

Faits Frais : Fruits et légumes locaux

Les Canadiens adorent leurs fruits et légumes. Ils consomment plus de 50 milliards de portions de fruits et légumes frais chaque année. Jouissant d'un des approvisionnements alimentaires les plus sécuritaires dans le monde et d'une grande variété de fruits et de légumes à l'année longue, les consommateurs canadiens ont le privilège d'avoir accès à une multitude de fruits et de légumes frais, sains et nutritifs provenant de diverses régions géographiques. Malgré l'intérêt suscité par les nouvelles variétés exotiques, excitantes et délicieuses de fruits et de légumes, et malgré l'intérêt généralisé des Canadiens pour des variétés plus traditionnelles à l'année longue, on constate une augmentation de l'intérêt et du désir des consommateurs pour les produits cultivés localement. Cet intérêt a été tempéré par une interprétation divergente de ce que signifie le terme local, ainsi que par une compréhension erronée de la façon dont le consommateur final pourrait tirer profit de l'achat et de la consommation de produits locaux. Ce feuillet de renseignements *Faits Frais : Fruits et légumes locaux*, aidera à expliquer le terme local, traitera les incohérences qui se rattachent à l'utilisation de ce terme et répondra également à certaines des questions fréquemment posées sur les fruits et légumes locaux.

Que signifie le terme *local* ?

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) affirme que : Les termes local et *cultivé localement*, ainsi que tout autre terme essentiellement semblable, signifieront que la marchandise locale annoncée provient d'un endroit situé dans un rayon de 50 km de l'endroit où elle est vendue, la distance étant mesurée directement, point à point, ou est conforme aux exigences de l'article B.01.012 du Règlement sur les aliments et drogues, la clause la moins restrictive prévalant.

L'article B.01.012 du Règlement sur les aliments et drogues affirme que :

Produit alimentaire local désigne un aliment qui est fabriqué, transformé, produit ou emballé dans une collectivité locale et vendu seulement :

- a) dans la collectivité locale où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé,
- b) dans une ou plusieurs collectivités locales situées dans le voisinage immédiat de la collectivité où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé, ou
- c) dans la collectivité locale où il est fabriqué, transformé, produit ou emballé et dans une ou plusieurs collectivités locales situées dans le voisinage immédiat de ladite collectivité.

Interprétation divergente dans l'usage quotidien

Indépendamment de la définition existante donnée par le gouvernement, le sens attribué au terme *local* n'est pas toujours constant. Le terme *local* pourrait être utilisé pour décrire les fruits et légumes frais des différentes façons suivantes :

- Le terme « local » pourrait indiquer que la marchandise provient d'un endroit situé dans un rayon donné de l'endroit où elle est vendue (p. ex., un rayon de 50 km, un rayon de 100 milles).
- Le terme « local » pourrait indiquer que la marchandise provient d'une région précise de production, et est vendue dans cette même région (p. ex., la péninsule du Niagara, la vallée de l'Annapolis, la région de l'Okanagan).
- Le terme « local » pourrait indiquer que la marchandise provient de la même province (p. ex., n'importe où en Ontario) ou du même pays (p. ex., n'importe où au Canada) que son point de vente.

Ces différentes interprétations sont utilisées régulièrement et de façon interchangeable. Les consommateurs pourraient donc avoir de la difficulté à savoir quels produits sont réellement locaux. Par exemple, dans une des nombreuses collectivités près de la frontière Canada/États-Unis, une personne pourrait considérer un produit cultivé dans un état américain près de la frontière comme étant local (distance/région), alors qu'une autre personne dirait le contraire puisque le produit provient d'un différent pays ou d'une différente province.

Pourquoi les fruits et légumes ne sont-ils pas tous produits localement ?

a) Approvisionnement limité par les conditions climatiques et météorologiques

Au Canada, l'approvisionnement en fruits et en légumes frais est limité par une courte saison de végétation et des conditions météorologiques imprévisibles. Étant donné les caractéristiques géographiques du Canada, on y trouve également un nombre limité de régions fertiles pour la cultivation. Bien que nous ayons une production intérieure abondante de certaines des variétés plus robustes, certaines des variétés moins robustes peuvent seulement être cultivées dans des serres, ou si on les cultive à l'extérieur, elles peuvent seulement être cultivées dans certaines régions à certains moments de l'année. Certaines variétés ne peuvent tout simplement pas être cultivées ici. De plus, puisque la saison est si courte, la production intérieure peut être lourdement influencée par des conditions météorologiques défavorables (p. ex., un été excessivement humide ou sec, un long hiver, des températures extrêmes, etc.).

b) Les Canadiens exigent de la variété, une qualité supérieure, des prix abordables... à l'année longue

Les Canadiens s'attendent maintenant à trouver la même variété de fruits et légumes frais abordables et de qualité à l'année longue dans les supermarchés et les épiceries, peu importe la saison où les conditions météorologiques au Canada. Un accès au marché international signifie que les Canadiens ont l'occasion d'essayer de nouvelles variétés tropicales excitantes et exotiques qui proviennent de partout dans le monde. Cela signifie également que les consommateurs ont à leur portée différentes variétés qui reflètent divers contextes culturels et ethniques.

Les Canadiens consomment plus de 50 milliards de portions de fruits et légumes frais chaque année, et bien que la production locale fait partie intégrante du marché intérieur, elle ne peut à elle seule répondre à cette demande. Les Canadiens ont le privilège de déguster plus de 400 différents types de fruits et de légumes frais provenant de plus de 150 pays tout au long de l'année. Nous exportons également des fruits et légumes frais cultivés au Canada dans le monde entier.

Quels facteurs devraient être pris en compte lorsque l'on décide d'acheter des produits locaux ?

Comme c'est le cas pour chaque industrie, la décision d'acheter des produits locaux est personnelle et pourrait découler d'idées philosophiques fondées sur l'économie des valeurs ou le désir d'appuyer la viabilité des collectivités locales.

Lorsque c'est la saison des variétés locales, les consommateurs ont l'occasion d'acheter ces fruits et ces légumes le plus près possible du lieu où ils ont été récoltés, assurant ainsi leur fraîcheur et leur goût, tout en appuyant des entreprises locales.

Les consommateurs devraient veiller à ce que peu importe la provenance de leurs produits, local ou autre, ils achètent des fruits et des légumes frais cultivés selon les normes de salubrité des aliments. Au Canada, le Programme du Conseil canadien de l'horticulture pour la salubrité des aliments à la ferme oriente les producteurs canadiens. À l'échelle internationale, divers programmes existent, notamment ceux du nom de Global Gap et New Zealand Gap.

Quels facteurs ne devraient *pas* être pris en compte lors de la prise de cette décision ?

Malgré les médias, la décision d'acheter des produits locaux ne devrait pas être motivée par des préoccupations en matière de salubrité des aliments et de durabilité.

- On ne devrait pas associer la désignation « locale » ou la décision d'acheter des produits locaux à des pratiques plus sécuritaires. Peu importe la provenance du produit, une réglementation sévère assure que les fruits et légumes frais vendus au Canada, qu'ils soient locaux, de production intérieure ou importés, sont à la fois sécuritaires et nutritifs et devraient continuer de faire partie d'un régime sain et équilibré, comme le recommande le *Guide alimentaire canadien*.
- Le terme « local » ne devrait pas être confondu avec une plus grande durabilité, ou une plus grande valeur écologique. La question de l'empreinte écologique est complexe et comporte de nombreux facteurs. La distance totale parcourue jusqu'au point de vente n'est pas le seul facteur qui contribue à déterminer l'empreinte écologique – les méthodes de production et les techniques d'entreposage produisent également des émissions qui devraient être prises en compte. On ne peut isoler un facteur unique lorsque l'on évalue l'empreinte écologique.

À l'épicerie ou au marché, comment les consommateurs peuvent-ils savoir d'où le produit provient réellement ?

Lorsqu'ils achètent des fruits et des légumes frais, les consommateurs qui se trouvent au point d'achat et qui sont incertains de ce que signifie le terme local devraient demander au personnel ou à un commis de leur préciser l'origine des produits.

Quels autres facteurs devrait-on garder en tête ?

Peu importe la provenance géographique des fruits et légumes frais, ce qui est important à retenir c'est que la Société canadienne du cancer, la Fondation des maladies du cœur du Canada et le *Guide alimentaire canadien* recommandent de consommer de 5 à 10 portions de fruits et de légumes chaque jour pour une meilleure santé. Pour obtenir plus de renseignements, de conseils et des recettes, visitez www.acdfl.ca ou www.lesfruitsetlegumes.ca.