



POLITIQUE  
BIOALIMENTAIRE  
2018 | 2025

# FEUILLE DE ROUTE

Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire

Groupe consommateurs

Édition 2019-2020

ALIMENTER  
**NOTRE  
MONDE**

---

## Composition du groupe

- Équiterre
- Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)
- Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA)\*
- Tablee des Chefs

*(\*) La TQSA, créée en 2015 par le MSSS, regroupe plus d'une vingtaine d'organisations et de partenaires gouvernementaux (liste à la fin du document) engagés dans le domaine de la saine alimentation. Elle vise à optimiser les retombées potentielles des actions en saine alimentation et à créer des environnements favorables aux saines habitudes de vie. Son mandat est de concerter les acteurs gouvernementaux et non gouvernementaux afin de renforcer la cohésion entre les organisations liées à la promotion, à l'adoption et au maintien d'une saine alimentation.*

*Les actions intégrées de cette feuille de route découlent des suivis à la rencontre du 1<sup>er</sup> mars 2019, ainsi que des échanges qui se sont poursuivis durant l'année.  
Cette feuille de route demeure évolutive.*

*Feuille de route mise à jour en date du 6 décembre 2019*

NOTES AUX LECTEURS :

La liste des sigles et acronymes utilisés se retrouve à la fin du document

---

**Priorités pour 2019-2020 des membres du groupe consommateurs  
(Établies à la suite de la rencontre du 1<sup>er</sup> mars 2019)**

- Information aux consommateurs
- Qualité nutritionnelle
- Éducation alimentaire et culinaire
- Achat institutionnel
- Gaspillage alimentaire

## OBJECTIF 1.1 : Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs

### Pistes de travail :

1.1.1. Améliorer l'information sur l'alimentation, la santé et le secteur bioalimentaire ainsi que les outils de dialogue avec les consommateurs (ex. : plateforme d'information, étiquetage, certification).

1.1.2. Développer, avec les partenaires de la chaîne bioalimentaire, les meilleures pratiques permettant de contrer la fraude alimentaire (responsabilité partagée entre l'industrie, les consommateurs et les gouvernements)

1.1.3. Soutenir le développement des connaissances et des compétences alimentaires et culinaires des Québécois, notamment en milieu scolaire

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Éduquer, par l'entremise des chefs, les jeunes à développer leur autonomie culinaire, tout en développant leurs saines habitudes de vie et connaissances de base en cuisine	La Tablee des chefs	MAPAQ							En cours	1.1.3
Mettre en place une tournée de conférences et de formations sur des questions liées à l'alimentation, la santé et le système alimentaire	RCCQ	INAF							En cours	1.1.3
Intensifier et faciliter les actions en éducation alimentaire et culinaire afin de favoriser l'éducation à une alimentation saine, locale et écoresponsable des jeunes de 0 à 17 ans, notamment en regroupant, amplifiant et faisant la promotion des activités et outils éducatifs existants telles qu'Écoles enracinées et De la ferme à l'école, en lançant une campagne de sensibilisation ciblant les familles, les enseignants, éducateurs et autres intervenants œuvrant auprès des jeunes, etc.	Équiterre	TQSA							En cours	1.1.3

---

## ZOOM SUR DES INITIATIVES DE PARTENAIRES

Zoom sur des initiatives de partenaires	Pistes
La TQSA a développé une charte québécoise pour une saine alimentation dans le cadre d'une démarche concertée avec les organisations membres.	1.1.1
L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et le Jardin Van den Hende de l'Université Laval organisent le camp de jour culinaire « Aliment'Terre » destiné aux jeunes de 10 à 15 ans de la région de Québec.	1.1.3
Par son projet Écoles enracinées, Équiterre a permis de sensibiliser 30 000 jeunes à l'alimentation saine, locale et écoresponsable par l'entremise de paniers bio comme objet de campagnes de financement dans plus de 75 établissements à travers la province (milieux de la petite enfance, écoles primaires et secondaires et organismes communautaires) en 2018	1.1.3

## OBJECTIF 1.2 : Promouvoir et valoriser les produits bioalimentaires d'ici

### Pistes de travail :

1.2.1. Renforcer l'identification, la différenciation et la promotion des aliments d'ici (ex. : Aliments du Québec, appellations réservées, termes valorisants, marques territoriales, images de marque)

1.2.2. Renforcer l'accès aux données stratégiques et l'accompagnement des entreprises pour augmenter la présence des produits québécois dans les marchés de détail et les services alimentaires

1.2.3. Accroître la présence et favoriser l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans les institutions publiques

1.2.4. Accompagner les entreprises dans l'utilisation des technologies de l'information pour la commercialisation de leurs produits (ex. : commerce électronique)

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Poursuivre l'identification des établissements en restauration et institutionnels offrant des aliments québécois par le Programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu	Aliments du Québec	ARQ SCCPQ TCBQ Équiterre							En cours	1.2.1
Développer une option de reconnaissance Aliments du Québec BIO au menu pour les institutions et en assurer la promotion	Équiterre	Aliments du Québec							À planifier	1.2.1
Évaluer la faisabilité et contribuer à la mise en place de regroupements de petits producteurs afin de faciliter les relations entre ceux-ci et les institutions (dans la continuité des projets en cours au CHUM et au CHUSJ)	Équiterre	CAPÉ							À planifier	1.2.2
Mobiliser les institutions du Québec pour offrir des aliments locaux et biologiques au sein de leur service alimentaire	Équiterre								En cours	1.2.3

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Accompagner les institutions québécoises en matière d'alimentation locale et écoresponsable au sein de leur service alimentaire (cohortes d'institutions championnes, accompagnements personnalisés, formations, partages des meilleures pratiques et d'initiatives innovantes, outils « clés en main », comité d'experts, instances du territoire, etc.)	Équiterre								À planifier	1.2.3
Développer un programme de formation visant les élèves en cuisine d'établissement, de concert avec les milieux d'enseignement, afin de bien les préparer à une approche d'approvisionnement local	Équiterre	ITHQ Commissions scolaires ARQ							À planifier	1.2.3
Participer, avec la collaboration des acteurs terrain (producteurs, institutions, etc.) à des projets en alimentation institutionnelle, au développement de solutions technologiques, logistiques ou collaboratives qui permettront de répondre aux besoins identifiés et de lever les barrières à l'approvisionnement en produits locaux (livraisons, commandes, « FoodHub », première transformation, etc.)	Équiterre								À planifier	1.2.3
Mettre en place un groupe de travail sur l'offre alimentaire dans les institutions publiques en apportant une attention particulière à l'approvisionnement local	TQSA								À planifier	1.2.3

---

## ZOOM SUR DES INITIATIVES DE PARTENAIRES

Zoom sur des initiatives de partenaires	Pistes
Aliments du Québec et Équiterre ont reconnu 85 établissements à travers la province offrant des aliments du Québec au sein des menus de leur service alimentaire dans le cadre du programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu.	1.2.1
L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont mis sur pied le GastronomiQC Lab qui met en lien différents acteurs liés à la gastronomie pour favoriser l'innovation et faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international.	1.2.1
Équiterre accompagne le CHU Saint-Justine depuis 2017 pour augmenter la part d'aliments locaux et biologiques au sein de leur service alimentaire.	1.2.2
Équiterre a accompagné plus d'une centaine d'institutions (garderies, CPE, établissements scolaires de tous les niveaux, hôpitaux, etc.) pour augmenter la part d'aliments locaux et biologiques au sein de leur service alimentaire.	1.2.3



## OBJECTIF 1.4 : Soutenir l'accès et l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé

### Pistes de travail :

1.4.1 Appuyer le développement de systèmes de contrôle et de gestion de la qualité dans les entreprises de transformation alimentaire

1.4.2 Actualiser la réglementation québécoise sur les aliments en matière de salubrité

1.4.3 Accompagner et soutenir les entreprises pour améliorer la valeur nutritive des aliments transformés

1.4.4 Développer des moyens innovants pour améliorer l'offre d'aliments québécois de bonne qualité nutritive

1.4.5 Améliorer l'accès et l'identification des aliments favorables à la santé (ex. : dans les déserts alimentaires, dans les commerces et les services alimentaires, dans le commerce en ligne)

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Soutenir les entreprises du secteur bioalimentaire désirant améliorer la valeur nutritive des aliments transformés (service de soutien à l'innovation)	INAF								En cours	1.4.3
Offrir un accompagnement en cocréation culinaire	INAF								À planifier	1.4.3
Favoriser les actions du milieu visant à maintenir et améliorer la qualité de vie dans les quartiers et les communautés – coordination des interventions auprès des municipalités et coordination nationale des Tables intersectorielles régionales sur les saines habitudes de vie ou TIR-SHV (Mesure 2.2)	MSSS MAMH Québec en forme	MAPAQ MTESS TIR-SHV TQSA Vivre en ville Autres							En cours	1.4.5
Améliorer l'accès à l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé à travers le développement de cuisines collectives	RCCQ								En cours	1.4.5
Offrir des formations et de l'accompagnement en matière de localisation et d'accessibilité à une offre alimentaire de qualité	Vivre en ville								En cours	1.4.5

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Poursuivre les travaux du groupe de travail portant sur « l'accès universel à une offre alimentaire de qualité »	TQSA								En cours	1.4.5

### TRAVAUX POUR ALLER PLUS LOIN

Travaux pour aller plus loin	Responsables	Collaboration	État	Pistes
Travaux sur l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés au Québec (cible 7 de la Politique bioalimentaire). <ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer et suivre les progrès concernant la diminution de la teneur en sel, en sucre et en gras saturés ainsi que le contenu en fibres alimentaires dans les produits alimentaires transformés vendus au Québec (en lien avec le chantier 2 du PAI)</li> </ul>	MAPAQ	Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (INAF) MSSS	En cours	1.4.4
Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ : l'offre alimentaire santé – Informer, échanger des connaissances et collaborer sur différents dossiers et projets liés à l'alimentation santé avec l'ensemble des acteurs du secteur de la transformation alimentaire	MAPAQ	CTAQ ADA CCCD ARQ UPA TQSA MSSS	En cours	1.4.4

### ZOOM SUR DES INITIATIVES DE PARTENAIRES

Zoom sur des initiatives de partenaires	Pistes
L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels et le département des sciences de l'alimentation de l'Université Laval ont lancé la Plateforme Perera qui vise l'analyse des risques alimentaires et d'excellence réglementaire.	1.4.1

Zoom sur des initiatives de partenaires	Pistes
L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels organise l'événement Bénéfiq, de niveau international qui a lieu tous les deux ans, qui met en valeur le savoir-faire québécois en termes d'innovation d'aliments à valeur santé, de technologie de pointe et de connaissances scientifiques réunissant les entreprises de transformation alimentaire, les professionnels de recherche et les consommateurs.	1.4.4
Le Réseau des cuisines collectives du Québec soutient une démarche de mobilisation citoyenne autour du droit à la saine alimentation.	1.4.5
La Tablee des chefs organise la <i>Corvée des repas</i> durant la Semaine des Écoles Hôtelières du Québec par les étudiants en cuisine de 15 écoles au profit de Banques alimentaires Québec.	1.4.5

## OBJECTIF 2.3 : Investir dans l'innovation et renforcer les synergies

### Pistes de travail :

2.3.1 Accroître les efforts de recherche et d'innovation dans le secteur bioalimentaire avec un effet de levier des partenaires

2.3.2 Améliorer les infrastructures des centres de recherches et de transfert dédiés au secteur bioalimentaire dans l'optique d'être à la fine pointe de la technologie et de répondre aux nouveaux standards du secteur

2.3.3 Accompagner et soutenir l'innovation au sein des entreprises bioalimentaires comme catalyseur à l'implantation de technologies innovantes et au développement de produit

2.3.4 Renforcer les approches concertées entre les acteurs de la recherche, de l'innovation et de la formation pour la réalisation de projets structurants

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Réaliser des projets de recherche en lien avec la qualité nutritionnelle des aliments, l'adhésion aux saines habitudes alimentaires et leurs effets sur la santé de la population et développer de nouvelles méthodologies de recherche	INAF								En cours	2.3.1

## OBJECTIF 2.4 : Améliorer les compétences et l'offre de formation

### Pistes de travail :

2.4.1 Améliorer l'adéquation entre la formation bioalimentaire et le marché du travail

2.4.2 Soutenir, bonifier et promouvoir l'offre de formation dans le secteur bioalimentaire

2.4.3 Développer des approches de formation continue permettant de rejoindre les clientèles partout au Québec

2.4.4 Créer des occasions d'échange entre les établissements de formation bioalimentaire, dont l'ITA et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), en plus des établissements de recherche et de transfert

2.4.5 Affirmer le leadership de l'ITA en matière de formation bioalimentaire technique par la qualité de son enseignement et des infrastructures de ses deux campus (plan de développement)

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Mettre en place le programme ENTREPRENDRE qui soutient le développement des compétences intrapreneuriales et entrepreneuriales au sein de cohortes mixtes d'étudiants et d'industriels	INAF								En cours	2.4.1

## OBJECTIF 3.4 : Encourager les approches concertées pour la santé et l'environnement

### Pistes de travail :

3.4.1 Renforcer les initiatives pour réduire les gaz à effet de serre du secteur bioalimentaire et sa vulnérabilité face aux changements climatiques

3.4.2 Améliorer l'efficacité énergétique des entreprises bioalimentaires et leur accès aux sources d'énergie renouvelable

3.4.3 Développer et appuyer les approches concertées pour améliorer la qualité de l'eau, la santé des sols et la protection de la biodiversité

3.4.4 Poursuivre la croissance du secteur biologique

3.4.5 Renforcer la réduction des risques liés à l'utilisation des pesticides

3.4.6 Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et favoriser les dons alimentaires

3.4.7 Encourager l'économie circulaire et valoriser les coproduits

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Réaliser un projet visant à documenter, proposer et diffuser les pratiques ainsi que les politiques publiques et corporatives les plus innovantes en matière d'agriculture régénérative en vue de réduire les émissions de GES, d'assurer l'adaptation aux changements climatiques et de soutenir la transition vers une agriculture plus durable.	Équiterre								À planifier	3.4.1, 3.4.3 et 3.4.5
Amplifier la campagne de promotion sur la promotion du biologique axé sur le consommateur	Équiterre	Filière biologique							En cours	3.4.4

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Faire le portrait des impacts, freins et opportunités découlant du transfert d'une partie de la consommation de protéines animales vers celle des protéines végétales afin de formuler des recommandations pour faciliter la transition tant du point de vue du soutien à offrir aux producteurs affectés que celui des opportunités d'innovation ou de développement à saisir	Équiterre								À planifier	Objectif 3.4
Encourager l'augmentation de l'offre de produits biologiques chez les détaillants tout en répondant à la demande de la population, notamment en développant des outils de sensibilisation sur les aliments biologiques et en faisant une tournée	Équiterre	Filière biologique détaillants en alimentation							À planifier	3.4.4
Étudier les obstacles et les leviers permettant une croissance de la production biologique au Québec en s'inspirant des meilleurs succès ailleurs	Équiterre								À planifier	3.4.4
Poursuivre le développement de son service de récupération alimentaire servant de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires (donateurs du milieu HRI) et les organismes redistribuant aux personnes dans le besoin	La Tablee des chefs								En cours	3.4.6
Explorer les meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en milieu institutionnel, faire ressortir ses avantages et intégrer ces connaissances dans ses projets d'accompagnement auprès des jeunes, des familles et des institutions	Équiterre	La Tablee des chefs							À planifier	3.4.6

---

## ZOOM SUR DES INITIATIVES DE PARTENAIRES

Zoom sur des initiatives de partenaires	Pistes
Équiterre en partenariat avec la Caisse d'économie solidaire Desjardins a octroyé une bourse afin de permettre la réalisation d'un projet de recherche portant sur la une modélisation des systèmes biologiques des meilleures pratiques agricoles de stockage de carbone.	3.4.1
La Tablee des chefs a récupéré 625 000 portions en 2018 avec son service de récupération alimentaire accessible partout au Québec, présent à Calgary, Vancouver et Toronto; implanté au Mexique et en France	3.4.6
La Tablee des chefs tient annuellement La semaine des écoles hôtelières du Québec où 700 étudiants préparent une corvée de repas au profit des Banques alimentaires (100 000 portions)	3.4.6



## OBJECTIF 4.2 : Développer l'attractivité des territoires

### Pistes de travail :

4.2.1 Appuyer le développement d'une diversité de modèles d'affaires et de projets de développement innovants contribuant à l'attractivité des territoires

4.2.2 Créer des environnements favorables à l'établissement de nouvelles entreprises bioalimentaires sur l'ensemble du territoire du Québec

4.2.3 Appuyer le développement d'initiatives liées à la mise en marché de proximité et au tourisme gourmand

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Coordonner le réseau des fermiers de famille qui permet aux consommateurs de recevoir des paniers biologiques de légumes frais et locaux	CAPÉ	Équiterre							En cours	4.2.3

## OBJECTIF 4.3 : Renforcer la synergie entre les territoires et le secteur bioalimentaire

### Pistes de travail :

4.3.1 Réaliser, actualiser et mettre en œuvre les outils de planification du développement bioalimentaire dans les territoires, notamment les plans de développement de la zone agricole (PDZA)

4.3.2. Tenir compte de la nouvelle gouvernance de proximité en appuyant des exercices de concertation des acteurs bioalimentaire et de planification dans les territoires ainsi que la mise en œuvre de projets en découlant

4.3.3 Élaborer et mettre en œuvre un plan d'action pour le territoire de la région de Montréal

4.3.4 Développer l'agriculture urbaine

## ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Développer des projets en agriculture de proximité et urbaine	Ville de Québec Vivre en ville								En cours	4.3.4

## OBJECTIF 4.4 : Miser sur les potentiels des territoires par une intervention adaptée à leurs spécificités

### Pistes de travail :

4.4.1 Favoriser la réalisation de projets innovants mobilisant l'ensemble des acteurs concernés d'un territoire et misant sur les spécificités et les ressources propres à celui-ci

4.4.2 Moduler les interventions et les services afin de considérer les spécificités régionales avec une cohérence d'ensemble

4.4.3 Adapter les interventions dans le secteur bioalimentaire aux besoins spécifiques des communautés autochtones

4.4.4 Améliorer l'accès au réseau électrique triphasé, au réseau de gaz naturel et au réseau Internet haute vitesse sur l'ensemble du territoire et pour les entreprises bioalimentaires

### ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Mettre en œuvre le programme « <i>Nourrir tous les milieux</i> » prévoyant un accompagnement des Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie en matière d'accès à la saine alimentation	Vivre en ville								En cours	4.4.2
Identifier les acteurs concernés sur un territoire afin que les projets bioalimentaires innovants soient adaptés aux spécificités des territoires dans lesquels ils s'implantent	TQSA								À planifier	4.4.2

---

## Liste des membres de la Table québécoise sur la saine alimentation

### **ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES (ONG)**

Association québécoise de la garde scolaire (AQGS)  
Association québécoise des centres de la petite enfance  
Ateliers cinq épices (ACÉ)  
Banques alimentaires Québec (BAQ)  
Capsana  
Carrefour action municipale et famille (CAMF)  
Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador (CSPSPNQL)  
Croquarium  
ÉquiLibre  
Équiterre  
Extenso  
Fédération des comités de parents du Québec (FCPQ)  
Fédération des commissions scolaires du Québec (FCSQ)  
Fédération québécoise des municipalités (FQM)  
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC (FMC-AVC)  
Fondation OLO  
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)  
La Tablée des chefs  
M361 (anciennement Québec en Forme)  
Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)  
Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)  
Réseau du sport étudiant du Québec (RSEQ)  
Réseau québécois des villes et villages en santé (RQVVS)  
Tables intersectorielles régionales sur les saines habitudes de vie (TIR-SHV)  
Tremplin santé  
Vivre en Ville

### **MINISTÈRES ET ORGANISMES**

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)  
Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH)  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)  
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC)  
Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MEES)  
Ministère de la Famille (MF)  
Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)  
Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS)  
Recyc-Québec  
Secrétariat à la jeunesse- Ministère du Conseil Exécutif (SAJ-MCE)

---

## Sigles et acronymes

ADA – Association des détaillants en alimentation du Québec  
ARQ – Association des restaurateurs du Québec  
CAPÉ – Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique  
CCCD – Conseil canadien du commerce du détail  
CHU – Centre hospitalier universitaire  
CPE – Centre de la Petite enfance  
CTAQ – Conseil de la transformation alimentaire du Québec  
HRI – Hôtels, restaurants et institutions  
INAF – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels  
ITA – Institut de technologie agroalimentaire  
ITHQ - Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec  
MAMH – Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation

MAPAQ – Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec  
MSSS – Ministère de la Santé et des Services sociaux  
MTESS – Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale  
PDZA – Plan de développement en zone agricole  
RCCQ – Regroupement des cuisines collectives du Québec  
SCCPQ – Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec  
TIR-SHV – Les Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie  
TQSA - Table québécoise sur la saine alimentation  
UPA – Union des producteurs agricoles du Québec