

---

100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable

**La Filière mycologique de la Mauricie retenue par  
la Chaire de recherche sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval**

---

**Trois-Rivières, le 19 avril 2016-** La *Filière mycologique de la Mauricie*, mieux connue sous l'appellation Champignons forestiers de la Mauricie, a été retenue parmi 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable, programme de recherche mis en place par la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de la Faculté de Droit de l'Université Laval.

Ce programme est issu des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) au Québec et se définit comme « l'ensemble de filières agroalimentaires répondant aux critères du développement durable, localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une gouvernance territoriale ».

Les objectifs du SAT sont :

- améliorer la qualité « totale » (nutritionnelle et organoleptique) des aliments afin de répondre aux besoins réels des consommateurs (dimension sociale)
- élaborer les produits dans des filières de proximité (dimension géographique)
- privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires, des circuits alternatifs de commercialisation et mieux partager la valeur créée par une gouvernance territoriale (dimension entrepreneuriale)
- inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles, tout en limitant l'impact sur l'environnement (dimension technologique)
- réduire les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire (dimension éthique).



Les actions retenues par la Chaire de recherche pour soutenir la *Filière mycologique de la Mauricie* sont les suivantes :

- mettre en relation les acteurs et favoriser le partage d'information entre eux, par la production de services;
- contribuer au maintien et à la création d'emplois, **au niveau social**
- informer tous les publics, **au niveau pédagogique**.

Les projets étant divisés en quatre secteurs : environnemental, social, culturel et pédagogique, la *Filière mycologique de la Mauricie* fait partie des 24 projets du secteur Culturel qui ont été retenus par la Chaire de recherche au Québec. Seulement deux (2) projets ont été retenus pour la région de la Mauricie.

**À PROPOS DE LA [FILIÈRE MYCOLOGIQUE DE LA MAURICIE](#)**

La Filière mycologique de la Mauricie stimule et accompagne les entreprises et associations à valoriser les champignons forestiers. Elle appuie les individus sous cinq axes de développement : la mise en marché, le tourisme, la spécialisation de la main-d'oeuvre, l'acquisition et le transfert des connaissances ainsi que la recherche et le développement.

**À PROPOS DE LA [CHAIRE DE RECHERCHE EN DROIT DE LA DIVERSITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRES \(DDSA\) DE L'UNIVERSITÉ LAVAL](#)**

Créée en avril 2014, la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires de l'Université Laval (Chaire DDSA) a pour mission de développer des connaissances en droit national et international au regard de l'objectif de protéger et de promouvoir la diversité agricole et alimentaire. Les chercheurs de la Chaire DDSA se sont donc naturellement intéressés aux systèmes alimentaires territorialisés (SAT) et aux initiatives d'alimentation locale et durable (IARD) qui les composent en raison de leur grand potentiel pour l'atteinte de cet objectif. La Chaire DDSA a chapeauté les projets québécois et costaricien des « 100 initiatives » de concert avec l'Association RESOLIS et ainsi d'avoir contribué à la réflexion sur les SAT et plus largement à celle qui est relative à la sécurité alimentaire durable.

**Source et information :**

Patrick Lupien, coordonnateur  
Filière mycologique de la Mauricie  
Tél. : 819 370-8368, poste 223  
Courriel : [patrick.lupien@mycomauricie.com](mailto:patrick.lupien@mycomauricie.com)

Pour consultez le dossier complet, [cliquez ici](#).