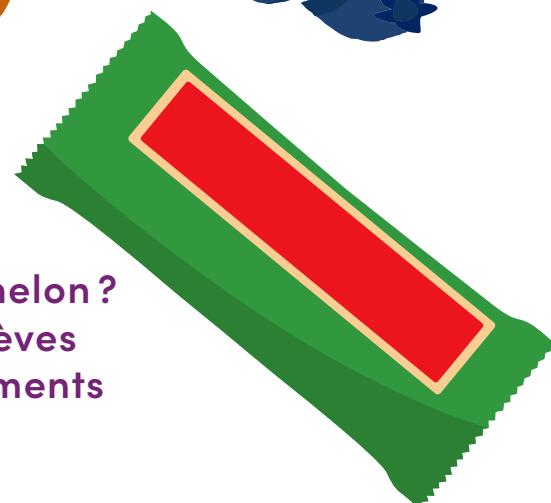
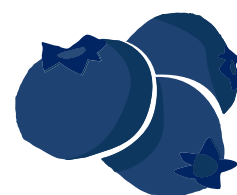
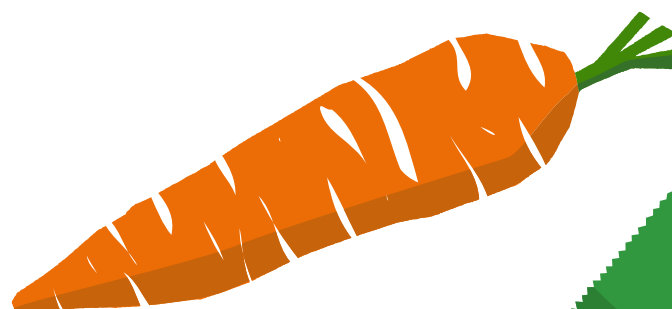
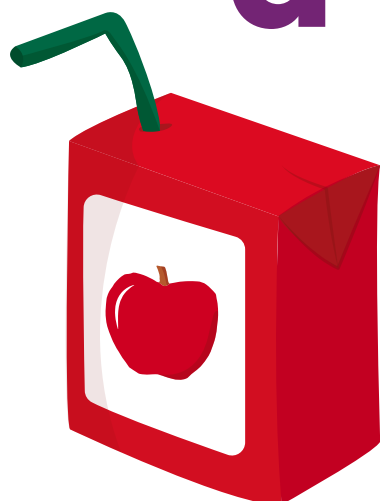
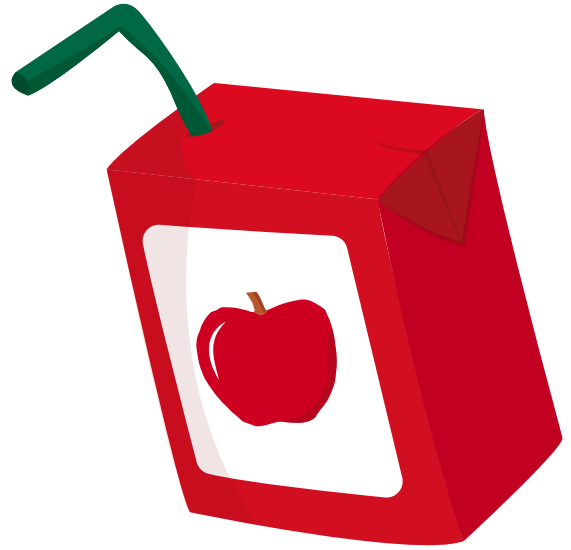


Une sortie à l'épicerie !



Mais d'où vient cette orange ? Ces fraises et ce melon ? Grâce à une escapade à l'épicerie du coin, les élèves apprendront à déterminer la provenance des aliments et leur qualité.





INTRODUCTION

Cette activité permet d'organiser une sortie ludique et éducative à l'épicerie. Le but est que les élèves se familiarisent avec les étiquettes des aliments et s'intéressent à leur provenance. Déclinée pour chaque cycle du primaire, elle offre une introduction à l'alimentation locale, biologique et équitable (selon les cycles).

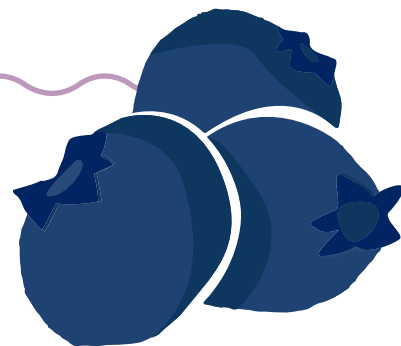




PROGRESSION DES APPRENTISSAGES

Cette activité, pouvant être adaptée pour les 3 cycles, favorise le développement de plusieurs compétences et de savoirs dans des disciplines variées chez les élèves du primaire

LES DISCIPLINES



Français²

Compétences:

- Lire des textes variés
- Communiquer oralement

Savoirs visés

- Stratégies de lecture
 - A. Stratégies de reconnaissance et d'identification des mots d'un texte
 - B. Stratégies de gestion de la compréhension
- Stratégies de communication orale
 - A. Stratégie d'exploration
 - B. Stratégie de partage
 - C. Stratégie d'écoute



Science et technologies³

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

- B. Énergie
- D. Systèmes et interaction



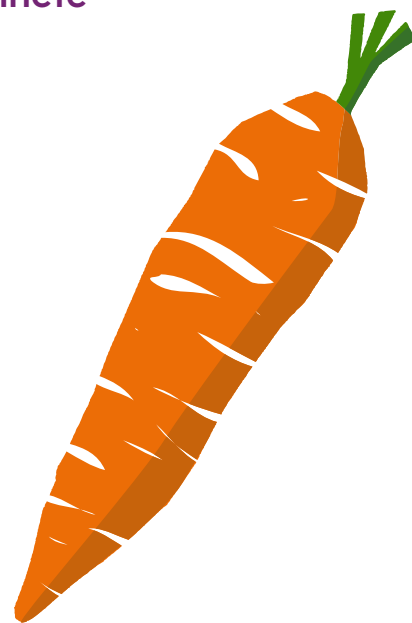
Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté (programme d'étude d'univers social)⁴

Compétences

- Lire l'organisation d'une société sur son territoire

Savoirs visés

- Organisation d'une société sur son territoire
 - A. Aujourd'hui: Première représentation d'une société (1er cycle)
- La diversité des sociétés et de leur territoire
 - A. Ici et ailleurs: Première représentation de l'espace (1er 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
 5. Organiser l'information
 6. Communiquer le résultat de sa recherche



DÉROULEMENT

Préparation

À afficher ou à consulter avec les élèves :

- Lexique (**Annexe 1**);
- Présentation interactive: [L'étiquette sur la provenance et la production des aliments](#)
- Situation de lecture sur [l'agriculture biologique](#) (2^e cycle et 3^e cycle);
- Vidéo sur le commerce équitable « [Pareil pas pareil](#) » (Équiterre, 2009) (3^e cycle).

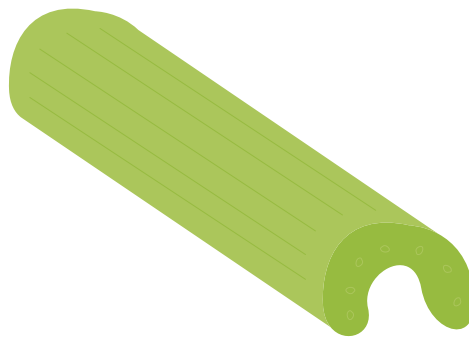
À remettre aux élèves/enfants :

- Aide-mémoire (**Annexe 2**);
- Crayons.

Mise en situation et activation des connaissances antérieures

Questionnez les élèves sur leur expérience dans les épicerie:

- Accompagnes-tu souvent tes parents à l'épicerie? Aimes-tu cela?
- Vas-tu parfois au marché?
- T'intéresses-tu aux étiquettes sur les aliments? Quelle est leur utilité selon toi?



Réalisation

1. Contactez votre épicerie afin de demander la permission de visiter leur établissement. Privilégiez des moments de faible affluence.
2. Consultez le lexique (**Annexe 1**) avec le groupe pour faciliter la compréhension de l'activité. Choisissez le lexique adapté au groupe d'âge.
3. Affichez la [présentation interactive](#), sur la lecture des étiquettes sur la provenance et la production des aliments. Cliquez sur le cycle correspondant à votre groupe. À la fin, posez plusieurs questions pour vous assurer de la bonne compréhension des notions abordées.
4. Séparez la classe en équipes et donnez-leur un aide-mémoire, en leur expliquant l'exercice qu'ils devront réaliser dans l'épicerie. Une fois sur place, les élèves doivent rechercher les étiquettes, les analyser avec leur aide-mémoire et répondre aux questions.
5. Mettez en commun les réponses de chacun.e une fois de retour en classe.

Variantes

- **Pour le 2^e cycle:** Avant de partir à l'épicerie, il est suggéré de réaliser la situation de lecture du texte sur l'agriculture biologique.
- **Pour le 3^e cycle:** Avant de partir à l'épicerie, il est suggéré de réaliser la situation de lecture du texte sur l'agriculture biologique. Vous pouvez aussi projeter la vidéo d'Équiterre « [Pareil pas pareil](#) » qui présente la notion de commerce équitable à travers l'exemple du cacao.
- Si vous ne pouvez vous rendre directement dans une épicerie, il est possible de se procurer divers produits (avec leur étiquette) et de faire l'activité d'analyse en classe.

Intégration

Discussion

- Penses-tu que les étiquettes des aliments sont importantes ?
- Quelles informations aimerais-tu retrouver sur l'étiquette d'un aliment ?
- Est-ce que cette activité t'a donné envie d'aller plus souvent à l'épicerie avec tes parents ?

Pour revenir sur l'activité, posez aux élèves les questions suivantes :

- Procurez vous des produits alimentaires, présentez les aux élèves et demandez-leurs de jouer à l'inspecteur des étiquettes en repérant les éléments suivants :
 - Nom et adresse de l'entreprise responsable
 - La liste des ingrédients et allergènes
 - La quantité nette
 - Le tableau de la valeur nutritive
 - La durée de conservation
 - S'il est certifié biologique ou non (2^e cycle).
 - S'il est certifié équitable (3^e cycle)
- Après avoir fait l'exercice de repérage des éléments sur l'étiquette, vous pouvez stimuler la créativité des élèves et en leur demandant de créer leur étiquette idéale!

Ils doivent choisir un produit, réel ou fictif, et réaliser une étiquette qui contient tous les éléments obligatoires (voir détail dans l'encadré Le saviez-vous?)

- Pour approfondir la notion d'agriculture biologique, projetez la courte vidéo « [Bio quoi? Bio...logique!](#) » d'Équiterre (2019)
- Pour les élèves du 3^e cycle, vous pouvez donner suite à cette réflexion en réalisant l'activité [Léon LE BØN poivron](#) en action.
- Organisez une sortie dans une [ferme biologique locale!](#) Vous pouvez pour cela vous aider de la fiche [Organisez une visite à la ferme.](#)

CONCLUSION

Cette activité s'adapte à chaque niveau pour permettre aux élèves du primaire de comprendre les informations essentielles sur les étiquettes des aliments à l'épicerie. C'est une introduction à de nombreuses autres notions comme l'agriculture biologique, le commerce équitable ou même le zéro déchet.

Le saviez-vous?

Au Canada, tous les produits alimentaires vendus doivent porter une étiquette ou une mention avec le nom et l'adresse de l'entreprise responsable (pour tracer la provenance), la liste d'ingrédients et d'allergènes, la quantité nette, le tableau de la valeur nutritive et la durée de conservation. Ces informations permettent d'aider les consommateurs.trices à faire un choix éclairé⁶.

ANNEXE 1 - LEXIQUE SELON LE NIVEAU

LEXIQUE POUR LE 1^{er} CYCLE

Aliment

Produit que l'on peut manger et qui permet de nous nourrir.

Aliment local

Produit cultivé ou préparé à proximité de chez soi, que ce soit dans son jardin, dans sa région ou dans sa province.

Emballage

Contenant (un sac, une boîte, une caisse, un flacon, etc.) permettant de conserver un produit, le stocker, ou encore le transporter en toute sécurité.

Étiquette des aliments

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci :



Pollution

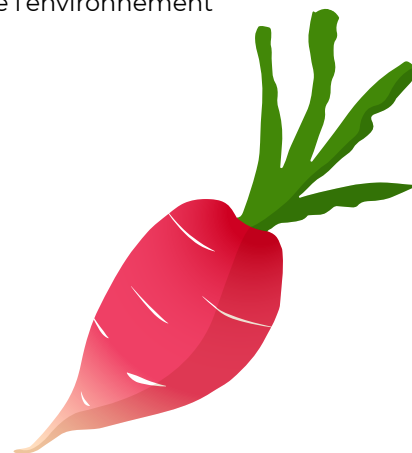
Impact de l'humain lorsqu'il produit des déchets et endommage l'environnement (le sol, l'air, l'eau).

Produire

Créer, cultiver des aliments.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.



LEXIQUE POUR LE 2^e CYCLE

Affichage

Ensemble des affiches dans une épicerie qui donnent des informations sur un aliment, comme le prix par exemple.

Agriculture biologique

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu⁷.

Agriculture conventionnelle

Type d'agriculture dont l'objectif est de produire au maximum de sa capacité avec le moins de main-d'oeuvre possible. Pour cela, l'agriculture conventionnelle s'appuie sur les connaissances de l'après-guerre: la mécanisation et la chimie⁸. Elle peut utiliser notamment des pesticides et des fertilisants. Cependant, cette technique comporte d'importantes limites comme le fait d'avoir des effets néfastes sur l'environnement⁹, notamment sur la santé des sols, sur la biodiversité et sur l'eau.

Aliment local

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Code numérique

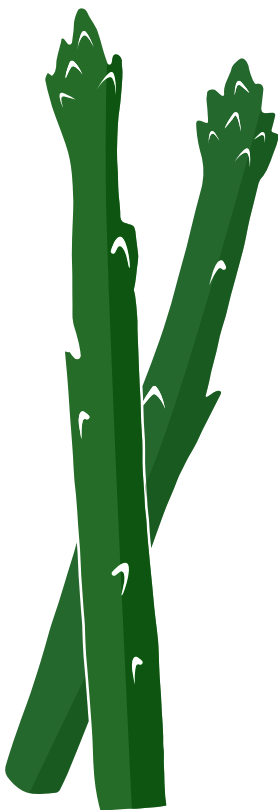
Série de chiffres formant une identification.

Culture

Terre utilisée pour faire pousser des aliments ou action de cultiver des aliments (ex: je fais une culture de pommes)

Environnement

Ensemble de ce qui est naturel, c'est-à-dire les êtres vivants, le sol, l'eau, l'air et les objets fabriqués par l'homme.





Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci:



OGM (organisme génétiquement modifié)

Être vivant (micro organisme, plante, ou animal) qui a subi une transformation spécifique lui ayant ajouté ou modifié un ou plusieurs gènes. L'objectif est de lui donner des caractéristiques qu'il n'avait pas du tout ou qu'il possédait déjà, mais de façon jugée insuffisante, de lui enlever ou d'atténuer des caractéristiques jugées indésirables. Les OGM approuvés au Canada sont des plantes et des microorganismes. Par exemple, le maïs-grain Bt est un OGM utilisé pour l'alimentation animale qui résiste à un insecte nuisible aux cultures¹⁰.



Gène

Ce qui détermine les caractéristiques d'un être vivant (cheveux bouclés ou raides, couleur des yeux...). L'ensemble des gènes forme l'ADN¹¹.

Pesticides

Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.

Pollution

Impact de l'humain lorsqu'il produit des déchets et endommage l'environnement (le sol, l'air, l'eau).

Produire

Créer, cultiver des aliments. Ainsi, un produit est un aliment créé.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.

LEXIQUE POUR LE 3^e CYCLE

Affichage

Ensemble des affiches dans une épicerie qui donnent des informations sur un aliment, comme le prix par exemple.

Agriculture biologique

Type d'agriculture dont les techniques respectent la nature, qui n'utilise pas de produits chimiques (comme des pesticides ou des engrais de synthèse par exemple) ou des organismes génétiquement modifiés (OGM). Au Québec, l'appellation « biologique » est encadrée par une loi du gouvernement du Québec. Cette loi exige que tous les aliments portant l'appellation « biologique » soient certifiés par un organisme de certification officiellement reconnu¹².

Agriculture conventionnelle

Type d'agriculture dont l'objectif est de produire au maximum de sa capacité avec le moins de main-d'oeuvre possible. Pour cela, l'agriculture conventionnelle s'appuie sur les connaissances de l'après-guerre: la mécanisation et la chimie¹³. Elle peut utiliser des OGM, des pesticides, des fertilisants et les cultures se spécialisent souvent dans la production d'une seule variété et espèce. Cependant, cette technique comporte d'importantes limites notamment environnementales (contamination des eaux et des sols, désertification, salinisation des sols, disparition des pollinisateurs, destruction de la biodiversité, etc), et sur la santé humaine¹⁴.

Aliment biologique

Un aliment biologique est produit ou transformé selon les exigences des normes biologiques. Pour pouvoir porter la mention « biologique », les produits qui répondent aux conditions doivent être certifiés par un organisme de contrôle reconnu.

Aliment local

Section de l'emballage d'un aliment qui fournit des informations sur les aliments. Pour les fruits et légumes, l'étiquette est collée directement sur l'aliment s'il n'a pas d'emballage.

Certification

Attestation donnée par un organisme de certification confirmant qu'un produit respecte les normes et les règles établies.



Certifier

Donner une certification.

Code numérique

Série de chiffres formant une identification.

Culture

Terre utilisée pour faire pousser des aliments ou action de cultiver des aliments (ex: je fais une culture de pommes)

Environnement

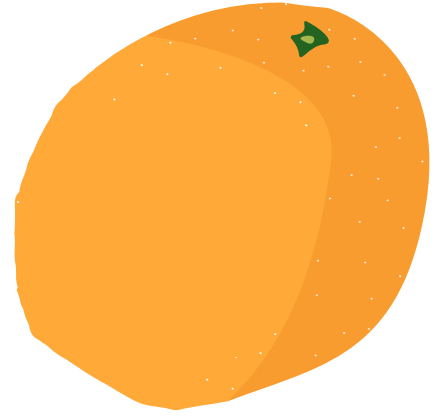
Ensemble de ce qui est naturel, c'est-à-dire les êtres vivants, le sol, l'eau, l'air et les objets fabriqués par l'homme.

Équitable

Type de commerce permettant de respecter toutes les personnes qui ont participé à la production d'un aliment. Le commerce équitable garantit que les personnes qui ont cultivé ou produit un aliment ont reçu un prix juste, tout en s'assurant qu'elles travaillent un nombre d'heures adéquat dans un lieu sécuritaire. La production d'un aliment équitable utilise un nombre limité d'intermédiaires, encourage la protection de l'environnement et favorise le développement de la communauté de producteurs.trices.

Logo

Forme ou dessin qui permet d'identifier immédiatement une marque, un produit ou un service. Par exemple, le logo d'Aliments du Québec est celui-ci:



OGM (organisme génétiquement modifié)

Être vivant (micro organisme, plante, ou animal) qui a subi une transformation spécifique lui ayant ajouté ou modifié un ou plusieurs gènes. L'objectif est de lui donner des caractéristiques qu'il n'avait pas du tout ou qu'il possédait déjà, mais de façon jugée insuffisante, de lui enlever ou d'atténuer des caractéristiques jugées indésirables. Les OGM approuvés au Canada sont des plantes et des microorganismes. Par exemple, le maïs-grain Bt est un OGM utilisé pour l'alimentation animale qui résiste à un insecte nuisible aux cultures¹⁵.

Gène

Ce qui détermine les caractéristiques d'un être vivant (cheveux bouclés ou raides, couleur des yeux...). L'ensemble des gènes forme l'ADN¹⁶.

Pesticides

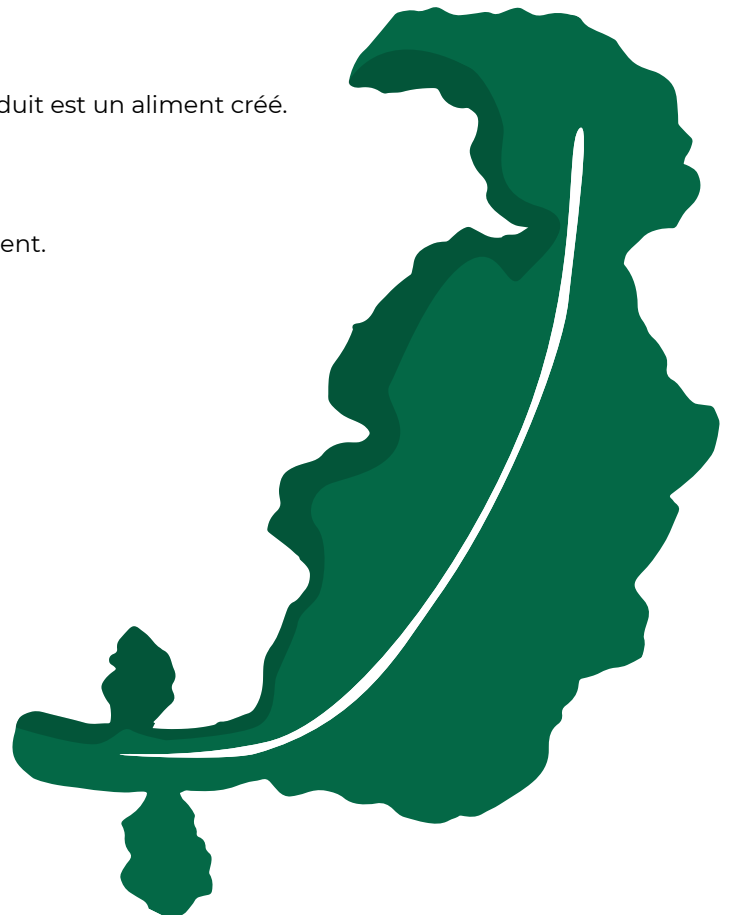
Produits chimiques utilisés pour contrôler les plantes, maladies et insectes indésirables dans une culture. Bien qu'ils aient été créés pour protéger les cultures, les pesticides peuvent avoir des effets collatéraux sur l'environnement et la santé.

Produire

Créer, cultiver des aliments. Ainsi, un produit est un aliment créé.

Provenance

Endroit où est cultivé ou préparé un aliment.



ANNEXE 2 - AIDE-MÉMOIRE

1^{er} CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance. Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:



Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve. Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.



Fais une liste de 5 produits qui ne viennent pas du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)

2^e CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance. Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:

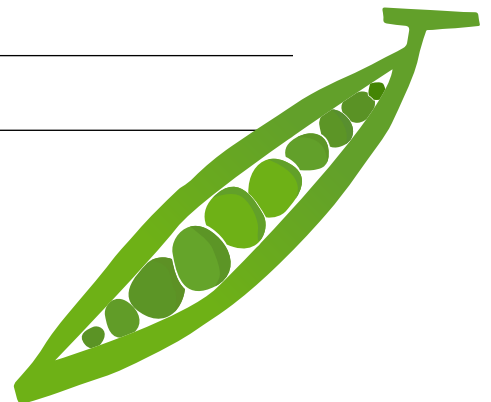


Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve.

Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Trouve 4 produits qui viennent des États-Unis dans l'épicerie.

Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!



Certification biologique:

Pour les fruits et les légumes:

Étape 1: Tu dois observer le fruit ou le légume pour trouver son étiquette et trouver le code numérique. Il est généralement composé de 4 ou 5 chiffres. Ces codes sont les mêmes partout dans le monde!

Étape 2: Tu dois ensuite déchiffrer le code.

- Si le code commence par un 3 ou un 4, l'aliment vient de l'agriculture conventionnelle.
- Si le code commence par un 8, l'aliment est modifié génétiquement (OGM).
- Si le code commence par un 9, il vient de l'agriculture biologique.

Étape 3: Si tu ne trouves pas d'étiquette, tu peux regarder sur la pancarte au-dessus de l'étalage des fruits et légumes ou utiliser la technique valable pour les autres aliments (voir-ci-dessous).

Pour les autres aliments:

Étape 1: Tu dois rechercher le nom des certificateurs biologiques sur l'emballage:

- Ecocert Canada
- Québec Vrai
- Pro-Cert
- QAI International
- Letis S.A.
- TCO Cert

Étape 2: Si tu ne trouves pas les noms des certificateurs biologiques, tu peux chercher leurs logos sur les emballages:



Étape 3: Tu peux également chercher ces autres logos qui ne sont pas ceux des certificateurs biologiques, mais qui attestent que l'aliment est issu de l'agriculture biologique:



Trouve 4 produits biologiques dans l'épicerie.

1. _____

3. _____

2. _____

4. _____

3^e CYCLE: AIDE-MÉMOIRE « COMMENT LIRE UNE ÉTIQUETTE ? »

Provenance:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Tu devrais pouvoir trouver sa provenance.
Pour t'aider, les aliments produits au Québec peuvent porter ce logo:



Étape 2: Si le produit n'a pas d'étiquette ou d'emballage, tu peux lire les informations données par l'affiche de vente, comme le carton de prix. Généralement, la provenance s'y trouve.

Fais une liste de 5 produits qui viennent du Québec que tu as trouvé dans l'épicerie.

Trouve 4 produits qui viennent des États-Unis dans l'épicerie.

Trouve 2 produits qui viennent du Mexique dans l'épicerie.



Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!



Certification biologique:

Pour les fruits et les légumes:

Étape 1: Tu dois observer le fruit ou le légume pour trouver son étiquette et trouver le code numérique. Il est généralement composé de 4 ou 5 chiffres. Ces codes sont les mêmes partout dans le monde!

Étape 2: Tu dois ensuite déchiffrer le code.

- Si le code commence par un 3 ou un 4, l'aliment vient de l'agriculture conventionnelle.
- Si le code commence par un 8, l'aliment est modifié génétiquement (OGM).
- Si le code commence par un 9, il vient de l'agriculture biologique.

Étape 3: Si tu ne trouves pas d'étiquette, tu peux regarder sur la pancarte au-dessus de l'étalage des fruits et légumes ou utiliser la technique valable pour les autres aliments (voir-ci-dessous).

Pour les autres aliments:

Étape 1: Tu dois rechercher le nom des certificateurs biologiques sur l'emballage:

- Ecocert Canada
- Québec Vrai
- Pro-Cert
- QAI International
- Letis S.A.
- TCO Cert

Étape 2: Si tu ne trouves pas les noms des certificateurs biologiques, tu peux chercher leurs logos sur les emballages:



Étape 3: Tu peux également chercher ces autres logos qui ne sont pas ceux des certificateurs biologiques, mais qui attestent que l'aliment est issu de l'agriculture biologique:



Trouve 4 produits biologiques dans l'épicerie.

1. _____

3. _____

2. _____

4. _____

Certification équitable:

Étape 1: Tu dois observer l'aliment pour trouver son étiquette ou encore lire les informations sur l'emballage du produit. Recherche la mention « Certifié par » suivie du nom de ces organismes¹⁷:

- Fairtrade
- Symbole des Petits Producteurs
- World Fair Trade Organization
- Fair Trade Federation
- Fair For Life

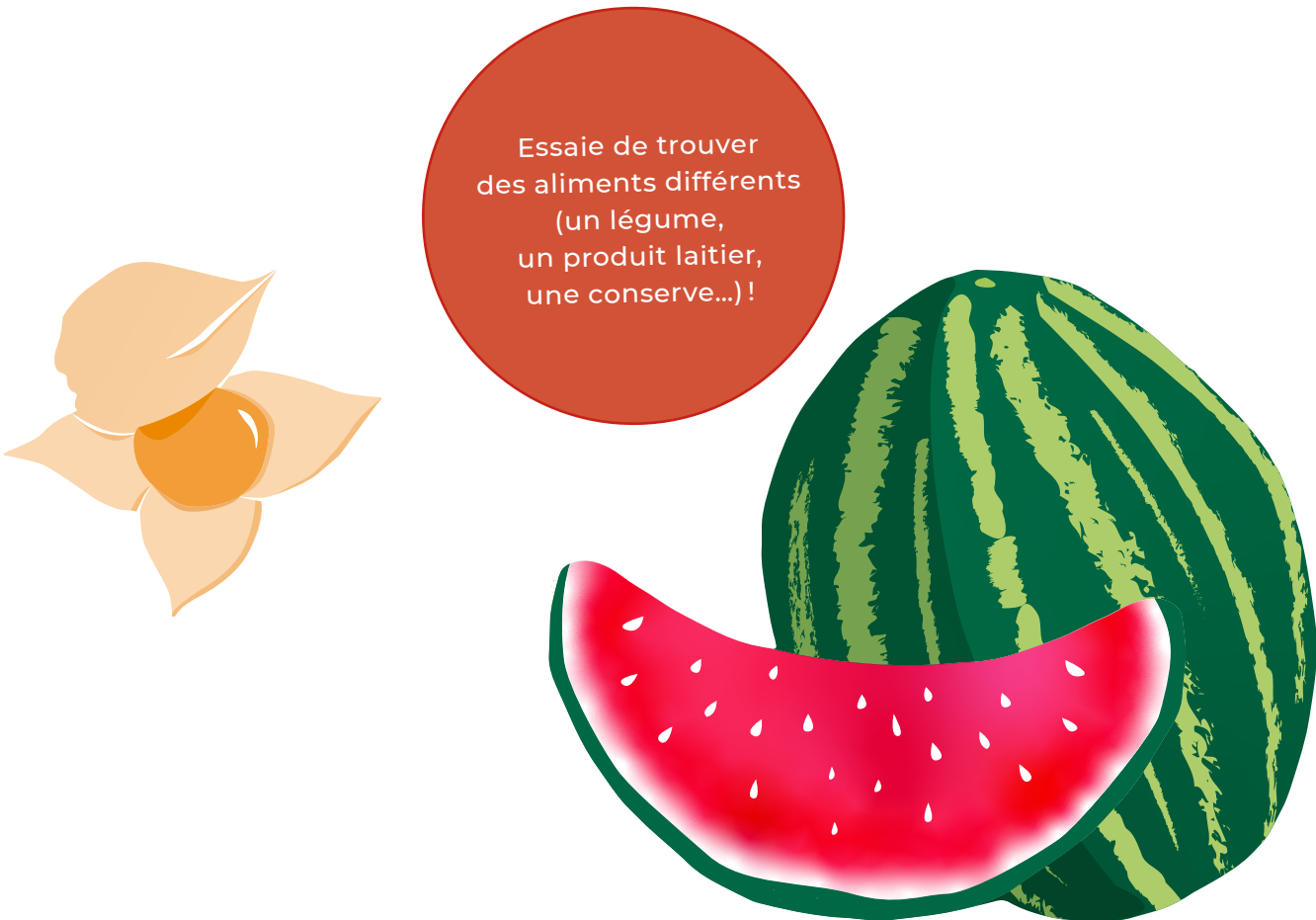
Étape 2: Si tu ne trouves pas la mention, tu peux rechercher les logos suivants:



Étape 3: Trouve 2 produits équitables dans l'épicerie.

1. _____

2. _____



Essaie de trouver
des aliments différents
(un légume,
un produit laitier,
une conserve...)!

BIBLIOGRAPHIE

- 1 NEW AFRICA [Image en ligne] Adobe Stock. https://stock.adobe.com/fr/images/shopping-paper-bag-with-different-groceries-on-light-blue-background-flat-lay-space-for-text/284474211?prev_url=detail
- 2 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).
- 3 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).
- 4 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).
- 5 NRD. [Image en ligne] Unsplash. https://unsplash.com/photos/D6Tu_L3chLE
- 6 AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS, «[L'étiquetage des aliments pour l'industrie](#)», dans Exigence en matière d'étiquetage des aliments, [En ligne], date de modification le 15 janvier 2019. (Consulté le 02 septembre 2020).
- 7 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 8 PRUDHOMME, Camille., et OGNON AGROECOLOGY LAB. [L'agriculture conventionnelle - les modèles de production agricole, part 1](#). [En ligne]. (Consulté le 16 octobre 2020)
- 9 MURRA, J.R., LAAJIMI, A. «*Transition de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture durable*», dans ZEKRI, S. (dir.), LAAJIMI, A. (dir.) Agriculture, durabilité et environnement. Zaragoza : CIHEAM, 1995. p 75-86 (Cahier Options Méditerranéennes; n°9)
- 10 MAPAQ. [Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés. Informations générales](#). [En ligne], 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 11 CHU SAINTE-JUSTINE. [Comprendre les gènes](#). [En ligne], le 8 avril 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 12 MAPAQ. [Agriculture biologique](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 30 octobre 2020).
- 13 PRUDHOMME, Camille., et OGNON AGROECOLOGY LAB. [L'agriculture conventionnelle - les modèles de production agricole, part 1](#). [En ligne]. (Consulté le 16 octobre 2020)
- 14 MURRA, J.R., LAAJIMI, A. «*Transition de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture durable*», dans ZEKRI, S. (dir.), LAAJIMI, A. (dir.) Agriculture, durabilité et environnement. Zaragoza : CIHEAM, 1995. p 75-86 (Cahier Options Méditerranéennes; n°9)
- 15 MAPAQ. [Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés. Informations générales](#), [En ligne], 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 16 CHU SAINTE-JUSTINE. [Comprendre les gènes](#), [En ligne], le 8 avril 2019. (Consulté le 05 octobre 2020).
- 17 Organisations dont les systèmes de garanties sont reconnus par l'[Association québécoise du commerce équitable](#)



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 