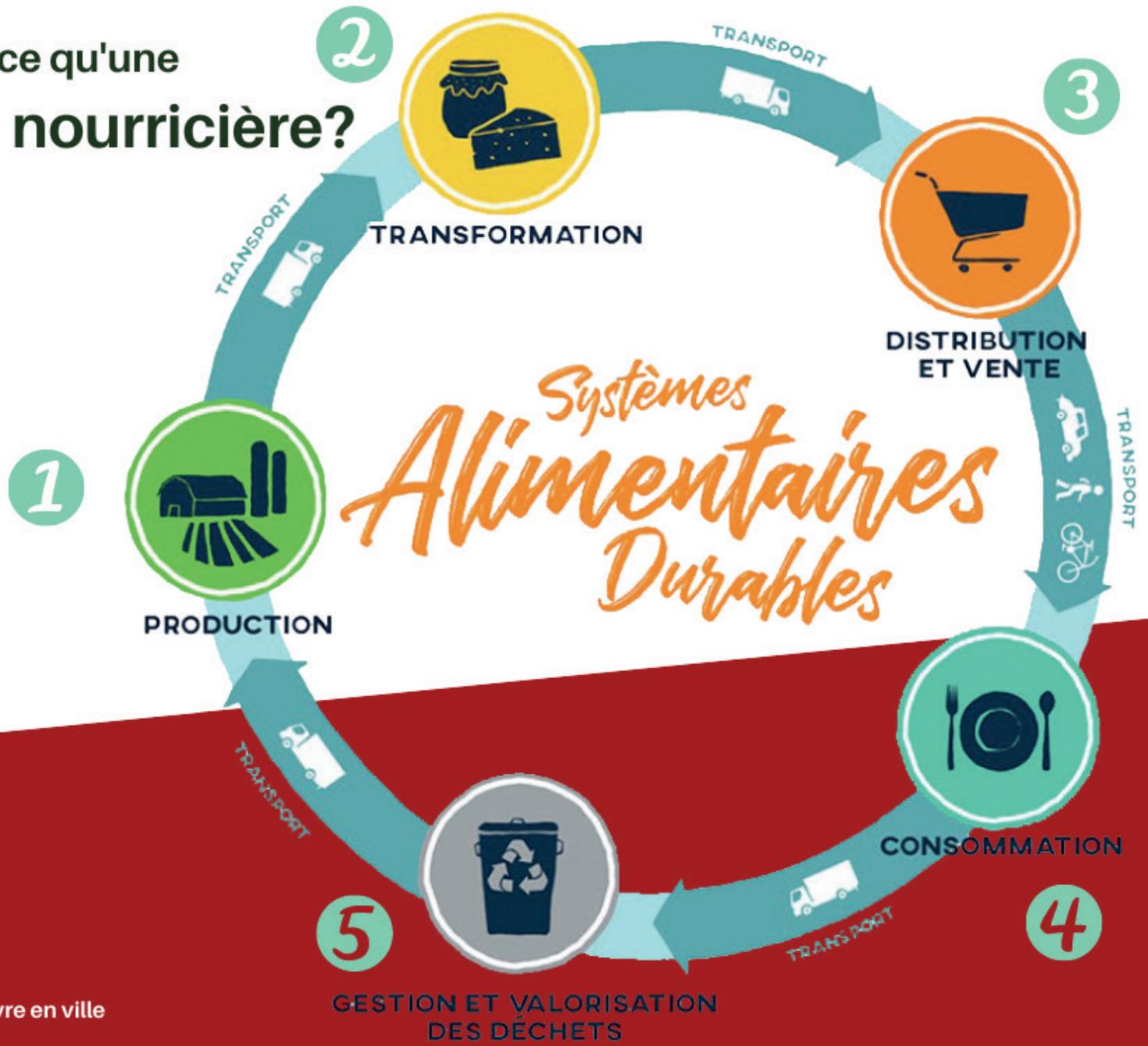


Qu'est-ce qu'une  
**MRC nourricière?**



Source : Vivre en ville

Qu'est-ce qu'une

# MRC nourricière?



Milieu de vie assurant à l'ensemble de ses résidents un accès à des aliments frais et sains. Elle repose sur cinq ingrédients principaux : un territoire productif, des entreprises prospères et responsables, un accès amélioré aux aliments sains, une demande de proximité accrue et un cycle de vie optimisé, auxquels s'ajoute une gouvernance alimentaire locale.

<http://collectivitesviables.org/>

Composantes d'une

# MRC nourricière



L'amélioration des systèmes alimentaires de proximité (SAP) passe notamment par l'optimisation de leur logistique. Celle-ci regroupe l'ensemble des activités et des processus qui permettent d'assurer le flux efficient des produits alimentaires et de l'information, du point d'origine au point de consommation, en passant par les points d'entreposage et de distribution (d'après OQLF, 2013). L'optimisation de la logistique est identifiée comme étant l'un des principaux leviers pour améliorer la performance des SAP.

<http://collectivitesviables.org/>

# Composantes d'une **MRC nourricière**

## La notion de « **production alimentaire** »

désigne les activités qui mènent à l'obtention, pour des fins de transformation, de consommation ou de commercialisation, d'aliments issus de l'agriculture (productions végétales et animales), de la pêche, de la chasse ou de la cueillette (fruits sauvages et produits forestiers non ligneux). Ces activités sont réalisées dans un cadre non marchand ou marchand.



## Composantes d'une **MRC nourricière**

### **La transformation alimentaire regroupe des activités qui**

**concernent** 1) la préparation (conditionnement et conservation) ou  
2) la fabrication d'aliments.

De manière générale, la transformation peut être conçue comme une chaîne regroupant simultanément (ou non) des étapes de préparation et de fabrication.

**La préparation** concerne les opérations qui ne modifient pas la forme de la matière première, soit le conditionnement et la conservation. Le conditionnement consiste à trier, laver ou emballer les aliments bruts issus de la production (telle que définie précédemment). La conservation renvoie à différents procédés dont le but est de maintenir la comestibilité des aliments. Il peut s'agir de les fumer, de les congeler ou de les mettre en conserve, par exemple.



## Composantes d'une **MRC nourricière**

### **La transformation alimentaire regroupe des activités qui**

**concernent** 1) la préparation (conditionnement et conservation) ou  
2) la fabrication d'aliments.

De manière générale, la transformation peut être conçue comme une chaîne regroupant simultanément (ou non) des étapes de préparation et de fabrication.

**La fabrication** consiste à créer de nouveaux aliments en soumettant la matière première à des procédés qui en modifient les caractéristiques physiques. L'élaboration de fromages (à partir de lait) ou de pain (à partir de farine) sont deux exemples d'activités de fabrication alimentaire. La fabrication alimentaire peut être réalisée selon des procédés artisanaux (essentiellement manuels) ou mécanisés, voire robotisés, à petite ou à grande échelle.



## Composantes d'une **MRC nourricière**

### **La distribution alimentaire renvoie aux activités qui concourent**

à ce que les aliments issus de la production et de la transformation parviennent aux lieux où leurs destinataires finaux (les mangeuses et mangeurs) peuvent les acquérir pour consommation ultérieure ou les consommer sur place. Comme pour les autres maillons du système alimentaire, la distribution peut avoir lieu dans un cadre marchand ou non marchand.

Dans sa version marchande, celle à laquelle on réfère habituellement quand il est question de distribution alimentaire, elle est assumée par différents types d'entreprises, dont des **fermes, épiceries en ligne, grossistes, détaillants et restaurateurs**. Dans sa version non marchande, elle correspond essentiellement à des dons entre proches (un étudiant qui repart de la maison familiale avec un **pot de sauce à spaghetti cuisiné par ses parents**, par exemple) ou entre étrangers, comme dans le cas des collectes de vivres destinés à des **banques alimentaires**.



Alimentation Francis Dion



Centre de dépannage des Rivières-Côtiers

## Composantes d'une **MRC nourricière**

### **La consommation alimentaire réfère, au sens strict, à**

- 1) **l'approvisionnement**
- 2) **aux choix**
- 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, le congélateur), à la préparation des repas et à la conservation des restes.

**L'approvisionnement alimentaire** se définit comme l'ensemble des activités réalisées par les ménages pour se procurer des aliments. Cela implique (ou pas, selon les cas) de la planification, des déplacements, des choix, des déboursements.

La consommation implique aussi de faire des **choix alimentaires** qui concernent a) les modalités d'approvisionnement, b) les aliments à inclure dans sa diète et c) les manières de les apprêter, le cas échéant. Les possibilités sont incommensurables.

**Les prises alimentaires** constituent la troisième composante de la consommation. Elles correspondent aux moments où la nourriture est ingérée. Les repas familiaux ordinaires, les lunchs pris isolément sur le pouce, au travail, les soupers entre amis, les collations d'avant le coucher et les festins du temps des Fêtes sont autant de contextes distincts dans lesquels on consomme des aliments et qui donnent un sens particulier à ce qu'on mange ou boit.



# Composantes d'une MRC nourricière

## La gestion des matières résiduelles

correspond à la « gestion d'une série d'opérations qui couvrent l'entreposage, le tri, le recyclage et l'élimination des déchets ». Les matières résiduelles peuvent être générées par les ménages, les industries, les commerces ou les institutions, à toutes les étapes du fonctionnement du système alimentaire.

La gestion publique des résidus alimentaires repose sur des interventions concertées entre le Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, les MRC, les communautés métropolitaines et les municipalités. Au niveau local, la gestion est opérationnalisée par les acteurs municipaux et concerne principalement le secteur résidentiel. Elle prévoit la collecte des résidus alimentaires de chaque maisonnée.

La gestion privée des résidus alimentaires concerne, d'une part, les industries, commerces et institutions (communément appelés les ICI) et, d'autre part, les ménages. Les ICI sont légalement responsables des résidus qu'elles génèrent. Certaines opérations réalisées par les ménages sont aussi considérées comme des pratiques privées de gestion des résidus alimentaires, notamment les gestes visant à réduire le gaspillage ou à composter au domicile les aliments non consommés par la maisonnée.



<https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/transformation-alimentaire>