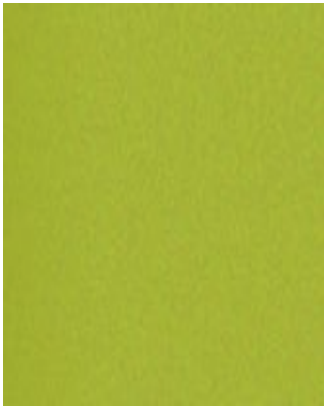




de la *ferme*
à la **Cafétéria**
Canada

farm to
Cafeteria
Canada



Le point sur l'alimentation locale
les écoles, campus et établissements de santé
s'expriment
octobre 2013

Le point sur l'alimentation locale:

les écoles, campus et établissements de santé s'expriment

octobre 2013

Une publication du réseau canadien De la ferme à la cafétéria^{MD} 2013.
Des copies électroniques sont accessibles à partir du site Web du réseau canadien
De la ferme à la cafeteria, à l'adresse :

www.farmtocafeteriacanada.ca

SUGGESTION DE RÉFÉRENCEMENT BIBLIOGRAPHIQUE :

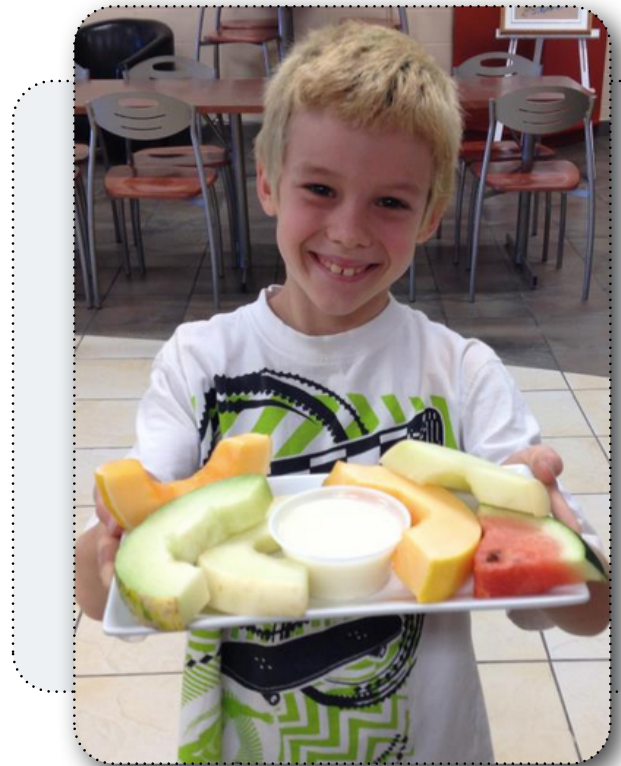
Atkinson, R.A., McKenna, M.L., Bays, J., Lahey, D., Wylie-Toal, B., et Vrins, M. (2013). Le point sur l'alimentation locale : les écoles, campus et établissements de santé s'expriment. Fredericton, N.-B. : Réseau canadien De la ferme à la cafétéria.

Sommaire

Au Canada, divers agences et organismes nationaux, provinciaux et municipaux travaillent à la réalisation d'objectifs communs afin d'obtenir des systèmes alimentaires qui nourrissent le corps et l'esprit d'enfants, d'étudiants, de patients et d'employés, tout en contribuant à la santé des fermes, des collectivités et de l'environnement.

Dans le but d'aider ces groupes dans leur travail, le réseau canadien De la ferme à la cafétéria a dirigé le premier sondage à portée nationale (voir l'outil du sondage à l'Annexe A) portant sur les activités entreprises par les écoles, les universités, les collèges et les établissements de santé du Canada afin d'offrir des aliments locaux. L'objectif du sondage électronique, mis en ligne en 2012, était de mieux comprendre les activités mises en œuvre dans ces milieux, leurs répercussions et les obstacles qu'elles ont dû surmonter, ainsi que les types de soutien nécessaires à leur expansion.

Les répondants provenaient de toutes les régions du pays et on trouve parmi ceux-ci des employés et du personnel de services d'alimentation d'écoles, d'universités, de collèges et d'établissements de santé. Au total, 239 répondants ont répondu au sondage en anglais ou en français, dont 144 ont répondu au nom d'écoles, 36 au nom d'universités et de collèges (campus) et 59 au nom d'établissements de santé.



Les résultats indiquent qu'il existe une activité substantielle visant à amener les aliments locaux dans les établissements et que l'appétit pour ce type d'activités est grandissant. Les écoles et les campus sont plus enclins à offrir des aliments locaux que ne le sont les établissements de santé (76 % et 92 % respectivement, comparé à 66 % pour les établissements de santé). En outre, ces premiers ont également plus tendance à fournir des activités éducatives au sujet de l'alimentation locale (90 % et 86 % respectivement, comparé à 38 % pour les établissements de santé). Les campus et les établissements de santé sont plus enclins à détenir des politiques ou des contrats en lien avec les aliments locaux (33 % et 29 % respectivement, comparé à 14% pour les écoles). De nombreux répondants ont indiqué vouloir augmenter leurs activités liées aux aliments locaux (63 % des écoles, 81 % des campus et 58 % des établissements de santé).

Ces résultats indiquent que l'intérêt pour les aliments locaux est répandu mais que les activités ne sont pas constantes d'un milieu à l'autre. Il est important de reconnaître que différents milieux pourraient se trouver à différentes étapes de développement du programme et devront appliquer des approches élaborées en fonction de leurs besoins. Néanmoins, les répondants ont identifié des thèmes communs aux questions portant sur le soutien, les partenaires, les avantages, les obstacles et les besoins. En effet, l'importance des

relations et l'accès à des aliments, de qualité de surcroît, constituent des facteurs essentiels pour les trois milieux. La responsabilité et les ententes constituent une préoccupation commune aux campus et aux établissements de soins de santé. Il convient aussi de mentionner que, tandis que les « aliments locaux » étaient définis comme des « aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire », de nombreux répondants définissent les « aliments locaux » de différentes manières dans leurs milieux.

Ces résultats sont l'occasion rêvée d'appuyer les activités du programme De la ferme à la cafétéria au Canada en répondant aux besoins identifiés et en tirant parti des retombées ainsi créées. Les résultats de ce sondage appuient la vision, la mission et les buts établis par le réseau canadien De la ferme à la cafétéria : Le processus d'enquête en tant que tel, qui a fait appel au savoir-faire de nombreux partenaires, a démontré



Notre vision : Des systèmes alimentaires dynamiques, locaux et durables qui contribuent à la santé des individus, du milieu et de la planète.

Notre mission : Ensemble, nous éduquons, construisons notre capacité d'action, renforçons les partenariats et influençons les politiques afin d'amener des aliments locaux, sains et durables dans tous les établissements publics.

Nos buts:

But 1 : Dynamiser, appuyer et assurer les organisations dans leur travail afin de perfectionner les connaissances, d'acquérir des compétences et d'assurer le fonctionnement des activités et des programmes De la ferme à la cafétéria

But 2 : Influencer la politique, effectuer de la recherche et apporter des recommandations pour faciliter l'acquisition et le service d'aliments locaux, sains et durables par les établissements publics

But 3 : Faire connaître le travail des programmes De la ferme à la cafétéria et du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

But 4 : Améliorer la capacité et la viabilité du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

les bienfaits de la collaboration à l'échelle nationale. Ces partenaires ont exprimé leur soutien envers un réseau national qui aide toutes les régions du pays à coordonner des activités De la ferme à la cafétéria. Le réseau canadien De la ferme à la cafétéria est bien positionné pour aider les groupes locaux et régionaux à reconnaître leurs besoins, et pour jouer le rôle de centre d'information et de ressources afin de faire avancer les objectifs du programme De la ferme à la cafétéria.

Remerciements

La rédaction de ce rapport n'aurait pas été possible sans le soutien d'un bon nombre d'organisations et d'individus. Nous aimerions remercier tout spécialement les organismes et collaborateurs ci-dessous :

- Le comité consultatif du réseau canadien De la ferme à la cafétéria et ses agents de liaison qui ont fourni de précieux conseils et un appui inestimable dans la création et la diffusion de ce premier sondage national :
 - Karen Archibald, Child Hunger Education Project, Sask.
 - *Roxana Atkinson, Réseau d'action sur la sécurité alimentaire du N-B. et University of New Brunswick, N.-B.
 - Ken Babich, Conseil canadien des marchés publics, C.-B.
 - Michael Barnes, Public Health Association of BC, C.-B.
 - *Joanne Bays, réseau canadien De la ferme à la cafétéria, C.-B.
 - Alison Bell, BC Culinary Arts Specialists Association, C.-B.
 - Paul Chorney, Food Matters Manitoba et Manitoba Food Research Alliance, Man.
 - Caitlin Colson, Meal Exchange, Ont.
 - Brenda Kent, De la ferme à la cafétéria Colombie-Britannique, C.-B.
 - Meredith Hayes, FoodShare Toronto, Ont.
 - Elaine Horne, Armstrong Foods, N.-É.
 - Kristie Jameson, Food Security Network Newfoundland and Labrador, T.-N.-L.
 - Melanie Kurrein, ministère de la santé de la C.-B., C.-B.
 - *Dana Lahey, Coalition jeunesse Sierra, Ont.
 - *Dr. Mary McKenna, University of New Brunswick, N.-B.
 - Don Mills, Local Food Plus et National Farmers Union, Ont.
 - Ravenna Nuaimy-Barker, Sustain Ontario, Ont.
 - Susan Roberts, Growing Food Security In Alberta, Alb.
 - Amanda Sheedy, Sécurité alimentaire Canada, Qc.
 - Isabelle St-Germain, Équiterre, Qc.
 - *Murielle Vrins, Équiterre, Qc.
 - Catherine White, Alberta Health Services, Alb.
 - *Brendan Wylie-Toal, My Sustainable Canada et Coalition canadienne pour un système de santé écologique, Ont.

- Tous les individus qui ont pris le temps de répondre au sondage au nom de leurs établissements respectifs.

- Les membres du sous-comité du sondage du réseau canadien De la ferme à la cafétéria dont le savoir-faire dans divers milieux institutionnels a contribué à renforcer l'analyse des données (*leurs noms sont précédés d'un astérisque).

- Notre fondateur, La fondation de la famille J.W. McConnell, pour son appui généreux.

- Le Social Planning and Research Council de la Colombie-Britannique dont l'expertise en recherche et en évaluation a pu renforcer notre description du contexte canadien de ce sondage.
- Tous les individus impliqués dans les entrevues menées auprès d'informateurs clés pour leurs utiles points de vue.
- Cé D'Ici, le Campus Food Systems Project, la Coalition canadienne pour un système de santé écologique et De la ferme à la cafétéria Colombie-Britannique, pour les superbes photographies qui ponctuent ce rapport.

Table des matières

Introduction et historique _____	8	Résultats du sondage – Établissements de soins de santé _____	37
Méthodologie _____	10	Disponibilité et approvisionnement _____	37
Données démographiques sur les répondants _____	11	Activités éducatives _____	40
Résultats du sondage - Écoles _____	13	Politiques et ententes _____	41
Disponibilité et approvisionnement _____	13	Appuis _____	41
Activités éducatives _____	16	Partenaires _____	42
Politiques et ententes _____	17	Financement _____	42
Appuis _____	17	Bienfaits _____	43
Partenaires _____	18	Obstacles _____	43
Financement _____	18	Besoins _____	44
Bienfaits _____	19	Renseignements additionnels _____	45
Obstacles _____	19	Éléments clés _____	46
Besoins _____	20	Analyse générale _____	50
Renseignements additionnels _____	22	Annexe A : Matériel de sondage _____	54
Éléments clés _____	23	Annexe B : Terreau fertile : les informateurs clés en entrevue pour le sondage De la ferme à la cafétéria _____	85
Résultats du sondage - Campus _____	26	Annexe C : À propos des programmes De la ferme à la cafétéria _____	95
Disponibilité et approvisionnement _____	26	Annexe D : Références _____	96
Activités éducatives _____	29		
Politiques et ententes _____	30		
Appuis _____	30		
Partenaires _____	31		
Financement _____	31		
Bienfaits _____	32		
Obstacles _____	32		
Besoins _____	33		
Renseignements additionnels _____	34		
Éléments clés _____	35		



Introduction et historique


Dans les établissements publics du Canada, l'intérêt envers les aliments sains, locaux et durables s'accroît. Cet intérêt se remarque par les tendances suivantes : les programmes De la ferme à la cafétéria émergent dans les écoles, les universités et les collèges (campus), ainsi que dans les établissements de santé de presque chaque province et territoire; les gouvernements provinciaux et autres agences gouvernementales sont engagés dans la création de politiques exigeant des établissements qu'ils achètent des aliments locaux; et les administrations municipales incluent une politique d'approvisionnement en aliments locaux dans leurs stratégies municipales en matière d'aliments (voir l'Annexe B pour le sommaire d'entrevues avec des informateurs clés, menées par le réseau canadien De la ferme à la cafétéria). Ce mouvement De la ferme à la cafétéria est motivé en partie par le désir de renforcer les économies locales et de soutenir les agriculteurs et les pêcheurs locaux (Vallianatos, Gottlieb et Haase, 2004). Elle s'explique aussi par les préoccupations au sujet de l'augmentation du prix de l'essence et du coût des aliments, et par l'inquiétude quant à la capacité des systèmes alimentaires à répondre aux besoins alimentaires de base de la population actuelle et future.

Les programmes De la ferme à la cafétéria amènent des aliments sains, produits localement et de manière durable, incluant les fruits de mer et les aliments sauvages, dans les établissements publics, ce qui renforce les liens entre la ferme et le service alimentaire (voir l'Annexe C pour en connaître davantage sur les programmes De la ferme à la cafétéria). Ces programmes visent à améliorer les économies alimentaires locales et les milieux alimentaires locaux, à améliorer la santé et l'alimentation des individus et à revitaliser les collectivités en soutenant l'agriculture locale et durable tout en conservant les terres agricoles (Bagdoni, Hinrichs et Schafft, 2009; Vallianatos et al., 2004). Les programmes De la ferme à la cafétéria augmentent l'accès aux aliments locaux produits de manière durable et leur consommation, en particulier les légumes et les fruits frais (Public Health Association of BC, 2012), ce qui, en retour, contribue à l'émancipation de la sécurité alimentaire de la collectivité, de l'agriculture locale et durable, et des systèmes alimentaires. Dans les écoles, les programmes De la ferme à la cafétéria peuvent soutenir les politiques en matière de nutrition et de mieux-être (Bagdoni et al., 2009) et repérer les secteurs à soutenir ou pour lesquels il faut modifier les politiques (Public Health Association of BC, 2012). Les activités pédagogiques aident à échauffer une meilleure connaissance et prise de conscience en matière de jardinage, d'agriculture, d'alimentation saine, d'aliments locaux et de cycles saisonniers, et ont le potentiel de créer de nouvelles normes et priorités en éducation (Bagdoni et al., 2009).

Au Canada, divers groupes à l'échelle nationale, régionale et locale travaillent à amener des aliments sains, locaux et durables dans les établissements publics. À l'automne 2011, des représentants de 21 de ces organisations se sont rencontrés sous la bannière du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, afin de former un réseau national. Les dirigeants du réseau canadien De la ferme à la cafétéria étaient impatients de comprendre l'activité présente dans les établissements afin d'offrir plus d'aliments sains, locaux et durables dans les services alimentaires destinés aux élèves et aux patients. Ils ont cherché à mieux comprendre les facteurs propices à cette activité ainsi que ses facteurs contraignants, et à saisir les moyens les plus efficaces et opportuns pour travailler collectivement à sa progression. Une des premières tâches de ce

nouveau réseau national a été de superviser un sondage en ligne portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria dans les établissements du Canada.

De l'appétit pour les aliments locaux présente les résultats du tout premier sondage mené à l'échelle nationale sur les activités en lien avec les aliments locaux distribués dans les écoles, sur les campus et dans les établissements de soins de santé du Canada. Ce rapport décrit la méthodologie employée pour mener le sondage, résume les résultats et en analyse les incidences, puis émet des recommandations. Il est produit à l'intention de tout groupe intéressé à poursuivre les objectifs d'approvisionnement d'aliments cultivés et produits localement.



Pour les besoins du présent sondage, le terme aliment local se définit comme un aliment cultivé et transformé à l'intérieur de votre province ou territoire.

Méthodologie

De mai à octobre 2012, le réseau canadien De la ferme à la cafétéria a mené un premier sondage électronique à l'échelle nationale portant sur les actions entreprises par les écoles, universités et collèges, ainsi que par les établissements de soins de santé du Canada dans le but de fournir des aliments locaux. Le sondage encourageait toute école, université, collège ou établissement de santé participant déjà à toute activité De la ferme à la cafétéria à identifier :

- Les types d'activités De la ferme à la cafétéria ayant lieu partout au Canada ;
- Les avantages, les obstacles, les besoins et les stratégies associés aux activités De la ferme à la cafétéria;
- Les actions qui pourraient aider à étendre les activités De la ferme à la cafétéria au Canada.

Dans le but d'aider à la conception du sondage, une recension de la littérature a été effectuée en septembre 2011, et les sondages effectués précédemment au sujet des activités portant sur les aliments locaux ont été passés en revue. Les questions de ces sondages, dont plusieurs provenaient des États-Unis, ont été amalgamées puis catégorisées en thèmes (p. ex., la localisation des sources d'approvisionnement, l'éducation, les politiques et ententes, les partenaires, le financement, les avantages, les obstacles et les besoins). Les questions à l'état d'ébauche ont été revues puis révisées par le comité consultatif du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, adaptées pour chaque type d'établissement (école, campus ou établissement de soins de santé), puis ont fait l'objet d'un projet-pilote. Dans sa forme finale, le sondage était offert en anglais et en français.

En raison de contraintes en matière de ressources, nous avons pris un échantillon de départ. Le comité consultatif du réseau canadien De la ferme à la cafétéria et ses agents de liaison ont distribué le sondage. Le groupe a aidé à identifier les blancs dans la distribution du sondage et a relevé une multitude de possibilités en termes de diffusion. En outre, la diversité au sein du comité consultatif du réseau canadien De la ferme à la cafétéria et de ses organisations membres a permis de produire une longue liste de distribution.

La décision de miser sur les établissements qui menaient déjà des activités De la ferme à la cafétéria plutôt que d'inviter toutes les écoles, les campus et les établissements de soins de santé à participer a réduit le taux de réponse potentiel mais a fourni une meilleure occasion d'obtenir un aperçu des types d'activités qui ont lieu au Canada présentement. Les personnes qui ont élaboré le sondage imaginaient que les directeurs de services alimentaires, ainsi que les administrateurs d'écoles, de campus et d'établissements de santé seraient bien positionnés pour répondre au sondage mais, en raison de différences affectant le personnel de chaque établissement, le sondage était ouvert à tous et les répondants pouvaient indiquer le poste qu'ils occupaient. Enfin, ceux-ci avaient l'option de répondre au sondage avec des collègues de leur établissement.

Mené par Fluid Surveys, le sondage prenait environ 20 minutes à compléter et était principalement composé de questions fermées. La participation était volontaire et les réponses étaient regroupées en sections (p. ex.,

par province ou territoire) afin de s'assurer que les réponses de chaque répondant ou établissement demeurent anonymes. Les données ont été analysées au moyen de la statistique descriptive et de l'analyse qualitative.

Le sondage fait partie du projet de recherche mené par Roxana Atkinson, étudiante à la maîtrise en études interdisciplinaires de l'Université du Nouveau-Brunswick et a été revu par le comité d'éthique de la recherche de cette même université.

Données démographiques sur les répondants

44 participants au sondage ont répondu au nom d'écoles de niveau préscolaire, primaire (ou élémentaire) et secondaire:

- 30 % des répondants étaient enseignants/enseignants adjoints;
- 28 % des répondants étaient directeurs d'école;
- 24 % des répondants étaient des coordonnateurs en alimentation, en nutrition ou en santé de l'école, ou encore des employés du programme d'un organisme gouvernemental ou non gouvernemental (par exemple : les coordonnateurs De la ferme à l'école, les animateurs spécialistes de la santé à l'école, les nutritionnistes communautaires, les coordonnateurs à la sécurité alimentaire);
- 10 % des répondants étaient des chefs cuisiniers/des chefs cuisiniers enseignants;
- 5 % des répondants étaient des parents/des membres du comité consultatif de parents;
- Un faible pourcentage des répondants faisaient partie du personnel administratif, étaient surintendants scolaires ou conseillers scolaires.

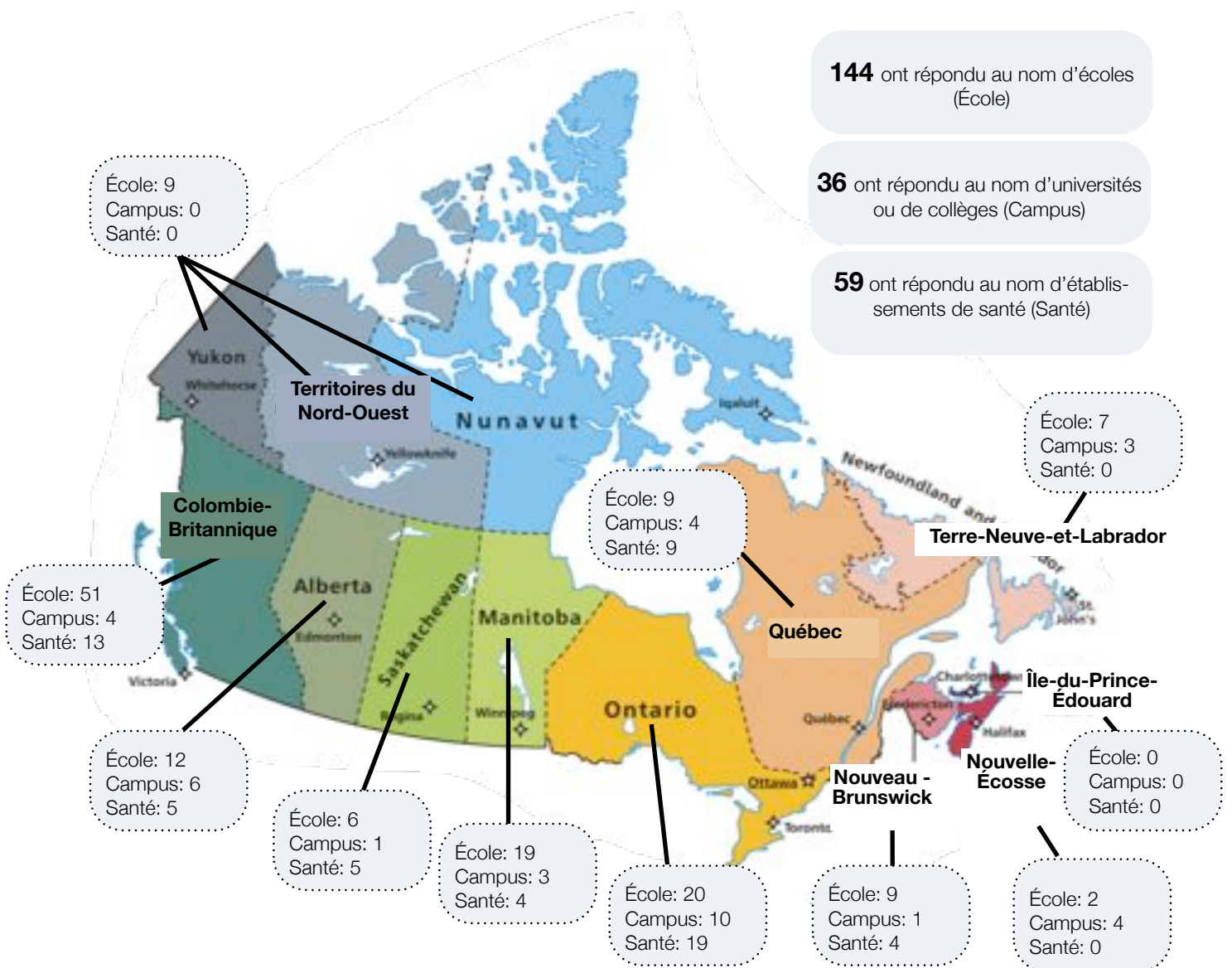
36 participants au sondage ont répondu au nom d'universités et de collèges :

- 28 % travaillaient pour les services alimentaires d'un campus (exemple : directeurs adjoints, coordonnateurs aux communications, administrateurs);
- 25 % étaient directeurs de services alimentaires;
- 14 % étaient coordonnateurs de programmes sur le campus (exemple : coordonnateurs en développement durable, coordonnateur de programme environnemental);
- 11 % étaient des chefs cuisiniers;
- 6 % étaient administrateurs d'université/de collège;
- Un faible pourcentage des répondants étaient membre du corps enseignant ou du corps étudiant.

59 participants au sondage ont répondu au nom d'établissements de santé :

- 32 % étaient directeurs de service alimentaire;
- 17 % étaient employés du service alimentaire (p. ex. : chefs cuisiniers/cuisiniers, directeurs/superviseurs de service alimentaire);

- 14 % étaient directeurs provincial et régional, coordonnateurs ou employés (p. ex. : directeurs de services alimentaires ou de nutrition, directeurs de marketing régionaux, employés de service de santé provincial);
- 10 % étaient diététiciens/nutritionnistes;
- 3 % étaient administrateurs d'établissements de santé;
- Un faible pourcentage des répondants étaient membres du personnel de soutien, infirmiers et patients.



De la ferme à la cafétéria - Écoles

DISPONIBILITÉ ET APPROVISIONNEMENT

1. Est-ce que votre école offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

76% - OUI, les aliments locaux sont disponibles

17% ont répondu « non », 7% ont répondu « incertain »
(Total n=144)

« Je pense que l'éducation à-propos de la nutrition devrait commencer par donner accès aux aliments sains dans les écoles »

« Cela a été un programme étonnant dans nos écoles »

« Il y a une forte volonté d'aller vers la nourriture locale et il paraît qu'il y a la volonté politique pour le faire »

« C'est un programme qui a besoin d'être soutenu et promu »

« Après trois ans d'activités, le personnel de l'école sont excités qu'ils voient des changements dans les aliments que les enfants apportent à l'école »

- citations de répondants

2. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre école? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

67% - Ils sont livrés à notre école

42% - Un employé de l'école va les chercher

5% - Aucun transport n'est requis (les aliments sont entièrement cultivés et produits sur place)

3% ont répondu « incertain » (Total n= 119)

De nombreux répondants ont indiqué plusieurs modes de transport; certains aliments locaux sont livrés, certains sont ramassés et certains sont cultivés sur place.

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre école? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%	n
Épiceries	50%	60
Sources sur place (ex : jardin, serre ou ferme de l'école)	40%	48
Distributeur ou courtier	35%	42
Agriculteurs	34%	40
Marchés d'agriculteur	16%	19
Serre ou jardin de la collectivité	15%	18
Coopératives de producteurs	11%	13

3% ont indiqué « incertain » (Total n=119)

Autres sources rapportées par les répondants :

- Programme de repas ou de collations, ou de repas/collations, subventionné par le gouvernement
- Une organisation sans but lucratif subventionnée par le gouvernement fournit des aliments dans le cadre d'un programme scolaire de repas et de collations [p. ex., BC Agriculture in the Classroom Foundation (C.-B.), Kids Eat Smart (T.-N.-L.), Real Food For Real Kids (Ont.)]
- Coopératives alimentaires/fermes locales [p. ex., Peak of the Market (Man.)]
- Cueilleurs d'aliments sauvages, chasseurs et pêcheurs locaux

4. Qui dirige les services alimentaires de votre école? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

68% - Autogestion

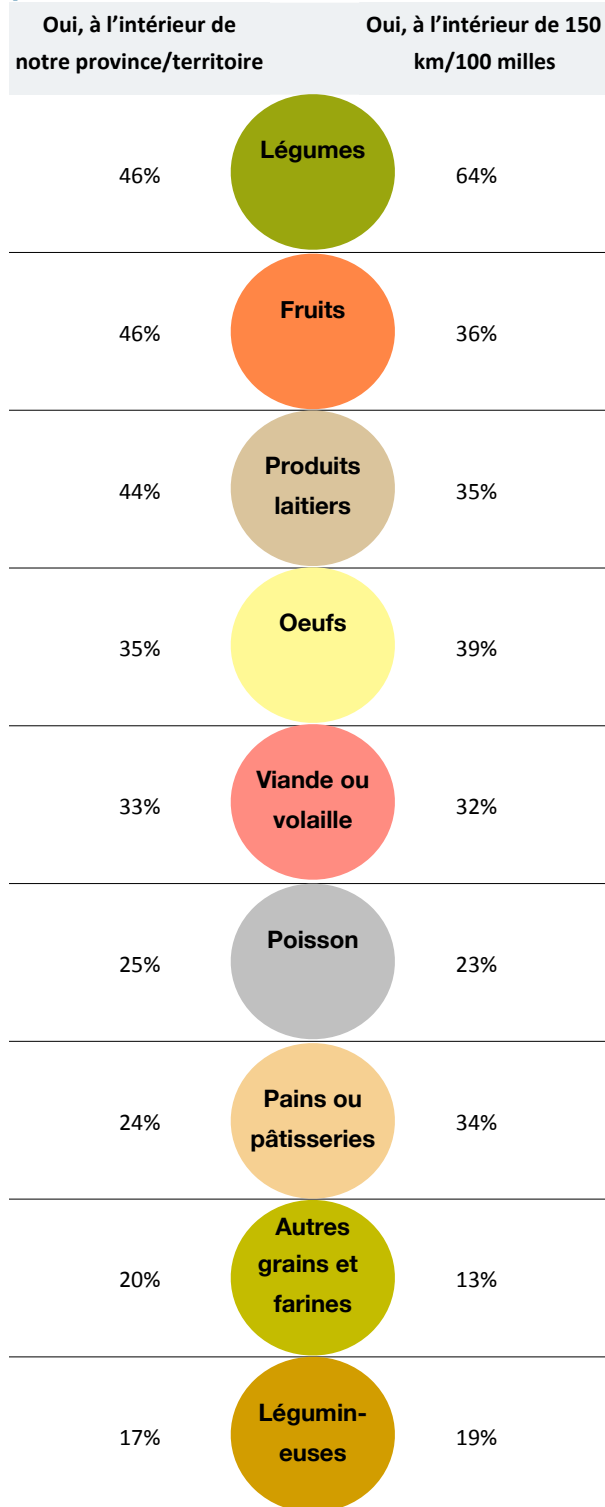
16% - Par le biais d'une entente

3% ont répondu « incertain » (Total n=119)

Autres réponses données par les répondants :

- Gestion centrale par les arrondissements scolaires
- Programmes d'art culinaire/cuisine éducative dans les écoles
- Parents/ Comités consultatifs de parents
- Établissements/coordonnateurs sans but lucratif
- Restaurants
- Entreprises sociales
- Étudiants

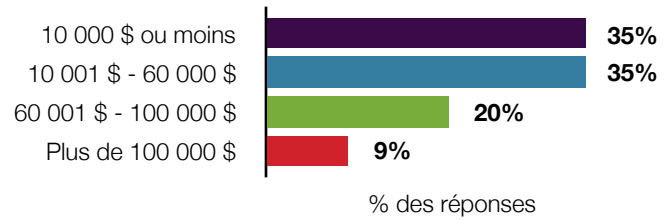
5. Est-ce que votre école s'approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?



(Total n=119)

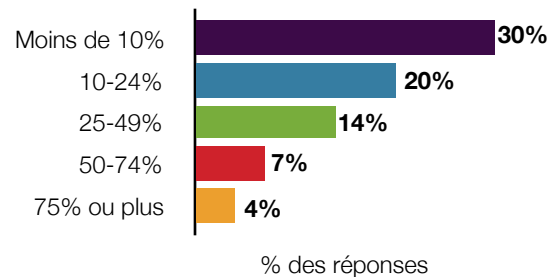
On a aussi rapporté les fines herbes, le miel et les noix

6. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre école consacre à l'alimentation.



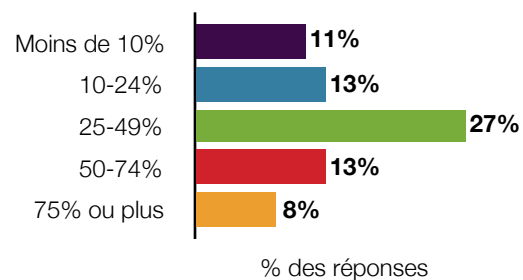
*D'après les renseignements partagés par 75 répondants

7. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre école aux aliments locaux cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de celle-ci.



24% ont répondu « incertain » (Total n= 119)

8. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre école aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.



27% ont répondu « incertain » (Total n= 119)

9. Des aliments locaux sont-ils offerts à l'intérieur des points de vente, ou dans le cadre des activités de votre école? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Écoles - points de vente ou activités	Oui	Non, mais nous l'espérons	Sans objet
Cafétéria	54%	10%	21%
Programme de distribution de fruits et de légumes	52%	9%	21%
Activités et célébrations	48%	15%	10%
Réunions scolaires ou du personnel	45%	15%	6%
Programme de distribution de lait	42%	7%	23%
Déjeuner ou repas matinal, administré séparément de la cafétéria	33%	13%	27%
Collectes de fonds pour l'école, associées à l'alimentation	31%	14%	13%
Programme de repas, administré séparément de la cafétéria	31%	5%	38%
Programme de collations	30%	9%	29%
Programmes parascolaires (sur place)	12%	10%	32%
Cantine/magasins de l'école	10%	10%	38%
Machines distributrices	3%	11%	30%

(Total n= 119)

On a aussi rapporté d'autres points de vente ou activités où des aliments locaux étaient offerts incluant les cours liés à l'alimentation/à l'art culinaire et d'autres types de cours.

10. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerts dans votre école?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre école respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	5% (n=6)	43% (n=51)	24% (n=29)	28% (n=33)
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	19% (n=23)	19% (n=23)	10% (n=12)	51% (n=61)
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	15% (n=18)	28% (n=33)	9% (n=11)	48% (n=57)
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	31% (n=37)	31% (n=37)	10% (n=12)	28% (n=33)
Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, herbicides ou autres produits chimiques	12% (n=14)	30% (n=36)	7% (n=8)	51% (n=61)

ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

11. Est-ce que votre école organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les élèves à s'instruire sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

90% ont indiqué mener des activités éducatives

Réponse	%
Des leçons sur les aliments locaux sont intégrées au programme d'études	47%
Du matériel pédagogique portant sur les aliments locaux est fourni aux élèves, aux membres du personnel ou aux parents	44%
Des chefs cuisiniers ou le personnel du service alimentaire de l'école s'impliquent dans la formation sur les aliments locaux	43%
Nous utilisons les jardins et les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement	43%
Les élèves visitent des fermes	42%
Nous utilisons un programme de compostage sur place pour procurer de l'enseignement	37%
Des agriculteurs ou des jardiniers s'impliquent dans l'enseignement	27%
Nous faisons appel à des jardins, à des serres, à des cuisines ou à des programmes de compostage situés à l'extérieur pour procurer de l'enseignement	22%
Des agriculteurs ou des jardiniers s'impliquent dans l'enseignement	17%
Toute l'école participe à des activités alimentaires et d'agriculture communautaire	15%
Nous utilisons la ferme présente sur place pour procurer de l'enseignement	4%

5% ont indiqué « Aucune activité éducative », 5% ont indiqué « incertain » (Total n= 144)

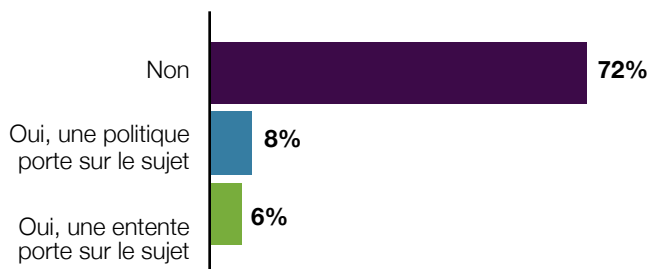
Autres activités éducatives mentionnées dans le sondage :

- Des leçons sur la pratique de la chasse en toute sécurité
- Des leçons sur les aliments traditionnels, la transformation du gibier et la cueillette des plantes sauvages
- Des caves à légumes sur place sont utilisées pour l'enseignement
- Des groupes de leadership alimentaire dirigés par des élèves
- Des élèves effectuent des sorties éducatives (p. ex., des visites d'installations de production alimentaire, de foires alimentaires et de moulins à grains)



POLITIQUES ET ENTENTES

12. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre école? (Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial, limité au district, ou spécifique à votre école. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.)



5% ont répondu « incertain » (Total n=144)

Parmi les politiques et ententes portant sur les aliments locaux rapportées par les répondants, on compte :

- « Les réglementations du département de santé »
- « Contrat de la ferme à l'école »
- « Politiques scolaires des aliments et des boissons »
- « Lignes directrices et les politiques de nutrition »
- « Politique environnementale de la commission scolaire »
- « Contrat du « School Healthy Foods Committee » »
- « Contrat de « Take a bite of BC/Agriculture in the Classroom » »

13. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre école?

2% - OUI un % minimal d'aliments locaux est spécifié dans un contrat

98% ont indiqué « non ou incertain » (Total n=144)

Deux répondants du milieu scolaire ont indiqué disposer d'une politique ou d'une entente précisant un pourcentage minimal. L'un a indiqué un pourcentage de l'ordre de 25 à 40 % selon la période de l'année, tandis que l'autre a indiqué 30 %.

APPUIS

14. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre école portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Réponse	%
Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause	47%
Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'école ou d'un parrain	32%
Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre école	28%
Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux	26%
Nous disposions des ressources financières pour organiser des activités portant sur les aliments locaux	15%
Nous disposions de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux	8%
Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion des aliments locaux	5%
Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances	4%

24% ont répondu « incertain » (Total n= 144)

Autres facteurs importants mentionnés :

- Accès aux ressources communautaires
- Financement provenant du gouvernement et d'organismes sans but lucratif
- Programmes gouvernementaux
- Intérêt des élèves

15. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre école a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Les répondants ont mentionné diverses organisations et ressources comme Food Matters Manitoba et Agriculture in the Classroom. On trouve des liens vers ceux-ci et d'autres ressources à l'adresse : www.farmtocafeteria.ca

PARTENAIRES

16. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre école portant sur les aliments locaux. (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture	33%
Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations	28%
Associations communautaires	28%
Écoles	20%
Associations de parents	19%
Organismes de santé	17%
Réseaux alimentaires	14%
Groupes de protection de l'environnement	9%
Universités ou collèges	6%
Organismes de développement économique communautaires	6%
Organismes confessionnels/religieux	3%
Politiciens ou partis politiques	3%

4% ont répondu « incertain » (total n=144)

Autres partenaires mentionnés par les répondants :

- Chefs cuisiniers
- Coopératives alimentaires
- Organismes de sécurité alimentaire
- Fournisseurs de services alimentaires
- Grossistes de produits alimentaires
- Services d'économie familiale
- Chasseurs locaux
- Personnel de l'école/Experts locaux en aliments traditionnels
- Organismes sans but lucratif
- Arrondissements scolaires/Conseils scolaires
- Associations d'enseignants

FINANCEMENT

17. Parmi les sources de financement externe suivantes, laquelle/lesquelles aide(nt) à soutenir les activités de votre école portant sur les aliments locaux, le cas échéant? Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'école ou par les partenaires du programme. (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Fonds obtenus du gouvernement provincial	33%
Aucune aide financière externe n'a été reçue	31%
Fonds du conseil de parents	18%
Dons obtenus d'individus	17%
Dons obtenus d'entreprises privées	16%
Fonds obtenus de fondations privées	16%
Fonds obtenus du gouvernement provincial	15%
Fonds obtenus du gouvernement fédéral	7%
Fonds de recherche provenant d'une université, d'un cégep ou d'un collège	3%

8% ont répondu « incertain » (Total n=144)

Autres sources de financement mentionnées par les répondants :

- Activités de financement
- Subventions
- Autorité sanitaire locale
- Chasseurs et pêcheurs locaux
- Organismes sans but lucratif
- Subventions des arrondissements scolaires
- Équipe d'élèves moniteurs/Club de jeunes philanthropes
- Conseil scolaire en matière de nutrition

BIENFAITS

18. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre école portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Réponse	%
A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'école	44%
A rehaussé les connaissances et les compétences des élèves et du personnel sur les aliments locaux	38%
A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les écoles, les agriculteurs et autres tiers	24%
A amélioré l'état de santé des élèves ou du personnel	21%
A rehaussé la perception du public envers l'école	18%
A amélioré la durabilité de l'environnement	13%
A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux	10%

17% ont répondu « incertain », 5% ont indiqué « aucun bienfait » (Total n= 144)

Autres bienfaits mentionnés par les répondants

- Enthousiasme lié à la culture et à la consommation des légumes
- Les élèves influencent leurs familles dans l'achat d'aliments locaux
- Amélioration des compétences culinaires
- Rehaussement la durée d'attention et la concentration des élèves
- Augmentation de l'enthousiasme du conseiller scolaire et de la municipalité
- Augmentation de l'assiduité scolaire
- Augmentation du recours aux aliments traditionnels
- Les individus essaient de nouveaux aliments et développent ainsi leurs goûts
- L'autosatisfaction de savoir qu'une bonne initiative reçoit de l'appui
- Renforcement des connaissances et fierté culturelle au sujet des aliments

OBSTACLES

19. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre école? (...)

Réponse	%
Coût élevé des aliments locaux	36%
Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux	31%
Ressources limitées (personnel et bénévoles)	27%
Difficultés de livraison des aliments locaux	24%
Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux	18%
Installations et équipement limités	15%
Manque de politiques portant sur les aliments locaux	13%
Demande limitée en aliments locaux	7%
Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux	7%
Préoccupations en matière de responsabilité/d'innocuité des aliments	6%
Piètre qualité des aliments locaux	2%

12% ont répondu « incertain », 8% ont répondu « aucun obstacle » (Total n=144)

Autres obstacles mentionnés par les répondants :

- La demande incessante de rapports et de rétroactions exige beaucoup de temps
- Les budgets décroissants pour les cours d'économie familiale
- Processus de demande de financement difficile
- Manque de collaboration
- Manque de fonds pour poursuivre les programmes
- Soutien financier limité
- Approvisionnement et disponibilités limités
- Limite du temps ou de l'énergie à consacrer à la recherche d'aliments locaux ou à la préparation des cours sur le sujet
- Temps limité pour la cueillette des aliments locaux
- Le site n'est pas une zone agricole
- L'école ne disposait pas de parrain
- Aucun budget n'était alloué aux aliments locaux
- Les ressources ou l'équipement nécessaires pour commencer étaient insuffisants
- La période d'abondance par excellence se situe durant les mois de l'été, alors que l'école est fermée
- La quantité d'aliments cultivés sur le site ne suffit pas à la demande tout au long de l'année
- Résistance de la part du personnel des services alimentaires
- Courte période de production/conditions climatiques locales

BESOINS

20. Aimeriez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre école?

63% - OUI

32% ont indiqué « incertain », 5% ont indiqué « non » (Total n= 144)

Voici, d'après les réponses ouvertes obtenues par le sondage, quelques exemples précis d'activités que les écoles aimeraient développer :

- **Disponibilité** de la nourriture locale (p. ex., intégrer l'alimentation locale dans les programmes scolaires et d'activités pédagogiques)
- **Sensibilisation et promotion** (p. ex., matériel promotionnel, l'échantillonnage des aliments, mettant en vedette la nourriture locale)
- **Activités éducatives** pour les étudiants (p. ex., des activités en salle de classe)
- **Programmes** (p. ex., les programmes de jardins scolaires, des cours de cuisine)

21. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Site web/Blogue	64%
Bulletins	49%
Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux	24%
Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)	19%
Webinaires	15%
Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux	8%
Journaux, radio ou télévision	8%

Autres moyens par lesquels les répondants aimeraient recevoir de l'information et des mises à jour :

- Par courriel
- En ouvrant une session à titre de membre sur le site Web
- Par courriels envoyés aux membres des listes de diffusion existantes
- Par le truchement des comités pour les écoles en santé de l'arrondissement

22. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre école portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

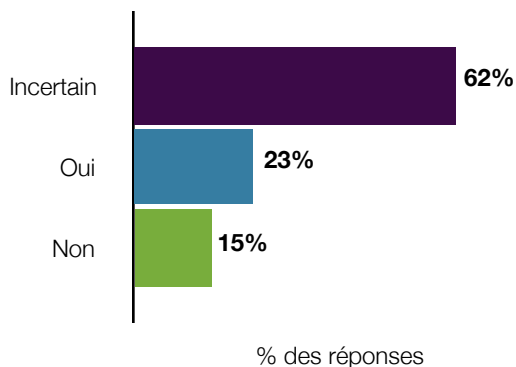
Response	%
Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux	47%
Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable	38%
Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux	32%
Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre	26%
Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement	24%
Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria	22%
Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les élèves	15%
Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement	10%
Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux	10%
Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus	8%
Addressing contract, insurance and liability concerns	6%

Autres besoins mentionnés par les répondants :

- Conduite d'élevage de caribous
- Allocation mensuelle du coordonnateur
- Programme d'études souple quant à la « sécurité alimentaire » de l'école secondaire
- Les cours d'économie familiale et de produits alimentaires doivent être reconnus comme un besoin plutôt que comme un sujet optionnel
- Améliorer les connaissances de l'arrondissement scolaire quant à la sécurité alimentaire et instaurer un programme dans chaque école
- Les sources d'aliments locaux doivent pouvoir répondre à un important système d'approvisionnement. Plus d'information est nécessaire (p. ex. : Quels sont les bienfaits des aliments locaux ? Que peut-on qualifier de « durable » ? Quelles sont les sources de ces aliments ?)
- Diminuer le coût des aliments locaux
- Établir une liste nationale des fermes qui ont des aliments à vendre en indiquant si elles peuvent expédier ceux-ci aux écoles locales
- Présenter une conférence sur la façon de lancer le programme et dégager du temps pour y arriver
- Une cuisine éducative
- La planification, l'organisation, la mise en place, l'évaluation et l'écriture de rapports exigent du temps

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

23. Estimez-vous que votre école dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria?



(Total n= 144)

Cela peut signifier que le terme « De la ferme à la cafétéria » est relativement nouveau pour bien des individus ou encore que, bien qu'ils dirigent des activités en lien avec les aliments locaux, ils n'ont pas l'impression d'avoir un « programme » De la ferme à la cafétéria officiel

79 % ont rapporté vouloir recevoir des mises à jour périodiques de la part du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

67 % ont rapporté vouloir recevoir un lien vers le site Web De la ferme à la cafétéria pour promouvoir leur programme du même nom.

55% ont indiqué que l'on peut communiquer avec eux afin d'en savoir davantage sur leurs activités De la ferme à la cafétéria

24. Est-ce que votre école emploie une définition précise des aliments locaux? (Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage)

18% - OUI une définition précise est employée pour désigner les aliments locaux

67% ont répondu « non », 15% ont répondu « incertain » (Total n=144)

Les définitions de l'expression « aliment local » variaient chez les répondants. Certaines étaient semblables à celle que l'on retrouve partout dans le sondage : « Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des produits cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire. »

D'autres définitions fournies par les répondants pour l'expression « aliment local » ::

- « Aussi local que possible! »
- « Aliments prélevés dans la nature »
- « Aliments provenant de notre province »
- « Aliment cultivé ou produit à l'intérieur de 150 km »
- « Aliments cultivés à l'intérieur de 100 km »
- « Provenant de notre communauté »
- « On considère souvent les animaux sauvages tels les poissons, les caribous, les orignaux, etc. comme des aliments locaux »
- « Qui est du pays »
- « Aliments traditionnels chassés et cueillis »
- « À l'intérieur d'un rayon de 20 km »
- « À l'intérieur d'un rayon de 16 km »

Éléments clés – Les écoles

Disponibilité et approvisionnement, Activités éducatives, Politiques et ententes :

- La majorité des répondants au nom d'écoles (76 %) ont indiqué que leurs écoles fournissaient des aliments locaux et, selon les commentaires fournis, le faisaient avec enthousiasme.
- Des répondants au nom d'écoles qui ont rapporté fournir des aliments locaux :
 - Les aliments locaux provenaient d'une variété de sources, notamment les épiceries (50 %), les sources sur place (40 %), les distributeurs ou courtiers (35 %) et les agriculteurs locaux (34 %).
 - De nombreux répondants ont indiqué avoir reçu un soutien provincial pour offrir des aliments locaux dans leur(s) école(s) (p. ex., BC Agriculture in the Classroom Foundation et Real Food for Real Kids, en Ontario).
 - De nombreux répondants ont indiqué que les services alimentaires de leur école sont autogérés (68 %). Bon nombre sont administrés par des parents, des membres du corps enseignant et des élèves bénévoles.
 - Les écoles ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant de l'intérieur de la province; les trois catégories d'aliments locaux les plus populaires ont été les légumes (46 %), les fruits (46 %) et les produits laitiers (44 %).
 - Les écoles ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant d'un rayon de 150 km; les trois catégories d'aliments locaux les plus populaires ont été les légumes (64 %), les œufs (39 %) et les fruits (36 %).
 - Les écoles ont un budget plutôt restreint pour les aliments (70 % des répondants ont indiqué disposer d'un budget alimentaire annuel total en deçà de 60 000 \$ et 35 % disposaient de moins de 10 000 \$).
 - Tandis que 27 % des répondants estimaient que 25 à 49 % de leur budget alimentaire annuel était dépensé sur des aliments cultivés et produits à l'intérieur de leur province, 30 % indiquaient que < 10 % de leur budget était dépensé sur des aliments produits à l'intérieur d'un rayon de 150 km.
 - Les répondants ont mentionné que les aliments locaux sont disponibles dans de nombreux points de vente et lors d'activités. Les points de vente les plus communément mentionnés étaient les cafétérias (54 %), les programmes de fruits et de légumes (52 %) et les activités et fêtes (48 %).
 - La majorité des répondants (>50 %) ont exprimé être « incertain » que les aliments locaux offerts à leur école répondaient à 4 des 5 critères en lien avec des pratiques d'aliments durables ou qu'aucun aliment ne répondait à cet énoncé (p. ex., à savoir si les aliments locaux sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologiques » ou encore s'ils répondent aux normes de production alimentaire sans cruauté)
 - 31 % des répondants ont indiqué qu'il était possible de retracer le lieu de culture ou de production de tous les aliments locaux offerts à leur école, ou la majorité d'entre eux,

- Les écoles étaient susceptibles d'organiser des activités pédagogiques pour aider les élèves à s'instruire sur les aliments locaux (90 %). Les réponses indiquées le plus souvent étaient que des leçons sur les aliments locaux sont intégrées au programme d'études (47 %); que du matériel pédagogique portant sur les aliments locaux est fourni aux élèves, aux membres du personnel ou aux parents (44 %); que des chefs cuisiniers ou le personnel du service alimentaire de l'école s'impliquent dans la formation sur les aliments locaux (43 %); et qu'ils utilisent les jardins et les serres présents sur place pour instruire (43 %). Des répondants ont aussi indiqué donner des leçons sur les aliments traditionnels, la chasse et la transformation du gibier, et la cueillette des plantes sauvages.
- Peu de répondants ont indiqué détenir des politiques ou des ententes qui portent sur les aliments locaux (8 % ont des politiques, 6 % ont des ententes).
- Parmi les exemples de politiques ou d'ententes, on trouve les règlements du ministère de la santé, les ententes d'un programme sur les produits alimentaires, ainsi que les politiques provinciales en matière de nutrition en milieu scolaire. Par exemple, les politiques en matière de nutrition en milieu scolaire des provinces de l'Ontario, de Terre-Neuve-et-Labrador et de la Nouvelle-Écosse font référence aux aliments locaux.
- 2 % des répondants ont indiqué que leur école détenait des politiques ou des ententes précisant un pourcentage minimal d'aliments locaux à offrir.

Appuis, partenaires, financement, bienfaits, obstacles et besoins :

Trois thèmes principaux émergent de l'analyse des réponses des répondants aux questions portant sur les appuis, les partenaires, les bienfaits, les obstacles et les besoins : *l'importance des relations* (p. ex., les partenariats et les appuis), *l'accès à des aliments de qualité et le financement*.

L'importance des relations :

« *Le secret de la réussite est de parrainer chaque partie impliquée dans l'échange, donc du côté de l'école comme du côté du fournisseur.* » - participant au sondage

- Les trois principaux appuis étaient en lien avec les relations : membres du personnel ou bénévoles engagés (47 %), soutien indéfectible d'un administrateur de l'école ou d'un parrain (32 %) et soutien indéfectible de l'école (28 %).
- Parmi les trois principaux bienfaits, on trouve la création de nouveaux partenariats ou la consolidation de partenariats entre les écoles, les agriculteurs et autres tiers.
- Des ressources limitées en matière de personnel et de bénévoles (27 %) se trouvent parmi les 3 principaux obstacles.
- De nombreux répondants au nom de leur école ont indiqué disposer d'au moins 1 partenaire (68 %) : agriculteurs, producteurs ou organismes agricoles étaient les partenaires les plus communément cités (33 %), devant les groupes communautaires (28%).
- Engager des intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux (32 %) est l'un des 3 besoins les plus importants exprimés par les répondants.

Accès aux aliments de qualité :

- L'amélioration de la qualité, de la fraîcheur, du goût ou du caractère nutritif des aliments offerts (44 %) représente le plus important bienfait rapporté.
- Le coût élevé des aliments locaux (36 %) et les difficultés d'approvisionnement en aliments locaux (31 %) ont été les 2 obstacles majeurs identifiés par les répondants.
- Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux (47 %) et identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordables (38 %) sont les 2 besoins principaux mentionnés par les répondants.

Financement :

- Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux représente le besoin principal des répondants (47 %).
- Près du tiers des répondants ont indiqué ne recevoir aucune aide financière externe (31 %).
- Les fonds provenant du gouvernement provincial constituent la source de financement la plus commune (33 %).
- Les fonds provenant de nombreuses sources incluant les conseils de parents (18 %), les dons individuels (17 %) et les fonds obtenus du gouvernement fédéral (15 %) aident à soutenir les activités scolaires portant sur les aliments locaux.

Autres éléments clés :

- Le fait de réhausser les connaissances et les compétences des élèves et du personnel sur les aliments locaux (38 %) était l'un des 3 principaux bienfaits identifiés.
- Les sites Web (64 %) et les bulletins (49 %) ont été sélectionnés comme les moyens de communication préférés pour recevoir de l'information sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria.
- La terminologie diffère quand il s'agit de définir les « aliments locaux » ou de décrire les activités De la ferme à la cafétéria. Les répondants ont soumis une variété de définitions pour les « aliments locaux » (18 % ont indiqué que leur école utilise une définition précise) et donné des exemples de ce en quoi consistent les activités De la ferme à la cafétéria (p. ex., la cueillette de plantes sauvages). Il faut donc se rappeler qu'il est utile d'inclure une définition claire des aliments locaux et du sous-programme De la ferme à l'école dans toute communication.
- Il est possible que les répondants n'aient pas l'impression de participer au programme De la ferme à la cafétéria (62 % en étaient incertains, 23 % ont indiqué proposer un programme sans préciser lequel) tout en prenant toutefois des actions en lien avec les aliments locaux (90 % organisaient des activités pédagogiques pour aider les élèves à s'instruire au sujet des aliments locaux).
- 63 % ont indiqué vouloir augmenter le nombre d'activités offertes portant sur les aliments locaux. Parmi les exemples énoncés, on trouve : augmenter la disponibilité des aliments locaux via des programmes, améliorer les connaissances et la promotion des aliments locaux, et offrir plus d'activités pédagogiques aux élèves. Obtenir de l'aide pour créer une politique a été indiqué par 26 % des répondants.

De la ferme à la cafétéria - Les campus

DISPONIBILITÉ ET APPROVISIONNEMENT

1. Est-ce que votre université/cégep/ collège offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

92% - OUI, les aliments locaux sont disponibles

8% ont répondu « non » (Total n=36)

« Au départ, l'idée générale d'offrir des aliments locaux était irrésistible et semblait être un but irréalisable lorsque nous avons étudié la possibilité de l'adopter dans son ensemble. Même les producteurs locaux hésitaient en raison de notre large volume. Mais nous avons réussi en divisant le programme et en réalisant quelques petites initiatives là où c'était possible; certains aliments sont exclusivement locaux, tandis que d'autres le sont à moindre échelle. Par exemple, même si nous n'offrons du bœuf local qu'une fois par semaine, ces petits pas que nous accomplissons se font tous dans la bonne direction. »

« Nous disposons de menus saisonniers et organisons des activités intitulées « De la ferme à la table » où des agriculteurs et des fournisseurs locaux nous instruisent dans nos salles à dîner. »

« Disposant d'un grand jardin culinaire sur le campus, nous pouvons à tout le moins rapprocher les étudiants vers la terre et les produits frais, et les engager dans le processus. » - citations de répondants

2. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre université/cégep/ collège? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

91% - Ils sont livrés à notre université/cégep/collège

15% - Un employé de l'université/du collège va les chercher

0% - Aucun transport n'est requis (les aliments sont entièrement cultivés et produits sur place)

3% ont répondu « incertain » (Total n= 33)

De nombreux répondants ont indiqué plusieurs modes de transport; certains aliments locaux sont livrés, certains sont ramassés et certains sont cultivés sur place.

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre université/cégep/collège? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%	Count
Distributeur ou courtier	82%	27
Agriculteurs	61%	20
Source sur place (exemples : jardin, serre ou ferme de l'université/du collège)	39%	13
Marchés d'agriculteurs	21%	7
Épiceries	9%	3
Coopératives de producteurs	6%	2
Serre ou jardin de la collectivité	3%	1

0% ont indiqué « incertain » (Total n=33)

Autres sources rapportées par les répondants :

- Boulangerie locale
- Encan de produits

4. Qui dirige les services alimentaires de votre université/cégep/collège? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

64% - Par le biais d'une entente

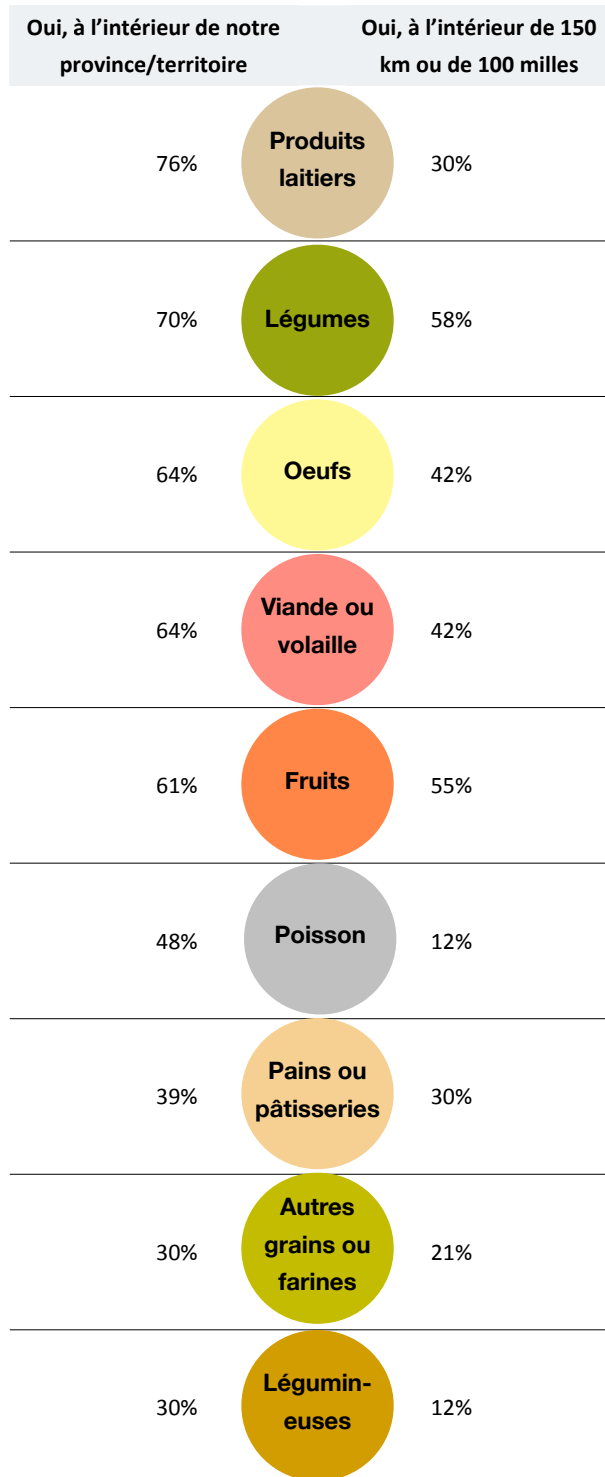
36% - Autogestion

0% ont répondu « incertain » (Total n=33)

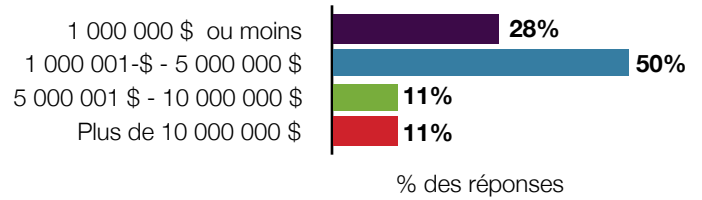
Autres réponses données par les répondants :

- Département d'art culinaire
- Coentreprise avec agence sans but lucratif
- Modèle combiné (autogestion et entente contractuelle)
- Étudiants/ Association étudiante

5. Est-ce que votre université/cégep/ collège s'approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?

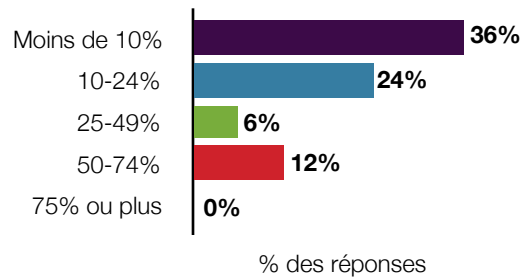


6. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre université/cégep/collège consacre à l'alimentation.



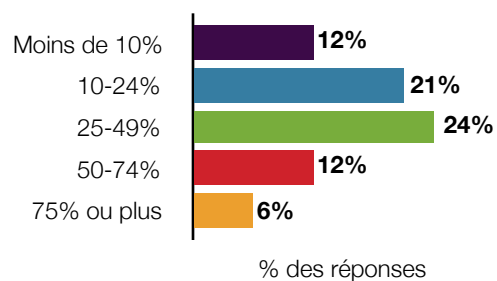
*D'après les renseignements partagés par 18 répondants

7. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre université/cégep/collège aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de l'institution.



21% ont indiqué « incertain » (Total n= 33)

Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre université/cégep/collège aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire



24% ont indiqué « incertain » (Total n= 33)

9. Des aliments locaux sont-ils offerts à l'intérieur des points de vente ou dans le cadre des activités de votre université/cégep/collège? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Université/cégep/collège - points de vente ou activités	Oui	Non, mais nous l'espérons	Sans objet
Cafés ou points de vente	82%	12%	0%
Services traiteurs	82%	6%	6%
Salles à manger	82%	6%	9%
Magasins de l'université/du collège	12%	24%	36%
Machines distributrices	12%	18%	15%

(Total n= 33)

Autres points de vente ou activités où les aliments locaux sont offerts:

- Chariot à aliments
- Magasin d'alimentation administré par des élèves

10. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerte à votre université/cégep/collège?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre école respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	3% (n=1)	67% (n=22)	12% (n=4)	12% (n=6)
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	39% (n=13)	33% (n=11)	3% (n=1)	24% (n=8)
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	15% (n=5)	39% (n=13)	12% (n=4)	33% (n=11)
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	42% (n=14)	42% (n=14)	0% (n=0)	15% (n=5)
Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, herbicides ou autres produits chimiques	6% (n=2)	58% (n=19)	6% (n=2)	30% (n=10)

ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

11. Est-ce que votre université/cégep/collège organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les élèves à s'instruire sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

86% ont indiqué mener des activités éducatives

Réponse	%
Les étudiants ont la possibilité de s'engager dans la recherche, des stages, ou d'occasions d'emploi au sujet des aliments locaux	58%
Le personnel du service alimentaire de l'université/du collège est impliqué dans l'enseignement portant sur les aliments locaux	44%
Nous utilisons les jardins et les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement	28%
Des cours sur la culture, la production, la distribution ou la cuisine des aliments locaux sont offerts	25%

8% ont indiqué «Aucune activité éducative», 6% ont indiqué «incertain» (Total n= 36)

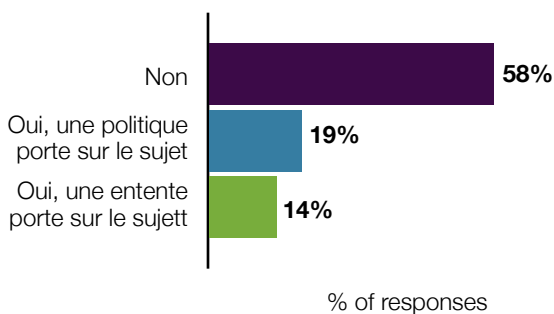
Autres activités éducatives mentionnées dans le sondage :

- Les étudiants peuvent être bénévoles pour les jardins agricoles et les cafés étudiants végétaliens du campus,
- Perfectionnement professionnel des membres de la faculté
- Sorties éducatives chez des agriculteurs
- Journées mensuelles mettant à l'honneur les aliments locaux
- Un directeur du mieux-être et du développement durable est embauché par le fournisseur de services alimentaires et s'implique dans les activités pédagogiques en lien avec les aliments locaux
- Planification des menus
- Ateliers, formations, forums de discussion et démonstrations portant sur les aliments locaux



POLITIQUES ET ENTENTES

12. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre université/cégep/collège? Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial ou spécifique à votre université/collège. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.



14% ont indiqué «incertain» (Total n=36)

Parmi les politiques et ententes portant sur les aliments locaux rapportées par les répondants, on compte :

- « Un plan d'action de développement durable local »
- « Une politique d'approvisionnement durable »
- « Des principes d'exploitation de services en alimentation »

13. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre université/ cégep/collège?

8% - Oui, une politique ou une entente précise le pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerts

69% ont indiqué «non», 22% ont indiqué «incertain» (Total n=36)

Les universités ont spécifié que les pourcentages minimum varient en fonction des saisons. (p. ex., 25-50%-75%, et 25-30%).

APPUIS

14. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre université/cégep/collège portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Réponse	%
Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre université/cégep/collège	44%
Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause	36%
Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux	33%
Nous avons pu profiter du leadership et de l'appui des étudiants/élèves	28%
Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances	19%
Nous disposions des ressources financières nécessaires pour organiser des activités portant sur les aliments locaux	14%
Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion de les aliments locaux	14%
Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'école ou d'un parrain	14%
Nous disposions de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux	11%

11% ont indiqué «incertain» (Total n= 36)

Autres facteurs importants mentionnés :

- Des énoncés de mission/de vision soutiennent ces activités
- De récents mouvements poussent le fournisseur de produits alimentaires à explorer d'autres options
- Un appui indéfectible de la part des fournisseurs de services alimentaires

15. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre université/cégep/collège a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Les répondants ont mentionné diverses organisations et ressources comme Local Food Plus ou des politiques municipales relatives aux aliments. On trouve des liens vers ceux-ci et d'autres ressources à l'adresse : www.farmtocafeteriacanada.ca

PARTENAIRES

16. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre université/collège portant sur les aliments locaux. (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Associations étudiantes sur le campus	44%
Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture	39%
Universités ou collèges	36%
Réseaux alimentaires	22%
Associations communautaires	22%
Groupes de protection de l'environnement	14%
Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations	11%
Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations	6%
Écoles	3%
Organismes confessionnels/religieux	3%

Autres partenaires mentionnés par les répondants :

- Services alimentaires à contrat
- Facultés
- Fournisseurs

FINANCEMENT

17. Est-ce que votre université/cégep/collège reçoivent des fonds externes pour soutenir ses activités portant sur les aliments locaux? Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'université/le cégep/le collège ou par les partenaires du programme.

69% - Aucune aide financière n'a été reçue
8% - Oui, notre université/cégep/collège a reçu une aide financière

22% ont indiqué «incertain» (Total n= 36)

Autres sources de financement mentionnées par les répondants :

- Fonds provenant du gouvernement fédéral
- Dons individuels
- Fonds provenant du gouvernement provincial
- Fonds de recherche universitaire ou collégiale

BIENFAITS

18. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre université/cégep/ collège portant sur les aliments locaux?

(Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Response	%
A amélioré la durabilité de l'environnement	47%
A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'université/ du collège	44%
A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux	42%
A rehaussé les connaissances et les compétences des étudiants/élèves et du personnel sur les aliments locaux	33%
A rehaussé la perception du public envers l'université/le cégep/le collège	33%
A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les universités/ cégeps/collèges, les agriculteurs et autres tiers	31%
A amélioré l'état de santé des étudiants/élèves et/ ou du personnel	3%

3% ont indiqué « aucun bienfait », 8% ont indiqué « incertain » (Total n= 36)

Autres bienfaits mentionnés par les répondants :

- Des expériences d'apprentissage à l'extérieur des salles de classe, uniques et perfectionnées

OBSTACLES

19. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre université/ cégep/collège? (Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Response	%
Coût élevé des aliments locaux	56%
Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux	36%
Préoccupations en matière de responsabilité/ d'innocuité des aliments	33%
Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux	25%
Appui limité de l'administration de l'université/du cégep/du collège	25%
Demande limitée en aliments locaux	19%
Difficultés de livraison des aliments locaux	19%
Manque de politiques portant sur les aliments locaux	19%
Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux	8%
Pièbre qualité des aliments locaux	3%
Ressources limitées (personnel et bénévoles)	3%
Installations et équipement limités	0%

8% ont indiqué « aucun obstacle », 0% ont indiqué « incertain » (Total n=36)

Autres obstacles mentionnés par les répondants :

- Les entreprises reçoivent des rabais pour achats en grandes quantités, une concurrence avec laquelle les petits producteurs ne peuvent rivaliser
- Risque de développement sur les terres agricoles
- Courte période de production
- Le volume nécessaire pour répondre à la demande n'est pas toujours disponible

BESOINS

20. Aimeriez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre université/cégep/collège?

81% - OUI

19% ont indiqué «incertain», 0% ont indiqué «non» (Total n=36)

Voici, d'après les réponses ouvertes obtenues par le sondage, quelques exemples précis d'activités que les établissements de soins de santé aimeraient développer :

- **Achat d'aliments locaux**
- **Disponibilité des aliments locaux** (p. ex., quantité d'aliments locaux utilisés par les magasins d'alimentation du campus, création de menus)
- **Programmes** (p. ex., marchés fermiers, collectes de fond d'aliments locaux, cours de cuisine)
- **Sensibilisation et promotion** (p. ex., ingrédient vedette de la semaine, activités spéciales mettant les aliments locaux à l'honneur)
- **Éducation et promotion des programmes présentement offerts** (p. ex., plus d'engagement de la part de la collectivité/du personnel)
- **Activités qui ne sont pas dirigées que par des étudiants**

21. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria? (...)

Réponse	%
Site web/Blogue	53%
Bulletins	47%
Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux	36%
Webinaires	33%
Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)	31%
Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux	22%
Journaux, radio ou télévision	0%

22. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre université/cégep/collège portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable	50%
Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité	39%
Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux	33%
Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre	28%
Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux	28%
Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria	25%
Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement	17%
Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement	14%
Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux	11%
Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les étudiants/élèves	11%
Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus	0%

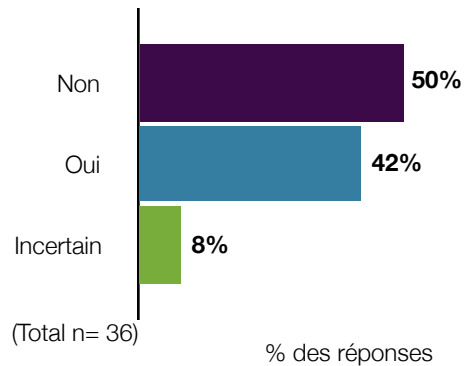
(Total n=36)

Autres besoins mentionnés par les répondants :

- Avoir accès à des sources de protéines locales inspectées par le gouvernement fédéral, conformément au contrat
- Aider les agriculteurs avec la logistique opérationnelle
- Obtenir le soutien de la collectivité

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

23. Estimez-vous que votre université/ cégep/ collège dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria



76% ont rapporté vouloir recevoir des mises à jour périodiques de la part du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

58% ont rapporté vouloir recevoir un lien vers le site Web De la ferme à la cafétéria pour promouvoir leur programme du même nom

48% ont indiqué que l'on peut communiquer avec eux afin d'en savoir davantage sur leurs activités De la ferme à la cafétéria

24. Est-ce que votre université/ cégep/ collège emploie une définition précise des aliments locaux? (Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage.)

36% - OUI, une définition spécifique est employée pour désigner les aliments locaux

47% ont indiqué « non », 17% ont indiqué « incertain » (Total n=36)

Les définitions de l'expression « aliment local » variaient chez les répondants. Certaines étaient semblables à celle que l'on retrouve partout dans le sondage : « Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des produits cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire

Quelques-unes des définitions fournies par les répondants pour l'expression « aliment local » :

- « Biens et services cultivés, produits ou transformés dans la région par des organisations qui contribuent aux impôts locaux »
- « À l'intérieur 50 km »
- « À l'intérieur d'un rayon de 200 km »
- « À l'intérieur d'un rayon de 500 km »
- « Qui provient des provinces maritimes »
- « Qui provient de notre île »

Éléments clés – Les campus

Disponibilité et approvisionnement, Activités éducatives, Politiques et ententes :

- Des 3 types d'établissements, les campus sont les plus grands fournisseurs d'aliments locaux (92 %).
- Des répondants au nom de campus qui ont rapporté fournir des aliments locaux :
 - Les aliments locaux provenaient d'une variété de sources, notamment les distributeurs et courtiers (82 %), les agriculteurs locaux (61 %) et les sources sur place (39 %).
 - De nombreux répondants ont indiqué que les services alimentaires de leur université ou collège sont offerts via une entente à l'externe (64 %). Certains sont exploités à l'aide d'un modèle combiné (autogestion et entente contractuelle).
 - Les campus ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant de l'intérieur de la province; les principales catégories d'aliments locaux offerts ont été les produits laitiers (76 %), les légumes (70 %), les œufs (64 %) et les viandes et volailles (64 %).
 - Les campus ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant d'un rayon de 150 km; les principales catégories d'aliments locaux ont été les légumes (58 %), les fruits (55 %), les œufs (42 %) et les viandes ou volailles (42 %).
 - Les campus ont un budget plutôt élevé pour les aliments (72 % des répondants ont indiqué disposer d'un budget alimentaire annuel total de plus de 1 million de dollars et 22 % disposaient de plus de 5 millions de dollars).
 - Tandis que 24 % des répondants estimaient que 25 à 49 % de leur budget alimentaire annuel était dépensé sur des aliments cultivés et produits à l'intérieur de leur province, 36 % indiquaient que < 10 % de leur budget était dépensé sur des aliments produits à l'intérieur d'un rayon de 150 km.
 - Les répondants ont mentionné que les aliments locaux sont disponibles dans de nombreux points de vente et lors d'activités. Les points de vente les plus communément mentionnés étaient les cafés (54 %) ou les points de vente alimentaires, les services traiteurs et les salles à manger (82 % dans les trois cas).
 - La majorité des répondants (>50 %) ont indiqué que « la majorité ou la totalité » ou encore « une certaine quantité » des aliments locaux offerts sur le campus répondaient aux 5 critères en lien avec des pratiques d'aliments durables (p. ex., les aliments locaux sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologiques » ou encore ils répondent aux normes de production alimentaire sans cruauté).
 - 42 % des répondants ont indiqué qu'il était possible de retracer le lieu de culture ou de production de tous les aliments locaux offerts à leur école, ou de la majorité d'entre eux.
- Les universités/collèges étaient susceptibles d'organiser des activités pédagogiques portant sur les aliments locaux (86 %). Les réponses indiquées le plus souvent étaient que les élèves ont l'occasion d'amorcer un projet de recherche ou un stage, ou encore d'occuper un emploi, en lien avec les aliments locaux (58 %) ; et que le personnel du service alimentaire de l'université/du collège est impliqué dans l'enseignement portant sur les aliments locaux (44 %).
- Certains répondants au nom d'un campus ont indiqué détenir des politiques ou des ententes qui portent sur les aliments locaux à leur université/collège (19 % ont des politiques, 14 % ont des ententes).
- Parmi les exemples de politiques ou d'ententes mentionnées, on trouve un « plan d'action pour le développement durable local » et une « politique d'approvisionnement durable ».
- Peu de répondants (8 %) ont indiqué détenir des politiques ou des ententes précisant un pourcentage minimal d'aliments locaux à offrir.

Appuis, partenaires, financement, bienfaits, obstacles et besoins :

Trois thèmes principaux émergent de l'analyse des réponses des répondants aux questions portant sur les appuis, les partenaires, les bienfaits, les obstacles et les besoins : *l'importance des relations* (p. ex., les partenariats et les appuis), *l'accès à des aliments de qualité* et *les préoccupations relatives à l'entente et à la responsabilité*.

L'importance des relations :

- Les deux principaux appuis provenaient de la communauté du campus (44 %) et des membres du personnel ou des bénévoles engagés (36 %).
- La majorité des répondants au nom de leur campus ont indiqué disposer d'au moins 1 partenaire (89 %) : les associations étudiantes présentes sur le campus (44 %); les agriculteurs, producteurs ou organismes agricoles (39 %) et les universités ou collèges étaient les partenaires les plus communément cités (36 %).
- Engager des intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux (33 %) est l'un des 3 besoins les plus importants exprimé par les répondants.

Accès aux aliments de qualité :

- Avoir facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux (33 %) était l'un des 3 principaux appuis rapportés par les répondants.
- L'amélioration de la qualité, de la fraîcheur, du goût ou du caractère nutritif des aliments offerts sur le campus (44 %) représente l'un des 3 principaux bienfaits rapportés.
- Le coût élevé des aliments locaux (56 %) et les difficultés d'approvisionnement en aliments locaux (36 %) ont été les 2 obstacles majeurs identifiés par les répondants.
- Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordables (50 %) constitue le principal besoin exprimé par les répondants.

Les préoccupations relatives à l'entente et à la responsabilité :

- Les préoccupations en matière de garantie/de sécurité des aliments (33 %) représentaient un obstacle majeur.
- Traiter les préoccupations relatives aux ententes, aux assurances et à la sécurité des aliments (39 %) compte parmi les 3 principaux besoins relevés par les répondants.

Autres éléments clés :

- Peu de répondants ont indiqué recevoir des fonds d'une source de financement externe (8 %).
- 11 % des répondants ont indiqué avoir besoin d'aide pour trouver des sources de financement pour des activités en lien avec les aliments locaux.
- Les sites Web (53 %) et les bulletins (47 %) ont été sélectionnés comme les moyens de communication préférés pour recevoir de l'information sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria.
- La terminologie diffère quand il s'agit de définir les « **aliments locaux** » ou de décrire les activités De la ferme à la cafétéria. Les répondants ont soumis une variété de définitions pour les « **aliments locaux** » (36 % ont indiqué que leur campus utilise une définition précise allant de « à l'intérieur d'un rayon de 50 km » à « à l'intérieur des provinces maritimes ») et donné des exemples de ce en quoi consistent les activités De la ferme à la cafétéria (p. ex., les journées où l'on met les aliments locaux à l'honneur). Il faut donc se rappeler qu'il est utile d'inclure une définition claire des aliments locaux et du sous-programme De la ferme au campus dans toute communication.
- Moins de répondants avaient l'impression que leur campus participait au programme De la ferme à la cafétéria (42 %), comparativement à 92 % qui ont indiqué que leur campus offrait des aliments locaux, et 86 % ont indiqué que leur campus organisait des activités pédagogiques portant sur les aliments locaux).
- 81 % ont indiqué vouloir augmenter le nombre d'activités offertes portant sur les aliments locaux, ce qui indique clairement qu'il existe des occasions de renforcer les initiatives De la ferme à la cafétéria dans les campus du Canada. Parmi les activités catégorisées comme dignes d'intérêt, on trouve : augmenter la disponibilité des aliments locaux offerts aux points de vente, l'offre de programmes d'aliments locaux sur le campus (p. ex., les marchés fermiers), la tenue d'activités spéciales mettant les aliments locaux à l'honneur, et l'engagement, de même que l'éducation du personnel et de la communauté sur le campus.

Les établissements de santé

DISPONIBILITÉ ET APPROVISIONNEMENT

1. Est-ce que votre établissement offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

66% - YES local food is provided

19% ont indiqué «non», 15% ont indiqué «incertain»
(Total n=59)

Acheter d'agriculteurs locaux et de marchés d'agriculteurs nous permettrait d'offrir à nos patients et à notre personnel de bons aliments nutritifs et, par le fait même, de soutenir nos agriculteurs locaux.

Sur les lieux, nous disposons de grands jardins éducatifs, thérapeutiques et productifs, ce qui nous permet de fournir des aliments locaux frais pour la cuisine communautaire mensuelle du centre, tout en donnant aux résidents l'occasion de cultiver leurs propres aliments.

Notre connaissance de l'initiative relative aux aliments locaux qui emballe tout le pays nous est plutôt nouvelle; cependant, elle nous captive et nous progressons dans sa mise en œuvre.

- citations de répondants

2. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre établissement de soins de santé? (...)

90% - Les aliments locaux sont livrés.

23% - Les aliments locaux sont ramassés à un point de chute.

8% - Aucun moyen de transport n'est requis puisque tous les aliments locaux sont produits à même le site.

0% ont indiqué «incertain» (Total n= 48)

De nombreux répondants ont indiqué un cocktail de modes de transport; certains aliments locaux sont livrés, certains sont ramassés et certains sont cultivés sur place.

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre établissement de soins de santé? Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

Réponse	%	Count
Distributeur ou courtier	71%	34
Agriculteurs	27%	13
Sources sur place (ex : jardin, serre ou ferme)	25%	12
Épiceries	23%	11
Marchés d'agriculteur	10%	5
Coopératives de producteurs	6%	3
Serre ou jardin de la collectivité	4%	2

0% ont indiqué « incertain » (Total n= 48)

Autres sources rapportées par les répondants :

- Boulangerie locale

4. Qui dirige les services alimentaires de votre établissement de soins de santé?

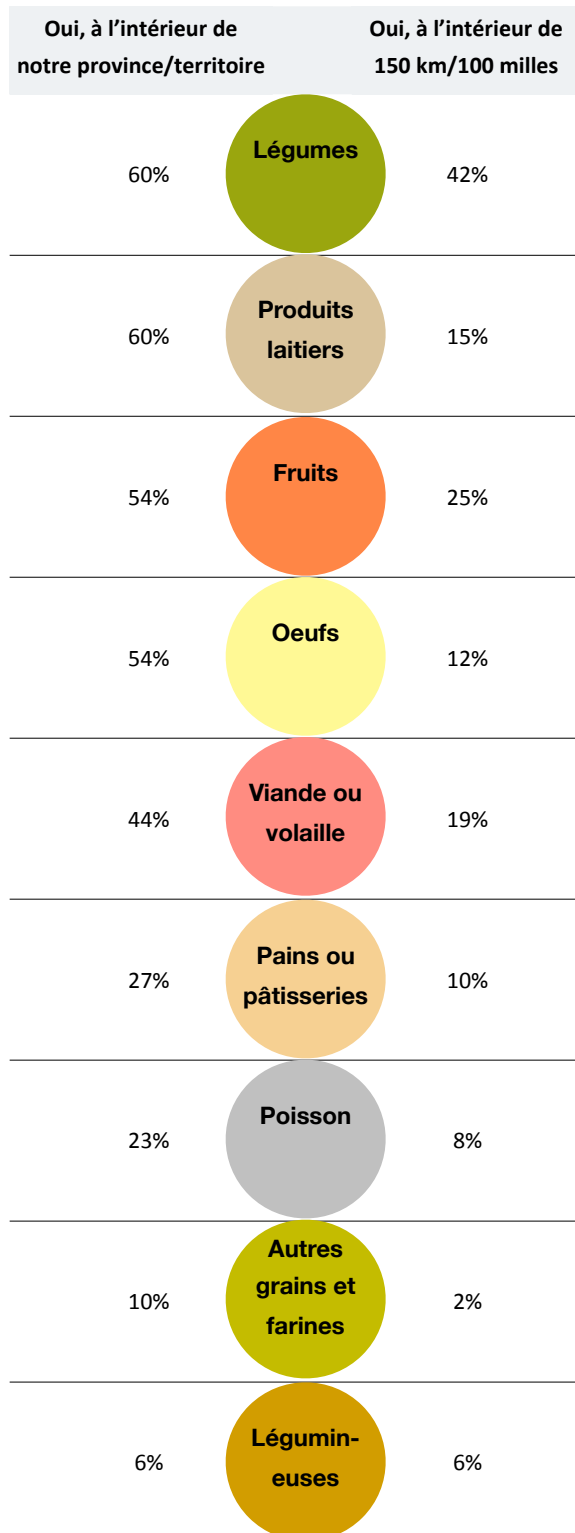
Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

81% - Autogestion

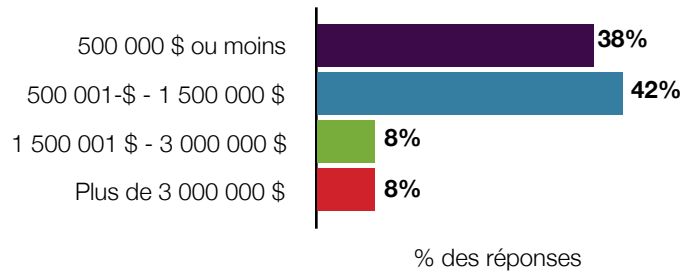
17% - Par le biais d'une entente

4% ont indiqué « incertain » (Total n=48)

5. Est-ce que votre établissement s'approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?

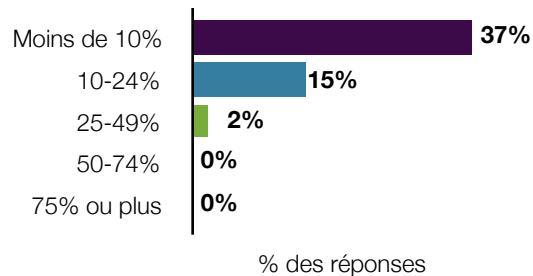


6. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre établissement consacre à l'alimentation.



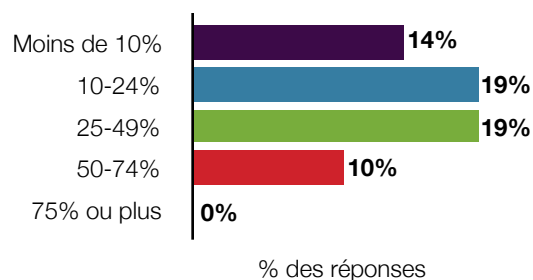
*D'après les renseignements budgétaires partagés par 24 répondants

7. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre établissement aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de celui-ci.



46% ont indiqué « incertain » (Total n= 48)

8. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre établissement aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire?



38% ont indiqué « incertain » (Total n= 48)

9. Des aliments locaux sont-ils offerts à l'intérieur des points de vente ou dans le cadre des activités de votre établissement de soins de santé? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Établissement de soins de santé Points de vente ou activités	Oui	Non, mais nous l'espérons	Sans objet
Services d'alimentation aux patients	67%	10%	8%
Cafétéria	56%	8%	21%
Services traiteurs	54%	4%	27%
La popote roulante ou autres programmes alimentaires desservant la communauté de l'établissement	46%	6%	38%
Machines distributrices	12%	10%	25%

(Total n= 48)

On a aussi rapporté d'autres points de vente ou activités où des aliments locaux étaient offerts incluant :

- Garderie
- Stand d'agriculteur sur place
- Centres régionaux de production alimentaire

10. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerts à votre établissement de soins de santé?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre établissement respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre établissement respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre établissement respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	2% (n=1)	19% (n=9)	40% (n=19)	40% (n=19)
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	21% (n=10)	10% (n=5)	4% (n=2)	65% (n=31)
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	12% (n=6)	21% (n=10)	2% (n=1)	65% (n=31)
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	44% (n=21)	25% (n=12)	2% (n=1)	29% (n=14)
Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, her- bicides ou autres produits chimiques	8% (n=4)	19% (n=9)	4% (n=2)	69% (n=33)

ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

11. Est-ce que votre établissement de santé organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les patients, visiteurs et membres du personnel à s'instruire sur les aliments locaux? ? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

38% ont indiqué mener des activités éducatives

Réponse	%
Aucune activité éducative sur les aliments locaux n'est offerte	42%
L'établissement de soins de santé participe à des activités alimentaires et d'agriculture communautaire	19%
Des ateliers, des séminaires, des tribunes, des démonstrations ou d'autres activités pédagogiques portant sur les aliments locaux sont offerts aux patients, au personnel ou aux visiteurs	17%
Nous utilisons les fermes, les jardins ou les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement	12%

10% ont indiqué «incertain» (Total n= 59)

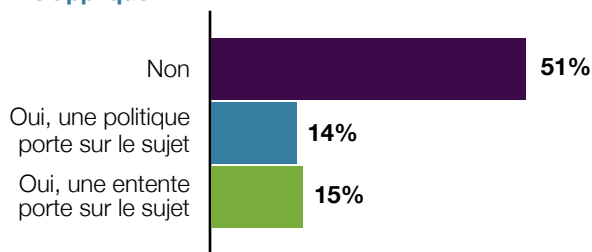
Autres activités éducatives mentionnées dans le sondage :

- De l'information pédagogique est offerte là où des aliments locaux sont servis (affiches/documents promotionnels).
- Les aliments locaux sont identifiés sur le menu.
- L'organisation possède un « comité Équipe verte » ou un « Programme de soins écologiques ».
- Les résidents reçoivent des formations aux rencontres mensuelles du « comité alimentaire ».
- Présence d'un petit marché hebdomadaire estival, offrant des aliments locaux et des séminaires,



POLITIQUES ET ENTENTES

12. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre établissement? Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial, régional ou spécifique à votre établissement de soins de santé. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.



24% ont indiqué « incertain » (Total n= 59)

Parmi les politiques et ententes portant sur les aliments locaux rapportées par les répondants, on compte :
« Une politique des aliments sains »

13. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre établissement ?

2% - - OUI, une politique ou une entente précise le pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerts

78% ont indiqué « non », 20% ont indiqué « incertain » (Total n= 59)

Aucun pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerts n'a été spécifié.

APPUIS

14. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre établissement portant sur les aliments locaux? (...)

Réponse	%
Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux	34%
Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'établissement ou d'un parrain	22%
Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause	19%
Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances	17%
Nous disposons des ressources financières nécessaires pour organiser des activités portant sur les aliments locaux	15%
Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre établissement de soins de santé	10%
Nous disposons de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux	10%
Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion des aliments locaux	7%

(Total n= 59)

Autres facteurs importants rapportés par les répondants :

- Une entente pour les achats alimentaires
- Un véritable désir d'offrir plus d'aliments locaux
- Un fournisseur national achète des produits locaux
- Un groupe d'achats facilite l'approvisionnement en aliments locaux

15. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre établissement a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Les répondants ont nommé peu de ressources de soutien. On peut trouver d'utiles ressources à l'adresse : www.farmtocafeteriacanada.ca

PARTENAIRES

16. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux. (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Response	%
Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations	37%
Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture	15%
Organismes de santé	14%
Réseaux alimentaires	10%
Associations communautaires	8%
Universités ou collèges	5%
Organismes confessionnels/religieux	2%
Groupes de protection de l'environnement	2%
Établissement de soins de santé	2%
Organismes de développement économique communautaires	2%

15% ont indiqué « incertain » (Total n=59)

Autres partenaires mentionnés par les répondants :

- Distributeurs/fournisseurs de produits alimentaires
- Organisme d'achats en groupe



FINANCEMENT

17. Est-ce que votre établissement de soins de santé reçoivent des fonds externes pour soutenir ses activités portant sur les aliments locaux? Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'établissement de soins de santé ou par les partenaires du programme. (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

71% - Aucune aide financière n'a été reçue
8% - Oui, notre établissement a reçu une aide financière

20% ont indiqué « incertain » (Total n= 59)

Autres sources de financement mentionnées par les répondants :

- Fonds obtenus du gouvernement provincial
- Subventions

BIENFAITS

18. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux?

(Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Réponse	%
A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'établissement de soins de santé	32%
A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les établissements de soins de santé, les agriculteurs et autres tiers	20%
A rehaussé la perception du public envers l'établissement de soins de santé	20%
A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux	19%
A amélioré la durabilité de l'environnement	12%
A amélioré l'état de santé des patients et/ou du personnel	10%
A rehaussé les connaissances et les compétences des patients et du personnel sur les aliments locaux	8%
A rehaussé le moral du personnel	7%

24 % ont indiqué être « incertains », tandis que 7 % n'ont rapporté « aucun bienfait » (Total n= 59)

Autres bienfaits rapportés par les répondants :

- Autonomisation des résidents
- Les résidents et la communauté agricole apprécient les produits frais de la ferme
- Augmente le taux de satisfaction des patients
- Augmente le sentiment de contribuer à la communauté

OBSTACLES

19. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre établissement de soins de santé?

(Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous)

Réponse	%
Coût élevé des aliments locaux	36%
Préoccupations en matière de responsabilité/d'innocuité des aliments	32%
Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux	29%
Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux	27%
Difficultés de livraison des aliments locaux	20%
Manque de politiques portant sur les aliments locaux	17%
Demande limitée en aliments locaux	12%
Ressources limitées (personnel et bénévoles)	8%
Appui limité de la direction générale de l'établissement de soins de santé	8%
Installations et équipement limités	5%
Pièbre qualité des aliments locaux	2%
Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux	2%

12 % ont répondu « incertain », 5 % n'ont rapporté « aucun obstacle » (Total n=59)

Autres obstacles rapportés par les répondants :

- Ententes avec les fournisseurs
- Ressources financières
- Exigences en matière d'inspection des aliments
- Services alimentaires à grande échelle – incapables de suffire aux exigences d'exploitation
- Politique des autorités sanitaires
- Coût de la main-d'œuvre élevé en raison de la préparation nécessaire
- C'est le ministre de la santé qui décide de quelles installations les aliments doivent être achetés
- Besoin de trouver une source pouvant toujours fournir x nombre d'aliments
- Le temps nécessaire pour mettre les changements en place

BESOINS

20. Aimeriez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre établissement ?

58% - Oui nous aimerions augmenter les activités portant sur les aliments locaux

37% ont répondu « incertain », 5% ont répondu « non » (Total n=59)

Voici, d'après les réponses ouvertes obtenues par le sondage, quelques exemples précis d'activités que les établissements de soins de santé aimeraient développer :

- **Acheter plus d'aliments locaux** (p. ex., hausser la quantité d'aliments obtenus des agriculteurs, augmenter la variété)
- **Disponibilité des aliments locaux** (p. ex., sur le menu quotidien, les aliments locaux offerts en cafétéria et dans les repas des résidents)
- **Programmes** (p. ex., un marché fermiers, un petit marché présent à l'année, un jardin de fines herbes, des programmes d'autocueillette)
- **Sensibilisation et promotion** (p. ex., mettre l'accent sur les aliments locaux dans le menu, marketing, augmenter la sensibilisation par rapport aux efforts déployés, promotions en cafétéria)
- **Engager des intervenants** (p. ex., pour créer des politiques, planifier des discussions sur les stratégies à adopter afin d'augmenter la quantité d'aliments locaux utilisés dans les établissements)

21. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria? (...)

Réponse	%
Bulletins	49%
Site web/Blogue	47%
Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux	24%
Webinaires	22%
Sites de réseautage social (p. ex. : Facebook ou Twitter)	15%
Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux	3%
Journaux, radio ou télévision	3%

7% ont répondu « incertain » (Total n= 59)

Les répondants ont aussi rapporté « par courriel »

22. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre établissement portant sur les aliments locaux? (Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent)

Réponse	%
Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable	42%
Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité	42%
Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre	34%
Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement	24%
Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux	20%
Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux	17%
Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria	17%
Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux	7%
Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus	5%
Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement	2%
Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les patients et/ou le personnel	2%

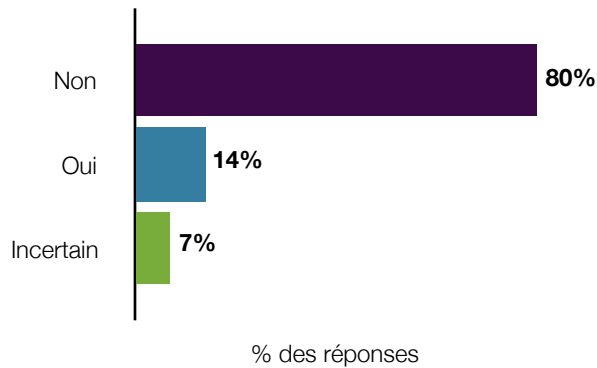
12% ont répondu « incertain », 2% ont répondu « Aucune aide n'est requise » (Total n=59)

Autres besoins rapportés par les répondants :

- Préciser certains éléments des ententes
- Livraison des aliments locaux aux établissements
- Augmenter les fonds pour la main d'œuvre
- Des ressources pour instaurer des listes de produits locaux, mises à jour selon les saisons

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

23. Estimez-vous que votre établissement dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria?



(Total n= 59)

81 % ont rapporté vouloir recevoir des mises à jour périodiques de la part du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

60 % ont rapporté vouloir recevoir un lien vers le site Web De la ferme à la cafétéria pour promouvoir leur programme du même nom.

52 % ont indiqué que l'on peut communiquer avec eux afin d'en savoir d'avantage sur leurs activités De la ferme à la cafétéria

24. Est-ce que votre établissement emploie une définition précise des aliments locaux? (Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage)

10% - OUI une définition précise est employée pour désigner les aliments locaux

66% ont répondu « non », 24% ont répondu « incertain »
(Total n=59)

Les définitions de l'expression « aliment local » variaient chez les répondants. Certaines étaient semblables à celle que l'on retrouve partout dans le sondage : «Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des produits cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire»

D'autres définitions fournies par les répondants pour l'expression « aliment local » :

- « À l'intérieur de 150 km »
- « À l'intérieur des frontières de la province »

Des répondants ont indiqué que la définition de l'expression « d'aliments locaux » est en développement en raison de contrats.

Éléments clés – Établissements de santé

Disponibilité et approvisionnement, Activités éducatives, Politiques et ententes :

- 66 % des répondants au nom d'un établissement de santé ont indiqué que leur établissement offrait des aliments locaux.
- Des répondants au nom d'un établissement de santé qui ont rapporté offrir des aliments locaux :
 - Les aliments locaux provenaient d'une variété de sources, notamment les distributeurs et courtiers (71 %), les agriculteurs locaux (27 %) et les sources sur place (25 %).
 - De nombreux répondants ont indiqué que les services alimentaires de leur établissement de santé étaient autogérés (81 %).
 - Les établissements de santé ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant de l'intérieur de la province ; les principales catégories d'aliments locaux offerts ont été les légumes (60 %), les produits laitiers (60 %), les fruits (54 %) et les œufs (54 %).
 - Les établissements de santé ont offert une panoplie d'aliments locaux provenant d'un rayon de 150 km; les principales catégories d'aliments locaux ont été les légumes (42 %), les fruits (25 %) et les viandes ou volailles (19 %).
 - Les établissements de santé ont un budget variable pour les aliments (38 % des répondants ont indiqué disposer d'un budget alimentaire annuel total de moins d'un demi-million de dollars, tandis que 42 % disposaient d'un budget entre 500 001 \$ et 1,5 million de dollars).
 - Tandis que 10 % des répondants ont indiqué que 50 à 74 % de leur budget alimentaire annuel était dépensé sur des aliments cultivés et transformés à l'intérieur de leur province ou territoire, aucun répondant n'a indiqué que 75 % ou plus du budget était dépensé sur cette même catégorie d'aliments.
 - 38 % des répondants ont indiqué ne pas savoir quel pourcentage de leur budget alimentaire était dépensé sur des aliments provenant de leur province ou territoire. Cette estimation est élevée et peut être causée par l'inaptitude à retracer précisément les achats d'aliments locaux. Par exemple, selon une étude des établissements de santé de l'Ontario, la quantité d'aliments locaux achetés se tenait entre 5 % et 30 %. L'étude ontarienne indiquait que l'inaptitude à retracer adéquatement et à quantifier les achats d'aliments locaux faisait en sorte qu'il était difficile de produire des estimations précises (Wylie-Toal et al. 2013).
 - Tandis que 19% des répondants ont estimés que 25%-49% de leurs budgets annuels totaux d'alimentation est consacrés aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de leur province ou territoire, 37% des répondants ont estimés que <10% de leurs budgets est consacrés aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km
 - Les répondants ont mentionné que les aliments locaux sont disponibles dans de nombreux points de vente et lors d'activités. Les points de vente les plus communément mentionnés étaient les services d'alimentation aux patients (67 %), les cafétérias (56 %), les services traiteurs (54 %) et la popote roulante ou autres programmes desservant la communauté de l'établissement (46 %).

- La majorité des répondants (>65 %) disaient être « incertains » que les aliments locaux offerts à leur établissement de santé répondaient à 4 des 5 critères en lien avec des pratiques d'aliments durables ou « qu'aucun aliment » ne répondait à cet énoncé (p. ex., à savoir si les aliments locaux sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologiques » ou encore s'ils répondent aux normes de production alimentaire sans cruauté).
- 44 % des répondants ont indiqué qu'il était possible de retracer le lieu de culture ou de production de tous les aliments locaux offerts à leur établissement de santé, de la majorité d'entre eux ou de « certains » d'entre eux.
- 38 % des répondants au nom d'établissements de santé ont rapporté que leurs installations offraient des activités pédagogiques.
- Bien que « aucune activité pédagogique » était la réponse la plus commune (42 %), 19 % des répondants ont indiqué que l'établissement de santé participait à des activités alimentaires et à l'agriculture communautaire; 17 % ont indiqué que leur établissement offrait des ateliers, des séminaires, des forums, des démonstrations ou d'autres activités pédagogiques sur les aliments locaux pour les patients, les membres du personnel ou les visiteurs; et 12 % ont indiqué que des fermes, des jardins ou des serres étaient présents sur place afin de cultiver des aliments locaux pour les patients et les membres du personnel.
- 29 % des répondants au nom d'établissements de santé ont indiqué détenir une politique (14 %) ou une entente (15 %) qui porte sur les aliments locaux. Un exemple donné était une « politique d'alimentation saine ».

Appuis, partenaires, financement, bienfaits, obstacles et besoins :

Trois thèmes principaux émergent de l'analyse des réponses des répondants aux questions portant sur les appuis, les partenaires, les bienfaits, les obstacles et les besoins : *l'importance des relations* (p. ex., les partenariats et les appuis), *l'accès à des aliments de qualité et les préoccupations relatives à l'entente et à la responsabilité*.

L'importance des relations :

- Parmi les 3 principaux appuis en lien avec les relations, on trouve : le soutien indéfectible d'un administrateur de l'école ou d'un parrain (22 %), des membres du personnel ou des bénévoles engagés (19 %).
- La création de nouveaux partenariats ou la consolidation des partenariats entre les établissements de santé, les agriculteurs et autres tiers (20 %) et l'amélioration de la perception du public envers l'établissement de soins de santé (20 %) se trouvent parmi les 2 principaux bienfaits énoncés par les répondants.
- 37 % des répondants au nom d'établissement de santé ont indiqué ne pas être en partenariat avec un groupe ou une organisation quelconque. Pour les autres répondants, les agriculteurs, les producteurs ou les organisations agricoles étaient les partenaires les plus communément identifiés (15 %), suivis des organismes de santé (14 %).

Accès aux aliments de qualité :

- Avoir facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux (34 %) est le principal appui rapporté par les répondants.
- L'amélioration de la qualité, de la fraîcheur, du goût ou du caractère nutritif des aliments offerts à l'université/au collège (32 %) représente le principal bienfait rapporté.
- Le coût élevé des aliments locaux (36 %) est l'obstacle majeur identifié par les répondants.
- Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordables (42 %) constitue le principal besoin exprimé par les répondants.

Les préoccupations relatives à l'entente et à la responsabilité :

- Les préoccupations en matière de garantie/de sécurité des aliments (32 %) est un des 3 principaux obstacles identifiés par les répondants.
- Les ententes actuelles limitant ou empêchant l'utilisation d'aliments locaux (29 %) comptent parmi les 3 principaux obstacles relevés.
- Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité (42 %) compte



parmi les 3 principaux besoins relevés par les répondants.

- Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre (34 %) est identifié comme un des principaux besoins par les répondants.

Autres éléments clés :

- Peu de répondants ont indiqué recevoir des fonds d'une source de financement externe (8 %).
- 20 % des répondants ont indiqué avoir besoin d'aide pour trouver des sources de financement pour des activités en lien avec les aliments locaux.

- Les bulletins (49 %) et les sites Web/blogues (47 %) ont été sélectionnés comme les moyens de communication préférés pour recevoir de l'information sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria.
- 14 % de répondants ont indiqué que leur établissement de santé participait à un programme De la ferme à la cafétéria (7 % en étaient incertains).
- 58 % ont indiqué vouloir augmenter le nombre d'activités offertes portant sur les aliments locaux, ce qui indique clairement qu'il existe des occasions de renforcer les initiatives De la ferme à la cafétéria dans les établissements de santé du Canada. Parmi les activités catégorisées comme dignes d'intérêt, on trouve : s'approvisionner en plus grande quantité en aliments locaux chez les agriculteurs, augmenter la disponibilité des aliments locaux offerts à la cafétéria et dans les repas des résidents, augmenter l'offre de programmes d'aliments locaux (p. ex., les programmes d'autocueillette), augmenter la sensibilisation et la promotion des aliments locaux et engager les intervenants qui élaboreront une politique et une planification stratégique afin d'augmenter la quantité d'aliments locaux utilisés dans les établissements.

Analyse générale

Les résultats de ce sondage offrent un premier regard sur les activités et les aspirations du programme canadien De la ferme à la cafétéria. Les répondants ont rempli les critères du sondage ; ils ont révélé que les écoles, les campus ou les établissements de santé offraient des aliments locaux, menaient des activités d'éducation sur les aliments locaux ou disposaient de politiques en lien avec les aliments locaux. Les répondants provenaient de toutes les régions du pays et ont répondu en français et en anglais. Les professions variées des répondants, incluant les enseignants, les directeurs d'école, le personnel des services alimentaires, les chefs cuisiniers ou les directeurs de services alimentaires, témoignent du grand intérêt porté aux aliments locaux.

Les résultats révèlent qu'il existe un réel mouvement pour amener les aliments locaux dans les écoles, les campus et les établissements de santé, et qu'il existe un appétit grandissant pour ce type d'activités. Les écoles et les campus étaient plus enclins à fournir des aliments locaux que ne l'étaient les établissements de santé (76 % et 92 % respectivement, comparé à 66 % pour les établissements de santé). C'était aussi le cas pour les activités pédagogiques (90 % et 86 % respectivement, comparé à 38 % pour les établissements de soins de santé). Les campus et les établissements de santé étaient plus enclins à détenir des politiques ou des ententes portant sur les aliments locaux (33 % et 29 % respectivement, comparé à 14 % pour les écoles). De nombreux répondants ont indiqué qu'ils aimeraient augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux (63 % des écoles, 81 % des campus et 58 % des établissements de santé). Ces résultats indiquent que l'intérêt est généralisé mais que les activités ne sont pas constantes d'un lieu à l'autre. Il est important aussi de reconnaître que chaque lieu peut se trouver à une étape différente de son développement et que les approches devront donc être adaptées en fonction de leurs besoins. Les milieux plus grands (p. ex., les campus et les établissements de santé) travaillent à plus grande échelle et s'approvisionnent chez les distributeurs et les courtiers. Il est important de reconnaître ces différences d'échelle et de travailler avec tous les intervenants impliqués. Néanmoins, il existe des thèmes communs d'un milieu à l'autre : l'importance des relations, l'importance de l'accès à des aliments de qualité, les préoccupations relatives à la responsabilité et à l'entente sur le campus, et les préoccupations relatives au financement des activités dans les écoles.

L'importance des relations était un thème essentiel aux trois milieux. Le soutien de parrains, de bénévoles, de collectivités et d'administrateurs a contribué à la progression des programmes De la ferme à la cafétéria dans chacun des trois milieux. Toutefois, si le personnel ou les bénévoles n'étaient pas disponibles, cela devenait un obstacle majeur (tel qu'observé dans les écoles). Les partenariats impliquaient de multiples secteurs et étaient indispensables. Engager des intervenants pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux constituait un besoin pour chacun des trois milieux. En outre, engager des administrateurs ou des parrains pour soutenir les activités De la ferme à la cafétéria est particulièrement important pour les établissements de santé.

De la même manière, l'importance d'un accès à des aliments de qualité constitue un deuxième thème essentiel. Avoir facilement accès à des sources d'aliments locaux était un facteur de soutien essentiel.

L'amélioration de la qualité, de la fraîcheur, du goût et du caractère nutritif des aliments constitue un bienfait primordial identifié par les répondants. Enfin, les coûts et les difficultés d'approvisionnement en aliments locaux constituaient des obstacles importants, tandis qu'identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordables représentait un besoin essentiel.

Un troisième thème essentiel était une évidence pour les campus et les établissements de santé. Comme ces exploitations ont tendance à se faire à plus grande échelle que les écoles, les préoccupations relatives à la responsabilité et à l'entente représentent davantage un problème. Les préoccupations en matière de garantie/de sécurité des aliments qui limitaient ou empêchaient l'utilisation d'aliments locaux ont été les principaux obstacles identifiés par les répondants, tandis qu'ils indiquaient que de traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité constituait un besoin essentiel.

L'étendue des partenariats varie de manière significative. Il est intéressant de noter que les campus, qui ont obtenu le pourcentage de réponses le plus élevé quant à l'approvisionnement en aliments locaux, ont également indiqué disposer de bien plus de partenariats. Le fait que le pourcentage des partenariats établis dans les établissements de soins de santé est plus faible témoigne de la nouveauté relative de ce type d'activités dans ce milieu. Pour les organisations actives dans ce domaine, aider les programmes à créer de solides partenariats semble être une pratique porteuse d'avenir.

Le besoin en financement a été un thème émergent du milieu scolaire. En effet, identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux est un des principaux besoins énoncés. Les sources de financement des écoles sont nombreuses et incluent des fonds du gouvernement provincial, de la municipalité, des conseils de parents et d'individus. Près du tiers des répondants ont indiqué ne recevoir aucun soutien financier externe.

• • •

L'occasion ne pouvait mieux tomber pour appuyer la progression des activités De la ferme à la cafétéria au Canada en répondant aux besoins identifiés et en tirant parti des retombées ainsi créées. Les résultats de ce sondage appuient les buts établis par le réseau canadien De la ferme à la cafétéria :

1. Dynamiser, appuyer et assurer la viabilité d'organisations (les établissements publics et privés, les agences gouvernementales, les organismes sans but lucratif et les associations communautaires de base) **dans leur travail afin de perfectionner les connaissances, d'acquérir des compétences et d'assurer le fonctionnement des activités et des programmes De la ferme à la cafétéria**

- De nombreux répondants ont indiqué vouloir augmenter leurs activités portant sur les aliments locaux; les campus et les écoles semblent être les plus réceptifs à l'idée (63 % des écoles, 81 % des campus et 58 % des établissements de santé). Le désir d'augmenter la disponibilité des aliments locaux est présent dans les trois milieux, de même que d'offrir plus de programmes d'aliments locaux, d'augmenter la sensibilisation et la promotion des aliments locaux et d'offrir plus d'activités pédagogiques. Tant les écoles que les campus, les établissements de santé, les organisations ou les agences ont besoin de soutien pour augmenter leur offre d'activités De la ferme à la cafétéria.

- Les écoles ont identifié le financement d'activités portant sur les aliments locaux comme leur besoin principal (47 %) et près du tiers des répondants au nom de leur école ont mentionné ne recevoir aucun soutien financier externe (31 %). Faire connaître aux écoles les possibilités de subventions financées par les organisations et les agences gouvernementales est nécessaire et aidera à soutenir les écoles dans l'exploitation de leurs activités et programmes De la ferme à la cafétéria.
- Les écoles et les campus étaient plus enclins à mener des activités pédagogiques pour aider les élèves à s'instruire sur les aliments locaux (90 % et 86 % respectivement). Les écoles ont mentionné qu'elles aimeraient offrir plus d'activités pédagogiques aux élèves (p. ex., activités en classe, programme éducatif). Il s'agit d'une indication que les écoles constituent un milieu de choix pour rehausser les connaissances et les aptitudes au sujet des aliments afin de contribuer à l'amélioration des comportements alimentaires.
- Les répondants au nom de leur campus ont mentionné que l'amélioration de la durabilité de l'environnement constituait le bienfait le plus important obtenu des activités De la ferme à la cafétéria. La majorité des répondants au nom de leur campus (>50 %) ont indiqué que « la majorité ou la totalité » ou encore que « certains » des aliments locaux offerts sur le campus répondaient aux 5 critères en lien avec des pratiques d'aliments durables. Cet aspect peut être poussé encore plus loin et partagé avec d'autres milieux, groupes ou organismes.
- Les préoccupations en matière de garantie/de sécurité des aliments se situent parmi les 3 principaux obstacles pour les campus (33 %) et les établissements de soins de santé (32 %). Une formation pourrait aider à répondre à ces préoccupations et procurer des solutions et options potentielles.

2. Influencer la politique, effectuer des recherches et apporter des recommandations pour faciliter l'acquisition et le service d'aliments locaux, sains et durables par les établissements publics

- Dans les trois milieux évalués, les politiques constituent les documents les moins développés. Par ailleurs, les campus et les établissements de santé étaient plus enclins à disposer de politiques ou d'ententes portant sur les aliments locaux (33 % et 29 % respectivement, comparé à 14 % pour les écoles).
- Les préoccupations en matière de garantie/de sécurité des aliments se situent parmi les 3 principaux obstacles pour les campus (33 %) et pour les établissements de soins de santé (32 %).
- Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité compte parmi les 3 principaux besoins relevés par les campus (39 %) et les établissements de santé (42 %).
- Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre (34 %) est identifié comme un des principaux besoins par les établissements de santé.

3. Faire connaître le travail De la ferme à la cafétéria et du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

- Les répondants de chaque milieu ont indiqué vouloir augmenter la sensibilisation envers les activités De la ferme à la cafétéria et la promotion de celles-ci. Cela incluait augmenter la sensibilisation et la promotion d'activités existantes.
- Les répondants ont mentionné qu'améliorer la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif des aliments constituait l'un des trois principaux bienfaits de leurs activités De la ferme à la cafétéria. Améliorer la sensibilisation et la promotion relative à l'amélioration de la qualité, du goût et de l'aspect nutritif des

aliments locaux est une activité qu'il faut explorer dans ces trois milieux, que ce soit par le biais de formation, d'enseignements ou de démonstrations.

- 79 % des répondants au nom d'écoles, 76 % des répondants au nom de campus et 81 % des répondants au nom d'établissements de santé souhaitent recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria.
- Les sites Web et les bulletins ont été sélectionnés par tous les milieux comme les deux moyens de communication à privilégier.

4. Améliorer la capacité et la viabilité du réseau canadien De la ferme à la cafétéria

- Grâce à l'expertise de nombreux partenaires, la mise en œuvre du sondage en lui-même a su démontrer les bienfaits d'une collaboration à l'échelle nationale. Ces partenaires ont exprimé leur soutien pour la création d'un réseau national qui aide toutes les régions du pays à coordonner les activités du programme De la ferme à la cafétéria. Le réseau canadien De la ferme à la cafétéria est bien positionné pour aider les groupes régionaux et municipaux à identifier leurs besoins et à agir comme un centre d'information et de ressources afin de faire progresser les buts du programme De la ferme à la cafétéria.

Annexe A : Matériel de sondage

Le réseau canadien De la ferme à la cafétéria : Un sondage national

Pour les besoins du présent sondage, le terme aliment local se définit comme un aliment cultivé et transformé à l'intérieur de votre province ou territoire.

Les élèves, les étudiants, les membres du personnel ou les patients de votre établissement d'enseignement ou de santé ont-ils accès à des aliments locaux, nutritifs et produits de manière durable? Si tel est le cas, nous aimerions avoir de vos nouvelles!

Le réseau canadien De la ferme à la cafétéria mène présentement le tout premier sondage à l'échelle nationale portant sur les activités qui visent à favoriser l'accès des aliments locaux, nutritifs et responsables, aux écoles (primaire et secondaire), aux établissements de santé, ainsi qu'aux collèges, cégeps et universités (post-secondaire). Ces activités peuvent comprendre : la recherche et l'achat d'aliments locaux; la culture, la transformation, la conservation et l'offre de produits locaux, de même que le compostage des déchets organiques; la promotion et/ou la formation au sujet des aliments locaux; l'élaboration de politiques sur l'alimentation locale. Le sondage aidera à recenser les initiatives existantes d'approvisionnement local dans les institutions et établissements à travers le pays, définir l'étendue du programme De la ferme à la cafétéria au Canada, de même qu'à développer la planification stratégique qui permettra au réseau canadien De la ferme à la cafétéria de mieux soutenir ses activités pour soutenir, encourager et favoriser la consommation de produits locaux en milieu institutionnel. Plus précisément, nous utiliserons les résultats du sondage pour identifier : les types d'activités et de programmes De la ferme à la cafétéria liés aux écoles, aux collèges, cégeps et universités ainsi qu'aux établissements de santé du Canada; les bienfaits, obstacles, besoins et stratégies associés aux activités De la ferme à la cafétéria; et des suggestions de mesures permettant de faire progresser les activités De la ferme à la cafétéria au Canada. Le sondage se fait en près de 20 minutes. Nous aimerions recevoir une seule réponse par établissement; c'est pour cela que nous vous demandons votre nom et celui de votre établissement. Cette information, cependant, ne sera pas rendue publique ou connue de quiconque en dehors de l'équipe de recherche. Vous pouvez répondre au sondage en groupe au nom de votre établissement. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions ou préoccupations: Dre Mary McKenna, Faculté de kinésiologie de l'Université du Nouveau-Brunswick (UNB) Roxana Suchorolski, UNB 506-451-6872 farmtocafeteriasurvey@gmail.com Ce projet a été révisé par le Comité d'éthique de la recherche de l'UNB (University of New Brunswick Research Ethics Board) et porte le numéro de fichier REB 2012-052 (écoles) et REB 2012-068 (établissements de santé, collèges, cégeps et universités).

Renseignements supplémentaires sur la recherche

Sécurité des données et confidentialité : Vos réponses sont optionnelles et demeureront confidentielles. Vous pouvez quitter le sondage à tout moment si vous préférez ne pas participer. Vous pouvez répondre au sondage en groupe. En soumettant vos réponses au sondage, vous donnez votre consentement éclairé quant à votre participation au sondage. Les données colligées au cours du sondage seront rassemblées (i.e., par province ou territoire) de manière à s'assurer que les réponses des personnes ou des institutions sondées ne peuvent être identifiées. À la fin du sondage, nous vous demanderons si vous désirez :

1. Recevoir les résultats du sondage;
2. Ajouter votre adresse de courriel à la liste de diffusion du réseau

canadien De la ferme à la cafétéria afin de recevoir les mises à jour périodiques du réseau; 3. Recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria où vous pourrez choisir de promouvoir publiquement vos activités De la ferme à la cafétéria; 4. Que l'on communique avec vous pour partager d'autres renseignements au sujet de vos activités De la ferme à la cafétéria. Vous pourrez décliner l'une ou l'autre de ces quatre offres. Si vous consentez à ce que l'on communique avec vous afin de faire un suivi au sujet de vos activités De la ferme à la cafétéria, nous pourrions communiquer avec vous par téléphone. L'information recueillie servira à appuyer l'analyse des données du sondage. Votre identité et vos réponses demeureront confidentielles. Toutes les données et tous les renseignements recueillis seront gardés en lieu sûr dans un fichier protégé par mot de passe à l'Université du Nouveau-Brunswick et ne seront accessibles que par Dre Mary McKenna et Roxana Suchorolski, puis détruits après cinq ans. Les données recueillies des établissements de l'éducation supérieure (Universités, cégeps et collèges) ainsi que des établissements de santé seront également partagés avec Michael Bays, coordonnateur du réseau canadien De la ferme à la cafétéria. En plus de travailler avec le Dr Mary McKenna et Roxana Suchorolski pour produire le rapport, des rapports additionnels seront produits par Mr. Barnes au nom de l'Association de la santé publique de Colombie-Britannique. Les données reçues par Mr. Barnes seront sécurisées avec un mot de passe protégeant sur un ordinateur qui fait partie du réseau de l'Association de la santé publique de Colombie-Britannique. Les données seront détruites après 5 ans. Seul Mr. Barnes aura accès aux données et son utilisation des données sera conforme au Énoncé de politiques des trois conseils et avec l'Université des politiques du Nouveau-Brunswick sur l'éthique. Les données seront utilisées pour créer des rapports publics qui seront partagés lors de congrès et de conférences. Le réseau canadien De la ferme à la cafétéria, J.W. McConnell Family Foundation, Public Health Association of British Columbia et d'autres organisations partenaires pourront utiliser les rapports afin d'élaborer des plans stratégiques visant à faire progresser les activités du programme De la ferme à la cafétéria partout au Canada. Enfin, les données des écoles seront également utilisées par Roxana Suchorolski pour la présentation de son mémoire de maîtrise. Vous pouvez également communiquer avec Dre Gabriella Tymowski, de la Faculté de kinésiologie de l'UNB, en composant le 506-447-3231 ou lui écrire à l'adresse tymowski@unb.ca si vous avez des inquiétudes quant à tout problème éventuel d'ordre éthique.

Consentement éclairé

J'ai lu ce qui précède et je consens à participer au présent sondage.

1. Au nom de quel type d'établissement répondez-vous à ce sondage?

- École (primaire ou secondaire)
- Université, cégep ou collègue (post-secondaire)
- Établissement de soins de santé

École (primaire ou secondaire)

2. Est-ce que votre école offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Oui
- Non
- Incertain

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre école?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Sources sur place (exemples : jardin, serre ou ferme de l'école)
- Serre ou jardin de la collectivité
- Agriculteurs
- Marchés d'agriculteurs
- Coopératives de producteurs
- Épiceries
- Distributeur ou courtier
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

4. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre école?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucun transport n'est requis (les aliments sont entièrement cultivés et produits sur place)
- Un employé de l'école va les chercher
- Ils sont livrés à notre école
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

5. Qui dirige les services alimentaires de votre école?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Autogestion assurée par l'école
- Une entreprise de services d'alimentation, par le biais d'une entente
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

6. Est-ce que votre école s'approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?

Si vous vous approvisionnez en aliments locaux pour l'une des catégories et que ceux-ci sont produits « à l'intérieur de votre province/territoire » et « à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles », veuillez cocher les deux cases.

	Oui, à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles	Oui, à l'intérieur de notre province/territoire	Non	Incertain
Légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produits laitiers	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande ou volaille	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poisson	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Légumineuses	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pains ou pâtisseries faits à partir d'ingrédients locaux	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres grains et farines	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres produits locaux obtenus à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

Autres produits locaux obtenus dans cette province/ce territoire : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

7. Des aliments locaux sont-ils offerts à l'intérieur des points de vente, ou dans le cadre des activités de votre école?

	Oui	Non, mais nous l'espérons	Non	Sans objet	Incertain
Cafétéria	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Déjeuner ou repas matinal, administré séparément de la cafétéria	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Programme de repas, administré séparément de la cafétéria	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cantine/magasins de l'école	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Machines distributrices	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Programme de distribution de lait	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Programme de distribution de fruits et de légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Programme de collations	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Activités et célébrations	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Réunions scolaires ou du personnel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Collectes de fonds pour l'école, associées à l'alimentation	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Programmes parascolaires (sur place)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres points de vente de l'école où des aliments locaux sont offerts ou autres activités durant lesquelles on offre des aliments locaux: (autres que les éléments ci-dessus)

8. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre école consacre à l'alimentation.

Remarque : votre réponse à cette question demeurera confidentielle.

- Budget annuel total consacré à l'alimentation (\$) _____
- Incertain

9. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre école aux aliments locaux cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de celle-ci.

- Moins de 1 %
- De 1 à 9 %
- De 10 à 24 %
- De 25 à 49 %
- De 50 à 74 %
- 75 % ou plus
- Incertain

10. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre école aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Moins de 1 %
- De 1 à 9 %
- De 10 à 24 %
- De 25 à 49 %
- De 50 à 74 %
- 75 % ou plus
- Incertain

11. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerts dans votre école?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre école respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre école respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, herbicides ou autres produits chimiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
---	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

12. Est-ce que votre école organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les élèves à s'instruire sur les aliments locaux?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucune activité éducative sur les aliments locaux n'est offerte
- Des leçons sur les aliments locaux sont intégrées au programme d'études
- Les élèves visitent des fermes
- Des agriculteurs ou des jardiniers s'impliquent dans l'enseignement
- Des professionnels de la santé s'impliquent dans la formation sur les aliments locaux
- Des chefs cuisiniers ou le personnel du service alimentaire de l'école s'impliquent dans la formation sur les aliments locaux
- Nous utilisons la ferme présente sur place pour procurer de l'enseignement
- Nous utilisons les jardins et les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement
- Nous utilisons un cellier à légumes sur place pour procurer de l'enseignement
- Nous utilisons un programme de compostage sur place pour procurer de l'enseignement
- Nous faisons appel à des jardins, à des serres, à des cuisines ou à des programmes de compostage situés à l'extérieur pour procurer de l'enseignement
- Toute l'école participe à des activités alimentaires et d'agriculture communautaire
- Du matériel pédagogique portant sur les aliments locaux est fourni aux élèves, aux membres du personnel ou aux parents
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

13. Présentement, est-ce que votre école utilise l'une ou l'autre des stratégies de communication suivantes pour promouvoir les aliments locaux?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucune stratégie de communication n'est utilisée
- Activités organisées par l'école ou la collectivité
- Tableaux d'affichages de menu ou étalages
- Affiches, cartes postales ou autre matériel imprimé
- Site web ou blogue
- Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)
- Bulletins
- Journaux, radio ou télévision
- Webinaires
- Réseaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

14. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre école a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Si cela ne s'applique pas, veuillez cliquer sur l'onglet « suivant » situé au bas de cette page pour poursuivre.

Nom de la ressource	
Type de ressource	<input type="radio"/> site web/site de réseautage social <input type="radio"/> manuel/trousse d'outils <input type="radio"/> répertoire d'agriculteurs <input type="radio"/> rapport <input type="radio"/> individu <input type="radio"/> autre

15. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre école?

Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial, limité au district, ou spécifique à votre école. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Oui, une politique porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser le nom de cette politique (optionnel) : _____
- Oui, une entente porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser avec qui cette entente a été signée (optionnel) : _____
- Non, il n'existe aucune politique ni entente portant sur l'utilisation des aliments locaux dans notre école
- Incertain

16. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre école?

- Oui. Veuillez indiquer le pourcentage exigé : _____
- Non
- Incertain

17. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre école portant sur les aliments locaux?

Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux
- Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'école ou d'un parrain
- Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre école
- Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances
- Nous disposons de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux
- Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause
- Nous disposons des ressources financières nécessaires pour organiser des activités portant sur les aliments locaux
- Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion des aliments locaux
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

18. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre école portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Aucun bienfait n'a été constaté
- A rehaussé les connaissances et les compétences des élèves et du personnel sur les aliments locaux
- A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'école
- A amélioré l'état de santé des élèves ou du personnel
- A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux
- A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les écoles, les agriculteurs et autres tiers
- A rehaussé la perception du public envers l'école
- A amélioré la durabilité de l'environnement
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

19. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre école?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous.

- Aucun obstacle n'a été relevé
- Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux
- Piètre qualité des aliments locaux
- Coût élevé des aliments locaux
- Difficultés de livraison des aliments locaux
- Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux
- Préoccupations en matière de responsabilité/d'innocuité des aliments
- Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux
- Installations et équipement limités
- Ressources limitées (personnel et bénévoles)
- Appui limité de l'administration de l'école
- Manque de politiques portant sur les aliments locaux
- Demande limitée en aliments locaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

20. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre école portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous.

- Aucune aide n'est requise
- Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable
- Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement
- Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité
- Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus
- Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux
- Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les élèves
- Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux
- Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria
- Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux
- Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement
- Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

21. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Site web/Blogue
- Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)
- Bulletins
- Journaux, radio ou télévision
- Webinaires
- Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux
- Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

22. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre école portant sur les aliments locaux.

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations
- Associations communautaires
- Organismes de développement économique communautaires
- Groupes de protection de l'environnement
- Organismes confessionnels/religieux
- Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture
- Réseaux alimentaires
- Organismes de santé
- Associations de parents

- Politiciens ou partis politiques
- Écoles
- Universités ou collèges
- Autre, veuillez préciser... _____

23. Parmi les sources de financement externe suivantes, laquelle/lesquelles aide(nt) à soutenir les activités de votre école portant sur les aliments locaux, le cas échéant?

Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'école ou par les partenaires du programme. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucune aide financière externe n'a été reçue
- Fonds obtenus du gouvernement fédéral
- Fonds obtenus du gouvernement provincial
- Fonds obtenus de la municipalité
- Fonds obtenus de fondations privées
- Dons obtenus d'entreprises privées
- Dons obtenus d'individus
- Fonds du conseil de parents
- Fonds de recherche provenant d'une université, d'un cégep ou d'un collège
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

24. Aimeriez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre école?

- Oui. Veuillez indiquer quelles activités vous aimeriez voir augmenter : _____
- Non
- Incertain

25. Est-ce que votre école emploie une définition précise des aliments locaux?

Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage.

- Oui. Veuillez donner cette définition : _____
- Non
- Incertain

26. Estimez-vous que votre école dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria?

Un programme De la ferme à la cafétéria vise à diminuer la distance entre la ferme et la fourchette en procurant des aliments locaux, nutritifs et produits de manière durable aux élèves et au personnel de votre école.

- Oui
- Non
- Incertain

27. Quel poste occupez-vous à l'école où vous travaillez?

- Directeur/Directrice
- Enseignant/Enseignante
- Coordonnateur/Coordonnatrice des repas distribués à l'école
- Chef
- Autre, veuillez préciser.. _____

28. Dans quelle province ou territoire votre école est-elle située?

- Alberta
- Colombie-Britannique
- Île-du-Prince-Édouard
- Manitoba
- Nouveau-Brunswick
- Nouvelle-Écosse
- Ontario
- Québec
- Saskatchewan
- Terre-Neuve-et-Labrador
- Nunavut
- Territoires du Nord-Ouest
- Yukon

29 (a). Quels niveaux scolaires votre école offre-t-elle?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Maternelle
- Élémentaire/Primaire
- Intermédiaire/École secondaire de premier cycle
- Autre, veuillez préciser... _____

29 (b). Combien d'élèves sont inscrits à votre école?

- Moins de 100 élèves
- Entre 100 et 399 élèves
- Entre 400 et 699 élèves
- Entre 700 et 999 élèves
- 1 000 élèves ou plus
- Incertain

30. Si vous désirez partager d'autres commentaires au sujet des activités De la ferme à la cafétéria, vous pouvez le faire ici :

Si vous n'avez pas d'autres commentaires, veuillez sélectionner l'onglet « suivant » au bas de la page afin de poursuivre.

31. Veuillez remplir la section ci-dessous en fournissant les renseignements demandés.

Nous avons besoin de vos coordonnées afin de nous assurer de ne recevoir qu'une seule réponse par école. Votre identité ainsi que vos réponses demeureront confidentielles.

Nom du répondant	
Nom de l'école	
Courriel	
Téléphone	

Veuillez cocher les onglets ci-dessous si vous consentez à : Recevoir les résultats du sondage par courriel Recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria Recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où vous pourrez choisir de promouvoir publiquement votre programme De la ferme à la cafétéria Ce que l'on communique avec vous pour partager d'autres renseignements au sujet de vos activités De la ferme à la cafétéria

Vous pouvez refuser de donner votre consentement à l'une ou l'autre des propositions suivantes. Vous pouvez poursuivre le sondage sans donner votre consentement en sélectionnant l'onglet « suivant ». Veuillez noter que votre adresse courriel sera ajoutée à la liste de diffusion du réseau canadien De la ferme à la cafétéria si vous consentez à recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria.

- OUI, je désire recevoir une copie des résultats du sondage par courriel
- OUI, je désire recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria
- OUI, je désire recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où je pourrai choisir de promouvoir publiquement mon programme De la ferme à la cafétéria
- OUI, vous pouvez communiquer avec moi afin d'obtenir plus de renseignements au sujet de mes activités De la ferme à la cafétéria

Université, cégep ou collège (post-secondaire)

2. Est-ce que votre université/cégep/collège offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Oui
- Non
- Incertain

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre université/cégep/collège?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Source sur place (exemples : jardin, serre ou ferme de l'université/du collège)
- Serre ou jardin de la collectivité
- Agriculteurs
- Marchés d'agriculteurs
- Coopératives de producteurs
- Épiceries
- Distributeur ou courtier
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

4. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre université/cégep/collège?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucun transport n'est requis (les aliments sont entièrement cultivés et produits sur place)
- Un employé de l'université/du collège va les chercher
- Ils sont livrés à notre université/cégep/collège
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

5. Qui dirige les services alimentaires de votre université/cégep/collège?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Autogestion assurée par l'université/le cégep/le collège
- Une entreprise de services d'alimentation, par le biais d'une entente
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

6. Est-ce que votre université/cégep/collège s’approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?

Si vous vous approvisionnez en aliments locaux pour l’une des catégories et que ceux-ci sont produits « à l’intérieur de votre province/territoire » et « à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles », veuillez cocher les deux cases.

	Oui, à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles	Oui, à l’intérieur de notre province/territoire	Non	Incertain
Légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produits laitiers	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande ou volaille	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poisson	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Légumineuses	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pains ou pâtisseries faits à partir d’ingrédients locaux	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres grains et farines	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres produits locaux obtenus à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

Autres produits locaux obtenus dans cette province/ce territoire : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

7. Des aliments locaux sont-ils offerts à l’intérieur des points de vente ou dans le cadre des activités de votre université/cégep/collège?

	Oui	Non, mais nous l’espérons	Non	Sans objet	Incertain
Salles à manger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cafés ou points de vente	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Magasins de l’université/du collège	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Machines distributrices	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Services traiteurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres points de vente où des aliments locaux sont offerts à votre université/cégep/collège, ou autres activités durant lesquelles on offre des aliments locaux: (autres que les éléments ci-dessus)

8. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre université/ cégep/collège consacre à l’alimentation.

Remarque : votre réponse à cette question demeurera confidentielle.

Budget annuel total consacré à l’alimentation (\$) _____

Incertain

9. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre université/cégep/ collège aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de l'institution.

- Moins de 1 %
- De 1 à 9 %
- De 10 à 24 %
- De 25 à 49 %
- De 50 à 74 %
- 75 % ou plus
- Incertain

10. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre université/ cégep/collège aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Moins de 1 %
- De 1 à 9 %
- De 10 à 24 %
- De 25 à 49 %
- De 50 à 74 %
- 75 % ou plus
- Incertain

11. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerte à votre université/cégep/collège?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre université/ collège respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre université/collège respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre université/collège respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, herbicides ou autres produits chimiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
---	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

12. Est-ce que votre université/cégep/collège organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les étudiants/élèves à s'instruire sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucune activité éducative sur les aliments locaux n'est offerte
- Des cours sur la culture, la production, la distribution ou la cuisine des aliments locaux sont offerts
- Les étudiants ont la possibilité de s'engager dans la recherche, des stages, ou d'occasions d'emploi au sujet des aliments locaux
- Le personnel du service alimentaire de l'université/du collège est impliqué dans l'enseignement portant sur les aliments locaux
- Nous utilisons les jardins et les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

13. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre université/cégep/collège?

Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial ou spécifique à votre université/collège. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Oui, une politique porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser le nom de cette politique (optionnel): _____
- Oui, une entente porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser avec qui cette entente a été signée (optionnel): _____
- Non, il n'existe aucune politique ni entente portant sur l'utilisation ces aliments locaux dans notre université/cégep/collège
- Incertain

14. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre université/ cégep/collège?

- Oui. Veuillez indiquer le pourcentage exigé : _____
- Non
- Incertain

15. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre université/cégep/collège portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux
- Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'école ou d'un parrain
- Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre université/cégep/collège
- Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances
- Nous disposions de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux
- Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause

- Nous disposons des ressources financières nécessaires pour organiser des activités portant sur les aliments locaux
- Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion de les aliments locaux
- Nous avons pu profiter du leadership et de l'appui des étudiants/élèves
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

16. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre université/cégep/collège portant sur les aliments locaux?

Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Aucun bienfait n'a été constaté
- A rehaussé les connaissances et les compétences des étudiants/élèves et du personnel sur les aliments locaux
- A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'université/du collège
- A amélioré l'état de santé des étudiants/élèves et/ou du personnel
- A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux
- A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les universités/ cégeps/collèges, les agriculteurs et autres tiers
- A rehaussé la perception du public envers l'université/le cégep/le collège
- A amélioré la durabilité de l'environnement
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

17. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre université/cégep/collège?

Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Aucun obstacle n'a été relevé
- Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux
- Piètre qualité des aliments locaux
- Coût élevé des aliments locaux
- Difficultés de livraison des aliments locaux
- Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux
- Préoccupations en matière de responsabilité/d'innocuité des aliments
- Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux
- Installations et équipement limités
- Ressources limitées (personnel et bénévoles)
- Appui limité de l'administration de l'université/du cégep/du collège
- Manque de politiques portant sur les aliments locaux
- Demande limitée en aliments locaux
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

18. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre université/cégep/collège portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous.

- Aucune aide n'est requise
- Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable
- Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement
- Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité
- Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus
- Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux
- Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les étudiants/élèves
- Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux
- Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria
- Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux
- Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement
- Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

19. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Site web/Blogue
- Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)
- Bulletins
- Journaux, radio ou télévision
- Webinaires
- Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux
- Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

20. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre université/collège portant sur les aliments locaux.

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations
- Associations communautaires
- Organismes de développement économique communautaires
- Associations étudiantes sur le campus
- Groupes de protection de l'environnement
- Organismes confessionnels/religieux
- Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture
- Réseaux alimentaires
- Organismes de santé

- Politiciens ou partis politiques
- Écoles
- Universités ou collèges
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

21. Est-ce que votre université/cégep/collège reçoivent des fonds externes pour soutenir ses activités portant sur les aliments locaux?

Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'université/le cégep/le collège ou par les partenaires du programme.

- Oui. Veuillez préciser les sources de financement externe (optionnel) : _____
- Non
- Incertain

22. Aimerez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre université/cégep/collège?

- Oui. Veuillez indiquer quelles activités vous aimeriez voir augmenter : _____
- Non
- Incertain

23. Est-ce que votre université/cégep/collège emploie une définition précise des aliments locaux?

Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage.

- Oui. Veuillez donner cette définition : _____
- Non
- Incertain

24. Estimez-vous que votre université/cégep/collège dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria?

Un programme De la ferme à la cafétéria vise à diminuer la distance entre la ferme et la fourchette en procurant des aliments locaux, nutritifs et produits de manière durable aux élèves et au personnel de votre université/collège.

- Oui
- Non
- Incertain

25. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre université/cégep/collège a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Si cela ne s'applique pas, veuillez cliquer sur l'onglet « suivant » situé au bas de cette page pour poursuivre.

Nom de la ressource	
Type de ressource	<input type="radio"/> site web/site de réseautage social <input type="radio"/> manuel/trousse d'outils <input type="radio"/> répertoire d'agriculteurs <input type="radio"/> rapport <input type="radio"/> individu <input type="radio"/> autre

26. Quel poste occupez-vous à l'université/au cégep/collège où vous travaillez?

- Administrateur/Administratrice de l'université/du cégep/du collège
- Directeur/Directrice du service alimentaire
- Chef
- Autre, veuillez préciser... _____

27. Dans quelle province ou territoire votre université/cégep/collège est-il situé?

- Alberta
- Colombie-Britannique
- Île-du-Prince-Édouard
- Manitoba
- Nouveau-Brunswick
- Nouvelle-Écosse
- Ontario
- Québec
- Saskatchewan
- Terre-Neuve-et-Labrador
- Nunavut
- Territoires du Nord-Ouest
- Yukon

28. Combien d'étudiants/d'élèves sont inscrits à votre université/cégep/collège?

- Moins de 1 000 étudiants/élèves
- Entre 1 000 et 9 999 étudiants/élèves
- Entre 10 000 et 19 999 étudiants/élèves
- Entre 20 000 et 29 999 étudiants/élèves
- 30 000 étudiants/élèves ou plus
- Incertain

29. Si vous désirez partager d'autres commentaires au sujet des activités De la ferme à la cafétéria, vous pouvez le faire ici :

Si vous n'avez pas d'autres commentaires, veuillez sélectionner l'onglet « suivant » au bas de la page afin de poursuivre.

30. Veuillez remplir la section ci-dessous en fournissant les renseignements demandés.

Nous avons besoin de vos coordonnées afin de nous assurer de ne recevoir qu'une seule réponse par université/cégep/collège. Votre identité ainsi que vos réponses demeureront confidentielles.

Nom du répondant

Nom de l'université /du cégep/du collègue

Courriel

Téléphone

Veuillez cocher les onglets ci-dessous si vous consentez à : Recevoir les résultats du sondage par courriel Recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria Recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où vous pourrez choisir de promouvoir publiquement votre programme De la ferme à la cafétéria Ce que l'on communique avec vous pour partager d'autres renseignements au sujet de vos activités De la ferme à la cafétéria

Vous pouvez refuser de donner votre consentement à l'une ou l'autre des propositions suivantes. Vous pouvez poursuivre le sondage sans donner votre consentement en sélectionnant l'onglet « suivant ». Veuillez noter que votre adresse courriel sera ajoutée à la liste de diffusion du réseau canadien De la ferme à la cafétéria si vous consentez à recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria.

- OUI, je désire recevoir une copie des résultats du sondage par courriel
- OUI, je désire recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria
- OUI, je désire recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où je pourrai choisir de promouvoir publiquement mon programme De la ferme à la cafétéria
- OUI, vous pouvez communiquer avec moi afin d'obtenir plus de renseignements au sujet de mes activités De la ferme à la cafétéria

Établissement de soins de santé

2. Est-ce que votre établissement de soins de santé offre des aliments locaux à l'un ou l'autre de ses programmes, de ses services ou de ses activités de collecte de fonds?

Pour les besoins du présent sondage, nous définissons les aliments locaux comme des aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Oui
- Non
- Incertain

3. Quelles sont les sources d'approvisionnement local de votre établissement de soins de santé?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Sources sur place (exemples : jardin, serre ou ferme)
- Serre ou jardin de la collectivité
- Agriculteurs
- Marchés d'agriculteurs
- Coopératives de producteurs
- Épiceries
- Distributeur ou courtier
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

4. Comment les aliments locaux sont-ils acheminés à votre établissement de soins de santé?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucun transport n'est requis (les aliments sont entièrement cultivés et produits sur place)
- Un employé de notre établissement de soins de santé va les chercher
- Ils sont livrés à notre établissement de soins de santé
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

5. Qui dirige les services alimentaires de votre établissement de soins de santé?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Autogestion assurée par l'établissement de soins de santé
- Une entreprise de services d'alimentation, par le biais d'une entente
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

6. Est-ce que votre établissement de soins de santé s’approvisionne en aliments locaux pour les catégories de produits suivants?

Si vous vous approvisionnez en aliments locaux pour l’une des catégories et que ceux-ci sont produits « à l’intérieur de votre province/territoire » et « à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles », veuillez cocher les deux cases.

	Oui, à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles	Oui, à l’intérieur de notre province/territoire	Non	Incertain
Légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produits laitiers	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Oeufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Viande ou volaille	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poisson	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Légumineuses	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pains ou pâtisseries faits à partir d’ingrédients locaux	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autres grains et farines	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres produits locaux obtenus à l’intérieur de 150 km ou de 100 milles : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

Autres produits locaux obtenus dans cette province/ce territoire : (autre que ceux mentionnés dans le tableau ci-dessus)

7. Des aliments locaux sont-ils offerts à l’intérieur des points de vente ou dans le cadre des activités de votre établissement de soins de santé?

	Oui	Non, mais nous l’espérons	Non	Sans objet	Incertain
Services d’alimentation aux patients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cafétéria	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Machines distributrices	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Services traiteurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La popote roulante ou autres programmes alimentaires desservant la communauté de l’établissement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Autres points de vente où des aliments locaux sont offerts à votre établissement de soins de santé, ou autres activités durant lesquelles on y offre des aliments locaux: (autres que les éléments ci-dessus)

8. Veuillez estimer le budget annuel TOTAL que votre établissement de soins de santé consacre à l'alimentation.

Remarque : votre réponse à cette question demeurera confidentielle.

Budget annuel total consacré à l'alimentation (\$) _____

- Incertain

9. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre établissement de soins de santé aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de 150 km ou de 100 milles de celui-ci.

- Moins de 1 %
 De 1 à 9 %
 De 10 à 24 %
 De 25 à 49 %
 De 50 à 74 %
 75 % ou plus
 Incertain

10. Veuillez estimer le pourcentage du budget annuel total d'alimentation consacré par votre établissement de santé aux aliments cultivés et transformés à l'intérieur de votre province ou territoire.

- Moins de 1 %
 De 1 à 9 %
 De 10 à 24 %
 De 25 à 49 %
 De 50 à 74 %
 75 % ou plus
 Incertain

11. Est-ce que l'un ou l'autre des énoncés ci-dessous s'applique aux aliments locaux offerts à votre établissement de soins de santé?

	La majorité ou la totalité des aliments locaux de notre établissement de soins de santé respecte cet énoncé	Une certaine quantité des aliments locaux de notre établissement de soins de santé respecte cet énoncé	Aucun aliment local de notre établissement de soins de santé respecte cet énoncé	Incertain
Les aliments sont certifiés « Aliments Locaux Plus » ou « biologique »	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les aliments répondent aux normes de production sans cruauté	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le transport, l'emballage et la préparation des aliments locaux appuient l'économie d'énergie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il est possible de retracer le lieu de culture ou de production des aliments	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les aliments sont cultivés ou produits sans pesticides, herbicides ou autres produits chimiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. Est-ce que votre établissement de santé organise l'une ou l'autre des activités pédagogiques ci-dessous pour aider les patients, visiteurs et membres du personnel à s'instruire sur les aliments locaux?

Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Aucune activité éducative sur les aliments locaux n'est offerte
- Des ateliers, des séminaires, des tribunes, des démonstrations ou d'autres activités pédagogiques portant sur les aliments locaux sont offerts aux patients, au personnel ou aux visiteurs
- Nous utilisons les fermes, les jardins ou les serres présents sur place pour procurer de l'enseignement
- L'établissement de soins de santé participe à des activités alimentaires et d'agriculture communautaire
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

13. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui portent sur l'utilisation des aliments locaux dans votre établissement de soins de santé?

Les politiques ou les contrats peuvent être d'ordre provincial/territorial, régional ou spécifique à votre établissement de soins de santé. Veuillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Oui, une politique porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser le nom de cette politique (optionnel): _____
- Oui, une entente porte sur l'utilisation des aliments locaux. Veuillez préciser avec qui cette entente a été signée (optionnel): _____
- Non, il n'existe aucune politique ni entente portant sur l'utilisation des aliments locaux dans notre établissement de soins de santé
- Incertain

14. Existe-t-il des politiques ou des ententes qui précisent un pourcentage minimal d'aliments locaux devant être offerte à votre établissement de soins de santé?

- Oui. Veuillez indiquer le pourcentage exigé : _____
- Non
- Incertain

15. Quels ont été les facteurs les plus importants, s'il en est, qui ont contribué au statut actuel des activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux?

Veuillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Nous avons eu facilement accès à des sources fiables d'aliments locaux
- Nous avons reçu le soutien indéfectible et essentiel d'un administrateur de l'établissement ou d'un parent
- Nous avons reçu le soutien indéfectible de la communauté de notre établissement de soins de santé
- Nos sources d'aliments locaux ont été en mesure de respecter les exigences quant à l'entente, à la responsabilité et aux assurances
- Nous disposons de l'équipement nécessaire pour offrir des aliments locaux
- Les membres de notre personnel ou les bénévoles se dévouaient à la cause
- Nous disposons des ressources financières nécessaires pour organiser des activités portant sur les aliments locaux
- Nous avons mis sur pied une politique énergique qui appuie l'utilisation et la promotion des aliments locaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

16. Quels ont été les bienfaits vécus les plus importants, s'il en est, résultant des activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous

- Aucun bienfait n'a été constaté
- A rehaussé les connaissances et les compétences des patients et du personnel sur les aliments locaux
- A amélioré la qualité, la fraîcheur, le goût ou le caractère nutritif de l'alimentation de l'établissement de soins de santé
- A amélioré l'état de santé des patients et/ou du personnel
- A stimulé l'économie locale et a accru le nombre de marchés pour les agriculteurs ou les autres producteurs d'aliments locaux
- A créé de nouveaux partenariats ou a consolidé des partenariats entre les établissements de soins de santé, les agriculteurs et autres tiers
- A rehaussé la perception du public envers l'établissement de soins de santé
- A amélioré la durabilité de l'environnement
- A rehaussé le moral du personnel
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

17. Quels ont été les obstacles les plus importants, le cas échéant, à l'offre d'aliments locaux dans votre établissement de soins de santé?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous.

- Aucun obstacle n'a été relevé
- Difficultés d'approvisionnement en aliments locaux
- Piètre qualité des aliments locaux
- Coût élevé des aliments locaux
- Difficultés de livraison des aliments locaux
- Ententes en cours limitant ou empêchant l'utilisation des aliments locaux
- Préoccupations en matière de responsabilité/d'innocuité des aliments
- Efforts, aptitudes et temps requis limités pour préparer les aliments locaux
- Installations et équipement limités
- Ressources limitées (personnel et bénévoles)
- Appui limité de la direction générale de l'établissement de soins de santé
- Manque de politiques portant sur les aliments locaux
- Demande limitée en aliments locaux
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

18. De quel type d'aide avez-vous le plus besoin, le cas échéant, pour faire progresser ou maintenir les activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux?

Veillez sélectionner un maximum de trois réponses à partir de la liste ci-dessous.

- Aucune aide n'est requise
- Identifier les sources d'aliments locaux de grande qualité et abordable
- Coordonner les procédures de commande, de livraison et de paiement
- Traiter les préoccupations relatives à l'entente, à l'assurance et à la responsabilité
- Organiser des formations sur la préparation des aliments et la planification des menus
- Engager les intervenants clés pour soutenir les activités portant sur les aliments locaux
- Identifier les ressources pédagogiques portant sur les aliments locaux pour les patients et/ou le personnel
- Publiciser nos activités portant sur les aliments locaux
- Entrer en relation avec les autres parties qui s'impliquent dans les activités De la ferme à la cafétéria
- Identifier des sources de financement pour des activités portant sur les aliments locaux
- Identifier des façons d'accroître la durabilité de l'environnement
- Créer des politiques portant sur les aliments locaux et les défendre
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

19. Sous quelle forme aimeriez-vous recevoir de l'information et des mises à jour portant sur les activités du programme De la ferme à la cafétéria?

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Site web/Blogue
- Sites de réseautage social (exemple : Facebook ou Twitter)
- Bulletins
- Journaux, radio ou télévision
- Webinaires
- Congrès, symposiums ou forums de discussion régionaux
- Congrès, symposiums ou forums de discussion nationaux
- Autre, veuillez préciser... _____
- Incertain

20. Veuillez indiquer avec qui vous vous associez, le cas échéant, pour organiser les activités de votre établissement de soins de santé portant sur les aliments locaux.

Veillez sélectionner toutes les réponses qui s'appliquent.

- Nous ne nous associons pas à des groupes ou à des organisations
- Associations communautaires
- Organismes de développement économique communautaires
- Groupes de protection de l'environnement
- Organismes confessionnels/religieux
- Associations de fermiers, de producteurs ou œuvrant en agriculture

- Réseaux alimentaires
- Organismes de santé
- Politiciens ou partis politiques
- Écoles
- Universités ou collèges
- Autre, veuillez préciser.. _____
- Incertain

21. Est-ce que votre établissement de soins de santé reçoivent des fonds externes pour soutenir ses activités portant sur les aliments locaux?

Il peut s'agir, entre autres, de subventions, d'ententes et d'autres fonds obtenus directement par l'établissement de soins de santé ou par les partenaires du programme.

- Oui. Veuillez préciser les sources de financement externe (optionnel) : _____
- Non
- Incertain

22. Aimerez-vous augmenter le nombre d'activités portant sur les aliments locaux dans votre établissement de soins de santé?

- Oui. Veuillez indiquer quelles activités vous aimeriez voir augmenter : _____
- Non
- Incertain

23. Est-ce que votre établissement de soins de santé emploie une définition précise des aliments locaux?

Celle-ci peut différer de la définition utilisée dans l'ensemble du présent sondage.

- Oui. Veuillez donner cette définition : _____
- Non
- Incertain

24. Estimez-vous que votre établissement de soins de santé dispose déjà d'un programme De la ferme à la cafétéria?

Un programme De la ferme à la cafétéria vise à diminuer la distance entre la ferme et la fourchette en procurant des aliments locaux, nutritifs et produits de manière durable aux élèves et au personnel de votre établissement de soins de santé.

- Oui
- Non
- Incertain

25. Le cas échéant, donnez le nom d'une ressource utile à laquelle votre établissement de soins de santé a fait appel dans le but de faire progresser ses activités portant sur les aliments locaux.

Si cela ne s'applique pas, veuillez cliquer sur l'onglet « suivant » situé au bas de cette page pour poursuivre.

Nom de la ressource	
Type de ressource	<input type="radio"/> site web/site de réseautage social <input type="radio"/> manuel/trousse d'outils <input type="radio"/> répertoire d'agriculteurs <input type="radio"/> rapport <input type="radio"/> individu <input type="radio"/> autre

26. Quel poste occupez-vous dans l'établissement de santé où vous travaillez?

- Administrateur/Administratrice de l'établissement de soins de santé
- Directeur/Directrice du service alimentaire
- Autre, veuillez préciser... _____

27. Dans quelle province ou territoire votre établissement de soins de santé est-il situé?

- Alberta
- Colombie-Britannique
- Île-du-Prince-Édouard
- Manitoba
- Nouveau-Brunswick
- Nouvelle-Écosse
- Ontario
- Québec
- Saskatchewan
- Terre-Neuve-et-Labrador
- Nunavut
- Territoires du Nord-Ouest
- Yukon

28. De combien de lits votre établissement de soins de santé dispose-t-il?

- Moins de 100 lits
- Entre 100 et 299 lits
- Entre 300 et 499 lits
- Entre 500 et 699 lits
- 700 lits ou plus
- Incertain

29. Si vous désirez partager d'autres commentaires au sujet des activités De la ferme à la cafétéria, vous pouvez le faire ici :

Si vous n'avez pas d'autres commentaires, veuillez sélectionner l'onglet « suivant » au bas de la page afin de poursuivre.

30. Veuillez remplir la section ci-dessous en fournissant les renseignements demandés.

Nous avons besoin de vos coordonnées afin de nous assurer de ne recevoir qu'une seule réponse par établissement de soins de santé. Votre identité ainsi que vos réponses demeureront confidentielles.

Nom du répondant

Nom de l'établissement de soins de santé

Courriel

Téléphone

Veuillez cocher les onglets ci-dessous si vous consentez à : Recevoir les résultats du sondage par courriel Recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria Recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où vous pourrez choisir de promouvoir publiquement votre programme De la ferme à la cafétéria Ce que l'on communique avec vous pour partager d'autres renseignements au sujet de vos activités De la ferme à la cafétéria

Vous pouvez refuser de donner votre consentement à l'une ou l'autre des propositions suivantes. Vous pouvez poursuivre le sondage sans donner votre consentement en sélectionnant l'onglet « suivant ». Veuillez noter que votre adresse courriel sera ajoutée à la liste de diffusion du réseau canadien De la ferme à la cafétéria si vous consentez à recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria.

- OUI, je désire recevoir une copie des résultats du sondage par courriel
- OUI, je désire recevoir des mises à jour périodiques du réseau canadien De la ferme à la cafétéria
- OUI, je désire recevoir un lien vers le site web du réseau canadien De la ferme à la cafétéria, où je pourrai choisir de promouvoir publiquement mon programme De la ferme à la cafétéria
- OUI, vous pouvez communiquer avec moi afin d'obtenir plus de renseignements au sujet de mes activités De la ferme à la cafétéria

Annexe B : Terreau fertile : les informateurs clés en entrevue pour le sondage De la ferme à la cafétéria

RÉSUMÉ - Mai 2013

INTRODUCTION

Relier les fermes locales et leur production alimentaire aux établissements de santé, aux campus et aux écoles est une idée simple qui a inspiré la diffusion des programmes De la ferme à la cafétéria partout au Canada et ailleurs dans le monde. Ces programmes s'attaquent à deux défis majeurs touchant la société actuelle : le besoin d'assurer une alimentation saine, locale et produite de manière responsable aux populations, tout comme le besoin de soutenir le développement de systèmes de production alimentaire durable tant régionaux qu'institutionnels.

Le réseau national De la ferme à la cafétéria Canada promeut, appuie et relie les programmes De la ferme à la cafétéria ainsi que leurs politiques et leurs pratiques, et ce, dans tous les coins du pays. De la ferme à la cafétéria Canada est constitué d'agences régionales et infrarégionales déjà à l'œuvre pour combler le fossé séparant la ferme de l'assiette et pour élaborer une stratégie de diffusion et d'expansion du mouvement De la ferme à la cafétéria au Canada.

Ce document brosse un tableau partiel de la situation des programmes De la ferme à la cafétéria au Canada, situation vue de la perspective de divers intervenants clés, grands défenseurs de ces activités à l'échelle nationale et provinciale.

Dix informateurs clés ont été interrogés, dont des membres d'organismes provinciaux et nationaux responsables des politiques, de la programmation, de la gestion de projet, de la recherche ou du financement des activités De la ferme à la cafétéria à venir. Tous ces acteurs de premier plan agissaient en marge des institutions publiques et étaient pour la plupart membres du comité consultatif du réseau canadien De la ferme à la cafétéria ou des agents de liaison.

Ces données ont été recueillies pour aider le comité consultatif de De la ferme à la cafeteria Canada et les bailleurs de fonds à approfondir leur compréhension du contexte dans lequel les institutions canadiennes et le nouveau réseau national (De la ferme à la cafétéria Canada) fonctionnent. Elles visent également à assister De la ferme à la cafeteria Canada dans sa recherche des meilleurs moyens possibles, opportuns et consensuels pour collaborer à l'expansion des activités de DFAC.

Mises en commun, les données provenant des entrevues avec les informateurs et du sondage national alimenteront les recommandations faites au réseau visant à aider ce dernier à établir les priorités quant aux lieux et populations à cibler ainsi que les meilleures façons de travailler ensemble pour élargir les activités De la ferme à la cafétéria.

Ce document résume les principales activités et initiatives menées par les administrations et institutions municipales et provinciales (c.-à-d. écoles publiques, institutions postsecondaires et établissements de santé). Il offre également un aperçu des étapes et activités à venir par un bilan des découvertes – facteurs facilitants, facteurs contraignants et possibilités d'avancement.

Il est important de noter qu'il ne s'agissait pas d'un sondage exhaustif. En raison de contraintes de temps, le nombre d'entrevues a été limité de même que la période d'analyse. Il est à souhaiter que ces résultats pourront représenter une part des ouvertures et des barrières associées à ce champ d'activité émergent et qu'ils pourront servir de tremplin à de nouvelles recherches, analyses et actions.

Activités principales

Des activités se tiennent à diverses échelles un peu partout au pays. Elles vont des écoles et autres institutions, qui ont mis en œuvre des initiatives locales telles que des jardins et des serres, jusqu'aux gouvernements provinciaux, qui ont établi des cibles en matière d'approvisionnement local et fourni du soutien au développement significatif d'infrastructures. Cette section présente un survol des principales activités dans divers secteurs du pays.

Gouvernements provinciaux

Les gouvernements provinciaux ont été particulièrement actifs. Parmi les initiatives dignes d'être mentionnées, on compte celles-ci :

- **Projet de Loi sur les aliments locaux de l'Ontario (Loi 36)** – Cette loi générale est en cours d'examen à l'Assemblée législative de l'Ontario. Les objectifs de la Loi sont :
 - De promouvoir les économies alimentaires locales florissantes et leurs systèmes afin qu'elles survivent, partout en province
 - D'accroître la notoriété de l'alimentation locale en Ontario, y compris de sa diversité
 - D'encourager l'émergence de nouveaux marchés pour les aliments locaux [Source: Loi sur les aliments locaux]

Le projet de Loi comprend l'établissement de buts et de cibles par la consultation avec les intervenants, un travail continu avec les organisations du secteur public afin d'atteindre les buts et cibles fixés, de fréquents comptes rendus des gestes posés en soutien à l'alimentation locale ainsi que la mise en place de la « semaine des aliments locaux » et autres événements de sensibilisation.

- **Discours du budget du Manitoba de 2013** – Le discours du budget provincial (présenté le 16 avril 2013) formulait un engagement majeur envers l'achat local. Le document déclarait :

« Notre gouvernement soutiendra une nouvelle initiative d'alimentation locale durable afin d'augmenter les achats aux producteurs agricoles locaux et ainsi promouvoir le développement économique des communautés par la création de relations avec les fermes et apporter davantage d'aliments frais et sains aux institutions et établissements publics. » [Source: Discours du budget du Manitoba 2013]

Le gouvernement manitobain s'est aussi engagé à documenter les pratiques actuelles et à établir des standards et des cibles. Les engagements pris dans le budget devraient avoir un effet dans les secteurs du bénévolat, des institutions postsecondaires, des établissements de santé, du logement ainsi qu'au sein de la Régie des alcools, des jeux et des casinos.

- **Communautés saines et inclusives du Nouveau Brunswick** (Gouvernement du Nouveau-Brunswick) – Ce ministère provincial novateur a offert de l'aide pour diverses initiatives en lien avec la sécurité alimentaire. Un certain nombre de projets ont été financés par les subventions du Programme d'action communautaire en alimentation. Le gouvernement a également investi

dans le Programme des mentors communautaires en alimentation pour soutenir des projets d'action communautaire en alimentation. Le ministère explore de nouvelles avenues d'appui à la sécurité alimentaire dans la province et participe actuellement à des discussions sur le soutien au « Répertoire de l'achat local au N.-B ». Enfin, le ministère a aussi financé l'embauche à temps plein d'un coordonnateur du Réseau d'action sur la sécurité alimentaire du N.-B.

- **Politique de souveraineté alimentaire du Québec (mai 2013) :**

Le Québec est un chef de file avec sa nouvelle politique de souveraineté alimentaire.

Les Québécois ont reçu de bonnes nouvelles en mai dernier alors que le gouvernement annonçait l'adoption d'une politique de souveraineté alimentaire, selon l'avis du groupe environnementaliste montréalais Équiterre, qui a applaudi les faits saillants suivants :

- les organismes gouvernementaux sont incités à acheter des produits locaux (grâce à une stratégie d'approvisionnement local qui devrait être dévoilée d'ici la fin de l'année);
- la mention de la nécessité de réduire l'utilisation de pesticides;
- l'intention de rehausser la protection des terres agricoles à l'intérieur ou à proximité des zones urbaines;
- la reconnaissance de la nécessité de réduire les émissions de gaz à effet de serre afin d'atteindre les objectifs fixés.

Équiterre avait néanmoins quelques recommandations à émettre. L'organisme aurait souhaité que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec propose :

- un soutien accru au développement du secteur de l'alimentation biologique;
- des cibles claires et précises quant à l'approvisionnement alimentaire local.

En Colombie-Britannique, plusieurs initiatives ont été financées par le gouvernement provincial, notamment le programme De la ferme à l'école géré par l'Association de santé publique de Colombie-Britannique (*Public Health Association of BC*), ainsi qu'un programme de collation de fruits, de légumes et de lait géré par la fondation L'agriculture dans la classe de la Colombie-Britannique (*BC Agriculture in the Classroom Foundation*).

La Régie de la santé de la Colombie-Britannique subventionne certaines initiatives d'action communautaire en alimentation, notamment les programmes De la ferme à l'école. Ces programmes font désormais partie de la planification stratégique un peu partout en province.

Le Nouveau Parti démocratique de Colombie-Britannique a également intégré à son programme électoral des engagements envers les initiatives Grow BC (soutien à la production locale), Feed BC (promotion de l'approvisionnement local par les hôpitaux et les établissements de soins de longue durée) et Buy BC (soutien à la mise en marché des aliments et du vin britanno-colombiens).

Le programme THRIVE! de Nouvelle-Écosse, une stratégie d'envergure visant à améliorer la santé des habitants de la province, présente un engagement envers l'achat local.

Au Québec, des discussions sur l'achat local se sont tenues entre le ministère de l'Agriculture et l'organisme non gouvernemental Équiterre.

En Alberta, la province n'a mentionné aucune intention de jouer un rôle sur la question de l'achat local. Toutefois, à la suite de reportages sur les carences de l'alimentation dans les établissements de soins aux aînés, cette question a été remise à l'avant-plan.

À Terre-Neuve, le Parti Progressiste-Conservateur au pouvoir a inscrit un engagement à l'égard de l'achat local au registre des politiques, mais n'y a pas encore donné suite.

À la Chambre des Communes, un projet de loi privé a été proposé en appui à l'instauration d'un Jour de l'alimentation locale. Le projet de loi C-449 (Loi pour le respect du Jour national pour l'alimentation) a été présenté par le député Malcolm Allen (Welland, NPD) et appuyé par Elizabeth May (Saanich-Gulf Islands, Parti Vert).

À l'échelle nationale, des organismes tels que Sécurité alimentaire Canada, De la ferme à la cafétéria Canada (et ses organismes membres Aliments locaux Plus, My Sustainable Canada et la Coalition canadienne pour un système de santé écologique), l'Institut canadien des politiques agro-alimentaires et le Conference Board du Canada, entre autres, se sont penchés sur les enjeux liés à l'approvisionnement local. Sécurité alimentaire Canada a également enquêté sur les répercussions des accords commerciaux sur la question de l'approvisionnement local.

Administrations municipales

Certaines administrations municipales ont aussi joué un rôle sur la question. À titre de d'exemple :

- **Ville de Bridgewater, Nouvelle-Écosse (« Plan intégré pour la pérennité des communautés »)** – Ce document clé de planification établit le soutien à une alimentation locale, saine et durable comme une stratégie de premier ordre.
- **Ville de Toronto, Ontario (Chartre alimentaire de Toronto)** – Par ce document signé en 2001, la ville de Toronto s'engage à « adopter des pratiques d'achats alimentaires devant servir de modèle quant à la responsabilité sanitaire, sociale et environnementale ».
- **Ville de Vancouver et sa région métropolitaine** – Cette administration a instauré des stratégies alimentaires régionales visant à créer des systèmes alimentaires justes et durables. De plus, des politiques d'approvisionnement local dans les institutions publiques et des idées novatrices pour renforcer la chaîne d'approvisionnement local prennent forme. Enfin, à Vancouver, une nouvelle table de concertation sur l'approvisionnement local est mise en place pour encourager les activités De la ferme à la cafétéria.
- **Une évaluation pancanadienne des conseils pour les politiques alimentaires a mis en lumière que les centres municipaux d'activité pour les politiques alimentaires se trouvaient à proximité des activités De la ferme à la cafétéria.** Il serait donc naturel que la prochaine étape soit d'explorer les points d'intersection entre les politiques alimentaires municipales et le travail des programmes De la ferme à la cafétéria.

D'autres municipalités en Ontario (c.-à-d. Markham, Hamilton, Halton et Thunder Bay) ont également démontré de l'initiative à ce chapitre, tout comme certaines villes en Alberta (c.-à-d. Medicine Hat, Red

Deer, Calgary, Hinton, Jasper et Banff). En Ontario, on perçoit des signaux voulant que les municipalités voient l'achat local comme une question économique et un moteur de développement durable. L'Association des municipalités de l'Ontario s'est engagée dans un processus de demande de propositions pour contribuer à la recherche sur les meilleures pratiques pour l'alimentation locale à l'usage des municipalités.

Enseignement postsecondaire

Les campus universitaires et collégiaux sont aussi des chefs de file dans le domaine, partout au Canada. À titre d'exemple :

- **Campus Food Systems Project (Coalition Jeunesse Sierra, Échange de repas)** – Ce projet réunissant dix campus au pays aide les étudiants à améliorer l'organisation multilatérale, les pratiques d'approvisionnement et la recherche appliquée étudiante dans le champ des systèmes alimentaires sur leur campus et dans leur région. Les ressources utilisées, les bonnes pratiques mises en place et les leçons tirées de l'expérience de ces campus sont diffusées sur le site Web StudentFood.ca afin d'inspirer et d'appuyer des changements sur les campus à l'échelle nationale.
- **Université de Winnipeg (Diversity Food Services)** – L'Université de Winnipeg a racheté son contrat avec une entreprise de restauration pour créer son propre service alimentaire sous forme de partenariat comprenant un chef ainsi qu'un organisme local de développement économique communautaire. Jusqu'à maintenant, l'achat local est à hauteur de 50 %; mais la hausse de revenus de 1 million de dollars indique une augmentation de la fréquentation de la cafétéria, bien que les prix aient aussi été rehaussés.
- **Université Dalhousie (Bureau de la durabilité)** – Le bureau a influé sur les politiques de l'université, lesquelles ont à leur tour influé sur les politiques d'autres institutions, telles qu'Acadia, Mt. St. Vincent et d'autres. Un nouveau problème en a toutefois émergé : trouver un volume de produits locaux suffisant pour répondre à la demande des institutions.

Des activités significatives sont aussi en place dans d'autres universités en Ontario (c.-à-d. Laurier, Waterloo, Guelph et Ottawa) et en Colombie-Britannique (c.-à-d. l'Université de Victoria et l'Université de Colombie-Britannique).

Écoles publiques

On trouve des activités ponctuelles pour promouvoir l'alimentation locale dans les écoles un peu partout au pays, mais, selon certains informateurs, il n'y a pas de campagne nationale coordonnée pour soutenir l'approvisionnement local au niveau scolaire. Un modèle élaboré en Colombie-Britannique pourrait toutefois servir de canevas en vue d'une action commune ralliant tout le pays. La Régie de la santé publique de Colombie-Britannique coordonne le programme provincial De la ferme à l'école C.-B., financé principalement par le ministère de la Santé, pour favoriser des activités qui apporteront des aliments sains, produits localement et de façon durable dans les écoles. Plus de 1 million de dollars a été dédié aux écoles pour l'approvisionnement en équipement et le développement des ressources. Actuellement, plus de 30 000 enfants ont accès, au moins deux fois par semaine, à des aliments frais, locaux, provenant de fermes situées à proximité.

À Toronto, le programme primé Field to Table Schools (FTTS) relié à FoodShare réintroduit l'éducation à l'alimentation saine dans les écoles par des activités pratiques, des ateliers et des projets de jardinage. (www.foodshare.net/field-to-table-schools) (en anglais seulement).

À une échelle locale, la commission scolaire catholique de Red Deer, en Alberta, a affirmé sa préférence pour l'alimentation locale dans sa politique nutritionnelle.

Établissements de santé

Les actions les plus significatives sous la bannière De la ferme aux établissements de santé se passent en Ontario et au Québec, tandis qu'on compte quelques activités en Colombie-Britannique. À titre d'exemple, des projets pilotes visant à fournir des aliments locaux aux hôpitaux ont reçu du financement à Ottawa (Hôpital pour enfants et Alimentation juste d'Ottawa) et à Scarborough (Hôpital de Scarborough et Real Food for Real Kids). Les activités De la ferme aux établissements de santé en Colombie-Britannique prendront peut-être de l'ampleur si la province change de gouvernement (consulter à ce sujet les programmes Grow BC, Feed BC et Buy BC). Le NPD prévoit l'instauration d'une politique d'approvisionnement local en centre hospitalier obligeant ces établissements à faire 30 % de leurs achats alimentaires localement. Une somme de 1 million de dollars sera attribuée à un projet pilote mené en Colombie-Britannique.

La fondation ontarienne Friends of the Greenbelt publie chaque année une liste de champions de l'alimentation locale où figurent des exemples d'activités menées dans les hôpitaux et autres institutions (greenbelt.ca/research/food-farming/ontarios-local-food-champions-2012; en anglais seulement). La fondation gère aussi le programme de subventions Broader Public Sector (BPS), qui a octroyé 6 millions de dollars depuis trois ans en appui à l'approvisionnement local. On estime que ces subventions ont entraîné une augmentation des achats locaux de l'ordre de 26 millions de dollars. Une somme supplémentaire de 5 millions sera attribuée à ce programme d'ici deux ans. Pour en savoir plus, consulter greenbelt.ca/news/press-releases/more-fresh-local-ontario-food-coming-cafeteria-near-you (en anglais seulement).

Autres institutions

Nos informateurs ont signalé des ouvertures à l'action dans un certain nombre d'institutions, telles que les centres de congrès, les casinos, les banques d'alimentation, les établissements correctionnels et ainsi de suite. Des projets pilotes sont mis en œuvre à Edmonton (Northlands Event Centre) et au Manitoba (Crown Corporations Pilot Project).

Autres activités

En plus des activités propres à chaque institution et à chaque secteur, on compte certaines activités visant à élaborer une perspective d'ensemble du travail des programmes De la ferme à la cafétéria. Voici des exemples d'activités :

- **Réseautage** – Plusieurs initiatives cherchent à tisser des réseaux à divers échelons, notamment :
 - **Réseau De la ferme à la Cafétéria Canada** – Il s'agit d'un réseau national créé en 2011, géré par l'Association de la santé publique de la Colombie-Britannique et financé principalement par la Fondation de la famille J.W. McConnell. Le mandat du réseau est

d'apporter une alimentation locale, saine et durable dans toutes les institutions publiques. Neuf dirigeants régionaux travaillent à mettre sur pied des réseaux De la ferme à la cafétéria en Colombie-Britannique, en Alberta, au Manitoba, en Ontario, au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et à Terre-Neuve-et- Labrador.

- **Réseau De la ferme à l'école de C.-B.** – Créé en 2007, il relie aujourd'hui plus de 100 programmes et 500 partisans de DFAÉ.
- **Réseau des systèmes alimentaires locaux durables (Sécurité alimentaire Canada)** – Ce réseau met en relation un éventail d'organisations d'un peu partout au pays pour travailler à renforcer les systèmes alimentaires locaux et régionaux dans une optique de changement structurel élargi. Par ailleurs, Sécurité alimentaire Canada organise sur une base trimestrielle des téléconférences (sans frais pour les participants) avec des représentants provinciaux et régionaux des réseaux et organisations qui œuvrent en sécurité alimentaire, et ce dans un but de partage d'information et de ressources ainsi que de collaboration à des projets.
- **Soutien au réseautage (Fonds d'investissement du secteur public élargi, Ontario)** – Ce fonds a subventionné plusieurs événements ayant contribué à l'expansion des relations et des actions. Certains acheteurs en gros ont assoupli leurs exigences (p. ex. la certification du gouvernement fédéral ou la certification HACCP) à la suite de rencontres avec des producteurs locaux.
- **Collaboration avec les gérants de l'alimentation** – Au Québec, un projet pilote mené dans quelques villes a permis de fournir de la documentation à tout le réseau de la santé de la province. Cela a aidé les gérants à faire des achats locaux ou, à tout le moins, leur a permis d'en apprendre davantage sur la souplesse que procure l'achat local. Cette documentation traitait de diverses questions liées à l'approvisionnement local (c.-à-d. les questions économiques, financières et légales).
- **Recherche** – Certains de nos informateurs ont noté un grand besoin d'augmenter la recherche en appui à leurs actions. Des rapports de recherche commencent à documenter les bienfaits de l'approvisionnement local. À titre d'exemple, My Sustainable Canada et la Coalition canadienne pour un système de santé écologique ont publié le rapport « Local Food Provision in Ontario's Hospitals and Long Term Care Facilities: Recommendations for Stakeholders » en 2012 (*Recommandations aux intervenants dans les hôpitaux et les établissements de soins de longue durée en Ontario quant à l'approvisionnement alimentaire local*). Pour en savoir plus, consulter www.mysustainablecanada.org/attachments/article/206/OMAFRA%20POLICY%20PAPER%20FINAL.pdf. (en anglais seulement).

De plus, De la ferme à la cafeteria Canada a mené un sondage national parmi les organismes travaillant pour De la ferme à la cafétéria; par ailleurs, un groupe de travail sur les politiques alimentaires municipales rédige actuellement un document explorant l'engagement municipal envers les questions liées à l'alimentation (titre : *Municipal Food Policy Entrepreneurs: A preliminary analysis of how Canadian cities and regional districts are involved in food system change / Entrepreneurs en politiques alimentaires municipales : analyse préliminaire de l'engagement des villes et régions dans le changement de système alimentaire au Canada*, par Rod MacRae et Kendal Donahue).

Actions et activités futures

Quels sont les facteurs qui soutiennent ou favorisent l'action sur les questions touchant les programmes De la ferme à la cafétéria? Quels sont les contraintes et les freins à l'action sur ces questions importantes? Quelles sont les ouvertures en appui à une action innovante? Les informateurs ont nommé des facteurs qui soutiennent ou entravent l'action sur les questions liées à De la ferme à la cafétéria.

Parmi les éléments favorisant l'action, on compte :

- **Les défenseurs et leur influence** – Plusieurs informateurs ont relevé que le facteur prépondérant dans le succès des programmes De la ferme à la cafétéria en contexte institutionnel est l'initiative et l'effet d'entraînement d'un défenseur ou porte-parole travaillant à faire connaître l'enjeu et à en rehausser la compréhension parmi les intervenants. En Nouvelle-Écosse, par exemple, la mise en place d'un bureau de la durabilité à l'Université Dalhousie fait en sorte qu'une voix en faveur de l'approvisionnement local se fait entendre régulièrement. En Colombie-Britannique, on a noté que des défenseurs se sont révélés dans divers secteurs : partis politiques (PLC, Parti Vert, NPD), ministères provinciaux, municipalités et chez certaines ONG de premier ordre (l'Association de la santé publique de C.-B., Healthy Communities, BC Food System Network, BC Association of Farmers' Markets, Farm Folk City Folk et Farmers' Institute).
- **Réseaux et relations existants** – Autre facteur positif signalé, le développement de relations entre les divers intervenants sur la question. L'une de ces questions particulièrement importante est la nécessité d'établir des relations entre les intervenants agissant à divers points dans la chaîne de valeur. Par exemple, des changements substantiels sont survenus lorsque des fermiers ont eu l'occasion de parler face à face avec les personnes responsables de la réglementation et de l'approvisionnement. Les relations interpersonnelles facilitent la lutte aux préjugés et aux croyances à propos de l'approvisionnement local et contribuent à l'élaboration de solutions aux problèmes soulevés.
- **Soutien du public** – La notoriété croissante des questions d'alimentation locale fournit une base solide sur laquelle appuyer nos actions futures. À titre d'exemple, l'appui des étudiants a engendré des activités au niveau universitaire, notamment en Nouvelle-Écosse, à Terre-Neuve et en Ontario. Offrir continuellement de l'information à la population, faire augmenter la demande de produits locaux chez les consommateurs et accroître la sensibilisation à la littératie alimentaire sont des actions qui concourent au soutien public. De plus, elles contribuent à faire croître la volonté politique si essentielle à l'implantation de mesures publiques incitatives. Le soutien de secteurs précis a également été relevé comme déterminant. Par exemple, l'Association canadienne des restaurants et services alimentaires a reconnu l'alimentation locale comme une tendance émergente dans le secteur de la restauration.
- **Financement** – Les informateurs ont noté que les investissements d'Agriculture Ontario (par l'entremise du programme de subventions du Secteur public élargi), du ministère Communautés saines et inclusives du Nouveau-Brunswick, de la Fondation McConnell et d'autres organismes ont permis des progrès significatifs sur les questions touchant De la ferme à la cafétéria. Le ralliement général des bailleurs de fonds autour de ces questions est vu comme un facteur déterminant de réussite. Il a été noté que même de petites sommes d'argent peuvent jouer un rôle dans le soutien au réseautage et aux activités d'éducation. À titre d'exemple, l'octroi de semences en soutien à des projets communautaires (c.-à-d. jardins communautaires, cuisines

communautaires et serres) sert d'exemple concret de l'importance de l'alimentation saine, locale et durable.

- **Politiques de soutien** – En Alberta, le document Alberta Nutritional Guidelines (*Directives nutritionnelles pour l'Alberta*) a donné l'occasion d'enclencher des discussions sur les enjeux touchant De la ferme à la cafétéria. En Colombie-Britannique, la sécurité alimentaire est maintenant considérée comme une fonction de santé publique.
- **Recherche et évaluation** – Il a été noté que la recherche continue et les évaluations sont nécessaires pour contribuer à la diffusion d'arguments en faveur de l'approvisionnement local. En Alberta, il semble que la présentation d'exemples concrets de réussites ait contribué à motiver et à inspirer d'autres personnes.

Certains facteurs contraignants et inhibiteurs de succès ont aussi été relevés, notamment :

- **Capacité, infrastructure et préparation** – Les informateurs ont relevé un besoin pressant de s'attaquer aux problèmes de ressources et d'infrastructure. Dans certains cas, la progression des programmes De la ferme à la cafétéria peut être freinée par le manque d'aliments locaux à distribuer. On a noté une faible production à Terre-Neuve-et-Labrador. Le besoin de développer des systèmes de distribution a été mentionné à certains endroits comme en Ontario et en Colombie-Britannique. Dans d'autres cas, la durée de la période de production est en cause : par exemple, la plupart des universités connaissent leur plus bas taux d'inscriptions durant l'été, alors que la production agricole bat son plein.
- **Financement** – L'augmentation du financement a été relevée par de nombreux répondants. Parmi les besoins nommés, on compte le financement de projets pilotes et de démonstration, du renforcement des réseaux et de l'action visant à accroître le soutien gouvernemental et politique.
- **Politiques et accords** – Les enjeux touchant les politiques ont été cités à divers échelons. Dans les institutions, les politiques et les contraintes budgétaires peuvent compliquer la prise de décision à propos de l'achat local. À certains endroits en Nouvelle-Écosse, les fournisseurs avaient pu négocier des contrats d'exclusivité à long terme. Mais la situation change au fur et à mesure que les contrats arrivent à échéance. En Ontario, il arrive que l'approvisionnement soit encadré dans un processus rigide comptant des catégories omnibus qui ne correspondent pas aux capacités des producteurs locaux.

Par ailleurs, un éventail d'éléments est susceptible de soutenir la production et la distribution d'aliments locaux. On compte notamment :

- **La volonté politique** – Cinq provinces ont mis l'approvisionnement local à l'ordre du jour. En Colombie-Britannique, les deux principaux partis politiques ont intégré des initiatives De la ferme à la cafétéria dans leur programme électoral. La reconnaissance récente des questions touchant De la ferme à la cafétéria par les gouvernements ontarien et manitobain démontre le progrès que continue de faire le concept derrière ce type de projets. Il a été mentionné que ce concept gagne en popularité au plan politique.
- **La communication, le réseautage et le transfert de connaissances** – Le succès du concept De la ferme à la cafétéria dans certaines régions contribue de plusieurs façons à paver la voie vers de nouvelles réalisations. Dans les provinces les plus avancées, des modèles d'approvi-

sionnement et de ravitaillement alimentaires se sont développés et pourraient être utiles aux autres au fur et à mesure que les activités se mettront en place.

Collaboration et partenariat – La création fertile de partenariats et de collaborations crée un élan prometteur pour l’avenir. À titre d’exemple, la collaboration autour du financement a commencé à apparaître. La création de réseaux a entraîné davantage de détermination et de soutien de la part de nombreux intervenants de divers secteurs.

Annexe C : À propos des programmes De la ferme à la cafétéria

Les programmes De la ferme à la cafétéria procurent des aliments sains, produits localement et de manière responsable (y compris des fruits de mer et du gibier) aux organismes publics. Les programmes De la ferme à l'école, De la ferme au campus et De la ferme aux établissements de santé sont tous chapeautés par De la ferme à la cafétéria. Le développement et le fonctionnement de De la ferme à la cafétéria sont guidés par la vision et la mission de l'organisme De la ferme à la cafétéria Canada.

Tous les programmes De la ferme à la cafétéria poursuivent le même but...

Accroître l'accès à des aliments sains, locaux et cultivés de manière responsable* dans les organismes publics.

Et tous aspirent à un ensemble commun d'objectifs...**

- Comblent la distance qui sépare la ferme de la fourchette, ou entre le fermier, le pêcheur, le chasseur et le consommateur
- Soutenir la chasse, la culture, la récolte, le traitement et la livraison d'aliments sains et produits localement et de manière responsable aux organismes publics
- Augmenter la quantité d'aliments sains et produits localement et de manière responsable achetés par les organismes publics pour augmenter la consommation de ces aliments
- Accroître la connaissance sur les aliments locaux, le système alimentaire local et l'alimentation saine
- Améliorer les habiletés du point de vue de la chasse, de la culture, de la récolte, de la mise en conserve, des achats, de la cuisine et du service d'aliments sains et produits localement et de manière responsable
- Contribuer à la bonne santé de l'environnement
- Adopter des politiques alimentaires qui appuient ces objectifs

De nombreux modèles De la ferme à la cafétéria existent et s'adaptent à la variété des contextes communautaires, des organismes publics et des besoins des participants. Les aliments peuvent provenir de la mer comme de la terre. Les programmes diffèrent surtout du point de vue de la distribution à partir du producteur local jusqu'à l'organisme public, mais également dans la manière dont les aliments sont servis une fois pris en charge par l'établissement.

* Si les programmes partagent ce but, les institutions quant à elles pourront avoir besoin d'une transition pour passer de leur mode d'approvisionnement alimentaire actuel à un mode plus local et, à terme, plus durable.

** Bien que les programmes aspirent à la réalisation de tous ces objectifs, ils peuvent se concentrer sur un ou deux au début pour en ajouter au fur et à mesure que le contexte et les ressources le permettent.

APPENDIX D: Références

1. Bagdonis, J. M., Hinrichs, C. C., & Schafft, K. A. (2009). The emergence and framing of farm-to-school initiatives: civic engagement, health and local agriculture. *Agric Hum Values*, 26, 107–119.
2. Public Health Association of British Columbia. (2012). Farm to Cafeteria: BC Communities Share Paths to Success. Retrieved from <http://www.phabc.org/files/farmentoschool/home/F2C-PathsToSuccess-singles-web.pdf>
3. Vallianatos, M., Gottlieb, R. & Haase M. A., (2004) Farm-to-School: Strategies for Urban Health, Combating Sprawl, and Establishing a Community Food Systems Approach
4. Wylie-Toal, B., Padanyi, P., Varangu, L., Kanetkar, V. (2013). Local Food Provision in Ontario's Hospitals and Long-Term Care Facilities; Recommendations for Stakeholders. Report for the University of Guelph/Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs Partnership.

* Roxana Suchorolski a mené une vaste revue des sondages et de la documentation sur les programmes De la ferme à la cafétéria pour la rédaction de son mémoire de maîtrise, ce qui a contribué à l'élaboration du matériel de sondage utilisé par De la ferme à la cafétéria Canada. Une liste de références apparaîtra dans le mémoire. Si vous avez des questions à propos de la documentation consultée, veuillez communiquer avec Roxana à roxana@nbfsan-rasanb.ca.