

# Étapes clés pour l'implantation des menus de santé planétaire pour les organisateurs d'événements

## PRIVILÉGIER L'ÉQUILIBRE

Pour offrir des menus de santé planétaire, il vaut mieux y aller progressivement et se nourrir de petits succès. Encore une fois, leur intégration progressive permet de sensibiliser la clientèle, de documenter les changements, d'ajuster le tir, d'augmenter puis de systématiser. Pour commencer, il est préférable de cibler un événement en lien avec la santé et/ou l'environnement et ainsi bénéficier d'un public plus sensibilisé pour les premiers essais.

Les changements progressifs permettent aussi de respecter le rythme de ses partenaires et de préserver ces précieux liens bâtis à travers le temps. Le mieux est d'ouvrir la discussion avec les partenaires habituels pour les sensibiliser. Tous les partenaires ne sont pas au même endroit au niveau de la durabilité, il faut donc être ferme dans ses demandes, mais patient et flexible pour leur exécution!

## OSER LE DEMANDER!

La première étape est d'amorcer la conversation avec ses fournisseurs. Il faut tout simplement oser faire des demandes. Le pire qui peut arriver est de se faire dire non! Pour maximiser ses chances, il faut choisir le bon moment pour faire ses demandes:

- **Se prendre à l'avance pour ajouter de la prévisibilité et choisir une période de l'année moins occupée pour des demandes plus large et systématiques (généralement janvier, février ou juillet);**

- Pour des demandes plus ponctuelles, en discuter lors de la conversation initiale avec le traiteur au moins deux semaines à l'avance de l'événement, et non au moment d'ajuster les quantités lorsqu'on est dans le feu de l'action.

Encore faut-il savoir quoi demander!

- **Être clair dans ces demandes.**

**DEMANDEZ DES MENUS DE SANTÉ PLANÉTAIRE!**

[Télécharger la liste à cocher](#)

- **Mettre de l'avant les bons arguments.**

**DÉCOUVREZ POURQUOI OFFRIR DES MENUS DE SANTÉ PLANÉTAIRE!**

[Télécharger l'argumentaire](#)

## OSER L'OFFRIR!

Faites preuve d'audace et osez offrir un menu 100 % végétal pour maximiser votre impact sur l'environnement.

Relativiser: d'une part, il est 100% possible d'offrir des options délicieuses. D'autre part, si un client n'est pas satisfait, rappelez-vous que ce n'est qu'un seul repas et qu'on entend souvent plus fortement les commentaires négatifs. Sonder la satisfaction de la clientèle de façon générale et cela donnera une perspective globale beaucoup plus réaliste.

## HALTE AU GASPILLAGE

Documenter le gaspillage en notant le nombre de portions commandées et le nombre de portions restantes, en fonction du nombre de convives.

Si malgré toutes les précautions, il y a des restes, il existe plusieurs alternatives :

- Prévoir des plats et offrir les restes à votre équipe ou les déposer dans un frigo communautaire;
- Faire affaire avec un organisme qui récupère les restes comme La Tablee des chefs.

## ALLER PLUS LOIN : SYSTÉMATISER ET PÉRENNISER

Pour s'assurer que l'offre alimentaire favorise la santé planétaire au sein de l'ensemble des événements, officialiser le tout à travers une politique ou procédure. Cela peut paraître formel, mais cela permet également de donner une ligne directrice claire à l'ensemble de l'équipe et de vos événements et surtout de faire en sorte que cela dure dans le temps.

À venir : un exemple pour mettre en action ses valeurs !

## RÉPANDRE LA BONNE NOUVELLE

La communication de vos efforts en matière d'alimentation durable est importante. Elle permet de sensibiliser votre réseau, de faire rayonner vos bons coups, et pourrait même inspirer d'autres organisations à passer à l'action !

Plusieurs moyens de communication sont à votre disposition pour informer vos convives. Vous pouvez les utiliser pour nommer vos bonnes pratiques, donner de l'information ou des instructions ou encore remercier vos partenaires.

### Avant l'événement

→ Courriel pré-événement

### Pendant l'événement

→ Notes du présentateur

→ Vidéos de promotion

Découvrez nos vidéos [La santé planétaire au menu des événements](#) ou encore [La santé planétaire!](#)



N'hésitez pas à demander à votre traiteur de faire les démarches pour obtenir [la reconnaissance Aliments du Québec au menu](#). C'est une démarche gratuite qui offre un repère connu des consommateurs !

→ Présentation lors du dîner

Les menus de **santé planétaire** : la bonne idée pour une bonne santé et un environnement préservé!



Maestro Culinare Équiterre

Ingrédients vedettes du Québec

 Lentilles béluqa	 Algues	 Avoine nue
 Sarrasin	 Haricots	 Gourganes
 Orge	 Caméline	 Tempeh

Tout aussi savoureux, les lardons de tempeh de votre menu d'aujourd'hui ont généré **4 fois moins de CO2** que les traditionnels à base de porc!

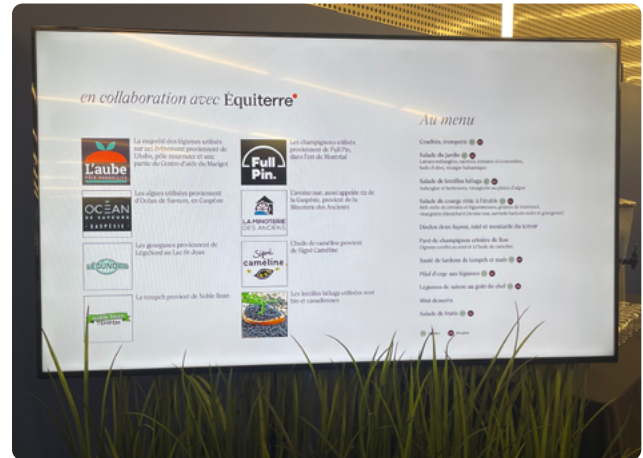


Maestro Culinare Équiterre

→ Étiquettes au buffet pour identifier les ingrédients vedettes



→ Logo de reconnaissance Aliments du Québec au menu, ceux des entreprises bioalimentaires québécoises ou encore des photos des fournisseurs



Après l'événement

→ Courriel post-événement

→ Sondage de satisfaction

Outre les convives, il peut être intéressant d'informer son équipe des différentes mesures, de même que d'aller chercher l'appui de la direction!

Il peut également être pertinent de partager votre démarche plus largement via votre infolettre, les médias sociaux ou les médias traditionnels. L'idéal est de rappeler que vous êtes dans une démarche d'amélioration continue pour vous protéger d'éventuelles critiques.

DEMANDEZ DES MENUS DE SANTÉ PLANÉTAIRE!

[Télécharger la fiche](#)