

Ce bulletin vous est offert avec le soutien du [Partenariat canadien pour l'agriculture](#). Il présente de bonnes pratiques observées ailleurs dans le monde, des analyses de stratégies d'autres destinations et un résumé d'étude pour vous aider à déceler les tendances et à trouver des façons d'innover dans la conception, la gestion et la mise en marché de vos produits et services.

STRATÉGIE DE MISE EN VALEUR PAR LES DESTINATIONS

1. Montréal mise sur l'agriculture urbaine

Sur l'île de Montréal, les jardins communautaires connaissent une popularité grandissante et l'attente pour un espace de jardinage peut atteindre 7 ans. Dans cette optique, la ville souhaite investir 10 millions de dollars sur une période de 10 ans pour des projets d'agriculture urbaine. Le montant servira notamment à revitaliser les installations — clôtures, cabanons, systèmes d'arrosage — jugées désuètes. L'appui financier permettra également l'aménagement de nouveaux espaces et la mise en place de bancs. Montréal envisage aussi la création d'espaces cultivables sur des terrains sous-utilisés comme des toits ou des stationnements. L'idée de mettre en place des îlots accueillant des arbres fruitiers dans les parcs n'est pas écartée. Ce projet s'inscrit dans la [Stratégie d'agriculture urbaine 2021-2026](#) de l'administration Plante qui a pour objectif de passer de 120 à 160 hectares de superficie cultivable sur l'île. Le développement de jardins communautaires indique la présence de participation citoyenne. Cette dernière peut devenir un élément attractif pour les touristes qui souhaitent s'imprégner du quotidien des résidents.



Source : Valérian Mazataud [Le Devoir](#)

Source : [Le Devoir](#)

2. Le Kamouraska appuie les secteurs bioalimentaires et mycologiques

La MRC de Kamouraska apporte désormais son soutien aux projets innovants des secteurs bioalimentaires et mycologiques de la région par le biais d'un programme de financement. Le secteur bioalimentaire dispose d'une enveloppe de 500 000\$ qui pourrait servir, entre autres, à la création d'un service de mise en marché de produits locaux, au développement d'une nouvelle offre agrotouristique ou à l'acquisition d'infrastructures et

d'équipements de transformation alimentaire. De son côté, le secteur mycologique dispose d'un montant de 200 000\$. Le Kamouraska place le mycodéveloppement comme priorité régionale et l'appui financier viendrait consolider la filière des champignons comestibles, celle du mycotourisme et celle des mycotechnologies. Ce positionnement innovant vitalise la région tout en renforçant son pouvoir d'attractivité auprès de nouveaux segments de clientèles.

Source : [Info dimanche](#)

3. Ce qui se cache derrière l'espresso italien

L'Italie a récemment déposé une demande pour faire entrer le rituel de l'espresso dans le patrimoine immatériel de l'UNESCO. Cette demande d'inscription a été envoyée par le ministère de l'Agriculture à la Commission nationale de l'UNESCO pour l'Italie. Cette dernière doit à son tour soumettre sa requête au siège de l'agence onusienne à Paris d'ici le 31 mars 2022. Le rite de l'espresso n'est pas l'unique tradition italienne à être reconnu par le patrimoine de l'humanité : la cueillette des truffes, la confection de la pizza napolitaine et la fabrication de violons dans la ville de Crémone figurent également sur la liste. Pour les Italiens, boire un espresso représente un rituel social et culturel, c'est un moment accordé à la convivialité. En ce sens, il peut être intéressant de proposer aux touristes de prendre part à ce type d'expérience lors de leur voyage. Une reconnaissance par l'UNESCO permet d'ancrer ce geste du quotidien dans l'héritage culturel.

Source : [France 24](#)

4. À la recherche d'une expérience culinaire inuite

Le voyageur *Quark Expeditions*, spécialisé dans les aventures polaires en Arctique et en Antarctique, a récemment lancé « [Tundra to Table](#) », la première expérience culinaire inuite. L'objectif est de soutenir les chefs locaux qui partageront aux voyageurs l'histoire et la culture de leur peuple à travers la nourriture. Ces maîtres de la cuisine indigène proposeront aux participants des plats reflétant les traditions culinaires des régions où ils voyagent, qu'il s'agisse du bœuf musqué au Groenland ou de l'omble chevalier au Nunavut. Les clients auront l'occasion, lors de certains voyages, d'accompagner les chefs dans leur quête de produits végétaux. Ces derniers suivront les groupes, partageront leurs connaissances et expliqueront notamment comment les plantes sauvages de l'Arctique sont utilisées dans la cuisine traditionnelle inuite.



Source : [World Food Travel Association](#)

BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION

1. Les aliments d'ici à l'honneur

Ce n'est plus un secret, la pandémie a fortement impacté le milieu de la restauration au Québec. Dans un effort de mettre en lumière le rôle des restaurateurs québécois pour l'économie locale, Aliments du Québec invite différents duos de chefs à échanger d'environnement de travail et à explorer de nouvelles techniques qui, pour la plupart, leur étaient inconnues. Ces rencontres font l'objet d'une websérie nommée [On a échangé](#)

2

[nos cuisines!](#) qui présente la réalité des chefs d'ici et leur volonté de s'approvisionner en produits locaux. Les capsules vidéo permettent de comprendre le métier et ses diverses variations selon le milieu de travail (restaurant, service alimentaire, école...). Cette initiative s'inscrit dans le cadre du programme Aliments du Québec au menu qui s'adresse aux restaurants qui mettent de l'avant les produits d'ici dans leurs recettes.

Source : [HRImag](#)

2. Gaspillage alimentaire en restauration ; des pistes de solutions

Le 24 janvier dernier, le GastronomiQc Lab invitait l'unité mixte de recherche en gastronomie de l'Université Laval et de l'ITHQ à présenter les conclusions de leurs diverses études lors de son webinaire portant sur l'éco-efficience en restauration. À cette occasion, Jade Lévesque, doctorante en sciences des aliments, a pris part à la discussion en révélant ses plus récentes découvertes en lien avec son projet de recherche *L'éco-efficience : une avenue d'évaluation de la performance des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire en restauration*.

Voici quelques pistes de solutions énoncées par la chercheuse :

- Mettre le pain et le beurre sur le menu ou en offrir à la demande des clients ;
- Éduquer et mobiliser sa brigade de cuisine face aux impacts environnementaux des pertes ;
- Inviter son équipe de cuisine à être créatif avec les restes ou les surplus d'aliments.

Sources : [GastronomiQc Lab](#) et [ITHQ](#)

3. Des plateformes de livraison québécoises font concurrence aux géants

Au Québec et un peu partout dans le monde, les commandes via les plateformes de livraison ont considérablement augmenté durant la pandémie. Deux alternatives québécoises aux géants – *Uber Eats*, *DoorDash*, *SkiptheDishes* – ont récemment vu le jour dans le but d'agir pour l'économie locale. L'une de ces plateformes se nomme [Radish](#). Comme les autres, elle permet de passer des commandes en ligne et de se les faire livrer à la maison. Radish est toutefois une coopérative qui permet aux restaurateurs et aux livreurs (bientôt aussi aux consommateurs) d'être membres et d'avoir un impact sur les décisions de l'entreprise. La seconde plateforme, nommée [RestoLoco](#), est gérée par des restaurateurs québécois. En étant actionnaires, ces derniers peuvent conserver une plus grande part des recettes qui sont habituellement données aux firmes étrangères. Ils sont aussi en mesure d'avoir accès aux informations des clientèles, leur permettant plus facilement de créer une relation et de les fidéliser. RestoLoco élargira sous peu ses services en proposant aux utilisateurs de réserver une table via l'application.

Sources : [Novae](#) et [Journal Métro](#)

PRÉSENCE NUMÉRIQUE

1. Nouvelle solution de paiement innovante

[Edenred](#), l'entreprise française créatrice du Ticket Restaurant® ainsi que [sunday](#), une jeune pousse ayant développé une solution de paiement par code QR destinée aux restaurateurs, s'allient. L'utilisation des [Ticket Restaurant®](#) est de coutume en France. Ils permettent notamment aux salariés n'ayant pas accès à une cafétéria d'entreprise de payer leur dîner dans un restaurant. Les titres de paiement sont fournis par l'employeur,

mais ne sont pas obligatoires. En s'associant, Sunday permet aux utilisateurs de la carte Ticket Restaurant@Edenred d'obtenir l'addition sans devoir attendre le serveur et de laisser un pourboire ; bref de régler la note par eux-mêmes de manière 100% numérique par le biais d'un code QR posé sur la table. Cette solution de paiement sans contact est donc simple et efficace. Elle s'adapte aisément aux nouvelles contraintes issues de la crise sanitaire, fait gagner du temps et répond à l'enjeu de pénurie de main-d'œuvre dans le milieu.

Source : [Globe Newswire](#)

2. Quand réseaux sociaux et critiques gastronomiques cohabitent

De nos jours, que devrait prioriser un restaurateur : développer une vitrine via les réseaux sociaux ou décrocher une étoile du guide Michelin? C'est ce que tente de répondre le troisième épisode du podcast [À demain](#) de l'école française de gastronomie et de gestion hôtelière Ferrandi Paris. Arnaud Donckele, chef étoilé au restaurant Cheval Blanc Paris, François-Régis Gaudry, journaliste et critique gastronomique et Constance Lasserre, créatrice de contenus culinaires sur Instagram échangent sur l'évolution de la critique gastronomique à l'ère des réseaux sociaux. Le cœur de la discussion concerne l'utilisation de différentes plateformes en ligne. D'un côté, elles peuvent aider à casser l'élitisme associé à la gastronomie en rendant accessibles les bonnes adresses. D'un autre, leur subjectivité peut rapidement devenir une pente glissante pour les restaurateurs ; une mauvaise photo peut influencer à la fois la rétention des clients, mais aussi le recrutement potentiel de personnels en cuisine. Pourquoi les chroniqueurs gastronomiques ont-ils encore de beaux jours devant eux? Les nouveaux restaurants ont besoin des réseaux pour se faire un nom, mais ce rayonnement peut rapidement devenir éphémère. Toutefois, les critiques gastronomiques légitiment dans le temps la présence d'un établissement ; là est la beauté des deux médiums.



Source : [Podcast À demain](#)

PLAN DE DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE EN AGROTOUTISME POUR LES RÉGIONS DE PETERBOROUGH ET DES KAWARTHAS EN ONTARIO



Ce plan de développement stratégique a été conçu par l'équipe *Grow Food Tourism* de l'Alliance du tourisme culinaire en Ontario. Le rapport s'appuie entre autres sur les résultats d'un questionnaire destiné à l'industrie, des entrevues avec des parties prenantes et un forum communautaire sur l'agrotourisme.

L'objectif visé par le plan est de tirer profit de l'agrotourisme pour permettre la croissance des régions de Peterborough et des Kawarthas en Ontario. La stratégie est issue de l'analyse des opportunités et des

défis à relever pour les deux destinations qui travaillent en collaboration sur ce projet. Certaines recommandations clés sont formulées.

Opportunités (conformément aux consultations des membres des communautés) :

- Localisation centrale : facilité d'accès et proximité des grands centres ;
- Intérêt de l'industrie et du gouvernement local pour le développement agrotouristique ;
- Communauté agricole forte et impliquée ;
- Nouvelle vague de population plus jeune à la recherche d'opportunités dans les milieux ruraux/secteur agricole ;
- Nécessité de diversifier les activités à la ferme pour trouver des sources de revenus nouvelles.

Défis, entre autres (conformément aux consultations des membres des communautés) :

- Attitude négative de certains agriculteurs (perception que le tourisme apporte peu aux résidents et aux communautés locales) ;
- Contraintes réelles et perçues à la diversification des exploitations agricoles fixées par les règlements de zonage ;
- Perception de perturbation du style de vie et du paysage agricole et rural ;
- Enjeu de sécurité des animaux et des hôtes dans les exploitations ouvertes au public ;
- Coordination de la coopération des deux régions dans la promotion de l'agrotourisme.

Recommandations :

1. Organiser une séance de développement de l'agrotourisme axée sur l'élimination des obstacles perçus et sur les défis liés à la croissance du secteur ;
2. Établir des critères pour répertorier toutes les expériences et entreprises agrotouristiques de Peterborough et des Kawarthas ;
3. Élaborer un cadre d'évaluation en vue de l'établissement et du suivi d'une base de référence des offres agrotouristiques de Peterborough et des Kawarthas ;
4. Travailler en collaboration avec les municipalités locales afin de concevoir et développer des ressources pour soutenir l'agrotourisme ;
5. Augmenter le rayonnement des localités et des activités agrotouristiques à succès.

Pour mener à bien cette stratégie, le plan prévoit s'appuyer sur l'aide financière de divers programmes provinciaux et fédéraux. En voici quelques-uns :

Provincial : *Rural Economic Development Fund, Eastern Ontario Development Fund, Food and Beverage Growth Fund, Tourism Industry Partners Program* et le *Tourism Development Fund*.

Fédéral : *AgriInnovate Program, AgriCompetitiveness Program, Community Economic Development and Diversification Stream of FedDev* et le *Canadian Agricultural Partnership Cost-share Funding Program*.

Source : [Agrotourism in Peterborough and in the Kawarthas](#)

CONCEVOIR UN SYSTÈME CULINAIRE DURABLE ET CIRCULAIRE EN VALAIS

Mise en contexte

Le développement du tourisme gastronomique comporte plusieurs avantages pour une destination selon la *World Food Travel Association*. D'un point de vue économique, le tourisme gastronomique peut rapporter jusqu'à 25 % de bénéfices supplémentaires à une destination. Il existe également un impact sur le type de touriste. L'amateur de gastronomie serait plus enclin à prolonger son séjour, plus respectueux envers le milieu visité et instruit. D'ailleurs, 63 % des voyageurs d'agrément millénariaux recherchent des restaurants socialement responsables.

Dans ce contexte, les instituts de recherche en Tourisme et en Entrepreneuriat & Management de la HES-SO Valais-Wallis ont réalisé une enquête de terrain préliminaire dans le but de poser les bases de la conception d'un système culinaire durable construit sur les principes de l'économie circulaire intégrant les restaurateurs et les hôteliers du Valais.

Cadre théorique

Pour qu'un **système culinaire soit durable**, il doit démontrer sa capacité d'optimiser la production et la consommation de nourriture sans compromettre la réserve de capital naturel et les services écosystémiques. Ce concept s'avère lié aux réseaux alimentaires locaux qui mettent l'accent sur les composantes de proximité spatiale et sociale dans la relation étroite entre le producteur et le consommateur dans un lieu donné.

Ces **systèmes culinaires durables** comportent de nombreux avantages tels qu'une meilleure rémunération pour les agriculteurs grâce à une commercialisation plus directe. La réduction des distances de transport appuyée par une organisation plus efficace et efficiente entraîne une diminution de la consommation d'énergie et de carburant. Toutefois, ce concept manque d'approfondissement des aspects de la circularité et de la valorisation dans la chaîne de valeur.

L'**économie circulaire** vise en premier lieu à diminuer la consommation, à augmenter la durée de vie des produits dans un système en boucle. Reliée au système alimentaire, cela implique la réduction des pertes, la réutilisation des aliments, l'utilisation des sous-produits et des déchets alimentaires et le recyclage des nutriments. Le processus doit être appliqué à la fois chez le producteur et le consommateur, et au niveau de la gestion des déchets et des surplus. Cette approche fournit un aspect complémentaire à la durabilité et rend cette dernière plus opérationnelle.

Quant au **gaspillage alimentaire**, il représente une part importante des déchets générés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration causant des pertes financières majeures. D'après les chercheurs, il existe un bon potentiel de valorisation des déchets alimentaires.

Le **Systemic Design** aborde les problèmes en proposant des solutions systémiques. Il réfère au rôle des individus dans un système et leur relation entre eux.

Objectifs

Cette étude préliminaire exploratoire vise à savoir :

- Quels sont les défis actuels et les potentialités du système alimentaire (chaîne de valeur des fruits et des légumes) en Valais ?
- Comment transformer le système culinaire actuel en un système durable et circulaire ?

Méthodologie

Les chercheurs utilisent une approche inductive et qualitative comprenant trois étapes :

1. L'identification des défis, des besoins et des expériences des différents acteurs impliqués dans le réseau alimentaire ;
2. La proposition d'un modèle de système culinaire durable et circulaire sur la base d'observations empiriques et de la littérature scientifique ;
3. La création d'hypothèses.

La stratégie employée pour la collecte de données est l'échantillonnage raisonné. Les chercheurs ont conduit quinze entretiens semi-structurés auprès d'acteurs de la chaîne de valeur des fruits et des légumes. Parmi ceux-ci, il y avait les producteurs et les transformateurs, les gestionnaires de restaurants et d'hôtels, les chefs cuisiniers en plus d'un directeur général d'usine de gestion des déchets. Des discussions informelles et des immersions ont également permis de compléter les connaissances acquises au cours de ces entretiens.

Le traitement des données est basé sur une analyse qualitative de la chaîne de valeur des fruits et des légumes identifiant les potentialités et les points critiques.

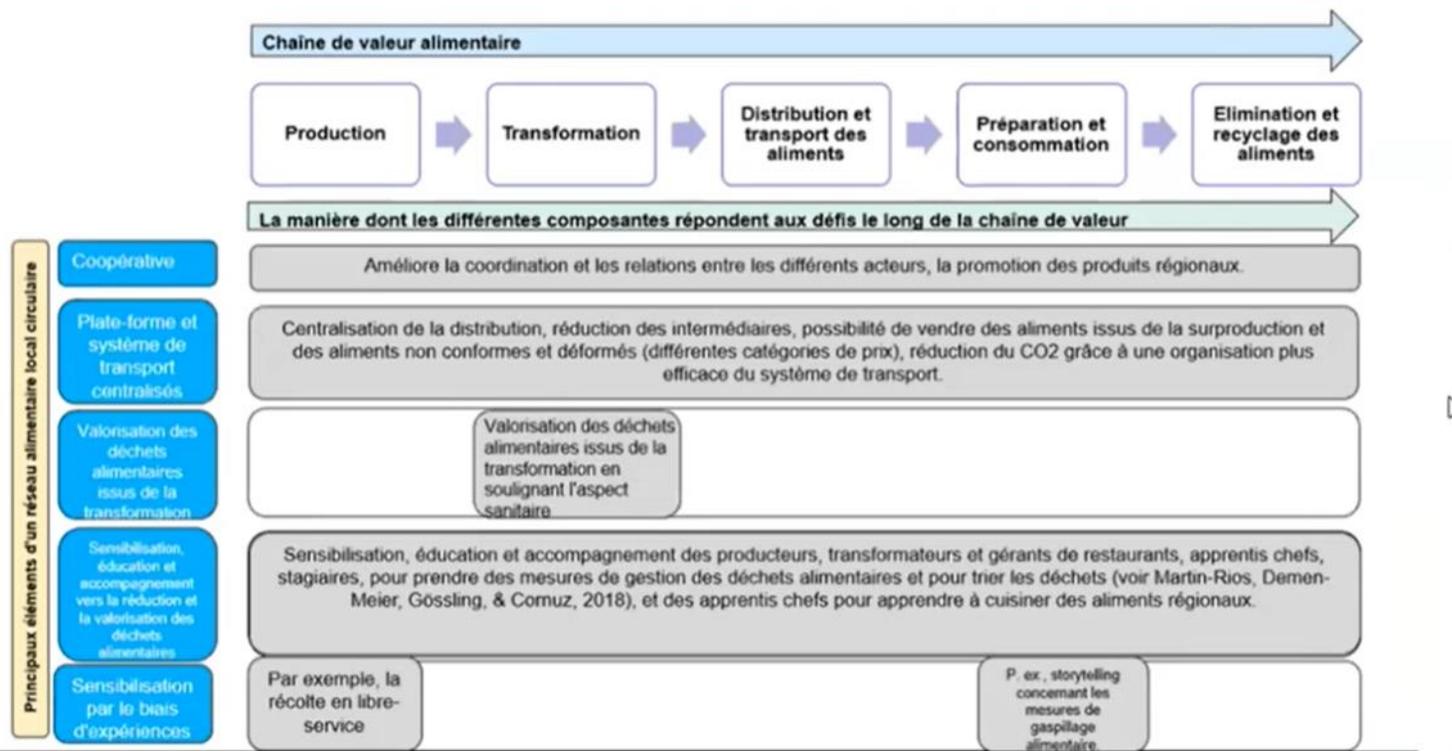
Résultats

À la suite de leur collecte de données, les chercheurs ont identifié plusieurs défis (étape 1).

- Un manque de relations entre les producteurs, les transformateurs, les restaurants/hôtels ;
- L'absence d'un système de distribution centralisé et d'un transport efficace ;
- Des attentes différentes envers les prix entre les producteurs et les acheteurs ;
- Une divergence entre l'offre et la demande concernant la qualité, la quantité et la saisonnalité des aliments ;
- Un manque de sensibilisation aux avantages des aliments régionaux et saisonniers ;
- Un manque de connaissances/formation concernant la préparation des aliments régionaux et la gestion des déchets alimentaires ;
- Un manque de promotion des aliments régionaux.

Avec l'ensemble des défis trouvés, les chercheurs proposent un modèle pour la mise en place d'un système culinaire durable (étape 2). Ce dernier s'appuie sur un réseau alimentaire local circulaire et le concept du *System Design* (voir l'image suivante).

Modèle d'un système culinaire durable et circulaire



À la lumière de leur travail des hypothèses (étape 3) sont établies pour une éventuelle suite de cette étude préliminaire.

- **Hypothèse 1** : Les producteurs peuvent générer plus de revenus et des volumes de vente importants par la mise en marché de leurs produits via une plateforme centrale réduisant les intermédiaires, et en éliminant la surproduction et les produits non conformes et déformés.
- **Hypothèse 2** : Les restaurants/hôtels peuvent économiser de l'argent en achetant des fruits et des légumes de différentes catégories de prix via la plateforme et en réalisant des mesures de gestion des déchets alimentaires.
- **Hypothèse 3** : Les transformateurs peuvent générer une valeur ajoutée grâce à la valorisation des déchets de transformation, tels que la pulpe, les fibres ou les amandes.
- **Hypothèse 4** : Grâce à une meilleure gestion des déchets aux différentes étapes de la chaîne de valeurs, le gaspillage alimentaire peut être réduit.
- **Hypothèse 5** : Grâce à l'organisation d'événements et à la création d'une coopérative de coordination, les relations, la confiance et un sentiment d'identité commune entre les différents acteurs de la chaîne de valeur peuvent être renforcés.

Conclusion et recommandations

Les multiples solutions pour transformer les systèmes alimentaires actuels en un réseau circulaire aident à valoriser les aliments locaux dans les régions de tourisme rural. Les résultats de cette étude sont particulièrement intéressants pour les stratégies politiques axées sur la promotion du réseau alimentaire régional. Le modèle d'un système culinaire durable et les hypothèses émises par les chercheurs méritent d'être vérifiés dans un autre projet. Toutefois, l'application de ce modèle dépend de la volonté des différents acteurs de collaborer et de la faisabilité de certaines mesures dans le contexte où la masse critique pour mettre en œuvre quelques-unes de ces solutions fait parfois défaut dans les régions rurales.

Source : Grèzes-Bücher, Sandra et Vincent Grèves. 2021. «Designing a sustainable, circular culinary system – The case of the tourism region of Valais, Switzerland ». In Christou, E., Fotiadis, A., & Alexandris, K. (Eds.). (2021). *Restarting tourism, travel and hospitality: The day after; Book of extended abstracts*. Thessaloniki: International Hellenic University, School of Economics & Business. <https://rec.unil.ch/videos/conference-3-concevoir-un-systeme-culinaire-durable-et-circulaire-en-valais/>