



La recette clé pour un

approvisionnement alimentaire local & écoresponsable



Photo: Aliments du Québec au menu

Fiche pratique pour le milieu universitaire

Au menu de cette fiche

Portrait global du secteur
Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur
La recette de base incluant :

- Ingrédients
- Étapes de préparation

Bon à savoir
Trucs et astuces
Milieux inspirants -
Leur recette personnalisée
Ressources
Références

Légende des icônes



Préambule



Photo: Université Concordia

Cette fiche vise à outiller et accompagner les gestionnaires et les employés des services alimentaires en milieu universitaire dans leur transition vers un système alimentaire plus durable priorisant les aliments locaux et écoresponsables. La marche à suivre est issue de quelques-unes des meilleures pratiques des universités québécoises. Pour en savoir plus sur le projet de fiches pratiques, voir [La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec](#).

Les universités sont des lieux de savoir et d'innovation. Naturellement à l'avant-garde, l'université est un espace d'expérimentation des idées et pratiques qui formeront la société de demain. Au courant de la dernière décennie, plusieurs universités québécoises se sont dotées de politiques de développement durable. Plus souvent sous forme de grandes lignes, les principes établis ne dictent pas systématiquement les pratiques d'approvisionnement, mais viennent appuyer un certain virage en faveur de l'achat d'aliments locaux et écoresponsables.

Portrait global du secteur

Au Québec, on compte 18 universités¹ :

- **10** d'entre elles composent le réseau de l'Université du Québec et sont issues de la Loi sur l'Université du Québec (ex. UQAM, UQTR, UQAR, etc.) ;
- **8** sont régies par une loi qui leur est propre.
- La plupart d'entre elles déploient leurs activités dans un à cinq campus répartis dans une même ville ou dans plusieurs villes, voire plusieurs régions ;
- **29** campus sont recensés pour l'ensemble des universités québécoises.²

Selon le Rapport annuel 2019 du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur,

 **313 577 étudiants**

fréquentaient les universités québécoises en 2018-2019.

Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur

Dans le milieu universitaire au Québec, les services alimentaires sont soit gérés à l'interne par l'université (autogestion), soit à l'externe par un ou plusieurs concessionnaires ou exploitants alimentaires (gestion contractuelle, franchise, gestion étudiante). Selon le type de gestion et la nature de l'entreprise choisie pour opérer les services alimentaires, l'université développe différentes stratégies pour assurer le contrôle de ses pratiques d'approvisionnement. Sur les campus, on retrouve généralement une ou plusieurs cafétérias principales, des cafés, des franchises et des distributrices qui constituent le parc alimentaire.)

Selon la donnée la plus récente pour l'ensemble du milieu de l'éducation 71 % des parts de ventes provenaient de services alimentaires gérés à l'externe (gestion contractuelle) et 29 % provenait de services alimentaires gérés à l'interne (autogestion)³

 **29 % autogestion**

 **71 % gestion contractuelle**

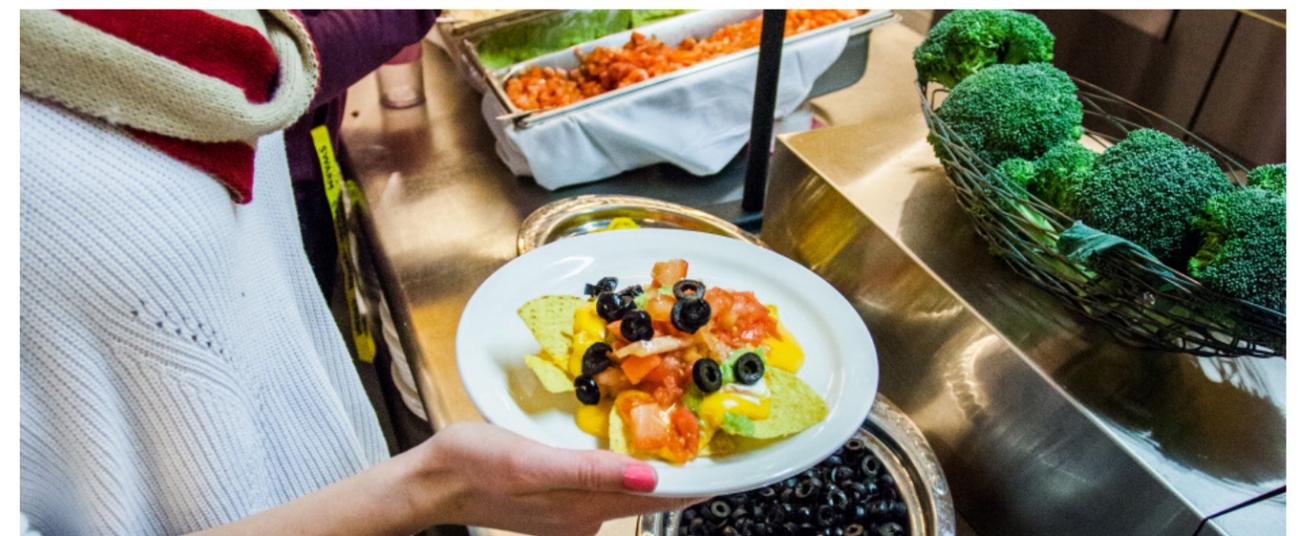


Photo: Université Concordia



La recette de base



Pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans le milieu universitaire

Ingrédients

Leviers organisationnels

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



- Rôle et **volonté** des universités en matière d'innovation ;
- **Politique alimentaire**, d'approvisionnement et/ou de **développement durable** au sein des institutions ;
- Gestionnaires et responsables alimentaires **motivés et polyvalents** ;
- Ressources humaines et financières attribuées à ces démarches :
 - présence d'un coordonnateur au développement durable : un atout ;
 - volonté et possibilité de créer d'autres postes permanents et/ou étudiants, possibilités de stages.
- Participation à des **programmes de certification et de reconnaissance** qui encadrent et poussent au dépassement ;
- Pression étudiante ;
- **Compétitivité** saine entre les universités et désir de se démarquer.

Défis

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



- Taille des institutions et **ampleur de leur parc alimentaire** ;
- Diversité des services alimentaires offerts et de leur **type de gestion** (autogestion, gestion contractuelle et gestion étudiante) ;
- **Organisation complexe** du travail du point de vue des appels d'offres (différents départements impliqués).

Étapes de préparation

Cette marche à suivre est un exemple tiré des meilleures pratiques. Elle s'adresse aux universités qui ont un service alimentaire autogéré. N'hésitez pas à l'adapter à votre réalité. Pour la marche à suivre complète d'un service alimentaire en gestion contractuelle concédée par appel d'offres, [voir la fiche pratique pour le milieu collégial](#).



1. Mettre en place sa démarche

Certaines étapes préalables aux actions concrètes permettent de démarrer sur de solides bases et favorisent la réussite.

- **Appuyez-vous sur les politiques alimentaires** de développement durable ou d'approvisionnement existantes au sein de votre institution. 
- **Créez un climat propice à la collaboration** entre les différents départements et acteurs concernés au sein de votre institution : gestionnaires des services alimentaires, coordonnateur du développement durable, bureau des approvisionnements, etc.
- **Définissez la vision du service alimentaire** et élaborer votre plan d'action.
- **Créez un comité consultatif** composé de représentants des différents secteurs appelés à travailler à différentes étapes de la démarche. Impliquez les étudiants. Invitez des experts à se joindre au besoin.



Photo : Aliments du Québec au menu

- **Créez un poste de coordination de la démarche** pour assurer la réalisation des objectifs : toutes les universités rencontrées ont eu au moins un employé salarié attaché à la démarche, minimalement à temps partiel, pour appuyer les services alimentaires dans leurs actions, faire les suivis ainsi qu'entreprendre les étapes de certification et/ou de reconnaissance.
 - Encouragez la création de ce genre de poste au sein de votre institution. Certains [programmes](#) de financement peuvent répondre pour une période définie à ce besoin.
 - Déployez les ressources nécessaires pour que le coordonnateur du développement durable puisse investir du temps et offrir un soutien aux services alimentaires dans leurs démarches.
 - Profitez de l'opportunité qu'offre les stages ou les projets d'études appliquées. Interpellez les départements pertinents selon les projets que vous souhaitez mettre de l'avant.



2. Structurer sa démarche

Faites partie d'un programme de certification, de reconnaissance ou d'accompagnement et joignez ainsi un **réseau d'institutions en mouvement**. La participation à de tels programmes tend à encadrer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu. Cela vous permettra de mieux envisager vos actions et de progresser tout en étant soutenu.

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



- **STARS**
- **Aliments du Québec au menu**

Saviez-vous que Aliments du Québec et Équiterre ont développé le programme de reconnaissance **Aliments du Québec au menu** pour les institutions ? Celui-ci permet aux établissements innovants de se démarquer dans leurs démarches pour intégrer le local dans leur approvisionnement. Visionnez les capsules vidéo de 6 institutions participantes, dont des universités, [ici](#).



3. Analyser ses menus et ses processus d'achats pour cibler les actions à entreprendre

Prenez conscience de votre situation de départ : votre menu contient sûrement déjà plusieurs aliments locaux. Savoir d'où vous partez sera encourageant et vous permettra de bien cibler les aliments locaux à rechercher et à vous fixer des objectifs précis.

- **Quantifiez les aliments locaux et autres types d'aliments :**

- Répertoriez dans votre liste de fournisseurs les entreprises qui offrent des produits québécois ;
- Déterminez la portion (%) d'aliments locaux déjà présents dans vos commandes au cours d'une année ou d'une période spécifique. Cet exercice vous permettra d'identifier vos lacunes et vos forces et de vous fixer des objectifs pour améliorer vos performances pour certains types d'aliments ou de produits ;
- Évaluez les menus et identifiez les produits qui pourraient être locaux.



- **Intégrez graduellement les aliments locaux :**

- Commencez par quelques produits locaux symboliques faciles à trouver (ex. pommes, sirop d'érable, petits fruits en saison, courges d'automne, etc.) ;
- Déterminez les produits qui ont le plus d'impact et qui ne présentent peu ou pas de coûts supplémentaires (ex. œufs) ;
- Privilégiez une catégorie d'aliments (ex. légumes en saison, produits laitiers, etc.).



- **Augmentez le potentiel d'aliments locaux dans votre menu :**

- Déterminez un cycle de menu qui est davantage calqué sur les saisons ;
- Gardez une flexibilité dans la façon

d'élaborer votre menu pour y incorporer davantage de produits de saison et pour pouvoir faire des changements à certains éléments des recettes en cas de non disponibilité temporaire des produits (substitution).

- **Outillez-vous pour transformer ou modifier votre menu en place :**

- Dégagez du temps pour de l'accompagnement et de la formation ;
- Travaillez en collaboration avec une nutritionniste ou favorisez des projets d'études appliquées avec le département de Nutrition.

- **Optimisez vos processus et dégagez des fonds pour pouvoir investir davantage dans les aliments locaux :**

- Réduisez le gaspillage alimentaire à la source (assurez une meilleure gestion des quantités, optimisez l'utilisation des différentes parties des aliments, conservez vos aliments de manière optimale, développez un débouché pour les surplus alimentaires (plats à rabais en fin de journée) ;
- Optimisez le travail en cuisine ;
- Rationalisez les dépenses énergétiques et matérielles. Réparez ou remplacez l'équipement désuet ou énergivore et investissez pour réduire les dépenses à long terme (ex. vaisselle lavable).



4. Sensibiliser ses fournisseurs actuels à offrir davantage d'aliments locaux et à identifier la provenance des aliments dans leur catalogue

La disponibilité et la possibilité de trouver facilement les produits locaux chez vos distributeurs ou fournisseurs sont les principaux défis. Il n'existe pas de normes obligeant ceux-ci à identifier la provenance de leurs arrivages comme dans le commerce de détail, bien que depuis les dernières années, ils sont de plus en plus nombreux à faire des efforts en ce sens.



Photo: Aliments du Québec au menu

- **Demandez la provenance des aliments** à vos fournisseurs. Encouragez-les à l'identifier dans leur catalogue ou inventaire.

- **Ciblez les entreprises offrant des aliments locaux et écoresponsables** et demandez ces produits à vos distributeurs. Plus les clients institutionnels le demanderont, plus les fournisseurs seront intéressés à offrir ces produits.



- **Mentionnez à vos fournisseurs que vous participez à des programmes** qui exigent de connaître la provenance de vos produits, tel que Aliments du Québec au menu.

- **Demandez** à vos distributeurs et à vos fournisseurs de créer des codes d'identification pour chaque produit, ce qui permet une meilleure identification au moment de la commande et de l'analyse de la facture.

5. Rechercher de nouveaux fournisseurs

Vos fournisseurs actuels ne peuvent répondre à votre demande ? Trouvez de nouveaux fournisseurs offrant plus de produits locaux. Pour s'y retrouver :

- **Consultez les listes de fournisseurs locaux existantes ;**
- **Échangez vos bonnes adresses avec les autres universités en démarche ;**
- **Mettez en valeur les ressources disponibles dans votre environnement immédiat** (ex. entreprise locale, campus agroalimentaire, nature environnante, etc.). Soyez créatif !
- **Contactez directement les producteurs** offrant les aliments qui vous intéressent ;
- **Engagez-vous auprès des petits fournisseurs.** Ces derniers auront tendance à respecter vos demandes si vous conservez vos habitudes d'achats.



6. Faire la promotion de sa démarche

Faites connaître votre démarche à vos employés, à votre clientèle et à votre communauté. Vous obtiendrez ainsi leur rétroaction et cette dernière pourrait contribuer à orienter vos actions futures.

- **Rendez visibles les aliments locaux :** identifiez les changements à votre menu, dans les présentoirs, etc. Affichez-vous !
- **Mobilisez et formez vos employés des services alimentaires : faites d'eux les ambassadeurs de votre démarche :**
 - organisez un atelier de formation ;
 - créez des outils de vulgarisation.
- **Sensibilisez votre clientèle :** par des menus et des journées thématiques mensuelles, annuelles, des kiosques d'information, etc.
- **Participez aux événements** rattachés à votre démarche : Défi 100 % local, journées Les institutions mangent local, semaines ou journées thématiques sur des régions du Québec.

Note : quelques-unes des universités rencontrées emploient des étudiants à temps partiel pour travailler sur des aspects concrets de la démarche et progresser ainsi plus rapidement comme par exemple :

- la réalisation de la quantification des aliments ;
- la recherche de nouveaux produits ;
- la réalisation d'audits ;
- l'organisation et l'animation d'activités de sensibilisation.

7. Évaluer et documenter sa démarche

L'analyse qualitative et quantitative de votre démarche vous permettra d'appuyer vos actions et de prendre des décisions éclairées pour la suite des choses. Elle permettra de documenter l'expérience et d'inspirer vos pairs :

- **Quantifiez les aliments à fréquence déterminée** afin de connaître les résultats de votre démarche, de mieux cerner les défis et de vous fixer de nouvelles cibles ;
- **Évaluez l'impact financier des changements ;**
- **Sondez votre clientèle et évaluez l'impact de vos démarches sur celle-ci ;**
- **Sondez vos employés et évaluez l'impact de vos démarches sur ceux-ci.** Cela permettra de recueillir d'autres informations et de réduire les irritants s'il y a lieu ;
- **Partagez vos résultats et faites progresser le mouvement.**



Bon à savoir



Un investissement payant !

À court et moyen terme, il est important de considérer que ces démarches pourront entraîner certaines modifications à la routine de vos équipes.

- Investissement de **temps** (analyse, recherche, élaboration de recettes, menus, développement de nouveaux partenariats).
- Augmentation du **nombre de fournisseurs**.
- Augmentation du **nombre de bons de commandes, de livraisons et de facturations**.
- Augmentation de la **charge de travail**. Par exemple : changement de la routine de préparation, tâches associées à la conservation et à l'optimisation des aliments, gestion des surplus. etc.

En retour, vos démarches sont l'occasion d'offrir ce qu'il y a de meilleur à vos clientèles !

En plus de faire rayonner votre service :

- Elles envoient une **image positive** des services alimentaires auprès de la clientèle et des communautés internes et externes ;
- Elles sont des occasions de vous **démarquer et d'augmenter votre visibilité** ;
- Elles mettent en valeur les **liens entre l'alimentation, la santé des individus, des communautés et de la planète**.



Photo: Myriam Baril-Tessier



Trucs et astuces



Transformer vos pratiques et économiser à long terme!

Chacune des actions ci-dessous permet de faire des économies sur le long terme et de réinvestir dans l'achat d'aliments locaux et écoresponsables tout en ayant un impact positif sur l'environnement.

- **Bonifiez l'offre de repas végétariens** pour augmenter votre pouvoir d'achat, réduire votre empreinte écologique et servir une diversité d'aliments :
 - Offrez plus d'options végétariennes en augmentant le nombre de repas sans viande par semaine ;
 - Apprivoisez les légumineuses en réalisant des recettes moitié viande/moitié légumineuses.
- **Réduisez les achats de produits transformés et ultra-transformés** pour diminuer les coûts et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats.
- **Variez les sources d'approvisionnement** en favorisant la mise en marché de proximité (circuit court), par exemple, la vente directe par les producteurs, les marchés fermiers, les marchés publics, les paniers bio, les groupes d'achats, etc. 
- **Diminuez le gaspillage alimentaire** en conservant vos aliments de manière optimale, en planifiant les portions et les besoins tout en envisageant une meilleure utilisation des restes. 
- **Éliminez les contenants jetables** pour réduire les coûts d'achats et l'impact environnemental.

Pour plus de saisonnalité!

Pour favoriser les aliments locaux saisonniers et bénéficier du rabais au volume, les pratiques suivantes sont à considérer.

- **Augmentez l'espace d'entreposage de type chambre froide** pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, les courges, les oignons, les patates, les légumes racines, etc.
- **Augmentez l'espace de congélation** pour les produits locaux de saison (ex. fruits, légumes, poissons, etc.).
- **Transformez et ou congelez vous-même** les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance (ex. les petits fruits, les fines herbes, les tomates, les poivrons, les courges, les feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités et de limiter le nombre de livraisons.

L'union fait la force

Pour faciliter le mouvement institutionnel d'approvisionnement en aliments sains, locaux et écoresponsables, voici quelques pistes d'actions globales et complémentaires à considérer :

- Travaillez conjointement avec les autres institutions pour développer le marché local institutionnel et augmenter la disponibilité des formats et des produits (ex. : produits de première transformation comme des carottes et des pommes de terre pré-épluchées) ;
- Exigez une identification systématique de la provenance par les distributeurs ;
- Créez des modèles d'outils de quantification et de recherche, mettez-les en commun et diffusez-les à travers le réseau.

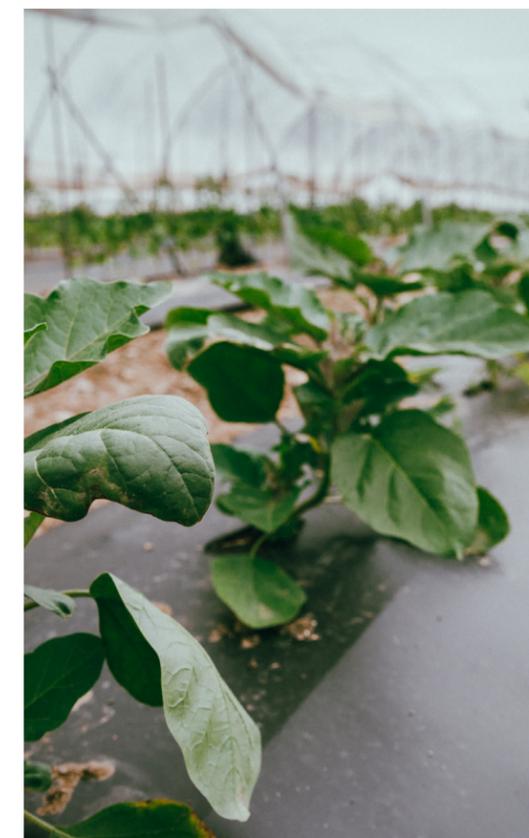


Photo : Myriam Baril-Tessier



Milieu inspirant



La recette personnalisée de l'Université Concordia



Photo : Université Concordia

Montréal

En réponse à la pression continue d'un groupe d'étudiants mobilisés et de la mouvance des tendances alimentaires vers une alimentation locale et santé, le département Hospitalité Concordia de l'université s'est penché sur la question de l'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable. En concordance avec les **valeurs des étudiants et de la communauté universitaire**, faire des choix écologiques, encourager l'économie locale et saisonnière et faire des achats raisonnés sont autant de motivations qui ont poussé l'institution à aller de l'avant.

En 2014, en prévision de son appel d'offres, le Food advisory working group, composé de résidents, d'étudiants, de membres des facultés et d'employés, a été créé par Hospitalité afin de préciser le contrat du prochain fournisseur de services alimentaires des cafétérias pour les étudiants en résidence, la gestion de sept cafés et d'un service traiteur. Une consultante du milieu de l'alimentation a également été mandatée pour se joindre au groupe. À travers les discussions et recherches, des **cibles d'approvisionnement local et saisonnier** à atteindre ont été identifiées : **75 % en été, 50 % en automne et 25 % en hiver et au printemps**.

Des cibles ont aussi été identifiées pour l'achat d'œufs, de produits laitiers et de viande, et pour privilégier des produits de la mer issus de la pêche durable, du commerce équitable, et qui répondent aux principes du végétarisme et du véganisme. Un mécanisme de suivi et de vérification de l'atteinte des objectifs a été détaillé au contrat, notamment, la quantification des aliments qui a d'abord permis de connaître le point de départ et qui maintenant sert à mesurer les avancées.

En juin 2015, un nouveau gestionnaire de services alimentaires a été mandaté pour un contrat de cinq ans, incluant deux options de renouvellement, avec l'obligation de désigner un employé interne responsable du volet durabilité. Un poste similaire a aussi été créé et financé au départ par le département de durabilité de l'université et ensuite par Hospitalité Concordia pour permettre une collaboration étroite entre les deux parties. Ce sont ces employés qui ont assuré la réalisation des étapes vers l'atteinte des cibles en collaborant avec l'équipe du service alimentaire.

Les cafétérias ciblées par le projet offrent maintenant plus d'**une cinquantaine de plats composés majoritairement d'aliments québécois, dont au moins une recette par jour**. Ces avancées en matière d'approvisionnement ont permis de se rapprocher des préoccupations des étudiantes et d'ouvrir le dialogue.

Ingrédient de réussite

- ✓ La création de postes de soutien à l'atteinte des objectifs tant chez le gestionnaire de services alimentaires qu'au sein du département Hospitalité Concordia de l'Université, jumelée à la collaboration remarquable entre les deux ressources.

Conseil de la directrice

N'hésitez pas à imposer des cibles ambitieuses aux fournisseurs de services dans vos devis et à créer les conditions nécessaires à leur réussite.

« *En tant que lieu d'enseignement, l'augmentation de nos achats en produits locaux est un exemple que nous souhaitons donner à la population!* »

Marie-Josée Allard,
directrice Hospitalité Concordia



Photo : Myriam Baril-Tessier

En bref



- 46 829 étudiants
- 6 387 employés

Parc alimentaire

- 2 cafétérias, 5 franchises, 5 cafés

Service alimentaire analysé

- 2 cafétérias (gestion contractuelle)
- 2 cuisines
- 80 employés
- 1 500 repas par jour

Principaux fournisseurs

- Distributeur de gamme (Sysco)
- Distributeur de fruits et légumes (J.G. Rive-Sud)
- Plusieurs petits fournisseurs de produits de niche

Certifications et reconnaissances

- Aliments du Québec au Menu
- STARS
- Campus équitable
- Certification MSC





Milieu inspirant



La recette personnalisée de l'Université Laval



Photo : Université Laval

Québec

La démarche structurée en alimentation responsable de l'Université Laval s'appuie sur sa **politique de développement durable** qui a été adoptée en 2008. En 2014, grâce à l'ajout de clauses de développement durable et de gestion des déchets ainsi que des ressources en eau et en électricité dans les devis d'exploitation des différents services alimentaires, l'établissement a fait un pas important. Cela lui a permis de s'assurer que ses exploitants adhèrent à ses critères, qu'ils partagent ses valeurs et qu'ils sont en mesure de répondre à ses exigences.

Ainsi, à l'Université Laval, la majorité du parc alimentaire, constitué de 24 points de services (carrefour alimentaire, comptoir alimentaire et cafés étudiants) est occupée par une quinzaine d'exploitants et gérée par la communauté étudiante, à l'exception de cinq points de services qui sont opérés par le gestionnaire, une grande entreprise de gestion de services alimentaires.

Suite à ces ajouts, les différents services alimentaires ont commencé chacun de leur côté à appliquer les clauses puis, un **poste de coordonnatrice d'opérations en alimentation responsable** a été créé par l'université pour s'assurer que les services alimentaires sont bien accompagnés dans leurs démarches. Par souci d'équité, il a été proposé que l'ensemble du parc alimentaire progresse à un rythme commun, afin que tous les exploitants investissent et que la compétition reste saine et équitable. Pour y arriver, on a choisi de travailler un aspect à la fois en s'assurant que tous les exploitants sont rendus au même niveau avant de passer à l'étape suivante.

Afin de s'approvisionner davantage localement, c'est à l'été 2019 qu'a commencé le travail de **quantification** de la provenance des aliments pour connaître le point de départ de chacun

des exploitants et mieux cibler les efforts à déployer par la suite. Pour ce faire, un outil diagnostic a été créé pour faciliter les analyses actuelles et futures. À l'aide de cet outil, l'analyse de la provenance a été faite pour l'ensemble des achats des différents exploitants, à l'exception des cafés étudiants. Le bilan final a permis d'identifier les catégories d'aliments à prioriser et de définir les cibles à atteindre pour chacune des catégories.



Photo: Myriam Baril-Tessier

En 2020, un **plan d'action en alimentation responsable** a été publié et inclut des actions visant l'augmentation des produits locaux, tout en ayant une vision globale pour inclure des critères de durabilité (commerce équitable, diminution du gaspillage alimentaire, réduction des déchets, saine alimentation, etc.)

Ingrédients de réussite

- ✓ La proactivité en matière de développement durable et d'alimentation.
- ✓ Le climat de collaboration établi entre l'université et les exploitants du parc alimentaire.
- ✓ Le désir de progresser de l'ensemble des acteurs.

Conseil de la coordonnatrice aux opérations en alimentation responsable

Quantifiez d'abord ! Vous connaîtrez votre point de départ et pourrez ainsi définir des objectifs efficaces et significatifs. Ensuite, allez-y par étape ! Chaque petit geste compte !



Photo: Myriam Baril-Tessier

En bref



- 43 000 étudiants
- 11 220 employés et professeurs

Parc alimentaire

- 1 salle à manger, 1 restaurant gastronomique,
- 1 restaurant-bar, 4 cafétérias, 6 comptoirs alimentaires, 10 cafés étudiants (1 dépanneur avec distributrices).

Service alimentaire analysé

- Ensemble du parc alimentaire à l'exception des cafés étudiants (gestion contractuelle) :
 - o 13 points de service
 - o Nombre d'employés global : 130 à 150
 - o Nombre de repas par jour : entre 2 600 et 4 000

Principaux fournisseurs

- Distributeurs de gamme (Service alimentaire Gordon, viandex, etc.)
- Quelques fournisseurs locaux de produits de niche
- Quelques produits ou préparés sur le Campus (miel, légumes, bière étudiante)

Certification et reconnaissance

- STARS



Milieu inspirant



La recette personnalisée de l'Université McGill



Photo : Université McGill

Montréal

En réponse à la pression étudiante et avec la volonté d'intégrer les saveurs locales au menu, les services alimentaires autogérés des cafétérias de l'Université McGill ont d'abord donné une **saveur montréalaise** aux repas offerts. Le directeur des services alimentaires souhaitait faire écho à la " Food city " qu'est Montréal. Il a recruté Oliver De Volpi, reconnu pour son grand intérêt pour les aliments locaux. À l'arrivée du nouveau Chef, l'Université achetait des bagels de l'extérieur de Montréal et l'on servait du sirop de maïs alors qu'il n'y a pas plus emblématique que le sirop d'érable! Le travail a donc commencé par des produits symboliques qui n'étaient pas hors de budget pour accomplir des avancées rapides et montrer le chemin vers l'avant :

« Mettre du gaz dans le feu » comme le dit Oliver ! « Intéresser le monde! » La rétroaction a été très rapide et a encouragé le mouvement au sein du service. « Les premiers pas sont faciles à faire. Il y a beaucoup de possibilités. On cueille d'abord les fruits du bas », a-t-il souligné.

L'une des actions les plus symboliques a été de développer la relation avec la ferme du Campus MacDonald, le pavillon agroalimentaire de l'Université. Avec les années, la ferme-école a augmenté sa production en fonction des besoins de la cafétéria et est maintenant le principal fournisseur de légumes d'août à octobre, ce qui représente environ **25 000 kg d'aliments et 13 000 douzaines d'œufs produits à McGill pour McGill !**

Après quelques années de démarche, l'établissement a décidé de structurer et d'institutionnaliser son fonctionnement. La troisième année, un poste a été créé grâce à un financement sur deux ans du fond de durabilité de l'Université. Ce poste a servi à développer la vision et à établir un plan d'action pour les prochaines étapes à franchir (produits locaux, pêche durable, aliments de source végétale, réduction des déchets, réduction du gaspillage alimentaire, etc.). D'autres besoins ont aussi été comblés par des emplois étudiants à temps partiel qui sont venus soutenir les avancées. Des **projets d'études appliquées** (entrepreneuriat, environnement) ont également servi concrètement le projet en matière de choix de nouveaux équipements, de réalisation de formation, d'analyses, etc.

Dans les dernières années, un outil de suivi et de quantification a été développé grâce à un financement du MAPAQ. Cet outil permet de connaître la performance et de **suivre la progression des**



Photo: Université McGill

achats locaux, biologiques, équitables, certifiés par le Marine Stewardship Council (MSC) en termes de pourcentages et de suivre l'évolution d'année en année.

L'ensemble de ces démarches d'approvisionnement a redonné de la crédibilité au service alimentaire. L'opinion envers ce dernier a fait un 180 degrés. McGill est maintenant reconnu comme un leader en matière d'approvisionnement local et écoresponsable. « Il y a deux ans, quelqu'un du développement durable m'a appelé pour me dire que la moitié de la bonne presse qui sortait sur McGill actuellement était sur nous (département des services alimentaires). Ça m'a beaucoup touché », de dire Oliver De Volpi

Ingrédients de réussite

- ✓ L'audace et la grande propension à saisir les opportunités dans son environnement immédiat (subventions, collaboration avec les étudiants, développement du lien d'approvisionnement avec la ferme du campus agroalimentaire de l'Université).
- ✓ Le désir de développer des liens étroits et de s'engager auprès des petits fournisseurs et producteurs.

Conseil du Chef exécutif

N'hésitez pas à commencer par de simples actions fortes en symbolique. Elles ont le pouvoir de générer l'intérêt et l'engouement contagieux nécessaires pour aller de l'avant.



Photo: Myriam Baril-Tessier

En bref



- 40 036 élèves
- 1 689 professeurs et 7 000 employés

Parc alimentaire

- 5 cafétérias principales : 3 autogérées, 2 gérées par un fournisseur de services alimentaires, 11 cafés, 7 franchises, distributrices

Service alimentaire analysé

- 3 cafétérias autogérées
- 130 employés
- Entre 3 000 et 4 000 repas par jour

Principaux fournisseurs

- Distributeur de gamme (Service alimentaire Gordon)
- Différents fournisseurs de produits de niche
- Approvisionnement en fruits et légumes frais (Campus MacDonald de l'Université)

Certifications et reconnaissances

- STARS
- Campus équitable
- Certification MSC
- SPE (développement durable et nutrition)



Milieu inspirant



La recette personnalisée de l'Université de Montréal



Photo : Aliments du Québec au menu

Montréal

Cas assez unique, l'Université de Montréal (UdeM) est l'une des universités québécoises à **gérer la totalité de son parc alimentaire**. Autre particularité, le service alimentaire de l'UdeM, même s'il s'autofinance dans la pratique, est soumis à la Loi sur les contrats pour les organismes publics (LCOP) dû à une clause qui le lie financièrement aux fonds publics en cas de difficultés financières. Toutefois, tous les projets en place sont financés par les revenus générés par les activités du service alimentaire.

Les démarches globales du service alimentaire liées à l'approvisionnement et au développement durable ont débuté en 2015 grâce à la collaboration étroite qui s'est établie avec l'Unité du développement durable. En 2016, l'adhésion à la certification internationale STARS de ASSHE en développement durable, qui vise spécialement les établissements d'enseignement supérieur, est venue encadrer la majorité des actions qui ont suivi au sein du service alimentaire. Partant de la demande des étudiants et du leadership des gestionnaires du service, les menus ont été graduellement transformés et bonifiés avec des **plats végétariens et végétaliens**. Pour augmenter le potentiel local spécifique de son offre, l'UdeM **a misé sur son environnement immédiat** ; en produisant son miel, sa bière, son pesto, et en s'efforçant de profiter des nombreuses possibilités qu'offre la montagne et la forêt qui l'entoure : sumac, sureau, sirop d'érable, champignon et pommettes. De plus, l'adhésion au programme Aliments du Québec au menu en 2019 est venue réaffirmer la volonté de s'approvisionner davantage localement. Les œufs de poules en liberté et de la farine 100 % du Québec sont deux des éléments importants de l'appel d'offre lancé à l'automne 2019.

Une attention particulière a été portée à la **réduction du gaspillage alimentaire**. Les gestionnaires ont sensibilisé les employés par de la formation et développé une initiative de **repas sociaux** qui consiste à livrer des repas invendus aux étudiants des résidences pour un montant symbolique de 4 \$. Un partenariat avec Preserve aide à la quantification du gaspillage et à la mise en place de solutions afin de le réduire.

Un important travail sur les emballages à usage unique a été fait. Tout ce qui est produit sur place et vendu pour emporter est en emballage compostable ou en papier certifié FSC. Un partenariat avec CANOtogo permet la réutilisation de tasses. Un rabais de 0,25 \$ est offert lorsqu'on apporte sa tasse à remplir et un rabais de 0,50 est offert sur le plat du jour lorsque l'utilisateur vient avec sa propre assiette ou sa boîte.

Le développement du volet traiteur du service alimentaire a permis de doubler, voire tripler le chiffre d'affaires avec les années. Ces revenus supplémentaires ont été réinvestis dans

du matériel pour optimiser les services (près de 400 000 \$ en équipement de nettoyage en 2019), en plus de servir à financer les projets innovants du service alimentaire.

« La clientèle apprécie beaucoup ce que l'on fait et nous le fait savoir ! On est très à l'écoute des nouveautés, on n'hésite pas à les mettre de l'avant. Enfin, on a le plein soutien de la haute direction », souligne Pascal Prouteau, directeur de la division Résidences, hôtellerie et restauration à l'UdeM.

Ingrédients de réussite

- ✓ La démarche structurée, globale, concertée de l'établissement.
- ✓ Un service tissé serré avec l'unité du développement durable.
- ✓ Le développement du service traiteur par le service alimentaire, et les revenus supplémentaires générés par ce dernier qui permettent de financer les projets locaux et innovateurs.

Conseil du directeur du service alimentaire

Utilisez la contrainte comme moteur de créativité. Mise sur les aspects où vous avez de l'emprise et développez votre unicité.



Photo: Aliments du Québec au menu

En bref



- 46 802 élèves
- 10 000 employés

Parc alimentaire 100 % géré par l'Université excluant les cafés étudiants*

- 5 comptoirs alimentaires, 1 cafétéria - restaurant,
- 1 service traiteur

*Les 22 cafés-étudiants du campus sont gérés par différentes associations étudiantes

Service alimentaire analysé

- 1 cuisine principale desservant l'ensemble des points de service en autogestion
- Nombre d'employés: 56
- Nombre de repas par jour 400 à 500
- Nombre de transactions journalières : 4 000

Principaux fournisseurs

- Distributeur de gamme (Service alimentaire Gordon)
- Distributeur de fruits et légumes (J.G. Rive-Sud)
- Petits fournisseurs de produits de niche

Certifications et reconnaissances

- Aliments du Québec au Menu
- STARS
- Campus équitable
- Certification MSC





Photo: Université Laval

Ressources



Programmes d'accompagnement, de reconnaissance, de certification et d'accréditation

- **Équiterre** est une organisation environnementale qui propose des solutions concrètes pour des choix écologiques sains et équitables. En matière d'approvisionnement alimentaire, elle œuvre à faciliter la mise sur pied de l'alimentation responsable par l'entremise de projets en partenariats et de service-conseil.
- **Aliments du Québec au menu** est un programme de reconnaissance mis sur pied par Aliments du Québec et Équiterre qui valorise les produits du Québec dans les menus des institutions.
- **STARS**: The Sustainability Tracking, Assessment & Rating System™, est un cadre d'auto-évaluation transparent pour les collèges et universités qui souhaitent mesurer leur performance en matière de durabilité.
- **Campus équitable**: « Ce programme reconnaît les collèges, les cégeps et les universités qui démontrent un ferme engagement à l'égard du commerce équitable par le biais de leurs partenaires, incluant l'administration, les fournisseurs de services alimentaires ainsi que les associations étudiantes ».
- **Marine Stewardship Council (MSC)** (Marine Stewardship Council) est un organisme de certification de la traçabilité des produits de la pêche durable. Il existe une certification pour les entreprises et organisations desservant directement les consommateurs.
- Les **Tables de concertation bioalimentaire du Québec** coaniment, mobilisent et coordonnent les efforts des différents acteurs du secteur bioalimentaire régional (ex. : les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants, organismes de développement, municipalités régionales de comté [MRC], etc.).
- **Programme de financement du MAPAQ**



Répertoires, listes et réseaux pour connaître et trouver les aliments locaux

- [Liste de fournisseurs d'aliments locaux et écoresponsable](#) (Équiterre)
- [Liste des productions animales et végétales du Québec](#) (MAPAQ)
- [Répertoire d'Aliments du Québec](#)
- [Calendrier de disponibilité des fruits et légumes du Québec](#)
- [Site des Manufacturiers, grossistes, distributeurs et services aux entreprises](#) (ICRIQ)
- [Pêchés ici, mangés ici: Répertoire des poissons et fruits de mer du Québec](#) (MAPAQ)
- [Fraîcheur Québec](#)
- [Réseaux des fermiers de famille](#)
- [Arrivage: approvisionnement professionnel responsable, local et direct](#)



Outils pratiques

- [Tableau de quantification d'Aliments du Québec au menu](#)
- [Guide des menus durables](#)
- [Exemple de normes relatives au développement durable](#) (Université Laval)
- [Exemple de devis technique](#) (Collège Rosemont)
- [Recettes locales standardisées de l'ITHQ](#) (surveiller les recettes en ligne sur le site [Aliments du Québec au menu](#))
- [Guide technique de la CAPÉ](#): pour une meilleure conservation des produits biologiques et locaux, contacter: info@capecoop.org



Documents de référence

- [Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel: règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement](#) (MAPAQ)

Références

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « [Le Bottin/ Édition 2017 : consommation et distribution alimentaires en chiffres](#) », 2017.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « [Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel : règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement](#) », mars 2018.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « [Guide d'accès au marché institutionnel](#) », 2014.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation « [Politique bioalimentaire 2018-2025 : Alimenter notre monde](#) », 2018.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « [Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel](#) », 2013.

Ministère de l'Enseignement et de l'éducation supérieur, [Rapport annuel du ministère de l'éducation et de l'enseignement supérieur 2018-2019](#), Gouvernement du Québec, 2019.

Réseau pour une alimentation durable (RAD), « [Le pouvoir d'achat : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux](#) », mars 2017.

Sites internet

[Approvisionnement responsable](#) (ULaval), consulté en janvier 2020

[Destination universités - Québec](#), consulté en novembre 2019

McGill University, [Factbook—About McGill](#), consulté en janvier 2020

Université Concordia, [Fast facts—Concordia](#), consulté en janvier 2020

Université Laval, [L'Université Laval en bref](#), consulté en janvier 2020

Université de Montréal, [En chiffres — Université de Montréal](#), consulté en janvier 2020

Crédits

Icônes : © The Noun Project, Inc

Notes

- 1 [Rapport annuel du ministère de l'éducation et de l'enseignement supérieur 2018-2019](#), Gouvernement du Québec, 2019
- 2 [Destination universités - Québec](#), novembre 2019
- 3 [Données du MAPAQ](#), 2019

Si vous utilisez la version imprimée de cette fiche, tous les liens des sites Web identifiés sont cliquables sur la fiche en ligne

équiterre

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

