

Saveurs locales au menu!

Fiche pratique pour
s'approvisionner en fruits
et légumes locaux dans
les établissements de
santé au Québec



SOMMAIRE

Introduction : s'approvisionner localement	3
Travaillez à l'interne	4
Développez les relations avec vos fournisseurs	6
Évaluez votre expérience et fixez des cibles	8
ANNEXE 1 Conseillères et conseillers régionaux en commercialisation du MAPAQ	9
ANNEXE 2 Outils régionaux	10



Avant-propos

La publication de cette fiche pratique est rendue possible grâce à l'appui financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), de la Confédération des syndicats nationaux (CSN) et de la Boulangerie ACE. La contribution de plusieurs partenaires a été très précieuse tout au long du projet : JFL Consultants, Synergie Santé Environnement (SSE), la Ville de Laval, la Coopérative Paniers-Saveurs de Laval, Laval Technopole, la ferme écologique D3-Pierres, le ministère de la Santé et des Services Sociaux (MSSS) et les Agences de la santé et services sociaux du Québec, en particulier celle de Laval. Finalement, un merci spécial à l'Hôpital Jean-Talon (CSSS du Coeur-de-l'Île), à l'Hôpital de la Cité-de-la-Santé (CSSS de Laval), ainsi qu'aux travailleurs et travailleuses de ces établissements pour leur engagement et leur dévouement.

Coordination : Murielle Vrins

Recherche et rédaction : Murielle Vrins, Gaëlle Zwicky et Jean-Frédéric Lemay

Révision et validation : Colleen Thorpe et Isabelle St-Germain

Révision linguistique : Fanny Lasselin

Graphisme : Camille Rioux

Photos : Alexandre Campeau-Vallée et Rodolphe Beaulieu



QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION RESPONSABLE ?

Manger est parmi tous nos gestes quotidiens celui qui a la plus grande influence sur l'environnement, la santé et la société. L'alimentation locale favorise la fraîcheur, la qualité nutritive et le goût des aliments. Elle permet la réduction de l'emballage et du transport des produits. Enfin, elle stimule l'économie locale et l'occupation dynamique de nos terres agricoles. Équiterre considère que l'achat de produits locaux est un premier pas vers une alimentation plus responsable. Progressivement, les aliments biologiques et équitables devront aussi se retrouver dans l'assiette des Québécois.

200 KM, 400 KM, ... ?

La définition du terme « local » est de loin de faire l'unanimité. Le mouvement localvore, par exemple, privilégie les aliments produits dans un rayon maximal de quelques centaines de kilomètres. Pour un établissement, nous conseillons une approche pragmatique : choisir des aliments québécois en saison et de préférence des produits régionaux.



Au cours des dernières années, plusieurs initiatives ont été lancées visant à mettre l'alimentation locale au menu des cafétérias de différentes organisations et établissements publics partout au pays. Au Québec, les établissements affichent un intérêt croissant pour l'approvisionnement local et le gouvernement provincial en fait la promotion. Pour sa part, Équiterre a mené un travail de terrain soutenu afin d'inciter les établissements à s'approvisionner localement auprès des producteurs d'ici.

Ces premières expériences révèlent la nécessité de structurer les démarches d'approvisionnement. Il convient d'identifier des pistes de solution pour surmonter les défis liés aux prix et à la logistique, puis de relayer les connaissances acquises au sein d'un réseau d'établissements.

Au printemps 2012, Équiterre a mené une étude de cas sur l'approvisionnement en fruits et légumes locaux dans les établissements de santé au Québec. L'analyse rigoureuse de deux expériences menées dans ce sens a permis l'élaboration de la présente fiche pratique, destinée aux gestionnaires d'établissements. Il s'agit d'un outil d'action pour surmonter les barrières existantes et augmenter la part d'approvisionnement en fruits et légumes frais et locaux dans les établissements de santé.

Acteurs incontournables dans la promotion des saines habitudes de vie, ces établissements sont aussi de grands acheteurs. Ils ont donc la capacité d'avoir un réel impact sur le marché. En augmentant la demande de fruits et légumes locaux, ils encourageront leurs fournisseurs à mieux structurer l'offre. En mettant en vedette ces produits dans leurs menus, ils permettront à leurs clientèles de faire des choix bénéfiques pour l'environnement, l'économie et leur propre santé.





L'INITIATIVE HÔPITAUX ET SERVICES DE SANTÉ PROMOTEURS DE SANTÉ

Fondé en 1988 par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), le mouvement des Hôpitaux et des services de santé promoteurs de santé vise « l'intégration de la promotion de la santé dans la culture, la pratique et la structure organisationnelle des établissements de santé. »

Le [réseau québécois des établissements promoteurs de santé](#) comptait près de 35 membres en 2012. Les principes directeurs de cette initiative comprennent, entre autres, le développement d'un milieu de travail sain ainsi que la collaboration étroite avec la communauté. Le cadre est donc favorable à l'offre de menus sains aux patients et aux employés et à la création de liens directs avec les producteurs régionaux pour l'approvisionnement en produits locaux.

Informez-vous !

- Identifiez clairement les raisons pour lesquelles votre institution tient à s'investir dans ce projet. Le plan d'action ou la politique alimentaire de votre établissement abordent-ils la question de l'approvisionnement local ?
- Informez-vous sur l'importance de l'[alimentation locale](#) et parlez-en avec vos collègues.
- Contactez Équiterre pour obtenir une présentation sur l'alimentation et l'approvisionnement local dans votre établissement.
- Inspirez-vous : quelques exemples d'approvisionnement local dans les établissements existent au Québec, au Canada et ailleurs dans le monde. Visitez le site internet du [réseau canadien De la ferme à la cafétéria](#) – certaines histoires pourraient guider votre cheminement.
- Repoussez les barrières : apprenez-en davantage sur les moyens de résoudre les défis financiers, juridiques et logistiques en consultant les [perspectives et l'étude de cas sur l'approvisionnement en fruits et légumes locaux dans les établissements de santé au Québec](#) menée par Équiterre.
- Assurez-vous que la direction, le conseil d'administration (CA) et les employés sont informés du projet et motivés à s'investir dans celui-ci. Facilitez l'adhésion en proposant une présentation au CA de l'établissement ou une rencontre avec la direction générale. Équiterre peut vous accompagner dans cette démarche.
- Impliquez votre syndicat en demandant son appui dans la mobilisation et la sensibilisation à l'approvisionnement local au sein de votre établissement.
- Identifiez les actions promues par votre région en ce sens et communiquez avec l'[Agence de la santé et des services sociaux](#) de votre territoire : elle est porteuse d'un grand nombre de projets visant la saine alimentation et peut vous apporter un grand support.
- Communiquez avec les partenaires intersectoriels interpellés par l'approvisionnement local en fruits et légumes frais dans votre région (ex. [division régionale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec \(MAPAQ\)](#), [Tables de concertation régionales](#), instances de concertation régionales rejoignant les producteurs locaux, etc.).

L'ENGAGEMENT DU MOUVEMENT CSN POUR L'ACHAT LOCAL ET RESPONSABLE

La Confédération des syndicats nationaux (CSN) travaille sur la question de l'approvisionnement responsable depuis une dizaine d'années déjà. Dans le cadre de la campagne en faveur du commerce équitable et de la consommation responsable menée avec Équiterre et Oxfam-Québec de 2003 à 2008, environ 500 syndicats CSN ont posé des gestes concrets. Les actions allaient de l'approvisionnement en café équitable à l'instauration d'un système de recyclage, en passant par les collectes de vêtements usagés, l'organisation de covoiturage, etc.

En 2009, la CSN a adopté une politique d'approvisionnement responsable qui valorise notamment la consommation de produits locaux, écologiques et de fabrication syndicale. En région, plusieurs conseils centraux de la CSN ont développé des répertoires de biens et de services afin de favoriser une consommation locale et des politiques d'approvisionnement responsables.



Explorez les possibilités !

- Évaluez vos coûts alimentaires actuels et ceux liés à l'achat de fruits et légumes frais. Distinguez la haute saison (1^{er} juin au 31 octobre environ) de la basse saison. Vérifiez la marge de manoeuvre dont vous disposez pour un surcoût potentiel en haute saison.
- Déterminez le service qui a le plus de chances de bénéficier d'un tel projet (cafétéria, offre alimentaire pour les usagers, par exemple). Une enquête rapide auprès de la clientèle est recommandée (sondage, etc.).
- Dressez une liste d'aliments pouvant être raisonnablement remplacés par des aliments locaux, en fonction du [calendrier des récoltes au Québec](#). Évaluez clairement un volume d'aliments que vous pensez être en mesure de commander à chaque semaine.
- Cuisinez de saison : vérifiez si vos menus sont adaptés au calendrier des produits locaux. Incorporez un maximum de produits locaux dans vos menus et consultez des [recettes pour les services alimentaires](#) incluant fruits et légumes locaux (comme [Bonduelle](#) ou [Nos petits mangeurs](#)).
- Priorisez les produits de saison de différentes façons :
 - Substituez les aliments exotiques par des aliments locaux : pomme, pêche et melon plutôt que kiwi, orange ou banane.
 - Remplacez les aliments hors saison par les aliments de saison : chou plutôt que laitue.
 - Priorisez une variété de légumes abordables, nutritifs et sans pesticides : la bette à carde a une valeur nutritive semblable, est disponible plus longtemps et s'avère moins chère que les épinards.
 - Pour économiser, remplacez la viande par d'autres sources de protéines : lentilles, tofu, légumineuses...



RÉPERTOIRE : MANGER LOCAL AU QUÉBEC

Équiterre a toujours fait la promotion des fermiers de famille comme solution durable pour l'avenir de l'agriculture au Québec.

Cette formule adoptée par des milliers de citoyens est une excellente option pour soutenir les fermes locales et promouvoir l'alimentation biologique, essentielle à la santé du territoire et des citoyens.

Il n'est malheureusement pas toujours possible de devenir partenaire d'un fermier. D'autres formules existent en parallèle, qui permettent de manger sainement et d'encourager l'agriculture locale.

Équiterre a recensé des initiatives de circuits courts alimentaires qui réduisent le nombre d'intermédiaires entre le champ et votre assiette :

- les marchés publics ;
- les marchés en ligne pour s'approvisionner par Internet ;
- les paniers privés à la carte livrés par le producteur ;
- les épiceries et les institutions qui font directement affaire avec les fermes.

Consultez le [Répertoire Manger local](#).

Communiquez !

- Renseignez-vous auprès de vos fournisseurs sur la provenance des aliments. Manifestez votre volonté d'acheter des produits locaux en saison et exprimez vos attentes :
 - o Une augmentation progressive de l'offre de produits locaux.
 - o Une identification claire « Produit du Québec » sur la liste de commande.
- Pour connaître des sources d'approvisionnement dans votre région :
 - o Consultez le [Répertoire Manger local](#).
 - o Contactez votre [conseiller régional en commercialisation du MAPAQ](#) ou contactez votre [table de concertation agroalimentaire régionale](#).
 - o Consultez les [outils régionaux](#) conçus à cet effet.
- Le [service d'accompagnement d'Équiterre](#) peut vous assister dans votre démarche et vous mettre en lien avec des producteurs locaux.





Passez à l'action !

- Identifiez les détails logistiques dans l'organisation du travail : fréquence et heures de livraison, capacité de préparation des aliments, bons de commande, facturation, etc.
- Déterminez clairement les règles du jeu : commandes à partir d'une liste, commandes de produits vedettes uniquement, autres mécanismes, etc.
- Déterminez avec le fournisseur ou le producteur la qualité (en précisant si le produit sera transformé) et le niveau de préparation des aliments (lavés, prédécoupés, etc.). Cela aura un impact sur le prix.
- Déterminez avec le fournisseur ou le producteur les produits avec lesquels il sera plus facile de débiter le projet (les produits que vous commandez souvent et pour lesquels la différence de prix n'est pas trop importante).
- Négociez un prix au volume : en assurant un certain volume constant au cours de la saison, le producteur peut souvent ajuster son prix.
- Identifiez les informations dont vous aurez besoin pour effectuer le suivi et le bilan de votre expérience afin d'en déterminer le rapport coûts/avantages pour votre établissement.
- Faites la promotion de votre initiative auprès de vos employés, votre clientèle et vos usagers, et sensibilisez-les à l'alimentation locale.
- Mettez certains fruits et légumes en vedette lorsqu'ils sont en saison. Faites savoir à votre clientèle que vous utilisez des produits locaux et encouragez-la à s'approvisionner localement également !





Évaluez et tirez des leçons !

Nous vous recommandons d'évaluer votre expérience à la fin de la saison pour démontrer à la direction de votre établissement son bien-fondé, mais également pour fixer et atteindre des cibles plus ambitieuses au fil du temps, et tirer les leçons qui permettront à votre projet d'être bonifié d'une année à l'autre. L'évaluation portera sur deux critères principaux :

- Évaluation qualitative par le biais d'un questionnaire interne adressé au service alimentaire et à la direction.
- Évaluation quantitative de l'approvisionnement local : celle-ci vous permettra d'établir un objectif chiffré réaliste qui augmentera au fil des années.

Partagez votre histoire !

Vos réussites peuvent être très inspirantes et permettre à d'autres projets similaires de voir le jour. Nous pouvons diffuser votre histoire ! Partagez-la nous en écrivant à : info@equiterre.org.



Annexe 1 - Conseillers régionaux en commercialisation du MAPAQ

RÉGIONS	NOMS	COORDONNÉES
Abitibi-Témiscamingue Nord-du-Québec	Lyse Roberge	819 763-3287, poste 4560 lyse.roberge@mapaq.gouv.qc.ca
Bas-Saint-Laurent	Raymond Martel	418 727-3615, poste 1620 raymond.martel@mapaq.gouv.qc.ca
Capitale-Nationale	Charles-Antoine Légaré	418 643-0033, poste 1712 charles-antoine.legare@mapaq.gouv.qc.ca
Centre-du-Québec	Julie Chabot	819 293-8501, poste 4421 julie.chabot@partenaires.mapaq.gouv.qc.ca
Chaudière-Appalaches	Sarah Lepage	418 386-8116, poste 1525 sarah.lepage@mapaq.gouv.qc.ca
Côte-Nord	Laurier Tremblay	418 232-6273 laurier.tremblay@mapaq.gouv.qc.ca
Gaspésie / Îles-de-la-Madeleine	Johanne Guité	418 388-2282, poste 1954 johanne.guite@mapaq.gouv.qc.ca
Estrie	Alexis Cadieux-Gagnon	819 820-3011, poste 4369 alexis.cadieux-gagnon@mapaq.gouv.qc.ca
Laurentides	Stéphane Coulombe	450 971-5110, poste 6520 stephane.coulombe@mapaq.gouv.qc.ca
Mauricie	Geneviève Thériault	819 371-6761, poste 4626 genevieve.theriault@mapaq.gouv.qc.ca
Montérégie-Est	Katherine Ducharme	450 778-6530, poste 6136 katherine.ducharme@mapaq.gouv.qc.ca
Montérégie-Ouest	Mathilde Morin	450 427-2000, poste 5123 mathilde.morin@mapaq.gouv.qc.ca
Montréal-Laval-Lanaudière	Danielle Roy	450 589-5781, poste 5025 danielle.roy@mapaq.gouv.qc.ca
Outaouais	Sylvain Pamerleau	819 986-8544, poste 2412 sylvain.pamerleau@mapaq.gouv.qc.ca
Saguenay-Lac-Saint-Jean	Peggy Vézina	418 662-6457, poste 2864 peggy.vezina@mapaq.gouv.qc.ca

Source : DCOR, 7 décembre 2012



Annexe 2 - Outils régionaux

Aliments du Québec

Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand, Terroirs et Saveurs

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

- Goûtez l'Abitibi-Témiscamingue

BAS-SAINT-LAURENT

- Les Saveurs du Bas St-Laurent

CAPITALE-NATIONALE

- Saveurs de la Capitale

CENTRE-DU-QUÉBEC

- Le Centre-du-Québec, goûtez-y!

CHAUDIÈRES-APPALACHES

- Produits du terroir, Chaudière-Appalaches
- Goûtez Lotbinière
- Le goût de chez nous
- Les terroirs du cœur au ventre
- Le grand marché de Beauce
- Arrêts gourmands
- Regroupement des producteurs de bleuets de la Chaudière-Appalaches
- De ma ferme
- Réseau Bio

ESTRIE

- Saveurs des Cantons
- Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est
- Marché de solidarité régionale

GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE

- Gaspésie gourmande
- Bœuf Gaspésie
- Baies des saveurs
- Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine

LANAUDIÈRE

- Goûtez Lanaudière

LAURENTIDES

- Laurentides J'en mange!

LAVAL

- Saveurs de Laval

MAURICIE

- Plan de développement agroalimentaire de la Mauricie

MONTÉRÉGIE

- Écomarché de solidarité régionale
- La Carte du Gourmet de Vaudreuil-Soulanges
- Répertoire agroalimentaire de Beauharnois-Salaberry
- Savourez Roussillon
- Répertoire de l'alimentation de proximité des jardins de Napierville
- Répertoire agrotouristique du Haut-Richelieu

OUTAOUAIS

- Croquez l'Outaouais

