

Par Brigitte Trudel

Que mettrons-nous dans notre assiette demain ?

Notre alimentation a beaucoup changé au cours des dernières années. L'influence d'autres cultures, le souci d'une nourriture plus saine et les restrictions imposées par les régimes amaigrissants sont venus teinter nos habitudes alimentaires. Quelles tendances dicteront nos repas dans le futur ?

La RND a voulu lever le voile sur ce qui composera l'assiette des Québécois en 2020.

Tour de table :
Frédéric Paré,
Angelo Tremblay,
Guylaine Guevremont,
JoAnne Labrecque.



© Dreamstime / F. Pfluegl



Frédéric Paré

Une assiette souveraine en 2020 ?

Frédéric Paré est coordonnateur du projet de souveraineté alimentaire à l'Union des producteurs agricoles (UPA). Auparavant, il a travaillé au sein du groupe environnementaliste Équiterre.

« Les changements climatiques détermineront grandement les aliments qui composeront notre assiette en 2020 », affirme M. Paré.

Les Québécois opteront pour les produits issus de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et ceux qui auront parcouru peu de kilomètres pour se rendre à leur table. Culture locale et souveraineté alimentaire, voilà de quoi sera fait l'avenir. « Les consommateurs sont en quête d'authenticité dans leur alimentation. Ils préfèrent acheter des produits locaux pour soutenir le travail des agriculteurs. Pour cela, ils sont prêts à payer plus cher. »

Frédéric Paré voit toutefois un obstacle à cette tendance : « Un Québécois sur sept n'a pas les moyens de payer plus cher pour se nourrir », admet-il. La solution ? « Démarchander » les aliments sains pour s'assurer que tous puissent y avoir accès.



© iStockphoto / G. krebs

« La production et la distribution de la nourriture ont trop longtemps répondu à une logique économique, estime l'écologiste. Il faut cesser d'exiger des agriculteurs qu'ils soient toujours plus compétitifs. »

Celui-ci souhaite une meilleure responsabilisation de l'État en ce sens. « Le gouvernement, croit-il, doit mettre un frein au capitalisme alimentaire en exigeant des supermarchés un approvisionnement minimal en produits locaux, en favorisant une politique d'achat, pour les écoles et les hôpitaux, qui ne réponde pas strictement à la logique économique, en rendant obligatoire l'indication de la provenance des aliments. »

Le spécialiste établit une comparaison avec le marché du livre qui, au Québec, bénéficie de certains accords de protection : « Les aliments ne sont pas plus banals comme marchandise. Se nourrir est un besoin fondamental. Pour cette raison, on ne peut laisser le marché agir seul. »

Frédéric Paré juge qu'il est essentiel que le mouvement pour une vision de l'agriculture autre qu'économique trouve appui auprès de groupes internationaux comme l'Organisation mondiale du commerce (OMC), qui régit le commerce entre les pays, et l'Organisation des Nations Unies (ONU).

Cela dit, l'alimentation locale pourrait-elle nous priver d'une variété d'aliments en 2020 ? « Pas du

tout, répond Frédéric Paré. Ce sera l'occasion de remettre en valeur des produits d'ici qui ont été oubliés à force de concentrer notre agriculture sur des perspectives économiques. Des variétés de poires et de prunes sont disparues chez nous parce qu'elles n'étaient pas assez grosses, donc pas assez rentables. »

Et les aliments qu'on ne produit pas nous-mêmes ? Des ananas frais dans notre assiette en 2020 ? Oui, dit M. Paré, mais pas à 1,49 \$ l'unité. « Le coût de ce type d'aliments doit tenir compte des effets qu'entraîne leur présence ici sur l'environnement, sur l'économie locale. Préserver notre patrimoine agricole, ça impose un traitement de faveur pour nos producteurs. »

Que contient le panier d'épicerie des Québécois, aujourd'hui ?

À la base, du bœuf frais, du lait frais ordinaire, des boissons gazeuses, de la volaille fraîche et des charcuteries emballées. Ce sont, dans l'ordre, les cinq aliments les plus vendus au Québec. Viennent ensuite : le porc, les céréales prêtes à servir, les biscuits, le cheddar préemballé, le pain blanc ordinaire, les croustilles ainsi que les repas congelés à base de poulet.

Les choses sont toutefois peut-être en train de changer. Lors d'une récente enquête, des chercheurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ont noté deux tendances : la montée en flèche du yogourt, passé du dixième rang en 2001 au septième rang en 2005 ; la hausse flamboyante des ventes de fruits et légumes, durant la même période. Les achats de cette catégorie d'aliments ont connu une augmentation de plus de 50 %, soit la plus importante dans les produits périssables. Les ventes de petits fruits ont même été exceptionnelles, avec une hausse de 145 %. Autre constat : si le pain blanc tranché préemballé est toujours le préféré des Québécois, son hégémonie dans les paniers d'épicerie est menacée par le pain aux céréales (+ 165 %), mais aussi par le pain de spécialité (+ 100 %), dont la popularité se confirme depuis le début des années 2000.

Il faut voir dans ces tendances le signe que les consommateurs sont de plus en plus conscients de leurs bienfaits sur la santé, concluent les chercheurs.

www.mapaq.gouv.qc.ca