

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

DÉMYSTIFIER LA CONSOMMATION D'ALIMENTS LOCAUX DANS UNE  
VILLE MOYENNE DU QUÉBEC PAR LE PRISME DU « PIÈGE LOCALISME »

MÉMOIRE  
PRÉSENTÉ  
COMME EXIGENCE PARTIELLE  
MAÎTRISE EN SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT

PAR  
ÉDITH POUDRIER

MARS 2022

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.04-2020). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS

Ce mémoire n'existerait pas sans la précieuse collaboration de ma directrice de recherche, Hiên. Merci pour tes idées, ton soutien continu et ta confiance. Il n'aurait pas la même rigueur et le même sens de l'analyse sans toi Éric. Portée par tes passions, tu restes mon modèle de discipline et de persévérance, merci. À mes enfants, merci de me faire voir le monde à travers vos yeux et, à chaque jour, de me faire grandir un peu plus. Merci à mes parents de m'avoir transmis l'importance de l'éducation. Merci aux deux évaluateurs du mémoire de leurs commentaires et suggestions précieuses. Enfin, merci à Véronique et Myriam pour votre collaboration.

## TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS .....	ii
LISTE DES FIGURES.....	vi
LISTE DES TABLEAUX.....	viii
LISTE DES ABBRÉVIATIONS, SIGLES ET ACCRONYMES .....	x
RÉSUMÉ .....	xi
INTRODUCTION .....	1
CHAPITRE I Problématique.....	3
1.1 Introduction .....	3
1.2 L'évolution du système alimentaire au XXe siècle.....	3
1.2.1 La révolution verte .....	4
1.2.2 L'urbanisation et les systèmes alimentaires urbains .....	5
1.3 L'émergence du localisme comme solution.....	10
1.3.1 À l'échelle internationale .....	10
1.3.2 Au Québec.....	13
1.4 La complexité derrière le « localisme » .....	17
1.4.1 Manque de consensus autour de la définition de « local ».....	17
1.4.2 Le « piège du localisme ».....	20
1.4.3 Traditions .....	30
1.5 Questions de recherche.....	33
CHAPITRE II Cadre théorique.....	35
2.1 Introduction .....	35
2.2 Cadre conceptuel : l'échelle spatiale .....	36
2.2.1 La construction sociale de l'échelle .....	37
2.2.2 La notion d'échelle : ancrée et évolutive .....	42
2.2.3 Le critère relationnel de l'échelle.....	43
2.3 Cadre d'analyse: définitions de « local » et objectifs liés au localisme .....	45
2.3.1 La construction sociale du localisme à travers les définitions .....	45
2.3.2 Objectifs des acteurs qui construction l'échelle « locale » .....	49
2.3.3 « Piège du localisme » dans les discours .....	52
2.4 Conclusion.....	53
CHAPITRE III Méthodologie.....	54
3.1 Introduction .....	54

3.2	Étude de cas : la Ville de Sherbrooke.....	54
3.2.1	Géographie du territoire .....	55
3.2.2	Données sociodémographiques de la ville de Sherbrooke.....	59
3.2.3	Économie et rôle dans le développement régional.....	63
3.3	Collecte des données : Entrevues .....	63
3.3.1	Échantillonnage.....	63
3.3.2	Méthodes d’entrevues .....	66
3.4	Données documentaires.....	71
3.5	Analyse des données .....	72
3.5.1	La condensation .....	73
3.5.2	Présentation des résultats et élaboration des conclusions .....	75
3.6	Rigueur scientifique .....	75
3.6.1	Crédibilité.....	75
3.6.2	Transférabilité .....	75
3.6.3	Fiabilité .....	76
3.6.4	Confirmabilité .....	76
3.7	Éthique.....	76
CHAPITRE IV Contexte et définitions d’aliment « local » .....		78
4.1	Introduction .....	78
4.2	Portrait sociodémographique des consommateurs .....	78
4.2.1	Portrait général .....	78
4.2.1	Distinctions entre consommateurs alternatifs et conventionnels .....	80
4.3	Les « aliments locaux » dans l’espace public au Québec.....	83
4.3.1	Synthèse des articles recensés.....	83
4.3.2	Historique des politiques publiques fédérales, provinciales et municipales.....	87
4.4	Définitions de « local » .....	91
4.4.1	Les aliments locaux définis par les consommateurs .....	91
4.4.2	Les aliments locaux définis par les instances publiques .....	98
4.5	Synthèse du chapitre.....	99
CHAPITRE V Les objectifs derrière le localisme alimentaire à travers les 3 éléments clés de l’échelle.....		100
5.1	Introduction .....	100
5.2	La construction sociale de l’échelle .....	100
5.2.1.	Objectifs soulevés par les consommateurs lors du choix d’aliments « locaux ».....	101
5.2.2	Objectifs mentionnés par les gouvernements.....	106
5.3	Évolution de l’échelle : Impacts de la pandémie.....	113
5.3.1	Impacts de la pandémie sur les consommateurs .....	114
5.3.2	L’impact de la pandémie sur les gouvernements .....	115
5.4	L’échelle « locale » en relation avec les autres niveaux d’échelle.....	117

5.4.1	La multitude des échelles et les consommateurs.....	118
5.4.2	La multitude des échelles et les gouvernements .....	120
5.5	Synthèse du chapitre.....	121
CHAPITRE VI Piégés par le localisme ? .....		123
6.1	Introduction .....	123
6.2	Appui à la communauté.....	124
6.3	Environnement .....	128
6.4	Qualité des produits.....	133
6.5	« Piège du localisme » et données sociodémographiques.....	134
6.6	Synthèse du chapitre.....	137
CHAPITRE VII Discussion .....		139
7.1	L'appartenance à la communauté à travers les aliments « locaux ».....	139
7.2	Les objectifs des acteurs qui construisent l'échelle « locale » .....	143
7.3	Le « piège du localisme ».....	145
7.4	Limites de la recherche.....	147
CONCLUSION .....		150
ANNEXE A Guide d'entrevues semi-dirigées - épicerie .....		152
ANNEXE B Guide d'entrevues semi-dirigées- circuits courts.....		155
RÉFÉRENCES.....		157

## LISTE DES FIGURES

Figure	Page
2.1 Cadre théorique .....	35
2.2 Représentation des échelles spatiales dans l'espace .....	38
2.3 Catégories de définitions .....	46
2.4 Objectifs des consommateurs reliés au choix « local » dans le contexte de produits alimentaires .....	50
3.1 Arrondissements de la ville de Sherbrooke (source : l'auteure) .....	56
3.2 Affectation du territoire (Source : Ville de Sherbrooke, 2014).....	58
3.3 Densité de population par municipalité (pour l'Estrie).....	60
3.4 Indice de défavorisation sociale de la ville de Sherbrooke calculée selon les données de 2016 (CIUSSS, 2018a).....	61
3.5 Indice de défavorisation matérielle pour la ville de Sherbrooke, en 2016 (CIUSSS, 2018b).....	62
4.1 Besoins alimentaires des ménages .....	79
4.2 Statut économique des participants .....	80
4.3 Type de consommateur par groupe d'âge .....	82
4.4 Type de consommateur selon le revenu .....	82
4.5 Nombre d'articles recensés selon le point de vue .....	85

4.6	Chronologie des publications marquantes pour le développement bioalimentaire du Québec (Québec, 2018, p. 11).....	88
4.7	Définitions par catégorie .....	91
4.8	Détails de la proximité géographique comme définition .....	92
4.9	Définition de « local » par proximité géographique et fermes maraîchères à l'échelle de l'Estrie .....	94
5.1	Nombre de mentions des objectifs par type de consommateur .....	102
5.2	Objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025 par catégorie .....	109
5.3	Objectifs (par catégorie) du PDZA de Sherbrooke .....	112
6.1	Attribut des caractéristiques intrinsèques à l'échelle .....	124
6.2	Principaux produits bioalimentaires exportés par le Québec en 2019 (en millions de dollars).....	131



## LISTE DES TABLEAUX

Tableau	Page
3.1 Nombres de participants par type de commerce.....	70
3.2 Codes pour analyse des définitions et des objectifs du point de vue des consommateurs .....	73
3.3 Catégories d'objectif du point de vue des gouvernements.....	74
4.1 Synthèse du nombre d'articles recensés par année .....	84
4.2 Définitions selon le genre .....	96
4.3 Définitions selon le groupe d'âge.....	96
4.4 Définitions selon le revenu .....	97
4.5 Définitions selon le niveau de scolarité.....	97
5.1 Fréquence des objectifs selon le type de consommateur .....	104
5.2 Fréquence des objectifs selon le genre .....	104
5.3 Fréquence des objectifs selon le groupe d'âge .....	105
5.4 Fréquence des objectifs selon le revenu annuel du ménage .....	105
5.5 Fréquence des objectifs selon le niveau de scolarité.....	106
5.6 Objectifs et sous-objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025 (tel que présenté dans la Politique).....	107
5.7 Objectifs du Plan de développement de la zone agricole de la ville de Sherbrooke (présentés tel que dans le Plan) .....	111

6.1	Nombre de participants, selon le genre, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale » .....	135
6.2	Nombre de participants, selon le type de consommateurs, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale » .....	135
6.3	Nombre de participants, selon l'âge, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale » .....	136
6.4	Nombre de participants, selon le revenu, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale » .....	136
6.5	Nombre de participants, selon le niveau de scolarité, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale » .....	137

## LISTE DES ABBRÉVIATIONS, SIGLES ET ACCRONYMES

PDZA	Plan de développement agricole
GES	Gaz à effet de serre
CSA (ASC)	Agriculture soutenue par la communauté
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
INSPQ	Institut nationale de santé publique du Québec
MRC	Municipalité régionale de comté
MAPAQ	Ministère de l'agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

## RÉSUMÉ

Les transformations agroalimentaires et l'urbanisation du XXe siècle ont contribué à déconnecter le consommateur des impacts environnementaux de ses choix alimentaires. En réponse à ces transformations, des mouvements prônant les aliments locaux ont émergé depuis les années 2000. Toutefois, ils tendent à associer des caractéristiques intrinsèques à l'échelle locale (écologiques ou équitables, par exemple). Des chercheurs ont nommé ce phénomène le « piège du localisme ». Le cadre théorique de notre recherche est axé sur ce concept qui propose que la notion d'échelle soit socialement construite, qu'elle soit à la fois évolutive et ancrée dans son contexte et qu'elle interagisse à l'intérieur d'un écosystème d'échelles (nationales, internationales). Dans ce projet, nous appliquons les éléments de cette théorie à un cas concret : les aliments locaux dans une moyenne ville au Québec (Sherbrooke). Nous visons ainsi, d'une part, à recenser les définitions et les objectifs des acteurs en lien avec les aliments « locaux ». Deux points de vue sont étudiés : les consommateurs sherbrookoïses et les gouvernements provincial et municipal. D'autre part, nous cherchons à comprendre si, au sein de notre analyse, la notion d'échelle est associée à des éléments du « piège du localisme ». Pour répondre à nos objectifs, une analyse qualitative d'entrevues semi-dirigées et de politiques publiques a été réalisée. À la lumière des résultats, nous observons une diversité de définitions et d'objectifs démontrant la complexité du choix d'aliments « locaux ». Également, la présence du « piège du localisme » démontre l'importance de nuancer le choix « local ». Nous espérons donc, grâce à cette recherche, que les acteurs seront plus éclairés par rapport au concept d'échelle locale, à son application, son évolution et ses impacts.

Mots clés : aliments locaux, Sherbrooke, consommateurs, politiques publiques, piège du localisme, définitions, objectifs

## INTRODUCTION

L'humain contribue de façon significative aux dérèglements climatiques que nous vivons, marquant ainsi une ère appelée anthropocène (Steffen *et al.*, 2015). Les modèles de développement actuels doivent être remis en question et des changements de paradigmes s'imposent. Dans sa façon de se déplacer, de consommer et de se nourrir, l'être humain doit diminuer son empreinte environnementale. Principalement, depuis la deuxième moitié du XXe siècle et la mondialisation du système alimentaire, l'approvisionnement alimentaire des Occidentaux dépend grandement des productions du Sud (Lessenich, 2019). Les aliments sont devenus une marchandise comme une autre et souvent aux dépens de la protection de l'environnement et l'équité des droits humains. Or, comme le soulève Jean-Louis Rastoin<sup>1</sup>, « [l]a nourriture, c'est un bien commun de l'humanité (...) il faut mettre sur le même pied le profit économique, la protection de l'environnement et surtout, l'équité sociale et les droits humains » (cité dans Raymond, 2020). Les mouvements qui prônent le localisme alimentaire défendent généralement l'idée selon laquelle le choix local permet de répondre aux différents enjeux du système alimentaire mondialisé : protection de l'environnement et équité sociale par exemple (Smith et Mackinnon, 2007; Born et Purcell, 2006).

L'objectif de la présente recherche est d'analyser les discours entourant les aliments locaux dans une ville moyenne du Québec (Sherbrooke) du point de vue des

---

<sup>1</sup> Professeur à l'École nationale d'études supérieures agronomiques de Montpellier, fondateur de la chaire UNESCO en Alimentations du monde et membre de l'Académie d'Agriculture de France. (<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1734754/coronavirus-agriculture-mondialisation-commerce-jean-louis-rastoin-covid>)

consommateurs et des instances gouvernementales. Précisément, nous tenterons de comprendre les définitions du concept de « local » relié aux aliments et de recenser les objectifs recherchés lors du choix d'aliments « locaux ». Enfin, à travers le prisme du « piège du localisme » qui sera détaillé au chapitre 2, nous verrons comment la notion d'échelle (qui est étroitement liée au localisme) se manifeste dans ces discours.

Dans le présent mémoire, nous présentons d'abord dans le chapitre 1, les deux principaux éléments qui ont entraîné la déconnexion entre le consommateur et les impacts environnementaux des pratiques agricoles de notre siècle, à savoir, la révolution verte et l'urbanisation. Conséquemment, différents mouvements prônant le locavorisme alimentaire sont apparus au tournant du XXI<sup>e</sup> siècle entraînant un engouement pour ce type de produit. Le chapitre 2 expose ensuite, les éléments théoriques qui encadrent notre recherche. Principalement, trois éléments clés liés à la notion d'échelle y sont présentés. Ces éléments nous permettront de considérer le concept d'échelle à travers le prisme du « piège du localisme » proposé par Born et Purcell (2006). Plus précisément, ils nous mèneront à étudier l'échelle comme une construction sociale, comme à la fois ancrée et évolutive et comme étant en relation avec d'autres niveaux d'échelle. La méthodologie utilisée est présentée au chapitre 3. Les analyses touchent à la fois l'approche qualitative et quantitative. Nous avons effectué l'étude de cas relative à une ville moyenne québécoise (Sherbrooke). Les chapitres 4 à 6 présentent les résultats de la recherche suivi d'une discussion qui fait état de la contribution de cette recherche. Les limites et les points de forts y sont également soulignés. Enfin, la conclusion met en emphase les principaux constats de la recherche et les recommandations qui en découlent.

## CHAPITRE I

### PROBLÉMATIQUE

#### 1.1 Introduction

La présente section expose la problématique qui nous conduit à effectuer ce projet de mémoire et qui justifie la pertinence de la question de recherche présentée à la fin de ce chapitre. Ainsi, nous traiterons des transformations agroalimentaires du XXe siècle et de l'urbanisation qui ont contribué à l'augmentation des impacts environnementaux de l'alimentation. Puis, nous présenterons l'émergence du locavorisme comme réponse à ces enjeux.

#### 1.2 L'évolution du système alimentaire au XXe siècle

Au cours du XXe siècle, l'offre alimentaire s'est déconnectée des saisons et des territoires. Aujourd'hui, il est tout à fait ordinaire de retrouver à l'année des tomates ou des fraises sur les étales des épiceries québécoises. La mondialisation du système alimentaire nous a entraînés dans une perte de sens de la saisonnalité des aliments : « Les saisons n'existent plus puisque le jardin est à la grandeur de la planète » (Massuard, 2014, p. 10 cité dans Déragon, 2016). Nous avons perdu le sens du rythme naturel des saisons. Notre connaissance en lien avec notre capacité de production locale s'est effritée. De plus, les transformations du système agroalimentaire du XXe siècle ont entraîné des conséquences environnementales importantes (Déragon, 2016; Suzuki, 2007; Goodman et Redclift, 1992). Or, la perte de nos repères saisonniers et territoriaux en lien avec la production alimentaire nous a éloignés, autant physiquement que moralement, de ses impacts environnementaux (Déragon, 2016). Nous identifions deux principales causes qui ont engendré cette déconnexion avec la production alimentaire et ses impacts : la révolution verte et l'urbanisation.

### 1.2.1 La révolution verte

Premièrement, la révolution verte du XXe siècle a entraîné des changements importants dans les méthodes de production agricole à travers le monde. Cette révolution a permis une augmentation importante de la productivité agricole (particulièrement en Asie et en Amérique latine) grâce au développement de variétés de plantes plus productive, l'utilisation de fertilisants chimiques et de nouveaux systèmes d'irrigation qui ont permis de répondre à une augmentation démographique importante (Goodman et Redclift, 1992; Pingali, 2012). Cette augmentation de la productivité a pu se faire grâce à des innovations génétiques qui nécessitent l'utilisation de pesticides et d'engrais de synthèses (*ibid.*). Ces avancées ont permis à l'agriculture de devenir productiviste et de s'adapter au modèle capitaliste. Or, les moyens entrepris pour accroître les rendements ont entraîné des impacts environnementaux négatifs tels que l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre liées à la production agricole, la contamination des sols et des cours d'eau, l'appauvrissement des sols, la déforestation et la perte de biodiversité (Dérageon, 2016; Goodman et Redclift, 1992).

De plus, avec les capacités de production importantes, le système alimentaire s'est mondialisé et la production alimentaire s'est délocalisée. Conséquemment, la distance entre le consommateur et la production alimentaire s'est accrue. Cette distanciation a entraîné, d'une part, une déconnexion entre le consommateur et le producteur (Reich et *al.*, 2018). D'autre part, la mondialisation de la production agricole a entraîné une déconnexion entre le consommateur et les impacts environnementaux de son alimentation. Lessenich (2019, p.91) donne l'exemple de l'Allemagne qui depuis les années 1950 a exterritorialisé sa production agricole et, en même temps, les impacts de la consommation alimentaire des Allemands :

[L]'Allemagne cultive énormément de terres agricoles dans d'autres régions du globe. En important des produits agricoles de toutes sortes, l'Allemagne exporte donc en quelque sorte ses besoins en matière de surfaces cultivables vers les



véritables sociétés agraires, dont les terres servant dorénavant à la culture de produits d'exportation, cessent d'être disponibles pour les besoins de la population locale. En exterritorialisant ces surfaces agricoles, on exporte aussi toutes les conséquences et effets économiques, écologiques et sociaux d'une agriculture plus ou moins moderne, soit les conséquences des monocultures, de l'agrobusiness, du génie génétique et de l'agrochimie. (Lessenich, 2019, p.91)

Enfin, la délocalisation de la production agricole a entraîné l'affaiblissement de la connexion aux saisons, aux traditions et aux capacités locales de production. Au Québec, selon Jean-Martin Fortier<sup>2</sup>, les Québécois se sont désintéressés de l'agriculture à la suite de l'évacuation, par le modèle d'agriculture industrielle, des relations humaines entre travailleurs, consommateurs et producteurs (Marcoux et Corneau, 2020).

### 1.2.2 L'urbanisation et les systèmes alimentaires urbains

En parallèle avec l'arrivée de la révolution verte et jusqu'à aujourd'hui encore, partout dans le monde, les pays font face à une urbanisation importante. Conséquemment, les villes sont devenues des acteurs de plus en plus importants dans l'environnement mondial :

[L]a ville moderne, particulièrement la mégapole (et demain l'écuménopole ou la cité-mondiale), est une force tellement étendue qu'elle est devenue visiblement responsable pour la gestion d'à peu près tous les autres écosystèmes. (Dansereau, 1973, p.135)

Depuis les cinquante dernières années, les villes ont d'abord été perçues comme un acteur qui contribuait aux problématiques environnementales (étalement urbain, pollution importante, etc.). Puis, depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle avec l'importance du

---

<sup>2</sup> Agriculteur et auteur d'ouvrages qui traitent de « systèmes alimentaires écologiques, à échelle humaine et rentables ». (<https://lejardiniermaraicher.com/-propos-de-jeanmartin-fortier>)

discours entourant les changements climatiques, les villes sont devenues peu à peu des acteurs pouvant apporter des solutions aux enjeux environnementaux (Angelo et Wachsmuth, 2020). Selon ces auteurs, l'émergence de différentes initiatives de villes durables à travers le monde aurait contribué à considérer les enjeux urbains comme essentiels à la réduction des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

Également, tout au long du XXe siècle, la demande alimentaire des centres urbains s'est accentuée en même temps que les sources de production agricole destinée à la ville s'en sont éloignées. Le transport des produits alimentaires s'est accru et les acteurs impliqués dans le système alimentaire se sont multipliés. En Amérique du Nord, durant la période des Trente Glorieuses<sup>3</sup>, les petits commerces ont disparu peu à peu pour laisser la place aux grandes entreprises de transformation et de distribution qui se sont avérées essentielles pour l'écoulement des productions agricoles de plus en plus importantes (Dupont, 2009). Le marché de la transformation et de la distribution alimentaire s'est développé également dans le but d'approvisionner des villes de plus en plus peuplées (*ibid.*). C'est ainsi qu'au milieu du XXe siècle, sont apparus les supermarchés dans le paysage commercial québécois. Cette source d'approvisionnement est devenue, aujourd'hui, la principale source d'approvisionnement alimentaire des Nord-Américains. Ces transformations du système alimentaire nécessaire à l'urbanisation ont contribué à forger l'écart entre le consommateur urbain et la source de production alimentaire qui le nourrit. La ville exterritorialise (pour reprendre les termes de Lessenich, 2019) sa production

---

<sup>3</sup> Les « Trente Glorieuses » représentent les années 1945-1975 qui traduisent une période de prospérité économique suite à la seconde guerre mondiale (Dupont, 2009, p.80).

alimentaire et, en même temps, les impacts environnementaux liés à la consommation alimentaire des urbains.

Aujourd'hui, 55% de la population vit dans les centres urbains, mais on estime que les villes sont responsables de 70% à 80% des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) tous secteurs confondus : transports, énergie, alimentation, etc. (Galli *et al.*, 2020; Mi *et al.*, 2019; Mohareb *et al.* 2018; United Nations, 2018; Fry *et al.*, 2018). Plus spécifiquement, en lien avec l'alimentation, on estime qu'environ 65% des émissions de GES attribuable à la production agricole mondiale sont liées à la production des aliments destinés aux citadins (Mohared *et al.*, 2018). Ce sont les émissions de GES engendrées par la production agricole, la transformation, l'emballage, la distribution, les pertes et l'enfouissement des aliments destinés à la consommation urbaine. Ces données suggèrent un écart entre la proportion de résidents urbains et la contribution des villes dans les émissions de GES émis globalement et, plus spécifiquement, par le secteur alimentaire. On constate ainsi que les pratiques alimentaires au sein des villes ont un plus grand impact qu'ailleurs (en milieu rural). Dansereau (1973, p. 119) souligne, en ce sens, que

La véritable confrontation de l'homme et de l'environnement se fait maintenant dans la ville. (...) [L]’homme urbain domine actuellement et contrôle toute l'étendue du paysage depuis le développement suburbain et les terres cultivées jusqu'aux forêts lointaines et aux rivières.

Plusieurs raisons permettent d'expliquer la part significative de l'alimentation dans les émissions de GES de la ville et comment cela se traduit dans les impacts environnementaux de l'agriculture à l'échelle globale.

Premièrement, l'importance des émissions de GES attribuable aux villes peut être vu comme une conséquence de leur activité économique importante (Goldstein *et al.*, 2017; Moran *et al.*, 2018). Conséquemment, le rythme de consommation au sein des

viles est généralement plus marqué qu'ailleurs et plusieurs raisons en expliquent. D'une part, cette tendance à une plus grande consommation se traduit par une forte consommation de protéines animales (Goldstein *et al.*, 2017; Seto et Ramankutty, 2016). Plusieurs études démontrent que la consommation de viande engendre des impacts environnementaux plus importants que la consommation de protéines végétales à cause des grandes surfaces cultivables requises dans le seul but de nourrir le bétail et du méthane (gaz à effet de serre puissant) émis par les ruminants lors du processus de digestion (Doust *et al.*, 2018; Poore et Nemecek, 2018, Dirat, 2020).

Deuxièmement, à travers les chaînes de restauration et les ménages urbains, beaucoup d'aliments non consommés se retrouvent dans les sites d'enfouissement. Des études ont permis de mesurer que 19% à 44% des aliments destinés à la consommation se retrouvent, en réalité, à la poubelle (Goldstein *et al.*, 2017). Le gaspillage alimentaire, d'une part et l'enfouissement des déchets organiques d'autre part, émettent d'importantes quantités de GES<sup>4</sup>. Par exemple, 12% des GES imputables à l'alimentation d'un États-Unien moyen sont attribuables au GES émis par les aliments non consommés qui sont envoyés au site d'enfouissement (Mohareb *et al.*, 2018). Mondialement, 8 à 10% des émissions de GES anthropiques proviennent du gaspillage alimentaire et de l'enfouissement des déchets organiques (GIEC, 2019, p.13). De plus, les déchets organiques envoyés au centre d'enfouissement représentent une perte de nutriments qui ne peuvent être retournés à la terre (Goldstein *et al.*, 2017). En effet, en plus de réduire les émissions de GES engendrées par l'enfouissement, le recyclage de ces déchets organiques peut servir en remplacement d'une partie des fertilisants de synthèse utilisés dans les champs (Mohareb *et al.*, 2018; Goldstein *et al.*, 2017). La

---

<sup>4</sup> Le gaspillage alimentaire prend en compte les impacts de la production, du transport, de l'emballage, de l'entreposage d'un aliment qui, finalement n'est pas consommé alors que l'enfouissement tient compte des gaz à effet de serre dégagés par les aliments enfouis.

structure du système alimentaire nord-américain axé sur l’approvisionnement au supermarché et la surconsommation contribue à ce gaspillage alimentaire (Gagnon, s.d.). D’une part, l’offre alimentaire proposée par le supermarché est plus grande que la demande, ce qui entraîne des surplus qui sont perdus. D’autre part, la distance entre le consommateur et la production alimentaire le désensibilise à la valeur de l’aliment : « When you don’t recognize how hard it is to grow food and the amount of time and energy involved, it becomes easier to undervalue it or throw it away. »<sup>5</sup> (Seto, 2016, (s.p) cité dans Dennehy, 2016)

Troisièmement, tel que mentionné par Mohareb *et al.* (2018), 95% de la production alimentaire mondiale se situe à l’extérieur des villes. Cette donnée suggère qu’avec une surface cultivable restreinte, les villes dépendent de sources extérieures, soit nationales ou internationales. Au Québec, 47% des aliments consommés proviennent des importations<sup>6</sup> et en revanche, la production agricole du Québec est majoritairement destinée aux exportations (Robitaille, 2018; Marcoux et Corneau, 2020). Conséquemment, on estime qu’au Québec, un aliment voyage entre 2400 et 9950 kilomètres avant d’atterrir dans notre assiette (<https://www.equiterre.org/fiche/kilometrage-alimentaire>). La quantité d’aliments importés et les grandes distances parcourues par ces aliments nous permettent de constater l’écart entre les citoyens et le lieu de production alimentaire. Cet écart contribue à désensibiliser le consommateur à la valeur des aliments et à augmenter les émissions de GES liées à leur transport (Dérignon, 2016).

---

<sup>5</sup> « Quand on ignore à quel point il est difficile de cultiver les aliments et le temps et l’énergie requis, il est plus facile de sous-évaluer cette nourriture et de la jeter ». [Notre traduction]

<sup>6</sup> 24% des importations proviennent du reste du Canada et 23% d’ailleurs dans le monde (Robitaille, 2018)

En conclusion, la ville nord-américaine est structurée autour d'un système alimentaire mondialisé et d'une production agricole fortement industrialisée qui sert à répondre à l'activité économique importante des villes et des urbains qui y vivent. Les impacts environnementaux de l'agriculture et de la consommation alimentaire au sein des villes sont influencés par un système alimentaire axé sur l'approvisionnement au supermarché qui propose une offre alimentaire plus grande que la demande. En ce sens, il semble pertinent de mieux comprendre l'alimentation des urbains dans le but de réduire plus efficacement l'empreinte écologique des villes et éventuellement contribuer à la réduction des impacts environnementaux liés à l'agriculture à l'échelle du globe (Goldstein *et al.*, 2017; Boyer et Ramaswami, 2017).

Ainsi, tel que nous l'avons exposé, les impacts environnementaux engendrés par les transformations du système agroalimentaire et la forte urbanisation du XXe siècle représentent le premier volet de la problématique liée au présent projet.

### 1.3 L'émergence du localisme comme solution

#### 1.3.1 À l'échelle internationale

Comme les villes contribuent majoritairement aux émissions de GES, elles représentent des cibles intéressantes pour la lutte aux changements climatiques (Doust *et al.*, 2018; Isman *et al.*, 2018; Goldstein *et al.*, 2016a; Galli *et al.*, 2020). Les tendances alimentaires des résidents urbains est un sujet, parmi d'autres, sur lequel citoyens et décideurs politiques peuvent agir pour réduire l'impact environnemental de la ville (Moran *et al.*, 2018; Doust *et al.*, 2018; Galli *et al.*, 2020; Goldstein *et al.*, 2016a). Parmi ces tendances, le localisme se pose comme réponse aux enjeux présentés dans la section précédente. En effet, comme évoqué par Feldmann and Hamm (2015), l'alimentation des urbains a été marquée, dans la première moitié du XXIe siècle, par une montée en popularité des aliments « locaux »:

In the USA and Europe alike, the globalization of food production and supply chains, the concentration of processes in food production and a number of food scandals have led to consumer demand for greater transparency and information on food origin. The increasing number of concerned consumers resulted in the development of more and more alternative food networks, e.g. Slowfood, Locavores, community supported agriculture (CSA), among others (Feldmann et Hamm, 2015, p. 153)<sup>7</sup>

Le développement de ces réseaux et initiatives alternatifs s'est principalement fait au sein des villes, là où l'empreinte environnementale de l'alimentation est la plus importante et où les enjeux de sécurité alimentaire, d'inégalités sociales et de distanciation entre consommateur et producteur sont les plus marqués (Allen *et al.*, 2003). En Occident, ces initiatives se déclinent principalement en deux structures : les marchés fermiers et l'agriculture soutenue par la communauté.

Dans un premier temps, les marchés fermiers sont loin d'être un concept nouveau puisqu'ils constituaient la source d'approvisionnement d'autrefois – avant l'arrivée des supermarchés. Puis, ils sont devenus de plus en plus marginales dans la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle avec l'industrialisation de l'agriculture, l'urbanisation et le développement des supermarchés pour ensuite connaître un regain de popularité au Canada et aux États-Unis où ils se sont multipliés<sup>8</sup> depuis 1970 et en Europe depuis les années 2000 (Feldmann et Hamm, 2015; Poulot, 2012; Basil, 2012). Les marchés fermiers représentent une alternative au supermarché en permettant aux producteurs de

---

<sup>7</sup> « Aux États-Unis et en Europe, la mondialisation de la production alimentaire et des chaînes d'approvisionnement, la concentration des processus dans la production alimentaire et un certain nombre de scandales relié aux aliments ont entraîné le consommateur à exiger une plus grande transparence et plus d'information sur l'origine de la nourriture. L'augmentation du nombre de consommateurs soucieux a conduit au développement de plus en plus de réseaux alternatifs. Par exemple, les mouvements Slowfood, locavores, agriculture soutenue par la communauté, etc. » [Notre traduction]

<sup>8</sup> Aux États-Unis, le budget alloué à la promotion des marchés fermiers est passé de 1 million\$ en 2008 à 10 millions\$ pour l'année 2011/2012 et le nombre de marchés fermier a augmenté de 123% entre 2004 et 2014 (Hiroki *et al.*, 2016; Kumar et Smith, 2018).

vendre directement aux consommateurs. Leurs principaux objectifs sont de permettre aux consommateurs de développer une relation avec le producteur et d'être conscientisés par rapport à la provenance des produits alimentaires qu'ils consomment (Feldmann et Hamm, 2015). Dans un deuxième temps, les initiatives d'agriculture soutenue par la communauté sont nées en 1984 aux États-Unis, plus précisément, en Californie (Poulot, 2012). Dans ce genre de structure, les consommateurs s'engagent à acheter une part des récoltes du producteur avant la saison. L'agriculture soutenue par la communauté assure donc aux producteurs des revenus peu importe le rendement et le consommateur l'appui en assumant une part du risque (MAPAQ, 2019). Ces réseaux ont comme objectif principal de diminuer les intermédiaires entre le producteur et le consommateur et de soutenir les producteurs. Alors que l'on retrouve ces structures à la fois aux États-Unis et en Europe, on ne recense pas les mêmes motifs derrière l'appui à ces initiatives. Aux États-Unis, les acteurs des marchés fermiers et de l'agriculture soutenue par la communauté sont portés par la justice sociale et le respect de l'environnement alors qu'en Europe, c'est plutôt le développement rural, le terroir et l'agriculture diversifiée qui motivent l'appui à ces alternatives (DuPuis et Goodman, 2005; Feldmann et Hamm, 2015; Aprile *et al.*, 2016). Bien qu'ils divergent dans leurs motivations, les réseaux alternatifs états-uniens et européens ont, toutefois quelque chose en commun : réduire la distance entre les urbains et la campagne et permettre au consommateur d'avoir davantage d'emprise sur les impacts sa consommation alimentaire (Aprile *et al.*, 2016). Allen *et al.* (2003, p.73) l'explique somme suit :

Alternative AFIs [Alternative food initiatives], in California as elsewhere, challenge the time-space distantiation that characterizes the continuing development of the dominant agrifood system. They seek to counter this by building often local and accountable social relationships—farmers' markets, CSAs [Community Support Agriculture], regional foodsheds, short supply chains, fair trade networks—that connect food consumers with farmers and that allow consumers to choose in their purchases to support social relations and environmental practices that they value. They work to educate consumers to see



the ways that these social relations and environmental practices are hidden within conventional food commodities.<sup>9</sup>

Conséquemment à l'ascension de l'intérêt envers les aliments locaux et la montée des structures alternatives sur lesquelles nous venons d'élaborer, nous avons vu apparaître le terme « locavore » popularisé en 2005, par Jessica Prentice<sup>10</sup> aux États-Unis (Poulot, 2012). Ce qualificatif a permis de mettre un nom sur les partisans d'un phénomène déjà présent en lien avec la consommation « locale » (Fitzgerald, 2015; Poulot, 2012). Dans sa forme initiale, le locavorisme était associé à la consommation d'aliment provenant d'un rayon de 100 miles ou moins (Fitzgerald, 2015) dans le but de :

[P]romouvoir l'agriculture locale dans un « souci d'environnement durable, de sécurité alimentaire, de justice sociale et de viabilité économique les communautés agricoles » (Prentice, 2006 dans Poulot, 2012, p.350)

Pour les locavores, autant aux États-Unis qu'en Europe la mondialisation des systèmes alimentaires est associée au capitalisme et le locavorisme représente une façon de résister à cette logique (DuPuis et Goodman, 2005, p.359).

### 1.3.2 Au Québec

Comme on l'a vu, la littérature académique sur le localisme traite principalement des États-Unis et de l'Europe. Le Canada et plus précisément le Québec sont, à notre

---

<sup>9</sup> « Les réseaux alimentaires alternatifs en Californie, comme ailleurs, défient la distanciation temps-espace qui caractérise le développement continu du système agro-industriel dominant. Ces réseaux cherchent à contrer cela en établissant des relations sociales souvent locales et responsables (marchés fermiers, initiatives d'agriculture soutenue par la communauté, offre alimentaire régionale, chaînes d'approvisionnement courtes, réseaux équitables) qui permettent aux consommateurs et aux fermiers de se rapprocher et qui permettent aux consommateurs de choisir de soutenir les relations sociales et les pratiques environnementales qui leurs sont chères. Ils travaillent à conscientiser les consommateurs à la place qu'occupent les relations sociales et les pratiques environnementales dans les produits alimentaires conventionnels. » [Notre traduction]

<sup>10</sup> Auteure du blogue « The birth of the Locavore » (2005-2006)

connaissance, très peu étudiés. Parmi les chercheurs qui ont contribué à la littérature sur le localisme alimentaire au Canada, Sumner et al. (2014), établissent un cadre d'analyse pour comprendre le fonctionnement des coopératives alimentaires en Ontario en s'intéressant à l'aspect local, mais sans proposer de définition ou de motivations liées au localisme. Aussi, dans leur article dédié aux Appellations d'origine et aux Indication géographique protégée en vigueur au Québec, Chazoule et Lambert (2011) constatent que la provenance et la proximité (entre producteur et consommateur) sont davantage présentes que la notion d'origine (terroir, traditions agricoles, etc.). Ils concluent la définition de local reste floue et ne prennent pas en compte les motivations des consommateurs liées au localisme.

D'autres chercheurs ont étudié les motivations derrière le localisme au Canada. Entre autres, Wormsbecker (2007) souligne les freins et pistes d'opportunités pour le développement de systèmes alimentaires locaux canadiens. L'auteure mentionne les principales motivations des consommateurs à choisir des aliments locaux et soulève le flou dans la définition de local :

The definitions of local vary, following many of the ideas of local that have also emerged from the literature such as personal relationship building (Hinrichs, 2003), as well as spatial boundaries (eg. county's or surrounding county's) (Guptill & Wilkins 2002), freshness (Guptill & Wilkins, 2002), and eating as close to home as possible (Hinrichs, 2003). » (Wormsbecker, 2007, p.88)<sup>11</sup>

Aussi, Beingessner et Fletcher (2020) ont étudié les motivations des agriculteurs, transformateurs et distributeurs en milieu rural en Saskatchewan. Les auteurs

---

<sup>11</sup> «Les définitions de local varient, suivant de nombreuses idées du localisme qui ont émergé de la littérature, telles que l'établissement de relations personnelles (Hinrichs, 2003), ainsi que les limites spatiales (par exemple, le comté ou le comté environnant) (Guptill & Wilkins 2002), la fraîcheur (Guptill & Wilkins, 2002) et manger le plus près possible de chez soi (Hinrichs, 2003). » [Notre traduction]

soulèvent que les agriculteurs qui participent au réseau local (en distribuant dans la région) sont critiques face au système alimentaire dominant et la déconnexion qu'il engendre entre la source de production alimentaire et le consommateur.

Feagan (2007) met en évidence la nature constructive du local. Pour l'auteur, le concept spatial de local est interconnecté avec les notions de lieu et de communauté qui se construisent à travers une culture, des acteurs sociaux et une écologie qui leur est propre. Ainsi, « local » reste difficile à définir :

How we determine the local in LFS [local food systems] will have to be contingent on the place – the social, ecological, and political circumstances which circumscribe it (as 'The local is not everywhere the same' – Allen et al., 2003: 63), while also cognizant that any localism is dialectically and relationally tied to the global in diverse ways. (p.39)<sup>12</sup>

Malgré une mince littérature académique axée sur le localisme alimentaire québécois, nous observons, depuis les dernières années, au Québec, de plus en plus d'initiatives en lien avec l'alimentation « locale ». Par exemple, depuis 1996 l'organisme « Aliments du Québec » qui commercialise le logo du même nom (<https://www.alimentsduquebec.com/fr/>). Ensuite, le défi 100% local initié en 2015 aux îles de la Madeleine et pratiqué, aujourd'hui à l'échelle du Québec (<https://100local2.flywheelsites.com/le-defi/>). À ces mouvements québécois s'ajoutent les nombreux marchés publics et des initiatives d'agriculture soutenue par la communauté, par exemple le Réseau « Fermier de famille » (<https://ampq.ca/association/>; <https://www.fermierdefamille.org/lagriculture->

---

<sup>12</sup> « La façon dont nous déterminons le local dans les LFS [systèmes alimentaires locaux] devra dépendre du lieu - les circonstances sociales, écologiques et politiques qui le circonscrivent (car "Le local n'est pas partout le même" - Allen et al., 2003 : 63), tout en sachant que tout localisme est dialectiquement et relationnellement lié au global de diverses manières. » [Notre traduction]

soutenue-par-communauté) ainsi que l'existence de certifications telles que Appellation d'origine et Indication géographique protégées (Chazoule et Lambert, 2011).

Plus récemment, le début de l'année 2020 a été marqué par la pandémie de la COVID-19. Les Québécois ont entendu l'appel du premier ministre du Québec lors de ses discours par rapport à la consommation « locale » (avec la création du panier bleu<sup>13</sup>, par exemple). Le gouvernement du Québec a adopté plusieurs mesures visant à augmenter la consommation d'aliments du Québec. Entre autres avec un appui financier substantiel à l'organisme « Aliments du Québec » et d'autres mesures financières pour accroître l'autonomie alimentaire du Québec (Cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2020). Ainsi, « Pour le gouvernement Legault, l'accroissement de l'autonomie alimentaire est devenu l'une des pierres d'assise du plan de relance de l'économie, durement plombée par la pandémie » (Cameron, 2020b). Du côté des consommateurs, on a constaté un engouement avec 24% des Québécois qui ont déclaré avoir augmenté leur consommation d'aliments locaux depuis le début de la pandémie (Perron, 2020).

On constate donc une multitude d'initiatives en lien avec la consommation d'aliments locaux aux États-Unis, en Europe ainsi qu'au Québec. Or, ces initiatives ne reflètent pas la complexité derrière le choix « local » pour deux raisons. Premièrement, à cause d'un manque de consensus sur la définition de « local ». Deuxièmement, à cause d'un écart entre les objectifs recherchés par les consommateurs lors du choix « local » et les réels impacts de ce choix sur l'environnement, la communauté et la santé. Ces deux éléments sont détaillés ci-après.

---

<sup>13</sup> Suivant le début de la pandémie de la COVID-19 au Québec en mars 2020 et les difficultés économiques engendrées par la crise, le gouvernement de Québec a créé Le Panier Bleu dans le but « de dynamiser l'achat local et favoriser les produits et les entreprises d'ici. » (<https://www.lepanierbleu.ca/>)

## 1.4 La complexité derrière le « localisme »

### 1.4.1 Manque de consensus autour de la définition de « local »

Dans un premier temps, la complexité du choix « local » se transpose dans la variabilité des définitions en lien avec le terme « local ». En effet, bien qu'il y ait eu un grand nombre d'études sur le sujet depuis le début des années 2000, il n'y a toujours pas de consensus sur une définition et nous remarquons que la recherche tente encore d'apporter de nouveaux éléments de compréhension qui nous permettrait de comprendre les facteurs qui influencent la construction de cette définition (Feldmann et Hamm, 2015; Hinrichs, 2003). Certains auteurs soulèvent également l'écart entre les définitions du point de vue des consommateurs (Aprile *et al.*, 2016; Hiroki *et al.*, 2016; Cranfield *et al.*, 2012; Schnell, 2013; Feldmann et Hamm, 2015), des producteurs (Chicoine, 2019) et des instances publiques (Feldmann et Hamm, 2015; Hiroki, 2014). Le choix entre un aliment « local » ou « non local » est donc plus complexe que ce que laissent paraître les militants locavores.

Nous nous concentrerons, dans le cadre de cette recherche, sur le point de vue des consommateurs. En ce sens, nous présenterons les définitions soulevées par les consommateurs dans la littérature. Le survol de la recherche académique sur le sujet nous indique qu'il existe cinq principales définitions d'aliments locaux : les définitions relatives à une distance, à une région administrative, à la relation avec le producteur, à l'origine géographique ou à des produits spécifiques.

Premièrement, des études relèvent que les consommateurs perçoivent « local » comme relatif à un nombre de kilomètres entre le lieu de production et le lieu de vente (Hiroki *et al.*, 2016; Cranfield *et al.*, 2012; Aprile *et al.*, 2016). Cette définition est également celle de certains locavores qui ont contribué à populariser le concept de locavorisme. Par exemple, Smith et MacKinnon (2007) (deux résidents vancouverois), dans leur contexte urbain, établissent une définition de « local » basée uniquement sur une

distance de 160 kilomètres et moins<sup>14</sup>. De son côté, Nabhan (2002, p.33), dans un contexte rural, en Arizona réfère à des aliments disponibles dans un rayon de 400 km (250 miles).

Deuxièmement, la région administrative est également retrouvée au sein des définitions (Hiroki *et al.*, 2016; Cranfield *et al.*, 2012; Aprile *et al.*, 2016; Brozzi *et al.*, 2016). Par exemple, Hiroki *et al.* (2016, p.487), dans leur étude effectuée en Nouvelle-Zélande, concluent que le terme « local » est défini selon la plupart des participants par la région administrative :

The finding that definitions of local food with administrative boundaries were preferred over those with metric distances may imply that local food in New Zealand represents sense of belonging rather than a mere geographical proximity (...).<sup>15</sup>

Troisièmement, les aliments « locaux » peuvent être définis par les produits disponibles dans les marchés fermiers ou les initiatives d'agriculture soutenue par la communauté. La méthode de distribution, ou plus précisément la réduction des intermédiaires ou la relation avec le producteur associés à ces méthodes définissent ainsi le produit « local ». Dans l'étude d'Hiroki *et al.*, (2016, p.488), par exemple, un participant mentionne « my definition of local food is little transport, not supermarket »<sup>16</sup>.

Quatrièmement, le terme « local » peut référer à une origine géographique avec laquelle on associe des produits spécifiques, des méthodes de production traditionnelles

---

<sup>14</sup> Smith et MacKinnon font référence à « 100 miles diet ».

<sup>15</sup> « Les résultats démontrent que la région administrative est plus souvent citée que la distance métrique comme définition d'un produit local. Ce qui pourrait indiquer que la nourriture locale, en Nouvelle-Zélande, représente un sentiment d'appartenance à la région plutôt qu'une simple proximité géographique ». [Notre traduction]

<sup>16</sup> « Pour moi, « local » signifie peu de transport et pas au supermarché ». [Notre traduction]

ou une marque régionale (par exemple le vin français d'appellation d'origine contrôlée) (Hiroki *et al.*, 2016; Aprile *et al.*, 2016; Feldmann et Hamm, 2015). Toutefois, cette définition est davantage présente en Europe qu'en Amérique du Nord :

The European perspective qualifies local foods in relation to the value of the specific production conditions associated with a geographical territory that give the product its clear identity.<sup>17</sup> (Aprile *et al.*, 2016, p.20)

Finalement, bien que très peu présente dans la littérature, on retrouve également une définition de « local » en lien avec un type de produit spécifique. Brozzi *et al.* (2016, p.109), par exemple, soulèvent que certains Italiens réfèrent aux pommes ou aux produits laitiers comme étant des produits locaux.

En conclusion, on constate une grande variabilité de définitions en lien avec les aliments locaux. De cette variabilité découle un manque de consensus qui peut entraîner le consommateur dans une confusion ou une perte d'intérêt envers les produits locaux (Roininen *et al.*, 2006; Feldman et Hamm, 2015; Memery *et al.*, 2015; Aprile *et al.*, 2016). Schnell (2013, p. 625) mentionne qu'en l'absence d'une définition claire, le concept de « local » perd son sens. C'est, entre autres, ce qui peut entraîner le consommateur à perdre l'intérêt envers les aliments locaux. Peney et Prior (2014, p.588) démontrent cette perte d'intérêt à travers la confusion d'une participante : « I never buy the local food because I'm not sure what local food is »<sup>18</sup>. Selon Weatherell *et al.* (2003) le terme « local » dépend donc de la perception du consommateur. Il est, ainsi, libre d'établir sa propre définition selon le contexte culturel, historique, politique et géographique dans lequel il se situe (Weatherell *et al.*, 2003; Eriksen, 2013). Ces

---

<sup>17</sup> « La perspective européenne qualifie les produits alimentaires locaux en lien avec les attributs spécifiques aux conditions de production associés à un territoire géographique qui confère au produit une identité spécifique ». [Notre traduction]

<sup>18</sup> « Je n'achète jamais d'aliments locaux parce que je ne suis pas certaine de ce que signifie local ». [Notre traduction]

éléments permettraient d'expliquer la variabilité dans les définitions au sein des consommateurs. Cette variabilité se retrouve également dans les définitions des différents acteurs. Tel que mentionné par Feldmann et Hamm (2015, p.153):

Since there is not one single, uniform definition of the term 'local' and no governmental regulation, consumers and producers have very different perceptions of what the description 'local food' implies.<sup>19</sup>

Finalement, en plus de la diversité de définitions, on observe également dans la littérature académique et populaire, différents objectifs recherchés par les consommateurs lors du choix d'aliments « locaux » (Pyburn *et al.*, 2016; Halldorsdottir et Nicholas, 2016; Skallerud et Wien, 2019; Memery *et al.*, 2015; Hiroki *et al.*, 2016; Penney et Prior, 2014; Roininen *et al.*, 2006; Nabhan, 2002). Ce sont, par exemple, des objectifs environnementaux, de santé ou d'appui à la communauté. Cependant, l'idée selon laquelle consommer « local » permet d'atteindre ces objectifs pose un autre problème : le « piège du localisme » (Born et Purcell, 2006).

#### 1.4.2 Le « piège du localisme »

Le concept de « piège du localisme »<sup>20</sup> relatif aux produits alimentaires a été proposé par Born et Purcell (2006). Les auteurs réfèrent à cette idée pour relever une vision étroite de l'échelle « locale » qui est commune à plusieurs chercheurs et militants locavores. D'autres auteurs (Hinrichs et Allen, 2008) parlent d'œillères qui restreignent les acteurs à la seule notion spatiale de l'échelle, sans considération pour d'autres éléments tels que les structures de gouvernance ou le capitalisme dans le système alimentaire, par exemple. Ainsi piégés par le localisme, ils vont prioriser la

---

<sup>19</sup> « Étant donné qu'il n'existe ni de définition unique et consensuelle du terme « local », ni de réglementation, les consommateurs et les producteurs ont des perceptions très différentes de ce que le qualificatif « aliment local » implique ». [Notre traduction]

<sup>20</sup> Traduction de « local trap » (Born et Purcell, 2006). Le terme a déjà été traduit par Chicoine (2019, p.2) par « piège du local ». Toutefois ici, nous voulons plutôt intégrer le concept de localisme.



caractéristique « locale » des aliments avant d'autres caractéristiques. Par exemple, ils vont associer « local » à une meilleure qualité, à une réduction de l'empreinte environnementale ou à un effet positif sur la communauté. À travers le localisme, le choix d'aliment « locaux » est donc considéré par les consommateurs comme une façon de contrer les différents impacts négatifs liés au système alimentaire mondialisé. Cleveland *et al.* (2015, p.295) vont même jusqu'à parler de « localwashing »<sup>21</sup> pour souligner l'importance de l'échelle « locale » dans le choix des consommateurs. Or, à la lumière de ce concept, Born et Purcell (2006) soulignent que l'aspect spatial de l'échelle (locale dans ce cas-ci) ne permet pas de prendre la mesure de l'ensemble des impacts liés aux choix alimentaires. D'autres auteurs ont également soulevé des critiques par rapport au choix d'aliment « locaux » (Hinrichs, 2003; Allen, 2003; McWilliams, 2009; Desrochers et Shimizu, 2012; DuPuis et Goodman, 2005; Cleveland *et al.*, 2015). Ils soulignent également la pertinence de nuancer le choix « local » en considérant d'autres facteurs qui peuvent influencer les impacts de ce choix.

Par rapport au « piège du localisme », on retrouve une tendance commune au sein de cette littérature: le choix d'aliments « locaux » est associé à des retombées positives. C'est-à-dire que la caractéristique spatiale de l'échelle est priorisée pour répondre aux objectifs soulevés, plutôt que d'autres facteurs. Par exemple, en associant l'échelle « locale » à la réduction du kilomètre alimentaire<sup>22</sup>, Cleveland *et al.* (2015, p.294), soulignent qu'il faut être prudent :

[R]educing food miles can become an obstacle when it becomes a goal of alternative food systems under the broader assumption that spatially local food

---

<sup>21</sup> Le terme « localwashing » fait référence à une stratégie de marketing similaire au « greenwashing » qui consiste à utiliser la popularité d'un concept tel que le localisme pour la commercialisation d'un produit et la génération de profits. (Cleveland *et al.*, 2015)

<sup>22</sup> La notion de kilomètre alimentaire (« food miles ») est expliquée à la page 36.

systems embody many of the fundamental changes in the dominant global system needed to achieve socially, environmentally, and economically sustainable alternative systems. Researchers and locavore writers have contributed unintentionally this conflation of the diverse goals of alternative food systems with the indicator of food miles, which in turn can contribute to the difficulty of concerned eaters and activists, and enable localwashing by mainstream food system players.<sup>23</sup>

Pour mieux comprendre cette tendance, nous avons relevé les cinq principaux objectifs qui ressortent dans le discours académique et populaire : l'appui à la communauté, l'environnement, les caractéristiques intrinsèques des produits locaux (qualité), la conservation des traditions et le lien de confiance avec le producteur. Nous détaillons, ci-après, chacun de ces objectifs. D'une part, nous exposerons, à travers le point de vue des consommateurs, les aspects perçus comme positifs qui sont associés au choix d'aliment « locaux ». D'autre part, nous exposerons les éléments critiques qui ont été soulevés par les auteurs du « piège du localisme » et les autres auteurs qui ont apportés des éléments de réflexion en ce sens.

#### 1.4.2.1 Appui à la communauté

Dans la littérature académique, l'appui à la communauté apparaît comme étant un objectif fréquemment soulevé par les consommateurs lors du choix d'aliments « locaux » (Feldmann et Hamm, 2015; Memery *et al.*, 2015; Penney et Prior, 2014; Thomas et McIntosh, 2013; Tregear et Ness, 2005 ; Cranfield *et al.*, 2012; Aprile *et al.*, 2016; Megicks *et al.*, 2012; Kemp *et al.*, 2010; Skallerud et Wien, 2019). Il ressort de

---

<sup>23</sup> « La réduction du kilomètre alimentaire peut devenir un obstacle lorsqu'elle devient un objectif des systèmes alimentaires alternatifs qui présument que les systèmes alimentaires locaux représentent une solution au système mondialisé dominant et permettent d'atteindre des systèmes alternatifs socialement, écologiquement et économiquement durables. Les chercheurs et les auteurs locavores ont involontairement contribué à associer le kilomètre alimentaire à l'atteinte de ces différents objectifs relatifs aux systèmes alimentaires alternatifs qui, en retour, contribue à complexifier le choix des consommateurs et des militants et à l'utilisation du « localwashing » par les acteurs du système dominant. » [Notre traduction]

ces recherches, que le choix local engendre une relation de proximité entre les consommateurs et les agriculteurs qui y voient un moyen de soutenir l'économie et la communauté locale. La recherche de cet objectif peut être expliquée, selon Skallerud et Wien (2019), par le concept de patriotisme local. Cette notion se définit par l'attachement et la fierté d'appartenir à son pays ou sa patrie et l'allégeance ou l'admiration du peuple (Skallerud et Wien, 2019). D'autres auteurs réfèrent à une forme d'ethnocentrisme qui, quant à lui, fait référence à un sentiment d'appartenance à une communauté qui permet au consommateur de comprendre l'impact de son achat sur celle-ci (Memery et al., 2015, p.1212). Le patriotisme local se distingue de l'ethnocentrisme en ce sens qu'il ne rejette pas les cultures et traditions d'autres nations, mais il considère toutes les nations sur un même pied d'égalité (Skallerud et Wien, 2019, p.81). En lien avec le choix « local », le patriote local va choisir l'aliment « local » même s'il le considère moins frais ou moins bon (Skallerud et Wien, 2019). Plus concrètement, certains consommateurs disent consommer des aliments « locaux » pour soutenir l'économie locale et les travailleurs au sein de leur communauté.

Toutefois, certaines critiques ont été soulevées par rapport aux retombées du choix « local » sur la communauté. Dans un premier temps, Hinrichs (2000) soulève que dans les réseaux d'agriculture soutenue par la communauté, on observe un grand écart entre les revenus des agriculteurs et les revenus des adhérents. Les adhérents sont plutôt aisés financièrement tandis que les agriculteurs ont de la difficulté à obtenir des revenus suffisants. Cet enjeu soulève des inégalités sociales. La même auteure souligne également des inégalités dans l'engagement des consommateurs versus les agriculteurs pour le « maintien de la dimension communautaire qui distingue les initiatives d'agriculture soutenue par la communauté » (p.300). Elle précise que les consommateurs ont des exigences (produits variés et des quantités fixes chaque semaine) qui sont contraires au modèle dans lequel ils s'engagent en participant aux initiatives d'agriculture soutenue par la communauté (Hinrichs, 2000).

Dans un deuxième temps, Cleveland *et al.* (2015) soulignent l'importance de considérer, au-delà de l'échelle, les conditions des travailleurs de la chaîne alimentaire de façon générale (par exemple les salaires et les heures de travail). Les auteurs soulèvent également les enjeux liés aux travailleurs migrants en soulignant l'existence d'un « marché transnational de travailleurs agricoles » (p.294). Le mouvement des travailleurs étrangers de leurs pays d'origine (Mexique et pays d'Amérique latine) vers le nord de l'Amérique (Canada et États-Unis) crée des inégalités entre les agriculteurs du sud et du nord. En effet, le marché transnational permet aux producteurs américains et canadiens de diminuer les prix de vente des produits comme le maïs, par exemple. Cette chute du prix affecte les producteurs d'Amérique du Sud qui ont du mal à compétitionner. En ce sens, Cleveland *et al.* (2015, p.294) soulignent l'existence de contradictions en lien avec l'objectif d'appui à la communauté :

These complex issues mean that there can be a conflict between supporting local food production in economically privileged communities such as those in California, which depend on migrant labor, and supporting local food systems in poor communities, such as those of southern Mexico.<sup>24</sup>

À la lumière de ces éléments, on constate que le localisme en occident favorise la communauté locale, parfois au détriment de la communauté internationale. C'est-à-dire que privilégier le « local » au Québec ou aux États-Unis peut contribuer à creuser l'écart entre les pays du Nord et du Sud.

Dans un troisième temps, d'un point de vue économique, Cleveland *et al.* (2015) proposent d'analyser les « kilomètres monétaires »<sup>25</sup>. C'est-à-dire que l'impact

---

<sup>24</sup> « Ces enjeux complexes signifient qu'il peut y avoir des contradictions entre l'appui à la production alimentaire locale dans une communauté économiquement privilégiée, telle que la Californie qui dépend des travailleurs migrants et l'appui aux systèmes alimentaires locaux dans des communautés défavorisées, telle que celle du sud du Mexique. » [Notre traduction]

<sup>25</sup> Traduction de « money miles ». (Cleveland et al., 2015, p. 293)

économique de l'achat d'aliments « locaux » dépend de la façon dont l'argent est réinvesti. Est-ce que cet argent reste dans la communauté ? À savoir, l'argent dépensé par l'agriculteur pour les différents intrants (fertilisants, machinerie, nourriture pour le bétail, semences, etc.) est-il investi au niveau local ?

Finalement, Hinrichs et Allen (2008) soulignent que la promotion d'aliments « locaux » vise une classe sociale privilégiée. En ce sens, les auteures démontrent le manque de considération envers les enjeux de justice sociale dans les campagnes promotionnelles d'achat d'aliments « locaux » aux États-Unis. L'achat d'aliments « locaux » est donc orienté en fonction des retombées pour certains groupes sociaux spécifiques entraînant l'exclusion d'autres groupes. Les chercheuses concluent que: « [b]uy Local Food campaigns can certainly develop markets for local food. But in most present renderings, they remain inadequate as vehicles for social justice. »<sup>26</sup> (p.345)

#### 1.4.2.2 Environnement

Des objectifs environnementaux peuvent également pousser les consommateurs vers le choix d'aliments « locaux », soit parce que le choix local permet de réduire le transport ou parce que les méthodes de production locales sont vues comme étant plus respectueuses de l'environnement (Thomas et McIntosh, 2013; Tregear et Ness, 2005; Cranfield *et al.*, 2012; Aprile *et al.*, 2016; Megicks *et al.*, 2012). Toutefois, l'atteinte de ces objectifs par la consommation locale est questionnable et ce, par trois façons : la réduction du kilométrage parcouru des aliments, l'impact du régime alimentaire et le mode de transport utilisé pour livrer les aliments. D'abord, la réduction du kilomètre

---

<sup>26</sup> « Les campagnes d'achat d'aliments locaux peuvent certainement contribuer à développer un marché pour ce type de produit. Toutefois, dans leur forme actuelle, elles demeurent un véhicule inadéquat pour la justice sociale. » [Notre traduction]

alimentaire est souvent évoquée comme argument pour la réduction de l’empreinte environnementale par le choix « local ». Ce concept est apparu au Royaume-Unis dans les années 1990. Les « food miles » ou kilomètres alimentaires sont définis par la distance parcourue par les aliments du champ à la table (Born et Purcell, 2006, p.203; Hiroki *et al.*, 2016). Avec le discours sur les changements climatiques des dernières décennies, on associe le kilomètre alimentaire aux émissions de GES engendrés par le transport et on prône donc la réduction de la distance parcourue par les aliments pour réduire l’empreinte écologique d’un aliment (Kemp *et al.*, 2010).

Or, certaines études démontrent que la part de l’impact du transport dans l’empreinte carbone de la chaîne alimentaire est marginale (Mohareb *et al.*, 2018; Poore et Nemecek, 2018; Weber et Matthews, 2008<sup>27</sup>; Kriewald *et al.*, 2019). Par exemple, les résultats de Poore et Nemecek (2018), présentent une part de 6% des émissions totales de GES de la chaîne alimentaire attribuable au transport. D’autres études concluent également que le kilomètre alimentaire n’est pas représentatif de l’impact environnemental du produit (Smith *et al.*, 2017; Schnell, 2013; Deweerdt, 2009, p.7; Coley *et al.*, 2009, p. 154; Goldstein *et al.*, 2016b). En effet, selon Born et Purcell (2006, p. 203):

[T]he blanket assumption that the reduction of food miles that local production provides always trumps other considerations can be harmful environmentally and economically. In some cases, it may be environmentally desirable to transport products instead of degrade local resources.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Bien que l’étude commence à dater, elle semble être une référence puisque citée dans plusieurs articles plus récents (Kriewald *et al.*, 2019; Isman *et al.*, 2018; Brodt *et al.*, 2013).

<sup>28</sup> « L’hypothèse générale selon laquelle la réduction du kilomètre alimentaire engendré par la production locale l’emporte toujours sur les autres considérations peut être nocive pour l’environnement et l’économie. Dans certains cas, il peut être souhaitable sur le plan environnemental de transporter les produits au lieu de dégrader les ressources locales. » [Notre traduction]

Autrement dit, non seulement la réduction du kilomètre alimentaire représente une diminution des émissions de GES marginale, mais elle pourrait même engendrer une augmentation de l’empreinte environnementale de l’aliment dépendamment du mode de production. Le produit « local » n’a donc pas nécessairement le plus petit impact environnemental (Memery *et al.*, 2015; Kemp *et al.*, 2010; Born et Purcell, 2006; Sexton, 2009).

Plusieurs facteurs permettent d’expliquer cette affirmation. Premièrement, les impacts de la production agricole tels que la quantité de fertilisants requis, le climat, les ressources hydriques disponibles ou le type d’énergie utilisé sont plus significatifs que l’impact du transport sur l’empreinte écologique d’un aliment. En ce sens, Sexton (2009) souligne que le choix « local » ne permet pas de bénéficier des avantages comparatifs<sup>29</sup> et des économies d’échelle associés à la mondialisation. Par exemple, toujours selon Sexton (2009), aux États-Unis, la relocalisation de la production dans d’autres États, engendre une augmentation de 29% des intrants (surface requise, fertilisants, pesticides et essence) pour le maïs et le soya et de 45% pour l’avoine (p.2). Kemp *et al.* (2010) citent un autre exemple d’un produit « local » ayant un impact environnemental plus grand qu’un produit non-local : l’agneau produit en Nouvelle-Zélande et exporté vers le Royaume-Uni émet moins de GES que l’agneau produit localement au Royaume-Uni. Cela s’explique par le fait que l’énergie utilisée pour la production d’agneau en Nouvelle-Zélande est, d’une part moins importante et, d’autre part, moins dommageable pour l’environnement.

---

<sup>29</sup> Sexton (2009, p.2) donne l’exemple de la Californie qui « grâce à son climat hivernal doux, ses étés chauds et son sol fertile est un des producteurs les plus importants de produits à haute valeur, produisant l’entièreté des amandes états-unienne et 80% des raisins et des fraises américaines » [Notre traduction]

Deuxièmement, le régime alimentaire influence grandement l'empreinte écologique de l'alimentation. Par exemple, choisir une protéine végétale qui a parcouru la moitié de la planète avant d'arriver dans notre assiette engendre moins de GES que la protéine animale locale (Côté, 2016). Dans une récente étude du CIRAI<sup>30</sup>, les chercheurs ont calculé l'impact carbone de l'alimentation des Québécois. Ils concluent ainsi que la viande compte pour 7% des aliments consommés, mais représente 36 % du bilan carbone de l'alimentation (Dirat, 2020). On constate ainsi l'importance de la viande dans le bilan carbone de l'alimentation.

Troisièmement, les produits alimentaires importés de l'international sont acheminés par train ou par bateau et en grosse quantité (c'est le cas pour la majorité des importations) (Brodt *et al.*, 2013; Ritchie, 2020; Côté, 2016; Kemp *et al.*, 2010). Ces moyens de transport sont moins nuisibles d'un point de vue environnemental que le transport local par camion qui est significatif dans l'empreinte carbone d'un aliment (Kemp *et al.*, 2010).<sup>31</sup>

Le consommateur qui tente de réduire son bilan carbone en limitant ses choix alimentaires à des produits locaux devrait donc considérer une multitude de facteurs autres que le kilomètre alimentaire.

#### 1.4.2.3 Qualité des produits

Dans la littérature académique, l'objectif le plus fréquemment cité par les consommateurs en lien avec le choix d'aliments « locaux » se rapporte à leurs

---

<sup>30</sup> Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services.

<sup>31</sup> Au Royaume-Unis, le transport maritime représente seulement 12% des émissions totale de CO<sub>2</sub> comparé à 77% pour le transport routier. (Kemp *et al.*, 2010, p. 504)



caractéristiques intrinsèques. En effet, plusieurs études ont démontré que les consommateurs considèrent les produits locaux comme étant plus frais, de meilleure qualité, plus nutritifs, plus sûrs et ayant un meilleur goût (Reich *et al.*, 2018; Schmitt *et al.*, 2017; Memery *et al.*, 2015; Feldmann et Hamm, 2015; Penney et Prior, 2014; Thomas et McIntosh, 2013; Cranfield *et al.*, 2012; Aprile *et al.*, 2016; Megicks *et al.*, 2012; Kemp *et al.*, 2010; Weatherell *et al.*, 2003). Certains associent une plus grande qualité des aliments aux méthodes de distribution. Par exemple, grâce au temps de transport moins important et au fait que les produits peuvent être récoltés à maturité. Ces deux éléments ayant une influence sur leur apparence et leur goût. D'autres lient la qualité des aliments « locaux » aux méthodes de productions. Par exemple, en évoquant un plus grand contrôle de la qualité découlant des normes ou des ressources financières plus importantes de certains gouvernements (en Amérique du Nord et en Europe) (Reich *et al.*, 2018).

Toutefois, en lien avec la qualité des produits, Born et Purcell (2006) apportent un élément de réflexion par rapport aux conditions dans lesquelles sont distribués les produits alimentaires dans les grandes entreprises versus les petits fermiers « locaux ». Alors que la grande production agricole a généralement les moyens de se procurer des camions réfrigérés, le petit producteur entreposera plutôt ses produits dans un camion non réfrigéré. Ensuite, étant donné que le petit producteur doit se rendre au marché le matin tôt, il préparera généralement son voyage la veille. Dans ce cas, les produits passeront une nuit entière dans un camion non réfrigéré avant d'être étalés une journée entière sur le présentoir d'un marché. La qualité des produits peut donc ainsi être diminuée par ces conditions.

De plus, Cleveland *et al.* (2015, p. 294) critiquent la présomption pour laquelle les aliments « locaux » sont plus nutritifs. Selon les auteurs, l'échelle « locale » ne peut être la mesure d'une saine alimentation :

The goals of healthy foods readily available to all and good nutritional status of community members could be achieved without localizing the food system, and localizing the food system may not support these goals. These goals require focused actions and policies, and progress would need to be measured by appropriate indicators, such as the amounts of fresh fruits and vegetables purchased in targeted communities, and the nutritional status and well being of individuals.<sup>32</sup>

#### 1.4.2.4 Traditions

Certaines études mentionnent la préservation des traditions et des connaissances reliées aux méthodes de production comme objectif lié à la consommation d'aliments locaux (Penney et Prior, 2014; Aprile *et al.*, 2016).

Or, selon McWilliams (2009), c'est plutôt l'industrialisation de l'agriculture engendrée par la révolution verte qui menace la préservation des traditions plutôt que la mondialisation. En effet, les monocultures et les semences génétiquement modifiées qui menacent les cultures indigènes sont utilisés tant dans les modèles agricoles « locaux » que « globaux ». Ainsi, l'industrialisation, davantage que la mondialisation semble être la menace à la préservation des traditions. Aussi, McWilliams (2009) soutient que les locavores ont une vision romancée de l'agriculture traditionnelle. C'est-à-dire qu'ils prétendent que les fermes familiales (qui assurent la préservation des traditions) sont des modèles idéaux dans lesquels les agriculteurs s'épanouissent. McWilliams (2009, p.8) écrit, à ce sujet, que les locavores « ignore those who ran from

---

<sup>32</sup> « Les objectifs d'accès à des aliments sains pour tous et de santé des communautés peuvent être atteints sans la localisation du système alimentaire et localiser le système alimentaire peut aller à l'encontre de ces objectifs. Des actions et politiques particulières sont nécessaires et le progrès doit être mesuré par des indicateurs appropriés tels que la quantité de fruits et légumes achetés dans une communauté ciblée ou le statut nutritionnel et le bien-être des individus. » [Notre traduction]

farming, got out at the first chance, took a job in another sector, never, not for a moment, looked back. »<sup>33</sup> (p.8)

Ensuite, Desrochers et Shimizu (2012) soulèvent, quant à eux, que les cultures agricoles ont voyagé et se sont adaptées déjà depuis des milliers d'années :

Another paradox is that, as a result of thousands of years of agricultural diffusion and adaptation, “local” agriculture has long been based for the most part on nonnative species while all “national” culinary traditions rely to a large extent on once foreign ideas and commodities, ranging from grilling, baking, and confectionary techniques to sugar, coffee, chocolate, chili pepper, citrus fruit, and tomatoes. (...) Staple American crops such as soybean, corn and wheat are native to Chine, Mexico, and the Middle East, respectively.<sup>34</sup> (p.6)

Il y a donc lieu de se questionner sur le concept de traditions parce que ce que les locavores considèrent comme étant des aliments traditionnels pourraient, en vrai, provenir de territoires différents conséquemment à l'évolution agricole mondiale.

#### 1.4.2.5 Relation avec le producteur

La littérature révèle également que les consommateurs cherchent à créer un lien de confiance avec le producteur par l'achat d'aliments « locaux ». Ce lien peut se créer grâce à la réduction des intermédiaires à travers les marchés fermiers et les initiatives d'agriculture soutenue par la communauté (Thomas et McIntosh, 2013; Hiroki *et al.*, 2016; Schnell, 2013; Hinrichs, 2000). Également, certains consommateurs affirment

---

<sup>33</sup> « ignorent les agriculteurs qui, à la première occasion, ont tourné le dos et sont allé travailler dans un autre secteur que l'agriculture sans jamais regardé en arrière ». [Notre traduction]

<sup>34</sup> « Paradoxalement, résultant de milliers d'année de diffusion et d'adaptation agricole, la base de l'agriculture « locale » correspond principalement à des espèces non-indigènes alors que les traditions culinaires « nationales » reposent dans une large mesure sur des idées autrefois étrangères allant des techniques de grillade, de cuisson et de confiseries au sucre, café, chocolat, piments, agrumes et tomates. (...) Les cultures de base américaines telles que le soja, le maïs et le blé sont originaires respectivement de Chine, du Mexique et du Moyen-Orient. » [Notre traduction]

que leur confiance envers les grandes chaînes est faible puisque ces dernières ne sont pas nécessairement transparentes par rapport aux informations telles que la provenance des produits, les ingrédients, les méthodes de production, etc. (Feldmann et Hamm, 2015).

À cet effet, Born et Purcell (2006), soulignent l'importance des certifications (biologiques ou équitables, par exemple) pour reconnaître certaines caractéristiques d'un produit. Le producteur local peut tout aussi être malhonnête qu'un producteur non-local et vice-versa. Les certifications permettent alors d'avoir l'heure juste. En ce sens, un produit d'Espagne certifié biologique pourrait être plus sûr qu'un produit vendu par un fermier « local » qui affirme avoir cultivé sans pesticide.

En somme, nous avons exposé, dans un premier temps, la diversité de définitions en lien avec la notion de « local ». Dans un deuxième temps, nous avons présenté le point de vue des consommateurs par rapport aux objectifs recherchés lors du choix d'aliments « locaux ». Également, grâce aux auteurs qui ont critiqué le concept de localisme, nous constatons certaines pistes de réflexion qui permettent de nuancer l'échelle « locale » comme étant meilleure pour l'atteinte de différents objectifs. Ainsi, le « piège du localisme » émerge lorsque l'on associe le critère spatial de l'échelle locale à des présupposés positifs (écologique, équitable, etc.). En plus des objectifs présentés, nous avons relevé d'autres objectifs en lien avec le choix d'aliment « locaux » : la sécurité alimentaire, les conditions des travailleurs, l'expérience d'achat, le respect des saisons, l'agriculture biologique et le bien-être animal. Comme ils sont présentés de façon marginale dans la littérature, nous ne détaillerons pas ces objectifs ici. Les éléments présentés dans la deuxième section de ce chapitre démontrent la complexité qui entoure le localisme. Cette complexité représente le deuxième volet de la problématique.

### 1.5 Questions de recherche

Prenant conscience de la problématique présentée, nous posons, dans le cadre de cette recherche la question générale suivante : À travers le prisme du « piège du localisme », comment le concept d'aliments « locaux » se manifeste-t-il chez les consommateurs d'une moyenne ville et dans les politiques publiques au Québec?

Les deux sous-questions suivantes permettront, plus concrètement, d'apporter des éléments de réponse à cette question :

- a. Quelles sont les définitions et objectifs des consommateurs et des gouvernements en lien avec les aliments locaux ?
- b. Comment la notion d'échelle est-elle considérée par les consommateurs et les gouvernements ? Est-elle associée à des éléments du « piège du localisme » ?

Malgré l'existence d'une littérature déjà riche, nous soutenons que la recherche en lien avec ce sujet est toujours pertinente dans le but de comprendre le localisme alimentaire dans le contexte spécifique d'une ville moyenne au Québec. En effet, certains auteurs soulignent le besoin de continuer la recherche à ce sujet dans différents contextes pour comprendre les nuances dans les significations et les objectifs en lien avec la construction du localisme alimentaire (Eriksen, 2013). D'ailleurs, comme évoqué ci-dessus, le localisme au Canada et, en particulier, au Québec a été peu étudié à ce jour. Dans le cas de notre recherche, l'étude d'une ville moyenne (Sherbrooke) permettra de vérifier, entre autres, l'importance de la proximité (géographique) entre les consommateurs et la production agricole. Également, nous tenterons d'apporter un regard nouveau en intégrant le concept de « piège du localisme » au sein même de notre cadre théorique.

Enfin, notre recherche est originale puisqu'elle s'insère dans une perspective des sciences de l'environnement. Les sciences de l'environnement sont reconnues pour leur caractéristique interdisciplinaire (Milot, 2017). Ici, notre recherche englobe des études tirées d'une variété de disciplines telles que le marketing, la géographie critique et la sociologie. Malgré l'importance de la recherche sur le sujet des aliments locaux, nous n'avons pas recensé d'article proposant cette perspective.

## CHAPITRE II

### CADRE THÉORIQUE

#### 2.1 Introduction

Le présent chapitre expose les éléments théoriques qui encadrent la recherche. Nous présentons, tout d'abord, le cadre conceptuel qui comprend trois concepts clés de la géographie critique qui sont en lien avec la notion d'échelle : sa construction sociale, son évolution et sa dynamique relationnelle avec les autres échelles (Born et Purcell, 2006). Ces éléments nous amèneront au cadre d'analyse utilisé dans cette étude. Dans un premier temps, nous étudierons la définition d'aliment « local » du point de vue des consommateurs et des instances publiques. Dans un deuxième temps, nous déterminerons les objectifs recherchés par les consommateurs lors du choix « local » et par les gouvernements à travers les politiques alimentaires. Puis, nous analyserons comment ces objectifs évoluent dans le temps et comment ils sont influencés par d'autres niveaux d'échelle. Finalement, grâce à ces éléments, nous vérifierons la présence du « piège du localisme » par une analyse critique des objectifs mentionnés. La figure 2.1 résume ces éléments qui sont détaillés par la suite.

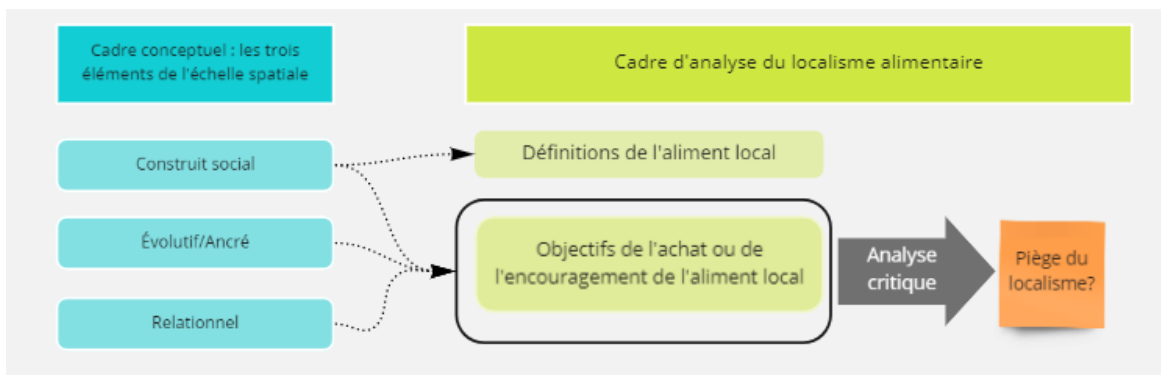


Figure 2.1 : Cadre théorique

## 2.2 Cadre conceptuel : l'échelle spatiale

Le dictionnaire de la géographie humaine définit l'échelle comme « the nested hierarchy, in terms of size or area, of different objects or zones »<sup>35</sup>. On peut associer l'échelle à des notions spatiales (échelles locales, nationales, etc.), sociales (individu, communauté, etc.) ou tout autre élément appelant à être hiérarchisé (Boulay, 2019). Marston (2000) évoque trois types d'échelles : les échelles géographiques reliées à un territoire ou un espace spécifique, les échelles cartographiques qui représentent des distances et les échelles opérationnelles associées à des processus. Dans son article, il considère trois aspects qui définissent l'échelle : la dimension, le niveau et la relation (p.220). En ce sens, l'existence d'une échelle implique nécessairement la présence d'autres échelles. Par exemple, lorsqu'on considère une petite échelle, c'est qu'il existe une grande échelle.

Dans cette étude, le cadre conceptuel entourant l'échelle est basé sur les travaux de Born et Purcell (2006) qui, tel que présenté au chapitre 1, ont apporté un regard critique sur l'échelle « locale ». Les auteurs proposent trois principes clés en lien avec la notion d'échelle qui permettent au chercheur s'intéressant au concept d'échelle d'éviter le « piège du localisme ». Dans un premier temps, Born et Purcell (2006) proposent que l'échelle soit construite socialement ; d'abord dans la définition même de « local » associée aux aliments (Hinrichs, 2003; Feagan, 2007) et ensuite, en fonction des objectifs des acteurs qui construisent l'échelle « locale ». En ce sens, Gombay (2005) souligne la relation entre lieux, échelles et identités pour démontrer le caractère constructif du « local ». Dans un deuxième temps, Born et Purcell (2006) soulignent que l'échelle peut être à la fois évolutive et ancrée. Puis, finalement, les auteurs

---

<sup>35</sup> « La hiérarchie imbriquée relative à une grandeur ou une aire de différents objets ou zones ». [Notre traduction]



proposent que l'échelle locale soit en relation avec d'autres niveaux d'échelle (nationale, internationale, etc.). La prise en compte de ces éléments comme assise théorique de notre recherche nous permettra ainsi de comprendre les impacts du choix d'éléments « locaux » tout en évitant le « piège du localisme ».

### 2.2.1 La construction sociale de l'échelle

Tout concept naît et grandit; mais sans les faits et sans discours d'êtres - de « sujets » - sociaux, qui donc les produirait ? (Lefebvre, 2000, p.88)

À travers cette citation, Lefebvre évoque la construction sociale des concepts de façon générale. Si on associe cette idée au concept d'échelle, on peut considérer que les différentes échelles se construisent à l'intérieur d'un espace (qui peut référer à un territoire, une ville, un quartier, une rue ou un espace public). En ce sens, si certains auteurs proposent que l'espace soit une construction sociale (Lefebvre, 2000), d'autres soutiennent que l'échelle, qui est étroitement liée à l'espace le soit également (Marston, 2000; Hinrichs, 2003). Nous illustrons ce concept à l'aide du schéma présenté à la figure 2.2.

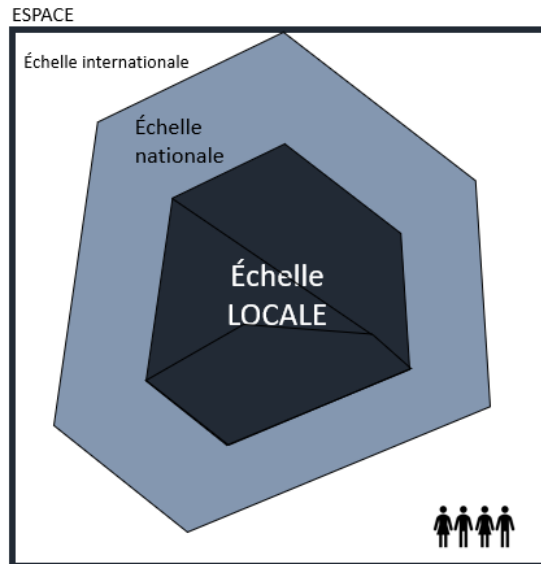


Figure 2.2 : Représentation des échelles spatiales dans l'espace (source : l'auteure)

Lefebvre (2000) associe donc le concept d'espace (qui encadre la notion d'échelle), à une production sociale. Il propose que le concept d'espace ne puisse être vu comme un simple cadre, mais plutôt comme ayant un contenu qui se construit en fonction du contexte social relatif à cet espace. Plus spécifiquement, il postule que :

Ce n'est pour le « vécu » ni un simple « cadre », comparable au cadre d'un tableau, ni une forme ou contenant presque indifférents, destiné seulement à recevoir ce qu'on y met. L'espace, c'est la morphologie sociale; c'est donc au « vécu » ce qu'est à l'organisme vivant sa forme elle-même, intimement liée aux fonctions et structures. (Lefebvre, 2000, p.112)

On comprend donc que l'espace se construit à partir de la « morphologie sociale » et qu'elle contient « le résultat et le produit des activités sociales » (Lefebvre, 2000, p.131). Comme mentionné, certains auteurs ont suggéré un lien entre espace et échelle en proposant que les différentes échelles soient contenues dans l'espace. Conséquemment, si l'espace est socialement produit, les différentes échelles le sont tout autant. Les auteurs de la construction sociale de l'échelle soulèvent, par exemple,

le fait que les échelles sont le résultat de contestations et de tensions qui existent entre certaines forces structurantes (capitalisme par exemple) et les acteurs sociaux et politiques (Marston, 2000; Wald et Hill, 2016). Par exemple, les forces politiques sont des acteurs indéniables de la construction sociale de l'échelle. Influencés par des contestations sociales, des structures économiques, des forces capitalistes et le néo-libéralisme, les décisions politiques façonnent le concept d'échelle (Marston, 2000). Entre autres, en laissant plus de pouvoirs aux entreprises ou à des instances internationales (ONU, Banque mondiale), les acteurs politiques modèlent l'importance et le pouvoir de chaque niveau d'échelle.

Dans le même sens, Hinrichs (2003) constate la production sociale de l'échelle et souligne la pertinence d'analyser son « contenu spatial » selon le contexte :

I argue that the spatial content of « local » in particular contexts needs to be more critically examined, both to take account of how scale is socially constructed and to understand how social and environmental relations are themselves spatialized.<sup>36</sup> (p.43)

Feagan (2007, p.39) abonde dans le même sens en soulignant l'interconnexion entre localisme et lieux. Les lieux qui se construisent en fonction des circonstances sociales, écologiques et politiques qui le circonscrivent. Dans ce cas, la construction sociale des lieux est à même de nous éclairer sur la construction sociale de l'échelle.

---

<sup>36</sup> « Je soutiens que le contenu spatial du « local » selon le doit être examiné de façon critique pour, à la fois, prendre en compte la façon dont l'échelle est socialement construite et pour comprendre comment les relations sociales et environnementales sont elles-mêmes spatialisées. » [Notre traduction]

Dans le cadre de notre recherche, nous associerons la construction sociale de l'échelle « locale », d'abord aux définitions de « local » et ensuite à travers les objectifs recherchés par les acteurs (consommateurs et gouvernements) en lien avec les aliments « locaux ».

#### 2.2.1.1 Définitions de « local »

Selon ce que nous venons de présenter, on peut comprendre qu'une multitude de définitions relatives à l'échelle « locale » émergent selon le contexte social. L'étude de McGirr et Batterbury (2015), par exemple, a démontré que la définition d'aliments « locaux » est influencée par le contexte culturel et géographique. Les auteurs font une analyse comparative de la ville de Brunswick en Australie et des villes de Carlsbad et Encinitas aux États-Unis. Leurs résultats démontrent que les participants de la ville de Brunswick associent de façon plus importante « local » aux jardins communautaires que ceux aux États-Unis. Ceci peut être expliqué, selon les auteurs, par l'importance de cette pratique par les immigrants de l'après-Deuxième Guerre en Australie.

Dans le même sens, Hinrichs (2003) analyse une initiative de promotion d'aliments locaux aux États-Unis<sup>37</sup>. Dans cette étude, on réfère à l'État (ici l'Iowa) comme définissant « local ». L'auteure soutient que le lien entre « local » et Iowa ne s'est pas fait de façon « accidentelle » (p.34). Le terme a plutôt été construit en fonction de l'histoire agricole spécifique à l'Iowa et de l'histoire générale des États-Unis. Ainsi, on comprend que « local » fait référence aux limites territoriales de l'Iowa parce que le développement de l'agriculture dans le contexte américain s'effectue à l'échelle des États. Entre autres, grâce à la présence d'un département d'agriculture à ce niveau et de

---

<sup>37</sup> Le « Iowa-grown banquet meal ».

la recherche universitaire qui met l'emphase sur le développement agricole de l'État. Hinrichs (2003) mentionne également que la généralisation de « local » aux limites de l'État a eu lieu en fonction de la distribution de la population dans le milieu rural. Étant donné que la population s'est dispersée dans les campagnes (à cause de l'urbanisation), il s'est avéré non viable de considérer un village, par exemple, comme étant la référence à « local ». Ainsi, la généralisation aux limites de l'État s'est produite. Ces deux exemples démontrent la construction sociale entourant la définition de « local » liée aux aliments.

#### 2.2.1.2 Objectifs des acteurs « locaux »

Selon Born and Purcell (2006), les impacts liés aux choix d'aliments « locaux » ne dépendent pas de caractéristiques inhérentes à l'échelle spatiale. Ils dépendent plutôt des intentions et agendas politiques des acteurs sociaux au sein de l'échelle « locale » :

The outcome of the scalar arrangement depends not on the inherent qualities of a particular scale (which do not exist) but on the particular agendas that are empowered by the arrangement.<sup>38</sup> (Born et Purcell, 2006, p.197)

Il est donc primordial d'analyser le point de vue acteurs impliqués dans la promotion du localisme. Entre autres les consommateurs, les producteurs, les distributeurs et décideurs politiques (Chicoine, 2019). Selon ces éléments, il nous apparaît clair que les définitions et les objectifs liés au localisme alimentaire du point de vue des acteurs qui construisent cette échelle doivent être connus afin de comprendre les impacts du choix d'aliments « locaux », que ce soit sur le plan social, environnemental ou économique, par exemple.

---

<sup>38</sup> « Le résultat d'un arrangement spatial ne dépend pas de qualités inhérentes à une échelle particulière (qui s'existe pas), mais des agendas spécifiques à l'arrangement » [Notre traduction]

### 2.2.2 La notion d'échelle : ancrée et évolutive

Ensuite, l'échelle est évolutive parce qu'elle est constamment produite et reproduite par les agendas politiques, les discours et les mouvements citoyens (Born et Purcell, 2006, p.198). À ce sujet, Marston (2000) ainsi que Wald et Hill (2016) soulignent que la construction des échelles peut être contestée et réorganisée et peut s'avérer éphémère. Marston (2000, p.223) donne l'exemple contestations sociales qui ont influencées l'évolution de l'échelle « locale ». Il présente les cas de travailleurs américains qui, dans la deuxième moitié du XXe siècle, ont contribué à l'amélioration des conditions des travailleurs de l'industrie. Dans ce cas, l'échelle locale est imbriquée dans l'échelle nationale parce que les unions de travailleurs cherchent à répondre à la fois aux revendications à l'échelle locale qu'à l'échelle internationale. L'échelle « locale » évolue ainsi en fonction des revendications et des considérations tant nationales que locales.

Born et Purcell (2006) donnent l'exemple de l'échelle nationale associée à la structure géopolitique de l'État qui est appelée à évoluer. Par exemple, si plus de pouvoir est confié aux organisations internationales comme les Nations Unies, la Banque Mondiale ou l'Union européenne, alors la référence nationale tant à se globaliser. À l'inverse, si plus de pouvoir est confié aux structures locales (par exemple, plus de compétences données aux provinces dans le contexte du Canada), l'échelle nationale tant à se localiser. Selon les auteurs, cet arrangement spatial défini par des éléments sociopolitiques est donc temporaire. En revanche, la notion d'échelle peut aussi être ancrée lorsqu'elle est associée, sur une longue période, à une structure géopolitique spécifique. Born et Purcell (2006) reviennent sur l'exemple de l'échelle nationale associée à l'État pour expliquer cette idée : définie en fonction de la souveraineté des États, l'échelle peut être ancrée à la structure géopolitique sur une longue période,

jusqu'à ce que la souveraineté d'un État soit contestée. Par conséquent, Born et Purcell (2006) diront donc que la notion d'échelle peut être à la fois évolutive et ancrée:

In the context of scale, structuration involves the continual process of agents' fixing, unfixing, and refixing scalar structures. Scale, then, is simultaneously fluid and fixed.<sup>39</sup> (p.198)

Selon cette idée, les définitions de « local » sont appelées à évoluer selon le contexte. Toutefois, notre recherche étant ponctuelle dans le temps, nous limiterons notre étude à l'évolution des objectifs des acteurs dans le contexte de la pandémie de COVID-19. D'une part, nous étudierons l'influence de la pandémie sur les objectifs soulevés par les consommateurs lors de l'achat d'aliments « locaux ». D'autre part, nous analyserons l'évolution des objectifs des gouvernements en lien avec le développement agricole « local » à travers les politiques alimentaires depuis le début de la pandémie. Étant donné que les impacts engendrés par le choix « local » dépendent des objectifs recherchés par les acteurs, nous espérons, par le fait même, être en mesure de comprendre l'influence de la pandémie sur les impacts liés à la consommation d'aliments locaux dans le cas d'un espace spécifique: la Ville de Sherbrooke.

### 2.2.3 Le critère relationnel de l'échelle

Born et Purcell (2006) soutiennent qu'une échelle spécifique se produit à l'intérieur d'une dynamique relationnelle avec les autres échelles (régionales, nationales et internationales). En ce sens, l'échelle « locale » n'existe que si d'autres niveaux d'échelles existent. Aussi, le schéma présenté à la figure 2.2 démontre que les différentes échelles sont imbriquées l'une dans l'autre : l'échelle locale se construit en

---

<sup>39</sup> « Dans un contexte d'échelle, la structuration implique que les acteurs soient continuellement en train de construire, déconstruire et reconstruire les structures scalaires. L'échelle est alors à la fois évolutive et ancrée. » [Notre traduction]

fonction des autres échelles et vice-versa. Dans le même ordre d'idées, Hinrichs (2003) mentionne que la localisation et la globalisation sont fondamentalement reliées au sein d'un seul système alimentaire: « What is 'global' and what is 'local', as well as the process of globalizing and localizing are fundamentally related within an overall system »<sup>40</sup> (p.35). Aussi, selon Brenner (2001) cité dans Born et Purcell (2006), les auteurs qui étudient uniquement une échelle font plutôt l'analyse d'un lieu ou d'un espace spécifique. Alors qu'inversement, les études qui tiennent compte de l'influence d'autres niveaux d'échelles peuvent être considérées comme faisant l'analyse de l'échelle.

À la lumière de ces écrits, nous désirons vérifier l'influence des échelles nationales et internationales sur l'échelle locale (telle que définie par les acteurs). Plus précisément, nous désirons comprendre, dans le contexte d'une moyenne ville québécoise, dans quelle mesure les objectifs de consommation ou d'accroissement de la production d'aliments locaux sont influencés par les autres échelles. Conséquemment, nous visons à mieux comprendre l'influence de ces autres niveaux d'échelle sur les impacts du choix « local ». Dans le cadre de notre recherche, nous n'analyserons pas l'influence des autres échelles sur les définitions de « local », mais cela pourrait être une piste à explorer pour une future recherche.

En somme, ces trois éléments clés en lien avec l'échelle présentés par Born et Purcell (2006) ont été proposés comme assise théorique pour éviter le « piège du localisme ». Il nous semble donc pertinent d'encadrer notre recherche en fonction de ces éléments. Ainsi, nous visons à comprendre les impacts du choix d'aliments « locaux » à travers les définitions et les objectifs des acteurs qui construisent l'échelle locale. Plus encore,

---

<sup>40</sup> « Ce qui est 'global' et ce qui est 'local' ainsi que les processus de globalisation et de localisation sont fondamentalement reliés au sein d'un même système. » [Notre traduction]



nous souhaitons comprendre l'évolution et l'influence d'autres échelles sur les objectifs liés à la consommation d'aliments « locaux ». Nous suivons, en ce sens, la proposition de Born et Purcell (2006, p.198) d'examiner comment les relations entre les échelles sont ancrées, mais aussi fluides et re-ancrées par des différents acteurs sociaux qui, eux, poursuivent des objectifs politiques, sociales, économiques et écologique différents. Finalement, nous voulons vérifier, à l'aide d'une analyse critique des objectifs, de leur évolution et de l'influence d'autres échelles, la présence du « piège du localisme ».

### 2.3 Cadre d'analyse: définitions de « local » et objectifs liés au localisme

À partir du cadre conceptuel présenté, le cadre d'analyse a été élaboré. Ainsi, notre cadre d'analyse se divise en trois volets qui incluent les trois éléments de l'échelle au sein du localisme alimentaire. D'abord, les définitions de « local » du point de vue des consommateurs et des instances publiques seront étudiées. Ensuite, nous relèverons les objectifs en lien avec le localisme alimentaire du point de vue des consommateurs des gouvernements à travers les politiques alimentaires. Nous analyserons, par la suite, l'évolution de ces objectifs, notamment en lien avec la pandémie de la COVID-19, et l'influence des autres échelles sur ces derniers. Finalement, nous souhaitons déterminer la présence du « piège du localisme ». Pour ce faire, nous procéderons à une analyse critique des objectifs relevés par les consommateurs en parallèle avec les objectifs des acteurs gouvernementaux. Nous espérons que cette analyse pourra nous permettre de comprendre les impacts relatifs au choix « local » en lien avec les produits alimentaires dans le contexte d'une ville moyenne québécoise.

#### 2.3.1 La construction sociale du localisme à travers les définitions

Comme nous l'avons exposé au chapitre 1, les définitions d'un aliment « local » sont multiples. Dans la première section de ce chapitre, nous avons proposé que la construction sociale de l'échelle soit à l'origine de cette variabilité. Conséquemment,

nous constatons, une difficulté (voir impossibilité) à attribuer une définition universelle. Le modèle proposé par Hiroki *et al.* (2016) propose une synthèse qui permet de catégoriser l'ensemble des définitions possibles. Ce modèle présenté à la figure 2.3 est composé de trois catégories de définition que nous détaillons ci-après.

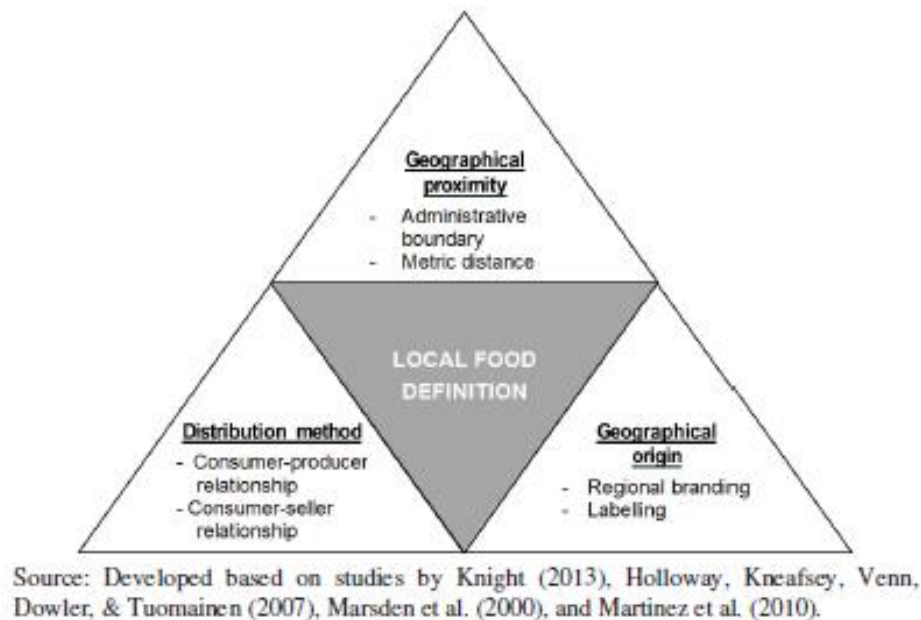


Figure 2.3 : Catégories de définitions d'aliments « locaux » (source : Hiroki *et al.*, 2016)

Premièrement, les définitions basées sur la proximité géographique réfèrent à un lieu géographique de production et de consommation. Ce sont les définitions qui réfèrent soit aux limites administratives (Québec par exemple) ou à une distance (50 km). Dans cette optique, un aliment produit et consommé dans cette limite est donc défini selon la proximité géographique.

Deuxièmement, les auteurs proposent une catégorie de définition basée sur la méthode de distribution. Les définitions relatives à ce critère se caractérisent par la relation entre

le producteur et le consommateur (ventes directes, agriculture soutenue par la communauté, épiceries par exemple).

Finalement, la dernière catégorie comprend les définitions relatives à l'origine géographique. Contrairement à la proximité géographique, l'origine géographique ne prend pas en compte le lieu de consommation, seulement le lieu de production. Le produit est considéré comme « local », peu importe où il est consommé pour autant que le lieu de production soit spécifié :

Even though this approach refers to the association of food to geography, the conceptualisation of local food is irrelevant to physical distances as the local food concept is constructed independently from the destination of food.<sup>41</sup> (Hiroki, 2014, p.17)

La notion de local rattachée à cette définition fait référence au terroir, c'est-à-dire, aux particularités locales de la région. Par exemple, les appellations d'origine contrôlée, qui caractérisent certains vins (surtout français) ou la loi sur les appellations réservées et les termes valorisants adoptée en 2006 au Québec<sup>42</sup> entrent dans cette catégorie. Plus spécifiquement,

[I]a loi de 2006 vise à protéger l'authenticité des produits et des désignations qui les mettent en valeur au moyen d'une certification acquise au regard de leur

---

<sup>41</sup> « Bien que cette approche associe les aliments à un lieu géographique, la conceptualisation des aliments locaux ne fait pas référence à une distance physique puisque le concept d'aliment local est construit indépendamment de la destination de l'aliment » [Notre traduction]

<sup>42</sup> « La loi de 2006 vise à protéger l'authenticité des produits et des désignations qui les mettent en valeur au moyen d'une certification acquise au regard de leur origine ou de leurs caractéristiques particulières liées à une méthode de production ou à une spécificité » (Québec, 2018, p.29)

origine ou de leurs caractéristiques particulières liées à une méthode de production ou à une spécificité » (Québec, 2018, p.29).

Au-delà de cette législation, nous pouvons penser aux connotations positives associées à certains produits et régions, par exemple, les fraises de l'île d'Orléans ou les bleuets du Lac Saint-Jean.

Pour notre cadre d'analyse, nous retiendrons seulement la proximité géographique et la méthode de distribution proposées par Hiroki *et al.* (2016) pour organiser les différentes définitions soulevées par les participants. Nous ne considérerons pas l'origine géographique parce que, contrairement au terme « local », l'origine géographique est encadrée par des appellations règlementées (Aprile *et al.*, 2016, p.20; Feldmann et Hamm, 2015). Comme expliqué par Feldmann et Hamm (2015, p.156) :

geographical indications of origin (...) are clearly defined by the European Union and apply to certain region-specific foods which are sold over larger distances as well. Hence, food carrying geographical indications is produced in a specified way that is officially regulated and checked, and therefore different from local food in general.<sup>43</sup>

Eriksen (2013) va dans le même sens dans son article. L'auteur propose trois catégories de définition de « local » soient la proximité géographique, les relations de proximité et les proximités de valeurs. Premièrement, la définition en lien avec la proximité géographique est similaire à celle proposée par Hiroki *et al.*, (2016). Deuxièmement, les relations de proximité font référence aux méthodes de distribution et la relation

---

<sup>43</sup> « Les indications d'origine géographique (...) sont bien définies par l'Union Européenne et appliquées à certaines régions et certains aliments spécifiques qui sont vendus sur de grandes distances. Donc, les aliments portant une mention d'origine géographique sont produits selon des règles précises et sont donc différents des aliments locaux de façon générale. » [Notre traduction]

consommateur-producteur engendrée par les méthodes alternatives. Finalement la proximité de valeur est la définition qui s'apparente le moins au modèle d'Hiroki *et al.* (2016) puisqu'il inclut des attributs tels que la fraîcheur, la qualité, la traçabilité, l'authenticité et la place d'origine. Mise à part la place d'origine que nous pouvons associer à l'origine géographique d'Hiroki *et al.* (2016), nous proposons que ces attributs réfèrent plutôt à des objectifs plutôt qu'à une façon de catégoriser les définitions.

Comme mentionné, cette recherche n'étant qu'une fenêtre dans le temps, l'évolution des définitions ne pourra pas être analysée. Ce sujet d'étude pourrait faire l'objet de recherches futures qui s'étaleraient sur plusieurs années. L'influence des autres échelles sur les définitions de « local » n'est également pas considérée dans notre projet, mais pourrait éventuellement être étudié.

### 2.3.2 Objectifs des acteurs qui construisent l'échelle « locale »

It is those actors and agendas that produce outcomes, not the scales through which the agendas were realized.<sup>44</sup> (Born et Purcell, 2006, p. 199)

Nous avons soulevé, grâce au concept de construction sociale de l'échelle, que les objectifs recherchés par les acteurs étaient essentiels à comprendre pour déterminer les impacts (sociaux, économique, environnementaux) du choix alimentaire local. Autrement dit, ces objectifs nous permettent de comprendre les intentions des acteurs dans la construction de l'échelle « locale » relative aux aliments « locaux ». Dans le

---

<sup>44</sup> « Ce sont les acteurs et leurs agendas qui produisent les résultats, et non les échelles à travers lesquelles les agendas sont réalisés. » [Notre traduction]

cadre de notre recherche, les acteurs ciblés sont les consommateurs et les gouvernements.

### Consommateurs

Dans un premier temps, nous souhaitons vérifier quels objectifs sont ciblés par les consommateurs sherbrookoïses lors du choix d'aliments « locaux ». Nous avons vu, au chapitre 1, qu'il existe, du côté des consommateurs, une multitude d'objectifs associés au choix d'aliments « locaux ». En nous basant sur la revue de littérature scientifique, nous avons synthétisé ces objectifs en trois grandes catégories : les attributs sociétaux, les méthodes de distribution et les méthodes de production. La figure 2.4 expose les différents objectifs dans chacune de ces catégories ainsi que les auteurs qui les mentionnent.

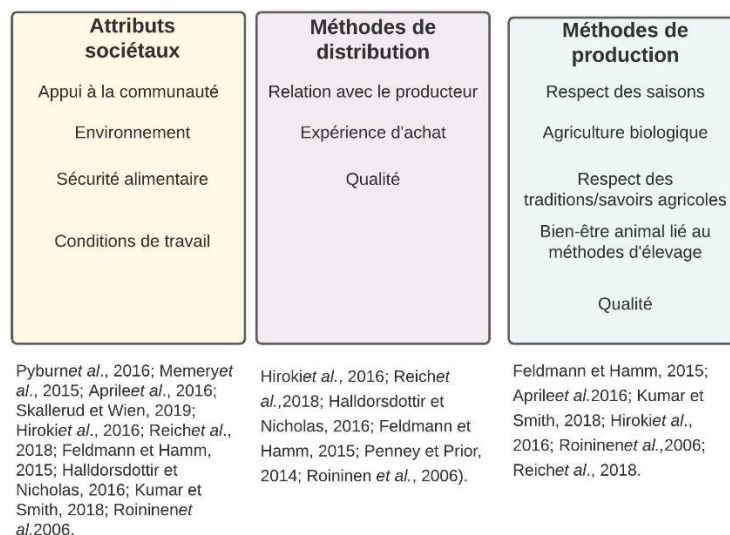


Figure 2.4 : Objectifs des consommateurs liés au choix « local » dans le contexte de produits alimentaires

Premièrement, au sein de la catégorie « Attributs sociétaux », on retrouve l'appui à la communauté, l'environnement, la sécurité alimentaire et les conditions des travailleurs.

Les objectifs environnementaux par exemple sont considérés au sein des attributs sociétaux étant donné que les impacts environnementaux (qu'ils soient positifs ou négatifs) affectent la communauté. Par exemple, la réduction des gaz à effet de serre permet à la communauté de bénéficier d'un environnement plus sain. Ensuite, la sécurité alimentaire est représentée ici par l'accès à des aliments sains et abordables qui bénéficie de façon générale à la communauté.

Deuxièmement, nous recensons les objectifs qui sont en lien avec les méthodes de distribution associées aux produits alimentaires locaux (les marchés fermiers et les initiatives d'agriculture soutenue par la communauté, par exemple). La qualité des produits au sein de cette catégorie est associée à la fraîcheur, le goût et la meilleure valeur nutritive des produits engendrés par les méthodes de distribution. C'est-à-dire que les consommateurs réfèrent, en lien avec les aliments « locaux », à la diminution du temps de transport et à la récolte des produits à maturité.

Finalement, la dernière catégorie d'objectifs réfère aux « méthodes de production ». Par exemple, certains consommateurs associent l'agriculture biologique aux produits « locaux » et mentionnent donc choisir « local » pour consommer des produits biologiques. Aussi, l'objectif en lien avec la qualité des produits « locaux » réfère ici à la fraîcheur et l'innocuité des produits engendrés par les méthodes de production. Les normes qui encadrent la production agricole en sont un exemple.

Cette revue des objectifs en lien avec la consommation d'aliments locaux servira de cadre pour l'analyse des données de notre recherche. Ainsi, nous vérifierons la présence de ces trois catégories d'objectifs dans nos données. Nous analyserons par la suite, l'évolution des objectifs relevés dans le contexte de la pandémie de COVID-19 et comment ils sont influencés par d'autres échelles. Ces analyses nous permettront de comprendre, dans le contexte d'une moyenne ville québécoise, comment l'échelle « locale » relative aux aliments est construite, comment elle a évolué dans le contexte

spécifique de la pandémie et dans quelle mesure elle est influencée par d'autres niveaux d'échelles.

### Gouvernements

Du point de vue des gouvernements, il n'y a pas à notre connaissance, d'étude qui porte spécifiquement sur les objectifs gouvernementaux en lien avec le localisme alimentaire. La catégorisation des objectifs se fera donc en parallèle de l'analyse des politiques publiques. C'est-à-dire que les catégories d'objectifs seront relevées au fur et à mesure que le contenu sera analysé.

#### 2.3.3 « Piège du localisme »

Comme nous l'avons exposé au chapitre 1, le « piège du localisme » consiste à attribuer des caractéristiques intrinsèques à une échelle. C'est-à-dire que le consommateur ou le gouvernement qui est « piégé » va prioriser l'échelle « locale ». Par exemple, en voulant soutenir la production agricole « locale » pour des motifs écologiques, on oublie de considérer les avantages comparatifs d'autres régions (le climat chaud en hiver, par exemple). Ainsi, parce que l'on priorise l'aspect « local », on risque de passer « à côté de la meilleure stratégie » pour atteindre l'objectif environnemental recherché (Born et Purcell, 2006, p.196). Selon cette idée, il faudrait prioriser, par exemple, des méthodes de production agricole respectueuses de l'environnement, puis, par la suite, se questionner sur le meilleur niveau d'échelle (locale, internationale) pour répondre à ce critère. Concrètement, imaginons que les normes européennes qui encadrent la production biologique (avec l'étiquetage des OGM, par exemple) soient plus strictes que les normes québécoises en matière de respect de l'environnement. Alors le produit



alimentaire qui provient d'un pays d'Europe pourrait répondre davantage à l'objectif environnemental recherché par le consommateur.<sup>45</sup>

Nous ne visons pas à démontrer que l'échelle « locale » est moins désirable ou moins écologique. Nous visons plutôt à démontrer, à l'aide du « piège du localisme », l'importance de prendre en compte la complexité des objectifs des acteurs à différentes échelles pour comprendre l'impact du choix de produits alimentaires « locaux ».

Dans notre recherche, nous souhaitons analyser de façon critique les objectifs soulevés par les consommateurs. Ce faisant, nous tenterons de déterminer l'importance du « piège du localisme » chez les participants. Pour y arriver, nous mettrons en parallèle les objectifs des consommateurs et des gouvernements pour vérifier la présence d'écarts ou de similitudes.

## 2.4 Conclusion

Notre recherche se distingue par son approche théorique qui prend en compte la problématique du « piège du localisme ». Les trois éléments clés associés à la notion d'échelle mettent en lumière la pertinence d'analyser les définitions et les objectifs visés en lien avec le localisme alimentaire. Ces éléments nous permettront de déterminer les impacts liés aux aliments locaux, leur évolution dans le contexte de la pandémie COVID-19 et l'influence qu'ont les autres échelles sur ces derniers.

---

<sup>45</sup> Rappelons que l'impact du transport est marginal dans l'empreinte environnementale de l'aliments. (voir chapitre 1)

## CHAPITRE III

### MÉTHODOLOGIE

#### 3.1 Introduction

Le présent chapitre expose la méthodologie utilisée dans le cadre de notre recherche. Nous présenterons le contexte de notre étude de cas (la Ville de Sherbrooke) ainsi que les méthodes d'échantillonnage de collecte et d'analyse des données. Finalement, nous exposerons les critères de rigueur scientifique ainsi que les considérations éthiques qui ont été pris en compte.

Dans le cas de notre projet, la recherche de nature qualitative s'est avérée être le choix le plus approprié. Selon Fortin (2010, p.30), ce type de recherche « tend à faire ressortir la signification que le phénomène étudié revêt pour les personnes. » Dans notre cas, comme nous voulons comprendre les définitions en lien avec le phénomène de localisme alimentaire, la méthodologie qualitative nous paraît la plus appropriée. Toutefois, certains éléments de la méthode quantitative ont été intégrés aux analyses pour enrichir les résultats et la réflexion.

#### 3.2 Étude de cas : la Ville de Sherbrooke

Pour notre étude, nous avons analysé le cas de la ville de Sherbrooke au Québec. L'étude d'un cas spécifique permet, selon Mongeau (2008, p.85) de « rendre compte, selon plusieurs perspectives de la complexité de la réalité d'une situation particulière qu'on veut mieux comprendre. ». Concrètement, nous voulons mieux comprendre le concept de « local » associé aux produits alimentaires et les objectifs recherchés par les consommateurs et les gouvernements en lien avec le localisme alimentaire. Nous espérons ainsi que notre analyse permettra d'apporter des éléments pour mieux comprendre les impacts liés à la consommation d'aliments « locaux » dans le contexte d'une moyenne ville québécoise.

La ville de Sherbrooke a été sélectionnée, d'une part, parce qu'il manque de connaissances sur les petites et moyennes villes au Canada et, d'autre part, parce que Sherbrooke est représentative des « villes moyennes supérieures » au Québec au même titre que Trois-Rivières, Chicoutimi et Hull (Bruneau, 2000; Hartt et Hollander, 2018). Nous pouvons donc espérer que les résultats de notre étude pourront être transférables dans le contexte des autres villes moyennes du Québec.

### 3.2.1 Géographie du territoire

La municipalité de Sherbrooke se situe dans la région de l'Estrie (au sud du Québec). La ville est découpée en quatre arrondissements présentés à la figure 3.1. Sherbrooke est qualifiée d'une « ville à échelle humaine, reposant sur un milieu de vie unique et des services de qualité [qui] vise à optimiser l'occupation de son territoire urbain et à mettre en valeur ses territoires rural et agricole. » (Ville de Sherbrooke, 2014, p. 27)

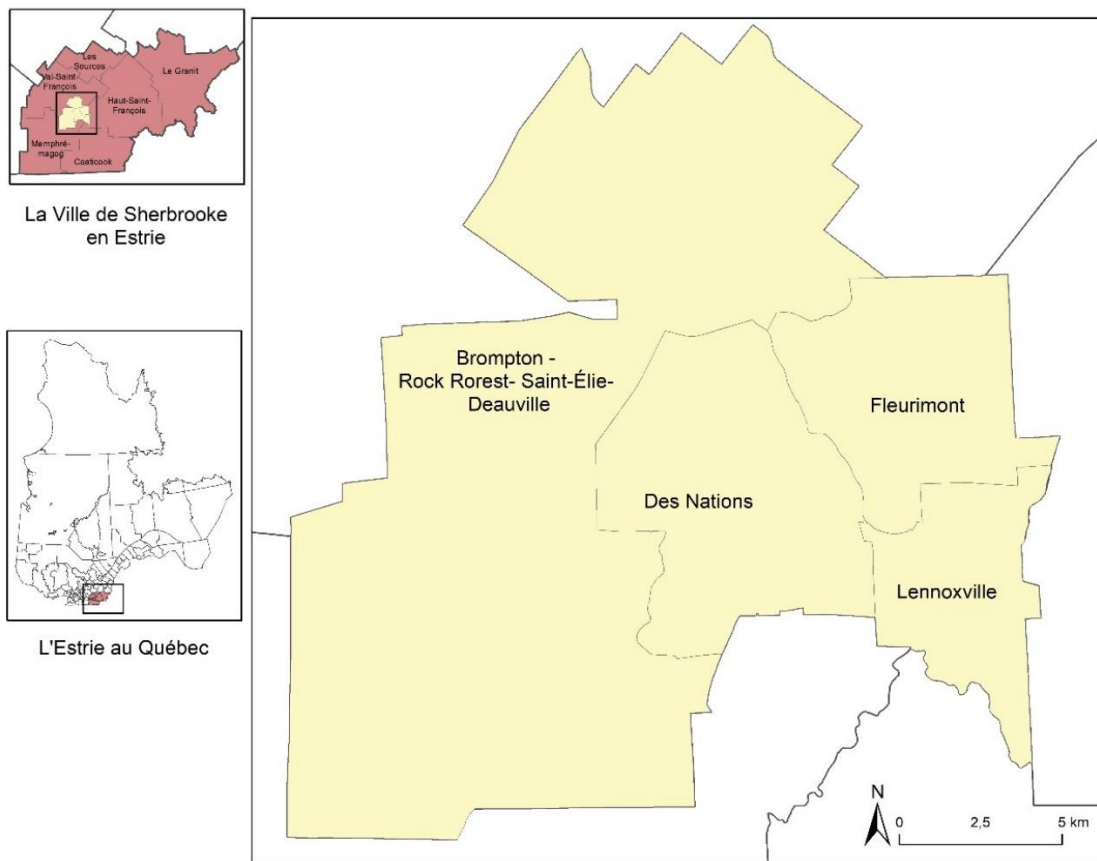


Figure 3.1 : Arrondissements de la ville de Sherbrooke (source : l'auteure)

Concernant l'occupation du territoire, la ville de Sherbrooke se divise en trois secteurs qui sont illustrés à la figure 3.2. On retrouve un milieu urbain qui occupe 31,3% du territoire, un milieu rural qui représente 31,7% et un milieu agricole en périphérie, qui occupe 37% du territoire. (<https://www.sherbrooke.ca/fr/services-aux-entreprises/agriculture-et-foret>). Pour fin de comparaison, la superficie représentée par le territoire agricole est comparable à celle de la ville moyenne de Trois-Rivières qui est de 38,9% (Trois-Rivières, 2015).

D'abord, le secteur urbain (en bleu pâle sur la carte) représente surtout le centre-ville et les zones résidentielles. La ville de Sherbrooke vise l'optimisation de l'occupation

du territoire urbain pour réduire le transport véhiculaire, rentabiliser les infrastructures existantes et protéger les territoires « d'intérêt écologique » (Ville de Sherbrooke, 2014, p.30).

Ensuite, le secteur rural se situe entre la zone urbaine et la zone agricole. Ce sont entre autres, des secteurs boisés qui permettent la création d'une ceinture verte autour de la zone urbaine, des terrains de golf, des écuries, ou des occupations résidentielles (Ville de Sherbrooke, 2014, p. 32).

Finalement, la zone agricole qui représente 37% du territoire s'étend sur 13 500 hectares (en 2014). Entre 1997 et 2007, il y a eu une diminution de 25% de la superficie des terres agricoles (Ville de Sherbrooke, 2014). En revanche, la production agricole a été en hausse entre 2015 et 2020 grâce à l'ajout de 9 fermes maraichères de moins de 5 hectares (<https://agriculturesherbrooke.ca/>). Les principales activités agricoles présentes sur le territoire de la ville de Sherbrooke sont la production laitière, de bovins de boucherie et de foins (Ville de Sherbrooke, 2018).

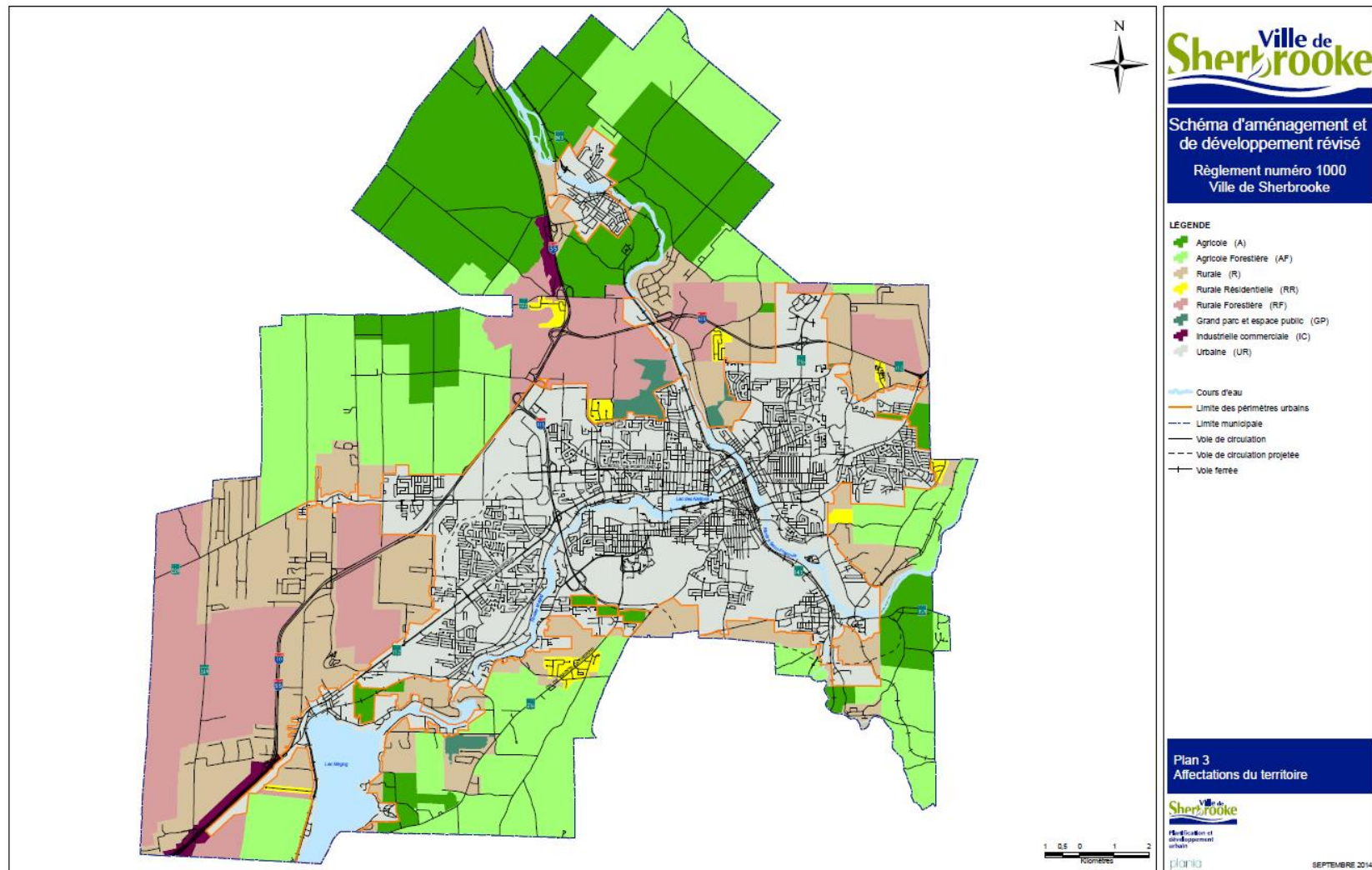


Figure 3.2 : Affectation du territoire (Source : Ville de Sherbrooke, 2014)

En mars 2018, la ville de Sherbrooke a adopté un Plan de développement de la zone agricole (PDZA) qui expose les enjeux liés à l'agriculture sur le territoire de Sherbrooke. Par exemple, le renforcement de la mise en marché des produits locaux et la valorisation du territoire. Également, le plan vise « la valorisation de l'achat local et le développement de circuits courts » (<https://agriculturesherbrooke.ca/lagriculture-a-sherbrooke/>).

### 3.2.2 Données sociodémographiques de la ville de Sherbrooke

En termes de population, Sherbrooke comptait, en 2020, 169 136 habitants (<https://www.sherbrooke.ca/fr/vie-municipale/portrait/statistiques>). Elle se compare ainsi à d'autres villes moyennes supérieures du Québec telle que Trois-Rivières qui comptait 138 134 habitants en 2020 (<https://www.v3r.net/a-propos-de-la-ville/portrait-de-la-ville/demographie-et-statistiques#population>). En référence à sa population, Sherbrooke est aujourd'hui considérée comme la sixième plus grande ville au Québec (Ville de Sherbrooke, 2019).

Parmi les municipalités qui se situent sur le territoire de l'Estrie, Sherbrooke arrive au 3<sup>e</sup> rang en termes de densité de population. La municipalité d'East Angus étant la plus dense avec 472,9 habitants/km<sup>2</sup> suivie par Richmond avec 460 habitants/km<sup>2</sup> et finalement Sherbrooke avec 437,4 habitants/km<sup>2</sup>. La ville de Windsor suit avec 375,6 habitants/km<sup>2</sup>. La carte illustrée à la figure 3.3 démontre les échelles de densité pour la région de l'Estrie.

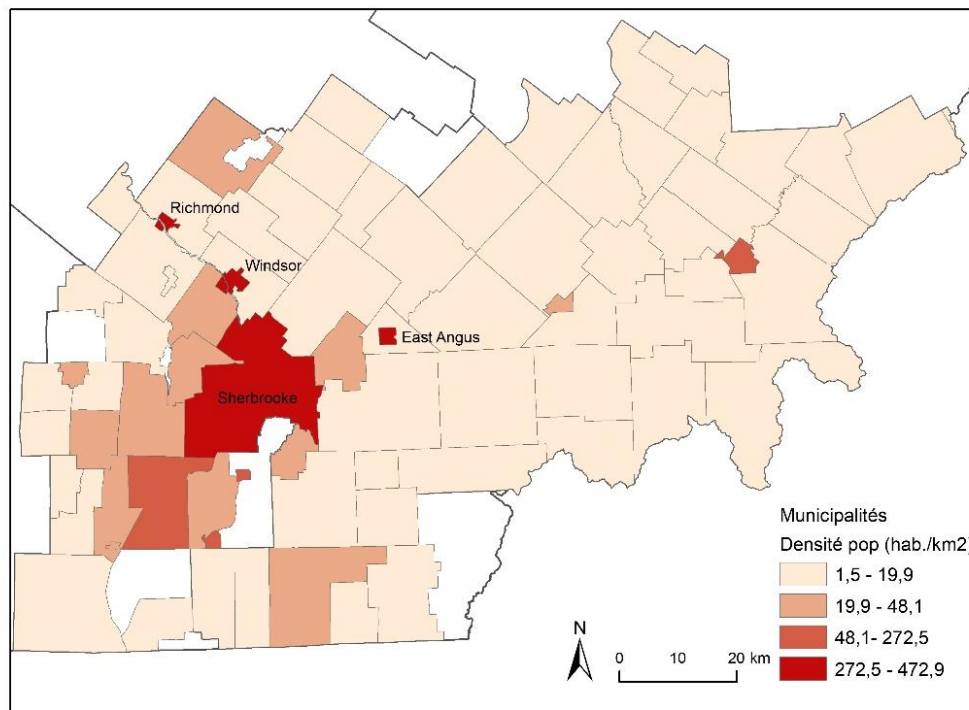


Figure 3.3 : Densité de population par municipalité (pour l'Estrie)  
(Source : carte par l'auteure; données tirées de <https://statistique.quebec.ca>)

Le revenu médian de la population sherbrookoise se situe sous la moyenne québécoise (pour l'année 2016, on recense un revenu médian de 31 162 \$ pour Sherbrooke alors que la moyenne québécoise est de 32 975 \$) (Ville de Sherbrooke, 2019).

Au sein de la ville, le revenu varie d'un quartier à l'autre. Les indices de défavorisation sociale et matérielle<sup>46</sup> calculés par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) permettent d'avoir un portrait de la défavorisation en présence sur le territoire.

---

<sup>46</sup> Ce facteur est établi par l'institut nationale de santé publique du Québec (INSPQ) selon les données du plus récent recensement de 2016 (Gamache *et al.*, 2019). Les variables considérées dans la détermination de l'indice de défavorisation matérielle sont la scolarité, l'emploi et le revenu alors que celles qui sont considérée dans l'indice de défavorisation sociale sont les caractéristiques personnelles, la santé physique et mentale et les connexions sociales (<https://www.inspq.qc.ca/defavorisation>).



Pour présenter ces indices, l'INSPQ établit des communautés qui représentent la population d'une certaine aire établie. Nous avons également ajouté les points de collectes de données de notre recherche. Les détails en lien avec la récolte des données sont présentés au chapitre 3. Il est à noter que les arrondissements montrés sur ces cartes ne correspondent pas aux arrondissements présentés à la figure 3.1. En effet, dans la configuration la plus récente, les arrondissements de Brompton et Rock Forest-Saint-Élie-Deauville ont été fusionnés ainsi que Jacques-Cartier et Mont-Bellevue qui sont devenus l'arrondissement des Nations.

Les figures 3.4 et 3.5 illustrent ces indices pour chacune des communautés établies par l'INSPQ, montrant que les banlieues de Sherbrooke sont plus aisées et fortunées que les quartiers centraux, notamment en termes de la défavorisation sociale.

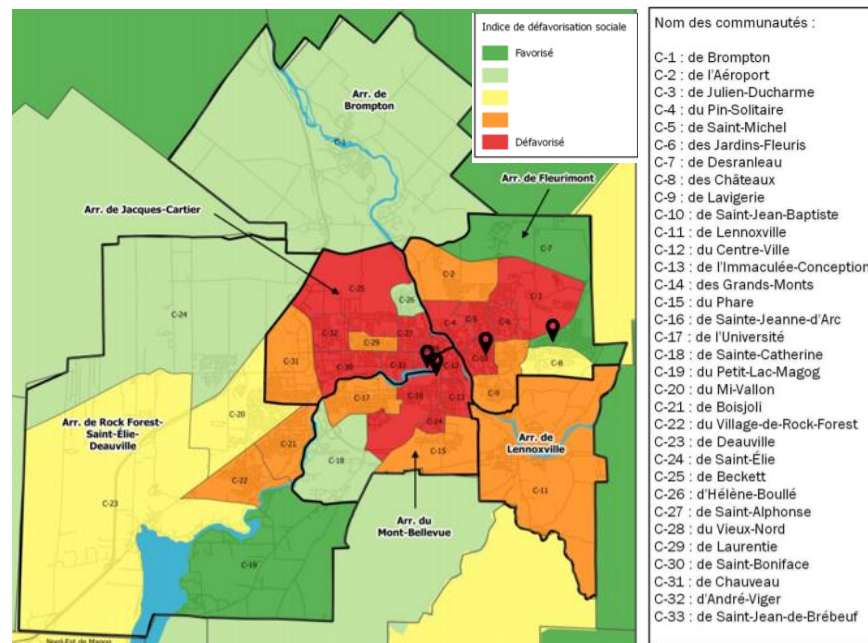


Figure 3.4 : Indice de défavorisation **sociale** de la ville de Sherbrooke calculée selon les données de 2016 (CIUSSS, 2018a)

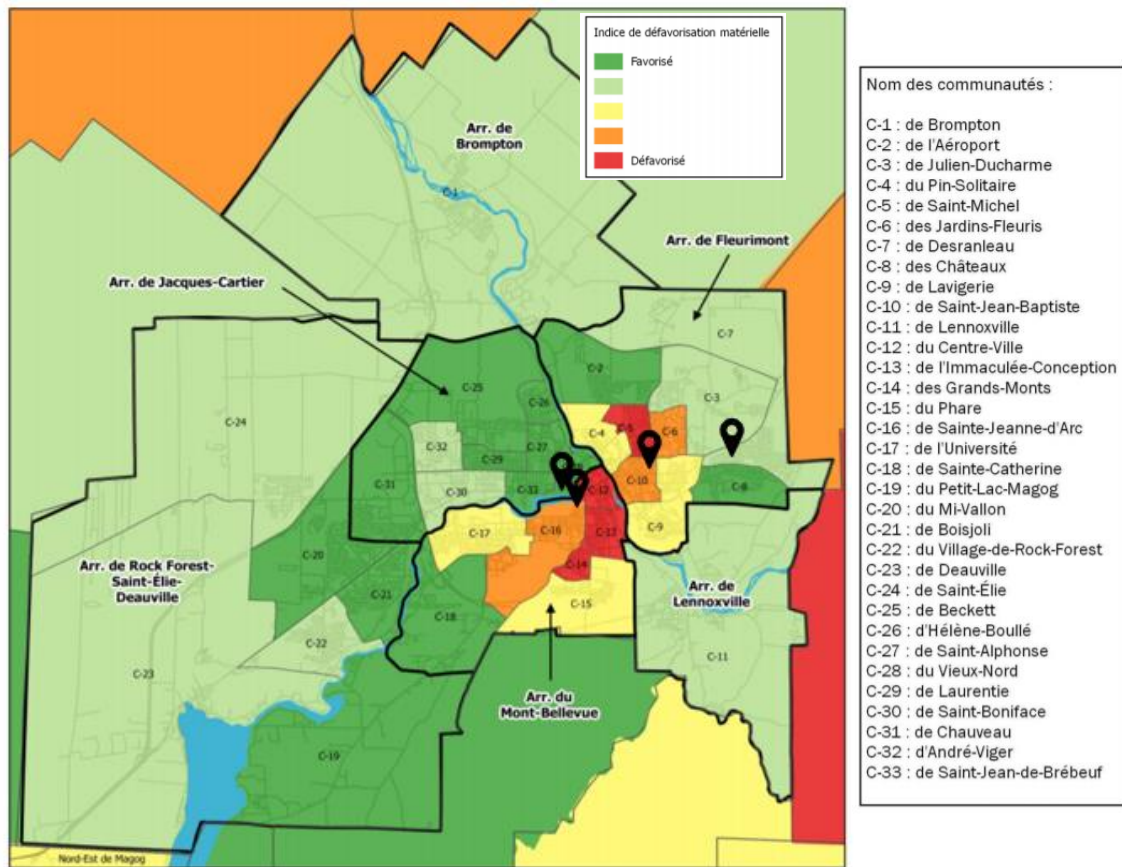


Figure 3.5 : Indice de défavorisation **matérielle** pour la ville de Sherbrooke, en 2016  
(CIUSSS, 2018b)

Par rapport aux lieux de cueillette de données, on constate que 3 points sur 4 sont situés dans des communautés ayant un important indice de défavorisation sociale (rouge). Concernant l'indice de défavorisation matérielle, deux des points de cueillette sont situés dans des communautés plutôt défavorisées (orange) alors que les deux autres se situent dans des communautés plutôt favorisées (vert). Ainsi nous espérons obtenir les données qui représentent le mieux la réalité de la ville.

### 3.2.3 Économie et rôle dans le développement régional

Les principaux secteurs économiques qui contribuent au développement de la ville de Sherbrooke sont le secteur tertiaire public<sup>47</sup> et l'économie du savoir (Ville de Sherbrooke, 2014). On observe également une présence importante de services administratifs (publics et de santé), une grande offre commerciale, un secteur industriel développé ainsi qu'un secteur de la culture et du récréotourisme vivant. C'est ainsi que Sherbrooke contribue au développement régional en tant que pôle du savoir avec 3 collèges et 2 universités (Ville de Sherbrooke, 2019). En tant que pôle de services avec ses installations publiques telles que le CHUS et en tant que pôle institutionnel grâce aux secteurs des technologies propres, des micro-nanotechnologies, des technologies de l'information et des communications, des sciences de la vie, de la fabrication de pointe et du secteur manufacturier innovant (Ville de Sherbrooke, 2019).

### 3.3 Collecte des données : Entrevues

La collecte des données a été faite en deux temps. D'abord pour recueillir les données en lien avec les consommateurs sherbrookoïses, des entrevues semi-dirigées ont été réalisées aux mois de juillet, août et décembre 2020. Ensuite, au mois de janvier et février 2021, les données relatives aux articles de journaux qui ont traité des « aliments locaux » ont été recueillies pour l'analyse des politiques publiques et du contenu publié dans l'espace public.

#### 3.3.1 Échantillonnage

Les méthodes d'échantillonnage présentées dans cette section s'appliquent au choix des participants (consommateurs) et des lieux de recrutement (épiceries et circuits

---

<sup>47</sup> L'enseignement, les centres hospitaliers, industries manufacturières et de transformation (Ville de Sherbrooke, 2014, p. 29)

courts). Une méthode d'échantillonnage par choix raisonné a été retenue (Fortin, 2010, p.272).

#### A) Choix des consommateurs

La consommation d'aliments locaux touche plusieurs acteurs. Tel que le démontre Chicoine (2019), il est tout aussi pertinent de considérer les perceptions des producteurs, des transformateurs ou des distributeurs, par exemple. Nous avons choisi, toutefois, dans le cadre de cette recherche, de considérer une seule catégorie d'acteur, soit les consommateurs, pour avoir un portrait complet et précis de ce type d'acteur. De plus, le consommateur est un acteur social important dans l'élaboration de politique et les orientations prises par les gouvernements de façon générale. Nous pensons donc qu'il est pertinent d'analyser leur point de vue en parallèle avec les orientations des politiques publiques. Plus particulièrement, cet exercice nous permettra, avec un regard critique, d'apporter des nuances au discours des consommateurs et des politiciens en fonction du concept du « piège du localisme » présenté aux chapitres 1 et 2.

C'est ainsi que nous avons recruté des consommateurs sherbrookoïses dans deux catégories de commerces qui sont détaillés plus loin. Pour participer à l'étude, les participants devaient répondre aux critères suivants :

- Être le principal responsable des achats dans le ménage;
- Être âgé de 18 ans et plus;
- Habiter la région de Sherbrooke (ou l'Estrie);
- Consentir à participer à la recherche.

Nous n'avons pas établi de nombre précis pour notre échantillon. Nous avons plutôt procédé par saturation de données. C'est-à-dire qu'au cours de la récolte de données, nous avons considéré l'atteinte d'une saturation empirique quand les réponses des

participants n'apportaient pas de nouveaux éléments (Fortin, 2010). Parce que, comme le mentionne Mongeau (2008, p.93), « l'objectif n'est pas de rendre compte d'une population, mais de recueillir de l'information pertinente pour mieux comprendre un phénomène ».

#### B) Types de commerces ciblés

Deux types de commerces ont été ciblés pour la recherche, soit les supermarchés et les commerces alternatifs (circuits courts). Les supermarchés sont les établissements les plus fréquentés par les Québécois pour les achats alimentaires (MAPAQ, 2017). Par leur commodité et leur omniprésence dans l'espace urbain, ils représentent la première option pour l'approvisionnement alimentaire des citoyens. Dans le contexte du supermarché, les consommateurs sont exposés à une grande diversité de produits (prix, provenances, méthodes de production biologique ou non, différents emballages, etc.), ce qui permet de questionner et de comprendre davantage les facteurs qui motivent leurs choix de produits alimentaires. Le supermarché permet de traduire de façon plus juste la réalité du magasinage effectué par le consommateur (Kemp *et al.*, 2010)

Pour ajouter un élément d'analyse, différents circuits courts ont été ciblés. Les circuits courts sont des alternatives aux grandes chaînes puisqu'ils permettent de réduire les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Étant donné que ce type de commerce n'est pas la « norme » et qu'il faut faire des démarches pour s'abonner ou y accéder, il semble évident que les consommateurs de circuits courts ont des motivations précises pour consommer les produits offerts par ces alternatives. C'est pourquoi nous avons voulu recueillir des données au sein de ce type de commerces. Quatre marchés publics sont présents sur le territoire de la ville de Sherbrooke (Sherbrooke, 2018, p.153) en plus de producteurs qui offrent directement des paniers aux consommateurs par l'entremise d'une initiative d'agriculture soutenue par la communauté.

### 3.3.2 Méthodes d'entrevues

#### A) Guide d'entrevue

Deux guides d'entrevue ont été élaborés à l'aide de la revue de littérature effectuée. Le guide d'entrevue utilisé dans les supermarchés est légèrement différent de celui qui a été utilisé pour les circuits courts. Les deux guides sont présentés en annexe. D'abord, le guide d'entrevue utilisé dans les supermarchés a été conçu en considérant la plus grande variété de produits et de provenance de ces produits. La distinction entre la première question de chaque guide découle de cette caractéristique. Ainsi, il était plus pertinent, en supermarché, de demander aux participants et participantes quel aliment était considéré comme étant plus « local ». Alors que dans les circuits courts, on retrouve presque exclusivement des aliments locaux, ce qui rend la question moins à propos. Toutefois, la suite du questionnaire est semblable dans les deux cas. Les principaux thèmes abordés sont la définition d'un « aliment local », les objectifs recherchés lors du choix d'un aliment de ce type, les barrières et les impacts de la pandémie sur les choix d'aliments locaux. Il se peut toutefois qu'étant donnée la nature des questions (axées sur les aliments locaux), les participants aient été portés naturellement vers le piège du local. C'est-à-dire qu'une certaine désirabilité sociale entraîne le consommateur à associer le choix « local » au meilleur choix. Conséquemment, les réponses des participants ont pu être influencées par ce facteur.

Toutes les entrevues ont été enregistrées avec l'accord des participants. Avec l'autorisation des commerçants, les participants recrutés ont été interrogés en entrevues individuelles de type semi-dirigée.

#### B) Déroulement des entrevues

Au sein des **supermarchés**, nous avons contacté trois épiceries localisées selon les indices de défavorisation de l'INSPQ présentés précédemment. C'est-à-dire que nous avons ciblé trois supermarchés chacun respectivement situé dans une communauté

fortement défavorisée, moyennement défavorisée et faiblement défavorisée. Toutefois, un seul a accepté que nous procédions à la collecte de données dans son magasin, soit le IGA extra situé au 2240 King Est. À la suite de ces refus, nous avons demandé à deux autres épiceries qui ont également refusé notre demande. Aucune raison précise n'a été fournie par les commerçants pour expliquer leur refus. Le contexte sanitaire et les mesures de distanciation imposées par la santé publique sont peut-être en cause, mais cela n'a pas été explicitement mentionné par les commerçants. Une autre hypothèse pourrait être que les commerçants aient refusé de collaborer à cause d'une offre limitée de produits locaux. Par exemple, le marché Végétarien nous a répondu que « si le projet avait été effectué au mois d'août, il n'y aurait pas d'objection, mais pas pour maintenant. » (Communication personnelle, 2020). On peut donc penser que l'offre de produits locaux n'était pas suffisante au mois de juillet. Finalement, lors de la collecte de données sur le terrain, nous avons approché une autre épicerie qui a accepté de nous accueillir, soit le Provigo Stéphane Tremblay situé au 800 rue King Est.

La récolte des données a été effectuée le mardi 14 juillet de 10h à 21h au IGA extra et le lundi 13 juillet de 10h à 16h au Provigo Tremblay. D'abord, les participants ont été approchés à leur entrée dans le magasin. Les principales informations en lien avec le projet ont, ensuite, été mentionnées au consommateur et son intérêt à participer a été vérifié. Lorsque le consommateur signifiait son intérêt, le consentement a été expliqué et signé. Puis, nous avons suivi le participant dans son parcours à travers la section de fruits et légumes en notant les produits qu'il sélectionnait. À la fin du parcours, les questions d'entrevue ont été posées selon le guide d'entrevue établi. Nous avons ensuite posé des questions sociodémographiques pour connaître les profils des consommateurs participants. L'entrevue a duré en moyenne 10 minutes et un certificat cadeau de 10\$ a été remis aux participants à la fin du processus, selon ce que certaines études précédentes ont suggéré (Tregear and Ness, 2005; Kemp *et al.*, 2010; Reich *et al.*, 2018; Bogomolova *et al.*, 2016). Pour conclure le processus d'entrevues, à la fin

de la journée, nous avons noté les points marquants de la journée, les impressions et les réflexions qui sont ressorties de l'exercice.

Au sein des **commerces de circuits courts**, nous avons, d'abord, approché le Marché de la Gare qui représente un marché situé au centre de la ville. Ce marché est annexé à la promenade du Lac des nations qui représente un attrait important de la ville. Le marché de la gare propose une offre de commerces permanents situés à l'intérieur du bâtiment. On compte, entre autres, une fromagerie, un saucissier et une boucherie. Les consommateurs qui fréquentent ce lieu ont également accès, l'été, à des kiosques extérieurs qui permettent à des producteurs de la région d'offrir leurs produits. Les entrevues effectuées au Marché de la Gare et au Marché de Solidarité de l'Estrie se sont déroulées sur place de façon similaire à la procédure en épicerie. Seulement la partie du parcours dans la section de fruits et légumes a été omise. Les participants ont été approchés directement et, selon leur intérêt à participer, le consentement a été signé et l'entrevue a débuté. Un certificat cadeau de 10\$ a été remis à la fin de l'entrevue. Le guide d'entrevue a donc été adapté à ce contexte. Ce guide d'entrevues « circuits courts » est présenté en annexe B. Notre récolte de données au marché de la gare s'est faite le 12 juillet de 10h à 16h, un dimanche nuageux. Il n'y avait qu'un seul kiosque extérieur et les commerces intérieurs étaient tous ouverts.

Ensuite, nous avons approché les abonnés du Marché de Solidarité Régionale de l'Estrie. L'offre du marché est à 80% composée de produits qui proviennent de fournisseurs situés dans un rayon de 30 km de Sherbrooke (<https://atestrie.com/infos>). Nous avons coordonné la récolte des données avec le jour de la cueillette des paniers, soit le mercredi 12 août de 16h à 18h. Selon le même principe que la récolte des données au marché de la gare, les participants ont été recrutés au hasard, pendant qu'ils faisaient la file à l'extérieur pour venir récupérer leur commande. Leur intérêt, puis leur consentement ont été validés et nous avons procédé à l'entrevue. Un certificat cadeau



de 10\$ a été remis à la fin de l'entrevue. Nous avons remarqué que les abonnés des paniers étaient naturellement plus intéressés à participer.

Également, pour avoir environ le même nombre de participants dans les deux catégories de commerces, nous avons contacté par réseaux de contact, des abonnés de paniers fermiers qui reçoivent de façon hebdomadaire un panier de fruits et légumes directement d'un producteur de l'Estrie. Ces participants ont été contactés par téléphone au mois de juillet 2020. Les entrevues ont duré en moyenne 15 minutes. Selon le même principe que l'entrevue en personne, les questions ont été abordées selon le guide d'entrevue « circuits courts » présenté en annexe. Les questions sociodémographiques ont ensuite été posées. Finalement, l'incitatif financier de 10\$ a été transmis par la poste au participant.

Finalement, étant donné le contexte climatique spécifique au Québec, nous avons voulu vérifier l'influence des saisons sur les réponses des consommateurs. Ainsi, d'autres participants de circuits courts ont été recrutés au mois de décembre 2020. Pour ce faire, nous avons contacté l'entreprise Croque-Saisons<sup>48</sup> qui a accepté de partager les informations relatives au projet à leurs abonnés via une infolettre. Les intéressés nous ont ensuite contactés et nous avons procédé à l'entrevue téléphonique après avoir obtenu leur consentement. De façon similaire aux démarches précédentes, l'incitatif financier a été envoyé par la poste à la suite de l'entrevue. Les mesures sanitaires en place dues à la pandémie de COVID-19 ont limité nos récoltes de données à l'hiver. Le déplacement entre régions étant interdit à ce moment-là (décembre 2020). Nous avons donc été restreints à réaliser des entrevues à distance. Toutefois, avec seulement quatre participants qui ont répondu à l'appel nous constatons tout de même une

---

<sup>48</sup> Croque-saisons est un producteur maraîcher biologique qui élève également des bœufs de pâturage. Ils offrent des paniers directement aux consommateurs. La ferme est située dans la municipalité de Lingwick en Estrie. (<https://www.croque-saisons.com/>)

saturation de données. En effet, les données recueillies n'apportent pas d'éléments supplémentaires. Ce constat nous permet de conclure que la saison n'a pas d'influence considérable sur les réponses des participants.

### C) Sommaire des participants par catégorie de commerces

Le détail du nombre de participants interrogés par catégorie de commerce est présenté au tableau 3.1. Parmi les consommateurs recrutés en supermarchés, un participant a affirmé habiter la ville de Québec et un autre participant a mentionné ne pas être le principal responsable des achats. Même chose du côté des circuits courts : une participante de la ville de Québec et un participant mentionnant ne pas être le principal responsable des achats. Ces quatre participants n'ont pas été considérés dans notre analyse. À la suite de ces considérations, notre échantillon comprend 24 consommateurs provenant des supermarchés et 24 consommateurs provenant des circuits courts.

Tableau 3.1 : Nombres de participants par type de commerce

	Supermarchés (en personne)	Circuits courts (en personne)	Circuits courts (téléphonique)
Été 2020	26	19	3
Hiver 2020	NA	NA	4
Total	26	19	7

Toutefois, plutôt que de catégoriser les participants selon le type de commerce dans lequel ils avaient été recrutés (supermarché ou circuits courts), il nous a semblé plus logique de distinguer les consommateurs qui participent à des circuits courts des consommateurs qui n'y participent pas. C'est-à-dire que l'ensemble des participants dit fréquenter les épiceries alors que tous les participants ne participent pas à des initiatives de circuits courts. Plus spécifiquement, certains consommateurs ont été recrutés en épicerie, mais participent tout de même à des circuits courts. À l'inverse, lors de notre recrutement au Marché de la Gare, des participants ont affirmé fréquenter le marché

seulement une deux fois par année<sup>49</sup>. Nous avons ainsi distribué les consommateurs selon les deux catégories suivantes : alternatifs et conventionnels. Ces deux catégories reflètent les notions de systèmes alimentaires alternatifs et conventionnels tels que définis dans la littérature académique - par exemple, DuPuis et Goodman (2005) ou Blake et al. (2010). Selon cette idée, l'un est l'alternative à l'autre (le système alimentaire actuellement dominant). Selon cette logique, les participants recrutés en épicerie, mais qui affirment effectuer plus de 20% de leurs achats dans des circuits courts (marchés, paniers, kiosques, autocueillette) ont été classés dans la catégorie « alternatif ». À l'inverse, les participants des circuits courts (Marché de la Gare principalement) qui affirment acheter moins de 5% dans ces alternatives ont été classés dans la catégorie « conventionnel ». Ces chiffres ont été déterminés en fonction des réponses des participants. Par exemple, au Marché de la Gare, les participants ont mentionné acheter moins de 5%, alors qu'en épicerie, les gens qui utilisaient les circuits courts mentionnaient plutôt de 10 à 20 %. Nous avons donc effectué le classement selon ces données. En fonction de ces considérations, cinq participants aux circuits courts ont été transférés dans la catégorie « conventionnels » et 6 consommateurs conventionnels ont été transférés dans la catégorie « alternatifs ». Il faut toutefois souligner que la dichotomie alternatif/conventionnel utilisée ne permet pas de prendre en compte toute la complexité et la diversité des différents types de consommateurs (Blake, 2010).

### 3.4 Données documentaires

Une deuxième phase de collecte des données a consisté à recenser les articles de l'actualité entre 2015 et 2020 ainsi que les politiques publiques en lien avec l'alimentation et plus particulièrement les aliments locaux. La période 2015-2020

---

<sup>49</sup> Cela s'explique par l'emplacement du marché de la gare qui accueille des gens de passage qui ne consomment pas nécessairement.

permet d'avoir un portrait de la compréhension actuelle du sujet. Une recherche a été réalisée dans la banque de données Eureka<sup>50</sup> avec les mots clés « Québec » et « aliments locaux » dans le texte sur la période janvier 2015 à décembre 2020. D'autres termes tels que « circuits courts » ou « kilomètre alimentaire » auraient pu faire ressortir d'autres éléments, mais la recherche a été axée spécifiquement sur le concept de « local ». Les articles trouvés ont ensuite été lus une première fois pour effectuer un premier classement et pour conserver seulement les articles pertinents (c'est-à-dire qu'ils abordent les 4 sujets ci-dessous, et on a exclu des articles qui n'annoncent les politiques mais sans y apporter d'opinions).

- Les aliments « locaux » à l'échelle du Québec avant la pandémie de la COVID-19 (de janvier 2015 à mars 2020);
- Les articles axés sur la pandémie;
- Les articles qui traitent plutôt des aliments « locaux » à l'échelle du Canada;
- Les articles spécifiquement sur l'adoption de politiques publiques.

Ensuite, pour chaque article, nous avons noté le nom du journal (média), la date et le point de vue principal exposé dans l'article (consommateur, producteur, transformateur, gouvernement, experts, etc.). Ces informations ont été retenues après la deuxième lecture de l'ensemble des articles.

### 3.5 Analyse des données

Selon le modèle de Miles et Huberman (2003) présenté dans Fortin (2010, p. 457), nous avons structuré l'analyse des données selon trois phases qui sont la condensation, la présentation et l'élaboration des conclusions. Ces phases ne sont pas réalisées de

---

<sup>50</sup> La banque de donnée Eureka permet de réaliser une recherche axée sur les articles de journaux.

manière linéaire, mais représentent plutôt un processus itératif. Nous présentons comment, dans le cadre de notre recherche, ces trois étapes ont été considérées.

### 3.5.1 La condensation

Concernant les données recueillies auprès des consommateurs, les enregistrements audios des entrevues ont d'abord été transcrits à l'aide d'une collaboratrice. Ensuite, nous avons procédé à une prélecture du corpus d'entrevues qui nous a permis d'effectuer une « réduction des données » en synthétisant les données en fonction de notre cadre d'analyse (Mongeau, 2008, p.105). C'est-à-dire qu'à l'aide d'une analyse de contenu, nous avons pu catégoriser les réponses des participants selon les thèmes du modèle initial : définitions et objectifs selon les catégories (Fortin, 2010, p.468). Grâce à cette méthode, nous avons pu constater la représentativité de nos données par rapport à nos éléments théoriques parce que les réponses des participants cadraient dans les catégories établies. Selon Fortin (2010, p.468), ce constat permet d'établir la crédibilité de l'analyse de contenu. Aussi, étant donné la taille du corpus, nous avons procédé sans logiciel particulier (Chicoine, 2019). Au cours de la condensation de données, nous avons établi des codes (mots-clés) nous permettant d'associer les réponses aux catégories spécifiques. Ces différents codes sont présentés au tableau 3.2 pour les données recueillies auprès des consommateurs et pour les deux thèmes ciblés (définitions et objectifs).

Tableau 3.2 : Codes pour analyse des définitions et des objectifs du point de vue des consommateurs

<b>DÉFINITIONS</b>		<b>OBJECTIFS</b>	
Catégories	Codes (mots-clés)	Catégories	Codes (mots-clés)
Proximité géographique	<i>Kilomètre, Québec, Cantons-de-l'Est, Estrie, Sherbrooke, Lennoxville, Région, Province, Canada, Pays, pas Mexique</i>	Attributs sociétaux	<i>Encourager, aider, soutenir, investir économie, environnement, pollution, climat, écologique, autonomie,</i>

			<i>indépendance alimentaire, éthique</i>
Méthodes de distribution	<i>Moins de transport, produits du marché public, produits de l'autocueillette, produits faits devant nous, produits plus chers, peu d'interventions</i>	Méthodes de distribution	<i>Parler directement au producteur, lien direct avec le producteur, relations humaines, confiance, moins de transport, plus frais, éléments nutritifs, meilleure qualité.</i>
		Méthodes de production	<i>Connexion aux saisons, biologique, patrimoine, normes, moins de pesticides, moins industriel, respect des écosystèmes.</i>

Du côté des données recueillies à travers l'analyse des politiques publiques, les définitions sont moins variées étant donné le plus petit nombre d'acteurs (plusieurs consommateurs versus deux gouvernements – provincial et municipal). La catégorisation des définitions a pu se faire selon les mêmes codes établis pour le point de vue des consommateurs. Ensuite, les catégories d'objectifs ont été élaborées en parallèle de l'analyse du contenu des politiques publiques (qui sont présentées au chapitre 5). Ainsi, contrairement à l'analyse du point de vue des consommateurs, les codes ne sont pas tirés de la littérature académique. Le tableau 3.3 expose les catégories d'objectifs et les mots-clés qui sont ressortis.

Tableau 3.3 : Catégories d'objectif du point de vue des gouvernements

Catégorie d'objectif	Codes (mots-clés)
Économiques	<i>Occasions d'affaires, compétitivité, retombées économiques, croissance des entreprises</i>
Environnementaux	<i>Protection de l'environnement, préservation des écosystèmes</i>
Sociaux	<i>Conditions des travailleurs, santé et bien-être animal, économie sociale, sécurité alimentaire, qualité des emplois.</i>

Santé de la population	<i>Valeur nutritive des aliments, salubrité, qualité, amélioration du cadre de vie, santé publique.</i>
------------------------	---

### 3.5.2 Présentation des résultats et élaboration des conclusions

À partir du classement des données, nous avons ciblé les citations représentatives pour chaque catégorie. Ces informations nous permettront d'exposer de façon juste et concise les résultats de notre recherche. De plus, à partir de la condensation et l'organisation des données que nous venons de présenter, nous serons en mesure d'interpréter les résultats et d'élaborer des conclusions (Fortin, 2010).

## 3.6 Rigueur scientifique

Pour nous assurer que notre recherche s'inscrit dans une démarche scientifique rigoureuse, nous considérons les quatre éléments proposés par Fortin (2010, p.284). Ainsi, en nous assurant sa crédibilité, sa transférabilité, sa fiabilité et sa confirmabilité, nous confirmerons, par le fait même, la rigueur de notre recherche.

### 3.6.1 Crédibilité

La crédibilité des résultats a pu être vérifiée grâce à la triangulation. Selon Fortin (2010, p.283) ce processus consiste à « associer à son étude d'autres chercheurs ou d'autres sources documentaires pour tirer des conclusions sur ce qui constitue la réalité. » Dans notre cas, la cohérence entre nos résultats et le cadre d'analyse élaboré au chapitre 2 nous permet de valider la crédibilité de la recherche. Plus précisément, nos résultats s'insèrent dans les catégories établies en fonction de la littérature académique.

### 3.6.2 Transférabilité

Selon Fortin (2010, p.285), la transférabilité des résultats est atteinte lorsque le chercheur démontre que les résultats peuvent être transférés à d'autres situations. En ciblant une ville moyenne représentative pour l'étude de cas, nous pensons que les résultats pourront être transférables dans le contexte d'autres recherches qui ont lieu

dans un contexte similaire. Ainsi, nous avons présenté les détails relatifs à la ville de Sherbrooke et au contexte dans lequel la récolte des données a eu lieu pour que d'autres chercheurs soient en mesure de juger ou non l'application des résultats de la présente étude à d'autres contextes (une autre ville, par exemple).

### 3.6.3 Fiabilité

La fiabilité de nos résultats peut être confirmée grâce aux différentes études réalisées dans des contextes similaires (Hiroki, 2016 par exemple). Autrement dit parce que nos résultats correspondent, de façon générale, aux résultats d'études existantes, nous soutenons que « la répétition de l'étude avec les mêmes sujets dans des circonstances similaires produirait des résultats consistants. » (Fortin, 2010, p. 285)

### 3.6.4 Confirmabilité

Selon Fortin (2010, p. 285), la confirmabilité « réfère à l'objectivité dans les données et leur interprétation ». Le travail a été effectué de concert avec ma directrice qui a permis d'établir l'objectivité des données et leur interprétation. Ainsi, les codes utilisés ont été validés pour assurer une rigueur et une objectivité lors de l'analyse des données. Toutefois, il est essentiel de soulever que certains éléments peuvent agir comme biais dans notre recherche. Par exemple, mon intérêt spécifique pour les sciences de l'environnement ou mon lieu de résidence (Montréal) qui pourrait avoir influencé l'interprétation des données.

## 3.7 Éthique

Un certificat d'approbation éthique a été émis le 1<sup>er</sup> juin 2020 par le Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants impliquant des êtres humains de l'UQAM. Les règles d'éthique ont été respectées selon les procédures établies. Ainsi, les participants ont été informés que la participation au projet de recherche ne présentait pas de risques physiques, professionnels, psychologiques, sociaux ou familiaux. De



plus, la confidentialité des participants a été conservée tout au long du processus. Aucune information personnelle n'a été recueillie. Les données ont ainsi été codifiées à l'aide de numéros de participants. Finalement, les participants ont été informés qu'ils avaient le droit de se retirer du projet en tout temps et que leurs réponses seraient alors effacées.

## CHAPITRE IV

### CONTEXTE ET DÉFINITIONS D'ALIMENT « LOCAL »

#### 4.1 Introduction

Le présent chapitre expose les résultats qui permettent d'illustrer le contexte pour mieux interpréter les données relatives aux entrevues et aux politiques publiques. D'abord, l'ensemble des données sociodémographiques des participants est présenté. Ensuite, les résultats de la revue de presse qui ont guidé notre analyse sont exposés et permettent de souligner et de comprendre la place occupée par les aliments « locaux » dans l'espace public québécois. Finalement, les définitions relatives à « local » recueillies auprès des consommateurs et des instances publiques sont présentées. Également, grâce à ces définitions, des cartes du portrait de l'offre alimentaire alternative en Estrie et à Sherbrooke ont été réalisées.

#### 4.2 Portrait sociodémographique des consommateurs

##### 4.2.1 Portrait général

Comme expliqué au chapitre 3, les 44 consommateurs ont été regroupés en deux catégories : les consommateurs alternatifs (21) et les consommateurs conventionnels (23). Il y a 27 femmes (soit 61% de notre échantillon), 14 hommes (32% de l'échantillon) et 2 couples. En 2016, la ville de Sherbrooke comptait 49% d'hommes et 51% de femmes. Nous avons donc, au sein de notre échantillon, un plus grand nombre de femmes dû au fait qu'elles sont, de façon générale, la principale responsable des achats alimentaires. Les figures 4.1 et 4.2 présentent la répartition des participants selon les données sociodémographiques.

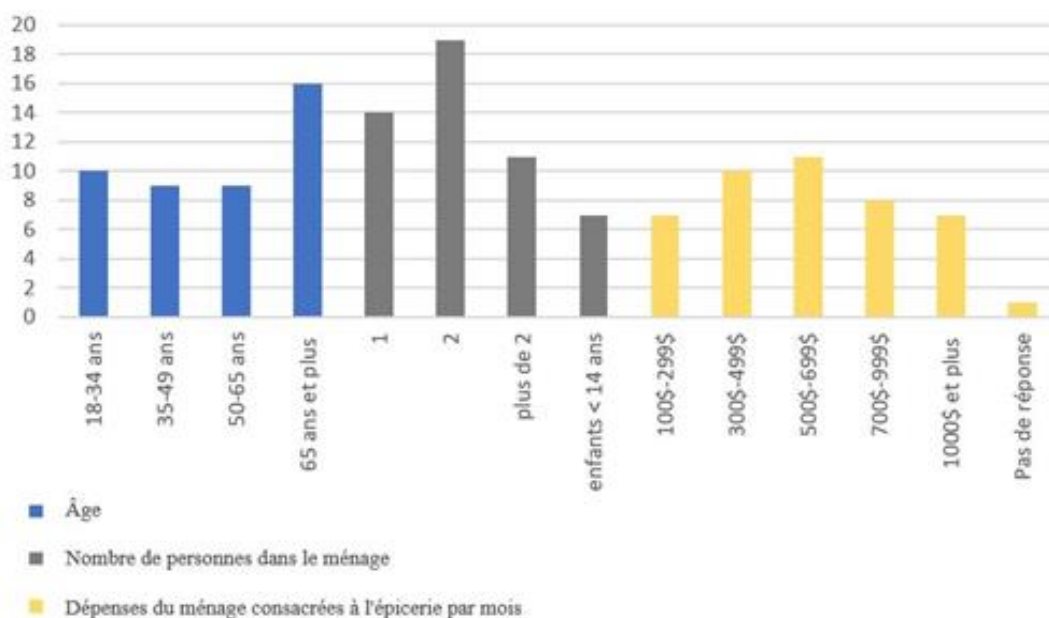


Figure 4.1 : Âge, nombre de personnes dans le ménage et dépenses consacrées à l'épicerie

Concernant les groupes d'âge, notre échantillon est composé davantage de personnes de 65 ans et plus (36,4%). Les groupes d'âge 18-34 ans, 35-49 ans et 50-65 ans sont presque égaux avec respectivement 22,7%, 20,5% et 20,5% de l'échantillon. La population de la ville de Sherbrooke, en 2019, était répartie selon trois groupes d'âge : 0-19 ans (20,8%), 20-64 ans (59,4%) et 65 ans et plus (19,9%). La tranche d'âge 65 ans et plus est donc sur-représentée dans notre étude par rapport à la population de Sherbrooke.

Ensuite, la majorité des participants vivent dans un ménage de 2 personnes (43%). Selon le recensement canadien de 2016, la taille moyenne des ménages (nombre de personnes dans le ménage) pour la ville de Sherbrooke était de 2,1. Les ménages ayant des enfants de moins de 14 ans sont sous-représentés dans notre échantillon et représentent seulement 16% des participants.

Finalement, 48% des participants interrogés disent dépenser entre 300\$ et 699\$ par mois en épicerie. Aux deux extrémités, 34% des participants disent dépenser plus de 700\$ par mois et 16% entre 100\$ et 299\$.

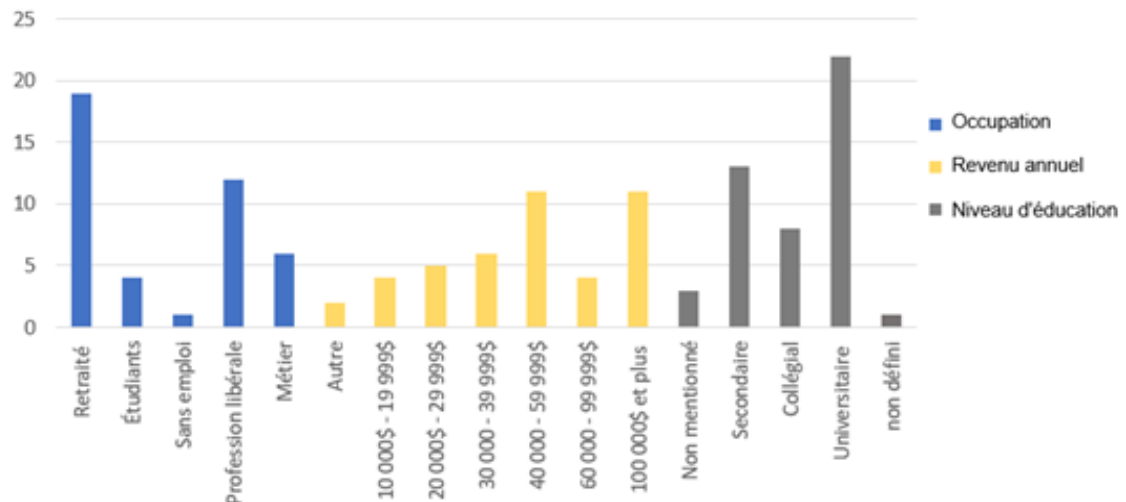


Figure 4.2 : Occupation, revenu et niveau de scolarité des participants

Par rapport au statut économique, la majorité des participants sont retraités (43%) et gagnent entre 40 000\$ et 59 999\$ (25%) ou 100 000\$ et plus (25%). Pour Sherbrooke, le revenu total médian des ménages en 2015 était d'un peu plus de 51 000\$ (<https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/>).

Ensuite, concernant la mobilité lors des achats alimentaires, 29 participants (66%) de notre échantillon affirment utiliser la voiture, 12 participants (27%) utilisent le vélo, la marche ou l'autobus et 3 participants (7%) disent alterner entre la voiture et la marche.

#### 4.2.1 Distinctions entre consommateurs alternatifs et conventionnels

Au sein de notre échantillon, nous avons voulu vérifier si certaines caractéristiques sociodémographiques se présentaient chez un groupe de consommateurs plus qu'un

autre. À la lumière de ces résultats, nous tenterons de voir s'il est possible d'associer une catégorie de consommateurs à certains critères tels que le genre ou l'âge, par exemple.

Dans un premier temps, nous avons analysé le genre. Ainsi, parmi les consommateurs alternatifs interrogés, on recense 17 femmes (ce qui représente 81% des participants de cette catégorie), 2 hommes et 2 couples. Ensuite, parmi les consommateurs conventionnels, nous retrouvons 10 femmes (représentant 43%), 12 hommes (52%) et 1 couple. La représentation des femmes est donc plus importante dans la catégorie des consommateurs alternatifs.

Dans un deuxième temps, nous avons vérifié l'âge des participants par catégorie. La figure 4.3 présentée ci-après nous permet de voir quelques différences. On constate que les groupes plus jeunes (49 ans et moins) sont plutôt conventionnels. En effet, parmi les 19 personnes ayant 49 ans et moins, seulement 7 (37%) font partie de la catégorie « alternatif ». D'un autre côté, parmi les 25 personnes ayant 50 ans et plus, on compte 14 participants dans la catégorie « alternatif », soit 56%.

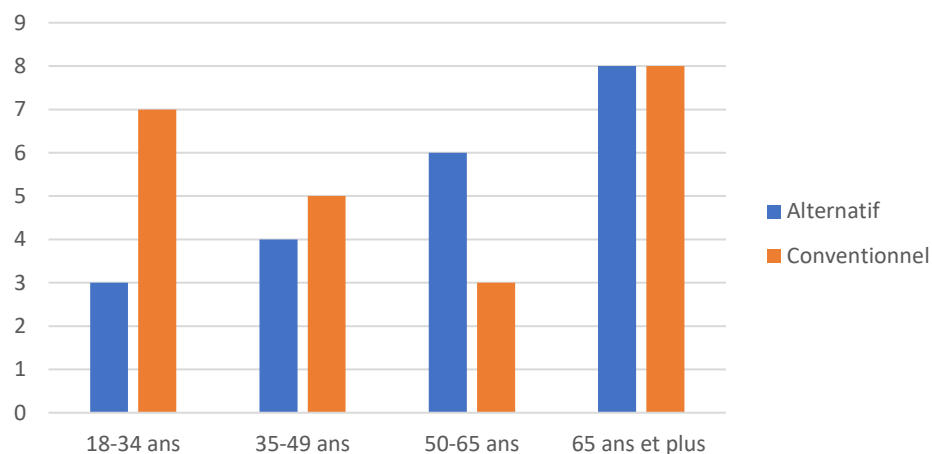


Figure 4.3 : Type de consommateur par groupe d'âge

Finalement, quand on analyse les revenus des participants selon le type consommateur (figure 4.4), on remarque que dans les catégories de revenus inférieurs (de 10 000\$ à 99 999\$) les consommateurs conventionnels sont majoritaires ou égaux à ceux qui sont alternatifs. Toutefois, la tendance s'inverse pour les tranches de revenus de 100 000\$ et plus pour lesquels, les consommateurs alternatifs deviennent majoritaires. On constate donc que plus les revenus sont élevés, plus les consommateurs sont portés vers les circuits courts.

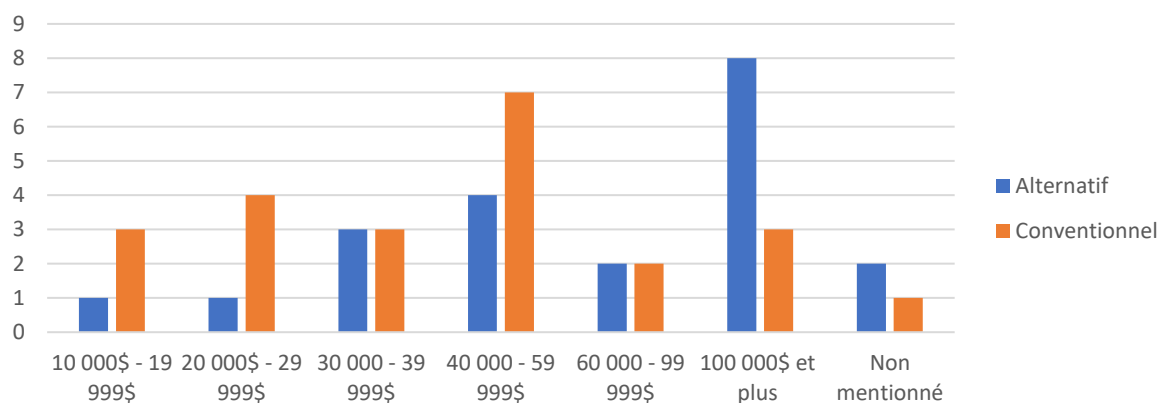


Figure 4.4 : Type de consommateur selon le revenu

### 4.3 Les « aliments locaux » dans l'espace public au Québec

Tel qu'expliqué dans le chapitre concernant la méthodologie, nous avons effectué une revue de presse qui nous a permis, dans un premier temps, de comprendre les principaux éléments véhiculés dans l'espace public depuis 2015 en lien avec les aliments locaux. Dans un deuxième temps, cet exercice nous a permis de dresser un portrait des politiques publiques en lien avec les aliments locaux qui ont été adoptées entre 2015 et 2020.

#### 4.3.1 Synthèse des articles recensés

Au total, 129 articles ont été trouvés à l'aide de la base de données Eureka<sup>51</sup>. Une première lecture nous a permis d'éliminer 36 articles qui étaient non pertinents ou répétitifs. Par exemple, plusieurs articles traitaient de la même annonce gouvernementale (sans apporter d'éléments supplémentaires). D'autres consistaient au même texte publié dans un média différent. Nous avons, par la suite, établi quatre principales catégories : Canada (5 articles), Québec (68 articles), pandémie (15 articles) et politiques publiques (5 articles). Les détails quant au nombre d'articles par année sont présentés dans les tableaux 4.1.

---

<sup>51</sup> À partir des mots clés « Québec » et « aliments locaux » entre le 1 janvier 2015 et le 31 décembre 2020.

Tableau 4.1 : Synthèse du nombre d'articles recensés par année

Année	Nombre d'articles
2015	8
2016	6
2017	7
2018	15
2019	17
2020	40

On remarque une augmentation considérable du nombre d'articles traitant des aliments locaux dans les médias québécois depuis 2015 et particulièrement entre 2017-2018 et 2019-2020 (23 articles de plus entre 2020 et 2019 et 16 articles de plus entre 2018 et 2017 comparé à 2 articles de plus entre 2018 et 2019). L'augmentation considérable d'articles entre 2017 et 2018 pourrait être dû à l'adoption de la politique bioalimentaire 2018-2025 en 2018. Également, la montée en nombre d'articles traitant des aliments locaux entre 2019 et 2020 pourrait être attribuable à l'arrivée de la pandémie de la COVID-19 en mars 2020 et le Panier Bleu mis en place par le gouvernement – plutôt nationaliste - pour encourager l'achat local. Notons aussi l'adoption, en 2020, du plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la politique bioalimentaire (voir figure 4.6). Il va sans dire que l'adoption d'une politique publique qui touche le secteur alimentaire québécois influence le contenu des articles d'actualité en ce sens. Or l'augmentation entre 2019 et 2020 est nettement plus importante que l'augmentation entre 2017-2018 montrant possiblement l'impact de la pandémie sur le sujet dans l'espace public.

Parmi les articles recensés, on observe une prédominance d'articles qui présentent le point de vue des producteurs (26 articles). Viennent ensuite les articles qui exposent les points de vue des consommateurs (17 articles) et des experts (16 articles). Puis, 13 articles exposent les perspectives du gouvernement du Québec. Finalement, les points



de vue des transformateurs, des MRC, du gouvernement fédéral, des organismes, des restaurateurs, des marchés, des institutions et des distributeurs sont représentés de façon marginale. La figure 4.5 expose cette répartition des articles.

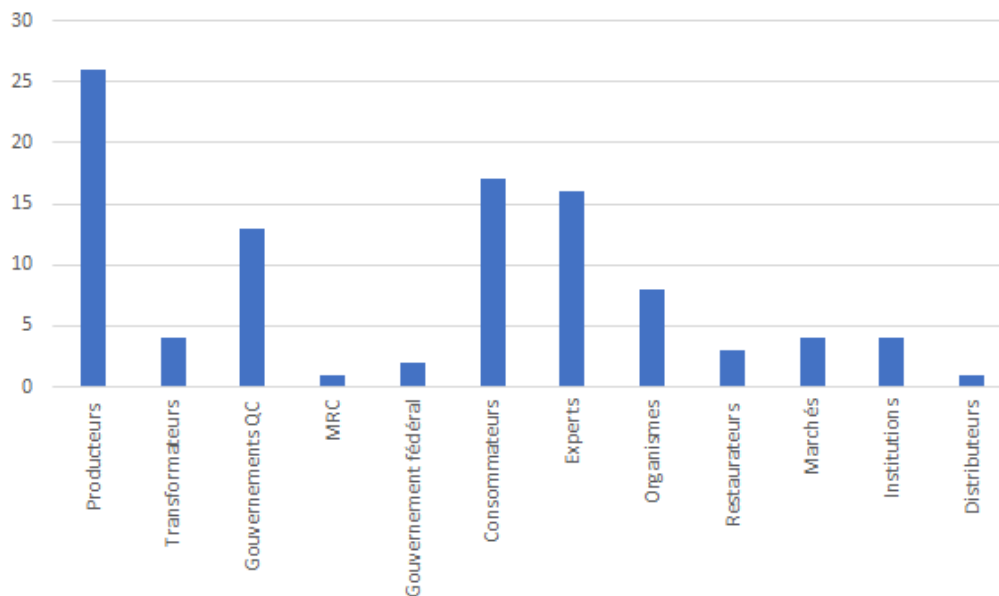


Figure 4.5 : Nombre d'articles recensés selon le point de vue

Ensuite, à la lecture des articles trouvés, nous retrouvons trois grands thèmes abordés:

- Le point de vue des producteurs et les défis de la mise en marché des produits locaux;
- L'engouement pour l'achat d'aliments locaux;
- L'impact de la pandémie sur la consommation d'aliments locaux.

Premièrement, les articles qui exposent les difficultés de mise en marché auxquelles font face les producteurs québécois soulignent le prix des aliments québécois qui sont considérés comme étant plus chers par 63% des Québécois (Noreau, 2019). Selon ce qu'on peut lire, l'écart de prix entre les produits locaux et les produits importés est dû

à la réglementation. Dans un premier temps, les produits importés ne sont pas soumis aux mêmes normes que la production québécoise en ce qui à trait, entre autres, au bien-être animal ou à la salubrité (Groguhé, 2018). Les coûts de production, au Québec, sont donc plus élevés dû à ces normes. Dans un deuxième temps, les producteurs locaux sont défavorisés par la réglementation sur les fruits et légumes importés qui doivent être non difformes. Ce règlement met de la pression sur les petits producteurs locaux pour fournir des produits de « belle » apparence (Gaudreau, 2016).

Deuxièmement, bien que ce soit contradictoire avec le point précédent, on observe une augmentation de l'achat local. D'abord, l'augmentation de la demande pour les aliments locaux se traduit par une hausse du nombre de marchés publics (Ménard, 2017). En revanche, le MAPAQ estimait que le contenu québécois dans les produits alimentaires vendus au Québec était de 57% en 2016 comparativement à 58% en 2012 : ce qui ne démontre pas d'augmentation. (Noreau, 2019).

Finalement, on retrouve des articles qui traitent de l'impact de la pandémie de la COVID-19 sur la consommation d'aliments locaux depuis mars 2020. D'abord, on a vu, au début de la pandémie, la volonté du gouvernement de « solidifier la chaîne d'alimentation du Québec » (Genois Gagnon, 2020). Ensuite, de façon plus concrète, il y a eu une augmentation de l'achat local. Notons par exemple, l'augmentation des ventes de bœufs (Tremblay, 2020) et l'augmentation d'inscription au défi manger local en 2020 (double) (Tremblay, 2020). Enfin, un sondage réalisé par l'observatoire de la consommation responsable de l'UQAM nous a indiqué que 24% des consommateurs ont augmenté leur consommation d'aliments locaux (Perron, 2020). On observe également un discours en lien avec un possible changement de paradigme que pourrait entraîner la pandémie. Par exemple, on peut lire dans le journal le Devoir, un texte signé par une coalition formée de professeurs de droit, le président de l'UPA et des représentants de centrales syndicales qui soulèvent les désavantages du modèle de commercialisation des aliments dans le contexte de la pandémie mondiale. C'est-à-dire

que la libération des marchés alimentaires comme tout autre marchandise répond surtout à des besoins économiques au dépend des considérations de santé, d'environnement ou de sécurité alimentaire. On peut y lire que « [l]a pandémie met davantage en évidence ce déséquilibre entre les considérations économiques et celles liées à la santé, à l'environnement et à la sécurité alimentaire ». (Coalition pour l'exception agricole et alimentaire, 2020). Également, un article paru dans le journal *La Presse* et signé de la plume du directeur principal du laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie soulève que « l'héritage de la COVID-19 a suscité un certain éveil en nous, une volonté collective de mieux contrôler notre destinée agroalimentaire » (Charlebois, 2020). Les citations relevées ici sont toutefois marginales et ne représentent pas le point de vue des consommateurs ou des gouvernements.

#### 4.3.2 Historique des politiques publiques fédérales, provinciales et municipales

La revue de presse présentée dans la section précédente nous a également permis de dresser l'historique des politiques publiques alimentaires et agricoles adoptées au niveau fédéral, provincial et municipal. Nous présentons ici, les résultats de cette analyse. Comme on l'a vu au chapitre 1, les considérations envers les aliments locaux sont plutôt récentes en Occident (début des années 2000), mais nous verrons qu'au niveau du gouvernement canadien, l'attention politique accordée aux aliments locaux a encore plus tardé.

D'abord, au niveau fédéral, la première politique alimentaire achevée a été adoptée en 2019 (Lefebvre, 2019). L'objectif principal de cette politique est l'accès à des aliments sains pour les collectivités canadiennes. Au sein de cette politique, la promotion des aliments locaux s'insère dans la « promotion de l'achat de produits canadiens au pays et à l'étranger » et dans les fonds prévus pour « les infrastructures alimentaires locales » (Lefebvre, 2019).

Ensuite, au Québec, on constate que le gouvernement québécois était sensible à la promotion d'aliments locaux (québécois, dans ce cas-ci) bien avant le palier fédéral. La recension des politiques publiques en lien avec le développement agricole démontre que celui-ci est ancré dans l'histoire de la province. Ceci peut être expliqué par le fait que l'agriculture est de compétence provinciale. La ligne du temps présentée à la figure 4.6 illustre l'évolution des différents documents qui ont orienté le secteur bioalimentaire au Québec.

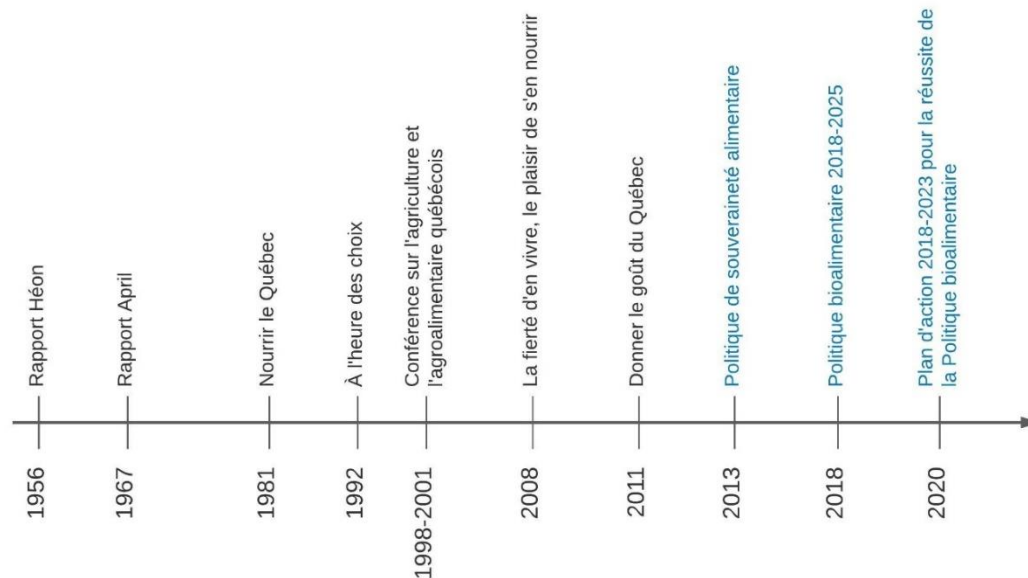


Figure 4.6 : Chronologie des publications marquantes pour le développement bioalimentaire du Québec (Québec, 2018, p. 11)

Cette chronologie nous indique les différents documents/rapports qui ont orientés le développement du secteur bioalimentaire au Québec. On recense, dès 1956, la publication du premier rapport du comité d'enquête pour la protection des agriculteurs et des consommateurs. Ce rapport est suivi, en 1967, de la publication du rapport April faisant suite à la « commission royale d'enquête sur l'agriculture au Québec ». Paraît ensuite, en 1981 le document Nourrir le Québec qui dresse un portrait de la production agricole de 1970 à 1980 pour chaque secteur (maraîcher, bœuf, porc, veau, avicole,

etc.) et propose des prévisions pour les différents secteurs jusqu'en 1990 (D'Arcy et Québec, 1981). Ce document souligne la volonté du gouvernement d'augmenter le « degré d'auto-provisionnement » et « d'accroître le plus possible le niveau de la production québécoise compte tenu de l'environnement économique dans lequel ce secteur de l'économie évolue. » (p.11). « À l'heure des choix », sera, par la suite, publié en 1992. Les principaux enjeux soulevés lors du sommet de l'alimentation tenu, la même année, à Trois-Rivières y sont présentés. À la lecture de ce document, on comprend que l'objectif principal du gouvernement de concert avec les préoccupations des agriculteurs est le développement du secteur agroalimentaire et « la conquête des marchés » (p.5). Puis, six ans plus tard, ont lieu les « conférences sur l'agriculture et l'agroalimentaire » qui permet de fixer quatre objectifs de croissance du secteur. Ils visent principalement les exportations, l'offre d'aliments produits au Québec pour le Québec, les investissements à la ferme et dans le secteur de la transformation et l'accroissement du nombre d'emplois. Ensuite, en 2008, suit la commission sur l'avenir de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois, de laquelle découlera la publication, par le MAPAQ, du document « la fierté d'en vivre, le plaisir de s'en nourrir ». Ce dernier présente différentes actions qui

« [c]oncourent à l'essor d'un secteur agricole et agroalimentaire compétitif qui repose sur une culture entrepreneuriale, qui occupe le territoire de façon dynamique, qui se développe de manière durable et qui joue pleinement son rôle dans le développement économique de chacune des régions du Québec » (p.1).

Parait ensuite, en 2011, le document « Donnez le goût du Québec ». On y présente trois principales orientations pour l'élaboration d'une future politique bioalimentaire. Ces orientations concernent, dans un premier temps, la distinction des produits québécois et l'importance d'apporter une valeur ajoutée au secteur bioalimentaire. Dans un deuxième temps, les objectifs de la seconde orientation soulignent les éléments à mettre de l'avant pour favoriser la concurrence des entreprises québécoises sur les marchés. Finalement, le gouvernement soulève l'importance des enjeux

environnementaux et la protection des terres agricoles. Plus récemment, en 2013, paraît la première politique publique en lien avec le secteur bioalimentaire : la « Politique de souveraineté alimentaire ». Cette politique a, entre autres, mené à l'adoption de la « Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel » dont les objectifs principaux étaient de doter les institutions québécoises (hôpitaux, écoles, etc.) d'outils pour favoriser l'achat de produits québécois et d'appuyer les producteurs québécois pour assurer une offre pouvant satisfaire aux besoins des institutions.

Enfin, le gouvernement libéral dépose en 2018 la « Politique bioalimentaire du Québec 2018-2025 » qui sera appuyée, par la suite, en 2020 par le nouveau gouvernement Caquiste avec l'adoption du « Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire ». La vision générale de ce plan d'action est d'« alimenter notre monde avec un secteur bioalimentaire prospère durable, ancré sur le territoire et engagé dans l'amélioration de la santé des Québécoises et des Québécois » (p.8). Ce document, ces objectifs et les programmes et stratégies qui en découlent sont présentés plus en détail au chapitre 5.

Finalement, au niveau municipal, la seule politique alimentaire adoptée par la ville de Sherbrooke est la « Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires » publiée en 2015 dans le cadre des Jeux du Canada. Cette politique alimentaire a pour objectif principal de limiter la malbouffe et de rendre l'offre alimentaire plus saine et ne mentionne pas l'échelle locale (par exemple, miser sur l'offre alimentaire de la région pour réussir les objectifs proposés). D'un autre côté, en lien avec le développement agricole, la ville a publié en 2018, le Plan de développement de la zone agricole (PDZA). Ce plan présente la vision d'une zone agricole « contribuant au tissu social, économique et environnemental de Sherbrooke », « valorisée », « accessible » et « riche de (...) diversité, (...) [de] dynamisme et (...) [de] prospérité » (p.233).

#### 4.4 Définitions de « local »

Dans le cadre de la recherche, nous nous sommes intéressés aux définitions d'aliments « locaux » du point de vue des consommateurs et des instances publiques. Les résultats de cette analyse sont présentés ci-après.

##### 4.4.1 Les aliments locaux définis par les consommateurs

Dans un premier temps, nous avons étudié les définitions d'aliments « locaux » du point de vue des consommateurs interrogés. La figure 4.7 présente un résumé des résultats obtenus par type de consommateurs. Notre échantillon comprend 44 participants. De ces 44 participants, 33 (75%) définissent « local » en termes de proximité géographique, 7 (16%) définissent « local » en termes de méthodes de distribution. Quatre participants (9%) ont évoqué des définitions autres. Ces définitions sont expliquées dans les prochaines sections.

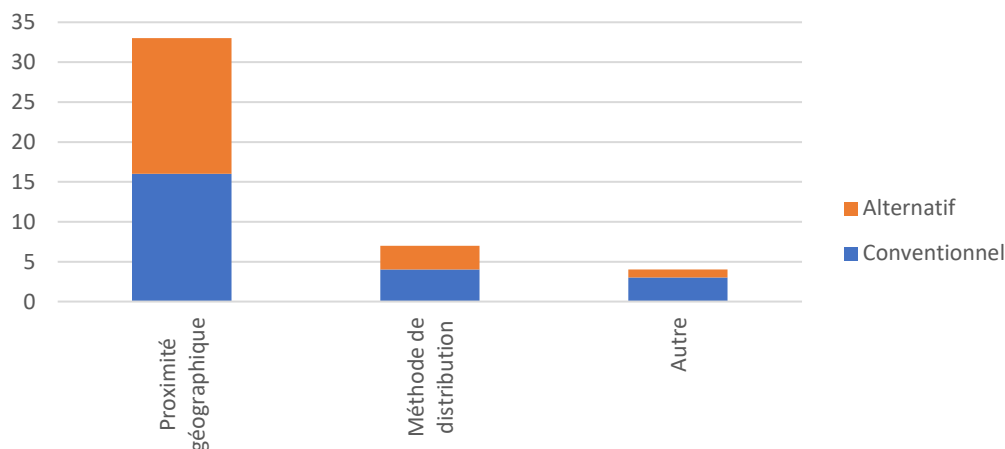


Figure 4.7 : Définitions par catégorie

##### 4.4.1.1 Proximité géographique

Parmi les vingt-trois consommateurs conventionnels, seize ont mentionné la proximité géographique (70%) alors que parmi les vingt et un consommateurs alternatifs, dix-

sept l'ont mentionné (81%). Les consommateurs alternatifs ont donc mentionné la proximité géographique en plus grand nombre. De plus, au sein de la catégorie de définitions relatives à la proximité géographique, nous constatons deux principales sous-catégories, soit la région administrative (province/région immédiate/pays) et la distance. La figure 4.8 illustre le détail de ces résultats. On remarque que vingt-six (79%) participants font référence à une région administrative (Québec/Canada ou région immédiate) alors que sept (21%) réfèrent à un nombre de kilomètre.

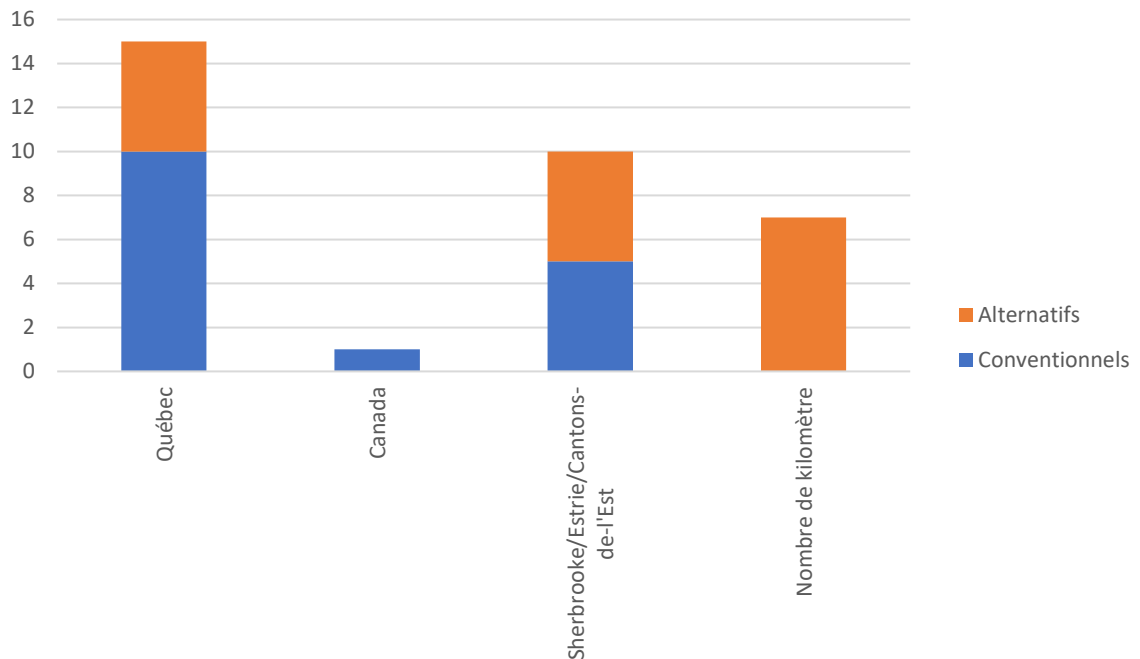


Figure 4.8 : Détails de la proximité géographique comme définition

Dans un premier temps, parmi vingt-six participants qui ont associé « local » à la région administrative, quinze (58%) ont référé au Québec, dix (38%) ont mentionné la région immédiate et un seul (4%) a évoqué le Canada. Par exemple, ces consommateurs ont mentionné : « Qui est produit ici au Québec. À la limite Ontario. À la limite Canada. Ça serait local. » (IGA2). Une participante alternative a mentionné: « Local, c'est dans ma région (l'Estrie) » PFL01. Nous constatons que la région administrative a été



mentionnée davantage par les participants conventionnels (62%) que par les participants alternatifs (38%).

Dans un deuxième temps, des trente-trois participants qui ont fait référence à la proximité géographique, sept (21%) ont fait référence à la distance. La distance comme définition fait référence, par exemple à des « produits provenant d'un rayon de 75 km du marché » (PFL10). Un autre participant a mentionné que les aliments locaux « sont produits dans un rayon d'environ 25 km autour de Sherbrooke » (PFL03). Nous avons constaté que seuls les participants alternatifs ont mentionné cette définition, aucun participant conventionnel.

Pour discuter des définitions relatives à la proximité géographique dans le contexte de l'Estrie, nous avons recensé les différentes productions maraîchères de cette région. Les informations ont été recueillies à travers les entrevues, la revue de presse et les sites web d'agriculture Sherbrooke (<https://agriculturesherbrooke.ca/lagriculture-a-sherbrooke/>) et des fermiers de famille (<https://www.fermierdefamille.com/fr/>). Ce portrait nous permet de mieux comprendre l'offre alimentaire et la distance de celle-ci avec les consommateurs. Dans le cadre de notre recherche, nous n'avons pas relevé les productions animales (élevage et fermes laitières) étant donné le manque d'information quant à leur localisation. Nous remarquons, toutefois, qu'elles sont en grand nombre. Par exemple, en 2020, on recense 204 éleveurs de porc et 461 producteurs laitiers (regroupement des producteurs de lait du Québec, p.20; <https://www.leseleveursdeporcsduquebec.com/nos-eleveurs.html?regionID=5>). La figure 4.9 synthétise, à l'aide d'une carte, les fermes présentes à l'échelle de l'Estrie. On peut voir que le nombre de fermes de type biologique et non biologique est environ le même (28 et 25 respectivement). La comparaison entre les productions biologiques et non-biologiques nous donne un portrait (superficiel) des pratiques écologiques au sein de l'offre alimentaire de légumes en Estrie (de façon très générale). Ensuite, nous avons juxtaposé les définitions évoquées en lien avec la distance et le portrait de l'offre

alimentaire. On constate que certaines définitions englobent des régions au-delà de l'Estrie, allant jusqu'aux États-Unis. Il y a donc un écart entre les définitions relatives à la région administrative et celles qui réfèrent à la distance et ce même si les deux types de définitions sont considérée dans la catégorie « proximité géographique ».

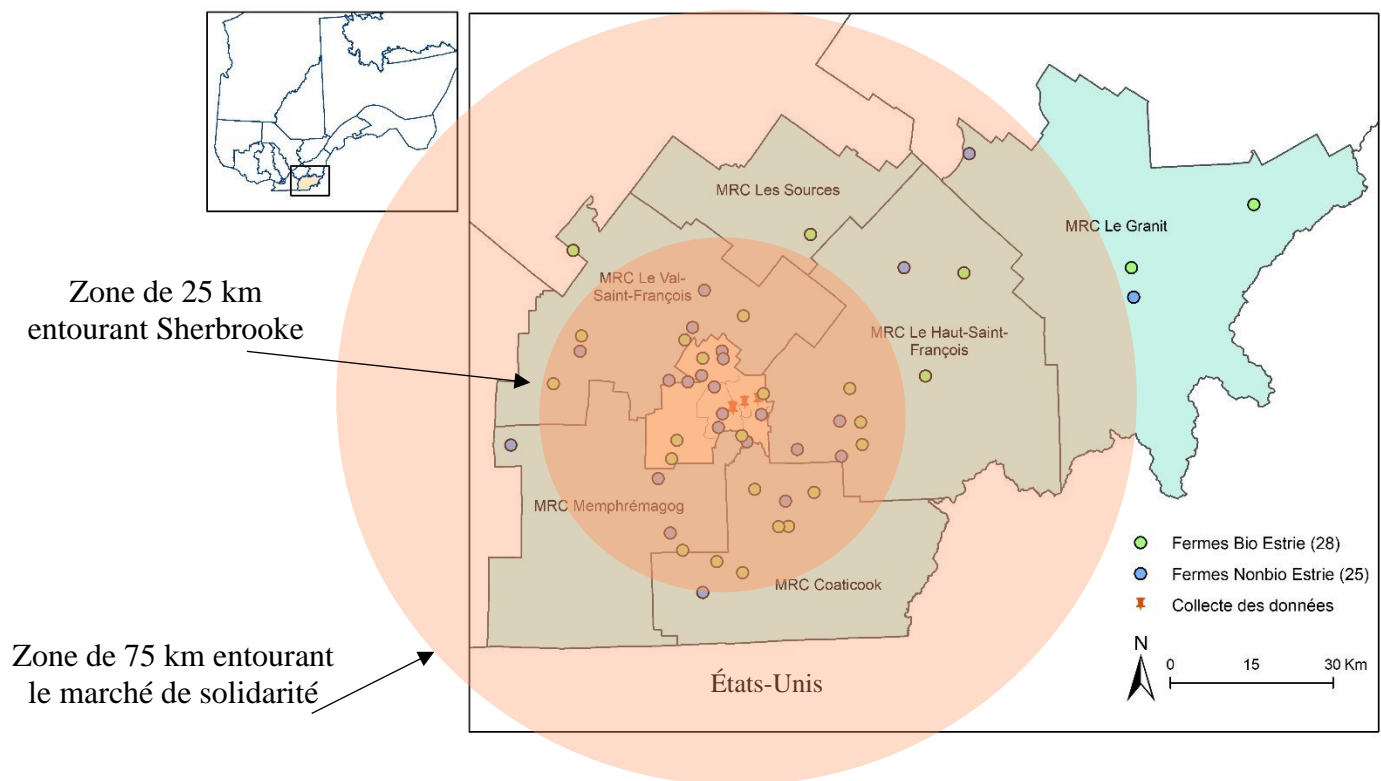


Figure 4.9 : Définition de « local » par proximité géographique et fermes maraîchères à l'échelle de l'Estrie (source : l'auteure)

#### 4.4.1.2 Méthode de distribution

Seulement 7 participants sur quarante-quatre (16%) ont évoqué les méthodes de distribution pour définir les aliments locaux. De plus, ce sont davantage les consommateurs conventionnels (57%) qu'alternatifs (43%) qui l'ont évoqué. Ces participants ont fait référence, entre autres, à la proximité entre le consommateur et la production de l'aliment engendrée par les méthodes de distribution :

Pour moi, c'est un fruit et légume dont on connaît (...) son développement dans son entièreté (...) de la graine jusqu'au plan frais et prêt à cueillir. (...) Ça a été fait ici devant nous, devant nos yeux. (P08)

Un autre participant fait référence à l'autocueillette : « Moi je te dirais pour les achats locaux, c'est que tu vas aller les cueillir toi-même. » (MG10). On constate également la diminution des intermédiaires entre le consommateur et le producteur : « Le tempeh, je te dirais que c'est un produit local pour moi qui est fait par un de mes amis. (...) C'est lui qui le fait. Ça c'est un produit local. » (PFL11)

#### 4.4.1.3 Définitions et caractéristiques sociodémographiques

En lien avec les définitions, les résultats selon le genre, l'âge, le revenu et le niveau de scolarité ont été analysés pour vérifier l'existence de corrélation entre certaines caractéristiques sociodémographiques et les définitions mentionnées. Nous présentons ci-après cette analyse. La majorité des participants sont d'origine québécoise ou sont au Québec depuis plus de 10 ans (41/44). L'origine ethnique ne sera donc pas un critère sociodémographique analysée dans cette section.

D'abord, le tableau 4.2 présente la distribution des participants selon leur genre et leur définition de local. La valeur P démontre un lien entre le genre et la définition de « local ». On peut donc conclure avec un risque de 3.7% de chance de se tromper qu'il y a un lien entre le genre et la définition de « local » soulevée par les consommateurs.

Autrement dit, les femmes associent plus « local » aux méthodes de distribution que les hommes.

Tableau 4.2 : Définitions selon le genre

	Proximité géographique	Méthode de distribution	Autre
Femmes	67%	71%	0%
Hommes	24%	29%	100%
Couples	9%	0%	0%
Valeur P : 0,037			

Deuxièmement, le tableau 4.3 illustre les catégories de définitions mentionnées selon le groupe d'âge. Étant donné la valeur élevée de P ( $> 0,05$ ), on ne peut pas conclure qu'il y a un lien entre l'âge et la définition évoquée en lien avec « local ».

Tableau 4.3 : Définitions selon le groupe d'âge

	Proximité géographique	Méthodes de distribution	Autre
18-34 ans	15%	43%	50%
35-49 ans	24%	14%	0%
50-65 ans	27%	0%	0%
65+	33%	43%	50%
Valeur P= 0,243			

Troisièmement, le tableau 4.4 présente la distribution des définitions selon les catégories de revenus des participants. La valeur P obtenue est trop élevée ( $> 0,05$ ) pour permettre d'établir un lien entre les revenus et les définitions de « local ».

Tableau 4.4 : Définitions selon le revenu

	Proximité géographique	Méthodes de distribution	Autres
10 000\$ - 19 999\$	3%	29%	25%
20 000\$ - 29 999\$	9%	14%	25%
30 000\$ - 39 999\$	12%	14%	25%
40 000\$ - 59 999\$	24%	29%	25%
60 000\$ - 99 999\$	12%	0%	0%
100 000\$ et plus	33%	0%	0%
Variable	3%	14%	0%
Revenu non mentionné	3%	0%	0%
Valeur P= 0,461			

Finalement, le tableau 4.5 montre la distribution des définitions selon le niveau d'éducation des participants. Selon la valeur P obtenue, on peut établir un lien (avec un risque de 2,8% de chance de se tromper) entre le niveau de scolarité et la définition. Plus spécifiquement, il semble que les gens ayant un diplôme universitaire ont plus tendance à définir le local selon la proximité géographique ; tandis que les gens ayant un secondaire ont plus tendance à définir le local selon la méthode de distribution.

Tableau 4.5 : Définitions selon le niveau de scolarité

	Proximité géographique	Méthodes de distribution	Autre
Primaire	0%	0%	25%
Secondaire	21%	57%	25%
Collégial	18%	14%	25%
Universitaire	58%	29%	25%
Non compilé	3%	0%	0%
Valeur P= 0,028			

L'analyse nous permet donc d'établir des liens entre le genre et les définitions et entre le niveau de scolarité et les définitions. Le taux de risque d'erreur trop élevé (Valeur P

> 0,05) des autres caractéristiques sociodémographiques en lien avec les définitions ne nous permettent pas d'établir d'autres relations.

#### 4.4.2 Les aliments locaux définis par les instances publiques

Dans un deuxième temps, les définitions de « produit local » du point de vue des instances publiques ont été relevées. D'abord, au niveau fédéral, l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) définit les aliments locaux comme:

Les aliments produits dans la province ou le territoire où ils sont vendus; ou les aliments vendus dans d'autres provinces ou territoires dans un rayon de 50 km de la province ou du territoire d'origine. (<https://inspection.canada.ca/>)

Ensuite, à l'échelle provinciale, au Québec, le ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec (MAPAQ) n'a pas adopté, à notre connaissance, de définition spécifique en lien avec le terme « aliment local ». Toutefois, il y a une emphase importante sur l'organisme « Aliment du Québec » qui affiche son logo sur beaucoup de produits. En ce sens, le MAPAQ précise un seuil de 85% d'ingrédients d'origines québécoise, comme suit :

Peut être considéré comme Aliments du Québec tout produit entièrement québécois ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. Toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec. ([www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca))

À cette définition s'ajoute le concept d'« Aliments préparés au Québec » qui, toujours selon le MAPAQ, « peut être considéré comme (...) produit entièrement transformé et emballé au Québec ».

Finalement, dans son Plan de développement de la zone agricole, la Ville de Sherbrooke définit comme « local » tout ce qui réfère

avant tout au territoire de la ville de Sherbrooke et aux acteurs qui y sont présents, notamment les producteurs agricoles et forestiers. [Local] peut également, à l'occasion, avoir une portée plus large dans la mesure où on parle de marchés ou de consommateurs. À ce moment, le territoire de référence peut être l'Estrie ou même le Québec. (p.137)

En somme, nous avons vu, dans cette section, que 15 participants réfèrent à « Québec » (34% de l'échantillon) pour définir local et 10 réfèrent à la région immédiate (23% de l'échantillon total). Du côté des instances publiques, les paliers de gouvernement réfèrent uniquement aux limites administratives des provinces ou de la ville. La distance et les méthodes de distribution ont été mentionnés par les participants, mais ne font pas partie des définitions proposées par les instances publiques. Il y a donc un écart entre les définitions des consommateurs et des instances publiques.

#### 4.5 Synthèse du chapitre

Le présent chapitre permet de mettre en contexte les résultats de notre recherche. D'abord, grâce au détail du portrait des caractéristiques sociodémographiques des participants. Nous constatons ainsi que les participants plus jeunes (49 ans et moins) sont plutôt conventionnels. Les résultats démontrent aussi que les ménages avec des revenus plus élevés sont plus portés vers les circuits courts. Ensuite, une synthèse de la revue de presse effectuée permet de comprendre la place occupée par les aliments « locaux » dans l'espace public au Québec et à l'échelle de la ville de Sherbrooke. Entre autres, l'engouement plus fort à partir de l'été 2019 par rapport à la consommation d'aliments locaux. Finalement, nous présentons les principales définitions des aliments locaux données par les consommateurs sherbrookoïses interrogés et des instances publiques en lien avec les aliments « locaux ». Cette analyse soulève certains écarts entre les consommateurs et les instances publiques.

## CHAPITRE V

### LES OBJECTIFS DERRIÈRE LE LOCALISME ALIMENTAIRE À TRAVERS LES 3 ÉLÉMENTS CLÉS DE L'ÉCHELLE

#### 5.1 Introduction

Le présent chapitre expose les différents résultats de notre étude relatifs aux trois éléments clés proposés par Born et Purcell (2006) pour caractériser la notion d'échelle. Tel que présenté dans notre cadre théorique, le premier concept propose que l'échelle soit construite socialement en fonction des acteurs qui agissent au sein de celle-ci. Le second concept fait référence à l'échelle comme étant à la fois ancrée et évolutive. Puis, finalement, le troisième concept souligne l'aspect relationnel de l'échelle qui est produite en fonction des autres niveaux d'échelle.

#### 5.2 La construction sociale de l'échelle

Rappelons que le premier concept clé lié à la notion d'échelle, selon Born et Purcell (2006), est le construit social. Cette idée implique que les impacts (environnementaux, sociaux, etc.) liés à une échelle spécifique soient le résultat des agendas politique et social qui construisent cette échelle et non de critères qui seraient intrinsèques à l'échelle. Ainsi, le consommateur qui choisit un aliment « local » choisit un produit cultivé, transformé et distribué selon les orientations du gouvernement respectif (réglementation, incitatifs, etc.). La présente section présente les résultats de notre analyse en lien avec les agendas social (les consommateurs) et politique dans le contexte de la ville de Sherbrooke. En ce sens, nous avons analysé, d'une part, les objectifs soulevés par les consommateurs lors de l'achat d'aliments « locaux ». D'autre part, nous avons étudié les objectifs des gouvernements (provincial et municipal) visés lors de la promotion d'aliments « locaux ».



### 5.2.1. Objectifs soulevés par les consommateurs lors du choix d'aliments « locaux »

#### a) Objectifs mentionnés par les consommateurs

Au chapitre 2, nous avons présenté les résultats d'une revue de littérature académique qui nous a permis d'établir trois grandes catégories<sup>52</sup> et 11 sous-catégories<sup>53</sup> d'objectifs visés par les consommateurs lors du choix d'aliments locaux. Toutefois, nous avons constaté, lors de notre analyse, que certaines sous-catégories n'ont pas du tout été mentionnées ou ont été mentionnées par seulement un ou deux participants. Par exemple : participer à l'autonomie alimentaire (du Québec), les conditions des travailleurs, la relation avec le producteur, l'expérience d'achat, la saisonnalité, les traditions et des savoirs et la production biologique. Ces sous-catégories n'ont pas été considérées dans l'analyse. Comme ces objectifs ont été mentionnés de façon marginale, nous ne les considérons pas dans notre analyse. À la lumière de ce constat, nous pouvons catégoriser nos résultats selon trois des onze sous-catégories proposées dans notre cadre d'analyse : l'appui à la communauté, l'environnement et la qualité des produits (goût, fraîcheur). La figure 5.1 présente dans quelle mesure ces objectifs ont été nommés selon le type de consommateur (conventionnel ou alternatif). Il est à noter qu'un même participant a parfois mentionné deux ou trois objectifs. C'est pour cette raison que le nombre de mentions (64) dépasse le nombre de participants (44). Les détails en lien avec chacune de ces catégories d'objectifs sont présentés ci-après.

---

<sup>52</sup> Attributs sociétaux, méthodes de distribution et méthodes de production.

<sup>53</sup> Appui à la communauté, environnement, sécurité alimentaire, conditions de travail, relations avec le producteur, expérience d'achat, qualité des produits liée aux méthodes de distribution, saisonnalité, production biologique, maintien des traditions et des savoirs et qualité des produits engendrée par les méthodes de production.

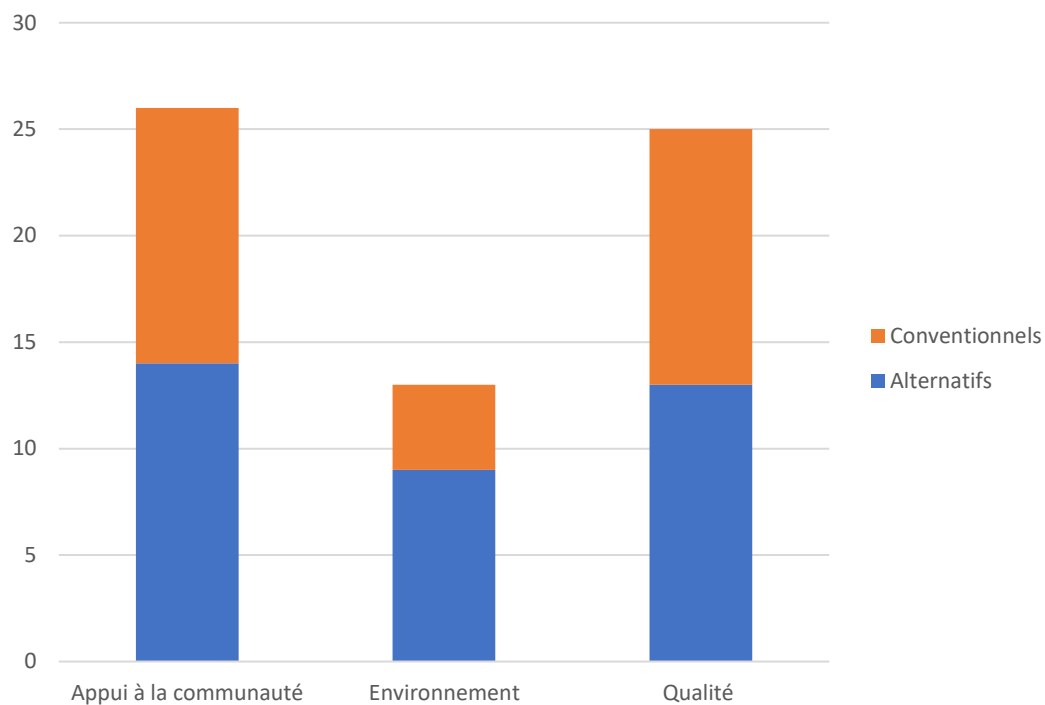


Figure 5.1 : Nombre de mentions des objectifs par type de consommateur

À la lumière de ces résultats, on remarque que l'appui à la communauté a été mentionné à vingt-six reprises, l'environnement à treize reprises et la qualité des produits à vingt-cinq reprises. Nous observons également que les consommateurs alternatifs ont été plus nombreux que les consommateurs conventionnels à mentionner l'environnement, mais que les deux types de consommateurs sont presque égaux pour les deux autres objectifs. Chaque catégorie de motivations est détaillée ci-après.

### **Appui à la communauté**

Vingt-six des quarante-quatre participants (59,1%) ont mentionné l'appui à la communauté comme objectif lors du choix « local ». Parmi ceux-ci, quatorze (54%) sont des participants alternatifs alors que douze (46%) sont des participants conventionnels. Les participants mentionnent l'appui à la communauté de façon générale, par exemple en mentionnant que choisir « local », « c'est d'investir dans ma

région » (PFL06). D'autres mentionnent directement les producteurs ou les travailleurs. Par exemple, une participante dit vouloir encourager l'entreprise Savoura<sup>54</sup> : « il y a des gens que je connais qui travaillent là. (...) On encourage le monde, l'économie. » (IGA13).

### **Environnement**

Parmi les quarante-quatre participants, treize (29,5%) ont mentionné l'environnement comme objectif lors de l'achat d'un aliment « local ». Nous remarquons que cet objectif est plus présent chez les participants alternatifs (9 mentions, soit 69%) que chez les participants conventionnels (4 mentions, soit 31%). L'environnement est évoqué, d'abord en lien avec la réduction du kilomètre alimentaire : « Pour le climat (...) par rapport à un autre produit, je me dis que celui qui est arrivé par bateau a un indice de pollution plus élevé. » (P04) Ensuite, en référence aux méthodes de production plus respectueuses de l'environnement : « Petit producteur local égal moins de pesticides. » (MG5)

### **Qualité des produits**

Vingt-cinq consommateurs sur quarante-quatre (56,8%) ont mentionné la meilleure qualité des produits comme objectif lors de l'achat d'un aliment « local ». Ce critère est mentionné presque également chez les consommateurs alternatifs (52%) et chez les consommateurs conventionnels (48%). Les participants évoquent la fraîcheur, le meilleur goût et la plus grande valeur nutritive des produits « locaux ». Par exemple,

---

<sup>54</sup> Savoura est une entreprise qui fait la production de fruits et légumes en serre. (savoura.com)

un participant conventionnel mentionne : « Niveau santé (...) parce que les normes ne sont pas les mêmes qu'aux États-Unis ou au Mexique. » (IGA6)

b) Relations entre les objectifs mentionnés et le profil des consommateurs

Dans cette analyse, nous avons vérifié l'existence de corrélations entre les objectifs soulevés et certaines caractéristiques sociodémographiques. Par exemple, nous avons cherché à déterminer si les femmes avaient mentionné un objectif plus qu'un autre ou s'il existait un lien entre le niveau de scolarité et les objectifs. Les tableaux 5.1 à 5.4 résument cette analyse pour le type de consommateur, le genre, l'âge, le revenu et le niveau de scolarité. Nos résultats démontrent qu'il n'y a pas de lien entre ces données sociodémographiques et les objectifs mentionnés.

Tableau 5.1 : Fréquence des objectifs selon le type de consommateur

	Appui à la communauté	Environnement	Qualité
Conventionnel	12	4	12
Alternatif	14	9	13
Valeur P = 0,57			

La valeur P, qui est plus élevée que 0,05, démontre qu'il n'y a pas de lien entre le type de consommateur et l'objectif mentionné.

Tableau 5.2 : Fréquence des objectifs selon le genre

	Appui à la communauté	Environnement	Qualité
Femmes	20	10	17
Hommes	4	2	6
Couples	2	1	2
Valeur P = 0,94			

La valeur P démontre qu'il n'y a pas de lien entre le genre et l'objectif lors du choix d'un aliment « local ».

Tableau 5.3 : Fréquence des objectifs selon le groupe d'âge

	Appui à la communauté	Environnement	Qualité
18-34 ans	6	2	6
35-49 ans	6	5	4
50-65 ans	5	4	5
65+	9	2	10
Valeur P = 0,63			

La Valeur P étant plus grande que 0,05, on ne peut établir de lien entre l'âge et l'objectif recherché lors du choix d'un aliment « local ».

Tableau 5.4 : Fréquence des objectifs selon le revenu annuel du ménage

	Appui à la communauté	Environnement	Qualité
10 000\$ - 19 999\$	1	0	2
20 000\$ - 29 999\$	2	1	2
30 000\$ - 39 999\$	5	1	5
40 000\$ - 59 999\$	6	4	6
60 000\$ - 99 999\$	3	4	2
100 000\$ et plus	8	2	7
Variable (ou non mentionné)	1	1	1
Valeur P= 0,87			

La valeur P démontre qu'il n'y a pas de lien entre le revenu et l'objectif recherché lors du choix d'un aliment « local ».

Tableau 5.5 : Fréquence des objectifs selon le niveau de scolarité

	Appui à la communauté	Environnement	Qualité
Secondaire	8	1	7
Collégial	3	1	5
Universitaire	14	11	13
Non compilé <sup>55</sup>	1	0	0
Valeur P= 0,39			

La valeur P démontre qu'il n'y a pas de lien entre le niveau d'éducation et l'objectif recherché lors du choix d'un aliment « local ».

En somme, nos résultats démontrent que trois principaux objectifs sont recherchés par les consommateurs lors du choix d'aliments « locaux », soit l'appui à la communauté, l'environnement et la qualité des produits. De plus, nous constatons qu'il n'y a pas de corrélation entre l'objectif recherché lors du choix d'un aliment « local » et les différentes caractéristiques sociodémographiques étudiées.

### 5.2.2 Objectifs mentionnés par les gouvernements

#### Gouvernement du Québec

La politique bioalimentaire 2018-2025 proposée par le gouvernement libéral en 2018 reflète l'agenda politique du gouvernement actuel de la CAQ en lien avec le développement du secteur bioalimentaire et la promotion des aliments québécois. En effet, ce dernier a adopté le Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de cette politique bioalimentaire dans lequel près de 1700 actions et mesures sont prévues pour atteindre les quatre objectifs généraux et les seize sous-objectifs présentés au tableau 5.6.

---

<sup>55</sup> 1 couple, la femme a un niveau universitaire et l'homme, un niveau secondaire (MG06)

Tableau 5.6 : Objectifs et sous-objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025 (tel que présenté dans la Politique)

<b>Objectifs</b>	<b>1. Une offre de produits répondant aux besoins des consommateurs</b>	<b>2. Des entreprises prospères, durables et innovantes</b>	<b>3. Des entreprises attractives et responsables</b>	<b>4. Des territoires dynamiques contribuant à la prospérité du bioalimentaire</b>
<b>Sous-objectifs</b>	1.1 Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs	2.1 Appuyer l'investissement dans les entreprises	3.1 Attirer et retenir la main-d'œuvre et la relève	4.1 Mettre en valeur et pérenniser les terres agricoles pour les générations futures
	1.2 Promouvoir et valoriser les produits bioalimentaires d'ici	2.2 Soutenir la gestion des risques et les chaînes de valeur	3.2 Renforcer l'implantation de pratiques d'affaires responsables	4.2 Développer l'attractivité des territoires
	1.3 Favoriser la croissance sur les marchés extérieurs et le respect des normes relatives aux produits importés	2.3 Investir dans l'innovation et renforcer les synergies	3.3 Promouvoir la santé et le bien-être des animaux	4.3 Renforcer la synergie entre les territoires et le secteur bioalimentaire
	1.4 Soutenir l'accès et l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé	2.4 Améliorer les compétences et l'offre de formation	3.4 Encourager les approches concertées pour protéger la santé et l'environnement	4.4 Miser sur les potentiels des territoires par une intervention adaptée à leurs spécificités

Dans le cadre de notre recherche, nous avons analysé chaque sous-objectif dans le but de les associer à quatre grandes catégories d'objectifs que nous avons retrouvées de façon récurrente dans le texte de la politique. Ainsi, nous avons classé les sous-objectifs dans les catégories suivantes d'objectifs: économiques, environnementaux, sociaux et santé de la population.

Premièrement, les sous-objectifs de la Politique bioalimentaire qui réfèrent à la catégorie « objectifs économiques » ont été recensés par la présence dans le texte, des termes tels que « compétitivité », « occasions d'affaires », « retombées économiques », « croissance des entreprises ». Deuxièmement, les sous-objectifs qui réfèrent à la catégorie « objectifs environnementaux » sont ceux qui traitent de « protection de l'environnement » ou de « préservation des écosystèmes », par exemple. Troisièmement, les sous-objectifs recensés comme pouvant être inclus dans la catégorie « objectifs sociaux » sont ceux qui réfèrent, entre autres, aux « conditions des travailleurs », à la « santé et au bien-être animal », à l'« économie sociale », à la « sécurité alimentaire » et à la « qualité des emplois ». Finalement, les sous-objectifs classés dans la catégorie « santé de la population » traitent de la valeur nutritive des aliments, de la salubrité, la qualité, l'amélioration du cadre de vie, et la santé publique.

Il est à noter qu'un sous-objectif peut inclure plus d'une catégorie d'objectif. Par exemple, l'objectif 1.1 « Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs » vise à la fois un objectif environnemental et de santé de la population. La figure 5.2 présente les résultats de cette analyse.



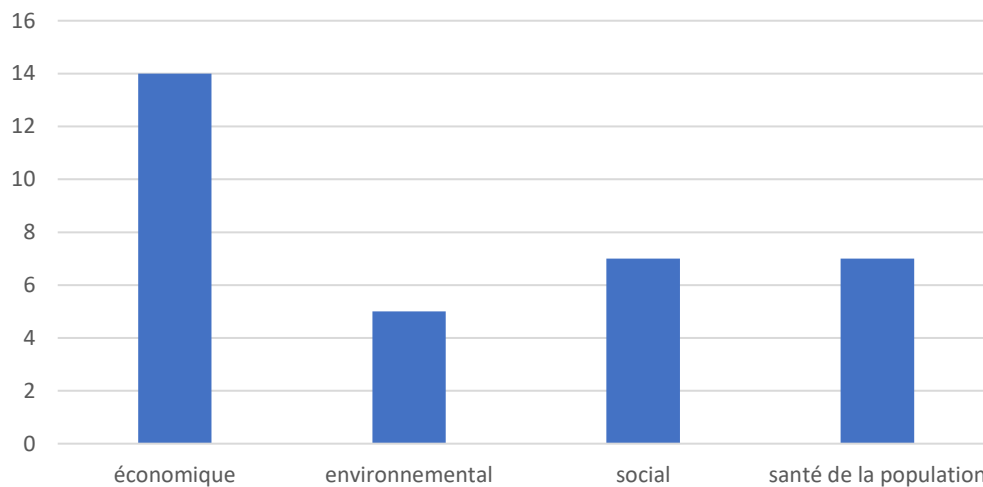


Figure 5.2 : Objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025 par catégorie

À la lumière de ces résultats, on constate, dans un premier temps, que les objectifs économiques sont les plus importants puisqu'ils ont été recensés 14 fois et ce, principalement en lien avec le développement du marché à l'extérieur du Québec. La politique mentionne, en ce sens, une importante cible d'accroissement des exportations à l'extérieur du Québec (p.16). On comprend, par la suite, que le développement agricole porté par les objectifs du gouvernement du Québec vise surtout à approvisionner les marchés extérieurs. Toutefois, la Politique vise également à accroître la consommation d'aliments du Québec par les Québécois. Entre autres, par l'entremise du secteur de la transformation :

[u]n plus grand nombre de produits agricoles et aquatiques du Québec y seront transformés et, même pour les produits dont la matière première n'est pas disponible au Québec, les entreprises et les travailleurs d'ici y ajouteront une valeur québécoise. (p.17)

On peut donc affirmer que le secteur de la transformation (qu'il transforme des produits alimentaires québécois ou non) est essentiel pour augmenter l'offre de produits

québécois puisqu'il représente une part significative des retombés économiques du secteur bioalimentaire (Québec, 2020a).

Dans un deuxième temps, les objectifs environnementaux sont, quant à eux, les moins présents avec seulement 5 sous-objectifs qui y ont été associés. On y retrouve, entre autres, la protection des terres agricoles, le soutien aux productions biologiques, le contrôle des quantités de pesticides, des mesures visant à diminuer le gaspillage alimentaire et le développement d'énergies propres.

Dans un troisième temps, nous avons pu associer sept sous-objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025 à la catégorie « objectifs sociaux ». Par exemple, le gouvernement souhaite soutenir des mesures qui assure la santé physique et psychologique des travailleurs agricoles. Il souligne également l'adoption du « Plan d'action gouvernemental en économie social 2015-2020 ».

Finalement, pour les « objectifs de santé de la population », nous avons pu associer sept sous-objectifs de la Politique bioalimentaire 2018-2025. En ce sens, la Politique prévoit le contrôle des aliments (peu importe la provenance) en lien avec les contaminants. Le gouvernement vise donc la santé de la population par l'innocuité des produits alimentaires disponible au Québec.

#### Gouvernement municipal : la ville de Sherbrooke

Au niveau de la ville de Sherbrooke, nous avons analysé le Plan de développement de la zone agricole (PDZA) publié en 2018. Comme mentionné précédemment, la ville n'a pas adopté, à ce jour, de politique alimentaire à l'exception de la Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires adoptée en 2015. Cette dernière vise l'amélioration de l'offre alimentaire dans les centres sportifs et les événements pour augmenter la présence d'aliments sains sans mentionner l'échelle « locale ». Le PDZA permet donc de mieux comprendre l'agenda

politique de la ville de Sherbrooke en lien avec le développement agricole de la région et la promotion de l'offre « locale ». Le plan présente seize objectifs que nous avons classés selon les catégories précédemment présentées dans l'analyse des sous-objectifs de la Politique Bioalimentaire du Québec. Les objectifs du PDZA sont énumérés dans le tableau 5.7. Par la suite, le classement de ces objectifs par grandes catégories d'objectifs est présenté à la figure 5.3.

Tableau 5.7 : Objectifs du Plan de développement de la zone agricole de la ville de Sherbrooke (présentés tel que dans le Plan)

1.1 Soutenir la relève et l'entrepreneuriat
1.2 Promouvoir l'aménagement durable des forêts et leurs débouchés
1.3 Maximiser le potentiel des friches
1.4 Développer l'agrotourisme et le tourisme gourmand
1.5 Favoriser la diffusion des pratiques innovantes existantes et l'adoption de nouvelles
1.6 Accroître l'accessibilité du territoire agricole
1.7 Diversifier les production
1.8 Attirer des entreprises agricoles et faciliter leur établissement
1.9 Soutenir les entreprises existantes
2.1 Sensibiliser et mobiliser les citoyens et élus à l'importance du rôle de l'activité agricole et forestière pour la population
2.2 Promouvoir l'achat local et développer les circuits courts
2.3 Considérer l'activité agricole au même titre que toute autre activité économique
3.1 Se doter d'une structure de pilotage et de coordination pour la mise en œuvre du PDZA

3.2 Faciliter le développement et le partage des savoirs et savoir-faire en favorisant le maillage entre agriculteurs et intervenants des milieux économique et académique

3.3 Favoriser l'implantation de services connexes à l'activité agricole sur le territoire de la ville

3.4 Ajuster la réglementation municipale aux besoins de la zone agricole et s'assurer de ne pas aller au-delà de la réglementation provinciale.

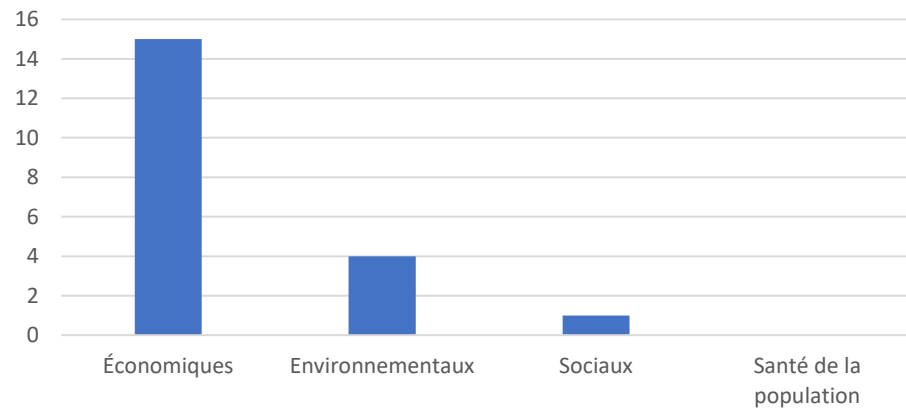


Figure 5.3 : Objectifs (par catégorie) du PDZA de Sherbrooke

À la lumière de ces résultats, il en ressort, au niveau de la ville de Sherbrooke, que le développement agricole et le développement de l'offre alimentaire locale est surtout portée par des objectifs économiques qui apparaissent 15 fois sur un total de 16 objectifs. Par exemple, en prévoyant des actions permettant de créer des « occasions d'affaire » (p.249), de contribuer à « l'essor économique de la région » (p.259) ou encore, d'« ouvrir des marchés plus grands » (p.265). On note l'objectif de considérer l'activité agricole comme étant un type d'activité économique comme une autre (p. 273).

Les objectifs environnementaux, bien que présents, sont beaucoup moins importants. Ils sont en lien, par exemple, avec le soutien au secteur forestier qui permet la captation de carbone, le développement de « technologies propres » (p.255) et l'établissement de restriction de développement résidentiel en zone agricole (p.282).

Finalement, les objectifs sociaux en lien, par exemple, avec les conditions des travailleurs ou la santé mentale des agriculteurs (p.266) sont presque absent du PDZA alors que les objectifs en lien avec la santé de la population en sont absents.

En somme nous constatons que les objectifs économiques sont prédominants autant du côté de l'échelle provinciale que de l'échelle municipale. Les objectifs environnementaux arrivent au second rang en termes de fréquence du côté de la ville de Sherbrooke alors qu'ils arrivent quatrième au niveau du gouvernement provincial. Finalement, les objectifs sociaux et qui touchent à la santé de la population sont plus importants dans la Politique bioalimentaire du gouvernement provincial que dans le PDZA de la Ville de Sherbrooke. On peut penser que cela est dû au fait que tout ce qui a trait à la santé est surtout géré par le gouvernement provincial selon ses champs de compétences. La détermination des objectifs permet de mettre en évidence la façon dont l'échelle locale se construit socialement dans le contexte alimentaire de la ville de Sherbrooke et du Québec de façon plus générale.

### 5.3 Évolution de l'échelle : Impacts de la pandémie

En lien avec le deuxième concept clé relatif à la notion d'échelle, nous avons voulu étudier l'évolution des objectifs énumérés ci-dessus. Comme nous l'avons vu au chapitre 2, la notion d'échelle est sujette à réorganisation selon le contexte politique. Nous avons donc voulu intégrer ce concept à notre recherche. Or, étant donné que notre récolte de données est ponctuelle, nous ne pouvons observer chez les consommateurs, l'influence du contexte politique selon une évolution dans le temps. Toutefois, l'influence de la pandémie de COVID-19 sur les objectifs en lien avec l'achat ou la

promotion d'aliments « locaux » chez les consommateurs et au sein des gouvernements (provincial et municipal) a pu être analysée. Nous espérons que cet élément d'analyse nous éclairera sur l'évolution de la construction de l'échelle « locale » relative aux choix alimentaires.

### 5.3.1 Impacts de la pandémie sur les consommateurs

D'abord, du côté des consommateurs, nous avons analysé l'influence qu'a eue la pandémie sur le choix de produits alimentaires « locaux ». Nos résultats démontrent que parmi les quarante-quatre participants, dix-sept (39%) ont mentionné la pandémie comme un incitatif à choisir les aliments « locaux ». Nous avons ensuite cherché à comprendre les raisons qui ont poussé ces participants à être davantage incités à choisir « local » en termes d'aliments. Nous avons donc associé ce changement de comportement aux objectifs visés par les participants qui ont été présentés dans la section précédente<sup>56</sup>. Ainsi, au sein de ces dix-sept participants, douze (71%) ont affirmé avoir été incités à choisir davantage « local » pour l'appui à la communauté. Par exemple en voulant « participer à l'effort collectif » (PFL04). D'un autre côté, aucun participant n'a mentionné avoir été incité à choisir plus d'aliments « locaux » pour des raisons environnementales. Finalement, deux consommateurs sur les dix-sept (12%) ont mentionné avoir été influencés par la pandémie pour des raisons de qualité des produits. Par exemple, IGA2 a mentionné ne pas être rassuré par les produits importés du Mexique où le virus sévit, mais dont on ne connaît pas les mesures mises en place pour éviter la transmission.

On constate donc que la pandémie a, dans une certaine mesure, contribué à favoriser la consommation d'aliments « locaux » pour l'appui à la communauté. En ce sens,

---

<sup>56</sup> Appui à la communauté, environnement et qualité des produits

l'échelle « locale » a été associée, dans ce contexte, à un certain sentiment que l'on pourrait qualifier de patriotique. Du point de vue des consommateurs, l'échelle « locale » a servi à favoriser un sentiment d'appartenance à la communauté. Autrement dit, la pandémie semble avoir consolidé la notion de « local » lors du choix d'aliments chez certains participants.

### 5.3.2 L'impact de la pandémie sur les gouvernements

#### Gouvernement du Québec

Depuis le début de la pandémie de la COVID-19, le gouvernement provincial a adopté plusieurs mesures pour encourager la consommation d'aliments québécois. En effet, en seulement trois mois (septembre à novembre 2020), le gouvernement a annoncé la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois<sup>57</sup>, un appui financier à Aliments du Québec<sup>58</sup>, le Plan d'agriculture durable<sup>59</sup>, des mesures financières pour accroître l'autonomie alimentaire<sup>60</sup> et la stratégie de croissance des serres pour une plus grande autonomie alimentaire<sup>61</sup>. (Cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2020) C'est ainsi que dans le discours du gouvernement, nous avons commencé à entendre les mots « autonomie alimentaire ». On le constate, par exemple,

---

<sup>57</sup> La stratégie d'achat d'aliments québécois vise à augmenter de façon considérable la part des aliments de chez nous achetés par les institutions du Québec. (Québec, 2020b)

<sup>58</sup> 2,5 millions de dollars accordés à Aliments du Québec pour la « promotion et l'identification des aliments québécois »

<sup>59</sup> Le plan d'agriculture durable 2020-2030 vient « appuyer les engagements climatiques et de développement durable du gouvernement du Québec. Il place les entreprises agricoles au cœur de l'action et du développement économique. Il leur offre un ensemble de possibilités pour accélérer, d'ici 2030, l'adoption des meilleures pratiques agroenvironnementales. » (Québec, 2020c)

<sup>60</sup> 157,2 millions de dollars pour accroître l'autonomie alimentaire.

<sup>61</sup> L'objectif de cette stratégie est de doubler la superficie de la culture en serre d'ici 2025. (<https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/croissance-serres/>)

dans une déclaration du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, André Lamontagne :

L'année 2020 aura vu le secteur bioalimentaire présenter le meilleur de lui-même dans des circonstances difficiles. En faisant de l'autonomie alimentaire une priorité, le gouvernement du Québec a démontré toute l'importance de contribuer à un partenariat plus fort entre ceux qui produisent et ceux qui consomment. L'année qui se termine a permis de très belles réalisations au bénéfice de la prospérité de notre secteur bioalimentaire. Nous sommes déterminés à renforcer la position de nos entreprises et à soutenir l'achat d'aliments locaux. (Cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2020)

Malgré ce qu'on retrouve dans ce discours, l'objectif d'autonomie alimentaire n'est aucunement mentionné ni dans la Politique bioalimentaire 2018-2025 ni dans le Plan d'action adopté par le gouvernement de la CAQ au début de l'année 2020. Comme nous l'avons vu, dans ces documents, le développement du secteur bioalimentaire vise surtout, dans une optique de développement économique, le développement des marchés internationaux. Contrairement à ce que l'on retrouvait, par exemple, dans le document « Nourrir le Québec » (D'Arcy et Québec, 1981), dans lequel l'accroissement du degré d'auto-provisionnement était au centre de la Politique<sup>62</sup>. La question suivante peut donc être soulevée : Le discours axé sur l'autonomie alimentaire du Québec porté par le gouvernement du Québec depuis le début de la pandémie reflète-t-il la vision de la Politique bioalimentaire 2018-2025?

En fait, nous constatons des écarts entre l'objectif d'autonomie alimentaire soulevé par les acteurs politiques dans les premiers mois de la pandémie (printemps 2020) et la vision de la Politique bioalimentaire déposée en 2018. D'un côté, les mesures adoptées depuis le début de la pandémie démontrent cette volonté d'allier le développement du

---

<sup>62</sup> Le développement des marchés internationaux était aussi présent dans la politique, mais on peut y lire que l'objectif principal était « d'accroître le degré d'auto-provisionnement. » (p.9)



secteur agricole avec la consommation alimentaire des Québécois. D'un autre côté, la Politique bioalimentaire, bien que proposant quelques mesures pour accroître la consommation d'aliments québécois<sup>63</sup>, est surtout portée par le développement du marché international<sup>64</sup>. On peut y lire, entre autres, l'intention d'attirer des investissements étrangers pour le développement du secteur bioalimentaire (p. 46) ou le développement du commerce électronique pour accroître la présence des entreprises québécoises sur les marchés québécois et mondiaux (p.53).

On pourrait donc dire qu'il y a eu, à la suite du début de la pandémie, une évolution des intentions du gouvernement, mais il est difficile de l'affirmer sans interroger directement les acteurs politiques. Ce qui pourrait faire le sujet d'une autre étude. On peut se demander si ces intentions liées à l'autonomie alimentaire du Québec vont rester et se traduire dans une future Politique bioalimentaire.

#### Gouvernement municipal

Le Plan de développement de la zone agricole (PDZA) a été adopté 2018 avant le début de la pandémie. Le gouvernement municipal n'a pas, à notre connaissance, adopté de nouvelles mesures ou proposé de nouveaux objectifs en lien avec le développement agricole de Sherbrooke.

#### 5.4 L'échelle « locale » en relation avec les autres niveaux d'échelle

Selon le troisième concept clé lié à la notion d'échelle, la construction de l'échelle « locale » ne se fait pas de façon isolée. C'est-à-dire, qu'elle se produit au sein d'un

---

<sup>63</sup> Dans l'objectif 1.2 par exemple, la Politique prévoit renforcer la présence d'Aliments du Québec et accroître l'offre de produits québécois dans les hôpitaux, les écoles, garderies, etc.

<sup>64</sup> Entre autres à cause des accords commerciaux présenté à la p.36 de la Politique: Accord économique et commercial global (AECG) avec l'Union européenne et l'Accord de Partenariat transpacifique global et progressiste (APTGP).

éventail d'échelles. Ainsi les échelles fédérales ou internationales, par exemple vont influencer les éléments de l'échelle « locale ». Dans cette section, nous présentons donc comment cette relation apparait dans notre analyse du point de vue des consommateurs et des politiques publiques. Plus précisément, comment la construction de l'échelle « locale » en lien avec les produits alimentaires est influencée par d'autres niveaux d'échelle.

#### 5.4.1 La multitude des échelles et les consommateurs

Chez les participants, nous avons observé certains éléments qui indiquent l'influence des différents niveaux d'échelle sur le choix du consommateur par rapport à la provenance des aliments. Trois principaux éléments ont été relevés lors des entretiens : les normes relatives à chaque pays, la distance géographique entre les échelles et les enjeux politiques.

Premièrement, nous observons que les produits « locaux » sont associés à certains critères de qualité alors que les produits provenant de l'international (États-Unis, Mexique, par exemple) sont, quant à eux, associés à une moins bonne qualité. Cette prémisse découle des différences dans les normes au niveau du Québec et du Canada versus les autres pays à l'échelle internationale. Par exemple, un couple de participants qui affirme choisir des aliments « locaux » pour la meilleure qualité des produits mentionne: « Les [produits] américains, c'est moins certain au niveau de la qualité [que les produits québécois]. Par rapport au contrôle des aliments, je trouve que c'est clair au Canada grâce aux normes qui régissent les quantités de pesticides. » (IGA7) Donc, l'échelle internationale et les normes qui sont appliquées aux produits alimentaires provenant de cette échelle (de façon généralisée) influencent le choix des consommateurs qui sont en faveur de l'échelle « locale ».

Deuxièmement, plusieurs participants ont affirmé prioriser l'échelle « locale » pour la proximité géographique. C'est-à-dire que pour atteindre un objectif spécifique, ils

priorisent l'échelle la plus près en termes de distance physique (par exemple l'échelle régionale est priorisée sur l'échelle provinciale). C'est le cas, entre autres, lorsque la réduction du transport est évoquée pour assurer une meilleure qualité des produits (IGA2) ou pour réduire l'empreinte environnementale (IGA14). Ainsi, l'échelle « locale » se construit en fonction des autres niveaux d'échelle, notamment les niveaux qui sont déterminés administrativement (comme ville, région, province etc). Comme dans le cas précédent, on constate que l'échelle « locale » est favorisée par rapport aux autres niveaux d'échelle grâce à sa proximité géographique.

Finalement, certains ont mentionné des raisons politiques pour appuyer le choix d'aliments « locaux ». Par exemple, IGA11 mentionne ne pas consommer des produits des États-Unis : « Je n'aime pas Donald Trump<sup>65</sup>, donc ses produits, il peut les garder ». PFL1 a également fait référence à l'influence de relations politiques dans son choix d'aliments : « Parfois je n'aime pas acheter des choses de la provenance des pays [avec qui] on ne s'entend pas bien. Comme la Chine... le moins possible » (PFL1). Les relations politiques avec les autres pays viennent donc renforcer le choix « local » en lien avec les aliments.

À la lumière de ces résultats, on constate que pour l'ensemble des éléments soulevés qui réfèrent à la relation avec les autres niveaux d'échelles, l'échelle « locale » est priorisée. Nous pouvons soulever un questionnement à savoir si cette dynamique relationnelle entre les échelles accentue le « piège du localisme ». Par exemple en valorisant l'échelle « locale » au détriment de l'échelle internationale.

---

<sup>65</sup> Président des États-Unis élu au moment de la récolte des données.

#### 5.4.2 La multitude des échelles et les gouvernements

À première vue, le gouvernement provincial apparaît comme étant l'entité politique la plus influente dans la construction de l'échelle « locale » (que ce soit relatif à la province ou aux régions). Bien entendu, le gouvernement du Québec a établi les objectifs et les visions de la Politique bioalimentaire de concert avec différents acteurs :

y compris les consommateurs, l'ensemble de la chaîne bioalimentaire (agriculture, pêches, transformation, distribution de gros, vente de détail, services alimentaires et restauration) ainsi que les représentants des municipalités et des milieux de la santé, de l'environnement, de l'économie, de l'enseignement, de la recherche et autres. (Québec, 2018, avant-propos)

En mettant une emphase particulière sur le consommateur :

Le consommateur fait figure de dénominateur commun pour chacune de ces conditions, en raison de ses exigences à l'égard des différents maillons de la chaîne bioalimentaire et de ses choix. (Québec, 2018, avant-propos)

Selon cette politique, le gouvernement postule que les acteurs agissent à l'échelle « locale » relative aux limites administratives de la province du Québec. Ainsi, le consommateur qui choisit un produit alimentaire « local » (selon sa définition) assume que le produit qu'il sélectionne correspond aux objectifs des acteurs « locaux » (par exemple, les normes environnementales ou de santé publique). Or, nous avons voulu analyser, l'influence des autres échelles (municipale, fédérale et internationale) sur la construction de l'échelle « locale ». Autrement dit, nous avons vu que « local » est principalement associé à la région (Estrie/Sherbrooke) ou au Québec et on associe donc les impacts du choix d'aliments « locaux » aux acteurs gouvernementaux respectifs (par exemple, les normes québécoises). Mais, dans quelle mesure les décisions et objectifs respectifs sont-ils influencés par les autres échelles?

Dans un premier temps, l'influence de l'échelle municipale est marginale, ce qui s'explique peut-être par le fait que les enjeux environnementaux et de santé sont principalement de compétence provinciale. Plus spécifiquement, la Politique bioalimentaire 2018-2025 postule que les municipalités ont une influence quant à l'objectif d'assurer « des territoires dynamiques contribuant à la prospérité du bioalimentaire ». Dans ce cas-ci, les Plans de développement de la zone agricole (PDZA) sont prévus pour exposer les enjeux et défis relatifs à chaque région. Dans un deuxième temps, on constate l'influence non négligeable des échelles fédérale et internationale dans la Politique. Par exemple, le gouvernement fédéral joue un rôle dans l'atteinte de sept des seize sous-objectifs. En autres, en lien avec le sous-objectif « Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs », le palier fédéral agit dans les réglementations pour assurer la qualité et la salubrité des aliments. Ensuite, l'échelle internationale influence l'atteinte de sept sous-objectifs tels que « Favoriser la croissance sur les marchés extérieurs et le respect des normes relatives aux produits importés » ou encore « Attirer et retenir la main-d'œuvre et la relève ». Aussi, à travers les objectifs économiques et l'importance du développement des marchés internationaux dans la Politique, on constate que la pression du marché international (avec les ententes de libre-échange<sup>66</sup> entre autres) influence davantage les orientations de cette Politique. L'échelle « locale » n'est donc pas construite que selon les intérêts de cette échelle, elle subit l'influence des échelles fédérale et internationale.

## 5.5 Synthèse du chapitre

En conclusion, ce chapitre a permis d'exposer les trois concepts clés en lien avec la notion d'échelle appliqués aux produits alimentaires « locaux » dans le contexte d'une

---

<sup>66</sup> Accord économique et commercial global (AECG) avec l'Union européenne, Accord de Partenariat transpacifique global et progressiste (APTGP), Accord Canada-États-Unis-Mexique (ACEUM) et Accord de libre-échange canadien (Québec, 2018, p. 36; Québec, 2020a).

moyenne ville québécoise. C'est-à-dire que l'échelle « locale » en lien avec les produits alimentaires est construite socialement selon les objectifs des consommateurs et des gouvernements. Les impacts (économiques, sociaux, etc.) du choix « local » ne dépendent pas de critères qui sont intrinsèques à l'échelle, ils dépendent des intentions portées par les acteurs qui construisent cette échelle. Ensuite, nous avons vu que cette construction évolue en fonction de différents contextes comme la pandémie de la COVID-19, par exemple. Finalement, le gouvernement du Québec est central dans la construction de l'échelle « local » (même lorsque « local » est associé à l'Estrie ou à Sherbrooke), laissant les gouvernements municipaux avec peu de pouvoir. Cependant, les échelles fédérale et internationale jouent un rôle non négligeable dans la construction de l'échelle « locale ».

## CHAPITRE VI

### PIÉGÉS PAR LE LOCALISME ?

[T]he local trap conflates the scale of a food system with desired outcome. (...) It treats localization as an end in itself rather than as a means to an end, such as justice, sustainability, and so on. (Born et Purcell, 2006, p.196)

#### 6.1 Introduction

Tel qu'exposé aux chapitres 1 et 2, le concept du « piège du localisme » consiste à attribuer des caractéristiques intrinsèques à l'échelle locale. Par conséquent, l'échelle « locale » devient le meilleur moyen pour atteindre, par exemple, l'équité dans le système alimentaire ou de réduire l'empreinte environnementale de la consommation alimentaire. Or, pour atteindre des objectifs d'équité ou de durabilité, il apparaît essentiel de considérer, au-delà de la notion d'échelle, d'autres éléments. À savoir les éléments qui construisent cette échelle, qui font qu'elle évolue et qui l'influencent par les relations qu'ils entretiennent avec elle. Nous avons, jusqu'ici considéré ces éléments pour ne pas, en tant que chercheur, tomber dans le « piège ». Maintenant, dans le présent chapitre, nous présentons l'analyse du « piège du localisme » au sein des définitions et les objectifs des aliments locaux véhiculés par les consommateurs. Nous mettons ces données en parallèle avec nos résultats du chapitre précédent qui nous ont permis d'établir les objectifs des gouvernements liés à la promotion des aliments « locaux ». Cet exercice nous permettra de vérifier les écarts ou la cohérence entre le point de vue des consommateurs et les intentions des acteurs politiques qui construisent l'échelle « locale » en lien avec les produits alimentaires.

D'abord, du point de vue des consommateurs, nous observons que l'échelle est, dans la majorité des cas, présumée comme le meilleur moyen d'atteindre un objectif

spécifique. Par exemple, l'échelle « locale » sert à appuyer la communauté, à réduire l'impact environnemental ou à assurer une meilleure qualité des aliments. Dans ce cas, les participants attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale ». La figure 6.1 illustre ce constat pour chacun des objectifs mentionnés par les consommateurs.

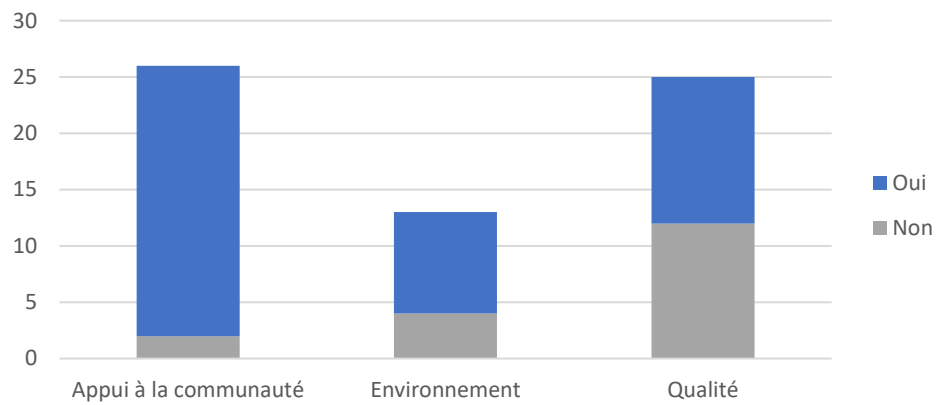


Figure 6.1 : Attribut des caractéristiques intrinsèques à l'échelle selon les consommateurs

Nous avons procédé à une analyse plus détaillée qui nous a permis d'apporter un regard critique sur ces résultats. Nous présentons ci-après cette analyse pour les trois principaux objectifs mentionnés par les consommateurs.

## 6.2 Appui à la communauté

Selon les résultats présentés à la figure 6.1, la majorité des participants qui affirme consommer « local » pour l'appui à la communauté est « piégé » par le localisme (92%). C'est-à-dire, qu'ils réfèrent à l'échelle « locale » (plutôt qu'aux



méthodes de distributions, par exemple) pour atteindre cet objectif<sup>67</sup>. Ils attribuent donc un critère intrinsèque à cette échelle en mentionnant sans nuance, par exemple, que le produit « local » permet « d'encourager la région » (MG5). Nous avons voulu vérifier, quels éléments, du côté des gouvernements, permettent d'associer (ou non) « échelle locale » et « appui à la communauté ».

D'abord, du côté du gouvernement provincial, l'appui à la communauté se reflète dans les objectifs économiques et sociaux. Par exemple, par rapport à l'économie, la Politique mise sur le secteur bioalimentaire pour créer des emplois en région et renforcer l'économie. Par exemple, on peut y lire que :

le développement des territoires passe notamment par la diversification des entreprises et des productions, l'ancrage de celles-ci dans leur milieu et la valorisation des différentes fonctions de l'agriculture, dont son rôle sur les plans social et environnemental. La mise en place d'approches nouvelles et d'une diversité de modèles d'affaires prospères et durables est un atout pour les territoires. Il est donc important d'offrir les moyens nécessaires pour propulser ces modèles innovants d'entreprises et de développement. (p.80)

D'un autre côté le gouvernement vise aussi le développement du commerce en ligne, la robotisation et la spécialisation. Ce qui pourrait engendrer des pertes d'emplois dans les régions. Également, toujours en lien avec les objectifs économiques, la Politique bioalimentaire 2018-2025, ne mise pas que sur l'échelle « locale ». En effet, le développement des marchés extérieurs (à l'échelle fédérale et internationale) occupe une place importante. On vise la croissance des secteurs bioalimentaires pour assurer

---

<sup>67</sup> Ceux qui réfèrent à d'autres critères que l'échelle mentionnent les relations humaines ou affirme connaître des producteurs personnellement et vouloir encourager des pratiques qu'ils connaissent.

une « diversification des marchés » (p. 34). Des stratégies sont mises en place en ce sens :

La Stratégie québécoise de l'exportation 2016-2020, coordonnée par le ministère de l'Économie, de la Science et de l'Innovation (MESI), vise à aider les entreprises, principalement les PME, y compris celles du secteur bioalimentaire, à croître par l'internationalisation et à étendre leur présence hors Québec. (Québec, 2018, p.35)

Face à ce constat, on peut se questionner sur l'impact qu'engendre le choix d'aliments « locaux » par le consommateur sur l'appui à la communauté. Si le gouvernement concentre ses intérêts sur le développement des marchés extérieurs, alors on peut penser que la demande des consommateurs québécois pèse moins lourd dans la balance. Autrement dit, les exigences des consommateurs québécois se retrouvent diluées dans les exigences du marché mondial.

Ensuite, à l'échelle de la ville de Sherbrooke, le PDZA souligne que 47% des agriculteurs sherbrookoïses ont un travail rémunéré à l'extérieur de la ferme (p.187). Ce chiffre démontre que ces derniers n'obtiennent pas un revenu suffisant de leur travail d'agriculteur. Ces agriculteurs ont bien sûr besoin des consommateurs québécois (et du marché international) pour les soutenir. Mais ce constat nous indique que les Québécois qui sélectionnent des aliments « locaux » ne soutiennent pas systématiquement des conditions de travail juste et adéquate. Également, on observe que « [l'] accessibilité [est] limitée pour les producteurs agricoles aux marchés publics en raison du coût des permis » (Sherbrooke, 2018, p. 250) et qu'il y a « nécessité d'assouplir la réglementation municipale actuelle afin que les producteurs maraîchers puissent faire de la vente directe en ville » (Sherbrooke, 2018, p.235). Ces deux réalités soulèvent différentes barrières auxquelles les producteurs de la région font face lors de la mise en marché de leurs produits. Le système alimentaire étant surtout structuré en fonction des grandes entreprises spécialisées qui écoulent leurs productions chez les transformateurs

et les distributeurs pour produire des aliments destinés à l'exportation ou à la vente dans les grandes chaînes (DuPont, 2009). Finalement, le PDZA nous informe que « certains propriétaires [sherbrookoïsis] vendent leurs terres à des méga entreprises non locales » (p.243). Ce qui soulève des questionnements quant aux retombées économiques du choix « local » en termes de produits alimentaires. Si des intérêts étrangers viennent investir dans la région, quelle communauté appui-t-on lorsqu'on choisit « local »?

Finalement, dans l'espace public, nous retrouvons également un discours critique en lien avec les intentions des gouvernements et l'appui à la communauté. Entre autres, le président de l'Union des producteurs agricoles de l'Estrie souligne que les entreprises québécoises doivent faire leur place parmi des entreprises étrangères :

Des distributeurs, il n'y en a pas beaucoup. Il y en a même un qui est très gros et qui est de propriété américaine. Déjà, si on privilégiait les distributeurs québécois plutôt qu'américains, ce serait un pas dans la bonne direction. (Rondeau, 2020, s. p.)

Dans le même article, une fromagère mentionne la structure des chaînes alimentaires qui défavorise les producteurs :

Plusieurs producteurs aimeraient (...) avoir l'assurance que cette soudaine demande pour le local ne servir pas qu'à remplir les poches des intermédiaires<sup>68</sup>, au détriment des citoyens et de petits producteurs. (Rondeau, 2020, s. p.)

En somme, le consommateur qui veut appuyer la communauté par le choix d'aliments « locaux » devrait être critique face à la structure des chaînes alimentaires qui ne

---

<sup>68</sup> Certains commerces, par exemple prennent plus de 50% de marge de profit sur certains produits. (Rondeau, 2020)

favorisent pas toujours les producteurs et qui dans certains cas, bénéficient à des intérêts étrangers.

### 6.3 Environnement

En lien avec les objectifs environnementaux recherchés lors du choix d'aliments « locaux », plus de la moitié des participants (69 %) réfèrent à l'échelle « locale » comme une façon de faire un choix plus écologique en mentionnant, par exemple, le choix « local », « pour éliminer la pollution due au transport » (PFL7).<sup>69</sup> Or, comme nous l'avons souligné au chapitre 1, bien que non négligeable, l'impact environnemental du transport des aliments est souvent marginal par rapport aux impacts engendrés par la production des produits alimentaires. Dans le cas du Québec, le mode de production (notamment la serriculture), le type de produit (maraichage ou élevage d'animal) et le choix commercial (parfois indépendant des conditions climatiques et biologiques du territoire) doivent être pris en compte dans l'empreinte environnementale de la production agricole.

Premièrement, dans le contexte climatique québécois, la production en serre s'avère essentielle pour avoir accès à une offre de fruits et légumes tout au long de l'année. En ce sens, « 59% des Québécois sont prêts à payer plus cher pour des produits locaux produits en serre hors saison » (Cameron, 2020a, s. p). Encouragé par cette demande, le gouvernement, vise le développement sericole :

Le Québec étant un territoire nordique, le gouvernement Legault souhaite doubler la superficie des serres dans la province au cours des prochaines années. Québec compte y parvenir en offrant un tarif préférentiel d'hydroélectricité pour

---

<sup>69</sup> Ceux qui ont mentionné d'autres critères, font référence aux méthodes de production, en mentionnant, par exemple, être « sensibilisé à la façon de cultiver » (PFL2). Certains ont aussi mentionné la relation avec le producteur comme façon de connaître les méthodes de productions et les pratiques environnementales pour faire un choix plus écologique.

l'éclairage de photosynthèse, qui sert à faire croître les plantes. (Cameron, 2020a, s. p)

Toutefois, l'énergie provenant du gaz naturel et de la biomasse reste moins dispendieuse que l'hydroélectricité.<sup>70</sup> Également, les producteurs serres doivent investir dans un système de chauffage électrique qui demande des dépenses considérables. Ces investissements ne sont pas nécessairement accessibles aux petits producteurs. Finalement, l'accès à l'électricité n'est pas toujours évident étant donné le besoin d'un courant industriel qui n'est disponible partout (Raymond, 2020). À la lumière de ces enjeux, on peut se demander si la transition énergétique des serres est faisable et si la production locale est le meilleur moyen de réduire l'impact environnemental. D'un point de vue écologique, il y aurait peut-être avantage, dans le cas des tomates, des concombres ou des fraises, entre autres, à importer des produits cultivés en champs.

Ensuite, l'écart entre la part du transport et de la production dans les impacts environnementaux est encore plus marqué pour les produits alimentaires de source animale comme la viande et le lait (Weber et Matthews, 2008; Poore et Nemecek, 2019). Or, au Québec, les revenus agricoles proviennent majoritairement du secteur de l'élevage<sup>71</sup>. En effet, en 2019, 61% des recettes monétaires du secteur agricole québécois provenaient de la production animale (Québec, 2020a, p.39). Même avec la révision récente du Guide alimentaire canadien qui propose une diminution de la consommation de viande<sup>72</sup>, le secteur de l'élevage continu à occuper une place

---

<sup>70</sup> Les tarifs préférentiels d'hydro-électricité proposés (5,59¢/kWh) sont moins cher que le mazout (6,90¢/kWh) et le propane (8,00¢/kWh), mais plus élevé que le gaz naturel (3,50¢/kWh) et la biomasse (3,50¢/kWh). (Raymond 2020)

<sup>71</sup> Selon le texte de la Politique bioalimentaire 2018-2025, c'est à cause du climat québécois que la production agricole s'est orientée vers l'élevage. (p.65)

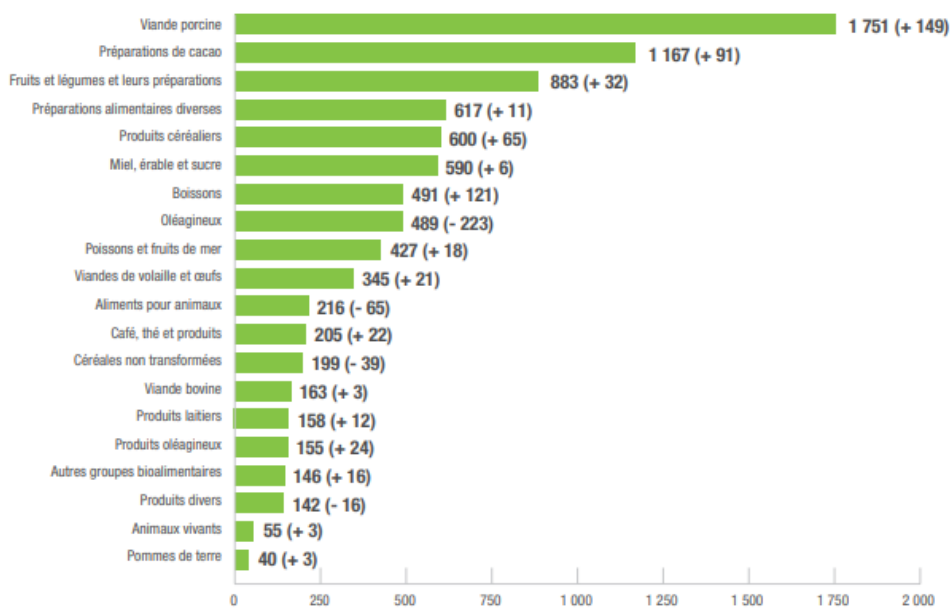
<sup>72</sup> <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>

importante dans le portefeuille agricole au Québec. Le secteur du porc, par exemple, est prédominant dans le paysage agricole québécois, surtout pour l'exportation sur les marchés internationaux. Malgré les impacts négatifs importants sur l'environnement, le gouvernement continue de promouvoir le développement de cette filiale, et ce, même si l'offre dépasse la demande québécoise<sup>73</sup>. Quand on considère que l'exportation du porc est le secteur qui engendre le plus de retombés économiques dans l'ensemble des produits exportés (Figure 6.2), on comprend mieux pourquoi le gouvernement québécois continue à promouvoir ce secteur. Il semble, dans ce cas, que les intérêts économiques priment sur les intérêts environnementaux.

Finalement, on pourrait être porté à croire que le système d'importations/exportations nous permet de bénéficier de certains avantages comparatifs d'autres régions du monde (par exemple le climat qui, au Québec, ne nous permet pas de produire des fruits et légumes à l'année). Certes, si on s'attarde au bilan des exportations de 2019, on remarque que les principaux produits exportés par le Québec ne correspondent pas aux avantages climatiques du Québec. L'exemple le plus flagrant est celui des préparations de cacao (qui pousse dans un climat tropical). Également, les fruits et légumes et leurs préparations arrivent en troisième rang en importance des exportations malgré le climat nordique du Québec.

---

<sup>73</sup> Seulement 30% des porcs produits au Québec sont destinés au marché québécois (<https://rapport2019-2020.leseleveursdeporcsduquebec.com/>).



Source : Global Trade Tracker; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Figure 6.2 : Principaux produits bioalimentaires exportés par le Québec en 2019 (en millions de dollars)<sup>74</sup>

Il va sans dire que les exportations servent surtout à des intérêts économiques et non à des intérêts environnementaux.

Au niveau de la ville de Sherbrooke, on constate, à la lecture du PDZA, que la production biologique est marginale et le nombre d'entreprises reste constant depuis 2004 (p.167). Également, les données présentées dans le PDZA démontrent que les

<sup>74</sup>[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Bioalimentaireeconomique/Bioalimentaireeconomique\\_Bilan\\_2019.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Bioalimentaireeconomique/Bioalimentaireeconomique_Bilan_2019.pdf)

cultures de maïs-grain et de soya, qui sont à 97% et 90% OGM<sup>75</sup>, respectivement ont triplé en superficie entre 2004 et 2015 sur le territoire de la ville de Sherbrooke (p.167). Ces cultures sont destinées à nourrir les animaux d'élevage. Toutefois, le texte du plan souligne que « les exploitations de production animale tendent à diminuer alors que celles de production végétale tendent à augmenter » (p.174). Comme mentionné, une offre alimentaire basée sur des produits de source végétale aura un impact environnemental moindre. Toutefois, le PDZA souligne la « bonne qualité des sols, mais moins propices pour les productions maraîchères et fruitières » (p.226). On peut donc penser ici qu'il y aurait peut-être intérêt à bénéficier des avantages comparatifs de différentes régions pour certaines cultures telles que le maraîchage. En ce sens, la localisation de certaines productions à l'échelle de la ville de Sherbrooke n'est peut-être pas la meilleure solution d'un point de vue environnemental. Finalement, on constate une tendance vers l'industrialisation (tout comme ce que l'on observe à l'échelle de la province) :

On craint les effets non négligeables de l'augmentation et de la consolidation de l'industrialisation ainsi que la spécialisation et de la normalisation des façons de faire sur la diversité des productions et des modèles de production. (...) Il y a lieu de veiller à maintenir, voire à augmenter la diversité de production de même que les modèles de production globalement. (Sherbrooke, 2018, p. 245-246)

---

<sup>75</sup> Les organismes génétiquement modifiés (OGM) ont des impacts négatifs sur la diversité génétique. Également, l'utilisation des OGM implique généralement l'utilisation de pesticides puisque les plantes subissent des modifications génétiques pour pouvoir résister aux pesticides qui vont tuer uniquement les « mauvaises herbes ». ([http://www.ogm.gouv.qc.ca/sante\\_et\\_environment/environnement/risques\\_potentiels/mauvais\\_herb es\\_tolerantes.html](http://www.ogm.gouv.qc.ca/sante_et_environment/environnement/risques_potentiels/mauvais_herb es_tolerantes.html))



On peut se questionner à savoir si l'industrialisation de l'agriculture au niveau de la ville de Sherbrooke aura plus ou moins d'impacts sur l'environnement. Celle-ci dépasse le cadre de notre étude et reste à explorer dans le futur.

#### 6.4 Qualité des produits

En lien avec la qualité des produits mentionnée comme objectif lors du choix d'aliments « locaux », 52 % des participants associent des caractéristiques intrinsèques aux produits « locaux » telles que la fraîcheur, un meilleur goût ou une meilleure valeur nutritionnelle.<sup>76</sup> Par exemple, IGA6 affirme, pour des raisons de santé, être prête à payer plus cher pour des produits locaux et ne pas acheter de légumes du Mexique. Cette participante priorise donc l'échelle (locale) à la quantité de légumes consommée pour être en santé.

Du côté des gouvernements, on constate une attention portée sur la qualité des produits. Principalement en lien avec la salubrité et le respect des normes avec, entre autres, différentes réglementations qui visent l'étiquetage des produits, les certifications et la réduction de la fraude alimentaire<sup>77</sup>. Par exemple, au niveau fédéral, l'ACIA « assure (...) le contrôle des aliments importés et exerce une surveillance des exploitations qui font le commerce interprovincial et international d'aliments » (Québec, 2018, p.28). Puis, au niveau provincial :

---

<sup>76</sup> Les participants qui ont mentionné d'autres critères que l'échelle pour la qualité des produits ont fait référence aux méthodes de production telles que les normes à respecter, la production en serre ou la production biologique. D'autres ont mentionné la relation avec le producteur qui permet d'associer au produit sa fraîcheur étant donné la connaissance du lieu et des méthodes de production.

<sup>77</sup> La fraude alimentaire concerne un étiquetage ou de l'information trompeuse ou inexacte affiché sur un produit.

le MAPAQ effectue une surveillance des contaminants chimiques dans les aliments vendus au Québec, quelle que soit leur provenance, en plus d'assurer une veille scientifique pour les problématiques émergentes et de diffuser de l'information. (Québec, 2018, p.36).

Au niveau de la ville de Sherbrooke, nous ne relevons pas d'objectifs en lien avec la qualité des produits. Le contrôle des normes de salubrité étant de compétence provinciale et fédérale, la ville de Sherbrooke ne mentionne pas cet enjeu dans le PDZA.

En somme, les mesures et objectifs du gouvernement en lien avec la qualité des produits semblent être en cohérence avec les réponses des consommateurs, surtout en lien avec la salubrité des aliments. On constate aussi que c'est pour cet objectif que les consommateurs sont le moins « piégé » comparativement aux objectifs d'appui à la communauté et en lien avec l'environnement.

#### 6.5 « Piège du localisme » et données sociodémographiques

À la suite de l'analyse descriptive présentée dans la première section de ce chapitre, nous avons vérifié l'existence de corrélations entre les résultats du « piège du localisme » dans les réponses des participants (figure 6.1) et certaines données sociodémographiques. C'est-à-dire que nous avons voulu savoir si des caractéristiques intrinsèques étaient associées à l'échelle « locale » de façon plus importante par des consommateurs plus scolarisé ou plus âgé, par exemple. Autrement dit, les consommateurs d'un certain niveau de scolarité ou d'un certain groupe d'âge sont-ils plus piégés par le localisme que d'autres? Les résultats sont présentés dans les tableaux suivants pour le genre, le type de consommateur, l'âge, le revenu et le niveau de scolarité. À la lumière de cette analyse, nous observons un lien entre le genre et la présomption que l'échelle « locale » est plus écologique ainsi qu'entre les revenus et la référence à l'échelle « locale » comme moyen d'appuyer la communauté.

Tableau 6.1 : Nombre de participants, selon le genre, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »

	Appui à la communauté		Environnement		Qualité	
	non	oui	non	oui	non	oui
Attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »						
Femmes	2	18	1	9	7	10
Hommes	0	4	2	0	3	3
Couples	0	2	1	0	2	0
Valeur P	0,72		<b>0,01</b>		0,29	

À la lumière de ces résultats, nous pouvons affirmer avec un risque de 1% de se tromper qu'il existe un lien entre le genre et la mention de l'échelle pour répondre à un objectif environnemental. C'est-à-dire que les femmes réfèrent à l'échelle « locale » de façon plus importante que les hommes pour atteindre un objectif environnemental. Ce sont, par exemple, les participantes qui réfèrent au choix « local » pour l'« impact sur l'environnement et le respect des écosystèmes » (PFL04) (plutôt que de référer, par exemple, aux méthodes de production).

Tableau 6.2 : Nombre de participants, selon le type de consommateurs, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »

	Appui à la communauté		Environnement		Qualité	
	non	oui	non	oui	non	oui
Attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »						
Conventionnel	0	12	1	3	5	6
Alternatif	2	12	3	6	7	7
Valeur P	0,17		0,76		0,82	

Les valeurs P, qui sont plus élevée que 0,05, démontrent qu'il n'y a pas de lien entre le type de consommateur et la référence à d'autres critères que l'échelle pour atteindre un objectif en lien avec le choix d'un aliment « local ».

Tableau 6.3 : Nombre de participants, selon l'âge, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »

	Appui à la communauté		Environnement		Qualité	
	non	oui	non	oui	non	oui
Attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »						
18-34 ans	0	6	1	1	1	5
35-49 ans	1	5	2	3	3	1
50-65 ans	0	5	1	3	3	2
65+	1	8	0	2	5	5
Valeur P	0,63		0,68		0,28	

Étant donné que les valeurs P sont plus grandes que 0,05, nous ne pouvons pas affirmer qu'il existe un lien entre l'âge et la référence à d'autres critères que l'échelle pour atteindre un objectif en lien avec le choix d'un aliment « local ».

Tableau 6.4 : Nombre de participants, selon le revenu, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »

	Appui à la communauté		Environnement		Qualité	
	non	oui	non	oui	non	oui
Attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »						
10 000\$ - 19 999\$	1	0	0	0	1	1
20 000\$ - 29 999\$	0	2	0	1	0	2
30 000\$ - 39 999\$	0	5	1	0	1	4
40 000\$ - 59 999\$	1	5	1	3	3	3
60 000\$ - 99 999\$	0	3	0	4	2	0
100 000\$ et plus	0	8	1	1	4	3
Valeur P	<b>0,03</b>		0,21		0,33	

La valeur P de 0,03 démontre que nous pouvons affirmer avec un risque de se tromper de seulement 3%, qu'il existe un lien entre les revenus des consommateurs et la référence à l'échelle « locale » pour appuyer la communauté. C'est-à-dire que plus les revenus sont élevés, plus les consommateurs réfèrent à l'échelle « locale » pour encourager la communauté. Toutefois, nous ne pouvons faire le même constat pour

l'environnement et la qualité. Nous pouvons faire l'hypothèse que les gens avec des revenus plus élevés sont conscient des nuances liées à l'impact écologique des aliments « locaux » et réfèrent donc moins à l'échelle « local » pour diminuer l'emprunte environnementale. Également, les personnes avec de plus grands revenus ont accès à plus de sources d'approvisionnement (certaines dont les coûts sont supérieurs par exemple) et sont peut-être ainsi exposées à plus d'aliments de qualité sans égard à la provenance. Conséquemment, ils réfèreraient donc dans une moindre mesure à « local » comme étant de meilleure qualité.

Tableau 6.5 : Nombre de participants, selon le niveau de scolarité, qui attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »

Attribuent des caractéristiques intrinsèques à l'échelle « locale »	Appui à la communauté		Environnement		Qualité	
	non	oui	non	oui	non	oui
Secondaire	1	7	0	1	2	5
Collégial	0	3	0	1	3	2
Universitaire	1	13	4	7	7	5
Valeur P	0,90		0,59		0,40	

Les valeurs P trop élevées démontrent qu'il n'y a pas de lien entre le niveau de scolarité et la référence à d'autres critères que l'échelle pour atteindre un objectif en lien avec le choix d'un aliment « local ».

## 6.6 Synthèse du chapitre

Nous avons présenté, dans ce chapitre, les résultats en lien avec le « piège du localisme » dans les objectifs d'achat d'aliments locaux. Cette analyse nous permet de constater que la plupart des consommateurs réfèrent à l'échelle pour atteindre un objectif spécifique plutôt que de référer à d'autres critères (les méthodes de production ou la relation avec le producteur, par exemple). En mettant en parallèle, les données colligées auprès des consommateurs sherbrookoïses, des gouvernements provincial et municipal et des articles de journaux, nous avons pu en faire une analyse critique.

Certains écarts ressortent permettant de constater la pertinence d'étudier le concept du « piège du localisme ». Il en ressort que le consommateur doit faire preuve de prudence lors de son choix d'aliments pour ne pas associer l'échelle « locale » à des caractéristiques comme « meilleur pour la communauté », « plus écologique » ou « de meilleure qualité ».

## CHAPITRE VII

### DISCUSSION

Tel qu'exposé au chapitre 1 et suivant la problématique qui y est présentée, le présent projet vise à mieux comprendre, à travers le prisme du « localisme », le concept d'aliments « locaux » dans le contexte du Québec, et ce, selon deux points de vue : celui des consommateurs d'une ville moyenne et celui des acteurs politiques. Au long de ce mémoire, nous avons présenté les résultats en deux volets. D'abord, les définitions et les objectifs des consommateurs et des gouvernements en lien avec les aliments locaux ont été analysés. Puis, l'échelle spatiale a été étudiée dans le but de comprendre si la notion de « locale » relative aux aliments était associée ou non au concept de « piège du localisme ». Ce chapitre vise à mettre ces résultats en perspective plus large et à les comparer avec les études précédentes.

#### 7.1 L'appartenance à la communauté à travers les aliments « locaux »

D'abord du point de vue des consommateurs sherbrookoïses, les définitions d'aliments « locaux » relatives à la proximité géographique sont celles qui ressortent de façon majoritaire et, plus spécifiquement, les définitions associées à la région administrative (ville de Sherbrooke ou province du Québec). Ces résultats vont dans le même sens que d'autres études. Hiroki *et al.* (2016), par exemple, constatent que les aliments « locaux », dans le contexte de la Nouvelle-Zélande, sont principalement associés à une région administrative. Les résultats de Feldmann et Hamm (2015) ainsi que Aprile *et al.* (2016) démontrent également la prédominance de la proximité géographique (distance et limites administratives) comme définition chez les consommateurs occidentaux. De plus, certains sondages effectués au Québec permettent de valider les résultats de notre étude en lien avec les définitions d'aliments « locaux ». Par exemple, le sondage pancanadien « Mangez chez soi, pourquoi? » mené par Équiterre en 2010

indique que la principale définition de « local » mentionnée par les consommateurs réfère aux limites administratives relatives soit à leur région immédiate, soit à leur province (<https://www.equiterre.org/fiche/alimentation-locale>). Également, à travers le Canada, la définition varie d'une province à l'autre, mais réfère toujours à la proximité géographique :

les répondants des provinces dites maraîchères comme le Québec, l'Ontario ou la Colombie-Britannique estiment que les aliments produits dans leur région immédiate sont locaux. Les habitants des provinces des Prairies ou de l'Atlantique ont plutôt tendance à répondre que si la nourriture est produite dans leur province, elle doit être considérée comme locale. (Cameron, 2020a)

Dans la même veine d'idées, nos entrevues montrent que certains participants ont aussi évoqué la distance pour définir les aliments « locaux » et ce, dans une moindre mesure. Jusqu'à maintenant, cette définition a été intégrée à la catégorie « proximité géographique » au même titre que la région administrative. Toutefois, nous constatons qu'il serait davantage pertinent de considérer ces deux éléments de façon distincte parce que contrairement à la distance, la définition relative à la région administrative peut être associée à un sentiment d'appartenance à une communauté spécifique, soit Sherbrooke ou le Québec (Hiroki *et al.*, 2016, Memery *et al.*, 2015). Nous pouvons donc davantage associer cette définition à l'idée de construction sociale. En effet, on peut penser que certains facteurs tels que la spécificité culturelle (langue, culture), l'histoire agricole ou le contexte politique du Québec pourraient être des éléments de construction de ce sentiment d'appartenance à la communauté (Bertrand, 2019). La communauté étant représentée ici par le Québec ou à la région plus restreinte de Sherbrooke ou de l'Estrie. Également, la proximité aux agriculteurs de la région, peut amener le consommateur à construire une définition de « local » associée à aux limites administratives spécifiques à cette région (Estrie, par exemple). De plus, certains participants réfèrent au logo « Aliments du Québec » pour définir les aliments « locaux ». Ce qui démontre un lien entre le concept de « local » et l'appartenance à la



communauté de la province du Québec. Considérant que la région administrative apparaît de façon prédominante dans nos résultats en lien avec la définition d'aliments « locaux », cette idée serait cohérente avec l'objectif majoritairement mentionné par les consommateurs sherbrookoïses : l'appui à la communauté. De l'autre côté, la définition relative à un nombre de kilomètres ne semble pas être associée à un sentiment d'appartenance à la communauté puisqu'elle va au-delà des limites administratives (jusqu'aux États-Unis, par exemple). Dans ce cas, la construction sociale de la définition est moins évidente. Par conséquent, les définitions relatives aux limites administratives et à une distance en nombre de kilomètres ne devraient donc pas être considérées au sein d'une même catégorie.

En ce sens et à la lumière de nos résultats, il est possible que le rapprochement avec le producteur de la région (soit par des rencontres directes, soit par l'information transmise par les circuits courts) renforce le sentiment d'appartenance et pousse le consommateur à associer l'échelle « locale » à sa région immédiate (Sherbrooke, Estrie). Et ce, davantage au sein des circuits courts (fréquenté par les consommateurs alternatifs) puisqu'ils ont davantage d'information sur la provenance des aliments et que les produits offerts proviennent généralement de la région immédiate (<https://atestrie.com/>). Cependant, nous avons remarqué qu'il y avait un nombre égal de consommateurs conventionnels (5) et alternatifs (5) qui avaient associé les aliments « locaux » à l'Estrie ou aux Cantons-de-L'Est. Ce résultat suggère que la proximité avec les producteurs via les circuits courts n'engendre pas plus de sentiment d'appartenance à la région immédiate que les circuits conventionnels.

Ensuite, nous avons vu, à travers les résultats, que les consommateurs qui réfèrent à la région immédiate pour définir les aliments « locaux » sont en moins grand nombre que ceux qui réfèrent au Québec (10 et 15 respectivement). Considérant le lien entre le sentiment d'appartenance à la communauté et la définition associés aux aliments « locaux », nous pouvons donc penser qu'au sein de notre échantillon, plus de

consommateurs ont développé un sentiment d'appartenance au Québec que ceux qui sentent appartenir à leur région immédiate. La définition proposée par le gouvernement du Québec et à travers l'organisme « Aliments du Québec » pourrait, entre autres, avoir influencé la construction de ce sentiment d'appartenance à la communauté du Québec. De plus, cette étiquette existe depuis déjà 25 ans et est donc bien intégré dans le choix des consommateurs. D'autres éléments pourraient certainement être exploré davantage comme le contexte politique québécois (au sein de la fédération canadienne) ou l'histoire agricole du Québec, par exemple. (Bertrand, 2019)

#### Le rôle des facteurs sociodémographiques sur la proximité géographique

L'analyse les données sociodémographiques des participants et de leurs définitions respectives démontre des liens entre ces dernières et le genre ainsi qu'avec le niveau de scolarité. En effet, les participants ayant un niveau de scolarité universitaire associent davantage « local » à la proximité géographique. Ce résultat suggère que ce groupe soit plus porté à développer un sentiment d'appartenance à la communauté. Concernant le genre, les femmes définissent plutôt les aliments « locaux » en termes de méthodes de distribution qu'en termes de proximité géographique que les hommes. Or, étant donné que la proximité géographique inclut à la fois « limites administratives » et « distance », il est difficile de conclure que les corrélations observées entre le genre ou le niveau de scolarité et les définitions soient liées à un sentiment d'appartenance à la communauté (associé aux limites administratives et non à la distance). De plus, il n'y a pas, à notre connaissance, d'étude qui a vérifié ce type de corrélation. Toutefois, Hiroki *et al.* (2016) en Nouvelle-Zélande et Campbell *et al.* (2014) aux États-Unis et au Canada ont observé un lien entre définition et revenu. Selon ces deux études, les consommateurs faisant partie de la catégorie « faibles revenus » associent plutôt aliments « locaux » aux méthodes de distribution (marchés fermiers, par exemple) alors que les consommateurs avec de plus grands revenus vont plutôt mentionner la région administrative comme façon de définir les aliments « locaux ».

Or nos résultats ne démontrent pas de lien entre le revenu des participants et la définition.

Par rapport aux catégories de consommateurs (voir chap. 3), on observe que les consommateurs plus âgés et ayant un plus grand revenu sont davantage représentés dans le groupe « alternatifs ». Ces résultats sont similaires à ceux obtenus par Feldmann et Hamm (2015). On peut avancer l'hypothèse que les produits distribués dans les circuits courts sont plus dispendieux et que les personnes qui sont plus âgées retrouvent une certaine proximité avec le producteur et le territoire qu'elles ont pu avoir autrefois.

## 7.2 Les objectifs des acteurs qui construisent l'échelle « locale »

Dans le cadre de notre recherche, nous avons observé que les objectifs économiques étaient prédominants chez les gouvernements municipal et provincial. Malgré la présence de plus en plus forte des enjeux environnementaux dans l'espace public depuis les derniers cinq ans (avec les publications du GIEC et les actions de Greta Thunberg, entre autres), il apparaît que les considérations environnementales sont les moins représentées parmi les quatre catégories d'objectifs ciblés par le gouvernement du Québec. Ces objectifs apparaissent davantage du côté du gouvernement de la ville de Sherbrooke, mais considérant que 2 deux 4 catégories (santé de la population et objectifs sociaux) sont plutôt de compétence provinciale, les objectifs environnementaux restent moins importants. Nous faisons le même constat du côté des consommateurs qui mentionnent les objectifs environnementaux dans une moindre mesure. En effet, du point de vue des consommateurs sherbrookoïses, les deux catégories d'objectifs les plus fréquemment mentionnées sont « appui à la communauté » et « qualité des produits ». Ces résultats sont similaires à ceux d'autres études (Feldmann et Hamm, 2015; Hiroki *et al.*, 2016; Aprile *et al.*, 2016; Kemp *et al.*, 2010). Par exemple, Feldmann et Hamm (2015) soulignent que, dans la littérature académique anglophone (de 2000 à 2014), les objectifs qui apparaissent le plus fréquemment en

lien avec l'achat d'aliments « locaux » sont la qualité des produits, l'appui à l'économie locale et, dans une moindre mesure, l'environnement. Ces différentes études ont été réalisées dans différents pays (Nouvelle-Zélande, Angleterre, Italie) et on voit que malgré la diversité des contextes pour lesquels nous pouvons comparer nos résultats, nous observons des similarités.

Également, dans notre analyse, il apparaît clair que la pandémie de la COVID-19 a exercé une influence sur les objectifs du gouvernement du Québec. La revue de presse réalisée entre janvier 2015 et décembre 2020 dont les résultats sont présentés au chapitre 4 montre l'évolution du discours du gouvernement du Québec en ce sens (plus spécifiquement, un changement important à partir d'avril 2020). Depuis mars 2020 (début de la pandémie), nous observons qu'un nouveau terme est utilisé par le gouvernement: autonomie alimentaire du Québec. Ces mots n'avaient pas été mentionnés, jusque-là, ni par les acteurs gouvernementaux ni dans la Politique bioalimentaire 2018-2025 publiée en 2018, soit avant la pandémie. Ce résultat suggère l'évolution de l'échelle « locale ». C'est-à-dire qu'on peut penser que le contexte de crise sanitaire a permis d'apporter un nouvel élément de construction au sein du discours du gouvernement (nous l'avons constaté seulement du côté du gouvernement provincial et pas du côté municipal). En misant sur l'« autonomie alimentaire », les acteurs gouvernementaux suggèrent que l'intérêt envers les marchés internationaux pourrait diminuer pour prévoir davantage que la production alimentaire du Québec soit destinée aux Québécois. Toutefois, pour le gouvernement québécois, l'échelle « locale » reste ancrée dans les limites administratives du Québec. C'est-à-dire que le gouvernement n'indique pas vouloir redéfinir le concept d'aliments « locaux » en fonction des limites administratives relatives aux régions.

Nous pouvons difficilement comparer ces résultats avec d'autres études ou différents contextes étant donné que peu d'études ont, à notre connaissance, considéré la notion d'échelle « locale » en fonction de son caractère ancré et évolutif (tel qu'expliqué au

chapitre 2 selon la théorie de Born et Purcell, 2006). Par exemple, Feldmann et Hamm (2015), qui ont réalisé une revue de littérature de 2000 à 2014, n'ont pas considéré l'aspect évolutif. Cependant, Weatherell *et al.* (2003) ont suggéré l'influence de la crise sanitaire Foot and Mouth Disease<sup>78</sup> sur l'attention portée envers les aliments « locaux » au Royaume-Uni, et ce, principalement chez les consommateurs ruraux. Ce constat permet de renforcer l'idée selon laquelle les crises sanitaires telles que la pandémie de la COVID-19 puissent augmenter l'intérêt pour l'achat d'aliments de source « locale ».

Finalement, nous constatons que l'échelle internationale influence de façon assez marquée la construction de l'échelle « locale ». Surtout au niveau des gouvernements. En effet, nous avons remarqué l'importance du marché extérieur (échelles fédérale et internationale) dans l'élaboration des objectifs et actions des gouvernements provincial et municipal. Cependant, ce constat a été établi à partir de l'analyse de la Politique bioalimentaire qui a été élaborée avant la crise sanitaire de la COVID-19. Comme mentionné, l'« autonomie alimentaire » du Québec est, depuis, apparue comme un élément du discours politique, ce qui pourrait avoir eu un impact sur l'influence de l'échelle internationale dans la construction de l'échelle « locale ». Une future recherche pourrait être réalisée dans quelques années pour confirmer ou non cette idée. Encore une fois, nous ne pouvons comparer ce résultat étant donné que les études considérées en lien avec cette recherche n'ont pas traité du caractère relationnel de l'échelle « locale » avec d'autres niveaux d'échelles.

### 7.3 Le « piège du localisme »

Comme mentionné, le contexte de crise sanitaire semble avoir renforcé l'intérêt porté envers les aliments de source « locale ». Du côté des consommateurs, c'est

---

<sup>78</sup> La crise du Foot and Mouth Disease (FMD) de 2001 a affecté les élevages de vaches et de moutons au Royaume-Unis.

principalement l'appui à la communauté qui a été évoquée et du côté des gouvernements, c'est plutôt l'autonomie alimentaire du Québec (Cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2020). Dans les deux cas, un intérêt marqué pour les aliments « locaux » risque d'entraîner une plus forte tendance vers le « piège de localisme ». Comme nous l'avons vu au chapitre 6, il faut considérer, au-delà du caractère spatial de l'échelle, d'autres éléments. Par exemple, mettre l'emphase sur l'autonomie alimentaire du Québec ne signifie pas nécessairement une réduction de l'empreinte environnementale de la consommation alimentaire des Québécois, l'innocuité des aliments ou l'équité chez les travailleurs. Il apparaît donc essentiel de nuancer le discours qui entoure les aliments « locaux », et ce tant du côté des consommateurs que des gouvernements.

Plus spécifiquement, nous avons vu que l'intérêt envers la caractéristique « locale » des aliments ne permettait pas de considérer d'autres facteurs qui influencent les impacts liés au choix d'aliments « locaux ». Par exemple, il faut questionner la production en serre (nécessaire à l'atteinte de l'autonomie alimentaire du Québec) qui est principalement alimentée au gaz naturel et à la biomasse (Raymond 2020). Également, il y a lieu de souligner l'importante superficie de surfaces agricoles destinées à la production de végétaux (soya OGM, maïs OGM) qui sont destinés à nourrir le bétail ou encore la tendance à l'industrialisation de l'agriculture (Ville de Sherbrooke, 2018). Deux pratiques qui engendrent des impacts environnementaux considérables.

À ce sujet, nous avons constaté un lien entre le genre et la présomption de l'échelle « locale » comme plus écologique. On peut penser que les femmes sont plus conscientisées à l'environnement et donc que certains facteurs sociaux tels que l'éthique de la sollicitude (*ethic of care*) ou certains schémas traditionnels (qui ne font pas partie du cadre de cette recherche) engendre une corrélation entre le genre, la caractéristique « locale » et l'environnement (Strapko *et al.*, 2016). De plus, nous

observons un lien entre les revenus et la référence à l'échelle « locale » comme moyen d'appuyer la communauté. Nous avançons l'hypothèse selon laquelle les gens avec plus de revenus sentent qu'ils participent davantage à la communauté à travers leurs impôts.

#### 7.4 Limites de la recherche

Pour vérifier l'existence de similitudes ou d'écarts entre les villes moyennes québécoises, il serait pertinent de vérifier les trois éléments de l'échelle du point de vue des consommateurs d'une autre ville moyenne. Également, le cadre conceptuel présenté dans le cadre de notre recherche pourrait s'appliquer à des études axées sur des petites ou grandes villes du Québec ou sur des villes de pays qui ont des contextes de production agricole différents. Ce genre d'étude pourrait nous éclairer, par exemple, sur le lien entre le type de consommateur et la définition d'aliments « locaux » relative à la région immédiate. Dans notre recherche, nous avons constaté que les deux types de consommateurs référaient également à la région immédiate dans les définitions. Ce résultat nous a permis d'avancer que les circuits alternatifs ne permettraient pas nécessairement de créer un sentiment d'appartenance à la communauté immédiate. Les résultats pourraient être différents dans le contexte d'une grande ville ou d'une petite ville parce que la proximité avec les producteurs peut être différente. Comme l'explique Hinrichs (2003) en présentant le cas de l'Iowa, la région immédiate comme référence à « local » dans une petite ville ou un village peut être moins utilisée étant donné la faible densité de population. Dans ce cas, les consommateurs ont plutôt tendance à étendre la définition de « local » aux limites administratives de l'État.

Également ce genre d'études complémentaire pourraient permettre d'apporter des éléments de réflexions en lien avec le « piège du localisme ». Principalement du point de vue des consommateurs, le piège pourrait être plus ou moins présent selon le cas.

Aussi, au cours de la cueillette de données, nous avons constaté certains écarts entre la méthode prévue et la réalité sur le terrain. En effet, nous avons remarqué que la majorité des participants venait, en fin de compte, acheter un ou deux articles seulement ce qui rendait difficile la première question du guide d'entrevue élaboré pour les épiceries (annexe A).

Nous relevons aussi d'autres limites en lien avec la cueillette de données. Premièrement, le recrutement des participants s'est fait majoritairement les jours de semaine ce qui a eu comme effet de restreindre l'échantillon à des participants surtout sans enfant et plus retraités. Finalement, notre étude est axée sur l'Occident (à travers la revue de littérature et le cadre conceptuel par exemple). Or, il pourrait être intéressant de mettre en parallèle des études menées sur d'autres régions du monde pour apporter des éléments contextuels diversifiés. Les différences culturelles, climatiques et politiques pourraient apporter de nouveaux éléments de compréhension au concept d'échelle « locale » relative aux aliments.

En revanche, quelques avantages de notre méthodologie sont à mentionner. Malgré les refus des différentes épiceries ciblées en fonction des indices de défavorisation sociale et matérielle (voir chapitre 3), les points de cueillette de données permettent de couvrir un échantillon assez varié. Aussi, nous avons considéré l'effet des saisons dans notre analyse en interrogeant des participants l'été et l'hiver, ce que peu d'études ont fait à notre connaissance. Finalement, l'incitatif financier offert nous a permis de recruter des participants qui autrement n'auraient pas été intéressés à participer contribuant ainsi à la diversité de notre échantillon.

En somme, cette recherche a permis de mieux comprendre le concept d'échelle « locale » associée aux aliments dans le contexte d'une moyenne ville du Québec. Les résultats ont également permis de soulever, à la fois, des écarts et des similitudes entre la perception des consommateurs et certains objectifs des acteurs gouvernementaux.



Nous espérons que nos résultats permettront de mieux comprendre comment l'échelle « locale » se construit socialement et comment les impacts (sociaux et environnementaux) dépendent des buts poursuivis par les acteurs politiques au sein de cette échelle.

## CONCLUSION

La révolution verte et la forte urbanisation du XXe siècle ont entraîné la mondialisation du système alimentaire. Conséquemment, nous avons observé une déconnexion (physique et psychologique) entre les consommateurs et les impacts environnementaux de la production alimentaire. L'échelle « locale » est apparue, depuis le début du XXe siècle, comme une solution à cette problématique. Mais qu'en est-il vraiment? Qu'entend-on par « local »? Quels sont les objectifs recherchés lors du choix « local » ?

Au chapitre 2 de ce mémoire, nous avons présenté les assises théoriques qui ont encadré la recherche. Les trois éléments clés proposés par Born et Purcell (2006) qui ont guidé l'analyse des définitions et des objectifs entourant la notion d'aliment « locaux » dans le contexte d'une moyenne ville du Québec y sont présentés. De fait, le concept d'échelle « locale » associé aux aliments a été étudié à travers sa construction sociale, son caractère évolutif/ancré et son aspect relationnel. Une méthode qualitative appuyée d'analyses quantitatives a été utilisée pour mieux comprendre le concept d'aliments « locaux » à travers des entrevues semi-dirigées et une analyse de contenu de politiques publiques. Les chapitres 4 et 5 présentent les résultats de la recherche. D'abord, en lien avec les définitions de « local » associées aux aliments. Ainsi, nous avons observé que les limites administratives (soit Québec, Estrie ou Sherbrooke) sont évoquées de façon prépondérante. Plusieurs éléments nous portent à penser que la construction de cette définition soit liée à un sentiment d'appartenance à la communauté. D'abord, la proximité géographique de la ville avec zone de production agricole permet de créer des liens entre les consommateurs et les producteurs. Ensuite, l'utilisation de la définition et la promotion du logo de l'organisme « Aliments du Québec » par le

gouvernement peut également être un facteur qui contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à la communauté du Québec. Aussi, comme nous ne pouvons associer les définitions relatives à la distance à un sentiment d'appartenance à une communauté, nous constatons la pertinence de dissocier limites administratives et distance au sein de la catégorie « proximité géographique ». Également, nous constatons que le type de consommateur (alternatif ou conventionnel) ne semble pas influencer la construction d'un sentiment d'appartenance à une communauté. Toutefois, comme mentionné au chapitre 3, la construction de cette dualité met de côté toute la diversité de consommateurs qui est en fait beaucoup plus complexe. Ensuite, nous avons proposé que l'échelle « locale » soit construite à partir des objectifs recherchés par les acteurs politiques et sociaux (les consommateurs).

Nos résultats présentés au chapitre 5 démontrent que les objectifs économiques sont prédominants du côté du gouvernement ce qui tend à orienter la production agricole vers les marchés extérieurs et le développement du secteur de la transformation. Toutefois, la pandémie a amené le gouvernement à parler d'« autonomie alimentaire » ce qui pourrait influencer certains objectifs politiques dans le futur. Finalement, au chapitre 6, nous avons présenté une analyse de contenu à travers le prisme du « piège du localisme ». Les résultats mettent en lumière parfois des écarts, parfois des cohérences entre les définitions et motivations des consommateurs et des gouvernements. Il apparaît que le « piège du localisme » est présent de façon plutôt marquée chez les consommateurs soulignant ainsi un manque d'information disponible. Par exemple, en lien avec la part importante de l'impact lié à la production agricole dans l'empreinte environnementale d'un aliment (par rapport au transport). Ou encore, en lien avec l'impact de la consommation de protéines animales versus végétales. Du point de vue de l'appui à la communauté, il apparaît que le choix d'un aliment « local » n'entraîne pas nécessairement des conditions de travail équitable pour les agriculteurs.

En fin de compte, le critère « local » des aliments indique peu d'information sur les impacts sociaux, environnementaux ou de santé de ce choix. Alors que le localisme alimentaire tend à s'étendre dans l'espace public, la tendance au « piège du localisme » s'accroît. D'autres paramètres doivent être mis en place pour guider le consommateur dans son choix. Par exemple, la mise en place d'un étiquetage qui indique l'empreinte carbone ou la construction de récits dans l'espace public qui permettraient au consommateur d'être sensibilisé à la réalité des travailleurs agricoles.

## ANNEXE A

### GUIDE D'ENTREVUES SEMI-DIRIGÉES- ÉPICERIE

#### **Titre du projet de recherche**

Choisir des aliments locaux selon la saison : tendances des consommateurs dans une ville moyenne du Québec (Sherbrooke).

#### **Étudiante-chercheuse**

Édith Poudrier, étudiante à la maîtrise en sciences de l'environnement à l'UQAM  
438-523-3419  
poudrier.edith@courrier.uqam.ca

#### **Direction de recherche**

Thi Thanh Hiên, Pham, département d'études urbaines et touristiques, UQAM  
514 928 9700  
pham.thi\_thanh\_hien@uqam.ca

Dans un premier temps, en lien avec le sous-objectif relatif à la définition de « local », nous demanderons au participant de classer dans l'ordre (représentant le plus local au moins local), les aliments qu'il a choisi lors de son parcours dans les fruits et légumes. Nous pourrions effectuer cette étape grâce aux informations que nous aurons recueillies dans le journal de bord (ou, dans le cas du scénario 2, selon les photos reçues) lors de la phase observation/été. Nous lui demanderons, par la suite :

1. Pourquoi avoir choisi cet aliment comme plus représentatif de « local »?

Et la même question sera répétée pour les aliments classés en deuxième et troisième et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de nouvelles informations qui émergent de la discussion.

Ensuite, selon le même principe, le participant sera appelé à classer par ordre de priorité les motivations relatives à ces choix locaux selon une liste de motivations qui lui sera présentée (pour des raisons de santé, des raisons environnementales, pour encourager l'économie locale, parce que je connais le fermier et ses techniques, etc.). La question suivante sera ensuite posée :

2. Pourquoi avez-vous choisi cette motivation comme premier choix pour l'achat de produits locaux?

2.1 Pourquoi est-ce important pour vous?

3. Vous arrive-t-il de vouloir acheter un produit « local » (tel que défini à la question 1) mais que quelque chose vous empêche de le faire ?

3.1 Qu'est-ce qui peut vous empêcher de choisir le produit « local »?

4. Est-ce que l'épicerie où vous avez été recrutée est votre épicerie usuelle?

4.1 Pourquoi choisissez-vous de faire les achats dans ce magasin?

Selon les réponses fournies dans le questionnaire (rempli lors de l'observation) par rapport aux achats de fruits et légumes dans d'autres types de commerces. Nous allons demander les motivations (raisons) à aller à cette source.

5. Par rapport à vos réponses dans le questionnaire, pourquoi achetez-vous des fruits et légumes dans tel commerce en plus de vos achats à l'épicerie ?

5.1 Est-ce que cela fait longtemps que vous allez à cette autre source? Depuis quand?

5.2 Comment/par où vous avez obtenu l'information de ces sources?

6. Est-ce que vous avez observé un changement dans les publicités des épiceries ou des documents de la ville qui parlent de la consommation locale, depuis 5 ans? Si oui, racontez-nous en détails.

7. Considérant la situation actuelle en rapport avec la pandémie de la COVID-19, avez-vous observé des changements dans vos choix alimentaires et en particulier, les produits locaux?

7.1 Quels sont ces changements? Pouvez-vous nous expliquer plus en détails s'il-vous-plait?

- Quels ont été les changements directement après l'annonce du confinement en mars?
- Décrivez-nous ces changements et la cause de tels changements.
- Comment vous êtes-vous adaptés?
- Aujourd'hui, après plusieurs mois, ces changements ont-ils évolués?
- Se transforment-ils en habitudes?
- Selon vous, ces changements seront-ils durables dans le temps : garderez-vous ces habitudes après la crise?)

8. Avez-vous d'autres commentaires ou informations à nous partager?

## ANNEXE B

### GUIDE D'ENTREVUES SEMI-DIRIGÉES- CIRCUITS COURTS

#### **Titre du projet de recherche**

Choisir des aliments locaux selon la saison : tendances des consommateurs dans une ville moyenne du Québec (Sherbrooke).

#### **Étudiante-chercheur**

Édith Poudrier, étudiante à la maîtrise en sciences de l'environnement à l'UQAM  
438-523-3419  
poudrier.edith@courrier.uqam.ca

#### **Direction de recherche**

Thi Thanh Hiên, Pham, département d'études urbaines et touristiques, UQAM  
514 928 9700  
pham.thi\_thanh\_hien@uqam.ca

1. À quelle fréquence faites-vous vos achats à travers cette alternative? (En été, en hiver)
2. Depuis combien d'années fréquentez-vous ce marché ?
3. Quels types de produits achetez-vous ici?
4. Pouvez-vous estimer dans quelle proportion vous achetez ici et ailleurs (alternatives/épicerie)
5. Où complétez-vous vos achats ? Pourquoi?
  - 5.1 Lors de vos achats dans ces types de commerces (mentionnés à la question 5), portez-vous attention à la provenance des produits?
  - 5.2 Portez-vous plus attention selon la saison? (Autrement dit, la saison influence-t-elle votre attitude envers les produits locaux?)
  - 5.3 Êtes-vous plus sensibilisé par la provenance (local ou non) pour certains types d'aliments plus que d'autres? (par exemple les fruits et légumes, la viande, etc.)
6. Que considérez-vous comme local en termes de produits alimentaires?
  - 6.1 Est-ce que vous désinseriez local de la même façon en hiver?

7. Qu'est-ce qui vous motive à consommer local?
8. Vous arrive-t-il de vouloir acheter un aliment local (selon votre définition), mais que quelque chose vous en empêche?
9. Est-ce que vous avez observé un changement dans les publicités des épiceries ou autre qui parlent de consommation locale depuis les 5 dernières années? Si oui, racontez-nous en détails.
10. Par rapport à vos habitudes alimentaires :
  - 10.1 Combien de viande consommez-vous par jour?
  - 10.2 Quelle proportion de nourriture vous perdez par semaine à peu près ?
11. Considérant la situation actuelle en rapport avec la pandémie de la COVID-19, avez-vous observé des changements dans vos choix alimentaires et en particulier, les produits locaux?
  - 11.1 Quels sont ces changements? Pouvez-vous nous expliquer plus en détails s'il-vous-plait?
    - Quels ont été les changements directement après l'annonce du confinement en mars?
    - Décrivez-nous ces changements et la cause de tels changements.
    - Comment vous êtes-vous adaptés?
    - Aujourd'hui, après plusieurs mois, ces changements ont-ils évolués?
    - Se transforment-ils en habitudes?
    - Selon vous, ces changements seront-ils durables dans le temps : garderez-vous ces habitudes après la crise?)
12. Avez-vous d'autres commentaires ou informations à nous partager?



## RÉFÉRENCES

- Allen, P., FitzSimmons, M., Goodman, M., et Warner, K. (2003). Shifting plates in the agrifood landscape: The tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*, 15. doi: 10.1016/S0743-0167(02)00047-5.
- Angelo, H. et Wachsmuth, D. (2020). Why does everyone think cities can save the planet? *Urban Studies* 57(11). doi: 10.1177/0042098020919081
- Aprile, M. C., Caputo, V., et Nayga, R. M. (2016). Consumers' Preferences and Attitudes Toward Local Food Products. *Journal of Food Products Marketing*, 22(1), 19-42. doi: 10.1080/10454446.2014.949990.
- Basil, M. (2012). A history of farmers' markets in Canada. *Journal of Historical Research in Marketing*, 4(3), 387-407. doi: <http://dx.doi.org/10.1108/17557501211252952>
- Beingessner, N., Fletcher, A. J. (2019). "Going local": farmers' perspectives on local food systems in rural Canada. *Agriculture and Human Values*. Doi: 10.1007/s10460-019-09975-6
- Bertrand, F. (2019). *Le discours environnementaliste et la construction sociale de l'environnement dans la presse périodique de la seconde moitié du XIXe siècle au Québec*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de <https://archipel.uqam.ca/12788/1/M16079.pdf>
- Bogomolova, S., Loch, A., Lockshin, L., et Buckley, J. (2018). Consumer factors associated with purchasing local versus global value chain foods. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 33(1), 33-46. doi: 10.1017/S1742170516000375.
- Born, B., et Purcell, M. (2006). Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), 195-207. doi: 10.1177/0739456X06291389.
- Boulay, S. (2019). Questionner et pratiquer les échelles en sciences humains et sociales. Dans *La question des échelles en sciences humaines et sociales* (p.5-21). Versailles : Éditions Quae. Récupéré de <https://books.openedition.org/quae/20482?lang=fr>

- Boyer, D., et Ramaswami, A. (2017). What Is the Contribution of City-Scale Actions to the Overall Food System's Environmental Impacts? : Assessing Water, Greenhouse Gas, and Land Impacts of Future Urban Food Scenarios. *Environ. Sci. Technol.*, 11. doi : 10.1021/acs.est.7b03176.
- Brodt, S., Kramer, K. J., Kendall, A., et Feenstra, G. (2013). Comparing environmental impacts of regional and national-scale food supply chains: A case study of processed tomatoes. *Food Policy*, 42, 106-114. doi: 10.1016/j.foodpol.2013.07.004.
- Brozzi, R., Stawinoga, A. E., Hoffmann, C., et Streifeneder, T. (2016). Determinants of local food purchase Insight from a consumer survey in South Tyrol (Italy). *Space and society*, 4. Récupéré de : <https://www.researchgate.net/publication/312160191>.
- Budiansky, S. (2010, 19 août). Math lessons for Locavores. *New York Times*. Récupéré de <https://www.nytimes.com/2010/08/20/opinion/20budiansky.html>.
- Cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2020). *Tout le Québec s'investit- Le ministre Lamontagne dresse le bilan d'une session historique pour l'agriculture et l'alimentation au Québec* [Communiqué]. Récupéré de <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/tout-le-quebec-sinvestit-quebec-soutient-financierement-la-troisieme-phase-du-projet-des-serres-toun/>
- Cameron, D. (2020a, 22 octobre). Fruits et légumes d'ici? Oui, mais pas à n'importe quel prix. *La Presse*. Récupéré de <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/2020-10-22/alimentation-locale/fruits-et-legumes-d-ici-oui-mais-pas-a-n-importe-quel-prix.php>
- Cameron, D. (2020b, 20 décembre). Autonomie alimentaire- L'appétit d'un ministre. *La Presse* (Québec) Récupéré de [https://plus.lapresse.ca/screens/80004238-17b8-4bd0-8c15-9988908bbb94\\_\\_7C\\_\\_0.html?utm\\_content=twitter&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal+share](https://plus.lapresse.ca/screens/80004238-17b8-4bd0-8c15-9988908bbb94__7C__0.html?utm_content=twitter&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share)
- Charlebois, S. (2020, 1 novembre). Le paradoxe de l'achat local. *La Presse*. Récupéré de <https://www.lapresse.ca/debats/opinions/2020-11-01/le-paradoxe-de-l-achat-local.php>

- Chazoule, C. et Lambert, R. (2011) Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec. *Économie rurale*, 322, 11-23. Doi : 10.4000/economierurale.2965
- Chicoine, M. (2019). *Définition d'un produit alimentaire local selon une analyse qualitative des proximités perçues*. (Essai de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de <https://archipel.uqam.ca/12599/1/M16008.pdf>.
- CIUSSS de l'Estrie, Direction de la santé publique, (2018a). La défavorisation sociale dans les 96 communauté de l'Estrie. Récupéré de [https://www.santeestrie.qc.ca/clients/SanteEstrie/Publications/Sante-publique/Portraits-communautes/Defavorisation/Carte\\_defavorisation\\_sociale\\_2016.pdf](https://www.santeestrie.qc.ca/clients/SanteEstrie/Publications/Sante-publique/Portraits-communautes/Defavorisation/Carte_defavorisation_sociale_2016.pdf)
- CIUSSS de l'Estrie, Direction de la santé publique, (2018b). La défavorisation matérielle dans les 96 communauté de l'Estrie. Récupéré de [https://www.santeestrie.qc.ca/clients/SanteEstrie/Publications/Sante-publique/Portraits-communautes/Defavorisation/Carte\\_defavorisation\\_materielle\\_2016.pdf](https://www.santeestrie.qc.ca/clients/SanteEstrie/Publications/Sante-publique/Portraits-communautes/Defavorisation/Carte_defavorisation_materielle_2016.pdf)
- Coalition pour l'exception agricole et alimentaire. (2020, 30 mai). Autonomie alimentaire, un enjeu qui dépasse nos frontières. *Le Devoir*. Récupéré de <https://www.ledevoir.com/opinion/idees/579864/autonomie-alimentaire-un-enjeu-qui-depasse-nos-frontieres>
- Coley, D., Howard, M., et Winter, M. (2009). Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches. *Food Policy*, 34(2), 150-155. doi: 10.1016/j.foodpol.2008.11.001.
- Côté, C. (2016). *Analyse carbone de deux régimes et recommandations pour réduire l'impact environnemental de l'alimentation*. (Essai de maîtrise). Université de Sherbrooke. Récupéré de : [https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8875/Cote\\_Corinne\\_MENv\\_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8875/Cote_Corinne_MENv_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- Cranfield, J., Henson, S., et Blandon, J. (2012). The Effect of Attitudinal and Sociodemographic Factors on the Likelihood of Buying Locally Produced Food : likelihood of buying locally produced food. *Agribusiness*, 28(2), 205-221. doi : 10.1002/agr.21291.

- Dansereau, P. (1973). *La terre des hommes et le paysage intérieur*. Ottawa : Éditions Léméac Inc.
- Darby, K., Hinton, T., et Torre, J. (2020). The Motivations and Needs of Rural, Low-Income Household Food Gardeners. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 1-15. doi: 10.5304/jafscd.2020.092.002.
- D'Arcy A. et Québec (Province). Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. Direction générale de la planification et des études économiques. (1981). *Nourrir Le Québec : Perspectives De Développement Du Secteur De L'agriculture, Des Pêches Et De L'alimentation Pour Les Années "80."*. Québec: Gouvernement du Québec, Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, Direction générale de la planification et des études économiques.
- Dennehy, K. (2016, 19 mai). Untangling the Hidden Linkages Between Urbanization and Food Systems. *Yale school of the environment*. Récupéré de <https://environment.yale.edu/news/article/untangling-the-hidden-linkages-between-urbanization-and-food-systems/>.
- Dérageon, F. (2016). *La ferme biologique, un espace d'éducation relative à l'éco-alimentation et de construction du rapport à la terre*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de <https://archipel.uqam.ca/9316/1/M14777.pdf>.
- DeWeerd, S. (2009). Is local food better? *World Watch*, 22, 6-10. Récupéré de <https://search-proquest-com.proxy.bibliotheques.uqam.ca/docview/230003327?accountid=14719>.
- Dirat, G (2020, 26 septembre). L'assiette des Québécois passée au crible climatique. *Unpointcinq*. Récupéré de : <https://unpointcinq.ca/comprendre/empreinte-carbone-de-notre-alimentation/>.
- Doust, M., Jamieson, M., Wang, M., Miclea, C., Wiedmann, T., Chen, G., Owen, A., Barrett, J., Steele, K., Hurst, T., Lumsden, C., Sunyer, M. (2018, mars) *Consumption-based GHG emissions of C40 cities*. Récupéré de <https://www.c40.org/research>.
- Dupont, D. (2009). *Une brève histoire de l'agriculture au Québec – de la conquête du sol à la mondialisation*. Canada : Édition Fides.

- DuPuis, E. M., et Goodman, D. (2005). Should we go “home” to eat? : Toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*, 21(3), 359-371. doi: 10.1016/j.jrurstud.2005.05.011
- Eriksen, S. N. (2013). Defining local food: constructing a new taxonomy – three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica: Section B, Soil & Plant Science*, 63 (1), 47-55. doi: 10.1080/09064710.2013.789123.
- Feagan, R. (2007). The place of food: mapping out the ‘local’ in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31(1), 23-42. doi: 10.1177/0309132507073527
- Feldmann, C., et Hamm, U. (2015). Consumers’ perceptions and preferences for local food : A review. *Food Quality and Preference*, 40, 152-164. doi: 10.1016/j.foodqual.2014.09.014.
- Fitzgerald, K. J. (2015). Thinking Globally, Acting Locally: Locavorism and Humanist Sociology. *Humanity & Society*, 40(1), 3-21. doi : 10.1177/0160597615619273.
- Fortin, M.-F. (2010). *Fondements et étapes du processus de recherche, méthodes quantitatives et qualitatives* (2<sup>e</sup> éd.). Montréal : Chenelière éducation.
- Fry, J., Lenzen, M., Jin, Y., Wakiyama, T., Baynes, T., Wiedmann, T., Malik, A., Chen, G., Wang, Y., Geschke, A., Schandl, H. (2018). Assessing carbon footprints of cities under limited information. *Journal of Cleaner Production*, 176, 1254-1270. doi: 10.1016/j.jclepro.2017.11.073.
- Gagnon, H. (s.d). *Gaspillage alimentaire : survol des causes et des interventions en cours en matière de prévention au Québec*. Québec : Table québécoise sur la saine alimentation. Récupéré de <https://tqsa.ca/>
- Galli, A., Iha, K., Moreno Pires, S., Mancini, M. S., Alves, A., Zokai, G., Lin, D., Murthy, A., et Wackernagel, M. (2020). Assessing the Ecological Footprint and biocapacity of Portuguese cities : Critical results for environmental awareness and local management. *Cities*, 96, 102442. doi : 10.1016/j.cities.2019.102442.
- Gamache, P., Hamel, D., Blaser, C. (2019). *L’indice de défavorisation matérielle et sociale : en bref*. Récupéré de [https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2639\\_indice\\_defavorisation\\_materielle\\_sociale.pdf](https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2639_indice_defavorisation_materielle_sociale.pdf)

- Gaudreau, V. (2016, 28 juillet). Valoriser les « moches », oui, mais... *Le Soleil*. Récupéré de <https://www.lesoleil.com/affaires/valoriser-les-moches-oui-mais-f0ecbb5ac52c134f297f3d5f54c3f8ef>
- Genois Gagnon, J.-M. (2020, 9 avril). Achat local : des agriculteurs veulent avoir le droit de vendre aux particuliers et à la ferme. *Le Journal de Montréal*. Récupéré de <https://www.journaldemontreal.com/>
- GIEC. (2019). *Summary for Policymakers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. P.R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendia, V. Masson-Delmotte, H.-O. Pörtner, D. C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, J. Malley, (eds.)]. Récupéré de [https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM\\_Updated-Jan20.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf).
- Glaeser, E.L. (2011, 16 juin). The locavore's dilemma. *The Boston Globe*. Récupéré de [http://archive.boston.com/bostonglobe/editorial\\_opinion/oped/articles/2011/06/16/the\\_locavores\\_dilemma/](http://archive.boston.com/bostonglobe/editorial_opinion/oped/articles/2011/06/16/the_locavores_dilemma/)
- Goldstein, B., Birkved, M., Fernández, J., et Hauschild, M. (2017). Surveying the Environmental Footprint of Urban Food Consumption : The Urban Foodprint. *Journal of Industrial Ecology*, 21(1), 151-165. doi: 10.1111/jiec.12384.
- Goldstein, B., Hauschild, M., Fernández, J., & Birkved, M. (2016a). Urban versus conventional agriculture, taxonomy of resource profiles : A review. *Agronomy for Sustainable Development*, 36(1), 9. doi: 10.1007/s13593-015-0348-4.
- Goldstein, B., Hauschild, M., Fernández, J., et Birkved, M. (2016b). Testing the environmental performance of urban agriculture as a food supply in northern climates. *Journal of Cleaner Production*, 135, 984-994. doi: 10.1016/j.jclepro.2016.07.004.
- Gombay, N. (2005). Shifting identities in a shifting world: food, place, community, and the politics of scale in an Inuit settlement. *Environment and Planning D: Society and Space* 23, 415-433. doi : 0.1068/d3204

- Goodman, D. et Redclift, M. (1992). *Refashioning Nature : Food, Ecology and Culture*. Taylor & Francis Group. Récupéré de : <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uqam/detail.action?docID=166364>.
- Groguhé, M. (2018, 18 novembre). « On laisse mourir les fermes dans le fond des rangs ». *La Presse*. Récupéré de <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/quebec/201811/18/01-5204646-on-laisse-mourir-les-fermes-dans-le-fond-des-rangs.php>
- Halldórsdóttir, Þ. Ó., et Nicholas, K. A. (2016). Local food in Iceland : Identifying behavioral barriers to increased production and consumption. *Environmental Research Letters*, 11(11), 115004. doi: 10.1088/1748-9326/11/11/115004.
- Hartt, M. et Hollander, J. (2018). City Size and Academic Focus: Exploring Trends in Canadian Urban Geography, Planning and Policy Literature. *Canadian journal of urban research*, 27(1), 1-13. Récupéré de <http://cjur.uwinnipeg.ca/index.php/cjur/article/view/111/56>
- Hinrichs, C. C. (2003). The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 33-45. doi: 10.1016/S0743-0167(02)00040-2.
- Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural markets. *Journal of Rural Studies*, 9, 295-300. doi: 10.1016/S0743-0167(99)00063-7.
- Hiroki, S. (2014). *Defining local food in New Zealand: A study in the Manawatu region*. (Essai de maîtrise). Massey University, Manawatù, Nouvelle-Zélande. Récupéré de [https://mro.massey.ac.nz/bitstream/handle/10179/6820/02\\_whole.pdf](https://mro.massey.ac.nz/bitstream/handle/10179/6820/02_whole.pdf).
- Hiroki, S., Garnevska, E., et McLaren, S. (2016). Consumer Perceptions About Local Food in New Zealand, and the Role of Life Cycle-Based Environmental Sustainability. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 29(3), 479-505. doi: 10.1007/s10806-016-9616-9.
- IPCC. (2018). *Summary for Policymakers. In: Global Warming of 1.5°C. An IPCC Special Report on the impacts of global warming of 1.5°C above pre-industrial levels and related global greenhouse gas emission pathways, in the context of strengthening the global response to the threat of climate change, sustainable development, and efforts to eradicate poverty*. Masson-Delmotte, V., P. Zhai,

H.-O. Pörtner, D. Roberts, J. Skea, P.R. Shukla, A. Pirani, W. Moufouma-Okia, C. Péan, R. Pidcock, S. Connors, J.B.R. Matthews, Y. Chen, X. Zhou, M.I. Gomis, E. Lonnoy, T. Maycock, M. Tignor, and T. Waterfield (eds.). Récupéré de [https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/2/2019/05/SR15\\_SPM\\_version\\_report\\_LR.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/2/2019/05/SR15_SPM_version_report_LR.pdf).

- Isman, M., Archambault, M., Racette, P., Konga, C. N., Llaque, R. M., Lin, D., Iha, K., et Ouellet-Plamondon, C. M. (2018). Ecological Footprint assessment for targeting climate change mitigation in cities : A case study of 15 Canadian cities according to census metropolitan areas. *Journal of Cleaner Production*, 174, 1032-1043. doi: 10.1016/j.jclepro.2017.10.189.
- Kemp, K., Inch, A., Holdsworth, D. K., et Knight, J. G. (2010). Food miles: Do UK consumers actually care? *Food Policy*, 35(6), 504-513. doi: 10.1016/j.foodpol.2010.05.011.
- Khan, F., Prior, C. (2010). Evaluating the urban consumer with regard to sourcing local food: a Heart of England study. *International Journal of Consumer Studies*, 34, 161-168. doi: 10.1111/j.1470-6431.2009.00836.x.
- Kriewald, S., Pradhan, P., Costa, L., Ros, A. G. C., et Kropp, J. P. (2019). Hungry cities: How local food self-sufficiency relates to climate change, diets, and urbanisation. *Environmental Research Letters*, 14(9), 094007. doi: 10.1088/1748-9326/ab2d56.
- Kumar, A., et Smith, S. (2018). Understanding Local Food Consumers : Theory of Planned Behavior and Segmentation Approach. *Journal of Food Products Marketing*, 24(2), 196-215. doi: 10.1080/10454446.2017.1266553.
- Lefebvre, C. (2019, 6 juillet). Tout le monde à table! *Le Devoir*. Récupéré de <https://www.ledevoir.com/vivre/alimentation/558092/alimentation-tout-le-monde-a-table>
- Lessenich, S. (2019). *À côté de nous le déluge- La société d'externalisation et son prix*. Québec : Éditions Écosociété.
- Lowry, D. (2010, 20 septembre). The Locavore's Dilemma: One Critic's take. *St. Louis magazine*. Récupéré de <https://www.stlmag.com/The-Locavore-039s-Dilemma/>.



- MAPAQ. (2019). Agriculture soutenue par la communauté. Dans Agriculture, pêcheries et Alimentation Québec. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/prodestrrie/Pages/ASC.aspx>
- MAPAQ. (2017). Consommation et distribution alimentaire en chiffres. Récupéré de [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin\\_consommation\\_distribution.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf)
- Marcoux, E. (prod.), Corneau, M. (journ.). (2020, 14 octobre). Agriculture : le Québec loin de l'autonomie alimentaire. Dans Société Radio-Canada (prod.), *Carbone*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1741053/autonomie-alimentaire-carbone-agriculture-quebec-semaine-verte>
- McEntee, J. (2010). Contemporary and traditional localism: a conceptualisation of rural local food. *Local Environment*, 15(9-10), 785-803. doi: 10.1080/13549839.2010.509390.
- Megicks, P., Memery, J., et Angell, R. J. (2012). Understanding local food shopping: Unpacking the ethical dimension. *Journal of Marketing Management*, 28(3-4), 264-289. doi: 10.1080/0267257X.2012.658838.
- Memery, J., Angell, R., Megicks, P., et Lindgreen, A. (2015). Unpicking motives to purchase locally-produced food : Analysis of direct and moderation effects. *European Journal of Marketing*, 49(7/8), 1207-1233. doi: 10.1108/EJM-02-2014-0075.
- Ménard, M. (2017, 5 juillet). Les marchés publics ont le vent dans les voiles. *La Terre de chez nous*, 88(27). Récupéré de <https://www.laterre.ca/>
- Mi, Z., Guan, D., Liu, Z., Liu, J., Viguié, V., Fromer, N., et Wang, Y. (2019). Cities: The core of climate change mitigation. *Journal of Cleaner Production*, 207, 582-589. doi: 10.1016/j.jclepro.2018.10.034.
- Milot, N. (2017). Des pistes pour l'enseignement en sciences de l'environnement. Dans N. Brunet, P. Freire Vieira, M. Saint-Arnaud et R. Audet (dir.), *L'espoir malgré tout- L'œuvre de Pierre Dansereau et l'avenir des sciences de l'environnement* (p. 207-218). Québec : Éditions des Presses de l'Université du Québec.

- Mohareb, E. A., Heller, M. C., et Guthrie, P. M. (2018). Cities' Role in Mitigating United States Food System Greenhouse Gas Emissions. *Environmental Science et Technology*, 52(10), 5545-5554. doi: 10.1021/acs.est.7b02600.
- Mongeau, P. (2008). *Réaliser son mémoire ou sa thèse. Côté Jeans et Côté Tenue de soirée*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Moran, D., Kanemoto, K., Jiborn, M., Wood, R., Többen, J., et Seto, K. C. (2018). Carbon footprints of 13 000 cities. *Environmental Research Letters*, 13(6), 064041. doi : 10.1088/1748-9326/aac72a.
- Nabhan, G. P. (2002). *Coming home to eat*. États-Unis: W.W Norton & Company, Inc.
- Noreau, J. (2019, 29 novembre). L'achat local : une pratique qui n'a rien de marginal. *Études économiques*. Récupéré de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.desjardins.com%2Fressources%2Fpdf%2Fper1119f.pdf&clem=425804&chunk=true
- Peney, U. et Prior, C. (2014) Exploring the urban consumer's perception of local food. *International Journal of Retail & Distribution Management*, 42(7), 580-594. doi: 10.1108/IJRDM-09-2012-0077.
- Perron, F. (2020, 18 août). COVID-19 : que nous réserve l'avenir économique? *Protégez-vous*. Récupéré de <https://www.protegez-vous.ca/>.
- Pingali, P.L. (2012) Green revolution: impacts, limits, and the path ahead. *Proc Natl Acad Sci U S A*, 109(31), 12302-12308. doi:10.1073/pnas.0912953109
- Poore, J., et Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992. doi : 10.1126/science.aag0216.
- Poulot, M. (2012). Vous avez dit « locavore » ? De l'invention du locavorisme aux États-Unis. *Pour*, 215-216(3-4), 349-354. doi: 10.3917/pour.215.0349.
- Pyburn, M. Puzacke, K., Halstead, J. M. et Huang J.-C. (2016). Sustaining and enhancing local and organic agriculture: assessing consumer issues in New

Hampshire. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 40(1), 69-95. doi: 10.1080/21683565.2015.1101731.

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2020a). *Le bioalimentaire économique- bilan de l'année 2019*. Direction de la planification, des politiques et des études économiques. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Bulletins/Pages/Indicateureconomiquedu bioalimentaire.aspx>

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2020b). *Pour une alimentation locale dans les institutions publiques : Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois*. Direction de l'accès aux marchés. Récupéré de <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/marches/Pages/Developpementdesmarches.aspx>

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2020c). *Agir pour une agriculture durable – Plan 2020- 2030*. Direction générale de l'appui à l'agriculture durable. Récupéré de <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/agir-pour-une-agriculture-durable>

Québec. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. (2018). *Politique Bioalimentaire 2018-2025- Alimenter notre monde*. Récupéré de <https://www.quebec.ca/gouv/politiques-orientations/politique-bioalimentaire/>

Raymond, A. (réalis). (2020, 19 septembre). Serres hydroélectriques. Dans Société Radio-Canada (prod), *La semaine verte*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/site/segments>

Regroupement des producteurs de lait du Québec. (2020). Rapport annuel. Récupéré de [http://lait.org/fichiers/RapportAnnuel/FPLQ-2020/RA\\_LESPLQ\\_2020\\_FINAL.pdf](http://lait.org/fichiers/RapportAnnuel/FPLQ-2020/RA_LESPLQ_2020_FINAL.pdf)

Reich, B. J., Beck, J. T., et Price, J. (2018). Food as Ideology : Measurement and Validation of Locavorism. *Journal of Consumer Research*. doi: 10.1093/jcr/ucy027.

Ritchie, H. (2020, 24 janvier). You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local. *Our world in data*. Récupéré de <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>.

- Robitaille, J. (2018, 8 mai). Actualité bioalimentaire. *Bioclips*25, 26(16). Récupéré de [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2018/Volume\\_26\\_no16.pdf#search=Bioclips%20Vol%2E%2026%2C%20n%C2%B0%2016%2C%208%20mai%202018](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2018/Volume_26_no16.pdf#search=Bioclips%20Vol%2E%2026%2C%20n%C2%B0%2016%2C%208%20mai%202018)
- Roininen, K., Arvola, A., et Lähteenmäki, L. (2006). Exploring consumers' perceptions of local food with two different qualitative techniques: Laddering and word association. *Food Quality and Preference*, 17(1-2), 20-30. doi: 10.1016/j.foodqual.2005.04.012.
- Rondeau, J. (2020, 23 septembre). Stratégie d'achat d'aliments québécois : des retombées pour qui? *La Tribune*. Récupéré de <https://www.latribune.ca/affaires/strategie-dachat-daliments-quebecois--des-retombees-pour-qui-8c22db877f1d68e84da223dbfc8654c2>
- Schmitt, E., Galli, F., Menozzi, D., Maye, D., Touzard, J.-M., Marescotti, A., Six, J., et Brunori, G. (2017). Comparing the sustainability of local and global food products in Europe. *Journal of Cleaner Production*, 165, 346-359. doi: 10.1016/j.jclepro.2017.07.039.
- Schnell, S. M. (2013). Food miles, local eating, and community supported agriculture: Putting local food in its place. *Agriculture and Human Values*, 30(4), 615-628. doi: 10.1007/s10460-013-9436-8.
- Seto, K. C., et Ramankutty, N. (2016). Hidden linkages between urbanization and food systems. *Science*, 352(6288), 943-945. doi: 10.1126/science.aaf7439.
- Sexton, S. (2009). Does Local Production Improve Environmental and Health Outcomes? *Giannini Foundation of Agricultural Economics*. Récupéré de [https://s.giannini.ucop.edu/uploads/giannini\\_public/f3/15/f3158a2d-374e-4513-86e5-30a8c9f393a0/v13n2\\_2.pdf](https://s.giannini.ucop.edu/uploads/giannini_public/f3/15/f3158a2d-374e-4513-86e5-30a8c9f393a0/v13n2_2.pdf).
- Steffen, W., Broadgate, W., Deutsch, L., Gaffney, O., Ludwig, C. (2015). The trajectory of the Anthropocene: The Great Acceleration. *The Anthropocene Review* 2(1), 81-98. Doi: 10.1177/2053019614564785
- Sumner, J., McMurtry, J.J., Renglich, H. (2014). Leveraging the local: Cooperative food systems and the Local Organic Food Co-ops Network in Ontario, Canada. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development* 4(3), 47-60. Doi: <https://doi.org/10.5304/jafscd.2014.043.004>

- Ville de Sherbrooke. (2018). Plan de développement de la zone agricole (PDZA). Récupéré de <https://www.sherbrooke.ca/fr/services-aux-entreprises/agriculture-et-foret>
- Ville de Sherbrooke. (2019). Vision et stratégie de développement économique de Sherbrooke 2019-2025. Récupéré de <https://www.sherbrooke.ca/fr/services-aux-entreprises/developpement-economique>
- Ville de Sherbrooke. (2014). Schéma d'aménagement et de développement révisé, 2014. Récupéré de <https://www.sherbrooke.ca/fr/vie-municipale/planification-et-amenagement-du-territoire>
- Skallerud, K., et Wien, A. H. (2019). Preference for local food as a matter of helping behaviour: Insights from Norway. *Journal of Rural Studies*, 67, 79-88. doi: 10.1016/j.jrurstud.2019.02.020.
- Smith, A., Mackinnon, J.B. (2007). *Plenty : One Man, One Woman, and a Raucous Year of Eating locally*. (s.l): Three Rivers Press.
- Strapko, N. Hempel, L., MacIlroy, K. et Smith, K. (2016). Gender Differences in Environmental Concern: Reevaluating Gender Socialization. *Society & Natural Resources*, 29(9), 1015-1031. doi : 10.1080/08941920.2016.1138563.
- Suzuki, D. (2007). *L'équilibre sacré* (2<sup>e</sup> éd.). Montréal : Les Éditions du Boréal.
- Thomas, L. N., et McIntosh, W. A. (2013). "It Just Tastes Better When It's In Season" : Understanding Why Locavores Eat Close to Home. *Journal of Hunger et Environmental Nutrition*, 8(1), 61-72. doi : 10.1080/19320248.2012.761572.
- Tregear, A., et Ness, M. (2005). Discriminant Analysis of Consumer Interest in Buying Locally Produced Foods. *Journal of Marketing Management*, 21(1-2), 19-35. doi: 10.1362/0267257053166811.
- Tregear, A. (2011). Progressing knowledge in alternative and local food networks: Critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, 12. doi : 10.1016/j.jrurstud.2011.06.003.

- Tremblay, D. (2020, 26 septembre). Autonomie alimentaire : le vent tourne enfin pour les producteurs de bœuf du Québec. *Journal de Québec*. Récupéré de <https://www.journaldequebec.com/>
- Tremblay, K. (2020, 5 septembre). Carnet de Défi... local. *La tribune*. Récupéré de [https://nouveau-eureka-cc.proxy.bibliotheques.uqam.ca/WebPages/Pdf/SearchResult.aspx?DocName=pdf%C2%B720200905%C2%B7TB\\_P%C2%B7m25](https://nouveau-eureka-cc.proxy.bibliotheques.uqam.ca/WebPages/Pdf/SearchResult.aspx?DocName=pdf%C2%B720200905%C2%B7TB_P%C2%B7m25)
- Trespuech, L., Corne, A., Parguel, B., Kreziak, D., Durif, F., de Ferran, F., Michel, H., Giannelloni, J.-L., Fontan, J.-M., Botti, L., Lajante, M., Lalancette, M., Ertz, M., Peypoch, N., Robinot, E. (2020, 11 mai). La pandémie va-t-elle (vraiment) changer nos habitudes? *The conversation*. Récupéré de <https://theconversation.com/la-pandemie-va-t-elle-vraiment-changer-nos-habitudes-137947>.
- Trois-Rivières. Ville de Trois-Rivières. (2015). Plan de développement de la zone agricole (PDZA) Récupéré de <https://www.v3r.net/a-propos-de-la-ville/planification/schema-damenagement/>
- United Nations. Department of Economic and Social Affairs, Population Division. (2018). *The World's Cities in 2018* (ST/ESA/ SER.A/417). Récupéré de [https://www.un.org/en/events/citiesday/assets/pdf/the\\_worlds\\_cities\\_in\\_2018\\_data\\_booklet.pdf](https://www.un.org/en/events/citiesday/assets/pdf/the_worlds_cities_in_2018_data_booklet.pdf).
- Weatherell, C., Tregear, A., et Allinson, J. (2003). In search of the concerned consumer: UK public perceptions of food, farming and buying local. *Journal of Rural Studies*, 19(2), 233-244. doi: 10.1016/S0743-0167(02)00083-9.
- Weber, C. L., et Matthews, H. S. (2008). Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States. *Environmental Science et Technology*, 42(10), 3508-3513. doi: 10.1021/es702969f.
- Wormsbecker, C. (2007). Moving Towards the Local: The Barriers and Opportunities for Localizing Food Systems in Canada. (Thèse de doctorat). Université de Waterloo. Récupéré de <http://hdl.handle.net/10012/3090>