

Marchés des fermiers – Retrouvons notre sens de la communauté

La pandémie de COVID-19 a mis en lumière à quel point notre système alimentaire mondial est instable. En effet, la pandémie a perturbé les chaînes d'approvisionnement mondiales et a causé la fermeture des frontières, l'adoption de réglementation visant le commerce et la hausse généralisée des prix des aliments. Aujourd'hui, la mondialisation s'étend au monde entier et, plus que jamais, notre planète est devenue interconnectée d'une manière que nous n'aurions jamais imaginée. L'un des principaux avantages de la mondialisation est sans aucun doute l'échange de pratiques agricoles et de production, ainsi que l'efficacité du commerce transfrontalier. Mais bien que notre société soit devenue très avancée du point de vue des services et des denrées venant de l'étranger auxquelles nous avons accès dans les supermarchés, il est important d'en examiner les conséquences pour nos producteurs locaux.

Alors que nous nous tournons vers l'avenir, il est essentiel de réfléchir à la manière dont nous pouvons assurer la durabilité continue de notre production et consommation de nourriture. La pandémie a mis en évidence la nécessité d'un système alimentaire plus localisé, plus écologique et plus résilient, où les besoins et les souhaits des producteurs locaux et des consommateurs et les exigences liées aux terres et aux services de protection des écosystèmes prennent le devant sur les profits. Par conséquent, la prochaine fois que vous aurez l'occasion de vous rendre à votre marché local des fermiers, vous ferez bien plus que simplement soutenir les produits locaux. Vous aurez la possibilité d'interagir et d'apprendre à connaître votre propre communauté. Ainsi, vous aiderez à construire le « capital social » essentiel dont nous avons besoin au sein de nos communautés pour prospérer ensemble. Dans cette optique, l'une des principales questions que nous pouvons nous poser en tant que consommateurs est la suivante : Comment pouvons-nous soutenir au mieux nos producteurs locaux, chez nous ? Quels sont les avantages de faire ses courses au marché local des fermiers ? Vous trouverez ci-dessous quelques-unes des nombreuses raisons de soutenir votre marché local des fermiers lorsque vous avez l'occasion de le faire.



Soutenir les communautés locales

D'abord et avant tout, quand vous soutenez vos marchés locaux des fermiers, vous soutenez en fait les producteurs régionaux.

Par exemple, le [marché des fermiers de St-Norbert](#), situé à St-Norbert, au Manitoba, est hyperlocal, en ce sens que tout ce qui se vend à ce marché provient exclusivement de producteurs au Manitoba. Tous les vendeurs au marché font l'objet d'une inspection pour vérifier qu'ils fabriquent, cuisent et cultivent leurs propres produits.

Malheureusement, comme de nombreuses entreprises, les marchés des fermiers ont été très durement touchés par la pandémie.

Divers marchés des fermiers à travers le Canada ont été dévastés financièrement à cause de la COVID. Ils ont été nombreux à devoir instituer des procédures de protection très coûteuses pour pouvoir continuer à fonctionner. Les restrictions imposées en raison de la pandémie font perdre aux marchés des fermiers leur côté intéressant, selon Maxime Gauvin, directeur général de Really Local Harvest, qui gère le marché à Dieppe. Les marchés des fermiers n'étant pas perçus comme un service essentiel par les autorités de la santé publique, ils ont dû fermer pendant la pandémie. Par conséquent, si vous pouvez réserver un peu de temps pour visiter et soutenir votre marché local des fermiers, cela aidera les vendeurs locaux à se remettre sur pied.

Apprenez à connaître vos agriculteurs locaux

Il n'y a rien de tel que de savoir exactement d'où vient votre nourriture. Lorsque vous avez l'occasion de parler en personne avec votre agriculteur local, vous pouvez mieux comprendre qui fabrique le produit, où cela se fait et les méthodes utilisées. Le fait d'acheter auprès d'un producteur local apporte de la clarté. C'est l'occasion de bavarder avec les agriculteurs de votre région et de poser des questions que vous ne pourriez normalement pas poser dans votre supermarché local. En d'autres termes, cela apporte une transparence indispensable à la chaîne de valeur alimentaire. Cela peut offrir une nouvelle perspective, ou peut-être une meilleure compréhension du type de méthodes durables que chaque agriculteur utilise pour produire ses denrées.



Frais et en saison

La proximité des exploitations agricoles au marché des fermiers permet aux agriculteurs de cueillir les produits au moment où ils sont le plus mûrs et de les vendre immédiatement aux consommateurs, généralement dans un rayon très proche. Cela permet de conserver la fraîcheur des aliments tout en les protégeant contre la perte de nutriments. C'est pourquoi

une fraise en saison a meilleur goût qu'une fraise achetée en plein hiver au Canada. Pour ces raisons, beaucoup de gens préfèrent acheter des aliments localement, d'abord dans leur propre quartier, puis dans la région, la province, le pays, etc.

Pour permettre aux consommateurs de trouver facilement les marchés locaux des fermiers et d'autres sources de produits frais et locaux, de nombreuses provinces ont adopté leurs propres programmes pour épauler leurs producteurs locaux.

- Le Manitoba se fait le champion de ses producteurs régionaux grâce au programme « [Acheter local Manitoba](#) »,
- La Saskatchewan encourage l'achat des produits locaux dans le cadre du programme « [SaskMade](#) ».
- L'Ontario encourage les produits locaux avec son slogan « [À bonne terre, bons produits](#) ».
- L'Alberta sensibilise les consommateurs au moyen de sa campagne « [Alberta Local Food Week](#) ».
- La Nouvelle-Écosse célèbre avec « [Taste of Nova Scotia](#) » et « [Nova Scotia Food](#) ».
- L'Île-du-Prince-Édouard fait la promotion des produits savoureux locaux au moyen de l'initiative « [Canada's Food Island](#) ».
- Terre-Neuve-et-Labrador soutient la sécurité alimentaire locale dans le cadre de son programme « [NL Food Action](#) ».
- La Colombie-Britannique soutient les produits locaux avec son slogan « [Buy BC](#) ».

Diversification des produits alimentaires

Le Canada étant un creuset international réunissant de nombreuses cultures et origines ethniques, il y a eu, au cours des dernières années, une augmentation considérable des aliments offerts par les marchés des fermiers.

[Une étude menée dans la ceinture verte de l'Ontario](#), qui entoure Toronto, révèle que l'agriculture canadienne, dominée par des générations d'agriculteurs d'origine européenne qui ont traditionnellement transmis leur entreprise agricole aux membres de leur famille, a évolué et a ouvert de nouvelles perspectives à des producteurs venus d'ailleurs. L'évolution du profil ethnique du Canada a été accompagnée de l'adoption de nouvelles méthodes de production alimentaire et de l'expansion de la gamme des aliments offerts par les marchés des fermiers.

Ainsi, au [marché des fermiers St. Lawrence](#), en Ontario, on trouve une grande variété d'artisans culturels qui vendent leurs produits artisanaux et leurs aliments. On peut y acheter des châles traditionnels en pashmina, de l'huile d'olive non filtrée, cueillie à la main et pressée à froid par une entreprise familiale grecque de Crète, ainsi que de nombreux pains et desserts européens frais, et tellement plus.

Au marché de Granville Island à Vancouver, on trouve de l'art indigène local, des objets en verre et en métal, de la céramique et de la poterie, ainsi que diverses sculptures et décos. On peut également y explorer et goûter diverses spécialités alimentaires, comme celles de La Tortilleria, qui sert d'authentiques plats mexicains, et d'Omi Japan, qui propose un large éventail de plats japonais. Lorsque vous visitez votre marché local des fermiers, il est certain que vous y trouverez un large choix d'aliments variés et de produits artisanaux.

Réduire l'empreinte écologique

Il est important d'analyser l'empreinte écologique que notre système alimentaire mondialisé laisse dans notre environnement. Vous êtes-vous déjà demandé comment des ananas, des mangues et d'autres fruits tropicaux arrivent sur les étagères pendant un hiver canadien, hors saison? Acheter des produits locaux, frais et en saison est le meilleur moyen de réduire votre empreinte écologique.

Selon la [Fondation David Suzuki](#), un repas moyen parcourt 1 200 kilomètres de la ferme à l'assiette. Les aliments cultivés près de chez vous produisent moins d'émissions dues au transport, sont plus frais et soutiennent les agriculteurs locaux. Plus la distance parcourue par les aliments diminue, plus la nécessité de les transformer et de les réfrigérer pour éviter qu'ils ne se détériorent diminue. Par exemple, les produits frais vendus aux marchés des fermiers de la Colombie-Britannique parcourent généralement moins de 300 km pour arriver jusqu'au consommateur. Comparez cela au repas nord-américain moyen, composé de produits qui voyagent presque six fois plus que la moyenne locale pour se rendre du champ à l'assiette et qui contiennent des ingrédients provenant de cinq pays en plus du nôtre.

Lorsque vous visitez votre marché local des fermiers, vous pouvez réduire l'utilisation de plastique en apportant vos propres sacs réutilisables. Les producteurs sont également en mesure de réduire le volume des emballages plastiques nécessaires à la conservation des aliments, puisque le délai entre la récolte et la consommation est fortement réduit.

Alors la prochaine fois que vous aurez envie de quelque chose produit localement, pensez à votre marché des fermiers!