



Original Research Article

Une approche territorialisée du système alimentaire: Le cas de la grande région de Québec

Manon Boulianne*, Carole Després, Patrick Mundler, Geneviève Parent, Véronique Provencher

Université Laval

Abstract

De 2016 à 2019, une recherche collaborative impliquant des universitaires et des organisations partenaires a permis de caractériser le système alimentaire de la région de Québec. Cet article propose une analyse qui rend compte de la complexité de ce dernier. L'étude repose sur une approche territorialisée du système alimentaire. Celle-ci s'intéresse à toutes les modalités de production et d'échange qui contribuent à nourrir les habitantes et les habitants d'une région, qu'elles s'inscrivent dans des logiques marchandes ou non marchandes. Les résultats présentés révèlent qu'un grand nombre d'acteurs aux logiques divergentes interviennent, à différentes échelles territoriales, au sein d'un système alimentaire régional comme celui de Québec. Néanmoins, leurs activités s'inscrivent dans des circuits qui s'entrecroisent. L'approche déployée permet d'éviter les classements à grands traits entre système « conventionnel » et « alternatif » et facilite la reconnaissance de différentes logiques d'action ainsi que des contraintes structurelles et des rapports de pouvoir au sein desquels opèrent les acteurs. Au final, le recours à une approche territorialisée du système alimentaire, de même que la prise en compte des activités marchandes et non marchandes qui en sont constitutives, a permis d'analyser et de rendre certaines réalités régionales plus visibles et plus intelligibles pour les partenaires du projet.

Keywords: Québec; système alimentaire; recherche collaborative; approche territorialisée

*Corresponding author: Manon.Boulianne@ant.ulaval.ca

DOI: 10.15353/cfs-rcea.v8i1.453

ISSN: 2292-3071

Introduction

Entre 2016 et 2019, une recherche collaborative¹ impliquant des universitaires et des organisations partenaires a été réalisée dans le but de caractériser le système alimentaire de la grande région de Québec. Dans l'article qui suit, les résultats issus de cette étude sont mobilisés de manière à mettre en lumière, à partir du cas de Québec, l'aspect multiforme et la complexité des systèmes alimentaires en proposant une approche territorialisée de ces derniers. Une telle approche s'intéresse à l'ensemble des acteurs et des processus impliqués, peu importe qu'ils soient insérés dans des activités considérées comme étant « alternatives » ou plus « conventionnelles ». L'adoption d'une perspective territoriale sur les systèmes alimentaires favorise aussi l'identification de points d'intersection et de friction entre les acteurs et les processus qui en sont constitutifs.

L'intention de cet article est triple : 1) rendre compte des travaux menés sur le système alimentaire de Québec dans le cadre de la recherche partenariale mentionnée précédemment ; 2) identifier les différents modèles de production et d'échange qui coexistent au sein de ce système alimentaire ; 3) montrer en quoi une approche territorialisée des systèmes alimentaires permet d'exposer les réalités régionales de manière nuancée et critique.

Dans la première partie de l'article, nous exposons le cadre théorique adopté. Après avoir défini la notion de système alimentaire et introduit l'approche territorialisée que nous en proposons, nous distinguons, en nous reposant sur Fournier et Touzard (2017), différents modèles de production et d'échange alimentaire : domestique, de proximité, de qualité différenciée, de commodités et industriel. Nous présentons ensuite, dans une deuxième partie, la démarche réalisée avec les partenaires, ainsi que la méthodologie de recherche déployée pour l'étude du système alimentaire de la région de Québec. Dans la troisième et dernière partie de l'article, nous montrons à quoi correspondent, sur le terrain, les différents modèles proposés par Fournier et Touzard (2017) et analysons les relations entre acteurs et dispositifs alimentaires dans la région d'étude.

Perspective théorique sur le système alimentaire

La notion de système alimentaire retenue dans le cadre de notre recherche englobe « (...) tous les facteurs impliqués dans la production alimentaire, la transformation, la distribution, l'entreposage, la consommation et la gestion des déchets » ainsi que les produits (intrants et

¹ Le projet de recherche en question s'intitule « Vers une alimentation territorialisée et durable : une recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec ». Il a bénéficié d'une subvention dans le cadre du programme *Développement de partenariats* du Conseil de recherches en sciences humaines du Canada. L'Université Laval a également contribué. La Caisse d'Économie solidaire Desjardins a financé le développement du site web du projet (www.systemealimentairequebec.info).

extrants), les acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, grossistes, consommateurs, régulateurs) et les modes de coordination mobilisés (par le marché, les standards ou l'État) (Mundler & Criner, 2016, p. 77; notre traduction). Partant de là, ainsi que d'une perspective anthropologique de l'économie, définie comme étant « l'interaction entre l'homme (sic) et son environnement, naturel et social, interaction qui lui fournit les moyens de satisfaire ses besoins matériels » (Polanyi 1974, 153), nous considérons comme constitutives du système alimentaire des activités réalisées selon des modalités marchandes et non marchandes de production et d'échange. Dans les premières, la nourriture est produite et circule en tant que marchandise; elle représente, essentiellement, un objet de commerce. Dans les secondes, la production prend la forme de l'autoproduction alors que l'échange s'y effectue par le biais du don et de la redistribution. Les aliments circulent entre des personnes ou au sein de groupes qui entretiennent des liens familiaux, amicaux ou communautaires. Inclusive, notre approche permet de rendre compte de l'ensemble des activités qui contribuent à nourrir les habitantes et habitants d'un territoire donné.

Par ailleurs, nous privilégions une approche territorialisée du système alimentaire, semblable à celle dite des *city-region food systems* (Jennings et al., 2015, cités dans Blay-Palmer et al., 2018, p. 3). La notion de *city-region food system* invite à réfléchir aux moyens de mettre en place des systèmes alimentaires durables sur des territoires qui incluent un centre urbain ainsi que les zones péri-urbaines et l'arrière-pays rural qui l'entourent, formant ainsi un ensemble régional.

Ainsi défini, le système alimentaire implique un grand nombre d'acteurs aux logiques parfois divergentes, qui interviennent à différentes échelles territoriales. Pour faciliter l'analyse de cette diversité, Fournier et Touzard (2017) distinguent cinq modèles de production et d'échange: le modèle domestique, le modèle de proximité, le modèle de qualité différenciée, le modèle de commodités et le modèle agro-industriel. Dans le modèle domestique, « la consommation se fait au niveau de l'unité de production. La production et la transformation sont assurées par des unités familiales, ou parfois d'autres formes collectives ; les excédents peuvent être échangés localement » (Fournier et Touzard, 2017, p. 142). Le modèle de proximité, pour sa part, se caractérise par un « faible nombre d'intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs (circuits courts, vente directe) et une proximité géographique importante entre les zones de production et de consommation des produits ». Le modèle de commodités « permet l'échange de produits vivriers sur de moyennes distances (100 à 1 000 km) grâce à des filières " traditionnelles " fortement intermédiées (producteurs, collecteurs, grossistes, transformateurs artisanaux ou semi-industriels, détaillants) ». Le modèle agro-industriel repose quant à lui sur « (...) une logique fondamentale de maximisation du profit des agro-industriels et des distributeurs grâce au développement des économies d'échelle », la standardisation des produits, une production de masse, l'offre d'aliments à prix réduits, la spécialisation des activités et la mondialisation des échanges. Enfin, le modèle de qualité différenciée correspond à « une logique fondamentale de différenciation des produits au sein de filières intermédiées », différenciation liée à l'origine des produits ou au fait que ceux-ci soient issus de pratiques respectueuses de

l'environnement ou associés à une éthique particulière (Fournier et Touzard, 2017, p. 142). Les auteurs précisent que plusieurs de ces modèles peuvent cohabiter sur un même territoire. Qu'en est-il dans la grande région de Québec? Quelle importance y revêt, le cas échéant, chacun de ces modèles? Jusqu'à quel point sont-ils compatibles? Certains acteurs sont-ils liés à un modèle spécifique, à l'exclusion des autres? Avant de présenter certains constats saillants de notre étude offrant des éléments de réponse à ces questions, nous expliquons dans la prochaine section de l'article comment a pris forme la recherche collaborative menée dans la région de Québec de même que les principales balises organisationnelles et méthodologiques qui ont guidé sa réalisation.

Démarche et méthodologie d'une recherche collaborative

Le projet de recherche dont est issu cet article est un partenariat entre une équipe interdisciplinaire de recherche de l'Université Laval² et 14 organismes gouvernementaux et non gouvernementaux. Réunies à l'occasion d'une activité de maillage et de concertation régionale ayant pour thème l'alimentation durable, en septembre 2015, une trentaine de personnes en ont jeté les bases. Celles-ci connaissaient bien, pour y être impliquées au quotidien, certaines composantes spécifiques du système alimentaire régional, mais elles étaient moins familières avec d'autres maillons du système. Savoir comment ces composantes sont structurées est alors apparu comme une étape préalable à l'identification de buts à fixer et d'actions à poser pour assurer une plus grande durabilité environnementale, économique et sociale du système alimentaire de Québec et sa région. Une question de recherche générale, formulée avec les personnes participantes, a émané de cette rencontre : « Comment le système alimentaire est-il organisé dans et autour de la Communauté métropolitaine de Québec? » Elle se déclinait en un ensemble de sous-questions associées aux cinq maillons du système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation, gestion des matières résiduelles), à leur articulation et aux acteurs, processus, aménagements territoriaux et cadres réglementaires qui le constituent.³

À partir de mai 2016, l'équipe du projet a mené une recherche collaborative, au sens que lui donne Bonny (2017),⁴ afin d'appréhender le système alimentaire dans la « grande région de

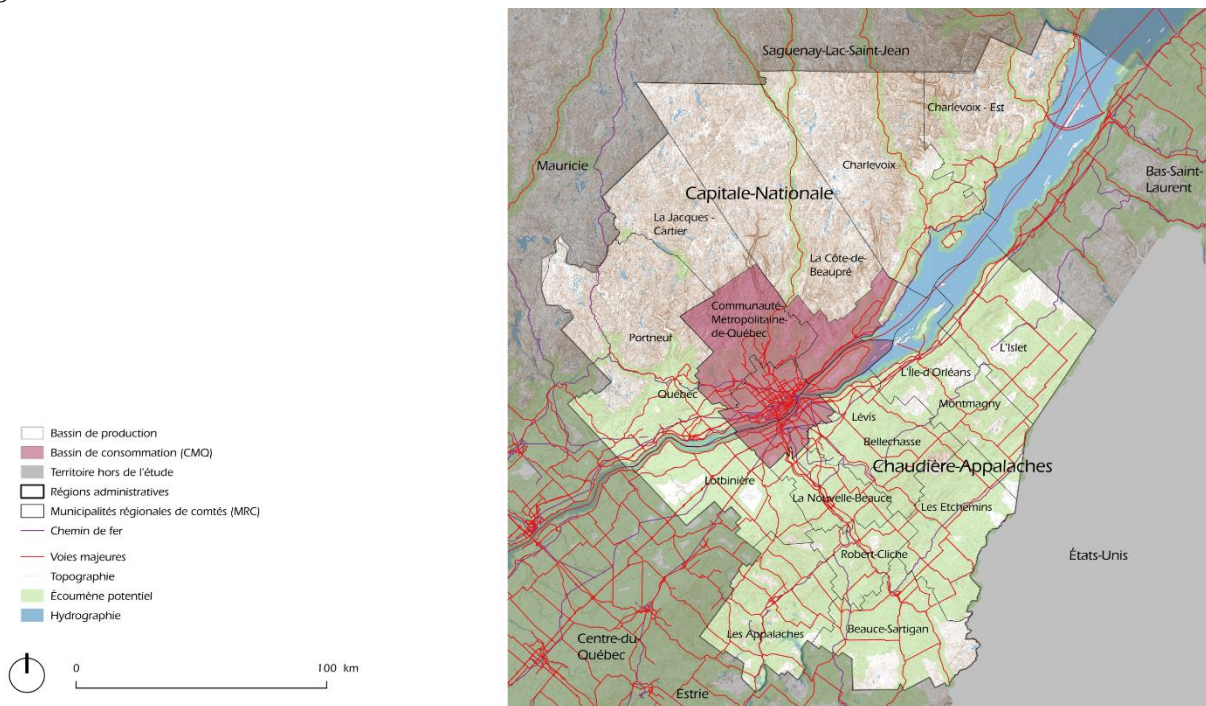
² En sus des auteurs de cet article, une douzaine d'étudiantes et étudiants en anthropologie, agroéconomie, design urbain, droit et nutrition, ainsi qu'une professionnelle de recherche ont pris part à l'équipe.

³ Ces questions étaient: Quels aliments produit-on et mange-t-on sur ce territoire? Quelle part de cette production est consommée dans la région? Quelle distance les aliments parcourent-ils? Comment la distribution est-elle organisée? Où et comment les résidents s'approvisionnent-ils? Quelles sont les perceptions des consommateurs à l'égard des aliments disponibles? Qui sont les fournisseurs des commerces alimentaires? Quelles entreprises conditionnent ou transforment les aliments frais? Quels sont les politiques et documents de planification officiels, de même que les cadres réglementaires qui influencent, actuellement, la structuration et le fonctionnement de ce système alimentaire? Que fait-on des déchets qui sont générés?

⁴ Dans sa typologie des recherches partenariales participatives, Yves Bonny définit la *recherche collaborative* comme « une forme de recherche partenariale participative s'inscrivant de façon centrale sous l'égide du référentiel scientifique et mettant au premier plan de la dynamique collective la production de connaissances objectives par les

Québec ». Cette dernière comprend la Communauté métropolitaine de Québec (CMQ), considérée comme bassin de consommation pour les fins de l'étude, ainsi que les régions administratives de la Capitale-Nationale et Chaudière-Appalaches qui, ensemble, constituent un bassin de production de proximité. Ce dernier compte 1 160 000 habitants, 308 000 hectares de terres agricoles et près de 7000 exploitations agricoles (StatCan, 2016a). La CMQ regroupe quant à elle 28 municipalités, 800 000 habitants, soit 10 % de la population du Québec, sur 3 340 km² en territoire municipalisé et sur près de 9 500 km² si on ajoute les territoires non organisés.

Figure 1 : Le territoire à l'étude



Projet REPSAQ

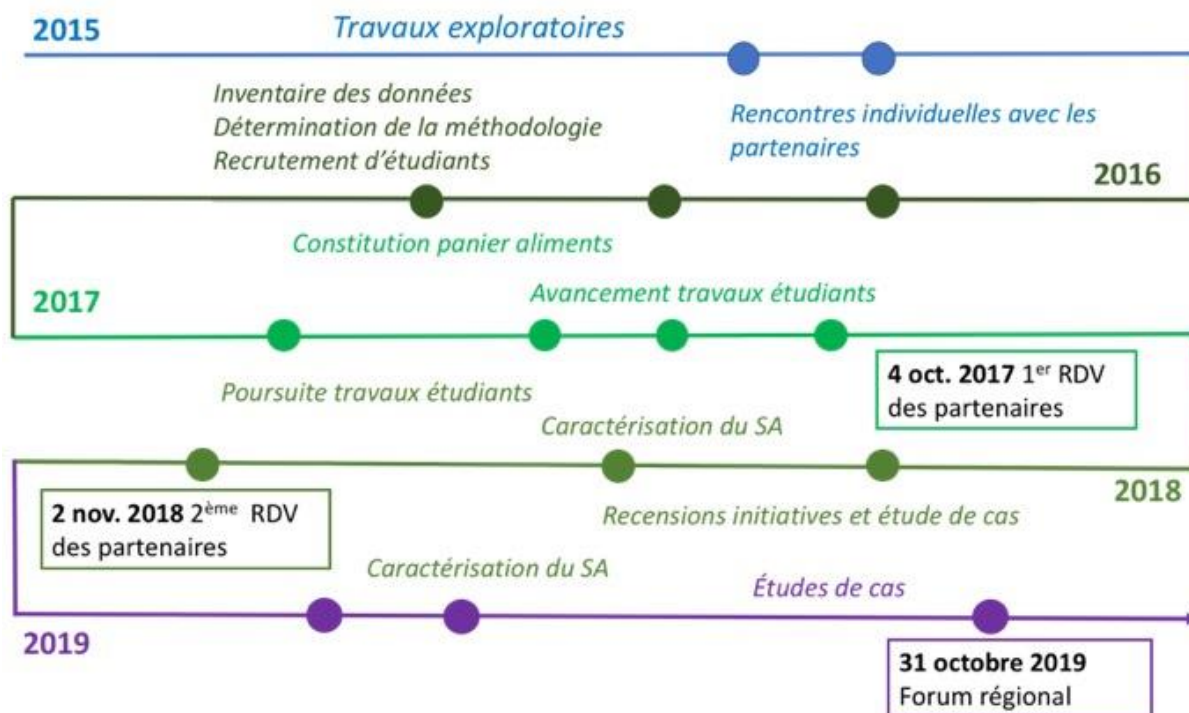
Les partenaires du projet jouent des rôles diversifiés au sein du système alimentaire régional. On y trouve des organismes étatiques dont la mission concerne l'aménagement et la gestion d'un territoire, soit la CMQ et les municipalités régionales de comté (MRC) de la Côte-de-Beaupré et de la Jacques-Cartier. L'État y est aussi présent via le ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Y participent, par ailleurs, la branche régionale de l'Union des producteurs agricoles (UPA Capitale-Nationale-Côte-Nord) ainsi qu'une coopérative

chercheurs professionnels » (2017, p. 28). Cette forme de recherche implique une collaboration étroite entre praticiens et chercheurs tant en amont qu'en aval de la recherche. Les praticiens collaborent activement au processus de recherche et interviennent selon diverses modalités dans la définition des questions ou dans l'animation et le suivi du dispositif de recherche, sans pour autant être considérés comme des « co-chercheurs », contrairement à d'autres formes de recherche participative.

en production et mise en marché de produits maraichers, la Coopérative pour une agriculture de proximité écologique (CAPÉ). Enfin, s’y retrouvent plusieurs organismes à but non lucratif. Certains contribuent directement à l’un ou l’autre des maillons du système alimentaire (Marché de proximité de Québec, Moisson Québec). D’autres mènent des activités connexes. Elles ont trait au développement de la filière bioalimentaire (Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches - TACA), à l’accompagnement des collectivités (Vivre en ville), au plaidoyer (Conseil régional de l’environnement - CRÉ), à la sensibilisation du public (AmiEs de la Terre de Québec) et au transfert des connaissances (Centre de Référence en Agriculture et Agroalimentaire du Québec - CRAAQ). Près de la moitié de ces organismes (ATQ, MPQ, Vivre en ville, CAPÉ, Moisson Québec, CRÉ) cherchent à favoriser la transition vers un système alimentaire plus durable sur le plan environnemental, économique ou social.

Six des quatorze organismes partenaires du projet ont pris part à un comité d’orientation rassemblant partenaires et chercheurs.⁵ Ce comité s’est réuni de trois à quatre fois par année pendant la durée du projet. À l’automne 2017 et 2018, une rencontre de l’ensemble des partenaires a eu lieu et en 2019, un forum régional a permis de divulguer les principaux résultats de la recherche à plus de 130 participantes et participants issus d’organismes du milieu.

Figure 2 : Les étapes de la démarche



Projet REPSAQ

⁵ Il s’agit de la CMQ, du MAPAQ, de la TACA, de Vivre en Ville, des AmiEs de la Terre de Québec et du Marché de Proximité de Québec.

Plusieurs essais (Delucinge, 2018; Legault, 2018) et mémoires (Des Roberts, 2018; Fortier 2019), de même qu'un rapport (Bach, 2019) ont été réalisés, dans le cadre du projet, par des étudiantes et étudiants de 2^e et de 3^e cycle de l'Université Laval. Ils ont mobilisé des méthodes de cueillette et d'analyse de données propres à leur discipline pour aborder des problématiques spécifiques liées aux questions soulevées par les partenaires. Par ailleurs, trente entretiens semi-directifs ont été menés sur une base individuelle avec des acteurs de la transformation et de la distribution alimentaire afin de mieux comprendre l'organisation de ces maillons. Une banque de données élaborée à partir de différentes sources a permis d'en faire un portrait chiffré et de les cartographier. En outre, une dizaine d'initiatives issues du milieu communautaire ont fait l'objet de courtes monographies. Enfin, l'équipe a compilé des données secondaires, quantitatives en bonne partie et ayant trait à chacun des maillons du système alimentaire, qu'elles soient issues du milieu académique, gouvernemental ou communautaire. Au final, les résultats de l'ensemble de ces travaux ont été mis en commun dans un rapport de recherche qui dresse le portrait du système alimentaire régional de Québec.⁶

Afin de pouvoir pousser certaines analyses, l'équipe de recherche, en collaboration avec les partenaires du projet, a ciblé un certain nombre d'aliments souvent consommés et produits dans la région ou ayant le potentiel de l'être. En plus des critères précités, leur choix s'est appuyé sur le panier du dispensaire diététique de Montréal (Dispensaire diététique de Montréal, 2016), qui propose une liste d'une soixantaine d'aliments abordables pouvant constituer la base d'une alimentation qui permet de satisfaire les besoins nutritionnels fondamentaux. Les aliments retenus appartiennent aux quatre groupes identifiés par le Guide alimentaire canadien (version 2009) : légumes et fruits (bleuet, fraise, pomme, carotte, courge, maïs sucré, ail, pomme de terre, tomate, pousses et germinations), produits céréaliers (farine de blé entier, gruau rapide, pain de blé entier, pâtes alimentaires), lait et substituts (lait, cheddar, yogourt nature), viandes et substituts (bœuf, porc, poulet, œufs de poulet, légumineuses ou soja), ainsi que des sources de matières grasses (beurre salé, huile de tournesol) et de sucres ajoutés (miel).

Du modèle agro-industriel au modèle domestique : Portrait du système alimentaire de la région de Québec

Dans les pages qui suivent, nous présentons certains constats saillants issus de notre étude sur le système alimentaire de la région de Québec, en référant aux modèles de production et d'échange mentionnés précédemment.

⁶ Le rapport est intitulé *Vers une alimentation territorialisée et durable. Le système alimentaire de la grande région de Québec, de la production agricole à la gestion des résidus : enjeux, questions, portrait*. https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/RAPPORT%20REPSAQ_2019_erratumD26.pdf

Les modèles agro-industriels et de commodités, au cœur de la distribution alimentaire

Dans la région à l'étude, les modèles agro-industriels et de commodités sont bien présents. Il n'est pas toujours aisé de les distinguer, mais on peut souligner par exemple que certaines productions animales comme les bovins laitiers et la volaille sont soumises à la gestion de l'offre et sont donc destinées à alimenter la demande intérieure de la province d'abord et du reste du Canada ensuite. Ces filières penchent vers le modèle des commodités. Il en est tout autrement de la production porcine, qui est résolument tournée vers l'exportation et le modèle agro-industriel. Ainsi, il se produit dans le territoire à l'étude presque dix fois plus de porcs que ce que représente la consommation locale (Des Roberts, 2018).

La distribution alimentaire paraît de son côté très concentrée. En effet, la majeure partie des aliments qui sont consommés sur le territoire transitent par les circuits des grands distributeurs-détaillants, des entreprises qui prennent en charge à la fois la distribution de gros et la vente au détail. Au Québec, Loblaw, Sobeys et Métro sont les trois plus importants. Chacun détient plusieurs enseignes ; elles correspondent à des magasins de différentes superficies, qui visent des segments de marché distincts. Par exemple, Marché Richelieu, qui appartient à Métro, une entreprise québécoise, est une enseigne utilisée pour les épicerie de proximité qui desservent une clientèle de voisinage, en milieu urbain. Ces commerces disposent de surfaces relativement réduites, mais offrent une gamme de produits presque aussi large que les supermarchés. Les magasins à escompte de la même chaîne, qui portent l'enseigne Super C, se caractérisent par une gamme de produits alimentaires plus restreinte et des prix moins élevés. À eux seuls, les trois grands distributeurs-détaillants concentrent les deux tiers des ventes en épicerie au Québec (MAPAQ, 2017). Toutefois, les établissements qui offrent des articles divers (Costco, Walmart, Dollarama) occupent une part croissante du marché et les pharmacies vendent de plus en plus de produits alimentaires.⁷

Si les magasins d'alimentation affiliés aux grandes chaînes sont les avatars du modèle agro-industriel, il faut éviter de tenir pour acquis qu'ils recourent exclusivement à des circuits longs impliquant un nombre élevé d'intermédiaires et que tous les aliments qu'on y trouve parcourent de grandes distances. Dans le cadre du projet, un examen minutieux des pratiques d'approvisionnement d'un échantillon diversifié de quinze commerces alimentaires localisés dans la CMQ, pour cinq aliments de consommation courante parmi ceux identifiés précédemment (fraise, pomme, maïs en épi, tomate et pomme de terre) a révélé que malgré les contraintes auxquelles font face les détaillants affiliés à des chaînes eu égard aux pourcentages élevés de leur stock qui doit être commandé à leur distributeur assigné, plusieurs commerces,

⁷ À ce sujet, certaines enseignes appartiennent aux grandes chaînes d'alimentation. Par exemple, Loblaw est propriétaire de Pharmaprix depuis 2003, tandis que Jean Coutu et Brunet appartiennent à Métro.

même parmi les affiliés, s’approvisionnent directement auprès de producteurs québécois ou régionaux, surtout en saison (Delucinge, 2018). L’étude montre aussi qu’un approvisionnement centralisé qui passe par un distributeur localisé à Montréal, à quelque 250 kilomètres de Québec, n’implique pas nécessairement une provenance étrangère. En effet, des aliments produits dans la région de Québec transitent parfois par Montréal avant de se retrouver dans les commerces de la CMQ. C’est le cas des pommes produites dans des vergers de la région, mais entreposées puis mises en sac par des producteurs localisés en Montérégie, qui agissent également comme emballeurs. Autrement dit, les commerces de détail typiques du modèle agro-industriel recourent à des circuits longs et courts de distribution; s’ils n’ont pas comme objectif premier la mise en marché de produits locaux, ils contribuent tout de même à l’offre de ces derniers.

Du côté de l’approvisionnement des ménages, des données recueillies en 2011 auprès d’un échantillon de plus de 2 500 personnes et représentatif de la population de la CMQ montrent que les épiceries (supermarchés, épiceries de proximité et magasins à escompte) y constituent, sans conteste, le type de commerces alimentaires le plus fréquenté, et de loin : neuf personnes sur dix (89 %) les visitent au moins une fois par semaine et une sur deux (51 %), plusieurs fois par semaine. À l’inverse, plus des trois quarts (82 %) des habitantes et habitants de la CMQ n’achètent jamais d’aliments dans des structures « alternatives » (coopératives alimentaires, paniers bios, point de vente chez l’agriculteur). Leur fréquentation demeure marginale. Une personne sur quatre (27 %) dit fréquenter un marché public au moins une fois par mois, et 70 % au moins une fois par année, alors que 30 % de la population n’y met jamais les pieds (Boulianne et al., 2019, p. C6).

En adéquation avec ces résultats, l’analyse des données d’une autre enquête portant cette fois sur l’approvisionnement et la consommation d’aliments locaux, menée auprès de 299 résidents de la CMQ, arrive aux mêmes constats. En référence à onze produits retenus pour cette étude,⁸ les résultats illustrent un recours peu fréquent aux circuits courts de distribution alimentaire ainsi qu’une faible consommation d’aliments produits dans la région ou la province de Québec (Fortier, 2019).

Le modèle de proximité basé sur une « promesse de différence »

On reproche souvent au modèle agro-industriel de contribuer à la déterritorialisation de l’alimentation. Certains produits qui en sont issus parcourent des milliers de kilomètres entre le champ et l’assiette, générant des gaz à effet de serre. Leurs bas prix les font entrer en compétition avec des productions plus locales, ce qui contribue à dévitaliser les agricultures régionales, surtout là où l’on cultive sur de petites surfaces. On relève aussi le caractère souvent anonyme des aliments issus de l’agro-industrie (McMichael, 2009 ; Van der Ploeg, 2010).

⁸ Ces aliments sont les suivants : pomme, petit fruit, carotte, tomate, haricot, laitue, épi de maïs sous forme fraîche; pain, œuf frais, viande de porc fraîche ou transformée, miel.

Les structures qui correspondent au modèle de proximité (vente directe à la ferme ou en kiosque, marchés fermiers, marchés virtuels, systèmes de paniers, ateliers de fabrication artisanale joutés à des commerces de proximité tels que des boulangeries ou des fromageries, par exemple) proposent une solution de rechange à cet état de fait.

La vente directe à la ferme représente le mode de mise en marché en circuit court le plus prisé, dans la région, par les producteurs agricoles. Il est aussi très ancien. De nos jours, un tiers des fermes localisées dans la région administrative de la Capitale-Nationale⁹ écoulent ainsi une partie de leur production; la proportion descend à 18% en Chaudière-Appalaches, où dominent les productions animales. Par ailleurs, en 2016, 18 fermes maraichères certifiées biologiques de la Capitale-Nationale et 39 de Chaudière-Appalaches distribuaient au moins une partie de leur production via des paniers d'aliments, dans le cadre du réseau des Fermiers de famille mis en place en 1996 par Équiterre (StatCan, 2016), dans différents points de chute localisés surtout en zone urbaine et péri-urbaine et desservant chacun plusieurs dizaines de ménages. En 2018, on dénombrait aussi 26 marchés publics sur le territoire du bassin de production de proximité, auxquels participaient 220 fermes, soit 9% de celles localisées dans la Capitale-Nationale et 3% des fermes de Chaudière-Appalaches. Deux marchés virtuels (en ligne) permettaient à leur clientèle de s'approvisionner directement auprès de fermes et de transformateurs et on trouvait, seulement sur le territoire de la CMQ, environ 80 commerces de proximité.

Certains des dispositifs mentionnés s'inscrivent dans une dynamique de contestation du modèle agro-industriel dominant. C'est le cas, notamment, du Marché de proximité de Québec (MPQ), un organisme à but non lucratif mis sur pied en 2007 dans le but de favoriser une agriculture locale, équitable et plus durable (que l'agriculture industrielle) sur les plans écologique, environnemental, social et politique (Laviolette & Boulianne, 2016). Les adhérents peuvent y commander, sur une base hebdomadaire et grâce à une plate-forme en ligne, des aliments offerts par les producteurs membres, des agriculteurs et des transformateurs opérant une ferme ou une microentreprise familiale pour la plupart d'entre eux. S'ils disposent pour plusieurs d'une certification biologique, le Marché n'en fait pas un critère absolu. Pour leur part, les magasins spécialisés (fromageries, boulangeries, etc.) ne diffèrent en rien, à première vue, des autres commerces alimentaires ayant pignon sur rue. Plusieurs de ces entreprises ont néanmoins pour mission explicite de promouvoir les productions régionales ou artisanales et favorisent la mise en marché en circuit court.

Les modalités de mise en marché en circuit court sont toutes porteuses d'une « promesse de différence » (Le Velly, 2017); *a minima*, celle de faciliter une (re)connexion entre consommateurs et producteurs (Kneafsey et al., 2008) ou entre consommateurs, activité agricole et « nature », comme dans l'autocueillette de petits fruits, par exemple. Cette promesse de différence est parfois fortement affirmée, revendiquée même ; mais ce n'est pas toujours le cas. Dans certaines structures, elle s'étend aux méthodes de production, dites écoresponsables, comme l'agroécologie ou l'agriculture biologique ou biodynamique. C'est le cas de l'agriculture

⁹ En 2017, il s'agissait de 324 des 971 fermes de cette région administrative.

soutenue par la communauté (ASC), avec les « paniers bio ». C'est aussi celui du Marché de proximité de Québec (MPQ), déjà mentionné précédemment. En effet, cet organisme insiste constamment dans sa production discursive sur ce qui contribue à le dissocier du modèle agro-industriel. Par exemple, on y met en relief le fait que le Marché « offre un accès direct à des aliments produits localement », qu'il s'agit de « produits frais, de qualité, cultivés écologiquement et localement, et ce, à un juste prix pour tous », en respectant les contraintes que posent les changements de saison. Au-delà de son offre alimentaire, le MPQ vise aussi à ce que les « adhérents puissent se sensibiliser et se mobiliser face aux grands enjeux agricoles, alimentaires, écologiques ou encore, de santé » et soutient que pour les producteurs membres, « le MPQ n'est pas qu'un simple outil de mise en marché, il est aussi un espace de solidarité créant un lien direct avec les dégustateurs de leur travail. Il favorise donc les relations directes entre adhérents et producteurs, que ce soit par des rencontres et des dégustations au point de chute ou encore par des ateliers, des visites et des journées d'entraide à la ferme » (MPQ, 2020). Ainsi, d'entrée de jeu, le MPQ se définit comme « alternatif » sur les plans de sa mission (à plusieurs volets), de sa gouvernance interne (de type OBNL, avec fixation des prix par les producteurs et application de principes visant à éviter que ne s'établisse une compétition entre eux), du lien préconisé avec les petites entreprises qui sont ses fournisseurs, de son autofinancement à 100% (affirmation d'autonomie) et de la place essentielle qu'y occupent les bénévoles (Laviolette & Boulianne, 2016).

Dans les marchés publics (ou fermiers), la promesse de différence concerne la provenance (locale) des produits qui y circulent, la possibilité (dans certains cas) de rencontrer les producteurs ainsi que l'ambiance conviviale (Bergeron, 1993) que l'on y retrouve. Bien qu'ils soient fréquentés par certains producteurs et productrices biologiques, ces marchés n'affichent pas de détermination à favoriser la vente d'aliments cultivés sous régie biologique ou selon des principes agroécologiques, ni par des entreprises de petite taille.

Par ailleurs, alors que le système de paniers et les marchés de solidarité régionale comme le Marché de proximité de Québec ont vu le jour en 1996 et en 2006, respectivement, au Québec, les marchés publics ont déjà une longue histoire. Dès le 17^e siècle, sous le régime français, les villes ont créé et réglementé les places de marché et ont fait ériger des halles (Bergeron, 1993, p. 3). Leur cas est intéressant pour illustrer les tribulations que connaissent certaines modalités d'échange au fil du temps, ce qui fait qu'elles peuvent sembler nouvelles alors qu'elles existent en fait depuis des décennies, voire des siècles. À Québec, le marché de la Place royale, inauguré en 1640, a perduré jusqu'en 1889 (Mercier, 2003). Une dizaine d'autres marchés, desservant différents quartiers, y ont coexisté au cours du 19^e siècle (Bergeron, 1993). À partir de 1910, les fermetures se sont multipliées à la suite d'incendies et sous la pression de nouvelles règles sanitaires, si bien qu'au début des années 1970, il ne restait qu'un seul marché en fonction, le marché St-Roch, localisé dans la basse-ville (Ville de Québec, 2013). Celui-ci a dû changer de site à deux reprises au cours des années qui ont suivi, alors que le centre-ville faisait l'objet d'importants réaménagements urbanistiques. En 1987, il était définitivement fermé, au profit d'un nouveau marché localisé ailleurs, ouvert à l'année et visant une clientèle touristique : le

marché du Vieux-Port. Entre-temps, en 1976, un autre marché saisonnier, représentatif d'une revitalisation qui allait s'étendre au cours des années 1990 et 2000, voyait le jour, cette fois dans un quartier de banlieue, Sainte-Foy. Puis, dans les années 2010, à l'initiative de citoyens, des marchés éphémères qui n'opèrent que quelques week-ends par été ont fait leur apparition sur la voie publique ou dans des parcs des quartiers centraux de la ville. Ceux-ci ont pour objectif de bonifier l'offre d'aliments frais, sains et locaux pour leurs résidentes et résidents (Proteau, 2018). Dernier événement en date, la Ville de Québec a choisi de relocaliser les marchands du Vieux-Port dans un bâtiment neuf situé dans un quartier résidentiel de Québec afin de créer le Grand Marché de Québec, qui a ouvert ses portes en 2019. Il offre, outre les habituels stands de produits vendus par les producteurs, d'autres services tels que des ateliers culinaires éducatifs et des camps de jour pour les jeunes, des vitrines technologiques pour faire rayonner la science et l'innovation ainsi qu'un incubateur agroalimentaire qui vise à accompagner les nouvelles entreprises du domaine agroalimentaire.

Les marchés publics constituent, on le voit bien, une modalité de mise en marché qui s'est renouvelée avec le temps, « en parallèle du développement du modèle agro-industriel » (Fournier & Touzard, 2017, p. 139). Si, dans leur version la plus récente, ils portent parfois un discours critique du système alimentaire « conventionnel » (Lefèvre & Audet, 2016; 2018), ce n'est pas nécessairement le cas dans leur version d'origine. Ainsi, un certain recul historique permet de constater que les innovations résultent parfois de la réactivation de structures qui ont été instituées dans un contexte social et politique donné puis marginalisées pendant un certain temps pour ressurgir ensuite sous des formes, mais surtout dans des circonstances différentes et avec des significations nouvelles.

Le modèle de qualité différenciée, entre localisation et globalisation

Dans la région à l'étude, on trouve aussi des initiatives qui relèvent du modèle de qualité différenciée. Elles recourent à des appellations réservées, des marques commerciales et des marques territoriales pour mettre en valeur l'origine ou une autre qualité d'un produit. Au Québec, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) est l'organisme responsable des systèmes de reconnaissance et de certification des produits distinctifs (CARTV, 2019). Les appellations en vigueur ont trait au mode de production (biologique), au lien avec un terroir déterminé (l'appellation d'origine ou l'indication géographique protégée) ou à une autre particularité, comme les spécificités traditionnelles. Dans la région à l'étude, plusieurs centaines d'exploitations agricoles et entreprises de transformation détiennent une certification biologique, dont un grand nombre d'établissements (Portail Bio Québec, 2020). La production biologique est actuellement en plein essor, alors qu'en 2017, la part de marché occupée au Québec par les aliments certifiés bio n'était que de 5%. Notons qu'au même moment, la plus grande part des achats de nourriture biologique se faisait dans des supermarchés, et non pas dans des structures de proximité (MAPAQ, 2015, p. 22). Sur un autre plan, on trouvait cinq appellations d'origine au

Québec en 2020, dont deux concernent des aliments produits dans la région de la Capitale-Nationale : le maïs sucré de Neuville (créée en 2017) et l'agneau de Charlevoix (2009).¹⁰ Dans la catégorie qui renvoie à une « spécificité », une fromagerie localisée dans la Capitale-Nationale détenait, en 2020, l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne », reconnue depuis 2016. Si les systèmes d'appellation sont considérés par certains chercheurs comme faisant partie des alternatives au modèle alimentaire agro-industriel (Ilbery et al., 2005; Renting, Marsden et Banks, 2003), cette position reste ambiguë puisque la reconnaissance d'une qualité déterminée facilite et vise parfois, en fait, la conquête de nouveaux marchés d'exportation. En plus de contribuer à la standardisation des procédés, un processus jugé typique de l'agro-industrie, elle a aussi tendance à consolider la place déjà occupée, dans les filières concernées, par les plus grands joueurs (Bowen & Gaytán, 2012 ; Grasseni, 2011).

Les marques « Aliments du Québec » et « Aliments préparés au Québec » signalent elles aussi une qualité différenciée. À l'échelle de la province, environ 22 000 produits bénéficient d'un de ces labels, utilisés surtout dans le commerce de détail et la restauration commerciale.¹¹ Chacune de ces deux marques possède une déclinaison « biologique », qui signale des qualités liées à la fois à l'origine des aliments et à des méthodes de production respectueuses de l'environnement. À l'échelle de la région d'étude, certaines collectivités ont créé leur propre marque territoriale dont elles se servent pour faire la promotion des produits qui lui sont associés. C'est le cas dans la MRC de Charlevoix, avec le label « Certifié terroir Charlevoix ». Dans la région de Chaudière-Appalaches, l'initiative « Goûtez Lotbinière », qui fait la promotion des produits issus de la MRC du même nom, a aussi créé un logo qui facilite leur identification (Morin, 2020). Dans ces cas, la clientèle visée par ces marques territoriales est locale et régionale avant tout.

Soulignons, pour conclure cette section de l'article, que les dispositifs de mise en marché qui s'inscrivent dans un modèle de proximité, à la différence des initiatives qui mettent en avant une qualité différenciée signalée comme telle, partagent avec le modèle domestique le fait que la connaissance mutuelle des parties impliquées y constitue une source de confiance et un lubrifiant important de l'échange. La provenance des aliments y est, d'entrée de jeu, clairement établie. On y obtient facilement, de surcroît, des renseignements sur les méthodes culturelles ou de production. Néanmoins, les labels de qualité n'y sont pas complètement absents; les fermes du réseau des Fermiers de famille détiennent une certification biologique ou sont en processus de certification. La reconnaissance d'une qualité différenciée par l'attribution d'une appellation réservée implique, pour sa part, la sélection de produits ou de méthodes de production qui seront

¹⁰ Les trois autres indications géographiques protégées concernent le cidre de glace, le vin de glace et le vin du Québec.

¹¹ Pour être identifié comme « Aliment du Québec », un produit doit être « entièrement québécois ou [...] composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origines québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec ». Un « Aliment préparé au Québec » doit être « (...) entièrement transformé et emballé au Québec. De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés » (Aliments du Québec, 2020).

jugés « authentiques », ainsi que l'élaboration d'un cahier des charges conséquent. Cela peut contribuer à créer des conflits entre producteurs, ainsi que des gagnants et des perdants dans une filière donnée, une dynamique souvent considérée typique du modèle agro-industriel.

Le modèle domestique, de la quotidienneté au dernier recours

Il y a peu de chiffres à fournir en ce qui concerne la place occupée par le modèle domestique de production et d'échange dans la région de Québec, puisqu'il relève de l'économie non marchande et, bien souvent, non monétaire. Les données disponibles résultent pour la plupart d'études exploratoires ou partielles, qui portent sur des petits groupes ou des territoires restreints. Pourtant, le modèle domestique est au cœur de plusieurs activités indispensables mais souvent passées sous silence. Tel que défini par Fournier et Touzard (2017), ce modèle concerne essentiellement les familles et les communautés paysannes. Dans les faits, on le retrouve aussi dans le milieu communautaire.

Les activités de production domestiques comprennent différentes modalités d'autoproduction alimentaire : cultures potagères attenantes au domicile ou aménagées dans des espaces partagés, forêts nourricières, petits élevages domestiques, cueillette de plantes sauvages, chasse et pêche « sportives », acériculture familiale. Elles demeurent toutes marginales comme source d'approvisionnement des ménages. Néanmoins, on constate que l'agriculture urbaine d'autoproduction ne cesse de gagner en popularité. Dans la région à l'étude, on dénombre à ce jour une cinquantaine de jardins communautaires et collectifs et plusieurs projets de forêts nourricières. Un sondage réalisé dans l'agglomération de Québec révélait qu'en 2013, 25% des résidents de cette dernière rapportaient cultiver un potager à domicile ou dans un jardin communautaire (Léger, 2013, p. 21). Il y a fort à parier que ces espaces productifs connaîtront une croissance significative au cours des prochaines années, car les pouvoirs publics municipaux et le MAPAQ font maintenant la promotion de l'agriculture urbaine.¹² Les habitantes et habitants de la région à l'étude pratiquent également des activités cynégétiques, qui relèvent aussi de la production domestique. Le ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs concède, depuis 2005, une moyenne de 113 500 permis de pêche et 85 600 permis de chasse par année sur ce territoire. Précisons aussi que pour de nombreuses familles de Wendake, réserve de la Nation huronne-wendat enclavée par le territoire de la CMQ, la chasse et la pêche représentent des modes d'approvisionnement significatifs.

La transformation domestique correspond pour sa part à la conservation des aliments et à la préparation des repas à la maison. Elle revêt une grande importance dans la région d'étude et

¹² La Direction générale des politiques du ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH) et la Direction du développement et de l'aménagement du territoire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) ont réalisé conjointement un « Guide de bonnes pratiques sur la planification territoriale et le développement durable » en agriculture urbaine (Fontaine et al. 2020). La Ville de Québec a adopté récemment son *Plan d'action en agriculture urbaine (2020-2025)*. En outre, la pandémie a suscité un désir d'autonomie alimentaire chez une partie de la population : au printemps 2020, semenciers et centres jardin ont été pris d'assaut.

plus largement, car elle est réalisée dans tous les ménages qui vivent à domicile. Cette activité s'est beaucoup transformée au Québec avec le développement du système alimentaire agro-industriel et les changements sociétaux survenus après la 2^e Guerre mondiale. Elle n'est plus l'apanage des femmes, bien qu'elles en restent les principales responsables au sein des ménages. Par ailleurs, on y passe moins de temps. Depuis plusieurs décennies, la proportion de plats préparés ou prêts-à-manger qui se retrouvent dans l'assiette des Québécoises et des Québécois ne cesse d'augmenter (INSPQ, 2018). Du reste, la transformation domestique des aliments peut aussi opérer au sein de cuisines collectives. Des organismes communautaires structurent et animent des cuisines collectives dans toutes les MRC du territoire à l'étude.

Le don de nourriture entre proches ou étrangers, une modalité domestique de distribution, correspond à une faible part des flux d'aliments qui circulent sur le territoire d'étude, mais il s'avère crucial pour certains ménages. Le don entre proches concerne les parents et amis. Le don entre étrangers passe par des organismes communautaires qui recueillent et redistribuent de la nourriture à des personnes en situation de précarité. Dans la région de la Capitale-Nationale, avant la crise sanitaire et économique provoquée par la COVID-19 en mars 2020, environ 36 000 personnes recevaient, chaque mois, une aide alimentaire; ce nombre a considérablement augmenté depuis, d'autant plus que les cuisines collectives sont mises à mal à cause de la pandémie. Les exploitations agricoles, les entreprises de transformation et les magasins d'alimentation participent activement à ces réseaux de redistribution non marchands; ils constituent en fait d'importants fournisseurs des organismes dédiés à la lutte contre l'insécurité alimentaire. À ce titre, le Programme de récupération en supermarché (PRS), une initiative unique au Canada mise en place par les banques alimentaires et les trois grandes chaînes d'alimentation du Québec (Sobeys, Métro et Loblaw), a permis d'accroître considérablement la collecte et la redistribution des invendus de produits de viande et de diversifier l'offre dans ce réseau (Legault, 2018), tout en contribuant à la réduction du gaspillage.

Conclusion

En somme, les constats mis en avant dans cet article démontrent que l'on retrouve une diversité de modèles de production et d'échange sur le territoire à l'étude et que certains d'entre eux pèsent plus lourds que d'autres. Le modèle domestique est le seul dans lequel la nourriture n'est pas une marchandise. Dans le modèle de proximité, elle constitue un bien qui se vend et s'achète, même si le nombre d'intermédiaires et les distances parcourues restent faibles. Dans les initiatives contemporaines s'inscrivant volontairement dans ce modèle, la nature de la nourriture est ambivalente : il s'agit d'une marchandise que l'on associe, néanmoins, à des personnes, des groupes, des lieux et des identités auxquels s'identifient les mangeurs, alors que dans le modèle de commodités et, à plus forte raison, dans le modèle agroindustriel, l'aliment est devenu une marchandise anonyme et accessible à un grand nombre, sur des marchés plus ou moins éloignés des lieux de production, selon le cas. Le modèle de qualité différenciée met en avant des

manières de contrecarrer cet anonymat, en visant des marchés pouvant être éloignés, à la différence du modèle de proximité. À part le modèle domestique, les autres se rejoignent donc sous certains aspects et plusieurs sont compatibles entre eux. Par exemple, les aliments disposant d'une appellation d'origine contrôlée peuvent être vendus en circuits courts et longs, par le biais de marchés fermiers comme par celui de magasins d'alimentation appartenant à des grandes chaînes. Le modèle domestique se distingue fortement des autres puisque dans ce cas, il n'est pas question de commerce ou de bénéfices. S'il reste souvent invisible dans les statistiques régionales et nationales, nous considérons qu'il importe de l'inclure quand il est question des systèmes alimentaires, car les activités qu'ils désignent sont significatives dans tous les maillons de ce dernier.

Notre analyse témoigne aussi du fait que les acteurs participent à des réseaux qui relèvent de plus d'un de ces modèles, qui s'entrecroisent ainsi (Le Velly, 2019). Par exemple, pour se procurer des aliments, les consommateurs sont susceptibles de recourir à différentes filières d'approvisionnement, comme l'achat en magasin ou chez les producteurs, le don et l'autoproduction. De même, les agriculteurs mobilisent souvent plus d'un canal de mise en marché pour écouler leur production. Pour leur part, les supermarchés constituent des fournisseurs importants des banques alimentaires.

À l'issue de cette recherche, le système alimentaire nous apparaît plus complexe que jamais et marqué par des dynamiques diversifiées et hybridées. Cette complexité représente sans contredit un défi pour la recherche. Des milliers d'acteurs de toutes tailles constituent le système alimentaire de la région de Québec. Ces acteurs prennent quotidiennement de multiples décisions qui rendent illusoire tout repérage exhaustif des flux et des interactions. Ainsi, plusieurs des questions formulées par les partenaires en début de démarche demeurent sans réponse. Dans certains cas, elles auraient requis de s'attarder à une portion plus petite du territoire visé ou à une seule filière de production, voire un seul aliment, par exemple. Souvent, elles auraient exigé des ressources humaines et financières considérablement plus importantes que celles dont nous disposons. Enfin, il reste encore beaucoup à faire pour évaluer les pratiques existantes et les initiatives en émergence sur le plan de leur durabilité environnementale, économique et sociale.

Pour terminer, eu égard au partenariat dans le cadre duquel s'inscrivaient nos activités de recherche, nous constatons que le recours à une approche territorialisée du système alimentaire a permis de rendre certaines réalités régionales plus visibles et plus intelligibles pour les membres de l'équipe de recherche et pour les partenaires du projet. En effet, elle a contribué à la connaissance et à la reconnaissance mutuelle des différentes logiques d'action, des contraintes structurelles et des rapports de pouvoir en place. Elle a aussi facilité un rapprochement entre les partenaires du projet, des organismes gouvernementaux et non gouvernementaux qui occupent des positions diversifiées, voire antagoniques, dans le système alimentaire régional.

Références

- Aliments Du Québec. (2020, juillet). *Notre organisation*.
<https://www.alimentsduquebec.com/fr/notre-organisation>
- Bach, R. (2019). *La ville, un sanctuaire pour l'agriculture ? : Le cadre juridique et stratégique de l'agriculture urbaine dans la Communauté métropolitaine de Québec; état des lieux et perspectives*. Rapport de recherche. Québec, Chaire DDSA / REPSAQ, Université Laval.
<https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/Ressources/Rapport%20AU%20RB%209.05.2019.pdf>
- Bergeron, Y. (1993). *Les places et halles de marché au Québec*. Gouvernement du Québec, Ministère de la culture.
- Blay-Palmer, A., Santini, G., Dubbeling, M., Renting, H., Taguchi, M., & Giordano, T. (2018). Validating the city region food system approach: Enacting inclusive, transformational city region food systems. *Sustainability*, 10 (5), 1680. <https://doi.org/10.3390/su10051680>
- Bonny, Y. (2017). Les recherches partenariales participatives : Éléments d'analyse et de typologie. Dans A. Gillet & D.G. Tremblay, *Recherches partenariales et collaboratives* (pp.25-44). Presses Universitaires de Rennes. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01638818/document>
- Boulianne, M., Bissardon, P., & Bach, R. (2019). *Vers une alimentation territorialisée et durable. Le système alimentaire de la grande région de Québec, de la production agricole à la gestion des résidus: enjeux, questions, portrait. Rapport de recherche*. Université Laval.
http://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/RAPPORT_REPSAQ_FINAL.pdf
- Bowen, S., & Gaytán, M.S. (2012). The paradox of protection: National identity, global commodity chains, and the tequila industry, *Social Problems*, 59 (1), 70-93.
<https://doi.org/10.1525/sp.2012.59.1.70>
- Delucinge, N. (2018). *Les parcours d'aliments de base d'un panier d'épicerie au sein du système alimentaire de la région de Québec. Narrations cartographiées de l'approvisionnement alimentaire de 15 détaillants d'alimentation de la région* [Essai de maîtrise en design urbain, Université Laval].
https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/200211_Essai_REPSAQ_ND.pdf
- Des Roberts, M. (2018). *Produit ici, consommé ici. Évaluation du potentiel productif et de l'adéquation entre production et consommation alimentaire pour les régions de Québec et Chaudière-Appalaches* [mémoire de maîtrise en agroéconomie, Université Laval].
<http://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/Ressources/Me%CC%81moire%20Marilou%20Des%20Roberts.pdf>
- Dispensaire diététique de Montréal. (2016). *Coût du panier à provisions nutritif, mai 2016*.
<https://www.dispensaire.ca/app/uploads/16-05-Co%C3%BBt-PPN-FR-3.pdf>

- Fontaine, N., Jouis, S., Martin, A., & Otis, F. (2020). *L'agriculture urbaine, Guide de bonnes pratiques sur la planification territoriale et le développement durable*. Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation. <https://www.mamh.gouv.qc.ca>
- Fortier, J. (2019). *Pratiques, perceptions et attitudes des consommateurs de la Communauté métropolitaine de Québec à l'égard des aliments locaux* [Mémoire de maîtrise en nutrition, Université Laval]. <https://corpus.ulaval.ca/jspui/bitstream/20.500.11794/37158/1/35524.pdf>
- Fournier, S., & Touzard, J.M. (2017). Diversité et confrontation de modèles au sein des systèmes alimentaires : vers une convergence? Dans P. Lubello, A. Falque, L. Temri (dir.), *Systèmes agroalimentaires en transition* (p. 137-148). Quæ.
- Grasseni, C. (2011). Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage. *Anthropology of food*, 11(8), e39. <https://doi.org/10.4000/aof.6819>.
- Ilbery, B., Morris, C., Maye, D., Kneafsey, M., & Buller, H. (2005). Product, process and place. An examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies*, 12 (2), 116-232.
- Institut National de la Santé Publique du Québec. (2018). *L'achat d'aliments ultra-transformés en supermarchés et magasins à grande surface au Québec*. https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2487_achat_aliments_ultra_transformes.pdf
- Jennings, S., Cottee, J., Curtis, T., & Miller, S. (2015) *Food in an Urbanized World: The Role of City Region Food Systems in Resilience and Sustainable Development*. The International Sustainability Unit, The Prince of Wales Charitable Foundation.
- Kneafsey, M., Holloway, L., Venn, L., Dowler, E., Cox, R., & Tuomainen, H. (2008). *Reconnecting consumers, producers and food: Exploring 'alternatives'*. Berg Publishers.
- Lavolette, C. & Boulianne, M. (2016). *Un circuit court alimentaire, économique et solidaire : le cas du Marché de proximité de Québec*. Les Cahiers de l'institut EDS, Université Laval. https://www.ihqeds.ulaval.ca/fileadmin/Fichiers/05-Publications/cahiersInstitut/CA16_Marche_Proximite.pdf
- Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants. (2019, février). *Qui sommes-nous ?* <https://cartv.gouv.qc.ca/qui-sommes-nous-cartv>
- Le Velly, R. (2017). Dynamiques des systèmes alimentaires alternatifs. Dans P. Lubello, A. Falque, L. Temri (dir.), *Systèmes agroalimentaires en transition* (p. 149-158). Quæ.
- Le Velly, R. (2019). Allowing for the projective dimension of agency in analysing alternative food networks. *Sociologia ruralis*, 59 (1), 2-22.
- Lefèvre, S., & Audet, R. (2016). La mise en marché alternative de l'alimentation à Montréal. De la niche d'innovation à une transition du secteur alimentaire? *Revue Interventions économiques*, 54, 1-22. <https://doi.org/10.4000/interventionseconomiques.2689>
- Legault, C. (2018). *Le cadre juridique entourant la prévention du gaspillage alimentaire et la valorisation des résidus alimentaires*. [Essai de maîtrise en droit, Université Laval] <https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/>

- Léger Marketing. (2013). *Sondage sur les perceptions des citoyens de l'agglomération de Québec envers les activités agricoles et leurs habitudes de consommation de produits locaux*. Rapport commandé par la Ville de Québec dans le cadre de la réalisation du Plan de développement de la zone agricole (non publié).
- Marché de proximité de Québec. (2020, juillet). *Présentation*.
<http://www.marchequbec.org/presentation.html>
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *The Journal of Peasant Studies*, 36 (1), 139-169.
<https://doi.org/10.1080/03066150902820354>
- Mercier, L. (2003). Autrefois, les marchés de Québec, *Continuité*, 98, 44-46.
<https://id.erudit.org/iderudit/15602ac>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2017). *Le Bottin consommation et distribution alimentaires en chiffres : édition 2017*.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2015). *Bottin statistique de l'alimentation : édition 2015*.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf
- Morin, L. (2020). *Goûtez Lotbinière : pour le développement d'une alimentation saine et locale à l'année !* Projet REPSAQ, Université Laval.
http://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/Gou%CC%82tez%20Lotbinie%CC%80re_final.pdf
- Mundler, P., & Criner, G. (2016). Food system - Food miles. Dans B. Caballero, P. Finglas & F. Toldra (dir.), *Encyclopedia of Food and Health* (p. 77-82). Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00325-1>
- Polanyi, K. (1974). L'économie en tant que procès institutionnalisé. Dans M. Godelier (dir.), *Un domaine contesté : l'anthropologie économique* (p. 153-181). Mouton.
- Portail Bio Québec. (2020). *Nombre d'entreprises actuellement précertifiées et certifiées par région*.
<https://www.portailbioquebec.info/entreprises-produits-certifies-ou-activites-precertification#entrepriseprofil-code-3698>
- Proteau, J. (2018). *Le Marché Saint-Sauveur : une initiative rassembleuse*. Projet REPSAQ, Université Laval.
<https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/%C3%89tude%20de%20cas%20Le%20March%C3%A9%20Saint-Sauveur%20Josyane%20Proteau.pdf>
- Renting, H., Marsden, T.K., & Banks, J. (2003). Understanding alternative food networks: Exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment & Planning*, 35(3), 393-411. <https://doi.org/10.1068/a3510>
- Statistique Canada. (2016). *Tableau 32-10-0403-01. Fermes classées selon le type d'exploitation agricole*. <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=3210040301>
- Statistique Canada. (2016a). *Tableau 32-10-0440-0. Nombre total de fermes et d'exploitants agricoles*. <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=3210044001>

Van der Ploeg, J.D. (2010). The peasantries of the twenty-first century: The commoditisation debate revisited. *Journal of Peasant Studies*, 37 (1), 1-30.

<https://doi.org/10.1080/03066150903498721>

Ville de Québec. (2013, 21 mars). *Les archives : Les Marchés*.

http://www.ville.quebec.qc.ca/archives/souvenirs_quebec/pages_histoire/marches/index.aspx