

À LA UNE

Les institutions, un marché à développer

MARTINE VEILLETTE

mveillette@laterre.ca

Depuis trois ans, la Ferme de la Berceuse, à Wickham, dans le Centre-du-Québec, fournit fruits et légumes biologiques au Centre hospitalier universitaire (CHU) de Sainte-Justine. Robin Fortin y voit plusieurs occasions d'affaires pour son entreprise et très peu de défis.

Il prévient toutefois les producteurs que l'entrée dans ce marché doit se faire graduellement. Lorsqu'il a commencé la



GRACIEUSÉ DE ROBIN FORTIN
Robin Fortin, de la Ferme de la Berceuse, livre légumes et fruits au Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine depuis trois ans.

première année, il a vendu à coût nul à l'établissement montréalais et a développé la relation. Cette année, l'hôpital lui achète pour 25 000 \$ d'aliments. Cela permet à l'agriculteur de consentir des rabais de volume. « Pour certains produits qu'il achète en grande quantité, je fais un prix. S'il me prend 20 à 30 caisses de laitues durant 24 semaines, ça devient un client stable. Ça lui libère de l'argent pour en acheter d'autres », souligne-t-il.

Les deux parties conviennent de leur entente en janvier pour que l'agriculteur puisse planifier ses champs en fonction des besoins de l'institution. Selon Robin Fortin, les efforts demandés pour fournir une institution sont moindres que pour vendre des paniers bios. D'ailleurs, autre avantage de ce jumelage, le CHU Sainte-Justine est devenu un point de chute pour la vente de paniers.

En plus de lui apporter des ventes récurrentes, la présence dans une institution peut faire des petits. « Quand on reconnecte les gens aux producteurs locaux, quand ils sortent de l'hôpital et qu'ils vont au marché, ils vont continuer de manger local », dit-il.

La Ferme Valens, située à Huntingdon, en Montérégie, dessert aussi des hôpitaux et garderies en viandes et en œufs. « On a vendu l'idée aux hôpitaux que notre viande est sans antibiotique et



GRACIEUSÉ DE JUDITH FOUQUET
Hôpitaux et garderies font maintenant partie des adresses de livraison de Judith Fouquet et de la Ferme Valens, d'Huntington, en Montérégie.

sans hormone. Quand on médicamente quelqu'un, c'est plus bénéfique d'avoir une viande sans antibiotique », affirme Judith Fouquet, directrice vente et marketing.

Ce marché permet à l'entreprise agricole de continuer à prendre de l'expansion.

Elle précise que la pandémie les a amenés à revoir leur production et à l'améliorer. La ferme est donc prête à fournir un plus grand bassin d'acheteurs. « On fait tout sauf l'abattage. On est donc plus agiles pour répondre à une hausse de la demande », dit-elle. ■

Des petits ambassadeurs partout au Québec

De plus en plus de services de garde s'approvisionneront en aliments locaux et québécois dans les prochaines années. Le projet des Petits ambassadeurs, lancé au Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'étendra à l'ensemble de la province. Ce concept fondé en 2016 par la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean rapproche les centres de la petite enfance (CPE) des agriculteurs et transformateurs de la région.

Une aide financière de 644 000 \$ du ministère de l'Agriculture permettra l'embauche de chargés de projet aux quatre coins de la province afin de s'assurer de la mise sur pied des nouvelles filiales. Leur tâche consistera à optimiser le réseautage entre les entreprises agricoles et les services de garde d'une région tout en les accompagnant dans la mise en application.

Émilie Tremblay, coordonnatrice nationale du déploiement, indique qu'une dizaine de cohortes sont en train de se former. L'objectif est de desservir 16 régions du Québec. Les premières accréditations de CPE devraient être accordées au printemps 2022.

« C'est un bassin de futurs acheteurs », souligne la coordonnatrice. Selon un sondage que la Table de coordination a réalisé dans les dix secteurs en démarrage, tous les producteurs



GRACIEUSÉ DE LA TABLE AGROALIMENTAIRE DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN
Le projet des Petits ambassadeurs permet aux enfants de côtoyer l'agriculture.

ont mentionné considérer les services de garde comme un marché à développer.

Pour les services de garde, ce jumelage permet de connaître l'offre de produits de leur région. « C'est souvent l'enjeu qui ressortait », précise Mme Tremblay.

Elle ajoute que les responsables de l'alimentation de ces milieux deviennent des influenceurs de l'achat local dans la population. « Les parents leur posent des questions. Même que maintenant certains identifient la provenance sur les menus », dit-elle.

De plus, les institutions accréditées doivent réaliser deux activités éducatives reliées au monde agroalimentaire. « C'est un minimum; ils en font plus que ça », dit Émilie Tremblay. Les activités prennent la forme de jardins, mais aussi de visites agrotouristiques et d'autocueillettes dans les fermes du coin. M.V. ■

Des outils pour faciliter le maillage

Différents outils ont été créés dans les dernières années afin d'aider dans le processus d'approvisionnement en aliments québécois par les institutions.

Les Aliments du Québec et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont conçu un guide de cuisine à l'intention des institutions. L'ouvrage intitulé *Inspiration locale, 120 recettes pour des menus aux couleurs des saisons québécoises* est remis gratuitement à toutes les institutions membres du programme Aliment du Québec au menu. Il comprend des recettes standardisées de 25 portions, et qui suivent les saisons. Le but est d'avoir des recettes selon les produits disponibles et qu'elles soient abordables. Selon Marie Beaudry, directrice générale d'Aliments du Québec, c'était une demande du milieu. « On souhaite que les institutions s'en inspirent et s'en servent. Un sondage sera éventuellement réalisé », indique-t-elle.

La Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique a, pour sa part, publié deux guides. Le premier, un guide de conservation, est destiné aux institutions, afin de les aider à garder leurs aliments. Le second s'adresse aux producteurs qui souhaitent vendre aux institutions afin de les guider dans le processus.

Enfin, Équiterre a mis sur pied le projet Commun'assiette regroupant des intervenants de tous les milieux touchant l'alimentation, dont des producteurs, des distributeurs, des organismes et des institutions. « Le but est de mettre en commun les outils et les méthodes de travail pour progresser ensemble et accélérer le processus », soutient Murielle Vrins, gestionnaire de programme, Alimentation institutionnelle chez Équiterre. M.V. ■