

Comment ça fonctionne ?

Reconnaissance par plat
(>50 % d'ingrédients québécois en poids)

ou

Reconnaissance par % d'approvisionnement local annuel (valeur \$)



Comment participer?

Option 1: la reconnaissance par plat

L'institution fait reconnaître les plats (entrée, plat, dessert, accompagnement ou collation) qui sont composés d'un minimum de 50 % d'ingrédients québécois (en poids).

Critères de validation :

- Offrir un minimum de 5 plats reconnus par menu cyclique.
- Soumettre à l'évaluation via votre tableau de bord autant de plats que désiré.
- Les plats doivent se conformer à l'une des catégories suivantes : entrée, plat principal, dessert, accompagnement ou collation.
- Pour obtenir la reconnaissance, un plat doit être composé (en poids) d'un minimum de 50 % d'ingrédients de provenance québécoise.

Par la suite, il peut soumettre le nombre de plats à reconnaître qu'il souhaite: plus de plats sont reconnus, plus la visibilité est grande.

Comment participer?

Option 1: la reconnaissance par plat




Exemple de recette approuvée: Frittata aux épinards et pommes de terre

INGRÉDIENTS	FOURNISSEUR	% POIDS	PROVENANCE
pommes de terre pelées et coupées en dés	Hector Larivée	30,5%	Québec
épinards	Hector Larivée	30,5%	Extérieur du Québec
oeufs liquide	Fermes Burnbrae Ltée	20,9%	Québec
oignons	Hector Larivée	10,7%	Québec
lait écrémé	Agropur Natrel	7,4%	Québec
TOTAL Québec = 69 %			

Comment participer?

Option 1: la reconnaissance par plat

Documents à fournir : fiche recette détaillée

 Aliments du Québec au menu - Institution Formulaire de reconnaissance - Option plat*							
*English version available on the second sheet of this document.							
Afin de soumettre un plat en évaluation, le présent formulaire doit être complété. REPLIR UNIQUEMENT LES CELLULES EN JAUNE. Les informations pré-inscrites sont présentes à titre d'exemple seulement. Si vous avez des questions, communiquer avec Aliments du Québec au menu (450) 679-2244 poste 8616							
Nom du plat							
Purée de pommes de terre							
Composition du plat							
	Nom de l'ingrédient	Distributeur alimentaire (le cas échéant)	Fournisseur et coordonnées	Quantité (g)	% de l'ingrédient dans le plat	Provenance Québec <small>(l'ingrédient est certifié Aliments du Québec ou Aliments préparés au Québec) (l'ingrédient poussé ou été élevé au Québec)</small>	Note (facultatif)
Ingrédient 1	Pommes de terre	Dubé-Loiselle	Mr Pommes de terre (450) 123-4567	400	75,5%	VRAI	En saison seulement
Ingrédient 2	Lait	GFS	Marque Natrel	100	18,9%	VRAI	Disponible à l'année
Ingrédient 3	Beurre		Mr Beurre (750) 887-6549	29	5,5%	FAUX	Vient de l'Ontario - Rupture de stock au Québec
Ingrédient 4	Muscade			1	0,2%	FAUX	Non disponible au Québec
Ingrédient 5					0,0%		
Ingrédient 6					0,0%		
Le terme « fournisseur » désigne un producteur québécois ou une entreprise qui transforme entièrement son produit au Québec. Si l'établissement s'approvisionne auprès d'un distributeur (par exemple GFS, Sysco, Norref, Alimplus, Farinex, Hector Larivée, etc.) il doit fournir le nom du producteur ou du transformateur, en plus du nom du distributeur, le cas échéant.						Total de la provenance québécoise %	
Total				530	100,0%	94%	
Vérifiez que le total soit de 100%.							

Comment participer?

Créer un plat « majoritairement québécois »

Les ingrédients suivants sont considérés comme provenant du Québec:

<p>Tout aliment certifié «Aliments du Québec» (voir le site alimentsduquebec.com)</p>	
<p>Les aliments québécois non certifiés par notre organisation, mais dont la provenance québécoise est vérifiée (producteurs locaux etc). Attention: acheter chez un distributeur québécois, ne garantit pas d'acheter de producteurs québécois. Vérifier le lieu de production/transformation.</p>	
<p>Les aliments certifiés «Aliments préparés au Québec» (voir le site alimentsduquebec.com)</p>	

Comment participer?

Option 2: l'évaluation de l'approvisionnement québécois

L'institution évalue la part de l'approvisionnement en produits québécois sur l'ensemble de ses dépenses alimentaires (\$).

Critères de validation :

Pour obtenir cette reconnaissance, le service alimentaire doit soumettre la quantification de tous les aliments achetés pendant une année. La part (%) des approvisionnements québécois est ensuite calculée et inscrite sur le certificat.

L'approvisionnement est reconnu comme majoritairement québécois si les approvisionnements représentent 50 % et plus du budget annuel total.

Il est possible d'être évalué et d'obtenir un pourcentage inférieur à 51%. Le but de cette évaluation est alors de mesurer le niveau initial d'approvisionnement en produits locaux d'une institution et de l'accompagner pour en augmenter la part.

Comment participer?

Option 2: l'évaluation de l'approvisionnement québécois

Documents à fournir : liste de «fournisseurs, rapport de vélocité ou tableau récapitulatif des achats.

- Le terme « fournisseur » désigne un producteur québécois ou une entreprise qui transforme entièrement son produit au Québec. Si l'établissement s'approvisionne auprès d'un distributeur (par exemple GFS, Sysco, Dubé Loiselle, Alim+ ou autres), il doit fournir le nom du producteur ou du transformateur, en plus du nom du distributeur, le cas échéant.
- Un rapport de vélocité est un terme communément utilisé par les gestionnaires de services alimentaires pour désigner un rapport détaillant le total des achats par produits fait chez un distributeur ou un fournisseur particulier

Exclusion : les breuvages (jus, alcools, cafés, boissons gazeuses, etc.) ne sont pas comptabilisés à moins que ceux-ci se retrouvent dans la composition d'une recette.