2024

Plan de développement d'une communauté nourricière

Service du développement du milieu, de l'aménagement du territoire
et de l'urbanisme

Adoptée à la séance du conseil de la Communauté maritime
du 11 février 2025

Les Îles-de-la-Madeleine
Communauté maritime

Table des matières

Équipe de réalisation 5
Comité aviseur 5
Mot du président de la Communauté maritime 6
Mise en contexte 7
Objectifs de la démarche 8
Vision 9
Orientations 9
Portrait du territoire 10
Contexte historique 10
Démographie 12
Climat 12
Économie 13
Protection du territoire agricole 15
Portrait synthèse du système alimentaire local 16
Le territoire naturel productif 17
Production agricole et aquaculture 19
Transformation alimentaire 22
Distribution alimentaire 24
Consommation alimentaire 26
Gestion et valorisation des matières résiduelles 28
Remerciements 32
Liste des références 33
ANNEXE 1 - DIAGNOSTIC SYNTHÈSE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL 37
ANNEXE 2 - LEXIQUE 39
ANNEXE 3 - RÉPERTOIRE DES ORGANISMES 43
ANNEXE 4 – MÉCANISME DE SUIVI DU PDCN 44

Liste des figures

Figure 1 - Ingrédients d'un plan de développement d'une communauté nourricière 8
Figure 2 - Débarquements aux Îles par espèce - 2023p 17
Figure 3 - Évolution des trois collectes de matières résiduelles 2010-2021 (en tonnes) 29
Figure 4 - Répartition des denrées récupérables par département dans les 4 marchés à l'étude 30

Liste des tableaux

Tableau 1 - Évolution du nombre de fermes aux Îles de la Madeleine de 1921 à 1986 11
Tableau 2 - Estimation des retombées économiques de la chaîne de valeur agroalimentaire.....13
Tableau 3 - Enregistrement des exploitations agricoles 20
Tableau 4- Évolution des superficies en culture selon les types de production 21
Tableau 5 - Évolution des têtes abattues à la CSPAÎM 23

Liste des sigles et acronymes

BGF : Le Bon Goût Frais des Îles

C.A.M.I: Council for Anglophone Magdalen Islanders

CERMIM : Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes

CISSS : Centre intégré de santé et services sociaux

CMIM : Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine

CSPAÎM : Coopérative de solidarité en production animale des Îles-de-la-Madeleine

CSSÎ : Centre de services scolaires des Îles

CTMA : Coopérative de transport maritime et aérien

DS : Développement social

IRIS : Institut de recherche et d'informations socioéconomiques

ISQ : Institut de la statistique du Québec

LPTAA : Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles

MAPAQ : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

MPO : Pêches et océans Canada

MRC : Municipalité régionale de comté

NNM : Nourrir notre monde local (des Îles)

NNM GÎM : Collectif régional Nourrir notre monde

PIB : Produit intérieur brut

PPNÉ : Panier à provision nutritif et économique

RÉGIM : Régie intermunicipale de transport. Gaspésie – Îles-de-la-Madeleine

SADR : Schéma d'aménagement et de développement révisé

UPA : Union des producteurs agricoles

Équipe de réalisation

Coordination

- Félicia Beaulac-Labelle, agente de développement territorial
- Marie-Christine LeBlanc, cheffe de section – développement territorial

Recherche et rédaction

- Félicia Beaulac-Labelle, agente de développement territorial
- Véronique Chiasson, directrice adjointe (développement social et persévérance scolaire)

Accompagnement

Vivre en Ville

- Vincent Galarneau, directeur - Systèmes alimentaires
- Catherine Martel, conseillère en systèmes alimentaires

Comité aviseur

- Anne-Sophie Devanne - Les Champs Marins, Représentante du syndicat de base de l'UPA des Îles
- Axel Bonato, équipe de développement social
- Benoit Arseneau, conseiller municipal
- Carmel Lapierre, Entraide Communautaire des Îles
- Caroline Jomphe, Bon goût frais des Îles
- Christian Rioux, CISSS des Îles
- Dany Chiasson, Carrefour Unité
- Guylaine Richard, Centre d'action bénévole
- Isabelle Boudreau, CISSS des Îles
- Jeanne Poirier, Centre d'action bénévole
- Josianne Bergeron, Campus des Îles
- Mayka Thibodeau, CERMIM
- Michel Vigneault - Executive Director C.A.M.I
- Natalia Porowska, Jardins Havre Vert
- Robert Robitaille, MAPAQ
- Sara Martinet, CISSS des Îles
- Sylvie Sarrasin, Cuisine collective des Îles
- Véronique Chiasson, équipe de développement social
- Véronique Déraspe, Société de conservation des Îles

Mot du président de la Communauté maritime

Chers citoyens et citoyennes,

Je suis heureux de vous présenter notre premier Plan de développement d'une communauté nourricière qui est le résultat d'un travail de collaboration réalisé au cours de la dernière année avec plusieurs partenaires, organismes du milieu et citoyens.

Dans le contexte actuel des changements climatiques et de la hausse du coût du panier d'épicerie, il devient primordial de revoir notre façon de consommer et de produire nos aliments. Par ailleurs, le droit à l'alimentation est fondamental. Ce plan témoigne d'un engagement à répondre à des enjeux de plus en plus présents et importants au sein de la communauté. Ce sont des chantiers complexes qui, petit à petit, se développeront et favoriseront un accès physique, culturel et économique à une alimentation adéquate pour tout un chacun.

Je tiens également à exprimer mes sincères remerciements au comité aviseur pour son travail dans l'élaboration de cette importante initiative. Votre engagement envers notre communauté est une source d'inspiration pour tous.

En travaillant main dans la main, nous sommes convaincus que nous pourrons surmonter les défis du système alimentaire auxquels nous faisons face et bâtir ensemble un avenir plus durable et prospère pour notre communauté.

Antonin Valiquette
Président de la Communauté maritime

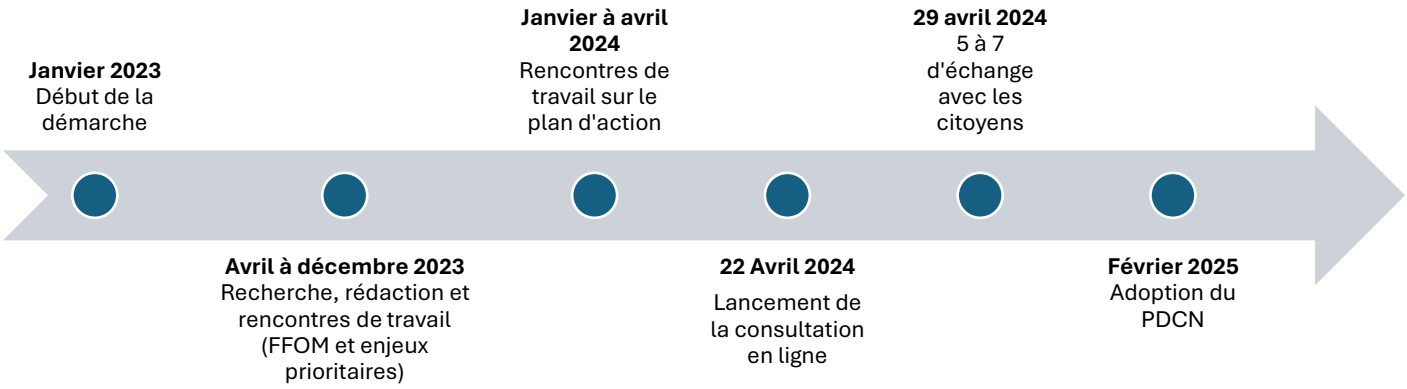
Mise en contexte

Malgré plusieurs années de concertation autour du mouvement "Nourrir notre monde" et la sensibilisation de plusieurs acteurs du milieu à l'importance de la sécurité et de l'autonomie alimentaire, une vision et un plan d'action peinaient à émerger pour structurer et renforcer notre système alimentaire. Cette situation rendait impératif d'entamer la démarche d'un Plan de développement pour une communauté nourricière qui intègre et favorise la collaboration entre les différentes parties prenantes du système alimentaire local. C'est ainsi qu'au début de l'année 2023, l'équipe municipale, en collaboration avec plusieurs acteurs du milieu, a débuté l'élaboration du plan de développement d'une communauté nourricière des Îles-de-la-Madeleine.

Cette démarche coïncide avec le renouvellement imminent de la planification territoriale Horizon 2025 et la révision du schéma d'aménagement et de développement de la Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine. Le plan de développement d'une communauté nourricière s'inscrit également en cohérence avec les différentes politiques municipales existantes et le Cadre de référence en sécurité et autonomie alimentaire Gaspésie-les Îles. De plus, la fragilité de l'environnement et les impacts qu'ont les changements climatiques demeurent au cœur de la démarche, afin d'assurer la durabilité de notre milieu et de nos pratiques.

En somme, ce plan de développement s'efforce d'intégrer les différents enjeux locaux et régionaux liés au système alimentaire local, tout en mobilisant les acteurs autour d'une vision commune. Il constitue une opportunité de renforcer la résilience de la communauté insulaire face aux défis économiques, environnementaux et sociaux.

Échéancier de la démarche



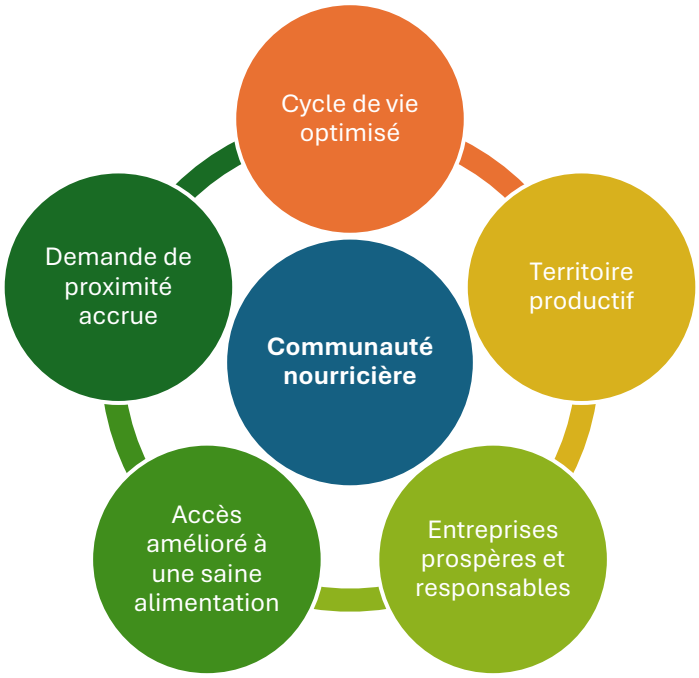
Objectifs de la démarche

Le Plan de développement d'une communauté nourricière (PDCN) des Îles-de-la-Madeleine a pour objectif de structurer et de bonifier le système alimentaire local afin de le rendre plus durable et résilient, tout en l'ancrant au territoire et en l'adaptant aux réalités de la Communauté maritime. Il est aussi l'occasion d'approfondir nos connaissances sur le territoire, ses acteurs et les pratiques agroalimentaires qui s'y tiennent. La démarche vise à adopter une stratégie alimentaire cohérente et concertée, qui se traduira dans un plan d'action réaliste et répondant aux enjeux du système alimentaire local. Ainsi, l'élaboration du PDCN vise les objectifs suivants :

- Rendre le système alimentaire plus performant, résilient et durable;
- Instaurer une dynamique de collaboration entre les acteurs et partenaires;
- Développer des politiques publiques cohérentes, favorisant l'implantation et le développement d'initiatives (commerciales, citoyennes ou communautaires) au sein du système alimentaire local;
- Améliorer la sécurité alimentaire de la communauté (disponibilité et accessibilité aux aliments à haute valeur nutritive, et ce, durant toute l'année);
- Réduire notre dépendance vis-à-vis l'extérieur et donc, de renforcer notre sécurité et autonomie alimentaire.

Les ingrédients ci-dessous ont guidé les réflexions visant, d'une part, à établir le portrait-diagnostic prenant en compte l'ensemble du système alimentaire et, d'autre part, à définir une vision et à cibler des pistes d'action.

Figure 1 - Ingrédients pour l'élaboration d'un plan de développement d'une communauté nourricière



Adapté du Guide pour l'élaboration d'un plan de développement d'une communauté nourricière, MAPAQ.

Vision

Élaborées en collaboration avec le comité aviseur, la vision ainsi que les orientations sont le résultat de différentes rencontres de travail :

« En 2030, la communauté des Îles-de-la-Madeleine est fière, solidaire et protectrice de son environnement naturel. Elle est un exemple au niveau de la résilience, de l'innovation et de l'autonomie de son système alimentaire. Le milieu est structuré, engagé et travaille en synergie afin que toutes et tous aient droit à une alimentation durable. »

Orientations

Dans le cadre de la démarche, quatre orientations ont été identifiées pour guider le plan d'action visant à renforcer notre système alimentaire.

Ces orientations sont les suivantes :

1. Développer une gouvernance alimentaire inclusive qui renforce les liens entre les acteurs du système alimentaire.
2. Favoriser l'accès physique, économique et culturel à une alimentation variée durant toute l'année et ce, sur l'ensemble de l'archipel.
3. Promouvoir, soutenir et développer l'éducation et le partage des savoirs autour de l'agriculture et de l'alimentation, tout en tenant compte des réalités de notre territoire.
4. Soutenir adéquatement les parties prenantes du système alimentaire local afin d'assurer leur pérennité.

Portrait du territoire

Les Îles-de-la-Madeleine, situées en plein cœur du golfe Saint-Laurent, regroupent une quinzaine d'îles et d'îlots, parmi lesquelles sept sont habitées : Grande-Entrée, Grosse-Île, Pointe-aux-Loups, Havre-aux-Maisons, Cap-aux-Meules, Havre-Aubert et l'Île d'Entrée. Ces dernières se rejoignent toutes par voie terrestre, à l'exception de l'Île d'Entrée qui est accessible seulement par traversier, d'un trajet de 16 km à partir du port de Cap-aux-Meules.

L'archipel est composé de deux municipalités distinctes : Grosse-Île, qui regroupe 4 % de la population, et les Îles-de-la-Madeleine, où résident 96 % des citoyens. Ces deux municipalités se distinguent principalement par la langue : les habitants de Grosse-Île sont anglophones, tandis que le reste de la population est majoritairement francophone, à l'exception des résidents de l'Île d'Entrée. Ces deux collectivités se regroupent sous la Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine qui gère des compétences habituellement attribuées aux municipalités régionales de comté (MRC) et celles étant de gérances locales, mais communes aux deux municipalités (par exemple, la gestion des matières résiduelles).

En parallèle des structures politiques, de nombreux organismes sociaux et communautaires œuvrent au sein du système alimentaire et offrent l'occasion aux citoyens de s'y impliquer. Ces différents organismes participent grandement au développement de la sécurité et de l'autonomie alimentaire de l'archipel, particulièrement auprès des personnes en situation de vulnérabilité. Le réseau de collaboration les reliant est une grande force du milieu[1].

Faits saillants :

- Superficie terrestre : 205,6 km^2, dont 160km^2 considérés comme habitables.
- Territoire couvert par l'affectation agricole : 25km^2.
- Terres cultivées (en culture ou pâturage): 5km^2.
- Approvisionnement en eau potable via une seule source, soit la nappe phréatique alimentée par les pluies et la fonte des neiges, qui est exploitée par des puits artésiens municipaux et privés.
- Les besoins en énergie sont comblés par une centrale au mazout et deux éoliennes. Actuellement, les éoliennes en place permettent de fournir 7.5% de l'énergie consommée sur le territoire. Un projet d'implantation de nouvelles éoliennes permettra d'augmenter cette proportion à 20% en 2025.
- 13 001 habitants (ISQ 2023)
- 26 entreprises agricoles enregistrées au MAPAQ (2023)

Contexte historique

Aux Îles, l'agriculture commerciale n'a pas connu le même essor que dans le reste de la province. Cette situation s'explique par le contexte insulaire, qui complique les importations et les exportations, ainsi que par divers facteurs. Parmi ceux-ci, on peut citer un cheptel trop nombreux et

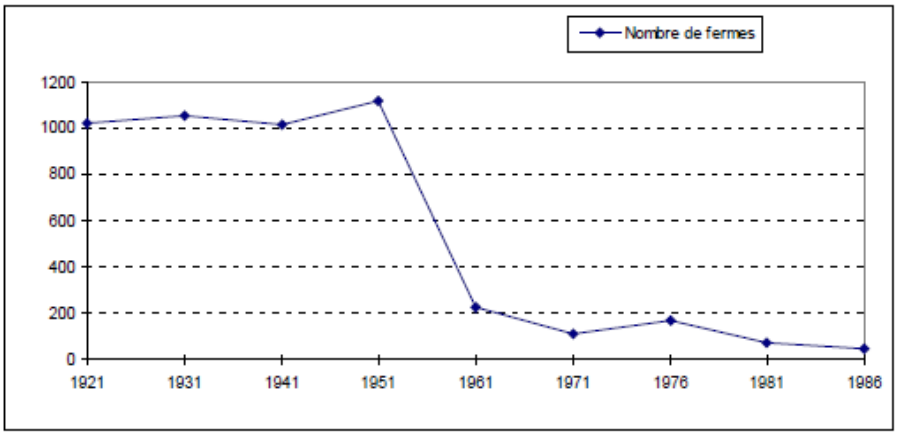
[1]Pour la liste complète, voir l'annexe 3.

inadapté aux ressources et au climat de l'archipel, ainsi qu'un morcellement significatif des terres, rendant difficile le développement de projets agricoles à grande échelle[2].

Au début du 20e siècle, c'est plutôt l'agriculture et l'élevage de subsistance qui sont pratiqués par tous les ménages ou presque. Les liaisons avec le continent n'étant pas assurées durant l'hiver, chaque famille devait s'assurer de produire assez pour subvenir à leurs besoins et d'avoir le nécessaire pour nourrir la partie du cheptel qui n'était pas sacrifiée à l'automne[3]. On cultive principalement du foin, de l'avoine et des pommes de terre. La diète du début du 20e siècle est essentiellement composée de pommes de terre, de hareng et de mélasse.

Cependant, à partir de 1950, à l'instar de l'ensemble de la province, l'agriculture est délaissée par la population des Îles. On passe de plus de 1100 fermes sur le territoire en 1950 à un peu plus de 200 en seulement dix ans. L'augmentation des revenus des pêcheurs, l'implantation de certaines mesures sociales (comme l'assurance-emploi), l'amélioration des moyens de transport et de communication avec la terre ferme en sont principalement les raisons. La plupart des Madelinots ont désormais les ressources nécessaires pour acheter leurs denrées en épicerie, au lieu de les produire eux-mêmes. Ce changement de paradigme est perçu comme une grande émancipation par la population et l'agriculture vivrière est désormais reléguée au passé et associée à la misère. Dès 1960, la majorité des fermes qui continuent d'être exploitées sur le territoire passent d'une agriculture de subsistance à une agriculture commerciale.

Tableau 1 - Évolution du nombre de fermes aux Îles de la Madeleine de 1921 à 1986



Source : SADR 2010

**À noter que le recensement de 1961 est le premier où le gouvernement fédéral ne tient compte que des fermes qui ont mis en marché pour plus de 50$ de produits agricoles au cours de l'année précédente*.

L'autosuffisance relative des résidents se transforme alors en une dépendance vis-à-vis le continent : les fermes commerciales qui restent en fonction ne produisent pas suffisamment pour répondre aux

[2]Fortin, Jean-Charles et Larocque Paul. Histoire des Îles-de-la-Madeleine. 2003. Les presses de l'Université Laval. Page 186.
[3]Fortin, Jean-Charles et Larocque Paul. Histoire des Îles-de-la-Madeleine. 2003. Les presses de l'Université Laval. Page 189.

besoins de tous[4]. Cette dépendance est toujours présente aujourd'hui et se retrouve exacerbée lors de moments de crises (forte tempête, crise sanitaire, etc.).

Démographie

Les Madelinots et Madeliniennes sont en grande partie de descendance acadienne même si, depuis une vingtaine d'années, bon nombre de nouveaux résidents viennent s'installer sur l'archipel. En date de 2022, la population de l'archipel est de 13 211 habitants et compte un total de 166 nouveaux résidents (ISQ 2022).

Comme dans le reste de la province, l'archipel note une augmentation de la proportion de personnes aînées sur son territoire. Cependant, cette tendance est nettement plus marquée aux Îles et s'accentuera dans les années à venir. En effet, en 2041, ce ne serait pas moins de 40.1% de la population qui aurait plus de 65 ans, versus 26.3% pour la province et l'âge médian anticipé pour la population de l'archipel serait de 61 ans, comparativement à 56 ans pour l'ensemble du Québec.

Selon Statistique Canada, aux Îles, sur 3 585 personnes âgées de 65 ans et plus, 855 sont dans une situation de faible revenu après impôt. Les organismes communautaires du milieu en soutien direct aux aînés connaissent des enjeux comme les surcoûts liés à l'alimentation aux Îles, le manque de financement et le manque de main-d'œuvre qui n'aident en rien la situation.

Faits saillants :

- Densité de la population : 67.5 personnes au km^2 (Statistique Canada 2021)
- Population vieillissante :
    - 29.5% ont plus de 65 ans, comparativement à 20.8% pour la province. (ISQ 2022)
    - Âge médian de 54.4 ans comparativement à 42.7 ans pour la province. (Statistique Canada 2021)
    - IRMO[5] des Îles de 43, comparativement à 83 pour la province. (Statistique Canada 2021)
    - On prévoit que la proportion des gens qui auront plus de 65 ans sera de 40.1% en 2041. (ISQ 2022)
- Langue maternelle : 94.5% des Madelinots ont identifié le français comme langue maternelle et 4.6% ont identifié l'anglais. (Statistique Canada 2021)
- 32.4% de la population âgée de 15 ans et plus est sans diplôme d'études secondaires, alors que 13.3% de cette même tranche d'âge possède un diplôme d'études supérieures (baccalauréat et plus). (Statistique Canada 2021)

Climat

En raison de leur position géographique, les Îles-de-la-Madeleine bénéficient de l'un des climats les plus tempérés du Québec. En effet, l'hiver y est plus doux et l'été plus frais que dans le reste de la province. Ce climat tempéré favorise la culture de légumes et de fruits de climat frais (légumes racines, cucurbitacées, légume-feuille et petits fruits) et diminue les besoins en eau des cultures. Cependant, cela limite la productivité végétale en réduisant le potentiel d'accumulation de chaleur,

[4]Ibid. P.234

[5]Indice de remplacement de la main-d'œuvre (IRMO) de 43 en 2021. Donc pour 100 personnes prenant leur retraite, seulement 43 jeunes entreront sur le marché du travail pour les remplacer. (Aucoin, Léonard)

défavorisant du même coup la culture de certaines espèces, comme le maïs ou le soya, qui sont habituellement facilement cultivables ailleurs au Québec. Le principal ennemi des agriculteurs reste cependant le vent, qui affecte grandement les rendements, les techniques et la sélection des cultures. D'autre part, l'absence de grands froids hivernaux ne profite pas aux cultures horticoles aux Îles parce que d'autres facteurs viennent contrecarrer cet avantage (grands vents, faible couvert de neige et redoux fréquents qui nuisent à la survie des bourgeons à l'hiver).

Comme partout ailleurs, l'archipel est de plus en plus touché par les impacts des changements climatiques qui accentuent la fréquence et l'intensité des tempêtes, l'érosion et la submersion côtière. Ces événements affectent directement l'aménagement et l'occupation du territoire, mais aussi la prévisibilité des conditions de culture et la pérennité des infrastructures de production. Les changements à venir sont appelés à modifier le régime hydrique de l'archipel, ainsi que le jeu des saisons qui affecte l'évolution des populations fauniques (ex : la quantité d'insectes bénéfiques ou prédateurs), la durée de la saison de culture et plusieurs autres facteurs encore méconnus. Plusieurs aspects de production pourraient être améliorés comme l'apport additionnel de chaleur, mais d'autres, comme l'instabilité météorologique, pourraient précariser les activités de production bioalimentaire et de distribution des produits.

Faits saillants[6] :

- Température moyenne en été (juin à septembre) : 15°C aux Îles vs. 19°C pour l'ensemble de la province.
- Retard d'environ un mois pour le début de la période de croissance des cultures, comparativement au reste de la province. En juin, aux Îles, lorsque les jours rallongent, les plantes n'ont pas encore accès à la chaleur, ce qui réduit le rendement des cultures qui croissent en jour long, au terme de la saison.
- Les vents sont plus violents en automne et hiver (dépassant parfois les 100km/h). Ils ont un souffle moyen de 31km/h (même en période estivale) causant un stress additionnel aux cultures et réduisent leur rendement.
- Les précipitations de pluie s'élèvent à 800 mm par année et celles de neige tournent autour de 235 mm annuellement.
- Les sols aux Îles sont 10 fois plus acides qu'ailleurs au Québec, entraînant un besoin en chaux élevé. Il en est appliqué moins de 100 tonnes annuellement, mais il en faudrait six fois plus pour traiter l'ensemble des terres agricoles du territoire.

Économie

L'économie madelinienne repose principalement sur deux industries de nature saisonnière : l'exploitation et la transformation de ressources halieutiques ainsi que le tourisme. Toutes deux ont une forte période d'activité étalée d'avril à septembre, ce qui concentre la population sur le territoire et peut créer une forte pression sur les ressources lors de ces mois d'activité. L'impact du vieillissement de la population et des départs à la retraite, jumelé à une période d'activité économique intense, représentera dans les prochaines années un grand défi en matière de

[6]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596. P.11

recrutement de main-d'œuvre, tant pour les emplois actuels que pour les futurs postes qui devront être créés.

Pour le secteur économique agroalimentaire local, les retombées totales de la chaîne de valeur sont estimées à 14.3 M$. Les activités réalisées par les producteurs et les transformateurs locaux génèrent 10,4 M$. Cette production locale contribue à générer environ 1,5 M$ de retombées économiques dans le secteur de la restauration et 2,4 M$ chez les détaillants[7].

Tableau 2 – Estimation des retombées économiques de la chaîne de valeur agroalimentaire[8]

	Producteurs	Transformateurs	Restaurateurs	Détaillants	TOTAL
Dépenses totales estimées	3,3 M$	11,6 M$	1,7 M$	2,8	**19,4 M$**
Proportion des fuites[9]	26 %	31 %	13 %	13 %	
PIB direct et indirect estimé	2,4 M$	8,0 M$	1,5 M$	2,4 M$	**14,3 M$**

Faits saillants

- Les retombées économiques de l'industrie des pêches pour la saison de 2022 ont été évaluées à près de 161 millions de dollars, tous débarquements confondus et à 135 millions pour 2023[10].
- Taux de chômage pour la Communauté maritime : 12,2% lors du dernier recensement (2021) comparativement à 7,6% pour l'ensemble de la province. Le fait que le taux de chômage soit plus élevé aux Îles s'explique entre autres par la saisonnalité des principaux moteurs économiques (pêche et tourisme). (Statistique Canada 2021)
- Difficulté accrue quant à la rétention de la main-d'œuvre, entre autres dans le secteur agricole. La difficulté de trouver un logement disponible durant toute l'année ainsi que le manque de places en garderie accentuent cet enjeu.
- Le revenu disponible moyen par habitant des Îles est de 34 870$, versus 33 093$ pour l'ensemble du Québec. (ISQ 2022)
- Le revenu viable estimé pour un ménage composé d'une personne seule est de 40 134$[11]. (IRIS, 2023) :
    - Selon cette même étude et pour un ménage d'une seule personne, il en coûterait 6462$ annuellement pour l'alimentation (épicerie seulement), comparativement à 5381 $ pour les résidents de Montréal. Cette différence représente environ 20 % de plus pour la facture d'épicerie sur l'archipel.
    - Aux Îles, le revenu médian après impôt des ménages composés d'une seule personne est de 32 800$. Donc, plus de la moitié des personnes habitant seules n'atteignent pas le seuil du revenu viable.

[7]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596. Page 61.
[8]Ibid.
[9]« La proportion des fuites est estimée par le modèle de simulations de retombées économiques de l'Institut de la statistique du Québec et représente, en résumé, la proportion des stocks existants et des importations venant de l'extérieur de la province. » (DDM, portrait économique agro, p.ii)
[10]MPO – Présentation RDV Pêche 2022 et 2023.
[11]IRIS. Le revenu viable hors des grands centres, Données pour la Montérégie, Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et a Côte-Nord. Septembre 2023.

Protection du territoire agricole

En 1978, le Québec adopte la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA), qui se résume ainsi « [Dès le] 9 novembre 1978, sur un territoire identifié par décret gouvernemental, l'utilisation du sol à des fins autres que l'agriculture, le morcellement des terres, l'enlèvement de sol arable et la coupe d'érables dans une érablière ont été prohibés[12]. »

Cependant, cette loi ne fut pas appliquée sur l'archipel. En effet, pour plusieurs raisons, les Madelinots n'en voyaient pas l'utilité. En 1982, les élus municipaux, à la suite de consultations auprès des citoyens, ont préféré adopter une démarche d'inclusion volontaire à la Loi. Les propriétaires peuvent donc, sur une base volontaire, y inclure les terres agricoles leur appartenant pour qu'elles soient protégées. Il en résulte que, contrairement au reste du Québec, la majorité des terres agricoles de l'archipel n'y sont pas intégrées. Selon le dernier rapport de la CPTAQ, 217 hectares (2,17km^2) éparpillés sur le territoire madelinot y ont été ajoutés[13].

Faits saillants

- Le schéma d'aménagement et de développement du territoire est en cours de révision (adoption prévue en 2025).
- Adoption du règlement n° CM2022-11 remplaçant le Règlement de contrôle intérimaire n° CM2022-05 concernant les usages et activités autorisés à l'intérieur des zones agricoles et forestières. Ce règlement a pour but d'éviter, pendant la période de révision du schéma d'aménagement et de développement de la CMIM, l'étalement de l'habitat dans les secteurs en retrait des zones habitées et non pourvues de services publics.
- Le secteur de la construction et du développement résidentiel connait son apogée, avec 74 permis accordés en 2022, contre 48 en 2019. Cette augmentation contribue à accentuer le morcellement des terres de l'archipel.
- 65% de la superficie cultivée aux Îles n'est pas la propriété d'entreprises agricoles ou d'agriculteurs[14].
- Près de 85% des ententes de location des terres agricoles sont conclues verbalement et rendent les ententes très précaires[15].

[12]CPTAQ. Le zonage agricole a 40 ans. 2018. http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=28&MP=74-147#:~:text=Adoption%20de%20la%20Loi%20sur%20la%20protection%20du%20territoire%20agricole&text=Ainsi%2C%20le%209%20novembre%201978,une%20%C3%A9rabli%C3%A8re%20ont%20%C3%A9t%C3%A9%20prohib%C3%A9s.

[13]CPTAQ. Résultats par MRC. 2021-2022. http://www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/fr/publications/publications/rannuel/rap_annuel2021-2022/cptaq-rag_2021-2022-annexe-acc-v4.pdf

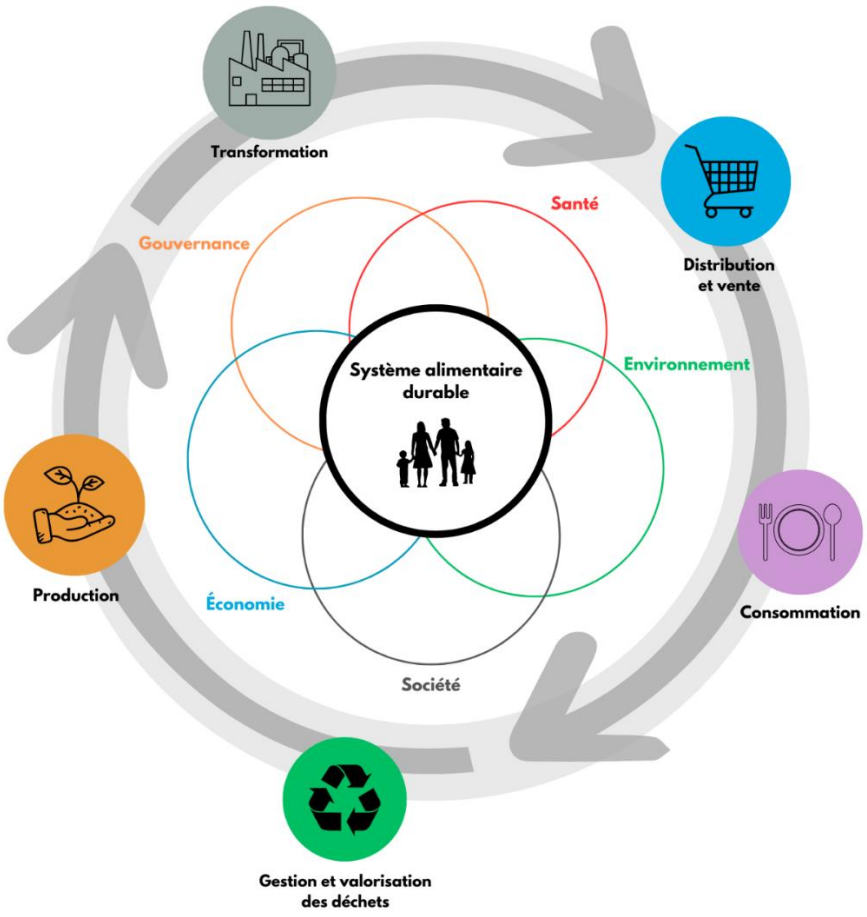
[14] GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596

[15] Porowska, Natalia. Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine. Étude de faisabilité pour la mise en place d'une fiducie de terres agricoles aux Îles-de-la-Madeleine. 2015. Page 9.

Portrait synthèse du système alimentaire local

Le portrait du système alimentaire local se concentre sur cinq aspects clés présents sur notre territoire : la production agricole, la transformation, la distribution, la consommation et, enfin, la gestion et la valorisation des matières résiduelles. Nous jugeons pertinent d'y inclure un sixième volet, soit le territoire naturel productif, qui occupe une place importante dans le système alimentaire local.

Plusieurs acteurs sont impliqués dans ce réseau, tant pour cultiver, récolter et faire rayonner le secteur agroalimentaire que pour s'assurer que l'ensemble de la population puisse exercer son droit à l'alimentation.



Inspiré des modèles de Vivre en ville et de Borée

Le territoire naturel productif

Les activités de pêche, de chasse et de cueillette font partie intégrante du mode de vie des Madelinots, que ce soit comme gagne-pain ou comme activité récréative ou vivrière. Le territoire naturel productif est l'un des éléments centraux du système alimentaire local. Le maintien de l'accès à ce territoire renforce et enrichit l'autonomie et la résilience alimentaire des citoyens. Traditionnellement, les savoirs entourant les activités pratiquées sont transmis de génération en génération. Il est donc primordial de maintenir des liens intergénérationnels afin de s'assurer de la passation des savoirs et de la conservation de ces pratiques.

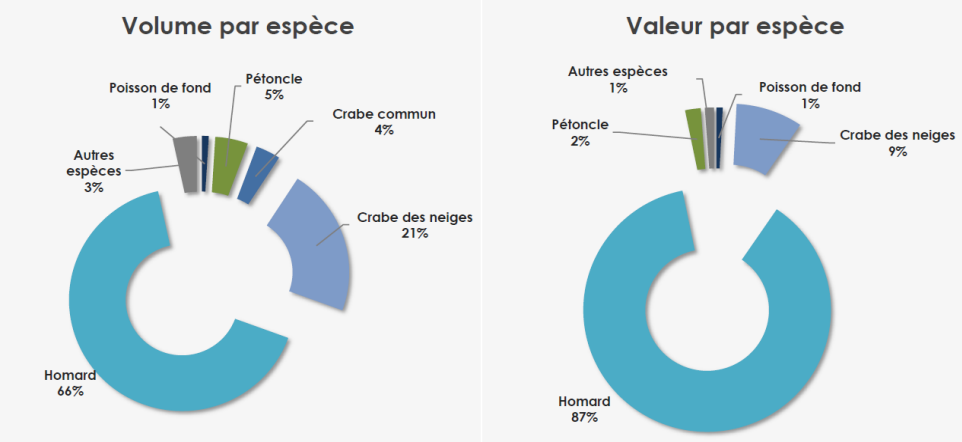
Bien que le territoire regorge de ressources, il faut apporter une attention particulière à la santé de l'environnement et veiller à ce que les activités pratiquées soient durables et permettent aux ressources de se renouveler.

Il est à noter qu'on retrouve des ingrédients issus du milieu naturel dans les produits des entreprises alimentaires commerciales, par exemple : canneberges, églantiers, bleuets, fraises, champignons sauvages, plantes aromatiques, mollusques, etc.

Pêche

L'industrie des pêches étant le principal moteur économique de la région, nous ne pouvons parler du système alimentaire sans en faire mention. La pêche aux crabes des neiges et la pêche aux homards sont celles qui génèrent les débarquements les plus importants (tant en quantité qu'en valeur monétaire).

Figure 2 - Débarquements aux Îles par espèce - 2023p



Source : MPO 2023

Quant aux pêches récréatives, c'est une activité populaire, pratiquée par bon nombre de citoyens, qui appâtent maquereaux, éperlans, morues et plus encore. Ces derniers se doivent de respecter les règlements liés aux divers types de pêche. Il est interdit de pêcher récréativement diverses espèces

comme le homard, le hareng et le flétan, sous peine d'amendes importantes. La même situation s'applique pour la pêche récréative du pétoncle d'Islande, au pétoncle géant, au buccin (bourgot), à l'huître et à la mactre de Stimpson.

Pour sa part, la pêche aux mollusques, activité également populaire dans la communauté, est assujettie aux lois canadiennes qui s'assurent de l'attribution des permis et de la salubrité des mollusques. Il faut donc consulter et respecter les zones fermées à la cueillette, ainsi que les espèces qu'il est permis de récolter. Un bureau du ministère des Pêches et des océans (MPO) est situé sur l'archipel, où toute l'information pour l'année en cours peut être trouvée (périodes d'ouverture, les prises permises et la fermeture de secteurs coquilliers) [16].

Chasse

Aux Îles, les chasses pratiquées sont principalement celles des oiseaux migrateurs et des loups-marins. Elles demeurent bien ancrées dans les traditions madeliniennes. Auparavant considérées comme des activités de subsistance, elles sont maintenant associées à un passe-temps ou à une activité économique dans le cas de la chasse aux loups-marins.

Pour la chasse aux phoques, pratique ancestrale dans la communauté, on dénombre 589 détenteurs de permis commerciaux et 100 détenteurs de permis pour usage personnel aux Îles en 2023[17]. Des enjeux demeurent quant à l'acceptabilité sociale de cette chasse et au niveau de la transformation et de la commercialisation de cette viande. Aux Îles, seule la boucherie locale (Boucherie spécialisée Côte à Côte) achète et transforme la viande de loup-marin. De plus, le centre de transformation des viandes de la Coopérative de solidarité en production animale des Îles-de-la-Madeleine (CSPAIM), est le seul établissement du Québec qui permet de transformer la viande de loup-marin, pour la vente en gros. De surcroît, les changements climatiques et la disparition des glaces autour de l'archipel accentuent le déplacement des troupeaux et diminuent le rendement de la chasse. Tous ces facteurs, jumelés à la très courte période durant laquelle il est autorisé de chasser, rendent la chasse aux phoques de plus en plus compliquée à pratiquer. Pourtant, cette chasse est nécessaire à l'équilibre de l'écosystème. Dans les eaux canadiennes, on estime la population à environ 7.4 millions de phoques du Groenland et à 425 000 phoques gris, dont 365 000 phoques gris dans l'est du pays[18/19] . Chacun de ces phoques consomme près de 2 tonnes de poissons et fruits de mer par année, ce qui, additionné, équivaut à vingt fois plus que ce qui est prélevé annuellement par l'ensemble des pêcheurs commerciaux de la province. La chasse demeure donc le principal prédateur des phoques et serait une des solutions viables pour régulariser les populations et diminuer la pression qu'ils exercent sur les stocks de poissons déjà en situation précaire[20].

La saison 2024 lance la réouverture de la chasse sur une partie de l'Île Brion, réserve écologique où il était interdit de chasser depuis 1988, mais où se trouve la plus grosse population de phoques gris sur le territoire de l'archipel, soit environ 15 000.

---

[16]Bureau du MPO – Secteur îles-de-la-Madeleine. 235, chemin Principal, porte 206. Cap-aux-Meules (Qc). G4T 1R7. 418-986-2095. https://inter-l01-uat.dfo-mpo.gc.ca/infoceans/fr/contacts-de-la-region-du-quebec

[17]MPO. Présentation RDV pêche 2023.

[18]Shields, Alexandre. (2024, 01-23). Québec ouvre la porte à la chasse au phoque à l'île Brion. Le Devoir. https://www.ledevoir.com/environnement/805845/iles-madeleine-quebec-ouvre-porte-chasse-phoque-ile-brion

[19]Dufour, Emma Guerrero. (2024, 01-21). La chasse commerciale au phoque gris reprend sur l'île Brion. Radio-Canada. https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2043277/chasse-phoque-brion-iles-madeleine

[20]Mange ton Saint-Laurent. https://mangetonsaintlaurent.com/sur-le-phoque-animal-sacre-aliment-du-futur/

Cueillette

Année après année, la cueillette sauvage demeure populaire, que ce soit la récolte de petits fruits sauvages, de plantes aromatiques ou de champignons. Par sa très grande abondance, le petit fruit sauvage le plus cueilli par les Madelinots est la canneberge. D'ailleurs, l'archipel est l'un des rares endroits du Québec où la cueillette sauvage est encore possible.

Les activités de cueillette manuelle sur les terres publiques ne sont pas réglementées et sont permises à tous, qu'elles soient à vocation commerciale ou privée. Une exception est faite pour les activités pratiquées dans la réserve faunique de la Pointe de l'Est[21], où la cueillette de petits fruits à des fins de ventes est interdite et où un ratio maximum de 20L/jour/personne toutes espèces confondues est imposé[22]. Selon un sondage réalisé par la Société de conservation des Îles-de-la-Madeleine (SCÎM) en 2020, plus de 86% des répondants indiquent cueillir à des fins personnelles seulement[23]. Selon ce même sondage, les citoyens ont recensé cueillir 33 espèces différentes.

Voici les huit plus populaires :

- Bleuet : 88 % des répondants;
- Canneberge (ou pomme de pré) : 83 % des répondants (1re place en volume);
- Fraise : 74 % des répondants;
- Framboise : 43 % des répondants;
- Berris (airelles vigne d'Ida) : 32 % des répondants;
- Thé du Labrador : 25 % des répondants;
- Poivre de dune : 14 % des répondants;
- Genévrier : 12 % des répondants.

Production agricole et aquaculture

Le terme production agricole inclut ici tout ce qui touche l'agriculture, la production d'aliments primaires (non transformés) et l'élevage.

Comme il est mentionné dans le portrait ci-dessus, l'agriculture commerciale ne fut pas une pratique autant généralisée aux Îles qu'ailleurs dans la province. Cependant, plusieurs entreprises agricoles et initiatives non marchandes ont vu le jour et le secteur a pris une réelle expansion dans les dernières années.

Faits saillants

- Aux Îles, la proportion d'agriculture biologique est plus élevée que dans le reste du Québec, soit 10% contre 3,6%[24].

---

[21]Communauté maritime. Parc régional des Îles-de-la-Madeleine, Plan provisoire d'aménagement et de gestion. 2023. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2023/09/Plan-damenagement-et-de-gestion-PAG.pdf « […] une partie de la Pointe-de-l 'Est a été désignée réserve nationale de faune par le gouvernement du Canada en 1978 et une autre partie comme refuge faunique par le gouvernement du Québec en 1998. » PAG p.26

[22]Ibid.

[23]Communauté maritime. Parc régional des Îles-de-la-Madeleine, Plan provisoire d'aménagement et de gestion. 2023. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2023/09/Plan-damenagement-et-de-gestion-PAG.pdf

[24]MAPAQ. BioClips Actualité alimentaire. Juin 2018. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2018/Volume_26_no20.pdf

- Aucune production agricole génétiquement modifiée (OGM) n'a lieu sur le territoire[25].
- La production agricole locale commerciale répondrait à 5% à 10% des besoins alimentaires de l'archipel[26].
- La production d'œufs est la seule production des Îles qui répond à près de 100% des besoins de la population (sans compter les besoins en restauration et institution).
- Aucune production commerciale de volailles de chair ne se trouve sur l'archipel.
- Seulement 1,03% du territoire est inclus sous la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA).
- L'accessibilité aux terres agricoles demeure un grand défi, particulièrement pour les cultures extensives comme le pâturage et la production fourragère (les terres sont fortement morcelées, non protégées et dispendieuses).
- Seulement 0,2 hectare des hectares cultivés le sont en serre, soit 0.03%.
- Le recrutement et la rétention de main-d'œuvre sont un enjeu de taille pour les entreprises agricoles de l'archipel.

Production agricole commerciale

Selon les données fournies par le MAPAQ, vingt-six (26) exploitations agricoles sont enregistrées comme telles, en date de juin 2023.Elles peuvent être divisées en grandes catégories qui sont les suivantes :

Tableau 3 - Enregistrement des exploitations agricoles

Catégorie d'exploitation	Bovin laitier, caprin, ovin et œufs	Bovin de boucherie, veau lourd, porc et sanglier	Apiculture et aquaculture	Légumes pour le marché frais et transfo.	Fruits pour le marché frais et transfo.	Fourrages, horticulture ornementale et cultures abritées	Total
Nombre d'entreprises	4	6	3	5	4	4	**26**
Superficie totale exploitée (hectare)	150	154	344	17	35	48	**748**

Près de la moitié des entreprises ci-haut n'ont pas de relève identifiée, mais souhaite prendre leur retraite d'ici 5 ou 10 ans. L'unicité de certaines productions rend précaire la situation qui se dessinerait si une entreprise se retrouvait dans l'obligation de fermer ses portes dues au manque de relève[27].

Au niveau des superficies en culture commerciale, on remarque une diminution importante dans la dernière décennie (perte de 112,3 hectares, soit -19%). De plus, on note la disparition des cultures commerciales de céréales sur le territoire. Plus aucune culture de ce type n'est répertoriée en 2023.

[25]Le Bon goût frais des Îles et l'UPA Gaspésie – Les Îles. Mémoire – Recommandations du secteur agroalimentaire des îles de la Madeleine dans le cadre de la révision du schéma d'aménagement 2023 de l'archipel. Avril 2023. 23

[26]Porowska, Natalia. Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine. Étude de faisabilité pour la mise en place d'une fiducie de terres agricoles aux Îles-de-la-Madeleine. 2015. p.44

[27]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596

Les superficies en culture de plantes fourragères ont diminué de -45% depuis 2010), tandis que les cultures de petits fruits (champ ou verger), ainsi que celles en faites en serre et l'horticulture ornementale ont augmenté.

Tableau 4 - Évolution des superficies en culture selon les types de production[28]

Type de production	2010	2012	2015	2017	2021	2023
Prairie et autres fourrages (hectare)	343	321,1	233,8	231	236,	235,5
Pâturages naturels et améliorés (hectare)	208,1	205,4	162	137,3	137,1	136,2
Autres superficies cultivées* (hectare)	113,8	113,8	170	187	187	187
Légumes (hectare)	12,7	9,3	9,5	6,4	6,4	7
Fruits en champ ou verger (hectare)	6,5	6,7	7,2	8,2	9,2	10,7
Céréales (hectare)	5,7	5,7	0	0	0	0
Horticulture ornementale en champ (hectare)	1,5	1,5	1,5	2,4	2,4	2,4
Culture en serre (hectare)	0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Total des superficies déclarées en culture (hectare)	**691,3**	**663,7**	**584,2**	**572,5**	**578,4**	**579**

**Inclus une importante superficie en mariculture*

Production agricole citoyenne (non-commerciale)

Des données précises sur la production agricole non commerciale (citoyenne) ne sont pas disponibles (ex : nombre de jardins, de serres et d'élevages à des fins de consommation personnelle, etc.).

Cependant, selon une enquête réalisée par Statistique Canada en partenariat avec le CERMIM en 2018 (qui comptait 104 répondants), près du ¾ des Madelinots auraient pratiqué au moins une activité de production de nourriture au cours des douze derniers mois, incluant la cueillette, la chasse et la pêche[29]. De ces citoyens, près de 35% auraient un jardin ou des arbres fruitiers. Les résidents de l'Est des Îles sont ceux qui pratiquent le plus d'activités d'autoproduction. Seulement 9% n'en pratiquent aucune, comparativement à 29% pour les résidents des Îles centrales et 18% pour le Havre-Aubert[30].

Un sondage réalisé dans le cadre de la présente démarche confirme ces données. Sur 82 répondants, 67 indiquent pratiquer des activités de production alimentaire (82%). Les activités pratiquées étant les plus populaires sont le jardinage (37%), la cueillette (35%) et la pêche (18%). Les principaux freins

[28]Ibid.

[29]Solomon, J., Thibodeau, M., Leblanc, L. (2019). Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine : Portrait de la situation. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xii, 44 p. + annexes. P.21

[30]Ibid. p.27

à l'autoproduction de nourriture seraient les coûts (23%), le manque de temps (21%) ainsi que le manque de connaissance (20%).

Quant aux jardins communautaires, ils occupent une place importante dans la communauté. On en dénombre plus d'une vingtaine sur le territoire, soutenue tant par des initiatives citoyennes, des organismes communautaires ou des institutions. Les jardins communautaires permettent de renforcir le pouvoir d'agir des participants, l'échange des savoirs et renforce la sécurité et l'autonomie alimentaire des citoyens. Parmi ces projets, Accompagnement jardin, actuellement porté par les Cuisines collectives, accompagne les organismes dont les membres ou les clients désirent démarrer ou consolider un jardin communautaire, qu'il soit en terre, en serre ou en bac. Offerte gratuitement aux participants, l'initiative vise à développer la sécurité et l'autonomie alimentaire des populations vivant avec différents facteurs de vulnérabilité sociale, en facilitant l'accès aux ressources et aux connaissances, tout en contribuant à l'essor d'une communauté de pratique inclusive.

Le Cégep de la Gaspésie et des Îles participe aussi à la transmission de savoirs entourant l'agriculture en opérant depuis dix ans un jardin communautaire sur le terrain du Cégep. Les étudiants désirant s'impliquer sont initiés aux techniques et s'occupent du jardin éducatif. Des parcelles sont désormais également disponibles pour des clientèles citoyennes (CPE, Polyvalente, nouveaux arrivants, etc.).

Transformation alimentaire

La transformation alimentaire regroupe les activités de préparation et de fabrication des aliments ainsi que l'abattage des animaux.

Faits saillants

- L'abattoir des Îles est une coopérative de solidarité (la Coop de solidarité en production animale des Îles-de-la-Madeleine (CSPAÎM)) et possède un permis d'abattoir A1 et un permis de découpe C1 (le seul permis qui possède de fournir les épiceries et restaurants). C'est également le seul établissement au Québec qui permet de transformer la viande de loup-marin, pour la vente en gros. La CSPAÎM est un élément central et essentiel du système alimentaire local. Il est actuellement en situation précaire.
- Aucune volaille n'y est abattue, l'abattoir ne possédant pas la certification requise (A3).
- Neuf des vingt-six exploitations agricoles font elles-mêmes la transformation de leurs produits, soit un ratio de 35%.
- On dénombre vingt et une entreprises de transformation : neuf qui transforment les intrants qu'ils produisent et douze qui achètent les intrants à l'extérieur des Îles.
- Diversité notable des produits transformés, mais unicité des types de production. Cette situation permet de limiter la compétition entre producteurs et leur assure un accès au marché, mais elle précarise aussi le système local si une de ces entreprises venait à fermer. C'est aussi un frein qui empêche la formation d'associations ou de groupes de partage d'équipements ou de ressources.

Activités commerciales

Dans les faits, tous les produits issus des entreprises d'élevages (bovin laitier, caprin laitier, bovin de boucherie, veau lourd, ovin, porc et sanglier) sont destinés à la transformation. Ils ne sont cependant

pas nécessairement vendus transformés par l'entreprise, puisque certains intermédiaires s'en occupent. Ainsi, neuf des vingt-six exploitations agricoles, soit 35%, font elles-mêmes de la transformation. C'est un ratio relativement important, considérant qu'au Québec, seulement 7 % des exploitations agricoles font de la transformation à la ferme[31].

En plus des neuf entreprises de producteurs-transformateurs, douze entreprises font une transformation à valeur ajoutée d'intrants achetés ailleurs. Pour ces dernières, leurs chiffres d'affaires sont estimés à 10 059 700$ (ces données excluent les revenus des usines de transformation de produits marins)[32].

La Coopérative en production animale des Îles-de-la-Madeleine

La CSPAÎM est un service et un levier essentiel dans le développement de la filière agricole des Îles-de-la-Madeleine. En effet, l'éloignement géographique de l'archipel fait en sorte qu'aucune solution de rechange à prix convenable n'est disponible pour les producteurs. Il serait fort coûteux en frais de transport (et très peu écologique) d'envoyer les animaux se faire abattre à l'extérieur, pour ensuite retraverser les produits transformés et les vendre sur le marché madelinot. L'unicité et la précarité de l'abattoir fragilisent l'avenir du secteur de la transformation du système alimentaire local. Le milieu tente de soutenir la coopérative, qui est financée en partie par une entente sectorielle.

L'abattoir des Îles possède un permis permettant la vente à la grandeur de la province. Cela dit, vu l'emplacement géographique de l'archipel, la viande produite est consommée majoritairement sur place; l'exporter ne serait pas avantageux financièrement parlant. C'est la Boucherie spécialisée Côte-à-Côte qui offrait le service de découpe de viande aux producteurs membres de la coopérative. Cependant, l'entreprise connait actuellement des difficultés à assurer ce service, dû à un enjeu de main-d'œuvre. Les utilisateurs doivent désormais se tourner vers d'autres ressources, tels des centres de découpe aménagés chez différentes entreprises ou particuliers.

Le nombre de têtes abattues a considérablement augmenté dans les dernières années, comme le démontre le tableau ci-bas. En 2022, on compte 449 têtes abattues, soit une augmentation de 39% par rapport à 2017[33].

Tableau 5 - Évolution des têtes abattues à la CSPAÎM

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Nombre de clients	21	18	18	16	18	18
Séance d'abattage	16	17	16	16	16	18
Nombre de têtes abattues	274	282	341	382	424	449

Source : Rapport annuel CSPAIM 2022

Activités non commerciales

Comme pour les activités de production non commerciale, il n'existe pas de données précises sur le nombre de personnes pratiquant des activités non marchandes de transformation alimentaire.

[31]Robitaille, Robert. MAPAQ.2023.
[32]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596. Page 49.
[33]CSPAÎM. Rapport d'activités 2021-2022.

Cependant, sur une base empirique, on dénote qu'une grande partie des Madelinots mettent en conserve poissons, fruits de mer, légumes et fruits pour leur consommation personnelle une fois l'hiver venu. De plus, on peut estimer que 5 à 7% des abattages opérés à l'abattoir le sont pour une consommation privée. Ces données ne comprennent cependant pas l'abattage d'animaux à domicile pratiqué par les citoyens (volailles et autres animaux).

Les savoir-faire nécessaires pour réaliser des activités de conservation et de transformation sont une condition préalable à l'utilisation tant du garde-manger naturel qu'aux aliments issus des cultures agricoles locales. Un manque de connaissances à ce niveau peut donc être un frein à l'autonomie alimentaire ou du moins, à l'utilisation optimale des ressources présentes sur le territoire. Cuisine collective des Îles-de-la-Madeleine œuvre en ce sens, permettant aux groupes de personnes intéressées, en situation de vulnérabilité ou non, d'acquérir des connaissances dans le domaine culinaire. L'organisme tente de plus en plus de s'implanter directement dans les milieux de vie des citoyens. On dénote un désir de la population d'avoir accès à des formations sur les techniques de conservation d'aliments (cannage, fermentation, etc.).

Distribution alimentaire

La distribution réfère aux activités, infrastructures, acteurs et initiatives qui permettent aux aliments issus de la production et de la transformation de se rendre à des lieux où les mangeurs peuvent les acquérir pour leur consommation immédiate ou ultérieure.[34] La distribution a lieu entre chaque étape du cycle du système alimentaire, de la production à la gestion et valorisation des matières résiduelles.

Faits saillants

- La région Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine se démarque par son taux de personnes vivant dans un secteur qualifié de désert alimentaire, soit 36.1% comparativement à 5,7% pour l'ensemble de la province et 13.1% pour la population rurale du Québec[35].
- Près du tiers des importations arrivant sur l'archipel sont destinées au secteur agroalimentaire (équipements de transformation, machinerie, engrais, moulées, semences et produits alimentaires pour consommation humaine)[36].
- Monopole de la Coopérative de transport maritime et aérien (CTMA) quant à l'exportation et l'importation de denrées. Leur capacité est cependant est loin d'être atteinte. L'enjeu à ce niveau est plutôt au niveau du recrutement de la main-d'œuvre.
- Il y a un monopole de la filiale Sobeys sur l'archipel pour l'approvisionnement des épiceries de grande surface.
- Fort désir des citoyens de participer à l'économie locale.
- Forte popularité du marché public, se tenant un mercredi sur deux de juillet à septembre.
- Deux fermes offrent des paniers de légumes locaux : Les Champs Marins et Jardins Havre vert.

[34]Projet REPSAQ. Distribution alimentaire. (2017). https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/distribution-alimentaire
[35]INSPQ. Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions, 2013. https://www.inspq.qc.ca/es/node/3932
[36]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596 p.55

Aux Îles, l'approvisionnement est un enjeu critique, compte tenu de l'insularité. Toutes les exportations ou importations transitent par le transport maritime dont le développement économique de l'archipel est dépendant, tous secteurs confondus. C'est d'ailleurs principalement le coût lié au transport qui induit l'écart important entre le coût des aliments aux Îles comparativement à Montréal par exemple.

Quant aux exportations du secteur agroalimentaire, elles sont majoritairement constituées de produits marins, mais aussi de certains produits de niche comme les produits brassicoles, fromagers et boulangers et demeurent à un ratio relativement faible comparé à celui des importations. La majeure partie des exportations gérées par la CTMA sont constituées des matières résiduelles destinées à être enfouies à l'extérieur des Îles[37].

La capacité maximale de transport de la CTMA est loin d'être atteinte, mais est limitée dû aux difficultés de recruter de la main-d'œuvre qualifiée. Les saisons affectent aussi les services de distribution. En effet, nous pouvons penser aux différents enjeux hivernaux (diminution du nombre de traverses hebdomadaires, conditions des glaces, tempêtes plus fréquentes, etc.) ou encore au fort achalandage estival qui affecte la disponibilité des stocks dans les épiceries.

Distribution des produits locaux

De façon générale, les produits cultivés et transformés sur l'archipel se vendent à l'interne et ne sont pas exportés, exception faite de certaines productions de fromage, de boulangerie, produits de fines herbes, miel, bières, mollusques, crustacés et produits de transformation de fruits. Les produits de viande, les légumes et le fourrage restent aux Îles à près de 100% d'après le MAPAQ[38]. Selon la CTMA, un enjeu demeure quant à la capacité des petits producteurs d'exporter leurs produits vers des destinations spécifiques, compte tenu de leur faible volume de production[39]. Au niveau économique, la part des ventes attribuées aux produits locaux réalisées par les détaillants et les restaurateurs est estimée à 4,5 M$ (restaurateurs : 1,7 M$ et détaillants : 2,8 M$)[40].

Selon un sondage réalisé par Le Bon Goût Frais des Îles en 2022, 61% des répondants (résidents de l'archipel) ont indiqué s'approvisionner en épicerie ou dépanneur en produits locaux, 29% directement aux entreprises bioalimentaires locales, 8% au marché public et 1 % en ligne. Les freins à consommer des produits locaux identifiés par les répondants sont principalement le prix des produits locaux (68 %), le manque de variété (25 %) et l'indisponibilité des produits en magasin (24 %). Au niveau des motivations, la fraîcheur trône au sommet (83%), suivi de près par le désir de participer à l'économie locale (80%) et de consommer des aliments de qualité (79%).

Commerces d'alimentation et déserts alimentaires

Sur l'archipel, on dénombre quatre grosses épiceries, toutes sous la bannière Sobeys et réparties dans les villages de Cap-aux-Meules, L'Étang-du-Nord, Fatima et Havre-aux-Maisons. Trois de ces dernières sont créées sous forme de coopérative. On compte également quelques autres petites épiceries et dépanneurs qui offrent les produits de base dispersés sur l'ensemble du territoire, un

[37]Ibid.
[38]MAPAQ. Robitaille, Robert.
[39]GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596. Entretien avec la CTMA p.51.
[40]Ibid.

marché public estival à Cap-aux-Meules et deux fermes qui livrent des paniers de légumes locaux. Cependant, les villages des extrémités de l'archipel (Havre-Aubert, Grosse-Île, Grande-Entrée et l'Île d'Entrée) sont moins bien desservis; aucune épicerie complète (avec une variété d'aliments à haute valeur nutritive) ne s'y trouve, exception faite de l'épicerie Jalco au Havre-Aubert. Un enjeu demeure donc au niveau de la disponibilité d'aliments frais et à haute valeur nutritive accessible dans un rayon de moins de 16km, qui est la mesure permettant d'identifier les secteurs qualifiés de désert alimentaire[41].

D'ailleurs, en 2018, à la suite d'un sondage réalisé auprès de la population par Statistique Canada, on note que près d'un Madelinot sur cinq habite à 16 km et plus de l'endroit où la nourriture est habituellement achetée (donc dans un désert alimentaire). Lorsque regroupée par zones géographiques, la proportion de résidents devant se déplacer à 16 km ou plus s'élevait à 90,1 % pour les résidents de la zone nord (Grande-Entrée, Grosse-Île, Pointe-aux-Loups et Île d'Entrée); à 75,2 % pour ceux de Bassin et Havre-Aubert et à 1,2 % pour ceux de la zone centrale (L'Étang-du-Nord, Fatima, Cap-aux-Meules et Havre-aux-Maison)[42].

Consommation alimentaire

« La consommation alimentaire réfère, au sens strict, à 1) l'approvisionnement, 2) aux choix et 3) aux prises alimentaires. À l'échelle des ménages, elle renvoie aussi, plus largement, à l'entreposage des aliments (dans le garde-manger, le réfrigérateur et le congélateur), à la préparation des repas et à la conservation des restes[43]. »

Faits saillants

- Le coût du panier d'épicerie (Panier à provision nutritif et économique) aux Îles est environ 20% plus élevé que pour les autres régions rurales de la province.
- Les dépenses des individus liées à la consommation alimentaire s'élèveraient à 119M$ annuellement, dont 88% sont attribuable aux résidents et 12% aux touristes [44].
- Deux festivals prennent place sur l'archipel pour promouvoir certaines traditions culinaires, soit le Rendez-vous Loup marin (valorisant les produits issus de cette chasse) ainsi que la fête des croxignoles (journées où le Cercle des fermières d'Havre-aux-Maisons, accompagné de bénévoles, façonne et vend cette pâte tressée traditionnelle frite dans du gras de loup marin).
- Selon un sondage réalisé par Le Bon Goût frais des Îles en 2022, près de la moitié (49%) des répondants ont indiqué consommer en moyenne 2 à 5 aliments locaux par semaine. Toujours selon ce même sondage, 5% ne sont pas prêts à payer plus cher pour un aliment local et 38% sont prêt à débourser de 1 à 5% de plus. Les autres répondants sont prêts à débourser 6 à 10 % de plus (32%), 11 à 20% de plus (9%) et 16% sont prêts à payer pour un aliment local peu importe le prix.

---

[41]La définition est disponible à l'annexe 2.

[42]Statistique Canada. Enquête sur les enjeux alimentaires et insulaires de la population des Îles de la Madeleine. Statistique Canada – Cours de base sur les enquêtes (CBE-157). Novembre 2018.

[43]Projet REPSAQ. Consommation alimentaire. (2017). https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/consommation-alimentaire

[44]« *Chiffre d'affaires estimés de tous les détaillants et distributeurs : 156 M$, dont 24 % est dû à des ventes autres que les produits maraichers, les produits agroalimentaires transformés, les produits issus de la mariculture et les boissons alcoolisées. 156 M$ * (100% - 24%) = 119 M$* » GROUPE DDM, 2023. Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596 p.59

- Le prix du lait de consommation est réglementé pour le territoire des Îles-de-la-Madeleine, et ce, depuis plus de 20 ans, permettant d'avoir un contrôle sur les coûts de cet aliment de base.

Insécurité alimentaire

Les informations recueillies et présentées dans cette section proviennent d'une enquête réalisée par Statistique Canada et analysée par le CERMIM en 2018, dans le but de documenter la situation aux Îles-de-la-Madeleine[45].

- Un madelinot sur trente vivrait de l'insécurité alimentaire (indépendamment du sexe du répondant, ou de la présence (ou non) de Madelinots âgés de moins de 18 ans dans le ménage).
- Dans le même ordre d'idée, 9,8 % des Madelinots rapportaient avoir un revenu insuffisant pour acheter des aliments de qualité. Ce pourcentage était plus élevé chez les Madelinots à la retraite (14,9 %), alors qu'il était plus faible chez les travailleurs (6,7 %).
- Les Madelinots n'ayant pas obtenu de diplôme secondaire (21,3 %) étaient plus susceptibles de ne pas avoir suffisamment de revenu pour s'offrir une alimentation de qualité par rapport aux Madelinots qui détenaient un diplôme d'études secondaires (8,0 %).
- Près du quart des Madelinots (23,6 %) ayant un revenu compris entre 30 000 $ et 49 999 $ ont mentionné avoir manqué d'argent pour acheter des aliments de qualité.
- Près d'un Madelinot sur 20 mentionne que leur revenu est trop bas et ne leur permet pas de se procurer de la nourriture en quantité suffisante.
- Les popotes roulantes, offertes par le CAMI et le Centre d'action bénévole, contribuent à atténuer les effets de l'insécurité alimentaire sur le territoire, particulièrement dans les extrémités.

Selon l'enquête réalisée en 2018, les résidents ayant vécu de l'insécurité alimentaire ont mentionné que cette dernière se manifestait le plus souvent par l'impossibilité d'acheter les aliments voulus. Parmi ces derniers, le quart ont mentionné ne pas avoir mangé à leur faim, s'être privé d'un repas ou avoir passé une journée entière sans manger au moins une fois durant la période de référence donnée lors de l'enquête.

Ces informations ont été recueillies avant la pandémie de COVID-19 (mars 2020). Cette crise mondiale a amené un vent inflationniste sur les denrées essentielles, il est donc évident que la situation ne s'est pas améliorée pour les personnes en situation de vulnérabilité. À titre d'exemple, les aides apportées par Entraide communautaire des Îles (qui est, entre autres, une banque alimentaire) ont augmenté de 17,6% depuis 2020 et, au cours de l'année 2022-2023, Cuisine collective des Îles-de-la-Madeleine a accueilli 44 nouveaux participants.

Les changements climatiques et la consommation

La Direction de la Santé publique Gaspésie les Îles a produit un document s'intitulant *Les vulnérabilités climatiques projetées pour 2050 en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine*[46], où l'on fait état des impacts qu'auront les changements climatiques sur les communautés pour la région

[45]Solomon, J., Thibodeau, M., Leblanc, L. (2019). Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine : portrait de la situation. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xii, 44 p. + annexes.

[46]Direction de la santé publique. Les vulnérabilités climatiques projetées pour 2050 en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine. (2023). https://www.cisss-gaspesie.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2023/05/VRAC-GIM_2023-lr.pdf

Gaspésie les Îles et ce, à tous les niveaux. Au niveau de l'alimentation, les bouleversements affecteront l'ensemble des étapes du système alimentaire mondial (températures et précipitations extrêmes, acidification des océans, endommagement des infrastructures et des canaux de distribution, etc.) et auront donc un effet direct sur la disponibilité, l'accessibilité et l'utilisation des aliments acheminés sur l'archipel. Le rapport prévoit notamment que le prix des céréales risque d'augmenter de 1% à 29% d'ici 2050. On peut donc prévoir que le prix des aliments de base, comme le pain et les pâtes, continuera d'augmenter et donc de fragiliser la sécurité alimentaire de l'archipel.

En plus des conséquences sur la sécurité alimentaire, les nouvelles conditions climatiques affecteront la salubrité des aliments. « En effet, la prolifération de certains pathogènes responsables de maladies d'origine alimentaire ou hydrique pourra être favorisée par le changement des conditions climatiques (hausse de la température, acidification de l'océan, changement dans les précipitations). Par exemple, il est anticipé que le risque de consommer des agents pathogènes dans les fruits de mer sera plus élevé dans les régions côtières comme celles de la Gaspésie–Îles de-la-Madeleine. Comme piste d'adaptation, la surveillance et la sensibilisation aux toxi-infections alimentaires jouent un rôle important ainsi que l'augmentation de l'autonomie et la sécurité alimentaire par diverses initiatives individuelles et communautaires[47]. »

Les effets des changements climatiques et probablement aussi ceux de la surpêche se font sentir sur la disponibilité des ressources marines. On voit depuis quelques années les moratoires s'accumuler pour différentes espèces dans le golfe qui étaient à la base de l'alimentation locale et servait d'appât: hareng, maquereau et plie notamment. Du côté du homard, c'est l'inverse qui se produit avec la migration de celui-ci qui nous favorise, mais pour combien de temps encore?

Gestion et valorisation des matières résiduelles

L'insularité, la fragilité de l'environnement et son isolement géographique créent des enjeux et des contraintes particulières auxquels le milieu doit faire face quant à la gestion de ses matières résiduelles.

Sur l'archipel, les secteurs d'activité générant la plus grande quantité de matières résiduelles sont ceux de la pêche (incluant les ports et la transformation de produits de la mer), du tourisme et de la construction. Les opérations de ces secteurs étant saisonnières, l'importante quantité de matières résiduelles est donc concentrée de mai à octobre.

Une grande partie des matières résiduelles produites sur le territoire (déchets et recyclage) sont retournées sur le continent via le cargo reliant les Îles à Montréal, ce qui engendre des coûts importants, tant au niveau financier qu'écologique. Rapportée par habitant, la génération de matières résiduelles est de 1015 kg/hab./an en 2019, comparativement à 870 kg/hab./an en 2013, soit une augmentation de 14%[48]. Le développement des industries du tourisme, de la pêche et de la construction se reflète d'ailleurs dans cette augmentation des quantités de matières résiduelles générées par le milieu[49].

---

[47]Ibid. P.47.
[48]Communauté maritime. 2023-2029 Projet – Plan de gestion des matières résiduelles du territoire des Îles-de-la-Madeleine. 21 Novembre 2022. p.32
[49]Ibid.

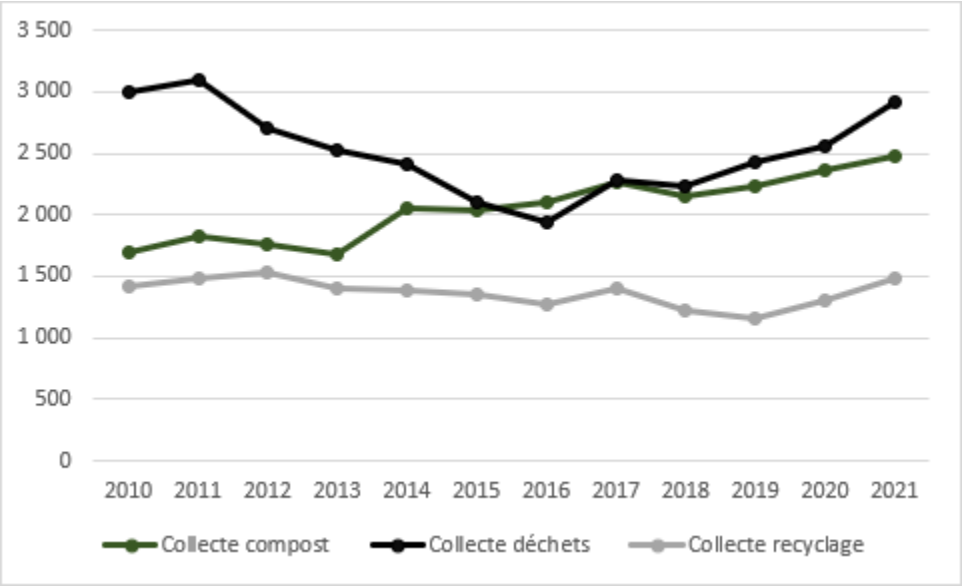
Sur le plan alimentaire, la majorité des impacts sont liés à l'emballage des produits : une partie de ceux-ci se prête au recyclage, mais beaucoup de ceux-ci se trouvent souillés par les aliments contenus et se prêtent mal à la récupération. La Municipalité privilégie le compostage des matières cartonnées, de façon à réduire les frais d'exportation des matières résiduelles, puisque le compost n'est pas exporté. Le carton rajouté au compost municipal contribue aussi à l'équilibre carbone-azote de celui-ci.

Autrement, les matières résiduelles agricoles, comme le fumier, sont rares et recherchées sur l'archipel. Elles sont entièrement valorisées dans les productions fourragères par les entreprises productrices, ou récupérées par des tiers. Considérant le profil pédologique et climatique de l'archipel, la matière organique non résineuse est peu disponible, alors qu'elle joue un rôle important dans la santé des sols cultivés.

La ferme avicole a mis en place un projet innovateur de gestion des déjections des poules via un système de compostage à même la ferme. Riche en azote et en phosphore, le produit composté est largement utilisé par les fermes maraîchères de l'archipel.

La récupération des matières résiduelles halieutiques a fait l'objet de quelques projets de recherche, dont la production de matière chaulante à partir de coquillages de mollusques et crustacés, mené par le CERMIM.

Figure 3 - Évolution des trois collectes de matières résiduelles 2010-2021 (en tonnes)



Source : CGMR, Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine.

Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un fléau entraînant des répercussions sociales, écologiques et économiques sur l'ensemble de la population. Le gaspillage alimentaire peut avoir lieu à chaque volet du système alimentaire, de la production à la consommation. Mondialement, c'est le tiers des

aliments produits qui sont jetés, plutôt que consommés ou transformés, ce qui équivaut à environ 1,3 milliard de tonnes jetées par année[50].

Pour l'ensemble de la province, la quantité de résidus alimentaires qui est jetée tout au long de la chaîne alimentaire est évaluée à 3.1 millions de tonnes. De cette masse, 1,2 million de tonnes sont encore comestibles, le reste étant constitué d'aliments non comestibles comme les os ou les coquilles d'œufs. Il s'agit donc de 1,2 million de tonnes des déchets alimentaires évitables[51].

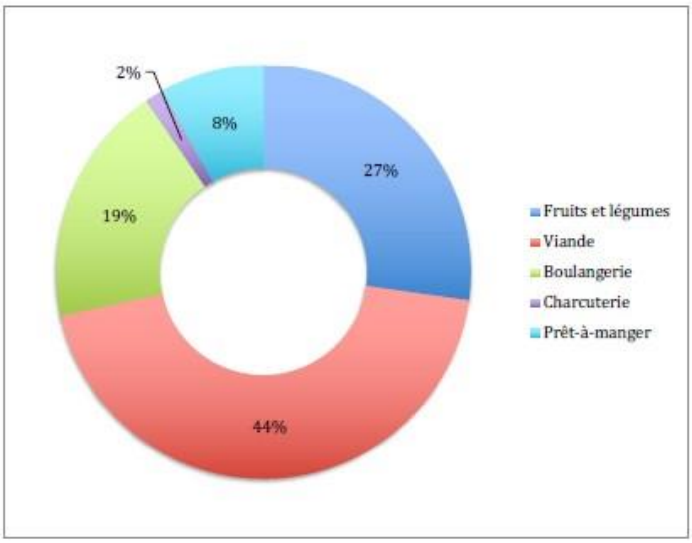
Ces déchets alimentaires génèrent 4% des émissions de gaz à effet de serre de la province, soit plus que les émissions combinées des secteurs du transport maritime, aérien et ferroviaire du Québec[52].

Le CERMIM a réalisé une enquête en 2018 afin de quantifier les pertes alimentaires des quatre grandes épiceries de l'archipel. L'IGA Coop l'Unité générait 456kg de rejets par semaine, l'IGA Coop l'Éveil 386kg/semaine et l'IGA Coop de Havre-aux-Maisons ainsi que le marché Bonichoix Boni D. de Cap-aux-Meules rejetaient respectivement 215 et 207kg par semaine. On estimait donc que 1264 kg de résidus alimentaires étaient jetés chaque semaine[53]. Cette proportion n'inclut pas les aliments non consommés chez les individus, les restaurateurs ou les plus petites épiceries. Le graphique ci-dessous représente les quantités d'aliments jetés par département, toutes épiceries confondues[54].

Le programme de récupération de denrées mis en place par Entraide Communautaire des Îles (œuvrant comme banque alimentaire et offrant de l'aide pour l'ensemble des besoins de base) permet maintenant de réduire cette somme. En effet, de novembre 2022 à avril 2023 (en 6 mois), le projet a permis de récupérer 17,43 tonnes de denrées et a pu en redistribuer 12,8 tonnes aux personnes en situation de vulnérabilité[55].

[50]FAO. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome. 2011.
[51]Recyc-Québec. Prévenir le gaspillage alimentaire. https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire/
[52]Ibid.
[53]Solomon, J., Beaudoin-Gagnon, M.-H., Thibodeau, M. (2019). Portrait quantitatif et qualitatif des pertes alimentaires dans les marchés d'alimentation et perspectives de récupération. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xiv, 72 p. + annexes.
[54]Solomon, J., Beaudoin-Gagnon, M.-H., Thibodeau, M. (2019). Portrait quantitatif et qualitatif des pertes alimentaires dans les marchés d'alimentation et perspectives de récupération. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xiv, 72 p. + annexes.
[55]Lapierre, L-C. (2023). Mise en place d'un système de récupération et de distribution des denrées alimentaires aux Îles-de-la-Madeleine. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). vii + 70 pages.

Figure 4 - Répartition des denrées récupérables par département dans les quatre marchés à l'étude



Source : Solomon, J., Beaudoin-Gagnon, M.-H., Thibodeau, M. (2019).

Chaque geste compte pour tenter de réduire au maximum les quantités de matières résiduelles produites sur l'archipel. Plusieurs initiatives d'économie circulaire sont d'ailleurs mises en place pour tenter de revaloriser les déchets d'activités liées à l'agroalimentaire, en voici la liste non exhaustive.

- Programme de récupération de denrées alimentaires – Entraide Communautaire des Îles
- Frigo communautaire – Carrefour Unité
- Initiatives de valorisation :
    - Utilisation de la drêche (bière) pour alimenter les cochons/sangliers;
    - Fumier de poule pour le compost horticole;
    - Fumier et lisier pour fertiliser les terres agricoles;
    - Projet pilote mené par le CERMIM pour fabriquer de la chaux à partir de coquillages broyés (palourde, coq, pétoncle);
    - Projet du CERMIM pour valoriser les carapaces de crabe et homard comme engrais contenant les 3 nutriments de base (azote, phosphate et potassium) ;
    - Valorisation de rejets des légumes (pomme de terre et autres) par les animaux d'élevage (bovins et sangliers);
    - Valorisation de résidus de fabrication de fromage (petit lait) par les sangliers.

Remerciements

Nous tenons à exprimer notre plus profonde gratitude à tous ceux et celles qui ont contribué à l'élaboration de ce premier plan de développement d'une communauté nourricière pour les Îles-de-la-Madeleine. Ce projet n'aurait pas été possible sans l'engagement et la collaboration inestimables de nos partenaires et citoyens.

Ce projet est rendu possible grâce au financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de l'appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région ainsi qu'à l'équipe de développement sociale des Îles-de-la-Madeleine.

Liste des références

Agence de la santé et des services sociaux GÎM. *Vivre la pauvreté et l'insécurité alimentaire en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine, Analyse de récits biographiques*. 2007.

Aucoin, Léonard. *Études*. https://leonardaucoin.com/etude/

Coalition québécoise sur la problématique du poids. *Guide pour l'adoption de politiques alimentaires municipales*. 2022.

Communauté maritime. *Compilation des résultats sur la révision du schéma d'aménagement*. 16 mars 2022. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2022/04/Resultats-du-sondage-sur-la-revision-du-schema-damenagement.pdf

Communauté maritime. *Parc régional des Îles-de-la-Madeleine - Plan provisoire d'aménagement et de gestion*. 2023. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2023/09/Plan-damenagement-et-de-gestion-PAG.pdf

Communauté maritime. *Résultats du sondage sur l'utilisation des terres publique*. Été 2021. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2022/01/Resultats-du-sondage-sur-lutilisation-des-terres-publiques.pdf

Communauté maritime. *2023-2029 - Projet - Plan de gestion des matières résiduelles du territoire des Îles-de-la-Madeleine*. Adopté à la séance du conseil de la Communauté maritime du 13 décembre 2022

CPTAQ. *Le zonage agricole a 40 ans*. 2018. http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=28&MP=74-147#:~:text=Adoption%20de%20la%20Loi%20sur%20la%20protection%20du%20territoire%20agricole&text=Ainsi%2C%20le%209%20novembre%201978,une%20%C3%A9rabli%C3%A8re%20ont%20%C3%A9t%C3%A9%20prohib%C3%A9s.

CPTAQ. *Résultats par MRC*. 2021-2022. http://www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/fr/publications/publications/rannuel/rap_annuel2021-2022/cptaq-rag_2021-2022-annexe-acc-v4.pdf

CSPAÎM. *Rapport d'activités 2021-2022*. (Données fournies par Robert Robitaille, MAPAQ).

Direction de santé publique GÎM. *Cadre de référence en sécurité et autonomie alimentaires Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine*. 2020. https://www.cisssdesiles.com/wp-content/uploads/2014/07/Cadre-de-r%C3%A9f%C3%A9rence-securite%CC%81-autonomie-alimentaires-G%C3%8EM-2020.pdf

Direction de santé publique GÎM. *La santé et le bien-être de la population des Îles-de-la-Madeleine*. 2018. https://www.cisss-gaspesie.gouv.qc.ca/wp content/uploads/2020/02/La_sant%C3%A9_et_le_bien%C3%AAtre_de_la_population_des_%C3%8Eles-de-la-Madeleine-%C3%89dition_2018.pdf

Direction de santé publique GÎM. *Les habitudes de vie et le poids corporel des élèves du secondaire en Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine*. 2019. https://www.cisss-gaspesie.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2020/02/Les_habitudes_de_vie_et_le_poids_corporel_des_jeunes_du_secondaire_en_2016-2017-3.pdf

Direction de santé publique GÎM. *Les inégalités sociales de santé en Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine*. MAJ 2022. https://www.cisss-gaspesie.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2024/03/Les-inegalites-sociales-de-sante-en-Gaspesie-%E2%80%93-Iles-de-la-Madeleine-MAJ-2022.pdf

Direction de la santé publique. *Les vulnérabilités climatiques projetées pour 2050 en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine*. (2023). https://www.cisss-gaspesie.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2023/05/VRAC-GIM_2023-lr.pdf

FAO. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome. 2011. https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e00.pdf

Fortin, Jean-Charles. *Les Îles-de-la-Madeleine*. [Sainte-Foy] : Éditions de l'IQRC. 2004. 190 pages.

Gouvernement du Québec. *La saine alimentation en milieu municipal*. Document de réflexion destiné aux acteurs de soutien. 2015. https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2015/15-289-04W.pdf

Gouvernement du Québec. *PROGRAMME NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE 2015-2025*. https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2015/15-216-01W.pdf

GROUPE DDM, 2023. *Portrait économique agroalimentaire des Iles de la Madeleine*. Rapport présenté au Bon gout frais des Iles de la Madeleine, 98 p. et annexes. Référence interne : 21-1596

Guide d'accompagnement des communautés. *Municipalité nourricière, cultiver le bien commun*. Eurêko!

INSPQ. Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions, 2013. https://www.inspq.qc.ca/es/node/3932

ISQ. *Principaux indicateurs sur le Québec et ses régions*. 2023. https://statistique.quebec.ca/fr/vitrine/region/11/mrc/01

Lapierre, Bruno et Lapierre, Jean-Claude. Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel. *Chasse aux oiseaux migrateurs aux Îles-de-la-Madeleine*. http://www.irepi.ulaval.ca/fiche-chasse-aux-oiseaux-migrateurs-aux-iles-190.html

Lapierre, L-C. (2023). Mise en place d'un système de récupération et de distribution des denrées alimentaires aux Îles-de-la-Madeleine. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). vii + 70 pages.

Le Bon goût frais des Îles et l'UPA Gaspésie – Les Îles. *Mémoire – Recommandations du secteur agroalimentaire des îles de la Madeleine dans le cadre de la révision du schéma d'aménagement 2023 de l'archipel*. Avril 2023. 23 pages.

MAPAQ. *Se lancer dans la transformation alimentaire*. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/monteregie/articles/transformation/Pages/demarragetransformation.aspx#:~:text=Formation%20et%20permis%20obligatoires&text=Il%20peut%20%C3%A9galement%20%C3%AAtre%20n%C3%A9cessaire,de%20transformation%20alimentaire%20est%20obligatoire.

MAPAQ. *Guide Demande de permis de restauration et de vente au détail*. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/Guideexplresto.pdf

MAPAQ. *Guide d'élaboration d'un PDCN*. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/territoire/GM_communaute_nourriciere_MAPAQ.pdf

MELCC. *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles*. https://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/

Minisère des Ressources naturelles et des Forêts. *Plan d'affectation du territoire public de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine*. 2017. https://mrnf.gouv.qc.ca/nos-publications/patp-gaspesie-iles-de-la-madeleine/

Municipalité des Îles-de-la-Madeleine. *Toutes les politiques municipales et le SADR*. https://www.muniles.ca/affaires-municipales/conseil-municipal/politiques-municipales/

Municipalité des Îles-de-la-Madeleine. *Schéma d'aménagement et de développement révisé*. 2010. https://www.muniles.ca/wp-content/uploads/2021/11/schema_d__amenagement_et_de_developpement_revise__a-2010-07.pdf

Pêches et océans Canada. *Statistiques sur la chasse aux phoques*. https://www.dfo-mpo.gc.ca/fisheries-peches/seals-phoques/seal-stats-phoques-fra.html

Porowska, Natalia. Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine. *Étude de faisabilité pour la mise en place d'une fiducie de terres agricoles aux Îles-de-la-Madeleine*. 2015.

Projet REPSAQ. *Consommation alimentaire*. (2017). https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/consommation-alimentaire

Projet REPSAQ. *Distribution alimentaire*. (2017). https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/distribution-alimentaire

RECYC-QUEBEC. *Prévenir le gaspillage alimentaire*. https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire/

RECYC-QUEBEC. *Plan stratégique 2022-2025, En action pour réduire*. (2022). https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/plan-strategique-2022-2025.pdf

Solomon, J., Beaudoin-Gagnon, M.-H., Thibodeau, M. (2019). *Portrait quantitatif et qualitatif des pertes alimentaires dans les marchés d'alimentation et perspectives de récupération*. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xiv, 72 p. + annexes.

Solomon, J., Thibodeau, M., Leblanc, L. (2019). *Accès à une alimentation de base aux Îles-de-la-Madeleine: portrait de la situation*. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xii, 44 p. + annexes.

Solomon, J., Thibodeau, M., Leblanc, L. (2019). *Récupération et distribution alimentaire : étude de cas et transfert de pratiques*. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xiv, 60 p. + annexes.

Statistique Canada. *Enquête sur les enjeux alimentaires et insulaires de la population des Îles de la Madeleine*. Statistique Canada – Cours de base sur les enquêtes (CBE-157). Novembre 2018. (Québec). xiv, 60 p. + annexes.

Statistique Canada. *Recensement de la population de 2021* Communauté maritime des Îles-de-la-Madeleine. 2021. https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/prof/details/page.cfm?Lang=F&GENDERlist=1,2,3&STATISTIClist=1,4&HEADERlist=0&DGUIDlist=2021A00032401&SearchText=Communaut%C3%A9%20maritime%20des%20%C3%8Eles%2Dde%2Dla%2DMadeleine

Thibodeau, M., Koenig, H.-W. (2019). *Description d'un service de récupération, de traitement et de distribution des aliments périssables aux Îles-de-la-Madeleine*. Centre de recherche sur les milieux insulaires et maritimes, Îles-de-la-Madeleine (Québec). xii, 39 p.

UPA et INM. *Dialogue sur l'autonomie alimentaire du Québec*. 2020. https://inm.qc.ca/sites/inm.qc.ca/wp-content//uploads/2020/12/Contrat-social.pdf

VIVRE EN VILLE (2022). *Nourrir tous les milieux : trousse d'accompagnement pour la réalisation d'un portrait-diagnostic de l'accès à une saine alimentation*. 220 p. (Coll. Vers des collectivités viables) [vivreenville.org].

ANNEXE 1 - DIAGNOSTIC SYNTHÈSE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

Le diagnostic FFOM a été réalisé avec le comité aviseur et à partir des différents diagnostics préalablement réalisés sur le système alimentaire local. La version détaillée (par composante du système alimentaire) a été envoyée lors du dépôt de mi-étape.

Forces	Faiblesses
- Culture de collaboration établie entre les acteurs. - Regain d'intérêt pour les connaissances ancestrales. - Diversité des services et des activités de production et de transformation. - Grande proportion d'entreprises aux pratiques certifiées biologiques ou avec des pratiques plus écologiques. - Les Petits cuistots qui initient les jeunes à l'importance d'une alimentation de qualité et aux produits locaux (BGF). - Belle collaboration et ouverture des détaillants face aux produits locaux et aux initiatives sociales. - Plusieurs projets structurants déjà en place dans le milieu. - Mise en place d'un service de récupération de denrées alimentaires dans les COOP-IGA (Entraide communautaire). - Acteurs du milieu conscientisés et mobilisés.	- Peu de formations structurées et adaptées aux spécificités du territoire offertes localement en agriculture. - Manque de main-d'œuvre et rétention difficile. - Terres agricoles rares et très coûteuses. - Essoufflement et détresse des entrepreneurs : charge administrative élevée, complexité réglementaire, défis liés à l'intensité de la demande sur une très courte période, suivie d'un creux (instabilité des revenus). - Accès limité aux ressources du territoire naturel productif. - Coût élevé des aliments locaux. - Suremballage. - Financement précaire des initiatives et des projets déjà en place (financement récurrent et stabilité). - Aucune gouvernance regroupant le social et l'économique.

Opportunités	Menaces
- Développer le potentiel de production en bâtiment/serres pour adresser les enjeux de disponibilité de terres agricoles et pallier aux précarités climatiques. - Potentiel de synergie et de partage intersectoriel des ressources et des espaces d'entreposage et de transformation. - Grand potentiel de développement en termes de circuit de distribution. - Augmenter le savoir-faire et l'intérêt autour du système alimentaire local. - Soif des gens d'en apprendre plus sur la SAA. - Désir de la population insulaire de consommer localement. - Susciter l'intérêt de cuisiner : créer des opportunités et le réflexe de cuisiner. - Favoriser la transformation secondaire et tertiaire notamment via des projets de conservation et récupération alimentaire. - Potentiel de développement pour consommation locale de ressources halieutiques sous-développées (algues, mollusques, prises accidentelles). - Schéma d'aménagement et de développement en cours de révision.	- Risque de perte d'accès aux terres destinées à la production fourragère. - Accès précaire aux terres agricoles (spéculation foncière); - Perte de l'accès au territoire agricole : privatisation et développement domiciliaire. - Inflation : augmentation des produits de base. - Risque de fermeture de plusieurs entreprises uniques du secteur agroalimentaire / essoufflement de ces derniers et peu ou pas de relève. - Précarité de l'unique abattoir des Îles. - Manque de soutien aux opérations régulières des maraîchers et producteurs (question de survie). - Manque de main-d'œuvre locale et difficulté dans la rétention de main-d'œuvre immigrante. - Statistiques et connaissances provinciales ne sont pas représentatives de la réalité des Îles. - Inadéquation et surcharge réglementaire.

ANNEXE 2 - LEXIQUE

Autonomie alimentaire

Concept intrinsèquement lié à la sécurité alimentaire, l'autonomie alimentaire suppose une prise en charge individuelle et collective afin d'assurer à l'ensemble de la population un approvisionnement suffisant en aliments nutritifs, et ce, dans le respect de l'environnement, des êtres vivants et de la nature. Il faut donc valoriser la consommation d'aliments produits sur le territoire et favoriser les circuits courts de « la ferme à l'assiette », ce qui ne peut se faire sans une démarche d'éducation populaire[56].

Communauté nourricière[57]

Une **communauté nourricière** rassemble des acteurs engagés qui partagent une vision commune du système alimentaire locale.

Cette vision doit tendre vers les concepts de durabilité, de localité et de résilience, tout en favorisant l'autonomie et la sécurité alimentaire.

Six conditions (ingrédients) sont nécessaires pour développer une communauté nourricière : « un **territoire productif**, des **entreprises prospères et responsables**, un **accès amélioré à une saine alimentation**, une **demande de proximité accrue** et un **cycle de vie optimisé**, auxquels s'ajoute une **gouvernance alimentaire locale**. »

- Territoire productif : Dans ce contexte, un territoire productif fait référence à des espaces de production pérennes et suffisants pour accueillir les projets agricoles, en zone urbaine et agricole. Cela inclut également tout ce qui touche la production et la valorisation de ce territoire.
- Entreprises prospères et responsables : Pour que notre communauté nourricière soit optimale, elle doit accueillir et soutenir les pratiques de production et de transformation responsables et contribuant au développement durable de la communauté.
- Accès amélioré à une saine alimentation : L'objectif de ce troisième ingrédient vise à ce que l'ensemble de la population ait facilement accès à une alimentation équilibrée.
- Demande de proximité accrue : Ici, on doit encourager et renforcer la consommation de produits locaux en les intégrant aux circuits de distribution et en éduquant les consommateurs.
- Cycle de vie optimisé : L'optimisation du cycle de vie contribue à réduire l'empreinte écologique de notre système alimentaire tout en réalisant des

[56] RCCQ (2023). Autonomie alimentaire. https://eureko.ca/uploads/1_MN-GuideAccompagnement-2020-LR.pdf
[57]MAPAQ. (2022). « Guide pour l'élaboration d'un plan de développement d'une communauté nourricière ». https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/territoire/GM_communaute_nourriciere_MAPAQ.pdf

économies (ex : réduction du gaspillage alimentaire, prioriser l'économie circulaire, etc.).

- Gouvernance alimentaire locale : Ce dernier maillon, ralliant les cinq ingrédients préalablement définis, regroupe les relations et les dynamiques de l'ensemble des acteurs du territoire, à toutes les échelles, qui participent à la planification, l'orientation et la coordination du système alimentaire. Une gouvernance alimentaire locale optimale intègre le système alimentaire dans les différentes politiques publiques, partage les responsabilités en misant sur les forces de chacun et valorise le rôle des citoyens dans la structure en les intégrant et les consultant.

Désert alimentaire et secteur à faible accès

« **Secteur à faible accès aux aliments de haute valeur nutritive** : secteur où la distance moyenne séparant les lieux de résidence et le plus proche commerce offrant des aliments de haute valeur nutritive est d'un kilomètre ou plus en milieu urbain; de seize kilomètres ou plus en milieu rural.

Désert alimentaire : secteur économiquement défavorisé et caractérisé par un faible accès à des commerces offrant des aliments de haute valeur nutritive[58]. »

« La différence entre un secteur de faible accès et un secteur de désert alimentaire est la présence, dans un secteur qualifié de désert alimentaire, à la fois d'une situation de défavorisation matérielle et de faible accès à un commerce d'alimentation[59]. »

Droit à l'alimentation

« Le droit à l'alimentation est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit aux moyens d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne. » (Haut-Commissariat des Droits de l'Homme - Nations Unies, s.d.)

Gaspillage alimentaire

« Le gaspillage alimentaire se traduit généralement par toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. Il représente une source considérable de matières organiques, tout en entraînant des impacts environnementaux, économiques et sociaux[60]. »

---

[58]INSPQ. (2023). Identification des déserts alimentaires. https://www.inspq.qc.ca/boite-a-outils-cooperative-alimentaire/identification-deserts

[59]Direction de santé publique GÎM. Cadre de référence en sécurité et autonomie alimentaires Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine. 2020. https://www.cisssdesiles.com/wp-content/uploads/2014/07/Cadre-de-r%C3%A9f%C3%A9rence-securite%CC%81-autonomie-alimentaires-G%C3%8EM-2020.pdf

[60]RECYC-QUÉBEC. (2018). Fiche Informative : Matières organiques. https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/Fiche-info-matieres-organiques.pdf

Insécurité alimentaire

« L'insécurité alimentaire se définit comme un accès limité à des aliments sains. Le principal déterminant associé à l'insécurité alimentaire est un revenu insuffisant pour répondre aux besoins alimentaires de base[61]. »

Jardin collectif

Espace commun aménagé de façon à être cultivé conjointement par l'ensemble des jardiniers et jardinières. L'entretien de la superficie totale du jardin est la responsabilité de tous et toutes. La récolte est partagée équitablement entre tous les membres.

Jardin communautaire

C'est un espace divisé en parcelles individuelles. Chaque jardinier ou jardinière est responsable de l'entretien de sa parcelle et il est le bénéficiaire exclusif de la récolte. L'entretien des espaces communs est la responsabilité conjointe de tous les membres.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire vise à garantir à tout individu, peu importe sa situation, l'accès physique et économique à des aliments nutritifs, et ce, en quantité suffisante pour lui permettre de mener une vie saine et active. L'accès à une information simple et fiable pour permettre à l'individu de faire des choix éclairés est aussi une composante de la sécurité alimentaire[62].

Système alimentaire

Le système alimentaire est la manière dont les acteurs d'un territoire s'organisent dans le temps et dans l'espace pour se nourrir. Il regroupe toutes les dimensions du cycle de vie des aliments, de la production, la transformation, la distribution, la consommation à la gestion et valorisation du déchet en résultant[63].

« Un **système alimentaire durable** (SAD) est un réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires ainsi que la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. » « [Cette] approche systémique permet ainsi d'identifier les nœuds et les leviers pour amener des changements durables dans les pratiques et les milieux de vie[64]. » Dans

---

[61]Direction de santé publique GÎM. Cadre de référence en sécurité et autonomie alimentaires Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine. 2020. https://www.cisssdesiles.com/wp-content/uploads/2014/07/Cadre-de-r%C3%A9f%C3%A9rence-securite%CC%81-autonomie-alimentaires-G%C3%8EM-2020.pdf

[62]VIVRE EN VILLE. Nourrir tous les milieux. https://vivreenville.org/media/1209631/moduleprincipal_comprendre-son-territoire-pour-adapter-ses-interventions.pdf

[63]EURÊKO (2020). « Guide d'accompagnement des communautés : Municipalité nourricière, Cultiver le bien commun ». https://eureko.ca/uploads/1_MN-GuideAccompagnement-2020-LR.pdf.

[64]VIVRE EN VILLE (2015). « Système alimentaire durable », Collectivitesviables.org, Vivre en Ville, janvier 2015. https://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx.

le cadre de notre démarche nous entendons que notre système alimentaire local vise les mêmes objectifs que le système alimentaire durable.

Transformation alimentaire

La préparation alimentaire inclut les processus qui ne modifient pas la matière première de l'aliment. Par exemple, on peut inclure les activités de fumer, congeler ou mettre en conserve les aliments. Tandis que lorsqu'on parle de fabrication, on inclut les activités qui consistent à créer de nouveaux aliments en modifiant sa matière première, par exemple la fabrication du fromage.

ANNEXE 3 - RÉPERTOIRE DES ORGANISMES

Organismes communautaires	Projets
Le Bon goût frais	Mini, petits et grands Cuistots (ateliers de cuisine en CPE, Primaire et secondaire)
	Bouilli d'histoires salées (Abécédaire gourmand qui témoigne de l'importance de la transmission des savoir-faire culinaires aux Îles de la Madeleine, à travers les histoires des entrepreneurs madelinots et de leur famille.)
	Marché public
	Défi 100% local
Council for Anglophone Magdalen Islanders (CAMI)	Meals on wheel (Popote roulante de l'Est)
Cuisine collective	Ateliers de cuisine et animation de jardins collectifs
	Chroniques hebdomadaires à CFIM sur l'alimentation
	Projet Faim de mois
Entraide	Projet de récupération de denrées alimentaires
	Banque alimentaire
SCÎM	Accompagnement Jardins (porté par Cuisine collective depuis mai 2024)
	Forêt nourricière
Centre de services scolaires	Club des petits déjeuners à l'école aux Iris
Carrefour l'Unité	Frigo Collectif
Centre d'action bénévole	Jardin collectif Grande-Entrée
	Popotte roulante
CERMIM	Accompagnement au projet de Récupération de denrées
	Recherche pour revaloriser les coquillages et les carapaces de crabes et homards
AdMare	Projet Cueillir (Cueillette sauvage)
Cégep, Campus des Îles	Jardin pédagogique
Comité Zip	Réalisation de capsules vidéo sur les pêches récréatives pratiquées aux Îles (transmission des techniques durables)
Développement social	Soutient et accompagne les différentes initiatives sur le territoire

ANNEXE 4 – MÉCANISME DE SUIVI DU PDCN

Comité de suivi

Composition du comité de suivi, coordonné par l'équipe de développement territorial de la Municipalité des Îles :

- Représentant du syndicat de base de l'UPA des Îles
- Représentant d'Entraide Communautaire des Îles
- Représentant du Bon goût frais des Îles
- Représentant du Carrefour Unité
- Représentant du Centre d'action bénévole
- Représentant du Campus des Îles
- Représentant du CERMIM
- Représentant du C.A.M.I
- Un ou une agriculteur / agricultrice
- Représentant du MAPAQ
- Représentant du CISSS des Îles
- Représentant de Cuisine collective des Îles
- Représentant de l'équipe de développement social

Mandat

- Veiller au suivi des actions prévues dans le plan;
- Identifier les défis rencontrés et proposer des solutions adaptées;
- Mettre à jour le plan en fonction des progrès réalisés et des besoins émergents;
- Deux rencontres annuelles sont prévues dès 2025 pour suivre la réalisation des actions prévues au plan d'action du PDCN. Une en mars ou avril et la deuxième en octobre.

Calendrier des rencontres annuelles

Rencontre du printemps (mars /avril) :

- Révision des actions menées durant l'année précédente.
- Analyse des progrès par rapport aux objectifs fixés.
- Identification des priorités pour les mois à venir.

Rencontre d'automne (septembre/octobre) :

- Évaluation des actions entreprises durant l'année en cours.
- Préparation du bilan annuel.
- Ajustement du plan d'action pour l'année à venir.

Suivi des actions

Rapports de progression

Chaque action sera suivie à l'aide d'un tableau de suivi décrivant :

- L'état d'avancement (non entamée, en cours, complétée).

- Les acteurs impliqués.
- Les résultats obtenus.

Les rapports seront complétés avant chaque rencontre pour faciliter les discussions.

Mise à jour du plan d'action

À chaque rencontre, le plan d'action sera ajusté en fonction :

- Des résultats obtenus;
- Des nouveaux besoins identifiés;
- Des ressources disponibles (financières, humaines, matérielles).