



**Ensemble pour
un futur souhaitable**

Espace pour la vie | Université
de Montréal



Note de synthèse Webinaires

Défi Alimentation

Les trois webinaires organisés pour finaliser l'étape 1 de la démarche - faire un diagnostic prospectif pour la transition alimentaire - ont été une première occasion d'échanges entre des experts de divers horizons. Ces rencontres ont permis de créer des « arènes » de discussions très stimulantes, autant pour les acteurs académiques que pour les praticiens.

Les discussions ont mis en lumière l'importance de se rassembler afin d'identifier de nouveaux ingrédients prospectifs, les angles morts de cette transition, ses tensions, ainsi que les premières pistes de réflexion.

Ce document présente une synthèse de ces webinaires en suivant des grands axes de discussion qui ont été soulevés comme des enjeux clés par les intervenant-e-s. Chacun des enjeux a entraîné des discussions autour de certains signaux faibles et de certaines questions irrésolues. L'ensemble des points est rassemblé dans le cahier du participant (disponible sur le site internet Chemins de transition).

Table des matières

1. Le métier d'agriculteur, de fermier et de paysan au centre de la transition _____	3
2. Décloisonner les savoirs pour pallier les fragilités de la chaîne du système alimentaire _____	6
3. L'évolution du consommateur en consom'acteur _____	8
4. Quels leviers possibles pour accompagner la transition alimentaire qui soient bénéfiques aux producteurs, aux distributeurs ainsi qu'aux consommateurs ? _____	11
5. Participant-es : _____	13

1. Le métier d'agriculteur, de fermier et de paysan au centre de la transition :

Malgré des expertises et des regards très diversifiés sur l'alimentation, la place des producteurs alimentaires a été présentée comme un ingrédient clé de la transition.

Pour mieux aborder cette question, il semble nécessaire de reconnaître les impacts négatifs du mode d'agriculture actuel sans pour autant que la transition vers un système alimentaire plus durable ne soit culpabilisante vis-à-vis des agriculteurs (*“Pour la grande majorité, la mécanisation, l'augmentation des superficies et des quantités de production, sont le résultat d'incitations politiques depuis 30 ans, qu'ils ont dû faire bon gré mal gré”*).

Ces considérations ont mené les intervenants à soulever différentes visions autour de la “Souveraineté alimentaire” qui pourraient mener à des tensions exacerbées à l'avenir :

- La souveraineté alimentaire de l'Etat, dépendante des accords internationaux et du commerce international, qui est beaucoup discutée et pourrait aggraver les inégalités entre pays du nord et du sud.
- La souveraineté alimentaire du fermier sur sa ferme, de sa capacité à choisir librement et utiliser ses semences, faire sa récolte et produire de façon autonome, dont il est encore peu débat. *“C'est le fermier ancré dans sa communauté qui doit avoir un pouvoir d'action”*.

Ainsi, les intervenants ont mis l'accent sur l'importance de revaloriser les agriculteurs (dont les réalités sont très contrastées et diverses) et leur rôle clé dans le système alimentaire : les agriculteurs ne sont pas le bout de la chaîne mais un pivot essentiel de celle-ci. Les experts académiques et les consommateurs ont besoin de mieux comprendre le cœur du métier (et ses réalités) d'agriculteur.

Cela passe nécessairement par une plus grande communication, notamment autour de l'éthique du bien-être animal et de l'usage d'antibiotiques qui ne doit pas être diabolisé, mais abordé à bon escient. Derrière l'enjeu sanitaire de ces pratiques, il y a la responsabilité pour les agriculteurs de produire de la viande abordable pour les consommateurs. La crise de la COVID-19 a révélé la rigidité de la chaîne alimentaire pour les productions sous gestion de l'offre (comme la production avicole) : la fermeture de certains abattoirs associée à la chute du marché de la restauration ont forcé les producteurs à euthanasier les animaux et jeter leur production. Cela a eu un impact sur le bien-être animal et a causé du stress aux éleveurs. Cependant, du côté de la filière avicole, des abattoirs de proximité devraient se développer. A cela s'ajoute une préoccupation croissante au sein des producteurs agricoles engagés dans l'agriculture locale et écologique à proposer des prix compétitifs afin de nourrir le plus de monde possible tout en préservant le bien-être de leur animaux.

Cette méconnaissance entre les maillons de la chaîne conduit à des attaques ou accusations, notamment sur les réseaux sociaux, qui accentuent la détresse déjà forte des agriculteurs. En effet, la diminution de la cohésion sociale locale, exacerbée par l'exode rural, conduit à une solitude physique et psychologique importante. Les agriculteurs ne sont plus autant ancrés dans leur communauté, et encore moins en contact avec le milieu urbain (où se concentre la majorité de la population). Ces clivages entre les milieux urbains, agricoles, mais aussi entre les milieux ruraux et

agricoles, ont été soulevés comme des tensions très importantes pour l'avenir du système alimentaire.

➤ Des signaux faibles controversés pour l'avenir :

Les participants ont pu aussi avancer certaines réserves sur des signaux faibles qui pourraient présager d'un avenir encore plus difficile pour les agriculteurs.

Les approches technologiques mises de l'avant pour une meilleure agriculture (smart farming, agriculture d'intérieur et de précision) peuvent être risquées, notamment car elles demandent de gros investissements financiers pour se développer, et une dépendance accrue aux grands acteurs agroindustriels. Pour bénéficier aux consommateurs, aux producteurs et au Vivant, les solutions technologiques doivent s'arrimer à des producteurs et à des solutions existantes (exemple de la culture hydroponique).

D'autres solutions, comme la viande « in vitro » soulève de nombreuses questions. Pour certains, cela représente un risque de plus de perdre en souveraineté alimentaire, notamment car la production de viande artificielle, extrêmement coûteuse, est réalisée par quelques firmes internationales spécialisées. Cela représente un éloignement de plus pour les paysans et les consommateurs, avec une alimentation contrôlée par des brevets. Cette industrie est vendue avec l'argument du « bien-être » animal en mettant de côté le bien-être du producteur et de la communauté.

➤ Besoin de renforcer les connaissances :

Pour mieux appréhender le futur, les intervenants ont soulevé des angles morts qu'il faudrait prioritairement éclairer.

Le Québec a une petite population et de nombreuses terres : il est possible dès aujourd'hui de nourrir la province avec des méthodes alternatives. Cependant, il n'existe pas de consensus entre les scientifiques sur la capacité de l'agriculture biologique à produire assez de nourriture ou si elle devrait cohabiter avec d'autres modes de production. Ces dissonances perdent le public.

Les intervenants ont aussi discuté de l'importance de la recherche fondamentale et de l'innovation :

- La notion de « sol vivant » et de « sol en santé » est souvent simplifiée à l'extrême, réduite au fait d'avoir des vers de terre dans le sol. En réalité, il persiste un manque de connaissance en recherche fondamentale sur ce qu'est un réseau trophique en santé.
- Aujourd'hui les financements publics sont captés par les grosses structures (comme Hydro-Québec) qui font des méga projets. A l'inverse, il n'y a pas de place pour les start-ups, qui sont pourtant les structures les plus agiles et créatives. Pour générer de la connaissance qui bénéficie à tous, il est fondamental que l'Etat finance en amont des projets de recherche, qui permettent de valider par la science des méthodes alternatives qui vont ensuite être utilisées par des agriculteurs. Si l'on reste sur un fonctionnement en essai-erreur, soutenu par des micro-projets et financé par les PME, sans validation par la science au préalable, on prend le risque de développer des méthodes inefficaces, qui mettent les structures en danger et font perdre en crédibilité les techniques alternatives.

➤ Questions irrésolues :

■ Comment gérer l'aspect multifonctionnel de l'agriculture ?

Son industrialisation l'a simplifiée mais elle a en fait été déconnectée d'un certain nombre de systèmes socio-techniques (la communauté par exemple) et elle est aujourd'hui dépendante des énergies fossiles. Comment peut-on arrimer la question agricole à l'enjeu de transition énergétique ?

Par exemple, l'idée d'allonger les saisons de récolte au Québec grâce à des serres locales, alimentées par l'énergie à peu près propre et peu chère d'ici (Hydro-Québec) est une bonne piste. L'agriculture de serre au Québec pourrait par exemple bénéficier de la crise du COVID-19 (discussion entre MAPAQ et Hydro-Québec). Cependant, il y a un enjeu fort de compétitivité face aux productions ontariennes, bien plus avancées en la matière. Il faut un changement de la part du « consommateur-citoyen » québécois, prêt à payer un peu plus cher pour des produits locaux.

■ Comment faire la transmission de savoirs et le transfert de technologies tout en protégeant les terres agricoles ?

Beaucoup d'agriculteurs sont intéressés à être formés aux nouvelles méthodes, mais il faut diffuser l'information, financer les formations, et accompagner les agriculteurs. Les clubs agro-conseils pourraient très bien prendre ce rôle.

De plus, le pouvoir politique et économique des institutions responsables de l'alimentation et de l'agriculture, comme le MAPAQ au Québec manque de budget pour soutenir les agriculteurs (moins de fonctionnaires en région, ne compte plus d'agronomes indépendants, ce qui pose de nombreux problèmes sur l'usage des pesticides, comme l'a mis de l'avant le scandale autour de l'agronome Louis Robert). Les structures « mammoth » au Québec bloquent les changements de cap. Les petits producteurs sont prisonniers d'une structure de gouvernance où ils ne peuvent pas faire valoir leur expertise et leur engagement, ni être financés par le gouvernement. Il faut revoir le financement de l'agriculture au Québec.

Concernant la robotisation et le numérique, il faut se poser des questions sur le financement (coût important de l'achat de logiciel pour les agriculteurs) et sur la propriété intellectuelle. Il y a un enjeu fort autour de la connaissance et des données sur les rendements récupérés par les entreprises.

Les initiatives locales basées sur la mutualisation des terres et équipements permettent un meilleur accès à la technologie, mais elles ont aussi des limites. Par exemple, tout le monde sème en même temps, donc s'il n'y a qu'un dispositif intelligent pour les semis dans la coopérative, cela pourrait rapidement poser un problème.

2. Décloisonner les savoirs pour pallier les fragilités de la chaîne du système alimentaire

Les participants ont constaté qu'aujourd'hui, la COVID-19 agit comme un révélateur des multiples fragilités du système qui pourraient avoir des conséquences fortes pour les futurs possibles au Québec. La pandémie a d'abord démontré la gravité du risque sanitaire des zoonoses, lié à des pratiques comme la déforestation et la concentration des élevages, et l'ampleur de son impact sur la société. Pour l'avenir, un défi à surmonter sera de rapprocher les acteurs de la santé publique et les acteurs de l'agro-alimentaire en créant des ponts entre les secteurs.

L'alimentation est une question transversale et sa gouvernance requiert la collaboration de nombreux acteurs et de diverses instances. Quasiment tous les Ministères sont concernés, en plus du MAPAQ (environnement, santé publique, transports, aménagement, travail...) et pourtant il n'existe pas d'arène de dialogue entre des représentants de ces différents ministères sur le sujet alimentaire.

La crise révèle la fragilité des chaînes d'approvisionnement alimentaires, ainsi que la précarité des ménages québécois. Avant la pandémie, 11% des Québécois se trouvaient déjà en situation d'insécurité alimentaire, condition qui a largement empiré avec la crise. Ainsi, la COVID-19 a montré l'importance des réseaux d'entraide et de banques alimentaires. Elle a accéléré des innovations et la mutualisation entre organismes sur le terrain. Les bénévoles ont été essentiels pour mettre en place ces innovations. De nombreuses cellules de crise se sont développées rapidement dans les villes. Pour l'avenir, il va falloir veiller à la pérennité de ces ponts entre réseaux communautaires, entreprises de l'économie sociale et administrations sans l'aide des bénévoles retourner à leur travail.

➤ Besoin de transparence et d'une nouvelle gouvernance

La chaîne de distribution est d'ailleurs sous forte tension entre les grands joueurs de l'industrie, le système alimentaire conventionnel globalisé, et les formes émergentes qui veulent proposer des solutions alternatives. Ces innovations ne parviennent pas à accéder aux décideurs. Ce sont les grands industriels qui influencent les politiques alimentaires qui semblent avancer à l'aveugle. Il y a un vrai problème de transparence dans la filière alimentaire sur l'élaboration des politiques publiques et de la réglementation. Actuellement la réglementation au niveau québécois peut à l'occasion mettre en défaveur nos producteurs car les conditions, en termes d'ingrédients, sont plus exigeants ici qu'aux USA ou en Chine, Mexique... L'enjeu de l'étiquetage est donc très important pour connaître l'origine du produit, reconnaître le produit d'ici et donc orienter les choix des consommateurs.

Il y a une tension entre l'échelle macro et micro de l'alimentation : les paliers de gouvernance manquent de cohérence entre eux et cela ne permet pas de transformer durablement le système. Il est important qu'au niveau local et régional, les acteurs se parlent et décident collectivement des façons de subvenir à leurs besoins. Au lieu de la traditionnelle gouvernance verticale au Québec, des ministères qui décident de façon descendante vers les producteurs en région, ce sont les communautés qui se mobilisent (comme au Saguenay-Lac-Saint-Jean) : il y a de l'*empowerment*. **C'est une tendance, un signal faible et quelque chose souhaitable à la fois : une gouvernance concertée et décentralisée, avec une dynamique qui part des territoires, des besoins des populations.**

➤ **Questions irrésolues :**

- **Comment renforcer l'autonomie alimentaire du Québec sans le faire au détriment des pays dépendants de l'exportation ?**

La crise met en lumière que l'autonomie alimentaire doit être une décision concertée, qui découle d'une gouvernance partagée entre les différents paliers. Cependant, il faut aussi prendre en considération les accords commerciaux internationaux et la justice alimentaire internationale pour les pays qui ont besoin de l'exportation de leurs productions pour assurer leur souveraineté alimentaire et la survie de leur producteur.

- **Comment sortir les personnes qui dépendent des aides alimentaires de la dépendance au gaspillage alimentaire (via la redistribution des organismes communautaires) ?**

3. L'évolution du consommateur en consom'acteur:

Un autre maillon essentiel de la chaîne est le citoyen-consommateur, dont la diversité de profils complique le rôle ou les rôles qu'il sera amené à jouer dans la transition alimentaire.

Les consommateurs de plus en plus urbains, avec une diversité culturelle importante, et qui n'ont pas tous accès à la sécurité alimentaire, semblent avoir été déconnecté du système alimentaire de plusieurs manières : déconnexion avec les producteurs, les modes de production et la terre, déconnexion avec les systèmes de transformations (perte de l'habileté culinaire) et déconnexion avec la nature des aliments, les sensations de faim et de satiété et le plaisir de manger.

➤ Des signaux faibles qui pourraient aggraver les inégalités :

Les intervenants ont soulevé des changements de comportement encourageants de la part des consommateurs qui, avec une compréhension plus importante, reprennent conscience de l'impact de leur consommation.

La crise de la COVID19 a renforcé la tendance de vouloir retrouver une nouvelle « proximité » avec l'alimentation (via des achats en ligne qui soutiennent les entreprises locales) et un désir d'avoir un contrôle sur la production de sa nourriture (renforcement de l'agriculture urbaine).

Des expériences montrent une meilleure acceptation au sein de la société civile de régimes alternatifs comme l'entomophagie comme source de protéines plus durables, moins coûteuses pour les gens et pour la planète (émissions de GES, utilisation moindre de terres et d'eau). Les nutritionnistes soulèvent aussi l'émergence d'une alimentation « intuitive » qui vise à reconnecter les consommateurs à leur nourriture.

On voit aussi apparaître des « jardins solidaires » qui mette de l'avant le rôle social de l'agriculture et des circuits courts. On mêle la question de la qualité de la nourriture (qui est de plus en plus médiocre au Québec) et celle de l'accessibilité financière. En plus des maraîchers et micro-fermes ou de l'agriculture bio, ces initiatives communautaires portées par des groupes de personnes sans beaucoup de moyens financiers permettent de voir l'agriculture comme un support d'intégration sociale, de bien-être physique et mental avec la fierté de produire sa nourriture.

Aussi, il faut ajouter à cela la revalorisation des produits des forêts québécoises, les PFNL (produits forestiers non ligneux), comme la cueillette des champignons, les pissenlits, les noix et les petits fruits émergents.

Cependant, ces signaux ne touchent qu'une petite partie de la population, et la crise récente de la COVID-19 a accentué les inégalités entre les consommateurs qui ne sont pas tous égaux dans leur « empowerment » face à la nourriture.

➤ Besoin de trouver des équilibres :

Aussi, de nombreux enjeux viennent exacerber les déconnexions entre les citoyens et le système alimentaire dont il est dépendant :

- Simplifier les messages des autorités publiques sur la « bonne » alimentation. Les citoyens sont saturés de messages contradictoires, venant aussi de l'industrie qui produit de la science et du marketing pour vendre ses produits. Il est difficile d'avoir des repères. Une nourriture équilibrée n'est pas forcément articulée sur des plats chers ou complexe à préparer. Seulement, cela demande un accès de base à des ustensiles de cuisine que tout le monde ne peut pas se procurer.
- Diminuer la complexité des labels qui ne vont pas forcément se concentrer sur les aliments « fonctionnels » présents dans le produit, mais également sur ce qu'il n'y a pas dans le produit, sur la simplicité des ingrédients : « sans OGM », « sans gluten » etc...
- Répondre à des besoins réels : Les marchés alternatifs, souvent disponibles en ligne, sont peu accessibles ou ne répondent pas aux besoins des personnes qui souffrent d'insécurité alimentaire. C'est la grande distribution qui, en exerçant des pressions sur les marchés, permet de faciliter l'accessibilité à certains produits.
- Reconsidérer des droits de chasser ou de pêcher, qui ont été retirés aux citoyens pour donner des autorisations aux entreprises qui exportent les produits du Saint-Laurent. Sans idéaliser le passé, il faut pouvoir identifier et valoriser les pratiques anciennes bénéfiques pour le milieu humain et naturel afin de re-territorialiser la nourriture. Sinon, il y a une forme d'absurdité à ne pas consommer les produits les plus proches de nous (comme le poisson du Saint-Laurent).
- Équilibrer les responsabilités des genres : Les femmes ont une responsabilité plus grande dans la charge alimentaire (achats, cuisine, nettoyage) par rapport aux hommes.

➤ Questions irrésolues :

- **Comment trouver le temps de s'alimenter (acheter, transformer/cuisiner, nettoyer, planifier, s'adapter...) lorsque cette responsabilité repose souvent sur un membre de la famille (la femme)? Faut-il arrimer cette question aux débats sur le temps de travail ?**

On parle beaucoup du fait de cuisiner, mais ce n'est qu'une partie des compétences culinaires. Il faut planifier, prévoir et s'adapter. C'est ce qu'on appelle la *littéracie alimentaire*. Par exemple être capable de faire avec ce que l'on a dans son frigo, improviser un repas, c'est une compétence qui a été perdue par de nombreuses personnes. On est donc dépendant de l'offre alimentaire immédiate. Par exemple, proposer des semaines à 4 jours qui ne réduisent pas le revenu des gens pourrait donner plus de temps pour la vie de famille et l'alimentation en générale.

- **Comment revaloriser nos pratiques et nos savoirs dans une nouvelle identité culinaire avec une population si diversifiée et inégale face à l'accès ? Quel discours peut parler aux citoyens ? Comment faire changer les comportements sans que cela soit imposé (ou perçu comme tel), générant de la frustration et l'impression de réduire les libertés ? Comment engager vraiment ce changement de paradigme ?**

Même si l'on parle beaucoup ces temps-ci d'autonomie alimentaire, cela reste un signal faible. C'est un concept flou, qui ne fait pas l'unanimité. Si l'on veut faire changer durablement les pratiques alimentaires vers des régimes plus respectueux de l'environnement et bons pour la santé, le discours ne peut pas se restreindre à prôner un retour aux savoirs de l'ancien temps et s'obliger à ne manger que ce que nos grands-parents mangeaient. Il y a un enjeu à intégrer la culture et l'identité dans le discours, car l'alimentation est très liée à l'identité personnelle et aux identités de groupe (religion, peuple...). Le Québec a une histoire culinaire forte et diversifiée. Dans un contexte multiculturel comme à Montréal, on ne peut se borner à un « retour en arrière ». On peut penser à faire pousser des fruits et légumes qu'on ne faisait pas pousser avant grâce aux serres urbaines (pour garder la diversité des cultures). Si l'autonomie alimentaire ne s'ancre pas dans la réalité des gens, elle restera un signal faible.

- **Est-ce que la nourriture issue de l'agriculture locale et biologique est systématiquement plus chère ? Comment se procurer cette production alternative ?**

Il y a une marge de manœuvre et des leviers sur la vente et la distribution : avec moins d'intermédiaires, les circuits courts pourraient être compétitifs, même sans rendement d'échelles. Il faudrait aussi intégrer les coûts sociaux et environnementaux au prix final pour se rendre compte du prix réel de notre modèle agricole pour le Vivant. Cependant, cela rendrait les denrées inabordables. Aussi, même si cette méthode fait consensus conceptuellement, en pratique, elle est encore complexe à développer. Actuellement, la comptabilité environnementale produit souvent des chiffres très différents d'une étude à l'autre et entraîne le risque de faire perdre de la crédibilité.

Aussi, il manque le recours aux producteurs alternatifs dans les établissements publics : aujourd'hui les établissements de santé, les écoles, etc... sont pris en tenaille entre une incitation à acheter bio ou local, mais, d'autre part, des réglementations très strictes, forçant à tout uniformiser, et l'incitation à acheter au fournisseur le moins cher possible. Les politiques publiques doivent s'emparer du problème : comment changer la réglementation pour permettre aux établissements de s'ouvrir aux méthodes alternatives ?

4. Quels leviers possibles pour accompagner la transition alimentaire qui soient bénéfiques aux producteurs, aux distributeurs ainsi qu'aux consommateurs ?

Ainsi, les questions sont encore nombreuses pour l'avenir du système alimentaire au Québec. Cependant, les experts entrevoient des leviers intéressants pour s'orienter dans une trajectoire plus durable pour tous. En voici quelques-uns :

- **Il faut mieux sensibiliser la population à l'importance de l'agriculture et valoriser la profession des agriculteurs, leur mission essentielle de « garde-manger » de la population.** Au lieu de culpabiliser les agriculteurs et de polariser le débat, il faut promouvoir la profession, comme on l'a fait pour les enseignants. Une meilleure reconnaissance aide à pallier la détresse psychologique et l'isolement et sensibilise le consommateur à payer le « juste prix ». Cela passe aussi par une entraide entre les divers producteurs : aujourd'hui, des propriétaires agricoles commencent à prêter gratuitement ou à très bas coût une partie de leurs terres à des jeunes qui se lancent dans le maraîchage, avec pour objectif de revitaliser la communauté locale et rajeunir les agriculteurs. Aussi, des organismes comme Protec-terre accompagne la création de fiducies d'utilité sociale agricoles.
- **La nouvelle génération d'agriculteurs qui arrive ne ressemble plus aux précédentes.** Au CEGEP de Victoriaville on constate que le profil des gens qui s'inscrivent pour être agriculteur a changé. Ce ne sont plus forcément des enfants d'agriculteurs. Il y a beaucoup d'urbains qui veulent devenir agriculteurs car ils y voient la vocation sociale.
- **Il y a aussi une évolution institutionnelle, du côté du MAPAQ et de ses programmes.** On observe une ouverture, encore petite mais en cours, vers les formes alternatives de production et les petites exploitations pour leur donner accès au financement public. Il ne faut pas que les marchés alternatifs restent réservés à certains groupes aisés de la population. Pour cela, on peut imaginer des subventions de l'Etat aux agriculteurs engagés. Ils participent à la régénération des sols et donc préservation/maximisation des biens et services écosystémiques tout en nourrissant la population, une mission de première nécessité. Grâce à ces subventions, il serait possible pour les paysans de vendre leurs produits locaux et de qualité à un prix moins élevé.
- **Renforcer l'éducation :**
 - À l'école, il faut des programmes pour apprendre aux enfants ce qui pousse au Québec, à faire un semis etc... Cela participe de l'autosuffisance alimentaire.
 - Au sein des ménages : permettre un meilleur équilibre des tâches au sein des ménages pour diminuer la pression sur les femmes, simplifier les messages de la santé publique, les labels et les certifications pour une meilleure communication.
 - Diminuer l'aspect « santé » de l'alimentation pour développer collectivement l'importance identitaire de l'alimentation (aspect culturel et social et de bien-être) pour faire changer les comportements alimentaires (associer des valeurs en fonction des saisons ...)

- **Partager la gouvernance** : Au lieu de la traditionnelle gouvernance verticale au Québec, des communautés locales se mobilisent (comme au Saguenay-Lac-Saint-Jean) autour de la mise en place d'une gouvernance concertée et décentralisée, avec une dynamique qui part des territoires, des besoins des populations.
- **Il faut penser dans les nouvelles initiatives à rapprocher le consommateur du producteur et ultimement de la nature** : sensibiliser au processus de production des aliments permettrait de sensibiliser les gens à moins gaspiller par exemple.
- **Les écolabels, de plus en plus nombreux en Europe, sont encore peu nombreux ici**. Pour l'instant au Québec, les certifications sont réalisées par des organisations privées, à un coût élevé et non remboursable. Un débat émerge sur les autorités qui réalisent ces certifications alimentaires et sur leurs légitimités. Pour le moment, l'Etat ne se positionne pas en leader, les régulations sont encore faibles. La société souhaite discuter à ce sujet, car certaines certifications sont bonnes, d'autres sont des supercheries : Est-ce que le foyer de la régulation alimentaire est en train de se déplacer ?
- **Les fédérations au Québec sont très au fait des tendances et des nouvelles technologies visant à optimiser/réduire l'empreinte carbone des élevages**. Les producteurs avicoles du Canada ont publié une étude sur la base carbone de l'industrie nationale. Elle se situe très bien par rapport à d'autres industries (porcines, bovines) mais aussi par rapport aux industries de volaille dans d'autres pays. On peut maintenant associer des chiffres à nos pratiques.

Participant-es :

- Anne-Marie Aubert, coordinatrice du Conseil Système Alimentaire Montréalais
- René Audet, Professeur, Département de stratégie, responsabilité sociale et environnementale, UQAM
- Marie Hélène Bacon, Chercheure et coordonnatrice du CREPPA, UQAM
- Jacques Brodeur, Professeur, Département de sciences biologiques, Directeur de l'IRBV, UdeM
- Martine Boulianne, Professeure, Faculté de Médecine Vétérinaire, UdeM
- Paul Carrière, Professeur retraité, Faculté de Médecine Vétérinaire, UdeM
- Pierre-Luc Chagnon, Professeur, Professeur, Département de sciences biologiques et chercheur à l'IRBV, UdeM
- Sonya Charest, Biologiste, Cheffe de division Programmes publics et éducation à l'Insectarium de Montréal (EPVL)
- Linda Colette, Conseillère, Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires (U.Laval) en remplacement de Geneviève Parent, Professeure, Université de Laval
- François Couture, Gestionnaire du secteur agroalimentaire
- Béatrice Dagenais, Chargée de cours, Département de nutrition, UdeM
- Olivier Demers-Dubé, Directeur stratégique EAU et conseiller exécutif d'Zone Agtech
- Mélanie Doyon, Professeure, Département de géographie, UQAM
- Caroline Dufresne, Conseillère en transfert, TIESS
- Caroline Halde, Professeure, Département de phytologie, Université de Laval
- Virginie Hamel, étudiante à la maîtrise, en remplacement de Jean-Claude Moubarac, Professeur, Département de nutrition, UdeM
- Catherine Houssard, ing, Ph.D, gestionnaire de projets
- Marina Jolly, Chargée de projet, Vivre en ville
- Johanne Labrecque, Professeure, Département de Marketing, HEC Montréal
- Geneviève Mercille, Professeure, Département de nutrition, UdeM
- Louise Potvin, Professeure, École de santé publique, UdeM
- Véronique Provencher, Professeure, Centre Nutrition Santé et Société (NUTRISS), INAF et École de nutrition, ULaval
- Marie-Josée Renaud, Coordinatrice de Union Paysanne
- Olivier Riffon, Professeur, Département des sciences fondamentales, Université du Québec à Chicoutimi
- Sébastien Sauvé, Professeur, Département de Chimie UdeM

Animateurs :

- Franck Scherrer, Professeur, Faculté de l'aménagement, Directeur du projet Chemins de transition
- Manon Boiteux, chargée de projet, Chemins de transition
- Prise de notes : Clara Guillemin, Étudiante, Auxiliaire de recherche, Chemins de transition

Observateurs (Chemins de transition) et UdeM :

- Mélanie McDonald, Responsable des projets, Chemins de transition
- Sophie-Anne Legendre, Chargée des communications, Chemins de transition
- Alexandre Beaudoin, Coordinateur, Unité de développement durable de l'UdeM

Observateurs (Espace pour la Vie) :

- Karine Jalbert
- Chantal Coté
- Albane Le Nay