



Semer les graines du changement

L'économie sociale et circulaire
en agroalimentaire



Table des matières

Introduction

03

L'économie circulaire,
un levier concret pour les EÉS

04

Des stratégies pour un système
alimentaire plus circulaire

06

1. Limiter l'utilisation de ressources vierges

06

2. Éviter la surproduction et le gaspillage

07

3. Miser sur la proximité

08

4. Mutualiser les ressources

08

5. Prolonger la durée de vie

09

Des entreprises d'économie sociale
et circulaire qui changent le système

10



Introduction

Le système alimentaire actuel est très énergivore et gourmand en ressources.

Chaque année, la demande en terres agricoles augmente, provoquant toujours plus de déforestation et de destruction d'écosystèmes naturels. L'utilisation de machinerie lourde, de pesticides et d'engrais chimiques génère une importante quantité de gaz à effet de serre, une perte de biodiversité et contamine les cours d'eau.

Compte tenu de ces lourds impacts environnementaux, il est d'autant plus aberrant de constater qu'une **partie importante de la nourriture produite sera gaspillée plutôt que de se retrouver dans nos assiettes.**



1/3
des aliments gaspillés

Le tiers de tous les aliments produits dans le monde pour la consommation humaine, soit l'équivalent d'environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé chaque année, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

35,5
millions de tonnes

Au Canada, on estime que 35,5 millions de tonnes d'aliments sont perdues ou gaspillées chaque année, dont 11,2 millions de tonnes qui étaient encore comestibles avant ou au moment de leur élimination par l'industrie et les consommateurs et consommatrices, selon une étude de Value Chain Management International et Second Harvest.

Pour réduire les impacts sur l'environnement et enrayer le gaspillage, **il est essentiel de repenser le système alimentaire dans une perspective d'économie circulaire.** Ce concept propose de revoir les méthodes de production et de consommation pour réduire l'utilisation de ressources vierges et optimiser celles qui sont déjà en circulation¹.

→ **Les entreprises d'économie sociale (EÉS) sont de véritables alliées pour y arriver.**

¹ Pour en savoir plus sur l'économie circulaire, consultez notre document *Une introduction à l'économie sociale et circulaire*

L'économie circulaire, un levier concret pour les EÉS

Au Québec, nombreuses sont les coopératives et les organisations à but non lucratif qui produisent des aliments dans le respect de l'environnement. D'autres distribuent ou transforment la nourriture qui aurait autrement été gaspillée. À différentes étapes, elles réduisent et optimisent l'utilisation des ressources.

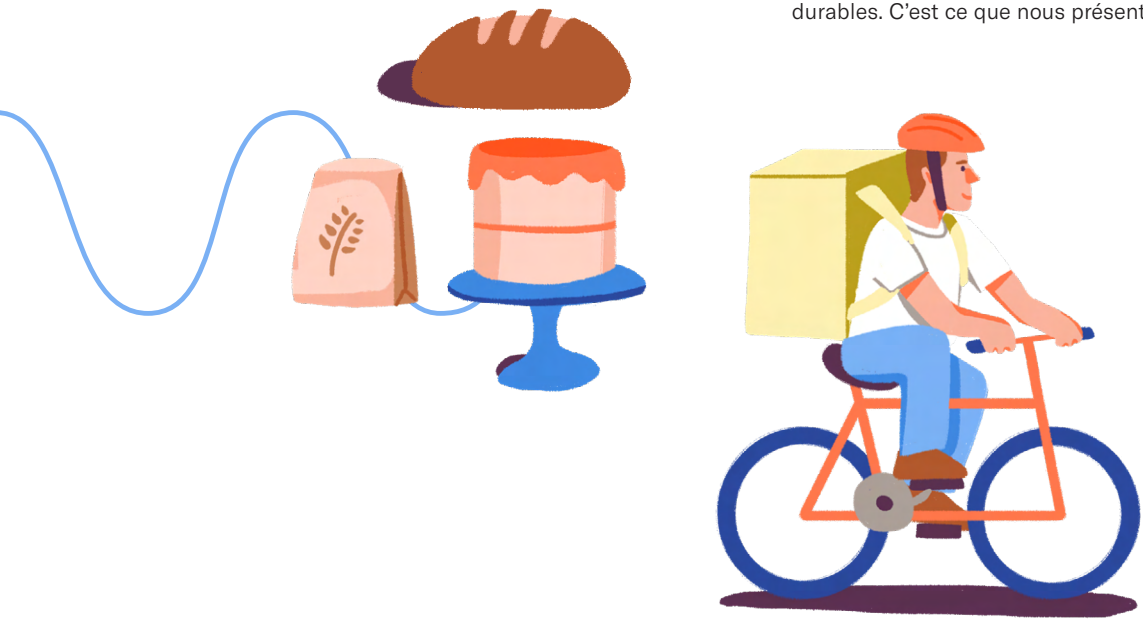
Le TIESS a rencontré certaines de ces entreprises d'économie sociale et des expert-es du système alimentaire pour discuter des meilleures pratiques pour rendre le système alimentaire plus circulaire.

Ce coup de sonde a révélé que le recours à l'économie circulaire n'est pas qu'une simple stratégie utilisée par les EÉS en agroalimentaire pour optimiser leurs activités ou pour réaliser des gains économiques. Il s'agit d'un moyen concret pour répondre à une mission sociale et à des préoccupations environnementales.

Parmi les constats issus de cette démarche, on remarque que :

- ces EÉS ont à cœur le développement territorial – elles souhaitent contribuer à la vitalité économique et nourrir les gens de leur région ;
- soucieuses de leur impact environnemental, elles mettent en place des pratiques qui favorisent la régénération des écosystèmes et réduisent le gaspillage de ressources, à toutes les étapes de la chaîne de production ;
- plusieurs EÉS en agroalimentaire ont pour priorité d'offrir de bonnes conditions de travail à leurs employé-es ;
- plusieurs planifient leur production en fonction de la demande plutôt que de mettre en marché des produits qui ont le potentiel d'être gaspillés ;
- elles collaborent souvent avec d'autres acteurs de leur territoire – leurs ententes sont souvent informelles et basées avant tout sur la confiance.

Les stratégies d'économie circulaire de ces EÉS pourraient inspirer d'autres entreprises qui voudraient, elles aussi, s'engager dans le développement de systèmes alimentaires durables. C'est ce que nous présentons dans ce document.



Des exemples inspirants



Des stratégies pour un système alimentaire plus circulaire

Il existe plusieurs stratégies pour améliorer la circularité du secteur alimentaire à toutes les étapes de production, de transformation, de distribution et de consommation.

1 Limiter l'utilisation de ressources vierges

Pour réduire son impact environnemental, il est nécessaire de réduire l'utilisation de nouvelles ressources (comme les pesticides pour lutter contre les organismes considérés comme nuisibles, le gaz naturel pour chauffer les serres, le pétrole pour alimenter les équipements ou même les boîtes pour le transport des aliments).

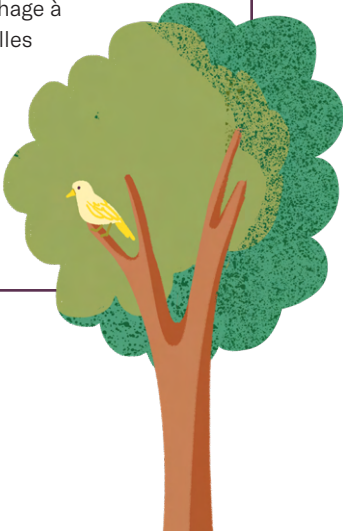
Plusieurs entreprises d'économie sociale en agroalimentaire ont développé des pratiques intéressantes pour utiliser à leur plein potentiel les ressources déjà en circulation.



Exemples inspirants

La **Coopérative de solidarité Les Choux Gras** (Saint-Damien-de-Buckland, Chaudière-Appalaches) n'utilise pas d'engrais chimiques ou de pesticides pour cultiver la terre. Elle produit son propre compost à partir de ses résidus agricoles. Elle pousse la logique d'économie circulaire encore plus loin, en récupérant des cartons ou des copeaux de bois auprès des entreprises à proximité pour enrichir son sol. Cette technique est doublement intéressante, car elle détourne des matières qui finiraient à l'enfouissement et permet d'éviter l'utilisation de produits chimiques qui appauvrissent les sols et génèrent des conséquences nocives pour l'environnement et la santé humaine.

La **ferme Tourne-sol**, située dans la municipalité des Cèdres (Montérégie), fait également preuve de créativité pour réduire l'utilisation de ressources vierges. Alors que plusieurs fermes utilisent des combustibles fossiles pour faire fonctionner leurs appareils agricoles, cette coopérative a converti tous ses équipements de maraîchage à l'électricité en récupérant de vieilles batteries. L'électrification de son camion de livraison a également été rendue possible grâce à une campagne de sociofinancement soutenue par la communauté.



2 Éviter la surproduction et le gaspillage

Une autre stratégie importante en économie circulaire consiste à planifier la production en fonction de la demande réelle des consommatrices et consommateurs pour éviter de produire des aliments en trop grande quantité – qui seraient ensuite gaspillés.

Exemples inspirants

Cette logique est mise de l'avant par le **Réseau des fermiers·ères de famille** (présent partout au Québec) qui est coordonné par la **Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ)** (basée à Montréal). Grâce à un système d'abonnement (les personnes consommatrices paient en début de saison leurs paniers de fruits ou de légumes hebdomadaires), les 141 fermes biologiques ou en processus de certification membres de ce réseau sont capables de prévoir la bonne quantité d'aliments pour répondre aux besoins de leur clientèle. En planifiant leur production en fonction de la demande, ces fermes limitent de manière importante les pertes alimentaires. Plusieurs offrent aussi la possibilité aux consommatrices et consommateurs d'ajuster le contenu de leurs paniers à leurs besoins.

La **Coopérative les Choux Gras** a également développé un registre très détaillé de sa production et de ses pertes afin de mieux planifier la quantité d'aliments qu'elle produit annuellement. De plus, pour éviter que la personne consommatrice ne se retrouve avec des fruits ou des légumes qui ne correspondent pas à ses goûts ou à ses besoins, cette coopérative a mis en place un système de carte prépayée où il est possible de choisir uniquement les produits et la quantité désirés. Les aliments qui n'ont pas trouvé preneur seront congelés, déshydratés ou mis en conserve pour éviter de les gaspiller.



Crédit: Coopérative de solidarité Les Choux Gras



3 Miser sur la proximité

S'approvisionner et vendre ses produits localement permet de limiter le transport et les gaz à effet de serre.

Exemple inspirant

La ferme brassicole **La Grange Pardue**, située à Ham-Nord (Estrie) fonctionne selon cette approche. En plus d'avoir récupéré le bois sur son site pour construire sa grange, cette coopérative produit la majorité du houblon nécessaire pour sa bière (le reste provient d'autres producteurs québécois). Elle a également développé une stratégie de distribution locale : 90 % de sa production est vendue dans un rayon de 70 km. Elle collabore étroitement avec plusieurs acteurs de son entourage. Par exemple, elle offre sa drêche – les résidus de production de bière – à son voisin pour nourrir son bétail. En retour, celui-ci vient ponctuellement étendre le lisier de ses bêtes pour enrichir en nutriments les champs de houblon.



Crédit: La Grange Pardue

4 Mutualiser les ressources

Une autre stratégie importante en économie circulaire consiste à partager des ressources pour qu'elles servent plus fréquemment. Cela évite que plusieurs entreprises achètent des équipements qui ne soient pas utilisés à leur plein potentiel.

Exemples inspirants

C'est ce que proposent les **coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA)**. Présentes dans plusieurs régions du Québec, elles permettent aux agriculteurs et agricultrices membres de louer les équipements agricoles dont ils ont besoin, au moment où ils en ont besoin. En fin de compte, les membres de ces coopératives consomment individuellement moins de ressources et réduisent leurs dépenses.

La **Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ)** mutualise également plusieurs produits et services pour son réseau de fermes de proximité. Elle propose notamment un système d'achats groupés et offre plusieurs ateliers collectifs d'autoconstruction, notamment pour fabriquer des essoreuses à mesclun à partir de laveuses usagées.



5 Prolonger la durée de vie

Dans une logique d'économie circulaire, on souhaite offrir la plus longue durée de vie aux ressources et éviter le gaspillage de celles qui ont encore le potentiel d'être utilisées. Plusieurs entreprises d'économie sociale ont pour mission de récupérer des aliments pour les redistribuer.

Exemples inspirants

L'organisme à but non lucratif (OBNL) **Meilleurs après**, situé à Notre-Dame-du-Bon-Conseil (Centre-du-Québec), collabore avec un réseau de bénévoles pour cueillir les aliments qui seraient laissés aux champs faute de main-d'œuvre pour les récolter ou parce qu'ils ne correspondent pas aux critères de vente habituels. La récolte est ensuite séparée en trois : une partie revient au producteur, une autre aux cueilleuses et cueilleurs, et la dernière est distribuée à des organismes communautaires ou transformée pour augmenter la durée de conservation des aliments.

Pour sa part, la **Distillerie Euclide** de Victoriaville (Centre-du-Québec) a développé un gin à base de résidus de canneberges. Première distillerie sous forme coopérative au Québec, elle s'approvisionne auprès d'une autre coop, Citadelle de Plessisville (Centre-du-Québec), qui produit du jus de canneberge. Des zestes d'orange sont ajoutés à la recette. Ceux-ci sont préparés par PARCOURS, une autre entreprise d'économie sociale de Victoriaville qui a pour mission de maintenir l'autonomie de personnes en situation de handicap. Les oranges sont ensuite séparées en quartiers et distribuées dans les écoles ou des banques alimentaires afin de valoriser le fruit à son plein potentiel. Toujours dans une perspective d'économie circulaire, les boîtes pour transporter les bouteilles proviennent d'une entreprise située à proximité et sont réutilisées à plusieurs reprises.



Distillerie Euclide. Photo: Exposeimage.com

Des entreprises d'économie sociale et circulaire qui changent le système

De nombreuses entreprises d'économie sociale sont portées par un désir de modifier profondément le système alimentaire pour le rendre plus soutenable. **Elles sont de véritables acteurs de changement pour transformer les pratiques et rendre leur région plus circulaire.** Zoom sur deux initiatives qui changent le système alimentaire à leur échelle.

La microbrasserie Pie Braque – Jonquière

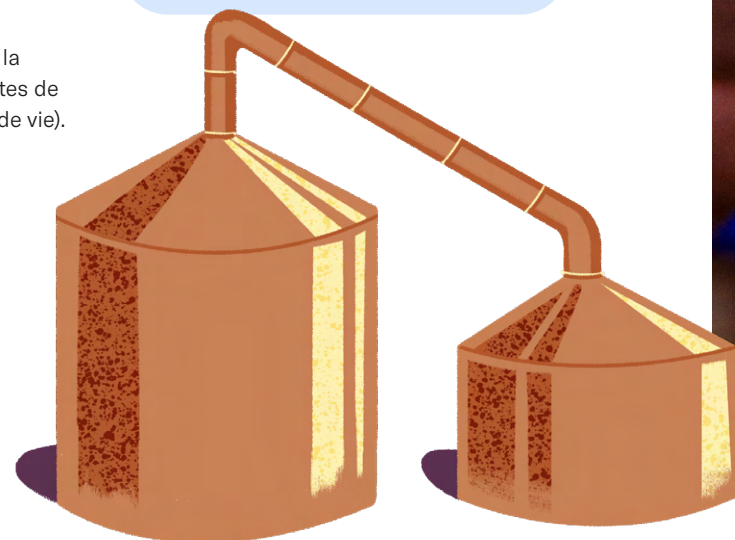
Pie Braque pourrait se contenter de produire de la bière comme le font ses concurrents. Cette coopérative a plutôt choisi d'agir comme véritable leader en économie circulaire dans son quartier industriel de Jonquière, au Saguenay–Lac-Saint-Jean.

En s'y installant, elle a été étonnée de découvrir que les entreprises voisines ne se connaissaient pas. Elle a donc débuté une étude de caractérisation pour mieux connaître les éléments qui pourraient être partagés – machinerie, résidus industriels, ressources humaines, etc. (stratégie numéro 4, mutualiser les ressources). Cette initiative a suscité l'intérêt de plusieurs partenaires, dont la municipalité, et a mené au projet pilote de Zone durable de Jonquière. Depuis, plusieurs entreprises du quartier industriel mutualisent des ressources ou intègrent les rebuts de leurs voisins dans leur production.

Par exemple, Pie Braque récupère les pains considérés comme invendables de la boulangerie voisine pour les intégrer dans sa bière. Elle réutilise aussi les palettes de bois d'une autre entreprise à proximité (stratégie numéro 5, prolonger la durée de vie).

Elle collabore également avec Equitem, une entreprise d'économie sociale dont les activités produisent des résidus de bois, et avec un groupe de jeunes de la Polyvalente de Jonquière vivant avec un trouble du spectre de l'autisme pour réaliser un projet qui offre une nouvelle vie à des matières.

« [En] économie sociale, [tu as] l'impression de participer à quelque chose de plus grand que ton entreprise et que tu as un rôle social. Ton organisation participe au tissu social et cela va donner un sens au travail de beaucoup [de gens] ».



Des résidus de bois de chez **Equitem** sont utilisés par les jeunes qui les récupèrent pour en faire du bois d'allumage pour des campings de la région. Pie Braque, pour sa part, fournit des sacs de malt pour ensacher le bois. Dans un autre projet, les jeunes assemblent des boîtes de carton pour la microbrasserie. En plus de limiter les déchets, ces initiatives offrent une occasion à ces élèves de se familiariser aux bruits, aux odeurs et aux lumières présents dans un contexte de travail industriel.

Pour Pie Braque, il est important d'avoir un ancrage local. C'est pourquoi elle privilégie la vente dans sa région. Sur quelque 350 points de vente dans la province, environ le tiers se trouve au Saguenay–Lac-Saint-Jean, et ceux-ci sont desservis en priorité. Les fruits qui aromatisent certaines bières et une partie du houblon nécessaire à la fabrication proviennent également de la région (stratégie numéro 3, miser sur la proximité).

Elle collabore aussi avec les autres microbrasseries des environs lorsque vient le temps de mettre la bière en canette. En se coordonnant pour faire venir l'« encanneuse mobile », elles évitent de multiplier les déplacements aller-retour sur des centaines de kilomètres (stratégie numéro 4, mutualiser les ressources).

Crédit : Pie Braque

La Transformerie – Montréal

Enrayer le gaspillage alimentaire, c'est la mission que s'est donné l'OBNL La Transformerie. Choqués par la quantité et la qualité de la nourriture qui était jetée par les épiceries, les initiateurs de ce projet sont allés à la rencontre des commerçantes pour comprendre leurs défis et trouver des solutions adaptées à leur réalité.

Grâce à l'implication ponctuelle de plus de 1 400 bénévoles, la Transformerie fait le tour chaque semaine de son réseau de « partenaires épiciers » pour récupérer leurs invendus. Une partie est redistribuée à des personnes dans le besoin, alors que l'autre est transformée en tartinades vendues dans des épiceries (stratégie numéro 5, prolonger la durée de vie). En 2022, c'est 55 023 kg de nourriture qui a été sauvée. Toujours dans une logique d'économie circulaire, l'OBNL utilise la cuisine et le camion d'autres organismes communautaires (stratégie numéro 4, mutualiser les ressources) et applique une consigne sur ses contenants de tartinade pour favoriser leur réutilisation (stratégie numéro 1, limiter l'utilisation de ressources vierges).

Cette activité s'inscrit dans une démarche beaucoup plus grande. La Transformerie souhaite revoir complètement le système alimentaire pour que le gaspillage alimentaire soit chose du passé. L'OBNL travaille avec le Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC) pour développer un laboratoire vivant qui permettrait de générer des innovations afin de bâtir un système alimentaire circulaire. Ils souhaitent également outiller d'autres porteurs et porteuses de projet pour que leur modèle soit dupliqué ailleurs au Québec.

« À La Transformerie, oui, on transforme des aliments, mais surtout, ce qu'on veut, c'est transformer les comportements, les habitudes, les humains, les systèmes. Notre but, c'est vraiment de s'assurer que tout le monde tombe en amour avec les aliments pour que le gaspillage n'existe plus [...]. C'est que [notre] mission soit réalisée et qu'on n'existe plus. »



La Transformerie. Photo: Sylviane Robini

Conclusion

Portées par leur mission sociale et environnementale, les entreprises d'économie sociale sont de véritables alliées pour développer un système alimentaire respectueux des personnes et de l'environnement. Elles mettent en œuvre des stratégies d'économie circulaire qui réduisent le gaspillage et prolongent la vie des ressources. Avec un soutien accru des acteurs publics, elles ont le potentiel de transformer le paysage agricole pour que tous les Québécoises et Québécois aient accès à une alimentation saine, locale et durable.



Pour en savoir plus

Consultez nos autres contenus sur l'[économie sociale et circulaire](#), dont :



13 freins et des leviers pour le déploiement de l'économie sociale et circulaire
Pistes d'action pour faciliter l'émergence de projets à fort impact social et environnemental



8 modèles d'affaires en économie sociale et circulaire
Défis rencontrés et pistes à explorer pour aider les entreprises d'économie sociale à consolider leurs activités



Semer les graines du changement
L'économie sociale et circulaire en agroalimentaire



Liste de ressources en économie circulaire pour les entreprises d'économie sociale



Une introduction à l'économie sociale et circulaire
Vidéo



7 initiatives d'économie sociale et circulaire montréalaises à découvrir



6 atouts des entreprises d'économie sociale pour l'économie circulaire

... et toutes nos autres publications disponibles sur [tiess.ca](#)

Considère
le Circulaire

Limite de responsabilité

Le TIESS, ses employé·es et ses administrateurs et administratrices ne peuvent être tenu·es responsables d'un dommage présenté comme résultant de l'utilisation de ce document. Les informations contenues dans ce document sont fournies par le TIESS à titre indicatif seulement.

Le TIESS vise l'amélioration continue. Faites-nous part de vos commentaires et de vos suggestions à propos de cette publication.

Remerciements

Le TIESS tient à remercier toutes les entreprises d'économie sociale qui ont généreusement parlé de leurs expériences et de leurs apprentissages. Ce document n'aurait pas été possible sans l'engagement du comité de pilotage et des membres de l'équipe qui ont contribué à la coconstruction de ce document. Nous remercions chaleureusement notre comité des partenaires pour son soutien et ses précieux conseils.

Contributions à la réalisation de ce document

Comité consultatif du volet agroalimentaire : Anne-Sophie Abel-Levesque (**Chantier de l'économie sociale**) • Caroline Dufresne (**Territoires innovants en économie sociale et solidaire – TIESS**) • Laurence Fauteux (**Grand Potager**) • Marie Lacasse (**Conseil québécois de la coopération et de la mutualité – CQCM**) • Cynthia Poirier (**Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire – CERIEC**)

Rédaction : Gaëlle Généreux | Recherche : Barbara Duroselle • Gaëlle Généreux | Édition et révision linguistique : TIESS | Graphisme : **MamboMambo**

La rédaction de ce document a été rendue possible grâce au soutien financier du ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie du Québec et de la Fondation Lucie et André Chagnon.

Québec

Fondation Lucie et André Chagnon



Pour citer: TIESS. (2023). *Semer les graines du changement: l'économie sociale et circulaire en agroalimentaire*.

À propos

TIESS

Territoires innovants en économie sociale et solidaire (TIESS) est un organisme de liaison et de transfert en innovation sociale reconnu par le ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE). Il regroupe de nombreux acteurs et actrices de l'économie sociale et solidaire et du développement territorial, de même que des centres de recherche, des universités et des collèges. Il contribue au développement territorial en outillant les organismes d'économie sociale et solidaire afin qu'ils puissent transformer leurs pratiques et faire face aux enjeux de société de façon innovante. Pour découvrir nos autres titres : tiess.ca