équiterre

La recette clé pour un

approvisionnement alimentaire local & écoresponsable

Fiche pratique pour le milieu collégial

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

Leviers organisationnels

Défis

Trucs et astuces

Bon à savoir

Programmes d'accompagnements

Autogestion

Gestion contractuelle

Répertoires

Outils

Documents de référence

Préambule

Photo: Aliments du Québec au menu

Cette fiche se veut un outil pour accompagner les gestionnaires d'institutions et de services alimentaires du milieu collégial dans la 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 de cégeps au Québec. 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 milieu collégial est un secteur dynamique et proactif. Sa communauté étudiante à l'avant-garde porte les valeurs inhérentes à un approvisionnement alimentaire davantage local et écoresponsable. Notons qu'en 2020, 15 établissements collégiaux étaient déjà certifiés *Aliments du Québec au menu* et 28 établissements étaient certifiés ou en processus avec Cégep vert du Québec, qui inclut un volet alimentation durable.

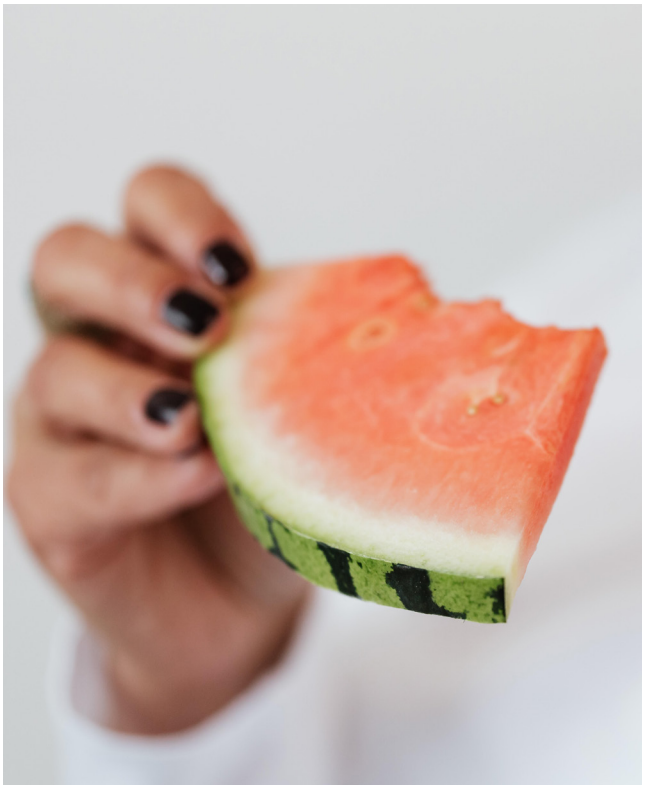
Portrait global du secteur

Le réseau collégial québécois compte 124 établissements :

- **48** cégeps dont 5 anglophones ; [1]
- **65** établissements privés ;[2]
- **11** écoles gouvernementales.

Ces établissements sont répartis sur l'ensemble du territoire. En 2018, on recensait près de 195 725 étudiants dans le réseau public, 22 274 étudiants dans le réseau privé et 1 797 étudiants dans les écoles gouvernementales pour un total[3] de :

219 796 étudiants



Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur

La plupart des établissements collégiaux offrent à leur communauté étudiante un service de restauration de type cafétéria et certains d'entre eux comportent aussi un café étudiant. Par choix, plusieurs de ces établissements ne proposent pas de franchises alimentaires de restauration rapide dans leur offre. De plus, **la grande majorité des établissements concèdent leurs services alimentaires à l'externe à un ou plusieurs fournisseurs de services alimentaires** (gestion contractuelle et gestion étudiante). Si l'on se fie aux chiffres globaux pour l'ensemble du milieu de l'éducation[4] pour 2019[5], 71 % des services alimentaires de ce milieu sont en gestion contractuelle et 29 % des services alimentaires sont autogérés.

29 % autogestion

71 % gestion contractuelle

Le choix du fournisseur de services alimentaires peut être effectué par différents moyens (appel d'offres public, appel d'offres sur invitation ou négociation de gré à gré). La durée des contrats est variable selon les établissements (de 1 an à plus de quatre ans et souvent avec possibilité d'extension).

La recette de base

Pour un approvisionnement alimentaire local
et écoresponsable dans le milieu collégial

Ingrédients

Leviers organisationnels

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

- **Politiques internes** dressant de grandes lignes favorables à un approvisionnement local et écoresponsable ;
- Présence d'une **ressource** de soutien telle un technicien en développement durable (DD) ou un conseiller à la vie étudiante au sein de l'institution ;
- Possibilité d'émettre des **cibles d'achat local au sein des contrats** de concession alimentaire ;
- Pression et mobilisation étudiante ;
- Vitalité de la communauté.

Défis

Les défis identifiés pour ce secteur qui tendent à ralentir le virage vers un approvisionnement local et écoresponsable sont nombreux :

- **Absences de clauses** ou d'exigences en matière d'approvisionnement en aliments locaux et écoresponsables dans les contrats des fournisseurs de services alimentaires en place ;
- **Système d'appel d'offres qui favorise le plus bas prix** (dans certains cas) et conséquemment une offre de produits qui proviennent de pays dont les coûts de production sont très bas ;
- Le responsable du développement durable, le conseiller à la vie étudiante ou autre employé de soutien les plus souvent affectés à ce genre de démarche ont leurs propres défis :
- **Temps restreint** à réserver aux projets spéciaux et type d'emploi régulièrement à temps partiel ;
    - **Ressources financières limitées** ;
    - Budget annuel peu ou pas flexible approuvé 1 à 2 fois par année et qui nécessite la **planification des actions dans le temps** ;
    - Roulement rapide des étudiants (deux à trois ans en moyenne) qui affaiblit l'engagement, l'implication et la pérennité des projets.
- La période d'opération de septembre à mai ne permet pas de **bénéficier de la période d'abondance** d'aliments frais locaux ;
- Le coût des repas doit respecter la **capacité de payer des étudiants** ;
- Selon l'établissement, les étudiants peuvent être plus ou moins sensibles et intéressés par ce genre de démarche.

Étapes de préparation

Collaborer avec son fournisseur de services alimentaires

Votre contrat avec votre fournisseur de services est en vigueur et la prochaine négociation n'est pas encore en vue? Amorcez la discussion avec le fournisseur de services en place via vos mécanismes de communication et de suivis avec lui.

Selon son ouverture, encouragez-le à joindre un programme de reconnaissance ou de certification.

Partagez lui la Marche à suivre de services alimentaires pour l'aider dans ces démarches.

Cette marche à suivre est un exemple tiré de quelques-unes des meilleures pratiques au Québec. N'hésitez pas à l'adapter à votre réalité. Cette dernière s'adresse aux cégeps et collèges qui ont un service alimentaire géré à l'externe (gestion contractuelle). Pour la majorité des établissements collégiaux, qui ont recours à la gestion contractuelle, la voie vers un approvisionnement alimentaire davantage local et écoresponsable passe par l'**intégration de valeurs et principes au contrat des fournisseurs de services** sous forme de clauses et d'indicateurs précis. Le choix d'un fournisseur de services alimentaires déjà engagé dans cette direction est un gage de réussite. La marche à suivre sera donc orientée en ce sens. Pour un service alimentaire géré à l'interne (autogestion), veuillez vous référer à la fiche pour le milieu universitaire.

1. Créer un comité de travail

La rédaction et le suivi de la mise en œuvre d'un devis ou d'un contrat pour un appel d'offres (public ou sur invitation) est une tâche colossale réservée aux initiés que sont les responsables de la gestion contractuelle. Cependant, l'intégration de nouvelles valeurs sous forme de clauses précises nécessitera la collaboration d'autres professionnels et usagers dont l'expérience est complémentaire.

- **Rassemblez les expertises et les parties prenantes :**
  - Gestionnaires (gestion contractuelle, représentant du Conseil du trésor de l'établissement) ;
  - Responsable du développement durable ou conseiller à la vie étudiante ;
  - Membres du comité des usagers s'il y a lieu ou étudiants ;
  - Autres professionnels complémentaires (par exemple une nutritionniste de la Direction de la santé publique) ;
  - Membres du personnel non étudiant relié aux achats et à l'approvisionnement.
- **Établissez votre fonctionnement et définissez les rôles de chacun.**
- **Élaborez votre plan de travail.**

2. Bien s'entourer

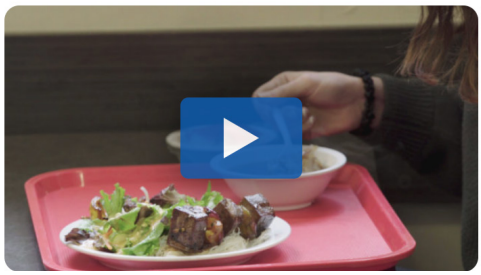
Faites partie d'un programme de reconnaissance ou d'accompagnement pour encadrer votre démarche globale et être soutenu dans vos efforts. L'expérience parle. La participation à de tels programmes aide à structurer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu.

C'est une occasion d'apprentissage, de formation et de réseautage, mais aussi l'occasion de réfléchir et de planifier votre démarche. Votre affiliation à un programme ajoute du poids à vos demandes aux fournisseurs de services.

Quelques programmes sont présentés dans la section Ressources de cette fiche, découvrez-les !

- ***Aliments du Québec au menu*** **(via votre fournisseur de services)**
- **Cégep vert du Québec d'Environnement Jeunesse**
- **LEAF** (via votre fournisseur de services)

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 des cégeps, ici.



3. Définir les besoins et les priorités

Pour transformer vos attentes envers votre fournisseur de services en énoncés clairs et concrets, un travail de réflexion et de recherche est essentiel et facilitant. D'autres institutions sont passées par là. Profitez de leur expérience. N'hésitez pas à consulter plusieurs de vos pairs et ainsi apprendre de leurs processus distincts.

- **Appuyez-vous d'abord sur les valeurs de votre institution, sur vos politiques alimentaires ou de développement durable** (si applicable).
- **Sondez les usagers de vos services alimentaires,** cela vous permettra de connaître les priorités de la clientèle et de les considérer dans votre appel d'offres.
- **Inspirez-vous et comparez avec ce qui se fait ailleurs :**
  - Réseautez, échangez avec d'autres institutions pour vous inspirer ;
  - Contactez la Fédération des Cégeps, *Aliments du Québec au menu* ou Cégep vert du Québec afin d'être mis en contact avec des établissements qui ont cette expérience;
  - Consulter des devis intégrant des principes d'approvisionnement local et écoresponsable.

4. Formaliser le besoin : rédaction du devis

Cette étape est cruciale. Un devis détaillé vous permettra de filtrer les offres et d'aller chercher les fournisseurs susceptibles de partager vos valeurs et de répondre à vos attentes. Le devis sera la base du contrat qui sera ensuite établi avec le fournisseur de services alimentaires, il deviendra votre document de référence et vous permettra d'assurer un suivi adéquat auprès de votre fournisseur de services.

- Précisez chacune des demandes (cibles à atteindre) et les transposer dans le langage de l'appel d'offres.
  - Il est possible **d'insérer dans les appels d'offres des spécifications techniques** conformes à la politique alimentaire et de développement durable de l'institution.
  - Il est possible d'inscrire dans l'appel d'offres les **conditions suivant lesquelles le contrat devra être exécuté** (ces exigences doivent ensuite être transcrites dans le contrat) ex : être livrés en vrac, être livrés dans des contenants

réutilisables, être livrés à l'extérieur des heures de pointe, etc.
    - N'hésitez pas à **intégrer des clauses ouvertes** permettant de resserrer certaines attentes en cours de contrat : *clauses précises « ou selon la directive de l'institution »*.
    - Assurez-vous que cette ouverture ne permettra pas de retour en arrière.

Exemple de cibles d'approvisionnement local global à atteindre[6]:

- 25 % de novembre à mai ;
- 50 % en juin-juillet ;
- 75 % de août à octobre.

- **Travaillez de concert avec les experts pouvant faciliter cette étape :** nutritionniste, acheteur, responsable de la gestion contractuelle.
- **Intégrez au devis toutes les informations relatives aux mécanismes de communication et de suivi qui seront mis en place avec votre fournisseur de services alimentaires :** précisez qui sera responsable du suivi (employé, comité, autre) et détaillez les étapes de vérification.
- **Encouragez votre futur fournisseur de services alimentaires** à joindre une démarche structurante tel le programme *Aliments du Québec au menu*. Accordez une marge préférentielle aux soumissionnaires qui démontrent leur affiliation à un tel programme de reconnaissance. Une marge préférentielle est aussi possible dans les appels d'offres publics si des critères de développement durable sont explicitement nommés. On peut évoquer par exemple la qualité nutritionnelle d'un produit, la qualité de ses ingrédients, sa fraîcheur, etc.[7]

5. Choisir le fournisseur de services alimentaires entrant

Choisissez le processus de sélection le plus intéressant pour votre situation. Informez-vous des possibilités, avantages et inconvénients des différents processus qui s'offrent à votre situation auprès de votre responsable de la gestion contractuelle. La politique interne d'approvisionnement de votre institution ou toutes autres politiques ou règlements (ex. financière) doivent aussi être pris en compte, même si le contrat n'est pas soumis à la LCOP. Faites un choix éclairé.

Si votre processus doit se soumettre à la Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP)[8] : veuillez vous référer aux consignes du *Conseil du trésor* pour le mode de sollicitation à privilégier selon la situation.

Mode de sollicitation

Même si votre processus n'est pas soumis à la Loi (si on parle d'un contrat de revenu pour l'organisme par exemple), il est tout de même pertinent de réfléchir au mode de sollicitation à privilégier. Une mise en compétition permet toujours d'obtenir l'offre la plus avantageuse.

- **Appel d'offres public** : permet d'ouvrir à un plus grand bassin d'entreprises.
- **Appel d'offres sur invitation :** permet de cibler les entreprises susceptibles de répondre à vos critères et de les inviter à répondre à l'appel.
- **Négociation de gré à gré :** permet de discuter avec le fournisseur de services actuel et de négocier le prochain contrat ou permet d'approcher directement l'entreprise de son choix.

Nonobstant le choix fait, un organisme public se doit de respecter les grands principes suivants au niveau de la gestion contractuelle :

- Confiance du public dans les marchés publics en attestant de l'intégrité des concurrents ;
- Transparence dans les processus contractuels ;
- Traitement intègre et équitable des concurrents ;
- Favoriser l'accessibilité aux marchés publics ;
- Évaluation préalable, adéquate et rigoureuse des besoins ;
- Mise en œuvre de systèmes d'assurance de la qualité ;
- Reddition de compte fondée sur l'imputabilité des dirigeants d'organismes publics et sur la bonne utilisation des fonds publics.

Mode d'adjudication

Si vous choisissez l'appel d'offres, il sera important de réfléchir aux différents modes d'adjudication qui s'offrent à vous, c'est-à-dire le processus et les critères sur lesquels se baseront votre décision.

- **Prix uniquement :** On choisit la soumission qui respecte en tout point les exigences contenues dans les documents de l'appel d'offre et dont le prix est le plus bas.
- **Qualité minimale et prix :** On choisit la soumission dont le prix est le plus bas parmi les soumissions conformes qui ont satisfait à tous les critères de qualité.
- **Prix ajusté le plus bas :** On évalue la qualité des soumissions, ajuste le prix selon la formule mathématique associée à la marge préférentielle (maximum de 10 %) et l'on choisit le soumissionnaire dont la soumission est conforme et dont le prix ajusté est le plus bas. (Une marge préférentielle peut être accordée par exemple pour des critères de développement durable : certification biologique, produit équitable, pêcherie durable, sans hormones de croissance, sans emballage ou emballage recyclable, proximité (km parcourus).
- **Qualité seulement :** Lorsque le prix n'est pas une considération d'ordre compétitif, le contrat est alors adjugé au prestataire de services dont la soumission acceptable a obtenu la note finale la plus élevée.

La combinaison du mode de sollicitation et d'adjudication selon la situation permettra de sélectionner le meilleur fournisseur de services selon vos critères tout en respectant votre budget, le temps et les ressources que vous avez à y consacrer.

6. Intégrer le fournisseur de services et mettre en place les mécanismes de communication et de suivi

- **Favorisez une collaboration étroite avec votre fournisseur de services alimentaires :**
  - Formez un comité de gestion de la cafétéria, rassemblant des gestionnaires du service et des représentants de l'établissement ;
  - Proposez la création d'un comité d'usagers composé des gestionnaires de la cafétéria et de l'établissement ainsi que des membres de la communauté : étudiants, professeurs, employés du cégep ;
  - Gardez informé votre fournisseur de services alimentaires de toutes activités ou événement en lien avec l'alimentation et le développement durable.

- **Commencez avec un projet pilote :**
  - Ciblez certaines catégories de produits ;
  - Faites connaître ce projet lorsqu'il est en cours aux usagers du service alimentaire ;
  - Faites connaître les résultats et les étapes suivantes aux usagers.

- **Proposez l'aide et les ressources nécessaires à votre fournisseur de services pour faciliter la compréhension et l'atteinte des objectifs :**
  - Offrez des activités de sensibilisation et de formation pour les gestionnaires et les employés du service alimentaire ;
  - Organisez des activités de sensibilisation et de promotion qui permettent de mettre en valeur les engagements en matière d'approvisionnement local et écoresponsable de votre fournisseur de services alimentaires auprès des usagers.

- **Réalisez les audits nécessaires à l'évaluation des avancées du respect des clauses :**
  - Respectez l'échéancier de vérification au contrat ;
  - Faites les comptes-rendus nécessaires auprès du fournisseur de services.

Photo: Aliments du Québec au menu

Bon à savoir

Faire preuve de cohérence !

Le devis contient habituellement un éventail de clauses qui permettent d'atteindre des objectifs nutritionnels, économiques, matériels, environnementaux, sociaux ou citoyens.

Sans le vouloir, certaines clauses peuvent être contradictoires. Par exemple, on peut exiger à la fois d'un point de vue nutritionnel (diversité) qu'un même légume ne soit pas servi plus d'une fois en deux semaines, exiger des aliments frais, privilégier les légumes foncés. Et puis d'un point de vue économique et environnemental, on peut exiger que les aliments locaux soient aussi privilégiés. Résultat: en hiver il sera très difficile d'offrir des légumes locaux, frais, et de couleur foncée différents pendant une période de deux semaines !

Les différents objectifs doivent donc être réfléchis globalement.

Photo : Cégep Saint-Jean sur-Richelieu

Un investissement payant !

À court et moyen terme, il est important de considérer que ces démarches pourront entraîner certaines modifications à la routine de l'équipe du service alimentaire.

- 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** 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.

Milieu inspirant

La recette personnalisée du Collège de Rosemont

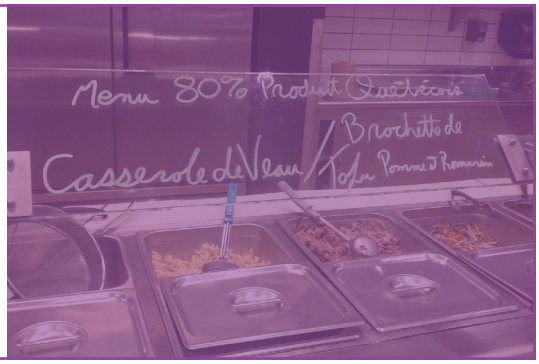


Photo : Collège de Rosemont

Rosemont - La Petite-Patrie, Montréal

Les démarches d'approvisionnement alimentaire local du Collège de Rosemont sont indissociables de ses démarches écoresponsables. La motivation première du Collège est d'abord de poursuivre ses engagements écocitoyens en lien avec le plan stratégique et leur politique de développement durable. Il a d'ailleurs été le premier établissement à obtenir le niveau excellence de la certification Cégep vert en 2005 ! Le Collège souhaite de plus bonifier « l'expérience Rosemont » en offrant à la communauté étudiante **une offre alimentaire santé, visiblement intéressante et qui reflète les valeurs écocitoyennes de l'établissement.**

Au Collège de Rosemont, l'unique service alimentaire est géré par le fournisseur de services alimentaires externe Laniel St-Laurent (depuis 2019). Dès 2013, le directeur des ressources matérielles en place a instauré une **politique d'approvisionnement responsable**. Dans l'appel d'offres pour le choix du fournisseur de services alimentaires en 2014, on a exigé la création de deux comités de surveillance afin de s'assurer du respect du contrat par le fournisseur : **le comité de gestion de la cafétéria et le comité des usagers.** Les valeurs d'approvisionnement local et écoresponsable ont été ajoutées au menu par l'entremise du comité de gestion de la cafétéria qui comprend la technicienne en développement durable.

Photo: Myriam Baril-Tessier

Malgré des efforts de sensibilisation auprès du précédent fournisseur de services alimentaires, il a fallu attendre l'appel d'offres de 2019 pour enfin préciser les clauses qui permettraient de cibler un fournisseur de services capable de remplir la majorité des exigences du Collège en matière d'approvisionnement en aliments sains, locaux, écoresponsables et qui souhaite relever le défi. Pour ce faire, le responsable de la gestion contractuelle et la technicienne en développement durable ont travaillé de concert en plus de collaborer avec une nutritionniste de la Direction régionale de la santé publique de Montréal. Ils n'ont pas hésité à s'inspirer du devis de la Commission scolaire de la Rive-Sud qui avait une portée semblable. Même s'il n'en avait pas l'obligation, le Collège a choisi de procéder par **appel d'offres public sur invitation**, dans ce cas, pour s'assurer d'obtenir une diversité de propositions de qualité. Un nouveau fournisseur est par la suite entré en fonction à l'été 2019.

Ingrédients de réussite

✓ Fait intéressant, au Collège de Rosemont le poste de technicien en développement durable relève de la Direction des ressources matérielles qui est notamment responsable de tous les types d'approvisionnement. Cette proximité a facilité grandement les discussions et l'intégration de principes d'approvisionnement local et écoresponsable dans les considérations des acheteurs et du responsable de la gestion contractuelle. (Dans la plupart des établissement d'enseignement collégial, le poste de technicien en développement durable relève de la vie étudiante.)

Conseil du responsable de la gestion contractuelle

« Assumez le temps qui doit être mis sur ce genre de projet et n'oubliez pas de faire les compromis nécessaires afin de traduire des attentes (en langage de gestion contractuelle) qui seront comprises et approuvées par la direction des finances, la direction des ressources matérielles et les soumissionnaires. »

Maxime Robert, responsable de la gestion contractuelle, Collège de Rosemont

Photo : Équiterre

En bref

Services alimentaires
- 3 303 Étudiants
- 555 employés

Service alimentaire analysé
- 1 cafétéria gérée par un fournisseur de services alimentaires (Laniel St-Laurent)
- 12 employés
- 250 repas en moyenne par jour (incluant table-chaude, casse-croûte, mets sautés, prêt-à-manger, paninis, etc)

Principaux fournisseurs
- Distributeur de gamme (Dubé-Loiselle)
- Différents fournisseurs de produits locaux de niche

Certifications et reconnaissances
- Aliments du Québec au menu (via Laniel St-Laurent)
- Cégep vert du Québec
- Ici on recycle plus

Milieu inspirant

La recette personnalisée du Cégep de Sainte-Foy

Photo : Cégep de Sainte-Foy

Sainte-Foy, Québec

C'est à la suite d'une présentation du programme Aliments du Québec au menu par Équiterre et Aliments du Québec, au printemps 2019 que la conseillère à la vie étudiante a approché le responsable du service alimentaire de Coopsco Ste-Foy, gestionnaire des services alimentaires du Cégep, et l'a encouragé à faire reconnaître ses efforts.

Le responsable du service Alimentaire était déjà très ouvert à travailler avec des produits **frais, locaux et de saison**. Dès son arrivée en poste en 2015, il a commencé à intégrer naturellement des produits locaux à son menu. Des **plats végétariens** ont aussi été ajoutés pour répondre à la demande. À cette époque, ces changements ont été opérés en fonction de ses valeurs.

Afin d'obtenir la reconnaissance par plats *Aliments du Québec au menu*, l'équipe du service alimentaire a analysé le contenu de leurs assiettes qui doivent être composées à 50 % et plus de produits québécois afin de répondre aux critères du programme. Le responsable du service alimentaire a constaté que lorsque la protéine au menu était d'origine québécoise et qu'on l'associait à un accompagnement de légumes d'ici, on atteignait facilement le **50 % d'aliments locaux par plat**. Pour pallier au manque de fruits et de légumes locaux pendant l'hiver, son équipe a envisagé d'intégrer des **légumes surgelés produits localement** pour la saison froide. Elle a aussi informé les fournisseurs des objectifs et attentes du service alimentaire en matière d'offre de produits locaux.

Dès l'automne 2019, le Cégep a participé à la journée « Les institutions mangent local ! » et a profité de l'occasion pour informer les étudiants des nouvelles démarches entreprises par le service alimentaire. La réponse a été très positive. Les actions du Cégep et de son service alimentaire répondent aux préoccupations des étudiants et de l'ensemble de la communauté collégiale.

Photo : Aliments du Québec au menu

Ingrédients de réussite

- ✓ Les valeurs sont portées fièrement par le responsable du service alimentaire, un service à l'écoute des étudiants et en collaboration avec la Direction des affaires étudiantes et des communications.
- ✓ L'appui du mouvement fédéré Coopsco offre de plus des opportunités de volumes et de prix facilitant l'achat local.

Conseil du responsable du service alimentaire

« La perception du local, son prix, sa disponibilité, c'est le genre de chose qui peut nous freiner en partant. C'est en le faisant qu'on se rend compte que ce n'est pas si difficile ».

> *« Ça vaut la peine de faire l'effort Aliment du Québec au menu, car la clientèle le désire et ça fait partie de nos valeurs coopératives. »*

Sébastien DeGuise, responsable du service alimentaire, Coopsco Sainte-Foy

En bref

Services alimentaires
- 9 800 étudiants
- 1 500 employés, dont 775 professeurs

Service alimentaire analysé
- 1 cafétéria, 1 casse-croûte, 4 bistros, un service traiteur (gérés par COOPSCO Sainte-Foy)
- 35 employés
- 1 000 repas et plus par jour (cafétéria uniquement)

Principaux fournisseurs
- Distributeurs de gamme (COOPSCO un mouvement fédéré, Service alimentaire Gordon, Colabor, Distributeurs de fruits et légumes, Allard! Fruits et légumes)
- Produits Laitier (LJ Déry Parmalat)
- Distributeur spécialisé (Viandex)
- Petits fournisseurs de produits de niche

Certifications et reconnaissances
- *Aliments du Québec au menu*
- Cégep vert du Québec
- Établissement vert Brundtland
- Certification LEAF

Milieu inspirant

La recette personnalisée du
Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu

Photo : Équiterre

Montérégie

Le Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu travaille depuis 2015 avec un **fournisseur de services alimentaires sensibilisé** et engagé lui-même dans une démarche d'approvisionnement local. Depuis 2006, ce fournisseur de service a comme principe directeur de **favoriser l'économie locale** en choisissant les produits du Québec. Il travaille à intégrer de plus en plus de fournisseurs locaux à son inventaire. Un travail de sensibilisation important a été fait auprès de ses distributeurs. L'entreprise a changé de distributeur en cours de route afin d'obtenir plus de collaboration dans sa recherche et intégration de produits locaux. En 2016, le Cégep et son fournisseur de services alimentaires ont joint le projet-pilote visant à instaurer le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu*.

Au même moment, un poste de nutritionniste chargée de développer le menu et d'instaurer un système de standardisation des recettes a été créé au sein de l'entreprise. Cela a permis de faire une analyse globale du menu et de faire du tri dans les recettes. Le service alimentaire a choisi de favoriser celles qui pouvaient être composées d'**ingrédients majoritairement québécois** et d'éliminer graduellement celles qui n'avaient aucun potentiel d'être reconnues locales. Pour favoriser au maximum les légumes québécois en toute saison, les légumes surgelés locaux ont été privilégiés pour les mets de la table chaude et les légumes de conservation et les légumes frais pour les sautés et salades.

Photo : Aliments du Québec au menu

Le menu proposait, en 2019, **45 recettes sur 100 reconnues *Aliments du Québec au menu***. L'entreprise a pu observer une augmentation des investissements qui se sont reflétés dans le coût de l'assiette tout en respectant le contrat. Cette augmentation n'est pas seulement attribuable à la provenance des aliments, mais aussi à la qualité des produits choisis. Toutefois, il est vrai que le marché institutionnel local ne peut pas toujours rivaliser avec le marché international et que dépendamment des produits, une légère hausse est à prévoir.

Le Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu est très fier du travail effectué par son fournisseur de services alimentaires.

Ingrédient de réussite

✓ Le choix d'un fournisseur de services alimentaires fortement engagé dans une démarche d'approvisionnement local.

Conseil du fournisseur de services alimentaires

« Associez-vous à des personnes qui portent les valeurs de l'alimentation locale : distributeurs, fournisseurs, producteurs et employés. Cela permettra la synergie nécessaire pour progresser. »

Virginie Charbonneau, directrice des ressources humaines et développement, Laniel Saint-Laurent

Photo: Myriam Baril-Tessier

Les services alimentaires Laniel Saint-Laurent

Cette PME familiale, elle-même locale, s'est développée grâce à une stratégie de développement régional et d'achat local. Elle oeuvre principalement dans le sud du Québec et plus largement, et ce depuis 1986. Les valeurs d'économie locale à la base de l'entreprise se sont affirmées davantage à compter de 2006. Grâce à un travail important de recherche et d'intégration, de plus en plus de produits régionaux s'ajoutent depuis en continu. Selon Virginie Charbonneau, directrice des ressources humaines et du développement, la proximité et la simplicité qu'offrent le travail avec les producteurs, les entreprises et même les distributeurs locaux facilitent le développement de partenariats et même de produits adaptés. Laniel St-Laurent est reconnu *Aliments du Québec au menu* depuis les débuts du programme.

En bref

Services alimentaires
- 3 200 étudiants
- 400 employés

Service alimentaire analysé
- 1 Cafétéria gérée par un fournisseur de services alimentaires (Laniel Saint-Laurent)
- 12 employés
- 50 repas en moyenne par jour (incluant table-chaude, casse-croûte, mets sautés, prêt-à-manger, paninis, etc)

Principaux fournisseurs
- Distributeur de gamme (Dubé-Loiselle)
- Distributeurs spécialisés (POM, Agropur)
- Petits fournisseurs de produits de niche

Certifications et reconnaissances
- *Aliments du Québec au menu*
- Cégep vert du Québec

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.
- **Cégep vert du Québec d'ENvironnement JEUnesse** est un programme d'accompagnement et de certification environnementale spécifique aux milieux collégiaux publics et privés. En plus d'offrir des outils et une reconnaissance, le programme invite à la concertation, dans une perspective d'amélioration continue et de développement responsable et viable.
- **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 un 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.).

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
- William coop
- Réseaux des fermiers de famille
- Arrivage : approvisionnement professionnel responsable, local et direct

Outils pratiques

- Exemple de devis technique (Collège de Rosemont)
- Exemple de Normes relatives au développement durable (Université Concordia)
- Guide des menus durables
- Tableau de quantification d'*Aliments du Québec au menu*
- 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

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)

Références

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

CHU de Québec - Université Laval, Trousse d'outils : Approvisionnement alimentaire responsable, 2019.

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.

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

Association des collèges privés du Québec, consulté en janvier 2020

Chapître C-65.1 - Loi sur les contrats des organismes publics, consulté en mai 2020

Fédération des cégeps, consulté en janvier 2020

COOPSCO, Communiqué de presse, Des points de vente alimentaire du réseau, COOPSCO reçoivent ;la certification environnementale LEAF, 5 décembre 2016

Obtenir un contrat avec un organisme public, consulté en février 2020

Crédits

Icônes : © The Noun Project, Inc

Notes

1 Fédération des cégeps, consulté en janvier 2020
2 Association des collèges privés du Québec, consulté en janvier 2020
3 Rapport annuel du ministère de l'éducation et de l'enseignement supérieur 2018-2019, Gouvernement du Québec, 2019
4 Incluant l'éducation primaire, secondaire et post-secondaire (collégiale et universitaire)
5 Données du MAPAQ, 2019
6 Cibles de l'université Concordia (en contrat avec un fournisseur de services alimentaires)
7 MAPAQ, *Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel* au chapitre 7 à compter de la page 35.
8 Chapître C-65.1 - Loi sur les contrats des organismes publics

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

Aliments du Québec au menu

Québec