



# Projet Alimentation nutritive et locale (2022 – 2025)

Rapport sommaire  
Mai 2026

Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

# 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).

## Objectifs



**Développer un prototype d'outil d'aide à la décision pour guider les établissements de santé du Québec vers la mise en place d'une offre alimentaire nutritive ET locale.**

- 1.** Documenter les modalités d'intégration d'une offre à la fois nutritive et locale en contexte institutionnel;
- 2.** Analyser les pratiques exemplaires de milieux de la santé publics québécois ainsi que les défis qu'ils rencontrent;
- 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;
- 4.** Caractériser les processus décisionnels liés à l'offre alimentaire en établissements de santé et identifier les obstacles et facilitateurs à une offre nutritive et locale.

# Objectif 1

## CONTEXTE

Le premier objectif était d'établir l'état des connaissances sur la conciliation des critères nutritifs et de provenance en institutions afin de dégager une vision commune d'une offre à la fois nutritive et locale en milieu de santé.

## MÉTHODE - Revue de la portée



### Identification des documents pertinents

- Question de recherche : « Quelles sont les barrières et les facilitateurs pour l'intégration d'une offre alimentaire nutritive et locale en institutions? »
- Bases de données: MEDLINE, CAB Abstract, Food Science and Technology Abstract, Web of Science (litt. scientifique) et Google (litt. grise)



### Sélection et extraction des documents

- Sélection à deux réviseuses (plateforme *Covidence*)
- Recueil et compilation des données (Excel)
- Extraction des données (barrières, facilitateurs, conditions d'intégration) par analyse thématique (NVivo)

## RÉSULTATS

n= 113  
documents inclus

### Portrait des documents recensés

- 51 articles scientifiques et 62 documents (littérature grise) inclus
- Types d'institutions : 35% écoles, 18% établissements de santé, 9% autres, 37% plus d'un type abordé.

### Constats

- **Aucun consensus quant à la définition du concept d'aliments locaux**
- **Aucun des documents inclus** n'aborde explicitement la conciliation d'une offre nutritive et locale en institutions.
- **Perception que les aliments locaux sont plus sains que les aliments non-locaux** parmi les acteurs institutionnels malgré qu'aucun lien objectif n'ait été établi.
- **Barrières à l'achat local** les plus saillantes : la saisonnalité et le prix des aliments locaux
- **Facilitant à l'achat local** le plus saillant : Implication des distributeurs dans la démarche d'approvisionnement

## CONCLUSION

La conciliation d'une offre alimentaire nutritive ET locale en institutions n'est pas abordée directement dans la littérature. Ces deux dimensions sont plutôt traitées individuellement.

# Objectif 2

## CONTEXTE

L'exploration de la littérature réalisée lors de la phase précédente du projet a mis en lumière l'absence d'initiatives visant explicitement à concilier les dimensions nutritive et locale de l'offre alimentaire. Toutefois, la littérature scientifique est abondante en ce qui concerne les barrières et les facteurs facilitant l'approvisionnement local. Au Québec, des initiatives d'approvisionnement local existent dans plusieurs établissements de santé. L'objectif était d'en sélectionner quelques-unes qui se démarquaient afin d'examiner la manière dont celles-ci intègrent ou concilient les critères nutritifs

## MÉTHODE - Études de cas



### Sélection des milieux participants

- 7 milieux identifiés pour leur démarche d'approvisionnement local exemplaire

### Collection d'informations par questionnaire (2 sections)



- **Section 1** sur la démarche d'approvisionnement local : contexte, définition de local, outils, retombées
- **Section 2** sur la conciliation avec le nutritif : définition de nutritif, outils, rôle de la nutritionniste, communication entre les équipes, stratégies
- Le questionnaire a été pré-rempli par l'équipe à l'aide d'informations disponibles publiquement, puis révisé et complété par les milieux.

## RÉSULTATS



n= 6 milieux exemplaires



### Enjeux de conciliation entre le nutritif et le local

#### Démarche d'approvisionnement local

- Rôle central de la SNAAQ, qui est à l'origine de toutes les initiatives étudiées
- Définition des aliments locaux dans les projets = produits et/ou transformés au Québec (définition SNAAQ)
- Chaque milieu possède des forces différentes : flexibilité, équipe impliquée, leadership, ressources dédiées

- **Difficultés de communication et de coordination** entre les équipes responsables de la conception des menus et celles des approvisionnement. Enjeu accentué si le milieu est sans diététiste-nutritionniste.
- **Conciliation limitée** entre critères nutritionnels et locaux, les décisions d'achat étant d'abord guidées par les contrats et les coûts, **sans prise en compte** de l'impact sur la qualité nutritionnelle.

## CONCLUSION

Les démarches d'approvisionnement local sont implantées de diverses façons et dans différents contextes organisationnels. De manière générale, les démarches ne sont pas pensées dans une approche intégrative des critères nutritifs.

# Objectif 3

## CONTEXTE

Afin de mieux comprendre les processus décisionnels liés aux achats en établissements de santé, il est essentiel d'analyser l'information disponible pour orienter ces choix. L'objectif est donc d'explorer les données nutritives et de provenance auxquelles les établissements ont accès pour soutenir leurs décisions.

## MÉTHODE - Portrait des systèmes d'information



2 entretiens exploratoires avec des établissements de santé



Questionnaire sur les données disponibles envoyé à deux organisations propriétaires de bases de données

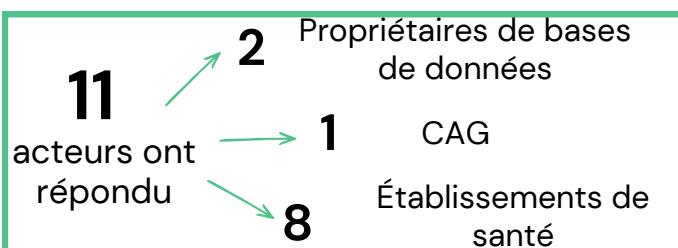


Questionnaire envoyé au Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG)



Sondage en ligne envoyé à 13 établissements de santé sur la disponibilité et la fiabilité des informations dont ils disposent

## RÉSULTATS



### Constats:

- Les données auxquelles les établissements ont accès actuellement sont souvent **incomplètes et/ou non fiables**
- **Les informations disponibles sur l'emballage des denrées** constituent la source de données la plus fiable
- **Chaque établissement fait la saisie manuelle** des données dans un logiciel local, demandant temps et ressources.



### Développement d'une plateforme unique

- Le développement d'une **plateforme centralisée** permettant d'intégrer des données de provenance et nutritionnelles fiables et mises à jour régulièrement permettrait de faciliter l'accès aux données, en plus de réduire les efforts déployés.
- **Conditions de succès:**
  - La participation de tous les acteurs concernés
  - Couverture vaste du marché
  - Navigation facilitante pour les établissements
  - Outil connu de tous

## CONCLUSION

Les informations fournies aux établissements de santé restent incomplètes, et parfois peu fiables, au moment de l'achat. Cela ne permet donc pas aux acheteurs de prendre des décisions d'achat éclairées qui tiennent compte de la provenance et des informations nutritionnelles.

# Objectif 4

## CONTEXTE

Dans l'optique d'émettre des recommandations pour la conciliation de critères nutritionnels et de provenance, il importe de bien comprendre les processus décisionnels en lien avec l'offre alimentaire en établissements de santé. Les entretiens ont permis de mieux saisir les barrières et facilitateurs à une offre locale et nutritive ainsi que d'identifier les besoins en soutien des milieux.

## MÉTHODE - Entretiens semi-dirigés



### Sélection des milieux

- 17 établissements de santé contactés



### Développement d'un guide d'entrevue

- Caractéristiques du milieu
- Circuits d'approvisionnement utilisés
- Barrières et facilitateurs à une offre nutritive et locale
- Besoins d'accompagnement

## RÉSULTATS



n= 13  
milieux

n= 31  
participants

### Barrières à une offre locale

(seulement les plus saillantes)

- Décalage entre les produits requis par les établissements et ceux offerts par les fournisseurs
- Cadre législatif entourant les contrats publics (obligation d'utiliser les contrats du CAG)

### Facilitants à une offre locale

(seulement les plus saillants)

- Bonne communication entre les acteurs de la chaîne
- Utilisation de stratégies de gestion contractuelle facilitantes
- Adaptation des pratiques du service alimentaire
- Vision favorable de l'organisation
- Temps et ressources humaines dédiées
- Soutien et accompagnement d'un organisme externe
- Disponibilité des aliments locaux chez les distributeurs

### Barrières à une offre nutritive

(tous les résultats)

- Manque de main-d'œuvre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas
- Préférence des usagers limitée pour certains produits de bonne valeur nutritive

*Plusieurs participants ne voyaient aucun obstacle ni enjeu à la mise en place d'une offre nutritive dans leur établissement*

### Facilitants à une offre nutritive

(tous les résultats)

- Valorisation et implication du personnel
- Vision, leadership et politique de l'établissement favorables
- Développement de recettes nutritives

## CONCLUSION

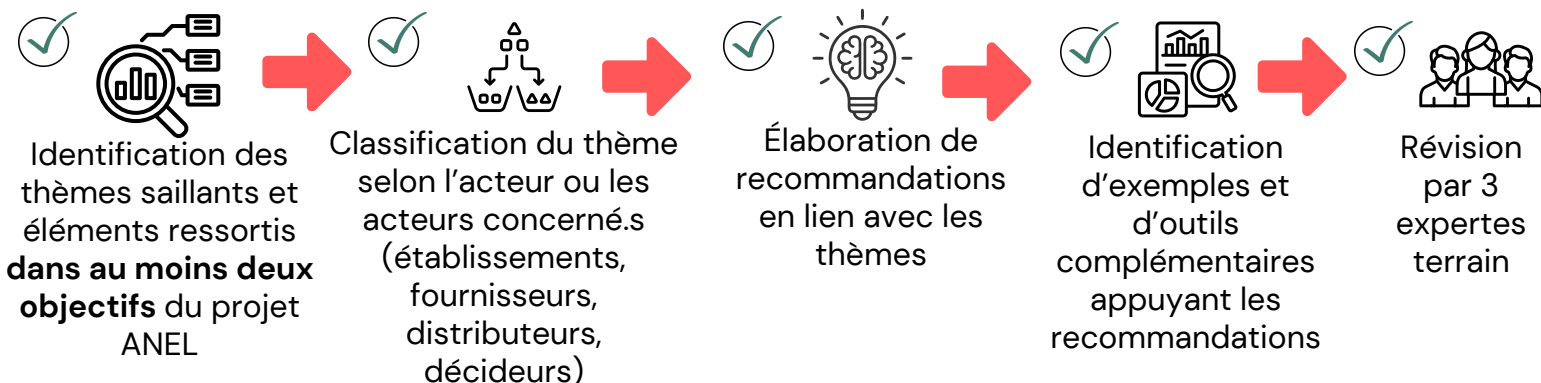
L'implantation d'une offre nutritive n'est pas perçue comme un enjeu par les milieux, contrairement à celle d'une offre locale. Les résultats illustrent un paradoxe : les politiques publiques encouragent l'achat local mais le cadre légal actuel freine sa mise en oeuvre.

# Création de l'outil . . . . .

## CONTEXTE

Des recommandations ont été formulées sur la base des différents constats du projet et déclinées sous la forme d'un outil de soutien aux acteurs du système alimentaire vers une offre alimentaire nutritive et locale en établissements de santé. Plutôt que de s'adresser uniquement aux établissements de santé, l'outil a été décliné selon les contextes et les enjeux des différentes parties prenantes.

## MÉTHODE



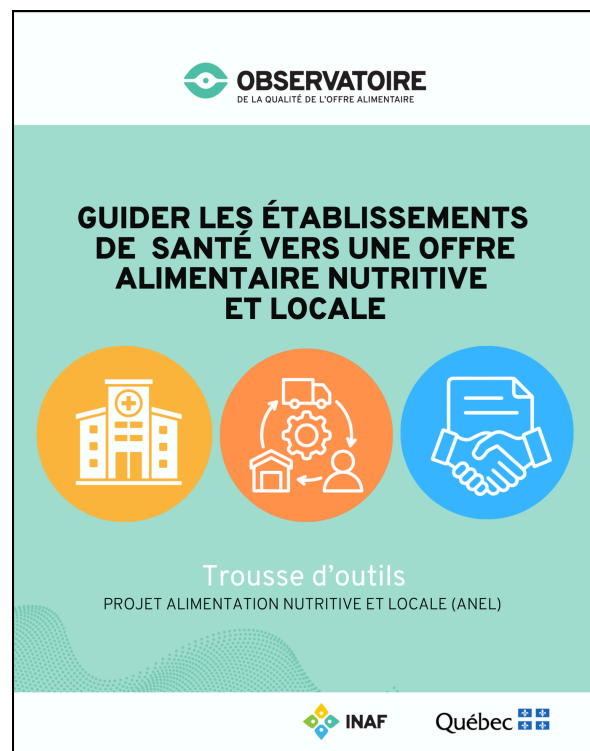
## CONTENU

Un outil en trois sections :

- 1 Établissements de santé
- 2 Ensemble des acteurs de la chaîne d'approvisionnement
- 3 Instances gouvernementales et CAG

Chaque section comprend :

- ✓ Des recommandations générales appuyées par la littérature scientifique et la littérature grise, lorsque possible
- ✓ Des pratiques inspirantes ou prometteuses
- ✓ Des pistes d'action



# Conclusion générale

Ce projet visait à formuler des recommandations et à développer un outil pour soutenir la promotion et l'implantation d'une offre alimentaire à la fois nutritive et locale dans les établissements de santé du Québec. Les résultats confirment le rôle important que ces établissements peuvent jouer dans le marché bioalimentaire québécois et leur potentiel d'influencer l'offre alimentaire vers des produits de meilleure qualité. Toutefois, ils mettent également en évidence que les politiques existantes poursuivent des objectifs différents et que les acteurs de l'approvisionnement institutionnel rencontrent plusieurs obstacles pour répondre simultanément à ces exigences. Globalement, l'intégration des objectifs locaux et nutritionnels apparaît comme un enjeu systémique nécessitant une action coordonnée à différents niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Ces constats ont mené à l'élaboration d'un ensemble de recommandations regroupées en trois outils destinés aux acteurs de la chaîne alimentaire, aux établissements de santé et aux instances gouvernementales.

## Ce rapport a été rédigé par

Jeanne Loignon, M.Sc., Julie Fortier, M.Sc., Laure Saulais, Ph.D.

## Avec la collaboration de

Stéphanie Harrison, Ph.D., Dt.P.

Justine Chouinard, M.Sc., Dt.P.

Anne-Sophie Morisset, Ph.D., Dt.P., M.B.A.

Marie-Ève Labonté, Ph.D. Dt.P.

Laurélie Trudel, M.Sc.

Véronique Provencher, Ph.D., Dt.P.

## Remerciements

Ce rapport sommaire rend compte des travaux réalisés par l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, rendus possibles grâce à la participation financière du Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSS). L'équipe de recherche tient à remercier toutes les personnes participantes aux différentes étapes du projet ayant mené au présent rapport.

L'équipe de recherche remercie également Michèle Kearney et Ellie Gauthier qui ont réalisé plusieurs étapes du présent projet, ainsi que Daniela Zavala Mora et Mylène Turcotte pour leur accompagnement.

Citer ce rapport : Loignon, J., Fortier, J., Saulais, L. (2026). Projet Alimentation nutritive et locale – Rapport Sommaire, Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire, Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval, 8 p.

