

La recette clé pour un

approvisionnement alimentaire local & écoresponsable



Photo : Cantine pour tous

Marche à suivre pour les entreprises de gestion de services alimentaires




La recette de base



Étapes de préparation

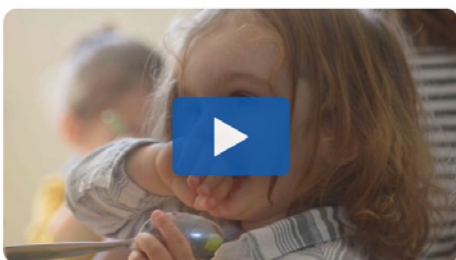
1. Bien s'entourer

Faites partie d'un programme de reconnaissance ou d'accompagnement pour encadrer votre démarche et être soutenu dans vos efforts. L'expérience parle. La participation à un tel programme aide à structurer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu dans lequel vous œuvrez. C'est une **occasion d'apprentissage, de formation et de réseautage**, mais aussi l'occasion de réfléchir et de planifier votre démarche. Vous faites déjà partie d'un programme, sollicitez les personnes responsables, demandez leur comment ils peuvent vous accompagner dans la démarche.

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

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, dont le Collège Trinité et le Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu dont les services alimentaires sont en gestion contractuelle, [ici](#).



2. Analyser son menu et ses processus d'achats pour cibler les actions à entreprendre

Prenez conscience de votre situation de départ : vos menus contiennent sûrement déjà plusieurs aliments locaux. Savoir d'où vous partez sera encourageant et vous permettra de bien cibler les aliments locaux à rechercher et à vous fixer de nouveaux objectifs.

• Quantifiez les aliments locaux :

- Dressez la liste de vos fournisseurs et identifiez les entreprises qui offrent des produits québécois ;
- Déterminez la portion (%) d'aliments locaux 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. 

• Intégrez graduellement les aliments locaux :

- Commencez par quelques produits locaux précis souvent faciles à trouver (ex. pommes, sirop d'érable, petits fruits en saison, courges d'automne, etc.) ;
- Déterminez les produits qui ont le plus d'impact et qui ne présentent peu ou pas de coûts supplémentaires (ex. œufs) ;
- Privilégiez une catégorie d'aliments (ex. légumes en saison, produits laitiers, etc.).

• Modifiez vos menus et augmentez le potentiel d'aliments locaux :

- Déterminez un cycle de menu qui est davantage calqué sur les saisons ;
- Gardez une flexibilité dans la façon d'élaborer votre menu pour y incorporer davantage les produits de saison et pour pouvoir faire des changements à certains éléments des recettes en cas de non disponibilité temporaire des produits (substitution) ;
- Dégagez du temps pour l'accompagnement et la formation de votre personnel.
- **Optimisez vos processus et investissez davantage dans les aliments locaux et durables :**
 - Réduisez le gaspillage alimentaire à la source (ajustez les portions, organisez le service pour réduire le gaspillage dans l'assiette, optimisez l'utilisation des différentes parties des aliments, conservez vos aliments de manière optimale) ;
 - Achetez certains légumes locaux précoupés ou surgelés en provenance du Québec afin de réduire certaines tâches en cuisine.

Truc :

Adaptez votre catalogue pour faciliter les achats locaux! En identifiant clairement ces produits par un logo, par exemple, vos acheteurs s'y retrouveront plus facilement !

3. Sensibiliser ses fournisseurs actuels à offrir davantage d'aliments locaux et à identifier la provenance des aliments dans leur inventaire

La disponibilité et la possibilité de trouver facilement les produits locaux chez vos distributeurs ou vos fournisseurs restent parmi les principaux défis. Il n'existe pas de norme obligeant ceux-ci à identifier la provenance de leurs arrivages comme dans le commerce

de détail. Depuis les dernières années, de plus en plus de distributeurs et fournisseurs font des efforts pour rendre visibles les aliments locaux.

- **Demandez la provenance des aliments** à vos fournisseurs. Encouragez-les à l'identifier dans leur catalogue ou inventaire.
- **Demandez à vos fournisseurs d'offrir plus d'aliments locaux et durables.** Plus les clients institutionnels le demanderont, plus les fournisseurs seront intéressés à offrir ces produits.
- **Mentionnez à vos fournisseurs que vous participez à des programmes** qui exigent de connaître la provenance de vos produits, tels que *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.



Photo : Myriam Baril-Tessier

4. Rechercher de nouveaux fournisseurs

Vos fournisseurs actuels ne peuvent répondre à votre demande ? Trouvez de nouveaux fournisseurs offrant plus de produits locaux. Pour s'y retrouver :

- Consultez les listes de fournisseurs locaux existantes ;
- Favorisez les échanges entre concessions alimentaires de votre réseau (régional et provincial) qui s'approvisionnent localement ;
- Contactez votre Table de concertation bioalimentaire régionale pour des références et des événements de réseautage tels que des rencontres d'acheteurs ;
- Contactez directement les producteurs des produits qui vous intéressent ;
- Demandez à de nouveaux fournisseurs potentiels avec quels distributeurs ils sont affiliés.



5. Informer et sensibiliser son équipe de travail et son milieu

Pour faire de cette démarche un projet pérenne, mobilisez votre équipe et collaborez avec l'établissement qui bénéficie de vos services.

- Offrez de la formation aux gestionnaires, chefs et cuisiniers selon les besoins ;
- Définissez les rôles de chacun des acteurs pour mieux encadrer et structurer la démarche ;
- Communiquez régulièrement avec votre équipe ainsi qu'avec les clients pour les informer des avancées de la démarche. Transmettez la fierté associée à vos démarches entreprises ;
- Organisez des événements thématiques pour mettre en valeur vos démarches ;
- Participez aux événements rattachés à votre démarche : Défi 100 % local, journées Les institutions mangent local, semaines ou journées thématiques sur des régions du Québec en mettant en valeur leurs produits ;
- Informez-vous des initiatives de développement durable de l'établissement pour lequel vous travaillez (Cégep vert, comité étudiant) et facilitez la collaboration ;
- Communiquez vos bons coups dans l'établissement. Renseignez-vous sur les modes de communication à privilégier : réseaux sociaux, journal étudiant ou autres modes de communication habituels de l'établissement.

6. Rédiger ou ajouter à sa politique alimentaire des valeurs et des principes chers à l'entreprise

Cette étape officialise votre démarche et l'inscrit dans l'ADN de votre organisation et assure la pérennité du virage dans le temps.



Photo : Cégep Saint-Jean sur-Richelieu





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** et ultra-transformés pour diminuer les coûts et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats.
- **Variez les sources d'approvisionnement** en favorisant la mise en marché de proximité (circuit court), par exemple, la vente directe par les producteurs, les marchés fermiers, les marchés publics, les paniers bio, les groupes d'achats, etc. 
- **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.

Pour plus de saisonnalité!

Pour favoriser les aliments locaux saisonniers et bénéficier du rabais au volume, les pratiques suivantes sont à considérer. Ce genre de demande peut aussi faire partie du devis et du contrat.






- **Augmentez l'espace d'entreposage de type chambre froide** pour les fruits ou les 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 surgelez vous-même** les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance comme les petits fruits, les fines herbes, les tomates, etc.

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



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. 
- [LEAF](#) (Leaders in Environmentally Accountable Foodservice) est un programme national de certification environnemental pour les services alimentaires. LEAF vise à fournir les connaissances, les outils et la confiance aux entreprises de toute taille pour leur permettre d'aller de l'avant dans leurs efforts environnementaux. 
- [MSC](#) (Marine Stewardship Council) est une organisation à but non-lucratif qui opère la certification la plus reconnue au monde pour les poissons et fruits de mer durables. Au-delà de la certification environnementale pour les pêcheries, le programme comprend aussi une certification de traçabilité 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.). 

Note : Pour le soutien auprès de nutritionniste(s) ou de technicien(ne)s en diététique dans l'élaboration de vos menus, n'hésitez pas à contacter les cégeps et université offrant ces programmes de formation. Ce genre de projet appliqué peut être très intéressant pour les stagiaires comme pour votre service alimentaire !

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](#)
- [Organismes de concertation bioalimentaire régionaux](#)
- [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](#))
- Guide technique de la [CAPÉ](#) : pour une meilleure conservation des produits biologiques et locaux, contacter : info@capecoop.org

Équiterre^o

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

