environnement/600147/les-municipalites-passent-au-vert].

LES PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC. *Lanaudière*, [En ligne] [https://lait.org/notre-organisation/portrait-production-laitiere-au-quebec/portrait-lanaudiere/].

«Mai, mois de l'arbre et des forêts», [En ligne]. [https://www.aflanaudiere.org/mois-de-larbre-et-des-forets/].

MESSIS ÉCONOMIE CIRCULAIRE. [En ligne]. [https://messis.ca/].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Retour sur les plans de développement de la zone agricole*, [En ligne]. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/montreal/Infolettre/Pages/Retour-sur-les-pdza.aspx

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Portrait-diagnostic sectoriel de l'industrie des légumes de transformation au Québec*, [En ligne], 2021. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Monographie_legumestransformation_web.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Le bottin consommation et distribution alimentaires en chiffres*, [En ligne], édition 2020. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Statistiques économiques de l'industrie bioalimentaire*, [En ligne], 2020. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/statistiques.aspx].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Bottin consommation et distribution alimentaires en chiffres*, [En ligne], octobre 2017.

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Portrait de la relève agricole au Québec*, [En ligne], 2016.

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Portrait_releveagricole.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Portrait statistique du secteur agricole de Lanaudière 2004-2010*, [En ligne], octobre 2014. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/LavalLanaudiere/PortraitstatAgricoleLanaudiereVF6octobre.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec - Estimations pour 2017 - Lanaudière*, [En ligne], 2017. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Divers/Profilregionalbioalimentaire_Lanaudiere.pdf].

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Liste des détenteurs de permis. Abattoir de proximité*, [En ligne], 2019. [https://www.poulesenville.com/wp-content/uploads/2019/09/BakListePermisSommaire20190906080031821455-1-1.pdf].

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DE L'INNOVATION. *Portrait régional - Lanaudière*, [En ligne], 2020. [https://www.economie.gouv.qc.ca/pages-regionales/lanaudiere/portrait-regional/occupation-du-territoire/].

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DE L'INNOVATION. *Occupation du territoire*, [En ligne], septembre 2021. [https://www.economie.gouv.qc.ca/pages-regionales/lanaudiere/portrait-regional/occupation-du-territoire/].

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION. *Liste des écoles par MRC sur le territoire lanaudois avec le classement de pauvreté*, [En ligne]. [https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1n1tYyf8Sro_ItqhHhnrGU576CuSXPkfc&ll=45.69746344536343%2C-73.63659004999997&z=16].

MINISTÈRE DES FORÊTS, DE LA FAUNE ET DES PARCS. *Plan d'aménagement forestier intégré tactique 2018-2023 - Applicable à l'unité d'aménagement 062-71 de la région de Lanaudière*, [En ligne], 2018. [https://mffp.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/PAFIT_06271-Lanaudiere.pdf].

MINISTÈRE DES FORÊTS, DE LA FAUNE ET DES PARCS. *Ventes totales de permis : chasse, pêche et piégeage*, [En ligne], 2020. [https://mffp.gouv.qc.ca/faune/statistiques/vente-totale.jsp].

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX. *Découpage territorial*, [En ligne], 2020. [https://www.msss.gouv.qc.ca/professionnels/informations-geographiques-et-de-population/decoupage-territorial/].

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX. *L'environnement alimentaire*, [En ligne], 2017. [https://msss.gouv.qc.ca/professionnels/promotion-de-la-sante/vision-de-la-saine-alimentation/l-environnement-alimentaire/#question1].

MOISSON LANAUDIÈRE. *Rapport annuel 2020*, [En ligne]. [https://www.moissonlanaudiere.org/Documents/rapport_annuel_2020.pdf].

MRC DE D'AUTRAY. *Alimentaires et verts*, [En ligne]. [https://www.mrcautray.qc.ca/citoyens/environnement/info-collecte/collecte-de-residus-alimentaires/].

NOOVO. «6 applications pour réduire le gaspillage alimentaire et économiser à l'épicerie», [En ligne], février 2020. [https://www.noovomoi.ca/style-et-maison/zero-dechet/article.applications-reduire-gaspillage-alimentaire.1.10529940.html].

OURANOS. *La cartographie de l'agriculture Urbaine : méthodologies et prospectives*, [En ligne]. [https://www.ouranos.ca/wp-content/uploads/Duchemin_1B.pdf].

Personnes vivant de l'insécurité alimentaire, 2015-2016 et 2018 : Statistique Canada, ESCC 2015-2016 - Fichier maître : poids-ménage ; analyses statistiques : INSPQ 2019. Compilation spéciale du BIESP, mars 2019.

PFNL Lanaudière. *Produits comestibles et producteurs*, [En ligne]. [https://pfnllanaudiere.com/index.php/produits-comestibles/].

MFFP. *Plan d'aménagement forestier intégré tactique 2018-2023*, 2018, p.44.

« Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de Lanaudière », [En ligne]. [https://www.lanaudiere.upa.qc.ca/wp-content/uploads/filebase/psr_2021-2026/Complet_PSR_CDBL_final_9juillet.pdf].

MRC DE JOLIETTE. *Bulletin Enviro*, [En ligne], Avril 2002. [https://www.mrcjoliette.qc.ca/upload/File/bulletinenviro5.pdf].

MRC DE MATAWINIE. «Plan de gestion des matières résiduelles révisé 2017-2021», [En ligne]. [https://static1.squarespace.com/static/5d0bb5036062af00012d3757/t/5ed6a23454012e77b832516d/1591124554501/pgmr-web.pdf].

PORTAIL BIO DU QUÉBEC. *Listes régionales des entreprises - Entreprises ayant des produits certifiés*, [En ligne], 2020. [https://www.portailbioquebec.info/tableau-regional-entreprises-avec-produits-certifies?choix=14].

«Poules en ville». [https://www.poulesenville.com/ressources/localisez-votre-magasin-de-grains-et-de-poules-pondeuses/].

PRODUCTEURS DE LÉGUMES DE TRANSFORMATION DU QUÉBEC. *Cultivés ici*, [En ligne]. [https://www.legumes-transformation.qc.ca/nos-legumes/cultives-ici/].

Programme Récolte-Don. [En ligne], 2021. [https://www.legumes-transformation.qc.ca/wp-content/uploads/2021/03/16138-bonduelle-creation-encart-recolte-don-2021-maj-3-lq-mauricie.pdf].

RADIO-CANADA. «Sur le chemin du compost montréalais», [En ligne], juillet 2018 (mis à jour en juin 2019). [https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1111335/montreal-compost-collecte-dechets-organiques-saint-thomas-lanaudiere].

RADIO-CANADA. « Des asperges du Québec à la poubelle, faute de main-d'œuvre», [En ligne], mai 2020. [https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1705763/asperges-quebec-pertes-penurie-main-oeuvre].

RADIO-CANADA. « Moins d'asperges récoltées cette année au Québec », [En ligne], juin 2020. [https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1716066/asperge-meteo-pandemie-travailleurs-etrangers-aspegeraies].

CULTUR'INNOV. *Répertoire des entreprises Lanaudière – 4e édition – Secteur produits forestiers non ligneux (PFNL) et produits de cultures émergentes 2017-2018,* [En ligne]. [http://culturinnov.qc.ca/repertoire]

RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE. *Les fermes du réseau*, [En ligne]. [https://www.fermierdefamille.org/les-fermes-reseau].

RESSOURCES NATURELLES CANADA. [En ligne]. [https://www.rncan.gc.ca/nos-ressources-naturelles/forets-foresterie/industrie-commerce-forestiere/demandes-en-produits-forestiers/produits-forestiers-non-ligneux/13204].

SERVICE DE SURVEILLANCE, RECHERCHE ET ÉVALUATION. *La région de Lanaudière et sa population. État des lieux et perspectives - Mise à jour 2019*, Joliette, Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique, [En ligne], décembre 2019, p. 36. [https://www.cisss-lanaudiere.gouv.qc.ca/fileadmin/internet/cisss_lanaudiere/Documentation/Sante_publique/Themes/Portraits_populationnels/Etat_lieux_2019-VF.pdf].

SERVICE DE SURVEILLANCE, RECHERCHE ET ÉVALUATION. *Bulletin d'information lanaudois - Environ 24 000 Lanaudois manquent d'argent pour se nourrir adéquatement*, Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique, [En ligne], numéro 49, août 2016.

SPIRITUEUX QUÉBEC. *Distillerie Grand Dérangement*, [En ligne]. [http://spiritueuxqc.com/lanaudiere/distillerie-grand-derangement/].

ST-AMOUR, Martine. « Coup d'œil sociodémographique - La migration interrégionale au Québec en 2017-2018 : les gains continuent d'augmenter dans les Laurentides et en Montérégie », *Institut de la statistique du Québec*, [En ligne], numéro 68, février 2019. [https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/population-demographie/bulletins/coupdoeil-no68.pdf].

SYSTÈME ALIMENTAIRE DE QUÉBEC. *Production alimentaire*. [https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/production-alimentaire].

TABLE DES PARTENAIRES DU DÉVELOPPEMENT SOCIAL DE LANAUDIÈRE. *La sécurité alimentaire dans Lanaudière. État de la situation*, [En ligne], 2015. [https://tpdsl.org/wp-content/uploads/2019/02/Portrait-de-la-S%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire-dans-Lanaudi%C3%A8re.pdf].

TABLE DES PRÉFETS LANAUDIÈRE. *Plan d'action 2020-2024 - MRC*, [En ligne]. [Plan-daction-Les-Moulins-2020-2024-v.final_.pdf (solidaireschez nous.org)].

TARASUK, V., MITCHELL, A., DACHNER, N. 2015. *Insécurité alimentaire des ménages au Canada, 2013*. Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF). [https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2016/01/foodinsecurity2013FR-web.pdf].

UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES. «Programme de récupération en supermarchés», *Textes d'opinion*, [En ligne], juillet 2019. [https://www.upa.qc.ca/fr/textes-dopinion/2019/07/programme-de-recuperation-en-supermarches/].

UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES. « L'UPA remettra 311 000 $ à Banques alimentaires du Québec», *Communiqués*, [En ligne], décembre 2019. [https://www.upa.qc.ca/fr/communiques/2019/12/lunion-des-producteurs-agricoles-remettra-311-000-a-banques-alimentaires-du-quebec/].

VINS + VIGNOBLES LANAUDIÈRE. [En ligne]. [https://www.vinsetvignobleslanaudiere.com/].

VILLE DE JOLIETTE. *Règlementation municipale*, [En ligne].

[https://www.joliette.ca/services-citoyens/reglementation-municipale].

VILLE DE MASCOUCHE. *Poulailler urbain. Demande de permis*, [En ligne].

[https://mascouche.ca/services-aux-citoyens/permis/poulailler-urbain/].

VILLE DE REPENTIGNY. *Alvéole*, [En ligne]. [https://maruche.alveole.buzz/ville-de-repentigny].

VILLE DE TERREBONNE. *Poule*, [En ligne]. [https://www.ville.terrebonne.qc.ca/animaux/poule].

VIVRE EN VILLE. *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités*. 2014, 142 p. (coll. Outiller le Québec).

WALK SCORE. [En ligne]. [https://www.walkscore.com/cities-and-neighborhoods/].

YOUTUBE. *Les élevages à la Ferme-École du Cégep régional de Lanaudière à Joliette*, [En ligne], janvier 2011. [https://www.youtube.com/watch?v=zuquAJUB41k].

Annexes

ANNEXE 1 – LISTE DES PARTENAIRES

ANNEXE 2 - POINT DE DÉPART POUR CRÉER UN TERRITOIRE NOURRICIER

ANNEXE 3 – RELÈVE AGRICOLE

ANNEXE 4 –
NOMBRE DE PRODUITS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES, LANAUDIÈRE ET MRC, 2020

ANNEXE 5 –
PLANS D'ACTION DES MRC ISSUS DE LA DÉMARCHE LANAUDOISE VISANT L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE VIE PAR LA RÉUSSITE ÉDUCATIVE,
LA SOLIDARITÉ ET L'INCLUSION SOCIALE

ANNEXE 6 – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE 13 MUNICIPALITÉS

ANNEXE 7 – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE CINQ MRC

ANNEXE 8A – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE 38 ORGANISMES LANAUDOIS

ANNEXE 8B – QUESTIONS DU SONDAGE SYNERGIE LANAUDIÈRE

ANNEXE 9 –
ADAPTATION AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES NÉCESSAIRE
POUR LE SECTEUR AGRICOLE

ANNEXE 10 –
NOMBRE D'ENTREPRISES AYANT DES PRODUITS CERTIFIÉS
BIOLOGIQUES POUR CHAQUE MRC

ANNEXE 11 –
FERMES COMMERCIALISANT EN CIRCUITS COURTS ET QUI SONT BIOLOGIQUES

ANNEXE 12 – MODE DE POSSESSION DES TERRES

ANNEXE 13 –
DISTRIBUTEURS UTILISÉS SELON LE SECTEUR D'ACTIVITÉ DES RÉPONDANTS
AU SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DES 38 ORGANISMES LANAUDOIS

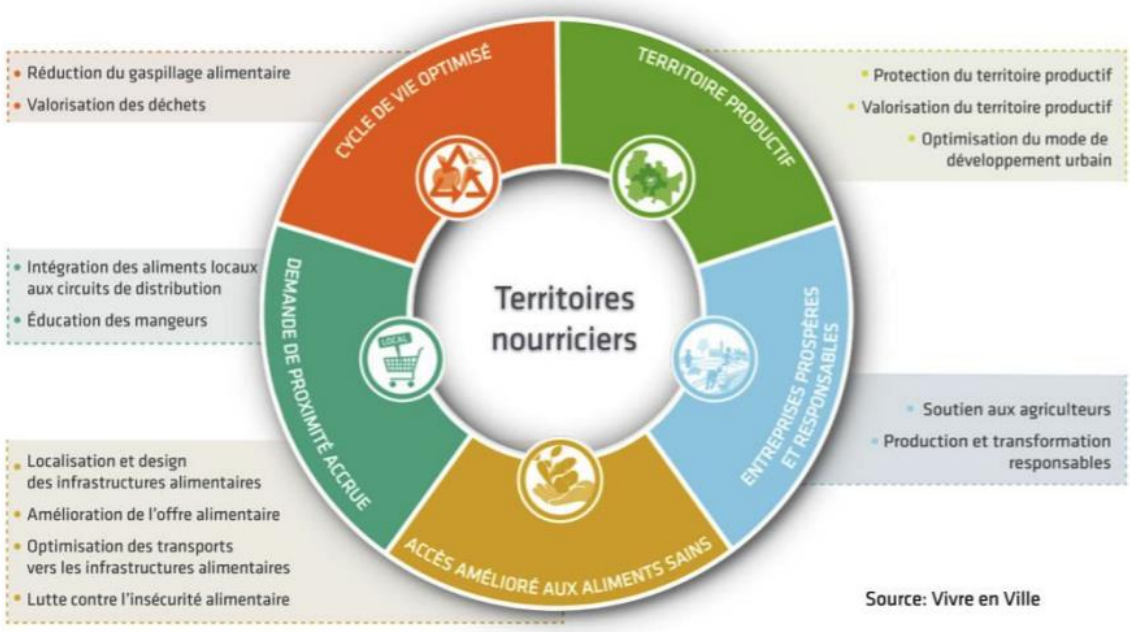
ANNEXE 1 – LISTE DES PARTENAIRES

Une vingtaine d'instances locales et régionales sont représentées au sein de Nourrir Lanaudière, dont la coordination est assurée par la TPDSL.

Nom complet	Poste	Société
Isabelle Bastien Barette	Directrice générale	Moisson Lanaudière
Robert Beauparlant		Regroupement des Centres d'action bénévole affiliés lanaudois
Maryse Boucher		CISSSL
Robin Bourgeois		CREL
Renald Breault	Conseiller municipal	Municipalité de Rawdon
Charles Chénier	Coordonnateur	Accueil Michel B. Comtois, Manne Quotidienne
Karine Charpentier	Directrice générale	Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière (CDBL)
Dominique Corbeil	Nutritionniste	DSPÉ
Donald Dessureault	Coordonnateur	PLI
Geneviève Filteau	Nutritionniste	CISSS de Lanaudière
Josée Noury	Directrice générale	Parenfants de Mascouche
Alain Lacroix		MAPAQ
Chantal Lalonde		Table des partenaires du développement social (TPDSL)
Sébastien Laporte		FUPAL
Geneviève Longère	Présidente	Slow Food Lanaudière
Nathalie Loyer	Coordonnatrice	La Soupière
Virginie Marcoux	Coordonnatrice	Club des petits déjeuners
Dominic Martin	Coordonnateur de Nourrir Lanaudière	TPDSL
Luc-Dominic Massé	Directeur	Service d'entraide de Saint-Lin-Laurentides
Manon Massé	Directrice	Uniatox
Thérèse MCcomber	Directrice	Centre communautaire bénévole Matawinie
Véronique Michel	Intervenante	Uniatox
Diane Nadeau		Moisson Lanaudière
Denise Paquette		33 Hectares
Amélie Rivest		CS des Samares
Isabelle Royer	Chargée de projet	Moisson Lanaudière
Angélique Sarrasin		TAM
Isabelle Tétreault	Agente de liaison	Chez-nous
Colette Thibault	Coordonnatrice	Fin à la Faim...
		Synergie Lanaudière

ANNEXE 2 - POINT DE DÉPART POUR CRÉER UN TERRITOIRE NOURRICIER

Les cinq « ingrédients-clés » présentés dans la figure suivante serviront à faire un début de diagnostic du potentiel nourricier de la région[7].



Source : Vivre en Ville, 2014

[7] TABLE SANTÉ-QUALITÉ DE VIE DE LA CÔTE-NORD. *Portrait du système alimentaire de la Côte-Nord*, [En ligne]. [http://www.urlscn.com/data/87-urlscn/ressources/documents/sys_docs/portrait_s_a_c-n_vfinalev2.pdf?v=1623861389].

ANNEXE 3 – RELÈVE AGRICOLE

Orientation : SOUTENIR LE DÉMARRAGE ET LA TRANSMISSION D'ENTREPRISES	
OBJECTIF 6.1 Structurer l'accompagnement en démarrage et en transfert d'entreprise	› *Développer des collaborations interprofessionnelles pour accompagner les entrepreneurs en matière de:* › *Choix du modèle d'affaires;* › *Choix des canaux de mise en marché;* › *Aspects légaux et réglementation;* › *Pratiques de gestion;* › *Planification du transfert ;* › *Accès au financement, etc.*
OBJECTIF 6.2 Soutenir la relève entrepreneuriale	› *Accompagner les porteurs de projets visant à faciliter l'accès à la terre;* › *Poursuivre et promouvoir les services de maillage de l'Arterre;* › *Faire connaître les ressources disponibles pour l'accompagnement de la relève;* › *Assurer une offre de services-conseils spécifiques aux enjeux des transferts familiaux;* › *Sensibiliser les entreprises à planifier le transfert d'entreprise à long terme;* › *Favoriser le recours au mentorat.*

Source : *Planification stratégique régionale du secteur bioalimentaire de Lanaudière*, 2021-2026.

Tableau II : Répartition de la relève agricole établie et de l'ensemble des agriculteurs et des agricultrices selon les régions administratives, en 2011 et 2016

Région	Relève agricole établie 2011	Relève agricole établie 2016	Ensemble des agriculteurs et des agricultrices 2016
Chaudière-Appalaches	19 %	21 %	19 %
Montérégie	23 %	20 %	25 %
Centre-du-Québec	13 %	13 %	12 %
Estrie	10 %	10 %	9 %
Bas-Saint-Laurent	9 %	9 %	7 %
Montréal-Laval-Lanaudière	5 %	6 %	6 %
Saguenay–Lac-Saint-Jean	4 %	5 %	4 %
Laurentides	4 %	4 %	4 %
Capitale-Nationale–Côte-Nord	4 %	4 %	4 %
Mauricie	3 %	3 %	4 %
Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec	3 %	3 %	2 %
Outaouais	2 %	2 %	3 %
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	1 %	1 %	1 %

Source : MAPAQ, Recensement de la relève agricole établie, 2011 et 2016 ; Fichier d'enregistrement des exploitations agricoles, 2015.

L'établissement de la relève se fait majoritairement par transfert familial dans la région de Montréal-Laval-Lanaudière (51 %), tout comme dans l'ensemble du Québec (56%).

Tableau XIV : Distribution de la relève établie dans chacune des régions du Québec selon le mode d'établissement, en 2011 et 2016

Régions centrales	Transfert familial		Transfert non apparenté		Démarrage	
	2011	2016	2011	2016	2011	2016
Estrie	54 %	52 %	12 %	13 %	34 %	36 %
Laurentides	53 %	49 %	10 %	12 %	36 %	39 %
Montérégie	56 %	54 %	6 %	6 %	37 %	41 %
Centre-du-Québec	58 %	61 %	7 %	9 %	35 %	30 %
Montréal-Laval-Lanaudière	57 %	51 %	6 %	7 %	38 %	41 %
Chaudière-Appalaches	64 %	62 %	9 %	11 %	27 %	28 %
Capitale-Nationale–Côte-Nord	54 %	53 %	6 %	11 %	39 %	36 %
Mauricie	65 %	57 %	11 %	9 %	24 %	34 %
Moyenne des régions centrales	**58 %**	**56 %**	**8 %**	**9 %**	**34 %**	**34 %**
Régions périphériques	**Transfert familial**		**Transfert non apparenté**		**Démarrage**	
	2011	2016	2011	2016	2011	2016
Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec	51 %	50 %	10 %	6 %	39 %	44 %
Outaouais	45 %	38 %	3 %	7 %	52 %	55 %
Bas-Saint-Laurent	66 %	60 %	8 %	12 %	26 %	28 %
Saguenay–Lac-Saint-Jean	61 %	58 %	6 %	5 %	33 %	37 %
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	56 %	28 %	–	3 %	44 %	69 %
Moyenne des régions périphériques	**60 %**	**55 %**	**7 %**	**8 %**	**33 %**	**37 %**
Ensemble du Québec	59 %	56 %	8 %	9 %	33 %	35 %

Les proportions peuvent varier davantage d'une année de recensement à l'autre dans les régions où le nombre de jeunes de la relève est faible.

Source : MAPAQ, Recensement de la relève agricole établie, 2011 et 2016.

ANNEXE 4 – NOMBRE DE PRODUITS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES, LANAUDIÈRE ET MRC, 2020

		Lanaudière	D'Autray	Joliette	L'Assomption	Les Moulins	Matawinie	Montcalm
Boissons alcoolisées		1	1					
Production acéricole		1	1					
Production animale	Bovins de boucherie	17	3	1			6	7
	Canards	1	1					
	Productions spécialisées	2	2					
	Volailles de chair	1	1					
	Volailles pondeuses	2	2					
Préparation alimentaire et transformation	Aliments pour animaux de ferme	1	1					
	Boissons non alcoolisées et jus	1						1
	Boulangerie et pâtisserie	2	1			1		
	Condiments, huiles, sauces et épices	3	2			1		
	Farines, céréales, oléagineux et pâtes alimentaires	5	5					
	Fruits, légumes et légumineuses préparés	2	1		1			
	Prêt-à-manger et conserves	2	1					1
	Viandes, œufs et charcuterie	2	2					
Production végétale	Autres superficies contrôlées	2	2					
	Champignons cultivés	26	7	6	1	1	4	7
	Cultures en serre	1						1
	Céréales, oléagineux et plantes industrielles	14	7	1	1		3	2
	Fines herbes, plantes aromatiques et plantes médicinales de champs	39	20	6	2	1	2	8
	Fourrages	11	5	2	1		2	1
	Fruits de champs	28	11	5	1	2	4	5
	Légumes de champs	19	8	3	1	1	3	3
	Légumineuses	41	17	5	4	1	5	9
	Plants, transplants et semences	7	2	2	1			2

Conditionnement (emballage et étiquetage)	Additifs et suppléments alimentaires	5	2				3	
	Boissons non alcoolisées et jus	1		1				
	Condiments, huiles, graisses, sauces et épices	5		2	1	2		
	Confitures, tartinades, miel	2		1		1		
	Farines, céréales, oléagineux et pâtes alimentaires	1		1				
	Fruits, légumes et légumineuses	2		1	1			
	Noix et graines	9	2	1	1	1	3	1
	Paniers biologiques	2		1	1			
	Poissons et fruits de mer	1				1		
	Prêt-à-manger et conserves	1			1			
Production végétale	Fruits et petits fruits sauvages	1		1				
	Plantes aromatiques et médicinales sauvages	1		1				

Source des données : *Portail Bio du Québec*, 2020.

ANNEXE 5 – PLANS D'ACTION DES MRC ISSUS DE LA DÉMARCHE LANAUDOISE VISANT L'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE VIE PAR LA RÉUSSITE ÉDUCATIVE, LA SOLIDARITÉ ET L'INCLUSION SOCIALE

Suivez ces liens et découvrez les couleurs propres de la démarche dans chacune des MRC de Lanaudière.

MRC de D'Autray

MRC de L'Assomption

MRC de Montcalm

MRC Les Moulins

MRC de Matawinie

MRC de Joliette

ANNEXE 6 – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE 13 MUNICIPALITÉS

Source : *Données récoltées provenant des réponses de 13 municipalités lanaudoises au sondage « Nourrir Lanaudière – Municipalités »*, réalisé en juin 2021.

Répondants au sondage

Femme	Homme
8	5

Est-ce que votre municipalité possède des terres situées en zone agricole ou des terres à vocation agricole situées en zone blanche?

Oui	Non
10	3

Est-ce que votre municipalité a, dans les dix dernières années, révisé sa règlementation municipale pour favoriser certains usages liés à l'agriculture urbaine?

Oui	Non
4	**9**

Si oui, quels usages ont été visés et quelles modifications ont été apportées à la règlementation?

- ✓ Autoriser des usages agricoles des zones urbaines. Ces usages touchent principalement la culture.
- ✓ Un cadre règlement a permis l'autorisation des poulaillers domestiques. (Terrebonne)
- ✓ Des projets spécifiques élaborés et encadrés par la Ville ont été mis sur pied pour sensibiliser la population à l'apport de l'agriculture urbaine dont entre autres la création de jardins communautaires.
- ✓ Il est important de préciser que notre municipalité est entièrement localisée en territoire agricole et ne possède pas de zone urbaine.
- ✓ La règlementation a été révisée de manière à favoriser la transformation, la production de produits dérivés et la vente au détail des produits locaux.
- ✓ Nous avons modifié en 2018 notre règlementation afin de permettre les poulaillers urbains. (Mascouche)
- ✓ EAE - Crédit de taxes foncières supplémentaire (15%)

Est-ce que votre municipalité a instauré des actions en agriculture urbaine?

Oui	Non
4	9

Si oui, cochez les actions instaurées :

Choix de réponse	Nombre de réponses
Actions en agriculture urbaine	2
Élaboration d'un plan d'agriculture urbaine	1
Mise à disposition de terrains pour créer des jardins communautaires, collectifs ou publics	3
Plantation d'arbres fruitiers dans des parcs	1
Instauration de plates-bandes ou aménagements comestibles	2
Soutien à l'initiative citoyenne « les incroyables comestibles »	1
Autre : Autoriser les poulaillers urbains	**1**

Parmi les pistes d'action suivantes, identifiez-en trois qui vous semblent plus porteuses et réalistes pour votre milieu:

Choix de réponse	Nombre de réponses
Inscrire l'agriculture urbaine dans les documents d'orientation et de planification.	2
Inscrire l'agriculture périurbaine dans les documents d'orientation et de planification.	1
Se doter de cibles à court, moyen et long terme pour l'implantation de jardins partagés afin d'assurer un meilleur accès à des espaces cultivables à toute la population.	4
Permettre officiellement la production et la vente d'aliments dans les règlements de zonage.	3
Réaliser un inventaire des parcelles vacantes à l'intérieur du périmètre d'urbanisation et évaluer leur potentiel pour l'agriculture urbaine.	2

Évaluer le potentiel productif des toitures pour l'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs à forte densité résidentielle.	*1*
Élaborer des lignes directrices pour l'utilisation des terrains publics à des fins de production alimentaire.	2
Mettre en place des programmes de soutien au démarrage et à la pérennisation de projets d'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs défavorisés.	3
Encourager le développement d'ententes pour le partage d'espaces privés à des fins de jardinage.	5
Réserver des espaces à l'agriculture lors du développement de nouveaux secteurs et envisager l'option d'un incitatif fiscal à cet effet. Les nouveaux espaces ainsi créés pourraient être inclus dans la contribution aux fins de parc.	1
Établir des zones prioritaires pour l'implantation de petites fermes maraîchères et fruitières destinées à approvisionner les collectivités.	3
Favoriser l'accès ou faire l'acquisition de terres périurbaines pour permettre à des jeunes maraîchers de s'y établir.	1
Évaluer l'intérêt de l'urbanisme alimentaire comme modèle d'urbanisation aux limites du périmètre d'urbanisation.	**3**

Avez-vous une personne désignée, au sein de vos employés municipaux, qui est responsable des questions et projets liés à l'agriculture?

Oui	Non
3	10

Si oui, détaillez la nature du mandat qui est confié à cette personne.

- ✓ Suivi du PDZA, et suivi des projets si nécessaire
- ✓ Urbanisme
- ✓ Suivi du PAU

Selon vous, combien d'entreprises dans votre municipalité cultivent actuellement en se définissant comme une entreprise d'agriculture urbaine?

Réponses	Nombre de réponses
Aucune entreprise	9
Une entreprise	3
Information non disponible	**1**

Selon vous, quelle est la superficie actuelle occupée par ces entreprises consacrées à l'agriculture urbaine, que ce soit au sol ou hors-sol (ex. : sur les toits, en contenants)? (Veuillez préciser l'unité de mesure utilisée.)

Réponses	Nombre de réponses
S/O	1
1 ha	1
1 acre	1
Information non disponible	**1**

Est-ce que vous avez une offre alimentaire dans un bâtiment détenu par votre municipalité (arénas, terrains de jeux, camps de jour, ou toute autre installation municipale)?

Oui	Non
3	10

* Les municipalités ayant répondu « Oui » ont une offre alimentaire comprenant des options santé, depuis respectivement 2009, 2014 et 2016 (ou avant).

* Deux municipalités mentionnent avoir reçu un accompagnement spécifique pour cette transition vers des options santé, tandis qu'une municipalité n'a pas reçu d'accompagnement.

* Les accompagnements ont été faits par le CISSL, par la MRC Les Moulins et par la Société de développement et d'animation de Mascouche (SODAM).

Dans une visée d'éducation à la saine alimentation, est-ce qu'il y a des cours culinaires offerts dans les camps de jour de votre municipalité?

Oui	Non

6	7

Si oui, combien de jeunes cela touche-t-il annuellement?

- ✓ 200
- ✓ 56
- ✓ Environ 50
- ✓ 25
- ✓ 12
- ✓ Information non disponible

Est-ce que votre municipalité est déjà desservie par la collecte de matières compostables (bacs bruns)?

Oui	Non
11	2

Si oui, qui s'occupe de la gestion de ces matières?

Réponses	Nombre de réponses
Municipalité	3
MRC	7
Régie de gestion des matières résiduelles	**1**

À votre connaissance, existe-t-il d'autres initiatives qui se déroulent dans votre municipalité et qui concernent la gestion et/ou la valorisation des matières résiduelles organiques (ex. : compostage collectif, cours offerts par la municipalité pour ceux qui décident de faire du compost domestique, etc.)?

Choix de réponse	Nombre de réponses
Oui, des initiatives citoyennes/communautaires pour la gestion des matières résiduelles alimentaires	1
Oui, tout autre type d'initiative	3

Non	6
Je ne sais pas	**3**

* Aucune municipalité ayant répondu « Oui » n'a précisé quelles sont ces initiatives.

Certaines municipalités génèrent du compost sur un de leur terrain et décident de le mettre à disposition des citoyens. Est-ce une pratique que vous avez?

Oui	Non	Je ne sais pas
3	9	1

* Les municipalités ayant répondu « Oui » exercent cette pratique depuis respectivement 2016, 2018 et 2020.

* Une municipalité a mentionné qu'une quantité de 9 830 kg de compost est distribuée aux citoyens annuellement.

En conclusion, quel est le principal enjeu auquel vous faites face?

- ✓ Faire reconnaître l'importance de l'enjeu « alimentaire » dans la gestion urbaine.
- ✓ Faire approuver les usages complémentaires à l'agriculture par la Commission de protection du territoire agricole du Québec.
- ✓ Je ne sais pas.
- ✓ Beaucoup de terres agricoles sur le territoire, mais servent plus à la culture fourragère.
- ✓ Peu d'endroits propices pour établir des jardins communautaires ou de l'agriculture urbaine, mais vue la proximité de la zone agricole, les entreprises s'y établissent et nous avons beaucoup de fermes maraichères.
- ✓ Pas vraiment d'enjeu.
- ✓ L'accès à des fruits et légumes pour tous les citoyens de la municipalité.
- ✓ Monétaire.
- ✓ Très peu de zone agricole, terrains peu propices à l'installation de culture maraichère, beaucoup de forêts.
- ✓ Aucun.
- ✓ Permettre le morcèlement pour l'agriculture à petite échelle. Climat non propice à l'agriculture extérieure.

ANNEXE 7 – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE CINQ MRC

Source : *Données récoltées provenant des réponses de cinq MRC lanaudoises au sondage « Nourrir Lanaudière – MRC »*, réalisé en juin 2021.

Répondants au sondage

Femme	Homme
2	3

Est-ce que votre MRC possède des terres situées en zone agricole ou des terres à vocation agricole situées en zone blanche?

Oui	Non
2	3

Est-ce que votre MRC a instauré des actions en agriculture urbaine?

Oui	Non
1	4

Parmi les pistes d'action suivantes, identifiez-en trois qui vous semblent plus porteuses et réalistes pour votre milieu.

Choix de réponse	Nombre de réponses
Inscrire l'agriculture urbaine dans les documents d'orientation et de planification.	2
Inscrire l'agriculture périurbaine dans les documents d'orientation et de planification.	1
Se doter de cibles à court, moyen et long terme pour l'implantation de jardins partagés afin d'assurer un meilleur accès à des espaces cultivables à toute la population.	2
Mettre en place des programmes de soutien au démarrage et à la pérennisation de projets d'agriculture urbaine, en particulier dans les secteurs défavorisés.	3
Encourager le développement d'ententes pour le partage d'espaces privés à des fins de jardinage.	0

Réserver des espaces à l'agriculture lors du développement de nouveaux secteurs et envisager l'option d'un incitatif fiscal à cet effet. Les nouveaux espaces ainsi créés pourraient être inclus dans la contribution aux fins de parc.	1
Établir des zones prioritaires pour l'implantation de petites fermes maraîchères et fruitières destinées à approvisionner les collectivités.	1
Favoriser l'accès ou faire l'acquisition de terres périurbaines pour permettre à des jeunes maraîchers de s'y établir.	2
Évaluer l'intérêt de l'urbanisme alimentaire comme modèle d'urbanisation aux limites du périmètre d'urbanisation.	**1**

Avez-vous une personne désignée, au sein des employés de votre MRC, qui est responsable des questions et projets liés à l'agriculture?

Oui	Non
1	4

* La nature du mandat qui est confié la personne dans la MRC ayant répondu « Oui » est la mise en œuvre du PDZA.

En conclusion, quel est le principal enjeu auquel vous faites face?

- ✓ Notre MRC possède un vaste territoire agricole et fait en sorte que nous pouvons nous sentir moins interpelés par l'agriculture urbaine de façon plus précise. Toutefois, nous pouvons remarquer l'intérêt grandissant pour l'implantation de petites fermes sur le territoire. Par contre, dans les zones plus denses de la MRC, il pourrait potentiellement avoir plus d'intérêt pour le partage d'espaces destinés à la culture de jardins communautaires.
- ✓ Enjeux de cohabitation des activités agricoles avec les zones urbaines, spéculation de la valeur des terres agricoles.
- ✓ Ayant une agriculture de marché et des transformateurs « artisans », nous sommes plutôt en mode : trouver de nouveaux débouchés pour les producteurs, intensifier la transformation agroalimentaire, mais j'avoue que vos questions arrivent à un moment où on se questionne beaucoup sur la « pauvreté alimentaire », le gaspillage alimentaire et sur des façons de mettre en branle un projet qui concilierait sécurité alimentaire de nos citoyens et développement d'affaires de nos entreprises.
- ✓ L'élaboration du PDZA a permis de soulever divers enjeux, mais je ne m'y connais pas assez pour élaborer davantage.
- ✓ Le territoire n'a aucun enjeu d'excès d'urbanisation.

ANNEXE 8A – SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DE 38 ORGANISMES LANAUDOIS

Source : *Données récoltées provenant des réponses de 38 organismes lanaudois au sondage « Nourrir Lanaudière – Organismes »*, réalisé en juin 2021.

Répondants au sondage

Femme	Homme
31	7

Provenance des répondants au sondage

Réponses	Nombre de réponses
Joliette	5
Saint-Lin-Laurentides	3
Saint-Damien	2
Saint-Gabriel	2
Mascouche	2
L'Épiphanie	2
Repentigny	2
Berthierville	2
Notre-Dame-des-Prairies	2
Saint-Barthélemy	1
Sainte-Béatrix	1
Saint-Jean-de-Matha	1
Crabtree	1
Terrebonne	1

Saint-Ambroise-de Kildare	1
Saint-Michel-des-Saints	1
Lavaltrie	1
Rawdon	1
Chertsey	1
Mandeville	1
Lanoraie	1
Saint-Calixte	1
Entrelacs	1
Sainte-Mélanie	**1**

Quelle est la mission de votre organisme?

Réponses	Nombre de réponses
Par sa mission éducative et par son objectif de transmettre le plaisir et le désir de jardiner, les jardins villageois contribuent à l'objectif de l'amélioration des conditions de vie. Par sa mission rassembleuse pour tous les âges, il répond à l'axe de l'inclusion sociale et de l'engagement citoyen ; la croissance du nombre de bénévoles l'a démontré. C'est un projet porteur pour le rayonnement du village dans l'ensemble de son territoire.	1
Développer l'entraide afin d'améliorer les conditions de vie de la famille	1
Aide alimentaire	7
Offrir de l'aide alimentaire aux personnes démunies de notre secteur	1
Prévention des dépendances, intervention précoce, prévention de la rechute et réinsertion sociale	1
Employabilité - Entrepreneuriat – Études	1

Intervenir auprès des personnes hors réseau et faire du référencement vers les organismes répondant à leurs besoins.	1
Soutien à domicile des aînés	1
Aide et sécurité alimentaire - réussite scolaire	1
Offrir du dépannage alimentaire hebdomadaire aux familles vulnérables de la région de Lanaudière	1
Promotion du bénévolat, offrir des services directs à la population en soutien à domicile	1
Apporter de l'aide aux personnes en difficulté en organisant et gérant des services, tels un comptoir vestimentaire, un comptoir alimentaire ; en apportant un secours immédiat sous forme de nourriture, vêtements, allocation d'épicerie, ou encore un soutien aux frais de scolarité.	1
Lieu de rencontre et de ressources pour jeunes de 12 à 17 ans	2
Thérapie	1
Lutter contre la pauvreté en regroupant les gens à faible revenu du territoire de la municipalité de Chertsey afin d'améliorer leurs conditions de vie, et ce, en organisant la récupération, la transformation et la distribution de surplus de nourriture, la récupération et la revente de textiles, meubles et autres biens, et en favorisant l'implication de ces personnes au sein de leur communauté.	1
Maison de la famille	1
Sécurité et accompagnement femmes et enfants victimes de violence conjugale	
Offrir un lieu d'accueil, d'écoute, d'apprentissage et d'épanouissement. Briser l'isolement. Améliorer les conditions de vie des familles. Stimuler la prise en charge.	1
Lieu pour les jeunes de 12 à 17 ans qui au contact d'adultes significatifs seront accompagnés à devenir des citoyens critiques actifs et responsables	1
Mission de lutte à la pauvreté avec un important volet d'économie sociale.	1
Milieu de vie animé pour les jeunes de 12 à 17 ans pour les aider à devenir des citoyens actifs, critiques et responsables	1
Aide alimentaire et comptoir vestimentaire	2

Aide alimentaire, comptoir vêtements/meubles à moindre coût	1
Venir en aide aux plus démunis, distribuer de la nourriture, développer des projets pour contrer l'isolement	1
Lutter contre la pauvreté sous toutes ses formes	1
Hébergement d'urgence Lanaudière est un organisme communautaire à but non lucratif offrant un service d'hébergement temporaire aux personnes sans-abri ou itinérantes ayant des problématiques de santé mentale, confrontées à des situations de crise et/ou se trouvant dans des situations autres et qui sont sans recours, en complémentarité avec les ressources du milieu. Hébergement d'urgence Lanaudière : • Fournit aux résident(e)s une aide adéquate à court terme, adaptée à leur situation ; information, orientation, support, relation d'aide, référence aux organismes du milieu; • Favorise un retour à l'autonomie et la réinsertion sociale des personnes sans abri ou itinérantes et met sur pied à cette fin, les ressources, services et activités nécessaires; • Défendre et promouvoir les intérêts des personnes sans abri.	1
Le Service d'Entraide Saint-Lin-Laurentides est un organisme à but non lucratif voulant répondre aux besoins des plus démunis parmi la population de Saint-Lin-Laurentides. Le but visé est de favoriser l'entraide et la solidarité en invitant les usagers à se prendre en main et à s'impliquer pour chercher ensemble des solutions pouvant améliorer leurs conditions de vie.	1
Organiser des groupes de cuisine collective (lutte à la pauvreté et l'exclusion sociale).	
La réinsertion sociale et professionnelle	1
Aide alimentaire et éducation	**1**

Quel est le secteur d'activité de votre organisme?

Réponses	Nombre de réponses
Sécurité alimentaire	23
Lutte à la pauvreté	13
Économie sociale	**2**

Quel est le type de services offerts? (Plusieurs réponses possibles.)

Réponses	Nombre de réponses
Aide alimentaire (distribution)	25
Ateliers de cuisine ponctuels	12
Cuisines collectives	15
Frigos communautaires	3
Groupes d'achats	0
Jardins communautaires	12
Popote roulante	3
Repas collectifs	9
Restaurant populaire	1
Soupes populaires	3
Traiteur	**4**

Quelle est la portée des actions de l'organisme?

Réponses	Nombre de réponses
Locale (une municipalité seulement ou une municipalité et quelques municipalités avoisinantes)	25
Supralocale (à l'échelle de la MRC)	4
Régionale (à l'échelle de la région de Lanaudière)	6
Nationale (à l'échelle de la province)	0
Autre	**3**

* Certains organismes ont précisé la portée de leurs actions. Voici les réponses :

- ✓ Sud de Lanaudière
- ✓ Entre locale et supralocale... 9 municipalités de D'Autray
- ✓ Centre de traitement. Les résidents habitent au centre pour 15 semaines.

Dispensez-vous une des formations du MAPAQ en hygiène et salubrité?

Oui	Non
23	15

Si oui, quelle est cette formation?

Réponses	Nombre de réponses
Manipulateur d'aliments	7
Formation pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire	6
Gestionnaire d'établissement alimentaire	15
Séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires	**7**

Cochez le ou les services que vous offrez parmi les suivants, puis indiquez quel est le nombre total d'utilisateurs, annuellement.

Réponses	Nombre de réponses
Cours de cuisine	6
Cuisines collectives	16
Dépannage alimentaire	26
Groupes d'achat	0
Jardins communautaires	12
Popotes roulantes	2
Soupes populaires	3
Aucun de ces services	**6**

Annuellement, de 20 à 6550 personnes bénéficient des services offerts par les organismes. La moyenne annuelle se situe à environ 815 utilisateurs par organisme.

Cochez le ou les services que vous offrez parmi les suivants, puis indiquez quelle est la quantité de votre production.

Réponses	Nombre de réponses
Repas collectifs	9

Dépannage alimentaire	25
Aucun de ces services	**8**

Voici les réponses reçues concernant la quantité de la production (en nombre de repas ou en kg de denrées distribuées) :

Réponses	Municipalité ayant donné cette réponse
14 repas complets par semaine	Saint-Barthélemy
Environ 35 000 kg de denrées distribuées	Saint-Gabriel
12 repas par année	Crabtree
3-4 collations par semaine à tous les élèves = 3000 collations par semaine durant l'année scolaire	L'Épiphanie
Avant la pandémie, 3000 repas par année sur nos 20 000 repas totaux (incluant la popote roulante)	Berthierville
7462 dépannages	Terrebonne
25-30 familles par semaine et 20 dépannages occasionnels	Saint-Ambroise-de-Kildare
Une activité par semaine pendant 40 semaines et repas spéciaux à l'occasion	Saint-Lin-Laurentides
11 786 kg	Lavaltrie
3 repas par jour et 2 collations, 365 jours par année, soit 1095 repas par année	Sainte-Rose-Lourdes de Joliette
35 000 kg/mois	Rawdon
1250 repas par mois	Mascouche
3 par jour, 365 jours par année	Repentigny
850 000 kg	Joliette
3000 repas + 40 000 kg de denrées distribuées	Mandeville
Environ 10 repas/mois distribués	Notre-Dame-des-Prairies
6240	Saint-Calixte
80 repas par semaine	Entrelacs

105 repas par semaine	Saint-Lin-Laurentides
Environ 1200 repas par année	Saint-Jean-de-Matha
130 000 repas par année	Joliette
150	**Notre-Dame-des-Prairies**

Est-ce que votre organisme possède un permis d'exploitation du MAPAQ?

Oui	Non
18	20

Si oui, de quel(s) type(s) de permis s'agit-il?

Réponses	Nombre de réponses
Permis de restauration et de vente au détail – Vente au détail	2
Permis de restauration et de vente au détail – Sans but lucratif	15
Permis de restauration et de vente au détail – Restauration	3
Autre type de permis du MAPAQ	**2**

* Les organismes ayant répondu « Autre type de permis du MAPAQ » ont précisé les types de permis suivants : Pour la cuisinière et Restaurateur sans but lucratif (cuisines communautaires).

Êtes-vous actuellement locataire de certains équipements ou infrastructures?

Oui	Non
8	30

Si vous êtes actuellement locataire de certains équipements ou infrastructures, quels sont-ils?

Réponses	Nombre de réponses
Camions	1
Chambres froides	2
Congélateurs	3
Cuisine commerciale	4
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	7
Fours	2
Infrastructures numériques (ex. : plateforme web de commande, livraison, etc.)	2
Locaux pour la vente de produits	**5**

Actuellement, vos activités sont-elles limitées par un manque d'équipement ou d'infrastructures dont vous êtes propriétaire?

Oui	Non
12	26

Si vous avez répondu oui à la dernière question, quels sont ces équipements ou infrastructures dont vous êtes propriétaire et qui limitent vos activités?

Réponses	Nombre de réponses
Camions	2
Camions réfrigérés	4
Congélateurs	3
Cuisine commerciale	3
Emballeuse sous vide	3
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	7
Fours	4
Infrastructures numériques (ex. : plateforme web de commande, livraison, etc.)	1
Lave-vaisselle et espace de plonge	3
Locaux pour la vente de produits	3
Marmites électriques	2
Marmites et batteries de cuisine	1
Marmite industrielle ou autoclave pour la mise en conserve	2
Mélangeurs sur pied	3
Robots culinaires	**3**

À l'inverse, certains de vos équipements ou de vos infrastructures pourraient-ils être mis à la disposition d'autres organismes?

Oui	Non
9	29

Si vous avez répondu oui à la dernière question, quels sont ces équipements et infrastructures qui pourraient être mis à la disposition d'autres organismes?

Réponses	Nombre de réponses
Camions	1
Camions réfrigérés	0
Congélateurs	4
Cuisine commerciale	5
Emballeuse sous vide	1
Espaces d'entreposage de denrées non périssables	2
Fours	6
Infrastructures numériques (ex. : plateforme web de commande, livraison, etc.)	0
Lave-vaisselle et espace de plonge	2
Locaux pour la vente de produits	2
Marmites électriques	1
Marmites et batteries de cuisine	4
Marmite industrielle ou autoclave pour la mise en conserve	1
Mélangeurs sur pied	5
Robots culinaires	**3**

À quel moment ces équipements ou infrastructures sont-ils sous-utilisés?

Réponses	Nombre de réponses
Une journée précise dans la semaine	4
Un moment précis dans la journée	3

Une semaine précise dans le mois	1
Une période précise de l'année (ex. : hiver)	**1**

Mettez-vous déjà certains de vos équipements ou infrastructures à la disposition d'autres organismes (nous entendons la location ou le prêt d'équipements ou d'infrastructures à un autre organisme, et non à un particulier)?

Oui	Non
5	33

Si oui, quels sont ces équipements ou infrastructures?

Réponses	Nombre de réponses
Camions	2
Congélateurs	2
Cuisine commerciale	1
Emballeuse sous vide	1
Fours	1
Locaux pour la vente de produits	1
Marmites et batteries de cuisine	1
Robots culinaires	**1**

À l'heure actuelle, quels sont les effets de la COVID-19 observés? Du côté de la clientèle de votre organisme :

Augmenté	Stable	Diminué
19	11	8

À l'heure actuelle, quels sont les effets de la COVID-19 observés? Du côté des denrées sèches, avez-vous :

Plus de denrées	La même quantité	Moins de denrées
12	15	11

À l'heure actuelle, quels sont les effets de la COVID-19 observés? Du côté des denrées fraîches, avez-vous :

Plus de denrées	La même quantité	Moins de denrées
8	20	10

Toujours en ce qui concerne les denrées, y a-t-il actuellement des denrées que vous n'arrivez plus à obtenir?

Oui	Non
6	32

Si oui, précisez quelles sont ces denrées:

- ✓ Pour les jardins villageois, il a été plus compliqué cette année d'obtenir les matériaux pour les bacs en bois de jardinage par exemple.
- ✓ Maïs en grains, maïs en crème. Prix élevé pour certaines viandes. Aliments non disponibles sporadiquement. Contenants et emballages non disponibles.
- ✓ Légumes frais.
- ✓ Les dons de conserves sont rares, peu variés et insuffisants.
- ✓ Nous ne recevons pas beaucoup de fruits frais.
- ✓ Patates.

Si vous vous référez à la période pré-pandémie, y a-t-il des denrées que vous avez généralement de la difficulté à vous procurer ou que vous n'avez pas en quantité suffisante?

Oui	Non
13	25

Si oui, précisez l'aliment ou les aliments:

Réponses	Nombre de réponses
Fruits et légumes frais	6
Produits laitiers	3
Viande	2
Pain	2
Denrées sèches	1
Épices	1
Huile	1
Margarine	1
Œufs	1
Produits de la mer	**1**

Actuellement, avez-vous des besoins de main-d'œuvre non comblés?

Oui	Non
18	***20***

Si vous avez répondu oui à la dernière question, ce manque de main-d'œuvre a-t-il un effet sur un secteur précis de vos activités (ex. : la distribution)?

- ✓ Sur la sensibilisation et l'implication citoyenne
- ✓ 5 bénévoles de plus pour aider à la transformation et aux collations pour les enfants
- ✓ Le nombre d'activités de soutien offert
- ✓ Animation et promotion au jardin solidaire
- ✓ Charge de travail supplémentaire pour les employés déjà en place
- ✓ L'équipe de bénévoles prend des vacances durant l'été et nous devons suspendre la distribution alimentaire
- ✓ Cuisinière

- ✓ Impact sur notre atelier de transformation alimentaire
- ✓ L'impact est pour le moment au niveau de nos magasins. Par contre, nous développons des déjeuners-écoles en septembre avec le club des petits déjeuners et nous devons embaucher 2 personnes et nous sommes inquiets de ne pas être capables de combler ces postes.
- ✓ Sur la préparation
- ✓ Intervention psychosociale, cuisinière, administration
- ✓ La transformation
- ✓ La production
- ✓ Aide à la cuisine, préparation des plats et couper fruits et légumes.

De quel type de main-d'œuvre auriez-vous besoin?

Réponses	Nombre de réponses
Bénévoles	14
Salariés	13
Autres	**1**

* L'organisme ayant mentionné avoir besoin d'un type de main-d'œuvre « Autres » est à la recherche de personnes sur programme d'employabilité.

Avez-vous de la main-d'œuvre salariée « partagée » avec un ou plusieurs organismes?

Oui	Non	Ne s'applique pas
3	33	2

À l'inverse, auriez-vous de la main-d'œuvre salariée et travaillant à temps partiel qui pourrait être « partagée » avec un autre organisme?

Oui	Non	Ne s'applique pas
5	28	5

D'où provient la majorité de vos denrées?

Réponses	Nombre de réponses

Moisson Lanaudière	24
Épiceries	10
Producteurs agricoles	3
Moisson Laurentides via l'organisme Le Relai de Mascouche	2
Costco	2
Boucherie locale	2
La Soupière Joliette Lanaudière	2
Hôpitaux de la région	2
Les semences de l'Écoumène	1
Les Jardins de la bergère	1
Des semeurs bénévoles	1
Les équipements de terris	1
Rona	1
Producteurs de légumes et fruits locaux	1
Métro Plus de Saint-Gabriel (via le programme de récupération en épicerie de Moisson Lanaudière)	1
Pharmacie	1
Fruiteries	1
Karam-Pichette	1
Alim-plus	1
Cochon Fou	1
Guignolée	1
Collectes privées	1

Notre jardin (en saison)	1
La Mie	1
La Manne Quotidienne	1
Le projet transformation alimentaire	1
Autres commerces et RI	1
CPE de la région	1
Food Bank Canada	1
Banque alimentaire du Québec	1
Moisson Montréal	**1**

Recevez-vous de la viande de gibier par le biais du programme Chasseurs généreux?

Oui	Non
3	35

* Les 3 organismes ayant répondu positivement à cette question mentionnent que la quantité reçue est très faible.

Recevez-vous des aliments de la part d'une initiative comme MaskiRécolte (un tiers pour le cueilleur, un tiers pour le producteur et un tiers pour un organisme communautaire)?

Oui	Non
1	37

Est-ce qu'il y a des entreprises de production alimentaire de la région qui vous donnent directement des denrées?

Oui	Non
13	25

Est-ce qu'il y a des entreprises de transformation alimentaire de la région qui vous donnent directement des denrées?

Oui	Non
9	29

Que faites-vous des déchets organiques résultant de vos activités?

Réponses	Nombre de réponses
Nous compostons une partie sur place.	3
Nous compostons et bénéficions du service de collecte de bacs bruns.	24
100 % de ces déchets vont à la poubelle.	7
Autre	**4**

Voici les réponses des organismes ayant donné la réponse « Autre » :

- ✓ Aucune transformation ne se fait dans nos locaux. Nous faisons du dépannage d'urgence seulement avec les repas congelés donnés par Moisson.
- ✓ Un producteur de viande vient chercher les restes de pains pour ses animaux.
- ✓ Nous apportons les déchets compostables à une ferme qui les utilise pour nourrir les animaux.
- ✓ Nous récupérons la majeure partie des pertes comestibles afin de les transformer. Le reste est envoyé à EBI qui traite ces déchets pour produire du biogaz.

Si vous compostez sur place, qu'advient-il de ce compost ?

- ✓ Nous le réutilisons dans le sol où nous cultivons.
- ✓ Remis à la ville
- ✓ La ville

Combien de bacs noirs par semaine les déchets envoyés à la poubelle représentent-ils environ ?

Les organismes ayant répondu à cette question mentionnent environ un bac par semaine. Seulement un organisme a mentionné utiliser cinq bacs par semaine, mais c'est un organisme d'hébergement 24/7.

En conclusion, quel est le principal enjeu auquel vous faites face ?

- ✓ Le manque de mobilisation et de coordonnateur(-trice)s ou animateur(-trice)s pour assurer l'organisation et la mobilisation pour les activités de jardinage pendant la saison.
- ✓ Manque de bénévoles pour travail trois à cinq heures par semaine
- ✓ Transformation des aliments
- ✓ Manque de denrées sèches et protéines
- ✓ Continuer de desservir notre clientèle et de travailler en concertation avec les partenaires pour soutenir la communauté du sud de Lanaudière.
- ✓ Augmentation des dépannages d'urgence
- ✓ Manque de subventions pour offrir les activités demandées
- ✓ Mesure 15012, Club des petits déjeuners, accès local, manque de bénévoles et d'employés l'été
- ✓ Trouver un local que nous pourrions louer afin de pouvoir étaler notre distribution alimentaire sur plusieurs journées au lieu de condenser notre dépannage sur une seule journée.
- ✓ Augmentation des bénéficiaires et augmentation des prix à l'achat
- ✓ Les ressources humaines, le temps
- ✓ Le local qui nous est prêté par la municipalité est partagé et nous devons installer et replacer nos installations. Nous devons limiter nos activités à cause de la non-disponibilité du local.
- ✓ Promouvoir de saines habitudes alimentaires, survols de différents ingrédients et recettes et apprendre à cuisiner.
- ✓ Acheter nos propres légumes
- ✓ Manque de financement pour le nombre de famille desservie présentement
- ✓ Le manque de fruit et légumes que nous aimerions offrir à notre clientèle qui arrive avec des carences alimentaires.
- ✓ S'assurer que tous nos usagers ont des paniers alimentaires bien garnis et égaux chaque semaine.
- ✓ Main-d'œuvre
- ✓ Obtenir des fruits et légumes et la viande
- ✓ Approvisionnement et main-d'œuvre.
- ✓ Notre enjeu est une faible variété d'aliments et très peu de fruits frais pour distribuer dans nos paniers alimentaires.
- ✓ Aucun atelier de cuisine à cause de la COVID-19
- ✓ Manque de main-d'œuvre et peut-être manque d'espace en lien avec le développement de nos services-écoles. Nous nous demandons si nous pourrons maintenir notre soupe populaire et nos déjeuners communautaires pendant la période scolaire. Poste en cuisine non consolidé pour l'été.
- ✓ En raison des conditions sanitaires, nombre limité de personnes pouvant fréquenter l'organisme et arrêt des cuisines et soupers collectifs
- ✓ Recevoir assez de dons de Moisson Lanaudière pour nourrir nos familles chaque semaine.
- ✓ Le manque de denrées, de bénévoles et d'espace
- ✓ Recrutement. Il y a assurément des personnes dans le besoin qui ne recourent pas à nos services.
- ✓ Avec les aliments, nous n'avons pas nécessairement d'enjeux.

- ✓ L’enjeu principal est le manque de financement et le second est le manque de personnel qualifié.
- ✓ Développement de l’organisme trop rapide pour la quantité de personnel et le financement reçu.
- ✓ Le maintien de l’approvisionnement en produits frais
- ✓ La pauvreté a diminué depuis quelques années et nous aidons moins de familles. Nous pourrions aider des municipalités voisines qui n’offrent pratiquement pas de service, mais cela semble difficile à organiser.
- ✓ Manque de main-d’œuvre
- ✓ Avoir tous les effectifs nécessaires pour répondre aux différents besoins, devoir réagir rapidement lors des réceptions alimentaires pour éviter le gaspillage.
- ✓ La récurrence de besoins de denrées et de financement
- ✓ Les mesures sanitaires ont empêché le jardinage communautaire, les cuisines collectives et la distribution de denrées

ANNEXE 8B – QUESTIONS DU SONDAGE SYNERGIE LANAUDIÈRE

Source : *Question du sondage aux organisations bioalimentaires lanaudoises (producteurs, transformateurs, hôtel, restauration et institutions, détaillants)*, réalisé au printemps-été juin 2021 par le CDBL.

1. **Nom de votre entreprise ou organisation**
2. **Secteur d'activité**
    - Précisez.
3. **Dans quelle ville est située votre entreprise / organisation ?**
4. **Identifiez la personne-ressource au sein de votre entreprise / organisation qui répond à ce questionnaire.**
    - Courriel
    - Numéro de téléphone
5. **Générez-vous des surplus alimentaires toujours comestibles ou qui pourraient être valorisés dans la filière alimentaire ?**
    - Si oui, de quels produits / matières s'agit-il ?
    - Quelles quantités approximatives de surplus générez-vous par mois pour chacune des catégories cochées à la question précédente ?
    - Comment disposez-vous de ces matières ?
6. **Générez-vous des résidus (déchets / matières résiduelles) organiques ?**
    - Si oui, de quels types de matières s'agit-il ?
    - Quelles quantités approximatives générez-vous par mois ?
    - Comment disposez-vous de ces matières ?
7. **Générez-vous des résidus (déchets / matières résiduelles) inorganiques (ex. : plastiques, emballages, carton, métaux, plastique d'ensilage, etc.) ?**
    - Si oui, de quels types de matières s'agit-il ?
    - Quelles quantités approximatives générez-vous par mois ?
    - Comment disposez-vous de ces matières ?
8. **Générez-vous des surplus énergétiques qui pourraient être valorisés (électricité, gaz, vapeur, eau chaude, etc.) ?**
    - Si oui, veuillez préciser le type de surplus énergétique disponible actuellement ?
9. **Quelles sont les principales matières premières utilisées dans votre entreprise / organisation ?**
10. **Qui sont vos principaux fournisseurs ? (Nommez maximum cinq fournisseurs.)**
11. **Votre entreprise / organisation a-t-elle des échanges de ressources (produits, matières, énergie, eau) déjà en place avec des entreprises de la région ou d'une autre région ?**
    - Si oui, veuillez préciser de quel type d'échange il s'agit.
12. **Actuellement, vos activités sont-elles limitées par un manque d'équipement ou d'infrastructures disponibles ?**

- Si oui, de quels équipements ou infrastructures s'agit-il ?

13. **À l'inverse, certains de vos équipements ou de vos infrastructures pourraient-ils être mis à la disposition d'autres entreprises / organisations ?**
    - Si oui, de quels équipements ou infrastructures s'agit-il ?
14. **Mettez-vous déjà certains de vos équipements ou infrastructures à la disposition d'autres entreprises / organisations ?**
    - Si oui, de quels équipements ou infrastructures s'agit-il ?
15. **Actuellement, avez-vous des besoins de main-d'œuvre non comblés ou êtes-vous confronté à des enjeux liés à la main-d'œuvre ?**
16. **Avez-vous de la main-d'œuvre salariée « partagée » avec une ou plusieurs entreprises / organisations ?**
17. **À l'inverse, auriez-vous de la main-d'œuvre salariée et travaillant à temps partiel qui pourrait être « partagée » avec une autre entreprise / organisation ?**
18. **En conclusion, quel est le principal enjeu auquel vous faites face dans la poursuite ou la croissance de vos projets ?**
19. **Désirez-vous être informé de la suite de la démarche ?**
20. **J'autorise les porteurs de projet (Lanaudière Économique, Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière, Nourrir Lanaudière, Zone Agtech) à communiquer avec mon entreprise / organisation par courriel au sujet de ce sondage.**

ANNEXE 9 – ADAPTATION AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES NÉCESSAIRE POUR LE SECTEUR AGRICOLE

Sommaire des conséquences sur Lanaudière à l'aube de 2050 selon l'étude Agriclimat

À l'horizon 2050, selon Ouranos, les changements du climat risquent d'entraîner de multiples conséquences sur l'agriculture de la région, dont :

- La hausse des précipitations attendues l'automne, l'hiver et le printemps, davantage sous forme liquide, risque d'accroître l'érosion des sols et la dégradation de la qualité de l'eau ;
- La diminution du couvert de neige ainsi que l'alternance de pluie et de neige pourraient accentuer les risques pour la survie des plantes pérennes (fourrages et petits fruits) et cultures d'automne. En raison de l'augmentation des épisodes de gel-dégel en hiver, accompagnés de pluie, le poids de la neige et de la glace sur les bâtiments pourrait être important certaines années ;
- La hausse des températures l'hiver pourrait augmenter la survie des insectes ravageurs des cultures, mais aussi des parasites des animaux. Dans certains types d'élevage, les redoux hivernaux pourraient entraîner davantage de problématiques d'humidité et de maladies pulmonaires pour les animaux ;
- La saison hivernale où les sols sont gelés et permettent la réalisation de travaux forestiers serait raccourcie. La saison de production des érablières serait vraisemblablement devancée, mais de durée équivalente à celle observée en moyenne historiquement ;
- Au printemps, la hausse des températures aurait pour effet de devancer le démarrage de la croissance des végétaux. Les températures plus élevées se poursuivront plus longtemps à l'automne, allongeant la saison de croissance de près de 22 jours ;
- L'été, les épisodes de canicule seront plus fréquents, risquant de faire souffrir plus fréquemment les animaux de stress thermique, avec des conséquences sur leur productivité, voire leur survie, dans certains cas ;
- Ces températures estivales élevées pourraient aussi être dommageables aux rendements des céréales de printemps et à la productivité de plusieurs cultures maraîchères et fruitières de climat frais (crucifères, fraises d'automne, etc.). Elles pourraient également amener des défis pour la gestion de la chaleur en serriculture ;
- Finalement, la hausse des températures l'été aura pour effet d'augmenter les besoins en eau pour les plantes et les animaux. Or, les précipitations resteront identiques à celles observées historiquement durant cette saison ; les épisodes de stress hydrique seront donc probablement plus fréquents.

Hiver plus chaud et plus court : moins de neige et plus de pluie !

Au cours des prochaines décennies, nos hivers vont graduellement se transformer. Les températures seront plus élevées et la durée de l'hiver sera raccourcie. L'alternance d'épisodes de pluie et de neige sera plus fréquente pendant les mois de décembre, janvier et février. Ainsi, la neige sera présente moins longtemps et l'accumulation de neige au sol sera moins grande. Cependant, dans les secteurs montagneux, notamment au nord de la région, la neige sera encore abondante, car les températures y resteront plus froides que dans le reste du territoire.

Printemps plus hâtif, légèrement plus pluvieux : une saison plus longue !

Le printemps démarrera plus tôt, ce qui aura pour effet d'allonger la saison de croissance. Les risques de gel printanier tardif ne seront pas plus importants qu'actuellement. Puisque l'épaisseur de neige au sol sera moins importante, la fonte sera devancée et plus rapide. Cependant, il pleuvra un peu plus qu'actuellement au cours des mois de mars, avril et mai. Avec des températures en hausse, les prairies devraient quand même se ressuyer plus tôt : les plantes fourragères devraient commencer leur croissance plus tôt et les animaux pourraient aller au pâturage plus rapidement, sauf les années particulièrement pluvieuses. Pour les producteurs, cela devrait se traduire par la possibilité de semer des espèces, variétés et hybrides nécessitant un nombre de degrés-jours ou d'unités thermiques maïs (UTM) légèrement supérieur. Par contre, pour les années particulièrement pluvieuses, la période des semis pourrait être retardée.

Des étés plus chauds : attention aux canicules et au manque d'eau !

L'été, les températures seront en moyenne plus élevées de 2,7 °C à l'horizon 2050 par rapport à ce que nous avons connu pour la période 1981-2010. Les épisodes de canicules seront plus fréquents : il y aura en moyenne 22 jours par an avec des températures supérieures à 30 °C. Les précipitations seront plus souvent intenses, car elles seront issues de cellules orageuses, ce qui augmente les risques de ruissellement. Des températures plus élevées entraîneront davantage d'évapotranspiration et en conséquence une augmentation du déficit hydrique (qui correspond à la différence entre les pluies et l'évapotranspiration). Les plantes pourraient donc souffrir plus souvent de manque d'eau, surtout dans les sols compactés ou légers. Les températures élevées pourraient être dommageables pour les céréales. La chaleur pourrait également affecter plus souvent les animaux.

Des automnes plus tardifs : de nouvelles possibilités ?

Puisque les températures seront plus chaudes et que le premier gel aura lieu plus tard, la saison de croissance des plantes sera plus longue. Les précipitations entre septembre et novembre seront similaires en quantité par rapport à celles observées historiquement. Ces conditions auront pour effet de devancer la maturité des cultures, permettant des récoltes dans des conditions de sol plus sec. Davantage de temps serait ainsi disponible pour les producteurs afin de réaliser des travaux aux champs, par exemple l'implantation de culture de couverture ou des semis de prairie en tout début d'automne.

Les événements climatiques extrêmes

Définitions

Ce que l'on appelle des « événements climatiques extrêmes » regroupe plusieurs phénomènes différents. Il peut s'agir d'un évènement ponctuel ayant un impact dévastateur et souvent localisé, par exemple une tempête de verglas, des précipitations de grêle ou des rafales de grande intensité. Il peut également s'agir d'une situation où plusieurs indicateurs du climat se manifestent simultanément. À titre d'exemple, une canicule se produisant en l'absence de précipitations peut induire un stress hydrique important sur les plantes. Au cours des étés 2018, 2019 et 2020, plusieurs régions du Québec ont connu des périodes pendant lesquelles cette situation s'est produite, à diverses intensités, affectant fortement la productivité, et même, dans certains cas, la survie des plantes.

En s'appuyant sur les données du passé et sur les modèles climatiques, les climatologues d'Ouranos envisagent pour le Québec :

• Qu'il y aura CERTAINEMENT plus d'épisodes de canicule, de chaleur extrême, et moins de vagues de froid extrême ;

• Qu'il y aura POSSIBLEMENT plus d'épisodes de précipitations intenses sous forme de cellules orageuses localisées ;

• Que les formations orageuses, dans lesquelles se développe la grêle, seront plus intenses et fréquentes, bien que les risques de grêle n'aient pas été étudiés. Toutefois, à ce stade, il est impossible d'affirmer qu'il en découlera plus d'épisodes de grêle ;

• Qu'il n'est pas possible d'émettre d'hypothèses appuyées par la science quant aux risques de verglas et de rafales. Des études sont en cours sur le sujet.

Ouranos mène actuellement des recherches sur les événements climatiques extrêmes. Celles-ci visent, notamment, à déterminer si l'occurrence de ces événements augmentera dans le futur, et ce, dans une optique d'adaptation et de prévention des risques.

L'adaptation en production végétale

À l'horizon 2050, le dernier gel printanier aura lieu plus tôt et le premier gel automnal plus tard, permettant ainsi une saison de croissance des végétaux plus longue. Les températures seront plus chaudes et les épisodes de canicule seront plus fréquents. L'été, le volume total de pluie sera similaire à ce que nous connaissons actuellement. Cependant, les précipitations seront plus fréquemment issues de cellules orageuses, donnant lieu à des pluies localisées et intenses. Puisque les températures seront plus élevées, les besoins en eau des plantes seront plus importants et puisque les pluies resteront semblables, les plantes pourraient souffrir plus souvent de manque d'eau.

Il est important de considérer que…

• Les sols seront plus souvent secs et donc sujets à l'érosion et au ruissellement, tout particulièrement s'ils sont dénudés ou si le champ est en pente et qu'ils sont exposés à des précipitations intenses ;

• Les sols compactés ou légers seront plus fragiles au stress hydrique, affectant le rendement des cultures. Les périodes de canicule, si elles se produisent au moment du remplissage des grains des céréales, pourraient réduire leur rendement ;

• Les cultures subiront davantage de pression des ravageurs et des mauvaises herbes. L'arrivée de nouveaux ravageurs pourrait également entraîner des pertes ;

• Certains hybrides et espèces habituellement semés pourraient ne pas bien réagir aux nouvelles conditions climatiques alors que d'autres profiteront d'une atmosphère enrichie en CO2.

• Les phénomènes d'érosion des sols seront accentués, notamment lors de fortes pluies hivernales sur les sols dénudés et dans les champs en pente ;

• Les cultures d'automne pourraient être affectées par le gel lorsque la couverture de neige est insuffisante.

L'adaptation en production animale

De quoi doit-on se préoccuper en production animale ?

Parlons de la période estivale…

À l'horizon 2050, les épisodes de canicule seront plus fréquents. Les journées avec une température supérieure à 30 °C augmenteront de façon importante. En climat futur, l'humidité devrait rester similaire à celle que nous connaissons actuellement. Cependant, avec des températures plus élevées, les épisodes de stress thermique seront plus fréquents, plus sévères et plus longs.

Il est important de considérer que…

Les animaux sont affectés par la chaleur comme les êtres humains ; ils subissent un stress thermique dès qu'ils ne sont plus capables d'évacuer adéquatement la chaleur. Chaque espèce a une tolérance différente à la chaleur qui dépend, notamment, de sa capacité à évacuer la chaleur. Dans tous les cas, le stress thermique a des conséquences sur le métabolisme de l'animal. La productivité, les capacités reproductives et le gain de poids sont affectés lors de ces périodes.

Parlons de l'hiver…

Nos hivers ne seront plus les mêmes en climat futur ; la température sera généralement moins froide et les froids extrêmes seront plus rares. Les épisodes de gel-dégel, lorsque la température est en dessous puis au-dessus de 0 °C dans une même journée, pourraient être plus fréquents au cœur de l'hiver. Il sera donc plus courant de recevoir des précipitations sous forme de pluie en plein hiver.

Il est important de considérer que…

Les bâtiments d'élevage seront affectés de plusieurs façons. Lors des redoux, le système de ventilation et l'isolation des bâtiments fermés pourraient être insuffisants pour réguler la température, ce qui affecterait le confort des animaux. De plus, en raison de l'augmentation des épisodes de redoux, accompagnés de pluie, le poids de la neige et de la glace sur les bâtiments pourrait être important certaines années. Par ailleurs, plusieurs pathogènes ou vecteurs de maladies pourraient survivre plus facilement aux nouvelles conditions climatiques et poser un risque accru à la santé des animaux.

ANNEXE 10 – NOMBRE D'ENTREPRISES AYANT DES PRODUITS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES POUR CHAQUE MRC

Pour voir l'information qui est constamment mise à jour, consulter : https://www.portailbioquebec.info/tableau-regional-entreprises-avec-produits-certifies?choix=14.

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC de D'Autray

Nom de l'entreprise	Municipalité
10288446 Canada inc.	Saint-Norbert (Lanaudière)
9278-1384 Québec inc.	Saint-Cuthbert
9395-1788 Québec inc.	Saint-Gabriel-de-Brandon (paroisse)
Agro Bayonne SENC	Berthierville
Antoine Gross	Saint-Cuthbert
C.F.R. Boisjoli inc.	Lavaltrie
Érablière Martel SENC	Saint-Norbert (Lanaudière)
Ferme A.B. Champagne (9391-8852 Québec inc.)	Lanoraie
Ferme Alexandre Adam	Sainte-Élisabeth
Ferme Ancestrale Toupin inc.	Saint-Cuthbert
Ferme Barthélemy SENC	Saint-Cuthbert
Ferme Bellhoule inc.	Saint-Norbert (Lanaudière)
Ferme C.P.L. Hervieux inc.	Lanoraie
Ferme Charles-Olivier Adam	Sainte-Élisabeth
Ferme Coubi inc.	Sainte-Élisabeth
Ferme des Libellules	Saint-Didace
Ferme Diane et Denis Champagne inc. (Folle Farine)	Lanoraie
Ferme Gross et Fils	Saint-Cuthbert
Ferme Imajo SENC	Sainte-Élisabeth
Ferme Joli-Vent	Lanoraie
Ferme Laurie-Anne Adam	Sainte-Élisabeth
Ferme Luc Fortier & Manon Lacasse	Lanoraie
Ferme M et J Sylvestre inc.	Saint-Cuthbert
Ferme M. Frappier et Fils inc.	Saint-Barthélemy
Ferme Michel Coutu inc.	Sainte-Élisabeth
Ferme Norval inc.	Sainte-Élisabeth
Ferme Nouveau Paysan SEP	Saint-Cuthbert
Ferme Olivier Toupin et Fils inc.	Saint-Cuthbert

Ferme Petit-Bois	Lanoraie
Ferme Pousse Menu	Lanoraie
Ferme Proterre inc.	Sainte-Élisabeth
Ferme Robert Desrosiers et Fils inc.	Sainte-Élisabeth
Ferme Robi	Sainte-Élisabeth
Jardins de la Rivière Maskinongé	Saint-Didace
Légende Rurale	Sainte-Élisabeth
Les Entreprises Adam 2000 inc.	Sainte-Élisabeth
Les Fermes Saint-Vincent inc. (Les Jardins Écopicuriens)	Saint-Cuthbert
Les Jardins de l'Île-Dupas	Saint-Ignace-de-Loyola
Mattéo Picone (Jardin Bio Mattéo)	Saint-Cuthbert
Ophélie Gross	Saint-Cuthbert
Racines Paysannes	Saint-Norbert (Lanaudière)
Scarifiage Louis Mandeville	Saint-Cuthbert
Vignoble du Vent Maudit	Berthierville
Vignoble Saint-Gabriel	Saint-Gabriel-de-Brandon (paroisse)
Vincent Coulombe	Berthierville

Source : *Portail Bio Québec*

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC de Joliette

Nom de l'entreprise	Municipalité
9219-2038 Québec inc.	Saint-Pierre
Alimentation Naturelle (2017) inc.	Joliette
Canneberge des Deux Rivières SENC	Notre-Dame-de-Lourdes (Lanaudière)
Érablière Maillé-Rouleau Rainville inc	Joliette
Ferme Angil inc.	Sainte-Mélanie
Ferme Bonneterre inc.	Saint-Paul (Lanaudière)
Ferme des Arpents Roses	Sainte-Mélanie
Ferme Jam-Mi-Li inc.	Saint-Charles-Borromée
Ferme Julie et Sébastien SENC	Saint-Ambroise-de-Kildare
Ferme Macler inc.	Sainte-Mélanie
Ferme Maurice et Richard Morin inc.	Saint-Pierre
Ferme Samuc	Saint-Ambroise-de-Kildare
Ferme Tilem inc.	Notre-Dame-de-Lourdes (Lanaudière)
France Guérer et Richard Raynault	Saint-Paul (Lanaudière)
Nathalie Lefebvre	Saint-Pierre
Transport Gaston Nadeau inc.	Sainte-Mélanie
VSA inc. (Au Jardin des Noix)	Saint-Ambroise-de-Kildare

Source : *Portail Bio Québec*

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC de L'Assomption

Nom de l'entreprise	Municipalité
Camerise et Compagnie SENC	L'Assomption
Carrefour industriel et expérimental de Lanaudière	L'Assomption
Coopérative Les Hautes Herbes	Repentigny
Ferme Lachance Riquier inc.	L'Assomption
Gilles Jolicoeur	L'Assomption
La Ruche	Repentigny
Nicole Blanchard	L'Épiphanie
Ô Saine Terre	L'Assomption
Roger Asmar	Repentigny

Source : *Portail Bio Québec*

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC Les Moulins

Nom de l'entreprise	Municipalité
9267-7202 Québec inc.	Terrebonne
Groupe Première Moisson inc. (Terrebonne)	Terrebonne
Les Jardins de Mascouche S.E.N.C	Mascouche
Récolte de LaMontagne	Mascouche
Schmucker Soya inc.	Mascouche

Source : *Portail Bio Québec*

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC de Matawinie

Nom de l'entreprise	Municipalité
8401381 Canada inc.	Notre-Dame-de-la-Merci
9351-5161 Québec inc.	Saint-Donat (Lanaudière)
9409-8902 Québec inc.	Sainte-Marcelline-de-Kildare
Alexis & Propolis	Sainte-Émélie-de-l'Énergie
Bio Altitude	Chertsey
CCB inc.	Rawdon
Coop Au bout du Rang	Saint-Félix-de-Valois
Érablière La Sèverie inc.	Saint-Michel-des-Saints
Érablière Roy et Pépin inc.	Saint-Côme
Ferme Jinouk	Sainte-Béatrix
Ferme Sergeline 2000 inc.	Saint-Félix-de-Valois
Gilbert Robitaille	Saint-Félix-de-Valois
Guy Tardif (Cabane À Sucre Le Pain de Sucre)	Notre-Dame-de-la-Merci
Les Jardins d'Ambroise	Sainte-Marcelline-de-Kildare
Les Jardins de L'Écoumène	Saint-Damien (Lanaudière)
Mon Panier Bio - Aux Jardins d'Irisa	Saint-Félix-de-Valois
Paysage gourmand	Rawdon
Sucreries des Aïeux 2003 inc.	Notre-Dame-de-la-Merci
Sucreries des Aïeux 2008 inc.	Rawdon

Source : *Portail Bio Québec*

Nombre d'entreprises ayant des produits certifiés biologiques dans la MRC de Montcalm

Nom de l'entreprise	Municipalité
9034-8723 Québec inc. (Les Vergers Acadia)	Saint-Jacques (Lanaudière)
9166-1462 Québec inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)
9313-7032 Québec inc.	Saint-Alexis
A-R Brisson inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)
Agri Perfo-Romance inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)
Au Jardin D'Edem	Sainte-Marie-Salomé
Bio œufs	Saint-Alexis
Cabane À Sucre Oswald	Saint-Esprit
Cécile Brassard Pichette	Saint-Lin-Laurentides
Distillerie Grand Dérangement inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)
Érablière Urbain SENC	Sainte-Julienne
Ferme Agro-Liguori	Saint-Liguori
Ferme Charejo inc.	Saint-Roch-de-l'Achigan
Ferme DEC inc.	Saint-Roch-de-l'Achigan
Ferme des Prés	Sainte-Marie-Salomé
Ferme Duplessis enr.	Saint-Esprit
Ferme Florélie	Saint-Alexis
Ferme Légaré et Grégoire enr. SENC	Saint-Esprit
Ferme Majonick inc.	Saint-Esprit
Ferme Mathieu Lavoie inc.	Saint-Alexis
Ferme Mc Mercier inc.	Saint-Lin-Laurentides
Ferme Olivier Lépine	Saint-Alexis
Ferme Réal Lapalme Inc.	Saint-Esprit
Ferme Samuel Brisson	Saint-Jacques (Lanaudière)
Ferme Sébastien Lépine	Saint-Alexis
Ferme Vincent Brisson	Saint-Jacques (Lanaudière)
Gaudet et Ricard inc.	Saint-Alexis
Georges Paradis et Sylvie Hubert	Saint-Lin-Laurentides
Guillaume Pichette	Saint-Lin-Laurentides
La Ferme A & R Turcot SENC	Saint-Roch-de-l'Achigan
La Ferme de mon Père inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)
La Shop à Légumes (Coop)	Saint-Esprit

La Terre Ferme SENC	Sainte-Julienne
Le Duo Sucré	Saint-Roch-de-l'Achigan
Le pied maraîcher	Saint-Alexis
Les Entreprises C. Mailhot inc.	Saint-Alexis
Les Érablières Allamond	Saint-Calixte
Les Fendilles Sucrées	Saint-Esprit
Les Huiles d'Olive Lahmar (9307-3955 Québec inc.)	Saint-Roch-de-l'Achigan
Lorraine Nadon	Saint-Lin-Laurentides
Marcel Pelletier Et Diane Belisle	Sainte-Julienne
Novago Coopérative	Saint-Jacques (Lanaudière)
Productions Maraîchères Mailhot Inc.	Saint-Alexis
Théobald Brisson et Fils inc.	Saint-Jacques (Lanaudière)

Source : *Portail Bio Québec*

ANNEXE 11 – FERMES COMMERCIALISANT EN CIRCUITS COURTS ET QUI SONT BIOLOGIQUES

Nom de l'entreprise	Municipalité	Description
Aux jardins de la Bergère	Saint-Damien	Membre du Réseau des fermiers de famille depuis 2009, notre entreprise produit et distribue des paniers bios dans la grande région lanaudoise. Nous cultivons une très grande variété de légumes, quelques fruits, de l'ail et des fines herbes, tous certifiés biologiques, d'une excellente qualité et d'une fraîcheur exceptionnelle. Au point de livraison, nous avons une table pour les échanges, ainsi vous ne repartirez jamais du point de livraison avec un produit qui ne vous plaît pas. Si vous devez vous absenter et que vous ne pouvez pas ramasser votre panier, nous avons trois options à vous offrir pour ne pas perdre ce panier. Notre objectif premier est la satisfaction de nos clients. Nous vous invitons à visiter la section « Paniers bios » de notre site Internet pour avoir toutes les informations relatives au fonctionnement des paniers bios. Merci et au plaisir d'être vos fermiers de famille cet été !
Coop Au bout du rang	Saint-Félix-de-Valois	Installée à Saint-Félix-de-Valois, Caroline Laurin était en production avec La ferme aux légumes d'hiverts depuis 10 ans. 2020 aura marqué le début d'une nouvelle aventure alors que la coopérative de travailleurs, Coop Au bout du rang a pris la relève. Devenez fiers partenaires de ce projet d'entrepreneuriat social. Autrement peu de changement dans la formule ou la production à court terme, nous produirons toujours quelques 35 variétés de légumes sur la ferme et distribuerons nos paniers sous une formule de paniers en mini-marché flexible vous, permettant de choisir vos légumes, parmi notre sélection. Pour nous, la flexibilité signifie également que vous pourrez prendre des semaines de vacances, reporter des livraisons, ou changer de point de livraison directement depuis votre calendrier en ligne, au bout de vos doigts. Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter.
Ferme Charejo	Saint-Roch-Ouest	Les terres de la Ferme Charejo ont d'abord appartenu à Jean-Baptiste Duval. À la fin des années 30, ce dernier s'établit à Saint-Roch-Ouest, dans Lanaudière. Ayant acquis une terre de 90 arpents, il y construit une maison ainsi que des bâtiments de ferme où il élève des vaches, dans un but d'exploitation laitière, des poules et des porcs. En plus de cultiver des céréales destinées à nourrir le bétail, Jean-Baptiste produit du sirop d'érable. Dans les années 60, son fils Bernard et sa conjointe Denise Mailhot prennent la relève de la production laitière. Ferme Charejo passe ensuite dans les mains d'une troisième génération de Duval, René et Charles. Diplômés en technique agricole, les nouveaux propriétaires convertissent la ferme laitière en ferme maraîchère. Ils se tournent vers l'agriculture biologique en 2009 en cultivant du soya sans engrais chimique. Leurs efforts seront couronnés par l'obtention d'une certification biologique d'Ecocert Canada. À la culture du soya s'ajoutera par la suite celle de l'ail, de la fleur d'ail et de la betterave, ainsi que la production d'ail noir. Tous les produits de Ferme Charejo sont biologiques, c'est-à-dire qu'ils sont exempts de toute trace de pesticides et d'OGM, et que leur culture est respectueuse de l'environnement. L'amélioration constante de la qualité des sols, l'actif le plus important de Ferme Charejo, demeure au cœur de la stratégie de l'entreprise. Drainage et nivelage des terres, engrais verts, plantation de haies brise-vent et choix judicieux des cultures sont les moyens privilégiés pour y parvenir. Au cours des prochaines années, Ferme Charejo entend diversifier sa production maraîchère et explorer de nouvelles avenues de transformation. Elle souhaite également se rapprocher des consommateurs en se

		tournant vers le commerce en ligne, la vente de paniers de légumes biologiques par le biais du Réseau des Fermiers de Famille.
Ferme des Libellules	Saint-Didace	Nous sommes une petite ferme familiale qui pratique l'agriculture biologique sur une petite surface (1,5 acre). Nous cultivons une quarantaine de légumes vendus sous forme de paniers de légumes dans la région de Montréal et à la ferme. Nous tenons un marché à la ferme tous les vendredis de 16 h à 20 h de juin à novembre.
Jardin Bio Mattéo	Saint-Cuthbert	Le Jardin Bio Mattéo est la ferme maraîchère de Mattéo, le gars qui aime bien les légumes ! En fait, Mattéo est préoccupé par la santé de ses enfants, des gens d'ici et de la Terre. C'est pour ça qu'il fait des légumes biologiques. Logique ! Si vous avez les mêmes préoccupations, venez faire un tour à sa ferme, ce n'est pas très loin et le paysage est beau. Il y a un kiosque de vente à la ferme. Vous pouvez aussi faire de l'autocueillette si le cœur vous en dit ou même vous abonner à ses paniers bios. Toutes les infos sont sur jardinbiomatteo.com ou sur la page Facebook de Jardin bio Mattéo.
Jardins de la Rivière Maskinongé	Saint-Didace	Situés à Saint-Didace dans la région de Lanaudière, les Jardins de la Rivière Maskinongé pratiquent une agriculture bio-intensive sur petite surface, peu mécanisée et utilisent des techniques simples et efficaces qui réduisent au maximum son empreinte écologique. La grande variété de légumes et de fines herbes cultivés est certifiée biologique par Écocert Canada depuis 2018. Nos paniers hebdomadaires ou bimensuels sont composés de légumes fraîchement récoltés et lavés, qui varient au fil de la saison. Notre production est offerte à Montréal et Saint-Didace et elle attire une clientèle préoccupée par la qualité, la fraîcheur ainsi que la provenance des produits qui composent leur alimentation. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour de plus amples informations.
La shop à légumes Coop	Saint-Esprit	PRENEZ CE QUE VOUS VOULEZ, QUAND VOUS LE VOULEZ ! Avec le flexi-panier de La Shop à Légumes, il n'y a pas de format fixe… Vous prenez le nombre de portions qui vous convient chaque semaine et en plus, vous venez quand vous voulez ! Vacances, contretemps, oubli, pas de problème. Notre offre est unique ! Un panier bio modulable avec un service personnalisé, amical et convivial. Profitez-en !
La Terre Ferme	Sainte-Julienne	Débarquez sur la Terre Ferme et découvrez un nouveau monde de saveurs ! Nous produisons une grande variété de légumes en champ et en serre, melons et petits fruits. 21 ans d'expérience en maraîchage bio. Paniers prémontés, étal d'échange style marché et possibilité de commandes additionnelles. Autocueillette de fraises en saison. Inscription : nous contacter par courriel ou téléphone.
Le pied maraîcher	Saint-Alexis	Le pied maraîcher est une ferme familiale située dans Lanaudière. Nous cultivons biologique depuis 2016. L'essentiel de notre travail est fait à la main. Nous commençons à intégrer les concepts de la permaculture et de biodynamie à nos jardins. Nos paniers de légumes sont tous offerts en formule « marchés publics ambulants », c'est-à-dire que nous montons des tables avec toutes les variétés de légumes disponibles selon la période de la saison et que vous faites vos choix parmi l'offre. Vous composez à 100 % votre panier. Nous offrons aussi la possibilité de reprendre jusqu'à trois semaines que vous auriez manquées ou que vous prévoyez de manquer (lire l'information complète sur notre site Internet).

Les Fermes Saint-Vincent	Saint-Cuthbert	La Ferme Saint-Vincent est une entreprise familiale, certifiée biologique par Québec vrai, spécialisée dans l'élevage de bovins charolais ainsi que différentes volailles biologiques telles que la dinde, la dinde sauvage, l'oie, le canard, la pintade et le poulet. Nos viandes biologiques sont offertes sous différentes coupes et produits transformés tels que les saucisses, marinades et charcuteries biologiques. Nous sommes ouverts 7 jours sur 7 toute l'année dans nos deux Boucheries Ferme Saint-Vincent du Marché Atwater et Jean-Talon de Montréal.
Les Hautes Herbes	Repentigny	La coop Les Hautes Herbes offre à ses abonnés des paniers de légumes biologiques, frais, diversifiés et généreux. En vous abonnant à nos points de chute à Montréal, à L'Assomption, Repentigny ou à la ferme vous choisissez la formule la plus flexible et la plus avantageuse : plusieurs choix de légumes, un horaire flexible grâce au calendrier et un contact direct avec vos fermiers ! Toutes les semaines, nous vous faisons parvenir une infolettre contenant le contenu des paniers, des nouvelles de la ferme et des recettes pour cuisiner certains légumes du panier. La coop Les Hautes Herbes s'implique dans la communauté à travers une agriculture à échelle humaine, respectueuse de l'environnement et biologique.
Les Jardins de l'Ile-Dupas	La Visitation-de-l'Île-Dupas	« Les Jardins de l'Ile-Dupas » est une entreprise familiale située dans la belle région de Lanaudière. Passionnés par la culture maraîchère, les artisans Sandra et Jean-François œuvrent dans les jardins pour vous offrir le fruit de leur travail. De beaux légumes biologiques et un service chaleureux, voilà ce que vous trouverez chez nous !
Mon petit Jardin	Saint-Gabriel-de-Brandon	Mon petit Jardin est une fermette familiale de moins d'un hectare qui pratique l'agriculture intensive de petite surface. Située dans la région Lanaudoise Nord, la famille de Jean & Eve y cultive plus de 35 légumes variés sans pesticide ni glyphosate. Récoltés la veille et le jour de la livraison, les légumes sont goûteux et la fraîcheur est exceptionnelle. Nous desservons la région nord de Lanaudière ainsi que la grande région métropolitaine (Infos suppl. sur notre site Web). Mon petit Jardin vous donne l'occasion de vous impliquer dans une révolution agricole à échelle humaine. Le geste que vous posez en vous abonnant à des paniers de légumes frais et exempts de pesticides contribue à encourager l'agriculture en région, stimule l'économie locale et soutient la décroissance. Notre Terre-mère ne possède pas de ressources infinies, aidons Dame Nature à se faire respecter.
Ô Saine Terre	L'Assomption	Vos fermiers, Benoît Duval et sa famille, pratiquent une agriculture biologique en harmonie avec la nature sur le principe des sols vivants en permaculture. Nos terres sont situées au cœur de Lanaudière, à L'Assomption, à moins de 35 km au nord de Montréal. Ce projet vise à la conservation du patrimoine agricole québécois et à offrir la fraîcheur dans nos assiettes, provenant de la biodiversité d'ici. Nous cultivons 50 types de fruits, légumes et fines herbes que nous apprêtons de différentes manières pour relever la saveur de nos assiettes ! Plusieurs de nos variétés sont ancestrales, sélectionnées pour leur saveur unique et leur rusticité. À titre d'exemple, nous produisons plusieurs variétés de petits fruits, bleuets, fraises, framboises, des melons charentais, des carottes multicolores et des haricots mauves ! Les paniers d'hiver sont livrés mensuellement de novembre à mars ; commandes additionnelles selon la disponibilité des produits en saison. Suivez-nous sur Facebook : https://www.facebook.com/osaineterre/.
Racines paysannes	Saint-Norbert	Petite ferme maraîchère diversifiée et écologique. Vos artisans maraîchers n'utilisent aucun engrais ni pesticide de synthèse et privilégient la vente directe de produits frais, locaux et sans emballage. Plus d'une quarantaine de légumes, fines herbes et fruits maraîchers (melons) ainsi

		que des champignons pleurotes vous sont proposés en libre choix de fin juin à mi-novembre. Abonnez-vous et soyez des acteurs d'une transition durable, un panier à la fois !

ANNEXE 12 – MODE DE POSSESSION DES TERRES

Demandes d'acquisition de terres par des non-résidents		
	Demandes en vertu de l'article 15 de la LATANR	**Demandes en vertu de l'article 16 de la LATANR**
	Municipalité / année de la demande / nombre d'hectares / demanderesse	
MRC de L'Assomption	L'Assomption (2000) : 4,2 ha – Ipex inc.	Aucune demande
MRC Les Moulins	Lachenaie (2001) : 37,28 ha – BFI Usine de Triage Lachenaie Ltd Terrebonne (2009) : 7,37 ha – BFI Usine de Triage Lachenaie ltée	La Plaine (2000) : 39,8 ha – Olivier Périsset, Carole Périsset-Dumont
MRC de D'Autray	Saint-Barthélemy (2006) : 190, 23 ha – Canards Illimités Canada Saint-Gabriel-de-Brandon (2001) : 22,7 ha – Pen Ar Lam Canada Sainte-Élizabeth (2000) : 99,8 ha – Graybec inc. Saint-Thomas (2000) : 5,3 ha – Graybec inc.	Aucune demande
MRC de Joliette	Saint-Ambroise-de-Kildare (2006) : 46 ha – Patrick Carpentier	Sainte-Mélanie (2003) : 54,75 ha – Christelle Tonnon, Laurent Brolet
MRC de Matawinie	Aucune demande	Saint-Jean-de-Matha (2008) : 7,7 ha – Denis Robitaille
MRC de Montcalm	Saint-Lin-Laurentides (2004) : 8,12 ha – Maxi Canada	Aucune demande
TOTAL	**421 ha**	**102,25 ha**

ANNEXE 13 – DISTRIBUTEURS UTILISÉS SELON LE SECTEUR D'ACTIVITÉ DES RÉPONDANTS AU SONDAGE RÉALISÉ AUPRÈS DES 38 ORGANISMES LANAUDOIS

Secteur d'activité des répondants	Distributeurs (colonne 23)	
Transformation alimentaire	Farinex (5) ADM (2) Sucre Lantic (2) Ventes Rudolph (2) Toosti (1) Groupe Saja (1) UNFI (1) Horizon Nature (1) Agro Centre (1) Béliveau Lemaire (1) Imprimerie Ste-Julie (1) Sany (1) Agritabex (1) FASPAC (1) DCM (1) Vitoeuf (1) CMC import (1) Christian Pellerin (1) Cochon Cent Façon (1) Boucherie au Pignon Vert (1) Au Jardin des Noix (1) Fromagerie la Table Ronde (1) Microbrasserie Trécarré (1) Natrel (1)	Bunge (1) Maison de la pomme (1) Emballage Richard (1) Ampack (1) IEL (1) LabelInk (1) Distribution Katrina (1) Agropur (1) Jambec (1) Bœuf Rosaire Boyer Producteur (1) Cochon le rang 4 (1) Poulet Abattoir de l'Est (1) Ardent Mills (1) Emballages Carrousel (1) Congélerie Héritier (1) Verger Paradis et Bloom (1) Emblème Canneberges (1) Fruits du Jour (1) Primera (1) BSG (1) David Carrière (1) Hops Connect (1) Canada Maltage (1) Brasserie Artisanale Maltstrom (1)
Hôtel, restauration, institution	Karam Fruits et légumes (11) Jambec (7) Natrel (6) Mayrand (4) Alim-Plus (3) Colabor (3) Gordon Food Service – GFS (3) Viandes Lanaudière (3) Dubé Loiselle (2) Gadoua (2) Pomme de Terre Lanaudoises (2) Ralik (2) Super C (1) Maxi (1) Healthcare Food Services – HFS (1) Hector Larivée (1) Emballages Carrousel (1) Costco (1) Cochon Cent Façons (1)	Fromagerie Suisse Normande (1) Viandes Perreault Pellerin (1) Québec Linge (1) Sysco (1) Molson (1) Frais des Maraîchers (1) Brissette (1) Hamel (1) Viandex (1) Boucherie Nordest (1) Agropur (1) Sany (1) Bouffard Alimentation (1) Produits Sanitaires des Plaines (1) Sanifa (1) La Pintade (1) Moisan et Fils (1) JJ Bouffard et Fils (1) L'eau de la ville (1)
Détaillant	Énergir (1) Hydro-Québec (1) Le Pied Maraicher (1) La Ferme des Grands Duc (1) La Suisse Normande (1)	La Vallée Verte (1) Les Canards d'abords (1) Metro fruit (1) Metro viande (1) Provigo Direct Producteurs (1)