

## Acheter bio, c'est bien mais local, c'est mieux

Laurie Richard

Biologique, santé, équitable... Devant tant d'étiquettes accolées à ce qu'il mange, le consommateur reste souvent perplexe. Que choisir ? Des produits locaux d'abord et avant tout.

«Tant mieux si c'est bio mais il faut avant tout que ça soit local», croit fermement Frédéric Paré, agronome et coordonnateur du programme d'agriculture biologique chez Équiterre, organisme qui encourage les choix écologiques et socialement équitables.

En fait, la consommation locale permet de maintenir une économie régionale en santé, de subvenir aux besoins de la classe agricole et de veiller à la «souveraineté alimentaire» des régions.

La région de Québec bénéficie d'une agriculture périurbaine bien développée. Le nombre de consommateurs en fait également un marché intéressant pour les producteurs, contrairement aux régions éloignées.

### Localités reconnues

Selon Claude Drapeau, directeur du Conseil de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour le développement de la région de Québec (CAADRQ), la proximité entre la table et la terre est très avantageuse pour la région de Québec. Les citoyens peuvent facilement accéder à une variété d'aliments directement chez le producteur. Situées à moins de 20 minutes de route du centre-ville, Portneuf, l'île d'Orléans et la Côte-de-Beaupré sont toutes des localités reconnues pour leur bassin agricole.

De plus, les commerces spécialisés en alimentation de la région de Québec - ce qui exclut les supermarchés et les chaînes - font preuve d'un intérêt particulier pour les produits régionaux et du terroir. D'après une étude déposée en janvier 2004 par le CAADRQ, 73 % des commerces spécialisés en alimentation de Québec disent vendre des produits régionaux.

### La fraîcheur, un atout

Or, M. Drapeau croit que le consommateur devrait privilégier les échanges directs avec le producteur. «En se rendant chez le producteur, on peut mettre une odeur et un visage sur un produit, ce qui est très difficile avec un produit importé», fait-il valoir. L'artisan peut aussi profiter des commentaires de ses clients pour améliorer ses produits.

La fraîcheur est d'ailleurs un atout réservé aux produits locaux qui n'ont pas à parcourir de nombreux kilomètres avant d'atterrir dans les paniers d'épicerie. Et qui dit transport dit également pollution. Malgré elle, la tomate bio qui provient de la Californie participe donc à l'émission de gaz à effet de serre. Bio, mais pas très écolo.

Toutefois, Daniel-Mercier Gouin, du Groupe de recherche en économie et politique agricole de l'Université Laval, avance qu'il ne faut pas se leurrer. Les consommateurs fréquentent les supermarchés pour la facilité d'achat, le prix et le volume disponible. L'achat de denrées locales se révèle plus complexe et les consommateurs ne sont pas prêts à renoncer à la commodité de l'épicerie du coin.

### Produits exotiques

Du reste, une multitude d'aliments exotiques comme le café, le sucre ou le cacao ne peuvent tout simplement pas être récoltés ici. Il est donc légitime de franchir les frontières pour s'en approvisionner. Dans ce cas, le «mangeur éthique» devrait opter pour le commerce équitable. Tout comme les producteurs régionaux, ceux des pays du Sud pourront ainsi être justement rémunérés pour leur travail.

«On parle de commerce équitable pour les produits de consommation courante qui ne sont pas produits ici, avance Dario Iezzoni, directeur d'Équita, distributeur de produits équitables. On n'importe pas de produits équitables comme le miel, que l'on produit déjà ici, sinon on se tire dans le pied !»

Plusieurs produits affichent à la fois les certifications équitable et biologique, mais les deux ne vont pas nécessairement de pair. Comme l'explique Audrey Duchesne, coordonnatrice du Carrefour Tiers-Monde qui administre la boutique ÉquiMonde de Québec, il faut favoriser les produits équitables biologiques lorsque cela est possible.

Fréquemment, dans les pays du Sud où les pesticides sont peu réglementés, on utilise des substances prohibées en sol québécois. «Les cultivateurs travaillent souvent sans masque : il ne faudrait pas que quelqu'un tombe malade en cultivant notre café !», s'exclame-t-elle.