

## À LA UNE

# Une assiette institutionnelle de plus en plus québécoise

Au Québec, les institutions publiques, qui incluent entre autres les établissements de santé, d'éducation et de petite enfance, ont dépensé 2 500 G\$ en aliments en 2019, selon les données du ministère de l'Agriculture. Cela représente un immense marché potentiel pour les producteurs agricoles québécois. Huit mois après le lancement de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois du gouvernement du Québec, de plus en plus d'institutions emboîtent le pas.



**MARTINE VEILLETTE**  
mveillette@laterre.ca

Lancée en octobre par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois regroupe plusieurs organismes déterminés à intervenir sur tous les fronts pour que les aliments produits dans la province soient plus présents dans l'assiette des institutions.

Le ministère souhaite qu'en 2023, 85 % des établissements publics des domaines de la santé et de l'éducation aient déterminé une cible des produits québécois à leur menu. En mars, 131 établissements l'avaient fait, ce qui équivaut à 10 % des institutions du Québec, soit l'objectif fixé par le MAPAQ pour la première année.

Desservant tous deux ce marché, les producteurs Robin Fortin, de la Ferme de la Berceuse, et Judith Fouquet, de la Ferme Valens, estiment toutefois qu'il y a encore beaucoup de travail à faire pour que l'achat local soit plus présent dans les institutions publiques. Selon M. Fortin, on doit « restructurer l'approvisionnement local » et « l'État doit injecter de l'argent pour faire lever le système et qu'il décolle ». Il estime qu'une fois le décollage effectué, le maillage pourra s'autofinancer.

## Différents programmes

Pour inviter les institutions à servir plus de produits d'ici, le programme Aliments du Québec au menu a été créé il y a trois ans. Il compte 227 institutions inscrites et l'organisme qui chapeaute le programme souhaite atteindre le nombre de 270 d'ici la fin mars 2022. Un recrutement actif a d'ailleurs commencé en juin. « Si toutes les institu-



Marie Beaudry

tions adhéraient au programme, ce serait merveilleux. On peut rêver! On travaille dans ce sens-là », avance Marie Beaudry, directrice générale d'Aliments du Québec. Elle croit que l'intérêt

des consommateurs pour les produits québécois créera de la pression pour inciter les établissements à embarquer dans le mouvement.

Équiterre a amorcé des jumelages il y a trois ans en projet pilote avec son programme Communauté pratique pour



Les cuisines des institutions serviront de plus en plus d'aliments produits au Québec.

« Il faut qu'à toutes les occasions de consommation, que ce soit à la maison, au restaurant ou dans une institution, on ait accès à des produits locaux. »

– Marie Beaudry

une alimentation durable, aujourd'hui appelé Commun'assiette. Selon ses données, les 11 premières institutions participantes utilisent en moyenne 50 % d'aliments québécois. Les produits laitiers figurent en tête de liste et les fruits et légumes sont les moins représentés. « La stratégie permet cette mobilisation de tous qui fera en sorte

qu'on va y arriver », croit Murielle Vrins, gestionnaire de programme, Alimentation institutionnelle chez Équiterre.

De son côté, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a obtenu le mandat d'accompagner les institutions scolaires et de la santé dans ce virage, puis d'établir des plans d'action

personnalisés pour chacun. « Beaucoup d'institutions de partout au Québec ont levé la main pour avoir de l'information ou commencer le processus », souligne Caroline Chantal, chargée de projet au centre d'expertise de l'ITHQ. Son équipe aide les établissements à se doter de cibles réalisables.

## Actions axées sur le développement durable

Déjà, certains établissements favorisent les aliments québécois principalement pour poursuivre leurs actions axées sur le développement durable. Le centre de la petite enfance (CPE) La Petite-Patrie, dans le quartier Rosemont à Montréal, a accentué ses efforts dans les derniers mois. « On mange trois fois par jour. On compte 50 employés et 160 enfants. Notre impact écologique passe beaucoup par-là », soutient Maxime Côté, directeur de ce CPE. Il précise que l'accent mis sur le développement durable et l'achat d'aliments québécois aide à attirer et à conserver son personnel.

Le Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM) a aussi amorcé ce changement pour être davantage écologique. « C'est autant un acte communautaire que pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre. Au volume qu'on consomme, ça fait une différence », souligne Annie Lavoie, chef de secteur en production alimentaire. Elle fait remarquer que ce virage vers une alimentation plus québécoise représente toutefois un défi (voir autre texte). ■

## Encore des défis pour ouvrir le marché

Malgré la volonté et l'intérêt des établissements à utiliser davantage de produits locaux, certains enjeux complexifient l'opération. Par exemple, le CPE La Petite-Patrie, dans Rosemont à Montréal, doit cumuler plusieurs livraisons et factures pour réussir à recevoir des aliments d'ici, ce qui nécessite du temps et beaucoup d'organisation. Selon le directeur Maxime Côté, certains CPE en milieu plus rural sont plus avancés que le sien puisqu'ils ont accès plus facilement à des producteurs à proximité.

Ce dernier ainsi que Caroline Arel, directrice générale du CPE Jardin des Frimousses, à Lachine, aimeraient que les distributeurs d'aliments emboîtent davantage le pas et proposent plus de produits québécois afin de diminuer le nombre de transactions nécessaires. « C'est plus facile de passer par un grossiste qui va venir livrer une fois que de faire plusieurs démarches sur plusieurs jours pour trouver des producteurs et faire plusieurs commandes », affirme Mme Arel. La directrice se réjouit toutefois qu'un maraîcher livre des fruits et légumes chaque semaine à son CPE.

### Appel d'offres

Le CHUM, qui achète de la nourriture en grande quantité, doit relever un autre défi important pour s'approvisionner localement. L'établissement doit procéder par appel d'offres et accepter le plus bas soumissionnaire conforme et n'a pas la possibilité d'ajouter la clause « locale » dans sa demande. « La seule possibilité est d'acheter hors contrat, mais ça doit être moins de 25 000 \$. Comme on a des volumes d'aliments importants, on est souvent au-dessus de cette somme », souligne Annie Lavoie, chef de secteur en production alimentaire. Elle espère que le gouvernement changera les règlements pour permettre plus d'ouverture.

De plus, elle estime que les institutions devront réfléchir à leur menu pour mieux intégrer les saisonnalités. « Si on veut être local à 100 % à l'année, il va falloir suivre le calendrier des moissons », dit celle qui insiste sur le fait qu'un changement de produits nécessite plusieurs étapes et de la persévérance. M.V. ■