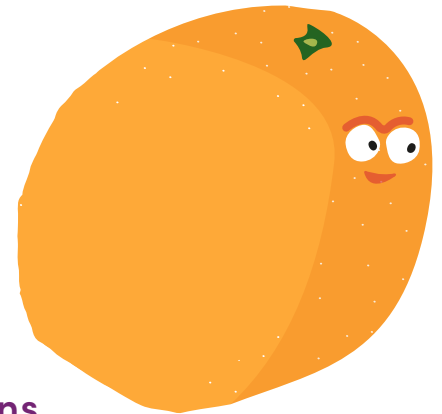
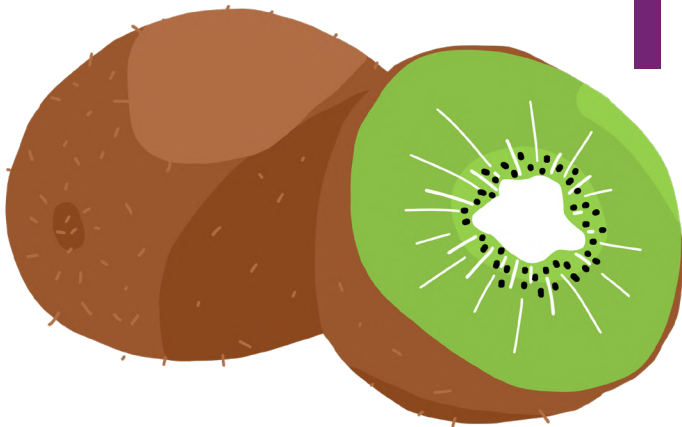


Inspecteur légumes



Primaire

Orange de la Floride, kiwi de la Nouvelle-Zélande, citron du Mexique: les aliments que nous retrouvons sur les tablettes des épiceries viennent des quatre coins du monde. Pourtant, le sol québécois offre des centaines de variétés de produits aussi délicieux les uns que les autres!

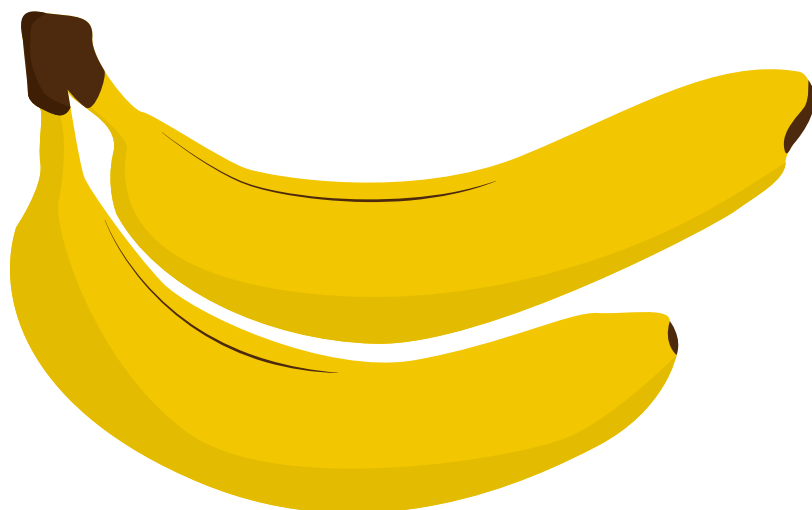


TOMATE MADURA

PEPPER

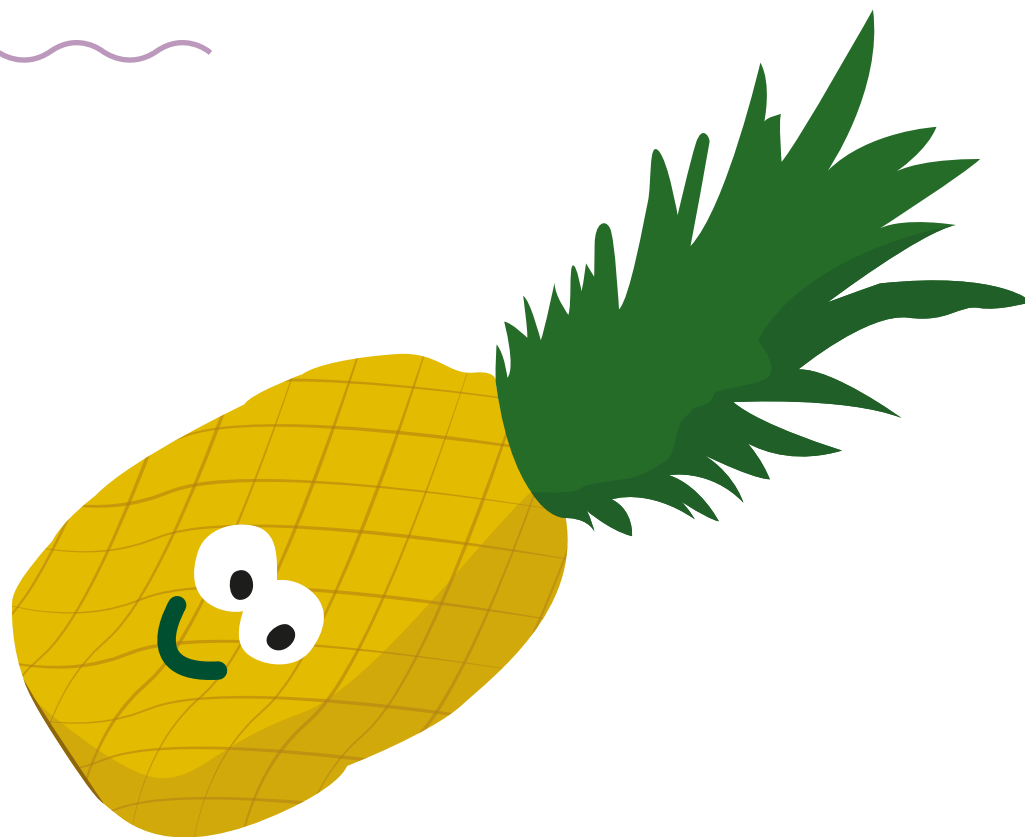
PEPPER

KUMAR



INTRODUCTION

Grâce à une présentation interactive et clé en main, ce jeu d'identification permet aux élèves de découvrir de nombreux fruits et légumes d'ici et d'ailleurs de façon divertissante. Il permet également d'introduire les jeunes à l'alimentation locale.





PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du 1^{er} cycle du primaire

LES DISCIPLINES



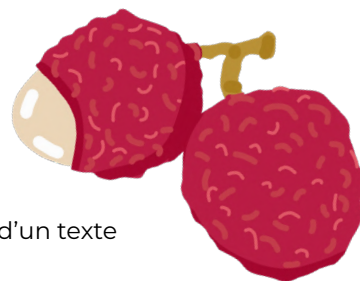
Français¹

Compétences :

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - F. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - G. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - D. Stratégie d'exploration
 - E. Stratégie de partage
 - F. Stratégie d'écoute



Science et technologies²

Compétences :

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie
- Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et technologies

Savoirs visés

- L'univers matériel
 - F. Langage approprié
- L'univers vivant
 - D. Systèmes et interaction
 - F. Langage approprié



Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)³

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire
- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire

Savoirs visés

Organisation d'une société sur son territoire

- B. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1^{er} cycle)
- La diversité des sociétés et de leur territoire
 - B. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1^{er} cycle)
- Démarche de recherche et de traitement de l'information en géographie et en histoire
 1. Prendre connaissance d'un problème
 2. S'interroger, se questionner
 3. Planifier une recherche
 4. Cueillir et traiter l'information

DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique (**Annexe 1**)
- Présentation interactive: [Quels sont les fruits et légumes du Québec?](#) (**Annexe 3**)

À remettre aux élèves/enfants :

Fiche d'information sur les fruits et légumes (**Annexe 4**)

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur consommation de fruits et légumes quotidienne :

Quels sont les fruits et légumes que tu manges régulièrement ?

- Quels sont tes préférés? Pourquoi?
- Quels sont ceux que tu n'aimes pas? Pourquoi?
- Comment les préfères-tu: crus, cuits dans l'eau, cuits au four...?



Réalisation

- Commencez par demander aux élèves s'ils connaissent les différents mots du lexique et leur signification.
- Séparez la classe en quatre équipes et donnez un numéro à chaque équipe. Projetez le PDF interactif qui présente les photos des aliments (**Annexe 3**).
- À chaque photo, les équipes se consultent à voix basse et doivent deviner le nom du fruit ou du légume affiché.
- Le foulard de la parole sera dans les mains de l'équipe 1 pour la première question, puis de l'équipe 2, et ainsi de suite. L'équipe qui a le foulard peut donner sa réponse à voix haute. Si elle donne la bonne réponse, elle marque un point. Si elle donne la mauvaise réponse, le droit de réplique est donné à l'équipe suivante.
- Les points peuvent être compilés par l'enseignant.e sur la feuille de pointage (**Annexe 2**).
- Un point bonus est attribué lorsque l'équipe est capable de dire si le légume pousse au Québec.

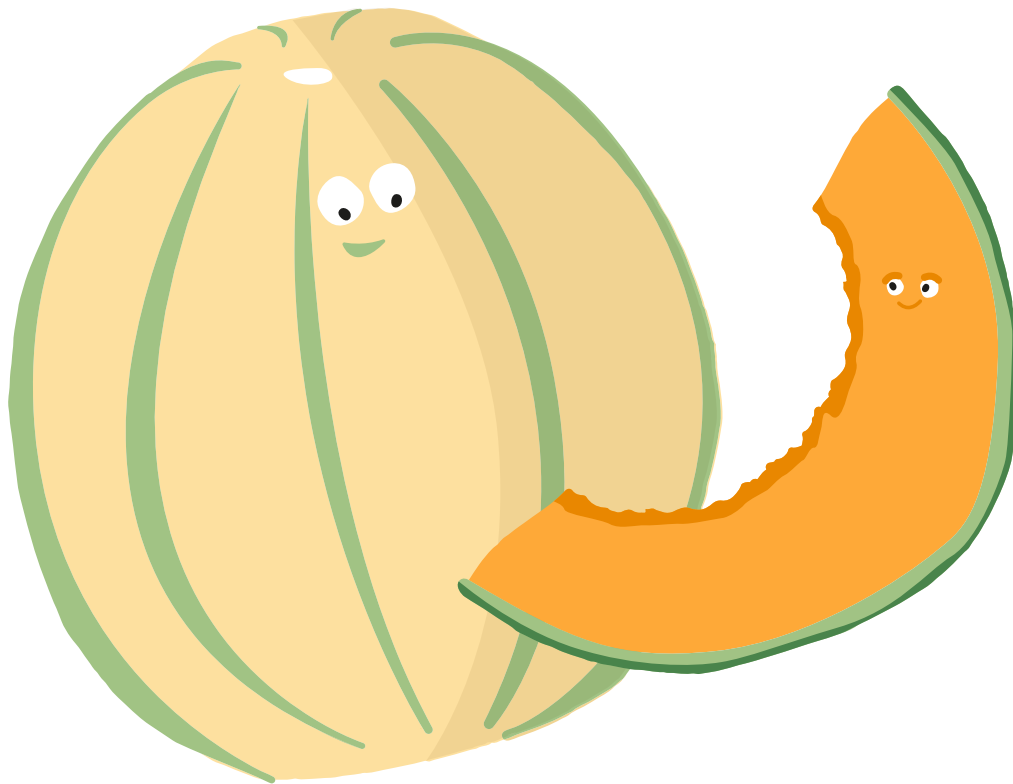
Intégration

Discussion

- Connais-tu tous les aliments présentés? Lesquels t'étaient inconnus?
- Lequel des aliments présentés consommes-tu le plus souvent à la maison?
- Pourquoi certains aliments ne poussent-ils pas au Québec?
- Quels sont les légumes qui poussent en ce moment au Québec?

Réinvestissement :

- Présentez le [calendrier des disponibilités des fruits et légumes de saison](#) aux élèves et demandez-leur s'ils les connaissent tous.⁴ Vous pouvez l'afficher dans la classe.
- Faites découvrir des fruits et légumes du Québec aux élèves en réalisant des ateliers culinaires. Vous pouvez vous aider des 51 [fiches-recettes](#) d'Équiterre.⁵
- Explorez les formes et les couleurs que peuvent avoir les variétés d'une même espèce de fruit ou de légume (tomate, radis ou melon par exemple).
- Pour approfondir le sujet des variétés de fruits et légumes, réalisez l'activité [Décris-moi ton légume?](#) de la trousse pédagogique À la soupe!



Le saviez-vous ?

Les cinq fruits les plus consommés au Canada sont les bananes, les pommes, les melons, les oranges et les raisins. Or, deux d'entre eux ne sont pas produits localement ! Les bananes qui se retrouvent sur nos étalages viennent majoritairement d'Amérique du Sud, et nos oranges proviennent en grande partie des États-Unis, plus particulièrement de la Floride.⁶

CONCLUSION

Sous la forme d'un jeu-questionnaire ludique, les élèves découvrent une variété de couleurs et de formes d'aliments, tout en identifiant les fruits et légumes qui poussent au Québec. Cette activité est une introduction intéressante à la notion d'alimentation durable.

ANNEXE 1 - LEXIQUE

Âpre

Se dit d'un aliment qui a un goût désagréable.

Commun

Quelque chose que l'on voit souvent et que l'on connaît.

Cultiver

Travailler la terre pour faire pousser des aliments.

Importé

Un produit qui a été créé dans un autre pays et qui est transporté jusqu'ici.

Local

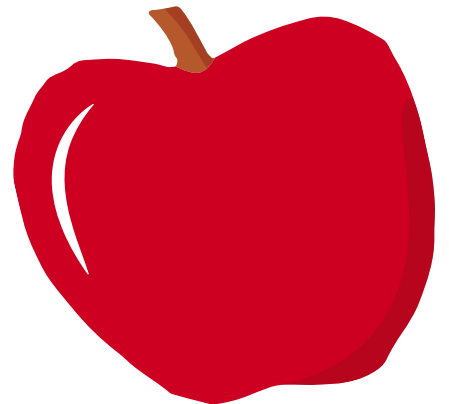
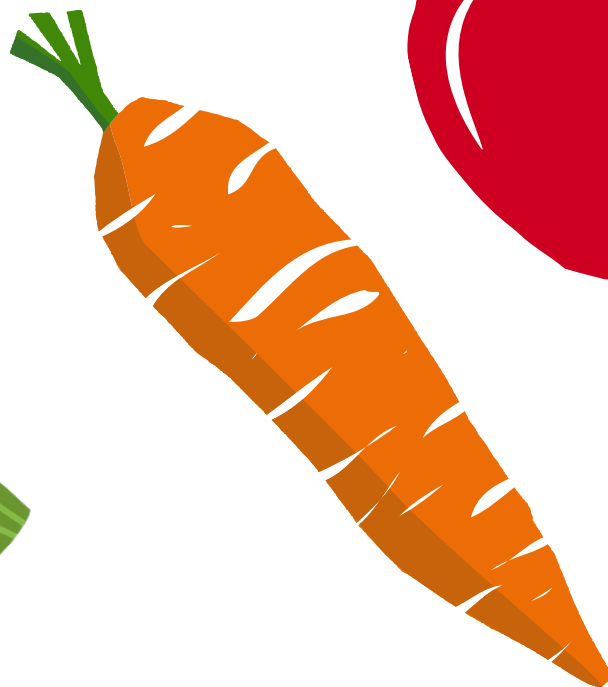
Un produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale, ou même dans son propre jardin.

Originaire

Qui vient de.

Mûrir

Arriver à la fin de sa croissance, de son développement.



ANNEXE 2 - FEUILLE DE POINTAGE

	ÉQUIPE CERISE	ÉQUIPE CAROTTE	ÉQUIPE LIME	ÉQUIPE CITROUILLE
PARTIE 1				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
PARTIE 2				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
PARTIE 3				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				
EXPERT				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				
BONUS				
Question 1				
Question 2				
Question 3				
Question 4				
Question 5				

ANNEXE 3 - CORRIGÉ DE LA PRÉSENTATION: QUELS SONT LES FRUITS ET LÉGUMES DU QUÉBEC?

Partie 1 : Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes locaux ?

Carotte
Bleuet
Tomate
Radis

Partie 2 : Es-tu capable de nommer ces fruits importés ?

Orange
Banane
Kiwi
Citron

Partie 3 : Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes et de dire s'ils sont locaux ou importés ? Concombre (local)

Avocat (importé)
Mûres (local)
Citrouille (local)
Lime (importé)

Section Expert : Es-tu capable de nommer ces fruits et légumes peu communs et de dire s'ils sont locaux ou importés ?

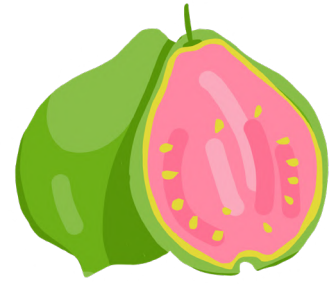
Kaki (Importé)
Cerise de terre (Local)
Pomme grenade (Importé)
Chou-rave (Local)
Kiwano (Importé)

Section bonus : À partir d'images en gros plan, es-tu capable d'identifier ces aliments locaux ?

Brocoli
Melon brodé
Poireau
Chou frisé (aussi appelé kale)
Carotte mauve



ANNEXE 4 - FICHE D'INFORMATION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES (À L'INTENTION DES ÉLÈVES)⁷



Partie 1: Fruits et légumes locaux

Carotte

La carotte est originaire d'Asie, mais pousse maintenant au Québec. Elle a un goût sucré et est bonne pour la vue. Ses feuilles s'appellent des fanes.

Bleuet

Le bleuet est originaire d'Amérique du Nord et est cultivé par beaucoup de producteurs québécois. C'est important de manger des bleuets locaux pour aider les producteurs d'ici. Tu peux en manger toute l'année, car il se congèle très bien!

Tomate

La tomate est originaire d'Amérique centrale, mais est depuis longtemps cultivée au Québec. Il en existe énormément de variétés!

Radis

Le radis est originaire d'Asie occidentale, mais il est aussi cultivé au Québec. Il pique et est poivré, mais cela peut changer selon sa forme et sa couleur. Il est aussi possible de manger ses feuilles qui s'appellent, comme les carottes, les fanes.

Partie 2: Fruits importés

Orange

L'orange est originaire probablement de l'Inde ou de la Chine, mais elle est surtout cultivée au Brésil et aux États-Unis aujourd'hui. Elle est de la même famille que les clémentines!

Banane

La banane est originaire d'Asie du Sud-Est. L'Inde et la Chine sont les plus gros producteurs de bananes aujourd'hui. Elles sont cueillies vertes et mûrissent pendant leur transport. L'ensemble des fruits qui poussent sur un même arbre s'appelle un régime.

Kiwi

Le kiwi est originaire de Chine, mais il est aujourd'hui cultivé surtout en Nouvelle-Zélande. Sa pulpe, généralement verte, sucrée et acidulée, contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Citron

Le citron est probablement originaire d'Asie de l'Est. On dit qu'il serait un mélange entre la lime, le pamplemousse et un agrume en forme de poire, le cédrat.



Partie 3: Local ou importé?

Concombre

Le concombre est originaire d'Inde, il est maintenant cultivé partout dans le monde. Il est composé à 97% d'eau!

Avocat

L'avocat est originaire du Mexique. Il était consommé par les Aztèques et les Mayas. On l'appelle aussi la poire alligator. Comme la banane, l'avocat se cueille avant sa maturité et finit de mûrir pendant son transport.

Mûre

La mûre est originaire d'Asie et est maintenant cultivée au Québec. C'est un fruit cousin de la framboise avec un goût sucré et un peu acide.

Citrouille

La citrouille est originaire d'Amérique. Elle était une des bases de l'alimentation des Premières Nations au Québec. Elle est utilisée en cuisine, mais aussi comme légume emblématique de la fête de l'Halloween. Même ses graines peuvent être récupérées pour les manger.

Lime

La lime est originaire d'Inde. Aujourd'hui, elle est surtout cultivée au Mexique.

Section Expert

Kaki

Le kaki est originaire de Chine, du Japon et des Corées. Son goût âpre devient plus sucré en mûrissant. Il se mange cru ou cuit.

Cerise de terre

La cerise de terre est originaire d'Amérique du Sud et est maintenant cultivée au Québec. Le fruit orange est naturellement emballé dans un petit sachet blanc transparent qui permet de facilement le reconnaître. Avec son goût sucré et acide, la cerise de terre est parfaite en confiture.

Pomme grenade

La pomme grenade, aussi appelée grenade, est originaire d'Asie de l'Est. Elle est caractérisée par son goût sucré et acide ainsi que ses nombreuses graines gluantes. Elle se mange crue.



Chou-rave

Le chou-rave est originaire d'Europe et est maintenant cultivé au Québec. Son goût ressemble à celui du navet. Il est très utilisé pour faire de la choucroute.

Kiwano

Le kiwano est originaire d'Afrique saharienne. Sa chair verte claire au goût de concombre et ses nombreuses graines gluantes se mangent crues.

Section bonus

Brocoli

Le brocoli est originaire du sud de l'Italie et est maintenant cultivé au Québec. Il se mange cru ou cuit. Ce que l'on mange est en fait la fleur qui est sur le point d'éclore.

Melon brodé

Le melon brodé est cultivé depuis très longtemps en Europe, maintenant il est aussi cultivé au Québec pour son goût très sucré. Il fait partie de la même famille que la courgette ou le concombre.

Poireau

Le poireau est cultivé depuis l'Égypte ancienne, mais il est aussi cultivé au Québec. Son goût se rapproche de celui de l'oignon, en un peu plus sucré.

Chou frisé

Le chou frisé est cultivé depuis longtemps en Europe. Il est cultivé aussi au Québec où il peut pousser malgré le gel. De vert pâle à vert foncé en passant par le mauve et le vert bleuté, il nous en fait voir de toutes les couleurs.

Carotte mauve

La carotte mauve était dans le passé la plus commune et la plus consommée des carottes par la population d'Asie et d'Europe. En fait, à cette époque, les carottes de différentes couleurs abondaient. Selon les régions et les terres, on pouvait trouver des carottes blanches, jaunes jusqu'à un violet très intense qui atteignait presque le noir. La carotte mauve se cultive très bien au Québec.



ANNEXE 5 - FICHE D'INFORMATION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES (À DESTINATION DES ENSEIGNANTS.ES)⁸

Partie 1: Fruits et légumes locaux

Carotte

La carotte est originaire de l'Asie centrale et occidentale, mais elle est maintenant cultivée au Québec. On appelle les feuilles des carottes les fanes. On reconnaît facilement son goût sucré. Manger des carottes est bon pour la vue grâce au bêta-carotène qu'elles contiennent. En effet, l'organisme le transforme en vitamine A, vitamine reconnue pour ses bienfaits sur la vue.

Bleuet

Contrairement à la myrtille qui est originaire de l'Europe, le bleuet est originaire d'Amérique du Nord. C'est d'ailleurs un fruit grandement utilisé par les Premières Nations. Sa production équivaut à 60 millions de livres chaque année, au grand bonheur des 400 producteurs.trices qui le cultivent au Québec. En le consommant local, on soutient des gens d'ici. Il est disponible d'août à octobre mais se congèle très facilement pour en profiter toute l'année.

Tomate

La tomate est originaire d'Amérique centrale (possiblement du Mexique). Il existe des milliers de variétés de tomates. Elle est à la base de la cuisine italienne, provençale, grecque, espagnole et mexicaine. Même si elle est souvent utilisée comme un légume, d'un point de vue botanique, c'est un fruit! Elle est depuis longtemps cultivée au Québec.

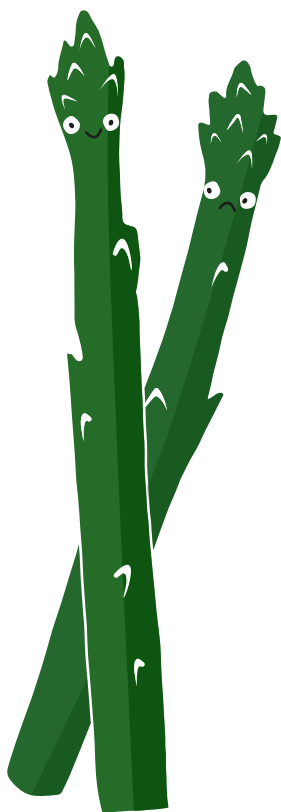
Radis

Le radis est originaire d'Asie occidentale. Il était cultivé en Égypte ancienne pour nourrir les ouvriers. Il est maintenant aussi cultivé au Québec. Son goût caractéristique est assez piquant et poivré, mais il change selon sa forme et sa couleur. Le radis rouge est le plus commun, le noir est le plus relevé, et le radis blanc est le plus surprenant puisqu'il peut atteindre 1 mètre et peser 1 kg. Tout se mange dans le radis: ses fanes peuvent s'ajouter aux omelettes, se transformer en délicieux veloutés ou même en pesto.

Partie 2: Fruits importés

Orange

L'orange est probablement originaire du nord de l'Inde ou de la Chine. Aujourd'hui, les plus grands producteurs d'oranges sont le Brésil et les États-Unis. Elle fait partie de la famille des agrumes, comme la clémentine. Les oranges amères et douces sont deux groupes différents d'orange. Les douces sont les plus consommées et celles qui sont vendues dans les épiceries.



Banane

La banane est originaire de l'Asie du Sud-Est et est cultivée depuis 2 500 ans. L'Inde et la Chine sont aujourd'hui les principaux producteurs mondiaux. Les bananes sont cueillies vertes et mûrissent pendant leur transport. L'ensemble des fruits qui poussent sur un même arbre s'appelle un régime. Le nom banane veut dire « doigt » en bantou, une langue africaine. Il existe également la banane douce, appelée banane à dessert, et celle à cuire, appelée banane plantain.



Kiwi

Le kiwi est originaire de Chine, mais il est aujourd'hui cultivé en très grand nombre en Nouvelle-Zélande. On peut aussi l'appeler groseille de Chine. Sa pulpe, généralement verte, sucrée et acidulée, contient une centaine de minuscules graines noires comestibles.

Citron

L'origine du citron est encore inconnue, mais il est fort probable qu'il vienne d'Asie de l'Est. Une hypothèse veut qu'il serait issu d'une hybridation entre la lime, le pamplemousse et un agrume en forme de poire, le cédrat.

Partie 3: Local ou importé?

Concombre

Le concombre est originaire d'Inde, où on le cultivait au tout début de l'agriculture. Il est maintenant cultivé partout dans le monde (en Amérique du Nord depuis le 15^e siècle). Il est composé à 97% d'eau! Il est très frais, à tel point que sa température interne reste toujours de 6 à 8 degrés plus fraîche que l'air ambiant. Mais il est tout de même agréable de le manger braisé ou en potage.

Avocat

L'avocat est originaire du Mexique. Il était consommé par les Aztèques et les Mayas. On l'appelle aussi la poire alligator. Comme la banane, l'avocat se cueille avant sa maturité et finit de mûrir pendant son transport.

Mûre

La mûre est originaire d'Asie et est maintenant cultivée au Québec. C'est un fruit cousin de la framboise avec un goût sucré et un peu acide.

Citrouille

La citrouille est originaire d'Amérique, probablement du Mexique. Elle était une des bases de l'alimentation des Premières Nations au Québec. Elle est utilisée en cuisine, mais aussi comme légume emblématique de la fête de l'Halloween. Elle a la capacité de se conserver jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sec, ce qui permet de la consommer une bonne partie de l'année dans des recettes salées comme sucrées. Même ses graines peuvent être récupérées pour les manger.

Lime

La lime, aussi appelée limette ou citron vert, est originaire d'Inde. Aujourd'hui, elle est largement cultivée au Mexique.

Section Expert

Kaki

Le kaki est originaire de Chine, du Japon et des Corées. Son goût âpre devient plus sucré en mûrissant. Il se mange cru ou cuit.

Cerise de terre

La cerise de terre, aussi appelée physalis, est originaire d'Amérique du sud (Pérou) et est maintenant cultivée au Québec. Ce fruit orange est recouvert d'une corolle blanche transparente très caractéristique. Avec son goût sucré et acide, elle est parfaite en confiture.

Pomme grenade

La pomme grenade, aussi appelée grenade, est originaire d'Asie de l'Est. Elle est caractérisée par son goût sucré et acide ainsi que ses nombreuses graines gluantes. Elle se mange crue.

Chou-rave

Le chou-rave est originaire d'Europe et est maintenant cultivé au Québec. Son goût ressemble à celui du navet. Il est très utilisé pour faire de la choucroute.

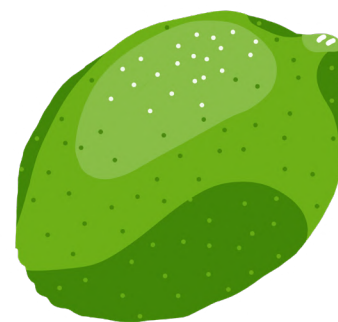
Kiwano

Le kiwano, aussi appelé melon à cornes ou métulon, est originaire d'Afrique saharienne. Sa chair verte claire au goût de concombre et ses nombreuses graines gluantes se mangent crues.

Section bonus

Brocoli

Le brocoli est originaire du sud de l'Italie et est maintenant cultivé au Québec. Avec son goût légèrement sucré, il se mange cru ou cuit. Ce que l'on mange est en fait la fleur qui est sur le point d'éclore. On le récolte juste avant de voir apparaître ses véritables fleurs jaunes. Il a l'avantage d'être rapide à cuisiner puisqu'il demande aucune ou très peu de cuisson.



Melon brodé

Le melon brodé est cultivé depuis très longtemps en Europe, voire depuis l'Antiquité. Maintenant, il est aussi cultivé au Québec pour son goût très sucré. On l'appelle aussi, à tort, cantaloup. En effet, le cantaloup est un fruit beaucoup plus parfumé qu'on retrouve sur le marché européen. Il fait partie de la famille des cucurbitacées comme la courgette ou le concombre.

Poireau

Le poireau est cultivé depuis l'Égypte ancienne, il est maintenant aussi cultivé au Québec. Son goût se rapproche de celui de l'oignon, mais un peu plus sucré. Sa partie verte est souvent jetée à tort, puisqu'elle est tout aussi parfumée que la partie blanche!

Chou frisé

Le chou frisé, aussi appelé kale ou borécole, est cultivé depuis l'Antiquité en Europe. Il est maintenant cultivé aussi au Québec où il peut pousser malgré le gel. Il peut supporter des températures allant jusqu'à -15 degrés! De vert pâle à vert foncé en passant par le rouge et le vert bleuté, il nous en fait voir de toutes les couleurs. Il s'agit d'une variété de chou particulière, plus proche du chou sauvage. C'est d'ailleurs le seul chou à se présenter sous la forme de feuilles... sans tête!

Carotte mauve

La carotte mauve était dans le passé la plus commune et la plus consommée des carottes par la population d'Asie et d'Europe. En fait, à cette époque, les carottes de différentes couleurs abondaient. Selon les régions et les terres, on pouvait trouver des carottes blanches, jaunes jusqu'à un violet très intense qui atteignait presque le noir. Les carottes oranges sont apparues plus tard, au 17^e siècle aux Pays-Bas, et ont eu très rapidement un grand succès partout dans le monde. Cependant, la carotte mauve se cultive aujourd'hui très bien au Québec.



BIBLIOGRAPHIE

- 1 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 5 Domaine des langues](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages au primaire Français, langue d'enseignement](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 2 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 6 Domaine de la mathématique, de la science et de la technologie](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Science et technologie](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 3 MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Chapitre 7 Domaine de l'Univers Social](#), [En ligne], 2006. (Consulté le 02 septembre 2020).
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. [Progression des apprentissages Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté](#), [En ligne], 2009. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 4 ÉQUITERRE. [Calendrier des disponibilités des fruits et légumes de saison](#). [En ligne]. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 5 ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#). [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
- 6 PARENT, Stéphane. « [Pouvez-vous nommer un légume ou un fruit 100% canadien?](#) », [En ligne], Radio-Canada International, dimanche 14 février 2016. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 ALIMENT DU QUÉBEC. [Accueil](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 02 septembre 2020)
ÉCOLLATION. [Accueil](#), [En ligne], 2018. (Consulté le 11 août 2020)
ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#), [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
FORTIN, François. Encyclopédie visuelle des aliments, Édition Québec Amérique, 1996, 688 p.
FRAÎCHEUR QUÉBEC. [Listes des fruits et légumes](#), [En ligne], 2020. HPI. (Consulté le 02 septembre 2020)
- 8 ALIMENT DU QUÉBEC. [Accueil](#), [En ligne], 2020. (Consulté le 02 septembre 2020)
ÉCOLLATION. [Accueil](#), [En ligne], 2018. (Consulté le 11 août 2020)
ÉQUITERRE. [Fiche-Recettes sur les Fruits et légumes du Québec](#), [En ligne], 2010-2011. (Consulté le 11 août 2020)
FORTIN, François. Encyclopédie visuelle des aliments, Édition Québec Amérique, 1996, 688 p.
FRAÎCHEUR QUÉBEC. [Listes des fruits et légumes](#), [En ligne], 2020. HPI. (Consulté le 02 septembre 2020)



Trousse
À la soupe!

équiterre

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025, Alimenter notre monde.

Québec 