

De la ferme à l'ardoise



— PORTRAIT DES PRATIQUES D'APPROVISIONNEMENT
EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ VERS LA RESTAURATION
DANS LA CMM

RÉALISÉ PAR

récolte

 PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada Québec 

 ALIMENTS DU
QUÉBEC AU
MENU

 UPA
POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
L'Union des producteurs agricoles

Crédits et remerciements

Ce projet est financé par l'entremise du programme Proximité, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

Merci à nos partenaires :



Rédaction : Judith Colombo et Gwenaëlle Reyt
Soutien à l'analyse et à la rédaction : Nadia Fentiman
Révision des textes : Gwenaëlle Reyt et Myrian Colombo
Conception graphique : Laura Frouin et Gregory Brossat

Nos plus sincères remerciements aux membres du comité aviseur d'avoir généreusement donné de leur temps pour partager leurs idées et leur passion.

Mot de notre partenaire

« Comprendre la réalité actuelle et les défis de l'approvisionnement alimentaire local en restauration est primordial pour *Aliments du Québec au menu*. Le travail du mouvement **De la ferme à l'ardoise** est d'une grande pertinence afin de nous permettre de poursuivre notre mission de promotion de l'agroalimentaire québécois et ce, dans toutes les occasions. Nous sommes heureux d'y contribuer, de faire ainsi rayonner les meilleures pratiques et de se tourner vers des solutions structurantes. »

Marie Beaudry. Directrice générale, Aliments du Québec



Le collectif Récolte a comme mission de renforcer l'impact et la pérennité des projets en innovation sociale alimentaire, c'est-à-dire ceux qui nous permettent de nous alimenter d'une manière écologique, abordable et saine.

Table des matières

Sommaire exécutif	4
Section 1. Présentation de la démarche	5
1.1 Contexte de la démarche De la ferme à l'ardoise	6
1.2 Périmètre du portrait et définitions	7
1.3 Méthodologie	8
1.4 Limites du portrait	10
Section 2. Portrait du mouvement De la ferme à l'ardoise	11
2.1 Un écosystème dynamique et diversifié	12
2.2 Un appui politique fort et structurant pour l'écosystème	24
2.3 Un agenda De la ferme à l'ardoise bien rempli	26
2.4 Faits saillants des réponses aux trois sondages	28
Section 3. Portrait des pratiques en trois questions clés	40
3.1 Comment établir une relation durable en affaires?	41
3.2 Comment atténuer les contraintes logistiques?	42
3.3 Comment engager la clientèle dans le mouvement?	42
Section 4. Perspective d'avenir pour le mouvement	43
4.1 Une communauté de pratique en devenir	44
4.2 Pistes de développement	47
Conclusion	48



crédit photo : Arrivage

Sommaire exécutif

Le mouvement **De la ferme à l'ardoise** est l'ensemble des acteur.trice.s et des pratiques d'approvisionnement en circuit de proximité vers la restauration. Dans le but de mieux comprendre sa réalité actuelle, ce portrait écosystémique convie le.la lecteur.trice à un tour d'horizon des différentes dimensions permettant de comprendre l'importance et les perspectives de développement de cette communauté de pratique en effervescence et en structuration. Pour le réaliser, nous sommes allés à la rencontre des artisan.e.s de ce mouvement et des organisations qui les soutiennent. Les consultations menées auprès des acteur.trice.s participant directement au cycle d'approvisionnement (production, cueillette, pêche et transformation artisanale) ont permis de comprendre leurs motivations et leurs aspirations. L'aspect relationnel qui caractérise les circuits de proximité est l'élément qui contribue le plus à l'adhésion au mouvement suivi de près par l'amour des produits d'ici et le désir de les mettre en valeur.

Trois fiches thématiques abordant chacune une dimension particulière de cet écosystème permettent d'aller plus loin dans notre compréhension des difficultés rencontrées et des meilleures pratiques telles que préconisées par les acteur.trice.s mêmes.

- **Comment établir une relation durable en affaires?**
- **Comment atténuer les contraintes logistiques?**
- **Comment engager la clientèle dans le mouvement?**

En résumé, le mouvement **De la ferme à l'ardoise** se caractérise comme un écosystème :

- fier, s'appuyant sur des valeurs éthiques et humaines
- dynamique et créatif, en processus de structuration
- pertinent, avec un immense potentiel d'expansion



Une vision commune pour 2025 s'est dégagée de l'ensemble de la démarche. Le mouvement rêve de décroisement, de changement de paradigme dans le secteur agroalimentaire et de plus d'interconnexion notamment entre les gens et la nature. Des actions concrètes font aussi écho à ces ambitions, telles que l'émergence d'une communauté de pratique de plus en plus organisée, des projets d'infrastructures physiques, humaines et numériques, une représentation plus forte auprès des instances gouvernementales et de décision. Pour assurer un enracinement durable de ces solutions structurantes, des appuis seront nécessaires sur plusieurs plans, d'où l'importance d'un écosystème de soutien mobilisé, fort et bien informé. À court terme, l'aménagement d'espaces de concertation au sein, par exemple, d'une organisation porteuse, pourrait contribuer à soutenir le mouvement et ses acteur.trice.s par le développement d'une offre de services qui cible leurs besoins en information, en collaboration et en rayonnement.

Compte tenu des changements récents du au contexte sanitaire et aux répercussions importantes de celui-ci sur le mouvement De la ferme à l'ardoise, la réalisation d'un portrait similaire à moyen terme pourra faire état de sa capacité de résilience et d'adaptation ainsi que de l'évolution des pratiques et leur échelle.

Section 1

Présentation de la démarche
De la ferme à l'ardoise



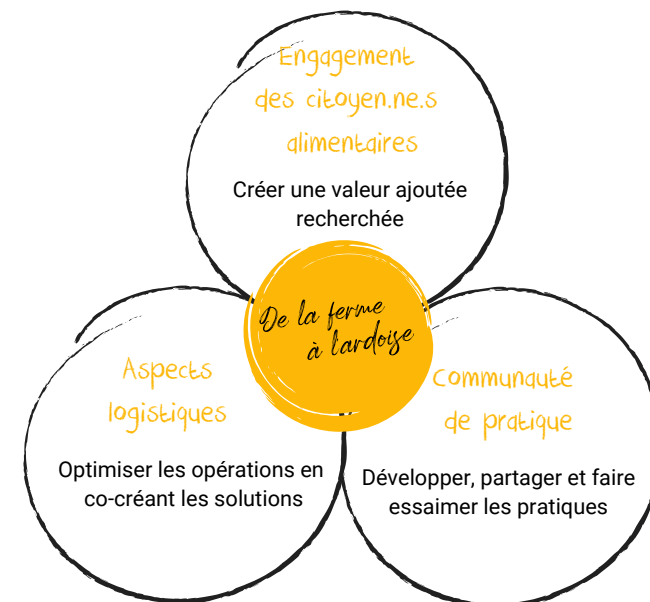
1.1 Contexte de la démarche

La rédaction de ce portrait s'est déroulée en pleine crise sanitaire liée à la COVID-19. Cette dernière a touché de plein fouet de nombreuses entreprises québécoises. Pour le secteur de la restauration, le service en salle a été interdit, puis restreint et fortement réglementé pour une durée indéterminée. Le confinement a permis de voir apparaître certaines initiatives de solidarité (marchés éphémères, dépôt de paniers, collaborations sous diverses formes) pour maintenir une activité économique. Au moment d'écrire ces lignes, ce secteur fonctionne au ralenti et son avenir reste incertain. Face à ces contraintes, certains établissements ont revu leur modèle d'affaires pour changer leur offre et intégrer différents services (fermeture de la salle de restaurant, cantine extérieure, repas à emporter, etc.), mais beaucoup ont ou devront mettre la clé sous la porte.

Pour le secteur de la production, la situation a eu un effet inverse avec une demande très forte de la part des consommateur.trice.s pour des produits locaux. Toutefois, le manque de main-d'oeuvre a eu des effets très néfastes sur plusieurs productions qui ont accusé des pertes importantes faute de pouvoir récolter certains fruits et leurs légumes. De plus, plusieurs producteur.trice.s et transformateur.trice.s spécialisé.e.s dans l'approvisionnement vers la restauration ont dû adapter rapidement leurs stratégies de mise en marché et leurs opérations pour desservir directement les consommateur.trice.s. Ces nouvelles réalités ont probablement eu un impact sur les relations de circuits de proximité et imposeront certainement une nouvelle enquête pour en mesurer les effets à moyen et à long termes.

Le portrait présenté ici fait état des pratiques d'approvisionnement en circuits de proximité vers la restauration telles que nous les avons étudiées dans la période de novembre 2019 au 9 mars 2020 c'est-à-dire seulement quelques jours avant la fermeture des restaurants. Les constats qui y sont rapportés font état de la situation pré-COVID-19 au sein de ce que nous proposons d'appeler **le mouvement De la ferme à l'ardoise**. Bien que ce dernier soit très dynamique sur le territoire de la CMM et dans plusieurs régions du Québec, il reste peu documenté. L'objectif de ce rapport et des fiches thématiques qui l'accompagnent est donc de dresser le portrait de ce mouvement en mettant en lumière la diversité des acteur.trice.s impliqué.e.s et de faire état des pratiques qui sont préconisées en approvisionnement en circuits de proximité.

Notre point de départ a été d'identifier trois axes d'intervention permettant le développement du mouvement soit l'optimisation de la logistique, l'engagement des citoyen.ne.s alimentaire.s et finalement le développement de la communauté de pratiques.



12 Périmètre du portrait et définitions

La première étape de réalisation du portrait a été de définir le périmètre de l'étude et les concepts qui y sont mobilisés afin d'en dégager une compréhension commune.

Le mouvement **De la ferme à l'ardoise**, c'est quoi?

Le mouvement *de la ferme à la table* ou *ferme à fourchette* se définit comme un mouvement social faisant la promotion d'une alimentation locale, saine et de proximité peu importe son lieu de consommation c'est-à-dire à la maison, au restaurant et dans les institutions comme les hôpitaux et les écoles. C'est une manière de s'approvisionner en produits directement à la source, à travers les modèles de l'agriculture soutenue par la communauté, un marché fermier, un.e distributeur.trice local.e ou à même des jardins ou d'autres systèmes de production opérés par le dernier maillon de la chaîne d'approvisionnement. La dimension durable est aussi souvent associée à ces modes d'approvisionnement. Il existe donc plusieurs dimensions au sein de ce large écosystème qui a comme fonction principale de nourrir sainement la population par des moyens qui favorisent une économie locale dynamique et une équité entre les personnes qui y participent dans une perspective durable.

De la ferme à l'ardoise désigne plus spécifiquement l'ensemble des acteur.trice.s et des pratiques qui permettent un approvisionnement en circuit de proximité **vers la restauration indépendante** et les traiteurs. Dans le cadre du programme Proximité (MAPAQ, 2019), les circuits de proximité ou la mise en marché de proximité se définissent comme suit :

« Forme de mise en marché qui comprend les systèmes de commercialisation favorisant une plus grande proximité relationnelle ou géographique entre les entreprises du secteur biodalimentaire et les consommateurs. La proximité relationnelle fait référence aux circuits courts de commercialisation. Un circuit court fait intervenir au plus un intermédiaire dans la distribution entre l'entreprise de production agricole ou de transformation alimentaire artisanale et le consommateur. La proximité géographique correspond à la commercialisation au sein d'une même région administrative ou à moins de 150 kilomètres du lieu de production ou de transformation. »

Praly et al. (2014) ajoutent que ces modèles de mise en marché misant sur la proximité entre acteur.trice.s de la chaîne d'approvisionnement permettent aussi une meilleure viabilité économique pour les producteur.trice.s. La notion de proximité comporte trois dimensions d'importance égale soit les dimensions spatiale, fonctionnelle et relationnelle.

Les trois dimensions de la proximité



Dimension géographique

le rapprochement géographique entre consommation et production;



Dimension fonctionnelle

le bon acheminement du produit de sa source jusqu'au. è la consommateur.trice par l'entremise des différent.e.s acteur.trice.s du système (production, cueillette, pêche ou transformation);



Dimension relationnelle

la valorisation de l'interconnaissance entre ces acteur.trice.s permettant ainsi des échanges marchands économiquement viables pour les acteur.trice.s concerné.e.s.

Dans le cadre de ce rapport, le circuit de proximité fait référence à toute activité de vente de produits locaux et issus de pratiques durables par les producteur.trice.s/transformateur.trice.s ou par le biais d'un intermédiaire (distributeur.trice, regroupement de producteur.trice.s ou plateforme en ligne gérée par un tiers). On peut résumer les circuits de proximité comme étant les mécanismes qui permettent et promeuvent un approvisionnement en produits locaux, durables et en solidarité avec les artisan.e.s derrière ceux-ci pour leur permettre de pérenniser leurs activités tout en assurant la santé humaine et celles des écosystèmes.

Nous avons délimité notre démarche au territoire de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) pour le volet restauration. En revanche, la zone a été étendue à l'ensemble du Québec pour les sources d'approvisionnement afin d'inclure un large éventail de produits issus de la cueillette sauvage, de la pêche, et de reconnaître la diversité du garde-manger québécois. Ce portrait sur la CMM s'inscrit plus largement dans la mise en oeuvre du *Plan métropolitain de développement agricole 2020-2025 (PMDA)* visant à favoriser la synergie et le développement des secteurs de la production, de la transformation et de la distribution.

Le portrait se concentre sur la restauration indépendante et les services de traiteurs. Nous avons exclu la restauration de chaîne et la restauration collective. Nous nous sommes concentrés sur les aliments de base provenant de la production, de l'élevage, de la cueillette et de la pêche issus de pratiques durables.

En ce qui a trait à la transformation artisanale, le terme « artisanal » n'étant pas réglementé au Québec, nous nous référons à la définition du Dictionnaire Larousse (2019) : « qui est élaboré par des méthodes traditionnelles, individuelles, par opposition à industrielles ».

L'inclusion des transformateur.trice.s artisanaux.ale.s est essentielle dans la chaîne d'approvisionnement car plusieurs produits se retrouvant sur les menus des restaurants et traiteurs ont été transformés par des tiers, mais les principes de proximité continuent de s'appliquer à ces acteur.trice.s intermédiaires et ils sont parties prenantes du mouvement.

1.3 Méthodologie

La démarche a débuté par la création d'un comité aviseur dont le mandat consistait à :

- **Orienter et faciliter la démarche de mobilisation et de collecte de données**
- **Participer activement à la collecte de données**
- **Guider la démarche vers l'identification de pistes d'action structurantes**

Les membres du comité aviseur ont été choisi.e.s pour représenter la diversité des rôles et des acteur.trice.s du mouvement De la ferme à l'ardoise. Le comité s'est réuni à trois reprises.



Membres du comité avisé

Julie Aubé nutritionniste, auteure sur l'agrotourisme
(Prenez le champ)

Maxime Deslandes boulanger artisanal (Blé de pays)

Pascal Hudon boucher artisanal (Pascal le boucher)

Mathias-Étienne Huot chef propriétaire (La Récolte, espace local)

Annie-Claude Lauzon productrice (La Fermette)

Benjamin Ouanson responsable de salle (Lola Rosa)

Fernande Ouellet productrice (Rusé comme un canard)

Thibault Renouf agrégateur (Arrivage)

Félix Rondeau gestionnaire de l'expérience client.e
(Piecemeal)

Mathieu Roy producteur (La Récolte de la Rouge)

Ensuite, nous avons élaboré une base de données d'acteurs.trices du mouvement. Nous avons pu en extraire un échantillon qui a pris part à la collecte de données par questionnaires. Une approche écosystémique a permis d'identifier à la fois les fonctions, les acteur.trice.s et les dynamiques établies entre eux.elles.

Les acteur.trice.s ont été divisé.e.s en trois catégories correspondant aux trois types de sondages élaborés pour la collecte de données soit :



les acteur.trice.s de la production et de la transformation,



les acteur.trice.s de la restauration,



les acteur.trice.s de soutien (comprenant le soutien politique, financier, logistique ainsi que la recherche et la promotion).

Le tableau ci-dessous montre la répartition des organisations ciblées et rejointes par les questionnaires et les entretiens individuels.

Production et transformation



175 questionnaires envoyés

38 répondant.e.s

2 entretiens individuels

23 % de taux de réponse

Restauration



52 questionnaires envoyés

14 répondant.e.s

2 entretiens individuels

31 % de taux de réponse

Soutien



37 questionnaires envoyés

5 répondant.e.s

10 entretiens individuels

41 % de taux de réponse

Pour compléter la collecte de données primaires, nous avons contribué à l'organisation de rencontres entre acteur.trice.s du mouvement afin de favoriser les échanges et les réflexions sur l'état des lieux et le développement des pratiques d'approvisionnement de proximité. Ils ont consisté en :

- un focus group avec 7 acteur.trice.s du mouvement
- un événement de maillage co-organisé par l'organisme Arrivage
- une journée intitulée Courts-circuits co-organisée par les organismes Le jardinier maraîcher et Aliments du Québec au menu

L'information présentée dans ce document est le résultat de l'analyse de ces données et dresse la synthèse des préoccupations, des bonnes pratiques et des perspectives de développement telles qu'exprimées par les artisan.e.s du mouvement **De la ferme à l'ardoise** pendant l'année précédant la crise sanitaire liée à la COVID-19 que nous traversons toujours au moment d'écrire ces lignes. Il est assez prudent d'avancer l'hypothèse que ce contexte est propice aux développements de nouvelles pratiques pour s'adapter aux normes sanitaires en évolution constante depuis le début de la pandémie. Ce portrait est d'autant plus pertinent qu'il servira de base pour comprendre l'évolution des pratiques et les effets délétères de cette crise sur le mouvement **De la ferme à l'ardoise** sur le territoire de la CMM.

1.4 Limites du portrait

La démarche se voulait la plus inclusive possible, mais l'enjeu de la représentativité dans les fonctions de l'écosystème mérite d'être souligné. Le nombre d'acteur.trice.s de la transformation ayant participé à la démarche est faible si on tient compte du fait que la CMM accueille sur son territoire le tiers des entreprises en transformation du Québec. Quant aux acteur.trice.s de la restauration, la taille restreinte de l'échantillon et sa répartition géographique appellent à la prudence dans la généralisation des résultats et des conclusions à tirer. C'est pourquoi les données et les analyses présentées sont d'ordre qualitatif plutôt que quantitatif.

Finalement, nous tenons à mentionner notre effort qui est resté sans réponse pour rejoindre certains types d'acteur.trice.s afin de bien comprendre leur rôle et les enjeux rencontrés au sein de l'écosystème de référence. D'abord, ce portrait ne permet pas de saisir la réalité vécue par les acteur.trice.s agroalimentaires autochtones. Ensuite, le manque de réponse provenant des acteur.trice.s de la distribution ne nous a pas permis de cerner le rôle et les enjeux qui entourent leurs activités dans le développement du mouvement. L'information recueillie à leur propos est le point de vue des autres types d'acteur.trice.s consulté.e.s, ce qui comporte un biais dont nous tenons compte dans nos conclusions.



Section 2

Portrait du mouvement De la ferme à l'ardoise



21 Un écosystème dynamique et diversifié

Une grande diversité d'individus et d'organisations se dédient à l'approvisionnement de proximité vers la restauration sur le territoire de la CMM. La reconnaissance des rôles spécifiques joués par chacun.e d'eux.elles permet de comprendre les dynamiques entourant l'émergence de nouveaux modèles, le développement et l'adoption à plus grande échelle des pratiques et finalement le développement de réseaux structurés assurant la vitalité de cet écosystème d'acteur.trice.s. Cette section du portrait présente les fonctions, les acteur.trice.s et leurs rôles spécifiques.

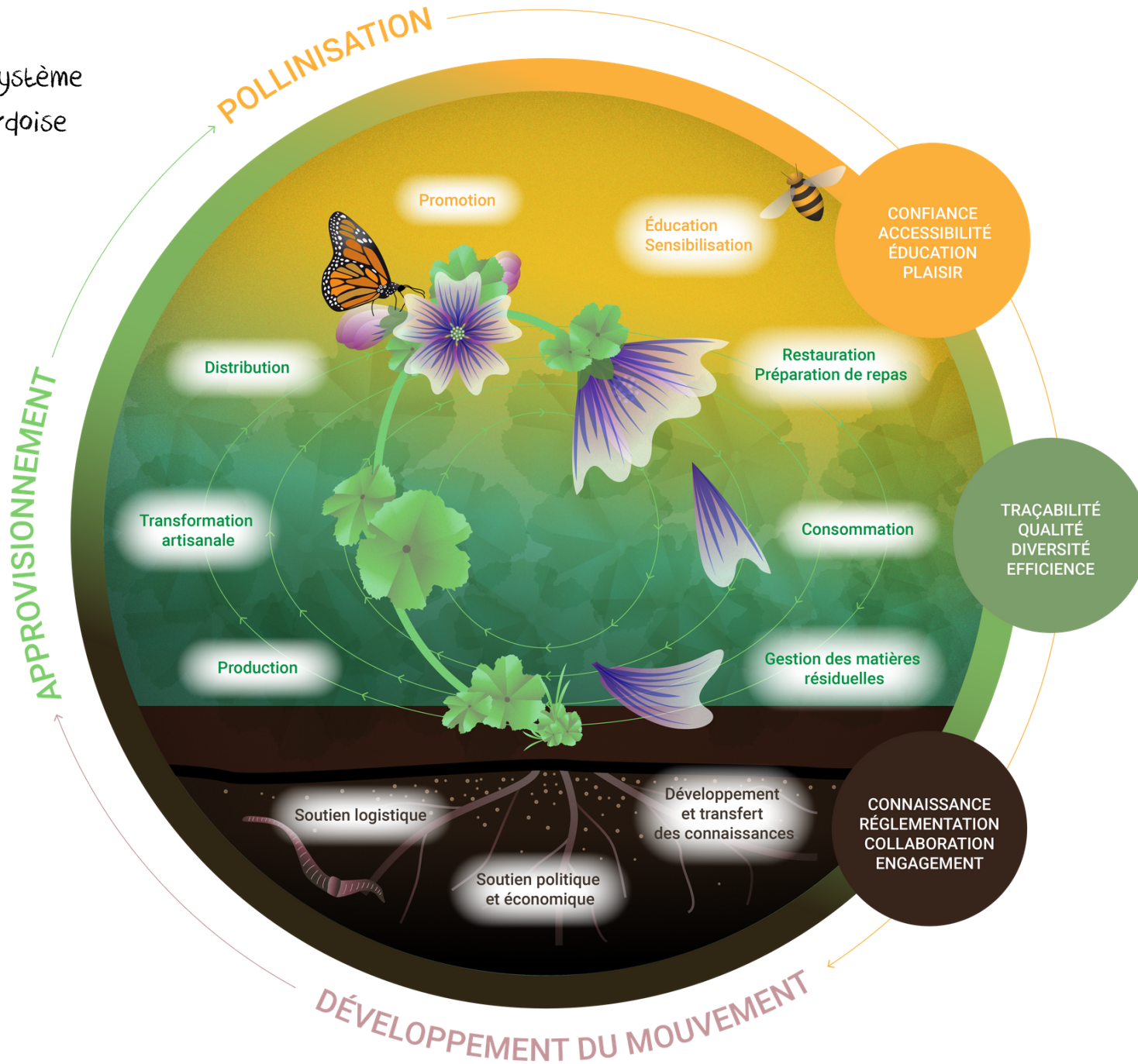
Une schématisation de l'écosystème **De la ferme à l'ardoise** présentant ses différentes composantes sert de guide pour cette section (p.13). Les fonctions ont été regroupées en trois domaines d'intervention soit :

- **le cycle d'approvisionnement** (au centre, représenté par le cycle de vie de la fleur)
- **la pollinisation des pratiques et de l'information permettant le rayonnement du mouvement** (en haut, représenté par les fonctions reproductrices de la fleur et les agents pollinisateurs)
- **le développement du mouvement** (en bas, représenté par le système racinaire et une faune créant des conditions propices à la croissance)

Nous vous convions à un tour d'horizon de cet écosystème par domaine d'intervention, en arrêtant notre regard sur certain.e.s acteur.trice.s qu'on retrouve habituellement à l'arrière-plan, mais qui jouent un rôle essentiel.

FONCTIONS ET ACTEUR.TRICE.S LIÉ.E.S À LA POLLINISATION	
Éducation / Sensibilisation	Médias, vulgarisateur.trice.s, porte-paroles, conférencier.ière.s
Promotion / Reconnaissance	Organismes de certification, agences de tourisme, influenceur.euse.s, organisateur.trice.s d'événements et festivals
FONCTIONS ET ACTEUR.TRICE.S LIÉ.E.S À L'APPROVISIONNEMENT	
Production	Producteur.trice.s, cueilleur.euse.s, pêcheur.euse.s
Transformation artisanale	Artisan.e.s de bouche, boulanger.ère.s, fromager.ère.s, boucher.ère.s / charcutier.ière.s, pâtissier.ière.s, etc.
Distribution	Producteur.trice.s, intermédiaires (distributeur.trice.s, détaillant.e.s, marchés publics)
Restauration / Préparation de repas	Cuisinier.ière.s - service traiteurs, Cuisinier.ière.s - restaurateur.trice.s
Consommation	Citoyen.nes à la recherche d'une alimentation locale, saine, écologique et de saison
Gestion des matières résiduelles	Services de collecte (compostage), services de récupération (dons)
FONCTIONS ET ACTEUR.TRICE.S LIÉ.E.S AU DÉVELOPPEMENT DU MOUVEMENT (ENRACINEMENT ET FERTILISATION)	
Soutien logistique	Agrégateur.trice.s, regroupement d'acteur.trice.s (coopératives, mutuelles), services de livraison, services technologiques (plateformes, outils de gestion)
Soutien politique et économique	Réglementation, programmes de financement agences de développement locales
Développement et transfert des connaissances (Recherche)	Établissements d'enseignement, instituts de recherche, espaces d'expérimentation, formation par les pairs

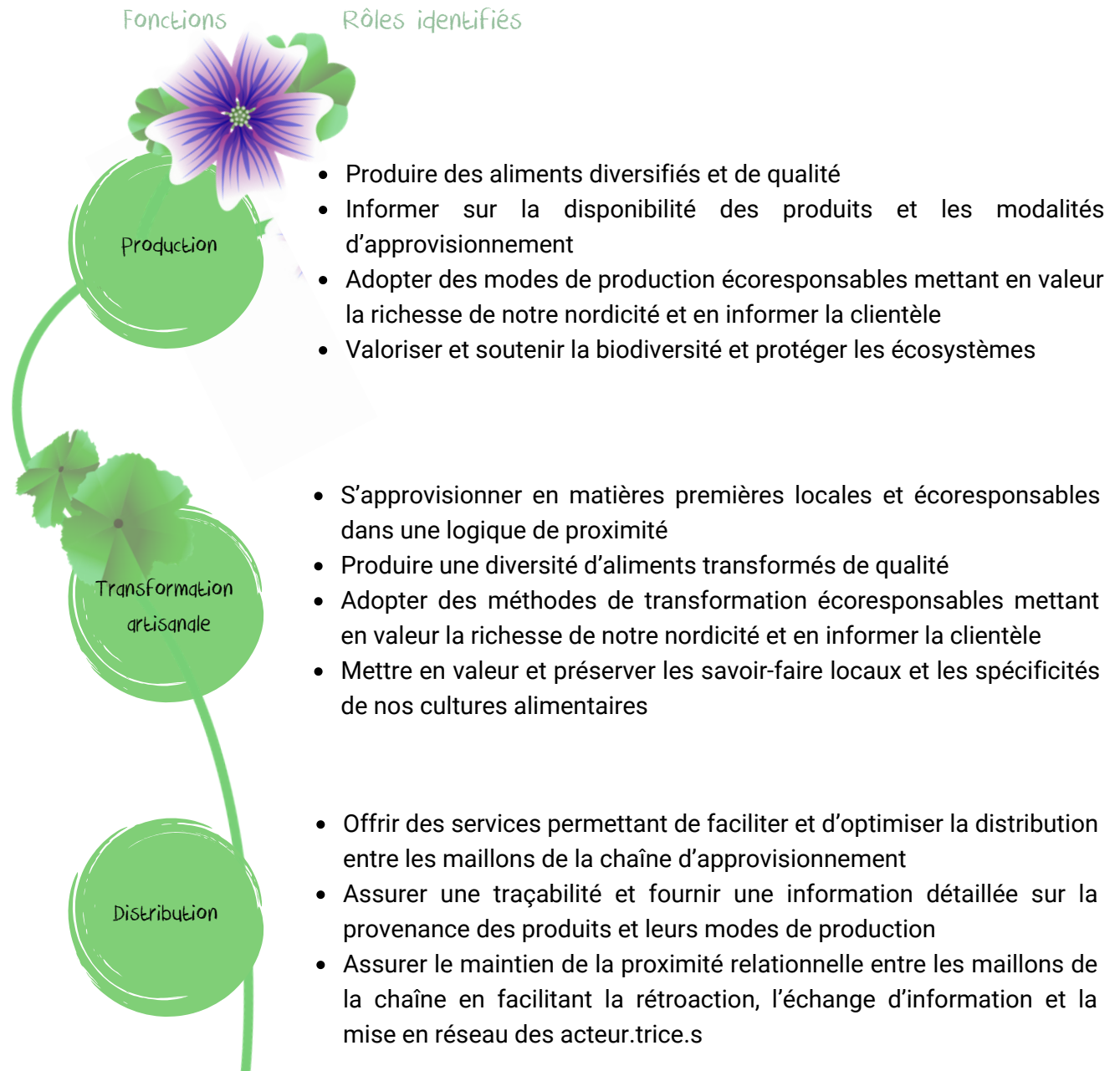
Schéma de l'écosystème
De la ferme à l'ardoise




CYCLE D'APPROVISIONNEMENT: FONCTIONS ET ACTEURS.TRICE.S

Au sein de ce domaine d'intervention se retrouvent les fonctions associées à la chaîne d'approvisionnement de la source des aliments jusqu'à la gestion des matières résiduelles. À chaque maillon de cette chaîne, des gens passionnés développent les savoir-faire et des relations stratégiques pour valoriser au maximum les produits issus de nos terroirs et de nos écosystèmes agricoles, marins et forestiers.

La figure ci-contre présente les fonctions composant cette dimension de l'écosystème ainsi que les rôles qui sont associés à chacune d'elle. À chaque maillon de la chaîne d'approvisionnement, les acteur.trice.s contribuent à améliorer les façons de faire et à innover par un processus d'amélioration continue plus ou moins formel comprenant l'évaluation, l'identification des problèmes ou des améliorations souhaitées, l'identification et la mise en place de solutions viables. Les acteur.trice.s collaborent ensemble à la mise en place d'un cercle vertueux visant l'amélioration des pratiques dans une perspective durable.






Restauration
Préparation
de repas

- Mettre leur savoir-faire au service des produits du terroir en proposant un menu diversifié et de qualité
- Développer la curiosité pour la richesse du terroir nordique (expérimentation et réseautage)
- Transmettre les connaissances et la passion pour les produits d'ici à leur équipe et à leur clientèle
- Collaborer à la mise en place d'un réseau d'approvisionnement durable



Consommation

- Développer une curiosité pour les produits et les artisan.e.s alimentaires
- S'intéresser de plus près aux réalités du secteur agroalimentaire pour en comprendre les enjeux
- S'engager en faisant des choix alimentaires alignés avec des valeurs de proximité



Gestion des
matières
résiduelles

- Systématiser la réduction du gaspillage à la source et la valorisation des produits tout au long de la chaîne
- Participer à l'amélioration des pratiques de réduction et de valorisation auprès de chacune des étapes du cycle alimentaire nommé plus haut

«Le modèle industriel est venu nous déposséder de nos savoir-faire. Ce que j'essaie d'instaurer, c'est de la reconnexion. Reconnexion à notre histoire, à la nature. Donner envie aux gens de la connaître, de l'aimer et de la protéger. J'aimerais ça que ce soit la base de notre système d'éducation, pour que ça devienne la norme pour toute.s.»

Elizabeth Cardin, copropriétaire du restaurant Manitoba



UN MOT SUR LA DISTRIBUTION : UNE FONCTION AU COEUR DES ENJEUX LOGISTIQUES

En prenant en charge le transport, l'entreposage et les opérations transactionnelles avec les restaurants, les acteur.trice.s de la distribution jouent un rôle clé dans l'atténuation des contraintes logistiques d'approvisionnement. La distribution en circuit de proximité doit cependant pouvoir assurer la traçabilité du produit jusqu'à l'assiette, offrir des mécanismes permettant une rétroaction sur les produits et une planification entre les différents maillons de la chaîne d'approvisionnement.

Les réseaux de distribution traditionnels au Québec peinent à offrir ces conditions de proximité en n'affichant pas systématiquement la provenance (lieu de production et nom de l'entreprise) du produit. Il devient alors difficile pour les acheteur.trice.s de prioriser l'achat local et encore plus d'établir une relation de proximité avec les fournisseur.e.s. Différentes initiatives ont vu le jour pour aider à surmonter ces enjeux de distribution.

Un projet pilote mené conjointement par **Aliments du Québec au menu**, l'**Association Restauration Québec (ARQ)** et **Services Alimentaires Gordon** vise à afficher plus clairement les aliments québécois dans les listes de distribution destinées à la clientèle des HRI (hôtels, restaurants et institutions).

L'échelle de production des fermes opérant en circuits de proximité est aussi un frein pour l'approvisionnement auprès des HRI pour des questions de volumes et de constance dans l'approvisionnement. Afin d'accéder à ces marchés, des producteur.trice.s de plusieurs régions du Québec se constituent en coopérative pour mutualiser certains services dont la commercialisation des produits vers les restaurants (p. ex. la **Coopérative Le PRÉ**).

Réduire, voire éliminer les intermédiaires permet aux acteur.trice.s de la production et de la transformation artisanale de dégager une meilleure marge bénéficiaire pour leurs produits. Cela leur offre l'occasion de faire valoir la démarche derrière leurs choix de méthodes de production et d'informer sur l'effort et le savoir-faire derrière le produit.



crédit photo : 100 km foods inc.

DOSSIER SPÉCIAL - LES SEMENCES À L'ORIGINE DE LA DIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE

Trop souvent oublié.e.s, les semencier.ère.s sont le point de départ du mouvement **De la ferme à l'ardoise**. En les intégrant à la réflexion, les chances de succès d'un approvisionnement de proximité sont augmentées. Les chef.fe.s et les producteur.trice.s peuvent collaborer pour choisir les variétés qui répondront au mieux à leurs besoins respectifs (biodiversité, originalité, rendement, adaptabilité, rusticité, etc.). Pour connaître les semencier.ière.s actif.ve.s au Québec et découvrir de nouvelles variétés maraîchères, plusieurs pistes s'offrent aux intéressé.e.s :

OPÉRATION GARDIENS DE SEMENCES

Arrivage est un organisme qui facilite l'approvisionnement de proximité entre les producteur.trice.s et les professionnel.le.s de l'alimentation au Québec. En 2018, en collaboration avec les semencier.ère.s artisanaux.ale.s du Québec, l'organisme lance l'opération Gardien de semences. Le projet consiste à valoriser la biodiversité en jumelant une semence patrimoniale d'ici ou d'ailleurs avec un.e producteur.trice et un.e ambassadeur.trice qui met en valeur le produit sur son menu ou dans son épicerie. Depuis le début du projet, près d'une centaine de variétés ont été cultivées.

<https://gardiensdesemences.com>



L'INITIATIVE DE LA FAMILLE BAUTA SUR LA SÉCURITÉ DES SEMENCES AU CANADA

Ce projet a l'objectif d'accroître la qualité, la quantité et la diversité des semences écologiques cultivées au Canada. Il rassemble un vaste réseau de semencier.ère.s, agriculteur.trice.s et chercheur.e.s à travers le pays dans le but de créer des systèmes semenciers qui favorisent la souveraineté alimentaire et la résilience face aux changements climatiques. Au Québec, le projet est hébergé par l'organisme Sème l'avenir (SeedChange). En plus d'être la référence pour tout ce qui concerne les semences, l'organisme possède également un jardin de démonstration à Senneville, ouvert aux visites sur demande, qui permet d'en apprendre plus sur la sélection végétale. Les chef.fe.s et producteurs.trices intéressé.e.s par la découverte et la culture de nouvelles variétés peuvent bénéficier d'un accompagnement dans leur démarche. Chaque année, l'organisme organise les événements de la semence à l'assiette qui permettent aux professionnel.le.s de goûter une panoplie de variétés maraîchères peu connues.

<http://www.seedsecurity.ca/fr/a-propos/regions/215-quebec>

<https://onsemelavenir.org>

LES ARTISANS DES SAVEURS



En 2015, en collaboration avec le distributeur Hector Larivée, le sélectionneur de semences Michel Lachaume a mis en place un jardin expérimental à Sainte-Marie-Madeleine pour tester de nouvelles variétés. Après 3 ans d'activité, le projet s'est déplacé sur les terres de six jeunes producteur.trice.s qui ont pris la relève. Ils cultivent près de 500 variétés de légumes et de fruits inusités. Pour les faire découvrir, chaque été, Michel Lachaume part à la rencontre des chef.fe.s du Québec avec son camion rempli de savoureuses trouvailles. Ensuite, les chef.fe.s peuvent passer leur commande auprès du distributeur qui assure la logistique pour les producteur.trice.s. En plus de faire découvrir et encourager la biodiversité, le projet permet aussi à des chef.fe.s qui souhaiteraient faire cultiver des semences spécifiques de trouver un.e producteur.trice.

<https://www.artisansdessaveurs.com>

<https://hectorlarivee.com/les-artisans-des-saveurs/>

FÊTES DES SEMENCES DE MONTRÉAL

Depuis 20 ans, se tient au mois de février la Fête des semences de Montréal. Co-organisé par Espace pour la vie et l'organisme Cultiver Montréal, l'événement rassemble une trentaine de semencier.ière.s locaux.ales et les passionné.e.s de jardinage venu.e.s faire le plein de nouvelles variétés pour la saison. Ouverte au public, la Fête des semences propose également des conférences gratuites et un grand échange de semences.

www.facebook.com/Espacepourlavie

www.facebook.com/cultivermontreal

INDIGENOUS SEED KEEPERS NETWORK (L'INITIATIVE RÉSEAU DE GARDIENS DE SEMENCES INDIGÈNES)

Fondé par la Native American Food Sovereignty Alliance (NAFSA), l'initiative Indigenous Seed Keepers Network vise à assurer une souveraineté semencière auprès des communautés autochtones sur l'ensemble de l'Île de la Tortue (Turtle Island) soit l'Amérique du Nord. Le projet se décline en plusieurs volets. Le premier consiste à fournir une éducation et un mentorat auprès des producteur.trice.s et jardinier.ère.s pour les sensibiliser aux semences indigènes. Ensuite, l'initiative a mis en place un système d'évaluation de l'usage des semences indigènes permettant d'évaluer et de mettre en place les actions pour que chaque communauté puisse se réappropriier la culture de semences indigènes. Le dernier volet consiste à réunir les communautés avec leurs semences. Ces dernières ont voyagé et ne sont peut-être même plus cultivées. L'initiative vise à retrouver ces semences et à les «ramatrier» (rapatrier au féminin) dans leur communauté.

<https://nativefoodalliance.org/>

POLLINISATION DU MOUVEMENT : FONCTIONS ET ACTEUR.TRICE.S

Les fonctions liées à la pollinisation ont comme rôle central de faire connaître le mouvement pour y engager de nouveaux adeptes, créer de nouvelles relations par le réseautage et faire rayonner les acteur.trice.s et les pratiques au-delà du cercle des convaincu.e.s. La figure ci-contre présente les trois fonctions composant cette dimension de l'écosystème ainsi que leurs rôles respectifs.

Malgré le nombre d'initiatives qui participent à la pollinisation, il y a absence d'une stratégie commune permettant une meilleure identification de l'écosystème et de ses artisan.e.s. En effet, au Québec, le consommateur ne dispose d'aucun outil pour identifier les établissements qui s'approvisionnent en circuit de proximité. Il ne peut se fier qu'à la parole du chef.fe ou du.de la restaurateur.trice, car aucune garantie officielle n'existe. Cela est d'autant plus problématique dans un contexte où les productions locales et écoresponsables sont recherchées par les consommateur.trice.s.

Fonctions

Rôles identifiés



- Susciter la curiosité, la fierté et l'intérêt pour l'agriculture et l'approvisionnement de proximité
- Transmettre une information claire et neutre (médias variés et messages adaptés aux différents auditoires)



- Informer le grand public et assurer une transparence et de la rigueur dans l'information véhiculée
- Accompagner, soutenir et valoriser les acteur.trice.s du mouvement par différents projets, actions, événements
- Montrer et célébrer les différentes facettes du mouvement



- Garantir la qualité et/ou l'origine des produits
- Valoriser l'excellence, les savoir-faire et le terroir

Cela peut amener certain.e.s acteur.trice.s de l'industrie à mentir sur leurs pratiques pour profiter de cette plus-value sans s'imposer les contraintes financières et logistiques inhérentes à l'approvisionnement en circuits de proximité.

Il existe toutefois plusieurs organismes qui permettent d'avoir une attestation ou d'utiliser un logo permettant d'identifier partiellement cette démarche.

Le programme *Aliments du Québec au menu* permet de reconnaître les restaurants qui s'approvisionnent en produits québécois. Cette reconnaissance, gratuite, identifie uniquement la provenance des produits et non le mode d'approvisionnement et de production. Le programme fonctionne par adhésion volontaire des restaurants et se veut inclusif afin de susciter un intérêt auprès d'un large éventail de types de restauration.

L'association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec a également mis en place des reconnaissances à l'échelle provinciale. Les établissements membres de l'association peuvent, s'ils mettent en valeur les produits régionaux, demander la certification Terroir et Saveurs. Spécifiquement pour les restaurants qui offrent une cuisine locale, l'association propose deux certifications : Table aux Saveurs du Terroir^{MD} et Table Champêtre^{MD}. Ces certifications identifient les entreprises qui travaillent avec des producteurs et transformateurs régionaux, mais ne concernent pas le mode de production.

Pour le mode de production, le Québec dispose d'une Loi sur les appellations réservées et termes valorisants. **Le Conseil des Appellations Réservées et Termes Valorisants (CARTV)** applique cette loi qui permet de reconnaître et de protéger le mode de production et la spécificité de certains produits. Il gère entre autres l'appellation biologique qui garantit au consommateur un mode de production biologique, mais ne renseigne pas sur la provenance des produits. Les appellations réservées et termes valorisants, quant à eux, garantissent selon un cahier des charges précis, l'origine et la qualité, soit un lien au terroir. Six produits bénéficient d'une telle reconnaissance au Québec dont les indications géographiques protégées (IGP) Agneau de Charlevoix, Maïs sucré de Neuville, Cidre de glace du Québec, Vin de glace du Québec et Vin du Québec et l'appellation de spécificité (AS) Fromage de vache de race Canadienne. D'autres sont en processus de reconnaissance.

Dans plusieurs régions, les **associations régionales de tourisme (ATR)** et/ou les Tables agrotouristiques proposent aussi des programmes de certification destinés aux restaurants mettant en valeur les produits locaux. Chacune de ces certifications a des exigences et des coûts différents. Quelques exemples de programmes existants : Certifié Terroir Charlevoix, Restaurants Goûtez Lanaudière, Restaurants complices des Créateurs de saveurs (Cantons-de-l'Est).

En plus de ces différents programmes de reconnaissance, plusieurs acteur.trice.s contribuent au développement du mouvement.



Journalistes, blogueur.euse.s et vulgarisateur.trice.s permettent au mouvement d'atteindre un public de plus en plus allumé sur les enjeux agroalimentaires et l'alimentation. Parmi eux, **Julie Aubé**, auteure, fondatrice des événements Prenez le champ! et porte-parole de la semaine des marchés publics. Que ce soit dans ses livres ou par les sorties qu'elle organise dans les fermes, elle transmet au public sa passion des produits d'ici et des producteur.trice.s.

DÉVELOPPEMENT DU MOUVEMENT : FONCTIONS ET ACTEUR.TRICE.S

Parmi les forces vives qui contribuent au développement et à la structuration du mouvement, outre les acteurs.trice.s impliqué.e.s dans le cycle d'approvisionnement lui-même, se trouvent ceux et celles participant aux fonctions de Recherche et de transfert de connaissances, du Soutien politique et économique et finalement du Soutien logistique. Ces fonctions ont comme rôle essentiel d'assurer la mise en place des conditions de succès pour l'innovation, l'expérimentation et la dissémination d'initiatives et de pratiques structurantes dans le mouvement **De la ferme à l'ardoise**. La figure suivante montre les rôles joués par les différentes fonctions de soutien.



Rôles identifiés

- Améliorer l'accès aux produits par l'optimisation des opérations de distribution (soit par l'entremise de la technologie ou bien une meilleure intégration des différentes étapes dans la chaîne logistique)
- Fournir l'expertise nécessaire pour participer à l'amélioration de la performance logistique
- Offrir des espaces de concertation aux différentes parties prenantes du mouvement
- Mettre sur pied des leviers réglementaires et économiques favorisant l'émergence et le développement de l'agriculture de proximité durable
- Donner une marge de manœuvre plus importante aux acteur.trice.s du terrain pour expérimenter de nouveaux modèles d'approvisionnement
- Comprendre et documenter les enjeux spécifiques à l'approvisionnement de proximité et contribuer à l'identification de pistes d'amélioration
- Questionner les façons de faire actuelles et innover par l'expérimentation
- Collaborer avec les acteur.trice.s du terrain pour assurer une pleine participation dans le développement et le transfert des connaissances
- S'inspirer de nouvelles idées auprès de systèmes alimentaires d'ici et d'ailleurs
- Éduquer et partager les connaissances (conférences, ateliers) auprès des acteur.trice.s du mouvement et du public

UN ÉCOSYSTÈME APPRENANT

Au Québec, plusieurs pôles de recherche et de transfert de connaissances sur l'agroalimentaire, la nutrition, la gastronomie et les cultures alimentaires soutiennent l'innovation et le développement des savoir-faire du mouvement **De la ferme à l'ardoise**. Voici quelques incontournables :

Le **GastronomicQc Lab**, une initiative conjointe de l'**Université Laval** et de l'**Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)** utilise une approche multidisciplinaire de recherche pour favoriser l'innovation en gastronomie. Son symposium international est un point de convergence de l'ensemble de l'industrie.

Le Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'**UQAM** permet depuis plus de 10 ans à de nombreux. ses professionnel.le.s de l'alimentation (professionnel.le.s de la restauration, cuisinier.ière.s, producteur.trice.s agricoles, artisan.e.s et autres acteur.trice.s de l'écosystème) de se former aux enjeux qui entourent l'alimentation au Québec. Par une approche pluridisciplinaire, le programme sensibilise les étudiant.e.s à plusieurs aspects qui rejoignent le mouvement **De la ferme à l'ardoise** (environnement, terroir, produits locaux, territoire). Le programme de deuxième cycle sur les enjeux contemporains de l'alimentation permet quant à lui de former des professionnel.le.s qui seront capables de penser l'alimentation et d'apporter des pistes de solutions aux défis auxquels le Québec fait face.

L'agriculture de proximité et territorialisée trouve aussi écho dans la recherche sociologique menée, entre autres, par le professeur Patrick Mundler. Affilié à l'**Université Laval** et membre régulier du Centre de recherche sur le développement territorial (CRDT) et du groupe de recherche Agriculture, territoires et développement, ses travaux de recherche contribuent à notre compréhension des dynamiques sociales liées à l'utilisation des ressources et au développement territorial.

Le **Cégep de Victoriaville** s'est positionné en chef de file de la formation, de la recherche et du transfert de connaissance en matière d'agriculture écologique de proximité. En son sein, l'**Institut national d'agriculture biologique (INAB)** regroupe les activités d'enseignement, de recherche, de transfert technologique et d'incubation en agriculture. Il constitue le plus grand centre de formation et de recherche en agriculture biologique au Canada. D'ailleurs, le nombre de diplômé.e.s a connu une importante croissance ces dernières années. Ensuite, depuis 2010, le **Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+)** déploie des activités de recherche et une offre de service-conseil visant à mieux outiller les entreprises agricoles d'un point de vue technique et également pour leur mise en marché. Il est reconnu comme Centre collégial de transfert de technologie (CCTT) depuis 2014 et comme Centre d'accès à la technologie (CAT) depuis 2011. Et finalement, le **Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)** a comme mission de piloter des réflexions et des projets de recherche appliquée misant sur les innovations sociales notamment sur des thématiques touchant l'agriculture et la mise en marché de proximité.

Dans le cas particulier de l'écosystème de l'agriculture de proximité, le développement des techniques et l'exploration de nouveaux modèles de production et de distribution prend place d'abord et avant tout dans la pratique par les entrepreneur.e.s mêmes. Depuis plus de vingt ans, au sein du **Réseau des fermiers de famille**, les visites entre fermes et les rendez-vous annuels ont permis une richesse d'échange favorisant le partage des connaissances. Il en va de même maintenant au sein des regroupements de producteur.trice.s, notamment la **Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ)** qui offre de nombreuses occasions à ses membres de partager des savoir-faire pluridisciplinaires (p. ex. groupe d'auto-construction, rendez-vous automnal, expo-champ). Les Tables de concertation bioalimentaire jouent également un rôle similaire à l'échelle régionale.

D'ailleurs, la vitalité du mouvement coopératif en agriculture de proximité témoigne aussi de l'important désir de concerter les efforts afin d'optimiser la commercialisation en circuits de proximité et atteindre de nouveaux marchés dont celui de la restauration. Un nombre croissant de coopératives de producteur.trice.s cherchent à regrouper certains services ou à mutualiser des opérations de distribution; une forme de collaboration permettant de surmonter plusieurs contraintes logistiques et de gagner en efficacité. En se regroupant, les producteurs gardent le contrôle sur la distribution de leurs produits ce qui garantit une traçabilité et une proximité avec leur clientèle tout en allégeant une part du fardeau de la mise en marché, surtout vers les grands centres et vers des clientèles exigeant un volume plus important et une constance dans l'approvisionnement.

Finalement, d'un point de vue plus politique, la Table pour le développement des marchés de proximité, nouvellement constituée au sein de l'**Union des producteurs agricoles**, démontre l'importance grandissante de l'agriculture de proximité dans le paysage agroalimentaire québécois. Constituée de plusieurs organisations et fédérations stratégiques représentant une diversité de types et d'échelles de production et de transformation, cette instance de concertation constitue une des clés pour une meilleure compréhension globale des enjeux et pour concilier des perspectives diverses en une vision et des stratégies communes. La campagne Mangeons local, plus que jamais! permet aux consommateur.trice.s à travers une application, de repérer, sur tout le territoire québécois, les fermes offrant un approvisionnement en circuits de proximité.

UN RÉPERTOIRE DE RESSOURCES

Le tour d'horizon de l'écosystème De la ferme à l'ardoise a permis d'identifier un nombre important, mais non exhaustif, de ressources existantes qui contribuent significativement au développement des pratiques sur le territoire de la CMM et plus largement dans l'ensemble du Québec. Ces dernières ont été regroupées en types d'acteur.trices de soutien et agrégées dans un répertoire disponible sur le site internet de Récolte : recolte.ca/de-la-ferme-a-lardoise



crédit photo : La CAPE

2.2 Un appui politique fort et structurant pour l'écosystème

Le secteur agroalimentaire est régi par un ensemble de paliers décisionnels qui rend très complexe la mise sur pied d'une action concertée. Dans la dernière année, plusieurs plans d'actions stratégiques, issus d'une concertation multi-échelle sans précédent, ont établi des axes d'action orientés vers un meilleur soutien à l'approvisionnement en circuits de proximité. Cette conjoncture politique pourrait avoir un effet structurant pour le mouvement **De la ferme à l'ardoise**.

Plan d'action

Plan d'action intégré du CSAM 2020-2022

Éléments touchant au mouvement
De la ferme à l'ardoise

Orientation 1 : Améliorer l'accès au marché montréalais pour les produits locaux

Objectifs:

1.1 Améliorer l'accessibilité des produits locaux aux canaux de distribution du marché montréalais, notamment dans les institutions montréalaises du réseau de la santé et les écoles primaires et secondaires.

1.2 Faire connaître et valoriser les produits locaux auprès des hôtels, restaurants et institutions (HRI) et du grand public.

1.3 Favoriser le développement d'une production agricole de proximité.

1.4 Outiller les petites et moyennes entreprises (PME) et les très petites entreprises (TPE) pour accroître leur accès au marché montréalais.

CMM

Plan métropolitain de développement agricole 2020-2025 (PMDA)

Plan métropolitain d'aménagement et de développement (PMAD)

Plan d'action métropolitain de mise en valeur du territoire et des activités agricoles (PAMAA)

3 axes stratégiques

- Favoriser l'accès et le développement des marchés aux produits agricoles métropolitains;
- Promouvoir auprès de la population les produits issus de la production et de la transformation alimentaires de la région métropolitaine et les bénéfices économiques et environnementaux de l'achat local;
- Favoriser la synergie entre les acteurs et la consolidation des initiatives déjà en place sur le territoire métropolitain en matière de développement des différents secteurs bioalimentaires.

L'objectif principal est d'augmenter de 6 % les terres cultivées à l'échelle métropolitaine pour 2031

Soutien financier auprès des MRC et agglomérations du territoire de la CMM pour la réalisation de leur Plan de développement de la zone agricole (PDZA) respectif (soit 13 PDZA en tout). Chacun des PDZA incluait des mesures pour faciliter l'atteinte de l'objectif principal du PMAD ainsi que des stratégies et des actions pour stimuler la diversification et l'innovation en agriculture.

**Plan stratégique
2019-2023
du Ministère de
l'agriculture, des
pêcheries et de
l'alimentation du
Québec (MAPAQ)**

Sans nommer spécifiquement le soutien à l'approvisionnement en circuits de proximité, plusieurs objectifs s'y rapportent indirectement.

- Objectif 1 : Accroître l'achat d'aliments québécois dans les réseaux d'approvisionnement du Québec
- Objectif 4 : Soutenir l'offre québécoise d'aliments transformés de qualité
- Objectif 5 : Accroître l'investissement dans les entreprises bioalimentaires
- Objectif 8 : Former une main-d'œuvre qualifiée pour les employeurs du secteur bioalimentaire
- Objectif 10 : Soutenir la relève entrepreneuriale dans le démarrage et l'acquisition d'entreprises dans les secteurs agricole et de la capture
- Objectif 12 : Appuyer la responsabilisation des éleveurs dans l'implantation des bonnes pratiques reconnues en matière de santé et de bien-être des animaux
- Objectif 13 : Renforcer l'accompagnement permettant l'adoption de pratiques durables par les entreprises agricoles

**Politique
bioalimentaire du
Québec 2018-2023**

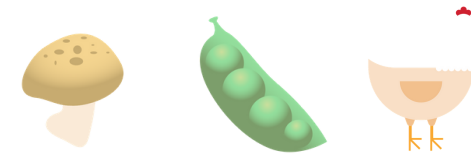
Plusieurs actions concrètes sont prévues dont :
Objectif 1.2 Promouvoir et valoriser les produits bioalimentaires d'ici

**Politique
alimentaire
du Canada**

Vision : Toutes les personnes vivant au Canada peuvent avoir accès à une quantité suffisante d'aliments salubres, nutritifs et culturellement diversifiés. Le système alimentaire du Canada est résilient et novateur, protège notre environnement et soutient notre économie.

Parmi les résultats visés par cette politique se trouvent :

- Des collectivités dynamiques et résilientes
- La multiplication des connexions au sein des systèmes alimentaires
- Des systèmes alimentaires autochtones solides
- Des pratiques alimentaires durables
- Une croissance économique inclusive



23 Un agenda bien rempli

L'un des indices du dynamisme du mouvement **De la ferme à l'ardoise** réside dans le nombre d'événements s'y rapportant. Un calendrier 2019-2020 des événements d'intérêt pour le mouvement (page suivante) fait état de ce foisonnement d'initiatives variées destinées soit au grand public ou bien aux acteur.trice.s de ce secteur d'activité.

Au-delà du nombre d'événements, c'est la diversité des organisateur.trice.s et des buts visés qui témoigne d'un bouillonnement au sein du mouvement.

De plus en plus de rendez-vous d'acteur.trice.s du secteur sont proposés tant par des acteur.trice.s de la concertation, de l'agrégation, de la promotion et du rayonnement que de la recherche et du transfert de connaissances. Ainsi, une large gamme d'activités permet de favoriser la participation d'un large spectre d'acteur.trice.s œuvrant à des échelles différentes et incarnant des modèles de production, de distribution, de transformation et de consommation différents. Certains ont cependant souligné que des efforts supplémentaires en matière d'accessibilité et d'inclusion dans l'organisation des événements du mouvement **De la ferme à l'ardoise** pourrait encourager une participation encore plus diversifiée.

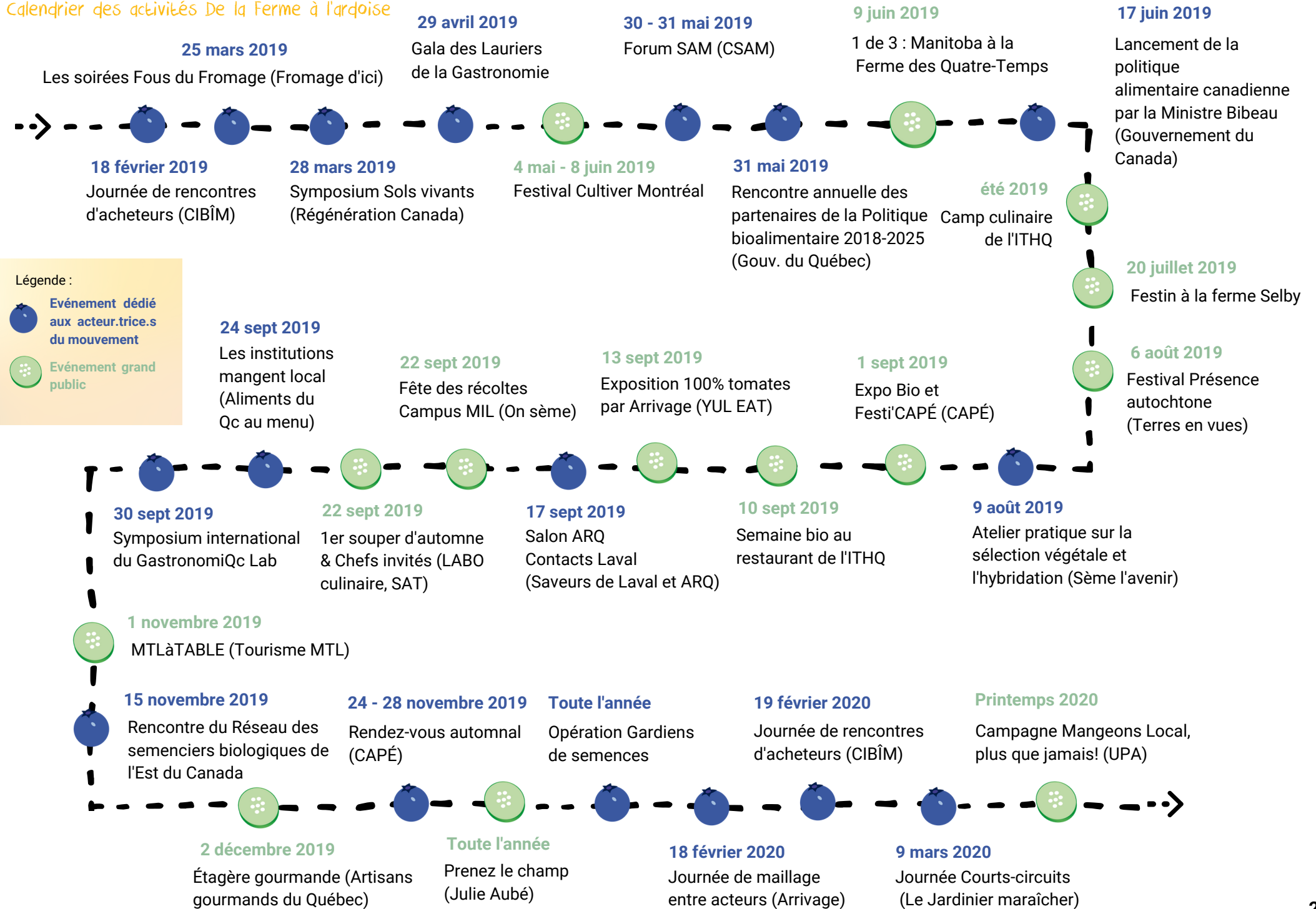
Entre autres, en décentralisant les lieux de rassemblement vers les sources d'aliments pour favoriser la participation des producteurs.trice.s ou en créant du contenu et une approche ciblés pour des acteur.trice.s traditionnellement absent.e.s des rassemblements actuels (acteur.trice.s issu.e.s de la diversité, représentant.e.s des différentes premières nations, grandes entreprises du secteur agroalimentaire).

Le contexte actuel limitant les rassemblements physiques, il faudra que les organisateur.trice.s d'événements **De la ferme à l'ardoise** fassent preuve d'ingéniosité pour continuer à offrir des espaces de partage et des vitrines de promotion pour tout type de publics confondus. La mouture 2020 du Symposium Sols vivants a innové en la matière et a démontré la faisabilité de créer ce type d'espace convivial sans trop de compromis sur le contenu et la qualité des échanges.

En plus des outils technologiques plus largement adoptés depuis le début du confinement, d'autres types de ressources permettent une interactivité entre les membres d'une communauté de pratique, comme par exemple la cuisine studio aménagée à la Centrale culinaire pour faciliter la tenue d'ateliers et de démonstrations en lien avec diverses thématiques d'alimentation durable. De beaux exemples desquels s'inspirer pour continuer à animer la communauté de pratique locale visant le développement de l'approvisionnement de proximité.



Calendrier des activités De la Ferme à l'ardoise



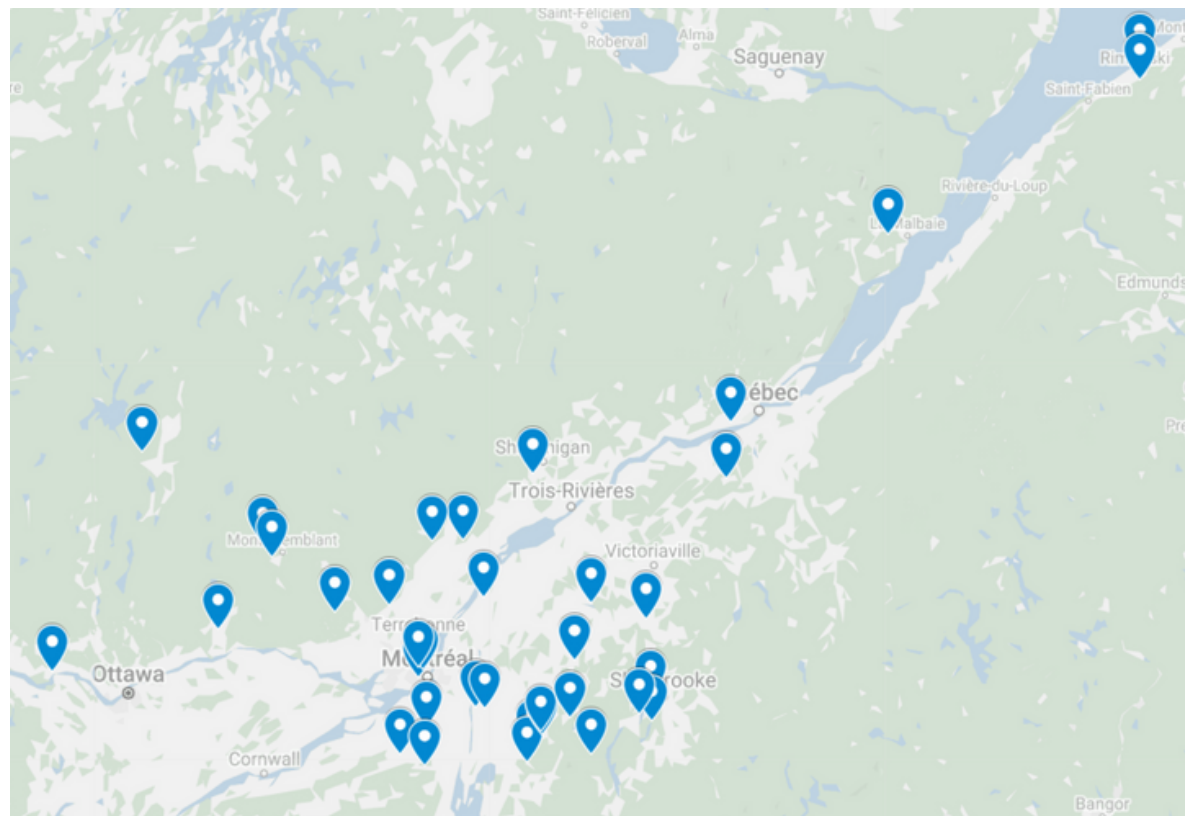
2.4 Faits saillants des réponses aux trois sondages

De façon à développer une compréhension plus fine des enjeux auxquels les différent.e.s acteur.trice.s sont confronté.e.s et de bien saisir leur réalité, cette section présente une compilation des réponses aux sondages.

SONDAGE 1 : LES ACTEUR.TRICE.S DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION ARTISANALE

PROFIL DES RÉPONDANT.E.S

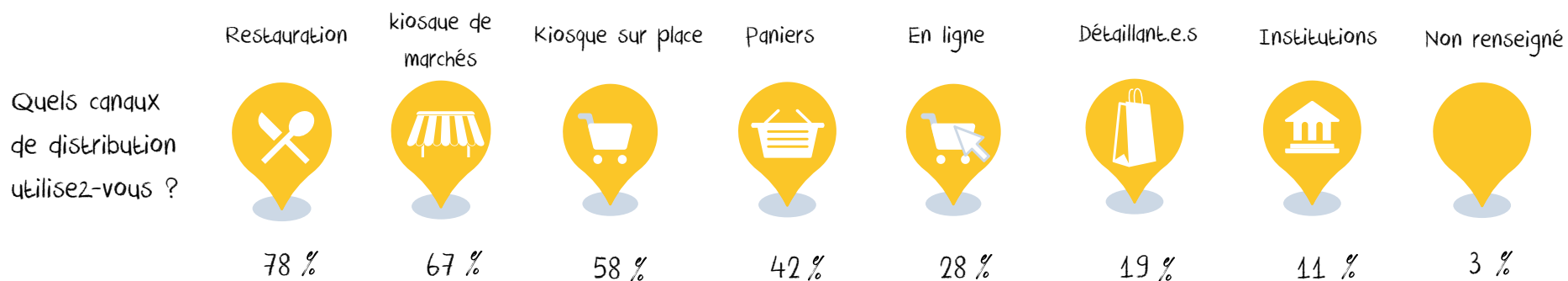
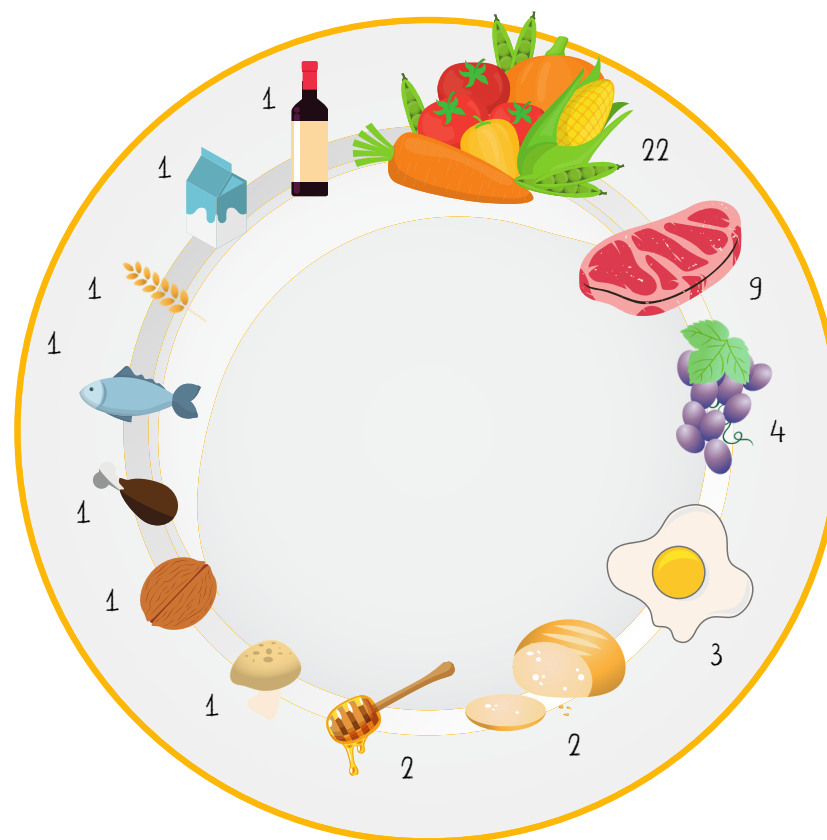
La carte adjacente montre la distribution de l'échantillon d'acteur.trice.s de la production et de la transformation artisanale sur le territoire du Québec. La majorité de l'échantillon (31,6%), provient de la Montérégie. Cette région, qualifiée de garde-manger du Québec, ceinture l'Île de Montréal par le sud-est. Plus globalement, les répondant.e.s au sondage sont répartis dans 11 régions administratives sur les 17 présentes au Québec.



Le graphique ci-contre montre la diversité des aliments produits au sein de l'échantillon avec une dominance marquée par les produits maraîchers (22 répondant.e.s). Pour les autres productions, on retrouve notamment des produits fermentés à base de soya et de riz, des fleurs comestibles, du vinaigre de cidre et finalement du kombucha. En tout, huit transformateur.trice.s composent l'échantillon et parmi eux, deux font des produits de boulangerie. Une majorité des répondant.e.s (63,2 %) sont spécialisés dans un seul type de produits, 24,3 % des répondant.e.s produisent deux types de produits alors que 10,5 % en produisent trois. Le duo le plus fréquent de type de production est « légumes et fruits » suivi de « viandes et œufs ». Notons qu'un seul des neuf éleveur.euse.s de l'échantillon (production de viandes et d'œufs) produit aussi des grains.

La presque totalité des répondant.e.s (soit 95 %) ont déjà des activités de commercialisation en circuits de proximité. Pour plus du deux tiers d'entre eux.elles (69 %), les circuits de proximité représentent plus de 75 % de leurs activités commerciales en termes de chiffre d'affaires. La figure suivante montre la proportion des 36 répondant.e.s participant à différents canaux de mise en marché en circuits de proximité.

Que produisez-vous le plus?



Parmi les 28 répondant.e.s qui desservent des restaurants, plus des trois quart (78 %) ne le font que dans une proportion de 0 à 25 % de leur chiffre d'affaires alors que 3 répondant.e.s (9 %) le font dans une proportion située entre 76 et 100 %. La moyenne de restaurants desservis par répondant.e est de 6, mais 8 ont répondu faire affaire avec plus de 10 restaurants, allant jusqu'à 30 restaurants dans un cas précis.

La composition de l'échantillon a permis d'avoir un bon aperçu des pratiques **De la ferme à l'ardoise** du point de vue de la production. Par contre, la faible représentativité des répondant.e.s ayant abandonné ces pratiques ou étant hésitant.e.s à s'y engager ne nous permet pas d'identifier précisément les obstacles qui freinent ou empêchent l'intégration dans le mouvement **De la ferme à l'ardoise**.

Les répondant.e.s participent à une moyenne de 3 canaux de mise en marché de proximité et 41 % participent à 4 canaux différents et plus. La diversification des activités de commercialisation semble être une stratégie commune des acteur.trice.s de la production. Une analyse des combinaisons parmi ces canaux montre que le duo «marché public et restaurant » est le plus fréquent (56 %) suivi de près par « kiosque à la ferme et restaurant » (42 %).

PRINCIPALES MOTIVATIONS ET ASPIRATIONS DES ARTISAN.E.S

Même si les aspects économiques (participer à bâtir une économie locale forte et circulaire, augmenter son profit et sa marge bénéficiaire et atteindre un niveau de vente plus stable.)

figurent parmi les autres avantages mentionnés (26 %), **les relations humaines restent le principal motif pour adopter des pratiques d'approvisionnement en circuits de proximité** (pour 32 % des répondant.e.s). D'une part, cette relation semble être un facteur de stimulation amenant les acteur.trice.s à innover et à se renouveler; d'autre part, les moments d'échanges permettent une rétroaction immédiate, un échange d'informations pertinentes et des occasions d'apprentissages mutuels qui semblent être très appréciés. La motivation associée à l'impact environnemental des pratiques de distribution n'a été mentionnée que par un seul répondant.

Top 5 des motivations pour la vente directe aux restaurants



Relation directe entre producteur.trice et restaurateur.trice (32 %)



Avantage économique (26 %)



Mise en valeur des produits par la clientèle et les chef.fe.s (20 %)



Avantage logistique (6 %)



Promotion de l'entreprise et des produits (6 %)

Dans le but d'estimer la maturité du marché de l'approvisionnement en circuits de proximité vers la restauration dans la CMM, nous avons demandé aux répondant.e.s leur intention quant à la poursuite de ces activités. Parmi les répondant.e.s, 65 % souhaitent augmenter la part de leur distribution allant vers la restauration. Les produits pour lesquels une intensification de distribution est souhaitée touchent les produits carnés notamment les volailles et les coupes moins connues chez les autres espèces animales. C'est aussi le cas pour les produits maraîchers fins et méconnus tels que les fleurs comestibles, les fines herbes et certains petits fruits comme la canneberge, la camerise et le bleuets. Il existe aussi une grande diversité de produits transformés auxquels les artisan.e.s aimeraient donner plus de visibilité auprès des acteur.trice.s de la restauration (p. ex. le pain artisanal, le vinaigre de cidre, le kombucha et l'hydromel). Deux réponses ont indiqué un désir de diminuer les quantités acheminées vers la restauration et cela concerne la vente de carcasses entières et les produits maraîchers de conservation en vrac (p. ex. les carottes et les oignons) pour lesquels la marge bénéficiaire est très basse.

OBSTACLES À L'ÉTABLISSEMENT DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Plusieurs obstacles à l'établissement d'un lien d'approvisionnement durable vers la restauration ont été nommés par l'ensemble de l'échantillon et ces derniers montrent l'ampleur des défis qui attendent le mouvement pour assurer son développement. Le tableau ci-contre montre une synthèse de ces obstacles par thématique en précisant le nombre d'occurrences pour chacun d'eux.

Principaux obstacles à l'approvisionnement en circuits de proximité vers la restauration du point de vue des acteur.trice.s de la production et de la transformation

Capacité de production et de distribution insuffisante au sein de l'entreprise (40 %)	<ul style="list-style-type: none"> Difficile de garantir un approvisionnement continu (7) Lourd en termes de temps de gestion (5) Disponibilité de la main-d'œuvre (4) Infrastructures manquantes (3) Choix de maintenir une petite échelle de production (2) Méconnaissances du milieu de la restauration (1)
Conditions d'affaires (22 %)	<ul style="list-style-type: none"> Manque de régularité, faibles volumes et engagement d'achat non garanti (7) Frais élevés et faible marge de profit (2) Exigences élevées et irréalistes de la part des acteur.trice.s de la restauration (2) Modalités de paiement non respectées (1)
Marché (9 %)	<ul style="list-style-type: none"> Volatilité du marché de la restauration (risque de fermeture) (3) Prix non concurrentiels par rapport à la grande distribution (2)
Livraison (18 %)	<ul style="list-style-type: none"> Enjeux de livraisons (en général) (8) Fréquence de livraison (1) Selon la région, longue distance à parcourir (1)
Mise en contact (11 %)	<ul style="list-style-type: none"> Difficulté de se faire connaître (4) Changements fréquents de chef.fe.s (2)

Les répondant.e.s ne pratiquant pas l'approvisionnement en circuits de proximité ont indiqué certaines conditions qui les amèneraient à faire le saut soit :

- **Volume de commandes plus élevé**
- **Flexibilité dans la livraison (moment et fréquence)**
- **Possibilité de regrouper la distribution entre plusieurs fermes de la même région**
- **Avoir un meilleur accès aux restaurants (information et mise en contact)**
- **Desservir en priorité le marché dans leur propre région (donc une demande plus élevée pour leurs produits auprès des restaurants à proximité)**

Malgré plusieurs obstacles liés aux livraisons et à leur logistique, la grande majorité des répondant.e.s travaille en relation directe avec les restaurants (sans intermédiaire). Seulement 23 % utilisent un intermédiaire et près de 17 % utilisent 2 intermédiaires et plus pour approvisionner les restaurants.

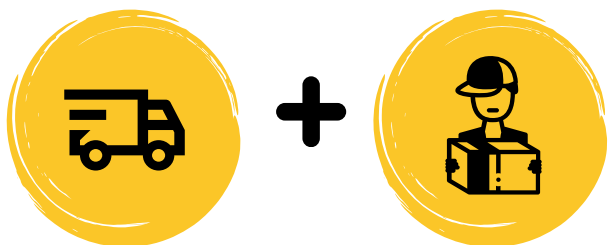
Une bonne communication est au cœur des conditions de succès en matière d'approvisionnement de proximité vers la restauration. Les moyens de communication sont très variés et sont souvent combinés. Le contact direct est privilégié (25 % pour le texto et 22 % par téléphone), alors que le courriel est le moyen le plus populaire (31 %). Le recours à une plateforme web pour afficher son offre reste encore assez marginal (9,4 %), mais est en forte progression avec l'arrivée de nouvelles solutions développées spécifiquement pour les marchés de proximité (p. ex. Arrivage, Marché À table!, Maturin). Pour la prise de commande, la même tendance est observable.

Moyens d'informer sur la disponibilité des produits

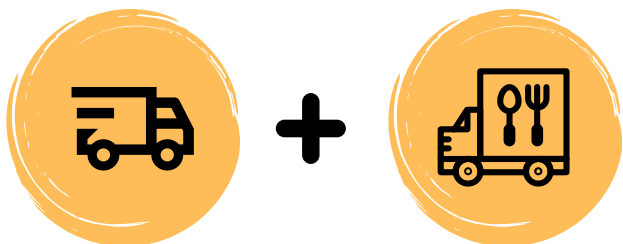


Ce sont les producteur.trice.s et transformateur.trice.s qui assument la livraison directement au restaurant pour 28 répondant.e.s sur 30 et dans 63 % des cas, c'est le seul mode de livraison utilisé. D'autres moyens sont aussi utilisés, mais dans une proportion beaucoup plus faible comme par exemple le recours à un.e intermédiaire (distributeur.trice, regroupement ou détaillant.e) et une collecte chez le.la fournisseur.e par le restaurant chez 16 % des répondant.e.s. Pour 35 % des répondant.e.s, c'est une combinaison de deux stratégies de livraison qui semble plus pratique dont les deux plus fréquentes combinaisons sont :

**Livraison directe par le.la producteur.trice / transformateur.trice
+ Recours à un intermédiaire**



**Livraison directe par le.la producteur.trice / transformateur.trice
+ Collecte par le restaurant chez le.la producteur.trice**



Le recours à un service de livraison n'était pas très utilisé parmi l'échantillon, mais c'est un moyen qui demeure très pratique pour le cas des productions éloignées de Montréal comme par exemple les produits issus de la pêche et les produits forestiers non ligneux (PFNL).

Concernant les modes de paiement, le dépôt direct ou virement bancaire et l'utilisation des chèques sont de loin les plus utilisés et pratiquement à égalité. Une option prépayée a été nommée, ce qui est inhabituel pour des relations entre entreprises. Le crédit est très peu accepté (pour seulement 3 répondant.e.s sur 30). Finalement, pour ce qui a trait aux délais de paiement, il y a deux tendances très fortes : 1) 30 jours (50 %) ou 2) Exiger un paiement sur réception de la commande (37 %).

Différentes stratégies ont été nommées pour mieux arrimer les contraintes et les besoins des différents maillons de cette chaîne d'approvisionnement. Ces dernières constituent de bonnes pistes d'amélioration ou d'inspiration pour l'ensemble de l'écosystème. Deux répondants ont cependant tenu à spécifier que leur choix était de ne pas déployer de stratégie particulière, cet aspect n'étant pas leur priorité ou ne désirant pas modifier ou adapter leur système pour un seul canal de mise en marché.

Stratégies adoptées pour aligner offre et demande pour les produits

Améliorer la communication	<p>Échange d'informations pour bien se comprendre (8)</p> <p>Rencontres de planification en amont du plan de production (5)</p> <p>Transmission de l'information détaillée sur les produits (2)</p>
Faire preuve de souplesse	<p>Ajuster l'offre de produits et de formats en fonction des besoins (4)</p> <p>Établir un horaire de livraison fonctionnel pour tous (2)</p> <p>Flexibilité pour méthode de commande et paiement (1)</p>
Partenariat entre acteur.trice.s	<p>Établissement d'un partenariat à long terme gagnant-gagnant (1)</p> <p>Mutualisation de la transformation et de la distribution entre producteur.trice.s d'une même région (légumes pré-coupés et congelés; livraison commune) (1)</p>

SONDAGE 2 : ACTEUR.TRICE.S DE LA RESTAURATION

Dix-sept établissements de restauration indépendante sont représentés dans l'échantillon de 14 répondant.e.s car certain.e.s répondant.e.s effectuent l'approvisionnement pour plus d'un établissement. Près de 79 % (soit 11 sur 14) des répondant.e.s ont des pratiques d'approvisionnement en circuits de proximité.

Un répondant a déclaré avoir déjà eu recours à ces pratiques, mais il a choisi d'arrêter. Les trois répondant.e.s qui ne pratiquent pas l'approvisionnement en circuit de proximité ont mentionné un intérêt à le faire, car ils.elles constatent un engouement de leur clientèle pour les produits locaux.

Outre l'intérêt et l'amour des produits locaux, ils.elles reconnaissent que **c'est la clientèle qui le demande de plus en plus!** L'ensemble de l'échantillon est situé sur l'île de Montréal dans les quartiers centraux. Les répondant.e.s ont indiqué avoir un intérêt à se procurer une grande diversité de produits de proximité

Les six produits de proximité les plus achetés par les restaurants :



Viandes (100 %)



Légumes (91 %)



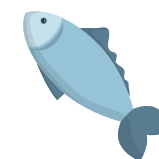
Bières, vins et spiritueux (91 %)



Fruits (82 %)



Produits laitiers (82 %)



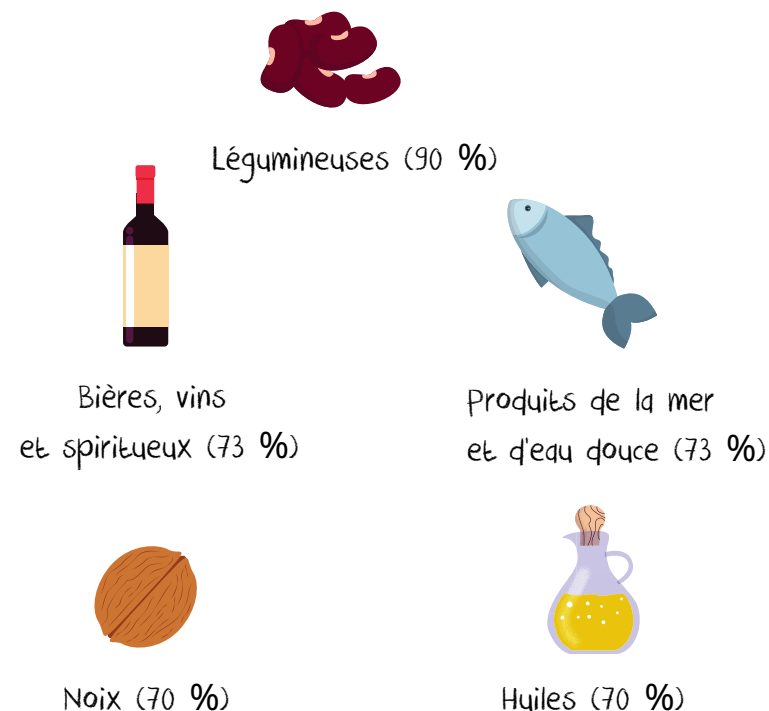
Produits de la mer et d'eau douce (82 %)

Sept répondant.e.s sur onze estiment qu'au moins 75% des produits qu'ils.elles utilisent en cuisine sont issus de pratiques d'approvisionnement de proximité. L'échantillon est donc composé majoritairement d'acteur.trice.s fortement engagé.e.s dans le mouvement car ils.elles font peu ou pas de compromis pour leurs achats. Finalement, **10 répondant.e.s sur 11 souhaitent intensifier leurs pratiques d'approvisionnement De la ferme à l'ardoise** dans les prochaines années. Au cœur de leurs motivations: leur appréciation pour la qualité, la fraîcheur et l'authenticité des produits qu'ils retrouvent chez les entreprises pratiquant la distribution dans une logique de proximité.

Ensuite, figurent les 3 piliers du développement durable soit l'impact sur l'économie et les entreprises locales, l'impact social et finalement la contribution à de meilleures pratiques en matière d'éco-responsabilité (p. ex. assurer la santé des écosystèmes, contribuer à la réduction des déchets, réduire le bilan carbone de leurs activités, notamment pour le transport des denrées).

Notre échantillon montre cependant une saturation de la demande pour les produits de boulangerie artisanale et pour le lait, pour lesquels respectivement 82% et 73% des répondant.e.s souhaitent maintenir le volume d'achat actuel sans l'augmenter.

Les cinq produits de proximité les plus recherchés par les chef.fe.s



Les restaurants pratiquant l'approvisionnement de proximité ont recours à différentes stratégies pour en informer leur clientèle. Alors qu'une majorité des répondant.e.s disent former leur personnel pour bien informer la clientèle (91%), en faire mention dans leurs réseaux sociaux (73%) et indiquer la provenance sur le menu (64%), nous remarquons qu'une faible proportion en fait mention sur son site internet ou bien sur les répertoires de restaurants sur lesquels ils.elles son listé.e.s.

OBSTACLES À L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Du point de vue de la restauration, le principal obstacle à l'approvisionnement en circuit de proximité est la disponibilité des produits (58 %). Les enjeux de disponibilité sont :

- **Quantités inadéquates (contrainte de minimum de commande requis ou trop petites quantités disponibles)**
- **Manque de variété disponible**
- **Manque de constance dans la disponibilité**

D'autres obstacles ont été mentionnés et figurent sur la liste des freins à l'intensification des pratiques d'approvisionnement de proximité pour les restaurants : certains enjeux logistiques, notamment les modalités de transport et le conditionnement des produits (17 %), des considérations économiques comme les prix exigés (12,5 %) et finalement le manque d'accès à l'information nécessaire (p. ex. disponibilité des produits et liste des fournisseurs potentiels) (12,5 %).

Parmi les répondant.e.s qui ne pratiquent pas l'approvisionnement de proximité, un des freins principaux réside dans le manque d'accès. Ils ne retrouvent pas les produits et les fournisseurs opérant dans une logique de proximité auprès des distributeurs avec qui il.elle.s font habituellement affaires. Le principal facteur qui les inciterait à adopter l'approvisionnement en circuits de proximité est la constance dans la disponibilité des produits et des moyens de réduire les coûts d'achat.

La figure ci-bas montre le nombre moyen de leurs fournisseurs (liens d'affaires) par type d'acteur.trice.s. Pour s'approvisionner en circuits de proximité, un restaurant doit tisser des liens d'affaires avec un grand nombre de fournisseurs. En moyenne, les répondant.e.s ont 17 fournisseurs et ce, seulement pour l'approvisionnement en denrées alimentaires. Parmi les répondant.e.s, plusieurs adeptes de ces pratiques ont mentionné que cela peut devenir un vrai casse-tête d'entretenir ces relations et de gérer les commandes et les factures.

En moyenne, les restaurants ont des liens d'affaires avec...

9,2	producteur.trice.s
4	transformateur.trice.s
2,4	entreprises de distribution
1,3	regroupement de producteur.trice.s
0,75	détaillant.e.s

Depuis quelques années, l'agriculture de proximité connaît une forte effervescence avec l'arrivée de nouveaux.elles joueur.euse.s et de nouveaux produits. Dans ce contexte, il est difficile de connaître les nouvelles possibilités d'approvisionnement. Pour se tenir informé.e.s, les restaurateur.trice.s mobilisent leur réseau de contacts ou utilisent des plateformes qui centralisent l'information, comme par exemple celle d'**Arrivage** et celle de l'**Association québécoise de la distribution de fruits et légumes**, qui ont pour mission de rapprocher les acteur.trice.s de la production et de la restauration. Le bouche à oreille et le réseautage demeurent des sources d'information indispensables pour les acteur.trice.s de la restauration.

Pour contourner l'obstacle de la disponibilité et arrimer leurs besoins en denrées à l'offre des fournisseur.e.s, les restaurateur.trice.s ont recours à deux principales stratégies :

1. **Adapter leur menu en fonction de la saison et des produits disponibles**
2. **Établir une bonne communication avec ses fournisseur.e.s pour anticiper les arrivages**

Pour passer les commandes, les restaurateur.trice.s utilisent principalement la conversation téléphonique ou le courriel. L'information recueillie sur les modes et la fréquence de paiement est assez similaire à celle recueillie auprès des acteur.trice.s de la production.

SONDAGE 3 : ACTEUR.TRICE.S DE SOUTIEN

Le questionnaire destiné aux acteur.trice.s de soutien était d'une nature très différente des deux autres. L'objectif était de mieux comprendre leur rôle dans le développement des pratiques et plus généralement dans le mouvement **De la ferme à l'ardoise**.

L'échantillon de 5 répondant.e.s est restreint, ce qui est proportionnel au nombre d'organisations jouant un rôle de soutien par rapport aux entreprises terrains qui adhèrent au mouvement. Pour compléter la collecte de données pour cette catégorie d'acteur.trice.s et ainsi élargir l'échantillon et la représentativité de l'écosystème de soutien, des entretiens ont été réalisés avec plusieurs autres organisations durant la phase de mobilisation au tout début de la démarche. Une liste d'organisations soutenant directement ou indirectement l'approvisionnement en circuits de proximité a été dressée suite à une revue de littérature sur le sujet. Plusieurs organisations d'intérêt n'ont cependant pas pu être rejointes.

Liste des organisations
de soutien composant l'échantillon

- 1 Aliments du Québec
- 2 Arrivage
- 3 Association Restauration Québec (ARQ)
- 4 Conseil des Industries Bioalimentaire de l'Île de Montréal (CIBÎM)
- 5 Communauté métropolitaine de Montréal (CMM)
- 6 Conseil Système alimentaire montréalais (CSAM)
- 7 Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
- 8 Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- 9 Le jardinier-maraîcher
- 10 Julie Aubé (Prenez le champ)
- 11 Plaisirs Gourmets
- 12 Pôle agroalimentaire de Lotbinière
- 13 Table agroalimentaire de Laval
- 14 Table de développement des marchés de proximité (UPA)
- 15 Tourisme Montréal

Type de soutien et d'activités :

Organisations de l'échantillon :

Développement de marché

1, 2, 3, 4, 5, 6,

Rencontres d'acheteuse.s

11, 13, 14, 15

Activités et événements de maillage

Concertation

4, 5, 6, 13, 14

Élaboration de plans stratégiques et d'action

Animation de rencontres multi-acteurs

Appui financier

1, 5, 6, 13

Financement de campagnes de promotion et de diffusion

Financement et suivi d'initiatives de distribution en circuits courts

Reconnaissance et visibilité

1, 2, 3, 4, 10,

Programme de reconnaissance

11, 13, 14, 15

Partenariats événementiels

Développement d'outils marketing

Mobilisation autour de campagnes de sensibilisation spécifiques

Publication d'ouvrages informatifs

Événements découverte - Conférences

Logistique

2, 11, 12, 13

Recommandations personnalisées

Création, construction et opération d'un pôle alimentaire régional

Développement d'outils numériques

Gestion d'une cuisine commerciale partagée

Commercialisation mutualisée

Développement des connaissances

7, 8, 9, 13

Formation en commercialisation et en agrotourisme

Projets de recherche

Les organisations consultées travaillent sur différents volets de l'approvisionnement en circuits de proximité et agissent à des niveaux différents plus ou moins rapprochés des acteur.trice.s du terrain. La pluralité de perspectives permet un regard assez large sur l'avenir du mouvement **De la ferme à l'ardoise** et sur les actions à prendre pour assurer son développement. D'abord, un travail de conscientisation important reste à faire auprès du secteur agroalimentaire au complet. Les dynamiques d'approvisionnement en circuits de proximité vers le secteur des HRI sont récentes. Différents facteurs freinent leur adoption dont la méconnaissance mutuelle de la réalité vécue par les acteur.trice.s à chacun des maillons du cycle d'approvisionnement.

Face à cette réalité, plusieurs pistes de développement ont été suggérées :

- Créer des lieux et des moments de rencontres entre acteur.trice.s (activités de maillage et de réseautage, communauté virtuelle, salons de dégustation de produits, visites sur les lieux de production, de transformation et de restauration.)
- Augmenter la disponibilité des services-conseils pour informer sur les moyens de substitution d'ingrédients importés par des produits de fermes locales.
- Sensibiliser les consommateur.trice.s par la mise sur pied d'un système de reconnaissance visuelle des acteur.trice.s du mouvement
- Mettre en place une campagne de promotion pour toucher un plus large public

Les organisations de soutien ont fait part des difficultés rencontrées pour jouer pleinement leur rôle, notamment le besoin en ressources humaines spécialisées et le financement.

En résumé, l'écosystème peut compter sur un grand nombre d'acteur.trice.s de soutien qui œuvrent sur des plans différents afin de contribuer au développement et au rayonnement des pratiques d'approvisionnement de proximité vers la restauration. Leur perception générale actuelle du mouvement **De la ferme à l'ardoise** est celle d'un réseau pertinent non structuré et peu visible, qui évolue rapidement. Ces organisations engagées souhaitent prendre part à sa formalisation et continuer de le soutenir afin qu'il s'implante plus largement et durablement.



Section 3

Portrait des pratiques
en trois questions clés



Par le biais des trois fiches thématiques présentées ci-dessous et associées à chacun des enjeux stratégiques identifiés durant la réalisation de ce portrait, nous présentons des pistes de réponse sous la forme d'une synthèse de l'information recueillie auprès de l'écosystème **De la ferme à l'ardoise**.

Y sont présentées les stratégies et les meilleures pratiques telles que reconnues par les acteur.trice.s consulté.e.s. Ces fiches sont conçues de façon à exposer les avantages et les obstacles liés à l'adhésion à ces pratiques. Aussi, des modèles inspirants d'ici et d'ailleurs sont présentés pour illustrer le propos.

3.1 Comment établir une relation durable en affaires?



Une relation durable en affaires est d'abord une histoire d'affinité et de valeurs partagées; c'est l'ingrédient essentiel du lien de proximité.

Découvrez comment trouver ses collaborateur.trice.s de confiance, entretenir le lien de proximité et communiquer efficacement.



Téléchargez-les gratuitement sur :

<https://recolte.ca/de-la-ferme-a-lardoise/>

3.2 Comment atténuer les contraintes logistiques ?



La pérennisation du lien de proximité dépend de la capacité des partenaires d'affaires à mettre sur pied une logistique d'approvisionnement mutuellement satisfaisante, tant du point de vue opérationnel que de la rentabilité.

Pour y arriver, découvrez les pratiques recommandées pour améliorer l'efficacité des opérations de distribution, et favoriser une meilleure collaboration par la planification et la communication.

3.3 Comment engager la clientèle dans le mouvement ?



Le terme citoyen.ne alimentaire est de plus en plus utilisé pour désigner ces mangeur.euse.s renseigné.e.s qui souhaitent participer activement à la transition écologique par leurs choix alimentaires.

Découvrez différentes façons d'encourager leur engagement envers les circuits de proximité.

Section 4

Perspectives d'avenir
pour le mouvement



4.1 Une communauté de pratique en devenir

Le portrait a permis d'identifier les pratiques et la situation actuelle vécue au sein des différentes fonctions de l'écosystème **De la ferme à l'ardoise**. Au terme de cet exercice, il apparaît nécessaire de faire un pas de recul pour formuler des constats plus globaux et nous permettre d'entrevoir des pistes de réflexion pour la suite. Le portrait a confirmé que le mouvement **De la ferme à l'ardoise** sur le territoire de la CMM est un écosystème composé d'une grande diversité de fonctions et d'acteur.trice.s, dont les activités prennent racine et rayonnent dans l'ensemble du territoire québécois. La qualité centrale de ce mouvement est la proximité. Celle-ci a plusieurs sens et réfère aussi à l'interconnectivité des acteur.trice.s entre eux.elles. Ensemble, ce groupe hétérogène et informel de gens passionnés constitue une communauté de pratique.

Qu'est-ce qu'une communauté de pratique?

« Un groupe de personnes qui se rassemblent afin de partager et d'apprendre les uns des autres, face à face ou virtuellement. Ils sont tenus ensemble par un intérêt commun dans un champ de savoir et sont conduits par un désir et un besoin de partager des problèmes, des expériences, des modèles, des outils et les meilleures pratiques.»

[Wenger, McDermott et Snyder, 2002 cités dans CEFRIO, 2005]

Premièrement, nous avons voulu savoir comment le mouvement **De la ferme à l'ardoise** se percevait lui-même. Nous avons donc lancé le défi aux répondant.e.s aux sondages de le décrire en 5 mots. L'analyse du champ lexical ainsi obtenu révèle trois aspects qui caractérisent cet écosystème.



Un écosystème fier s'appuyant sur des valeurs éthiques et humaines



Un écosystème dynamique et créatif en processus de structuration



Un écosystème pertinent avec un immense potentiel d'expansion

D'après les propos recueillis, nous avons également fait ressortir les avantages et les obstacles liés à la formalisation et la structuration de la communauté de pratique **De la ferme à l'ardoise** :

LES AVANTAGES

- Développement et essaimage des pratiques (appropriation des savoir-faire)
- **Reconnaissance du travail** des pionnier.ère.s et des innovateur.trice.s
- Recrutement de nouveaux adeptes en dehors du cercle des converti.e.s
- Création des **conditions propices à l'innovation**
- Création de liens forts et durables entre les acteur.trice.s du mouvement
- **Meilleure concertation** dans l'ensemble du mouvement
- **Meilleure résilience** de nos systèmes d'approvisionnement locaux en temps de crise
- Développement d'un **sentiment collectif d'appartenance** et de fierté



« Il y a une asymétrie d'information entre l'offre et la demande en approvisionnement de proximité. Des producteur.trice.s ont de la difficulté à accéder au marché et de l'autre côté, les restaurateur.trice.s connaissent mal les richesses alimentaires du territoire québécois. Les outils numériques peuvent être mis à contribution pour faciliter ce maillage et appuyer l'animation d'une communauté en ligne. C'est à travers les rencontres (virtuelles ou physiques) qu'on tisse des liens durables. »

Thibault Renouf, Arrivage

LES OBSTACLES

- **Manque de cohésion et de ligne directrice** dans les initiatives en cours dans le mouvement
- **Difficulté d'accès à l'information** et aux connaissances causée, entre autres, par l'absence de lieux communs pour les regrouper et les diffuser
- **Effritement des savoir-faire artisanaux** causé par la perte d'infrastructures locales de transformation artisanale (boucherie, fumoir, séchoir, fermentation, etc.)
- Grande **méconnaissance des traditions et de l'influence culinaire des peuples autochtones** dans la culture culinaire québécoise actuelle. Pourtant, il existe un savoir séculaire sur les usages culinaires et médicinaux des plantes et autres ressources nourricières présentes sur le territoire du Québec, que nous aurions tout intérêt à découvrir
- **Manque d'occasions de rencontre** et accès difficile aux événements regroupant les acteur.trice.s de l'industrie (manque de disponibilité, coût élevé, manque de visibilité sur les événements à venir, etc.)
- **Manque d'occasions d'apprentissage** et d'échange en matière d'agriculture de proximité (ses valeurs, méthodes, réalités, savoir-faire et enjeux) tant pour les entrepreneur.e.s qui la pratiquent que pour le grand public
- **Manque de mécanismes de soutien** (financiers, logistiques, technologiques, expertises, etc.) pour favoriser le développement de projets pilotes ou de prototypes dans la recherche de solutions aux enjeux d'approvisionnement en circuits de proximité

FBAUCHE D'UNE VISION COMMUNE AU SEIN DE L'ÉCOSYSTÈME DE LA FERME À L'ARDOISE

Questionné.e.s sur leur vision du mouvement **De la ferme à l'ardoise** en 2025, les répondant.e.s aux sondages ont mis de l'avant une grande diversité d'idées pour exprimer comment ils envisagent l'avenir de l'approvisionnement de proximité vers la restauration. L'analyse de leurs réponses a fait émerger trois trajectoires qui sont à la fois complémentaires et convergentes.

Décloisonnement

Un mouvement élargi, inclusif et accessible, qui trouve preneur.euse auprès des différents acteur.trice.s des systèmes alimentaires et plus largement du reste de la population

Nouvelle norme

L'approvisionnement de proximité, qui célèbre la richesse et l'abondance nourricière de notre territoire, est la nouvelle norme au Québec

Interconnexion

Un mouvement solide et dynamique reposant sur un grand réseau de gens passionnés, basant leur métier sur l'authenticité, la confiance, la responsabilité et le partage

MODÈLE INSPIRANT D'AILLEURS

CHEFS COLLABORATIVE, ETATS-UNIS

Chefs Collaborative est un réseau national à but non lucratif qui inspire, éduque et célèbre les chef.fe.s et les professionnel.le.s de l'alimentation qui construisent un système alimentaire plus durable. Fondé en 1993, le réseau regroupe près de 40 000 membres (chef.fe.s, producteur.trice.s et ami.e.s) à travers les États-Unis. Le réseau propose des formations et organise plusieurs événements tout au long de l'année. Les programmes « Meat Matters » et « Seafood Solutions » donnent la possibilité aux chef.fe.s de participer à des événements et des repas qui présentent et permettent d'apprendre à connaître des produits élevés et pêchés de manière durable. Le réseau donne également des bourses de formation sur des lieux d'élevage ou de pêche afin de comprendre les enjeux qui entourent ces productions. Le réseau a aussi un volet dédié à la lutte contre le gaspillage.

<https://chefscollaborative.org>



crédit photo : Chefs collaborative

4.2 Pistes de développement

La démarche de réalisation de ce portrait nous a permis de rencontrer des porteur.euse.s de solutions inspirantes afin de faciliter la mise en marché en circuits de proximité vers la restauration. La réflexion collective qui a eu cours dans les deux dernières années concernant le développement du mouvement **De la ferme à l'ardoise** a permis d'identifier quelques pistes d'action porteuses à entreprendre.

1. Formaliser la communauté de pratique par la création et/ou le développement d'une structure officielle qui défendrait et regrouperait l'ensemble des intérêts du mouvement (voir exemple du Chefs collaborative)

2. Soutenir le mouvement et ses acteur.trice.s par le développement d'une offre de services qui cible leurs besoins en information, en collaboration et en rayonnement. Cette offre se décline en plusieurs points :

- Création d'un carrefour de ressources destiné à l'ensemble des acteur.trice.s du mouvement (plateforme numérique). Par exemple: guides (démarrage, thématiques spécifiques), fiches techniques et répertoires d'acteur.trice.s s'adressant aux acteur.trice.s de l'approvisionnement et de la restauration.

- Développement d'un calendrier commun des activités relatif à cet écosystème
- Création d'activités complémentaires à l'offre existante. Par exemple: rencontres de maillage, visites entre acteur.trice.s sur les lieux de travail, classes de maître, ateliers de formation, de dégustation, etc.
- Offrir des campagnes et activités de sensibilisation et d'éducation auprès du grand public

3. Appuyer davantage les initiatives et les projets pilotes visant à bâtir un réseau d'infrastructures partagées et collectives facilitant la distribution en circuits de proximité. Celles-ci pourraient desservir une diversité de clientèles incluant les particuliers, la restauration, les institutions et le réseau d'aide alimentaire, pour lequel la demande en produits locaux et écoresponsables est de plus en plus forte.

Voici quelques exemples de projets d'infrastructures nommés dans le cadre de la démarche :

- des caveaux à l'échelle des quartiers de Montréal pouvant conserver des légumes racines et autres produits à l'année
- le Petit abattoir, une coopérative de solidarité offrant une solution à petite échelle et modulaire pour les petit.e.s producteur.trice.s et répondant aux normes du marché
- la construction de pôles alimentaires régionaux permettant l'agrégation de l'offre vers les marchés de proximité pour mieux répondre à la demande. Ces pôles pourraient intégrer des activités de transformation et de valorisation des produits pour s'ouvrir à différentes possibilités de marché
- le développement de solutions technologiques adaptées et ouvertes appuyant la logistique au sein des pôles alimentaires locaux et régionaux

Conclusion

Le mouvement **De la ferme à l'ardoise** est en évolution constante. Ce portrait apporte un éclairage sur ses protagonistes et leurs pratiques afin de comprendre leurs réalités actuelles. Le tour d'horizon a permis de mettre en lumière la diversité des rôles et des acteur.trice.s qui composent cet écosystème et l'importance de la dimension relationnelle dans l'ensemble du cycle d'approvisionnement. Malgré cette proximité, la compréhension mutuelle des réalités respectives reste l'enjeu central. Afin d'assurer une bonne collaboration, les acteur.trice.s devront mieux communiquer, planifier en amont et partager les risques et les bénéfices.

Une vision commune s'est dégagée de l'ensemble de la démarche. Le mouvement rêve de décloisonnement, de changement de paradigme dans le secteur agroalimentaire et de plus d'interconnexion, notamment entre les gens et la nature.

Pour soutenir ces ambitions, des actions concrètes devront être posées :

- Faire émerger une communauté de pratique de plus en plus organisée,
- Mettre en place des infrastructures physiques, humaines et numériques,
- Avoir une représentation plus forte auprès des instances gouvernementales et de décision.

Pour assurer un enracinement durable de ces solutions structurantes, des appuis seront nécessaires sur plusieurs plans, d'où l'importance de cultiver aussi les relations avec les organisations impliquées dans les différentes fonctions de soutien identifiées dans la démarche (financement, rayonnement, logistique et structuration).

Ces dernières doivent demeurer mobilisées, appuyées et informées. Compte tenu des changements récents dus au contexte sanitaire et aux répercussions importantes de celui-ci sur le mouvement **De la ferme à l'ardoise**, la réalisation d'un portrait similaire à moyen terme pourra faire état de sa capacité de résilience et d'adaptation.





RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Gouvernement du Québec (2018). Programme Proximité, guide complet, Partenariat canadien pour l'agriculture, p.4.

Larousse. (2020). Artisanal. Dans Le Dictionnaire

Larousse.Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C. & Mundler, P. (2014). Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. Géographie, économie, société, vol. 16(4), 455-478

Retrouvez une liste des ressources et acteur.trice.s de soutien sur notre site :

<https://recolte.ca/de-la-ferme-a-lardoise/>

Récolte a comme mission de renforcer l'impact et la pérennité des projets en innovation sociale alimentaire, c'est-à-dire ceux qui contribuent à créer un système alimentaire plus éthique, régénératif, local et viable.

Pour plus d'information sur la démarche De la ferme à l'ardoise ou nos autres projets, visitez recolte.ca.

Pour nous suivre :

facebook.com/collectifrecolte

instagram.com/collectifrecolte

linkedin.com/company/recolte