



Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ)

Service d'accompagnement pour une
alimentation locale dans les institutions publiques

AQLASS – 30 mars 2022

SYNTHÈSE DE LA SNAAQ

Vise à augmenter de façon considérable la part des aliments de chez nous (produits ou transformés) achetés par les institutions publiques

- L'achat local, l'autonomie alimentaire et le développement économique de toutes les régions sont des priorités gouvernementales
- S'inscrit dans des orientations privilégiant la saine alimentation et le développement durable
- Rapprochement entre les institutions publiques et les entreprises bioalimentaires québécoises
- Vision d'exemplarité de l'État

OBJECTIFS DE LA SNAAQ ET SECTEURS PRIORISÉS

Objectifs d'ici 2023

85 % des institutions publiques québécoises visées se seront doté d'une cible d'achat d'aliments québécois

- Au 31 mars 2022 : 45%
- D'ici 2025, l'ensemble des institutions publiques du Québec se seront doté d'une cible d'achat d'aliments québécois

Réseaux : Éducation (écoles primaires et secondaires), Enseignement supérieur (cégeps et universités) et Santé et services sociaux (CISSS, CIUSSS et autres)

- 1 350 institutions ciblées
- 560 installations / établissements (projets-pilotes pour implantation)

COMMENT ?

Options pour se fixer une cible :

- Nombre de plats faits à partir d'aliments québécois
- Proportion d'aliments québécois dans vos achats

Qu'entend-on par « aliment québécois » ?

- Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois
- Achat local/régional

Que signifie « se doter d'une cible d'achat local » ?

Quelques exemples :

- Augmenter de X % par an l'achat local pour une ou plusieurs catégories d'aliments
- Atteindre X \$ ou % d'achat annuel en produits locaux
- Offrir des plats composés d'un minimum de 50 % d'ingrédients de provenance québécoise



Annexe

Définitions

Aliment du Québec :

produit entièrement québécois ou composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Aliment préparé au Québec :

produit entièrement transformé et emballé au Québec, fait d'ingrédients québécois et/ou importés. De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Astuce :

Recherchez les logos Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec



L'adhésion au programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* est offerte gratuitement pour la première année aux institutions publiques qui auront bénéficié du service d'accompagnement.*

* Certaines conditions s'appliquent.

Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ)

Objectifs de la Stratégie du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) :

- Augmenter de façon considérable la part des aliments de chez nous achetés par les institutions publiques québécoises (santé et services sociaux, éducation et enseignement supérieur)
- Favoriser l'achat d'aliments produits ou transformés au Québec par les institutions publiques avec **plusieurs leviers**, dont le service d'accompagnement du Centre d'expertise de l'ITHQ



Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

- La référence au Canada depuis plus de 50 ans en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la gastronomie
- Reconnu pour l'excellence de sa formation qui répond aux plus hauts standards de l'industrie
- Le seul établissement au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (secondaire, collégial et universitaire)
- Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école quatre étoiles, deux restaurants d'application pédagogique et deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens)



Centre d'expertise de l'ITHQ

- Reconnu comme carrefour par excellence de la formation et du perfectionnement alliant expertise et expérience pratique
- Accompagne les professionnels et artisans de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme dans l'amélioration de leur service et de leur performance
- Propose une variété d'ateliers, d'activités de formation et de perfectionnement pour l'industrie et le grand public
- Offre un service conseil en restauration, en tourisme et en hôtellerie, adaptés aux besoins du marché et aux tendances de l'industrie

Mandat

Le Centre d'expertise de l'ITHQ offre un **service d'accompagnement gratuit et personnalisé** aux institutions publiques afin qu'elles se dotent d'une cible d'achat local.

Accompagnement effectué par une équipe-conseil multidisciplinaire spécialisée en nutrition, en approvisionnement et en développement durable venant de différentes régions du Québec.

1

Diagnostic de la démarche d'approvisionnement de l'institution et soutien à la quantification

2

Accompagnement spécialisé en achat local et en nutrition

3

Propositions de cibles et d'indicateurs de performance en achat local avec des suggestions d'actions clés pour les atteindre

Étapes du processus d'accompagnement





Documents à fournir

- Menus cycliques
- Recettes les plus appréciées
- Rapports de vélocité
- Liste des fournisseurs
- Tout autre document pertinent
- Meilleurs moments ou moyens pour joindre l'établissement pour toutes questions complémentaires et communications futures

Guides pratiques et outils de facilitation

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Revalorisation de service alimentaire
- Végétaliser un menu de service alimentaire
- Quantification de la provenance des ingrédients des recettes
- Et bien plus encore!



Avantages

Plus qu'une cible à atteindre : des retombées pour la clientèle et le personnel



Le service d'accompagnement appuie les institutions publiques pour leur permettre :

- de devenir des vecteurs de changement positifs pour la société québécoise et de rehausser leur image socialement responsable;
- de s'approvisionner fièrement en produits de qualité qui répondent aux tendances de la clientèle;
- de réduire leur empreinte environnementale;
- d'encourager l'économie locale et d'entretenir des partenariats avec leurs fournisseurs;
- de contribuer au sentiment d'appartenance de leur personnel.



- Exemples concrets de service d'accompagnement

Annexe Exemple 1

Type d'institution :

**Établissement
de santé**

Quels étaient les besoins ?

- Le repérage des marques, l'intégration de fournisseurs et producteurs régionaux ainsi que la quantification des recettes existantes
- Le maillage avec plusieurs entreprises locales

Quelles stratégies ont été proposées ?

- Intégrer des recettes à base de produits disponibles sur le territoire, comme les citrouilles, les courges et les prunes
- Offrir une grande quantité de recettes saisonnières et locales
- Faire du maillage entre le service alimentaire de l'établissement, les fournisseurs, les entreprises et les producteurs de la région et du Québec
- Utiliser les outils de calcul pour quantifier les recettes existantes
- Favoriser les légumes frais prétransformés en exigeant de connaître leur provenance

Quelle cible a été fixée ?

Intégrer 18 recettes (soupes et repas principaux) contenant un minimum de 60 % d'ingrédients locaux par menu cyclique de 3 semaines et offrir 100 % des pâtisseries et desserts de provenance québécoise

DÉCLARATION VOLONTAIRE

Votre institution s'est-elle déjà dotée d'une cible d'achat d'aliments québécois ?

Faites-nous le savoir en faisant une déclaration volontaire

[OUI, j'ai une cible d'achat d'aliments québécois à déclarer](#)

DES OUTILS ET DE L'EXPERTISE

Découvrir l'étendue de l'offre alimentaire québécoises?

- [Répertoire des aliments québécois](#)
- [Liste des produits détenant les marques de certification Aliments du Qc/préparés au Qc](#)
- Forum virtuel sur l'alimentation locale dans les institutions publiques du Québec des secteurs ciblés (25 novembre 2021)
 - Faire connaître les objectifs de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois et les attentes du gouvernement envers les institutions publiques
 - Témoignages de réussites et faisabilité d'une démarche d'achat local d'installations qui se sont fixé une cible d'achat d'aliments québécois
- Infolettre « Pour une alimentation locale dans les institutions publiques »

VOTRE INSTITUTION A BESOIN D'AIDE ?

Par où commencer pour se fixer une cible d'achat d'aliments québécois ?

Service d'accompagnement gratuit et personnalisé offert aux institutions publiques des réseaux ciblés par une équipe de conseillers en approvisionnement local

[OUI, je souhaite bénéficier du service d'accompagnement offert par l'ITHQ](#)

- Formulaire et sondage à compléter afin d'en connaître davantage sur le profil d'achat local de votre établissement
- Planifier une rencontre avec votre équipe afin de cerner vos besoins et de vous présenter les étapes de la démarche

Nous contacter

Formulaire à compléter :
ITHQ.qc.ca/SNAAQ

snaaq@ithq.qc.ca

514 282-5111 ou 1 800 361-5111, poste 4191

@ithqofficiel



Québec 



Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) : pour une alimentation locale dans les institutions publiques

QUESTIONS ??

