

# Bas-Saint-Laurent

## Synthèse du système alimentaire territorial (SAT)

### MISE EN CONTEXTE

#### Objectifs des synthèses des SAT régionaux

Les synthèses régionales visent à présenter un résumé succinct et général des systèmes alimentaires des territoires du Québec. Elles adoptent une approche systémique et recensent en un même endroit des informations existantes de sources diverses, portant sur les initiatives structurantes des différents maillons du système alimentaire et des différents secteurs d'activité. Elles offrent un aperçu du SAT à un moment déterminé, dans l'objectif de servir de base de référence pour une révision régulière.

Les synthèses décrivent la situation à l'échelle régionale, sachant qu'il existe des spécificités supra-locales (MRC) et locales. Dans le cadre des rassemblements nationaux du Forum SAT, la synthèse du SAT régional pourra servir de référence pour les autres régions et partenaires.

### QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (SAT)?

Un système alimentaire territorial (SAT) regroupe un ensemble interrelié d'acteur-rices et d'activités de la production, transformation, distribution, consommation, ainsi que de la gestion et valorisation des matières résiduelles et du transport des aliments dans un territoire donné. Les SAT s'appuient sur une gouvernance collaborative où les acteur-rices des territoires œuvrent ensemble à renforcer l'autonomie alimentaire et à garantir l'accès à une alimentation saine et durable pour tous et toutes, tout en favorisant la transition sociale et écologique.

## LES PARTICULARITÉS TERRITORIALES

- 29 % du territoire est en zone agricole.
- La population rurale représente 47,7 % des habitant-es de la région et les déserts alimentaires demeurent une réalité pour ceux-ci.
- L'alimentation locale pour tout le monde est au cœur des préoccupations régionales.



## INTRODUCTION AU SAT DU BAS-SAINT-LAURENT

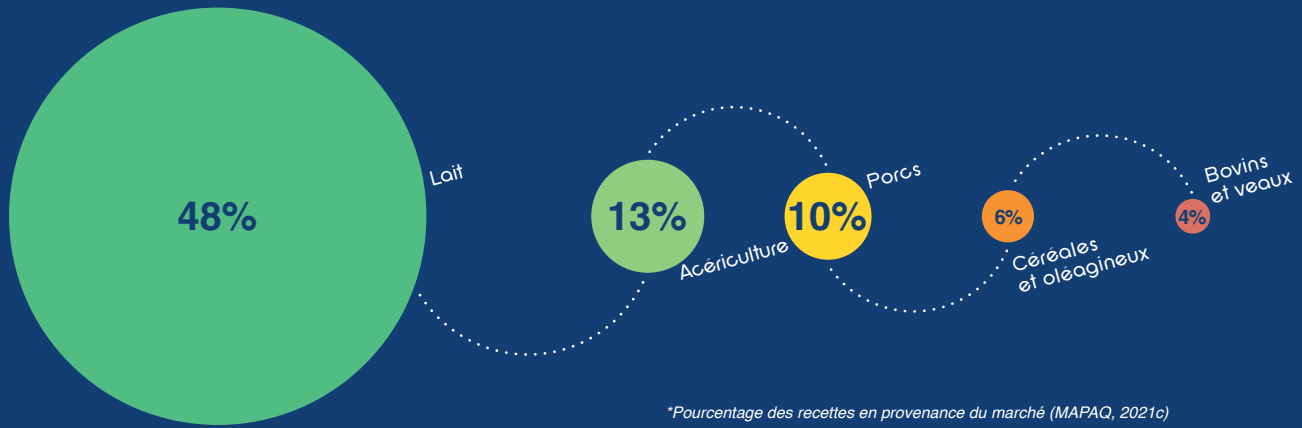
Située sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent, la région du Bas-Saint-Laurent occupe un territoire de 22 185 km<sup>2</sup> qui se déploie de La Pocatière à Les Méchins, bordée au nord par le fleuve et au sud par les frontières du Nouveau-Brunswick et du Maine. On y retrouve aussi la Première Nation Wolastoqiyik Wamspekwik, autrefois nommée Première Nation Malécite de Viger. La Nation n'a pas de territoire dédié, mais elle reste bien présente dans la région. Les 114 municipalités qui la composent sont regroupées dans huit municipalités régionales de comté (MRC) et cinq d'entre elles sont classées au dernier quintile de l'indice de vitalité économique; elles font donc face à une dévitalisation (MAMH, 2023). C'est aussi une région où l'on retrouve une population vieillissante : 29% de la population a 65 ans et plus par rapport à la moyenne provinciale de 21% (DSPBSL, 2024). Cela n'empêche pas la région d'être dynamique, particulièrement dans le secteur bioalimentaire. En effet, le Bas-Saint-Laurent accueille trois centres de formation et d'expertise agricole et agroalimentaire de qualité, soit le Centre de formation professionnelle de Mont-Joli-Mitis, la Maison familiale rurale et l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière. On y retrouve aussi quatre crèches d'excellence, dont trois sont directement liés au secteur bioalimentaire : Tourbe et Substrats, Acéricole, Ressources, sciences et technologie marines, ainsi qu'Écoconstruction.

La mobilisation régionale sur le SAT ne date pas d'hier. Par exemple, en 2019, la Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIR-SHV) de COSMOSS a tenu un

premier forum régional **Nourrir le Bas-Saint-Laurent** afin de faire rayonner, auprès des acteur-rices, le potentiel nourricier de la région. Avec l'accompagnement de Vivre en Ville, un premier portrait du SAT a été réalisé grâce à l'implication des partenaires de la TIR-SHV. Cet événement représente une étape importante dans la mise en lumière du système alimentaire durable pour tout le monde. Ainsi, cette mobilisation avec COSMOSS a mis la table pour le démarrage du projet **FabRégion** par le **Living Lab** en innovation ouverte du Cégep de Rivière-du-Loup (LLio), une déclinaison régionale du mouvement international Fab City. Ce projet audacieux, conduit par un comité intersectoriel représentant des élu-es, des citoyen-nés ainsi que des organismes du développement régional et de la recherche vise une autonomie régionale à hauteur de 50 % de l'énergie, de l'alimentation et des biens manufacturés pour toutes les personnes au Bas-Saint-Laurent. Cette initiative s'est donnée comme mission de cocréer la transition vers une autonomie régionale durable en 2054. La Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent (TCBBSL) est porteuse du volet « se nourrir » de la phase d'action de cette audacieuse démarche. Le travail concerté de la TIR-SHV, de la TCBBSL et de leurs partenaires est l'une des raisons pour laquelle on retrouve une abondance d'informations sur le SAT dans cette région, que ce soit sur son autonomie alimentaire, le transport alimentaire, les plans de gouvernance ou les initiatives en lien avec les SAT. Diverses initiatives et concertations en lien avec les SAT existent depuis avant 2019, à l'échelle supralocale (MRC)

*FabRégion vise une autonomie régionale à hauteur de 50 % de l'énergie, de l'alimentation et des biens manufacturés pour toutes les personnes au Bas-Saint-Laurent. Cette initiative s'est donnée comme mission de cocréer la transition vers une autonomie régionale durable en 2054*

## Productions agroalimentaires principales au Bas-Saint-Laurent



\*Pourcentage des recettes en provenance du marché (MAPAQ, 2021c)

## PRODUCTION

### Type de productions

Le Bas-Saint-Laurent compte près de 2000 entreprises agricoles dont plusieurs s'adonnent à plus d'une production (FUPA, s. d.). Bien que le nombre d'entreprises spécialisées dans le maraîchage augmente, les principales productions de la région sont axées sur l'élevage animal (produits laitiers, porcs et bovins) et l'acériculture. Le Bas-Saint-Laurent se distingue par le secteur biologique : la production de lait biologique est particulièrement significative, faisant de la région le premier producteur de ce type de lait dans toute la province (MAPAQ, 2021b). La région est également au premier rang pour la production biologique de porcs et de sirop d'érable (FUPA, s. d.). En agriculture, transformation et distribution, près de 317 entreprises bas-laurentiennes sont certifiées bio (FUPA, s. d.).

### Accès à la terre et relève agricole

On compte 1910 entreprises agricoles dans la région et 60 % de celles-ci sont sur des terres louées. Entre 2009 et 2021, les MRC de La Mitis, du Témiscouata et du Kamouraska ont connu des hausses importantes des coûts de location des terres (MAPAQ, 2021a). Afin d'aider l'établissement de la relève agricole, il existe différents outils tels que le Motel agricole dans la MRC des Basques, qui permet la location de terres agricoles et qui met à disposition des locataires de l'équipement agricole ou encore Le Germeur, parcours d'incubation, qui permet aux personnes de la relève d'être accompagnées par des ressources spécialisées pendant deux ans et demi.



### GROUPEMENT AGRICOLE DU TÉMISCOUATA

*Le projet mis en branle en 2021, inspiré des regroupements forestiers, vise à remettre en culture, selon différentes approches, les terres agricoles dévalorisées (TAD) dans six municipalités rurales de la MRC de Témiscouata, notamment les municipalités de Lac-des-Aigles, de Biencourt, de Saint-Michel-du-Squatec, de Lejeune, d'Auclair et de Saint-Juste-du-Lac. L'initiative souhaite favoriser l'autonomie alimentaire ainsi qu'une occupation plus dynamique du territoire.*

### Jardins pour lutter contre l'insécurité alimentaire

La région compte énormément d'initiatives collectives de maraîchage poursuivant différents objectifs : amélioration de la disponibilité de fruits et de légumes frais en zone de désert alimentaire, renforcement du tissu social et formation professionnelle des jeunes vulnérables. En 2017, le Bas-Saint-Laurent comptait cent un jardins communautaires et/ou collectifs (Lajoie, 2017).

## TRANSFORMATION

### Transformation au Bas-Saint-Laurent en bref

Le secteur de la transformation bioalimentaire génère 2300 emplois dans la région. Certaines entreprises agricoles (plus de la moitié du domaine de l'acériculture) sont à la fois productrices et transformatrices d'aliments. Pour les secteurs de la viande et du maraîchage, les entreprises productrices qui proposent aussi des produits transformés ont augmenté de 45 % et de 50 % respectivement entre 2010 et 2017 (MAPAQ, 2021b). La transformation alimentaire est majoritairement pratiquée par de petites entreprises (qui génèrent moins de 50 000 dollars de revenus) et 5 % de toutes les entreprises de transformation dans la région détiennent une certification biologique (MAPAQ, 2021b). La pandémie a créé un engouement pour les produits locaux, bénéficiant ainsi aux entreprises de transformation.

### Transformation locale de la viande

On compte 185 entreprises de transformation et la moitié sont en lien avec la transformation de viande ou de produits de la mer (MAPAQ, 2021b). Cependant, il existe un seul abattoir dans la région, offrant l'abattage de porc, de bœuf, d'agneau et de bison, situé à Sainte-Luce, dans l'est du territoire. Il n'y a donc aucun service d'abattage de volaille ou de petits animaux dans la région. De plus, la rareté des centres de transformation de type C1 oblige les fermes non seulement à faire abattre leurs animaux à l'extérieur du Bas-Saint-Laurent, mais aussi d'en faire la transformation ailleurs, ce qui augmente grandement la distance de transport.

### Main-d'œuvre et financement

La TCBBSL a élaboré en 2022 un portrait-diagnostic des entreprises de transformation alimentaire dans la région et plusieurs enjeux ont été soulevés, dont le manque de main-d'œuvre, qui demeure un défi majeur pour les entreprises de transformation alimentaire. Pour pallier cette pénurie, ces entreprises adoptent diverses stratégies. Certaines privilégient une taille d'entreprise à échelle humaine pour réduire leurs besoins en main-d'œuvre, tandis que d'autres se tournent vers le recrutement de travailleuses étrangères temporaires (TÉT), malgré leurs besoins d'accompagnement pour faciliter leur intégration. D'autres entreprises envisagent d'automatiser leurs processus de production dans les années à venir. Le financement est également pour plusieurs un besoin crucial pour l'acquisition d'équipements, de même que le soutien d'expertes pour les aider dans le développement de nouveaux produits (TCBBSL, 2022).

### Transformation par les organismes communautaires

Face au manque de locaux et d'optimisation des espaces existants pour la transformation (Handfield et al., 2021), la TIR-SHV a effectué une évaluation des installations de six organismes d'aide alimentaire en 2022-2023. Elle a ensuite pu financer, à hauteur de 57 000 dollars, l'achat d'équipement bien que le problème persiste toujours dans certains organismes (TIR-SHV, 2024). Les trois Moisson dans la région, soit Moisson Kamouraska, Moisson Mitis et Moisson Rimouski-Neigette, ont reçu des dons privés et gouvernementaux qui ont permis de bonifier certaines installations, de déménager et de construire un nouveau bâtiment. Les quatre Moisson font de la transformation alimentaire (Communication personnelle, Sophie Lajoie, septembre 2024).

Le  
bon  
coup

#### **LA PETITE USINE ALIMENTAIRE**

*Située à Pohénégamook, née de la démonstration d'un besoin omniprésent, La Petite Usine Alimentaire offre un service de location d'espaces destinés aux entreprises établies et en démarrage désirant apporter une valeur ajoutée à leur production agricole par le biais de la transformation alimentaire et acéricole. En accédant à ces espaces par location, le risque financier qui accompagne l'implantation individuelle de telles installations est significativement réduit. Cet espace est considéré comme pôle logistique agroalimentaire.*

## LIVRAISON COLLABORATIVE

*Cette plateforme de transport collaboratif a été lancée par Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent en avril 2024. Le projet vise à optimiser la logistique de livraison pour les producteurs-rices, les transformateurs-rices et les acteurs-rices du secteur bioalimentaire.*



Crédit photo : Le Légumier de l'Est

## DISTRIBUTION

### Entreposage

Dans l'objectif de conserver les aliments issus de la production locale pour les rendre disponibles à l'année, les espaces d'entreposage secs, réfrigérés ou congelés manquent dans la région et les espaces existants sont déjà remplis à 70 % toute l'année (Handfield et al., 2021). Pour certains organismes communautaires, l'insuffisance d'espaces d'entreposage les oblige parfois à refuser des dons de denrées, particulièrement si les aliments nécessitent d'être réfrigérés ou congelés. Des entrepôts collectifs dispersés à travers le territoire apparaissent comme une solution pour plusieurs. Les organismes en lutte à l'insécurité alimentaire ne sont pas les seuls à manquer d'espace: « Plus du quart des producteurs et des transformateurs indiquent avoir des difficultés en lien avec l'entreposage, le transport ou la distribution de leurs produits alimentaires » (Handfield et al., 2021).

### Transport et accès géographique

L'accessibilité est un pilier essentiel de la sécurité alimentaire, mais plusieurs défis de transport ont été nommés entravant cet accès dans la région, comme les coûts élevés du transport, le manque de véhicules réfrigérés, les longues distances à parcourir et la faible densité de population. Au printemps 2020, 29 municipalités n'avaient aucun commerce alimentaire. Cela s'expliquerait en partie par des causes sociales : vieillissement des propriétaires et de la

population en général et difficulté à recruter de la relève. L'accessibilité aux aliments subit aussi des fluctuations en fonction des saisons, surtout dans les municipalités rurales. Le système alimentaire est structuré autour des grandes entreprises de distribution; les petits commerces en sont dépendants. Ils doivent atteindre des minimums de commande trop gros pour leur volume de vente, ce qui entraîne du gaspillage alimentaire ou diminue la fréquence des livraisons et, donc, de la disponibilité d'aliments frais (Handfield et al., 2021). Le manque de personnel pour tenir des commerces d'alimentation est également un enjeu; cependant, des initiatives comme le LIB Dépanneur, microcommerce d'alimentation libre-service ouvert vingt-quatre heures sur vingt-quatre, sans qu'il y ait toujours des ressources humaines sur place, viennent répondre à cet enjeu. À Saint-Léandre, petite municipalité de 300 personnes, ce dépanneur vient donner accès à des aliments et des produits d'hygiène de base à la population qui sinon se situe à plus de 20 kilomètres de distance d'une offre alimentaire (LIB Dépanneur, 2024).

### Disponibilité des aliments locaux et autonomie alimentaire

Malgré le travail réalisé par Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent depuis de nombreuses années, l'accessibilité aux produits locaux dans les commerces de proximité et les supermarchés reste limitée. Près d'un quart des distributeurs livrant au Bas-Saint-Laurent n'offrent aucun produit régional (Handfield et al., 2021). Les entreprises locales de production et de transformation sont soumises aux exigences des distributeurs en termes de volumes et de coûts, ce qui les pousse à privilégier les circuits courts pour la distribution.

Selon le portrait-diagnostic des entreprises en transformation alimentaire au Bas-Saint-Laurent réalisé en 2022, 95 % des répondants font de la mise en marché dans la région. Les entreprises d'abattage et les entreprises de transformation de fruits et légumes et de produits de la mer sont en mesure de s'approvisionner davantage en produits régionaux. En revanche, les boulangeries/pâtisseries et les entreprises de mets préparés semblent moins en mesure de s'approvisionner en ingrédients régionaux (TCBBSL, 2022).

## CONSOMMATION

### Autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire est établie comme priorité régionale et est propulsée par FabRégion BSL. Le mouvement a élaboré un portrait de l'autonomie alimentaire théorique et différencie l'autonomie réelle de l'autonomie théorique, cette dernière se définissant comme le potentiel qu'a la production bioalimentaire de la région de nourrir son territoire, sachant que ce qui est consommé n'est pas nécessairement de provenance locale. On mentionne que la région « produit 3 à 13 fois plus de viande que ce qui est consommé localement ». Par exemple, le poulet est la viande la plus consommée régionalement, cependant, la région ne produit que 1 % de cette viande. Quant aux fruits et aux légumes, il a été calculé que leurs autonomies théoriques étaient respectivement de 16 % et de 20 % (Joncoux, 2021). Il y a donc un arrimage à faire entre la production alimentaire et les habitudes de consommation des mangeur-ses.

### Consommation des produits locaux

La population bas-laurentienne bénéficierait d'une meilleure connaissance des produits régionaux disponibles sur le territoire, ce qui permettrait un meilleur arrimage entre ce qui est produit et ce qui est consommé. Des organismes et des initiatives comme Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent et Mange ton Saint-Laurent! prônent une alimentation locale et font de la sensibilisation auprès des entreprises et de la population sur les produits régionaux.

### Approvisionnement local institutionnel

Plusieurs acteurs sont actifs pour soutenir l'approvisionnement institutionnel, regroupés autour d'un comité de concertation pour la mise en marché institutionnelle : le MAPAQ, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le CISSS, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent, la TIR-SHV de COSMOSS, Les Petits Ambassadeurs, la Fédération de l'UPA (FUPA) du Bas-Saint-Laurent, Économie sociale et solidaire Bas-Saint-Laurent et la TCBBSL. L'objectif du comité est de partager des informations et de collaborer afin de développer des projets porteurs et arrimer le travail de chacun en lien avec la mise en marché institutionnelle.

Le  
bon  
coup

### LA CORDE D'ACHAT

*Il s'agit d'un regroupement de consommateur-rices uni-es pour faire des achats en gros auprès des producteur-rices et transformateur-rices de la région.*



Credit photo : Agence Ambassade

Le projet des Petits Ambassadeurs est particulièrement dynamique. Au Bas-Saint-Laurent, ce sont 70 % des installations qui sont membres de la cohorte d'accompagnement et 30 % qui se sont fixées des cibles d'approvisionnement local (Maude-Alex St-Denis-Monfils, communication personnelle, novembre 2024). Les maillages réalisés permettent aux enfants de la région de manger des produits du Bas-Saint-Laurent et du Québec. Ce sont une trentaine d'entreprises bioalimentaires qui bénéficient de ces maillages jusqu'à présent. Ce projet permet d'éveiller les consciences à l'importance de l'approvisionnement local et de développer la mise en marché institutionnelle dans la région. Le projet est co-porté par COSMOSS et la TCBBSL. Le CISSS du Bas-Saint-Laurent est aussi très engagé dans l'approvisionnement local.

### Sécurité alimentaire

La région compte plusieurs initiatives communautaires qui favorisent la production et la consommation d'aliments locaux pour les personnes en situation de vulnérabilité : Les Maraîchers du Cœur, La Ferme de la Dérive, Ferme citoyenne de La Matanie, Les Grands Jardins du 733, des jardins collectifs, etc. Cependant, les Moissons doivent s'approvisionner à l'extérieur de la région (via Banques alimentaires du Québec) pour subvenir à la demande en constante augmentation (TIR-SHV, 2024).

Les  
bons  
coups

## **LES PLASTIQUES AGRICOLES AU BAS-SAINT-LAURENT**

*Un état de situation des plastiques agricoles, comme les films d'enrobage d'ensilage, et les tubulures pour les érablières. Ce rapport dresse les enjeux ainsi que des pistes de réflexion pour la mise en valeur de ces plastiques y sont identifiés. Le Bas-Saint-Laurent figure au troisième rang des régions les plus utilisatrices de ces matières.*

## **GESTION ET VALORISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES**

### **Organismes de récupération alimentaire**

La majorité des détaillants et des entreprises de production et de transformation ne sont que rarement en lien avec les organismes ou les initiatives communautaires pour des dons de denrées invendues. Cette situation serait entre autres due aux distances à parcourir, à la disponibilité de véhicules adéquats ainsi qu'à l'espace limité pour recevoir la marchandise (débarcadère, aménagement physique, entrepôt). Le maillage avec les organismes de récupération est vu comme une solution pour limiter une partie du gaspillage (Handfield et al., 2021). Les Moissons ont, quant à elles, des liens grâce au programme de récupération en supermarché et aux surplus des grandes surfaces (Sophie Lajoie, communication personnelle, septembre 2024). Cependant, le manque de ressources des organismes pour gérer ces denrées est un autre obstacle aux possibilités de réemploi alimentaire (espace d'entreposage ou capacité de transformation tributaire de la main-d'œuvre). Ce sont ces organismes qui portent le poids de la gestion des surplus (TIR-SHV, 2024).

## **GOVERNANCE**

### **Concertations régionales et locales**

La concertation est une grande force au Bas-Saint-Laurent, avec trois principaux lieux rassembleurs en alimentation : la TCBSL, FabRégion et le comité sur la saine alimentation pour tous (SAPT) de la TIR-SHV de COSMOSS. Ce comité SAPT est composé de la TCBSL, la Direction de la santé publique du Bas-Saint-Laurent, le MAPAQ, la FUPA du

Bas-Saint-Laurent, Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent et la direction du développement social du Collectif régional de développement du Bas-Saint-Laurent. Ensemble, ils travaillent à mettre en place des actions structurantes contribuant à améliorer le système alimentaire durable de proximité.

Il existe également des concertations locales, comme le comité Le Panier, un comité intersectoriel local de Rivière-du-Loup qui regroupe, entre autres, les secteurs du développement social, du milieu agricole et de la santé publique. La MRC de Mitis a, quant à elle, fait le portrait de son système alimentaire concluant qu'une gouvernance territoriale qui traite de l'alimentation est primordiale pour s'attaquer à ces enjeux (MRC de la MITIS, 2023).

### **Développement territorial et bioalimentaire**

En ce qui a trait à la gouvernance du SAT bas-laurentien, le plan régional de développement bioalimentaire 2020-2025, coordonné par la TCBSL est considéré comme un outil clé. Il vise à faire du secteur bioalimentaire un acteur central du développement territorial. Le nouveau plan d'action de la TIR-SHV de COSMOSS a lui aussi inclus le développement d'une vision commune du SAT dans ses objets de travail.

## **NOURRIR LE BAS-SAINT-LAURENT**

*Démarche de consultation et de concertation des acteurs régionaux et mise en valeur des initiatives relatives à l'accès physique et économique aux aliments sains partout sur le territoire du Bas-Saint-Laurent.*

## **CONTEXTE ET ENJEUX TRANSVERSAUX**

### **Enjeux de dévitalisation**

Comme il a été mentionné dans l'introduction, cinq des huit MRC vivent avec des enjeux liés avec la dévitalisation de leur territoire. Donc, bien que le territoire soit accueillant et les organismes mobilisés, le manque de jeunes travailleur-ses reste un enjeu important qui a été à souligner dans le développement territorial. Ce besoin de jeunes travailleur-ses est d'autant plus difficile à combler dans le contexte actuel de la crise du logement : à Rimouski seulement, le taux d'inoccupation des logements était de 0,2 % en 2021 (Beaudoin, 2023).

## Conclusion

# Bas-Saint-Laurent

### LES PRIORITÉS RÉGIONALES

- **ASSURER** un niveau de vie décent aux producteur·rices qui font de la mise en marché de proximité.
- **SOUTENIR** nos entreprises dans les transitions nécessaires pour adopter des pratiques qui vont leur permettre de réduire leur empreinte environnementale, de s'adapter aux changements climatiques et de pallier le manque de main-d'œuvre.
- **SOUTENIR** la mise en marché de proximité par une meilleure intégration des produits locaux dans nos institutions publiques et dans les commerces d'alimentation, en particulier dans les zones rurales et mal desservies.
- **ADOPTER** une approche d'économie circulaire dans le déploiement du SAT bas-laurentien.



Pour les sections suivantes, bien que la synthèse reconnaît l'apport d'une diversité d'acteurs sur chaque territoire, le choix a été fait de mettre l'accent sur les organismes et actions collectives, d'économie sociale, publiques et/ou de nature non-lucrative.

## LISTE DES PARTIES PRENANTES PRINCIPALES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

- Le Laboratoire en innovation ouverte (LLio)
- Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent
- COSMOSS Bas-Saint-Laurent (TIR-SHV et concertations locales)
- Collectif régional de développement du Bas-Saint-Laurent, gestionnaire de l'entente sectorielle du bioalimentaire
- Direction régionale de santé publique, CISSS du Bas-Saint-Laurent
- FUPA du Bas-Saint-Laurent
- Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ)
- Les huit cuisines collectives du Bas-Saint-Laurent
- Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent
- Mange ton Saint-Laurent!
- Alliance pour la solidarité
- Les quatre Moissons au Bas-Saint-Laurent
- Les centres collégiaux de transfert de technologie (CCTT) du territoire (Biopterre, LLio, etc.)
- MAPAQ - Bas-Saint-Laurent
- Les huit MRC qui ont toutes une ressource humaine pour le développement agricole
- ITAQ, CFP Mont-Joli-Rimouski, CFP Pavillon-de-l'Avenir (centres de formation)
- Synergie BSL

## AUTRES INITIATIVES, STRATÉGIES ET OUTILS PORTEURS

### ● Motel Agricole des Basques

Terrain appartenant à la MRC où il est possible de louer une parcelle à long terme pour développer un projet agricole.

### ● Centre régional d'établissement en agriculture Est-du-Québec (CRÉA)

Le CRÉA offre un accompagnement aux propriétaires et aux relèves dans l'ensemble du processus de transfert intergénérationnel.

### ● Comité Filières PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent

À travers le Comité Filières PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent (2015), les intervenants provenant de l'ensemble des huit MRC du territoire ainsi que d'organisations régionales clés souhaitent contribuer à la diversification de l'économie de la région.

### ● Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ)

Depuis plus de 25 ans, le CDBQ accompagne les entreprises de toutes les tailles du secteur agroalimentaire et des biotechnologies dans le développement de nouveaux produits et la valorisation de coproduits alimentaires.

### ● Projet Au Bas-Saint-Laurent, protégeons nos abeilles

Le projet est né de la volonté de producteur·rices agricoles d'agir pour la protection et la santé des abeilles et des pollinisateurs dans la région.

### ●● **Groupe d'achat de viande de Rivière-du-Loup** **(La Manne rouge, je récolte!)**

Offre de la viande de qualité à un prix raisonnable aux organismes du territoire de la MRC de Rivière-du-Loup.

### ●● **Cueillette solidaire du Projet Alimentaire des Basques**

Initiative de glanage pour approvisionner la cuisine collective Croc-Ensemble des Basques.

### ●● **Projet Alimentaire des Basques**

Initiative qui met en valeur les actions citoyennes voulant faciliter l'accès à une alimentation saine et fraîche.

### ●● **Les Fruits Partagés**

Initiative de glanage pour approvisionner Moisson Rimouski-Neigette en fruits et en légumes tout en réduisant le gaspillage alimentaire sur le territoire de la MRC. En 2023, 4506 kilogrammes de fruits et de légumes ont été remis à la banque alimentaire.

### ●● **Les Petits Ambassadeurs**

Projet visant l'approvisionnement local des CPE et l'éducation des enfants au monde bioalimentaire.

### ●● **14 marchés publics**

Le Bas-Saint-Laurent compte quatorze marchés publics mettant en valeur les produits locaux et permettant un approvisionnement local, ainsi que trois caravanes de producteur-rices.

### ● **Inventaire et classification en fonction du potentiel en remise en production des terres agricoles dévalorisées dans la région du Bas-Saint-Laurent**

Portrait de l'état de santé des sols avec l'inventaire et la caractérisation des sols agricoles au Bas-Saint-Laurent.

### ● **Jardins communautaires et collectifs du BSL**

Portrait des jardins communautaires et collectifs dans le Bas-Saint-Laurent et conditions gagnantes pour la pérennité.

### ● **Répertoire - Les entreprises Saveurs du Bas-Saint-Laurent**

Répertoire des entreprises bioalimentaires bas-laurentiennes destiné aux acheteurs professionnels. S'adressant aux détaillants, aux restaurateurs, aux gîtes, aux hôteliers et aux institutions, ce dernier se veut un outil pour faciliter la recherche de produits régionaux.

### ○ **Cartographie et répertoire des acteurs et des initiatives**

Cette carte répertorie les démarches agroalimentaires dans le cadre du projet FabRégion Bas-Saint-Laurent. Elle s'appuie sur des données récoltées par Vivre en Ville et la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent.

### ● **Favoriser la saine alimentation grâce aux outils d'aménagement du territoire**

Guide destiné aux intervenants municipaux pour les soutenir dans le développement d'environnements favorables à la saine alimentation dans la planification du territoire, la réglementation et les politiques municipales.

### ○ **Portrait du système alimentaire de la Mitis**

Portrait qui prend en considération les particularités (forces, défis et enjeux) de la MRC de la Mitis s'adressant à l'ensemble de sa collectivité dans un but de sensibilisation, de compréhension et d'appropriation.

### ○ **Plan régional de développement 2023-2028 - Région du Bas-Saint-Laurent**

Fruit d'une démarche de collaboration intersectorielle ayant rassemblé plus de 125 organisations et personnes, le Plan régional de développement 2023-2028 du Bas-Saint-Laurent a été élaboré par le Forum des partenaires du développement régional.

### ●●● **Plan régional de développement du bioalimentaire (PRDB)**

#### **Plan d'orientation du PRDB 2024-2025**

Une vaste consultation des acteurs du secteur bioalimentaire a mené à l'élaboration du Plan d'orientation 2020-2025 du Plan régional de développement alimentaire (PRDB).

### ● **Agriculture urbaine en Matanie**

Plan d'action en agriculture urbaine de la MRC de la Matanie :

« En Matanie, l'alimentation, de la terre à l'assiette, est au cœur des changements sociaux, économiques et écologiques. Nous avons l'ambition d'être des leaders dans l'Est-du-Québec dans l'essor de l'agriculture urbaine. »

### ● **Plan d'agriculture urbaine de Rimouski-Neigette pour une MRC nourricière**

Le Plan d'agriculture urbaine de Rimouski-Neigette (PAU) est un outil de mobilisation pour intégrer et valoriser l'agriculture en milieu urbain. Ce travail propose un plan d'action stratégique permettant aux différents acteur-rices et citoyen-nés d'agir ensemble pour créer une MRC nourricière.

### ○ **Entente sectorielle de développement bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent**

La signature d'une entente entre plusieurs partenaires a permis de créer le Fonds de soutien au développement bioalimentaire en plus d'assurer le financement de la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent et Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

### ● **Au Kamouraska, le mycodéveloppement est une priorité régionale**

Au Kamouraska, la chaîne de valeur mycologique implique plus de 140 entreprises, organisations et personnes. La collaboration et la concertation sont au cœur du développement du secteur mycologique.

### ○ **Nourrir le Bas-Saint-Laurent**

Démarche de consultation et de concertation des acteur-rices de la région et mise en valeur des initiatives relatives à l'accès physique et économique aux aliments sains partout sur le territoire du Bas-Saint-Laurent.

### ● **Filière BIO**

Le BSL s'est doté d'un plan d'action afin de développer la filière biologique. Une ressource humaine est employée à temps plein à la réalisation de ce plan d'actions.

*D'autres actions ont été répertoriées dans le [Bilan des réalisations du PRDB 2023-2024](#).*

## BIBLIOGRAPHIE

Beaudoin, É. (2023, janvier 19).

*12 actions « majeures » pour lutter contre la pénurie de logements à Rimouski.* ICI Bas-Saint-Laurent - Radio-Canada. Consulté le 4 septembre 2024 sur : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1949624/penurie-logement-plan-lutte-rimouski-taux-inoccupation>

Direction régionale de santé publique du Bas-Saint-Laurent (DSPBSL). (2024). *Portrait des aînés 2023.* [https://www.cisss-bsl.gouv.qc.ca/sites/default/files/portrait\\_des\\_aines\\_2023.pdf](https://www.cisss-bsl.gouv.qc.ca/sites/default/files/portrait_des_aines_2023.pdf)

Fédération de l'Union des Producteurs Agricoles (FUPA). (s. d.). *Portrait agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent.* Consulté 4 septembre 2024 sur : <https://bas-saint-laurent.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-du-bas-saint-laurent>

Joncoux, S. (2021). *Autoportrait de l'autonomie alimentaire du Bas-Saint-Laurent pour le secteur bioalimentaire - Rapport intermédiaire.* FabRégion Bas-Saint-Laurent. <https://fabregionbsl.quebec/wp-content/themes/fabregionbsl/resources/documents/rapport-bioalimentaire.pdf>

Handfield, M., et al. (2021). *Transport et distribution des aliments - Portrait de la situation au Bas-Saint-Laurent.* Université du Québec à Rimouski. [https://www.uqar.ca/uqar/uqar-info/2022/04\\_avril/cta\\_rapport\\_final\\_revise20nov2021\\_vf.pdf](https://www.uqar.ca/uqar/uqar-info/2022/04_avril/cta_rapport_final_revise20nov2021_vf.pdf)

Lajoie, S. (2017). *Jardins communautaires et collectifs du BSL - Portrait et conditions gagnantes pour la pérennité des initiatives.* COSMOSS. [https://cosmoss.qc.ca/images/Upload/bas-saint-laurent/documentation/saines\\_habitudes\\_de\\_vie/rapport\\_sur\\_la\\_pe\\_rennite\\_des\\_jardins\\_communautaires\\_et\\_collectifs\\_au\\_bsl\\_tr.pdf](https://cosmoss.qc.ca/images/Upload/bas-saint-laurent/documentation/saines_habitudes_de_vie/rapport_sur_la_pe_rennite_des_jardins_communautaires_et_collectifs_au_bsl_tr.pdf)

LIB Dépanneur. (2024). *Le projet.* LIB Dépanneur - Microcommerce libre-service. <https://www.libdepanneur.ca/>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2021a). *Enquête 2021 sur les coûts de location des terres agricoles et acéricoles au Bas-Saint-Laurent.* Gouvernement du Québec. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Enquete\\_couts\\_terres\\_agricoles\\_BSL.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Enquete_couts_terres_agricoles_BSL.pdf)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2021b). *Portrait agroalimentaire du Bas-Saint-Laurent.* Gouvernement du Québec. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/bas-saint-laurent/ED\\_portrait\\_BSL\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/bas-saint-laurent/ED_portrait_BSL_MAPAQ.pdf)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2021c). *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec - Bas-Saint-Laurent.* Gouvernement du Québec. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS\\_profilregionalbiodalimentaire\\_Bas-St-Laurent\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbiodalimentaire_Bas-St-Laurent_MAPAQ.pdf)

Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH). (2023). *Indice de vitalité économique 2020 – Bas-Saint-Laurent (région 01).* [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/affaires-municipales/publications/developpement\\_territorial/indice\\_developpement/2020/MRC\\_Region\\_01.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/affaires-municipales/publications/developpement_territorial/indice_developpement/2020/MRC_Region_01.pdf)

MRC de la Mitis. (2023). *Portrait du système alimentaire de La Mitis.* COSMOSS La Mitis. <https://mrcmitis.ca/wp-content/uploads/2023/01/Portrait-du-systeme-alimentaire-de-La-Mitis-Version-finale.pdf>

Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent (TCBBSL). (2022). *Portrait-Diagnostic des entreprises de transformation alimentaire du Bas-Saint-Laurent - Rapport Final.* [https://tcbsl.org/wp-content/uploads/2023/01/Portrait-Diagnostic\\_TransformationAlimentaireBSL\\_2022.pdf](https://tcbsl.org/wp-content/uploads/2023/01/Portrait-Diagnostic_TransformationAlimentaireBSL_2022.pdf)

## MÉTHODOLOGIE

Une première version de la synthèse a été rédigée en 2022 et elle a permis de créer l'affiche régionale lors du forum en novembre 2022. Elle était basée principalement sur les nombreuses recherches effectuées sur les différents maillons et enjeux de la région. Cette synthèse reprend des éléments de la première et à laquelle les parties prenantes du SAT du Bas-Saint-Laurent, la TCBBSL et COSMOSS notamment, ont révisé et ajouté de l'information en 2023. Au printemps 2024, ces mêmes partenaires ont approuvé la version finale de la synthèse. Cette synthèse se base majoritairement sur la nombreuse documentation disponible sur le secteur bioalimentaire de la région qui est citée à même le texte ainsi que les connaissances du terrain des partenaires.

## LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ces synthèses ont été créées en collaboration avec les acteur·rices de la région concernée et à l'aide des données à la disposition des auteur·rices. Selon le cas, l'accès à des informations complètes et récentes, ainsi que la disponibilité des partenaires du Forum SAT pour la révision du contenu, peut avoir été limité. Il est possible que des informations complémentaires, contradictoires ou autrement pertinentes existent ailleurs. La synthèse comporte des opinions et des faits, cités lorsque possible, mais ne peut remplacer un portrait complet élaboré dans le cadre d'un projet de recherche ou mandaté par des acteurs régionaux spécifiques. Les informations recueillies ne sont en aucun cas des recommandations. Le Forum SAT et son équipe ne peuvent être tenus responsables d'un dommage résultant de l'utilisation du contenu de cette synthèse.

## Contributions

Rédaction : Gabrielle Payette-Bédard  
Révision du contenu : Ariane Lebel et Marie-Pier Lizotte de la Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIR-SHV) de COSMOSS, Sophie Lajoie du Collectif Récolte, Maude-Alex St-Denis-Monfils de la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent.  
Révision linguistique : Stéphanie Dubois  
Graphisme : Xavier Martin | Wanted  
Juillet 2024

## Remerciements

Le Forum tient à remercier les partenaires qui ont collaboré à la mise en œuvre de cette synthèse. Grâce à leur expertise et à leur expérience, ce projet a été grandement bonifié, que ce soit dans les ateliers ou la révision du document.

La réalisation de ce document a été rendue possible grâce au soutien financier du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le projet a également bénéficié d'un soutien financier de la Fondation Lucie et André Chagnon.

## Pour citer ce document

*Forum SAT. (2024). Synthèse du système alimentaire territorial du Bas-Saint-Laurent.  
Découvrez les autres synthèses régionales.*



En partenariat avec :



## À PROPOS DU FORUM SAT

Le Forum SAT est une démarche de mobilisation et de collaboration des acteur·rices et des réseaux québécois oeuvrant pour une autonomie et une sécurité alimentaires pour tous et toutes dans une perspective de transition socioécologique. Sa mission est de renforcer la capacité d'agir des parties prenantes des systèmes alimentaires partout au Québec en faveur d'une alimentation saine, équitable, locale et durable, incarnant les impératifs liés au droit à l'alimentation et à l'image de la diversité et de la richesse des territoires.