ICPA vous informe
Les nouvelles de l'Institut canadien des politiques agro-alimentaires
Printemps 2011

Les systèmes alimentaires – Une occasion en or

La région du Golden Horseshoe du Sud de l'Ontario est à adopter une approche dite de systèmes alimentaires pour créer de la valeur et de nouveaux débouchés.

Lors d'un Sommet tenu en mars 2011, agriculteurs, commerces alimentaires, praticiens de la santé, enseignants, fournisseurs, office de protection de la nature, administrations municipales et plusieurs autres intervenants se sont réunis pour collaborer à l'élaboration d'un plan d'action de dix ans pour la région allant de Toronto à Niagara. La région agro-alimentaire du Golden Horseshoe inclut les municipalités de Durham , Halton, Hamilton, le Holland Marsh, Niagara, Peel, Toronto et York.

« Les occasions que présente un système alimentaire intégré sont presque sans limites, » a déclaré Nick Ferri, président du Greater Toronto Area Agriculture Action Committee (GTA AAC) et de la Peel Federation of Agriculture. « Chacun des intervenants a des besoins particuliers et il s'agit pour nous d'établir des objectifs précis qui nous permettront de collaborer à leur atteinte. »

L'alimentation est un moteur économique. Contrairement à l'opinion répandue, il y a davantage de travailleurs oeuvrant dans le secteur alimentaire que dans celui de l'automobile dans le Sud de l'Ontario. Le plan d'action sert à ouvrir de nouveaux marchés régionaux, de créer de nouvelles chaînes d'approvisionnement et de nouveaux liens entre les entreprises agricoles et les commerces alimentaires. Le plan permet aussi d'arrimer l'avenir économique du secteur agroalimentaire aux besoins des secteurs de la santé, de l'éducation et de ceux de villes dynamiques de telle sorte que chacun profite des avantages des nouvelles approches en matière de production, de promotion et de consommation d'aliments sains.

Le Sommet a permis de tirer profit de la diversité des idées

Les producteurs locaux peuvent aider les écoles à répondre aux lignes directrices du Ministère des services à l'enfance et à la jeunesse de l'Ontario.

créatrices. Par exemple, les nutritionnistes des services de santé publiques avaient noté qu'une municipalité avait un écart à combler pour se conformer aux lignes directrices sur la nutrition du Ministère des services à l'enfance et à la jeunesse (une collation doit comporter au moins une portion du groupe alimentaire lait et substituts). On a fait appel à un fournisseur fromager pour l'encourager à « réinventer » ses produits destinés aux écoles de la région. L'entreprise offre maintenant de plus petits formats d'une portion de fromage mozzarella à faible teneur en sodium et en gras qu'elle appelle "cheese wiggles".

« La collaboration d'une entreprise alimentaire, d'un conseil scolaire et de diététistes est une formule gagnante pour tous, » de souligner Vicki Edwards, nutritionniste du service de santé publique de la ville de Hamilton. « La solution de l'entreprise a été de créer un nouveau produit, et les écoles offrent

suite en page 2

LA DESTINATION DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE CANADIEN

En mars 2011, l'ICPA lançait un blog afin d'engager la conversation avec la population sur l'avenir du secteur agro-alimentaire canadien. Téléchargement le rapport, joignez-vous à la discussion et faites-nous part de votre opinion à l'adresse Web suivante: www.capi-icpa.ca/blog. **Comment le Canada peut-il atteindre son plein potentiel en agro-alimentaire, secteur d'une grande importance stratégique pour le pays?**

suite de page 1

maintenant une collation santé que les enfants adorent. » Les diététistes des services de santé publiques aident maintenant les conseils scolaires à identifier les pizzérias qui ont modifié leur recette pour se conformer aux lignes directrices courantes, en offrant des croûtes à base de farine complète et des nappages à faible teneur en gras.

Comment peut-on répandre une telle approche systémique?

On peut y arriver, en partie, en accordant la priorité au consommateur, et pour ce faire, il faut être ouvert aux nouveaux partenariats permettant d'échanger de nouvelles idées.

Le Sommet a aussi permis l'émergence de nouveaux concepts. « Cette région densément peuplée dispose de 44 hôpitaux qui préparent de millions de repas chaque année, » d'ajouter Nick Ferri, « et malgré cela, il nous reste à orienter les politiques et pratiques d'achat du secteur de la santé vers les aliments produits et transformés en Ontario. »

Parmi d'autres suggestions on retrouve :

- l'utilisation des déchets d'exploitation alimentaire comme source d'énergie sous forme de biogaz ;
- la création en plus grand nombre de centres de distribution alimentaire ;
- la promotion conjointe des producteurs et des transformateurs ; et
- l'identification de meilleurs moyens de coordonner et d'améliorer la recherche et l'innovation dans le but de répondre à l'intérêt grandissant pour des aliments santé et à la demande d'aliments ethniques.

On raconte souvent que les agriculteurs ont toujours produit de « bons » aliments. Mais l'initiative du Golden Horseshoe démontre que le réel avantage est d'orchestrer de façon novatrice les efforts dans tout le système alimentaire pour créer de nouveaux débouchés. Cette approche permettra de présenter de bons aliments, produits localement, qui sauront trouver la faveur des consommateurs.

Liens entre les producteurs et les consommateurs

La Friends of the Greenbelt Foundation a créé un cybercommerce interentreprises, **Ontariofresh.ca**, qui vise à élargir le marché des acheteurs et vendeurs d'une région donnée. Ce cybercommerce réunira producteurs, acheteurs en masse, chefs cuisiniers, traiteurs et distributeurs. Voilà une façon de rapprocher les producteurs des marchés et des choix de consommation en pleine évolution.

Les bonne pommes: Comment faire de meilleurs choix

Torrie Warner, fruiticulteur de Beamsville, est aussi d'avis que de meilleures communications permettent de meilleurs choix d'approvisionnement. Il fournit des pommes aux écoles de la région. À cause de contraintes budgétaires, les écoles doivent souvent s'en remettre aux options moins coûteuses. Elles commandent des pommes Spy, bonnes pour la cuisson mais un peu amères au goût et d'allure pas très appétissante (par opposions aux pommes Gala, plus dispendieuses mais au goût plus sucré). « On ne doit pas s'étonner qu'on ne consomme pas les pommes Spy qui se dégradent, abandonnées sur les tablettes, » d'ajouter M. Warner. « Les écoles doivent apprendre à bien choisir leurs aliments – surtout les fruits et légumes – pour stimuler la consommation et réduire les pertes. Je peux ensuite compter sur des ventes en plus grande quantité parce que les jeunes feront des choix santé, en mangeant ce qui est appétissant et sain. Cela n'est possible que si on leur offre un meilleur choix. »

ICPA
L'INSTITUT CANADIEN DES POLITIQUES AGRO-ALIMENTAIRES

Tél: (613) 232-8008
Sans frais: 1-866-534-7593

info@capi-icpa.ca
www.capi-icpa.ca

Canada

L'Institut canadien des politiques agro-alimentaires (ICPA) est un catalyseur. L'Institut souhaite favoriser un dialogue national sur les questions agricoles et agroalimentaires en se penchant sur les politiques qui permettront au Canada de prospérer sur le marché mondial de l'agroalimentaire. Organisme non partisan et sans but lucratif, l'ICPA émet des opinions impartiales sur des enjeux à moyen et long termes auxquels sont confronté le secteur agricole et l'industrie agro-alimentaire. Au moyen d'un bulletin publié périodiquement, l'ICPA soulignera l'innovation et les réussites dans le secteur agro-alimentaire.