

# GUIDER LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ VERS UNE OFFRE ALIMENTAIRE NUTRITIVE ET LOCALE



Trousse d'outils

PROJET ALIMENTATION NUTRITIVE ET LOCALE (ANEL)

# À QUI S'ADRESSE CETTE TROUSSE À OUTILS ?

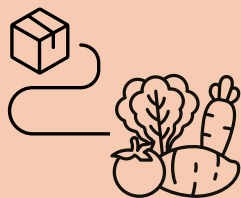
## Aux personnes travaillant dans les établissements de santé



Vous êtes responsable des services alimentaires ou des approvisionnements alimentaires dans un établissement du réseau public de la santé.

Vous souhaitez accroître la qualité nutritive de l'offre alimentaire de votre établissement tout en achetant davantage d'aliments locaux.

## Aux personnes agissant comme fournisseurs



Vous faites partie d'une organisation qui fournit des denrées alimentaires au marché institutionnel, particulièrement aux établissements du réseau public de la santé.

Vous êtes un producteur, un transformateur ou un distributeur intéressé à offrir vos produits alimentaires sur le marché institutionnel.

## Aux personnes travaillant au sein d'une instance gouvernementale



Vous agissez au sein d'un ministère ou une organisation gouvernementale dont les actions et les priorités concernent l'offre alimentaire dans les établissements du réseau public de la santé.

Vous souhaitez soutenir les établissements dans leur démarche d'amélioration de l'offre alimentaire.

**Cette trousse est pour vous !**

Elle vous accompagnera pour intégrer une offre alimentaire plus nutritive et locale.

# CONTENU DE LA TROUSSE À OUTILS :

## Mise en contexte

- Aperçu du projet Alimentation nutritive et locale (ANEL)
- Résultats tirés du projet
- Grands constats du projet
- Barrières rencontrées par les différents acteurs

## Outil

1

Destiné aux établissements de santé

2

Destiné aux fournisseurs et à l'ensemble des acteurs de la chaîne d'approvisionnement

3

Destiné aux instances gouvernementales



## Acronymes

- MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- MSSS : Ministère de la Santé et des Services sociaux
- CAG : Centre d'acquisitions gouvernementales
- SNAAQ : Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois
- SEAO : Système électronique d'appel d'offres du gouvernement du Québec
- ITHQ : Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (IHTQ)

# Aperçu du projet Alimentation nutritive et locale (ANEL)

## Contexte du projet

Plusieurs orientations gouvernementales encadrent l'offre alimentaire des établissements du réseau public de la santé au Québec. Le cadre de référence «Miser sur une saine alimentation : une question de qualité» vise la mise en œuvre d'environnements alimentaires de qualité. Parallèlement, la Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois (SNAAQ) vise à accroître la part d'aliments québécois dans les achats publics. Comment concilier ces différents objectifs et offrir une alimentation à la fois nutritive et locale en institution? C'est la question que l'Observatoire a explorée dans le cadre de ce mandat, qui s'inscrit dans le plan d'action intergouvernemental 2022-2025 de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS).



### Objectif 1

Documenter les modalités d'intégration d'une offre à la fois nutritive et locale en contexte institutionnel.

#### Revue de littérature : Examen de la portée

- 113 documents inclus : 51 articles scientifiques et 62 documents (littérature grise)
- Types d'institutions abordées dans les documents inclus : 35% écoles, 18% établissements de santé, 9% autres et 37% des documents traitaient de plusieurs types d'institutions à la fois.

Analyser des initiatives exemplaires québécoises, notamment les meilleures pratiques et défis rencontrés.

### Objectif 2



#### Études de cas

- 6 milieux participants : exemplaires au niveau de leur démarche d'approvisionnement local
- Documentation de la conciliation d'une offre nutritive et locale dans ces milieux

# Aperçu du projet Alimentation nutritive et locale (ANEL)



## Objectif 3

Identifier les conditions et méthodes permettant d'intégrer l'information sur la valeur nutritive à celle de la provenance des aliments achetés en institutions dans les systèmes de gestion des approvisionnements.

### Portrait des systèmes d'information

Questionnaires personnalisés complétés par :

- 2 organisations propriétaires de bases de données
- Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG)
- 13 établissements de santé

Identifier les processus décisionnels liés à l'approvisionnement alimentaire en établissements de santé ainsi que les obstacles et facilitateurs à une offre nutritive et locale.

## Objectif 4

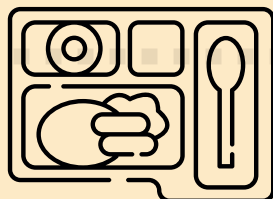


### Entretiens semi-dirigés

- 13 établissements rencontrés, 31 participants
- Questions portant sur : les besoins en termes d'outil, les processus décisionnels d'achats et les facilitateurs et barrières à une offre locale et nutritive

# RÉSULTATS TIRÉS DU PROJET

## Obstacles à une offre alimentaire nutritive et locale tels que vécus par les acteurs du système alimentaire



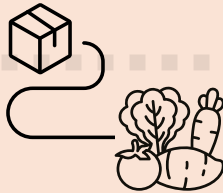
### Établissements de santé

- **Cadre légal limitant les possibilités d'achat local**, notamment l'obligation d'utiliser les contrats du CAG
- **Décalages (format, niveau de transformation, etc.)** entre les produits requis et ceux disponibles
- **Manque de ressources** humaines et financières
- **Préférences** des différentes clientèles n'allant pas nécessairement vers les aliments nutritifs
- **Manque de soutien du CAG**
- **Enjeux d'accès et de fiabilité** des données nutritionnelles et de provenance des aliments
- **Indisponibilité des aliments locaux** chez les fournisseurs

*NB : Davantage d'obstacles ont été mentionnés par les acteurs ou dans la littérature lors des différents volets du projet. Or, seuls les obstacles les plus saillants sont présentés ici.*

# RÉSULTATS TIRÉS DU PROJET

## Obstacles à une offre alimentaire nutritive et locale tels que vécus par les acteurs du système alimentaire



### Fournisseurs

- **Offre des producteurs** (format, volume, variétés en lien avec la saisonnalité, etc.) ne permettant pas de répondre à la demande des institutions.
- **Complexité dans la planification des récoltes** requises pour fournir les institutions
- **Manque de ressources** pour transformer les produits bruts
- **Grand nombre d'exigences** (assurances, exigences de traçabilité, certifications) requises par les institutions
- **Incompatibilité des modalités** de paiement ou de contrat des institutions avec le fonctionnement actuel de certains fournisseurs
- **Manque de connaissances** sur la façon de vendre aux institutions
- Incapacité à fournir le **prix** le plus bas
- **Traçabilité problématique** vu les changements d'origine fréquents des produits.

*NB : Ces éléments sont basés sur les barrières exprimées par des producteurs ou distributeurs dans 10 articles tirés de la revue de littérature (Objectif 1). Pour des résultats plus complets, une revue pourrait être faite sur cette question de recherche.*

# RÉSULTATS TIRÉS DU PROJET

## Obstacles à une offre alimentaire nutritive et locale tels que vécus par les acteurs du système alimentaire



### Instances gouvernementales

- **Écart entre les attentes** des établissements et le rôle ainsi que les moyens à la portée du CAG
- **Critères ou nature des produits exigés** par les milieux limitant les possibilités d'approvisionnement local (p. ex. aliments non cultivés au Québec)
- **Marché local non-mature** limitant les possibilités d'ajouter certains critères de qualité aux appels d'offres
- **Réticence des fournisseurs régionaux** à répondre aux appels d'offre ou aux avis d'intérêt sur le Système électronique d'appel d'offres du gouvernement du Québec (SEAO)
- **Enjeux de disponibilité** des produits locaux répondant aux critères chez les distributeurs
- **Faibles quantités requises** par les milieux limitant l'ajout des produits locaux demandés au contrat

*NB : Ces éléments sont tirés d'un questionnaire envoyé au CAG dans le cadre de l'objectif 2. Pour des résultats plus complets, un entretien avec le CAG devrait être réalisé.*

# GRANDS CONSTATS DU PROJET

La collecte d'information dans les 4 phases du projet a permis d'élaborer 3 constats généraux.

1

**La conciliation entre la valeur nutritive et l'approvisionnement local est un concept très large et les parties prenantes ne le considèrent pas comme une priorité.**

- Il existe de multiples définitions d'un «aliment local» dans la littérature. Selon la définition choisie, les considérations et l'impact sur la qualité de l'offre alimentaire varient.
- Il n'existe aucun document (scientifique ou gouvernemental) décrivant des critères ou des stratégies pour concilier une offre nutritive et locale.
- L'aspect nutritif et l'aspect local de l'offre sont traités séparément et souvent par deux départements différents.
- L'aspect nutritionnel est perçu comme bien intégré, alors que l'approvisionnement local comporte plusieurs contraintes selon les acteurs.

2

**Plusieurs problèmes liés à la communication et au partage d'informations subsistent et constituent un frein à l'amélioration de l'offre.**

- L'information nutritionnelle et de provenance disponible pour les établissements au moment des achats est souvent partielle et parfois non fiable.
- Des enjeux de communication entre les institutions, les producteurs et les distributeurs nuisent au partage des besoins entre les acteurs de la chaîne.
- Il y a une perception partagée que le problème relève des autres acteurs dans la chaîne (pour en connaître plus sur les obstacles rencontrés par les acteurs, voir la page suivante).

3

**La conciliation entre la valeur nutritive et l'approvisionnement local est un défi systémique qui nécessite des changements à plusieurs niveaux.**

- Les établissements de santé jouent un rôle clé dans le système alimentaire, mais elles ne peuvent pas assurer la transition à elles seules.
- Les politiques publiques encouragent l'achat local, mais les mécanismes d'approvisionnement en place rendent leur application difficile.
- Le cadre réglementaire actuel limite l'approvisionnement local, notamment en raison des contrats du CAG (impossibilité d'ajouter des spécifications et attribution au plus bas soumissionnaire).
- L'amélioration de l'offre alimentaire institutionnelle nécessite une approche systémique, et une vision intégrée impliquant une meilleure coordination entre tous les acteurs (établissements, CAG, producteurs, gouvernement) et un alignement entre les objectifs politiques et les contraintes opérationnelles des établissements.



# Établissements du réseau de la santé

## Résultats du projet

Parmi les obstacles exprimés par les établissements de santé, plusieurs concernent l'environnement externe (p. ex. cadre légal, enjeux avec la chaîne d'approvisionnement). Ces enjeux n'étant pas entièrement sous la gouvernance des établissements, ils sont traités dans les outils 2 et 3.

Par ailleurs, l'un des principaux constats du projet est le traitement plutôt cloisonné des dimensions «nutritive» et «locale» de l'offre alimentaire au sein des établissements. Les recommandations émises dans le présent outil visent à soutenir une approche plus transversale où l'ensemble des parties prenantes (achats, service alimentaire, nutrition clinique, usagers) sont impliquées dans la démarche.



Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Établissements du réseau de la santé



### 1 **Recommandation : Effectuer un diagnostic des facteurs de succès en place**



**Les pratiques suivantes ont été identifiées comme facteurs de succès pour la conciliation d'une offre nutritive et locale. Sont-elles en place dans votre établissement ?**



Une démarche d'élaboration ou de mise à jour de la politique alimentaire est amorcée par l'établissement.



La direction générale de l'établissement appuie la démarche.



Les principales parties prenantes sont impliquées soit : directions et services de l'organisation qui prennent part aux processus décisionnels, d'acquisition et de préparation liés à l'offre alimentaire (approvisionnement, logistique, services alimentaires), diététistes-nutritionnistes ainsi que les usagers.



### Recommandation 3

L'établissement bénéficie d'un accompagnement par une ressource externe spécialisée, comme l'ITHQ ou Équiterre (programme Aliments du Québec au menu des institutions).





### Recommandation : Établir un plan d'action incluant l'intégration des dimensions «nutritive» et «locale» de l'offre alimentaire

#### Pour y parvenir :

1

Identifier les aliments ou catégories d'aliments que vous aimeriez quantifier et les éléments à améliorer au menu.

2

Prendre en compte les politiques et cadres de référence gouvernementaux, ceux de l'établissement, ainsi que les lois et règlements en vigueur concernant les achats publics dans l'élaboration du plan d'action.

3

Fixer des objectifs concrets intégrant les dimensions nutritives et locales à l'offre alimentaire. Choisir des objectifs spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et temporellement définis (SMART).

4

Associer des cibles à chaque objectif et s'assurer que celles-ci soient compatibles avec l'amélioration de la valeur nutritive et de la part d'achat local ainsi que de d'autres critères souhaités (p. ex. biologique).

5

Déterminer, en concertation avec les acteurs impliqués, quelles sont les actions prioritaires pour atteindre les cibles.

#### Pistes d'actions

- Prévoir des activités d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation nutritive et locale ciblant le personnel et les usagers.
- Développer des recettes "maison" intégrant les aliments de saison et les aliments produits localement ou s'inspirer de recettes standardisées existantes.



#### Boîte à outils de Commun'Assiette

- Accroître l'usage de méthodes de conservation (p. ex. déshydratation, congélation, mise en conserve) selon les équipements disponibles.
- Explorer les partenariats déjà existants entre les entreprises québécoises et d'autres institutions pour vous en inspirer. Par exemple, plusieurs institutions collaborent avec des fournisseurs québécois de protéines végétales.

6

Évaluer et documenter les retombées, les défis et les bons coups, puis réajuster le plan au besoin.



### Recommandation : Mobiliser les ressources humaines et valoriser l'engagement



**Valoriser et impliquer le personnel  
des services alimentaires et  
des approvisionnements dans la mise  
en oeuvre du plan d'action.**



Le développement des connaissances chez les employés contribue à hausser le sentiment de compétence et le bien-être au travail.



L'accompagnement accru des équipes par les gestionnaires en place est un facteur de succès.



#### Ce que les établissements ont dit...

« ce que les cuisiniers avaient beaucoup apprécié c'est qu'ils étaient impliqués. [...] quand il y avait une nouvelle recette c'était pas nécessairement imposé. C'est-à-dire qu'ils faisaient des dégustations pis ils faisaient des tests, pis ils donnaient leur avis. [...] ça les incitait à embarquer vraiment. »





Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Établissements du réseau de la santé



### Recommandation : Mobiliser les ressources humaines et valoriser l'engagement



**Compter sur des ressources humaines  
dédiées à la démarche et formées.**



Outiller le personnel responsable des achats alimentaires concernant les lois et règlements régissant les contrats publics.



Former le personnel des cuisines aux techniques de transformation et de conservation et aux pratiques facilitant l'incorporation d'aliments sains et locaux.



Miser sur l'expertise d'un.e diététiste-nutritionniste comme professionnel-pivot pour soutenir la consolidation d'une offre nutritive et locale.



#### Ce que les établissements ont dit...

« En effet, oui, il faut dédier du temps pour faire la recherche, il faut faire une démarche auprès du fournisseur, demander des prix de soumission, faire un comparatif. Du côté appro, oui, il faut que la personne soit dédiée. »



**OBSERVATOIRE**  
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Québec



Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Établissements du réseau de la santé



### Recommandation : Mobiliser les ressources humaines et valoriser l'engagement



**Instaurer des mécanismes de communication efficaces entre les services alimentaires et les approvisionnements.**



Sensibiliser le personnel des services alimentaires et des approvisionnements à la vision et aux politiques de l'établissement concernant l'offre alimentaire.



S'assurer de la transmission des critères nutritionnels et de provenance recherchés.



#### Ce que les établissements ont dit...

« Donc suite à la conception de notre menu c'est sûr que on fait le lien avec les appros parce que ça impact les prochaines quantités qui vont être mandatées sur les prochains appels d'offres. »



**OBSERVATOIRE**  
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Québec



4



### **Recommandation :** **Sensibiliser les usagers des services alimentaires quant aux bénéfices d'une offre alimentaire locale et nutritive et évaluer leur appréciation**



Mettre en place des activités d'**évaluation** et de **suivi** de l'acceptabilité de l'offre alimentaire auprès des usagers des services alimentaires pour connaître leur satisfaction face aux repas.



Promouvoir les pratiques d'intégration des aliments locaux et nutritifs mises en place dans l'établissement auprès des usagers et de la clientèle.



Une solution prometteuse est la possible utilisation d'un outil d'évaluation de la qualité et de l'acceptabilité de l'offre alimentaire adapté au milieu de la santé québécois et développé par l'Observatoire, l'outil ESQUAL-Santé.

### **Initiatives inspirantes**

- Événements thématiques ou saisonniers mettant les aliments locaux en valeur.
- Affichettes mettant en valeur les aspects de qualité de l'offre à la cafétéria ou dans les plateaux (p. ex. produits d'ici de haute valeur nutritive, bénéfiques des protéines végétales, etc.).
- Vente de paniers de produits locaux ou de paniers de légumes biologiques.
- Rayonnement des pratiques par l'obtention d'une certification (p. ex. Aliments du Québec au menu).





5

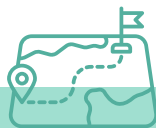


### Recommandation : Évaluer les pertes et gaspillages alimentaires et établir un plan d'action pour les limiter



Réduire les pertes et les gaspillages permet de dégager des économies qui peuvent être ensuite réinvesties dans l'achat d'aliments nutritifs et produits localement.

- Faire un portrait de la situation actuelle : mesurer et caractériser les aliments perdus et gaspillés.
- Identifier les principales causes des pertes et établir des objectifs et des cibles d'action.
- Observer les situations de gaspillage au quotidien et impliquer l'équipe des services alimentaires et les équipes de soins, au besoin, dans la recherche de solutions.



Le Guide pratique Pour réduire le gaspillage alimentaire dans le milieu de la santé (Équiterre, Recyc-Québec) propose une démarche et des pistes d'actions pour y arriver.



## Outil 2



# Fournisseurs et ensemble des acteurs de la chaîne

## Résultats du projet

Parmi les obstacles exprimés aussi bien par les fournisseurs que les établissements, plusieurs concernent principalement l'écart entre les besoins et l'offre disponible sur le marché institutionnel. Afin d'y répondre, la communication entre les acteurs du système alimentaire a été identifiée comme un facilitant important à toutes les phases du projet. Par ailleurs, un autre obstacle majeur soulevé lors de la troisième phase du projet concerne la difficulté d'accéder à une information fiable sur les données nutritionnelles et la provenance des produits. À la suite d'une analyse approfondie du système d'information, plusieurs recommandations ont pu être formulées.



Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Fournisseurs et ensemble des acteurs de la chaîne



### **Recommandation :** **Renforcer la collaboration entre les établissements, les fournisseurs et les producteurs autour de l'offre alimentaire institutionnelle**



**Accroître les possibilités d'échanges et de réseautage contribue à rapprocher les différentes parties prenantes et à faciliter la compréhension des rôles, besoins et contraintes de chacune.**

#### **Astuce :**

Joindre ou créer une communauté de pratique telle que Commun'assiette permet de rallier tous les acteurs vers des objectifs communs et de partager des bonnes pratiques.



**OBSERVATOIRE**  
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Québec



### 1 **Recommandation :**

## **Renforcer la collaboration entre les établissements, les fournisseurs et les producteurs autour de l'offre alimentaire institutionnelle**



**Annoncer les critères recherchés par le marché institutionnel à l'avance permet aux fournisseurs (producteurs, transformateurs, distributeurs) de connaître les besoins du marché et de mieux se préparer à y répondre.**

#### **Initiatives inspirantes**

- Good Food Purchasing (Californie) : publication d'un calendrier d'approvisionnement indiquant les appels d'offres à venir par catégorie d'aliments pour les institutions participantes, afin de permettre aux fournisseurs d'évaluer leurs capacités et de préparer leurs réponses.
- Milan Urban Food Policy Pact (Italie) : publication annuelle des besoins en approvisionnement alimentaire des écoles de la ville de Milan pour les deux prochaines années.





Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Fournisseurs et ensemble des acteurs de la chaîne

1



### **Recommandation :** **Renforcer la collaboration entre les établissements, les fournisseurs et les producteurs autour de l'offre alimentaire institutionnelle**



**Collaborer à la recherche de solutions, comme le codéveloppement de produits, contribue à accroître l'offre en aliments locaux et nutritifs disponibles pour les institutions.**

#### **Astuce :**

Il existe des services d'accompagnement pour les entreprises qui souhaitent adapter leurs produits aux besoins des institutions tels que le Centre Humami ou le Service de soutien à l'innovation (SSI) de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels.

**Pour plus de ressources ou d'initiatives inspirantes**



**Boîte à outils de Commun'Assiette**



**OBSERVATOIRE**  
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Québec



Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Fournisseurs et ensemble des acteurs de la chaîne



### Regard sur les résultats du projet

**Les données auxquelles les établissements ont accès lors des achats sont souvent incomplètes et/ou non fiables.**

- Aucune base de données n'est complète.
- La source la plus fiable demeure l'information trouvée sur l'emballage des denrées, puisque les fiches signalétiques des produits sont parfois erronées, ne sont pas mises à jour ou sont indisponibles lors des achats.
- Chaque établissement fait la saisie manuelle des données dans un logiciel local, ce qui demande beaucoup de temps et de ressources humaines.

Ces barrières ne permettent donc pas aux acheteurs de prendre des décisions d'achat éclairées qui tiennent compte de la provenance et des informations nutritionnelles.





Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Fournisseurs et ensemble des acteurs de la chaîne

2



### Recommandation :

## Faciliter l'échange de données fiables sur la qualité nutritionnelle et la provenance des aliments destinés aux institutions



Une solution prometteuse serait la **création d'une plateforme unique centralisée** permettant d'intégrer les données de provenance et nutritionnelles fiables et mises à jour régulièrement. Ceci permettrait de faciliter l'accès aux données, en plus de réduire les efforts déployés.

### Les conditions de succès d'une telle plateforme :



Implication de tous les acteurs dans le développement de celle-ci.



Couverture vaste du marché des denrées alimentaires institutionnelles.



Intégration des données nutritionnelles et de provenance dans les logiciels de commandes et de gestion des menus utilisés par les établissements.



Navigation facile et outil connu de tous.

### Initiatives inspirantes

#### Plateforme Tracéco (ITHQ, Québec)

- Permet aux institutions d'analyser leurs achats alimentaires selon certains critères dont la provenance.
- Soutient le processus de quantification des achats locaux.
- Favorise la traçabilité des produits et soutient les décisions en matière d'achats alimentaires.

Cette plateforme représente un point de départ incontournable pour la création d'une plateforme intégrée et centralisée puisqu'elle contient déjà les données de provenance. L'intégration des données nutritionnelles serait une possibilité à envisager fortement.



## Outil 3



# Instances gouvernementales

## Résultats du projet

Certains obstacles ont été exprimés par les instances gouvernementales et plusieurs concernent une méconnaissance des autres parties prenantes (institutions, fournisseurs) face aux lois, règlements et aux processus liés aux achats publics et aux appels d'offres. D'autres obstacles ont été rapportés par les établissements et pourraient être atténués par un meilleur accès à l'information. Les recommandations émises dans le présent outil visent à soutenir une approche concertée qui prend ses assises sur la connaissance des besoins et des contraintes des parties prenantes impliquées. Elles proposent d'offrir un soutien adéquat aux établissements de santé afin qu'ils puissent mieux se conformer aux orientations politiques en vigueur.



### **Recommandation :** **Faciliter l'échange de données fiables sur la qualité nutritionnelle et la provenance des aliments destinés aux institutions**

À l'intention du MSSS et du MAPAQ

**Afin de mieux arrimer les politiques avec les réalités sur le terrain, se doter d'outils permettant de documenter :**

- 1) les besoins des établissements de santé en matière de qualité nutritionnelle et de provenance des denrées alimentaires ;
- 2) les caractéristiques des denrées disponibles sur le marché institutionnel

**Pour y parvenir :**

1

Se doter d'un portrait des besoins et des critères de qualité nutritionnelle recherchés par les établissements de santé concernant les denrées alimentaires. Par exemple :

Valeurs  
nutritives

Ingrédients proscrits  
(p.ex. édulcorants,  
allergènes)

Propriétés  
organoleptiques  
(texture, tendreté, etc.)

Critères de  
durabilité

2

Élaborer, en partenariat avec des organismes clés\*, un portrait de la qualité nutritionnelle des produits disponibles sur le marché institutionnel sur la base des **1** besoins et critères recherchés par les établissements et de la provenance.



\*De par leur expertise en alimentation institutionnelle et leurs connaissances des réalités des acteurs de la chaîne d'approvisionnement, certains partenaires tels que l'ITHQ, l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire et Équiterre sont incontournables.



### **Recommandation :** **Faciliter l'échange de données fiables sur la qualité nutritionnelle et la provenance des aliments destinés aux institutions**

À l'intention du MSSS et du MAPAQ



Identifier les écarts entre les besoins des milieux et l'offre disponible chez les fournisseurs et distributeurs afin d'évaluer les éléments à améliorer et les leviers de différenciation des aliments québécois dans l'ensemble de l'offre.



Soutenir les pratiques d'achat local et le développement de produits locaux correspondant aux besoins des établissements.

#### **Pistes d'actions**

- Assurer un financement en soutien aux démarches d'adaptation des fournisseurs visant à mieux répondre aux besoins et contraintes du marché institutionnel.
- Renforcer les initiatives de maillage entre les acteurs de la chaîne, conformément à la SNAAQ.
- Prévoir le financement d'une ressource dédiée à l'approvisionnement local et nutritif au sein des établissements.



### Recommandation :

**Attribuer à un organisme gouvernemental (p. ex. le CAG) le rôle spécifique de soutenir les établissements de santé en ce qui a trait à l'approvisionnement local et nutritif**

#### Facteurs clés :



Maintenir les comités de travail entre le CAG et les établissements et réserver un espace pour échanger sur les défis liés à l'approvisionnement local et nutritif.



Soutenir les établissements dans la compréhension des lois et règlements en vigueur entourant les achats publics.



Soutenir les fournisseurs québécois dans leurs démarches pour intégrer le marché institutionnel et les contrats publics.



#### Ce que les établissements ont dit...

« Si on fait un appel d'offres public, c'est beaucoup d'administratif [...] peut-être il y en a des plus petits qui seront pas habitués de gérer ça et vont-ils vouloir s'embarquer dans ce projet d'aller récupérer les documents sur SEAO puis de remplir tout ce qui implique un dépôt de soumission ? Donc je pense que là ils vont peut-être se sentir un peu dépourvus et surpris par l'ampleur du travail à accomplir. »





2



### Recommandation :

**Attribuer à un organisme gouvernemental (p. ex. le CAG) le rôle spécifique de soutenir les établissements de santé en ce qui a trait à l'approvisionnement local et nutritif**



Capter les besoins et réalités des établissements et les spécificités de l'offre alimentaire en milieu de santé et en tenir compte dans les appels d'offres.



Par exemple : formats, volumes, besoins thérapeutiques des usagers, balises nutritionnelles à respecter, etc.



Collaborer avec les établissements pour établir des critères de qualité des denrées alimentaires qui répondent aux balises nutritionnelles du cadre de référence ministériel et des politiques d'achat local.



Guider les établissements de santé vers une offre alimentaire locale et nutritive

## Instances gouvernementales



## Regard sur les résultats du projet

**La majorité des établissements interrogés ont mentionné spontanément le soutien d'un organisme externe comme étant un facteur facilitant à l'intégration d'aliments locaux à l'offre alimentaire. Cette donnée révèle l'importance des organismes d'accompagnement dans le développement d'initiatives locales et régionales.**





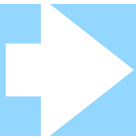
3



### Recommandation :

## Maintenir et renforcer les programmes de soutien et d'accompagnement offerts aux établissements

À l'intention du MSSS et du MAPAQ



### Pour y parvenir, IL EST NÉCESSAIRE D'ASSURER ...



... le financement accordé aux organismes d'accompagnement (p. ex. ITHQ, Équiterre) et visant à soutenir les établissements dans l'accroissement des achats d'aliments locaux et dans l'amélioration de la qualité nutritive des repas servis.



...le financement accordé aux projets coordonnés par les établissements et visant à mettre en oeuvre une offre alimentaire nutritive et locale, notamment des ressources dédiées.



...le développement d'outils pratiques pour soutenir les acheteurs publics dans l'inclusion de critères et clauses aux contrats qui agiront comme leviers pour accroître les achats locaux et nutritifs.



### Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité (France)

**Outil pratique  
inspirant**

- **Quoi?** Outil d'accompagnement pour les acheteurs publics et visant la mise en oeuvre d'un objectif national d'acquisition de produits durables (Loi EGAlim)
- **Objectif :** Informe sur le cadre juridique en vigueur, les critères et caractéristiques que doivent présenter les produits, les types de contrats et de processus d'acquisition et la rédaction d'appels d'offres.

# RÉFÉRENCES ET DOCUMENTS UTILES

- [Cadre de référence à l'intention des établissements de santé, Gouvernement du Québec \(Mise à jour en cours\)](#)
  - [Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel, MAPAQ](#)
  - [Politique bioalimentaire 2025-2035, MAPAQ](#)
  - [Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois, Gouvernement du Québec](#)
  - [Values-Based Procurement Primer, Nourish](#)
  - [Adapter vos marchés publics à la loi EGalim : des guides et des indicateurs pour vous accompagner, France, 2025.](#)
- 
- [Boîte à outils pour un approvisionnement institutionnel durable, Commun'assiette](#)
  - [Guide des pratiques exemplaires et des critères écologiques pour l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone, Nourish.](#)
  - [Centre Humami, CINTECH](#)
  - [Loi sur les contrats des organismes publics, Gouvernement du Québec](#)
  - [Service d'accompagnement en approvisionnement local, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](#)
  - [Boîte à outils SNAAQ, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](#)
  - [Services aux entreprises : Soutien à l'innovation, INAF.](#)

