

**CHOISIR L'AVENIR :  
VRAIMENT?**

**Réactions de la CSD au  
document de consultation  
« Agriculture et agroalimentaire : choisir l'avenir »**

Mémoire déposé aux audiences publiques provinciales  
de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et  
de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ),  
à Montréal, le 6 septembre 2007



**CENTRALE DES SYNDICATS DÉMOCRATIQUES**

**Juin 2007**

# TABLE DES MATIÈRES

	Page
PRÉSENTATION .....	1
INTRODUCTION .....	2
CHAPITRE 1 : LES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA POPULATION .....	4
CHAPITRE 2 : LA PRODUCTION AGRICOLE.....	10
CHAPITRE 3 : LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE.....	12
CHAPITRE 4 : LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES .....	20
CHAPITRE 5 : LE COMMERCE EXTÉRIEUR DE PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES .....	24
CHAPITRE 6 : LE DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES .....	26
CHAPITRE 7 : L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET L'ENVIRONNEMENT .....	30
CHAPITRE 8 : LA SANTÉ ET LES PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS.....	33
CHAPITRE 9 : LA RURALITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL .....	35
CHAPITRE 10 : LA GOUVERNANCE .....	36
CONCLUSION.....	37

---

## PRÉSENTATION

La Centrale des syndicats démocratiques (CSD) compte quelque 350 syndicats affiliés qui représentent environ 65 000 membres de tous les secteurs d'activité du Québec, à l'exception des fonctions publiques fédérale et québécoise.

Quelque quarante de nos syndicats affiliés proviennent du secteur agroalimentaire et ils représentent plusieurs milliers de membres. Des syndicats CSD sont présents chez Lactantia, chez Agropur, chez Natrel, chez Weston, mais aussi à la Fromagerie Côté, pour ne citer que quelques-uns des joueurs, gros et petits, de l'industrie agroalimentaire au Québec.

La CSD n'est cependant pas présente dans le secteur agricole comme tel.

Nos commentaires porteront donc plus particulièrement, mais pas exclusivement, sur l'avenir du secteur agroalimentaire au Québec.

Nous avons pris les choses au sérieux et convoqué, d'abord, une réunion de tous les syndicats de l'agroalimentaire, le 12 mars 2007, pour présenter à leurs dirigeants le document de consultation préparé par la CAAAQ et discuter des enjeux qu'il soulève. Il s'est vite avéré qu'une réunion ne serait pas suffisante et une seconde a été convoquée le 10 avril 2007.

Le présent mémoire est le fruit des échanges que nous avons eus au cours de ces deux journées de réunion.

---

## INTRODUCTION

La CSD a accueilli comme une bonne nouvelle la création de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) parce que le mandat large qui lui a été confié (voir l'encadré ci bas) permet d'aborder les nombreuses problématiques qui confrontent ces deux secteurs intimement liés et vitaux pour toute nation, dont la nation québécoise, puisqu'il s'agit de contribuer à nourrir les familles québécoises avec des produits de chez nous. Or, à cette fin, plusieurs voies peuvent être tracées, de la production paysanne et de la transformation artisanale à l'agro-industrie en passant par des formules intermédiaires et il est important d'en débattre pour que des choix éclairés soient faits pour l'avenir... non seulement de ces deux secteurs, mais aussi de l'ensemble de la population qui, c'est une évidence, doit se nourrir pour survivre et, surtout, vivre en bonne santé.

### **Mandat de la CAAQ<sup>1</sup> :**

- dresser un état de situation des enjeux et des défis de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois;
- examiner l'efficacité des interventions publiques actuellement en place;
- établir un diagnostic;
- faire des recommandations en tenant compte des défis de la compétitivité et des revenus agricoles, des attentes sociétales et de la mise en valeur des potentiels régionaux.

Les commissaires s'engagent même à faire « un effort délibéré pour examiner toutes les dimensions des problèmes traités et recueillir systématiquement les différents points de vue ».<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Document de consultation, p. 5.

<sup>2</sup> Ibid.



C'est donc dans l'enthousiasme que la CSD a accepté de contribuer au débat, particulièrement sur l'avenir du secteur agroalimentaire.

---

## CHAPITRE 1 : LES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA POPULATION

### L'évolution du marché québécois

Concernant les principaux changements qui influencent la demande de produits alimentaires :

- Est-ce que le secteur agricole et agroalimentaire est bien préparé pour répondre aux besoins actuels et futurs des consommateurs?
- Quelles réflexions vous inspirent les problématiques de santé publique, notamment celles qui appellent la création d'environnements plus propices à de saines habitudes alimentaires?

### **RÉPONDRE AUX BESOINS ACTUELS ET FUTURS DES CONSOMMATEURS**

Selon les représentants des syndicats œuvrant dans l'industrie de la transformation du lait, cette industrie est bien adaptée aux besoins des consommateurs, comme le démontrent les nombreux nouveaux types de lait qui sont maintenant vendus en épicerie (bio, sans lactose, avec oméga-3..., qui s'ajoutent au lait écrémé et à ceux avec 1 %, 2 % ou 3,25 % de matière grasse qu'on connaît depuis plus longtemps). C'est grâce à la recherche-développement (R&D) que ces nouveaux produits ont été créés et les syndiqués présents dans les grands groupes confirment que ceux-ci sont particulièrement actifs en R&D.

En matière de salubrité des produits laitiers, la traçabilité du lait est maintenant complète, ce qui fait qu'à partir d'un produit défectueux, on peut remonter facilement jusqu'à la vache pour identifier l'endroit exact où il y a eu problème.

Pour ce qui est de l'industrie de la volaille, on estime aussi qu'elle répond bien aux besoins des consommateurs. Ici, c'est surtout du côté du poulet frais (versus congelé) que les consommateurs se tournent quand ils veulent de la qualité parce que le poulet frais est plus savoureux et généralement plus tendre aussi.

---

Les consommateurs veulent de plus en plus savoir d'où proviennent les aliments qu'ils achètent, comment ils ont été produits, dans quelles conditions, etc. Plusieurs se fient aux normes HACCP<sup>3</sup> (prononcer ACEP), alors que c'est une certification de processus, pas de la qualité des aliments ou de la chaîne de transformation. Comme l'a dit un participant de façon fort imagée : « *Les normes HACCP, ce n'est pas pour les consommateurs, c'est pour assurer la constance du processus de production. À la limite, on peut produire de la scrap, mais avec HACCP on sait qu'elle sera toujours produite de la même façon* ». Les normes HACCP sont des procédures de contrôle pour assurer éventuellement la salubrité, pas des normes de salubrité comme telles.

Le principal problème soulevé est que la course à la productivité se fait de plus en plus au détriment de la qualité et de la salubrité parce que, dans une analyse à courte vue souvent adoptée par les entreprises, la qualité et la salubrité des aliments représentent un coût qu'elles cherchent à réduire. Un participant nous a même signalé qu'un travailleur a été suspendu, au début de 2007, pour avoir refusé de signer une attestation qui aurait signifié que le nettoyage des machines qu'il devait faire a été réalisé selon les règles de l'art alors que le travailleur jugeait que ce n'était pas le cas faute de temps.

Plusieurs nous ont souligné que l'adoption des normes HACCP est l'occasion d'accroître la surveillance du comportement des travailleurs (comme l'interdiction de mâcher de la gomme) alors que c'est le processus de production qui devrait être davantage surveillé, surtout la fréquence et la qualité de l'entretien de la machinerie.

Malgré toutes les prétentions qui y sont associées, les membres des syndicats CSD font le constat que les normes HACCP finissent parfois par être établies par les entreprises elles-mêmes parce qu'il n'y a pas assez d'inspecteurs pour veiller à leur application. Au point où la norme de température de conservation du lait serait passée de 6° à 7° C parce que, dans les faits, personne ne pouvait garantir que la norme de 6° C était respectée. Les dérogations de ce genre seraient très nombreuses.

---

<sup>3</sup> HACCP : acronyme anglais qui signifie Hazard Analysis Critical Control Point

- 
- Il est impératif que les instances appropriées aient les moyens de réaliser des inspections-surprises pour que les entreprises soient constamment sur le qui-vive et veillent à appliquer les normes HACCP en tout temps, pas seulement quand le passage de l'inspecteur est annoncé.

### **ENVIRONNEMENTS PLUS PROPICES À DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES**

Plusieurs ont exprimé l'idée qu'avoir un travail qui permet de vivre décemment est le plus important facteur pour avoir de bonnes habitudes alimentaires. Il faut en effet des revenus suffisants pour faire des choix santé, pour s'offrir des produits de qualité qui sont souvent un peu plus chers que les produits plus nocifs pour la santé (comme le *fast food*).

Bien sûr, l'emploi décent doit permettre d'en retirer un revenu décent, mais il doit aussi permettre aux gens d'avoir une vie hors-travail, une vie qui permette d'avoir du temps « libre » qui peut alors être consacré à s'informer sur la saine nutrition et à la préparation des repas. Il n'est en effet pas nécessairement beaucoup plus cher de bien s'alimenter, à condition bien sûr d'avoir du temps à consacrer à la préparation des repas. En l'absence de revenus suffisants et de temps pour préparer de bons repas, c'est alors la restauration rapide ou les produits surgelés, souvent moins nutritifs à cause de la congélation, qui en quelque sorte s'imposent aux gens qui doivent se nourrir à petit budget.

Un autre exemple du fait que la productivité se fait au détriment de la qualité, c'est l'utilisation, dans l'industrie de transformation du lait, de substances laitières modifiées, au lieu du lait ou de la crème véritable, sous prétexte que ce sont quand même des produits laitiers. C'est une pratique qui a un impact sur l'adoption de saines habitudes alimentaires parce que souvent les consommateurs achètent des produits qu'ils croient renfermer du lait ou de la crème, alors qu'il s'agit de dérivés qui permettent de « gonfler » la production. C'est le WPC qui est le plus souvent en cause (whey protein concentrate, concentré protéique de lactosérum en français). Le lactosérum, ou petit lait, est un sous-produit de l'industrie fromagère soumis à divers procédés de filtration destinés à en concentrer les

---

protéines, puis déshydraté afin d'obtenir une poudre soluble qui se transporte facilement et se conserve bien. La majorité du WPC utilisé au Québec est importé.

- Pour avoir une politique de santé qui se tienne, il faut que le gouvernement adopte une politique relative à l'emploi décent, un emploi qui permette de gagner dignement sa vie et de faire des choix en matière d'habitudes alimentaires. Sans argent ni temps, il est illusoire de croire que les gens vont être en mesure de faire les meilleurs choix pour leur santé.
- Il faut aussi miser sur notre souveraineté alimentaire puisqu'elle nous permet de contrôler ce qui se produit sur notre territoire, ce qui est beaucoup moins sûr avec les « alchimies » qui peuvent être développées à l'étranger sans contrôle de qui que ce soit. Comme la souveraineté alimentaire totale est impraticable, il faut que les importations puissent être certifiées avoir été transformées en appliquant des normes de salubrité aussi sévères que celles qu'on impose aux transformateurs alimentaires d'ici.

### **La demande mondiale de produits alimentaires**

- Comment le Québec doit-il s'inscrire dans la dynamique des échanges mondiaux de produits agricoles et alimentaires?
- L'accroissement prévisible de la demande mondiale pour des protéines animales doit-il ou non être vu comme une opportunité pour le secteur agroalimentaire québécois?

Développer uniquement un secteur de l'industrie pour exporter ses produits est une stratégie dangereuse comme le révèle présentement le cas de l'industrie porcine. Celle-ci s'est développée sans planification, en se disant qu'on allait exporter les surplus de production. Or, quand le marché international se resserre ou quand le dollar monte, l'industrie s'effondre. L'industrie porcine est l'exemple, à ne pas suivre, du modèle de l'agriculture industrielle poussé à outrance pour lequel c'est le marché qui prime, pas l'alimentation.

---

Développer une industrie sur une base de conjoncture favorable (par exemple, la faiblesse du dollar canadien) plutôt que sur des structures solides n'est pas une bonne idée non plus, parce que, lorsque la conjoncture change, il se révèle alors qu'on n'est plus compétitif.

### **Pauvreté, abondance et gaspillage**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Comment le secteur agricole et agroalimentaire peut-il contribuer aux efforts pour combattre la sous-alimentation et la malnutrition?</li></ul> |
|---|

Les habitudes alimentaires se développent dès le plus jeune âge, la sensibilisation commence donc par les parents.

- Il faut faire l'éducation des parents si on veut espérer qu'ils transmettent de bonnes habitudes à leurs enfants.

Selon les représentants des syndicats affiliés à la CSD, le gaspillage de nourriture est surtout dû à un mauvais partage de la richesse. Ce sont les riches qui gaspillent la nourriture, pas les pauvres, ils n'en ont pas les moyens. De plus, pour bien s'alimenter, il faut avoir les moyens.

- Il faut veiller à une meilleure répartition de la richesse dans la société pour réduire durablement le gaspillage de nourriture.

Aujourd'hui, on est obligé de jeter des produits encore bons parce qu'ils n'entrent plus dans les catégories existantes. Par exemple, s'il y avait plus de catégories de lait, avec un prix réduit en conséquence, on pourrait vendre du lait qu'aujourd'hui on jette parce qu'il ne répond pas aux normes.

Il y a aussi du gaspillage de nourriture qui est dû à l'ignorance, les aliments sont rejetés sur leur seule apparence.

- Le gouvernement devrait faire des campagnes de sensibilisation sur le fait qu'un fruit ou un légume difforme est tout aussi bon, sinon plus, qu'un autre, de même que sur la signification réelle des dates de fraîcheur (ne devient pas dangereux un produit qui a atteint ou dépassé à peine la date de fraîcheur).

---

## CHAPITRE 2 : LA PRODUCTION AGRICOLE

Les fermes nécessitent de plus en plus de capital, le taux d'endettement des entreprises agricoles monte, les revenus moyens des familles agricoles se comparent à ceux des autres familles, mais c'est parce que les familles agricoles tirent la majeure partie de leur revenu hors de la ferme.

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Que signifient ces tendances pour l'avenir des fermes québécoises, petites, moyennes et grandes?</li><li>- Quelles stratégies devrions-nous retenir pour en gérer les conséquences?</li><li>- Quel rôle doit jouer l'État?</li></ul> |
|--|

Une des causes de l'augmentation des coûts pour les producteurs agricoles réside dans les nouveaux usages que l'on fait des matières premières. Par exemple, la demande de maïs pour produire de l'éthanol exerce une pression sur le prix du maïs, le prix du maïs augmentant, le prix de la volaille augmente aussi.

Les coûts des quotas de lait, qui sont très élevés au Québec par rapport aux marchés mondiaux, sont en fait un encouragement à la concentration des fermes puisqu'il faut être gros pour pouvoir acheter plusieurs quotas. De plus, quand des quotas de lait sont mis en vente, il y a de la spéculation qui, encore une fois, favorise les gros joueurs. On soupçonne même que les trois gros de la transformation du lait au Québec commencent à acheter des fermes pour pouvoir mettre la main sur leurs quotas de lait.

- Il faut que le gouvernement établisse des prix planchers et des prix plafonds pour les quotas de lait, de façon à réduire sensiblement la spéculation et, par le fait même, la concentration des fermes.
- Le gouvernement devrait développer un régime d'appellation d'origine contrôlée (AOC) qui établisse que, pour telle ou telle appellation, le nombre de plants et les

---

rendements à l'hectare doivent être limités, les engrais et pesticides contrôlés, les variétés déterminées, etc. Les AOC auraient le double avantage de définir une image de marque qui permette le développement de circuits touristiques tout en protégeant les petits producteurs qui développent des produits du terroir plutôt que de la production agricole de masse.

- Pour éviter l'escalade de la concentration des fermes québécoises qui doivent rivaliser avec les produits agricoles étrangers, il faut que le gouvernement impose que ces importations soient produites selon les mêmes normes que celles que l'on impose aux producteurs agricoles du Québec.

[Ce chapitre contient aussi d'autres questions dont nous n'avons pas discuté parce qu'elles s'adressent d'abord aux producteurs agricoles.]

---

### CHAPITRE 3 : LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Quelles mesures prendre pour améliorer la productivité et la compétitivité de l'industrie québécoise de la transformation alimentaire :

- Comment les entreprises québécoises de transformation alimentaire peuvent-elles miser davantage sur leurs forces et améliorer leur compétitivité sur les marchés intérieurs et extérieurs?
- Existe-t-il une problématique des coûts des matières premières agricoles? Si oui, quelles en sont les caractéristiques et les conséquences?
- Comment faciliter aux transformateurs spécialisés l'accès aux réseaux de distribution?
- Comment assurer aux entreprises la main-d'œuvre qui leur est nécessaire?

Il est question, dans le document de consultation, de l'avantage que représentent certains facteurs de production pour le Québec (page 17) dont « un approvisionnement énergétique fiable, abondant et financièrement compétitif, ainsi que l'accès à une ressource en eau abondante et de qualité ».

Nous ajouterons, au nom de la CSD, que l'énergie hydroélectrique non polluante et ne produisant pas de gaz à effet de serre, de même que la qualité de notre main-d'œuvre devraient être ajoutées aux avantages listés dans le document. C'est d'ailleurs de ce côté que le biais libre-échangiste des auteurs du rapport ressort le plus clairement. On nous parle de la taille des entreprises, des technologies de pointe comme explication de la plus faible productivité des entreprises québécoises de transformation alimentaire. Bref, la capacité d'investir serait moindre au Québec qu'ailleurs au pays.

Nulle part, il n'est question d'accroître les compétences de la main-d'œuvre pour qu'elle soit mieux en mesure d'utiliser les technologies de pointe, par exemple. Nulle part, il n'est question d'améliorer la productivité en misant sur les savoir-faire développés par les travailleurs dans l'exercice de leur travail ni de l'importance d'un partenariat patronal-

---

syndical solide pour développer des solutions novatrices aux défis posés par la concurrence désormais mondiale à laquelle font face les entreprises québécoises, particulièrement celles du secteur manufacturier. Comme s'il n'existait qu'une seule façon d'augmenter la productivité d'une entreprise.

S'il suffit d'investir dans les machineries et équipements pour demeurer compétitifs, comment expliquer que des usines qui font des profits ferment leurs portes? Il n'y a pas qu'une seule façon d'augmenter la productivité dans une entreprise, il y en a au moins trois.

- intensifier le travail (travailler plus fort)
- substituer le capital au travail (travailler moins)
- réorganiser le travail (travailler plus intelligemment).

La stratégie de l'intensification est la moins rentable à cause de ses effets « secondaires » trop importants. L'automatisation, quant à elle, se révèle parfois trop coûteuse. La réorganisation du travail est plus coûteuse que l'intensification, mais moins coûteuse que l'automatisation et, en plus, elle est mieux adaptée que les deux autres stratégies au marché turbulent que nous connaissons actuellement.

Même si chaque milieu de travail est différent, la recherche scientifique est en mesure de définir quatre ingrédients essentiels pour parvenir à améliorer la productivité<sup>4</sup>. Il n'y a cependant pas de recette qui nous dise comment combiner ces divers ingrédients à cause des arrangements propres à chaque milieu. Mais une chose est sûre, aucun des quatre ingrédients ne doit manquer :

- On doit investir dans les gens, pas seulement dans les équipements. Ça veut dire investir dans leur formation, leur éducation, leurs qualifications, leur savoir, leur savoir-faire et leur savoir-être.
- On doit impliquer les salariés et leur syndicat, pas après-coup, dès que des décisions doivent être prises.

---

<sup>4</sup> Voir Anthony Giles, « La productivité et l'emploi : un drôle de couple? », texte présenté au Forum sur la productivité et l'emploi, organisé par le ministère du Travail du Québec, les 14 et 15 mars 2005. On retrouve ce texte sur le site du ministère à [www.travail.gouv.qc.ca/actualite/productivite\\_emploi/AnthonyGilesPE.pps](http://www.travail.gouv.qc.ca/actualite/productivite_emploi/AnthonyGilesPE.pps).

- 
- On doit rémunérer les salariés, partager les gains de productivité de façon juste et transparente.
  - On doit protéger les gens, leur emploi, leur santé et leur sécurité. On peut difficilement demander aux gens de s'impliquer si cette implication a pour résultat de faire en sorte que les salariés se retrouvent plus rapidement sans emploi. Ça prend donc des garanties quant à l'emploi.

À la CSD, on sait depuis longtemps que les meilleurs gains de productivité s'obtiennent en investissant aussi dans les gens, en améliorant l'organisation du travail, en favorisant la participation des travailleurs dans l'entreprise.

Et des études empiriques viennent dorénavant confirmer cette conviction, comme celle de Paul-André Lapointe, du département des relations industrielles de l'Université Laval, et de son équipe<sup>5</sup>, ont démontré que les entreprises qui avaient les meilleures performances économiques étaient aussi celles qui avaient les meilleures performances sociales. C'est-à-dire que les entreprises qui combinaient participation des salariés et partenariat patronal-syndical étaient aussi celles qui affichaient les meilleurs résultats financiers.

Malheureusement, ce modèle qui se révèle être le plus efficient est peu diffusé, n'étant présent que dans 15 à 20 % des milieux de travail du secteur manufacturier.

C'est parce que tous ceux qui ont essayé de négocier une plus grande participation des travailleurs ou la mise sur pied d'un véritable partenariat dans nos entreprises ont rencontré des obstacles importants, notamment parce que les patrons résistent, ne voulant rien céder de ce qu'il considère être leur pouvoir, à savoir les droits de la direction.

Dans un contexte de concurrence mondialisée, c'est par la concertation dans les milieux de travail que le Québec va pouvoir tirer son épingle du jeu. Comme un sérieux coup de barre est nécessaire à cet égard, le gouvernement du Québec doit faire preuve de leadership et adopter une législation favorisant la concertation dans les milieux de travail.

---

<sup>5</sup> LAPOINTE, Paul-André, CUCUMEL, Guy, BÉLANGER, Paul R., LÉVESQUE, Benoît et Pierre LANGLOIS, « Nouveaux modèles de travail dans le secteur manufacturier au Québec », **Recherches sociographiques**, XLIV, 2, 2003, pp. 313-347.

- 
- Le gouvernement doit adopter une loi favorisant la concertation dans les milieux de travail et que cette loi prévoit la mise en place de mécanismes paritaires renforçant le droit des travailleurs et de leurs représentants :
    - à la participation à l'organisation du travail;
    - à l'information sur la situation et les évolutions de leur entreprise;
    - à la formation sur l'information financière de l'entreprise et sur la façon dont sont élaborés ses documents et sur leurs spécificités;
    - à la participation aux décisions sur les orientations stratégiques de l'entreprise.

L'objectif de cette loi est de favoriser la participation des travailleurs dans chaque milieu de travail et, là où les travailleurs sont représentés par un syndicat, de développer le partenariat patronal-syndical.

Ce n'est pas la première fois au Québec que l'on s'interroge sur les questions de compétitivité. Pourquoi ne pas profiter des acquis en cette matière et s'inspirer des recommandations du rapport « Pour une compétitivité accrue et un dialogue social renforcé » (Rapport Lussier) issu de l'équipe de travail multipartite « Partenaires pour la compétitivité et l'innovation sociale », à laquelle siégeaient les représentants des grandes associations patronales et des centrales syndicales du Québec. Cette équipe de travail avait été mise sur pied à la suite du Forum des générations tenu par le gouvernement du Québec en octobre 2004. Il proposait, entre autres :

- Que soit créé un réseau de la compétitivité et de l'innovation sociale doté d'un triple mandat :
  - un mandat d'observatoire, c'est-à-dire de documenter les innovations sociales et la gestion participative dans les milieux de travail. Pour ce faire, il pourrait réaliser certaines recherches et études et établirait des liens étroits avec les chercheurs et les acteurs des innovations sociales;
  - un mandat de promotion de la gestion participative afin de mieux faire connaître ce type d'innovation sociale, d'en démystifier la mise en place dans les milieux de travail et de faire connaître les avantages de la gestion participative;
  - un mandat d'accompagnement et de soutien des entreprises et des syndicats dans la mise en place de la gestion participative.

---

Que la réalisation de ces mandats soit encadrée principalement par les représentants des associations syndicales et patronales et du mouvement coopératif auxquels se joindront quelques chercheurs universitaires, de façon à ce que le réseau demeure une organisation de petite taille, souple, faisant appel avant tout aux ressources existantes.

Pour revenir au secteur agroalimentaire plus spécifiquement, d'après les représentants syndicaux CSD du secteur, la réduction du nombre d'abattoirs au Québec, faite au nom de la salubrité (un nombre réduit d'abattoirs étant plus faciles à inspecter quand on a peu d'inspecteurs pour veiller au grain), a fait en sorte que ce sont maintenant les abattoirs qui établissent les conditions d'abattage, donc les coûts, aux producteurs. Comme les abattoirs locaux ont disparu, les conditions du marché local ne sont plus prises en compte dans l'établissement des prix puisque les animaux à abattre proviennent de partout au Québec.

Dans de nombreux secteurs de la transformation agricole, on assiste à la concentration des entreprises : de gros joueurs achètent des petits simplement pour se débarrasser d'un concurrent, fermer ses installations et mieux contrôler les prix par la suite. La concentration, dans ce cas-ci, contrairement à ce qui est affirmé dans le document, va à l'encontre d'une meilleure productivité puisqu'en éliminant des joueurs, les grosses entreprises ne cherchent pas nécessairement à améliorer leur productivité, mais à dicter les prix sur le marché.

- Il faut adopter des mécanismes qui tendent à produire l'équilibre entre les différents transformateurs. Par exemple, que ceux qui ne se préoccupent pas d'environnement ou de leurs travailleurs soient pénalisés dans leurs conditions d'accès aux marchés d'alimentation.

De manière générale, les gens ont témoigné du fait que les contremaîtres et les autres membres de la direction qui sont en contact avec les travailleurs, semblent n'avoir aucun talent pour les relations humaines au sein des entreprises. C'est comme si toute leur

---

formation était axée sur la technique de production, sur l'accroissement des rendements, en ignorant totalement que c'est à des êtres humains qu'ils s'adressent.

- Il faut que contremaîtres et membres de la direction reçoivent une formation en relations humaines, complètement déficiente à l'heure actuelle.

L'accès aux réseaux de distribution est considéré très inégal puisque, pour un Weston ou une Coopérative fédérée qui ont leur propre réseau de distribution, il y a une multitude de transformateurs spécialisés qui ont certes des produits intéressants à offrir, mais qui ne peuvent les faire entrer en épicerie faute de moyens. Un transformateur spécialisé peut entrer dans les chaînes d'alimentation, souvent à condition de signer un contrat d'exclusivité avec l'une d'entre elles. Ce peut être une arme à double tranchant parce que s'ils ratent leur entrée par cette voie et que le géant de l'alimentation décide d'annuler le contrat, c'est souvent leur arrêt de mort qui vient d'être signé.

Comme le réseau des marchés publics dans les petites villes a été démantelé, les transformateurs spécialisés ne peuvent emprunter cette voie non plus pour faire connaître leurs produits.

- Les municipalités qui assureront à l'avenir la distribution des produits régionaux en créant un marché public doivent recevoir un incitatif fiscal qui reconnaisse leur apport au développement des entreprises et des emplois ici au Québec parce que le meilleur produit au monde, s'il ne peut être distribué, est un produit mort-né.

Les horaires de travail dans l'industrie de la transformation alimentaire sont, selon les participants aux rencontres, la principale cause des problèmes de recrutement de main-d'œuvre. Ce ne sont certes pas les salaires qui sont en cause puisqu'ils se situent dans la moyenne élevée de l'ensemble des industries. Le travail de nuit, de fin de semaine, pendant les jours fériés rebutent particulièrement les jeunes, qui ne voient pas le jour où ils pourront travailler le jour et du lundi au vendredi. Mais il n'y a pas que les jeunes mis en cause parce qu'on voit de plus en plus de gens avec 15 à 20 ans d'ancienneté qui quittent leur emploi, un phénomène qui ne se voyait pas il y a quelques années.

---

Plusieurs jugent aussi que les critères d'embauche sont trop élevés, ce qui empêche l'industrie d'avoir plus de candidatures pour les postes à combler.

L'absence de planification des directions d'entreprise face au vieillissement de la main-d'œuvre, ce que les spécialistes appellent la gestion prévisionnelle de la main-d'œuvre, est aussi citée comme facteur accentuant les pénuries de main-d'œuvre pour certaines entreprises.

### **Les nouveaux marchés**

Le marché se divise de plus en plus entre les produits de masse et ceux de créneaux à plus grande valeur ajoutée (produits de luxe : le foie gras, le cidre de glace, les fromages fins; les aliments santé : mets végétariens, produits biologiques et les aliments fonctionnels; les aliments pratiques : légumes et fruits pré-coupés, viandes et mets préparés; etc.)

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Quels sont les créneaux de marchés les plus porteurs?</li><li>- Quelles sont les conditions à favoriser pour mieux saisir les occasions d'affaires?</li><li>- Quels moyens peut-on se donner pour que les maillons de la chaîne agroalimentaire perçoivent les signaux du marché et travaillent conjointement pour y répondre?</li><li>- Quel rôle l'État doit-il jouer?</li><li>- Comment inciter les transformateurs à créer des produits ayant des caractéristiques positives pour la santé?</li></ul> |
|---|

Comme les gens ont de moins en moins de temps à consacrer à la préparation des repas, la solution semble résider dans les plats cuisinés qu'on peut acheter et simplement réchauffer ou qui ne demandent que d'être cuits. Pour éviter que ce développement du côté des plats de cuisine rapide ne tourne au désavantage des consommateurs et des producteurs d'ici, la meilleure solution apparaît être du côté des mets préparés santé, c'est-à-dire des produits fins, du terroir (versus des produits de consommation courante), des spécialités à

---

développer pour chaque région de production agricole qui vont nous démarquer (voir recommandation sur les AOC) et qui peuvent même devenir des produits d'exportation de marque.

- Chaque région agricole doit développer des spécialités qui vont faire leur marque partout dans le monde, en se conformant aux critères des appellations contrôlées que développera le ministère de l'agriculture.
- L'industrie agroalimentaire constituant une chaîne, il faut créer un lieu où les producteurs, les transformateurs et les distributeurs vont se parler et tenter des solutions valables pour chacun des maillons de la chaîne
- Le ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation (MAPAQ) doit être le maître d'œuvre de la table de concertation proposée.
- Les AOC doivent être établies et gérées par l'État, de même que les certifications biologiques ou autres.
- Il faut forcer d'une manière quelconque les épiceries à offrir des espaces de tablette aux produits locaux.
- Il faut interdire les produits agricoles et alimentaires dont on ne peut établir la traçabilité.

---

## CHAPITRE 4 : LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- Quels moyens ou mesures pourrions-nous prendre pour que les entreprises québécoises de toutes tailles, petites, moyennes et grandes, les fournisseurs des produits-créneaux ou du terroir puissent se tailler une meilleure place dans le système actuel de la distribution alimentaire?

La destruction du réseau des marchés publics des petites municipalités est encore une fois évoquée pour expliquer le peu d'accessibilité des produits-créneaux ou de ceux du terroir.

### **L'étiquetage**

Les consommateurs veulent être de mieux en mieux informés sur ce que contiennent leurs aliments. Ils veulent de plus en plus connaître l'origine et les modes de production et de transformation des aliments. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) soulèvent aussi des questions.

- Quel est le rôle l'étiquetage? Jusqu'où devrions-nous aller?
  - Quelle information est essentielle aux consommateurs et que devons-nous trouver sur les étiquettes?
  - L'étiquetage volontaire des OGM doit-il devenir obligatoire?
  - Comment tenir compte des contraintes qu'impose cette obligation aux entreprises de transformation et de distribution?

Une énorme méfiance est exprimée à l'égard de l'étiquetage des produits alimentaires. Il est considéré tantôt comme carrément mensonger, tantôt comme incomplet (que ce soit volontaire ou non), tantôt comme difficile à interpréter, notamment quant à la valeur nutritive des produits.

---

Dans le domaine de la transformation du lait, l'utilisation de substance laitières modifiées (SLM) est tellement répandue que certains vont même jusqu'à dire que des produits devraient arborer la mention « Peut contenir des traces de lait ». Or, les SLM ne sont ni aussi nutritives ni aussi inoffensives que le lait et les produits du lait. Elles sont utilisées surtout parce qu'elles permettent aux transformateurs de faire des économies. Qu'on en juge : avec un litre de lait, on produit approximativement 100g de fromage; en y ajoutant 40g de SLM et 40cl de crème, on produit deux fois plus de fromage, soit environ 200g.

Les SLM sont sous forme de protéines en poudre qu'on achète généralement de Nouvelle-Zélande.

- Il faut que le pourcentage des SLM dans la composition totale d'un produit soit clairement indiqué sur l'emballage. Aujourd'hui, les SLM, s'il y en a, doivent figurer par ordre d'importance dans la liste des ingrédients. Or, ils peuvent être en deuxième place et occupé entre 10 et 49 % de la composition totale d'un fromage, par exemple, un écart qui ne permet pas au consommateur de faire un choix éclairé.

Par ailleurs, le contenu des aliments en conserve ou en pot est fortement questionné. Les tests pour détecter la présence de pesticides ou d'herbicides sont tellement peu fréquents qu'on se demande si les produits importés n'en contiennent pas, surtout qu'on ne sait pas si ces produits sont réglementés d'une manière quelconque dans les autres pays producteurs.

La présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) devrait être signalée bien en évidence sur les emballages ou les étiquettes parce que ce sont des produits qu'on ingère, pas quelque chose qui reste à l'extérieur de l'organisme. Les consommateurs pourront alors décider en toute connaissance de cause s'ils achètent des produits qui contiennent des OGM ou non. Ce n'est pas le coût de l'étiquetage qui est une raison suffisante de ne pas le faire.

- L'étiquetage des produits alimentaires devrait être plus complet, notamment en matière d'OGM, et les contrôles devraient être resserrés pour les mentions qui sont aujourd'hui obligatoires pour s'assurer que le produit tient ses promesses. Il devrait aussi y avoir une certaine standardisation de l'étiquetage des valeurs nutritives et caloriques des produits pour rendre les comparaisons plus faciles pour les consommateurs.

- 
- Dans le domaine agroalimentaire, c'est le principe de précaution qui doit être de rigueur, c'est-à-dire qu'un transformateur doit prouver l'innocuité d'un produit avant d'avoir le droit de le mettre en marché, plutôt que d'être du ressort des consommateurs et des organismes de contrôle et réglementation de prouver qu'un produit est nocif avant de le retirer du marché.

### **Hôtels, restaurants et institutions (HRI)**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Comment l'agriculture et l'agroalimentaire québécois peuvent-ils déployer un véritable partenariat avec les HRI et mieux répondre aux occasions d'affaires qu'ils représentent?</li><li>- Les appels d'offres des institutions publiques devraient-ils faire une plus grande place aux produits québécois?</li><li>- Comment pourrions-nous inciter les distributeurs à mieux tenir compte de l'offre des produits québécois?</li></ul> |
|---|

Dans ce domaine, il apparaît à tout le monde que ce sont les HRI qui ont le gros bout du bâton, qui imposent aux transformateurs les critères selon lesquels ils doivent produire.

Les chaînes de restauration en particulier ont la réputation d'être ultra pointilleuses en matière de salubrité et d'uniformité des produits. Des contrats ont déjà été annulés parce que la croûte du pain n'était pas toujours d'un brun égal comme l'exigeait le client.

Du côté des trois grands de l'alimentation, force est de constater que les marques maison (comme Nos compliments et Sélection Mérite) contiennent de moins en moins de produits du Québec, ce sont des aliments importés à bon marché. Comme les prix des produits ne baissent pas pour le consommateur, c'est donc que le distributeur s'en met plein les poches.

Pour ce qui est de la distribution des produits du terroir par les HRI, c'est l'absence de certification qui est en cause. Quand elle sera en place, sans doute l'attrait pour de tels produits grandira, ce qui incitera les HRI à leur ouvrir leur réseau de distribution.

Les participants se sont montrés favorables à l'idée que les appels d'offres des institutions publiques fassent une plus grande place aux produits québécois, avec un questionnement sur la possibilité de la chose étant donné les accords de libre-échange signés par le Canada et les négociations à l'OMC.

---

## CHAPITRE 5 : LE COMMERCE EXTÉRIEUR DE PRODUITS AGRICILES ET AGROALIMENTAIRES

Le Québec exporte 53 % de sa production alimentaire, en forte hausse depuis 1999 (où ce n'était que 34 % qui était exportée). Les marchés extérieurs sont même devenus le principal vecteur de croissance du secteur agroalimentaire avec une hausse annuelle de plus de 10 % contre seulement 4 % pour le marché intérieur québécois.

### **La nouvelle dynamique des marchés internationaux**

L'érosion probable des protections tarifaires, en raison de la pression internationale qui s'exerce notamment dans le cadre des négociations de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), fragilisera les marchés intérieurs, actuellement sous gestion de l'offre.

- Quelle importance le secteur agricole et agroalimentaire du Québec devrait-il attribuer à l'exportation et aux marchés extérieurs?
- Nos stratégies devraient-elles ou non accorder une importance particulière aux produits transformés?
- Compte tenu de la concurrence mondiale, que doit faire le Québec pour maintenir ou accroître ses positions sur les marchés mondiaux?
- Comment s'assurer que les transformateurs soient bien informés des tendances des marchés extérieurs?
- Comment concilier gestion de l'offre et exportation?

La gestion de l'offre est considérée être un système non seulement à protéger mais à étendre à d'autres produits agricoles. C'est dans la production agricole sous gestion de l'offre (lait, poulets, dindons, œufs de consommation et œufs d'incubation) que les agriculteurs s'en tirent le mieux actuellement.

Pour ce qui est des produits à exporter, c'est vers les produits fins qu'il faut se diriger, pas vers les produits de masse, parce que les premiers sont plus rares, plus recherchés, leurs

---

caractéristiques uniques (attestées éventuellement par un système d'AOC) les rendant moins susceptibles de souffrir de la compétition internationale à bas prix.

- Le gouvernement du Québec doit continuer à faire pression sur Ottawa pour qu'il défende le système de gestion de l'offre dans les discussions à l'OMC et tout autre forum de libéralisation des échanges.

### **Les importations**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Quelle place faites-vous à la sécurité alimentaire dans votre vision de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois?</li><li>- Pensez-vous que la place occupée par les importations au Québec menace sa production et sa sécurité alimentaire?</li><li>- Comment le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire devrait-il, d'une part, composer avec la tendance mondiale à la diminution des tarifs douaniers et, d'autre part, avec la baisse des prix mondiaux?</li></ul> |
|---|

- La traçabilité, la salubrité, l'innocuité, les diverses normes s'appliquant aux producteurs agricoles devraient être les mêmes pour tous, peu importe la provenance des produits.

Certains soulèvent des doutes importants sur la valeur de la mention « Produit du Canada ».

- La situation doit être clarifiée car les consommateurs ne savent plus s'ils achètent un produit de chez nous même s'il arbore cette mention.

Des questions sont aussi soulevées sur le brevetage du vivant (notamment les OGM), une pratique qui est vu comme un moyen de contrôler les agriculteurs et ce qu'ils peuvent utiliser dans leurs champs.

Les mêmes considérations entourent l'activité des géants de la distribution qui contrôlent ce qui se fait en matière agricole au tiers-monde.

---

## CHAPITRE 6 : LE DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES

La formation en agriculture et en agroalimentaire :

- Les programmes offerts répondent-ils adéquatement aux besoins actuels et futurs?
- Quels moyens peut-on utiliser pour augmenter le nombre de diplômés en agriculture et s'assurer que la formation de base des agriculteurs soit suffisante?
- Comment augmenter la participation aux programmes de formation continue?

Sur la formation en agriculture, les participants ont peu de choses à dire, si ce n'est que les problèmes de relève, à leurs yeux, se situent davantage dans le phénomène de concentration de la propriété des fermes que du côté des lacunes sur le plan de la formation des agriculteurs.

En agroalimentaire, on signale que Danone et Agropur, entre autres, offrent maintenant des formations-maison et qu'ils n'envoient plus leurs salariés à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe. Ce sont des formations beaucoup plus courtes, plus pointues que celles offertes à l'ITA et elles sont vues comme un moyen pour les entreprises individuelles de garder leur main-d'œuvre étant donné que ces formations internes ne sont pas reconnues chez les concurrents.

On nous signale aussi que l'ITA a pris une décision paradoxale en créant une attestation d'études collégiales, livrée après six mois d'études seulement, ce qui est en train de tuer le DEC (diplôme d'études collégiales) qui, lui, requiert trois ans d'études.

Unanimement, les gens nous disent que la reconnaissance des acquis à l'interne est déficiente parce que les employeurs craignent comme la peste qu'elle entraîne des hausses de salaires.

Les lacunes de formation de la main-d'œuvre sont telles, à certains endroits, que les salariés expérimentés ne peuvent s'absenter du travail parce que la production connaîtrait

---

alors des bogues importants. Les plus anciens se voient donc obligés tantôt de travailler une double faction, tantôt de retarder leurs vacances parce que personne d'autre ne connaît assez leur poste pour qu'ils puissent se libérer. Ces lacunes sont si importantes qu'elles causent des défauts de production qui doivent être rejetés ou repris, ce qui entraîne des coûts importants. Chez Weston, on nous signale même que l'élimination du comité de formation a été obtenue par l'employeur au cours de la dernière ronde de négociation collective.

L'intérêt des travailleurs à se former est directement proportionnel aux responsabilités qu'ils ont par rapport à leur machine. Quand ils se font dire qu'il y a des gens qui sont payés pour penser à leur place, qu'ils ne doivent que se conformer aux consignes de production, ils n'ont alors pas d'intérêt à apprendre.

### **Les besoins de main-d'œuvre**

Le secteur de l'agroalimentaire dans son ensemble emploie environ 12 % de la main-d'œuvre québécoise, mais cette proportion devrait diminuer légèrement à moyen terme.

Les conditions de travail difficiles, les heures de travail qui vont du lundi au dimanche et la faible rémunération créent des problèmes de recrutement en agriculture.

Dans les industries de la transformation alimentaire, le peu d'attrait exercé par l'industrie, de même que le caractère rebutant de certaines tâches créent aussi des problèmes de recrutement.

Quelles stratégies mettre en place pour attirer et conserver les ressources humaines dans le secteur agricole et agroalimentaire :

- Quelles sont les stratégies à mettre de l'avant pour assurer aux entreprises agricoles et agroalimentaires le personnel qualifié dont elles ont besoin?
- Quel est le rôle des gouvernements?
- Comment intéresser à l'agriculture et à l'agroalimentaire de nouvelles personnes comme les immigrants?

---

Les délégués syndicaux CSD de la transformation alimentaire sont d'avis que les entreprises du secteur se privent elles-mêmes d'un important bassin de main-d'œuvre en établissant des critères d'embauche trop élevés.

De plus, il semble bien que les personnes qui étudient pour entrer dans l'industrie agroalimentaire soient bien mal informées des conditions de travail, en particulier des horaires de travail. Après avoir étudié un certain nombre d'années, elles découvrent alors la réalité du travail de soir, de nuit et de fin de semaine, ce qui en amène plusieurs à chercher du travail ailleurs, même au prix de baisses de salaire importantes.

De plus, avec le développement de la précarité d'emploi, les jeunes ne voient pas le jour où leur sort va s'améliorer. Autre facteur de découragement des jeunes : le constat que la seule façon d'améliorer la productivité retenue ces dernières années par les entreprises a été d'accroître la pression sur les travailleurs.

### **L'innovation**

Compte tenu de la vision que vous avez du devenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire, quelles sont les stratégies à privilégier pour appuyer la recherche, la veille technologique et la production de nouveaux savoirs :

- Les investissements consentis en recherche, veille technologique, production de nouveaux savoirs sont-ils suffisants et bien ciblés?
- Portent-ils sur les créneaux qui offrent le meilleur potentiel pour le futur?
- Comment accroître les échanges entre les différents producteurs de savoir?
- Comment maximiser la portée des investissements dans le domaine de la recherche et du développement?
- Quel rôle peut jouer l'État?

La partie du document de consultation sur l'innovation est très décevante parce qu'elle ne traite que de l'innovation technologique. Rien sur l'innovation sociale, sur l'amélioration de

---

la productivité quand un réel partenariat est bâti entre la direction et le syndicat et quand les travailleurs ont leur mot à dire, peuvent participer aux prises de décision dans l'entreprise.

De plus, pour que les travailleurs acceptent de participer, de partager leur savoir-faire et leurs idées, il faut qu'ils soient assurés de ne pas y perdre au change, voire d'y gagner quelque chose. La précarisation des emplois dans le secteur va pour l'instant en sens contraire de l'innovation sociale souhaitée et nécessaire pour que le secteur tire son épingle du jeu dans le contexte compétitif actuel.

Les participants ont aussi fait le constat que l'innovation de produits, qui est très forte depuis quelque temps, notamment en matière de saine nutrition, ne permet de capter une plus grande part de marché que sur une base temporaire, le temps que la compétition réagisse et sorte un produit équivalent. Cependant, une entreprise qui ne lancerait pas de nouveaux produits serait probablement condamnée à dépérir parce que les concurrents finiraient par attirer tous ses clients à cause de la gamme variée qu'ils y trouveraient.

[À propos des services conseils spécialisés, comme ils s'adressent avant tout aux agriculteurs, les participants ont préféré ne pas se prononcer sur la question, faute d'expertise.]

---

## CHAPITRE 7 : L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET L'ENVIRONNEMENT

Les stratégies et conditions qui assureraient l'atteinte et le maintien des équilibres entre l'environnement et l'agriculture :

- Comment les responsabilités des secteurs agricole, industriel et municipal face à la protection de l'environnement peuvent-elles s'exercer plus efficacement?
- Les stratégies de gestion des déjections animales sont-elles adéquates, particulièrement en ce qui concerne la qualité de l'eau?
- Quels moyens devraient être préconisés pour contrer les inconvénients de la gestion des fumiers liquides?
- Quelles sont les meilleures pratiques agronomiques à mettre en place, notamment en matière de fertilisation, de conservation des sols ou d'utilisation des pesticides?
- Comment l'agriculture pourrait-elle contribuer davantage à la réduction des gaz à effet de serre et ainsi participer à l'effort collectif pour contrer le réchauffement de la planète?
- Que devrait-on faire pour assurer le maintien et la croissance de la biodiversité sur le territoire?
- Quel est votre point de vue sur l'utilisation des plantes génétiquement modifiées, compte tenu des risques et bénéfices qu'elles peuvent représenter?

### LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

La situation en matière de protection de l'environnement s'est beaucoup améliorée parce que le gouvernement a agi et imposé des amendes qui font qu'il est aujourd'hui plus coûteux de polluer que d'investir en assainissement des eaux, par exemple. Aujourd'hui, toutes les usines de transformation où des syndicats CSD sont présents ont soit une unité de neutralisation des eaux usées (on rajuste le pH de l'eau usée avant de l'acheminer vers l'usine de filtration municipale), soit carrément des unités de filtration des eaux. Même qu'à certains endroits, les demandes biologiques en oxygène (dbo) de l'eau sont contrôlées avant que celle-ci ne soit remise en circulation.

---

La nature et le niveau des exigences environnementales en matière agricole :

- S'attaquent-elles aux bons problèmes?
- Sont-elles suffisantes?
- Les agriculteurs doivent-ils porter seuls le poids des exigences qu'on leur demande de respecter au nom de l'intérêt collectif?
- Les politiques publiques en matière d'agroenvironnement sont-elles adéquates?
- Dans quelle mesure peuvent-elles être bonifiées?
- L'État dispose-t-il des outils nécessaires à l'application et aux suivis des règlements et des politiques? La surveillance qu'exerce l'État est-elle suffisante et adéquate?

#### **LES EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES EN MATIÈRE AGRICOLE**

Tout le monde s'entend pour dire que les normes en matière agricole sont assez sévères, mais que c'est l'insuffisance de moyens pour les faire appliquer qui pose problème. Par exemple, l'épandage de fumier sur les bandes riveraines continue de se faire sans que les producteurs porcins ne soient embêtés.

Les véritables nuisances à l'environnement sont pour la plupart issues de l'industrialisation de l'agriculture, dont l'industrie porcine est la figure de proue. Ces producteurs préfèrent mélanger le lisier de porc à l'eau puis l'épandre sur les terres agricoles sous prétexte que c'est plus rentable que de faire du lisier sur litière, qui nécessite plus de manipulation (changer la litière à base de foin régulièrement).

#### **L'INSPECTION DES ALIMENTS**

C'est encore une fois le manque de moyens pour tester et faire respecter les normes existantes qui pose problème, pas les normes elles-mêmes.

**SAINES ALIMENTATION ET HABITUDES DE VIE**

L'étiquetage en matière de valeur nutritive des aliments devrait être uniformisé pour faciliter les comparaisons entre produits. Par exemple, ce pourrait être la valeur nutritive par 100g de produits qui soit la norme.

Autre suggestion : tout le sucre et les produits sucrants devraient être regroupés dans la liste d'ingrédients pour que le consommateur ait le portrait réel de la teneur en sucre des aliments.

---

## CHAPITRE 8 : LA SANTÉ ET LES PRÉOCCUPATIONS DES CONSOMMATEURS

Sécurité, enjeux sanitaires, nouvelles technologies, nouvelles tendances :

- Les normes qui encadrent le système d'inspection des aliments, notamment celles qui fixent les niveaux de résidus de pesticides, sont-elles suffisantes?
- Comment pourrait-on améliorer le système d'inspection des aliments?

Saine alimentation et habitudes de vie :

- Quel est le rôle des consommateurs, des transformateurs, des distributeurs et de l'État dans l'adoption de saines habitudes alimentaires?
- L'information relative à la valeur nutritive des aliments est-elle suffisante et adéquate?
- Comment les politiques agricoles et agroalimentaires peuvent-elle favoriser de meilleures habitudes alimentaires?
- Comment informer les consommateurs d'une façon simple crédible et cohérente?
- Comment les politiques agroalimentaires peuvent-elles inciter les HRI (hôtels, restaurants, institutions) à se préoccuper activement de promouvoir de saines habitudes alimentaires chez leurs clients?

La santé des producteurs et des travailleurs agricoles ainsi que de ceux de la transformation alimentaire :

- Quelles mesures seraient susceptibles d'assurer une meilleure protection de la santé physique et mentale des ressources humaines du secteur agricole et agroalimentaire?

Plusieurs signalent que les coûts en santé mentale sont en croissance dans leur milieu de travail, de même que la consommation d'antidépresseurs. Faire la « swing », c'est-à-dire travailler en alternance de jour pendant une semaine ou deux, puis de nuit pendant le même laps de temps, serait particulièrement éprouvant pour les travailleurs. Les comprimés de caféine concentrée seraient de consommation courante dans les milieux qui ont de tels horaires qui usent non seulement le corps, mais aussi le « mental ».

Selon les participants, les inspecteurs de la CSST ne sont pas formés sur les problèmes de santé mentale, ils ne savent donc pas quoi faire quand ils y sont confrontés.

Ceux et celles qui travaillent dans les abattoirs seraient particulièrement affectés sur le plan de la santé mentale, tout simplement parce que les conditions de travail sont extrêmement pénibles : effort physique constant, cadence élevée, travail avec des instruments dangereux et coupants, températures passant d'un extrême à l'autre, présence de sang et de restes animaux pas toujours « ragoûtants », etc.

## **CHAPITRE 9 : LA RURALITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL**

Plusieurs questions sont posées à ce sujet mais les participants à nos rencontres ont jugé qu'elles concernaient de prime abord les agriculteurs.

---

## CHAPITRE 10 : LA GOUVERNANCE

Les gouvernements fédéral et provincial, les administrations locales et régionales, la Financière agricole du Québec (FADQ), l'Union des producteurs agricoles du Québec (UPA) et les coopératives sont des acteurs clés de la gouvernance du secteur agricole et agroalimentaire :

- Quelles réflexions l'équilibre actuel des rôles et des pouvoirs des acteurs vous inspirent-ils?
- Les politiques canadiennes font-elles une place suffisante aux particularités, problématiques, orientations et structure du Québec?
- Le mandat et les politiques du MAPAQ (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation) devraient-ils s'ouvrir davantage aux préoccupations et objectifs touchant la ruralité, l'environnement, la nutrition?
- Comment entrevoyez-vous l'avenir pour les coopératives?

La présence de coopératives dans le secteur n'est plus perçue comme faisant une différence dans le secteur parce qu'elles agissent exactement comme les multinationales le font.

Pour bien des membres des coopératives, être membre ne signifie plus que recevoir une ristourne à la fin de l'année. À leur décharge, il faut bien avouer que les producteurs agricoles travaillent sept jours sur sept et n'ont pas le temps ni l'énergie d'examiner à fond la gestion de leur coopérative.

---

## CONCLUSION

Le document de consultation couvre l'ensemble des enjeux qui attendent l'agriculture et l'agroalimentaire québécois. Il est de manière générale satisfaisant sauf en ce qui a trait à un certain biais libre-échangiste qui, s'il est involontaire, est néanmoins évident.

Involontaire, parce que nous croyons que les auteurs du document de consultation sont sincères lorsqu'ils affirment que l'objet de leur document « est de brosser un tableau synthèse susceptible de déclencher et de soutenir la discussion [et que ce] tableau est conçu de façon à aider les participants à dégager une vision et des lignes directrices ainsi qu'à proposer des choix » (page 5).

Évident, parce qu'ils affirment aussi que la population s'attend de ceux qui pratiquent la profession d'agriculteurs « qu'ils contribuent vigoureusement à la croissance de nos exportations » (page 4). Entre un état de fait – les produits agricoles contribuent à la croissance de nos exportations – et un désir de la population, il y a une marge que les auteurs franchissent à notre sens trop allègrement. Pour ne nommer que ceux-là, qu'en est-il des secteurs sous gestion de l'offre (lait, volailles, œufs) qui approvisionnent presque exclusivement le marché québécois et canadien? Ils ne sont pas l'objet des mêmes attentes de la population? Évident aussi quand n'est considéré, pour améliorer la productivité des entreprises du secteur, que la voie de la concentration en grands groupes pour, supposément, être en mesure d'affronter la concurrence mondiale. « Small is beautiful » serait ainsi carrément révolu et « Bigger is better » l'aurait supplanté sans conteste.

Nous nous sommes employés, dans ce document, à faire valoir un autre point de vue que celui du libre-échangisme et de la concentration des entreprises parce qu'à la CSD, nous croyons que la réponse aux besoins des populations passe par le développement d'une véritable « vision renouvelée de l'agriculture et de l'agroalimentaire », pour utiliser les mots du document de consultation (page 5).