

Sondage

Avant de débuter, veuillez indiquer pour quelle institution vous travaillez dans le but de transformer de manière locale et durable l'approvisionnement alimentaire.

10 leçons pour augmenter le pouvoir d'achat alimentaire des institutions

— Webinaire, 8 juin, 13h00 - 14h30 —

Accueil et contexte du projet

- Fonds d'alimentation institutionnel, 8 projets financés par la Fondation McConnell, 2014- 2016
- Groupe d'apprentissage - Rencontres en personne, vidéoconférences
- Projets ont généré 3,1 millions de dollars en aliments locaux ou durables



Questions clés

Comment l'alimentation institutionnelle peut aider à **transformer les chaînes d'approvisionnement** pour les rendre plus durable?

Quels sont **les supports, les incitatifs, les opportunités d'apprentissage et les politiques** nécessaires pour transformer les systèmes et les mettre à l'échelle?

Aperçu du webinar

Comment les établissements achètent-ils leur aliments ?

Introduction à 2 projets du Fonds alimentaire institutionnel:
Concordia, Équiterre

10 Leçons

Discussion

Présentatrices

Isabelle Mailhot-Leduc, Coordonnatrice du système alimentaire durable,
Université Concordia

Vanessa D'Antico, Coordonnatrice en santé, bien-être et durabilité, Aramark

Murielle Vrins, Chargée de projet - alimentation institutionnelle, Équiterre

Beth Hunter, Directrice de programmes, Fondation de la famille J.W.
McConnell

Jennifer Reynolds, Coordonnatrice du programme d'alimentation
institutionnelle, Réseau pour une Alimentation Durable

Dans cet webinar, vous apprendrez

- Les bases de l'approvisionnement alimentaire institutionnel
- Les stratégies pour transformer les menus et les processus d'approvisionnement
- Les concepts pour débiter des associations avec des acteurs issus de la chaîne de production – producteurs, distributeurs, fournisseurs en gestion de services alimentaires, décideurs institutionnels, employées et consommateurs.

Comment les établissements achètent-ils leur aliments ?

Le gestion des services alimentaires

Contracted

Au Canada, les trois principales entreprises qui offrent la **gestion des services alimentaires sur une base contractuelle** sont Compass (entreprise mère de Chartwells, qui sert le secteur éducationnel, et de Morrison, qui sert le secteur des soins de santé), Sodexo et Aramark.

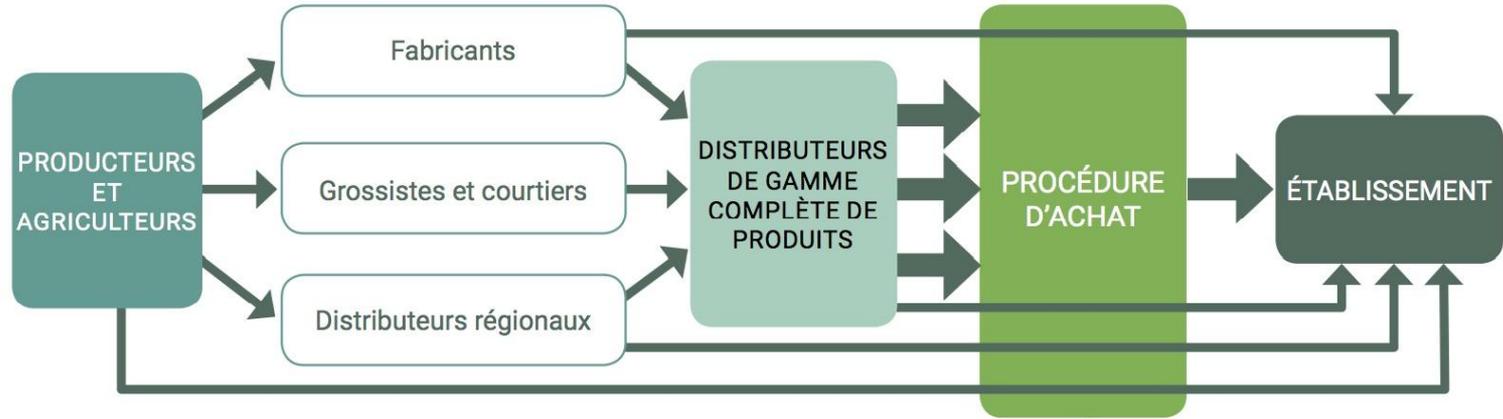
Il existe également de plus petits traiteurs indépendants contractuels.

L'autogestion

L'autogestion des services alimentaires est assurée par des membres du personnel des établissements.

La mode de gestion des services alimentaires influence la manière dont les établissements achètent les aliments.

Schéma général d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire pour les établissements



TROIS PRINCIPALES PROCÉDURES D'ACHAT		
PROCÉDURE D'ACHAT	TYPE DE GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES	TYPE D'ÉTABLISSEMENT
FOURNISSEUR PRIVILÉGIÉ (Les EGSA regroupent les achats de leurs clients afin d'obtenir des rabais de volume auprès de leurs fournisseurs. En général, les établissements clients doivent acheter la majeure partie de leurs aliments auprès de ces fournisseurs.)	Contractuelle	Campus École Établissement de santé
GAC (conclut la plupart des contrats d'approvisionnement en regroupant les commandes de ses membres, principalement par l'entremise de demandes d'offres de services)	Autogestion	Établissement de santé
APPROVISIONNEMENT (demande d'offres de services, appel d'offres, contrat d'achat)	Autogestion	Campus École Établissement de santé* <small>*Pour les catégories de produits hors contrat des GAC</small>

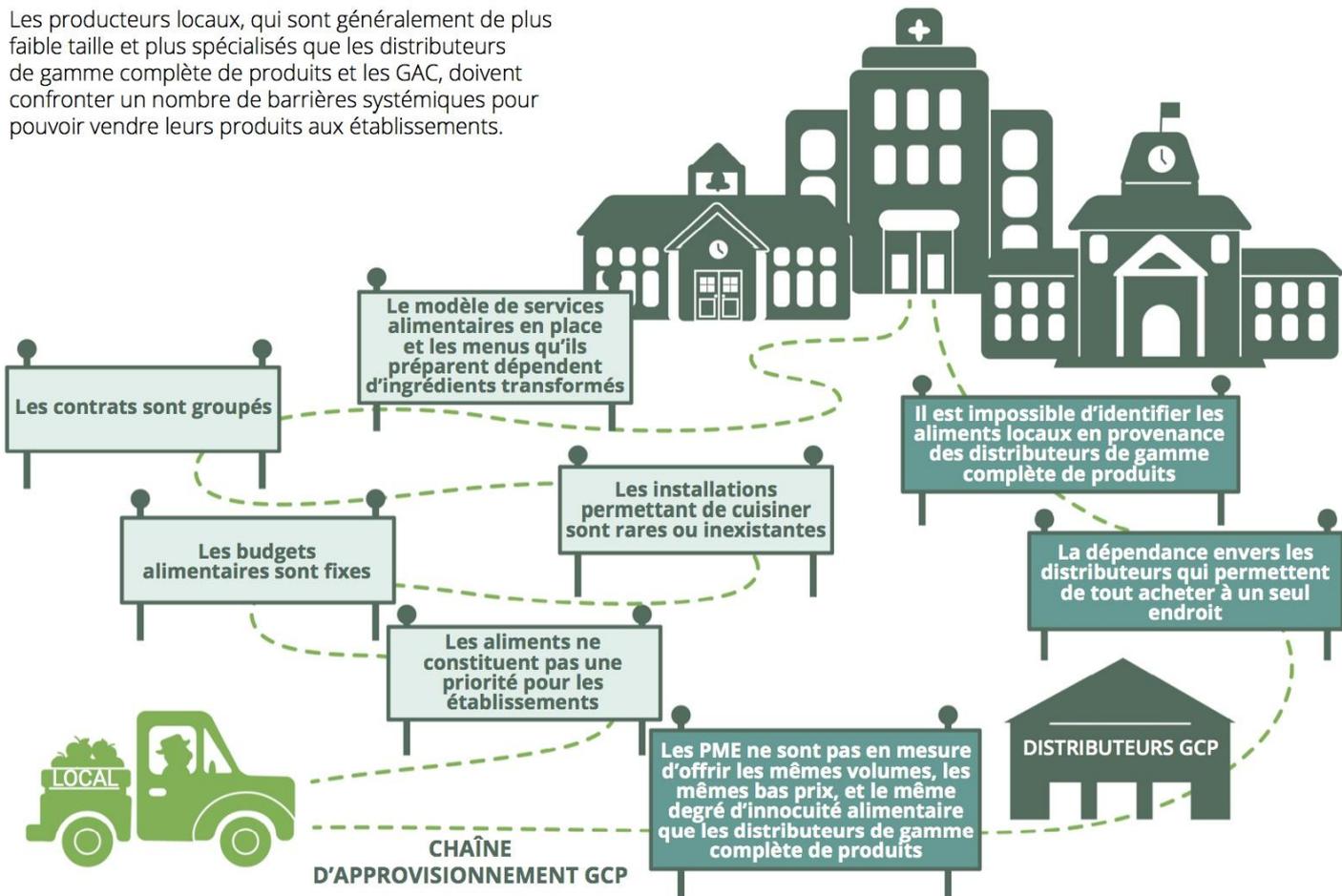
Qui prend les décisions en matière d'aliments?

En utilisant la planification cyclique du menu:

- Les menus sont élaboré par un *diététicien*
- La quantité d'aliments nécessaires et les budgets consacrés à l'achat de ceux-ci sont prévus à partir des menus
- Les contrats des fournisseurs alimentaires sont négociés par les membres du *personnel responsable de l'approvisionnement*
- L'inventaire, les commandes et la préparation du budget sont effectués par un *chef cuisinier*, mais dans le cas des établissements de santé, ils sont réalisés par un *spécialiste en alimentation et en nutrition*
- La *haute direction* doit faire les prévisions budgétaires pour l'année à venir

Quelles barrières systémiques entravent la voie aux aliments locaux?

Les producteurs locaux, qui sont généralement de plus faible taille et plus spécialisés que les distributeurs de gamme complète de produits et les GAC, doivent affronter un nombre de barrières systémiques pour pouvoir vendre leurs produits aux établissements.



Introduction à 2 projets du Fonds alimentaire institutionnel

Université Concordia

Acteurs du système alimentaire:

- Services alimentaires de Concordia (administré par Hospitality Concordia, contract avec Aramark)
- Liste de traiteurs approuvés
- Locataires (franchises qui louent des espaces dans nos bâtiments)
- Initiatives étudiantes (cafés, agriculture urbaine, épicerie coop, etc.)
- Food Advisory Group (2013)
- Programme d'alimentation institutionnelle de la Fondation J.W. McConnell (2014)
- Entrée en poste de la Coordinatrice du système alimentaire durable (2015)
- Début du nouveau contrat (2015)



Université Concordia

- Coordonnatrice de la santé, du bien-être et du développement durable
- Les services alimentaires: 11 différents points de service (2 résidences, 9 restaurants/café) et un service traiteur
- Ce que nous avons accompli depuis juin 2015:
 - Identification de l'origine et suivi des achats
 - Sélection et achat de produits locaux
 - Intégration de nouveaux fournisseurs
 - Achat direct avec Macdonald Campus Farm
 - Saisonnalité dans les menus
 - Campus équitable, ADQM
 - Journées de l'alimentation locale



**CONCORDIA:
FIRST CAMPUS IN CANADA CARRYING
100% FAIRTRADE BANANAS**



Équiterre

Riche collaboration de partenaires:

- Équiterre
- CIUSSS de l'Est de l'Île de Montréal (4 installations de la Pointe-de-l'Île - 4 CHSLD)
- Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île (formation professionnelle - école de cuisine)

Collaboration avec le projet du CISSS des Laurentides

Page du projet et capsule vidéo:

<http://equiterre.org/projet/approvisionnement-alimentaire/fruits-et-legumes-locaux-au-menu-du-jour-des-etablissements-de->



Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal



Équiterre

Approvisionnement local – augmenter la part d'aliments locaux:

- Mise en relation avec des producteurs locaux
- Quantification de la part d'aliments locaux dans les services aliments des 4 établissements (4 CHSLD)
- Identification des aliments locaux à prioriser
- Mobilisation des distributeurs à l'identification de la provenance

Mobilisation du personnel - cuisiner avec plus d'aliments locaux:

- Formations culinaires à partir d'aliments locaux

Sensibilisation de la clientèle - mettre en valeur les aliments locaux:

- Repas thématique - 2 fruits et légumes vedette à tous les mois



BETTERAVE LOCALE
au menu du jour!

BETTERAVE LOCALE

Pourquoi l'adopter?

Parce qu'elle colore notre vie! La betterave embellit tous les plats. Rouge, jaune ou blanche, la betterave est versatile et s'incorpore dans une panoplie de plats : salade, dessert, potage, grillade, marinade... De plus, ses feuilles, qu'on peut consommer crues ou cuites comme les épinards, sont particulièrement riches en vitamines et minéraux.

Parce qu'elle est multi-fonctions! Riche en potassium, antioxydants et nutriments, la betterave protège contre les maladies cardiovasculaires. Pleine de bêtaïne, elle possède aussi des propriétés relaxantes. Hors de son usage alimentaire, elle est utilisée comme colorant naturel et on peut même en produire du bioéthanol!

Disponibilité : à l'année!

Pourquoi manger local?
Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.

Centre de santé et de services sociaux
de la Pointe-de-l'Île

Une démarche en collaboration avec

équiterre



Tim J.W. McCoskey
Fondateur Fondateur
Économiste
La Fondation de la
Pointe-de-l'Île

Questions?

10 Leçons

Leçon 1 - Définir “local”

Les établissements doivent définir ce que signifie l'alimentation locale avant de s'engager avec les distributeurs



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. McCONNELL



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

Université Concordia

Définir local

Km versus province:

- Débroussaillage

Cultivé versus préparé au Québec:

- Attention au pré-coupé et emballé au Qc
- Certification ADQ versus APDQ

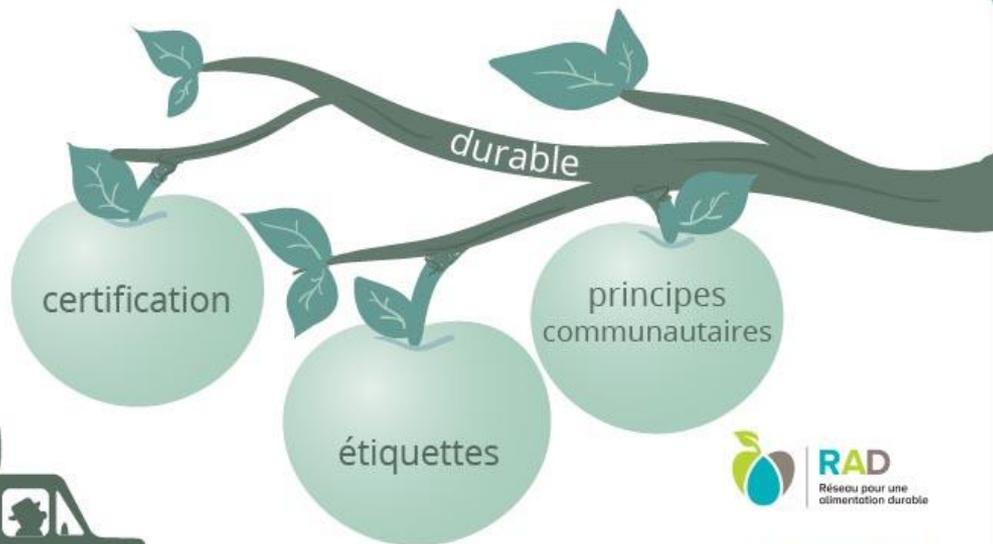
Viandes et volaille:

- Province/pays d'élevage versus de transformation

Conclusion: Bien communiquer votre définition de "local" avec votre fournisseur

Leçon 2 - Définir “durabilité”

La certification ne représente qu'une seule des différentes facettes de l'approvisionnement en aliments durables



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



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. McCONNELL

Ecology Action Centre

La durabilité au-delà des
certIFICATEURS TIERS

Des exemples de différentes dimensions liées à la durabilité qui ne sont pas reconnues par des certificateurs tiers ou les étiquettes CFIA:

- Les bénéfices pour l'écosystème de la pêche à la ligne
- Les impacts de développement d'une chaîne de valeur locale (transformation, congélation, distribution)
- L'approvisionnement auprès de petits pêcheurs indépendants

Les stratégies: Activités éducatives, introduction de nouvelles espèces de poissons

Leçon 3 - Découvrir local

Bien souvent des aliments locaux sont déjà disponibles...



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. McCONNELL



mais un travail de coordination
reste nécessaire pour les dénicher

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

Équiterre

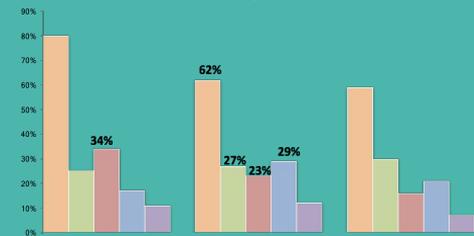
Découvrir local

Quantification des aliments locaux:

- Permet d'avoir un état de la situation
- Permet d'identifier et de connaître les aliments du Québec
- Permet de fixer des cibles chiffrées
- Permet des changements structurants de la part des distributeurs

26 % des aliments achetés par les quatre établissements de santé du réseau de la Pointe-de-l'Île sont produits au Québec

Pourcentage des aliments locaux par CHSLD au CSSS PDI pour l'année 2014 par catégorie (montant \$)



Leçon 4 - La mutualisation du pouvoir d'achat

La mutualisation du pouvoir d'achat des établissements peut permettre de créer des liens avec de nouveaux fournisseurs



RAD
Réseau pour une
alimentation durable

LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. MCCONNELL



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



Équiterre

La mutualisation du pouvoir
d'achat

Grâce à la quantification:

mobilisation des distributeurs
(fruits et légumes frais)

Changement structurant:

identification systématique de la
provenance des aliments sur la
liste des commandes

Gain majeur:

- bénéficie aux autres acheteurs
 - durable à long terme
-

Leçon 5 - Changer les règles



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. McCONNELL

Les règles encadrant l'approvisionnement alimentaire peuvent être changées pour être équitables envers les petits producteurs



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

Université Concordia

Changer les règles
d'approvisionnement
alimentaire

Défi: Abattoirs inspectés fédéralement

Les distributeurs de gamme complète de produits demandent l'inspection fédérale en raison de leur modèle d'affaires

Au fil du temps, les établissements en ont fait une norme

Cela limite l'achat de viandes "locales/de petits et moyens fournisseurs"

Exemple: boeuf du Québec

Solution possible? Revoir les critères d'approbation de fournisseurs

FEED Comox

Changer les règles
d'approvisionnement
alimentaire

Défi: Que l'autorité de la santé fournisse des contrats groupés importants

Opportunité: Les contrats de **“culture sur demande”** offrent une stabilité de la demande qui assurent des marchés plus importants et sécuritaires pour la prochaine génération d'agriculteurs

- La capacité de production et de commercialisation
- La traçabilité de la sécurité —alimentaire, tel que CanadaGAP

Leçon 6 - Les contrats pour les service alimentaires



Les contrats de gestion de services alimentaires constituent de puissants leviers de changement, mais ne sont pas assez souvent utilisés à cette fin



LA FONDATION DE LA FAMILLE J.W. McCONNELL



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

Université Concordia

Les contrats de gestion de
service alimentaire

Utiliser le contrat pour énoncer ses attentes vis-à-vis de l'achat local/durable, par catégorie de produits

Balises mesurables, qui progressent avec le temps

Suivi et vérification des achats alimentaires est nécessaire afin de comprendre comment s'améliorer: Quelles cibles avons-nous de la difficulté à atteindre, et pourquoi?

Demander plus de flexibilité pour incorporer de nouvelles recettes qui répondent aux besoins particuliers des institutions

Prochaine étape: % d'achats ancrés dans la communauté

Leçon 7 - Le suivi des dépenses alimentaires

Le suivi des dépenses alimentaires peut être un défi de prime abord...



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. McCONNELL



mais il s'agit d'un outil essentiel

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

Université Concordia

Le suivi des dépenses
alimentaires

Feuille de suivi du Fond d'alimentation institutionnelle, modifiée pour refléter les balises utilisées dans le contrat

3 rapports saisonniers, 1 annuel, présentés à nos rencontres de suivi

Utile pour évaluer l'efficacité de nos stratégies et pour rectifier le tir

Bémol: le temps que ça prend quand l'information est manquante

Constat:

- Nous sommes de + en + nombreux à demander ces informations

Leçon 8 - Transformer les menus

Changer les menus peut permettre aux fournisseurs de remplir des objectifs de durabilité



LA FONDATION DE LA FAMILLE J.W. McCONNELL



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

Équiterre

Transformer les menus

Activités thématiques mettant en valeur les aliments locaux:

- 32 affichettes sur des fruits et légumes locaux
- 171 repas thématiques incorporant les 32 fruits et légumes

Engouement de la clientèle

Valorisation et mobilisation du personnel

équiterre

CAROTTE LOCALE
au menu du jour!

Pourquoi l'adopter?

Pour vos beaux yeux! Le bêta-carotène contenu dans les carottes est transformé par l'organisme en vitamine A, reconnue pour ses bienfaits sur la vue, notamment pour l'adaptation de l'œil à l'obscurité.

Pour être à la mode! La carotte est un des légumes les plus consommés au Québec. Légume racine très convoité pendant l'hiver, il regorge de vitamines et de fibres.

Pourquoi manger local?
Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.

Disponibilité : août à mai

Centre de santé et de services sociaux de la Pointe-à-la-Croix

Site Web: www.equiterre.org

Logo: **équiterre**

Logo: **Équiterre**

Logo: **Équiterre**

Leçon 9 - Cuisiner à partir d'ingrédients frais



Cuisiner à partir d'ingrédients frais permet de rehausser les saveurs et de faire des économies



RAD

Réseau pour une alimentation durable

LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. MCCONNELL

saveur



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

Équiterre

Cuisiner à partir d'ingrédients
frais

3 formations culinaires à 24 employés:

- mobilisation des équipes autour du projet
- encourager à cuisiner avec des aliments locaux - inspiration et nouvelles découvertes
- Valorisation de leur travail (autonomie et créativité)



Leçon 10 - Développer une culture d'alimentation

Développer une culture de l'alimentation qui favorise le changement que nous voulons voir dans le monde



Photo: ESB Professional/shutterstock.com

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



LA FONDATION DE LA
FAMILLE J.W. MCCONNELL



Université Concordia

Engager l'ensemble des
intervenants

Programmes de reconnaissance

- Aliments du QC au menu
- Campus équitables

Sensibiliser notre communauté

- Journées de l'alimentation locale
- Journées sans viande
- ASC

Bâtir une relation avec les fournisseurs

Importance des personnes ressources

Importance des comités de suivi

Équiterre

Aller plus loin...

Programme de reconnaissance
Aliments du Québec au menu -
Volet Institutionnel

Programme de reconnaissance pour
les restaurants

Projet pilote avec 26 institutions
(établissements de santé, garderies,
écoles, universités, entreprises) -
15 000 repas par jour!

Deux options:

- plats reconnus
- approvisionnement
reconnu

Lancement national -
Ouvert à tous!

<http://equiterre.org/projet/approvisionnement-local-0>



NOTRE INSTITUTION EST FIÈRE
DE VOUS OFFRIR DES PLATS
COMPOSÉS PRINCIPALEMENT
D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS.



Ce programme reconnaît l'effort des institutions
qui valorisent les aliments québécois dans l'élaboration
de leur menu afin de soutenir l'économie d'ici.

Ce programme de reconnaissance est une initiative
d'Aliments du Québec et d'Équiterre.



Discussion

Liens vers les ressources

RAPPORT:

[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](#)

RÉSEAUX:

[La coalition pour une saine alimentation scolaire](#)

[MealExchange](#)

[Nourrir la santé: L'avenir de l'alimentation dans les soins de santé](#)

[De la ferme de la cafétéria Canada](#)

[Greenbelt Foundation](#)

[Équiterre](#)

Merci beaucoup !

Un enregistrement de ce webinaire, ainsi que des diapositives utilisées, seront disponibles en ligne prochainement pour les participants.

Un court sondage d'évaluation vous sera également envoyé sous peu. Les commentaires constructifs que vous souhaitez partager avec nous seront fort appréciés.

Pour toutes questions ou suivi avec les présentatrices, veuillez contacter Jen Reynolds: institutions@foodsecurecanada.org