




Nourrir nos ambitions



POLITIQUE BIOALIMENTAIRE
2025-2035



La présente publication a été rédigée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Le genre masculin utilisé dans le document désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Le présent document a été publié en version papier en quantité limitée. Seule la version électronique, qui se trouve dans le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est maintenant accessible : www.mapaq.gouv.qc.ca

Dépôt légal 2025
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-555-01683-5 (PDF)

© **Gouvernement du Québec, 2025**



MESSAGE DU PREMIER MINISTRE

Le secteur bioalimentaire occupe une place de premier plan dans notre économie et contribue à la vitalité de nos régions. Au-delà de ses retombées économiques, il remplit une mission stratégique qui en fait un secteur unique : nourrir notre population.

Les tensions commerciales, les changements climatiques et les risques croissants de pandémies ont mis en lumière la fragilité des chaînes d’approvisionnement alimentaire. Cela a amené le Québec, comme le reste du monde, à réaliser l’importance de pouvoir compter sur un secteur bioalimentaire solide en toutes circonstances.

Les défis d’aujourd’hui et de demain exigent d’agir ensemble et avec détermination pour renforcer notre autonomie alimentaire. Pour ce faire, la Politique bioalimentaire 2025-2035 – Nourrir nos ambitions inscrit la performance des entreprises bioalimentaires ainsi que la prospérité et la durabilité du secteur parmi ses priorités tout en réaffirmant notre grande ambition pour le Québec, celle d’accroître notre autonomie alimentaire.

Au carrefour d’enjeux touchant l’alimentation, l’économie, l’environnement, l’occupation du territoire et la santé, le développement du secteur bioalimentaire interpelle l’ensemble du gouvernement du Québec. À ce titre, tous les ministères concernés sont appelés à collaborer pour relever le défi de l’allègement de la charge réglementaire et administrative, et offrir un environnement d’affaires compétitif afin que nos entrepreneurs se concentrent sur ce qu’ils font de mieux : nourrir notre monde durablement.

Le premier ministre du Québec,

François Legault

MESSAGE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC



Dans un monde marqué par des transformations rapides, nous avons besoin de repères pour orienter nos choix et rester fidèles à nos ambitions. La Politique bioalimentaire 2025-2035 – *Nourrir nos ambitions* est notre boussole pour la prochaine décennie. Son nord magnétique est lié à notre volonté de renforcer l'autonomie alimentaire du Québec ainsi que la prospérité et la durabilité de notre secteur.

Au cours des dernières années, je me suis investi à ce que la Politique bioalimentaire 2018-2025 se traduise en actions. J'ai été témoin d'impressionnants résultats qui en ont découlé. Au-delà de l'atteinte de cibles spécifiques, elle contribue à une meilleure concertation des efforts pour développer la prospérité et la durabilité du secteur bioalimentaire. La force première de la Politique, et sa plus grande légitimité, est celle d'être la voix de l'ensemble du secteur. C'est un projet rassembleur qui vise à nourrir le Québec avec fierté.

Le monde change. Le contexte actuel nous pousse à agir ensemble, plus vite. La Politique bioalimentaire 2025-2035 reflète les enjeux d'aujourd'hui. Pour continuer à alimenter le Québec, on doit renforcer notre autonomie alimentaire et notre compétitivité, diriger les projecteurs sur le savoir-faire de nos régions et de nos acteurs, accélérer la transition durable et l'adaptation aux changements climatiques et accentuer l'innovation et la collaboration.

La Politique a pour objectif de créer des conditions favorables à la prospérité du secteur : élargir son univers des possibles, réduire son fardeau administratif et réglementaire et l'outiller pour qu'il saisisse pleinement les occasions qui s'offriront à lui. La Politique est un appel à l'action pour que tous travaillent dans le même sens. Elle sera accompagnée de plans de mise en œuvre quinquennaux et de mesures phares en vue de traduire nos intentions en résultats concrets pour le secteur et le Québec.

La réussite de la mise en œuvre de cette politique repose sur un engagement ferme de tous ses partenaires. Le gouvernement continuera d'être à l'écoute et dans l'action afin d'offrir les meilleures conditions possible pour réaliser nos ambitions. Nous faisons le pari de l'innovation, de la solidarité et du savoir-faire de chez nous.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,

A stylized, handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form the name 'André Lamontagne'.

André Lamontagne

TABLE DES MATIÈRES

LE QUÉBEC BIOALIMENTAIRE D'AUJOURD'HUI	7
CAP SUR 2035	10
Une vision collective	11
Deux leviers pour propulser le secteur	13
Des ambitions pour suivre les progrès	15
TROIS GRANDES ORIENTATIONS	16
ORIENTATION 1	18
Objectif 1.1 - Accroître la performance des entreprises et de la chaîne d'approvisionnement	19
Objectif 1.2 - Améliorer l'environnement d'affaires des entreprises	22
Objectif 1.3 - Élargir l'offre de produits locaux distinctifs	24
Objectif 1.4 - Diversifier les marchés locaux et hors Québec	27
ORIENTATION 2	31
Objectif 2.1 - Protéger et valoriser les terres agricoles et les ressources marines	32
Objectif 2.2 - Faciliter l'accès aux aliments et le rapprochement avec les consommateurs	34
Objectif 2.3 - Développer l'offre de produits qui font la fierté des régions	38
Objectif 2.4 - Favoriser l'entrepreneuriat ainsi que l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre	40
ORIENTATION 3	43
Objectif 3.1 - Accélérer la transition vers des pratiques favorables à l'environnement	44
Objectif 3.2 - Appuyer la lutte contre les changements climatiques	49
Objectif 3.3 - Optimiser la gestion de l'eau et des matières résiduelles	52
Objectif 3.4 - Améliorer la santé et le bien-être des animaux	54
SUIVRE LA RÉALISATION DE NOS AMBITIONS	57
Ambition 1 - Accroître l'autonomie alimentaire du Québec	58
Ambition 2 - Développer un secteur bioalimentaire prospère et durable	59
Ambition 3 - Accélérer l'innovation dans le secteur bioalimentaire	62
EN ACTION - MISE EN OEUVRE	63
TABLEAU SYNOPTIQUE 2025-2035	67
ANNEXES	70

LE QUÉBEC BIOALIMENTAIRE *d'aujourd'hui*

Le secteur bioalimentaire québécois est un pilier de notre économie, de nos régions et de notre autonomie alimentaire. Il rassemble plus de 80 000 entreprises actives dans la production agricole, la pêche commerciale et l'aquaculture, la transformation alimentaire, le commerce de gros et de détail ainsi que les services alimentaires, lesquels comprennent l'hôtellerie, la restauration et les établissements institutionnels privés et publics (HRI).

Le secteur bioalimentaire : moteur pour l'économie du Québec et de ses régions



Plus de
28 200
exploitations agricoles

Le Québec s'illustre à l'échelle canadienne comme un chef de file dans plusieurs secteurs de production agricole, y compris les secteurs laitier, porc, biologique, du sirop d'érable et des petits fruits. Au cours des dernières décennies, la production de porc, de veau, de pommes de terre, de pommes et de produits de l'érable a augmenté. En 40 ans, la production de lait a augmenté de 20 %, la production de volaille a doublé et celle des œufs a augmenté de 121 %¹. Pour ce qui est des légumes, le Québec est presque autosuffisant, même si la production en champ est saisonnière. Les cultures végétales connaissent un essor, répondant à une demande accrue des consommateurs. Enfin, avec des rendements à l'hectare supérieurs, la production de maïs et de blé a augmenté et la superficie de soya a été multipliée par 30².



Près de
3 200
établissements de
transformation alimentaire

La richesse de l'agriculture au Québec repose sur une diversité d'entreprises réparties sur tout le territoire. La majorité des fermes sont de petite taille avec des revenus annuels inférieurs à 100 000 \$, alors que 10 % des plus grandes fermes génèrent plus de 60 % des revenus agricoles, illustrant la complémentarité entre les modèles d'affaires de même que leurs retombées pour l'économie et le dynamisme des régions du Québec³.

L'industrie de la transformation alimentaire constitue la principale porte d'entrée du marché pour la majorité des produits agricoles destinés à l'alimentation ainsi que pour ceux issus des pêches maritimes. Elle absorbe près de 70 % de la valeur des ventes agricoles alimentaires et environ 90 % de celle des produits marins. Composée majoritairement de PME et de quelques grandes coopératives, cette industrie est un important vecteur d'innovation.



7%
de l'activité économique
du Québec

Par ailleurs, en tant qu'interfaces entre la production, la transformation et le consommateur, la distribution et la restauration représentent une porte d'entrée pour les marchés et une vitrine pour les aliments québécois. Elles sont la voix des consommateurs, qui permet d'ajuster l'offre en fonction des besoins du marché ainsi que de stimuler l'innovation et la création de richesse.

1 MAPAQ. *Bioclips+ : regard sur l'industrie bioalimentaire*, vol. 25, n° 1, avril 2024, 28 p.

2 *Ibid.*

3 Statistique Canada. *Recensement de l'agriculture 2021*, compilation sur mesure demandée par le MAPAQ.

Le secteur bioalimentaire regroupe un ensemble d'acteurs, de la terre et de la mer à la table : producteurs, pêcheurs, aquaculteurs, transformateurs, grossistes, détaillants, restaurateurs et autres services alimentaires à travers le Québec. Ils sont appuyés de travailleurs, de conseillers et de professionnels de tous les horizons (ex. : agronomie, soins vétérinaires, génie) ainsi que des ministères et des organismes des gouvernements du Québec et du Canada.

Ensemble, ils constituent les partenaires de la Politique bioalimentaire 2025-2035.

Enfin, la dynamique du secteur est soutenue par une demande alimentaire en constante croissance, portée par l'augmentation de la population et le tourisme. Cette demande s'élève à près de 70 milliards de dollars. Le réseau HRI à lui seul compte pour le tiers de cette consommation⁴.

Face à un environnement d'affaires qui se transforme à un rythme sans précédent, le secteur bioalimentaire aura à s'adapter plus rapidement. L'ampleur des changements climatiques exerce une pression croissante sur l'agriculture, les pêches et l'aquaculture. Les tensions commerciales avec la Russie, la Chine et les États-Unis rappellent l'interdépendance des économies et la volatilité des marchés. La croissance démographique entraîne une pression sur le territoire et amplifie le besoin de protéger les ressources naturelles. L'intelligence artificielle, le numérique et la rapidité d'évolution des nouvelles technologies viennent élargir les possibilités de développement. Ces défis seront autant d'occasions à saisir pour s'adapter, innover et se distinguer afin de nourrir le Québec de demain.



**Diversité
d'entreprises**
réparties sur tout le territoire
et complémentarité
entre les modèles d'affaires



10%
ou plus des emplois dans
14 des 17 régions
administratives



**Ressources
locales**
mises en valeur

⁴ Statistique Canada et Restaurants Canada; compilation et estimation du MAPAQ.

CAP SUR 2035

La Politique bioalimentaire 2025-2035 est le fruit de consultations réalisées en 2024 et en 2025 auprès de plus de 300 partenaires, de même que du grand public. Elles ont permis de définir une vision collective, des leviers de développement et des ambitions qui traduisent les aspirations de ces partenaires pour le secteur bioalimentaire québécois.

Une vision collective

Un secteur bioalimentaire engagé pour l'autonomie alimentaire, guidé par la prospérité ainsi que la durabilité et au cœur de l'économie, des régions et de la santé du Québec.

L'autonomie alimentaire, c'est :

- Une chaîne d'approvisionnement robuste et résiliente;
- Des producteurs, des pêcheurs et des aquaculteurs qui offrent des aliments de qualité répondant aux attentes et aux besoins des consommateurs d'ici;
- Des entrepreneurs bioalimentaires qui innovent et développent des produits distinctifs à valeur ajoutée;
- Des chefs qui valorisent les aliments d'ici dans leurs menus;
- Des détaillants qui rendent accessible aux consommateurs une diversité d'aliments québécois;
- Des consommateurs et des institutions publiques qui privilégient les aliments du Québec dans leurs achats;
- Des régions et des communautés autochtones qui s'appuient sur des systèmes alimentaires adaptés à leurs réalités pour nourrir leur population.

L'autonomie alimentaire implique de produire davantage ici pour répondre aux besoins de la population tout en respectant la capacité des terres et des écosystèmes.

Miser sur l'autonomie alimentaire, c'est contribuer à bâtir une chaîne d'approvisionnement solide et fiable. C'est mettre en lumière nos entreprises et nos produits pour que chaque Québécoise et chaque Québécois soient fiers de savourer les aliments d'ici.

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU QUÉBEC D'HIER À AUJOURD'HUI

L'autonomie alimentaire est le fil conducteur des politiques bioalimentaires du Québec depuis plus de 40 ans. En 1981, la recherche d'autonomie alimentaire primait dans la vision *Nourrir le Québec*. Les orientations se sont enrichies au cours des ans avec la conquête des marchés et la libéralisation des échanges (sommet de 1992), les préoccupations environnementales et de santé (conférences sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois de 1998 à 2001) et la recherche de consensus avec les milieux économiques, municipaux, de l'environnement et de la santé.

La Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (2007-2008) a pavé la voie à la Politique bioalimentaire 2018-2025 – *Alimenter notre monde*. Avec cette politique, le Québec s'est donné comme défis d'accroître ses activités relatives à la production agricole, aux pêches et à la transformation alimentaire ainsi que la présence des produits bioalimentaires d'ici sur ses marchés de même que ceux du Canada et de l'étranger. L'autonomie alimentaire a mis l'accent sur l'achat local, la production locale, la chaîne d'approvisionnement et le virage écologique.

Avec la Politique bioalimentaire 2025-2035 – *Nourrir nos ambitions*, le Québec vise à renforcer son autonomie alimentaire avec une production locale diversifiée, compétitive et alignée sur les attentes et les besoins des consommateurs en matière d'environnement et de santé. Il mise sur un territoire valorisé à son plein potentiel et des modes de production durables et résilients face aux changements climatiques.

Un secteur bioalimentaire prospère et durable, c'est un secteur capable de relever les défis économiques et climatiques d'aujourd'hui et de demain. De son côté, le gouvernement confirme son engagement à créer un environnement d'affaires favorable à la croissance économique, à la jeunesse entrepreneuriale et à l'essor de filières distinctives qui font la fierté du Québec.

La prospérité et la durabilité du secteur reposent sur la capacité des entreprises à réussir à long terme en tenant compte des facteurs économiques, environnementaux et sociaux. Il s'agit d'un fondement essentiel sur lequel s'appuie le développement du secteur : des entreprises rentables et performantes, des plus petites aux plus grandes.

Au cœur de l'économie, des régions et de la santé du Québec, le secteur bioalimentaire met en valeur les ressources locales avec une diversité d'entreprises réparties à travers le territoire. Il offre des emplois de qualité et rend accessible une variété d'aliments.

L'APPROCHE « UNE SEULE SANTÉ » ET LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Le Québec s'inspire de plus en plus du concept « Une seule santé⁵ » dans ses interventions. Cette approche s'intéresse aux interactions entre les êtres vivants et leur environnement afin de les comprendre et d'agir pour la santé globale de la planète.

Elle peut s'appliquer à de multiples enjeux du secteur bioalimentaire tels que la sécurité sanitaire des aliments, la santé des sols, la qualité de l'eau ou la préservation de la biodiversité végétale, la résistance aux antimicrobiens et les zoonoses. À travers ses orientations, la Politique a pour objectif d'agir sur la santé de façon globale : des entrepreneurs en santé, un environnement de travail sain et attractif, des aliments nutritifs ainsi que des pratiques durables ayant un impact positif sur l'environnement et les animaux.

5 Organisation mondiale de la santé. Une seule santé, [En ligne], 2025. <https://urls.fr/K2ZGRk>

Deux leviers pour propulser le secteur

L'innovation et la collaboration sont des leviers de développement, des outils permettant de s'adapter plus vite, d'anticiper les risques et d'aller au-devant des changements qui s'accélèrent.

L'innovation : pour un secteur résilient et à l'avant-garde

Les entreprises innovantes se distinguent par leur détermination à l'égard de l'amélioration continue de leurs façons de faire et de leurs produits. L'innovation va au-delà de la robotique, de la numérisation et de l'intelligence artificielle; elle s'inscrit aussi dans une volonté de simplifier les processus et de créer de nouveaux modèles d'affaires.

Face à l'évolution rapide des conditions économiques, environnementales et sociales, l'innovation constitue un levier permettant de prospérer, de créer de la valeur et de répondre aux attentes des consommateurs en matière d'environnement et de santé.

L'INNOVATION EST UN LEVIER POUR :

- Améliorer les techniques de production et la productivité du travail;
- Optimiser l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement;
- Développer de nouveaux produits et des filières compétitives;
- Améliorer des conditions d'emploi et d'entrepreneuriat;
- Réduire des impacts environnementaux et climatiques;
- Améliorer la santé et le bien-être des animaux;
- Améliorer la qualité nutritive des aliments;
- Améliorer la robotisation et l'automatisation des processus.

LES ACTIONS DÉCOULANT DE CE LEVIER VISERONT À :



- > Accélérer l'adoption de nouvelles technologies;
- > Soutenir le virage numérique des entreprises;
- > Appuyer le transfert des connaissances;
- > Stimuler les investissements en recherche.



L'INNOVATION DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

La cadence soutenue des avancées technologiques et de la transformation numérique nécessite une veille constante, des investissements, de l'accompagnement, des conseils et des échanges entre pairs. Le secteur bioalimentaire peut s'appuyer sur un réseau d'organismes de recherche et de transfert des connaissances.

- Le MAPAQ appuie, dans le secteur bioalimentaire, un écosystème de recherche regroupant 17 centres de recherche et d'expertise répartis sur l'ensemble du territoire québécois. Plusieurs unités de recherche universitaire et acteurs du réseau de l'éducation viennent soutenir l'innovation dans ce secteur. Cet appui permet la réalisation d'activités de recherche appliquée, de développement expérimental, d'adaptation technologique et de transfert des connaissances avec comme objectif d'intégrer ces innovations dans les entreprises bioalimentaires. La Politique sur la conduite responsable en recherche guide les acteurs du milieu scientifique à l'œuvre dans le secteur bioalimentaire⁶.
- Le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE) soutient la recherche et l'innovation afin de favoriser la productivité et la compétitivité des entreprises du Québec, dont celles du secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire.
- Le gouvernement fédéral, en collaboration avec le gouvernement du Québec, offre une gamme d'outils visant à soutenir l'innovation dans le cadre du Partenariat canadien pour une agriculture durable.
- Agriculture et Agroalimentaire Canada dirige quatre centres de recherche et de développement au Québec dont les activités couvrent la production animale, l'horticulture, les grandes cultures, la protection des cultures et la transformation alimentaire.

⁶ MAPAQ. *Politique sur la conduite responsable en recherche*, 2020, 30 p.

La collaboration : pour une action collective et cohérente

Le dialogue et l'engagement actif des entreprises bioalimentaires, des organismes associés au secteur et du gouvernement du Québec demeurent une force de la Politique. Que ce soit par le travail en filière, la coordination des efforts de recherche, la concertation régionale ou la collaboration au sein du gouvernement du Québec et avec le gouvernement du Canada, dans le respect des priorités et des compétences de chacun, les façons de travailler ensemble sont multiples et représentent autant de possibilités de développement.

Dans un monde qui évolue rapidement, la collaboration est un levier permettant de trouver des solutions aux défis qui se présentent, de coordonner les actions ainsi que d'améliorer l'agilité de la chaîne d'approvisionnement et l'efficacité des interventions.

Le succès de cette collaboration repose sur l'échange d'informations, la mise en commun des expertises, la complémentarité des initiatives et une responsabilité partagée. Le MAPAQ s'engage à jouer un rôle pour faciliter la coordination des efforts au bénéfice des entreprises et des consommateurs.

LA COLLABORATION EST UN LEVIER POUR :

- Coordonner les efforts afin de maximiser l'impact des actions;
- Faciliter l'adéquation entre la recherche et les besoins des entreprises;
- Créer des occasions d'affaires et de développement des marchés;
- Partager les ressources et la gestion des risques;
- Améliorer l'efficacité de l'encadrement et minimiser les charges administratives.

LES ACTIONS DÉCOULANT DE CE LEVIER VISERONT À :



- > Accroître la collaboration interministérielle;
- > Améliorer la coordination intergouvernementale;
- > Faciliter la concertation régionale;
- > Créer des occasions d'échanges entre les partenaires de la Politique.



DES EXEMPLES DE COLLABORATION DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE :

- L'approche filière et l'élaboration de planifications stratégiques sectorielles;
- La concertation régionale pour le développement du secteur bioalimentaire;
- La collaboration entre les différents acteurs de la recherche et du secteur bioalimentaire;
- Des travaux découlant d'une collaboration entre le gouvernement du Québec et l'industrie (ex. : Groupe de travail sur la compétitivité des secteurs maraîchers et fruitiers, Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ : l'offre alimentaire santé, Groupe de travail Union des producteurs agricoles-MAPAQ sur l'allègement réglementaire et administratif, Stratégie québécoise de santé et de bien-être des animaux);
- Des comités impliquant une collaboration avec le gouvernement fédéral (ex. : Comité des politiques de commerce agricole, Groupe des politiques de gestion des risques de l'entreprise).
- Des groupes de travail interministériels :
 - L'Équipe économique bioalimentaire Québec, composée du MAPAQ, de La Financière agricole du Québec, du ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie ainsi que d'Investissement Québec (IQ) sur les enjeux d'investissements, d'innovation, de commerce et d'exportations;
 - Les chantiers gouvernementaux visant l'allègement réglementaire et administratif;
 - Le comité stratégique mis en place par le MAPAQ et le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) en agroenvironnement et aquaculture en ce qui concerne les enjeux environnementaux, dont les changements climatiques, l'allègement réglementaire et administratif de même que le cadre réglementaire pour l'agriculture;
 - Le Comité de coordination interministériel en matière de sécurité alimentaire en ce qui a trait à l'aide alimentaire d'urgence, à l'atténuation de l'insécurité alimentaire et à la sécurité alimentaire;
 - Les travaux interministériels pour la prévention en santé.

Des ambitions pour guider les actions

Trois ambitions sous-tendent la Politique bioalimentaire 2025-2035 et feront l'objet d'un suivi au cours des dix prochaines années. Structurantes et mobilisatrices, elles constituent des repères pour maintenir le cap sur 2035 et guider les actions et les ressources à déployer.

Les trois ambitions sont les suivantes :

1

**Accroître
l'autonomie
alimentaire**

2

**Développer
un secteur
prospère et
durable**

3

**Accélérer
l'innovation
dans le secteur
bioalimentaire**

Les ambitions nourrissent les orientations et les objectifs de la Politique et se refléteront dans l'ensemble des actions qui en découleront. Pour chacune des ambitions, des cibles et des indicateurs sont décrits dans la section *Suivre la réalisation de nos ambitions*.

TROIS GRANDES *orientations*

La Politique bioalimentaire 2025-2035 met de l'avant trois grandes orientations. Celles-ci traduisent ses ambitions en objectifs et en pistes d'action en vue de faire face à un environnement en constante évolution, marqué par les tensions géopolitiques, les changements climatiques, les avancées technologiques, la pression sur les ressources, l'évolution démographique et les nouvelles préférences des consommateurs.

Les trois grandes orientations sont les suivantes:



1

RENFORCER LA COMPÉTITIVITÉ DU SECTEUR SUR LES MARCHÉS D'ICI ET D'AILLEURS

Un secteur compétitif est caractérisé par des entreprises innovantes, productives, rentables et performantes, des entrepreneurs qui s'adaptent aux changements et développent des produits à valeur ajoutée, une chaîne d'approvisionnement robuste ainsi que des marchés diversifiés.



2

VALORISER LE POTENTIEL DU TERRITOIRE ET DES ACTEURS BIOALIMENTAIRES

Un secteur florissant s'appuie sur les atouts de chaque territoire, soit des entrepreneurs et des travailleurs qualifiés et créatifs, des terres agricoles protégées et des ressources marines préservées, des filières innovantes et en croissance de même qu'une jeunesse entrepreneuriale dynamique.



3

INTENSIFIER LES PRATIQUES DURABLES ET LA RÉPONSE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Un secteur prospère et durable repose sur des pratiques durables mises de l'avant par des entreprises responsables qui se préoccupent de l'environnement, de la santé, des humains et des animaux ainsi que par des entrepreneurs qui préservent les ressources et la biodiversité, et qui sont engagés pour s'adapter aux changements climatiques et réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES).



ORIENTATION 1

Renforcer la compétitivité du secteur sur les marchés d'ici et d'ailleurs

Devant une économie mondiale marquée par l'arrivée de nouveaux joueurs, par une plus grande incertitude sur le plan des relations commerciales et par les impacts des changements climatiques, la compétitivité est un facteur clé du Québec bioalimentaire de demain.

Des producteurs, des pêcheurs, des transformateurs, des détaillants et des restaurateurs compétitifs investissent pour améliorer leur productivité et leur performance sur les marchés d'ici comme d'ailleurs. Face à un environnement d'affaires hautement volatil, la collaboration et le partage des risques au sein de la chaîne d'approvisionnement sont incontournables.

En misant sur la recherche et le développement de produits, nos entrepreneurs peuvent se distinguer. Avec une réglementation souple, une charge administrative allégée et un accompagnement spécialisé, ils peuvent déployer tous les efforts nécessaires pour améliorer leurs pratiques, saisir les occasions d'affaires et créer de la richesse pour le Québec.

Objectif 1.1

Accroître la performance des entreprises et de la chaîne d'approvisionnement

La performance des entreprises bioalimentaires et de la chaîne d'approvisionnement fait référence au succès des entreprises de tous les maillons du secteur en ce qui a trait à la croissance, à la capacité à générer de la valeur ajoutée et à la compétitivité sur les marchés. Les investissements, la productivité, le développement des compétences en gestion et le travail en filière sont quelques-uns des éléments clés permettant de faire face à un environnement commercial volatil et à une concurrence accrue.

LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :



- > Stimuler, dans les entreprises, les **investissements** visant à les rendre compétitives, innovantes et durables;
- > Soutenir l'amélioration de la **productivité** des entreprises;
- > Améliorer les **pratiques de gestion** des entreprises ainsi que l'offre d'**accompagnement** et de **services-conseils**;
- > Appuyer la concertation au sein des **chaînes d'approvisionnement** et des **filières**.

Investissements

Au cours des dernières années, les entreprises des secteurs de l'agriculture, des pêches, de l'aquaculture et de la transformation alimentaire ont profité des bonnes conditions des marchés, des bas taux d'intérêt et de l'implication d'acteurs privés et publics pour investir de façon importante. Ces investissements ont permis de soutenir la modernisation des fermes, l'augmentation des capacités de production ainsi que l'automatisation, la mécanisation et la robotisation des entreprises de transformation. Or, l'augmentation du niveau d'endettement des entreprises agricoles, le retour des taux d'intérêt à des niveaux supérieurs et une incertitude liée au commerce international pourraient freiner les projets de développement.

Malgré tout, les défis liés à la main-d'œuvre, l'adaptation aux changements climatiques et les gains de productivité rendus possibles par la transformation numérique sont autant de raisons de maintenir la cadence actuelle pour ce qui est des investissements. Pour encourager la modernisation et la croissance, les entreprises peuvent s'appuyer, par exemple, sur une veille continue des nouvelles technologies et sur des incitatifs financiers.

Productivité

La productivité est l'un des principaux moteurs de la performance des entreprises. Elle entraîne une amélioration de leur efficacité et de leur compétitivité. En réduisant les coûts par unité produite, les entreprises peuvent accroître leur rentabilité et répondre aux défis liés à la main-d'œuvre (recrutement et disponibilité).

La productivité du travail constitue l'une des mesures les plus largement utilisées pour évaluer l'efficacité avec laquelle les ressources (comme la main-d'œuvre) sont transformées en produits et en services. Elle porte sur la production des industries, mesurée par le produit intérieur brut (PIB) réel par heure travaillée. La productivité du travail au Québec a évolué de 2019 à 2024, passant de 56,80 \$ à 62,30 \$ en transformation alimentaire et de 48,50 \$ à 44,20 \$ en agriculture (PIB par heure travaillée)⁷. Constatant que l'Ontario et les États-Unis affichent une meilleure productivité dans plusieurs secteurs, le Québec doit poursuivre ses efforts pour accroître celle de ses entreprises afin de maintenir leur compétitivité. L'automatisation, la robotisation, la numérisation ainsi que l'intelligence artificielle constituent des leviers permettant d'accroître la productivité et l'efficacité des entreprises.

Pratiques de gestion, accompagnement et services-conseils

Les entrepreneurs sont appelés à prendre des décisions stratégiques, techniques et financières pour se préparer et s'adapter aux changements. L'accompagnement et les services-conseils jouent un rôle clé pour aider les entreprises à s'adapter aux transformations en cours et à poursuivre leur développement. L'accès à des conseillers spécialisés favorise l'intégration de nouveaux savoirs et compétences, essentiels pour renforcer la performance et la résilience des entreprises. Le secteur bénéficie d'un écosystème diversifié d'expertise-conseil pour l'appuyer dans ses efforts d'amélioration et d'innovation en matière de gestion, d'agroenvironnement et de production.

Compte tenu de l'évolution rapide des besoins des entreprises, l'offre d'accompagnement doit s'adapter en continu (ex. : nouvelles technologies, filières émergentes, prestation électronique de services). De nouvelles approches collaboratives, comme le mentorat et les communautés de pratique, contribuent à enrichir l'offre d'accompagnement et à favoriser le partage et le transfert de connaissances entre professionnels.

L'OFFRE DE SERVICES-CONSEILS DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Les organisations sectorielles, les conseillers du gouvernement du Québec ainsi que les centres de recherche et d'expertise jouent un rôle dans l'accompagnement des entreprises.

Constitués sous forme de guichets uniques régionaux pour l'offre de services-conseils, les réseaux Agriconseils assurent l'administration régionale du Programme services-conseils, qui vise à renforcer la capacité des entreprises agricoles et agroalimentaires à s'adapter à leur environnement d'affaires. Ces réseaux regroupent plus de 1 300 conseillers spécialisés dans les domaines de la gestion, des techniques de production, de l'agroenvironnement, de la mise en marché de proximité, de la transformation alimentaire artisanale, etc.

Le gouvernement du Québec vise, à travers ses initiatives, à accélérer l'adoption de nouvelles technologies afin de permettre aux entreprises de tirer avantage des solutions numériques. Les projets d'accompagnement touchent, entre autres, la transformation alimentaire de même que les productions végétales et animales.

Investissement Québec offre des services d'accompagnement technologique aux entreprises du secteur bioalimentaire dans le but d'accroître leur productivité et leur compétitivité. Il propose des services en matière de performance environnementale, d'automatisation, de numérisation et d'intelligence artificielle.

Inno-centre accompagne les entreprises de transformation alimentaire en ce qui concerne la performance d'affaires, la réduction des émissions de GES et l'optimisation de la capacité logistique en lien avec la modernisation de la consigne.

⁷ Statistique Canada, tableau 36-10-0480-01.

Chaînes d'approvisionnement et filières

Une coordination efficace entre les différents maillons de la chaîne d'approvisionnement contribue à sa stabilité et à sa performance. L'approche filière favorise la collaboration entre les producteurs, les transformateurs, les grossistes et les détaillants, ce qui leur permet d'aborder les différents enjeux et de mieux répondre aux attentes des consommateurs tout en saisissant les occasions de marché. D'autres outils, comme la mise en marché collective et la gestion de l'offre, favorisent une prévisibilité dans les relations commerciales entre l'ensemble des producteurs et les acheteurs, entre autres par la signature de conventions de mise en marché. Pour appuyer la concertation au sein des filières, ces outils sont appelés à évoluer de façon à mieux soutenir l'accès à la relève, la diversité des modèles d'affaires et des tailles d'entreprises ainsi que l'innovation de produit.

CHIFFRES CLÉS DE L'APPROCHE FILIÈRE, DE LA MISE EN MARCHÉ COLLECTIVE ET DE LA GESTION DE L'OFFRE

- Sur le plan de l'**approche filière**, en 2025, plus d'une trentaine de filières sectorielles sont dotées de plans stratégiques, par exemple celles des grains, du porc ou des productions maraîchères de même que des filières issues des productions de créneaux (ex. : canards) ou de nouvelles tendances (ex.: insectes comestibles, légumineuses).
- Le **plan conjoint** et la **chambre de coordination et de développement** sont des structures juridiques de mise en marché collective. La Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec supervise l'utilisation et l'évolution de ces outils. En 2024 :
 - Quelque 33 plans conjoints étaient en vigueur au Québec, soit 15 pour les produits agricoles, 14 pour le secteur de la forêt privée et des plants forestiers ainsi que 4 pour les produits de la pêche⁸.
 - Quelque 82 % des entreprises agricoles étaient visées par au moins un plan conjoint⁹.
 - La valeur de la production agricole visée par un plan conjoint représentait 10,3 milliards de dollars¹⁰.
 - Du côté des pêches commerciales, un peu plus de 40 % de la valeur des débarquements provenait d'espèces visées par un plan conjoint¹¹.
 - Deux chambres de coordination et de développement étaient en activité, soit dans les secteurs des fraises et des framboises de même que des légumes de champ.
- Le **système de gestion de l'offre** au Canada et, par conséquent, au Québec, concerne la production de lait, d'œufs de consommation et d'incubation, de poulet et de dindon. Ces secteurs génèrent près de 40 % des recettes agricoles au Québec¹². L'objectif de ce mécanisme de régulation est d'assurer un équilibre entre l'offre et la demande sur le marché intérieur en encadrant une production agricole visée. Pour commercialiser ses produits, le producteur agricole doit détenir un contingent ou « quota » qui autorise un volume de production.

⁸ Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec, compilation du MAPAQ.

⁹ Compilation du MAPAQ. Cela ne comprend pas le secteur forestier, la culture en serre, l'apiculture, les fraises et les framboises ainsi que le secteur maraîcher.

¹⁰ Compilation du MAPAQ.

¹¹ Compilation du MAPAQ pour la crevette, le homard des Îles-de-la-Madeleine et le flétan du Groenland; estimation pour le crabe des neiges.

¹² Statistique Canada, tableau 32-10-0045-01; compilation du MAPAQ.

Objectif 1.2

Améliorer l'environnement d'affaires des entreprises

Les entreprises sont confrontées à un environnement d'affaires de plus en plus imprévisible et les décisions qu'elles doivent prendre se complexifient. Leur développement est influencé par de multiples facteurs qui évoluent rapidement tels que les conditions économiques (ex. : inflation, taux d'intérêt), les tendances alimentaires, les normes de production et de mise en marché ainsi que les accords de commerce. Mettre de l'avant un cadre propice aux investissements, une simplification des tâches administratives et un accès aux ressources d'accompagnement permet de contribuer à un environnement d'affaires propice à l'innovation, à la croissance et à la compétitivité des entreprises.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Réduire la **charge réglementaire et administrative** des entreprises;
- > Assurer une veille sur l'équivalence des **normes dans le commerce international**;
- > Assister les entreprises dans la **gestion des risques**.

Charge réglementaire et administrative

Le fardeau administratif des règlements applicables au secteur bioalimentaire mobilise le temps et les ressources des entrepreneurs. C'est pourquoi le gouvernement du Québec place l'allègement réglementaire et administratif au cœur de sa mission économique avec la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – *Pour une réglementation intelligente*¹³. Les efforts déployés à cet égard visent à permettre aux entreprises de se concentrer sur la production, l'innovation et la transition vers des pratiques durables.

Par ailleurs, les producteurs et les pêcheurs visés par un plan conjoint doivent se conformer à divers règlements des offices de mise en marché. Des améliorations ont été apportées pour réduire le délai de demande des permis et les exigences administratives. Cette charge mérite toutefois une attention particulière pour favoriser un environnement d'affaires compétitif.

De plus, le gouvernement du Québec collabore avec le secteur bioalimentaire pour identifier les irritants réglementaires afin d'améliorer les processus administratifs. La coordination entre ses ministères et ses organismes contribue à améliorer l'efficacité des interventions publiques et à diminuer la charge réglementaire et administrative des entreprises.



L'ALLÈGEMENT RÉGLEMENTAIRE ET ADMINISTRATIF POUR LES ENTREPRISES BIOALIMENTAIRES

Par l'entremise de la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif, le gouvernement du Québec travaille pour réduire le fardeau administratif des entreprises. Ses ministères et ses organismes collaborent afin d'alléger cette charge.

Par ailleurs, le MAPAQ participe à la Table sur la réglementation souple, coordonnée par Agriculture et Agroalimentaire Canada et qui vise à atténuer les effets du cumul réglementaire. Cette instance offre à l'industrie une tribune permettant de faire valoir les principaux enjeux liés à la réglementation à l'échelle canadienne.

¹³ La Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – *Pour une réglementation intelligente* mise sur l'approche de la « réglementation intelligente », promue par l'Organisation de coopération et de développement économiques et qui consiste à élaborer la réglementation de façon à faciliter l'activité économique tout en protégeant l'intérêt public.

Normes dans le commerce international

Les entreprises bioalimentaires doivent composer avec la concurrence de produits provenant de pays pouvant avoir des normes différentes de celles appliquées au Canada sur le plan environnemental, social ou du bien-être des animaux. Ces disparités peuvent influencer sur la compétitivité des entreprises sur les marchés. Tout en respectant les champs de compétence de chaque ordre de gouvernement, le Québec doit s'assurer que les enjeux liés aux normes applicables aux produits importés soient considérés dans une perspective d'équité pour les entreprises d'ici. La collaboration intergouvernementale permet d'effectuer un suivi plus serré des normes commerciales des principaux partenaires commerciaux du Québec et d'identifier des solutions visant à mettre en place des conditions commerciales plus équitables.

Gestion des risques

La complexité et l'évolution rapide des risques inhérents aux conflits géopolitiques, à la numérisation des entreprises, aux épizooties, aux changements climatiques et aux ennemis des cultures incitent les entreprises à s'appuyer de plus en plus sur une gestion intégrée des risques, qui mise sur les processus, les pratiques et les outils d'analyse et de planification. Différentes stratégies d'affaires sont mises en œuvre pour gérer les risques : la diversification des sources de revenus, l'ajout d'activités à valeur ajoutée, la spécialisation de la production, l'élargissement de la gamme de produits, la mise en place de pratiques préventives comme la biosécurité à la ferme¹⁴, etc.

Des outils de gestion tels que les programmes d'assurances ou de gestion des risques et des initiatives gouvernementales lors de situations particulières sont développés pour assister les entreprises dans la gestion des risques climatiques et sanitaires de même de ceux liés aux marchés.



LA GESTION DES RISQUES AGRICOLES

Le gouvernement du Québec appuie les entreprises agricoles dans leurs investissements visant à réduire leur empreinte carbone et à améliorer leur résilience par rapport aux changements climatiques tout en favorisant une production durable et compétitive.

La Financière agricole du Québec est un acteur de premier plan dans l'appui aux investissements et à la gestion des risques des entreprises agricoles québécoises. Elle met à leur disposition des produits et des services en matière de protection du revenu, d'assurance et de financement agricole adaptés à la gestion des risques inhérents à l'agriculture. Grâce à son offre de services diversifiée, elle contribue au développement économique des fermes et accompagne les jeunes de la relève qui désirent s'établir en agriculture.

Les gouvernements du Québec et du Canada collaborent pour offrir, dans le cadre du Partenariat canadien pour une agriculture durable, une gamme d'outils permettant de compenser les baisses de revenu, de contrer les aléas climatiques et de contribuer à une autogestion des risques de l'entreprise : programmes Agri-stabilité, Agri-investissement, d'assurance récolte et Agri-reliance (financement ad hoc)¹⁵. D'autres programmes, uniques au Québec, offrent aux agriculteurs québécois une couverture complémentaire : Agri-Québec, Agri-Québec Plus et Assurance stabilisation des revenus agricoles.

LES NORMES INTERNATIONALES POUR LES PRODUITS BIOALIMENTAIRES

L'encadrement réglementaire du secteur bioalimentaire varie d'un pays à un autre. Les pays membres de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sont encouragés à adopter des normes internationales pour harmoniser le plus possible les mesures de protection sanitaire. Ces normes sont élaborées par l'Organisation mondiale de la santé animale, la Commission du Codex Alimentarius et la Convention internationale pour la protection des végétaux. L'OMC a établi des règles relatives à la reconnaissance d'équivalences pour ces normes. Ainsi, des normes peuvent être reconnues comme équivalentes si le pays exportateur démontre au pays importateur que ses mesures sont conformes sur le plan de la protection sanitaire ou phytosanitaire.

Le Canada reconnaît les mesures en place dans certains pays qu'il considère comme ayant des normes équivalentes aux siennes, que ce soit dans le contexte général de l'OMC ou, de façon plus spécifique, sous l'égide de accords de libre-échange. Il a conclu, dans le domaine de l'agriculture biologique, des accords de reconnaissance d'équivalences avec plusieurs pays tels que les États-Unis, l'Union européenne, la Corée du Sud, le Costa Rica, le Japon, le Mexique, le Royaume-Uni, la Suisse et Taïwan. Le gouvernement du Québec suit, pour sa part, le dossier de l'équivalence des normes et veille à ce que les intérêts du secteur bioalimentaire québécois soient pris en compte, tant en matière d'accès aux marchés qu'en ce qui concerne la protection des standards qui distinguent les produits d'ici.

¹⁴ La biosécurité à la ferme est un ensemble de procédures visant à prévenir l'introduction et la dispersion d'agents pathogènes dans un élevage de manière à éviter de contaminer d'autres élevages.

¹⁵ Le PCA durable est un accord quinquennal multilatéral, couvrant la période de 2023 à 2028, dont la contribution aux programmes à frais partagés est respectivement de 60 % et de 40 % pour les gouvernements du Canada et du Québec.

Objectif 1.3

Élargir l'offre de produits locaux distinctifs

Offrir des produits distinctifs est une façon de se différencier et de renforcer sa compétitivité sur les marchés. L'aspect distinctif des aliments fait référence, entre autres, à la valeur ajoutée aux produits par les étapes du conditionnement ou de la transformation, à la création de nouveaux produits, à l'amélioration de la valeur nutritionnelle des aliments ou encore à la mise en place d'un système de salubrité et de traçabilité des produits. L'évolution des habitudes alimentaires, les préoccupations des consommateurs et la réglementation sont quelques-uns des facteurs qui témoignent de la complexité du développement d'aliments distinctifs.

LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :



- > Soutenir le développement d'**aliments à valeur ajoutée**;
- > Accompagner les entreprises dans l'amélioration de la **qualité nutritive des aliments transformés**;
- > Favoriser l'implantation de systèmes de **salubrité** et de **traçabilité** tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Aliments à valeur ajoutée

Les aliments à valeur ajoutée sont issus du savoir-faire des entreprises qui développent des aliments à partir d'un processus de transformation ou d'une innovation qui les rend plus attractifs pour les consommateurs. Ils contribuent à diversifier le panier d'épicerie des Québécois. Ils comprennent, entre autres, le prêt-à-manger qui facilite la vie des familles, les produits à base de protéines végétales qui contribuent à une alimentation variée ou les aliments sans allergène. D'autres types d'aliments se distinguent par leur qualité associée à une composition nutritionnelle, à une saveur, à une texture, à une origine ou à un mode de production unique.

Au Québec, les appellations réservées, les termes valorisants et la certification biologique sont des outils dont disposent les entreprises pour attester la valeur ajoutée d'un aliment qui soit liée à sa méthode de production, sa provenance ou une autre spécificité.

Les tendances alimentaires stimulent l'innovation de produit. Les entreprises de transformation alimentaire du Québec développent, adaptent et innovent afin de présenter une large offre de produits distinctifs répondant aux besoins des consommateurs d'ici et d'ailleurs. Par exemple, les protéines végétales, les produits issus de l'agriculture biologique, les aliments fermentés et le prêt-à-manger représentent des secteurs en croissance et offrent des occasions de se distinguer sur les marchés. Les activités de veille stratégique et de recherche sur les produits appuient le développement d'aliments à valeur ajoutée.



UN EXEMPLE D'APPUI À L'INNOVATION DE PRODUIT

Le Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire développe et appuie des activités de recherche, d'innovation et de transfert technologique dans tous les secteurs de la transformation alimentaire du Québec.

LES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET TERMES VALORISANTS

- La Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants protège l'authenticité des produits et des désignations qui les mettent en valeur au moyen d'une certification.
- Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a été créé en vertu de cette loi.
- Les appellations réservées et les termes valorisants suivants sont reconnus au Québec : Biologique (2000), Agneau de Charlevoix (2009), Vin de glace du Québec (2014), Cidre de glace du Québec (2014), Fromage de vache de race Canadienne (2016), Maïs sucré de Neuville (2017), Vin du Québec (2018), Fromage Fermier (2021) et Acerum du Québec (2025).

Qualité nutritive des aliments transformés

La saine alimentation demeure un enjeu de santé publique et l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés représente à la fois un défi et une occasion stratégique permettant de renforcer la compétitivité du secteur bioalimentaire québécois. La consommation d'aliments riches en sodium, en sucre et en gras saturés est associée à plusieurs problèmes de santé.

Face à des consommateurs soucieux de leur alimentation, les entreprises de transformation alimentaire québécoises ont pris un virage afin d'améliorer la valeur nutritive de leurs produits. Des améliorations notables ont ainsi été observées en ce qui a trait aux quantités de sodium et de sucre, reflétant les efforts de l'industrie¹⁶.

Avec l'évolution des normes d'étiquetage nutritionnel et la sensibilisation des consommateurs aux informations nutritionnelles, les entreprises québécoises ont avantage à améliorer la valeur santé de leurs produits pour se distinguer et renforcer leur compétitivité sur les marchés. L'appui à l'innovation de produit et aux investissements en recherche ainsi que l'accompagnement pour l'adaptation des procédés de transformation soutiennent les entreprises dans l'amélioration de la qualité nutritive des aliments transformés.

LE RÈGLEMENT SUR L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL DES ALIMENTS

Un règlement de Santé Canada concernant l'étiquetage nutritionnel des aliments emballés vise à identifier ceux qui présentent une teneur élevée en sodium, en sucre ou en gras saturés à l'aide d'un symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage. Selon un rapport brochant le portrait de 15 catégories d'aliments transformés parmi les plus achetés au Québec, quelque 60 % d'entre eux sont sujets à porter ce symbole nutritionnel¹⁷.



LE DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE ALIMENTAIRE SANTÉ

Le gouvernement du Québec collabore pour soutenir les entreprises sur le plan de l'offre alimentaire santé et les initiatives en matière de prévention en santé qui touchent l'éducation alimentaire, l'alimentation locale dans les institutions publiques, l'accès à des aliments frais, locaux, de bonne qualité nutritive et écoresponsables ainsi que l'antibiorésistance. À travers la Stratégie nationale de prévention en santé, les efforts se poursuivent pour mieux faire face aux défis actuels et à venir du système de santé et de services sociaux.

Un plan de mise en œuvre visant à améliorer la valeur nutritive des aliments transformés au Québec a été élaboré par le Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ : l'offre alimentaire santé. Ce plan vise le développement d'aliments transformés de bonne qualité nutritive, la valorisation des efforts de l'industrie dans l'amélioration de l'offre et le soutien à la commercialisation de ces produits.

A•mélior (anciennement Amélioration alimentaire Québec) a pour mission de guider et d'outiller les entreprises de transformation alimentaire dans l'amélioration de la qualité nutritive de leurs produits.

¹⁶ Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, compilation du MAPAQ.

¹⁷ Université Laval. *Portrait initial de 15 catégories d'aliments transformés disponibles dans les marchés d'alimentation au Québec 2016-2022*, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, 2024, 54 p.

Salubrité et traçabilité

Les entreprises bioalimentaires doivent composer avec des risques en constante évolution liés aux contaminations microbiologiques (virales, bactériennes ou parasitaires) ou chimiques et aux fraudes alimentaires. La sensibilité croissante à l'égard des allergies alimentaires et la fraude alimentaire complexifient le contrôle de la salubrité¹⁸ et la traçabilité¹⁹ des produits.

La conception et la planification des programmes de salubrité des aliments ainsi que les activités de vérification de la conformité et d'application de la loi sont guidées par une approche préventive fondée sur le risque. Des certifications en matière de sécurité sanitaire des aliments sont offertes et sont parfois exigées par des acheteurs, telles que HACCP et GFSI²⁰. Le Québec dispose d'un système de traçabilité des animaux d'élevage qui permet de suivre les déplacements du bétail et assure des interventions dès la suspicion ou la détection d'un enjeu sanitaire. Pour améliorer le suivi en temps réel des produits, l'analyse de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement et l'efficacité des systèmes de traçabilité, les avancées technologiques, comme la numérisation et l'intelligence artificielle, sont des moyens mis de l'avant. Le soutien à la conformité réglementaire favorise, pour sa part, l'implantation de systèmes de surveillance dans les entreprises.

L'ENCADREMENT EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les gouvernements du Québec et du Canada sont responsables de veiller à la qualité et à la salubrité des aliments. Le MAPAQ et l'Agence canadienne d'inspection des aliments interviennent auprès des exploitations qui relèvent de leur compétence législative respective suivant une approche d'inspection fondée sur le risque, dans le but de protéger les consommateurs et de favoriser l'accès au marché. Le gouvernement du Canada assure le contrôle des aliments importés et exerce une surveillance des activités pour les aliments qui font l'objet d'un commerce interprovincial ou international, alors que le gouvernement du Québec concentre sa surveillance dans les établissements dont les activités commerciales sont réalisées à l'intérieur du territoire québécois.

¹⁸ La salubrité fait référence à la sécurité des aliments sur le plan de l'innocuité et vise à préserver la santé des consommateurs et à prévenir les toxi-infections alimentaires.

¹⁹ La traçabilité fait référence au suivi du parcours d'un aliment à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution.

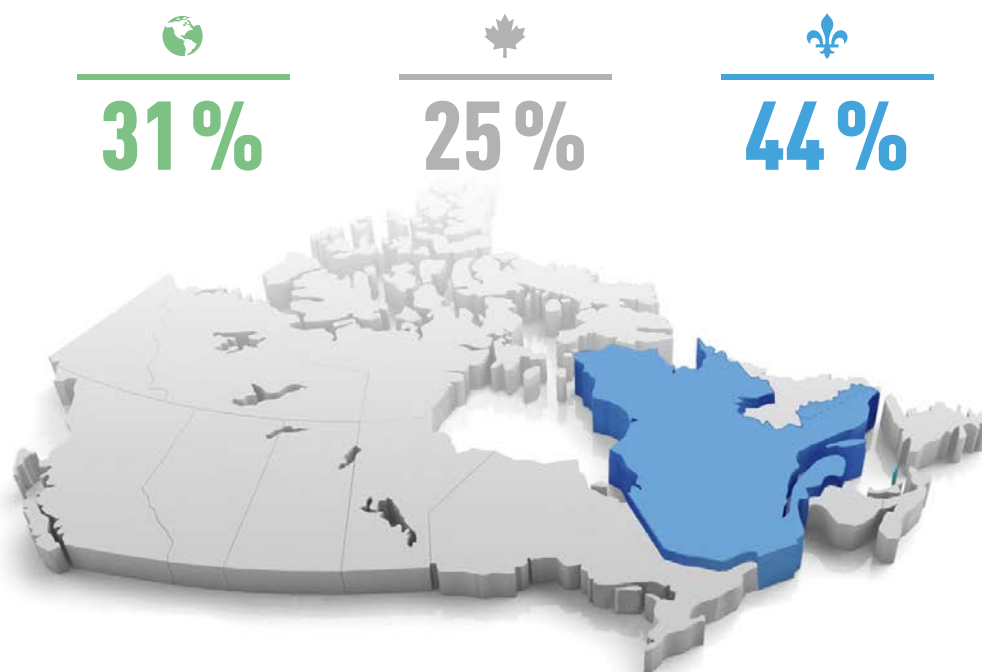
²⁰ Le système Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), connu sous le nom de système d'analyse des risques et des points de contrôle critiques, est une méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. La Global Food Safety Initiative (GFSI) est une initiative mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments. Elle regroupe des entreprises du secteur alimentaire – comme des fabricants et des détaillants – qui collaborent pour s'assurer que les aliments sont produits de manière sûre.

Objectif 1.4

Diversifier les marchés locaux et hors Québec

Près de la moitié des ventes du secteur bioalimentaire repose sur le marché québécois, alors que le reste des ventes est destiné au marché canadien ou international.

Destination des ventes du secteur bioalimentaire



La montée du protectionnisme et les menaces tarifaires des politiques commerciales ont remis de l'avant l'importance de l'achat local et du positionnement des produits bioalimentaires sur le marché québécois. Ce contexte rappelle aussi la nécessité pour les entreprises de diversifier leurs marchés.

LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :



- > Appuyer les entreprises dans le développement du **marché québécois**;
- > Favoriser l'**achat local** et l'**identification des aliments**;
- > Faciliter les échanges commerciaux sur le **marché canadien**;
- > Accompagner les entreprises dans le développement et la diversification de leurs **marchés internationaux**.

Marché québécois

Le marché québécois²¹ est la première porte d'entrée d'une entreprise pour développer la mise en marché de ses produits. Il englobe l'ensemble des lieux où le consommateur peut se procurer des produits bioalimentaires au Québec :

- Les épiceries;
- Les dépanneurs, les magasins spécialisés et les magasins de marchandises diverses comportant des produits alimentaires;
- Les services alimentaires du réseau HRI et des établissements institutionnels (ex. : restaurants, bars, traiteurs, hôpitaux, écoles, services de garde);
- Les marchés de proximité (ex. : marchés publics, kiosques à la ferme).

Pour favoriser l'accès au marché de détail, le Québec collabore avec les autres gouvernements au Canada afin d'améliorer les relations d'affaires entre fournisseurs et grands détaillants alimentaires, et d'atténuer les barrières d'accès (ex. : frais extracontractuels sur les livraisons). L'accompagnement, le soutien financier de même que la création d'occasions de maillage d'affaires entre fournisseurs et acheteurs constituent des leviers permettant d'appuyer les entreprises dans le développement du marché québécois.

Le marché de la restauration est un véhicule de création de valeur ajoutée dans l'économie et une vitrine pour les aliments locaux. La hausse marquée des prix alimentaires a un effet direct sur le pouvoir d'achat des consommateurs et influence les habitudes alimentaires. Compte tenu de cette augmentation, les consommateurs réduisent leurs dépenses de restauration. Malgré tout, ce marché représente une occasion pour les entreprises de promouvoir leurs produits auprès de ces derniers.

Les institutions publiques, telles que les établissements d'enseignement supérieur, les hôpitaux, les centres d'hébergement et de soins de longue durée ou les services de garde, représentent, pour leur part, un marché d'intérêt pour les aliments québécois. Dans les dernières années, le Québec a déployé des efforts pour faciliter l'accès de ses entreprises bioalimentaires à ce marché de même qu'identifier et mettre en valeur les produits québécois auprès des acheteurs institutionnels.



L'ACHAT D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS DANS LE MILIEU INSTITUTIONNEL PUBLIC

La Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois – *Pour une alimentation locale* dans les institutions publiques (SNAAQ) confirme l'intention du gouvernement d'assurer l'exemplarité de l'État en matière d'achat local. L'objectif est d'inciter les institutions publiques (réseaux de l'enseignement supérieur, de l'éducation ainsi que de la santé et des services sociaux) à accorder la priorité aux aliments québécois dans leurs approvisionnements.

La Stratégie gouvernementale des marchés publics du Secrétariat du Conseil du trésor (SCT) a intégré les objectifs de la SNAAQ en matière de cibles d'achat d'aliments québécois par les institutions publiques. Les travaux interministériels menés avec le Centre d'acquisitions gouvernementales, le SCT et Santé Québec visent à identifier des pistes d'action concrètes et des approches innovantes pour favoriser l'achat d'aliments québécois dans les processus d'approvisionnement regroupés, et ce, dans le respect des accords commerciaux applicables.

²¹ Dans le cadre de la présente politique, la notion de « local » fait référence à l'ensemble du territoire québécois.

²² NielsenIQ.

²³ Association des marchés publics du Québec. *Guide de bonnes pratiques – Démarrage d'un marché public*, [En ligne], 2025.

https://www.marchespublicsduquebec.ca/wp-content/uploads/2025/03/GBP_Guide-de-demarrage-dun-marche-public_Tous-droits-reserves_AMPQ-2.pdf

LES CHIFFRES CLÉS DU MARCHÉ QUÉBÉCOIS

Le marché québécois se distingue par :

- Trois grands acteurs du commerce de détail alimentaire : Loblaw, Sobeys et Metro. En 2023, ils détenaient environ les deux tiers des ventes alimentaires (en valeur) et leurs enseignes à bas prix ont connu une augmentation des ventes de 10 %²²;
- Des ventes alimentaires en croissance dans le réseau HRI en 2024;
- Près de 150 marchés publics en 2024²³.

UN CODE DE CONDUITE POUR LES ÉPICERIES

À la suite de l'imposition de frais additionnels par certains grands détaillants au Canada en 2020, les ministres de l'Agriculture fédéral, provinciaux et territoriaux ont donné le mandat à un groupe de travail de proposer des solutions. Les travaux ont mené à l'élaboration d'un code de conduite en 2024 entre les fournisseurs et les grands détaillants. Cet outil vise à favoriser l'équité, la transparence et la prévisibilité dans les relations d'affaires au sein de la chaîne d'approvisionnement au Canada.

Achat local et identification des aliments

Le fort mouvement en faveur de l'achat local des dernières années a soutenu une croissance de la demande pour des aliments québécois. Répondant à cette demande, les grands détaillants alimentaires ont fourni des efforts pour faciliter le repérage des produits québécois en magasin et les mettre de l'avant avec des campagnes promotionnelles. Les marques québécoises de produits transformés sont d'ailleurs en croissance dans les enseignes à bas prix.

L'identification de la provenance des aliments vise à faire connaître les produits locaux auprès des consommateurs, à faciliter leur repérage et à susciter l'achat local. Les produits vérifiés par Aliments du Québec et le programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu constituent des repères fiables pour le consommateur qui lui fournissent une indication des options québécoises lorsqu'il fait ses achats alimentaires en épicerie ou qu'il prend des repas à l'extérieur²⁴. Les marques Aliments du Québec ou Aliments préparés au Québec de même que leurs déclinaisons biologiques regroupent, en 2025, près de 1 800 entreprises et plus de 28 000 produits. Cela représente des hausses de près de 45 % du nombre d'entreprises et de près de 33 % du nombre de produits vérifiés depuis 2018. Plus de 1 000 restaurants et 800 institutions privées et publiques ont adhéré aux programmes de reconnaissance visant à faire rayonner les aliments québécois auprès des consommateurs. Pour favoriser l'achat local et le positionnement des entreprises sur le marché québécois, l'appui à l'identification des aliments est incontournable.

Marché canadien

Le Canada est un marché naturel pour le Québec en raison des similitudes de son environnement commercial. Les produits laitiers et les viandes de volaille et de porc fraîches et congelées figurent aux premiers rangs parmi les produits vendus sur les autres marchés canadiens. L'Ontario représente le principal marché canadien du secteur bioalimentaire québécois et un tremplin pour le développement des ventes hors Québec. Les consommateurs canadiens cherchent de plus en plus des produits locaux, durables et de qualité, ce qui représente un potentiel de croissance pour le secteur.

Le gouvernement du Québec accompagne les entreprises dans le développement et la diversification de leurs marchés au Canada. Il collabore aussi aux travaux réalisés avec les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, et visant à réduire les barrières commerciales afin de faciliter les échanges entre les provinces.

²⁴ Aliments du Québec, compilation demandée par le MAPAQ, juin 2025.

Marchés internationaux

Les marchés internationaux sont incontournables pour la croissance des entreprises bioalimentaires québécoises. Soutenus par l'élargissement des accords de commerce, les produits bioalimentaires québécois sont acheminés vers plus de 160 pays²⁵.

Les États-Unis sont le principal partenaire commercial international du Québec. Avec l'émergence de nouveaux marchés, les occasions de diversifier les marchés et de développer des partenariats d'affaires internationaux se multiplient. Un soutien et un accompagnement adaptés aux besoins des entreprises ainsi qu'aux défis logistiques et financiers liés à l'exportation (ex. : choix des partenaires logistiques, conformités douanières, adaptation des produits aux normes locales) favorisent le développement des marchés internationaux.



LE DÉVELOPPEMENT DES EXPORTATIONS BIOALIMENTAIRES

- Le gouvernement du Québec reconnaît le secteur bioalimentaire comme l'un des cinq secteurs stratégiques clés au regard de l'exportation. Il soutient des initiatives en matière de financement, d'accompagnement, de concertation et de promotion des exportations pour les entreprises ainsi que les organismes sectoriels et régionaux. À travers les représentations du Québec à l'étranger, il valorise les produits québécois et facilite les mises en relation entre les acheteurs internationaux et les entreprises bioalimentaires québécoises.
- Le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada coordonne la programmation annuelle d'activités collectives pour l'exportation, la mise en œuvre du programme Soutien aux exportations bioalimentaires et le déploiement de services technico-commerciaux en matière d'exportation.
- Le MAPAQ offre aux entreprises bioalimentaires une programmation d'activités hors Québec telles que des missions exploratoires ou commerciales, des salons professionnels et l'accueil d'acheteurs internationaux.

LES ACCORDS DE COMMERCE INTERNATIONAL

De multiples accords commerciaux favorisent l'accès des entreprises bioalimentaires aux marchés internationaux. Par exemple :

- L'Accord Canada–États-Unis–Mexique a remplacé l'Accord de libre-échange nord-américain. Il a permis le maintien de l'accès aux marchés pour l'exportation de produits agroalimentaires québécois.
- L'Accord économique et commercial global (AECG) entre le Canada et l'Union européenne a pour objectif d'éliminer ou de réduire les obstacles au commerce. En vertu de l'AECG, 94 % des droits douaniers imposés par l'Union européenne sur les produits bioalimentaires ont été éliminés immédiatement pour les produits canadiens.
- L'Accord de continuité commerciale entre le Canada et le Royaume-Uni reproduit essentiellement les dispositions de l'AECG et vise à préserver la fluidité du commerce.
- L'Accord de partenariat transpacifique global et progressiste inclut le Canada, l'Australie, le Japon, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, Singapour, le Vietnam, le Chili, le Pérou, le Brunei et la Malaisie. Le Royaume-Uni a officiellement joint le PTPGP en décembre 2024²⁶. L'élimination des tarifs prévue et surtout l'ouverture du marché japonais favorisent les exportations bioalimentaires québécoises (ex. : les produits du porc, le soya, les produits de l'érable, les produits de la mer, les petits fruits, les produits transformés, les produits biologiques).

²⁵ Global Trade Tracker, compilation du MAPAQ.

²⁶ Le Canada n'a pas encore ratifié le Protocole d'adhésion de ce pays (en date de juin 2025)



ORIENTATION 2

Valoriser le potentiel du territoire et des acteurs bioalimentaires

La croissance démographique soutenue, la pression sur nos ressources naturelles et les changements climatiques posent des défis en matière de capacité de production alimentaire. Protéger et valoriser notre territoire en fonction des forces régionales et des besoins de la population locale sont des facteurs clés du Québec bioalimentaire de demain.

L'agriculture fait partie de notre histoire. Elle a façonné, au fil des siècles, nos modes de vie et nos paysages. Nos terres et nos ressources marines regorgent de potentiels de développement. Pour les valoriser à leur juste valeur, chaque acteur fait la différence. En innovant et en collaborant avec cœur et savoir-faire, nos entrepreneurs et nos travailleurs ont tous le potentiel d'accroître et de diversifier l'offre ainsi que de rendre accessibles des aliments respectueux de l'environnement et sains. Avec l'appui d'une jeunesse entrepreneuriale compétente et dynamique, le secteur pourra se renouveler et prospérer.

Objectif 2.1

Protéger et valoriser les terres agricoles et les ressources marines

Les terres agricoles et les habitats aquatiques sont essentiels pour permettre aux entreprises agricoles, des pêches, de l'aquaculture et de la transformation alimentaire de développer leur plein potentiel. Le territoire est soumis à de multiples pressions qui affectent l'accessibilité des terres et des ressources marines ainsi que leur disponibilité et leur rendement.

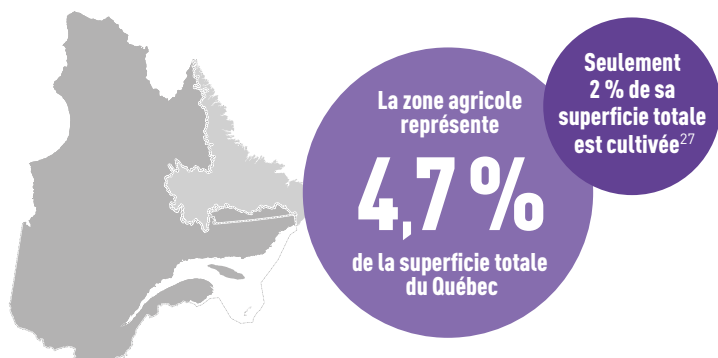


LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Favoriser la protection et l'accès aux **terres agricoles**;
- > Appuyer le développement du secteur des **pêches** et de l'**aquaculture commerciales** dans un souci de protection des ressources.

Terres agricoles

Les terres agricoles sont une ressource limitée, non renouvelable et nécessaire à l'activité agricole. Leur préservation et leur mise en valeur sont essentielles pour l'autonomie alimentaire et l'économie de plusieurs régions.



Bien que la zone agricole soit demeurée relativement stable à travers le temps, les pressions pour son utilisation à d'autres fins augmentent. L'étalement urbain ainsi que l'implantation d'infrastructures en zone agricole exercent une pression accrue sur les terres. La protection des terres agricoles, dont celles dotées des meilleurs potentiels, est fondamentale pour préserver la capacité de production agricole du Québec.

Par ailleurs, la hausse soutenue de la valeur des terres agricoles, laquelle a quadruplé de 2010 à 2024²⁸, a rendu leur acquisition plus difficile, particulièrement pour les jeunes entrepreneurs. En 2023, cette valeur représentait plus de 60 % des actifs agricoles²⁹. Le suivi des transactions foncières peut contribuer à prévenir la spéculation et, ainsi, à faciliter l'accès aux terres agricoles, particulièrement pour les jeunes entrepreneurs.



LA PROTECTION ET À LA VALORISATION DU TERRITOIRE AGRICOLE

La Loi visant à assurer la pérennité du territoire agricole et sa vitalité est entrée en vigueur en 2025. Elle représente la plus importante révision de la Loi sur la protection du territoire agricole depuis sa création en 1978. Elle vise à protéger nos terres agricoles, à s'attaquer à la spéculation, à soutenir nos régions, à simplifier les règles et à encourager l'agrotourisme ainsi que l'agriculture de proximité.

La Politique nationale de l'architecture et de l'aménagement du territoire, de même que les orientations gouvernementales en matière d'aménagement du territoire, circonscrivent la planification de cet aménagement et du développement du territoire agricole de manière à assurer sa protection, à mettre en valeur son plein potentiel et à créer un cadre propice à la pratique des activités agricoles.

²⁷ Commission de protection du territoire agricole du Québec. *Rapport annuel de gestion 2023-2024*, 2024, 96 p.

²⁸ Financement agricole Canada, Indices de la valeur des terres établis par le MAPAQ à partir des taux de variation annuels, [En ligne]. <https://www.fcc-fac.ca/fr/savoir/services-economiques/rapport-valeur-des-terres-agricoles-de-fac.html> et <https://www.fcc-fac.ca/fcc/resources/2020-historic-farmland-values-report-f.pdf>

²⁹ Statistique Canada. *Bilan du secteur agricole, au 31 décembre*, tableau 32-10-0056-01, 2025.

Pêches et aquaculture commerciales

Les pêches jouent un rôle structurant dans l'économie des régions maritimes, soit du Bas-Saint-Laurent, de la Gaspésie, de la Côte-Nord et des Îles-de-la-Madeleine. Avec les changements climatiques, le réchauffement de l'eau et l'appauvrissement en oxygène des eaux profondes, l'écosystème marin se transforme. Certaines espèces se déplacent, comme le homard qui se trouve en plus grande quantité dans les eaux situées près de la Côte-Nord et le sébaste dans le golfe du Saint-Laurent, alors qu'une diminution est constatée pour la crevette nordique et le flétan du Groenland. Par ailleurs, la présence de baleines noires dans le golfe incite les pêcheurs à revoir et à ajuster leurs pratiques afin de protéger l'espèce.

L'adaptation de l'industrie et l'adoption de méthodes de pêche et d'aquaculture durables sont nécessaires pour protéger et valoriser les stocks de poissons et de fruits de mer du golfe du Saint-Laurent ainsi que pour appuyer le développement du secteur dans un souci de protection des ressources.

Pour soutenir le développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec, le gouvernement collabore avec l'industrie et appuie les projets qui génèrent des retombées sectorielles ainsi que les projets d'entreprises. La compétitivité des entreprises et les pratiques durables seront au cœur des défis du secteur pour la période 2025-2035.

Objectif 2.2

Faciliter l'accès aux aliments et le rapprochement avec les consommateurs

Les occasions de rencontres entre les entreprises et les consommateurs se sont multipliées dans les dernières années avec le développement des marchés de proximité et de l'agrotourisme. En plus de contribuer au rapprochement avec les consommateurs, ces activités facilitent l'accès aux aliments locaux.

Le contexte économique plus difficile fait pression sur le pouvoir d'achat des consommateurs et a accentué les besoins en matière d'aide alimentaire. L'accès à des aliments sains, nutritifs et en quantité suffisante est pourtant déterminant pour la santé des Québécois. Face à cette situation, les entreprises et les organisations du secteur bioalimentaire s'investissent afin d'accroître l'accessibilité des aliments pour la population québécoise.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Valoriser les **savoir-faire** des **entrepreneurs** et des **régions**;
- > Offrir un environnement d'affaires favorable à l'**agriculture de proximité**;
- > Appuyer le développement de la **littératie alimentaire** et de la **confiance des consommateurs**;
- > Favoriser l'**accès aux aliments** sur tout le territoire et pour l'ensemble de la population.

Savoir-faire des entrepreneurs et des régions

Valoriser le savoir-faire des entrepreneurs et des régions est une façon de rapprocher le consommateur des réalités du secteur et de promouvoir l'achat local. Les appellations réservées et les termes valorisants, les marques de certification d'Aliments du Québec, les identifiants régionaux et les campagnes promotionnelles représentent de multiples façons de faire valoir la provenance des aliments et les savoir-faire locaux.

En complément des activités agricoles, l'agrotourisme et le tourisme gourmand sont des moyens de valoriser les savoir-faire des entrepreneurs et des régions ainsi que de mettre en lumière les spécificités locales et les traditions autochtones. L'agrotourisme propose des expériences authentiques ancrées dans le monde agricole, comme les visites à la ferme, les repas champêtres ou les cabanes à sucre, alors que le tourisme gourmand valorise la culture culinaire québécoise en célébrant les produits d'ici. Restaurateurs, marchés publics, transformateurs et musées y contribuent activement.

Agriculture de proximité

L'agriculture de proximité regroupe à la fois des fermes de petite taille ainsi que des entreprises de plus grande taille qui vendent leurs produits localement ou avec au plus un seul intermédiaire. Ces modèles d'affaires contribuent à la vitalité des régions, à l'accessibilité des aliments locaux et à l'offre d'une vitrine sur le secteur bioalimentaire.

La mise en marché de proximité est un moyen pour les entreprises de se rapprocher de leurs clientèles. Au Québec, plus d'une entreprise agricole sur cinq vend ses produits directement aux consommateurs, que ce soit à la ferme, dans un marché public ou encore par des paniers ou l'autocueillette. Ce type d'entreprise a d'ailleurs connu une croissance au cours des dernières années. D'autres lieux de vente peuvent aussi être privilégiés comme les épiceries, les restaurants et les institutions. Fréquentés par un grand nombre de consommateurs, ces lieux constituent des occasions d'affaires et un laboratoire ouvert qui permet aux entreprises de tester de nouveaux produits ou services et modèles d'affaires. Ce lien direct permet de bâtir une relation de confiance avec les consommateurs et d'améliorer les connaissances sur le contexte de production (ex. : provenance, mode de production).

L'agriculture de proximité s'est diversifiée dans les dernières années. Plusieurs initiatives contribuent à son développement et à valoriser les savoir-faire des entrepreneurs et des régions, par exemple :

- La multiplication des modes de mise en marché (ex. : marchés publics, kiosques libre-service à la ferme, application mobile d'achat local);
- L'adaptation du cadre réglementaire (ex. : projets pilotes pour l'abattage de poulets à la ferme et la vente directe);
- La transformation de produits à la ferme;
- L'implantation d'activités agrotouristiques en zone agricole;
- La mise en valeur des fermes de proximité et la campagne promotionnelle d'achat local.



LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ

- Le gouvernement du Québec travaille de concert avec le milieu pour structurer, diversifier et bien positionner l'offre agrotouristique et gourmande ainsi que faire rayonner le Québec comme destination touristique de choix.
- À travers ses différentes mesures, le MAPAQ soutient le développement de l'agriculture de proximité. Des efforts seront consacrés à l'amélioration de l'environnement d'affaires des fermes de proximité, au renforcement de leur présence sur le marché et à l'accroissement de leur visibilité auprès des consommateurs.

Littératie alimentaire et confiance des consommateurs

La confiance à l'égard des aliments d'ici semble se refléter dans les comportements d'achat des Québécois, lesquels favorisent de plus en plus ces aliments. Le niveau de littératie alimentaire des consommateurs est intimement lié à la confiance qu'ils accordent aux aliments et leurs modes de production et de transformation.

Faisant référence à l'ensemble des connaissances, des compétences et des attitudes permettant aux individus de comprendre, de choisir et de préparer les aliments de manière éclairée, la littératie alimentaire englobe la compréhension des étiquettes nutritionnelles, la capacité à cuisiner de même que l'évaluation des impacts économiques et environnementaux des choix alimentaires³⁰. Globalement, elle favorise l'intégration de saines habitudes alimentaires et joue un rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire. La littératie alimentaire permet aux consommateurs de mieux comprendre les réalités du secteur bioalimentaire et les méthodes de production, les sensibilisant ainsi à l'importance de consommer local.

L'amélioration des outils d'information et les initiatives en matière d'éducation alimentaire sont des exemples qui permettent de renforcer la littératie alimentaire et la confiance des consommateurs à l'égard des aliments.

LE BAROMÈTRE DE LA CONFIANCE DES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS À L'ÉGARD DES ALIMENTS

Le Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments, développé par le Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO), est l'outil utilisé pour mesurer différentes facettes de la confiance des consommateurs. Depuis 2019, il permet de suivre l'évolution des connaissances et des compétences alimentaires, des habitudes de consommation de même que des préoccupations à l'égard des aliments et des modes de production et de transformation chez les consommateurs québécois. Il a révélé un lien important entre le niveau de littératie des Québécois et leur confiance à l'égard des aliments.



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE ET LA SAINE ALIMENTATION

- Le MAPAQ poursuivra sa collaboration dans le cadre de la future Stratégie nationale de prévention en santé, dont les travaux seront effectués en parallèle avec ceux liés à la Politique bioalimentaire 2025-2035.
- Le Plan d'action gouvernemental visant la lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale 2024-2029 soutient La Tablee des Chefs dans la valorisation des surplus alimentaires et l'amélioration des connaissances et des compétences culinaires des jeunes.
- La politique-cadre *Pour un virage santé à l'école* du ministère de l'Éducation vise à créer des milieux scolaires favorables à une saine alimentation et à un mode de vie physiquement actif. L'éducation alimentaire s'invite dans les écoles du Québec par l'entremise d'initiatives telles que des programmes scolaires qui visent l'initiation à la production locale et durable des aliments, des ateliers permettant de développer des connaissances et des compétences alimentaires tout en valorisant les surplus alimentaires de même que des programmes d'éducation en nutrition ayant pour but de promouvoir les saines habitudes de vie dans les écoles primaires des communautés des Premières Nations au Québec.

³⁰ De Marcellis-Warin, N., Peignier, I. et Gleize, T. *Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments* (2023PJ-06, revue Perspectives, CIRANO), 2023, 149 p. <https://doi.org/10.54932/MMVJ3126>

Accès aux aliments

La capacité des ménages à acheter des aliments s'est effritée dans les dernières années, particulièrement pour les ménages à faible revenu et les jeunes en raison du contexte économique plus difficile et de la hausse des prix des aliments. L'accès géographique aux commerces d'alimentation demeure aussi un défi pour les milieux de vie qualifiés de déserts alimentaires³¹ et pour les communautés éloignées et isolées, dont plusieurs communautés autochtones. Dans le cas de ces dernières, notamment dans les villages inuit, l'accès aux aliments traditionnels est déterminant pour la sécurité alimentaire de leurs membres et la transmission des savoirs ancestraux. Ces aliments de bonne qualité nutritionnelle occupent une portion importante de l'alimentation et de la culture des Autochtones.

Des efforts ont été déployés pour améliorer l'accès aux aliments dans un objectif d'aide alimentaire, avec la création de partenariats entre les entreprises bioalimentaires et les organismes d'entraide. Ces efforts sont à poursuivre. L'amélioration des infrastructures d'entreposage et le déploiement des commerces de proximité représentent des leviers favorisant l'accès aux aliments locaux pour l'ensemble de la population.



L'AMÉLIORATION DE L'ACCÈS AUX ALIMENTS

- Le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale coordonne l'action gouvernementale en matière de sécurité alimentaire dans le cadre du Plan d'action gouvernemental visant la lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale 2024-2029. Le MAPAQ y contribue et collabore avec le milieu pour répondre au nombre croissant de demandes d'aide alimentaire.
- Le Programme de sécurité alimentaire nordique vise à poursuivre la réalisation de projets de serres adaptées aux conditions climatiques dans lesquelles les communautés nordiques évoluent.
- Dans le cadre du Fonds régions et ruralité, le gouvernement appuie l'accès à des commerces alimentaires de proximité au sein des municipalités de moins de 20 000 habitants.

³¹ Secteur économiquement défavorisé et caractérisé par un faible accès à des commerces offrant des aliments de haute valeur nutritive. (Institut national de santé publique du Québec. *Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions*, 2013, 61 p.)

Objectif 2.3

Développer l'offre de produits qui font la fierté des régions

Adapter le développement bioalimentaire aux spécificités locales, c'est miser sur les atouts de chaque région pour optimiser et diversifier la production bioalimentaire en adéquation avec les attentes et les besoins de la population.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Soutenir le développement des **filières à potentiel de croissance**;
- > Encourager la **concertation régionale** et le **dynamisme des entreprises** en région.

Filières à potentiel de croissance

Les ressources du Québec permettent la croissance de nombreuses filières.

Pilier de l'alimentation locale, les secteurs sous gestion de l'offre ont façonné le paysage agricole québécois. Ils ont affiché une croissance au cours des 40 dernières années. Cette progression est attribuable aux gains de productivité des entreprises et à l'augmentation de la demande alimentaire. Les projections démographiques laissent entrevoir des possibilités de poursuite de cette croissance.

Les grandes cultures, qui représentent un autre pilier de l'agriculture québécoise, ont connu une expansion grâce à l'adoption de pratiques agricoles modernes et de technologies de pointe. Certaines cultures, comme celles du soya et du blé, offrent des possibilités de croissance, entre autres pour l'alimentation humaine ou l'exportation.

D'autres filières ont un potentiel à exploiter grâce à des avantages comparatifs tels que la disponibilité de terres fertiles, la proximité des marchés ou une demande croissante. À ce titre, la production de fruits et de légumes frais ou destinés à la transformation alimentaire, la production biologique, la transformation locale de viande bovine, les céréales destinées à l'alimentation humaine et les légumineuses présentent des potentiels d'accroissement pour le marché local.

Parallèlement, les filières émergentes et de créneau représentent des occasions concrètes de diversification. Les viandes de spécialité, les petits fruits nordiques, les produits forestiers non ligneux et les produits marins viennent diversifier l'offre et sont une porte d'entrée pour la relève. Les cultures bio-industrielles (ex. : chanvre, panic érigé) offrent des possibilités complémentaires en matière de production d'aliments pour contribuer à la transition durable du Québec (ex. : bioplastiques, textiles, matériaux de construction, bioénergie).

Enfin, l'accès aux terres agricoles, aux ressources marines et à des infrastructures locales telles que les abattoirs, les ateliers de transformation et les entrepôts de distribution peut favoriser le développement de l'offre locale et l'optimisation de la valeur ajoutée des produits bioalimentaires.



L'ESSOR DE FILIÈRES ÉMERGENTES

- Le gouvernement et les partenaires du territoire nordique collaborent pour répondre aux enjeux de développement économique, environnemental et social de cette région. Le MAPAQ et la Société du Plan Nord travaillent ensemble pour stimuler le développement économique et durable du secteur bioalimentaire sur les territoires situés au nord du 49^e parallèle ainsi qu'au nord du fleuve Saint-Laurent et du golfe du Saint-Laurent, en appuyant le développement et l'acquisition de connaissances, l'investissement et l'apport d'expertise dans le secteur bioalimentaire nordique.
- La démarche ACCORD (Action concertée de coopération régionale de développement) du gouvernement du Québec s'appuie sur les forces régionales pour développer des créneaux sectoriels. Cette démarche soutient des projets collaboratifs structurants touchant le développement de marchés, l'innovation et le développement d'une image de marque forte sur les territoires. Des créneaux d'excellence touchent le secteur bioalimentaire (ex. : AgroBoréal au Saguenay-Lac-Saint-Jean, Aliments santé dans la Capitale-Nationale, l'acériculture au Bas-Saint-Laurent, la transformation alimentaire en Montérégie).

Concertation régionale et dynamisme des entreprises

Chaque territoire connaît des réalités culturelles, socioéconomiques et géographiques qui lui sont propres. La présence d'une diversité d'entreprises, que ce soit sur le plan de la taille, de la production ou du secteur, favorise l'occupation du territoire, l'économie et l'approvisionnement alimentaire local.

Le dynamisme du secteur bioalimentaire à l'échelle régionale repose sur la collaboration d'une diversité d'acteurs bioalimentaires (ex. : producteurs, pêcheurs, transformateurs, fournisseurs d'intrants) et du milieu local (ex. : chercheurs, communautés autochtones, municipalités, organismes de développement économique, ministères et organismes du gouvernement). La concertation régionale permet de mettre en lumière les potentiels de développement bioalimentaire, les besoins des citoyens et les défis à surmonter afin de définir des priorités et des actions en fonction des réalités de chaque milieu.

Pour encourager la concertation régionale et le dynamisme des entreprises en région, la planification territoriale pour le développement du secteur bioalimentaire est un outil privilégié qui repose sur une approche globale tenant compte de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et de ses acteurs sur un territoire donné. Elle favorise le développement des potentiels bioalimentaires régionaux.



LE DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE EN FONCTION DES SPÉCIFICITÉS RÉGIONALES

- Le milieu agricole, de concert avec le milieu municipal, se dote de planifications territoriales pour le développement du secteur bioalimentaire, comme les plans de développement de la zone agricole ou les plans de développement d'une communauté nourricière. Ainsi, 84 municipalités régionales de comté (MRC) et 41 villes ou communautés autochtones ont adopté une planification de ce type ou sont en voie de le faire en 2025.
- Les ententes sectorielles de développement bioalimentaire constituent un outil de mise en œuvre des planifications territoriales. Le secteur bioalimentaire compte 14 ententes sectorielles dans lesquelles sont engagées 94 % des MRC au Québec en 2025 ainsi qu'une entente spécifique avec l'Administration régionale Kativik.
- La Stratégie gouvernementale pour assurer l'occupation et la vitalité des territoires 2025-2029 – *Agir en complémentarité* reconnaît que les municipalités exercent un rôle dans le développement de leur territoire. Des plans d'action régionaux découlent de cette stratégie où le bioalimentaire s'inscrit comme une priorité pour de nombreuses régions.

LES COMMUNAUTÉS AUTOCHTONES ET LE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE

- L'alimentation revêt une grande importance dans les activités traditionnelles pratiquées par les communautés autochtones (ex. : pêche, chasse, cueillette, agriculture, transformation, utilisation d'herbes médicinales). Distincts les uns des autres, les systèmes alimentaires autochtones sont liés aux cultures et aux écosystèmes auxquels ils se rattachent. Ils reposent sur la transmission intergénérationnelle des connaissances ainsi que des cultures autochtones et contribuent à la santé des communautés et à une gestion durable des ressources. À l'instar de l'industrie bioalimentaire, ces systèmes sont fragilisés par les perturbations commerciales et climatiques qui affectent le Québec.
- Les traditions et les savoirs autochtones enrichissent le patrimoine culinaire du Québec et influencent le développement du secteur bioalimentaire avec, par exemple, la culture du maïs, l'utilisation de la sève d'érable et de ses autres dérivés ou le fumage des viandes et des poissons.
- Les communautés autochtones ont des réalités distinctes qu'il importe de considérer dans les orientations de développement bioalimentaire du Québec. En vue de poursuivre le dialogue et d'améliorer la compréhension des enjeux et des potentiels de ces communautés, le gouvernement du Québec souhaite mettre en place un canal de communication avec celles-ci. Les échanges pourraient mener à l'identification d'actions concrètes permettant de répondre aux besoins, aux enjeux et aux priorités des communautés autochtones en matière de développement bioalimentaire.

Objectif 2.4

Favoriser l'entrepreneuriat ainsi que l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre

Avec une population vieillissante et un faible taux de natalité, le Québec fait face à des défis importants en matière de main-d'œuvre et de relève entrepreneuriale. Ce phénomène est appelé à perdurer et à s'intensifier au cours des prochaines années. Face à cette situation, attirer et retenir la main-d'œuvre et une relève entrepreneuriale est un élément essentiel du développement et de la pérennité du secteur bioalimentaire. En bâtissant des entreprises prospères, compétitives et rentables, le secteur a la capacité d'offrir un environnement de travail attractif.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Favoriser l'établissement de **jeunes entrepreneurs** et le transfert d'entreprises;
- > Soutenir l'attraction et la rétention de la **main-d'œuvre** locale en priorité;
- > Améliorer en continu l'offre de **formation** et le développement des **compétences**.

Jeunes entrepreneurs

Le vieillissement des entrepreneurs agricoles amènera un nombre important de producteurs à prendre leur retraite dans les prochaines années. Faute d'une relève, cette situation pourrait stimuler la consolidation du secteur et avoir pour effet d'accroître le nombre de fermes de grande taille au Québec. À ce titre, l'intégration d'un plus grand nombre de jeunes dans le secteur bioalimentaire est incontournable.

Une relève entrepreneuriale dynamique favorise le développement du plein potentiel du secteur. La relève féminine et autochtone ainsi que les nouvelles générations constituent des exemples de réservoirs d'entrepreneuriat qui apportent une diversité d'idées et de modèles d'affaires.

Plusieurs stratégies ont été mises de l'avant dans les dernières années pour favoriser l'établissement de jeunes entrepreneurs en améliorant l'accès aux actifs, aux terres ou aux quotas et la conciliation travail-famille, par exemple :

- Les services d'accompagnement de la relève, y compris un mentorat permettant d'élargir son réseau de contacts et de bénéficier de l'expérience des pairs;
- Des solutions de financement adaptées à la réalité des jeunes telles que le Fonds d'investissement pour la relève agricole;
- Les incubateurs agricoles favorisant la réalisation d'essais de production;
- L'accès à la terre par d'autres moyens que l'acquisition tels que la location à long terme, la fiducie et l'entrepreneuriat de groupe (ex. : coopérative de travailleurs);
- L'accès aux quotas par des programmes ou des mécanismes d'aide développés par les filières (ex. : programmes s'adressant aux marchés de proximité);
- La mutualisation des ressources.

Les services d'accompagnement et de jumelage entre jeunes entrepreneurs et cédants de même que les fonds d'investissement ou les fiducies sont des exemples d'outils qui favorisent l'établissement d'une diversité d'entreprises et de modèles d'affaires. La collaboration entre les différents conseillers (ex. : technique, finances, gestion) contribue au démarrage et au transfert des entreprises ainsi qu'à leur pérennité.

Main-d'œuvre

Dans un contexte où les besoins de main-d'œuvre restent importants, tant pour les emplois spécialisés que pour les emplois non spécialisés, et où les conditions de travail rivalisent avec celles d'autres industries, l'attraction du secteur bioalimentaire est déterminante pour son développement. Un personnel qualifié et disponible contribue à la productivité des entreprises et peut stimuler des projets d'expansion. Pour permettre de faire face au défi de la rareté de main-d'œuvre, la croissance des entreprises doit s'appuyer sur des emplois à valeur ajoutée et l'augmentation de la productivité du travail.

L'apport des travailleurs étrangers permet de combler une partie des besoins de main-d'œuvre. La proportion de travailleurs étrangers temporaires a atteint près de 34 % du nombre total d'emplois dans le secteur agricole en 2024³². Leur intégration à la communauté locale requiert des efforts significatifs de la part des entreprises, tant sur le plan des services ou de la formation que sur celui de la francisation.

Les efforts de recrutement, le soutien à l'intégration des travailleurs étrangers, la formation des travailleurs et le développement des compétences en gestion des ressources humaines contribuent à améliorer l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre dans le secteur bioalimentaire.



LA JEUNESSE ENTREPRENEURIALE DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

- Le MAPAQ favorise le renouvellement des générations et appuie le développement d'entreprises pérennes, diversifiées et durables. Ses initiatives visent à susciter l'intérêt des jeunes pour le secteur, à soutenir l'offre de formation et à générer un environnement d'affaires propice à la relève entrepreneuriale.
- Le gouvernement du Québec, avec l'appui du Secrétariat à la jeunesse, accompagne les jeunes dans leur parcours vers l'autonomie, dans un contexte de changements démographiques, afin qu'ils contribuent pleinement à façonner le Québec d'aujourd'hui et de demain. Ses initiatives visent, entre autres, à soutenir les jeunes entrepreneurs agricoles en encourageant l'essor d'une relève agricole et en contribuant à transformer les environnements d'affaires pour favoriser la création et le transfert d'entreprises agricoles.
- Le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration (MIFI) appuie le démarrage et le transfert par des personnes immigrantes qui souhaitent reprendre ou exploiter des entreprises au Québec.



L'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL ET LES COMITÉS SECTORIELS DE MAIN-D'ŒUVRE

Le gouvernement du Québec appuie l'attraction et le développement de la main-d'œuvre dans le secteur bioalimentaire avec des programmes qui visent à faciliter l'apprentissage en milieu de travail.

Les comités sectoriels de main-d'œuvre du secteur bioalimentaire identifient les besoins et les solutions concernant le développement des compétences de la main-d'œuvre, l'information sur le marché du travail, les pratiques de gestion des ressources humaines ainsi que la promotion de métiers et de professions. Ils regroupent des représentants d'employeurs, d'associations d'employeurs, de syndicats, de travailleurs du secteur ainsi que d'autres partenaires directement concernés.

32 Statistique Canada, tableau 32-10-0218-01; compilation et estimation du MAPAQ.

Formation et compétences

Le contexte d'affaires complexe et changeant du secteur bioalimentaire exige de la relève, des entrepreneurs et des travailleurs de posséder un bon niveau de connaissances et de les actualiser pour s'améliorer et demeurer performants. Les personnes formées qui détiennent des compétences à jour sont mieux outillées que les autres pour anticiper les risques et s'adapter à un contexte de changements rapides. L'offre de formation doit intégrer les tendances qui influencent le développement des entreprises bioalimentaires. Elle doit permettre aux entrepreneurs d'acquérir des compétences autant en production qu'en finances ou en gestion des ressources humaines, en plus des aptitudes à l'adaptation et à l'innovation.

Au chapitre de la formation, des progrès ont été réalisés dans le secteur bioalimentaire au cours des dernières années. La proportion des jeunes titulaires d'un diplôme d'études postsecondaires a augmenté pour la relève agricole établie, passant de 82 à 86 % de 2016 à 2021³³. La formation continue, essentielle pour permettre aux entrepreneurs et aux travailleurs d'acquérir de nouvelles compétences, est, quant à elle, de plus en plus accessible, entre autres grâce à la formule virtuelle.

La mise à jour et la diversification des approches pédagogiques facilitent l'accès pour un plus grand nombre de personnes. Des programmes de formation adaptés aux nouvelles réalités du secteur (ex. : transition verte et climatique, virage numérique) et la formation continue en milieu de travail sont des façons d'améliorer en continu l'offre de formation et le développement des compétences des acteurs bioalimentaires.

L'OFFRE DE FORMATION DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Les établissements scolaires québécois offrent un éventail de programmes d'études, que ce soit en formation professionnelle, au collégial ou à l'université, pour une diversité de métiers et de professions du domaine bioalimentaire. Ils jouent un rôle clé dans la formation de la main-d'œuvre spécialisée et de la relève scientifique. Adjacents à l'offre de formation, les centres collégiaux de transfert de technologie appuient le développement des connaissances et le transfert d'expertise.

L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est un atout en ce qui a trait à la formation pour le secteur. Il constitue un levier de transfert des connaissances dans les domaines agricole et agroalimentaire avec son offre de formation collégiale tant à l'enseignement régulier qu'à la formation continue. Son mandat est d'offrir, de développer et d'améliorer en continu des programmes de formation en fonction des besoins du secteur bioalimentaire québécois.

³³ MAPAQ. *Portrait de la relève agricole 2021, 2020*, 90 p.



ORIENTATION 3

Intensifier les pratiques durables et la réponse aux changements climatiques

L'augmentation de la fréquence et de l'ampleur des effets des changements climatiques exercera une pression croissante sur l'environnement, la stabilité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la rentabilité des entreprises bioalimentaires et la santé de la population. Face à cette réalité, ces entreprises doivent poursuivre leurs actions pour s'adapter aux changements climatiques et réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES). Intensifier les pratiques durables constitue une réponse aux changements climatiques et un facteur clé du Québec bioalimentaire de demain.

Les pratiques durables font référence à des modes de production agricole, de pêches, d'aquaculture et de transformation alimentaire qui concilient viabilité économique, équité sociale et respect de l'environnement. Elles reposent sur une gestion responsable des ressources naturelles, la protection des écosystèmes, la santé et le bien-être des animaux et de la population ainsi que la résilience à l'égard des changements climatiques.

Objectif 3.1

Accélérer la transition vers des pratiques favorables à l'environnement

Les préoccupations des consommateurs québécois ont contribué à positionner le secteur bioalimentaire à l'avant-garde en matière de méthodes de travail respectueuses de l'environnement. Le nombre d'entreprises adoptant de telles pratiques a connu une progression dans la dernière décennie. Le travail réduit du sol, les aménagements et les pratiques favorables à la biodiversité, la production biologique, l'usage judicieux de fertilisants et de pesticides, l'adaptation des bateaux de pêche pour la protection des baleines noires, les infrastructures végétalisées et les emballages écoresponsables en sont quelques exemples.

L'adoption à grande échelle de pratiques respectueuses de l'environnement s'avère déterminante pour accélérer la transition durable au Québec et a des retombées concrètes sur la productivité des entreprises et leur résilience par rapport aux changements climatiques.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Soutenir les entreprises dans l'adoption de pratiques d'**agriculture durable**;
- > Favoriser l'adoption de pratiques de **pêches** et d'**aquaculture durables**;
- > Stimuler le développement de **pratiques responsables en transformation alimentaire**.

Agriculture durable

L'agriculture durable se définit comme un modèle agricole qui satisfait les besoins des générations actuelles et futures tout en étant rentable, en préservant la santé de l'environnement et en garantissant l'équité économique et sociale³⁴. Elle comprend un éventail de pratiques respectueuses des écosystèmes qui évoluent en fonction des changements ainsi que des avancées de la recherche et des technologies. Une agriculture durable tient aussi compte de la valeur écologique associée aux milieux naturels.

³⁴ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Alimentation et agriculture durables*, [En ligne], 2025. <https://www.fao.org/sustainability/fr/>

Santé des sols

La santé des sols est un facteur clé d'une agriculture plus durable. Toutefois, les systèmes de production agricole intensifs sont susceptibles d'entraîner une dégradation des sols minéraux, comme la compaction et la perte de matière organique. De plus, les superficies de plantes fourragères pérennes, bénéfiques pour la préservation de la santé des sols, connaissent un déclin³⁵. Quant aux sols organiques, propices à la production de légumes, ils se dégradent à un rythme important³⁶.

Des pratiques agroenvironnementales telles que l'implantation de cultures de couverture et les rotations de cultures diversifiées contribuent à prévenir la compaction des sols et à améliorer leur santé. Ces pratiques favorisent la biodiversité microbienne, enrichissent les sols en matière organique et facilitent le recyclage des nutriments et le contrôle des mauvaises herbes. Elles contribuent aussi à la réduction de l'usage de fertilisants de synthèse, diminuant ainsi les émissions de GES et renforçant la résilience des cultures par rapport aux aléas climatiques.

Les incitatifs financiers, l'accompagnement technique, la recherche, le transfert des connaissances et la sensibilisation des producteurs aux avantages économiques des pratiques agroenvironnementales encouragent l'adoption de méthodes d'agriculture durable.

LES PRATIQUES FAVORABLES À LA SANTÉ DES SOLS ET DES ÉCOSYSTÈMES



La couverture des sols

Les cultures et les résidus de récolte laissés à la surface du sol jouent un rôle essentiel dans la protection contre l'érosion. Cette pratique favorise l'amélioration de la qualité de l'eau en réduisant le transport des sédiments et des nutriments vers les cours d'eau et a des effets bénéfiques sur la productivité des cultures.



La fertilisation raisonnée des cultures

Il existe des liens étroits entre la gestion des sols et la gestion de la fertilisation. Un sol en santé est fertile et requiert moins de fertilisants. À l'inverse, un sol compacté consomme plus d'azote et libère davantage de protoxyde d'azote (N₂O), un gaz à effet de serre puissant. Les bonnes pratiques de gestion des matières fertilisantes contribuent à réduire les pertes dans les sols et l'eau, les risques d'eutrophisation et les émissions de GES.

La fertilisation raisonnée consiste à optimiser les rendements des cultures tout en réduisant la contamination des sols et des eaux, préservant ainsi les écosystèmes. Une fertilisation adéquate tient compte des apports fertilisants provenant de la matière organique des sols, des cultures de couverture (ou engrais verts) et des précédents culturaux ainsi que de l'ensemble des fertilisants organiques (ex. : effluents d'élevage et matières résiduelles fertilisantes) et inorganiques. L'utilisation d'équipements et de modes d'épandage appropriés vient compléter ces pratiques.

Avec une optimisation des pratiques de fertilisation, les entreprises ont le potentiel de réduire le recours aux fertilisants de synthèse, diminuant ainsi leurs coûts d'achat en intrants et augmentant leur rentabilité globale. L'utilisation de fertilisants organiques, tels que le fumier et certaines matières résiduelles fertilisantes, contribue à augmenter la séquestration du carbone dans les sols.



La culture littorale du lac Saint-Pierre

Les différents acteurs du milieu ainsi que certaines communautés autochtones travaillent de concert avec le gouvernement pour définir des solutions permettant la mise en place d'une agriculture durable, adaptée, respectueuse de l'écosystème du lac Saint-Pierre et soutenant la restauration de milieux prioritaires. À cet effet, une mesure du Plan national de l'eau prévoit appuyer les entreprises pour l'adoption de pratiques agricoles durables sur les terres cultivées en zone littorale.

³⁵ Groupe AGÉCO. *Plan stratégique de la filière des plantes fourragères pérennes du Québec 2025-2030*, 2024, 31 p.

³⁶ The Conversation. *Les terres fertiles du Québec sont en péril. Une découverte scientifique pourrait renverser la vapeur*, [En ligne], 2024.

<https://theconversation.com/les-terres-fertiles-du-quebec-sont-en-peril-une-decouverte-scientifique-pourrait-renverser-la-vapeur-222544>

Pratiques favorables à la biodiversité

Les terres agricoles sont un habitat pour près de 550 espèces d'oiseaux, de mammifères, de reptiles et d'amphibiens, dont certaines sont vulnérables ou menacées³⁷. Cette biodiversité est bénéfique pour l'agriculture en favorisant la pollinisation des cultures, le contrôle naturel d'organismes nuisibles, la fertilité des sols, la qualité de l'eau, la conservation des sols et la régulation du climat. Les catastrophes naturelles, les espèces exotiques envahissantes, l'étalement urbain et les systèmes de production intensifs font néanmoins pression sur les habitats naturels.

Les aménagements agroforestiers situés en bordure de champ, les aires protégées ou conservées, les cultures pérennes et l'horticulture ornementale sont des pratiques qui contribuent à limiter l'érosion, à favoriser la protection des pollinisateurs ainsi que des cours d'eau et à préserver la biodiversité.



LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

- Le Plan nature 2030 est la politique-cadre pour la conservation de la biodiversité. Élaboré par le gouvernement du Québec suivant l'adoption du Cadre mondial de la biodiversité de Kunming à Montréal, il vise, entre autres, à assurer la durabilité de l'agriculture et de l'aquaculture par le recours à des pratiques respectueuses de la biodiversité, la conservation des milieux naturels de même que la réduction des charges en nutriments et des risques pour la biodiversité associés à l'utilisation des pesticides. Ce plan prévoit impliquer les Premières Nations et les Inuits.
- Au moyen de leviers financiers ou d'incitatifs fiscaux, le gouvernement appuie les propriétaires de terres, dont les agriculteurs, qui souhaitent conserver une partie de leurs terres en milieu naturel.
- Le Plan d'agriculture durable 2020-2030, avec la collaboration du milieu agricole, soutient les producteurs dans l'implantation de pratiques favorables à la biodiversité à travers différentes initiatives telles que l'appui à la recherche et le transfert des connaissances, le mentorat, les formations et le Plan d'intervention pour la protection des pollinisateurs en milieu agricole.

³⁷ Agriculture et Agroalimentaire Canada. Capacité d'habitat faunique des terres agricoles, [En ligne], 2024. <https://agriculture.canada.ca/fr/environnement/gestion-ressources/indicateurs/capacite-dhabitats-fauniques-terres-agricoles>

Phytoprotection et utilisation judicieuse des pesticides

L'agriculture fait de plus en plus face à de nouveaux organismes nuisibles en raison des nombreux échanges commerciaux et des effets des changements climatiques. Les pesticides restent une option souvent privilégiée pour intervenir contre les ennemis des cultures. Les risques entourant leur usage demeurent toutefois préoccupants, autant pour l'environnement (milieux naturels et cours d'eau) que pour la santé humaine (travailleurs agricoles et citoyens). La recherche et le développement de solutions de rechange aux pesticides ont permis des avancées comme le déploiement de la technique des insectes stériles, une meilleure compréhension de l'environnement par la génomique et les biopesticides en production végétale.

La phytoprotection est une approche privilégiée pour préserver la santé des cultures, limiter l'usage des pesticides et ralentir le développement d'une résistance à ces produits. Elle repose sur la gestion intégrée des ennemis des cultures, qui combine des méthodes préventives, la surveillance phytosanitaire, des méthodes de lutte physique et biologique ainsi qu'une utilisation judicieuse et sécuritaire des pesticides. L'accompagnement offert par les conseillers en agroenvironnement, la prévention, l'utilisation d'outils d'aide à la décision et la diversification des méthodes de lutte contre les organismes nuisibles aident les entreprises à réduire le recours aux pesticides et favorisent l'adoption de pratiques d'agriculture durable.

Certifications axées sur le développement durable

Les certifications délivrées dans le cadre de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants garantissent aux consommateurs l'intégrité des produits bioalimentaires, dont ceux issus de modes de production particuliers comme l'agriculture biologique. Au Québec, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est mandaté pour l'application de cette loi et a pour mission, entre autres, de surveiller l'utilisation de l'appellation « biologique ».

L'agriculture biologique est un mode de production basé sur des critères de santé des sols, de protection de l'environnement, de préservation de la biodiversité et des écosystèmes, de bien-être des animaux et de prévention en matière de santé des producteurs et des consommateurs. Le Québec est le chef de file au Canada en agriculture biologique, comptant près de 50 % des entreprises agricoles canadiennes de production biologique³⁸. Le nombre de fermes détenant une certification biologique a plus que doublé en près de 10 ans³⁹. D'autres approches liées au modèle d'agriculture durable émergent, bien qu'elles ne soient pas certifiées à ce jour.



LA PHYTOPROTECTION ET L'USAGE DE PESTICIDES

- La Loi sur la protection sanitaire des cultures vise à assurer la protection des végétaux cultivés à des fins commerciales en prévoyant des mesures phytosanitaires permettant de prévenir et de contrôler la présence d'organismes nuisibles réglementés.
- Le Laboratoire d'expertise et de diagnostic en phytoprotection et le Réseau d'avertissements phytosanitaires sont des références pour l'agriculture québécoise. Ils travaillent de concert à identifier les problématiques et à diffuser une information précise et rapide sur les ennemis des cultures trouvés en cours de saison.
- Le Conseil canadien de la santé des végétaux coordonne la mise en œuvre de la Stratégie sur la santé des végétaux et des animaux pour le Canada, dont le MAPAQ est partie prenante. Ses priorités sont la biosécurité, la surveillance et la gestion des situations d'urgence.
- La gestion des pesticides est sous la responsabilité des gouvernements du Québec et du Canada :
 - Les pesticides vendus et utilisés au Canada doivent être homologués par Santé Canada en vertu de la Loi sur les produits antiparasitaires.
 - Au Québec, la Loi sur les pesticides, sous la responsabilité du MELCCFP, encadre l'entreposage, la vente, la possession et l'utilisation de pesticides par la mise en place d'un régime de permis et de certificats. Elle vise à protéger l'environnement et la santé en réduisant et en rationalisant l'usage des pesticides. Le Code de gestion des pesticides définit les normes d'application de cette loi.

³⁸ Association pour le commerce biologique du Canada. Des faits en bref à propos du biologique au Canada, [En ligne], 2023.

³⁹ <https://canada-organic.myshopify.com/collections/2019-quick-fact-sheets/products/des-faits-en-bref-a-propos-du-biologique-au-canada-2024>

³⁹ *Ibid.*

Pêches et aquaculture durables

Les pratiques de pêches respectueuses des écosystèmes marins ont des retombées positives sur la durabilité de la ressource marine et la compétitivité sur les marchés. L'écocertification des produits aquatiques au Québec constitue un standard de référence sur le plan international et assure aux consommateurs des poissons et des fruits de mer provenant d'activités qui ne nuisent pas à l'écosystème. Les volumes de produits aquatiques écocertifiés au Québec sont sujets aux variations de stocks et à la présence d'espèces protégées comme les baleines noires.

L'accompagnement dans le processus de certification, la recherche et l'innovation de même que la sensibilisation des consommateurs à la valeur des produits certifiés favorisent l'adoption de pratiques de pêches et d'aquaculture durables par les entreprises.

Pratiques responsables en transformation alimentaire

Pour se distinguer tout en créant de la valeur, les entreprises de transformation alimentaire misent de plus en plus sur des pratiques d'affaires durables qui intègrent des critères sur les plans environnemental, social et de gouvernance (ESG). Le développement d'emballages écoresponsables et l'optimisation de la logistique de livraison pour réduire les émissions de GES sont parmi les pratiques les plus répandues en transformation alimentaire.

Face à des exigences accrues de la part des consommateurs, des grands détaillants et du secteur financier, les entreprises peuvent mettre de l'avant des pratiques ESG en lien à la fois avec l'approvisionnement écoresponsable, le bien-être et le développement du personnel ainsi que l'amélioration de la gestion de l'eau, de l'énergie et des matières résiduelles.

La recherche et le développement portant sur de nouvelles pratiques, le transfert des connaissances et l'accompagnement spécialisé soutiennent les entreprises de transformation alimentaire dans l'adoption de pratiques responsables.

L'ÉCOCERTIFICATION MSC AU QUÉBEC

L'écocertification des produits aquatiques au Québec repose sur la certification du Marine Stewardship Council (MSC). La crevette a été la première pêcherie écocertifiée MSC. Les pêcheries au homard des Îles-de-la-Madeleine et de la Gaspésie, au crabe des neiges du sud du golfe, au flétan du Groenland et au crabe des neiges côtier ont suivi.

En 2024, 63 % des volumes de produits aquatiques québécois étaient écocertifiés⁴⁰, c'est-à-dire des produits issus de la pêche et de l'aquaculture et respectant des normes strictes en matière de gestion responsable des stocks, de réduction des impacts environnementaux et de bien-être animal. La présence de baleines noires dans le golfe du Saint-Laurent a mené à la suspension de la certification pour la crevette, le crabe des neiges et le flétan du Groenland.

⁴⁰ Pêches et Océans Canada – région du Québec, compilation du MAPAQ.

Objectif 3.2

Appuyer la lutte contre les changements climatiques

La lutte contre les changements climatiques englobe à la fois des efforts d'atténuation de ceux-ci et d'adaptation des entreprises à leurs effets. Les risques et les pertes pour les cultures, les élevages et les stocks de ressources halieutiques⁴¹ pourraient s'intensifier dans les années à venir. En revanche, une hausse des températures et un allongement de la saison de croissance pourraient créer de nouvelles possibilités pour accroître et diversifier les cultures. La réponse du secteur aux changements climatiques appelle donc à travailler sur ces deux angles en adoptant une approche qui combine durabilité et productivité.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Appuyer le secteur dans ses efforts d'**adaptation aux changements climatiques**;
- > Appuyer les entreprises dans leurs efforts visant à réduire les **émissions de GES**;
- > Favoriser la **transition énergétique** des entreprises bioalimentaires.

Adaptation aux changements climatiques

Les entreprises agricoles s'adaptent aux climats québécois, aux perturbations climatiques et à la pression variable des ennemis des cultures. La gestion optimale de l'eau, l'adaptation des pratiques culturales et des bâtiments d'élevage, la diversification des productions, la gestion des risques climatiques, les aires protégées et conservées ainsi que le choix de cultivars adaptés constituent des exemples de mesures d'adaptation préconisées. Les infrastructures végétalisées en milieu rural et urbain (ex. : toits verts, murs végétaux, bandes riveraines élargies) peuvent aussi avoir des effets positifs sur la prévention des inondations, la captation du carbone, la réduction des îlots de chaleur, la purification de l'air et de l'eau de même que le contrôle de l'érosion.

Afin d'informer et de conscientiser les entreprises agricoles en ce qui a trait aux impacts réels des changements climatiques et de les mobiliser dans l'action, des plans d'adaptation régionaux et des fiches de sensibilisation par secteur de production ont été développés. La recherche se poursuit pour faciliter l'adaptation des entreprises avec, entre autres, l'implantation de nouvelles cultures plus résistantes aux variations de température. Les outils d'analyse, de planification et de gestion appuient également le secteur dans ses efforts d'adaptation aux changements climatiques.



LE SOUTIEN À LA PLANIFICATION ET AUX INITIATIVES STRUCTURANTES

Le gouvernement du Québec soutient les entreprises dans la réalisation et la mise en œuvre de plans climat, lesquels se veulent des documents de planification d'actions de lutte contre les changements climatiques sur un horizon de temps défini. Les actions sont priorisées à la suite d'une appréciation des risques climatiques, d'un inventaire des émissions de GES ainsi que d'une évaluation du potentiel d'adaptation et de réduction de celles-ci.

Par l'entremise du programme Solutions agricoles pour le climat, le gouvernement du Canada soutient des initiatives structurantes appuyant les entreprises agricoles dans la lutte contre les changements climatiques. Les producteurs agricoles et les chercheurs sont appelés à travailler de concert pour mettre en place des pratiques bénéfiques à la ferme.

⁴¹ Ressource aquatique vivante visée par des activités de pêches. Les ressources halieutiques comprennent les poissons, les crustacés, les mollusques et les algues.

Émissions de GES

Les émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'industrie bioalimentaire, y compris les activités agricoles, des pêches et de la transformation alimentaire ainsi que celles associées au transport, à la distribution, au commerce et aux déchets, représentent près de 20 % de celles de l'ensemble du Québec⁴². Compte tenu des engagements gouvernementaux en matière de réduction des émissions de GES et de transition climatique, le secteur bioalimentaire est appelé à redoubler d'efforts pour réduire ses émissions.

Les émissions de GES générées par l'agriculture sont influencées par les variations des populations d'animaux d'élevage, les variations des superficies en culture, l'application de fertilisants azotés et la consommation énergétique. Du côté des activités de pêches et de transformation alimentaire, les émissions de GES sont principalement associées à la consommation énergétique.

Les efforts d'atténuation des changements climatiques doivent mettre l'accent sur l'action en amont, soit d'éviter la production de nouvelles émissions de GES et réduire celles déjà existantes avant d'envisager de capter et de séquestrer le carbone. Les sols en culture et les aménagements agroforestiers offrent un potentiel de captation du carbone et améliorent la santé des sols de même que la qualité de l'eau et de la biodiversité. Lorsque les efforts d'atténuation ont été maximisés, la compensation des émissions de GES peut jouer un rôle complémentaire. Les marchés du carbone, à condition qu'ils soient bien encadrés, peuvent représenter un levier d'investissement pour l'adoption de pratiques agricoles durables qui contribuent à la lutte contre les changements climatiques.

La mise en place de vitrines de démonstration et la recherche peuvent stimuler l'adoption de pratiques à faible empreinte carbone. Les mesures d'efficacité énergétique, l'agriculture de précision et une gestion optimale des matières résiduelles et des ressources (eau, sols, énergie, intrants) peuvent appuyer les entreprises dans leurs efforts visant à réduire leurs émissions de GES.

LES ENGAGEMENTS ET APPUI EN MATIÈRE D'ATTÉNUATION DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

- Le Plan pour une économie verte 2030 est la politique-cadre en ce qui concerne l'électrification et la lutte contre les changements climatiques au Québec. Il poursuit l'objectif de réduire les émissions de GES et d'atteindre la carboneutralité à l'horizon 2050.
- Le Plan d'agriculture durable 2020-2030 vient appuyer les engagements climatiques et de développement durable du gouvernement du Québec. Il vise l'augmentation de la matière organique et la santé des sols, une utilisation réduite des matières fertilisantes azotées ainsi que la croissance des aménagements favorables à la biodiversité, lesquelles sont liées à l'action climatique en agriculture.

L'AGRICULTURE ET MARCHÉS DU CARBONE

- Deux types de marchés du carbone sont gérés par le gouvernement du Québec : les marchés volontaire et réglementé. Les possibilités, les exigences, les modes de fonctionnement et les finalités diffèrent entre ces marchés. Des protocoles concernant les fosses à lisier et la biométhanisation agricole existent sur le marché réglementé.

⁴² MAPAQ. *Bioclips : le portrait des émissions de GES du secteur bioalimentaire québécois*, vol. 31, n° 8, mars 2023, 2 p.

Transition énergétique

La consommation énergétique représente plus de 10 % des émissions de GES de l'activité agricole. La consommation de carburant moteur (diesel et essence) a plus que doublé comparativement aux autres sources d'énergie (ex. : électricité, gaz naturel, propane)⁴³. Les entreprises agricoles privilégient de plus en plus des sources d'énergie renouvelable comme la biométhanisation, le solaire et l'éolien, mais leur déploiement demeure limité. Le gouvernement est engagé dans la transition énergétique depuis plusieurs années en soutenant les investissements et l'accompagnement technique

Face à une augmentation de la demande et des coûts de l'énergie, l'amélioration de l'efficacité énergétique offre des possibilités d'optimiser la gestion de l'énergie sans compromettre la capacité de production des entreprises. L'adoption de technologies plus efficaces sur le plan énergétique, une meilleure isolation des bâtiments, la récupération de chaleur et la modernisation des procédés industriels permettent de réduire l'empreinte environnementale des entreprises et de diminuer leurs coûts de production. Les bioénergies, telles que la biométhanisation, la récupération de chaleur et la biomasse, font partie des avenues permettant de diversifier les sources d'approvisionnement énergétique. L'accès à l'énergie renouvelable, par exemple au réseau triphasé, peut aussi favoriser la transition énergétique des entreprises.



LE PLAN POUR UNE ÉCONOMIE VERTE 2030 ET LA STRATÉGIE QUÉBÉCOISE SUR L'HYDROGÈNE VERT ET LES BIOÉNERGIES

- Le gouvernement du Québec appuie la transition énergétique du secteur bioalimentaire via le Plan pour une économie verte 2030. Les initiatives mises en œuvre touchent, entre autres, la valorisation des rejets thermiques, l'analyse des mesures d'efficacité énergétique, la mise en place d'un système ou de pratiques de gestion de l'énergie et l'accès au réseau triphasé.
- La Stratégie québécoise sur l'hydrogène vert et les bioénergies a pour objectif de créer un cadre cohérent et un environnement favorable pour accélérer la production, la distribution et l'utilisation de l'hydrogène vert et des bioénergies. Ces sources d'énergie peuvent remplacer une partie de la consommation de combustibles fossiles à la ferme et ainsi contribuer à réduire les émissions de GES du secteur agricole.

⁴³ MAPAQ. *Bioclips : le portrait des émissions de GES du secteur bioalimentaire québécois*, 2023, vol. 31, n° 8, mars 2023, 2 p.

Objectif 3.3

Optimiser la gestion de l'eau et des matières résiduelles

La pression accrue sur les ressources découlant des changements climatiques et de la croissance démographique oblige à repenser les modes de production, de transformation et de consommation pour utiliser moins de ressources et protéger l'environnement.

Le secteur bioalimentaire doit utiliser de l'eau à chaque étape de production. Il génère aussi, tout au long de la chaîne d'approvisionnement, des déchets et des sous-produits. Une grande partie de ces ressources se trouve perdue ou sous-utilisée. Dans une logique d'économie circulaire, des efforts ont été déployés pour améliorer la qualité et réduire l'utilisation de l'eau ainsi que diminuer les matières résiduelles et le gaspillage alimentaire.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Favoriser l'adoption de pratiques qui sont bénéfiques pour la **qualité** et la **disponibilité de l'eau**;
- > Soutenir les efforts visant à réduire ou à réutiliser les **matières résiduelles** et à diminuer les **pertes** et le **gaspillage alimentaires**.

Qualité et disponibilité de l'eau

Que ce soit pour l'irrigation des cultures, l'abreuvement du bétail ou les activités liées à la transformation alimentaire, l'eau est une ressource collective essentielle au secteur bioalimentaire, mais aussi au maintien des écosystèmes, à la population et à d'autres industries. Compte tenu de la demande accrue en eau potable et de son importance pour l'agriculture, la transformation alimentaire et la salubrité des aliments, les efforts visant à protéger la ressource, à limiter son utilisation ainsi qu'à favoriser une conciliation des usages, particulièrement dans les régions les plus à risque pour les déficits hydriques, doivent s'intensifier.

Les pratiques de conservation des sols et la diversification des cultures favorisent l'écoulement et la rétention de l'eau. D'autres pratiques améliorent la gestion de l'eau en agriculture telles que le stockage en étang d'irrigation, le captage d'eau pluviale, les paillis limitant l'évaporation de l'eau, les outils d'aide à la décision en irrigation des cultures et la sélection de cultures tolérantes aux sécheresses. La réutilisation des eaux usées et l'optimisation du stockage de l'eau font partie des pistes à explorer en transformation alimentaire. La recherche et l'innovation, l'accompagnement des entreprises de même que l'intégration des nouvelles technologies favorisent l'adoption de pratiques qui sont bénéfiques pour la qualité et la disponibilité de l'eau.



LE PLAN NATIONAL DE L'EAU

Le Plan national de l'eau, en vigueur depuis 2024, vise à favoriser une gestion intégrée, durable et équitable des ressources en eau. Il succède au Plan d'action 2018-2023 de la Stratégie québécoise de l'eau 2018-2030 et regroupe un ensemble de mesures dont certaines concernent l'agriculture, la transformation alimentaire, la gestion des matières résiduelles agricoles et l'agriculture en zone littorale.

Matières résiduelles, pertes et gaspillage alimentaires

Chaque maillon de la chaîne bioalimentaire génère des matières résiduelles, des pertes ou du gaspillage alimentaire. Au Québec, on estime que 41 % de la nourriture est perdue ou jetée, ce qui représente environ 3,1 millions de tonnes annuellement⁴⁴.

Par ailleurs, des matières résiduelles telles que les plastiques utilisés dans les emballages alimentaires et les pratiques agricoles représentent un enjeu de recyclage. De plus, ces matières sont susceptibles de contenir des contaminants émergents d'intérêt (ex. : substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées, plastifiants et microplastiques), également présents dans différentes matières résiduelles fertilisantes telles que les biosolides municipaux et papetiers. Ces contaminants, qui peuvent transiter par la chaîne alimentaire ou s'accumuler dans les sols, représentent un risque pour l'environnement et la santé humaine. Il est donc essentiel de poursuivre le développement des connaissances pour mieux comprendre leurs effets, réduire leur utilisation et les remplacer par des solutions moins nocives.

En outre, des efforts ont été réalisés pour améliorer les processus de production, de transformation et de distribution afin de réduire les pertes alimentaires, de valoriser les résidus alimentaires, de recycler les matières plastiques et de redistribuer les excédents alimentaires aux organismes communautaires. La réduction à la source des pertes alimentaires, l'analyse du cycle de vie, l'écoconception et l'innovation en matière de recyclabilité des emballages sont des stratégies permettant de favoriser la circularité et de limiter les impacts environnementaux du secteur bioalimentaire.

Économie circulaire

L'économie circulaire se définit comme un système de production, d'échange et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service, dans une logique circulaire, tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités⁴⁵. Les applications dans le secteur bioalimentaire sont variées : pratiques agricoles plus respectueuses des cycles naturels des écosystèmes, valorisation des résidus de culture, des invendus ou des sous-produits de la transformation alimentaire, optimisation des procédés de production et de transformation, écoconception, gestion des matières résiduelles (ex. : participation aux systèmes de récupération et de valorisation en place, compostage), dons et vente de denrées à des populations vulnérables, plateformes de mutualisation d'équipements, changements dans les habitudes de consommation, etc.

La mise en place d'infrastructures de transformation et de récupération des matières résiduelles ainsi que le développement de nouveaux produits à base de résidus bioalimentaires favorisent l'essor de l'économie circulaire dans le secteur bioalimentaire. La recherche et les initiatives visant à réduire la production de déchets et l'utilisation des plastiques en les remplaçant par des solutions moins nocives peuvent soutenir les entreprises dans les efforts qu'elles déploient pour diminuer les matières résiduelles et les réutiliser de même qu'atténuer les pertes et le gaspillage alimentaires.



LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES AU QUÉBEC AINSI QUE LA VALORISATION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

- Le Plan pour une économie verte 2030 vise à réduire le gaspillage et à mieux gérer les matières résiduelles par la réduction à la source et la valorisation des matières organiques.
- La Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, misant sur le principe des 3RV-E, s'applique aux matières résiduelles agricoles voulant que les solutions soient privilégiées dans l'ordre suivant : la réduction à la source, le réemploi, le recyclage, y compris par traitement biologique ou épandage sur le sol, les autres formes de valorisation de la matière, la valorisation énergétique et l'élimination.
- Le réseau des Banques alimentaires du Québec améliore ses infrastructures d'entreposage de denrées alimentaires permettant de répondre à la demande d'aide alimentaire.
- Le Chantier gouvernemental sur la réduction du gaspillage alimentaire vise à quantifier le gaspillage alimentaire au Québec, à mobiliser les acteurs et les citoyens à cet égard et à associer les institutions publiques concernées dans la mise en place de mesures visant à réduire ce gaspillage.



LE SOUTIEN AUX PRATIQUES CIRCULAIRES

- La Feuille de route gouvernementale en économie circulaire 2024-2028, sous la coordination du MELCCFP, identifie le secteur bioalimentaire comme l'un des secteurs ayant le plus grand potentiel de circularité. Elle pousse l'ensemble des maillons de la chaîne d'approvisionnement à innover pour intégrer des pratiques circulaires en matière de gestion de l'eau, des résidus agricoles et des pertes alimentaires.
- Le Réseau de recherche en économie circulaire du Québec, issu du Fonds de recherche du Québec, vise à soutenir le déploiement des stratégies de circularité à l'échelle des secteurs industriels et des territoires.

⁴⁴ RECYC-QUÉBEC. *Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec – Rapport final*, 2022, 59 p.

⁴⁵ MELCCFP. *Feuille de route gouvernementale en économie circulaire 2024-2028*, 2025, 59 p.

Objectif 3.4

Améliorer la santé et le bien-être des animaux

Les enjeux de santé animale touchent directement la santé humaine et celle de leurs écosystèmes. La mondialisation, la multiplication des échanges commerciaux et les changements climatiques contribuent aux risques d'introduction de nouvelles maladies et à l'augmentation de la résistance des bactéries à l'action des antibiotiques (antibiorésistance). En 2021, plus des deux tiers des Québécois étaient préoccupés par la santé et le bien-être des animaux destinés à la consommation⁴⁶. Dans ce contexte, l'adoption de bonnes pratiques en matière de santé et de bien-être des animaux, guidée par l'approche « Une seule santé », doit se poursuivre et s'accélérer. Il s'agit d'une réponse concrète aux attentes des consommateurs et un pas vers la transition durable du secteur.



LES ACTIONS DÉCOULANT DE CET OBJECTIF VISERONT À :

- > Faciliter la mise en place d'initiatives visant la **prévention des maladies animales**;
- > Collaborer pour une gestion intégrée des **urgences sanitaires**;
- > Soutenir la mise en œuvre des pratiques et des **modes d'élevage durables**.

⁴⁶ De Marcellis-Warin, N., Peignier, I. et Gleize, T. *Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments* (2023PJ-06, revue Perspectives, CIRANO), 2023, 149 p. <https://doi.org/10.54932/MMVJ3126>

Prévention des maladies animales

Face à des risques accrus, la prévention des maladies d'origine animale joue un rôle clé dans la protection de la santé et du bien-être des animaux d'élevage ainsi que de la santé publique. Elle permet aux différents secteurs de demeurer compétitifs. Des systèmes de surveillance efficaces servent à détecter rapidement l'apparition de nouvelles maladies ou la réémergence de maladies enzootiques. Les interventions de contrôle ou d'éradication peuvent alors être amorcées rapidement, ce qui permet de limiter les impacts économiques. Des avancées en matière de prévention ont été réalisées avec le renforcement des mesures de biosécurité et des programmes de vaccination visant à réduire l'incidence des maladies et l'antibiorésistance.

Les mesures de surveillance et de prévention des maladies d'origine animale, la préparation et la gestion des urgences sanitaires ainsi que la sensibilisation des producteurs contribuent à limiter la propagation de ces maladies. L'innovation, la recherche, la communication et la collaboration entre les partenaires d'un secteur peuvent faciliter la mise en place d'actions efficaces et concertées.

Urgences sanitaires

Compte tenu des effets des changements climatiques et de la mondialisation des échanges commerciaux, les risques de propagation de maladies animales augmentent. Une importante préparation, une étroite coordination entre les parties prenantes et le développement de plans opérationnels sont donc essentiels pour limiter la propagation de maladies graves et minimiser leurs conséquences. Des plans d'intervention et des outils ont été développés dans les dernières années pour assurer une gestion intégrée des risques sanitaires, couvrant les secteurs porcin, bovin et avicole. En cas d'éclosion, une gestion efficace et concertée, basée sur une approche intégrée incluant des communications stratégiques, une sensibilisation, une surveillance, de la prévention et une intervention rapide, permet de soutenir la résilience des secteurs de production animale et de protéger la santé publique.



L'AMÉLIORATION DE LA SANTÉ ET DU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

La Stratégie québécoise de santé et de bien-être des animaux privilégie le partenariat, l'innovation et la communication pour améliorer la santé et le bien-être des animaux. Elle mobilise plus de 90 organisations de divers horizons, dont le gouvernement du Québec (production d'animaux d'élevage et de compagnie, industrie bioalimentaire, santé animale, santé publique, formation et recherche, bien-être des animaux et protection des consommateurs).

Le Québec jouit de multiples plateformes d'échange impliquant des intervenants et des experts du milieu de même que des entreprises pour favoriser la protection de la santé et du bien-être des animaux, par exemple le Réseau d'alerte et d'information zoosanitaire, le plan de surveillance et de soutien à la gestion du risque, les laboratoires de santé animale et le système de monitoring de l'utilisation des antibiotiques.

LES URGENCES SANITAIRES EN SANTÉ ANIMALE AU QUÉBEC

- La Stratégie québécoise de surveillance, de prévention, de contrôle et de protection de la santé publique contre l'influenza aviaire hautement pathogène chez les bovins laitiers est en vigueur depuis 2024.
- Le Laboratoire de santé animale du MAPAQ assure l'analyse de plusieurs maladies animales graves. Il contribue à renforcer la capacité de diagnostic et de détection.
- Le système de traçabilité des animaux d'élevage au Québec permet de suivre les déplacements du bétail et assure des interventions rapides en cas de crise sanitaire. L'optimisation de ce système contribue à la gestion des mesures d'urgence en santé animale et favorise la réduction des répercussions économiques des éclosions sur le secteur bioalimentaire québécois.

Modes d'élevage durables

Le développement et la mise à jour des codes de pratiques du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage appuient les éleveurs des différentes filières dans l'application de pratiques respectueuses du bien-être des animaux. Ces codes sont considérés comme les normes généralement reconnues en production animale et sur lesquelles s'appuie la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal ainsi que plusieurs programmes de certification de l'industrie. Des initiatives sont aussi mises en œuvre pour faciliter l'accessibilité des services vétérinaires, par exemple le déploiement de la télémédecine. Elles contribuent à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'élevage.

De plus, l'antibiorésistance représente un risque sanitaire d'importance mondiale. Des avancées à cet égard ont été réalisées dans les dernières années et plusieurs initiatives ont contribué à une diminution des quantités d'antibiotiques vendus dans le domaine vétérinaire au Québec de 2018 à 2022⁴⁷. La mise en œuvre de campagnes de sensibilisation et la disponibilité de données sur lesquelles baser des décisions de traitement favorisent une utilisation judicieuse des antibiotiques.

Par ailleurs, les services vétérinaires offrent aux éleveurs un appui à la mise en place de modes d'élevage durables répondant aux attentes de la société.



LES PRATIQUES EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX

Le Programme intégré de santé animale du Québec vise à renforcer la capacité des éleveurs à atténuer les impacts des problématiques de santé animale sur la santé des cheptels, la santé publique et la productivité des entreprises. Il propose une approche préventive basée sur l'accompagnement dans l'adoption de pratiques recommandées en matière de santé et de bien-être des animaux pour plus de 8 000 producteurs et avec l'appui de près de 400 médecins vétérinaires.

La feuille de route *Tous engagés pour le bien-être des animaux de compagnie* a pour objectif de mettre en place des initiatives durables pour assurer la santé, la sécurité et le bien-être des animaux de compagnie. Elle s'appuie sur une approche concertée avec les partenaires.



L'USAGE JUDICIEUX DES ANTIBIOTIQUES CHEZ LES ANIMAUX

Plusieurs initiatives soutiennent l'amélioration de l'usage des antibiotiques en production animale :

- La Stratégie de lutte contre l'antibiorésistance chez les animaux destinés à la consommation vise à favoriser des élevages sains et prospères, à préserver l'efficacité des antibiotiques, à protéger la sécurité alimentaire et à pérenniser la confiance des consommateurs à l'égard des produits d'élevage québécois.
- Un système de monitoring de l'utilisation des antibiotiques en santé animale, une composante essentielle d'un plan de lutte contre l'antibiorésistance, a été développé par le MAPAQ.
- Le Programme québécois d'antibiosurveillance vétérinaire permet de suivre les tendances en matière de résistance aux antibiotiques des bactéries pathogènes d'origine animale.
- Le Plan d'action pancanadien sur la résistance aux antimicrobiens, élaboré avec des partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux, vise à lutter collectivement contre la résistance aux antimicrobiens.
- Le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) et le MAPAQ collaborent pour identifier des actions conjointes de lutte contre l'antibiorésistance, notamment dans le cadre du Programme national de santé publique.
- Un comité tripartite composé du MAPAQ, du MSSS et du MELCCFP a été mis sur pied pour favoriser l'approche « Une seule santé » dans la lutte contre l'antibiorésistance.
- Le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires planifie et coordonne des programmes de surveillance de résidus d'antibiotiques dans la viande et le lait.

⁴⁷ CANADA. PICRA-RVMVA : rapport sur les ventes d'antimicrobiens vétérinaires au Canada, [En ligne], 2025. <https://sante-infobase.canada.ca/ventes-antimicrobiens-veterinaires/>

SUIVRE LA RÉALISATION DE *nos ambitions*

Les indicateurs et les cibles constituent des repères concrets permettant de suivre la réalisation de nos ambitions et de maintenir le cap sur 2035.

Nos trois ambitions, soit celles d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec, de développer un secteur bioalimentaire prospère et durable ainsi que d'accélérer l'innovation dans le secteur bioalimentaire, joueront un rôle clé dans la mise en œuvre de la Politique et l'ajustement des actions en cours de route.

L'autonomie alimentaire, la prospérité et la durabilité du secteur se traduisent par des objectifs de croissance, de productivité, de compétitivité, de durabilité et de contribution à la vitalité des territoires, à l'environnement et à la santé des consommateurs. Pour aller plus vite, accélérer l'innovation doit faire partie de notre ADN.

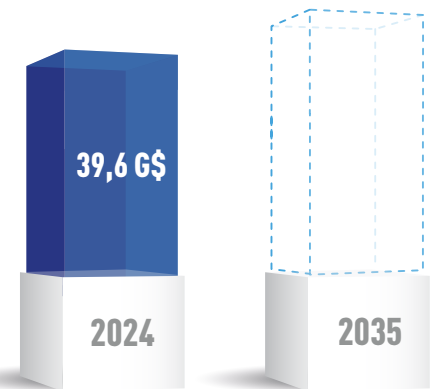
Ambition 1

Accroître l'autonomie alimentaire du Québec

Quatre indicateurs clés de l'autonomie alimentaire fourniront un portrait nuancé de la présence et de l'évolution des produits alimentaires québécois dans le panier des consommateurs.

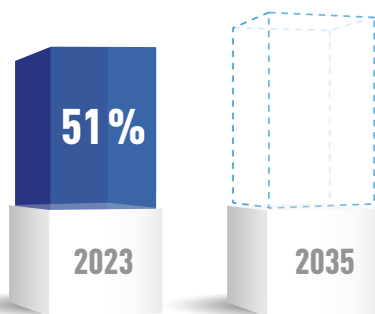
Contenu québécois

Cette mesure vise à évaluer la part des travailleurs et des entreprises d'ici dans la valeur des produits alimentaires vendus au Québec dans le commerce de détail et auprès des services alimentaires du réseau HRI. Cet indicateur prend en compte la valeur ajoutée générée par les détaillants et les services alimentaires de ce réseau ainsi que par les intrants d'origine locale, comme ceux issus de la production agricole, des pêches ou de la transformation alimentaire. L'objectif est de déterminer le pourcentage réel de contenu québécois dans l'ensemble de la demande alimentaire. En 2024, il était estimé à 39,6 milliards de dollars (G\$)⁴⁸.



Part des achats alimentaires des détaillants et des services alimentaires du réseau HRI provenant de fournisseurs du Québec

Cette mesure vise à évaluer la place qu'occupent les fournisseurs d'ici (producteurs agricoles, pêcheurs et fabricants alimentaires) dans l'approvisionnement alimentaire des détaillants et des services alimentaires du réseau HRI. L'objectif est de déterminer si les produits québécois sont privilégiés dans leurs achats. La part des achats des détaillants et des services alimentaires du réseau HRI effectués auprès de fournisseurs du Québec est estimée à 51 %⁴⁹.



Degré d'autoapprovisionnement alimentaire

Cet indicateur constitue un repère servant à évaluer la capacité du Québec à répondre à ses besoins alimentaires avec sa production. Il est calculé en comparant la production locale à la consommation intérieure, en volume, pour certains produits ou secteurs. Ce degré reflète le potentiel de production du territoire en regard de la consommation des ménages québécois sans égard aux parts de marché des produits québécois.

Confiance des consommateurs à l'égard des aliments

Le Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments permet de suivre l'évolution de la confiance de ces derniers en ce qui concerne la réglementation, les entreprises bioalimentaires, l'étiquetage et les aliments cultivés ou produits au Québec. Le maintien des mesures de ce baromètre lancé par la Politique bioalimentaire 2018-2025 permettra de suivre l'évolution des tendances alimentaires et l'influence du contexte socioéconomique sur la confiance des consommateurs québécois.

⁴⁸ Statistique Canada et Institut de la statistique du Québec, Modèle intersectoriel du Québec; compilation du MAPAQ.

⁴⁹ Ibid.

Ambition 2

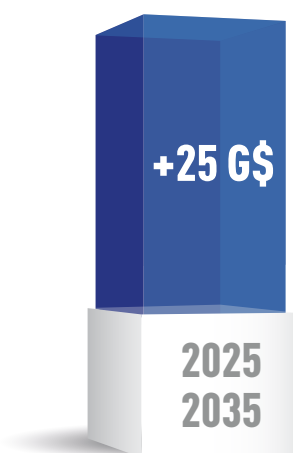
Développer un secteur bioalimentaire prospère et durable

Sept cibles ont été retenues pour fournir un portrait mesurable de la progression de la prospérité et de la durabilité du secteur bioalimentaire. Elles font écho aux trois orientations de la Politique concernant la compétitivité de ce secteur, la mise en valeur du territoire et l'intensification des pratiques durables.

Augmenter les investissements des entreprises agricoles, de pêches, aquacoles et de transformation alimentaire (cible 1)

Cette cible vise à ajouter 25 G\$ d'investissements réalisés par les entreprises agricoles, de pêches, aquacoles et de transformation alimentaire du Québec d'ici 2035. Elle reflète un rythme soutenu de croissance de ces investissements.

Les investissements sont essentiels pour assurer la prospérité à long terme du secteur. Ils permettent aux entreprises d'améliorer leur productivité, d'augmenter leur compétitivité sur les marchés, de relever les défis liés à la main-d'œuvre et de répondre aux exigences en matière de durabilité.



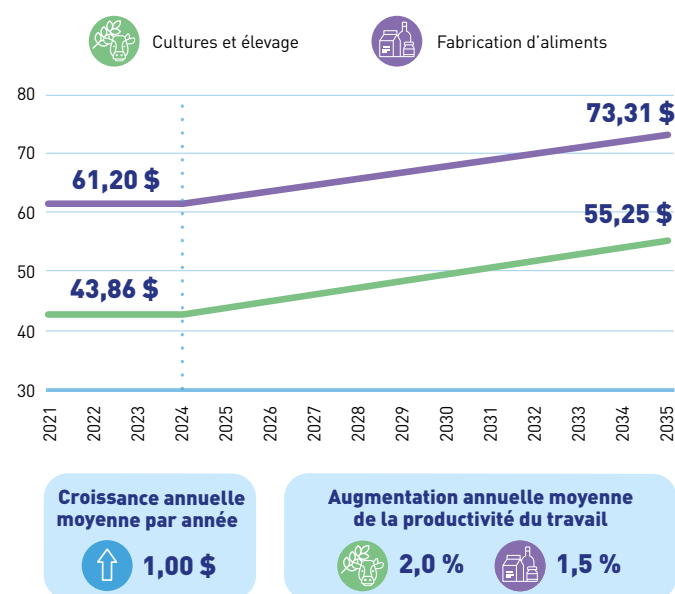
Accroître la productivité des entreprises agricoles et de transformation alimentaire (cible 2)

Cette cible vise à augmenter la productivité d'un dollar de produit intérieur brut (PIB) réel par heure travaillée, en moyenne annuelle, d'ici 2035 dans les secteurs de la production agricole (cultures et élevage) et de la fabrication d'aliments au Québec.

Le Québec souhaite ainsi réduire l'écart observé par rapport à ses principaux concurrents, dont l'Ontario et le reste du Canada.

L'indicateur retenu, soit le PIB réel par heure travaillée, constitue une mesure fiable permettant de comparer les performances économiques d'une province à l'autre, tout en orientant efficacement les efforts de modernisation.

Niveaux moyens du PIB réel par heure travaillée⁵⁰

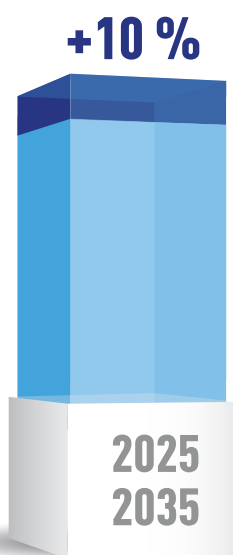
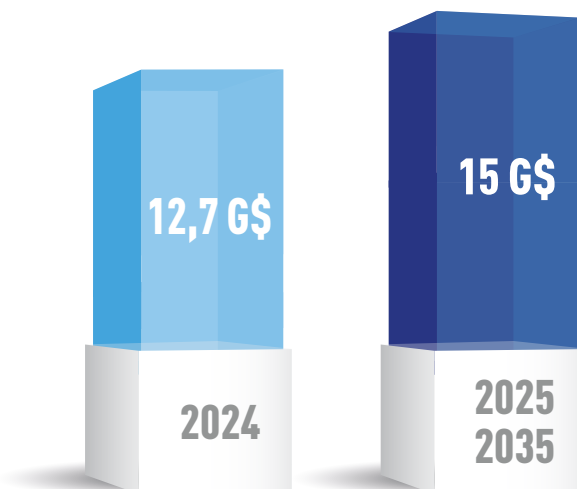


⁵⁰ Statistique Canada, tableau 36-10-0480-01.

Diversifier et accroître les marchés d'exportations bioalimentaires (cible 3)

La cible est de porter la valeur des exportations bioalimentaires internationales du Québec à 15 G\$ d'ici 2035. Cette croissance repose sur une augmentation de la valeur de ces exportations, et surtout, sur une diversification stratégique des marchés.

Plus des deux tiers des exportations internationales du secteur bioalimentaire québécois sont destinées aux États-Unis. Bien que ce marché demeure important, cette proportion rend ce secteur vulnérable aux fluctuations économiques et commerciales d'un seul marché. C'est pourquoi diversifier les marchés d'exportation contribue à renforcer sa résilience. Le Québec dispose déjà de solides ancrages dans d'autres marchés clés, notamment l'Union européenne, la région de l'Indo-Pacifique, le Royaume-Uni et le Japon. Ces destinations offrent un potentiel de croissance significatif, appuyé, pour certaines, par des accords commerciaux favorables.



Améliorer de 10 % l'offre d'aliments transformés de bonne qualité nutritive (cible 4)

Cette cible vise à améliorer de 10 % la proportion de produits alimentaires transformés au Québec qui ne présentent aucun symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage et de ceux dont l'un ou l'autre des avertissements portant sur le sodium, le sucre ou les gras saturés a été retiré. Elle permet de suivre la progression de la qualité de l'offre de produits alimentaires transformés au Québec.

Les 10 catégories d'aliments, soit les pains tranchés, les soupes prêtes à servir, les viandes transformées tranchées, les yogourts et les desserts laitiers, les barres granola, les sauces pour pâtes, les biscuits et les galettes, les saucisses, les grignotines de même que les boissons lactières et végétales, feront l'objet d'un suivi de l'amélioration de leur valeur nutritive. Ces catégories ont été choisies en raison de leur grande consommation et du potentiel d'amélioration de leur valeur nutritive.

Zéro perte nette de territoire agricole à bon potentiel (cible 5)

Cette cible traduit l'objectif de protéger et de mettre en valeur le territoire agricole en freinant la perte de superficies situées en zone agricole et présentant un bon potentiel, soit celles appartenant aux classes de sol 1 à 4 et de celles classées organiques.

Étant donné que les sols à bon potentiel représentent une ressource stratégique pour l'autonomie alimentaire du Québec et qu'ils tendent à diminuer en zone agricole, il est important de leur porter une attention particulière. Ainsi, pour la période 2025-2035, l'objectif est de maintenir la superficie totale de sols en zone agricole présentant un bon potentiel, soit 4,1 millions d'hectares⁵¹.

Réduire de 15 % l'intensité des émissions de GES en agriculture, dans les pêches et en transformation alimentaire (cible 6)

Cette cible vise à réduire de 15 % l'intensité des émissions de GES du secteur bioalimentaire.

L'intensité des émissions de GES prend en considération l'activité économique en tonnes d'équivalent CO₂ par unité de PIB réel (en millions de dollars). Le PIB réel offre une lecture globale de l'ensemble de l'activité bioalimentaire (agriculture, pêches et transformation alimentaire).

Le Québec s'est engagé à réduire ses émissions de GES de 37,5 % sous leur niveau de 1990 d'ici 2030⁵². Les cibles spécifiques à l'agriculture sont des diminutions de 5 % d'ici 2030, par rapport au niveau de 2017, des émissions de GES liées à la gestion des sols en culture et de 6 % des émissions de méthane en provenance des élevages. Afin de contribuer à l'atteinte des cibles provinciales, le secteur bioalimentaire doit réduire suffisamment l'intensité de ses émissions de GES. La cible d'intensité de la Politique permet de suivre la progression de l'efficacité des entreprises en la matière.

Accroître de 20 % les superficies en production biologique ou faisant l'objet d'une certification axée sur le développement durable (cible 7)

Avec cette cible, il est souhaité de reconnaître et de valoriser les pratiques contribuant à l'atteinte des objectifs liés au développement durable du secteur bioalimentaire. En 2025, la production biologique demeure la seule pratique durable faisant l'objet d'une certification.

⁵¹ CPTAQ, compilation interne.

⁵² MELCCFP. *Plan pour une économie verte 2030*, 2020, 128 p.

Ambition 3

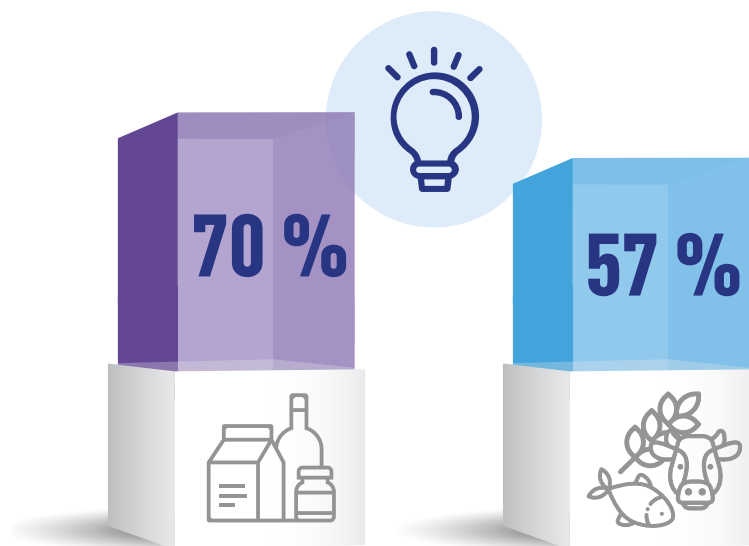
Accélérer l'innovation dans le secteur bioalimentaire

Un indicateur permettra de suivre plus spécifiquement l'innovation dans les entreprises. Des données complémentaires pourront nuancer ce portrait quant aux méthodes utilisées pour innover en matière d'environnement et de technologies de pointe.

Proportion d'entreprises innovantes

L'indicateur retenu est la proportion d'entreprises ayant intégré un des quatre types d'innovations suivants : produit, procédé, activité de commercialisation ou organisationnelle.

L'Enquête sur l'innovation et les stratégies d'entreprise de Statistique Canada fournit des statistiques sur l'innovation dans les entreprises canadiennes. Au Québec, 70 % des entreprises de fabrication d'aliments et 57 % des entreprises des secteurs de l'agriculture et des pêches ont réalisé au moins une innovation⁵³.



⁵³ Statistique Canada. *Enquête sur l'innovation et les stratégies d'entreprise*, [En ligne], 2022. https://www23.statcan.gc.ca/imdb/p2SV_f.pl?Function=getSurvey&SDDS=5171

EN ACTION

Mise en œuvre

Pour traduire ses intentions en actions et en résultats, les partenaires de la Politique bioalimentaire 2025-2035 – *Nourrir nos ambitions* ont la volonté d’agir ensemble et de collaborer encore davantage. Pour y arriver, cette politique s’appuie donc sur la responsabilité partagée de ses partenaires.

Avec des plans de mise en œuvre indiquant des actions et des mesures phares, un cadre financier et des mécanismes de collaboration, la Politique invite à l’action collective et concertée.

Responsabilité partagée

La responsabilité partagée constitue une condition de succès pour réaliser la vision et atteindre nos ambitions. Elle implique la concertation, la collaboration et la contribution de tous. Les partenaires ont leur rôle à jouer dans la mise en œuvre et la réussite des actions liées à la Politique.

Dialogue continu avec les partenaires

Un dialogue continu est souhaité avec un vaste réseau de partenaires, y compris une centaine d'organisations du secteur bioalimentaire, une vingtaine de ministères et d'organismes ainsi que des acteurs régionaux et des communautés autochtones. À cet effet, un mécanisme d'échange régulier, mené via les rencontres annuelles de partenaires de même que les échanges entre les différentes filières sectorielles et le MAPAQ, permet les actions suivantes :

- Développer une compréhension commune des défis et de l'évolution du secteur bioalimentaire;
- Partager les progrès observés au regard des actions et des cibles de la Politique;
- Stimuler la collaboration et la mise en place de partenariats entre les acteurs concernés.

Collaboration interministérielle

Avec l'appui des planifications stratégiques, la mise en œuvre de la Politique est au cœur des priorités organisationnelles du MAPAQ et des organismes sous la responsabilité du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, soit La Financière agricole du Québec, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec, la Commission de protection du territoire agricole du Québec, le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

Un groupe interministériel composé de représentants des ministères et des organismes concernés par les enjeux et priorités du secteur bioalimentaire⁵⁴ a pour mandat d'améliorer la cohésion et la complémentarité des actions gouvernementales.

Collaboration intergouvernementale

Le développement du secteur bioalimentaire implique une collaboration avec le gouvernement du Canada et ceux des autres provinces, dans le plein respect des compétences du Québec. L'action concertée de ces gouvernements contribue à créer un environnement favorable à la résolution d'enjeux touchant le développement des marchés extérieurs, la négociation et la mise en œuvre des accords de commerce international, la gestion des risques agricoles, la gestion de l'offre ainsi que la mise en marché collective des produits agricoles, marins et alimentaires.

⁵⁴ Ce comité interministériel est composé de représentants des principaux ministères et organismes du gouvernement du Québec : MEIE, IQ, MELCCFP, RECYC-QUÉBEC, ministère des Affaires municipales et de l'Habitation, MSSS, ministère des Ressources naturelles et des Forêts, ministère des Finances, ministère du Tourisme, MIFI, ministère des Relations internationales et de la Francophonie, ministère de l'Éducation, ministère de l'Enseignement supérieur, Société du Plan Nord, FADQ, ITAQ, RMAAQ

Secrétariat de la Politique bioalimentaire

Un secrétariat destiné à la coordination et au suivi de la mise en œuvre de la Politique est en place au MAPAQ. Il a pour responsabilités d’animer la mobilisation des partenaires et de les informer de la progression de la Politique. Ce secrétariat s’assure de l’arrimage de la Politique au plan stratégique du MAPAQ.

Plans de mise en œuvre et mesures phares

Les plans de mise en œuvre quinquennaux serviront à appuyer la réalisation des ambitions de la Politique. Ils préciseront les mesures phares qui y contribueront et s’actualiseront en fonction de l’évolution des enjeux et des priorités du secteur bioalimentaire.

Cadre financier

La Politique bénéficie d’un budget pluriannuel pour la mise en œuvre des initiatives qui s’inscrivent dans la réalisation de ses ambitions et de ses orientations. Ce cadre financier est établi lors de la planification budgétaire du gouvernement du Québec, notamment au moment du discours sur le budget du ministre des Finances. À cet effet, en incluant les sommes annoncées dans le cadre du budget de mars 2025, le MAPAQ disposera, pour la Politique bioalimentaire 2025-2035, de 1,05 milliard de dollars pour les cinq premières années, soit de 2025-2026 à 2029-2030.

De plus, des ressources budgétaires pourront provenir de politiques, de stratégies ou de plans d’action gouvernementaux qui touchent le secteur bioalimentaire et impliquent la collaboration du MAPAQ.

S’ajoutent également des sommes du gouvernement fédéral disponibles au Québec découlant du Partenariat canadien pour une agriculture durable, du Fonds des pêches du Québec, ainsi que celles qui sont accordées en vertu d’autres ententes intergouvernementales.

TABLEAU SYNOPTIQUE

2025-2035



POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2025-2035 – *Nourrir* nos ambitions

VISION 2035

UN SECTEUR...

Engagé pour l'autonomie alimentaire

Guidé par la prospérité et la durabilité

Au cœur de l'économie, des régions et de la santé du Québec

2 LEVIERS

3 ORIENTATIONS

3 AMBITIONS

LEVIERS

INNOVATION

- > Accélérer l'adoption de nouvelles technologies
- > Soutenir le virage numérique des entreprises
- > Appuyer le transfert des connaissances
- > Stimuler les investissements en recherche

COLLABORATION

- > Accroître la collaboration interministérielle
- > Améliorer la coordination intergouvernementale
- > Faciliter la concertation régionale
- > Créer des occasions d'échanges entre les partenaires de la Politique



ORIENTATION 1 - RENFORCER LA COMPÉTITIVITÉ DU SECTEUR SUR LES MARCHÉS D'ICI ET D'AILLEURS

1.1 Accroître la performance des entreprises et de la chaîne d'approvisionnement

- > Stimuler, dans les entreprises, les investissements visant à les rendre compétitives, innovantes et durables
- > Soutenir l'amélioration de la productivité des entreprises
- > Améliorer les pratiques de gestion des entreprises ainsi que l'offre d'accompagnement et de services-conseils
- > Appuyer la concertation au sein des chaînes d'approvisionnement et des filières

1.2 Améliorer l'environnement d'affaires des entreprises

- > Réduire la charge réglementaire et administrative des entreprises
- > Assurer une veille sur l'équivalence des normes dans le commerce international
- > Assister les entreprises dans la gestion des risques

1.3 Élargir l'offre de produits locaux distinctifs

- > Soutenir le développement d'aliments à valeur ajoutée
- > Accompagner les entreprises dans l'amélioration de la qualité nutritive des aliments transformés
- > Favoriser l'implantation de systèmes de salubrité et de traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement

1.4 Diversifier les marchés locaux et hors Québec

- > Appuyer les entreprises dans le développement du marché québécois
- > Favoriser l'achat local et l'identification des aliments
- > Faciliter les échanges commerciaux sur le marché canadien
- > Accompagner les entreprises dans le développement et la diversification de leurs marchés internationaux

AMBITIONS

1 AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU QUÉBEC

- Contenu québécois
- Part des achats alimentaires des détaillants et des services alimentaires du réseau HRI provenant de fournisseurs du Québec
- Degré d'autoapprovisionnement alimentaire
- Confiance des consommateurs à l'égard des aliments

2 PROSPÉRITÉ ET DURABILITÉ (sept cibles)

- Augmenter les investissements
- Accroître la productivité des entreprises
- Diversifier et accroître les marchés d'exportations bioalimentaires
- Améliorer l'offre d'aliments transformés de bonne qualité nutritive
- Zéro perte nette de territoire agricole à bon potentiel
- Réduire l'intensité des émissions de gaz à effet de serre (GES)
- Accroître les superficies biologiques ou faisant l'objet d'une certification axée sur le développement durable

3 INNOVATION DANS LE SECTEUR

- Proportion d'entreprises innovantes



ORIENTATION 2 - VALORISER LE POTENTIEL DU TERRITOIRE ET DES ACTEURS BIOALIMENTAIRES

2.1 Protéger et valoriser les terres agricoles et les ressources marines

- > Favoriser la protection et l'accès aux terres agricoles
- > Appuyer le développement du secteur des pêches et de l'aquaculture commerciales dans un souci de protection des ressources

2.2 Faciliter l'accès aux aliments et le rapprochement avec les consommateurs

- > Valoriser les savoir-faire des entrepreneurs et des régions
- > Offrir un environnement d'affaires favorable à l'agriculture de proximité
- > Appuyer le développement de la littératie alimentaire et de la confiance des consommateurs
- > Favoriser l'accès aux aliments sur tout le territoire et pour l'ensemble de la population

2.3 Développer l'offre de produits qui font la fierté des régions

- > Soutenir le développement des filières à potentiel de croissance
- > Encourager la concertation régionale et le dynamisme des entreprises en région

2.4 Favoriser l'entrepreneuriat ainsi que l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre

- > Favoriser l'établissement de jeunes entrepreneurs et le transfert d'entreprises
- > Soutenir l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre locale en priorité
- > Améliorer en continu l'offre de formation et le développement des compétences



ORIENTATION 3 - INTENSIFIER LES PRATIQUES DURABLES ET LA RÉPONSE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

3.1 Accélérer la transition vers des pratiques favorables à l'environnement

- > Soutenir les entreprises dans l'adoption de pratiques d'agriculture durable
- > Favoriser l'adaptation de pratiques de pêches et d'aquaculture durables
- > Stimuler le développement de pratiques responsables en transformation alimentaire

3.2 Appuyer la lutte contre les changements climatiques

- > Appuyer le secteur dans ses efforts d'adaptation aux changements climatiques
- > Appuyer les entreprises dans leurs efforts visant à réduire les émissions de GES
- > Favoriser la transition énergétique des entreprises bioalimentaires

3.3 Optimiser la gestion de l'eau et des matières résiduelles

- > Favoriser l'adoption de pratiques qui sont bénéfiques pour la qualité et la disponibilité de l'eau
- > Soutenir les efforts visant à réduire ou à réutiliser les matières résiduelles et à diminuer les pertes et le gaspillage alimentaires

3.4 Améliorer la santé et le bien-être des animaux

- > Faciliter la mise en place d'initiatives visant la prévention des maladies animales
- > Collaborer pour une gestion intégrée des urgences sanitaires
- > Soutenir la mise en œuvre des pratiques et des modes d'élevage durables

MISE EN ŒUVRE

- Deux plans de mise en œuvre quinquennaux et déploiement de mesures phares
- Suivi des cibles et des indicateurs
- Rencontres annuelles

ANNEXES

Annexe 1 – Définitions

Annexe 2 – Liste des sigles et des acronymes

Annexe 3 – La Politique bioalimentaire 2018-2025 et sa démarche d'actualisation

ANNEXE 1 – DÉFINITIONS

Les définitions suivantes s'appliquent à la Politique bioalimentaire 2025-2035.

Acteurs bioalimentaires

Ensemble des personnes, des organisations et des institutions qui interviennent dans le secteur bioalimentaire, de la production à la consommation.

Agriculture

Activités développées par l'humain afin de produire les végétaux ou les animaux qui lui sont utiles.

Agroalimentaire

Regroupe l'agriculture, la transformation, les commerces de gros et de détail ainsi que les services alimentaires.

Aliments transformés (transformation alimentaire)

Procédé qui induit une modification de la nature d'un produit alimentaire et qui le rapproche de l'état dans lequel il sera ultérieurement consommé par l'humain ou l'animal.

Aquaculture

Regroupe la pisciculture (élevage de poissons) et la mariculture (culture de plantes et d'espèces marines telles que les algues et les mollusques).

Bioalimentaire

Ensemble des activités liées à l'agriculture, aux pêches, à l'aquaculture, à la transformation alimentaire, aux commerces de gros et de détail ainsi qu'aux services alimentaires. Cette notion se distingue du terme « agroalimentaire » par l'inclusion du secteur des pêches et de l'aquaculture.

Chaîne d'approvisionnement

Ensemble des processus, des activités, des flux physiques et des systèmes d'information reliant les fournisseurs de matières premières, la production, la transformation, la distribution et le consommateur final.

Commerce de détail

Établissements qui vendent au détail des marchandises en petites quantités, essentiellement destinées à des particuliers ou à des ménages. Cette activité peut être exercée en magasin ou en ligne (commerce électronique).

Commerce de gros

Intermédiaires qui approvisionnent les commerces de détail et les services alimentaires, et qui assurent certaines fonctions comme le stockage, le transport, le regroupement de produits et le transfert d'information.

Filière

Regroupement d'acteurs qui collaborent pour développer et mettre en marché un produit ou un groupe de produits.

Pêches commerciales

Activités de récolte et de capture de produits marins pratiquées, à des fins commerciales, dans les eaux intérieures du Québec, dans le golfe du Saint-Laurent ou en haute mer. (À des fins de simplification, le terme « pêches » est souvent utilisé seul dans la présente politique.)

Résilience

Capacité d'un système à résister, à absorber et à se rétablir face à des crises tout en continuant à fonctionner. La préoccupation derrière ce concept est de protéger l'intégrité d'un système par rapport aux chocs subis et d'assurer le maintien de sa stabilité à long terme.

Sécurité alimentaire

Capacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, en quantité suffisante, nutritionnellement adéquats et culturellement acceptables, pour satisfaire les besoins fondamentaux de la population. Cela implique un accès physique, économique et informationnel à une alimentation saine, obtenue dans le respect de la dignité humaine et issue d'un système agroalimentaire durable.

Services alimentaires

Regroupent les services d'alimentation de l'hôtellerie, de la restauration et des établissements institutionnels privés et publics, souvent désignés par le sigle « HRI ».

ANNEXE 2 – LISTE DES SIGLES ET DES ACRONYMES

AECG

Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne

CARTV

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

CIRANO

Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations

CPTAQ

Commission de protection du territoire agricole du Québec

ESG

Environnement, social, gouvernance

FADQ

La Financière agricole du Québec

GES

Gaz à effet de serre

HRI

Hôtellerie, restauration et établissements institutionnels privés et publics

IQ

Investissement Québec

ITAQ

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

MAPAQ

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

MEIE

Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie

MELCCFP

Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs

MIFI

Ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration

MRC

Municipalité régionale de comté

MSC

Marine Stewardship Council

MSSS

Ministère de la Santé et des Services sociaux

OMC

Organisation mondiale du commerce

PIB

Produit intérieur brut

RMAAQ

Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec

SNAAQ

Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : Pour une alimentation locale dans les institutions publiques

SCT

Secrétariat du Conseil du trésor

ANNEXE 3 – LA POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2025 – *ALIMENTER NOTRE MONDE* ET SA DÉMARCHE D’ACTUALISATION

En 2018, le Québec a franchi une étape importante en se dotant d’une politique moderne visant à soutenir le développement du secteur bioalimentaire. Une politique gouvernementale qui témoigne du rôle stratégique du secteur bioalimentaire pour la santé publique, l’économie des régions et l’occupation dynamique du territoire.

La Politique bioalimentaire 2018-2025 – *Alimenter notre monde* s’est distinguée en reconnaissant le consommateur comme un acteur clé du développement du secteur bioalimentaire. Face à une économie plus ouverte et une concurrence accrue sur les marchés, répondre aux attentes des consommateurs en matière d’environnement et de santé devenait, plus que jamais, impératif pour le secteur.

Appuyée d’une volonté collective d’unir les efforts pour développer le secteur bioalimentaire, la Politique a joué un rôle déterminant dans le maintien d’un dialogue et la collaboration d’un ensemble de partenaires autour d’objectifs communs. Une mobilisation et un engagement soutenus ont permis de traduire la Politique en actions avec des retombées concrètes pour les entreprises bioalimentaires et les consommateurs.

LA DÉMARCHE D’ACTUALISATION DE LA POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2025

La Politique bioalimentaire 2025-2035 s’appuie sur des consultations et des échanges tenus auprès d’un ensemble de partenaires bioalimentaires, gouvernementaux et régionaux ainsi que du grand public. Une série d’initiatives ont été réalisées en 2024 et en 2025 pour recueillir leurs préoccupations et identifier les priorités pour le développement du secteur bioalimentaire québécois :

- 13 rencontres de consultation de groupes de partenaires bioalimentaires (filières sectorielles) (hiver 2024);
- Des ateliers d’échanges entre partenaires gouvernementaux lors du colloque « Accélérer la transition vers un secteur bioalimentaire durable et innovant » du CIRANO (28 février 2024);
- Une recension des priorités et des enjeux stratégiques de développement bioalimentaire des régions;
- Un arrimage aux priorités et aux enjeux identifiés par la Consultation nationale sur le territoire et les activités agricoles;
- Une rencontre annuelle des partenaires de la Politique (30 mai 2024);
- Six rencontres de travail avec une diversité de partenaires bioalimentaires (hiver 2025);
- Des activités d’échanges avec les partenaires bioalimentaires et gouvernementaux sur le projet de politique (21 février 2025);
- Une démarche spécifique de consultation des Premières Nations et des Inuits reconnaissant leur rôle essentiel et particulier dans le développement du secteur bioalimentaire (hiver et printemps 2025).

Démarche d'actualisation de la Politique bioalimentaire 2018-2025

En 2024 et en 2025, les travaux de mise en œuvre de la Politique ont mis l'accent sur son actualisation. La démarche a permis d'aborder les enjeux actuels du secteur et de se projeter dans l'avenir, ce qui a conduit à un repositionnement des priorités et à un engagement renouvelé de l'ensemble des partenaires à l'égard de l'autonomie alimentaire du Québec. Plus de 300 dirigeants du secteur ont été mis à contribution. Cette démarche a permis aussi de recueillir les perceptions et les attentes des consommateurs en ce qui a trait au secteur bioalimentaire.

Faits saillants des priorités qui font consensus chez les partenaires bioalimentaires et la population

- La productivité et la compétitivité des entreprises sont des enjeux à prendre en compte pour développer un secteur prospère et durable.
- La mise en valeur du potentiel des territoires, l'attraction pour la relève de même que le fait de favoriser le dynamisme des activités bioalimentaires et leur pérennité sont des éléments clés du développement du secteur bioalimentaire.
- La protection et la valorisation des ressources sont au cœur de la durabilité du secteur et de l'adaptation aux changements climatiques.
- L'innovation et le dialogue entre tous les acteurs sont les moyens privilégiés pour développer le plein potentiel du secteur bioalimentaire et maximiser l'effet levier des actions.



