



# La santé planétaire: un enjeu qui ne date pas d'hier

La santé planétaire fait partie de l'ADN d'Équiterre depuis longtemps. Dès 2008, ses cocktails-bénéfices mettaient à l'honneur une offre alimentaire écoresponsable grâce à une audacieuse collaboration entre un traiteur et un maraîcher.

## LES COCKTAILS-BÉNÉFICES EN BREF

- 10 soirées bénéfiques entre 2008 à 2019
- Prix Vivat du Conseil québécois des événements écoresponsables, octroyé en 2016
- 350 convives ont pu déguster plus de 4000 canapés et bouchées-tapas cuisinés
- Un menu «cocktail dinatoire» élaboré:
  - local à 93 % (aliments provenant d'un rayon de 110 km de Montréal)
  - composé à 80 % de bouchées végétariennes (et sans viande rouge)
  - 63 % des légumes certifiés biologiques du Québec
  - majoritairement zéro déchet et sans gaspillage alimentaire

Lafleur et du producteur maraîcher biologique Robin Fortin, chez qui naîtra rapidement une grande complicité.

Accompagnés d'Équiterre, ils adoptent une approche inclusive, dans le but de plaire à tous les goûts. On laisse d'abord les convives déguster les bouchées et on les informe ensuite qu'elles étaient végétariennes, majoritairement composées d'ingrédients locaux, biologiques et de saison. Les collaborateurs se remémorent l'efficacité de cette stratégie pour démontrer les liens, encore peu connus à l'époque, entre l'écoresponsabilité et l'alimentation durable, et ce, sans aucun sacrifice à faire sur le goût et la satisfaction!

## EST-CE QU'UN MENU ÉVÈNEMENTIEL DE SANTÉ PLANÉTAIRE EST FAISABLE ET RENTABLE ?

L'équipe répond oui à l'unanimité... à condition d'avoir une vision à court et long terme! Ils expliquent que pour eux, les gains économiques ont été progressifs. En ce sens, il est important d'avoir des objectifs réalistes et d'y aller par étapes.

## ORIGINES D'UN ÉVÈNEMENT PRÉCURSEUR DE SANTÉ PLANÉTAIRE

Dès le départ, Équiterre identifie et met en contact deux artisans avant-gardistes, travaillant déjà avec les aliments locaux et biologiques pour leur grande qualité et leurs impacts positifs sur l'environnement. Il s'agit du traiteur Vincent

S'engager dans l'organisation d'événements écoresponsables n'est pas une mince tâche. En tant qu'organisateur, Équiterre s'est dotée de la mission de démontrer qu'il était possible d'organiser des événements d'envergure tout en respectant l'environnement. En ouvrant

la voie, cela a permis de sensibiliser d'autres organisateur(-trice)s. De plus, la quantité de nourriture utilisée et la provenance des aliments sont des informations qui étaient diffusées lors de l'allocution de la direction; les efforts de Vincent Lafleur ne passaient donc pas inaperçus! Le couplage de l'expertise de Robin Fortin et de Vincent Lafleur a permis le rehaussement de la qualité des aliments produits et transformés, le gain d'efficacité et la réduction des risques financiers avec une planification via des ententes annuelles. Le rayonnement du travail de qualité accompli a permis de créer une demande pour ce type de menu et a fait augmenter la clientèle. En effet, chaque année, Vincent Lafleur pouvait inviter de futurs clients à venir déguster son menu et ainsi les convaincre de servir des bouchées similaires à leurs événements.

Vincent Lafleur relate les étapes de sa fructueuse collaboration avec Robin Fortin, producteur maraîcher :

«D'abord, une rencontre avec Robin pour connaître sa production selon les saisons. Deuxièmement, établir un menu composé de recettes inventées et mises au point par rapport aux produits de Robin.

Enfin, l'ajustement entre Robin et moi, c'est-à-dire :

- Pour Robin : me livrer les quantités à un moment précis,
- Pour moi : enclencher la production dès l'arrivée des produits.

Ici, nous avons dû faire preuve de beaucoup de flexibilité afin de s'ajuster à la réalité des récoltes et d'un agenda de traiteur.»

De plus, nos pionniers partagent quelques conditions gagnantes :

- **Accélérer la construction d'expertise avec un tandem producteur-traiteur : connaissance des besoins respectifs, rétroactions, amélioration continue;**
- **Initier le menu à partir des cultures disponibles, l'améliorer grâce à la sélection et au développement des nouveaux produits, selon l'appréciation des clients et la capacité de production;**
- **Mesurer et communiquer les efforts de santé planétaire se rapportant au menu et au service (p. ex. % local, bio, végé, prévention gaspillage, etc.);**
- **Planifier les récoltes et la transformation en fonction des arrivages. «Avoir des commandes planifiées, ça vaut de l'or!»**  
Robin Fortin

## **DES CONSEILS POUR CELLES ET CEUX QUI HÉSITERAIENT À PASSER À L'ACTION ?**

Les membres de l'équipe encouragent à oser! Ne pas hésiter à changer ses manières de faire et à agir en fonction de ses valeurs pour voir où cela peut mener. Le travail d'équipe, la communication, la flexibilité et la compréhension de la situation de l'autre sont tous des facteurs essentiels à la réussite. Le lien unissant le producteur, le traiteur et l'organisateur est important lors de l'organisation de ce type d'événement. Ils se rappellent d'ailleurs, tout le plaisir et la satisfaction qu'un tel engagement leur a procuré.

Comme ils l'ont prouvé, il est possible de nourrir les gens en produisant des retombées positives, tant au niveau environnemental que social, tout en étant économiquement viable. Finalement, ils soulignent aussi l'importance de continuer à faire découvrir nos richesses locales, à sensibiliser les gens en s'assurant de rayonner et de réseauter.



**Vincent Lafleur** (à gauche sur la photo) est un traiteur passionné et reconnu, cumulant 36 ans de carrière. Depuis la pandémie, il est un actif retraité. De nature authentique et doté d'une grande ouverture à l'autre, il n'hésite pas à s'impliquer pour les causes qui lui sont chères, de même que pour satisfaire sa clientèle, comme en témoignent ses collaborations avec Équiterre et son titre d'ancien président de l'Association des traiteurs professionnels du Québec. Ses réalisations et sa cuisine avant-gardiste sont assurément source d'inspiration pour la relève.

**Robin Fortin** (à droite sur la photo), le jardinier amoureux de la terre, qui ne l'exploite point, mais qui la berce plutôt depuis plus de 25 ans. Fermier de famille, la Ferme de la Berceuse est située à Wickham dans le Centre-du-Québec et certifiée en culture maraîchère biologique. Robin mentionne sa volonté à saisir les opportunités. Provenant des relations publiques, sa reconversion en maraîcher, de même que son statut de pionnier en approvisionnement local et durable dans les hôpitaux, en sont de beaux exemples!

**Équiterre** a organisé plusieurs événements écoresponsables d'envergures au fil du temps. En plus des cocktails-bénéfices de Montréal, Équiterre a également organisé des cocktails bénéfice annuel à Québec de 2012 à 2019 et La course changer le monde de 2015 à 2019, événement sportif suite auquel un mode d'emploi a été produit.

