



**Ordre
des agronomes
du Québec**

MÉMOIRE DE L'ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC

**Les nouveaux enjeux
de la sécurité alimentaire au Québec**

*Document présenté à :
Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation
12 février 2004*

Table des matières

PRÉAMBULE	2
COMMENTAIRES GÉNÉRAUX	3
<i>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : DE QUOI PARLONS-NOUS?</i>	3
<i>LES AGRONOMES : LES PROFESSIONNELS « DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE »</i>	4
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : UNE APPROCHE GLOBALE ET INTÉGRÉE	5
DES ACTIONS À ENTREPRENDRE	6
<i>L'INFORMATION POUR TOUS : DES CONSOMMATEURS MOINS INQUIETS!</i>	6
ASSURER LA SÉCURITÉ DES APPROVISIONNEMENTS	7
<i>MAINTENIR NOTRE POTENTIEL DE PRODUCTION</i>	7
<i>MAINTENIR NOTRE AUTONOMIE ALIMENTAIRE</i>	9
ASSURER LA QUALITÉ DES ALIMENTS	10
<i>LES VRAIS ENJEUX DE LA SALUBRITÉ ET DE L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS : 1. - LA PRODUCTION</i>	10
<i>LES VRAIS ENJEUX DE LA SALUBRITÉ ET DE L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS : 2. - LA CONSERVATION ET LA TRANSFORMATION</i>	12
<i>LES VRAIS ENJEUX DE LA SALUBRITÉ ET DE L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS : 3. - LA CERTIFICATION RECONNUE « DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE », SOLUTION AVANT-GARDISTE ET ADAPTABLE</i>	13
DES MÉTHODES DE SUIVIS ET DE CONTRÔLE EFFICACES	14
<i>L'INSPECTION DES ALIMENTS : LES BONNES RESSOURCES AUX BONS ENDROITS</i>	14
<i>TRAÇABILITÉ : LE NÉCESSAIRE FILET DE SÉCURITÉ</i>	15
<i>L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES : CE QU'UNE ÉTIQUETTE PEUT DIRE</i>	17
D'AUTRES AVENUES POUR RÉPONDRE AUX CONSOMMATEURS	19
<i>CONSTITUTION DE CIRCUITS COURTS DE MISE EN MARCHÉ</i>	19
<i>PRODUCTIONS SOUS LABELS OU SOUS CAHIERS DE CHARGE (SOUS CERTIFICATION)</i>	20
<i>PRODUCTIONS SOUS DÉNOMINATIONS TERRITORIALES OU GÉOGRAPHIQUES</i>	20
<i>AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ</i>	21
CONCLUSION	22
ANNEXE 1 - L'ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC ET LA PROFESSION D'AGRONOME	23
ANNEXE 2 - L'AGRONOME, LE PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE	27
DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE	29
BIBLIOGRAPHIE	29

PRÉAMBULE

L'Ordre des agronomes du Québec (OAQ), ordre professionnel constitué en vertu de la *Loi sur les agronomes* et régi par le *Code des professions*, a pour mandat d'assurer la protection du public en garantissant la qualité des services professionnels offerts dans son champ d'expertise. L'Ordre des agronomes compte quelque 3 200 membres œuvrant dans tous les secteurs de l'industrie agroalimentaire, tant au chapitre de l'agroenvironnement, de la production, de la recherche que de la transformation et de la mise en marché. (*Annexe 1 : L'Ordre des agronomes et la profession d'agronome*).

L'Ordre des agronomes partage également la responsabilité de prendre en charge l'intérêt des tiers dans les dossiers relevant de son domaine d'activité et met l'expertise de la profession au service de la société. Si l'on se réfère à l'ensemble des mémoires et des interventions que l'Ordre des agronomes du Québec a produit au cours des 20 dernières années, on peut affirmer sans conteste que la sécurité alimentaire, tout autant que la salubrité et l'innocuité des aliments, ont constitué des préoccupations majeures pour notre organisme. De fait, les dix derniers congrès des agronomes ont porté sur des sujets ayant un lien direct avec les notions de qualité alimentaire et de maintien du potentiel de production assurant la sécurité des approvisionnements. Qui plus est, la création même de l'OAQ repose sur cette prémisse qui veut que la sécurité et la garantie des approvisionnements alimentaires ainsi que l'intégrité des aliments produits représentent des enjeux tels pour la société québécoise que la science et le comportement des agronomes se doivent d'être encadrés par des mesures professionnelles strictes. Ce constat a été intégralement confirmé en 1973, lors de la mise en place du *Code des professions*.

L'Ordre des agronomes accueille donc favorablement cette initiative de la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de tenir une consultation publique sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire. De fait, afin de supporter efficacement les activités agricoles québécoises, la rentabilité des entreprises et la viabilité des filières agricoles, nous convenons qu'il est nécessaire que le Québec se dote d'une vision aiguë et innovatrice de l'agriculture et de l'agroalimentaire au XXI^e siècle.

C'est dans un esprit de collaboration et avec le désir sincère de contribuer à l'élaboration de solutions optimales pour la société et les parties impliquées que l'Ordre des agronomes du Québec présente ses commentaires et recommandations à l'occasion de la consultation sur *Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec*.

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

D'entrée de jeu, les agronomes du Québec affirment que notre agriculture, et le secteur agroalimentaire qui s'y est joint, ont depuis toujours bien servi la société québécoise, en fournissant des aliments de qualité, en quantité et à un prix tel que l'ensemble des consommateurs puissent avoir accès à une alimentation appropriée. Bref, on peut dire que la qualité des aliments consommés au Québec est bonne, et ce, au plan des trois composantes du concept de qualité que sont la santé, la sécurité et la satisfaction. L'activité agroalimentaire a aussi largement contribué au maintien et au dynamisme des communautés rurales. Comment en sommes-nous donc arrivés à un tel degré d'inquiétude chez les consommateurs?

Il importe de bien comprendre l'origine de ces inquiétudes afin de proposer des avenues de solutions efficaces. Mais commençons d'abord par définir les différents concepts inscrits sous le vocable de la « sécurité alimentaire ».

Sécurité alimentaire : de quoi parlons-nous?

À l'origine, le terme *sécurité alimentaire* signifiait pour une nation que celle-ci soit capable de s'approvisionner et de produire une quantité suffisante d'aliments pour satisfaire les besoins de la population. Puis, progressivement, on en est venu à vouloir s'assurer que cette alimentation réponde à des normes d'hygiène de plus en plus rigoureuses, que les aliments ne contiennent pas de contaminants toxiques tels que les métaux lourds provenant de l'environnement et d'autres activités industrielles. Depuis quelques années, la sécurité alimentaire réfère plus à l'hygiène, à l'innocuité et à la salubrité des aliments.¹ L'OAQ parlera donc de la sécurité des approvisionnements ou de la garantie des approvisionnements lorsqu'il sera question de la capacité ou du potentiel de production agricole.

On définit par ailleurs l'*innocuité* comme étant le caractère de ce qui n'est pas nuisible, toxique ou nocif et l'on associe ce terme à la sécurité d'un aliment, alors que la *salubrité* constitue le caractère de ce qui est salubre, de ce qui contribue à la santé, qui est sain. La salubrité est aussi l'assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés. Ce terme est associé à l'aspect comestible de l'aliment.¹ L'OAQ réfèrera donc à la qualité et l'innocuité des aliments lorsqu'il sera question de la sécurité des aliments.

Enfin, un autre aspect de la sécurité alimentaire, intimement associé au concept de garantie des approvisionnements, est celui de l'*autonomie alimentaire*. L'autonomie réfère au droit fondamental d'une société à déterminer ses besoins, à exprimer ses choix et à établir ses priorités, tant qualitatives que quantitatives, en matière d'alimentation. Ce sont généralement des éléments de politique agricole qui définissent le degré et la mesure de l'autonomie alimentaire.

¹ OAQ, *Le petit dictionnaire du 66^e congrès de l'Ordre des agronomes du Québec*, 2003

En regard de ce qui précède, et considérant la définition et les orientations préconisées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en matière de sécurité alimentaire depuis mars 2003,² et de l'approche adoptée par l'Union Européenne en janvier 2000, l'Ordre des agronomes traitera de façon distincte chacune des composantes du concept de sécurité alimentaire.

Les agronomes : les professionnels « de la fourche à la fourchette »

La profession agronomique est, de par la loi, la seule profession uniquement et exclusivement dédiée à l'ensemble des activités agroalimentaires. Plus encore que le champ exclusif inscrit à l'article 24 de la *Loi sur les agronomes*, le champ évocateur, décrit par l'Ordre en 1997, permet de saisir l'ampleur et l'éventail des diverses activités agronomiques. On constate que les agronomes oeuvrent dans tous les secteurs d'activité qui sont reliés de près ou de loin à l'agriculture, l'horticulture et l'agroalimentaire québécois :

« L'agronome est le spécialiste de l'agriculture et de l'agroalimentaire. L'agronome œuvre en agriculture, en agroalimentaire, en horticulture ornementale, en agroforesterie, en génie rural, en environnement et en aménagement du territoire. L'agronome expérimente, développe, applique, communique, vulgarise ou enseigne les principes, les lois et les procédés de la culture des plantes agricoles et autres végétaux, de l'élevage des animaux, de l'aménagement et de l'exploitation générale des sols arables et du territoire, de la gestion des entreprises agricoles et para-agricoles, de l'économie agroalimentaire et rurale et de la conservation, transformation et commercialisation des produits agricoles. L'agronome analyse le milieu, évalue la situation, gère la qualité, diagnostique les problèmes, propose des solutions et établit un plan d'action. Son travail se traduit de façon ultime par un avis ou une recommandation qui concilie à la fois les intérêts de son client et de la société. L'agronome élabore des procédés, méthodes, normes, plan, devis ou spécifications, émet des directives de surveillance et effectue le suivi de ses recommandations. » (*Annexe 2 : L'agronome, le professionnel de l'agriculture et de l'agroalimentaire*).

Dans tous les cas, l'agronome possède une solide formation scientifique de base complétée par des cours selon l'orientation ou la spécialisation choisie. Il possède ainsi un ensemble de connaissances scientifiques qui lui confèrent les compétences nécessaires à l'établissement de diagnostics et de recommandations agronomiques appropriés. On ne saurait alors trop insister sur le fait que ce professionnel doit être interpellé dans toute question relative à l'activité agroalimentaire, de la terre à la table, ou si l'on veut, « de la fourche à la fourchette ».

² Assemblée nationale du Québec, Document de consultation, *Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec*, 2003

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : UNE APPROCHE GLOBALE ET INTÉGRÉE

L'agriculture et le domaine agroalimentaire sont reconnus comme étant des activités économiques d'importance, comme en témoigne d'ailleurs le document de consultation servant d'assise à la présente consultation.³ Pour l'OAQ, il est cependant essentiel de retenir qu'au-delà de l'aspect économique, le développement et le maintien des activités agricoles doivent tenir compte de l'ensemble des fonctions qui leur sont dévolues, et en tout premier lieu, de la production d'aliments sains. Il faut également considérer les autres fonctions, notamment celles associées à la conservation des ressources, à la préservation des paysages, au soutien et à la dynamisation des communautés rurales ainsi qu'à la diversification des activités agricoles vers des produits utiles à l'homme mais non alimentaires. Depuis les dernières années et encore récemment avec le « Sommet sur l'agriculture et l'agroalimentaire » et les « Rendez-vous » qui l'ont suivi, les orientations de développement agricole ont été élaborées en considérant l'agriculture uniquement comme une activité à caractère économique alors qu'on le constate, elle est d'abord et avant tout une activité à caractère socio-économique. Et, il faut bien le dire, les exigences de l'économie font facilement perdre de vue les autres dimensions du processus d'organisation et de développement des activités agricoles.

En conséquence, dans une optique de sécurité des approvisionnements alimentaires et de qualité et d'innocuité des aliments, il importe d'articuler toute intervention en matière d'agriculture et d'agroalimentaire autour du principe qui associe obligatoirement l'aspect de production d'aliments à l'aspect économique. De plus, toute mesure proposée ne sera vraiment efficace que si elle s'intègre dans une approche globale de la question, dans un ensemble de gestes et de décisions indispensables les uns aux autres. Pour ce faire, il est nécessaire de se doter d'une planification stratégique à long terme des actions à privilégier en agriculture et en agroalimentaire. S'en tenir à des actions ponctuelles et ciblées, bien qu'utiles, risque de donner de bien minces résultats, en deçà des attentes actuellement exprimées.

Une telle orientation et les décisions qui en découleront requièrent impérativement une intervention dynamique de l'État, et ce, avec toute la transparence et le leadership attendus. Et l'OAQ est d'avis que l'État doit adopter une approche globale et intégrée qui tienne compte des attentes des consommateurs, du potentiel de production et de transformation agricoles et des mesures de suivi appropriées telles que l'inspection, la recherche et le développement, la certification et l'étiquetage, notamment.

³ Assemblée nationale du Québec, Document de consultation, *Les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec*, 2003

Recommandation de l'OAQ :

- *Sous la responsabilité et le leadership de l'État québécois, planifier et proposer des stratégies de développement et des objectifs qui intègrent les aspects de production d'aliments et de développement économique tout à la fois; que les stratégies mises en place veillent au respect de la sécurité alimentaire « de la fourche à la fourchette ».*

DES ACTIONS À ENTREPRENDRE

L'information pour tous : des consommateurs moins inquiets!

Depuis la fin de la dernière guerre mondiale, l'agriculture québécoise a vécu de nombreux bouleversements, et jusqu'au milieu des années 80, l'évolution de l'agriculture a fait l'objet d'une opinion largement favorable au sein de la population. En effet, l'augmentation de la productivité permettait de produire davantage d'aliments (progrès technique), à un coût moindre (progrès économique), et ce, au bénéfice de l'ensemble de la population (progrès social). En conséquence, puisque tout se passait bien, les consommateurs ont peu à peu perdu contact avec les façons de produire et de transformer leurs aliments.

Ce sont les situations extrêmes qui ont attiré l'attention des consommateurs et ébranlé leur confiance, voire même engendré leur méfiance envers l'agriculture, ou plus largement envers le secteur de l'agroalimentaire. Mentionnons également que les administrations publiques ont parfois du mal à fournir l'information adéquate, ce qui accentue le sentiment de méfiance.⁴ C'est enfin à la lumière d'épisodes dramatiques, ici et ailleurs, (fièvre aphteuse, maladie de la vache folle ou encore grippe aviaire) et également face à de très nombreuses communications de toutes sortes, sur les biotechnologies notamment, (renseignement utile, vérité redoutée ou légende urbaine), que ces mêmes consommateurs redécouvrent l'activité agricole et tout ce qui l'entoure. L'éloignement entre les consommateurs et l'agriculture, tout autant qu'une ignorance des mécanismes en présence, ont créé un phénomène d'incompréhension à la base de la situation actuelle. De plus, la complexité de toute la chaîne agroalimentaire et des règles du marché continuent de les surprendre et la méconnaissance qu'ils ont des motifs qui ont mené à cette complexité n'aide en rien à les rassurer. Ainsi, rarement l'agriculture et l'agroalimentaire n'auront été de façon si importante au cœur des débats et des enjeux de société comme en ce moment. Les besoins d'information et de formation sont d'autant plus grands pour les consommateurs.

Paradoxalement, alors que l'alimentation a constitué de tout temps la préoccupation la plus immédiate pour toute population, nous vivons depuis plus de 30 ans avec la relative assurance de manger quotidiennement à notre faim. Et cela est vrai pour les générations actuelles comme pour les générations futures. Bref, nous n'avons jamais si bien mangé, et pourtant, les consommateurs

⁴ Sophie Jacquement, *Sécurité alimentaire : la situation européenne*, 66^e Congrès de l'Ordre des agronomes du Québec, Saint-Hyacinthe, 6 et 7 juin 2003, 70 p.

n'ont jamais si peu su ce qu'ils mangeaient. Cela change donc radicalement le regard porté sur la production des denrées alimentaires et sur les activités générées en aval et en amont de cette production essentielle à la société. Et on ne peut nier que certains des constats parfois alarmants qui sont livrés sont le reflet malheureusement bien réel de situations qu'il y a lieu de corriger.

Savoir d'où l'on vient et quels ont été les méandres du parcours permet souvent de mieux cibler les prochaines étapes. Or, il apparaît clairement que la première de ces étapes passe d'abord par des mécanismes d'éducation auprès des consommateurs et ensuite de communication entre ceux qui produisent les denrées alimentaires et ceux qui les consomment. De là la nécessité d'une très grande crédibilité dans la diffusion et la vulgarisation de l'information à partir de sources fiables et professionnelles qui s'alimentent de travaux scientifiques reconnus.

Recommandations de l'OAQ :

- *Sous la responsabilité de l'État québécois, qu'un dialogue efficace soit installé entre les intervenants du monde agricole, du monde agroalimentaire et des consommateurs.*
- *Sous la responsabilité de l'État québécois, que soient conçues des activités d'apprentissage sur l'agriculture et l'agroalimentaires, et qu'elles soient intégrées aux programmes d'apprentissage scolaire des niveaux primaires et secondaires afin de favoriser une meilleure connaissance de tout le secteur.*
- *Sous la responsabilité de l'État québécois, que soient conçues des activités permanentes d'éducation sur l'agriculture et l'agroalimentaire auprès des consommateurs québécois afin qu'ils soient constamment et adéquatement informés des récents développements de la recherche et du développement des procédés de production et de transformation des aliments.*

L'Ordre des agronomes du Québec offre d'ailleurs un appui inconditionnel à toute intervention faite en ce sens et se propose de promouvoir auprès de ses membres l'importance de ces interventions afin qu'ils y contribuent pleinement, le cas échéant.

ASSURER LA SÉCURITÉ DES APPROVISIONNEMENTS

Maintenir notre potentiel de production

En 1991, l'Ordre des agronomes se donnait une définition du développement durable de l'agriculture : «Une agriculture respectueuse de l'environnement qui produit, de façon sécuritaire, des aliments sains et nutritifs tout en maintenant le secteur économiquement viable, concurrentiel et en harmonie avec les industries et les secteurs connexes».

Ainsi, pour l'OAQ, développer de façon durable signifie durer dans le temps, se renouveler et s'adapter aux nouveautés et aux changements. Il s'agit pour nous d'un impératif en matière de sécurité et de garantie des approvisionnements alimentaires.

L'agriculture et l'agroalimentaire québécois bénéficient d'une réputation enviable dans de nombreux domaines. On n'a qu'à penser à l'expertise développée au chapitre des productions animales, notamment en matière de production laitière, de génétique animale et de salubrité des troupeaux. Notre potentiel en productions fourragères, par exemple, est unique alors que nos réussites en productions maraîchères et ornementales sont des plus prometteuses, tout comme le sont celles réalisées en transformation des aliments.

De plus, les réserves en eau renouvelable sont importantes et les superficies disponibles à la culture sont appréciables alors que l'expertise professionnelle et les réseaux technologiques sont là pour appuyer la croissance du secteur. Toutefois, il est important de rappeler que l'industrie agricole est particulière en ce sens qu'elle doit composer avec de nombreux facteurs (conditions climatiques et caractéristiques bio-physiques des milieux) sur lesquels elle a peu de contrôle mais qui jouent néanmoins un rôle déterminant sur sa capacité de production. Il faut donc se pencher sur les techniques et les modèles de production, lesquels ont un impact direct sur les ressources (eau-air-sol) ainsi que sur le développement du milieu rural.

L'Ordre des agronomes du Québec constate ainsi que l'intensification des pratiques culturales et surtout la concentration de certaines productions, tant animales que végétales, ont occasionné des problèmes importants d'érosion et de dégradation des sols. La problématique de la pollution reliée au phosphore est loin d'être réglée malgré la mise en application de la nouvelle réglementation environnementale.

Par ailleurs, l'activité agricole et agroalimentaire atteint l'une de nos ressources les plus précieuses : l'eau. Or, la relation existant entre l'eau et l'agriculture est à double sens : d'une part, les pratiques agricoles ont une grande influence sur la qualité de l'eau et, d'autre part, la qualité de l'eau est déterminante pour produire des denrées alimentaires de qualité. Il ne faut pas perdre de vue que la grande disponibilité de l'eau au Québec constitue un avantage compétitif pour l'agriculture et l'économie québécoises sur la scène mondiale en autant que l'on pourra en préserver la qualité.

La protection de l'eau ainsi que des autres ressources naturelles de production est essentielle non seulement à la pérennité de l'industrie agricole, mais également à la société québécoise. L'Ordre qui a pour mandat de veiller à la protection du public, considère qu'il est de la responsabilité de tous les intervenants des secteurs agricole et agroalimentaire d'utiliser de façon respectueuse les ressources qui appartiennent à tous et dont tous doivent pouvoir bénéficier.

En tant que professionnels possédant une connaissance globale et approfondie de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les agronomes et l'Ordre qui les encadre, souhaitent que la réflexion déjà amorcée dans le cadre des audiences du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) sur la production porcine s'intensifie quant aux modèles de production actuels afin que soient recentrées, s'il y a lieu, les interventions vers des objectifs qui ont peut-être été oubliés.

Enfin, l'État dispose d'un outil intéressant pour favoriser le passage à des modèles de production axés sur le développement durable, soit l'écoconditionnalité. Ce concept, soutenu par des mécanismes crédibles et forts, peut également agir en quelque sorte de garantie auprès des consommateurs et ainsi contribuer à restaurer un certain niveau de confiance chez ces derniers.

Recommandations de l'OAQ :

- *Examiner les modèles de production agricole; proposer et soutenir les modèles qui favorisent le maintien du potentiel de production à long terme, selon les principes du développement durable de l'agriculture.*
- *Mettre en place des mesures efficaces supportant les comportements de développement durable, notamment le principe d'écoconditionnalité.*

Maintenir notre autonomie alimentaire

L'autosuffisance qui fut le leitmotiv de l'agroalimentaire québécois pendant plus de 25 ans, ne correspond plus à la réalité actuelle. Avec les accords de libre-échange, la présence sur le marché québécois de produits agroalimentaires provenant de l'extérieur s'est intensifiée et s'intensifiera encore davantage.

De plus, la réduction marquée du nombre d'acheteurs dans l'industrie de la distribution alimentaire ainsi que la compétition féroce qu'ils se livrent, affectent considérablement la fidélité aux fournisseurs traditionnels, accentuant les effets de la compétition. Dans certains secteurs, les producteurs et transformateurs d'ici ne sont désormais plus assurés d'un débouché garanti sur le marché local.

« Partout sur la planète, il est devenu tout à fait banal de parler de globalisation et de mondialisation, comme s'il s'agissait de notions univoques, claires et évidentes pour tous. Bien entendu, cela s'associe à un discours, devenu lui aussi d'une banalité déconcertante quand il invoque la fatalité d'un tel état des choses et la non moins fatale nécessité de s'y préparer, de s'y adapter. »⁵

Depuis le début des années 1980, les termes mondialisation et globalisation ont envahi les champs politiques, législatifs, économiques et sociaux. Afin de répondre aux impératifs de la compétitivité sur les marchés globaux et mondiaux, les pays industrialisés se sont investis dans l'augmentation de la productivité supportée par une technologie envahissante et une guerre des prix à l'échelle nationale et internationale.

⁵ Omar Aktouf, *À la recherche de l'humain perdu*, Recueil des actes du congrès 1997, Ordre des agronomes du Québec, p. 4-11.

Or, livrer la guerre des prix à l'échelle nationale et internationale pour conquérir les marchés entraîne une utilisation maximale des ressources, l'absence de préoccupations environnementales et la déshumanisation des processus. Cela implique qu'il faille procéder, entre autres, à une baisse des coûts multiformes, à un désinvestissement au niveau des entreprises et aussi à la rationalisation, voire à la suppression des emplois, ou couper dans les budgets de formation et les avantages sociaux, etc.

Il est clair que les conséquences de la guerre des prix s'accordent mal avec les orientations sociales que se sont données les Québécois. Il faut aussi être conscient que les conditions climatiques du Québec et leurs effets sur la hausse des coûts de production, rendent inégale cette guerre avec certains compétiteurs. On comprend alors que l'autonomie alimentaire des québécois risque de s'en trouver compromise.

Sur cet aspect particulier, l'OAQ considère qu'il est de première importance que notre société puisse compter sur tous les mécanismes qui garantissent son autonomie alimentaire, tant par l'expression des choix des consommateurs que par les politiques qui permettent que ces choix et les priorités qui en découlent soient respectés.

Recommandation de l'OAQ :

- *Sous la responsabilité et le leadership de l'État québécois, mettre en place les mécanismes garantissant notre autonomie alimentaire, notamment par le biais de politiques adaptées au contexte québécois et qui s'arriment aux politiques canadiennes lorsque requis.*

ASSURER LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Les vrais enjeux de la salubrité et de l'innocuité des aliments : 1. - La production

Parmi les questions soumises par la Commission, dans le document de consultation, la plupart portent essentiellement sur trois mécanismes, soit l'inspection, la traçabilité et l'étiquetage, ce dernier étant celui qui touche le plus directement le consommateur. Bien que l'on convienne de l'importance de ces trois mécanismes et de leur apport pour rassurer les consommateurs, l'Ordre estime qu'ils interviennent en aval de la chaîne agroalimentaire, alors que le produit a déjà franchi plusieurs étapes pour devenir un aliment. Aussi, pour l'Ordre des agronomes, il apparaît davantage important de se préoccuper en tout premier lieu de la prévention des problèmes, en accordant une attention toute particulière aux interventions faites au niveau de la production, ceci afin de s'assurer que les produits soient, au départ, de la meilleure qualité possible.

La première étape, et la plus cruciale en matière de sécurité des aliments, se joue donc dès la production, directement à la ferme. Les mesures de qualité et d'innocuité des aliments subséquentes à la production seront certes pertinentes mais elles n'auront qu'une portée limitée

si le produit à la base ne rencontre pas les caractéristiques souhaitées. La qualité et l'innocuité constituent ainsi des éléments distincts de valeur ajoutée. Qu'il s'agisse de marchés de masse ou de marchés-niches, les agronomes du Québec considèrent qu'il faut miser sur la qualité et l'innocuité des produits agroalimentaires dès la production pour réussir notre défi le plus important actuellement, celui de rassurer les consommateurs québécois.

Les premières mesures de qualité reposent donc sur un accompagnement soutenu et un transfert de connaissances scientifiques adéquat pour l'aide et le support à la prise de décision offerts aux entreprises agricoles. Quelle que soit la formule préconisée, il demeure que grâce à sa formation, l'agronome est le professionnel tout désigné pour véhiculer le savoir et le savoir-faire requis afin de soutenir le développement harmonieux des entreprises agricoles et de leur permettre d'atteindre les objectifs-qualité fixés.

Les étapes de la qualité recherchée passent par tous les aspects touchant la production, que l'on parle des types d'intrants utilisés, des méthodes d'élevages et de cultures ou encore des manipulations subséquentes, notamment dans le cas des producteurs-emballeurs (pomiculture, etc.) et des producteurs-classeurs (poste de mirage et de lavage des œufs, etc.).

Il faut noter par ailleurs que déjà plusieurs efforts ont été consentis en terme d'amélioration des méthodes et façons de faire au niveau de la production, et ce, bien souvent par les regroupements de producteurs eux-mêmes qui ont investi dans la recherche et le développement de solutions appropriées. Il demeure que certaines façons de faire peuvent encore être améliorées, les mesures existantes n'étant pas toujours appliquées. L'éducation des intervenants demeure à cet égard un facteur-clé important.

Quoi qu'il en soit, puisqu'il s'agit de la première et de la plus importante étape touchant l'innocuité alimentaire, des mécanismes fiables et performants doivent être mis en place rapidement et ce, pour l'ensemble des productions agricoles. Cela constituera d'ailleurs un moyen concret d'exprimer nos choix comme société et de garantir le respect de ces choix face aux marchés d'importation.

Recommandation de l'OAQ :

- *Supporter les mesures d'améliorations des pratiques agricoles et favoriser la diversité des offres de service agronomiques et l'accessibilité à ces services pour le bénéfice de tous les producteurs agricoles, notamment par le biais des aides accordées par l'État.*

Les vrais enjeux de la salubrité et de l'innocuité des aliments : 2. - La conservation et la transformation

Alors que la qualité originelle de l'aliment est directement tributaire de la production agricole, la durée de vie des denrées périssables et la préservation de la majorité, sinon de la totalité, de leurs qualités nutritives et intrinsèques dépendent quant à elles des processus de conservation. Les technologies, les procédés et les techniques de conservation ont évolué très rapidement au cours des 20 dernières années, tout autant que les méthodes d'analyse et de suivis des produits qui ont permis de suivre l'évolution quantitative et qualitative des contaminants pouvant être présents dans les aliments. Les modes de conservation peuvent toucher des produits frais ou transformés et être effectués en vrac, (par exemple en entrepôts de pommes ou de pommes de terre), ou en portion ou emballage individuels. Quoi qu'il en soit, outre la qualité de l'emballage ou du processus de conservation utilisé, le résultat final dépend essentiellement de la qualité initiale des produits conservés et des conditions d'hygiène dans lesquelles l'opération est réalisée.

Par ailleurs, la transformation des aliments touche près de 90 % des aliments que nous consommons. De la boîte de conserve à la pièce de viande assaisonnée, emballée sous vide et prête à cuire, des fruits et légumes conservés sous atmosphère contrôlée, ou plus récemment de la multiplication de plats cuisinés prêts à servir, l'industrie de la transformation met en œuvre une vaste gamme de procédés qui visent essentiellement l'amélioration de trois grandes caractéristiques de nos aliments que sont : la conservation, la variété, la valeur nutritive et depuis quelques années, s'ajoute la facilité d'utilisation. En achetant des produits transformés, le consommateur recherche, même s'il n'en est pas toujours pleinement conscient, une durée de conservation plus longue, une plus grande variété de produits et une valeur nutritive maintenue ou enrichie sans oublier les qualités organoleptiques de ces produits. Ici encore, la qualité finale du produit repose sur deux phénomènes essentiels, un produit de base de qualité et des conditions de transformation qui respectent des conditions d'hygiène très strictes.

En regard de la conservation et de la transformation des denrées alimentaires, les industries québécoises ont mis en œuvre des programmes basés sur l'identification, l'analyse et le contrôle des risques pour la production d'aliments sains. Ces normes s'alignent de plus en plus sur les normes énoncées par le programme HACCP qui est en voie de devenir l'exigence mondiale du commerce agroalimentaire. La principale caractéristique de l'approche HACCP est de prévenir les problèmes de salubrité alimentaire avant qu'ils ne surviennent. Il s'agit d'une référence incontournable pour maintenir la réputation du Québec comme fournisseur d'aliments rencontrant des standards supérieurs de qualité. Qui plus est, la globalisation des marchés incite à ce que les règles de circulation des produits alimentaires soient de plus en plus influencées par les normes sanitaires et phytosanitaires. Ces dernières peuvent même se transformer en obstacles non tarifaires aux échanges commerciaux. En effet, le HACCP deviendra graduellement, en quelque sorte, le passeport pour la commercialisation des produits agroalimentaires comme le sont déjà les normes ISO de « l'International Organization for Standardization » dans le monde manufacturier des produits et services depuis plusieurs années.⁶

⁶ Lucille Giguère, *HACCP, un outil pour la maîtrise de la Sécurité alimentaire*, 66^e Congrès de l'Ordre des agronomes du Québec, Saint-Hyacinthe, 6 et 7 juin 2003, 70 p.

Recommandations de l'OAQ :

- *Généraliser l'utilisation du programme HACCP à l'ensemble de l'industrie agroalimentaire québécoise.*
- *Que les personnes appelées à gérer de tels programmes dans les différents paliers de l'industrie agroalimentaire soient inscrites au tableau des membres de l'un des ordres du système professionnel québécois pouvant être impliqué (agronomes, diététistes, chimistes)*

Les vrais enjeux de la salubrité et de l'innocuité des aliments : 3. - La certification reconnue « de la fourche à la fourchette », solution avant-gardiste et adaptable

Si la mise en place de systèmes pour assurer un niveau élevé de protection du consommateur est amorcée depuis un certain temps dans l'industrie de la transformation alimentaire, les transformateurs peuvent toutefois difficilement s'inscrire dans une approche globale de contrôle de la qualité étant donné qu'il existe à ce jour peu de ces systèmes formellement appliqués au chapitre de la production agricole.

L'Ordre des agronomes du Québec croit que la mise en place de systèmes certifiant que les entreprises agricoles qui y adhèrent utilisent des techniques de production qui respectent l'environnement et garantissent la qualité et l'innocuité des produits comporterait de nombreux avantages et doterait même les denrées agricoles et les produits agroalimentaires québécois d'une plus-value sur les marchés extérieurs. À l'heure actuelle, il n'y a aucune réglementation imposant l'application de programmes de salubrité alimentaire à la ferme. Ce sont les règles du marché, en l'occurrence les exigences des fournisseurs et les règles contractuelles qui constituent les forces agissant sur la nécessité d'appliquer de tels programmes.

Différentes avenues peuvent être privilégiées en matière de certification de la qualité. Jusqu'à maintenant, 19 programmes sont développés ou en voie de l'être dans autant de productions. Cela peut se faire, comme certaines productions l'ont choisi, par le mode de certification HACCP. Mais un exemple très éloquent à cet égard et qui a été à la base des différents systèmes qui ont suivi est celui de la production laitière. Instaurés depuis plus de 20 ans, les mécanismes d'analyse et de contrôle laitier ont permis à cette industrie d'atteindre de hauts standards de qualité du produit par l'application de principes similaires à ceux retrouvés dans le programme HACCP de gestion des points critiques.

Enfin, un mot sur l'autoresponsabilisation des producteurs agricoles. Que ce soit en matière d'environnement ou d'innocuité des aliments, ce terme a récemment fait son apparition dans les discours des décideurs. Il est fort opportun qu'un tel discours soit tenu mais il faut s'assurer que tout processus d'autoresponsabilisation ou de certification mis en place rencontre des conditions

prescrites permettant *hors de tout doute* d'assurer, et la qualité des denrées alimentaires produites, et la protection des ressources environnementales.

Pour ce faire, l'Ordre des agronomes propose qu'une instance neutre soit mise en place afin d'élaborer et d'administrer un programme de certification pour toutes les productions et pour tous les producteurs agricoles du Québec. Il est important que ce processus permette également aux entreprises agricoles de se démarquer individuellement dans leur pratique.

Recommandations de l'OAQ :

- *Instaurer un système de certification de la qualité, neutre et performant, accessible à toutes les entreprises agricoles du Québec. Favoriser l'arrimage, lorsque requis, avec les systèmes déjà en place.*
- *Qu'une instance neutre et distincte soit désignée ou mise en place afin de gérer le système de certification à la ferme, le cas échéant.*

DES MÉTHODES DE SUIVIS ET DE CONTRÔLE EFFICACES

L'inspection des aliments : les bonnes ressources aux bons endroits

L'inspection des produits et des processus dans le domaine alimentaire consiste à vérifier et à contrôler soit le respect des dits-processus, soit la qualité annoncée des produits ou soit encore le respect de normes sanitaires strictes touchant autant les produits que les processus. Les modes d'inspection interviennent donc d'abord pour vérifier les façons de faire, ce qui relève de l'inspection préventive, ou systématiquement pour assurer le contrôle de qualité et ainsi éviter qu'un problème ne survienne dans la chaîne de fabrication d'un aliment. Il arrive donc que le résultat d'une inspection soit d'identifier des lacunes dans les procédés, auquel cas il convient que des remarques, commentaires et recommandations soient transmis sans délai et qu'ils soient appliqués sur le champ afin que la problématique identifiée ne se rencontre plus. Il arrive également que l'inspection serve à intercepter un aliment non conforme ou qu'elle serve à reconnaître un problème lorsqu'il survient et à favoriser une intervention rapide afin de limiter les dégâts.

À l'usage, on le constate, l'inspection formelle visant à intercepter un aliment non conforme, tel que cela se fait dans les abattoirs par exemple, est un processus lourd et coûteux qu'il convient de mettre en place et de supporter selon l'importance des risques encourus. Ce système peut répondre aussi au degré d'innocuité recherché par les consommateurs. Mais un tel système d'inspection ne sera efficace que dans la mesure où on sait exactement ce qui doit être recherché et qu'on y accorde les moyens en conséquence, les ressources humaines et financières principalement.

On ne peut toutefois mettre en place de tels processus pour tous les types de productions agricoles ou pour tous les procédés de transformation sans imposer une augmentation significative des coûts qui se répercutera finalement sur le consommateur. Alors, partant du principe que l'inspection peut également atteindre des objectifs d'innocuité lorsqu'elle intervient en mode préventif, il devient intéressant de privilégier cette avenue, pour autant que les compétences et les ressources appropriées y soient attitrées.

Ainsi, des services professionnels d'inspection et d'accompagnement, offerts par des professionnels reconnus et compétents selon les activités inspectées, pourraient être instaurés. Un tel service d'inspection pourrait véritablement intervenir « de la fourche à la fourchette », afin d'une part, de vérifier et de valider les processus mis en place et d'apporter rapidement les correctifs requis et, d'autre part, de sensibiliser et d'éduquer les intervenants à tous les niveaux à l'importance de ces mêmes mesures. L'inspection constituera ainsi un premier point de contrôle et d'accompagnement et deviendra par le fait même, une première démarche pour rassurer le consommateur.

Recommandations de l'OAQ :

- *Sous l'égide de l'État québécois, qui verra à garantir la neutralité du système, que soient rapidement instaurés des services d'inspection des pratiques de production, de conservation et de transformation des aliments. De tels services s'appuieront nécessairement sur les compétences des professionnels pertinents à chaque secteur soumis à l'inspection.*
- *Que soient maintenus et renforcés les services actuels d'inspection des aliments par lesquels on élimine de la chaîne alimentaire les aliments impropres à la consommation. De tels services doivent également s'appuyer sur les compétences des professionnels pertinents à chaque secteur soumis à l'inspection.*

Traçabilité : le nécessaire filet de sécurité

Les incidents connus au cours de l'été 2003 au sujet de la maladie de la vache folle ont démontré l'efficacité des systèmes de traçabilité mis en place dans le secteur bovin. De fait, voilà une intervention intimement liée à la sécurité des aliments et dont les consommateurs ont appris l'existence et l'efficacité au moment où elle s'avérait nécessaire. Il est rassurant de constater la pertinence de tels mécanismes. En effet, la traçabilité devient utile lorsque, pour une raison quelconque, les autres mécanismes n'ont pas permis de circonscrire une problématique donnée ou au moment où une problématique nouvelle apparaît.

L'implantation de tels systèmes doit se poursuivre et s'étendre aux autres secteurs de la production animale mais également de la production végétale. De fait, il ne faut pas oublier de considérer les risques associés aux productions végétales qui amènent, elles aussi, leur lot de questionnements. Si l'on réfère d'emblée à la nécessité de limiter la propagation de certaines

maladies dans les élevages pour justifier l'implantation des systèmes de traçabilité, il ne faut pas ignorer certains problèmes présents dans les cultures pour lesquels une réaction rapide après la récolte ou la distribution peut s'avérer nécessaire. Et dans tous les cas, les intrants utilisés dans la production des aliments sont susceptibles d'entraîner des rappels qui solliciteront les mécanismes de traçabilité.

Pour l'Ordre, il est également important de définir les responsabilités des différents acteurs de la chaîne agroalimentaire qui doivent mettre en place les outils nécessaires pour effectuer des contrôles et qui doivent assumer les conséquences en cas de problème. La traçabilité est donc désignée comme un outil indispensable pour faciliter le travail des pouvoirs publics en terme de contrôles, de réactivité et de responsabilisation des filières. Ces responsabilités doivent être clairement identifiées et tout aussi clairement partagées entre les différents intervenants concernés que sont les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les consommateurs et même les exportateurs. Cette responsabilité de répondre aux exigences des consommateurs d'une part et des pays importateurs d'autre part, se doit nécessairement d'être assumée par l'ensemble des intervenants concernés à la mesure du niveau de responsabilité que ces derniers assument face au produit alimentaire.

En plus de représenter un mécanisme de sécurité pour le consommateur, la traçabilité est et deviendra encore davantage une condition préalable d'accès aux marchés d'exportation puisque plusieurs pays, dont le Japon, en font déjà une exigence. Ainsi, la mise en place et l'opérationnalisation des systèmes qui permettront de mieux gérer les risques et de rassurer le consommateur, tels les systèmes de traçabilité, engendrent nécessairement des coûts importants. L'OAQ est d'avis que le partage de ces coûts devrait s'établir de la même façon que se fait le partage des responsabilités. Ainsi, tous les intervenants de la chaîne agroalimentaire ainsi que ceux qui gravitent autour, tels les gouvernements et les consommateurs eux-mêmes, devraient assumer leur part des coûts engendrés, à la mesure des bénéfices qu'ils en retirent.

Enfin, nous ne saurions passer sous silence que certains épisodes pour lesquels les mécanismes de traçabilité sont requis sont parfois le fait d'évènements indépendants des actions de tous les acteurs de la chaîne. Les cas de la tremblante du mouton en 1998 et de la vache folle en 2003 en sont de bons exemples. Dans de tels cas, les problèmes rencontrés sont très importants pour les éleveurs chez qui les maladies mettent en péril leur entreprise et compliquent la conduite des élevages futurs. Il est heureux de constater que les mécanismes de traçabilité se sont avérés performants dans les deux cas, mais considérant les difficultés qui ont frappé ces éleveurs, et l'ensemble de la filière atteinte à chaque fois, nous nous devons de prioriser des mesures de soutien afin de faciliter la déclaration ou l'élimination des sujets, des élevages ou des productions ciblés. L'OAQ est d'avis que des mesures compensatoires appropriées vont faciliter grandement l'élimination des problèmes rencontrés. À ce chapitre, il y a lieu de prévoir également des mécanismes qui départagent les niveaux de responsabilité des différents paliers de gouvernement.

Recommandations de l'OAQ :

- *Poursuivre et accélérer la mise en place de systèmes performants de traçabilité dans toutes les productions animales et dans les productions horticoles (fruits et légumes) au Québec. L'horizon de 2005, bien qu'ambitieux, demeure envisageable.*
- *Sous l'égide de l'État, et pour tout processus de traçabilité, établir clairement les mécanismes permettant de fixer les différents niveaux de responsabilité pour chacun des partenaires concernés de la chaîne alimentaire.*
- *Prévoir des mécanismes appropriés d'indemnisation pour les producteurs affectés par les conséquences négatives d'épisodes de problèmes de santé de troupeaux ou de culture à déclaration obligatoire requérant l'élimination des élevages ou des récoltes afin qu'ils ne soient pas pénalisés pour avoir respecté les mécanismes de déclaration.*

L'étiquetage des produits alimentaires : ce qu'une étiquette peut dire

Le consommateur veut avoir le droit fondamental de choisir ses aliments. Il a besoin d'être rassuré et informé sur ce qu'il juge nécessaire pour pouvoir faire un choix éclairé : information sur l'origine, la composition et le mode de production des produits, notamment. Les politiques et réglementations doivent être transparentes, c'est-à-dire qu'elles puissent démontrer que s'il y a des risques, ils sont bien contrôlés et qu'il existe des mesures, telle la traçabilité, offrant des garanties supplémentaires. L'étiquetage de ces produits alimentaires constituera l'outil ultime pour que le consommateur puisse faire son choix final.

Ce qui devient complexe dans toute question portant sur l'étiquetage, c'est d'une part ce que le consommateur souhaite connaître de son aliment, souhait qui peut parfois reposer sur des considérations émotives ou personnelles, et d'autre part ce que l'État, dans un souci d'intérêt public, prescrit comme information pertinente devant apparaître sur l'étiquette. L'exemple de l'étiquetage des produits OGM ou contenant des OGM illustre bien cette complexité. Par ce moyen, on vise à renseigner le public afin qu'il puisse faire ses propres choix. Par contre, le fait d'étiqueter les OGM ne garantit en rien que les consommateurs reçoivent l'information la plus adéquate pour faire un choix éclairé. En fait, cette information donnée par l'étiquetage des produits va seulement révéler qu'ils contiennent ou non des OGM. Les consommateurs ne seront pas plus renseignés à savoir si les produits qu'ils consomment sont dangereux ou non pour leur santé. Qui plus est, dans une étude canadienne menée à l'Université de Guelph en Ontario, on relève que s'il fallait étiqueter les denrées alimentaires pour informer les consommateurs sur les pesticides ou sur les plantes transgéniques utilisés pour produire ces aliments, 60% des gens choisiraient des produits contenant des OGM.⁷ Dans un tel contexte, on saisit bien la difficulté de déterminer quelle information sera la plus pertinente pour l'étiquetage.

⁷ R.H. Phipps, et J. R. Park, *Environnemental benefits of genetically modified crops : global and European perspectives on their ability to reduce pesticides use*, 2002, Journal of Animal Feed Science, 11 :1-18

Bien qu'importante pour les consommateurs, cette intervention en aval que constitue l'étiquetage demeure insuffisante selon l'Ordre. De fait, tel que mentionné précédemment, elle devrait être associée à la mise en place, en amont, d'autres mécanismes, soit d'une part, d'éducation et d'information et, d'autre part, de mesures indépendantes de vérification et de validation des données de recherche lorsque celles-ci sont fournies par des instances bénéficiant des retombées associées aux nouveaux produits avant que ceux-ci, y compris les OGM, ne soient rendus disponibles sur le marché. Les résultats de cette vérification devraient être rendus publics par une instance indépendante. Cette approche serait complète, logique et cohérente et permettrait aux consommateurs de faire des choix plus éclairés. C'est d'ailleurs une approche similaire qui prévaut dans le domaine des produits biologiques où l'étiquetage des produits est associé à des mécanismes rigoureux de validation des renseignements.

Mais pour l'heure, il demeure qu'il faut fournir aux consommateurs l'information qu'ils souhaitent recevoir, c'est une question fondamentale de respect de la société. Si ceux-ci désirent une information précise, par exemple sur la présence ou non d'OGM, par souci de transparence, on doit le préciser sur l'étiquette.

Par ailleurs, il convient d'harmoniser dans la mesure du possible les normes d'étiquetage que le Québec s'est donné ou se donnera avec celles que le Canada prévoit mettre en place, dans un souci d'efficacité pour nos fournisseurs. Toutefois, en matière de règles d'étiquetage, le Québec s'est déjà donné des mesures claires alors que le Canada tarde à le faire comme c'est le cas pour l'étiquetage des produits biologiques. Dans ces circonstances, pour le bénéfice des consommateurs, et bien qu'il soit souhaitable de favoriser l'harmonisation des interventions, il y a lieu de maintenir la position québécoise et de poursuivre les discussions avec les instances des autres provinces et du Canada.

Recommandations de l'OAQ :

En prémisses à ces recommandations, il faut se rappeler qu'un consommateur bien informé ou bien éduqué trouvera les renseignements qu'il désire obtenir ailleurs que sur les étiquettes des produits achetés.

- *Reconnaître le droit des consommateurs à une information utile et pertinente pour toute denrée alimentaire et établir les normes d'étiquetage de façon à fournir cette information.*
- *Établir des normes d'étiquetage harmonisées avec le reste du Canada et le continent Nord-Américain concernant les allégations alimentaires et la présence d'OGM entre autres.*

D'AUTRES AVENUES POUR RÉPONDRE AUX CONSOMMATEURS

L'ensemble des mesures précédemment traitées dans ce mémoire est susceptible de répondre aux interrogations et aux inquiétudes d'une grande majorité de consommateurs. Il demeure cependant que d'autres interventions peuvent aussi être mises en valeur et constituer des avenues valables et intéressantes, même si d'emblée leur portée peut paraître plus limitée.

Constitution de circuits courts de mise en marché

On l'a constaté, le consommateur est relativement éloigné de la chaîne de production de ses aliments, et il connaît peu et mal les particularités des activités agricoles et agroalimentaires. Cette situation nuit beaucoup à l'établissement et au maintien d'un nécessaire lien de confiance entre les producteurs d'aliments et ceux qui les consomment.

Certaines formules de mise en marché peuvent toutefois contribuer à établir ou à recréer ce lien de confiance. Par exemple, alors qu'au début des années 1980 ne subsistaient plus que quelques marchés agricoles importants, on a assisté au fil des dernières années, à une nette augmentation du nombre de comptoirs de produits agricoles et alimentaires. Plusieurs marchés publics et des marchés agricoles ont vu le jour et se sont développés dans toutes les régions du Québec, quelques fois sur une base saisonnière, parfois sur une base plus permanente. L'appréciation et l'engouement des consommateurs pour ces types de commerce sont sans cesse grandissants. Le phénomène s'explique par le fait que ce sont souvent des produits locaux que l'on y retrouve, alors que ces produits sont difficiles à retrouver dans les marchés d'alimentation à grande surface, et les consommateurs peuvent régulièrement s'entretenir directement avec les producteurs ou les transformateurs à propos des produits qu'ils achètent. Enfin, la quasi-absence d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur ou le transformateur et le consommateur constitue un autre avantage indéniable de la formule même si au bout du compte, le montant des achats pour le consommateur variera peu.

En plus des marchés agricoles, on peut aussi inclure dans cette catégorie de formules de circuits courts de mise en marché la vente directe au consommateur, telle que le font les producteurs d'agneau par exemple, les coopératives d'approvisionnement alimentaire et les regroupements de consommateurs pour l'achat de leurs produits alimentaires. La plupart de ces formules reposent sur un haut degré d'implication des consommateurs qui y participent et ils y trouvent une satisfaction évidente tout autant en regard du prix des denrées qu'il se procurent qu'au niveau du contact plus personnel qui s'établit entre les acheteurs et les producteurs et transformateurs.

Productions sous labels ou sous cahiers de charge (sous certification)

Cette façon de produire des denrées agricoles ou des denrées transformées connaît beaucoup de succès en Europe depuis de nombreuses années. Pensons à des produits fromagers tels que le Roquefort (France) ou le Parmigiano Reggiano (Italie) ou encore à la viande de grisons (Suisse). Plus près de nous, la production biologique correspond à une production sous cahiers de charges.

Au-delà des appellations contrôlées portant sur plusieurs de ces produits, ce sont les façons de produire les matières agricoles premières et de les transformer qui sont susceptibles d'intéresser les consommateurs. En effet, avec ou sans appellation contrôlée, une production sous certification ou sous cahiers de charge répond à des critères précis sur toutes les étapes soit d'élevage, soit de culture, soit encore de méthode de transformation. Les informations concernant le cahier de charges sont disponibles et peuvent servir de garantie pour le consommateur.

Il s'agit dans les faits d'une forme d'étiquette, où il est possible d'associer directement tout un ensemble de critères portant sur les intrants à la production, sur les pratiques d'élevage et de culture, ou encore sur les modes de transformation, pour parvenir au produit final. Ce genre de formule est souvent associé à une dénomination spécifique qui permet d'identifier rapidement le produit et de le rattacher tout aussi rapidement à son mode prescrit de production. Le consommateur y trouve un grand intérêt car il sait rapidement comment et à partir de quels intrants sont produits ses aliments. Quant au producteur ou au transformateur, il lui est possible d'obtenir une bonification du prix en raison du respect du cahier de charges et du fait que le produit se distingue ainsi des autres produits similaires.

Productions sous dénominations territoriales ou géographiques

Une indication géographique, ou dénomination territoriale, est un signe utilisé sur des produits qui ont une origine géographique précise et qui possèdent des qualités ou une notoriété dues à ce lieu d'origine. Les produits agricoles ont généralement des qualités qui découlent de leur lieu de production et sont influencés par des facteurs locaux déterminés, tels que le climat et le sol. Une telle indication met en évidence un lieu ou une région de production précis qui déterminent les qualités caractéristiques du produit qui en est originaire. Il est important que le produit tire ses qualités et sa renommée de ce lieu.

Les appellations d'origine, sont incluses dans la notion d'indication géographique. Une appellation d'origine est utilisée sur des produits qui présentent une qualité particulière due exclusivement ou essentiellement au milieu géographique dans lequel ils sont obtenus. Pour les consommateurs, les indications géographiques servent à déterminer l'origine et la qualité du produit. Pour les producteurs, le produit bénéficie d'une réputation qui le distingue des autres produits similaires et il peut en conséquence en obtenir un prix plus élevé.

Agriculture soutenue par la communauté

L'agriculture soutenue par la communauté, ou ASC, constitue une variante des circuits courts de mise en marché. Dans ce cas, le producteur vend à l'avance un approvisionnement de denrées alimentaires variées à plusieurs consommateurs qui ont l'occasion de faire un choix quant au producteur fournisseur. Cette formule a connu un bon succès avec les paniers de légumes biologiques notamment grâce à l'implication du mouvement Équiterre. Encore une fois, cette formule favorise le rapprochement entre le consommateur et le fournisseur de denrées alimentaires.

Sans restreindre cette formule au seul domaine des produits biologiques, il est possible de développer une telle approche dans plusieurs secteurs de production, dont les viandes, les produits de l'érable et bien sûr dans le secteur des fruits et légumes. L'atout majeur pour la réussite de la formule demeure la personne chargée de la coordination de l'activité et qui doit d'une part établir les critères de produits et de mode de production (produits frais ou transformés) et rechercher les producteurs et transformateurs aptes à rencontrer ces critères et d'autre part à recruter des consommateurs.

Recommandations de l'OAQ :

- *Sous la responsabilité de l'État et rapidement, mettre en place des mécanismes facilitant la constitution de circuits courts de mise en marché et supporter la promotion et le démarrage de ces modèles de mise en marché*
- *Sous la responsabilité de l'État et rapidement, mettre en place les législations et réglementations ainsi que les mécanismes permettant de certifier des modes de production et de transformation et de procurer aux produits qui en sont issus les appellations spécifiques appropriées.*

CONCLUSION

« L'un des principaux objectifs de notre profession est sans conteste la production d'aliments et le monde attend de l'agriculture et des agriculteurs l'assurance d'une quantité adéquate d'aliments nutritifs et salubres. De telles considérations doivent nécessairement contribuer à l'orientation de l'agronomie moderne. Nous vivons à une époque où l'agronome doit relever le défi le plus critique de l'histoire, celui de prévoir des ressources alimentaires adéquates pour la population.

L'agriculture a une fonction essentielle dans la société, celle de pourvoyeuse d'aliments sains et de bonne qualité. Dans cette optique, l'agriculteur est avant tout un producteur d'aliments et l'agronome, un scientifique en production alimentaire.»

Ces propos d'une indiscutable actualité ont pourtant été prononcés le 14 décembre 1964 par le Dr. René Riel, alors directeur du Département des Vivres de l'Université Laval. La qualité des aliments ne constitue donc pas un défi nouveau pour les agronomes mais plutôt un défi dont les paramètres sont en constante évolution et auxquels il s'agit d'adapter tout aussi constamment les façons de faire.

Nous constatons également qu'il n'existe pas de recette unique pour intervenir efficacement en sécurité alimentaire, tant pour les approvisionnements que pour la qualité des aliments. Le succès des interventions réside plutôt dans un ensemble de gestes qui, associés les uns aux autres, vont permettre d'atteindre les objectifs que l'État québécois s'est fixé en matière de sécurité alimentaire.

Nous ne saurions enfin terminer cette présentation sans souligner l'importance d'investir dans la recherche et le développement de nouvelles avenues pour toutes les facettes entourant la qualité de la production agricole ou les modes de transformation des aliments. Il est essentiel que l'État assume un réel leadership en la matière puisque la sécurité des approvisionnements et des aliments ne saurait reposer uniquement sur la recherche effectuée par des groupes d'intérêts tels que les entreprises entourant les secteurs agricoles et agroalimentaires, bien que l'apport de ces dernières soit non négligeable pour le bien-être de la société québécoise.

ANNEXE 1 - L'ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC ET LA PROFESSION D'AGRONOME

Pour votre bénéfice, il importe de préciser qui sont les agronomes, quel est leur rôle et leur contribution dans le développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire et dans quel cadre professionnel ils évoluent. Mais tout d'abord, il y a lieu de présenter l'organisme mandaté par le législateur pour encadrer la pratique professionnelle de l'agronomie, soit l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Mandat de l'Ordre des agronomes du Québec

L'Ordre des agronomes du Québec a été constitué en 1973 par la *Loi sur les agronomes* et est régi par le *Code des professions*. Il compte quelque 3 200 membres œuvrant dans tous les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, tant au chapitre de l'agroenvironnement, des productions végétales et animales, de la gestion et du financement agricoles que du génie agroenvironnemental (rural), de la transformation des produits agricoles et de leur mise en marché.

L'article 23 du *Code des professions* détermine la fonction des ordres professionnels et il se lit comme suit : « Chaque ordre a pour principale fonction d'assurer la protection du public. À cette fin, il doit notamment contrôler l'exercice de la profession par ses membres. » Ainsi, conformément à son mandat de protection du public, l'OAQ détermine les règles de pratique et de conduite inhérentes à la profession agronomique. De plus, à l'aide des différents mécanismes de surveillance en place, l'OAQ s'assure de la compétence de ses membres et du respect des normes déontologiques.

En plus d'assurer la protection du public en garantissant la qualité des services professionnels offerts dans son champ d'expertise, l'OAQ a le devoir de donner tout avis qu'il juge utile à toute personne ou organisme (article 86 *m*) du *Code des professions*). Ainsi, l'Ordre s'implique dans les dossiers relatifs au développement durable de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec. Cette implication concerne également les réglementations, les lois et les programmes qui touchent de près ou de loin à la pratique de l'agronomie. Par conséquent, l'Ordre se doit de participer, avec ses différents partenaires, à l'orientation des politiques agricoles et environnementales au Québec. C'est dans ce contexte que l'OAQ a réalisé et présenté plusieurs positions et mémoires dont plus d'une quinzaine portant plus spécifiquement sur la question des aliments et de la façon dont ils sont produits :

- Mémoire de l'Ordre des agronomes du Québec sur la politique laitière canadienne à l'intention du ministre de l'Agriculture du Canada en janvier 1977
- Mémoire de l'Ordre des agronomes du Québec présenté au Comité d'étude sur la santé animale en septembre 1982
- Mémoire sur le commerce des produits carnés au Québec acheminé au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en août 1987
- Mémoire sur la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles* présenté au comité chargé d'étudier cette loi en janvier 1988

- Mémoire sur le projet de loi 15 - *Loi sur la mise en marché des produits agricoles et alimentaires et modifiant d'autres dispositions législatives* présenté à la Commission de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en mars 1990
- Commentaires sur le système intégré de gestion d'identification permanente (SIGIP) présentés au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en mars 1997
- Commentaires de l'Ordre sur le projet de règlement accompagnant la *Loi sur les appellations réservées* présentés à M. Guy Julien, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, en juin 1997
- Recommandations sur la tremblante du mouton présentées à M. Ronald L. Doering de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments, ainsi qu'à M. Lyle Vanclief, ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et M. Guy Julien, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, en octobre 1998
- Commentaires soumis dans le cadre de la Consultation québécoise sur les prochaines négociations de l'Organisation mondiale du commerce en agriculture et agroalimentaire en mars 1999
- Commentaires soumis dans le cadre de La Commission sur la gestion de l'eau au Québec, document présenté au Bureau des audiences publiques sur l'environnement en novembre 1999.
- Commentaires de l'OAQ à la préconsultation publique sur l'intégration de la *Loi sur les abeilles* à la *Loi sur la protection sanitaire des animaux* présentés en mars 2000
- Commentaires de l'OAQ à la préconsultation publique sur l'intégration de la *Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés* à la *Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments* présentés en avril 2000
- Commentaires de l'OAQ lors des consultations particulières sur la *Loi modifiant la Loi sur la protection sanitaire des animaux et d'autres dispositions législatives et abrogeant la Loi sur les abeilles* déposés à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec en juin 2000
- Commentaires de l'OAQ lors des consultations particulières sur la *Loi modifiant la Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments et d'autres dispositions législatives et abrogeant la Loi sur les produits laitiers et leurs succédanés* déposés à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec en juin 2000
- Position de l'Ordre des agronomes du Québec sur les organismes génétiquement modifiés (OGM) en janvier 2000
- Document « *Au-delà de la production porcine, une agriculture à repenser!* » présenté à la Commission sur le développement durable de la production porcine au Québec dans le cadre des consultations du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement le 3 avril 2003

La profession d'agronome : une profession d'exercice exclusif

Quand il est question des professions régies par un ordre, une distinction fondamentale édictée par le *Code des professions* doit être apportée : celle entre les professions à titre réservé et les professions d'exercice exclusif. Une profession à titre réservé est, comme son nom l'indique, une profession où seul le titre est réservé. La profession d'agronome est pour sa part une profession d'exercice exclusif, tout comme celle d'avocat, d'ingénieur ou de médecin. De ce fait, sauf exception, une personne ne peut porter le titre d'agronome ni poser les actes réservés exclusivement aux agronomes sans avoir préalablement obtenu un diplôme reconnu par l'OAQ,

réussi l'examen d'admission à la pratique et être inscrite au tableau des membres de l'Ordre des agronomes du Québec.

Les actes agronomiques exclusivement réservés aux agronomes, tel que stipulé à l'article 24 de la *Loi sur les agronomes*, sont ceux qui ont pour objet de « communiquer, vulgariser ou d'expérimenter les principes, les lois et les procédés, soit de la culture des plantes agricoles, de l'élevage des animaux de ferme, de l'aménagement et de l'exploitation générale des sols arables ou soit de la gestion de l'entreprise agricole ». Ainsi, l'agronome est le seul professionnel certifié de l'agriculture et de l'agroalimentaire au Québec.

Mécanismes d'encadrement et de surveillance de l'Ordre des agronomes du Québec

Dans le cadre de son mandat de protection du public, l'Ordre des agronomes du Québec doit vérifier, surveiller et voir au maintien de la compétence de ses membres. L'OAQ doit également s'assurer du professionnalisme des agronomes par l'application de la *Loi sur les agronomes* et des règlements qui en découlent, dont le *Code de déontologie des agronomes*.

À cet effet, l'OAQ s'est doté, d'une part, de mécanismes d'évaluation et d'encadrement que sont la reconnaissance des diplômes menant à l'exercice de l'agronomie, l'examen d'admission à la pratique ainsi que la politique de formation continue. D'autre part, l'Ordre voit à l'application de rigoureux mécanismes de surveillance dont l'inspection professionnelle et le processus disciplinaire (syndic).

Inspection professionnelle

La vérification de la compétence des agronomes est assurée par un comité légal de l'OAQ, soit le comité d'inspection professionnelle (CIP). Ainsi, ce comité voit à identifier les lacunes dans la pratique professionnelle des membres inspectés, tant au plan déontologique qu'au plan agronomique, et à proposer des moyens d'amélioration. Il vise également à accompagner, soutenir et à suggérer aux agronomes des outils ou des activités de formation continue.

Mentionnons que le processus d'inspection professionnelle de l'OAQ est régulièrement actualisé afin de suivre l'évolution des activités professionnelles et de tenir compte des nouveaux enjeux liés à la pratique agronomique. Ainsi, depuis 2002, l'Ordre a mis en place un processus d'inspection centré sur le champ d'activité de l'agronome. Cette nouvelle approche permet un meilleur encadrement de la pratique agronomique par des mesures préventives axées sur le maintien des compétences ainsi que sur le développement de la carrière de l'agronome, et ce, en fonction de l'évolution de la science et de la profession.

Processus disciplinaire

En complément au rôle du comité d'inspection professionnelle qui voit à la surveillance de la compétences des agronomes, le syndic est chargé de ce qui relève de la discipline. À cet effet, il veille au respect des différents règlements de l'OAQ par l'agronome et traite les demandes d'enquête, communément appelées plaintes, relatives à la déontologie.

À la suite d'une information à l'effet qu'un agronome aurait commis une infraction aux dispositions de la Loi sur les agronomes ou des règlements de l'Ordre, le syndic procède à une enquête et traite le dossier dans la plus stricte confidentialité. Après avoir complété son enquête et selon les preuves recueillies, le syndic procède selon des mécanismes prévus au Code des professions.

ANNEXE 2 - L'AGRONOME, LE PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

L'agronome et son profil de compétences

Au Québec, les deux facultés d'agronomie que sont la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval ainsi que la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement (FSAE) de l'Université McGill offrent des programmes de baccalauréat qui donnent ouverture au permis d'exercice de l'agronomie. Les mécanismes d'équivalence de diplôme ou de formation gérés par l'Ordre permettent également de recevoir des candidats québécois ou étrangers au sein de la profession agronomique lorsque leur formation répond aux exigences de l'Ordre.

Dans tous les cas, l'agronome possède une solide formation scientifique de base complétée par des cours selon l'orientation choisie. De fait, il est le seul professionnel à posséder l'ensemble des connaissances scientifiques qui confèrent les compétences nécessaires à l'établissement de diagnostics agronomiques appropriés. C'est d'ailleurs en reconnaissance de ses compétences que la *Loi sur les agronomes* lui confère un champ d'exercice exclusif.

Champ évocateur de l'agronomie

Les agronomes oeuvrent dans tous les secteurs d'activité qui sont reliés de près ou de loin à l'agriculture, l'horticulture et l'agroalimentaire québécois, tel qu'en fait écho le champ évocateur défini par l'OAQ en 1997 :

« L'agronome est le spécialiste de l'agriculture et de l'agroalimentaire. L'agronome œuvre en agriculture, en agroalimentaire, en horticulture ornementale, en agroforesterie, en génie rural, en environnement et en aménagement du territoire. L'agronome expérimente, développe, applique, communique, vulgarise ou enseigne les principes, les lois et les procédés de la culture des plantes agricoles et autres végétaux, de l'élevage des animaux, de l'aménagement et de l'exploitation générale des sols arables et du territoire, de la gestion des entreprises agricoles et para-agricoles, de l'économie agroalimentaire et rurale et de la conservation, transformation et commercialisation des produits agricoles. L'agronome analyse le milieu, évalue la situation, gère la qualité, diagnostique les problèmes, propose des solutions et établit un plan d'action. Son travail se traduit de façon ultime par un avis ou une recommandation qui concilie à la fois les intérêts de son client et de la société. L'agronome élabore des procédés, méthodes, normes, plan, devis ou spécifications, émet des directives de surveillance et effectue le suivi de ses recommandations. »

C'est donc grâce à ses compétences et à son engagement envers l'entreprise agricole que l'agronome a joué, de tout temps, un rôle d'accompagnateur de premier plan. Il lui appartient ainsi, de par ses recommandations, de favoriser l'adoption par les producteurs et les productrices agricoles de pratiques de gestion des exploitations agricoles compatibles avec les principes du

développement durable de l'agriculture et de l'agroalimentaire et de protection de l'environnement.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

L'Ordre des agronomes s'intéresse depuis de nombreuses années à la question de la qualité des aliments. Mentionnons, à titre d'exemples, quelques-uns des documents produits par l'Ordre en plus d'événements organisés au cours des 20 dernières années:

- Congrès de 1984, *La transformation des aliments : nouvelles orientations*
- Congrès de 1998, *Les biotechnologies au service de l'agroalimentaire*
- Congrès de 1999, *L'agroalimentaire à l'ère de la certification*
- Congrès de 2002, *Les changements climatiques : comprendre pour mieux agir*
- Congrès de 2003, *La qualité des aliments... objectif qualité*

BIBLIOGRAPHIE

BODET, Jean-Marie et autres, *Fertiliser avec les engrais de ferme*, Document de référence technique, Institut de l'élevage, ITAVI, ITCF, ITP, 1^{er} trimestre 2001, 104 p.

CONFÉRENCE OAA/FAO, 1991, *Contribution de la France à la Conférence OAA/FAO sur le caractère multifonctionnel de l'agriculture et des terroirs*, Rapport de mission, septembre 1999, 13 p.

DUMAIS, Mario, *Réflexions sur la révolution verte*, Revue Agriculture, vol. 48, n^o 3, octobre 1991, p. 23-24

FLEURY, Dominique, *Les OGM et la résistance aux pesticides, Rapport présenté comme exigence partielle du doctorat en sciences de l'environnement*, UQAM, Décembre 2003, 50 pages

HERVIEU, Bertrand, *La multifonctionnalité de l'agriculture : Genèse et fondements d'une nouvelle approche conceptuelle de l'activité agricole*, Cahiers d'études et de recherches francophones/ Agriculture, Vol. 11, n^o 6, Nov. - Déc. 2002, p. 415-419.

LAPLANTE, Maxime, *La mort d'un lac*, Revue Agriculture, Vol. 45, n^o 4, Hiver 1988-1989, p. 33-34

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Mémoire sur l'utilisation des pesticides en milieu urbain*, document présenté par l'Ordre des agronomes du Québec au Groupe de réflexion sur les pesticides en milieu urbain, 4 janvier 2002, 9 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, Recueil des textes du 64^e Congrès de l'Ordre des agronomes du Québec *L'agronome, gardien de la ressource eau* », 8 et 9 juin 2001.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Commentaires sur le projet de loi n° 184 « Loi modifiant la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles et d'autres dispositions législatives »*, document présenté à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, 6 février 2001, 8 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Commentaires sur le projet de loi n° 144, Loi sur la Financière agricole du Québec*, document présenté à la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation, 5 décembre 2000, 5 p.

MINISTÈRE DES AFFAIRES MUNICIPALES ET DE LA MÉTROPOLE, Direction de l'aménagement et du développement local, *Programme de travail – Plan d'aménagement et de développement du territoire agricole MRC Les Etchemins*, novembre 2000, 36 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Commentaires soumis dans le cadre de la Commission sur la gestion de l'eau*, document présenté au Bureau des audiences publiques sur l'environnement, novembre 1999, 12 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Compte rendu du colloque de l'Ordre des agronomes du Québec ayant pour thème « Les défis environnementaux en agriculture : du discours à l'action! »*, 12 novembre 1997, 43 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Commentaires sur le projet de politique de protection et de conservation des eaux souterraines*, document présenté au ministère de l'Environnement et de la Faune, janvier 1997, 12 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Commentaires et suggestions sur le document de réflexion sur la capacité des sols du Québec à supporter les élevages*, document présenté au ministère de l'Environnement et de la Faune, octobre 1996, 15 p.

ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC, *Agro-Nouvelles*, le bulletin d'information des agronomes :

- *Agriculture et environnement en harmonie : réflexion*, février 2002, 12 p.
- *Les actualités : Bacon, le film*, novembre-décembre 2001, 16 p.

PHIPPS, R.H. et J. R. Park, *Environmental benefits of genetically modified crops : global and European perspectives on their ability to reduce pesticides use*, 2002, *Journal of Animal Feed Science*, 11 :1-18

REVUE AGRICULTURE, *Vers une meilleure gestion des déjections animales*, tous les textes, Vol. 48, n° 1, janvier 1991, 38 p.

REVUE AGRICULTURE, *La Révolution verte, 50 ans après : un héritage ou une dette?*, tous les textes, Vol. 48, n° 2, septembre 1991, 60 p.

SOLAGRAL, *Agriculture : La multifonctionnalité dans le cadre des négociations OMC*,
Rapport de travail septembre 2002, 2 p.