

# Alimentation

[Introduction](#)[Avant d'acheter](#)[Achat responsable](#)[Justifications et certifications](#)[Références](#)

## Portée

Cette fiche vise à fournir aux acheteurs et requérants les informations clés leur permettant de procéder à l'acquisition responsable de **produits alimentaires**.

L'information présentée ci-dessous a été colligée et validée par [Équiterre](#) et le Groupe [AGÉCO](#).

## Principaux enjeux

### Environnementaux

- L'exploitation non durable des ressources alimentaires controversées (pêche, huile de palme, café) nuit à la biodiversité
- Émissions de gaz à effet de serre (GES) : principalement en provenance des élevages
- Consommation d'eau en agriculture (irrigation)
- Épuisement des sols
- Utilisation de pesticides et fertilisants

### Sociaux

#### Santé et sécurité

- L'agriculture est l'un des secteurs économiques **les plus risqués** en matière de santé et sécurité au travail. Au Canada, le taux de mortalité par traumatisme en milieu agricole place ce secteur au quatrième rang des secteurs industriels, après les secteurs de la production minière, de la foresterie et de la construction. Seulement 40 % des établissements du secteur agricole québécois seraient ainsi inscrits à la CSST comme employeurs ou comme travailleurs autonomes.
- Le secteur de la transformation agroalimentaire affiche également **un niveau de risque élevé**, à cause notamment d'un environnement de travail bruyant et de températures élevées (ou basses), de la répétitivité des mouvements, de l'usage de produits chimiques, d'équipements lourds ou tranchants, etc. Au Québec, les employés de ce secteur sont toutefois tenus d'être inscrits à la CSST et plusieurs entreprises disposent d'un comité de santé et sécurité au travail pour agir en matière de prévention.

#### Conditions et relations de travail

- L'**agriculture** fait partie des quelques secteurs d'activités exclus, en totalité ou en partie, des normes du travail provinciales, dont les dispositions encadrent les droits et les conditions de travail minimales devant être offertes aux travailleurs. Par exemple, le paiement des heures supplémentaires à taux majoré ne s'applique pas, au Québec, à cette catégorie de salariés. Dans certaines provinces, comme l'Alberta, les ouvriers agricoles en sont entièrement exclus. Cette situation ne signifie pas que les conditions de travail offertes aux travailleurs sont indécentes, mais plutôt qu'ils ne bénéficient pas d'un filet de sécurité similaire aux

autres catégories d'employés. Inversement, dans le cas des produits alimentaires typiquement issus de pays en développement, comme le café, le cacao et certaines variétés de fruits et légumes, il n'est pas rare de documenter des enjeux associés aux pires formes de travail (travail forcé, travail des enfants, pratiques avilissantes, etc.) à cause des violations ou des manquements graves en matière de droit du travail et de la personne.

- Le secteur fait également l'objet d'une **exception** concernant le droit d'association et de négociation collective. Par exemple, au Québec, seuls les travailleurs d'exploitations comptant plus de trois employés peuvent faire une demande de syndicalisation. Un projet de loi propose cependant de venir ajuster la situation et de permettre aux autres groupes d'employés de se regrouper au sein d'une association de travailleurs et de s'adresser, en cas de litige avec l'employeur, à la Commission des relations du travail. Dans d'autres provinces canadiennes, ces deux droits sont refusés à ces employés. Inversement, un fort pourcentage des travailleurs en transformation (40 %) sont syndiqués au Québec.
- La présence croissante, en particulier dans certains secteurs (ex. : horticulture) et dans certaines régions (ex. : Montérégie), de travailleurs migrants accentue l'importance des enjeux du droit du travail en agriculture et en agroalimentaire. Bien que la présence de ces travailleurs soit encadrée par des lois et des organisations gouvernementales au Canada, des problématiques d'intégration, de santé et sécurité, de travail des enfants, d'horaire de travail, de méconnaissance des droits, de harcèlement, etc. ont aussi été documentées au pays. Aux États-Unis, cette problématique est accentuée par le nombre important de travailleurs illégaux.

## Salubrité et traçabilité

- Les récentes crises alimentaires, comme celle de la « vache folle », du « concombre contaminé » ou encore de la « grippe aviaire », ont soulevé les craintes des consommateurs quant à l'innocuité des produits alimentaires de base. Au Canada, les entreprises du secteur agroalimentaire maintiennent des standards élevés en matière de salubrité alimentaire, notamment en se conformant à la certification HACCP (Hazard analysis and critical control points) ou à celles reconnues par le GFSI (Global Food Safety Initiative). Plusieurs programmes sectoriels sont également en place, en plus de l'encadrement assuré aux niveaux provincial et fédéral.
- La question de la traçabilité, liée à celle de la salubrité, constitue également un enjeu central pour le secteur agricole et agroalimentaire. De fait, les systèmes de traçabilité permettent de retracer les chaînes de valeur et d'intervenir rapidement en cas de contamination alimentaire, ou encore d'informer le consommateur sur l'origine du produit. Au Québec, le système de traçabilité est règlementé par deux paliers gouvernementaux (provincial et fédéral). Ce système concerne surtout la filière de la viande. Pour les autres filières (céréales, fruits et légumes, volaille), la mise en place d'un système de traçabilité reste souvent volontaire.

## Bien-être animal

- La question du bien-être animal est devenue un enjeu de responsabilité d'entreprise incontournable dans le secteur agricole et agroalimentaire, tant au plan national qu'international. Ce concept implique que les animaux soient élevés de telle sorte qu'ils puissent exprimer leurs comportements naturels et être exempts de la faim, de la soif, de

l'inconfort, de la douleur, de la maladie et d'autres troubles. Au Québec, le volet bien-être de la loi sur la protection sanitaire des animaux n'est pas en vigueur, mais plusieurs volets existent au sein de la loi sur les produits alimentaires et au fédéral. Il existe également plusieurs guides et codes de bonnes pratiques sectoriels, certains volontaires et d'autres obligatoires, encadrant les façons de faire des producteurs au pays.

- L'enjeu du bien-être animal peut également être associé à celui de l'usage des antibiotiques. L'usage préventif d'antibiotiques ou l'usage d'antibiotiques comme agents de croissance est une pratique associée à des risques documentés d'antibiorésistance tant chez les animaux que chez les humains. À titre illustratif, de 30 % à 80 % de tous les antibiotiques utilisés aux États-Unis seraient destinés à l'usage non thérapeutique en agriculture, c'est-à-dire utilisés en alimentation animale en tant que supplément alimentaire et agent de croissance.

## Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Aujourd'hui, le recours à des OGM est chose fréquente en agriculture. Ceux-ci sont principalement utilisés dans la production de grains destinés à l'alimentation animale (il n'y a pas d'animaux transgéniques actuellement approuvés à des fins de consommation humaine ou animale), afin d'augmenter la production agricole et de simplifier le travail au champ. L'utilisation d'OGM soulève toutefois certaines préoccupations, notamment pour la santé des consommateurs (allergies, valeurs nutritives, etc.) et l'environnement (contamination, perte de biodiversité, etc.). Selon le MAPAQ, aucune étude scientifique rigoureuse n'a toutefois encore démontré que la consommation d'aliments avec OGM comportait plus de risques que la consommation d'aliments traditionnels. Un rapport de recherche réalisé par le Fonds national suisse en 2012 conclut quant à lui que les plantes GM ne sont pas nuisibles pour la santé humaine, ni pour l'environnement. Un principe de précaution s'applique toutefois et tous les OGM commercialisés au Canada doivent recevoir l'approbation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), de Santé Canada et d'Environnement Canada.

# Le saviez vous

- **Viande** : Toutes filières de production animale confondues, les émissions de gaz à effet de serre (GES) s'élèvent à 7,1 gigatonnes d'équivalent CO<sub>2</sub> par an – soit 14,5 % de toutes les émissions d'origine humaine. Les principales sources d'émissions sont la production et la transformation de fourrage (45 % du total), la digestion des bovins (39 %) et la décomposition du fumier (10 %). À titre d'exemple, La production d'un kilo de viande de veau rejette environ la même quantité de GES qu'un trajet automobile de 220 km.
- La consommation d'aliments biologiques permet toutefois de réduire les émissions globales de GES. À titre indicatif, les émissions globales par kilogramme de viande (peu importe le type de viande) diminuent d'un tiers lorsque le produit est biologique.
- **Eau** : L'agriculture utilise 70 % de l'eau douce consommée sur terre, notamment à des fins d'irrigation.
- **Poissons** : En seulement 50 ans, la pêche commerciale a décimé 90 % des poissons prédateurs comme par exemple le thon, la morue et le requin.
- **Huile de palme** : Sa culture a des conséquences importantes dans les pays du sud d'où elle provient : déboisement intensif, destruction des habitats d'espèces animales déjà menacées, impact social sur les populations locales, etc.
- **Biodiversité** : Selon un rapport récent du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), l'avancée des terres agricoles menace la biodiversité mondiale. Pour répondre à la demande alimentaire croissante, notamment en protéines animales, mais aussi à celle en biocarburant, on estime que 10 millions de kilomètres carrés supplémentaires de terres naturelles seront dégradés d'ici 2050.
- **Normes du travail** : Au Québec, de même qu'ailleurs au Canada, les ouvriers agricoles sont exclus, en totalité ou en partie, des dispositions des normes du travail. Par exemple, le paiement des heures supplémentaires à taux majoré ne s'applique pas, au Québec, à cette catégorie de salariés. Dans certaines provinces, comme l'Alberta, les ouvriers agricoles en sont entièrement exclus.

# Bonnes pratiques

## 3RV

Avant d'acheter, il convient de repenser le besoin et de prendre en considération les 3RV : Réduction, Réemploi, Recyclage et Valorisation. L'approche des 3RV consiste en une hiérarchisation des actions à privilégier pour assurer une saine gestion des matières résiduelles. À l'étape Approvisionnements, il est possible de réduire à la source et de favoriser la réutilisation des produits qui peuvent encore servir avant de les recycler et/ou de les valoriser.

Pour l'alimentation, les bonnes pratiques 3RV se résument ainsi :

## LES 3RV

### Réduction

- Limiter la consommation des aliments dont la production est responsable d'émissions significatives de GES et y trouver des alternatives
- Favoriser les viandes qui émettent moins d'émissions GES comme le poulet, le canard et le porc
- Réduire l'utilisation de viandes qui nécessitent une grande consommation d'eau comme le bœuf, le veau, le mouton et l'agneau
- Remplacer à l'occasion les viandes (bœuf, veau, mouton, agneau) par des œufs, du tofu ou autre
- Instaurer un repas ou une journée végétarienne au menu
- Favoriser les fruits et légumes issus de culture à l'air libre plutôt que la culture de serre
- (en fonction du type d'énergie utilisée pour alimenter la serre)
- Privilégier les produits peu emballés et l'achat en vrac
- Planifier correctement les achats de manière à éviter les surplus et le gaspillage
- S'assurer de bien conserver les aliments en suivant les indications de conservation

### Réemploi

#### *Gestion des restes*

- Valoriser les restes en les incorporant dans les préparations
- Faire dons des surplus à des banques alimentaires
- Privilégier les fournisseurs qui favorisent la réutilisation

### Recyclage et

### valorisation

#### *Gestion des rejets*

- Mise en place d'une politique de gestion des rejets
- Compostage des rejets alimentaires

## Enjeux économiques

Les coûts d'acquisition d'aliments pour la cafétéria constituent le principal coût sur l'ensemble du cycle de vie de ce produit. Certains coûts connexes (entreposage, réfrigération, conditionnement et préparation, gestion des matières résiduelles) devront toutefois être considérés lorsque la situation se présente.

COÛTS	DESCRIPTION	ÉTAPES DU CDV
Acquisition	Représente le coût principal des produits	Fabrication
Frais de livraison	Si applicables.	Transport
Consommation énergétique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coûts de consommation électrique liés à l'entreposage, la réfrigération, le conditionnement et la préparation des aliments)</li> <li>• Coûts associés à la consommation énergétique qui varie d'un équipement à l'autre</li> </ul>	
Frais liés à la gestion de l'emballage	Une partie des frais associés à la gestion et au transport des matières résiduelles est attribuable à l'emballage des produits achetés	Fin de vie (Emballage)
Frais liés à la gestion des matières résiduelles	Coûts attribuables à la gestion et au transport des matières résiduelles et des rejets alimentaires vers un lieu de disposition adéquat	Fin de vie

# Critères prioritaires

La première colonne du tableau suivant présente les critères d'achats responsables prioritaires pour les aliments. Ces critères sont qualifiés de « prioritaires » puisqu'ils concernent les enjeux environnementaux ou sociaux les plus significatifs du cycle de vie de ces produits.

La seconde colonne du tableau présente l'information devant être exigée auprès de vos fournisseurs pour démontrer que le produit répond aux critères demandés.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les principaux enjeux de développement durable des ces produits, référez-vous à la section «Justifications et certifications» de la fiche.

**Il est à noter que tous ces critères sont équivalents, il n'y a pas d'ordre de priorité entre eux.**

CRITÈRES D'ACHAT RESPONSABLE	INFORMATION À OBTENIR DU FOURNISSEUR
<b>Performance environnementale globale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des produits alimentaires performant globalement sur le plan environnemental de manière à minimiser les produits émetteurs de GES ou à leur trouver des alternatives (se référer à la section des 3RV)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifications :</li> <li>Food Alliance Certified Products,</li> <li>Sustainable Agriculture Network,</li> <li>ISO 14001</li> </ul>
<b>Produits d'origine biologique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des produits alimentaires issus d'une agriculture biologique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifications :</li> <li>Canada Organic regime, Québec Vrai, Bio Québec, Non-GMO, Ecocert biologique, Bioéquitable, Nitro clean , ACO atlantic, Pcas, Procert</li> <li>Pour la viande: VSC</li> </ul>
<b>Produits d'origine locale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des produits alimentaires produits localement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifications :</li> <li>Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec</li> </ul>
<b>Produits d'origine équitable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des produits alimentaires issus de commerce équitable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifications :</li> <li>Fairtrade, Rainforest alliance, Équitable, Ecocert ESR, Local Food Plus</li> </ul>
<b>Produits de culture durable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choisir des produits alimentaires issus de culture durable, notamment la pêche et l'huile de palme ainsi que tout autre produit en voie d'extinction</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certifications :</li> <li>Huile de palme: Green Palm Sustainability, Roudtable Sustainability Palm Oil</li> <li>Best Aquaculture Practices, Marine Stewardship Council,</li> </ul>

Sea Choice, Ocean Wise,  
Seafood Safe

## Performance sociale globale

- 1 Choisir des fournisseurs de produits alimentaires (primaires ou transformés) affichant une performance globale en rapport avec les enjeux sociaux (santé et sécurité, conditions de travail, etc.) et sociétaux (salubrité, bien-être animal, etc.) de manière à minimiser les risques et à maximiser les retombées pour le milieu

- 
- Certifications :
- Food Alliance Certified Producers / Certified Handler, LFC Certified Local Sustainable, Rainforest Alliance Certified, SQFI Ethical Sourcing

## Santé et sécurité

- Choisir des fournisseurs (de produits transformés) disposant d'une certification reconnue en matière de santé et sécurité au travail

- Certifications :
- Norme OHSAS 18001, Norme BNQ 9700-800, Norme CSA: Z1000:06

## Salubrité et traçabilité

- Choisir des fournisseurs disposant d'une certification HACCP ou d'une certification reconnue GFSI

- Certifications :
- HACCP, CanadaGAP, Global Aquaculture Alliance, Global Red Meat Standard, FSSC 22 000, SQF, BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food, PrimusGFS

## Bien-être animal

- Choisir des produits disposant d'une certification biologique ou spécifique en matière de bien-être animal

- Certifications :
- Biologique : Canada Organic regime, Québec Vrai, Bio Québec, Non-GMO, Ecocert biologique, Bioéquitable, Nitro clean, ACO atlantic, Pcas, Procert
- Bien-être animal : Global Animal Partnership, Certified Humane



# Critères additionnels

Les **critères additionnels** permettent de prendre en considération des enjeux importants, mais ne faisant pas partie des enjeux identifiés comme étant les plus **significatifs** au niveau du cycle de vie. Leur prise en compte s'inscrit dans une logique d'achat responsable et ils s'adressent aux acheteurs et requérants souhaitant aller plus loin dans la prise en compte du développement durable.

CRITÈRES D'ACHAT RESPONSABLE	INFORMATIONS À OBTENIR DU FOURNISSEUR
<b>Produits de saison</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Privilégier les produits (fruits et légumes) de saison</li> </ul>	Caractéristiques techniques des produits <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calendrier d'Equiterre de <b>disponibilité des fruits et légumes</b></li> </ul>
<b>Circuit de distribution court</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Privilégier l'achat de produits à partir de circuits courts de commercialisation</li> </ul>	Certifications : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments du Québec, aliment préparés au Québec</li> </ul>
<b>Santé et sécurité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Production) Favoriser les fournisseurs disposant de procédures formelles en santé et sécurité en cas d'accidents</li> <li>• (Transformation) Favoriser les fournisseurs ayant mis en place un comité de santé et sécurité au travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédures d'intervention en cas d'accidents</li> <li>• Liste des membres du comité</li> </ul>
<b>Conditions et relations de travail</b> <p>Favoriser les fournisseurs (producteurs et transformateurs) disposant de contrats ou manuels de l'employé, signé par l'employé</p>	Copie du contrat, manuel signé par un employé





# Cycle de vie

Le tableau suivant décrit l'emplacement des points chauds (aspects critiques) environnementaux (  ) et sociaux (  ) retrouvés sur l'ensemble du cycle de vie de service d'alimentation. Il s'agit ici d'une analyse sommaire qui vise à identifier de manière générale d'où proviennent les principaux impacts environnementaux.

Ces points chauds ont été identifiés aux moyens d'une revue de littérature portant sur les analyses du cycle de vie des produits considérés ainsi qu'en consultant la banque de donnée [ecoinvent](#), qui compile les informations environnementales sur le cycle de vie de plusieurs milliers de produits et procédés industriels.

## Le cycle de vie des aliments : où sont les impacts?

	Matières premières	Distribution	Transformation	Fin de vie
	(production des aliments)	(transports, emballages)	(cuisine)	(déchets)
	Environ 60 à 70 % des impacts sont générés par les activités agricoles nécessaires pour la production des aliments	Près de 10 % des impacts générés par les émissions de GES du transport et les emballages	Près de 10 % des impacts sont générés par la consommation d'énergie et en eau pour la transformation des aliments	Environ 10 % des impacts liés aux rejets alimentaires et des matières résiduelles
	La production agricole, l'élevage et la transformation agroalimentaire constituent des activités très intensives en ce qui a trait à la main-d'œuvre et souvent associées à des risques considérables en matière de santé et sécurité, mais aussi en rapport au droit du travail. L'importance des risques et la qualité des conditions de travail varient toutefois selon le produit et son origine.			Le gaspillage alimentaire est le principal enjeu social lié à cette étape du cycle de vie

Voici un tableau décrivant les enjeux plus en détails :

	Produits alimentaires	Distribution	Transformation	FIN DE VIE
Descripti on	Activités et production agricoles	Transports	Usine de transformation agroalimentaire	Récupération, transport, recyclage ou enfouissement
Contri bution aux enjeux	Très importante (60 % à 70 %) (S) Très importante	Mineure (1 %) (S) Ne s'applique pas	Importante (10 % à 20 %) (S) Importante	Mineure à importante (5 % à 10 %) (S) Mineure
Explic ations	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exploitation des terres pour l'élevage et la production agricole</li> <li>Exploitation non durable des ressources alimentaires controversées (pêche, huile de palme, etc.)</li> <li>Impacts sur la biodiversité et</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émissions de GES dues au transport du produit et à son emballage</li> <li>Émissions de GES liées aux transports de livraison des repas/produits finis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consommation significative d'énergie (électricité et gaz naturel) par les équipements de conservation (réfrigérateurs, congélateurs) et les</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impact du recyclage et/ou de l'enfouissement</li> <li>Émissions de GES du transport de collecte</li> </ul>

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>les écosystèmes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollution de l'air, de l'eau et du sol due à l'utilisation de produits chimiques (fertilisants, pesticides)</li> <li>• Consommation de ressources énergétiques non renouvelables et d'autres combustibles fossiles par les machineries agricoles</li> <li>• Émissions de gaz à effet de serre (GES) dues aux activités agricoles</li> <li>• Production d'effluents contenant des composés toxiques à l'usine de fabrication des intrants de synthèse (fertilisants, pesticides, etc.)</li> <li>• Consommation de ressources naturelles non renouvelables pour la production des emballages en plastique</li> <li>• Santé et sécurité des travailleurs agricoles (machinerie, produits phytosanitaires, pénibilité, etc.)</li> <li>• Conditions de travail (salaires, horaires, avantages sociaux, etc.) des travailleurs agricoles</li> <li>• Relations de travail des travailleurs agricoles (négociations collectives, droit à la syndicalisation, contrats de travail, etc.)</li> <li>• Droit du travail pour les travailleurs migrants en agriculture</li> </ul> | <p>avant leur<br/>consommation (si<br/>applicable)</p> | <p>cuisines (fours, réchauds, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consommation significative d'eau lors du lavage des produits alimentaires et de la vaisselles/couverts</li> <li>• Santé et sécurité des travailleurs agricoles et des employés en usine (machinerie, produits phytosanitaires, pénibilité, etc.)</li> <li>• Conditions de travail (salaires, horaires, avantages sociaux, etc.) des employés en usine</li> <li>• Droit du travail pour les travailleurs migrants en transformation agroalimentaire</li> </ul> |
|--|--|--|

# Certifications pertinentes

À PRIVILÉGIER	DESCRIPTION	BÉNÉFICES
<b>Catégorie générale</b>		
	L'Alliance Alimentaire définit la durabilité dans l'agriculture et l'industrie alimentaire avec des standards de durabilité et un programme de certification appuyé par des tiers volontaires	Aide à sélectionner le producteur
	Cette certification est basée sur 10 principes allant de la conservation des écosystèmes jusqu'à la gestion des déchets	Aide à sélectionner le producteur
	L'ISO 14001:2004 est applicable à tout organisme qui souhaite établir, mettre en œuvre, tenir à jour et améliorer un système de gestion environnementale; s'assurer de sa conformité avec sa politique environnementale établie; et démontrer sa conformité	Aide à sélectionner le producteur
<b>Produits équitables</b>		
	Fairtrade est un label international qui regroupe des ONG et des représentants de producteurs. Son but est d'utiliser le commerce pour donner aux agriculteurs et paysans des pays en voie de développement les moyens de lutter eux-mêmes contre la pauvreté. Les producteurs perçoivent ainsi un revenu stable qui leur permet de vivre, mais aussi d'investir pour mieux produire	Permet de faire un choix répondant au commerce équitable
	Le programme inclut les produits issus de la culture du café. Ceux-ci doivent être entièrement constitués de produits certifiés à 100 %. Les produits issus du cacao et du thé ou de la tisane doivent, quant à eux, être constitués d'un minimum 30 % de contenu certifié	Permet de faire un choix répondant au commerce équitable
<b>Agriculture biologique :</b>		
Un produit issu de l'agriculture biologique est garanti sans organismes génétiquement modifiés (OGM) et sans produits chimiques (pesticides, antibiotiques, agent de conservation artificiel, etc.). S'il s'agit d'un produit d'élevage, il assure également le bien être animal. Pour qu'un produit puisse être biologique au Québec, il doit contenir un minimum de 95 % d'ingrédients biologiques (Espace-écocitoyen : <a href="http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-achats/bien-acheter/alimentation">http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-achats/bien-acheter/alimentation</a> ).		
	La présence du logo assure que le produit a été certifié à partir des Standards Canadiens de la production organique. Ce logo assure que le produit contient au moins 95 % de composants organiques.	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique
	Québec Vrai se veut l'organisme québécois par excellence pour certifier les produits de chez nous, et ce, dans toutes les sphères de la production agricole	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique

	La présence du logo assure que le produit a été certifié en accord avec les Standards de Référence Organiques du Québec. Ce logo assure que le produit contient au moins 95 % de composants organiques	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique
	Certification garantissant que le produit n'est pas génétiquement modifié	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique
	Le label assure que les produits, en plus d'être biologiques, sont également équitables, solidaires et responsables (ESR) Des inspecteurs vérifient toutes les étapes de la chaîne pour s'assurer de la traçabilité des produits équitables jusqu'au consommateur	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique et équitable
	Organisme de contrôle et de certification concernant l'agriculture biologique	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique
	Certification s'adressant aux fermes et à des entreprises de transformations concernant des pratiques écologiquement et socialement durables, aide à promouvoir auprès des consommateurs les nombreux côtés positifs de systèmes alimentaires durables locaux	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique et équitable
	Assure que le produit ne contient aucun résidu de pesticide	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique
	Le producteur s'engage à n'utiliser aucun antibiotique curatif ou préventif lors de la croissance de l'animal et d'hormones de croissance tout au long de l'élevage	Facilite le choix de producteur de viandes biologiques
	ACO a été développé comme une coopérative d'adhésion pour répondre à un besoin identifié par le secteur biologique de la région de l'Atlantique du Canada pour avoir un programme régional de certification biologique accrédité	Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique

	<p>Cette certification biologique est conforme aux normes de l'organisme international de normalisation (ISO) aux producteurs, distributeurs, courtiers et détaillants de produits agroalimentaires biologiques (organiques)</p>	<p>Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique</p>
	<p>Pro-Cert Organic Systems Ltd (Pro-Cert) est un certificateur nationale de produits alimentaires biologiques avec quelques 1 700 producteurs, transformateurs et négociants de partout au Canada et aux Etats-Unis d'Amérique</p>	<p>Facilite le choix des produits provenant de l'agriculture biologique</p>
<p><b>Agriculture Locale</b></p>		
  	<p>Leur mission est de contribuer concrètement, par des activités de promotion et de sensibilisation, à augmenter substantiellement la consommations des produits alimentaires québécois sur le marché intérieur</p>	<p>Facilite le choix des aliments locaux</p>
<p><b>Cultures durables : Huile de Palme</b></p>		
	<p>Cette certification concerne les problèmes environnementaux et sociaux associées à la production de l'huile de palme</p>	<p>Favorise un choix éclairé de producteur d'huile de palme</p>
	<p>Le Roundtable on Sustainable Palm Oil s'engage (en collaboration avec WWF) à promouvoir l'huile de palme de production d'une façon durable et à sauvegarder les forêts tropicales</p>	<p>Favorise un choix éclairé de producteur d'huile de palme</p>



## Cultures durables : Pêche

Le terme « pêche durable » comprend l'utilisation durable des ressources de la pêche en harmonie avec l'environnement; l'application de pratiques halieutiques et aquacoles qui n'endommagent pas les écosystèmes, les ressources et leur qualité; l'incorporation d'une valeur ajoutée à de tels produits par des processus de transformation respectant les standards sanitaires requis; la mise en œuvre de pratiques commerciales assurant aux consommateurs l'accès à des produits de bonne qualité

(AquaPortail: <http://www.aquaportail.com/definition-6322-peche-responsable.html>).

privilégier les poissons provenant d'élevages bien gérés non victimes de surpêche, pêche causant très peu de dommages à l'environnement

acheter avec modération (poissons provenant d'élevages ou de pêcheries présentant des problèmes)

éviter le espèces surpêchées dont certaines sont en voie d'extinction, la pêche ou l'élevage de ces poissons est très nuisible à l'environnement

Pour plus d'information, se référer aux listes rouge de Greenpeace et de WWF (Greenpeace:

<http://www.greenpeace.org/canada/Global/canada/report/2010/6/Poissons%20...> et WWF:

[http://assets.panda.org/downloads/guide\\_poisson.pdf](http://assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf))



L'entreprise aquacole s'engage à gérer ses activités de façon durable. L'entreprise doit donc respecter des critères environnementaux, sociaux et économiques pour certifier une espèce pêchée

Permet de faire un choix de produit de pêche respectant le développement durable



Cette certification assure que les poissons pêchés ne sont pas en voie d'extinction ou victime de la surpêche et que les impacts environnementaux liés aux opérations de pêche sont minimisés et que les lois internationales, nationales et locales sont respectées

Permet de faire un choix de produit de pêche respectant le développement durable



Le programme est conçu pour augmenter la conscience grand public sur l'importance d'acheter des fruits de mer de sources durables

Permet de faire un choix de produit de pêche respectant le développement durable



Cette organisation travaille directement avec des restaurants et des marchés, assurant qu'ils aient les informations scientifiques les plus actuelles quant aux fruits de mer. Le symbole apparaît sur des menus et des vitrines facilitant le choix des consommateurs

Permet de faire un choix de produit de pêche respectant le développement durable



Ce programme consiste à tester le mercure et le PCBS dans des fruits de mer, deux des polluants les plus répandus trouvés dans des fruits de mer aujourd'hui

Permet de faire un choix de produit de pêche respectant le développement durable

# État de l'information sur le sujet (analyse sociale)

## D'ou vient le produit?

Le Canada, qui compte plus de 200 000 **entreprises agricoles**, est le cinquième plus important exportateur de produits agroalimentaires au monde. Le pays est également le sixième plus grand importateur de denrées primaires ou transformés, dont l'essentiel provient des États-Unis (**environ 60 % en valeur**).

L'importance et l'origine des importations varient selon le produit. Ainsi, en tant que très important producteur, le Canada est un faible importateur de céréales et de produits céréaliers. Il en va de même des produits de viande rouge, comme le bœuf et le porc. Ce constat s'applique aussi dans les cas du lait et des produits laitiers, des œufs et de la volaille, compte tenu du système de « gestion de l'offre » sous lequel opèrent ces secteurs de production et qui limite, à l'aide de tarifs douaniers, les importations étrangères.

Inversement, le Canada est un importateur relativement important de fruits et de noix, tant frais que transformés, de même que de sucre et de produits de la mer (poissons, fruits de mer, etc.). Bien que la saisonnalité de la production explique en partie le besoin d'avoir recours à des importations, comme dans le cas des pommes ou des laitues, plusieurs autres ne peuvent tout simplement pas être produits au pays. Dans la très grande majorité des cas, les produits proviennent alors des États-Unis. Il existe toutefois des exceptions, comme dans le cas des champignons (Mexique à 76 %), des produits de la mer (Asie à 40 %) et les fruits et légumes frais (Amérique latine à environ 20 %).

L'approvisionnement domestique de l'industrie de la transformation des aliments et des boissons ne correspond en fait qu'à 34 % de la production agricole canadienne. Le reste des produits agricoles transformés sont donc importés, tandis que les produits agricoles canadiens sont soit consommés frais ou **exportés à l'étranger**.

Commerce et expéditions des industries liées à la production d'aliment, Canada 1

Exemples de produits <sup>2</sup>	Pays d'importation (% de la valeur)		Import .	Export. nat. <sup>3</sup>	Ré- export <sup>4</sup>	Exp. manuf. <sup>5</sup>
	États-Unis	Autres	M \$			
Pommes de terre, légumes, melon	71 %	Mexique (18 %)	2 551	506	8	3 973 <sup>6</sup>
Fruits, noix	40 %	Mexique (11 %); Chili (8 %)	4 147	257	16	
Champignons, légumes et fines herbes de serre	18 %	Mexique (76 %)	301	852	112	
Farine, malt, riz, amidon, huile, céréales de petit déjeuner	76 %	Italie (4 %); Malaisie (4 %); Thaïlande (4 %)	3 156	5 915	54	10 265
Sucre et mélasse, confiseries et chocolat	45 %	Brésil (18 %); Belgique (4 %)	2 276	1 911	37	4 327
Fruits et légumes congelés séchés, en conserve, repas congelés, jus	66 %	Chine (7 %); Brésil (3 %)	3 544	2 452	39	6 057
Lait, beurre, fromage, crème glacée	57 %	Italie (8 %); France (8 %)	720	409	9	13 245
Carcasse, viande fraîche et transformée, abats, graisse	84 %	Nouvelle-Zélande (4 %); Australie (4 %)	3 446	5 647	3	22 369
Poisson et fruits de mer frais, en conserve, séchés	25 %	Chine (17 %); Thaïlande (15 %); Vietnam (7 %)	2 427	3 029	93	4 155
Pain, biscuits, craquelins, pâtes, tortillas	73 %	Italie (5 %); Royaume-Uni (3 %)	1 475	2 010	23	7 486
Grignotines, café, thé, sirops aromatisants, vinaigrettes,	76 %	Chine (3 %); Inde (3 %)	3 810	1 743	111	6 923
Boissons gazeuses, boissons aux fruits, vin, bière, alcool fort	34 %	France (14 %); Italie (11 %)	4 558	1 046	19	10 308
TOTAL	58 %		32 411	25 776	525	89 108



1 : Données 2013 pour importations, exportations nationales et réexportations; Données 2009 pour expéditions manufacturières. 2 : Les exemples de produits ne constituent pas une liste exhaustive. Ils sont présentés à titre indicatif seulement. 3 : Produits qui ont été fabriqués au Canada et qui quittent le pays en passant par les douanes pour une destination étrangère. Les exportations de marchandises importées dont la valeur a été sensiblement augmentée en font partie. 4 : Produits qui sont déjà entrés au Canada et qui en ressortent dans le même état qu'au moment de leur importation. Les exportations de marchandises importées qui ont été transformées de façon minime mais dont la valeur n'a pas été sensiblement augmentée en font partie. 5 : Expéditions manufacturières. 6 : Recettes monétaires agricoles.

Source : Industrie Canada, Données sur le commerce en direct et Statistique Canada, Recettes monétaires agricoles, Cansim 002-0001.

# Références

- [Mon Panier Bio : Notre alimentation est trop riche en Gaz à Effet de Serre ! \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Ademe, Éco-citoyen : Alimentation, comment bien consommer? \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Mes courses pour la planète : Plusieurs fiches-produits sur l'alimentation \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Greenpeace, pêche durable : Espèces sur la liste rouge \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur la certification FLO CERT \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur les produits biologiques \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur la certification ECOCERT \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur la certification RSPO \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur la certification Greenpalm \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur la gestion des déchets alimentaires \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Informations sur le commerce équitable \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Agence canadienne des inspections des aliments: Information sur les certifications au Canada \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Eco Label Index: Informations sur les différentes certifications \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Site internet d'Équiterre \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Food Alliance \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Sustainable agricultural network \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification ISO 14001 \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Fairtrade \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Rainforest Alliance \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Canada organic Regime \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Québec Vrai \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Bio Québec \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Non-GMO \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Equitable Ecocert ESR \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Bioéquitable de l'association Biopartenaire \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Local food plus \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Nutri clean \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Viandes sélectionnées des cantons \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification ACO Atlantic certified organic \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Pacific agricultural certification system \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Pro-Cert organic \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Aliments du Québec \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Green Palm sustainability \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification RSPO \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Best AquaCulture Practices \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Marine StewardShip Council \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Seachoice \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Ocean Wise \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Seafood safe \(Accédée en mai 2012\)](#)
- [Information sur la certification Leaf \(Accédée en mai 2012\)](#)

- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) accédé en août 2014
- Institut national de santé publique du Québec , accédé en août 2014
- Étude sur la main-d'œuvre dans le secteur des jus et boissons , accédé en août 2014
- Les normes du travail au Québec et les travailleurs agricoles (Commission des normes du travail) , accédé en août 2014
- Article sur la syndicalisation des travailleurs agricoles , accédé en août 2014
- Fiche informative sur les enjeux relatifs aux travailleurs migrants temporaires dans le secteur de l'agriculture , accédé en août
- Information sur les travailleurs migrants et illégaux dans le secteur agricole aux États-Unis , accédé en août 2014
- Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés , accédé en août 2014
- Agriculture et agroalimentaire Canada , accédé en août 2014
- Alliance for the prudent use of antibiotics accédé en août 2014

## Pièces jointes

-  WWF : Liste rouge des poissons
-  Greenpeace : Liste rouge des poissons