



*La recette clé pour un*

# approvisionnement alimentaire local & écoresponsable



Fiche pratique pour le milieu de la santé

## Au menu de cette fiche

- Portrait global du secteur
- Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur
- La recette de base incluant :
  - Ingrédients
  - Étapes de préparation
- Bon à savoir
- Trucs et astuces
- Milieux inspirants - Leur recette personnalisée
- Ressources
- Références

## Légende des icônes



**Choisir d'offrir des aliments sains, locaux et écoresponsables dans le milieu de la santé, c'est choisir d'offrir ce qu'il y a de meilleur à la clientèle et ainsi augmenter la qualité des soins prodigués aux patients.** C'est de plus, saisir les possibilités d'éducation et de sensibilisation qu'offre l'alimentation pour le personnel et la clientèle. Venant de nos institutions publiques en santé, ce virage ne peut qu'envoyer un message clair à la population : l'alimentation a le pouvoir d'améliorer la santé des personnes et de la planète.

« L'alimentation est un levier puissant pour le système de santé qui pourra avoir des avantages en cascade dans l'ensemble du système, et ce, pour la santé de la clientèle, des établissements, des communautés et de la planète ».<sup>2</sup>

## Portrait global du secteur

Tel que le décrit le ministère de la Santé et des Services sociaux<sup>3</sup> :

« Les établissements de santé offrent à la population des services généraux et spécialisés correspondant aux cinq grandes missions définies par la Loi sur les services de santé et les services sociaux (RLRQ, chapitre S-4.2), selon qu'ils exploitent un :

- Centre local de services communautaires (CLSC) ;
- centre hospitalier (CH) ;
- Centre d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD) ;
- Centre de protection de l'enfance et de la jeunesse (CPEJ) ;
- Centre de réadaptation (CR).

Au 31 mars 2019, le réseau de la santé et des services sociaux (RSSS) comptait **142 établissements** : 51 étaient publics et 91 privés (dont 39 privés et conventionnés). Ces établissements géraient **1 609 installations** ou lieux physiques où sont offerts des soins de santé et des services sociaux à la population du Québec. Les 51 établissements publics du RSSS sont administrés par 34 présidents-directeurs généraux ou directeurs généraux. Ils incluent tous les centres intégrés, les établissements regroupés

et les autres établissements qui ne sont ni fusionnés ni regroupés<sup>4</sup> :

- 22 centres intégrés de santé et de services sociaux (CISSS), dont 9 d'entre eux se nomment des centres intégrés universitaires de santé et de services sociaux (CIUSSS) ;
- 7 établissements non fusionnés à un centre intégré, soit 4 centres hospitaliers universitaires (CHU) et 2 instituts universitaires (IU) et 1 institut. Ces établissements sont identifiés comme des « établissements non fusionnés » dans la LMRSSS ;
- 5 établissements desservant une population nordique et autochtone.

Chacun des établissements peut offrir des services dans plusieurs installations qui sont des lieux physiques où sont dispensés les soins de santé et de services sociaux.

En plus des services offerts par les établissements publics, la population bénéficie des services des établissements privés qui offrent notamment des services en hébergement et des soins de longue durée. » De plus, en 2018-2019 on comptait **1 791 résidences privées pour aînés** au Québec.

Le réseau public et conventionné de la santé embauche plus de **275 000 employés** (personnel soignant, administration, services alimentaires) et près de **20 000 professionnels** (médecins omnipraticiens, les médecins spécialistes, les optométristes, les pharmaciens propriétaires, les dentistes, etc.)



Photo : Équiterre

# Préambule



Photo : Équiterre

Cette fiche vise à outiller et accompagner les gestionnaires et les employés des services alimentaires du milieu de la santé dans leur transition vers un système alimentaire plus durable priorisant les aliments sains, locaux et écoresponsables. La marche à suivre est issue de quelques-unes des meilleures pratiques d'établissements de santé québécois. Pour en savoir plus sur le projet de fiches pratiques, voir [La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec](#).

Le lien entre l'alimentation et la santé n'est plus à faire. L'adoption d'une alimentation saine est l'un des meilleurs moyens pour améliorer sa santé et prévenir plusieurs problèmes de cet ordre. Les établissements de santé travaillent à offrir la plus grande qualité de soins à la population qui y transige et la qualité<sup>1</sup> de l'alimentation est un élément important de l'équation. L'offre alimentaire des établissements du réseau de la santé mérite d'être considérée comme telle. Plusieurs leaders s'affairent, dans nombre de services alimentaires du réseau de la santé à faire des choix en ce sens. Les ressources et moyens pour améliorer en continu l'offre alimentaire de nos institutions doivent être accessibles et à la hauteur de cette volonté.

## Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur

Plusieurs établissements de santé offrent des services alimentaires. Les hôpitaux, les centres d'hébergement de longue durée (CHSLD), les centres jeunesse, les centres de réadaptation et les résidences pour aînés sont les installations qui offrent d'emblée un service alimentaire aux patients, résidents et souvent aux employés.<sup>5</sup> **Les achats alimentaires du réseau de la santé représentent 58 % de la part des achats alimentaires de l'ensemble du réseau institutionnel (santé, éducation, entreprises, etc).** Leur part de ventes correspond à 61 % des ventes pour la restauration dans ce même réseau, soit plus de 1 449 M\$ de ventes annuelles.<sup>6</sup>

Pour ce secteur, en 2019, 87 % de la part des ventes provenait de services alimentaires gérés à l'interne (autogestion), contre 13 % à l'externe (gestion contractuelle).



87 % autogestion



13 % gestion contractuelle

L'ensemble des établissements du milieu de la santé est soumis à la Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP) qui s'aligne en grande partie sur les principes établis dans l'Accord de libre-échange canadien et dans les autres traités internationaux auxquels le Canada fait partie. Le processus d'approvisionnement dans les milieux de la santé doit ainsi respecter les règlements associés aux différents accords interprovinciaux et internationaux dans l'octroi des contrats, et ce, à partir du moment où le seuil d'application de la Loi est atteint.

### Loi sur les contrats des organismes publics : mode d'adjudication selon le seuil en vigueur<sup>7</sup>

**Achats de moins de 105 700 \$ :** L'organisme public de santé et de services sociaux peut opter pour le mécanisme contractuel de son choix et a donc une plus grande marge de manœuvre pour privilégier l'approvisionnement local. Il peut, entre autres, procéder par appel d'offres public régionalisé, par appel d'offres sur invitation ou conclure une entente de gré à gré avec le producteur. Ainsi, en ayant la possibilité de s'adresser aux entreprises de son choix, l'organisme est en mesure de solliciter exclusivement des acteurs locaux, ou de favoriser certains produits locaux dans la mesure où il respecte les principes de la Loi.<sup>8</sup>

La procédure d'appel d'offres public régionalisé est évoquée dans l'article 10 de la LCOP. Ce type d'appel d'offres ne concerne que les contrats non assujettis à des accords intergouvernementaux, et doit être considéré par l'organisme public qui entend conclure un marché public de cette nature. La régionalisation de l'appel d'offres permet à l'organisme public d'exiger du fournisseur ou du producteur qu'il provienne d'une région précise, et par le fait même, qu'il privilégie l'achat local.

**Achats de 105 700 \$ et plus :** Dans ce cas, les possibilités sont beaucoup plus limitées dans la mesure où les principes du libre-échange s'appliquent. L'objectif de libéralisation des marchés limitent donc considérablement la marge de manœuvre des organismes publics pour la priorisation des produits locaux puisqu'il interdit d'offrir un traitement plus favorable aux produits locaux au détriment des produits des autres provinces et pays. Il est à noter que l'on ne peut fractionner des contrats dans l'objectif de se soustraire à la Loi sur les marchés publics et à l'obligation d'aller en appel d'offres. Néanmoins, certains mécanismes permettent, selon leur utilisation, de favoriser indirectement l'achat de produits locaux :

- Sans discriminer ou préférer une provenance particulière, il est possible d'exiger dans le document d'appel d'offres que le pays producteur du produit proposé soit clairement indiqué ;
- Il est possible d'accorder une valeur ajoutée aux produits canadiens pour un maximum de 10 % du coût et de limiter l'appel d'offres à des entreprises canadiennes ;
- Il est possible d'exiger dans le document d'appel d'offres des spécifications liées au développement durable, à la qualité et à l'environnement, et d'offrir une marge préférentielle de 10 % aux fournisseurs qui satisfont aux attentes liées à celles-ci, concernant par exemple le lieu de fabrication des produits finis, la production biologique, ou encore la fraîcheur des produits ;
- Il est possible de préciser les caractéristiques du produit souhaité par exemple la qualité nutritionnelle d'un produit, la qualité de ses ingrédients, etc. ;
- Il est possible de préciser les conditions d'exécution du marché, et par le fait, même d'imposer des obligations de développement durable ex : être livrés en vrac, être livrés dans des contenants réutilisables, être livrés à l'extérieur des heures de pointe, etc.

Les établissements de santé sont membres d'un groupe d'approvisionnement commun (GAC) par lequel passe une forte proportion des achats de denrées. En effet, d'après les résultats d'un sondage du MSSS réalisé en 2013, 62 % des établissements réalisaient au moins 76 % de leurs approvisionnements par le biais de regroupements d'achats.<sup>9</sup> Cette proportion devrait avoir augmenté suivant les recommandations du MSSS de 2017.<sup>10</sup> Les denrées qui sont achetées de façon non regroupée sont le plus souvent les viandes et les fruits et légumes frais, soit des denrées périssables. Jusqu'en 2020, la province comptait trois GAC qui regroupaient les établissements de santé par secteur géographique :

- GAC de l'OUEST du Québec ;
- GAC de l'Est du Québec ;
- SigmaSanté pour la grande région montréalaise.

Chacun des regroupements fonctionnait de façon autonome. Le projet de loi 37 visant à créer deux regroupements pour l'ensemble de la province, le Centre d'acquisitions gouvernementales et Infrastructures technologiques du Québec devrait entrer en vigueur en 2020<sup>11</sup> et engendrer davantage d'économies de volume. Les trois GAC seront dissouts et se retrouveront dans le Centre d'acquisitions gouvernementales.

Les CISSS et CIUSSS, qui regroupent plusieurs établissements, doivent composer avec des volumes d'achats très grands, la quasi-totalité de leurs achats doit donc se faire **par appel d'offres public** dont la majorité avec le regroupement. Certains établissements non fusionnés bénéficient d'une marge de manœuvre pour les achats de denrées périssables. Leur taille plus restreinte, d'où la valeur sous la barre du 105 700 \$ de certains contrats d'achats, leur permet d'avoir recours à des appels d'offres sur invitation ou à des ententes de gré à gré.

Depuis 2017, de nouvelles lignes directrices du MSSS pour les services alimentaires ont amené les équipes à travailler sur différents aspects de leurs pratiques tels l'informatisation des achats, la standardisation des recettes, l'harmonisation des menus, les approvisionnements en commun, la centralisation de la production et la distribution, le juste prix des repas, l'intégration des principes de développement durable, etc. Ces directives visent l'harmonisation des pratiques des services alimentaires du réseau de la santé et poussent les différentes équipes d'un même CISSS ou CIUSSS à travailler de manière concertée.



# La recette de base



Pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans le milieu de la santé

## Ingrédients

### Leviers organisationnels

Certains leviers organisationnels favorisent la démarche d'approvisionnement local et écoresponsable et sa pérennité :



- **Appui de la direction** ;
- Culture organisationnelle orientée vers le développement durable ;
- **Ressources humaines mobilisées** : employés et stagiaires pouvant être encouragés dans l'implantation de telles démarches ;
- **Connaissances du cadre législatif**, des processus d'appel d'offres ainsi que des mécanismes d'intégration de critères de développement durable dans les appels d'offres publics ;
- **Pro-activité du regroupement d'achats en commun** en matière d'achats durables ;
- Capacité à sensibiliser et à mobiliser l'équipe des services alimentaires vers l'objectif ;
- Mise en place d'autres mesures parallèles permettant de réaliser des économies et d'investir dans l'alimentation (réduction du gaspillage alimentaire, réduction de l'achat de produits transformés, service sur commande aux chambres, comme par exemple au CHU Sainte-Justine) ;
- **Chiffre d'affaires intéressant des aires de restauration destinées aux visiteurs et aux employés** permettant de réinvestir dans les aliments durables tout en maintenant l'efficacité du coût-repas patients ;
- Désir d'innover et de se démarquer.

### Défis

Les défis identifiés pour ce secteur qui tendent à ralentir le virage vers un approvisionnement durable :



- Coût des aliments sains, locaux et écoresponsables ;
- Centralisation des achats ;
- **Volume d'achats** importants ;
- Petit volume dans certains cas (produits de niches ou plus coûteux) ;
- **Disponibilité des produits** recherchés ;
- Législation et logique du plus bas soumissionnaires qui limitent le choix ;
- Difficulté pour les petites et moyennes entreprises de se qualifier ou même de participer aux appels d'offres ;
- **Formats et qualités** spécifiques des aliments recherchés ;
- Marché institutionnel local peu développé pour répondre aux besoins du milieu de la santé ;
- **Enjeu de la distribution** (gestion multisites, fréquence, logistique, ponctualité) ;
- Efficacité et importance du coût-repas ;
- **Enjeu des allergènes et spécifications diététiques** (limite la concurrence) ;
- Organisation du travail (légumes pré-épluchés et pré-coupés locaux peu ou pas disponibles) ;
- Temps exigé par la démarche.

## Étapes de préparation

Cette marche à suivre est un exemple tiré de quelques-unes des meilleures pratiques recensées. Elle s'adresse aux établissements de santé qui ont un service alimentaire autogéré. N'hésitez pas à l'adapter à votre réalité. Pour la marche à suivre complète d'un service alimentaire en gestion contractuelle concédée par appel d'offres, voir la [fiche pratique pour le milieu collégial](#).



### 1. Mettre en place sa démarche

Certaines étapes préalables aux actions concrètes permettent de démarrer sur de solides bases et favorisent la réussite.

- **Partir avec un objectif simple et concret.** L'atteinte de ce premier pas devrait amener une motivation au sein de l'équipe et ainsi pouvoir établir le plan d'action pour la suite !
- **Allez chercher l'appui au niveau organisationnel et décisionnel,** l'alimentation doit devenir une priorité pour l'institution.



Photo : Équiterre

- **Communiquez vos actions et projets à l'ensemble de l'organisation.** Il sera plus facile de rallier les troupes internes.
- **Créez un climat propice à la collaboration** entre les différents services et acteurs concernés par les achats alimentaires au sein de votre institution et plus largement : gestionnaires des services alimentaires, acheteurs, responsables des approvisionnements, groupe d'approvisionnement commun, etc.
- **Créez un comité de travail** composé des différents acteurs qui seront appelés à travailler à différentes étapes de la démarche.
- **Trouvez du financement pour appuyer vos démarches** Le financement doit être pensé afin de vous aider à trouver une ressource qui vous aidera à réaliser votre projet. Ce financement sera difficilement lié aux achats de matières premières.
- **Mettez vos connaissances à niveau en matière de législation encadrant vos processus d'achats en tant qu'institution publique** pour mieux cerner vos possibilités d'action (Lorsque des collaborateurs internes proviennent des approvisionnements ce point devient moins prioritaire puisque vous aurez les spécialistes avec vous) :
  - Consultez des documents et des outils pertinents :
    - [Tendances et risques légaux associés aux achats publics responsables](#).
    - [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 \(MAPAQ\)](#)
    - [Rapport](#) : Projet d'approvisionnement alimentaire responsable du réseau de la santé et des services sociaux, CHU de Québec - UQAM



**Dégagez le temps de travail nécessaire pour assurer la réalisation des objectifs :**

- Mandatez les ressources humaines nécessaires ;
- Sollicitez des stages ou des projets d'études appliquées et planifiez les tâches qui pourraient être réalisées dans ces cadres :
  - la réalisation de la quantification des aliments ;
  - le développement de menus thématiques ;
  - la recherche de nouveaux produits ;
  - la réalisation d'audits et de sondages ;
  - l'organisation et l'animation d'activités de sensibilisation.

- Offrez de l'information :
  - Présentation de la trousse d'outils en approvisionnement alimentaire responsable (AAR) ([gacouest@ssss.gouv.qc.ca](mailto:gacouest@ssss.gouv.qc.ca))
  - Présentation du [Guide des menus durables](#)
- Définissez la vision de votre service alimentaire et élaborer votre plan d'action. Appuyez-vous sur les cadres de références alimentaires, de développement durable ou d'approvisionnement existants au sein de votre institution ;
- Établissez les plans de communication, de gestion du changement et de formation à prévoir en lien avec votre démarche.



## 2. Bien s'entourer pour mieux structurer sa démarche

Faites partie d'un programme de reconnaissance ou d'accompagnement pour mieux encadrer votre démarche globale et être soutenu dans vos efforts. L'expérience parle.

La participation à de tels programmes aide à structurer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu. C'est une occasion d'apprentissage, de formation et de réseautage, mais aussi l'occasion de réfléchir et de mieux planifier votre démarche. Votre affiliation à un programme peut ajouter du poids à vos demandes aux distributeurs et fournisseurs.

Quelques programmes sont présentés dans la section [Ressources](#) de cette fiche, découvrez-les !

- [Aliments du Québec au menu](#)
- [Nourrir la santé](#)



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 le local dans leur approvisionnement. Visionnez les capsules vidéo de 6 institutions participantes, dont le CHU Ste-Justine, [ici](#).



## 3. Analyser ses menus et ses processus d'achats pour cibler les actions à entreprendre

Prenez conscience de votre situation de départ : votre menu contient sûrement déjà plusieurs aliments durables. Savoir d'où vous partez sera encourageant et vous permettra de fixer des objectifs en connaissance de cause.

- Définissez les différents types d'aliments que vous souhaitez quantifier : aliments locaux, biologiques, équitables, sans OGM, sans hormones de croissance, fruits et légumes esthétiquement imparfaits, etc.

- **Quantifiez les différents types d'aliments de votre menu via votre inventaire d'achats :**

- Répertoirez dans votre liste de fournisseurs les entreprises qui offrent des produits : locaux, biologiques, équitables, etc. ;
- Déterminez la portion (%) d'aliments par critères (locaux, biologiques, équitables, etc.) déjà présents dans vos achats au cours d'une année ou d'une période spécifique. Cet exercice vous permettra d'identifier vos lacunes et vos forces et de vous fixer des objectifs pour améliorer vos performances pour certains types d'aliments ou de produits. Utilisez un [tableau de quantification](#) ;
- Évaluez les menus et identifiez les aliments qui pourraient être substitués ou modifiés : consultez le [Guide des menus durables](#) pour vous aider à prioriser.



- **Augmentez le potentiel d'aliments locaux dans votre menu :**

- Commencez avec un élément symbolique de votre offre alimentaire : ex. bar à salades, collations des patients, aliment emblématique québécois disponible à l'année (comme la pomme, la carotte ou le sirop d'érable) ;
- Intégrez davantage de recettes saisonnières au cycle des menus ;
- Développez des menus thématiques saisonniers ;
- Gardez une flexibilité dans la façon d'élaborer votre menu pour y incorporer davantage de produits de saison et de pouvoir faire des changements à certains éléments des recettes en cas de non disponibilité temporaire des produits (substitution) ;
- Répartissez votre budget en fruits et légumes frais sur l'année de sorte à dépenser un peu plus en saison (généralement entre juin et octobre durant la période d'abondance des

aliments locaux saisonniers). Les dépenses moins élevées le reste de l'année viendront équilibrer le budget.

- **Outillez-vous pour transformer ou modifier votre menu en place :**
  - Dégagez du temps pour l'accompagnement et la formation des employés ciblés ;
  - Favorisez des projets d'études appliquées avec les stagiaires en nutrition ou en technique de diététique.
- **Optimisez vos processus afin de dégager des fonds pour pouvoir investir davantage dans les aliments durables :**
  - Augmentez les préparations maison telles les produits de boulangerie, les soupes, les salades et diminuez les achats d'aliments transformés ;
  - Réduisez le gaspillage alimentaire à la source. [Conservez vos aliments de manière optimale](#), utilisez les différentes parties des aliments ou développez un marché pour les surplus alimentaires (ex. : plats pour emporter) ;

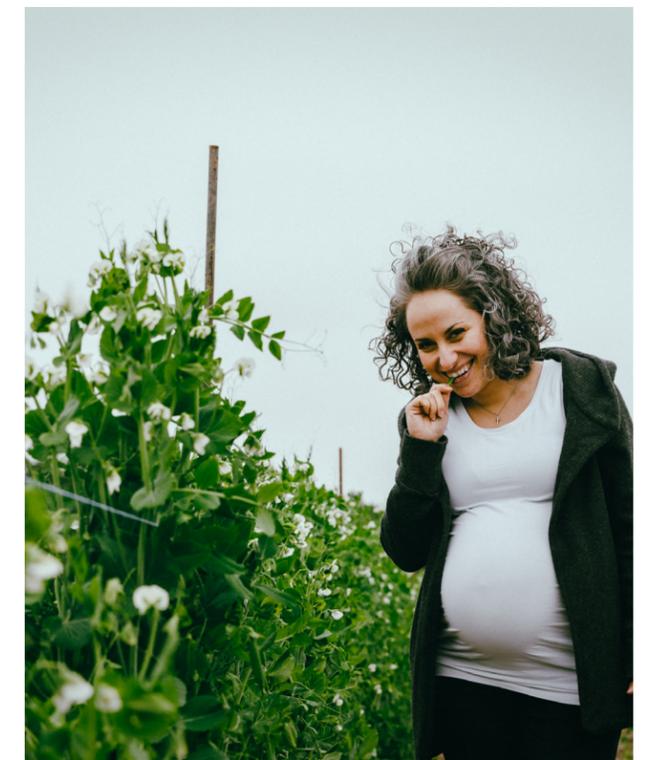


Photo : Myriam Baril-Tessier



Photo : Équiterre

- Rationalisez les dépenses énergétiques et matérielles. Réparez ou remplacez l'équipement désuet ou énergivore et investissez pour réduire les dépenses à long terme.

#### 4. Sensibiliser les responsables de l'approvisionnement à cibler davantage d'aliments durables dans les appels d'offres par l'intégration de critères de développement durable

Pour tous les achats du groupe d'approvisionnement commun :

- Sensibilisez les membres de votre regroupement en leur partageant les documents et outils pertinents et en proposant de la formation ;
- Priorisez les critères de développement durable à privilégier au sein de votre regroupement ;
- Encouragez l'intégration de ces critères de développement durable dans les appels d'offres.

Pour les achats non regroupés dont la dépense est supérieure à 105 700 \$ :

- Travaillez en collaboration avec votre acheteur et/ou le bureau des approvisionnements ;
- Partagez les outils et l'information pertinente et offrez de la formation aux personnes concernées ;

- Encouragez l'intégration de critères de développement durable dans les appels d'offres de votre institution.

Pour les achats non regroupés dont la dépense est sous les 105 700 \$ (contrats publics non-visés par les règles de marchés public issues des accords de libéralisation) :

- Appliquez votre politique interne d'approvisionnement<sup>12</sup> ;
- Déterminez les types d'aliments durables que vous souhaitez intégrer dans votre offre alimentaire et passez au point suivant !

#### 5. Sensibiliser les fournisseurs actuels à offrir davantage d'aliments durables et à identifier la provenance des aliments dans leur catalogue

La possibilité de trouver facilement les produits durables et d'en connaître la provenance chez vos distributeurs ou fournisseurs est un des principaux défis. Il n'existe pas de norme obligeant ceux-ci à identifier le pays ou la province d'origine de leurs arrivages comme dans le commerce de détail. Bien que depuis les dernières années, ils sont de plus en plus nombreux à faire des efforts en ce sens

- **Demandez la provenance des aliments** à vos fournisseurs. Encouragez-les à l'identifier dans leur catalogue ou inventaire.

- **Ciblez les entreprises offrant des aliments locaux, biologiques, sans OGM, équitables, etc.** et demandez ces produits à vos distributeurs. Plus les clients institutionnels le demanderont, plus les fournisseurs seront intéressés à offrir ces produits dans les formats demandés.
- **Mentionnez à vos fournisseurs que vous participez à un programme** qui exige de connaître la provenance de vos produits tel *Aliments du Québec au menu*.
- **Demandez** à vos distributeurs et à vos fournisseurs de créer des codes d'identification pour chaque produit, ce qui permet une meilleure identification au moment de la commande et de l'analyse de la facture.



#### 6. Rechercher de nouveaux fournisseurs (achats non-regroupés sous le seuil du 105 700 \$ et selon votre politique interne d'approvisionnement)

Vos fournisseurs actuels ne peuvent répondre à votre demande ? Trouvez de nouveaux fournisseurs offrant les produits que vous recherchez. Pour s'y retrouver :

- **Consultez les listes de fournisseurs locaux existantes** (voir la section Ressources) ;
- **Participez à des événements de réseautage de type rencontres d'acheteurs** afin d'établir un contact avec les producteurs et transformateurs de votre région. Consultez votre [Table bioalimentaire régionale](#) à ce sujet ;
- **Partagez vos bonnes adresses avec d'autres établissements entreprenant également des démarches similaires ;**
- **Contactez directement les producteurs régionaux** offrant les aliments qui vous intéressent ;
- **Intégrez graduellement les aliments durables :**



- Commencez par quelques produits significatifs ou symboliques ;
- Déterminez les produits qui ont le plus d'impact et qui ne présentent peu ou pas de coûts supplémentaires ;
- Privilégiez une catégorie d'aliments selon les critères qui vous tiennent à cœur et selon la marge de manœuvre dont vous disposez du point de vue des contrats (ex. légumes en saison, pommes à l'année, viandes).
- **Analysez les nouveaux produits** afin de vous assurer qu'ils sont conformes aux normes de votre établissement (allergènes, décompte bactériologique) ;
- **Négociez les contrats avec chacun des nouveaux fournisseurs de produits ;**
- **Engagez-vous auprès des petits fournisseurs.** Ces derniers auront tendance à respecter vos demandes si vous conservez vos habitudes d'achat.



Photo : Myriam Baril-Tessier

## 7. Faire la promotion de sa démarche

Faites connaître votre démarche à vos employés, à votre clientèle et à votre communauté. Vous obtiendrez ainsi leur rétroaction et cette dernière pourrait contribuer à orienter vos actions futures.

- **Rendez visibles les aliments durables :** identifiez les changements à votre menu, dans les présentoirs, etc. Affichez-vous !
- **Mobilisez et formez vos employés des services alimentaires : faites d'eux les ambassadeurs de votre démarche.** La fierté de contribuer à offrir des services alimentaires de qualité qui ont un impact positif sur la santé, la communauté et l'environnement est une source de motivation.
  - Organisez une visite chez le producteur (agriculteurs ou transformateurs locaux). Si vous ne pouvez vous déplacer, faites-le venir chez vous et organisez un midi rencontre entre lui et vos employés.
  - Organisez un atelier de formation.
  - Créez des outils de sensibilisation.
  - Informez votre clientèle par des menus et des journées thématiques mensuelles ou annuelles, des kiosques d'information, etc.
- **Organisez des événements thématiques** pour mettre en valeur vos démarches telle une fête des récoltes à l'automne.
- **Joignez-vous aux journées Les institutions mangent local !**, un moment désigné pour mettre en valeur nos aliments locaux à l'échelle du Québec.

## 8. Évaluer et documenter sa démarche

L'analyse qualitative et quantitative de votre démarche vous permettra d'appuyer vos actions et de prendre des décisions éclairées

pour la suite des choses. Elle permettra de documenter l'expérience et d'inspirer vos pairs :

- **Quantifiez les aliments à fréquence déterminée** afin de connaître les résultats de votre démarche, de mieux cerner les défis et de vous fixer de nouvelles cibles ;
- **Évaluez l'impact financier des changements ;**
- **Sondez votre clientèle et évaluez l'impact de vos démarches sur celle-ci ;**
- **Sondez vos employés et évaluez l'impact de vos démarches sur ceux-ci.** Cela permettra de recueillir d'autres informations et de réduire les irritants s'il y a lieu ;
- **Partagez vos résultats et faites progresser le mouvement.**

### L'union fait la force

Pour faciliter le mouvement institutionnel d'approvisionnement en aliments sains, locaux et écoresponsables, voici quelques pistes d'actions globales et complémentaires à considérer :

- Travaillez conjointement avec les autres institutions pour développer le marché local institutionnel et augmenter la disponibilité des formats et des produits (ex. : produits de première transformation comme des carottes et des pommes de terre pré-épluchées) ;
- Exigez une identification systématique de la provenance par les distributeurs ;
- Créez des modèles d'outils de quantification et de recherche, mettez-les en commun et diffusez-les à travers le réseau.



# Bon à savoir



## Un investissement payant !

À court et moyen terme, il est important de considérer que ces démarches pourront entraîner certaines modifications à la routine de vos équipes.

- Investissement de **temps** (analyse, recherche, élaboration de recettes et de menus, développement de nouveaux partenariats).
- Augmentation du **nombre de fournisseurs**.
- Augmentation du **nombre de bons de commandes, de livraisons et de facturations**.
- Augmentation de la **charge de travail**. Par exemple : changement de la routine de préparation, tâches associées à la conservation et à l'optimisation des aliments, gestion des surplus. etc.

En retour, vos démarches sont l'occasion d'offrir ce qu'il y a de meilleur à vos clientèles !

En plus de faire rayonner votre service :

- Elles envoient une **image positive** des services alimentaires auprès de la clientèle et des communautés internes et externes ;
- Elles sont des occasions de vous **démarquer et d'augmenter votre visibilité** ;
- Elles mettent en valeur les **liens entre l'alimentation, la santé des individus, des communautés et la planète**.



# Trucs et astuces



## Transformer vos pratiques et économiser à long terme!

Chacune des actions ci-dessous permet de faire des économies sur le long terme et de réinvestir dans l'achat d'aliments locaux et écoresponsables tout en ayant un impact positif sur l'environnement.

- **Bonifiez l'offre de repas végétariens** pour augmenter votre pouvoir d'achat, réduire votre empreinte écologique et servir une diversité d'aliments :
  - Offrez plus d'options végétariennes en augmentant le nombre de repas sans viande par semaine ;
  - Apprivoisez les légumineuses en réalisant des recettes moitié viande/moitié légumineuses.
- **Réduisez les achats de produits transformés** pour diminuer le coût et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats. Optez pour davantage de préparations « maison ».
- **Diminuez le gaspillage alimentaire** en conservant vos aliments de manière optimale, en planifiant les portions et les besoins tout en envisageant une meilleure utilisation des restes. 
- **Éliminez les contenants jetables** pour réduire les coûts d'achats et l'impact environnemental.
- **Variez les sources d'approvisionnement** en favorisant, lorsque possible, la mise en marché de proximité (circuit court) comme la vente directe avec les producteurs. 

## Pour plus de saisonnalité!

Pour favoriser les aliments locaux saisonniers et bénéficier du rabais au volume, les pratiques suivantes sont à considérer.

- **Augmentez l'espace d'entreposage de type chambre froide** pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, les courges, les oignons, les patates, les légumes racines, etc.
- **Augmentez l'espace de congélation** pour les produits locaux de saison (ex. fruits, légumes, poissons, etc.).
- **Transformez et ou congelez vous-même** les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance (ex. les petits fruits, les fines herbes, les tomates, les poivrons, les courges, les feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités et de limiter le nombre de livraisons.



Photo: Équiterre



# Milieu inspirant



La recette personnalisée du  
CHU Sainte-Justine



Photo : CHU Sainte-Justine

## Montréal

Le Centre hospitalier universitaire (CHU) Sainte-Justine est un pionnier en matière d'approvisionnement alimentaire durable. Dans l'optique **d'humaniser les soins et de remettre l'acte de se nourrir au cœur du plan de soin du patient**, l'équipe de nutritionnistes a d'abord opéré une première grande transformation. En 2016, **le centre hospitalier s'est démarqué par l'implantation d'un service aux chambres sur commande pour les patients**. Au lieu de recevoir leur repas à heures fixes, les patients peuvent maintenant commander à l'heure qui leur convient parmi un choix de repas. Cette nouvelle approche a su satisfaire davantage les besoins des patients et par la même occasion, **réduire considérablement le gaspillage alimentaire et les coûts s'y rattachant**. Dans une démarche continue et voulant offrir ce qu'il y a de mieux à sa clientèle, l'équipe du service alimentaire du CHU Sainte-Justine a misé sur un approvisionnement alimentaire davantage local (sans additifs, frais, simple) pour son établissement et a rejoint la cohorte pancanadienne *Nourrir la santé* en 2016. On a d'abord procédé à la quantification de l'ensemble des achats alimentaires et constaté que 45 % de l'approvisionnement global était déjà d'origine locale. Pour augmenter cette part l'année suivante, on a d'une part ciblé des aliments grandement utilisés et pour lesquels l'impact économique du changement était plutôt faible comme les œufs. D'autre part, la recherche et l'intégration de certains produits de niche symboliques comme les confitures, le miel, le sirop d'érable, des produits qui ont un impact direct sur la qualité de l'expérience du patient, ont été effectués.

Décidée à poursuivre et cherchant à être soutenue dans ses démarches, la chef du service alimentaire a fait appel à Équiterre. La composante biologique et locale pour les fruits et légumes frais a été ajoutée aux objectifs dès la deuxième année encouragée par cette collaboration. Le service alimentaire a développé par l'entremise d'Équiterre un lien direct avec un réseau de producteurs, les *Bio-Locaux*, et a pu cuisiner et offrir **une bonne part de légumes biologiques et locaux de juin à novembre**. Pour augmenter la part d'approvisionnement local, l'acheteuse au sein de l'équipe du service alimentaire de l'hôpital a priorisé les aliments d'origine locale dans le catalogue de produits disponibles chez les fournisseurs mandatés et leur a demandé systématiquement la provenance des aliments proposés pour lesquels l'information n'était pas fournie. Cette année-là, l'hôpital a atteint **55 % d'approvisionnement local** pour l'ensemble de ses achats alimentaires.

L'expérience avec le réseau de producteurs biologiques a été reconduite la saison suivante et des paniers bio ont été proposés aux employés afin d'augmenter la rentabilité des livraisons. Des activités de sensibilisation ont permis de renforcer le partenariat : **visite de la ferme, visite des installations de la cuisine, fête des récoltes, promotion et visibilité des nouveaux aliments disponibles dans les menus et aires de restauration**. Des collations et breuvages locaux ont été ajoutés à l'offre alimentaire. De la viande hachée naturelle sans hormones et sans antibiotiques a été intégrée au menu des patients. Malgré l'ajout continu de nouveaux produits, le pourcentage d'aliments locaux semble avoir atteint un plateau. L'équipe

a constaté que les changements de contrats ont un impact important sur le pourcentage d'aliments locaux et que les institutions du réseau sont très tributaires de ces changements. Une année, les contrats peuvent favoriser des entreprises locales alors que la suivante, les contrats favoriseront des entreprises à l'étranger. Les différentes actions et initiatives ont été poursuivies en 2020 ! Pour continuer de progresser en ce sens, le CHU Sainte-Justine doit maintenant représenter cette voie au sein de son regroupement d'achats. Au delà de l'alimentation, des pratiques durables telles que le compostage ont été adoptées par le service alimentaire qui souhaite améliorer ses pratiques à toutes les étapes du cycle de vie de l'aliment. Le service alimentaire a établi son plan d'action durable jusqu'en 2030 !

## Ingrédients de réussite

- ✓ Le dynamisme, la motivation et la mobilisation d'une grande partie de l'équipe.
- ✓ La relation de proximité avec les producteurs locaux qui a permis à chacune des parties de mieux comprendre la réalité de l'autre et de trouver un terrain d'entente.

## Conseils de l'équipe

*« Croyez en votre démarche et usez de votre leadership pour engager d'autres personnes dans votre équipe de gestionnaires et parmi vos employés. Vous aurez besoin des autres, cette démarche ne peut reposer sur une personne. Soyez prêt à investir du temps et de l'énergie, vous bâtissez le futur. »*

Caroline Champoux Dt.P, spécialiste en procédés administratifs-Nutrition, CHU Sainte-Justine

*« L'idée des petits pas constitue certainement la meilleure façon de réussir à faire de belles réalisations. Le premier pas accompli nous motive à poursuivre et démontre aux équipes que c'est faisable, réaliste et le fun ! Le chemin parcouru dans les dernières années représente pour nous la base d'une offre alimentaire durable riche pour notre clientèle et d'un futur dans lequel nous poursuivrons notre rôle d'éducateur et d'influenceur. »*

Josée Lavoie DT.P. M.SC., chef du service de diététique, CHU Sainte-Justine



## En bref



- 5 449 employés
- 420 lits

### Parc alimentaire

- 1 cafétéria, 1 casse-croûte, 1 bistro, 1 micro-marché, 1 service traiteur, distributrices

### Services alimentaires analysés

- Ensemble du parc alimentaire:
- 120 employés
- 2 000 repas par jour

### Fournisseurs principaux

- Distributeurs de gammes et spécialisés (Sysco, Natrel, Gadouas, etc.)
- Distributeurs de fruits et légumes (Hector Larivée, Canam, Directo-fruit)
- Ferme la Berceuse (Bio-Locaux)
- Quelques fournisseurs locaux de produits de niche

### Certifications et reconnaissances

- Aliments du Québec au menu
- Les Prix d'excellence du réseau de la santé de des services sociaux, prix Personnalisation des soins et des services (2019)
- DUX 2018, lauréat dans la Catégorie Projets et Coup de cœur du jury (2018)





# Milieu inspirant



La recette personnalisée du Centre hospitalier universitaire de Montréal - CHUM



Photo : Myriam Baril-Tessier

## Montréal

Inspirée par le CHU Sainte Justine, la chef de production du CHUM portait la recette en elle. Ayant grandi avec pour garde-manger le marché Atwater, **aller vers le frais, le local et le biologique**, même à l'échelle d'un établissement de santé, allait de soi. Elle se demandait ce que son service pouvait faire de plus pour **bonifier la qualité de l'expérience du patient et des employés** : « Si l'on peut faire une différence au sein de notre clientèle, si l'on peut sensibiliser 13 000 personnes, ce n'est pas rien ! ». La réflexion initiale visait le développement d'un approvisionnement alimentaire responsable, mais aussi l'intégration de pratiques durables au sein du service tels l'implantation du compostage et d'une recherche d'alternative aux contenants jetables à plus long terme.

Les services alimentaires ont pu compter sur le soutien de la direction pour l'implantation de ce projet d'envergure à portée éducative qui correspondait à la vision novatrice de l'établissement et de son directeur général. Dans les services alimentaires du nouveau CHUM, l'innovation a d'abord passé par un retour aux bases : « le plus simple, le moins d'ingrédients, le plus frais possible ». Dans leurs nouveaux locaux, les services alimentaires ont réintégré davantage de **production maison** tels la pâtisserie, les soupes, les salades et le végé-pâté ! Ce choix institutionnel a considérablement réduit l'achat de produits transformés.

Pour augmenter la part d'approvisionnement local et biologique, la chef de la production alimentaire a commencé l'expérience en introduisant des légumes biologiques et locaux en direct d'une ferme ainsi qu'en offrant des paniers à ses employés pour la saison 2019. Elle a fait appel à Équiterre afin que l'organisme l'accompagne dans la mise en place du projet, en commençant par la recherche d'un producteur capable à la fois d'approvisionner les cuisines et d'offrir des paniers bio. On a commandé en priorité ce que pouvait fournir la ferme

selon la disponibilité et complété auprès des fournisseurs habituels. La saison s'est terminée avec un bilan positif. Avec des achats de 23 000 \$ soit **20% de l'approvisionnement en légumes frais** pour la période de juin à octobre, la ferme coopérative les Jardins de Tessa et le CHUM ont convenu de répéter l'expérience en 2020 avec l'objectif d'ajouter une deuxième livraison hebdomadaire et d'augmenter la proportion de légumes frais biologiques à 30 %. Les quantités à produire ont été planifiées à l'hiver 2020 en fonction des besoins anticipés par le CHUM.



Pour pallier au manque de légumes frais locaux et biologiques pendant l'hiver, la chef de production s'est tournée vers une entreprise commercialisant des légumes conventionnels déclassés ou esthétiquement imparfaits difficilement vendus sur le marché régulier. De cette manière, le service alimentaire a continué de s'approvisionner de façon plus durable pendant l'hiver en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire.

## Ingrédients de réussite

- ✓ Appui du directeur général.
- ✓ Volonté et passion contagieuse de l'instigatrice du projet.
- ✓ Match parfait entre la ferme et l'institution.

## Conseil de la chef de production alimentaire

*« Il ne faut pas avoir peur d'avoir des idées qui peuvent parfois être étourdissantes pour nous ou notre organisation. Ce sont les projets innovateurs qui permettent de faire avancer les choses et de faire tomber les barrières. Il ne faut pas avoir peur de se faire dit non. »*

Annie Lavoie, chef de production alimentaire, CHUM



Photo : Myriam Baril-Tessier

## En bref



- 12 850 employés
- 772 lits

### Parc alimentaire

- Service patient, Service traiteur et cafétéria autogérée, 5 franchises (bannières commerciales) 2 kiosques alimentaires situés au Centre de recherche du CHUM et à Hôtel-Dieu

### Service alimentaire analysé

- Cafétéria, service aux patients et service traiteur autogéré
- 3 aires de production
- 300 employés
- 7000 repas par jour

### Principaux fournisseurs

- Distributeur de gamme (Sysco)
- Distributeur de fruits et légumes (JG Rive-sud, Duval et fils)
- Coopérative les Jardins de Tessa
- Seconde vie
- Quelques fournisseurs de produits de niche



# Milieus inspirants



Autres initiatives  
du milieu de la santé



Photo : CHU de Québec

## Centre hospitalier universitaire (CHU) de Québec - Université Laval : pour une démarche concertée en approvisionnement alimentaire responsable (AAR)

En 2016, le CHU de Québec a entrepris de dresser un portrait complet de sa consommation en produits locaux pour entre autres mieux répondre à ses enjeux de traçabilité alimentaire. Il souhaitait :

- Connaître le portrait actuel des denrées alimentaires québécoises achetées par l'institution ;
- Se doter de cibles, et ainsi augmenter la part d'aliments de provenance québécoise dans l'assiette ;
- Mesurer l'impact économique de ses achats alimentaires.

Afin de pouvoir quantifier sa consommation locale, tous les produits qui étaient produits au Québec ont été extraits de la base de données de la gestion des ressources matérielles du CHU en se basant sur le nom du manufacturier et l'emplacement de son usine. À partir de cette extraction, le pourcentage d'aliments locaux du CHU de Québec a donc pu être établi.

- L'approvisionnement québécois du CHU représentait 67,2 % du volume total des denrées alimentaires.
- Cela représentait un volume d'achat de 4 182 057 \$ auprès d'entreprises établies au Québec sur un total de 6 236 882 \$ d'achats alimentaires annuellement.
- Le CHU de Québec achetait auprès d'environ 150 manufacturiers alimentaires québécois.
- Il fut intéressant de constater que la **majorité des denrées alimentaires achetées par le CHU de Québec, pour la plupart mandatées par le Groupe d'approvisionnement en commun de l'Est du Québec, provenait d'entreprises québécoises.**

Afin de mettre en place des mesures concrètes en matière de développement durable et d'améliorer l'expérience nutritionnelle de sa clientèle, le CHU de Québec-Université Laval a orienté ses efforts vers une démarche concertée en approvisionnement alimentaire responsable en collaboration avec le Groupe d'approvisionnement en commun de l'Est du Québec (GACEQ).

« Cette démarche visait la mise en commun des expertises des principaux acteurs concernés et avait comme objectif le développement de critères<sup>13</sup> et d'outils permettant un approvisionnement alimentaire soucieux des enjeux de développement durable dans le réseau de la santé et des services sociaux. »<sup>14</sup>

Ce travail colossal a généré un **rapport exhaustif** et une **trousse d'outils** pouvant soutenir les agents d'approvisionnement des groupes d'achat et des établissements du Réseau de la santé et des services sociaux, ainsi que les responsables des services alimentaires des établissements. Au courant de la démarche, des projets pilotes ont permis de faire de nombreux apprentissages, de mettre en application les outils développés et de les bonifier au besoin. Le cœur de cette trousse est les fiches techniques et d'information présentant des considérations de développement durable à inclure dans les appels d'offres publics en



alimentation des établissements, tout en respectant le cadre légal. Des fiches techniques ont été développées pour la catégorie des produits fruits et légumes frais, des produits laitiers et des produits de boulangerie, tandis que des fiches d'information ont été développées pour les viandes, volailles et poissons ainsi que pour les produits de boulangerie. Ces ressources adaptées de grande qualité sont éclairantes pour toute démarche d'approvisionnement durable dans les établissements de santé au Québec. Pour plus d'information, contactez le Groupe d'approvisionnement de l'Ouest du Québec. ([gacouest@ssss.gouv.qc.ca](mailto:gacouest@ssss.gouv.qc.ca))

## Exemple de projet en Centre hospitalier de soins de longue durée (CHSLD)

Les centres d'hébergement de soins de longue durée (CHSLD) accueillent des adultes en grande perte d'autonomie qui ne peuvent plus vivre dans leur milieu de vie habituel. Le CHSLD, plus qu'un centre hospitalier, est aussi un milieu de vie.

Le Centre d'hébergement pavillon Lapointe à Sainte-Agathe-des-Monts héberge 260 patients et fait partie du CISSS des Laurentides. Entre 2014-2016, la cafétéria s'est donnée l'objectif de mettre en valeur les **produits régionaux**. En plus d'intégrer davantage de produits locaux régionaux aux achats de produits non mandatés (petits fruits, légumes frais, viandes, etc.), l'équipe du service alimentaire a choisi d'axer le projet sur **l'expérience directe de la clientèle**.

### Les actions suivantes ont été réalisées :

#### Approvisionnement :

- Quantification des produits locaux ;
- Recherche et développement de partenariats avec les producteurs régionaux ;
- Achats d'aliments locaux et régionaux, lorsque possible ;
- Confection de plats à emporter composés d'au moins 50 % d'ingrédients locaux en saison ;
- Mise en valeur des aliments locaux servis à la cafétéria.

#### Sensibilisation et de la participation de la clientèle :

- Jardinage proposé aux patients à proximité du centre, récoltes intégrées au bar à salades ;
- Confection de recettes à base d'ingrédients locaux saisonniers : tarte aux pommes, fraises, etc. ;
- Repas de reconnaissance pour les employés aux saveurs régionales ;
- Invitation des producteurs à rencontrer la clientèle ;
- Paniers bio disponibles pour les employés ;
- Promotion et visibilité pour les producteurs régionaux.

Le projet, en plus de mobiliser l'équipe, a beaucoup intéressé la clientèle qui a fortement apprécié cette offre alimentaire. Un tel projet a nécessité le temps et la mobilisation des membres de l'équipe du service alimentaire.



Photo : Aliments du Québec au menu



Photo: Équiterre

# Ressources



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

- **Équiterre** est une organisation environnementale qui propose des solutions concrètes pour des choix écologiques sains et équitables. En matière d'approvisionnement alimentaire, elle œuvre à faciliter la mise sur pied de l'alimentation responsable par l'entremise de projets en partenariats et de service-conseil. 
- **Aliments du Québec au menu** est un programme de reconnaissance mis sur pied par Aliments du Québec et Équiterre qui valorise les produits du Québec dans les menus des institutions. 
- **Nourrir la santé** est une communauté de pratique pancanadienne qui tend à habiliter les dirigeants du secteur de la santé en matière d'action climatique et d'équité. Cela, en travaillant à la fois sur les plans communautaire, institutionnel et politique pour faciliter l'innovation et la transition vers un système de santé plus durable, équitable et préventif. 
- **Marine Stewardship Council (MSC)**: Organisme de certification de la traçabilité des produits de la pêche durable. Il existe une certification pour les entreprises et organisations desservant directement les consommateurs. 
- Les **Tables de concertation bioalimentaire du Québec** coaniment, mobilisent et coordonnent les efforts des différents acteurs du secteur bioalimentaire régional (ex.: les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants, organismes de développement, municipalités régionales de comté [MRC], etc.). 
- Programme de financement MAPAQ (programme cadre...)



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

- [Liste de fournisseurs d'aliments locaux et écoresponsable](#) (Équiterre)
- [Liste des productions animales et végétales du Québec](#) (MAPAQ)
- [Répertoire d'Aliments du Québec](#)
- [Calendrier de disponibilité des fruits et légumes du Québec](#)
- [Site des Manufacturiers, grossistes, distributeurs et services aux entreprises](#) (ICRIQ)
- [Pêchés ici, mangés ici: Répertoire des poissons et fruits de mer du Québec](#) (MAPAQ)
- [Fraîcheur Québec](#)
- [Réseaux des fermiers de famille](#)
- [Arrivage: approvisionnement professionnel responsable, local et direct](#)



## Outils pratiques

- [Tableau de quantification d'Aliments du Québec au menu](#) 
- [Guide des menus durables](#)
- [Recettes locales standardisées de l'ITHQ](#) (surveiller les recettes en ligne sur le site [Aliments du Québec au menu](#))
- [Trousse d'outils: Approvisionnement alimentaire responsable du Réseau de la santé et des services sociaux, contacter: \[gacouest@ssss.gouv.qc.ca\]\(mailto:gacouest@ssss.gouv.qc.ca\)](#)
- [Guide technique de la CAPÉ: pour une meilleure conservation des produits biologiques et locaux, contacter: \[info@capecoop.org\]\(mailto:info@capecoop.org\)](#)



## Documents de référence

- [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](#) (MAPAQ)
- [Tendances et risques légaux associés aux achats publics responsables, Rapport final présenté au Groupe d'approvisionnement en commun de l'est du Québec \(GACEQ\), Geneviève Dufour, professeure et David Pavot, post-doctorant et chargé de cours, Université de Sherbrooke, 2014](#)
- [Rapport final du projet d'approvisionnement alimentaire responsable du réseau de la santé et des services sociaux, CHU de Québec - Université Laval, 2019, contacter: \[gacouest@ssss.gouv.qc.ca\]\(mailto:gacouest@ssss.gouv.qc.ca\)](#)

## Références

CHU de Québec - Université Laval, Bilan de projet : Diagnostic d'approvisionnement alimentaire québécois aux Services alimentaires du CHU de Québec-Université Laval, 2017.

CHU de Québec - Université Laval, Projet d'approvisionnement alimentaire responsable du réseau de la santé et des services sociaux, Rapport final, 2019.

Équiterre, Étude de cas sur l'approvisionnement en fruits et légumes locaux dans les établissements de santé au Québec, 2013.

Équiterre, Saveurs locales au menu ! Perspectives sur l'approvisionnement en fruits et légumes locaux dans les établissements santé du Québec, 2012.

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

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

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec « 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 la santé et des services sociaux Québec, Rapport annuel 2018-2019 ministère de la Santé et des Services sociaux, Gouvernement du Québec, 2019

Santé et Services sociaux Québec, Cadre : Miser sur une alimentation de qualité, 2009.

Ministère de la Santé et des Services sociaux Québec, Lignes directrices pour les services alimentaires, 2017.

Nourrir la Santé, Fondation McConnell et Réseau pour une alimentation durable, Nourrir l'avenir de l'alimentation dans les soins de santé, recensement des politiques au Canada en 2018, 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

Nourrir la santé, Pourquoi ?, consulté en février 2020

Ressources humaines, Santé et services sociaux, Québec, consulté en février 2020

Santé et services sociaux Québec, Réseau, Établissements de santé et de services sociaux, consulté en janvier 2020

## Crédits

Icônes : © The Noun Project, Inc

## Notes

- 1 [Qualité nutritionnelle, fraîcheur, moins d'additifs, le moins transformé, biologique, etc.](#)
- 2 [Nourrir la santé, Pourquoi](#), consulté en février 2020
- 3 [Santé et services sociaux Québec, Réseau, Établissements de santé et de services sociaux](#), consulté en Janvier 2020
- 4 [Rapport annuel 2018-2019 ministère de la Santé et des Services sociaux](#), Gouvernement du Québec, 2019.
- 5 [Ressources humaines, Santé et services sociaux, Québec](#), consulté en février 2020
- 6 [Données récentes du MAPAQ, 2019](#)
- 7 [Seuil en vigueur en 2020](#), ces seuils peuvent être sujets à changement.
- 8 [Chapitre C-65.1, Loi sur les contrats des organismes publics, chapitre 2, Publications Québec](#), consulté le 1er mars 2020.
- 9 [Lignes directrices pour les services alimentaires, Santé et Services sociaux, Québec, 2017](#)
- 10 [Lignes directrices pour les services alimentaires, Santé et Services Sociaux, Québec, 2017](#)
- 11 Dans le contexte de la pandémie de la COVID-19 et de l'état d'urgence sanitaire en cours, [le gouvernement du Québec a suspendu l'entrée en vigueur, de certaines dispositions de la Loi 37](#).
- 12 Dans le cas où une telle politique existe au sein de votre établissement, vérifier si elle s'applique pour les produits alimentaires.
- 13 La LCOP permet d'intégrer des critères de développement durable aux documents d'appel d'offres, mais l'intégration de ce genre de critères est encore marginale.
- 14 [Projet d'approvisionnement alimentaire responsable du réseau de la santé et des services sociaux ; Rapport final, CHU de Québec - Université Laval 2019](#)

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



# équiterre

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

