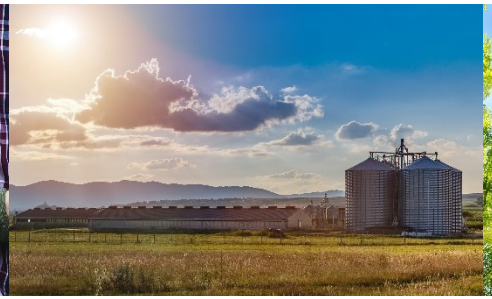
Nourrir demain

Colloque sur l'avenir de l'agroalimentaire au Québec

Quartier des études supérieures de Saint-Hyacinthe

13 et 14 septembre 2022



ITAQ INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

CÉGEP DE SAINT-HYACINTHE

Faculté de médecine vétérinaire
Université de Montréal

Contexte

Plusieurs chercheurs ont suggéré, dans les dernières décennies, que le système de production, transformation et distribution agroalimentaire industriel contemporain occidental n'était ni durable ni apte à assurer la sécurité et l'autonomie alimentaire globalement[1]. Au Québec et ailleurs, l'instabilité des chaînes d'approvisionnement occasionnée par la pandémie semble avoir amorcé une série de changements et de questionnements par rapport à notre nourriture. Lors du dernier sommet sur l'alimentation, organisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en 2017, divers enjeux liés au secteur agroalimentaire ont été soulevés, notamment sur les plans de la productivité et de la compétitivité du secteur, des impacts environnementaux, de l'acceptabilité sociale, de la résistance aux antimicrobiens et du bien-être animal.

Le quartier des études supérieures de Saint-Hyacinthe

La région de Saint-Hyacinthe, une des plus importantes en agriculture, en agroalimentaire et en santé animale au Québec ainsi que le Quartier des études supérieures de Saint-Hyacinthe (composé notamment de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), du Cégep de Saint-Hyacinthe, de la Faculté de médecine vétérinaire et du groupe de transfert technologique Cintech agroalimentaire) regroupent des étudiants, des experts, des centres de recherche (notamment associés au MAPAQ, à Agriculture et Agroalimentaire Canada, à l'Agence de la santé publique du Canada et à l'Agence canadienne d'inspection des aliments), des organismes communautaires et des industries pouvant bénéficier d'un tel colloque.

Vision du comité organisateur

En phase avec les principes de l'approche *Une seule santé* (*One Health*) promue par les principales organisations internationales liées à l'agroalimentaire (OMS, FAO et OIE), ce projet propose de stimuler, à Saint-Hyacinthe, une vaste réflexion jumelée à une démarche d'éducation populaire face à l'alimentation par le biais d'un colloque régional sur l'alimentation et l'agroalimentaire au Québec.

La vision du colloque est basée sur la définition de l'autonomie alimentaire telle que définie par le Regroupement des cuisines collectives du Québec (2015) :

Dans le respect des êtres humains, de la nature, de tous les êtres vivants et de l'environnement, l'autonomie alimentaire suppose une prise en charge individuelle et collective visant l'accessibilité à une nourriture de qualité et à un meilleur contrôle du système alimentaire qui ne peut se faire sans une démarche d'éducation populaire. L'autonomie alimentaire est un processus de prise de pouvoir permettant, à toutes et à tous, l'exercice du droit à l'alimentation ;

et sur la définition de régime alimentaire durable de la FAO :

Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.

L'événement inclura des interventions, tables rondes et ateliers entre les participants afin d'établir des ponts entre la recherche, les acteurs en production, transformation, distribution et sécurité alimentaire, les consommateurs, les décideurs régionaux et provinciaux et d'autres acteurs clés. Nous souhaitons que l'événement dynamise une réflexion régionale et provinciale non corporatiste et stimule le réseautage d'acteurs étant habituellement peu en contact.

---

[1] Beddington J, Asaduzzaman M, Fernandez A, *et al.*. 2011. Atteindre la sécurité alimentaire dans le contexte du changement climatique : Résumé de la Commission sur l'agriculture durable et le changement climatique à l'attention des décideurs politiques. Programme de recherche du CGIAR sur le Changement climatique, l'agriculture et la sécurité alimentaire (CCAFS). Copenhague, Danemark. Disponible en ligne à l'adresse : www.ccafs.cgiar.org/commission. / Willett W, Rockstrom J, Loken B, Springmann M, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet 2019; 393: 447-492.

Programmation

13 Septembre 2022 – avant-midi (en présentiel, ouvert à tous (500 places) + webdiffusion)
L'alimentation en 2022 : constats contemporains dans le monde et au Québec

Salle Léon-Ringuet, Cégep de Saint-Hyacinthe*

7h00 – 8h00	Accueil des participants	
8h00	Mot d'ouverture	
8h10	*Pourquoi et comment une alimentation durable ?*	**Nicolas Bricas** CIRAD, chaire Unesco Alimentations du monde
9h00	*Accélérer la transition agroécologique : apprendre et produire en santé*	**Aisha Issa** Institut de technologie agroalimentaire du Québec
9h30	*«Juste» arriver à se nourrir. Pour une transition inclusive du système alimentaire au Québec*	**Geneviève Mercille** Faculté de médecine, UdeM
10h00	Pause	
10h30	*Nourrir, produire, protéger les personnes et les ressources. Pour une agriculture québécoise plus autonome et plus économe*	**Patrick Mundler** Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, ULaval
11h00	*Santé animale, humaine et environnementale, trois santés ou une seule santé? L'exemple des antimicrobiens en production laitière.*	**Simon Dufour** Faculté de médecine vétérinaire, UdeM
11h30	*Les consommateurs comme co-créateurs de l'avenir: Pistes et leviers pour concrétiser le changement*	**Jordan Lebel** John Molson School of Business, UConcordia

12h30 Dîner – **Jardins Daniel A. Seguin****

13 Septembre 2022 – après-midi (conférences en présentiel sur invitation + webdiffusion)
L'alimentation au Québec : innover et préparer demain

Jardins Daniel A. Seguin**

13h45	*Lutter contre le gaspillage alimentaire pour contribuer à la transition écologique des systèmes alimentaires*	**Éliane Brisebois** Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique
14h15	*Concrétiser l'économie circulaire – les projets Symbiose Agroalimentaire Montérégie et Vision circularité*	**Yona Qi** Conseil régional de l'environnement de la Montérégie
14h45	*Enjeux du secteur végétal et animal : réflexions pour produire autrement*	**Lucie Maltais, Kévin Richard** Institut de technologie agroalimentaire du Québec
15h15	Pause	
15h30	*L'ARTERRE, un service ancré dans les territoires*	**Benoit Curé** l'ARTERRE
16h00	*Entre l'investisseur et l'agriculteur, un nouveau type de propriétaire en milieu agricole : la fiducie d'utilité sociale*	**Marc-André Côté** Fiducie agricole UPA-Fondaction
16h30	*L'agriculture en Montérégie, toujours plus durable!*	**Julien Pagé** Fédération de l'UPA de la Montérégie

17h00		Cocktail
18h30		Souper

14 Septembre 2022 – avant-midi (conférences en présentiel sur invitation + webdiffusion)
L'alimentation au Québec : innover et préparer demain (suite)

Jardins Daniel A. Seguin

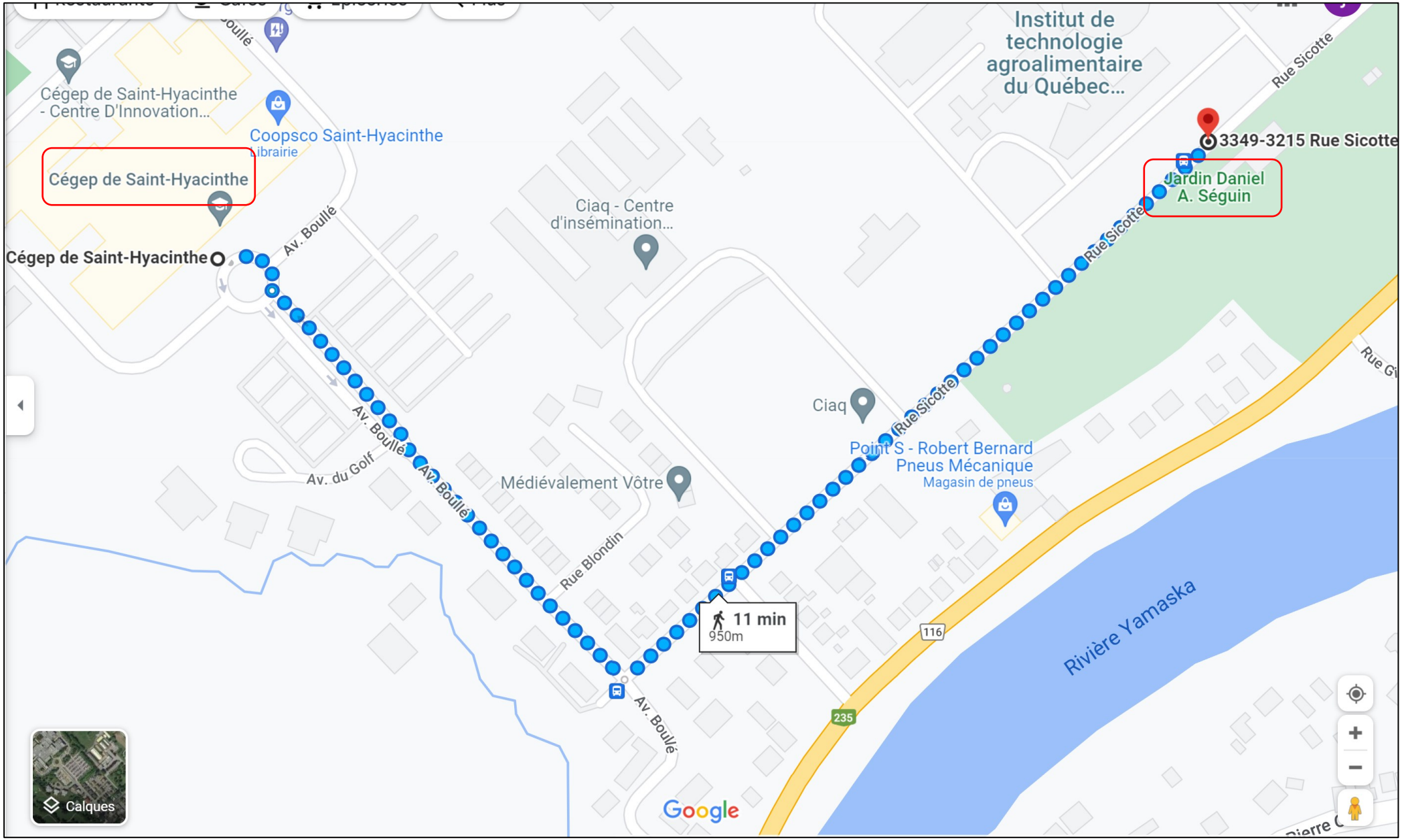
7h30 – 8h00	Accueil des participants	
8h00	Mot d'ouverture	
8h15	*Accroître l'impact social des initiatives visant à rendre plus durables et sains nos systèmes alimentaires de proximité*	**Geneviève Chénier** Direction de santé publique de la Montérégie
8h45	*Le rôle du droit dans l'émergence et la consolidation des systèmes alimentaires territorialisés*	**Jessica Dufresne** Chaire de recherche en droit, diversité et la sécurité alimentaires
9h15	*Innovations en transformation agroalimentaire*	**Réjean Drouin** Cintech agroalimentaire
9h45	Pause	
10h15	*Initiatives en distribution agroalimentaire*	**Steve Carrière**, Saint-Hyacinthe Technopole / MRC des Maskoutains
11h00	*Table ronde sur les leviers de changement social et la transition en agroalimentaire*	Animateur : **Jordan Lebel (**UConcordia) Panélistes : **André Mousseau** (UPA Montérégie), **Aisha Issa** (ITAQ), **Réjean Drouin** (Cintech agroalimentaire), **Steve Carrière** (MRC des Maskoutains), **Carole-Anne Lapierre (**Équiterre**)**

12h30 Dîner – **Jardins Daniel A. Seguin**

14 Septembre 2022 – après-midi (participants invités seulement)
Atelier de réflexion intersectoriel sur l'avenir de l'agroalimentaire

Jardins Daniel A. Seguin

13h30	*Comment améliorer le système agroalimentaire : objectifs prioritaires, carte des acteurs, réseau intersectoriel et actions prioritaires*	Animateur : **Laurent Simon**, HEC Montréal
	Atelier de recherche-action participative	Participants : Tous les acteurs invités en présence des différents secteurs : production, transformation, distribution, consommation, santé publique, environnement, éducation, relève agricole, organismes communautaires, décideurs municipaux et provinciaux, finance et économie, recherche et développement.
16h30	Mot de clôture	

*Le Cégep de Saint-Hyacinthe est situé au 3000 Av. Boullé, Saint-Hyacinthe, QC J2S 1H9 (voir plan page suivante)
**Le Jardin Daniel A. Seguin est situé au 3211 Rue Sicotte, Saint-Hyacinthe, QC J2S 2M2 (voir plan page suivante)

Sites des conférences