

La recette clé pour un

approvisionnement alimentaire local & écoresponsable

dans les institutions du Québec



Des marches à suivre pour un système d'approvisionnement
alimentaire plus durable et résilient

Au menu de cette fiche

Objectifs du projet

Mettre la table : définition et concepts
L'alimentation durable dans nos institutions du Québec pour plus de résilience
Portrait global du secteur institutionnel incluant :

- Les acteurs de la demande du marché institutionnel ;
- Types de services alimentaires institutionnels : lexique ;
- Principaux défis de l'approvisionnement alimentaire institutionnel ;
- Présentation d'une fiche pratique type ;
- Méthodologie brève ;
- Références.

Légende des icônes



Préambule



Photo : Myriam Baril-Tessier

Dans un contexte particulièrement favorable où il y a déjà quelques années que la politique bioalimentaire du Québec 2018-2025 a été adoptée et que de nombreux partenaires de tous les secteurs et régions du Québec s'y rallient, il y a un intérêt significatif pour de nouveaux processus d'approvisionnement alimentaire dans les institutions de la province. En effet, nombre d'initiatives travaillent à outiller ce secteur dans ses démarches vers un système alimentaire durable, qui favorise un approvisionnement en aliments sains, locaux et écoresponsables. Cet élan est en phase avec un mouvement général de société qui a pris de l'ampleur au cours des dernières années et encore plus avec la récente crise de la COVID-19 et la crise climatique, amenant nos gouvernements et sociétés à vouloir se doter de systèmes agricoles et alimentaires plus durables et résilients.

Objectifs du projet

Par la publication d'une série de fiches pratiques, Équiterre, en collaboration avec Aliments du Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), souhaite inspirer et outiller les directions et gestionnaires d'institutions et de services alimentaires, chefs cuisiniers, enseignants, éducateurs, intervenants, partenaires et tout autre acteur de l'alimentation institutionnelle pour que ceux-ci puissent adopter des pratiques d'approvisionnement alimentaire durables et exemplaires qui feront école dans leur milieu, comme dans la société.

Plus spécifiquement, ces fiches visent à :

- ✓ Fédérer, rassembler l'expérience, l'information et les ressources disponibles en matière d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec ;
- ✓ Inspirer, susciter l'engagement et mobiliser les institutions du Québec à entreprendre des démarches en matière d'approvisionnement alimentaire local ;
- ✓ Proposer des marches à suivre détaillées découlant de l'expérience d'institutions québécoises et présenter des portraits inspirants d'institutions pionnières en démarche ;
- ✓ Outiller les institutions du Québec pour augmenter leur part d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable.

Mettre la table : définitions et concepts

Système alimentaire durable

«Un système alimentaire durable (SAD) est un réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires ainsi que la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. Il comprend les acteurs, les activités et les infrastructures soutenant la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale» (Vivre en Ville, d'après FCM, 2010 ; GIEC, 2014).¹

Pour compléter, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les [systèmes] (le mot cité initialement est : « régimes »)² alimentaires durables : « sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les [systèmes] alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes et sont :

- Culturellement acceptables ;
- Économiquement équitables, accessibles et abordables ;
- Nutritionnellement sûrs et sains ;
- Permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.»

Parmi les pratiques à adopter pour atteindre des systèmes alimentaires durables, l'approvisionnement en aliments sains qui sont locaux et écoresponsables est ici privilégié.



Photo : École Louis-de-France

Aliments locaux

« Manger local », c'est faire le choix d'une alimentation plus responsable et respectueuse, à la fois de l'environnement en réduisant le transport des marchandises et dans certains cas de l'emballage, mais aussi des producteurs et artisans en encourageant l'économie locale.

Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le terme local peut être utilisé pour les aliments produits dans la province où ils sont vendus ou encore, pour les aliments vendus dans d'autres provinces ou territoires dans un rayon de 50 km de la province ou du territoire d'origine. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) va dans le même sens, en associant « manger local » à « acheter des aliments produits au Québec » ou encore « préparés au Québec ». C'est aussi ce que font les grandes chaînes de supermarchés présentes au Québec. Elles ont toutes adopté une politique d'achat local au cours des dernières années.

Le concept d'alimentation locale, au-delà de la proximité géographique entre le lieu de production et de consommation, peut aussi suggérer la notion de « **circuits courts de commercialisation** » qui réfère à : « un circuit qui fait intervenir au plus un intermédiaire dans la distribution entre l'entreprise de production agricole ou de transformation alimentaire artisanale et le consommateur ». ³ Ce type de mise en marché a un impact favorable sur les producteurs et transformateurs locaux. Elle leur permet de développer des liens solides et directs avec la clientèle et donc, de sensibiliser davantage les consommateurs à la réalité de la production et de la transformation, et vice versa.

On peut donc « manger local » pour plusieurs raisons* :

1. [Pour découvrir la diversité des aliments qui poussent autour de nous](#)
2. [Pour se procurer des aliments d'une fraîcheur exceptionnelle](#)
3. [Pour soutenir l'économie locale](#)
4. [Pour préserver notre territoire et notre savoir-faire agricoles](#)
5. [Pour diminuer les impacts négatifs du transport](#)
6. [Pour diminuer l'impact des aliments suremballés](#)

* La notion d'aliments locaux a été ici choisie en cohérence avec la vision et la terminologie qui est présentement utilisée et promue par le MAPAQ.

Aliments écoresponsables

Le qualificatif écoresponsable vient préciser que les aliments sont produits dans le respect de l'environnement et que les différents processus qui entourent la production et la consommation alimentaire (production, transformation, transport, emballage, gestion des surplus) incluent des principes de protection de l'environnement. Les aliments issus de l'agriculture biologique, de pratiques qui favorisent la santé des sols ou d'une agriculture régénérative, du commerce équitable, des pêcheries durables, les aliments sans OGM, sans pesticides ou sans emballages sont tous des exemples d'aliments qui présentent des caractéristiques écoresponsables. Certaines pratiques telles le Zéro déchet et la réduction du gaspillage alimentaire qui visent entre autres la protection de l'environnement peuvent aussi être qualifiées d'écoresponsables.



Photo : Aliments du Québec au menu



Photo: Aliments du Québec au menu

Contexte de l'alimentation institutionnelle au Québec

Dans les dernières années, la Politique bioalimentaire du Québec (2018) a aidé à favoriser l'importance d'un système alimentaire durable pour le Québec. Le nouveau Guide alimentaire canadien (2018) a ajouté du poids à cette priorité en soutenant une **plus grande consommation de fruits et légumes, la réduction de la consommation des protéines en général et des protéines animales, la réduction des aliments transformés et du gaspillage alimentaire, ainsi que l'importance de cuisiner à partir des aliments de base et de développer des connaissances et compétences alimentaires.**

Devant le consensus scientifique international qui appelle à un changement important de nos systèmes alimentaires pour assurer la viabilité de nos sociétés à long terme, les tendances sociétales vont dans le même sens :

- Un plus grand nombre de consommateurs oriente ses choix alimentaires en fonction des pratiques des entreprises bioalimentaires ;
- Une masse critique de consommateurs recherche un lien de proximité avec les personnes qui produisent ou transforment les aliments ;
- Un nombre croissant de personnes souhaite connaître la provenance des aliments qu'il consomme, ce qui les compose et les enjeux entourant la production, la transformation ou la commercialisation.

La Politique bioalimentaire du Québec invite aussi les institutions à répondre aux attentes de la société québécoise et à accroître la présence d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans leurs services alimentaires. Des efforts restent à faire pour que les aliments québécois, locaux, frais, nutritifs et durables occupent une position centrale au sein de nos institutions publiques et privées. Ces efforts doivent être soutenus, spécialement dans le secteur public, pour permettre d'avancer dans cette direction en regard des accords commerciaux et des lois régissant les marchés publics gouvernementaux.

L'alimentation durable dans nos institutions du Québec pour plus de résilience

Pour notre société, les bénéfices des démarches d'approvisionnement durable mises en place dans les institutions sont importants à plusieurs niveaux :

 **Santé** : elles permettent d'offrir les meilleurs aliments pour des impacts à long terme sur la santé des individus, du système alimentaire, des communautés et de la planète ;

 **Économie locale** : elles stimulent les entreprises locales, régionales, leur permettent de développer leur expertise, et d'atteindre davantage d'autosuffisance alimentaire ;

 **Environnement** : elles permettent de travailler de près sur les enjeux du transport, des pesticides, du gaspillage alimentaire, de l'emballage, etc. avec les entreprises du Québec ;

 **Éducation** : elles permettent de sensibiliser les consommateurs sur leurs propres choix alimentaires.

Pour chacune des institutions, les bénéfices sont aussi présents et indéniables :

 **Valorisation** : Fierté d'offrir ce qu'il y a de meilleur à la clientèle et opportunité de bonifier les connaissances et de déployer la créativité des équipes (service alimentaire) ;

 **Satisfaction** : Appréciation de la clientèle.

S'inspirer

Des institutions partout au Québec sont en action. Les expériences de chacune d'entre elles peuvent en inspirer d'autres. Le leadership, la créativité et la volonté des acteurs de tous les secteurs démontrent la possibilité d'opter pour un approvisionnement alimentaire davantage local et écoresponsable. Les portraits présentés dans les sections Milieux inspirants - leur recette personnalisée, illustrent les diverses étapes traversées par les équipes selon la personnalité de l'établissement. Découvrez-les dans chacune des fiches !

Saviez-vous que Aliments du Québec et Équiterre ont développé le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* pour les institutions ? Celui-ci permet aux établissements innovants de se démarquer dans leurs démarches pour intégrer les aliments locaux dans leur approvisionnement.

Visionnez les capsules vidéo de 6 institutions participantes, [ici](#).



Photo : Myriam Baril-Tessier

Quantifier

L'importance de connaître son point de départ et bien plus

Les institutions qui ont quantifié leur part d'approvisionnement alimentaire selon différents critères à mesurer (aliments locaux, biologiques, équitables, etc.) ont le plus souvent été surprises de constater qu'une bonne part est déjà de provenance locale. Cette étape est vraiment importante et fortement recommandée !

Avantages de la quantification

- **Étape encourageante** : on s'approvisionne plus localement qu'on ne le croit !
- **Établissement d'un seuil** : point de départ pour permettre de se fixer des cibles significatives et de cibler les catégories d'aliments à prioriser.
- **Évolution et cibles graduelles** : la quantification régulière permet de mesurer les progrès et se fixer de nouvelles cibles, d'identifier les catégories alimentaires sur lesquelles miser davantage et d'identifier les enjeux principaux.
- **Métadonnées et compilations colligées** : ceci permet d'envoyer un message fort à nos instances gouvernementales et d'aller chercher leur appui en leur permettant d'intervenir (développer des programmes) en connaissance de cause.

Se fixer des cibles

Pourquoi toutes les institutions du Québec devraient le faire?

Se fixer des objectifs constitue un excellent moyen pour aller au bout de ses aspirations. C'est donc une manière de planifier son travail et sa démarche, mais également de motiver une équipe en la rassemblant autour d'une cible commune. Car en effet, la motivation, c'est le moteur qui permet de se rapprocher des buts qu'on se fixe, et qui nous aide à traverser les épreuves et rassembler les forces vives nécessaires.

Les cibles nous permettent d'orienter nos actions et de progresser au rythme que l'on choisit de se donner. Elles nous permettent de mesurer nos efforts et de nous appuyer sur le suivi d'indicateurs pour évaluer notre progression. En plus de clarifier les objectifs, l'aspect quantifiable d'une cible peut permettre plus facilement d'aller chercher un appui de l'extérieur (financier ou autre).

Globalement, plus les institutions se fixeront des cibles et communiqueront leurs avancées et difficultés et plus nous pourrons :

- Dresser un portrait de l'approvisionnement alimentaire institutionnel au Québec;
- Confirmer et préciser les enjeux communs ;
- Adresser des demandes claires et significatives aux différents acteurs de l'industrie agroalimentaire ;
- Adresser des demandes claires aux différents paliers décisionnels (municipaux, provinciaux et fédéraux) pour davantage d'actions ou de soutien.

En espérant que ces fiches pratiques pour un approvisionnement local et écoresponsable, pourront inspirer, guider différentes démarches et diriger vers les ressources qui permettront à un nombre croissant d'institutions de faire le choix d'offrir une alimentation plus durable.

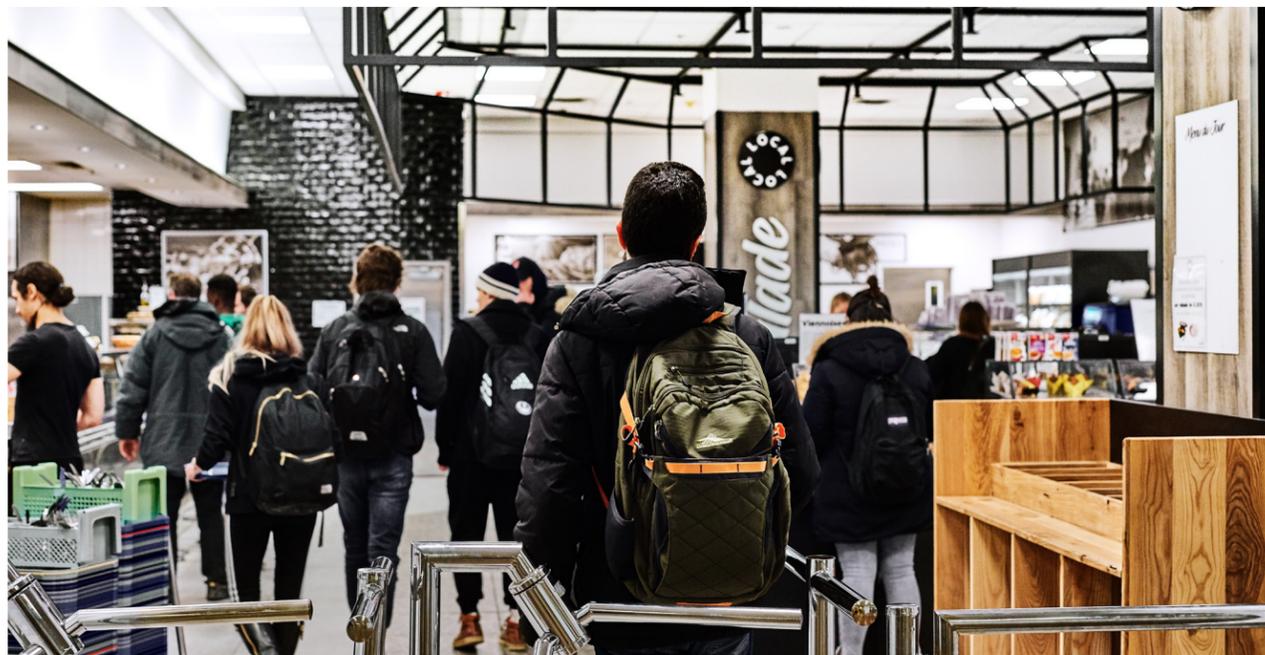


Photo : Aliments du Québec au menu



Photo : Myriam Baril-Tessier



Portrait global du secteur institutionnel



Tout au long de notre vie, nous sommes tous à un moment ou un autre des usagers de nos différentes institutions publiques et privées, que ce soit en tant qu'enfant, étudiant, parent, travailleur, visiteur, patient ou résident. Ces dernières ont le pouvoir de nous encourager à adopter des habitudes alimentaires saines et durables au quotidien.

Différents types d'institutions

- **Institutions publiques** : Entités relevant de l'État et reposant juridiquement sur une personne morale de droit public, c'est-à-dire régie par le droit public quant à son organisation et son fonctionnement. Elles sont financées en tout ou en partie par l'État.
- **Institutions privées** : Entités indépendantes non gouvernementales qui peuvent prendre la forme d'une entreprise, d'une coopérative ou d'une organisation communautaire.

La grande majorité des institutions du Québec offrent des repas et/ou des collations sur place par l'entremise d'un service alimentaire, voire même plusieurs types de services dans certains cas. Le fonctionnement de chacun de ces services alimentaires et des chaînes d'approvisionnement alimentaire des différents secteurs présente certainement des similitudes. Mais chacun des secteurs a sa réalité propre et ses enjeux spécifiques. Nous avons donc fait le choix de présenter une fiche distincte pour chacun des secteurs suivants⁴ :

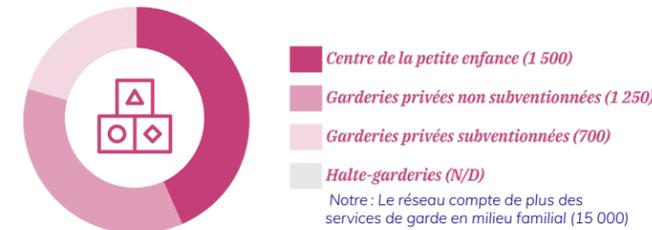


Les graphiques suivants présentent les différents acteurs de la demande du marché institutionnel par secteur. Nous avons rassemblé les données disponibles (2018-2019)⁵ permettant d'estimer le nombre d'institutions et les populations qu'elles rejoignent. Cette liste n'est pas exhaustive.

Les acteurs de la demande du marché institutionnel

Réseau des services de garde éducatifs à l'enfance

3 450 établissements 301 174 places



Réseau de l'éducation

3 119 établissements 1 347 541 élèves



Réseau de l'enseignement supérieur

124 établissements 219 796 étudiants



18 universités 313 577 étudiants



Réseau de la santé

3 400 établissements 963 697 usagers (patients et résidents)



Milieu du travail



10 111 établissements 3 145 785 usagers

Types de services alimentaires institutionnels : lexique⁶

Plusieurs types de services alimentaires peuvent être offerts dans chacun des secteurs institutionnels et parfois au sein d'un même établissement. Par exemple, un Centre de la petite enfance (CPE) peut préparer ses repas sur place (autogestion) ou lorsqu'il n'a pas les installations nécessaires, faire affaire avec un service traiteur qui livre les repas (gestion contractuelle). Selon le type de services alimentaires offerts et son mode de gestion, l'institution aura une emprise différente sur le processus d'approvisionnement. Voici les principaux modèles.



La gestion interne ou l'autogestion renvoie à la prise en charge, par les établissements publics ou privés :

- Des processus d'approvisionnement ;
- De la préparation des repas ;
- Des services fournis aux bénéficiaires, aux employés et aux clients. (MAPAQ 2017)



La gestion contractuelle permet aux établissements publics ou privés de confier à forfait la gestion de leurs services alimentaires à une entreprise privée. Conséquemment, cette entreprise spécialisée dans la gestion de services alimentaires – par exemple un concessionnaire, une franchise ou une autre entité externe à l'établissement – assure, partiellement ou totalement, la prise en charge :

- Du processus d'approvisionnement ;
- De la préparation des aliments ;
- Du service de repas. (MAPAQ 2017)

La gestion contractuelle peut être confiée sous différents termes :

Le fournisseur de services alimentaires

Toute entité qui s'occupe de la gestion des services alimentaires que ce soit une concession, franchise ou un service traiteur. (MAPAQ 2017)

a. La concession de services alimentaires

La concession de service alimentaire est un moyen juridique de l'administration pour déléguer des compétences à une personne privée. Les contrats de concession sont d'une durée déterminée qui varie, mais qui est régulièrement de 3 à 5 ans. Lorsque la date de renouvellement approche, les concessionnaires doivent répondre à un appel d'offres et satisfaire les exigences de l'établissement.

Il peut s'agir :

- D'une grande entreprise de restauration privée (multinationale ou PME) ;
- D'une entreprise d'économie sociale (coopérative de solidarité, de travailleurs) ;
- D'un organisme communautaire.



Photo: Aliments du Québec au menu

b. La franchise

Forme de collaboration commerciale dans laquelle un franchiseur confère à une ou à plusieurs entreprises franchisées le droit d'utiliser son enseigne, sa marque et ses méthodes d'exploitation afin de distribuer une gamme de produits ou de services selon des techniques commerciales précises. (MAPAQ 2017)

c. Service traiteur

Fournisseur qui vend des plats qu'il a préparés, en assurant éventuellement la livraison et généralement le service.

Selon les secteurs, la représentation des différents types de gestion des services alimentaires varie. Le tableau ci-dessous (MAPAQ 2019) illustre la répartition des parts des ventes selon le type de gestion par secteur institutionnel. La part de l'ensemble des secteurs présentés dans les fiches totalise 92 % des ventes alimentaires de l'ensemble de la restauration institutionnelle.

Estimations des ventes de produits alimentaires pour les segments du marché institutionnel au Québec en 2019

	Autogérés		Contractuels		Total	Estimation des parts de ventes en %
	M\$	Part	M\$	Part		
Santé	1 262	87 %	187	13 %	1 449	60 %
Services correctionnels	40	95 %	2	5 %	43	2 %
Transport	13	20 %	52	80 %	64	3 %
Milieu de travail	9	10 %	86	90 %	95	4 %
Éducation	116	29 %	278	71 %	394	17 %
Sites (régions éloignées)	17	18 %	76	82 %	93	4 %
Garderies	222	94 %	15	6 %	238	10 %
TOTAL	1 679	71 %	696	29 %	2 375	100 %

Source : FsStratégie et estimations du MAPAQ

Principaux défis de l'approvisionnement alimentaire institutionnel



Les démarches d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable entamées par les institutions reposent actuellement sur :

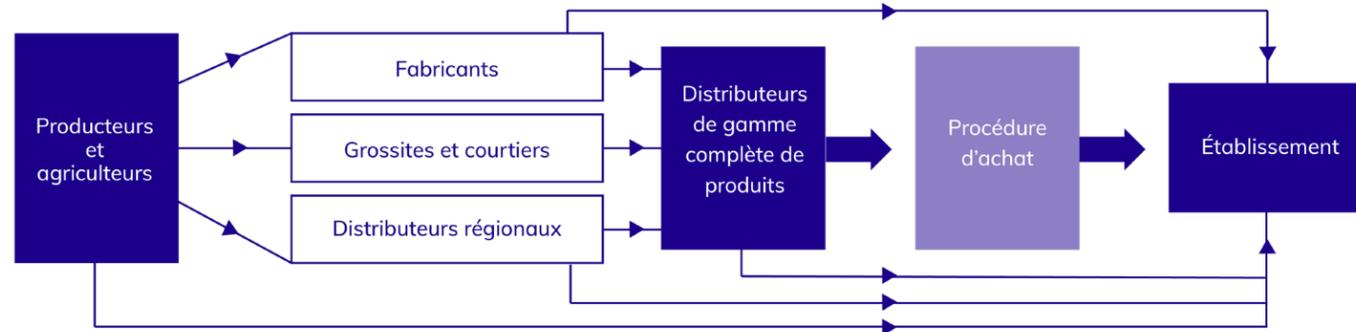
- La motivation personnelle et le leadership des acteurs clés (directions d'institutions, direction des services alimentaires, chefs, etc.) ;
- Une culture organisationnelle de l'institution orientée vers le développement durable.

À plus long terme, nous devons travailler collectivement sur les rouages du système d'où la plupart des défis émergent afin de faciliter, d'appuyer et de pérenniser et de multiplier les initiatives.

Voici les principaux **défis contextuels** qui ralentissent le virage vers un approvisionnement alimentaire durable :

- Sous-financement du volet alimentation des institutions publiques ;
- Législation du commerce interprovincial et international ne permettant pas de discriminer la provenance ;
- Complexité des chaînes d'approvisionnement ;
- Logique du plus bas soumissionnaire ;
- Tendances sociétales pour des aliments frais en toute saison et pour des aliments à valeur ajoutée, peu importe la provenance (accessibilité en tout temps) ;
- Diversité des produits locaux variables selon les régions, leur situation géographique ou leur vocation (région minière, forestière, etc.) ;
- Prix des aliments variables selon les régions (malgré un budget alimentaire uniforme à l'échelle provinciale pour tous les services éducatifs subventionnés).

Schéma général d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire pour les établissements



Plusieurs **défis communs aux démarches** d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable des institutions plurisectorielles rencontrés pourront être relevés à terme par une collaboration avec les différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Défis communs aux différents secteurs institutionnels :

- Manque d'identification des aliments locaux dans les catalogues des fournisseurs ;
- Difficulté d'obtenir la provenance des aliments, même sur demande, auprès des distributeurs/fournisseurs ;
- Barrière du prix : certains aliments locaux sont plus chers (ex. poissons, fromage) ;
- Marché local pour les services alimentaires (formats et volumes) peu développé comparativement au marché du détail ;
- Manque de disponibilité des produits ;
- Manque de régularité des produits ;
- Prix non compétitifs ;
- Résistance au niveau humain tant chez les fournisseurs, le personnel des services alimentaires que la clientèle.



Photo : Myriam Baril-Tessier

Présentation d'une fiche pratique type

Les fiches pratiques ont été pensées pour guider et outiller les institutions dans leurs démarches et contribuer à relever les défis énumérés. Chacune des fiches comprend :

Un préambule

Portrait global du secteur : un aperçu du nombre d'établissements, leur répartition selon le type d'établissement, et des données récentes concernant la population qu'ils desservent.

Fonctionnement des services alimentaires du secteur : les types de gestion et leur représentation au sein du secteur et quelques particularités.

La recette de base

Pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans le milieu ciblé.

Ingédients : leviers et défis recensés pour un approvisionnement davantage local et écoresponsable propre au secteur ciblé.

Étapes de préparation : la marche à suivre détaillée spécifique à ce milieu pour faciliter et augmenter la part d'approvisionnement en aliments locaux et écoresponsables. La marche à suivre est le cœur de chaque fiche, elle a été personnalisée à chacun des milieux. Certaines étapes se retrouvent dans plusieurs fiches, mais ces dernières ont été sélectionnées et formulées selon les particularités de fonctionnement de chacun des secteurs. Il s'agit d'une proposition ; certaines étapes peuvent être contournées, l'ordre peut aussi être modifié selon la créativité et la personnalité de l'établissement.

Bon à savoir

Suppléments d'information suscitant la réflexion !

Trucs et astuces

Pour aller plus loin : suggestions d'actions concrètes complémentaires à la marche à suivre.

Milieus inspirants - leur recette individuelle

2 à 4 portraits de démarches d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable d'institutions en action du milieu visé.

Trois principales procédures d'achat		
Procédure d'achat	Type de gestion des services alimentaires	Type d'établissement
Fournisseur privilégié (Les EGSA regroupent les achats de leurs clients afin d'obtenir des rabais de volume auprès de leurs fournisseurs. En général, les établissements clients doivent acheter la majeure partie de leurs aliments auprès de ces fournisseurs.)	Contractuelle	Campus École Établissement de santé
GAC (Conclut la plupart des contrats d'approvisionnement en regroupant les commandes de ses membres, principalement par l'entremise de demandes d'offres de services.)	Autogestion	Établissement de santé
Approvisionnement (demande d'offres de services, appel d'offres, contrat d'achat.)	Autogestion	Campus École Établissement de santé* *Pour les catégories de produits hors contrat des GAC

Les flèches du schéma illustrent la circulation des aliments au sein de la chaîne d'approvisionnement. (Figure adaptée de: Klein, K. 2005. «Value-based food procurement in hospital: the role of health care group purchasing organizations». Agriculture and Human Values, 32(4): 635-648. Doi: 10.1007/s10460-015-9586-y.)

Source : Réseau pour une alimentation durable (RAD), « Le pouvoir d'achat : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux », Réseau pour une alimentation durable (RAD) et Fondation de la famille J. W. McConnell, mars 2017, p.5

Nos institutions ou les entreprises de services alimentaires qui les desservent s'approvisionnent généralement d'une chaîne assez complexe très bien illustrée dans le schéma ci-dessus.⁷ Comme nous pouvons le constater, la chaîne comporte plusieurs intermédiaires. **Afin d'opérer un virage durable et profond, chacun de ces intermédiaires doit faire partie du processus de transformation du système alimentaire en participant à la réflexion et en posant des actions.**



Photo : Myriam Baril-Tessier

Ressources

De tout pour informer et soutenir les institutions dans leurs démarches :



Programmes d'accompagnement de reconnaissance, de certification, d'accréditation



Outils pratiques



Répertoires, listes et réseaux pour connaître et trouver les aliments locaux



Documents de références

Méthodologie brève

Pour illustrer le contexte de chacun des milieux et proposer une marche à suivre détaillée et adaptée à la réalité de chacune des institutions, nous avons réalisé les différentes étapes suivantes :

- ✓ Recensement des principaux écrits traitant de l'approvisionnement alimentaire institutionnel au Québec ;
- ✓ Recensement des différentes démarches d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable en milieu institutionnel connues, reconnues, certifiées ou accompagnées ;
- ✓ Recensement des différentes ressources et outils pertinents, disponibles ou en cours de réalisation ;
- ✓ Réalisation d'entrevues semi-dirigées : trois à quatre responsables de services alimentaires de chacun des milieux (six), pour un total de 23 entrevues ;
- ✓ Réalisation d'entrevues semi-dirigées avec des partenaires de chacun des milieux institutionnels (six) : pour un total de 8 entrevues ;
- ✓ Relecture et validation des fiches par tous les intervenants interviewés⁸ ;
- ✓ Relecture et validation des fiches par les différents partenaires interviewés et autres experts ;
- ✓ Validation de l'aspect légal des actions à entreprendre suggérées dans les fiches.

Références

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Le Bottin / Édition 2017 : consommation et distribution alimentaires en chiffres », 2017.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel : règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement », mars 2018.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Guide d'accès au marché institutionnel », 2014.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation « Politique bioalimentaire 2018-2025 : Alimenter notre monde », 2018.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel », 2013.

Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, Rapport annuel du ministère de l'éducation et de l'enseignement supérieur 2018-2019, Gouvernement du Québec, 2019

Ministère de la Santé et des services sociaux, Rapport annuel 2018-2019 du ministère de la Santé et des Services sociaux, Gouvernement du Québec, 2019.

Réseau pour une alimentation durable (RAD), « Le pouvoir d'achat : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux », mars 2017.

Sites internet :

Collectivités viables.org, consulté en mai 2020

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action. Rome, Italie : FAO et Bioversity International. 2012. consulté en mai 2020

Résidences privées une demande croissante, consulté en juin 2020

Santé et Services Sociaux, consulté en mai 2020

Site du ministère de la Famille, consulté en mai 2020

(https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/Tableaux_Portrait_SGEE.PDF)

Portrait des services de garde, consulté en mai 2020

Notes

- 1 Collectivités viables.org
- 2 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action. Rome, Italie : FAO et Bioversity International. 2012.
- 3 Le Bottin, consommation et distribution alimentaire en chiffres, édition 2017, MAPAQ
- 4 Au sein d'un même secteur plusieurs types de services alimentaires peuvent coexister. Chacune des fiches réfèrent au besoin à une fiche alternative qui peut répondre davantage à la situation de l'institution.
- 5 Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, Rapport annuel du ministère de l'éducation et de l'enseignement supérieur 2018-2019, Gouvernement du Québec, 2019
- Ministère de la Santé et des services sociaux, Rapport annuel 2018-2019 du ministère de la Santé et des Services sociaux, Gouvernement du Québec, 2019.
- Résidences privées une demande croissante, consulté en juin 2020
- Santé et Services Sociaux, consulté en mai 2020
- Site du ministère de la Famille, consulté en mai 2020 (https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/Tableaux_Portrait_SGEE.PDF)
- Site du ministère de la Famille, consulté en mai 2020 (<https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/services-de-garde/portrait/Pages/index.aspx>)
- La majorité des définitions proviennent de la publication Le Bottin, consommation et distribution alimentaire en chiffres Édition 2017, MAPAQ, section Lexique p.80.
- Réseau pour une alimentation durable (RAD), « Le pouvoir d'achat : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux », Réseau pour une alimentation durable (RAD) et Fondation de la famille J. W. McConnell, mars 2017, p. 5
- Liste des collaborateurs en p.18

Si vous utilisez la version imprimée de cette fiche, tous les liens des sites Web identifiés sont cliquables sur la fiche en ligne

Rédaction

Dominique Lacroix

Conseillère en approvisionnement institutionnel, Équiterre

Marilyne Poliquin

Chargée de communication, Équiterre

Murielle Vrins

Gestionnaire du programme Alimentation, Équiterre

Recherche et réalisation des entrevues

Dominique Lacroix

Conseillère en approvisionnement institutionnel, Équiterre

Graphisme

Marianne Legault

Graphiste, Équiterre

Remerciements aux partenaires et collaborateurs

Collaborateurs

Ce document a été révisé, en tout ou en partie, par :

Benjamin Lefebvre

Conseiller en commercialisation Direction de l'accès au marché, MAPAQ

Mathilde Laroche-Bougie

Coordonnatrice, *Aliments du Québec au menu*, Aliments du Québec

Milieu de la petite enfance

Philippe Grand

Service saine alimentation, AQCEP

Jocelyne Labrie

Directrice générale, CPE La Petite-Patrie

Mélanie Munger

Responsable du service alimentaire, CPE Alouette

Caroline Arel

Directrice générale, CPE Jardin des Frimousses

Marie Marquis Fdt.P., Ph.D.

Directrice du Département de nutrition, Professeure titulaire, Faculté de médecine, Université de Montréal

Milieu scolaire

Geneviève Châtelain

Conseillère aux projets éducatifs, Équiterre

Élaine Lévesque

Régisseuse des services alimentaires, CSDM

Sophie Cormier - Rondeau

Chargée de projets, Agrécoles

Julia Grenier

Directrice, Agrécoles

Véronic Poisson

Directrice générale, Coop de solidarité alimentaire des Sources

Thibault Liné

Directeur général, Cantine pour tous

Milieu collégial

Maxime Robert

Responsable de la gestion contractuelle - Collège de Rosemont

Mariève L'Abbé

Conseillère à la vie étudiante, Cégep de Sainte-Foy

Sébastien Deguise

Responsable du service alimentaire, COOPSCO Sainte-Foy

Virginie Charbonneau

Directrice du développement et des ressources humaines, Laniel Saint-Laurent

Milieu universitaire

Claudette Torbey

Administratrice, Services alimentaires, Durabilité et Qualité, Université Concordia

Marie-Josée Allard

Directrice Hospitalité, Université Concordia

Oliver Devolpi

Chef exécutif, opérations et durabilité, Université McGill

Stéphanie Vézina

Coordonnatrice d'opérations en alimentation responsable, Université Laval

Stéphane Béranger

Coordonnateur en développement durable, Université de Montréal

Milieu de la santé

Jennifer Reynolds

Directrice adjointe, Nourrir la Santé, Fondation McConnell

Josée Lavoie DT.P. M.SC.

Chef du service de diététique, CHU Sainte-Justine

Caroline Champoux Dt.P

Spécialiste en procédés administratifs-Nutrition, CHU Sainte-Justine

Annie Lavoie

Chef de production alimentaire, CHUM

Anne-Marie Gargano

Coordonnatrice du développement durable, CHU de Québec

Chantal Gascon

Spécialiste en procédés administratifs, Groupe d'approvisionnement en commun de l'OUEST du Québec (GAC de l'OUEST)

Milieu de travail

Frédéric Allard

Contremaître du service alimentaire, Campus SAQ

Alain Girard

Professeur - chercheur, Gastronomique LAB ITHQ

Pour la liste des entrevues réalisées, consultez la page du projet de fiches pratiques dans la section Solutions-organisations sur le site d'Équiterre.

Remerciements

Nous tenons à remercier tous les partenaires qui ensemble permettent d'avancer ce dossier et de créer la synergie nécessaire pour mettre de l'avant l'approvisionnement alimentaire institutionnel local et écoresponsable à l'échelle nationale. Mais à la base et au centre de tout, nous remercions les institutions et services alimentaires pionniers et champions de tous les milieux qui au quotidien travaillent d'arrache pied pour mettre des aliments locaux et écoresponsables au menu de milliers d'usagers qui sont nul autre que tous les citoyens et citoyennes du Québec.



Photo : Myriam Baril-Tessier

équiterre

Ce projet a été réalisé par Équiterre. Il a été rendu possible grâce à la collaboration d'Aliments du Québec au menu et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).



Québec 

équiterre

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

