

# Systemes alimentaires locaux durables :

*Assurer notre approvisionnement alimentaire aujourd'hui et dans le futur*

Par : Joan Brady, consultante en agriculture et en alimentation

## TABLE DES MATIÈRES

Principaux concepts et définitions

Éléments d'un système  
alimentaire local durable

Mesures visant à modifier les  
systèmes alimentaires

Conclusion

Références et ressources

## Introduction

Une approche durable en regard du système d'approvisionnement et de la sécurité des aliments examine chaque aspect de la production, de la distribution et de la consommation de la nourriture et de l'élimination des déchets afin de favoriser une utilisation et une conservation efficaces de nos aliments. Le fait d'établir une vision commune et de faire en sorte que chaque étape puisse être accomplie dans un rayon géographique rapproché facilite la gestion du système, ce qui contribue à le rendre plus durable. Un contexte local permet aussi de resserrer les liens entre les producteurs et les consommateurs et ainsi de rétablir et de soutenir la santé des gens, des communautés, de la planète et de l'économie.

Cette ressource donne suite au webinaire en trois volets offert par Réseau CS sur le même thème. On peut obtenir des enregistrements, des diapositives et d'autres documents liés au webinaire (en anglais seulement) à l'adresse [www.hclinkontario.ca](http://www.hclinkontario.ca) (voir les liens dans la liste des Ressources du présent document).

Vous pouvez télécharger cette ressource à l'adresse   
[www.reseaucs.ca/images/2015/systemes\\_alimentaires.pdf](http://www.reseaucs.ca/images/2015/systemes_alimentaires.pdf)

**[This document is also available in English](#)**

## PRINCIPAUX CONCEPTS ET DÉFINITIONS

### Définir la sécurité alimentaire, les systèmes alimentaires et la durabilité

La **sécurité alimentaire** de la communauté fait l'objet de nombreux débats depuis une ou deux décennies et concerne l'accès à des quantités suffisantes de nourriture saine et nutritive. [Hamm and Bellows \(2003\)](#) ont intégré la notion de durabilité à ce concept en définissant comme suit la sécurité alimentaire : « situation dans laquelle tous les membres de la collectivité ont accès à une alimentation sûre, culturellement acceptable et nutritionnellement adéquate au sein d'un système alimentaire durable qui maximise l'autosuffisance et la justice sociale. » Cette définition décrit non seulement ce que devrait être la nourriture (sûre, nutritionnellement adéquate et culturellement acceptable), mais aussi comment et où elle est produite – de façon durable, holistique, équitable et axée sur la communauté.

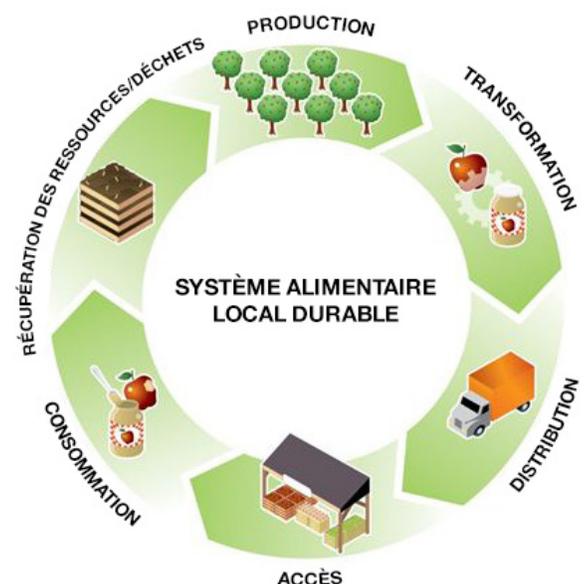
Le **système alimentaire** est cyclique et inclut les éléments suivants : production et collecte, transformation, distribution, accès et consommation, ainsi qu'élimination des déchets. Une approche axée sur les systèmes alimentaires s'intéresse au cycle complet de la nourriture, du lieu de production à l'endroit où elle est consommée puis jetée, en tenant compte des liens entre les différentes étapes. Cette perspective nous permet d'envisager et d'apporter des changements en vue de créer des systèmes alimentaires locaux, sains et durables.

Devant l'accroissement de la population mondiale et l'utilisation de plus en plus intense de nos ressources, la **durabilité** est devenue une préoccupation croissante. Pour rendre le système alimentaire plus durable, il faut déterminer quelles sont les mesures et les attentes qui vont à l'encontre de la durabilité, puis apporter des changements en conséquence. Il s'agit entre autres de trouver un équilibre entre les besoins économiques, sociaux, culturels et environnementaux, tout en tenant compte des facteurs suivants :

- ▶ les limites de la planète;
- ▶ les besoins des générations futures;
- ▶ la répartition équitable des possibilités et des ressources;
- ▶ la résilience nécessaire pour se rétablir d'une crise et s'adapter aux crises futures.

Lorsqu'on accorde trop ou trop peu d'importance à un élément, cela risque d'entraîner des effets négatifs. Par exemple, se concentrer sur l'optimisation du rendement économique pourrait engager des coûts environnementaux (perte d'habitat, pollution, etc.) ou sociaux (menaces pour la santé, faible revenu). L'équilibre est donc essentiel à la durabilité.

ÉLÉMENTS D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL DURABLE  
Source: Chicago Metropolitan Agency for Planning, 2012



## Avantages des systèmes alimentaires locaux durables

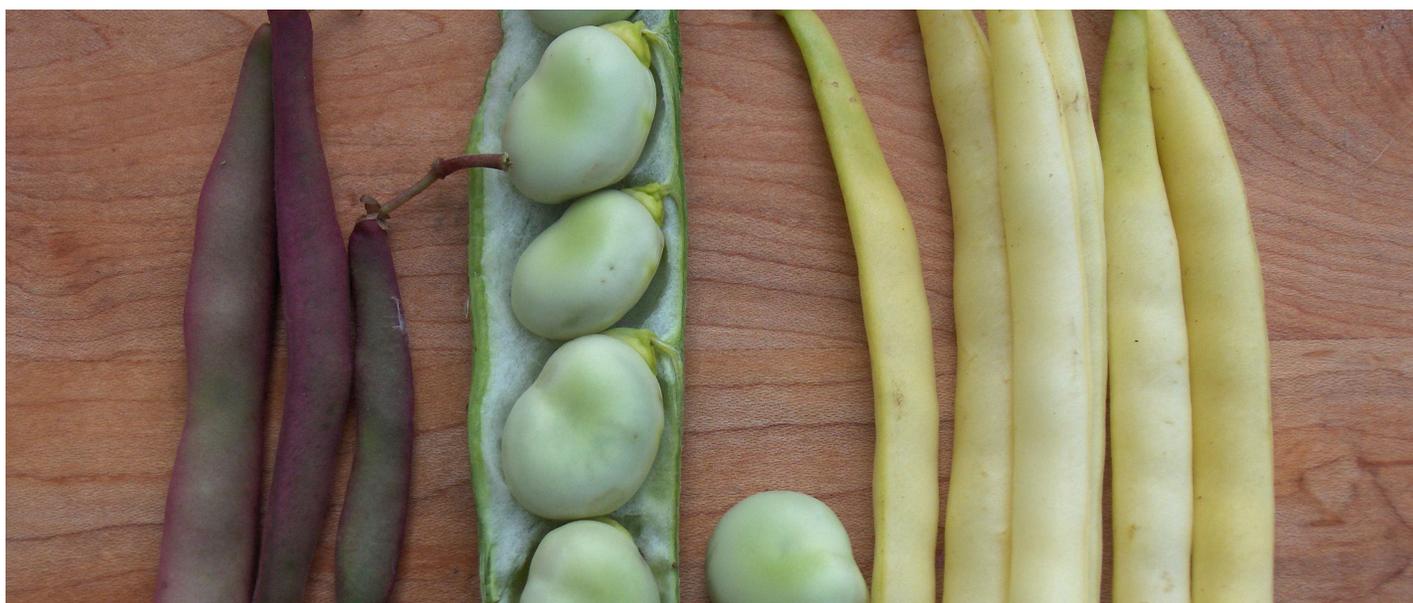
**Économiques** : Se concentrer sur la production locale et troquer les importations contre des aliments locaux peut accroître le nombre d'emplois, les revenus et les investissements dans une communauté.

**Environnementaux** : Une approche équilibrée aide à préserver la viabilité des terres, des plans d'eau et des autres ressources pour répondre aux besoins des générations futures.

**Santé** : La production locale exige moins de transformation et donne un accès plus rapide aux aliments. Cela signifie que notre organisme bénéficie d'une plus grande quantité de vitamines et d'autres nutriments. De plus, les méthodes individuelles de production alimentaire comme le jardinage, la chasse et la collecte favorisent l'activité physique et la santé mentale.

**Sociaux** : La littératie alimentaire s'accroît proportionnellement aux possibilités d'apprentissage et d'interaction au sein de la communauté. La nourriture devient un moyen de tisser des liens étroits entre les citoyens, qui apprennent ainsi à déterminer les ressources nécessaires pour nourrir toute la communauté.

**Résilience de la communauté** : Un système résilient est suffisamment adaptable, autonome, coopératif et diversifié sur les plans économique, environnemental et démographique pour permettre de remédier de multiples façons aux lacunes et aux défis. En tenant compte de toutes les perspectives, des liens qui existent entre elles et de la nécessité de s'adapter constamment, on augmente du même coup la résilience de la communauté.



## ÉLÉMENTS D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL DURABLE

### Production et collecte

Les premières étapes d'un système alimentaire sont la production et la collecte de nourriture, qui incluent la chasse, la pêche et la récolte des plantes sauvages. Au cœur même du secteur agricole, on retrouve les cultivateurs et les entreprises qui fournissent les ressources nécessaires à la culture (c.-à-d., graines, engrais, équipement agricole, aliments pour animaux, bâtiments). Les secteurs de l'agriculture et de la pêche commerciales font face à plusieurs problèmes qui affectent la durabilité du système alimentaire :

- ▶ L'**accès aux ressources**, notamment les terres, les compétences, les graines et le bétail, les technologies appropriées, l'eau, la main-d'œuvre, le crédit pour financer les activités et plus encore;
- ▶ Les **changements climatiques**, qui perturbent les conditions de culture et entraînent une instabilité des conditions météorologiques;
- ▶ La hausse des **coûts énergétiques** pour faire fonctionner la machinerie agricole et fabriquer des intrants agricoles comme les fertilisants;
- ▶ En raison des **très faibles revenus tirés de l'agriculture et de la pêche**, les agriculteurs et pêcheurs ont un âge supérieur à la moyenne et comptent de moins en moins de jeunes dans leurs rangs. Certains d'entre eux choisissent des emplois dans d'autres domaines.

Dans bien des régions du pays, les gens qui ne font pas partie du secteur agricole ont un potager, élèvent des animaux, pêchent et chassent. On assiste à une résurgence de l'agriculture en milieu urbain, où les espaces verts sont considérés comme des terres potentiellement propices à la culture et où les citoyens élèvent des animaux dans leur cour pour enrichir leur alimentation de viande, lait et œufs frais. Dans les jardins communautaires, des groupes de citoyens cultivent et entretiennent avec soin un lopin de terre, se partageant le travail et les produits récoltés. Cette production à petite échelle fait face aux mêmes défis que le secteur agricole, en particulier en ce qui a trait à l'accès aux ressources et aux changements climatiques.



## Transformation

Dans un climat où les aliments frais ne sont disponibles qu'une partie de l'année, nous devons être en mesure de conserver la nourriture et d'y avoir accès durant toute l'année. En règle générale au Canada, les aliments sont produits dans les régions rurales, à une bonne distance des consommateurs. Les aliments crus sont souvent modifiés dans le but d'optimiser et de rentabiliser le transport et la distribution. Des procédés tels que la congélation, la mise en conserve et la déshydratation nous permettent de prolonger l'accès à la nourriture malgré la brièveté de la saison agricole et la distance des régions rurales. La capacité de transformation ouvre souvent la porte à de nouveaux marchés, produits et sources de revenus, et intensifie les activités dans l'ensemble du système alimentaire.

### CONSERVER NOS ABATTOIRS COMMUNAUTAIRES

Une foule d'abattoirs et de boucheries communautaires de petite envergure ont récemment fermé leurs portes. Ces entreprises n'ont pas voulu ou n'ont pas pu assumer les frais astronomiques exigés pour respecter les normes de salubrité alimentaire. Beaucoup de producteurs sont désormais incapables de répondre à la demande de viandes locales parce qu'il n'y a pas d'infrastructure pour la transformation et que le métier de boucher connaît un déclin. Nous devons mettre en place un programme de salubrité alimentaire qui reconnaît la validité des dispositifs de sécurité de rechange et l'importance des petits abattoirs pour l'économie rurale et les systèmes alimentaires durables.



Les Canadiens et Canadiennes peuvent acheter des aliments frais ou transformés provenant de tous les coins de la planète. Comme de nombreux pays exportateurs de denrées alimentaires appliquent des normes moins élevées en matière d'environnement et d'emploi ou influencent les marchés à leur avantage, les aliments qu'ils proposent sont souvent moins chers que ceux produits au Canada. Dans ce marché international concurrentiel, il est parfois plus coûteux d'opter pour un système alimentaire local durable. C'est pourquoi on assiste au Canada à une diminution de la capacité de transformation, des emplois et, possiblement, de l'autosuffisance alimentaire.

## Distribution

La distribution est un élément qui se retrouve à chaque étape du système alimentaire. Les producteurs de denrées alimentaires répartissent et transportent les intrants et les travailleurs. Dans certains secteurs spécialisés de transformation comme la production de viande, il faut transporter les matières premières. Les aliments récoltés sont aussi transportés à des fins de transformation et de commercialisation. La nourriture prête à vendre est acheminée vers des marchés fermiers, des épiceries, des restaurants, des réseaux agroalimentaires, des foyers et des entreprises. Les consommateurs tiennent compte de facteurs comme le transport, le temps nécessaire et la commodité au moment de décider de quelle façon et où acheter leur nourriture. Les déchets sont souvent transportés et manipulés de façon à maximiser l'utilisation des surplus et sous-produits.

La distribution peut limiter ou favoriser l'accès à la nourriture. Par exemple, un supermarché demandera à une ferme voisine de transporter ses denrées alimentaires à l'entrepôt régional situé à des kilomètres du magasin au lieu d'organiser une livraison directe. Si l'accès à des combustibles fossiles abordables a jusqu'à présent favorisé la distribution d'aliments partout dans le monde, l'augmentation du prix de ces combustibles nous rendra plus dépendants des aliments de proximité.

## Accès

Par accès aux aliments, on entend les lieux et les moyens à la disposition des membres de la communauté pour se procurer de la nourriture. L'achètent-ils au marché de producteurs locaux, à l'épicerie ou dans un restaurant du quartier? Peuvent-ils cultiver et préserver leurs produits pour les utiliser plus tard? Ont-ils un emploi ou l'argent nécessaire pour acheter ce dont ils ont besoin?

Le revenu a une influence directe sur l'accès à de la nourriture saine. Les personnes qui vivent dans la pauvreté sont fréquemment obligées de consacrer la quasi-totalité de leur revenu au logement et à d'autres frais de subsistance, ce qui leur laisse peu d'argent pour l'épicerie. Paradoxalement, les aliments transformés coûtent souvent moins cher que les fruits et légumes frais, et le choix santé n'est pas le plus économique. Ce sont donc les ressources financières et l'abordabilité des aliments qui déterminent l'accès à la nourriture.

La proximité physique des épiceries constitue un autre volet de l'accès à la nourriture. Dans nombre de centres urbains, il existe des déserts alimentaires où il est difficile de se procurer des aliments frais parce que les épiceries sont éloignées. Pour introduire de la nourriture fraîche dans ces endroits, on peut faire appel à des solutions créatives comme les coopératives d'alimentation, les marchés éphémères et les jardins communautaires. Beaucoup de communautés appuient également la création de marchés fermiers afin de faciliter l'accès à des aliments locaux frais. Dans les régions rurales, la dépendance à l'égard de la voiture et le manque de transport en commun peuvent compliquer l'achat de nourriture dans des épiceries éloignées. La question du transport doit toujours entrer en ligne de compte au moment d'évaluer le prix des aliments.

## Consommation

Les aliments que nous mangeons sont directement reliés à la question de l'accès puisque cela influence la façon dont on se procure la nourriture, si on doit la préparer soi-même, et dans certains cas, le lieu où on la consomme. De nombreux facteurs influencent nos habitudes de consommation. Ainsi, nos emplois du temps chargés, la moins grande valeur accordée à la préparation des aliments et le manque de compétences dans ce domaine, la sensibilité aux allergènes, le manque d'aliments traditionnels et de connaissances sur la nutrition ainsi que les questions de salubrité alimentaire ont tous des répercussions sur nos choix alimentaires et notre capacité à bien nous nourrir.

Pour relancer la littératie alimentaire et inciter la population à adopter une alimentation plus durable, on devrait étendre l'éducation alimentaire, préserver le savoir-faire traditionnel et mettre l'accent sur les aliments frais et les moins transformés possible. La plus grande proximité des lieux de production et un accès plus rapide aux aliments réduiront d'autant plus la nécessité de transformer davantage la nourriture. Les consommateurs sont des éléments

### LES BANQUES ALIMENTAIRES : UNE SOLUTION TEMPORAIRE?

La première banque alimentaire canadienne a ouvert ses portes en 1981 à Edmonton. S'il s'agissait au départ d'une mesure temporaire, la nécessité des banques alimentaires ne s'est pas démentie et s'est même intensifiée. Il existe de nos jours plus de 800 banques alimentaires et 3 000 programmes d'aide alimentaire au Canada. Une proportion de 37 p. 100 des banques alimentaires propose aussi des programmes d'établissement d'un budget, de préparation des repas, de formation professionnelle, d'apprentissage de l'autonomie fonctionnelle et plus encore.

En Ontario, le projet de loi 36, [Loi de 2013 sur les aliments locaux](#) accorde un crédit d'impôt (environ 25 p. 100 de la juste valeur marchande) aux agriculteurs qui font don de certains produits aux banques alimentaires de leur région. Cela permet d'augmenter potentiellement l'accès des banques alimentaires à des aliments locaux frais. [Consulter la source originale](#)

importants de l'équation si l'on souhaite améliorer les habitudes de consommation et favoriser une alimentation plus durable; c'est pourquoi beaucoup d'efforts sont déployés pour les amener à repenser leurs choix.

## Déchets

Des déchets sont produits à chaque étape du système alimentaire avec la transformation et la manutention plus poussées des aliments. La plupart des aliments sont classés, et ceux qui ne répondent pas à la norme sont éliminés ou acheminés en vue d'une autre transformation. D'autres aliments produisent des pelures, des noyaux ou d'autres résidus pendant la transformation. Les aliments qui ne sont pas manipulés ou entreposés correctement peuvent se gâter. Sans compter que les produits pour lesquels on ne trouve pas de débouchés ou qui ne sont pas rentables ne seront peut-être pas récoltés ou transportés afin de réduire les pertes et les coûts de production.

### UTILISER LES SURPLUS POUR NOURRIR DES POPULATIONS AFFAMÉES

Au sein de l'organisme [Ontario Christian Gleaners](#), les bénévoles acceptent les dons de légumes et les résidus de la transformation des légumes. Après les avoir parés, hachés et déshydratés, ils les mélangent avec des grains et des légumineuses pour obtenir des préparations pour potage qui sont distribuées aux personnes dans le besoin de toute la planète.

Selon une [étude de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture](#), un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine dans le monde est perdue ou gaspillée. Or, on pourrait nourrir des membres de notre population sans cesse croissante en faisant concorder l'offre à la demande, ainsi qu'en diminuant ou en recyclant les produits alimentaires jetés ou sous-utilisés. Le compostage des déchets organiques réinsère les nutriments dans le cycle de production, et la vente des produits secondaires organiques aide à compenser les coûts de production. Par ailleurs, des produits synthétiques non compostables ont remplacé certains cuirs, laines et autres résidus organiques secondaires issus de la production alimentaire, créant de ce fait des ordures organiques et inorganiques évitables.



## MESURES VISANT À MODIFIER LE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Comme c'est le cas pour bien des actions collectives, le désir de changement découle de l'identification d'un problème ou d'une occasion intéressante. Les raisons qui motivent les communautés de l'Ontario à changer leurs systèmes alimentaires sont nombreuses, p. ex. pour améliorer l'accès à des aliments santé, fournir aux agriculteurs un revenu adéquat, améliorer la gestion des terres et des ressources, et stimuler l'activité économique. Les changements peuvent porter à la fois sur les politiques et prendre des formes plus concrètes, p.ex. :

- ▶ la création d'un réseau de distribution afin de regrouper et de distribuer des aliments locaux;
- ▶ la création d'un réseau régional de recherche qui se pencherait sur les problèmes de production en tenant compte des conditions climatiques, géographiques et démographiques de la région;
- ▶ l'élaboration de politiques d'approvisionnement public;
- ▶ la mise en place d'un programme de compostage municipal;
- ▶ l'inclusion de questions touchant l'alimentation dans un plan officiel.

### ACTIVITÉS SUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES EN ONTARIO

- ▶ [Food Connects Us All – Sustainable Local Food in Southern Ontario](#)
- ▶ [Sustainable Food Systems](#) (Sud-Ouest de l'Ontario)
- ▶ [Food Connections: Toward a Healthy Sustainable Food System for Toronto](#)
- ▶ [From the Ground Up: A Primer for Community Action on Kingston and Countryside's Food System](#)
- ▶ [Waterloo Region's Food System: a Snapshot](#)

La mise sur pied de systèmes alimentaires durables peut s'effectuer à l'échelle nationale, provinciale et municipale ou encore selon les régions alimentaires ou bassins versants et géographiques. Il est important de préciser la région géographique visée. La plupart du temps, cela implique un examen des délimitations de compétences et des politiques régissant le système alimentaire. Notre pouvoir décisionnel au sein du système – et l'influence d'autres parties quelquefois plus puissantes – ont des répercussions sur notre capacité d'apporter des changements. C'est pour cette raison que les communautés privilégient souvent les systèmes alimentaires locaux parce qu'elles peuvent orienter directement les résultats et prendre des décisions, sur le plan individuel et collectif, qui entraîneront un changement.

## Organisation et réseautage : Groupes d'action sur les politiques alimentaires

Les groupes d'action sur les politiques alimentaires se font de plus en plus nombreux. Ces groupes se forment souvent de façon organique puisque les personnes intéressées par la question ont des objectifs communs et participent conjointement à des activités. Éventuellement, un groupe plus officiel prend forme afin de faciliter le partage et la mise en commun des ressources, de créer une identité propre en regard de l'action visée, de devenir un point de liaison pour un plus grand nombre de personnes intéressées et de créer un lieu pour favoriser l'apport de changements au système ou aux politiques alimentaires.

Pour être efficaces, les groupes d'action sur les politiques alimentaires doivent inclure des représentants de chaque élément du système alimentaire, de la communauté et du gouvernement. Ces groupes offrent à leurs membres des occasions de réseautage, d'établir d'autres relations complémentaires et de collaborer à des projets en vue de développer le système alimentaire local. Chaque représentant partage son expertise et sa perspective afin de faire avancer les actions collectives.

Les groupes efficaces mettent sur pied des structures de gouvernance et décisionnelles qui orientent leur travail. Ils définissent leurs buts et élaborent des stratégies pour les atteindre. Il arrive souvent qu'une réussite, une expérience ou l'émergence d'autres priorités incite le groupe à élargir son mandat.

## Cerner les possibilités : évaluation des systèmes alimentaires communautaires

Pour apporter des changements, il faut évaluer la situation actuelle afin de pouvoir diriger nos efforts vers le but recherché. L'évaluation du système alimentaire d'une communauté est un processus participatif et collaboratif qui identifie et mesure les actifs, ressources et lacunes des différents éléments du système et traite d'un large éventail d'autres questions connexes. Basé sur des buts et objectifs prédéterminés, cet exercice peut comporter divers degrés de mobilisation communautaire et donner naissance à une vision collective d'un système alimentaire à la fois sain et viable. On établit ainsi un point de référence qui sert à mesurer le changement. L'évaluation initiale du système alimentaire peut aussi permettre de mesurer et d'analyser les données sur une base continue si des mécanismes appropriés sont mis en place au départ.

### HURON FOOD ACTION NETWORK Créé en 2013

**Vision** : créer un système alimentaire local durable afin de nourrir les citoyens du comté de Huron et des environs.

**Groupes de travail** : politique alimentaire, distribution, jardins communautaires, éducation sur l'alimentation.

**Parties intéressées** : personnel du comté, santé publique, développement économique, producteurs d'aliments, services de transformation des aliments, détaillants, membres du grand public.

**Leçons** : l'initiative doit être portée par la communauté; le soutien et la collaboration de la municipalité sont essentiels; il existe plusieurs façons de faire; il faut avoir du temps, des fonds et des champions au sein de la communauté.

[huronfoodactionnetwork@gmail.com](mailto:huronfoodactionnetwork@gmail.com)

### EXEMPLES DE CHARTES ET DE STRATÉGIES

- ▶ [Durham Region Food Charter](#)
- ▶ [Your Guelph Wellington Food Charter Toolkit](#)
- ▶ [Taking Root: York Region Food Charter Consultations](#)
- ▶ [What Feeds Us: The Vancouver Food Strategy](#)
- ▶ [Best Practices in Local Food: A Guide for Municipalities](#)

## Plan d'action : les chartes et stratégies alimentaires

Une **charte alimentaire** énonce une vision commune de ce que pourrait et devrait être le système alimentaire, telle que définie par les résidents de la région visée. Elle propose un ensemble de valeurs et de principes pour guider les efforts en vue de la planification et de l'élaboration de politiques, ainsi que de la conception et de la mise en œuvre de programmes favorisant la sécurité alimentaire et le développement communautaire. En général, les chartes alimentaires sont élaborées par des particuliers et des organismes ayant des intérêts communautaires très diversifiés qui se réunissent pour discuter de leurs préoccupations et de leurs aspirations en regard de la politique sur l'alimentation et

l'agriculture. Lorsqu'une charte alimentaire est adoptée par une administration locale et d'autres intervenants de la communauté, elle devient un document public qui oriente la prise de décisions.

Une **stratégie alimentaire** désigne un plan pour mettre en œuvre une charte alimentaire ou une autre mesure. Elle décrit les buts et objectifs visés, ainsi que les mesures nécessaires pour concrétiser le changement. Parfois, la stratégie reconnaît les défis et préoccupations qui pourraient affecter l'approvisionnement alimentaire dans le futur et propose des mesures pour atténuer les effets négatifs. Une stratégie alimentaire peut aider à coordonner les efforts déployés pour créer un système alimentaire en faisant appel à une diversité de secteurs afin d'obtenir des résultats positifs, pour la communauté, la santé, l'économie et l'environnement. Les stratégies alimentaires les plus efficaces s'inscrivent dans des documents fluides qui sont mis à jour régulièrement et adaptés en fonction des changements locaux.

## CONCLUSION

Le fait d'encourager les communautés à mettre en place des systèmes alimentaires locaux durables constitue un processus important qui contribuera énormément à améliorer la sécurité alimentaire, la santé, la stabilité économique et l'environnement naturel à l'échelle locale. Lorsque la population comprend et prend en considération les différents éléments et les principes de base du développement d'un système alimentaire durable, de nombreuses possibilités d'action s'offrent à elle.

Beaucoup de communautés de l'Ontario, du Canada, de l'Amérique du Nord et d'ailleurs ont déjà commencé à prendre en charge leur système alimentaire et sont disposées à partager leurs ressources, leur enthousiasme et leurs conseils. *(Suivez les liens fournis tout au long de ce document ou communiquez avec Réseau CS pour entrer en contact avec ces communautés.)* Les collectivités qui ont pris la responsabilité d'établir leurs priorités et de prendre des décisions en vue d'élaborer et de gérer leur système alimentaire seront de plus en plus résilientes devant les éventuels défis et pourront assurer un approvisionnement alimentaire axé sur la sécurité et la prospérité pour les années à venir.



## RÉFÉRENCES ET RESSOURCES

### Références

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. [\*Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention\*](#). Rome.

Hamm, M. W., & Bellows, A. C. (2003). [\*Community food security: Background and future directions\*](#). *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 35(1), 37–43.

### Ressources

#### Série de webinaires sur les systèmes alimentaires durables présentés par Réseau CS

[Part 1: Introduction to Sustainable Food Systems](#)

[Part 2: Sustainable Food Systems in a Healthy Communities Lens](#)

[Part 3: Organizing to Affect your Food System: Food Policy & Action Groups](#)

#### Rapports, études et troupes

[Beyond Business as Usual: Towards a Sustainable Food System](#) Food Ethics Council (Royaume-Uni)

[Doing Food Policy Councils Right: A guide to development and action](#) Mark Winne Associates

[From the Ground Up: A Primer for Community Action on Kingston and Countryside's Food System](#) Syndicat national des cultivateurs

[Local Food Systems & Public Policy: A Review of the Literature](#) Équiterre et Centre de droit et de politique commerciale (Université Carleton)

[Mapping Local Food Webs Toolkit](#) Campaign to Protect Rural England

[Entrepreneurs en politiques alimentaires municipales : Analyse préliminaire du rôle des municipalités et des districts régionaux canadiens dans l'évolution du système alimentaire](#) Conseil de la politique alimentaire de Toronto

[Scaling Up: Meeting the Demand for Local Food](#) Université du Wisconsin à Madison

#### Réseaux

[Réseau pour une alimentation durable, Canada](#)

[FoodNet Ontario: Working together to achieve a food-secure Ontario](#)

[Nourishing Communities: Sustainable Local Food Systems Research Group](#) (certaines sections en français)

[Sustain Ontario : l'alliance pour la nourriture saine et l'agriculture](#)

### Réseau CS *Le lien pour des communautés en santé*

Communiquez avec Réseau CS pour obtenir plus d'informations ou faire une demande de services :

[www.reseauucs.ca](http://www.reseauucs.ca) | [info@reseauucs.ca](mailto:info@reseauucs.ca)

416-847-1575 | 1-855-847-1575

Ce projet a reçu l'appui financier du gouvernement de l'Ontario. Les opinions exprimées dans la présente publication sont uniquement celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les politiques officielles du gouvernement.