



Alimentation locale et responsable

dans les établissements du
Québec –

L'exemple de l'Hôpital Jean-
Talon

Murielle Vrins
Octobre 2014



Équiterre contribue à bâtir un mouvement de société en incitant citoyens, organisations et gouvernements à faire des choix écologiques, équitables et solidaires.

| MANGER | JARDINER | HABITER | CONSOMMER | SE TRANSPORTER | PARTICIPER |
|--|---|---|---|--|--|
| <p>À la soupe!</p> <p>Agriculture soutenue par la communauté</p> | <p>Horticulture écologique</p> | <p>Bâtiment durable</p> <p>Efficacité énergétique résidentielle</p> | <p>Commerce équitable</p> <p>Consommation responsable</p> | <p>Campagne Cocktail transport</p> <p>Campagne Je m'active dans mon quartier</p> <p>Randonnée à vélo Libre comme l'air</p> | <p>Changer le monde</p> <p>Expertise à partager</p> <p>Groupes d'action au Québec</p> <p>Interventions publiques</p> |
|  |  |  |  |  |  |

Projets en agriculture et alimentation

Recherche

- Programme de recherche en agroalimentation

Démonstration

- Réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC)
- Approvisionnement local en milieu institutionnel

Éducation

- Vitrine sur l'alimentation saine et locale à Montréal

Analyse politique

- Analyse des politiques agricoles publiques



Approvisionnement local

Augmenter l'offre de fruits et légumes locaux dans les services alimentaires et cafétérias des établissements et organisations du Québec.

- Garderies et écoles
- Établissements de santé
- Cégeps et universités
- Entreprises et organisations



Approvisionnement local

Les projets

Garderie bio | 2002-2005

À la soupe | 2007-2009

Saveurs de Laval au menu |
2011-2012

Approvisionnement en fruits et
légumes locaux dans les
établissements de santé | 2011-2013

Croqu' Plaisir – CPE en Montérégie |
2012-2014

Consommer localement, c'est goûter
les saveurs d'ici | 2014-2015

Le rôle d'Équiterre

- Recherche : connaissances sur leurs possibilités, leviers et pistes de solution
- Accompagnement : recrutement et accompagnement des établissements, mise en relation avec des producteurs et facilitation de l'offre
- **Éducation** : sensibilisation à l'alimentation locale (outils)
- Diffusion : mise en valeur des initiatives des établissements



Approvisionnement local à l'Hôpital Jean-Talon



- 7 ans maintenant, approvisionnement en
- Entreprise d'économie sociale D3-Pierres qui gère la Ferme écologique du Parc Nature du Cap-Saint-Jacques sur l'Île-de-Montréal
- **Logistique intégrée:** simple à intégrer à la routine
- **Fierté et valorisation des employés du service alimentaire:** découverte de nouveaux légumes, travail avec des aliments frais dont on sait la provenance, fierté par le rayonnement du projet (visites, vidéo, parutions médiatiques et diffusion).



- **Analyse de l'offre et de la demande**
- **Quantification des aliments locaux – ce qui est réaliste**
- **Pistes de solution pour faciliter l'approvisionnement local**



Étude de cas | 2011-2012

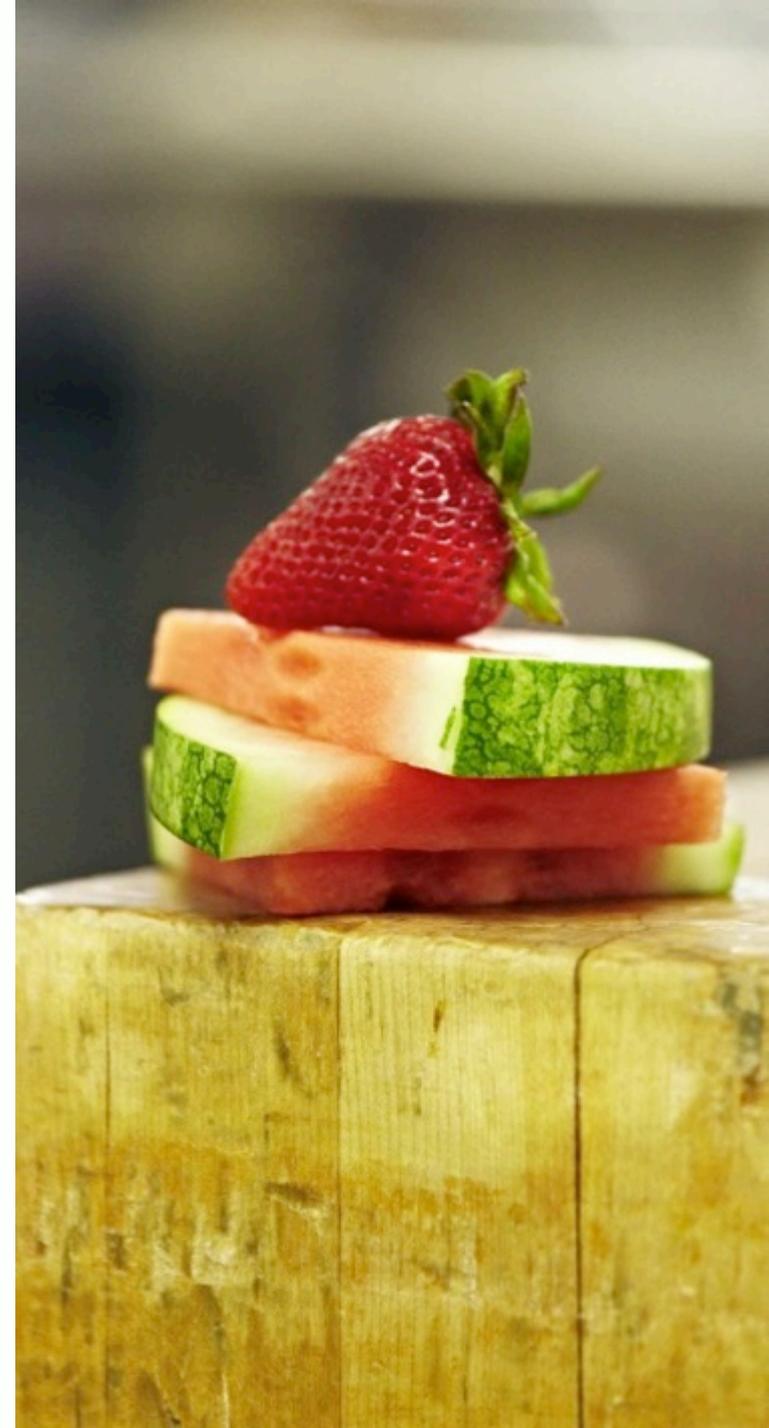
Partir de deux cas concrets afin d'identifier les opportunités et pistes de solution pour servir de modèle et inspirer tous les établissements de santé au Québec

Documents

- Étude de cas – Perspectives
- Guide pratique – S'approvisionner localement
- Vidéo promotionnelle

Le local: un intérêt croissant!

- Engouement de la part des **citoyens**
 - 78 % des Québécois disent prioriser le local
 - ⬆ 30 % du nombre de marchés publics en 5 ans au Québec
 - La mention *Aliments du Québec* sur un produit fait vendre jusqu'à 3 fois plus
- Engouement de la part des **établissements** – en particulier de santé
- Engouement au niveau **politique** (PAG sur les saines habitudes de vie, Politique alimentaire du Québec...)





Un fort intérêt de la part des établissements

| | Écoles primaires et secondaires (n=22) | Éducation supérieure (n=13) | Réseau de la santé (n=25) | Hôtellerie (n=15) |
|----------------------------|--|-----------------------------|---------------------------|-------------------|
| Local | 5% | 8% | 24% | 20% |
| Local et biologique | 27% | 54% | 56% | 40% |
| Total | 32% | 62% | 80% | 60% |

Leviers

- Un fort Intérêt pour les aliments locaux
- Des acteurs impliqués
 - Directions et employés
 - Acteurs régionaux (ASSS, CSSS, CSN...)
- Des façons de faire compatibles pour les aliments frais
- Une volonté politique
 - Existence du cadre de référence *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*
 - Adoption et mise en œuvre de politique alimentaire des établissements



Défis

- **Financiers:**
 - Hausse des coûts globaux des soins de santé
 - Gestion budgétaire serrée des services alimentaires
- **Juridiques:**
 - Contrats d'approvisionnement
- **Logistiques:**
 - Saisonnalité
 - Volume
 - Préparation des aliments: recours aux produits transformés et évolution des pratiques





En saison, l'Hôpital Jean-Talon a réussi à s'approvisionner à hauteur de **20% de fruits et légumes frais, locaux et biologiques** directement auprès d'un producteur.

Principales conclusions

- L'approvisionnement local est **souhaité** par un grand nombre d'établissements de santé.
- L'approvisionnement local est **réaliste**.
- L'approvisionnement local est **encouragé au niveau politique québécois**.
- Certains **mécanismes** permettent aux établissements de relever les défis du prix et des contrats d'approvisionnement afin de favoriser l'approvisionnement local.



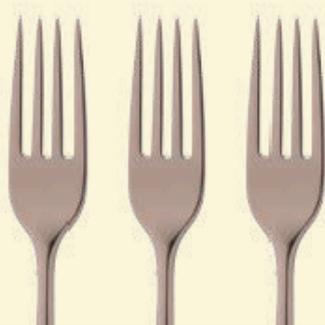


Outils pratique pour faciliter la démarche

- **Surmonter les défis - contraintes financières, légales et logistiques**
- **S'approvisionner localement – guide pratique**
- **Accompagner la démarche – suivis personnalisés**

Saveurs locales au menu!

Perspectives sur
l'approvisionnement en
fruits et légumes locaux
dans les établissements
de santé au Québec



SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------------|----|
| Introduction | 2 |
| Résumé de l'étude de cas | 4 |
| Étude de cas | 4 |
| Leviers et défis | 5 |
| Analyse et recommandations | 6 |
| Le prix | 6 |
| Les contrats d'approvisionnement | 8 |
| Les aspects logistiques | 10 |
| Conclusion | 11 |



Accueil » Solutions » organisations

S'APPROVISIONNER LOCALEMENT



Depuis plusieurs années, les produits du Québec connaissent un véritable succès et deviennent les vedettes dans les médias et les assiettes des Québécois. Avec l'adoption en mai 2013 de la première **politique de souveraineté alimentaire** au Québec et de la stratégie d'achat local qui a suivi en décembre 2013, qui vise notamment à favoriser l'achat local dans le réseau public et les

sociétés d'État, il est plus que jamais temps de faire une place de choix pour les aliments produits chez nous.

Vous êtes directeur(trice) d'un établissement ou responsable d'un service alimentaire ? Voici une démarche simple, complète et efficace pour le réaliser.

- ▶ 1. Découvrez pourquoi s'approvisionner localement _____
- ▶ 2. Déterminez votre démarche _____
- ▶ 3. Demandez la provenance des aliments à vos fournisseurs _____
- ▶ 4. Trouvez le bon fournisseur _____
- ▶ 5. Planifiez vos menus en fonction des saisons _____
- ▶ 6. Surmontez les obstacles _____
- ▶ 7. Sensibilisez votre milieu et mettez en valeur vos initiatives _____
- ▶ 8. Mesurez et tirez les leçons _____

Pourquoi s'approvisionner localement

Répertoires



Plus d'options

Ok



Groupes d'action



LA VÉRITÉ SUR
LES SABLES
BITUMINEUX

Promouvoir les aliments locaux

- **Sensibiliser le personnel et la clientèle à l'alimentation locale**
- **Faire connaître les aliments locaux au menu du jour**

CAROTTE LOCALE

AU MENU

Pourquoi y goûter ?

- **Pour vos beaux yeux !** Et oui, le bêta-carotène contenu dans les carottes sera transformé par l'organisme en vitamine A, reconnue pour ses bienfaits sur la vue notamment pour l'adaptation de l'oeil à l'obscurité
- **Pour être à la mode !** En effet, la carotte est un des légumes les plus consommés au Québec. C'est un légume racine très convoité pendant l'hiver pour sa teneur en vitamines et en fibres.
- **Pourquoi manger local ?** Pour le plaisir. Pour notre santé. Pour soutenir l'économie locale. Pour les impacts sociaux positifs. Pour l'environnement.





Importance de communiquer

- **Officialiser l'engagement de l'établissement envers l'alimentation locale**
- **Mettre en valeur les initiatives et la démarche entreprise: encouragement et mobilisation**

Merci beaucoup

Murielle Vrins

Chargée de projets

514 522-2000 #240

mvrins@equiterre.org

g