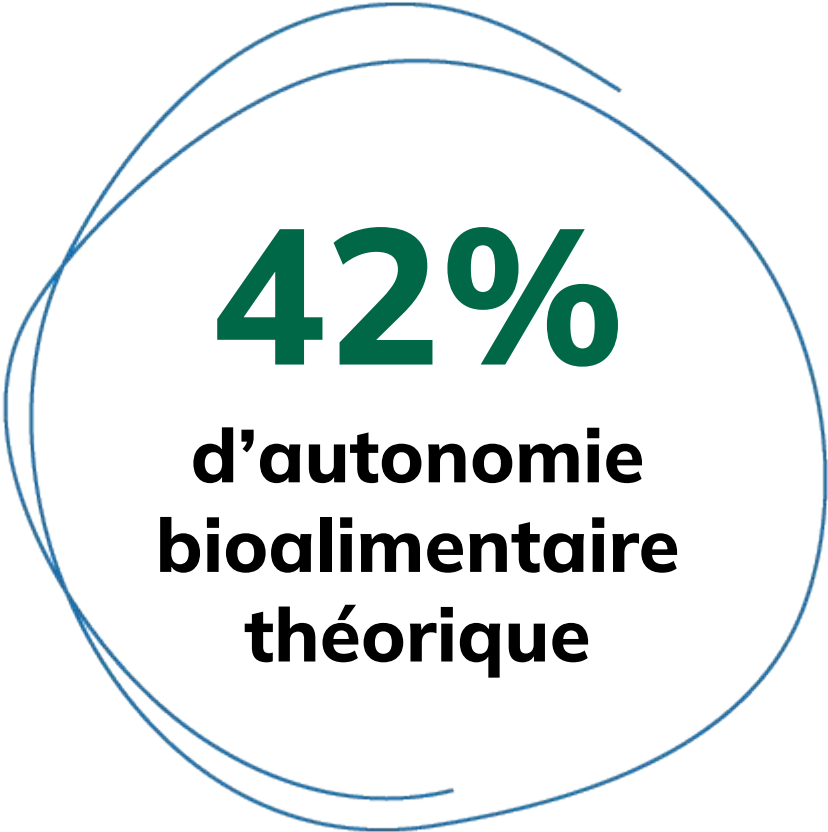




Autoportrait de l'autonomie bioalimentaire au Bas-Saint-Laurent



42%
**d'autonomie
bioalimentaire
théorique**

**Notre objectif de 50% d'autonomie
n'est pas utopique !!!**

Autonomie théorique ?

Si on consommait tout ce qu'on produit au BSL,
on répondrait à 42 % des volumes de
consommations actuelles

⇒ Ne prends pas en compte ce qui est réellement
consommée localement (autonomie réelle)

Déséquilibre consommations VS productions

- Quelques **filières fortement exportatrices**
(lait, porc, érable, fruits de mer, pomme de terre)
- Des **consommations majeures avec très peu de productions locales**
 - fruits : 16 % d'autonomie
 - légumes : 20% d'autonomie

Légumes

20 %

d'autonomie théorique
(sans les pommes de terre)

Les légumes les plus consommés sont aussi les plus produits.

Enjeux

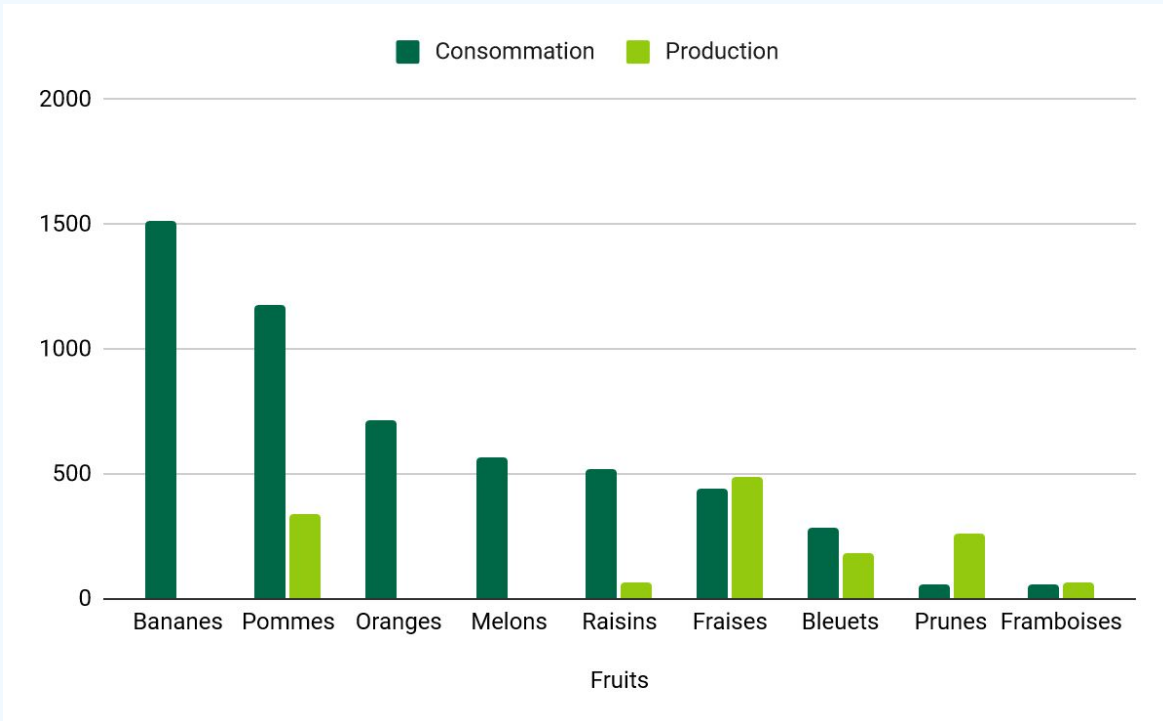
- Augmenter la production régionale
- Développer les circuits de proximité
- Favoriser les consommations saisonnières

Fruits

16 %

d'autonomie théorique

Sélection des 5 fruits les plus consommés et les 5 fruits les plus produits au BSL, 2020, en tonnes



La banane est le fruit le plus consommé depuis 2010

Filières émergentes à développer
(camerise, argousier, ...)

L'évolution des consommations : un enjeu prioritaire

Viandes

394 %

d'autonomie théorique

- On exporte la majorité du porc, boeuf et agneau, et on importe la majorité de nos consommations
- Le poulet représente **43%** de nos consommations de viande et on en produit que **1%** localement.

Enjeux

- Rééquilibrage des filières
- Circuits de proximité
- Baisse de consommations de viandes pour libérer des espaces de productions de fruits et légumes ?

Poissons et fruits de mer

93 %

d'autonomie théorique

Poissons et fruits de mer en poids comestibles tonnes, 2019	Autonomie	Part de la conso	Part de la prod
Poissons de mer	25%	77%	20,3%
Poisson d'eau douce	39%	9%	3,9%
Fruits de mer	497%	14%	75,7%
Total	93%	100%	100%

Enjeux

- Rééquilibrage des filières
- Circuits de proximité
- Diversification de nos productions et consommations

⇒ Le Saint Laurent est un garde manger sous-utilisé

Les leviers

- Faire **évoluer les consommations** pour intégrer plus de produits locaux et de saison;
- Augmenter la **production locale**;
- Développer les **circuits de proximité**;
- **Transformer** les produits frais pour une consommation annuelle;
- Produire de façon **durable et accessible** pour tous et toutes.

⇒ Ces leviers sont plus ou moins importants selon les filières

⇒ Mais doivent tous être mobilisés pour réorienter le système bioalimentaire de façon équilibrée



Site web: fabregionbsl.quebec

Facebook: FabRégion Bas-Saint-Laurent

Crédit : Patric Nadeau