



Bulletin du projet *À la soupe! Pour une Alimentation institutionnelle responsable* - Juin / Juillet 2007

Dans ce numéro :

1. Des nouvelles du projet
2. L'Alimentation institutionnelle responsable en tournée dans 11 régions!
3. La famille des Garderies bio accueille 2 nouveaux membres
4. Tour du monde : Autriche
5. Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) : signez le « Manifeste des citoyens-mangeurs du Québec »
6. Le saviez-vous ?
 - De plus en plus de Canadiens font des emplettes responsables
 - Nos terres agricoles menacées
 - Les Québécois souhaitent que les terres agricoles soient mieux protégées
 - Déclin du nombre de fermes au Québec et au Canada
 - Le Canada veut hausser les limites maximales permises de résidus de pesticides dans les fruits et légumes
7. Légume vedette : le haricot!

1. Des nouvelles du projet

Un nouveau nom pour le projet

À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable est le nouveau nom du projet Alimentation institutionnelle responsable, anciennement nommé *Alimentation institutionnelle responsable (AIR)*. « À la soupe! » est un appel au rassemblement autour d'un repas, mais aussi autour de valeurs d'écologie et de solidarité que veut porter le projet. Un grand merci à tous ceux et celles qui ont contribué à rebaptiser ce projet!

Invitation au lancement officiel du projet

À l'occasion de la journée internationale de l'alimentation le 16 octobre, le projet *À la soupe!* sera officiellement lancé le **15 octobre prochain**.

- Cet événement festif sera l'occasion d'entendre des témoignages d'établissements qui sont en lien avec une ferme locale.
- Il aura lieu chez un établissement participant à Montréal, il débutera vers **11h00** et sera suivi d'un lunch écologique et solidaire!
- Sont conviés à cet événement : les établissements scolaires et de santé et les fermes intéressés par le projet et ceux participants au projet; les réseaux d'éducation et de santé; des représentants du gouvernement provincial; les partenaires financiers; les membres du comité consultatif du projet; et les médias.

N'hésitez pas à transmettre cette invitation à toute personne intéressée au projet au sein de votre institution ou votre réseau. SVP, **confirmez votre présence** auprès de Theresia Breu, par courriel: tbreu@equiterre.qc.ca ou par téléphone : **(514) 522-2000, poste 288**.



Des outils de communication et d'éducation en développement

Afin de nourrir le mouvement pour l'alimentation institutionnelle responsable, une identité visuelle du projet *À la soupe!* ainsi qu'un dépliant promotionnel, une page web et des affiches permettant aux établissements participants de s'identifier seront disponibles dès cet automne!

Des outils éducatifs pour les jeunes des écoles primaires et secondaires seront également développés cet automne. Ces outils seront ensuite diffusés aux établissements scolaires participants au projet.

Des recettes en perspective!

À compter de septembre, grâce à l'aide précieuse de bénévoles, Équiterre mettra aussi à la disposition des établissements des recettes adaptées aux besoins des cuisines des établissements scolaires et de santé. À chaque semaine pendant la période des récoltes, un légume sera mis en vedette : des informations sur son origine, sa valeur nutritive, sa conservation et des recettes déjà multipliées par 100 portions seront à l'honneur. Comment apprêter le kale ne sera plus un mystère! Ces fiches-recettes seront envoyées aux établissements participants et seront accessibles en ligne sur la page web du projet *À la soupe!* (à venir sous peu!) sur le site internet d'Équiterre.



Évaluation du projet : Un comité de travail est né

Équiterre a créé un comité afin de bonifier les outils d'évaluation du projet. Quels sont les facteurs facilitants et les obstacles rencontrés dans le cadre des liens entre fermes et établissements? Quelles en sont les retombées? Recueillir ces données sera très important afin de pouvoir développer des solutions aux barrières à l'alimentation institutionnelle responsable à court, moyen et à long terme. Merci aux établissements et aux membres du comité consultatif du projet *À la soupe!* qui participeront à ce comité!



2. L'Alimentation institutionnelle responsable en tournée dans 11 régions!

Au Québec, comme partout en Occident, la dynamique actuelle de notre système alimentaire soulève des enjeux de santé publique, d'environnement et de vitalité des économies régionales. Il est grand temps d'agir et c'est pourquoi Équiterre organise le forum «**À table !**

Pour des régions en santé» qui sera en tournée dans 11 régions du Québec cet automne.

S'inscrivant dans le cadre du projet *À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable*, le forum aura comme principal objectif de proposer des « recettes » pour mettre l'environnement, la solidarité et la santé au menu des établissements scolaires et de santé.

Sont invités à ce forum :

- Décideurs;
- Personne oeuvrant au sein des réseaux et établissements d'éducation, de santé et de services sociaux;
- Acteurs régionaux en agriculture, en développement local et en environnement;
- Organismes de la société civile;
- Chercheurs.

Ce forum sera une occasion unique pour ces personnes de s'informer, de réseauter, de s'impliquer et d'évaluer les possibilités de tisser des liens alimentaires entre les fermes locales et les établissements scolaires et de santé des régions visitées.

Équiterre vous invite à participer à cet événement incontournable lors de son passage dans votre région et à transmettre l'invitation à toute personne intéressée au sein de votre établissement ou réseau. **Pour vous inscrire ou pour de plus amples détails**, communiquez avec Theresia Breu par courriel : tbreu@equiterre.qc.ca ou par téléphone : **(514) 522-2000**, **poste 288** ou visitez : <http://www.equiterre.org/agriculture/evenement/forum07.php>.

Région	Ville	Date
Outaouais	Gatineau	4 oct.
Montérégie	Saint-Bruno	9 oct.
Laurentides/ Laval/Lanaudière	Saint-Jérôme	23 oct.
Mauricie/ Lanaudière	Trois-Rivières	29 oct.
Chaudière- Appalaches/ Capitale- Nationale	Québec	30 oct.
Montréal	Montréal	15 nov.
Estrie	Sherbrooke	28 nov.
Centre-du-Québec	Drummondville	29 nov.

3. La famille des Garderies bio accueille 2 nouveaux membres

Deux garderies en milieu familial viennent de s'ajouter au réseau de Garderies bio. Il s'agit du :

- **Service de garde en milieu familial Anne Hébert**, à St-Félicien dans la région du Saguenay-Lac St-Jean associé à la ferme Les Jardins de St-Félicien;
- **Service de garde en milieu familial Garderie Croque-Nature**, en Montérégie, associé à la ferme Les Jardins de Papy.



Bienvenue et bon appétit!

4. Tour du monde : Autriche

Une initiative inspirante nous vient de la ville de Vienne en Autriche. Vienne a mis sur pied un projet visant à augmenter la part d'aliments biologiques servis dans les établissements publics - hôpitaux, écoles, maternelles et maisons de retraite. La ville s'est concentrée sur les denrées alimentaires provenant de l'agriculture biologique qui étaient facilement disponibles et qui ne posaient pas de problème d'approvisionnement. Parmi ces produits, on retrouve notamment des céréales, des produits laitiers, des fruits et légumes (selon la saison) et de la viande. Le taux d'approvisionnement en produits biologiques varie selon le type d'établissement : à titre d'exemple, il est de 30 % dans les maternelles, mais on espère augmenter ce pourcentage à 50 % d'ici les deux prochaines années.

Cette initiative a démontré que les hôpitaux et les autres institutions peuvent s'approvisionner en produits biologiques sans importantes hausses de leurs coûts en favorisant l'achat de produits de saison et en modifiant légèrement leurs menus (par exemple, en réduisant les portions de viande, en diminuant les pertes par l'arrimage entre la qualité des coupes viande et le type de cuisson, etc.).

Source : Commission européenne, 2005. *Acheter vert! — Un manuel sur les marchés publics écologiques*. Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes, 39 p.

5. Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) : signez le « Manifeste des citoyens-mangeurs du Québec »



Un outil simple pour faire entendre votre voix !

Dans le cadre des travaux de la CAAAQ, Équiterre vous invite à vous faire entendre sur les thèmes de l'agriculture et l'agroalimentaire québécois en signant le « **Manifeste des citoyens-mangeurs du Québec** ». En date du 29 juin, le manifeste comptait 3057 signatures. Joignez-vous au nombre!

Comment ?

- Allez sur le site d'Équiterre au www.equiterre.qc.ca/agriculture/caaaq.
- Prenez quelques minutes pour lire le « **Manifeste des citoyens-mangeurs du Québec** ».
- Bonifiez-le de vos commentaires si vous le désirez.
- Faites-le parvenir à la CAAAQ en appuyant sur « envoyer mon message ».
- Participez afin que soit entendue la voix citoyenne. Un petit geste simple aux répercussions importantes ! Profitez-en et passez-le mot !

Assistez aux audiences publiques nationales !

- Les audiences publiques nationales se tiendront à Québec le 27, 28, 29, 30 et 31 août et à Montréal le 4, 5, 6 et 7 septembre. Seuls les individus et organismes invités par le président de la Commission peuvent y présenter un mémoire. Par contre, la population est invitée à y assister.

Vous avez manqué les audiences régionales et les tables rondes ?

- Elles sont diffusées en direct, en format audio, sur le site Internet de la CAAAQ: <http://www.caaaq.gouv.qc.ca/index.fr.html>.

Tout au long des travaux de la Commission, vous pouvez faire part de vos commentaires en envoyant un courriel au : info@caaaq.gouv.qc.ca. Ces commentaires sont publiés sur leur site internet.

Exprimez-vous, c'est un rendez-vous rare et unique, à ne pas manquer !

6. Le saviez-vous ?

De plus en plus de Canadiens font des emplettes responsables

Selon les résultats d'un sondage réalisé par *Decima Research* auprès de 1093 personnes du 5 au 9 avril 2007:

- Le quart des citoyens canadiens se soucie de l'environnement au moment des achats alimentaires;
- De plus en plus de consommateurs optent pour des produits non suremballés, préfèrent des fruits et légumes produits localement et utilisent des sacs réutilisables;
- 86% des consommateurs évitent les produits transformés lorsqu'ils le peuvent;
- Les Canadiens sont de plus en plus préoccupés par leur santé et l'environnement.

Source : La terre de chez nous. <http://www.laterre.ca/?action=detailNouvelle&menu=2§ion=national&idArticle=4353>.

Nos terres agricoles menacées

Au Québec, chaque année, bien qu'il soit protégé par la loi, le territoire agricole est grugé par le développement urbain et périurbain. Lors d'une conférence de presse, le 28 mai dernier, *La Coalition pour la protection du territoire agricole* profitait de la publication d'une étude universitaire présentée à la Commission sur l'Avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) pour dénoncer la menace qui pèse sur nos terres agricoles :

- Dans l'ensemble de la province, c'est plus de 50 000 hectares (ha) de terres agricoles qui ont été sacrifiés au profit de l'étalement urbain depuis 1994, soit un territoire légèrement gfsupérieur à l'île de Montréal;
- L'empiètement s'accélère : depuis 2003, dans la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM), c'est près de 3000 ha qui ont fait l'objet de demandes pour passer d'un zonage agricole à un zonage non agricole, soit autant qu'au cours des 10 années précédentes;
- L'an dernier, encore dans la CMM, aux 660 ha ayant fait l'objet d'une demande de dézonage, s'ajoutait les 615 ha pour l'autoroute 30 et les 700 ha pour l'autoroute 25;
- Les sols les plus fertiles du Québec se retrouvent essentiellement dans la grande plaine du Saint-Laurent, incluant les terres qui bordent Montréal, et il n'y a pas de terres ayant un potentiel agricole équivalent ailleurs dans la province;
- En plus de porter atteinte à l'avenir de l'agriculture, cet étalement urbain provoque une augmentation des gaz à effets de serre et de la congestion routière et implique des coûts énormes notamment pour la construction de nouvelles infrastructures et l'entretien du réseau routier;
- Selon une étude menée par M. Claude Marois, géographe à l'Université de Montréal, cette pression sur les terres agricoles n'est pas justifiable dans un contexte de faible croissance démographique et de grande disponibilité de terrains en zone blanche, zone spécifiquement destinée au développement urbain. Dans la CMM, il y aurait assez d'espaces vacants (30 000 ha) pour accueillir de 800 000 à un million de personnes;
- Pour permettre un développement urbain sans sacrifier les terres agricoles, *la Coalition pour la protection du territoire agricole* et le professeur Marois proposent une densification de la population et le développement d'anciens quartiers.

Les Québécois souhaitent que les terres agricoles soient mieux protégées

Selon un sondage réalisé par l'Union des producteurs agricoles (UPA) et Léger Marketing auprès de 1020 personnes dans la semaine du 16 au 20 mai 2007 :

- 92% des Québécois souhaitent que les terres agricoles soient autant (36%), voire mieux protégées (56%);
- 72% des Québécois considèrent assez ou très avantageuse la présence de terres agricoles près des grandes villes.

La Coalition pour la protection du territoire agricole regroupe, notamment, Agropur, Équiterre, l'Association québécoise des spécialistes en sciences du sol (AQSSS), l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADAQ), la Centrale des syndicats du Québec (CSQ), la Confédération des syndicats nationaux (CSN), la Coop fédérée, Greenpeace, Option consommateurs, l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ), l'Union des producteurs agricoles (UPA) et le Regroupement national des conseils régionaux en environnement (RNCREQ).

Source : CNW Telbec, La Coalition pour la protection du territoire agricole lance un cri d'alarme et Fini les autoroutes sur les terres agricoles! Nouveau sondage : 92% des Québécois souhaitent que les terres agricoles soient autant, voire mieux protégées, Montréal, 28 mai 2007.

Déclin du nombre de fermes au Québec et au Canada

Statistique Canada publiait, le 16 mai dernier, le recensement de l'agriculture de 2001-2006. Les résultats indiquent que :

- À l'instar des études précédentes, le nombre de fermes a continué son mouvement de décroissance. Ainsi, entre 2001 et 2006, le nombre de fermes a diminué de 7,1% au Canada et de 4,6% au Québec. Au Québec, cela équivaut à la disparition de 5,6 fermes par semaine. En 2006, Statistique Canada recensait 30 675 fermes québécoises, soit 5 316 fermes de moins qu'en 1996;
- Cette diminution est accompagnée d'une grande concentration des fermes. En effet, la taille moyenne des fermes augmente alors que les petites fermes disparaissent. Ainsi, le nombre de « grandes fermes », c'est-à-dire celles dont les revenus agricoles bruts sont de 250 000 \$ et plus, a augmenté de 13,8 % depuis 2001 tandis que le nombre de fermes aux revenus de moins de 250 000 \$ a diminué de 10,5 %.

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2001 et 2006, 16 mai 2007. http://www.statcan.ca/francais/agcensus2006/articles/snapshot_f.htm.

Le Canada veut hausser les limites maximales permises de résidus de pesticides dans les fruits et légumes

Dans le but d'harmoniser les lois canadiennes avec celles des États-Unis pour favoriser les échanges commerciaux, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA), qui relève de Santé Canada, veut hausser les limites maximales des résidus de pesticides acceptables sur les aliments. Selon l'agence, dans 40% des cas, les normes sur les résidus de pesticides sont plus sévères au Canada qu'aux États-Unis, ce qui représente un frein au commerce entre les deux pays.

Or, une étude comparative des réglementations en matière de pesticides, réalisée par la *Fondation David Suzuki* en 2006, démontre que le Canada et les États-Unis font preuve d'un retard important en matière de réglementation sur les pesticides comparativement à l'Union Européenne et à l'Australie. Les États-Unis auraient la réglementation la moins sévère pour plus de la moitié des pesticides étudiés dans le cadre du rapport. De plus, tant le Canada que les États-Unis utilisent des pesticides contenant des ingrédients actifs bannis dans les autres pays industrialisés et même dans certains pays en voie de développement.

Considérant ce retard, sachant que l'objectif de l'ARLA est de protéger la santé humaine et l'environnement en réduisant au minimum les risques liés aux produits antiparasitaires et en prenant compte que de nombreuses études tendent à confirmer qu'il existe potentiellement un lien, chez les humains, entre l'exposition à long terme à certains pesticides et plusieurs problèmes de santé, une augmentation des limites maximales de résidus de pesticides ne semble pas cohérente et ne met pas de l'avant une approche de précaution. Communiquez avec l'ARLA par téléphone : 1-800-267-6315 ou par courriel : pmra_infoserv@hc-sc.gc.ca et faites valoir votre opinion sur le sujet.

Source : <http://www.canada.com/globaltv/regina/story.html?id=2fa3e7f8-9c83-4ea9-ad60-c13b548fe688>.

7. Légume vedette : le haricot !



Origine

Le haricot est originaire d'Amérique. Il existe aujourd'hui plus de 2000 cultivars de ce légume.

Valeur nutritive

Le haricot frais est réputé pour être antidiabétique, dépuratif, diurétique, reconstituant et tonifiant. Il est riche en minéraux tels le phosphore, le potassium, le magnésium, le calcium, le cobalt, le cuivre, le fer, l'iode, le nickel, le silicium, le soufre, le zinc et en vitamines A, B, C et E. Le haricot sec est très riche en protéines, nutritif et énergisant. Il a toujours constitué la base alimentaire de nombreux peuples indigènes d'Amérique.

Des analyses ont révélé qu'aux États-Unis, 25 % des haricots frais locaux issus de l'agriculture conventionnelle contenaient des résidus de pesticides tandis que cette

portion monte à 50% pour les haricots importés.

Manger des haricots biologiques permet de profiter des valeurs nutritives sans être exposé aux pesticides.

Source : Source : Yves Gagnon, 1998, *La culture écologique des plantes légumières*, Québec : Les Éditions Colloïdales, p.146.

Recettes...

Haricots verts au thym et aux noix

Pour 4 personnes

Cette recette est toute simple à préparer et accompagne à merveille les plats de viande, de poisson ou de tofu.

- 3 c. à soupe d'huile (ex. huile de tournesol)
- 2/3 tasse d'amandes ou de noix de cajou, hachés
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 2 tasses d'haricots verts, équeutés
- 1 c. à soupe de thym frais, haché

À l'aide d'un couteau, coupez les haricots en morceaux de 4-5 cm de longueur. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres (approx. 5 à 8 minutes) puis retirez-les du feu.

Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Faites revenir les noix quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirez la poêle du feu et versez les noix dans un bol. Faites maintenant revenir l'ail et les haricots dans le poêle jusqu'à ce que l'ail commence à brunir. Ajoutez les noix et le thym et faites revenir le tout 30 secondes. Retirez du feu et servir.

Succotash

Pour 4 à 6 personnes

Cette recette ancestrale provient des peuples autochtones d'Amérique qui l'ont généreusement transmise aux colons afin de les aider à subsister dans ce pays au climat bien différent du leur.

- 4 carottes, épluchées et coupées en cubes
- ¼ de chou de taille moyenne
- 2-3 branches de céleri, tranchées
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 2 oignons de taille moyenne, coupés en rondelles
- 1 tasse de grains de maïs (environ 2 épis ou en conserve)
- 1¼ de tasse d'haricots verts, équeutés
- 1¼ de tasse de pois verts (frais, congelés ou en conserve)
- 1 boîte de conserve de tomates coupées
- 1½ c. à thé de sel
- Poivre au goût

Faites cuire les carottes, le céleri et le chou à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres (approx. 5 à 8 minutes) puis retirez-les du feu. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Faites revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que l'oignon soit transparent, puis ajoutez-y les légumes cuits à la vapeur. Ajoutez le maïs, les haricots verts, les pois verts et les tomates. Ajoutez un peu d'eau au besoin, normalement entre 1/4 et 1/2 tasse d'eau, afin que le tout ait la consistance d'un chili. Couvrez la poêle et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres, soit à peu près 20 minutes.

Salade multi-fèves

Pour 8 à 10 personnes (si servie en accompagnement)

Il est bien difficile de ne pas succomber à cette salade festive aux couleurs attrayantes. Veuillez noter que la quantité de sucre peut aisément être réduite.

1 boîte de conserve d'haricots rouges (ou 1 tasse d'haricots rouges secs cuits)
1¼ tasse d'haricots verts, équeutés et coupés en morceaux de 4-5 cm de longueur
1¼ tasse d'haricots jaunes, équeutés et coupés en morceaux de 4-5 cm de longueur
1 tasse de céleri, haché
½ tasse de piment vert, haché
½ tasse d'oignon, haché
¾ tasse de sucre (préférentiellement du sucre de canne bio et équitable)
½ tasse de vinaigre (préférentiellement balsamique)
¼ tasse d'huile
1 c. à thé de sel

Égouttez les haricots rouges et versez-les dans un grand bol. Ajoutez les haricots verts, les haricots jaunes, le céleri, l'oignon et le piment vert.

Dans un petit bol, mélangez le sucre, l'huile, le vinaigre et le sel. Ajoutez ce liquide au grand bol et mélangez bien le tout à l'aide d'une spatule. Couvrez le bol et laissez reposer quelques heures (ou toute une nuit) au frigo afin que les saveurs se mélangent bien. Servir froid.

Pour consulter nos bulletins précédents :
<http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/bulletins/index.php>

L'équipe du projet *À la soupe! Pour une Alimentation institutionnelle responsable* et du projet Garderie bio.

Équiterre
Téléphone: (514) 522-2000, poste 226
Télécopieur: (514) 522-1227
Courriel: nbachand@equiterre.qc.ca

Équiterre contribue à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables.

Le projet Garderie bio est rendu possible grâce au soutien financier de la Fondation du Grand Montréal.

 Fondation du Grand Montréal

Le projet *À la soupe! Pour une Alimentation institutionnelle responsable* est rendu possible grâce à une contribution :

- Du Fonds d'action québécois pour le développement durable et de son partenaire financier le gouvernement du Québec



- Du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec



- De l'Agence de santé publique du Canada. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement le point de vue officiel de l'Agence de santé publique du Canada.



Agence de santé
publique du Canada

Public Health
Agency of Canada

Canada