

POUR UNE ALIMENTATION LOCALE DANS LES INSTITUTIONS PUBLIQUES

STRATÉGIE NATIONALE D'ACHAT
D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS

Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois

Pour une alimentation locale dans les institutions publiques

Objectif :

Amener les institutions publiques des réseaux visés à s'engager à accroître les achats d'aliments québécois dans leurs approvisionnements.



Point de départ de la Stratégie

1. Sensibiliser et mobiliser les institutions publiques visées vers l'achat alimentaire local

2. Développer une méthodologie de suivi de l'achat d'aliments québécois et des cibles établies

Le déploiement de la Stratégie

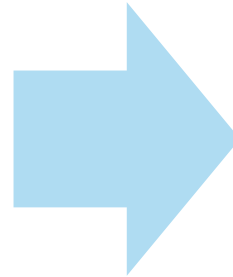
Outils les institutions publiques afin :

- D'accroître les achats d'aliments québécois.
- De quantifier leurs achats et suivre leurs cibles.



Soutenir les entreprises afin :

- D'augmenter l'offre locale qui répond aux besoins du milieu institutionnel.
- De favoriser leur positionnement sur le marché institutionnel.



Augmenter l'achat d'aliments québécois dans le milieu institutionnel public



Réalisations

Un écosystème de partenaires en action !



M361



REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

CENTRE
HUMAMI



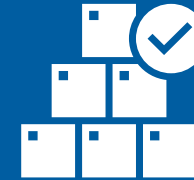
Association des
producteurs maraîchers
du Québec



Soutien au milieu
institutionnel



Rapprochement du
milieu institutionnel
et des entreprises



Appui aux
entreprises
bioalimentaires

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

Nombre d'institutions publiques accompagnées : 1 024 établissements

Portrait et diagnostic des achats d'aliments québécois, établissement de cibles et proposition de plan d'action

- **Tracéco:** outil numérique de suivi de la provenance des achats alimentaires
 - **18 352 produits** dans le répertoire
 - Tableau de bord et rapport de recommandations
 - Développement et déploiement progressif dans les établissements accompagnés
- **Offre d'accompagnement diversifiée :**
 - Formations thématiques en ligne (végétaliser ses menus, réduire son gaspillage alimentaire)
 - Recettes standardisées mettant en valeur les produits québécois
 - Réduction du gaspillage alimentaire
 - Reconnaissance Fourchette bleue
 - Intégration de clauses d'achat local et durable dans les appels d'offres
 - Parcours d'innovation en acquisitions alimentaires



M361

Appuie le développement de projets pilotes qui visent à accroître l'accès et l'approvisionnement d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans les établissements scolaires publics.

Collabore avec Équiterre, l'ITHQ et Aliments du Québec pour soutenir les écoles dans la réalisation de leur projet.

Écoles participantes soutenues : 261 écoles

Nombre d'élèves rejoints: près de 120 000 élèves



M361



Aliments du Québec

Programme de reconnaissance « *Aliments du Québec au menu* »

Reconnaît les efforts des restaurants et institutions qui valorisent les produits du Québec dans leur menu. Pour que le choix local soit possible aussi bien en épicerie qu'au restaurant ou à la cafétéria!

- **1 091 restaurants et 885 institutions reconnus**, dont **569 institutions publiques visées** (+321 % depuis 2021)

La semaine « *Les institutions mangent local !* »

Événement incontournable durant lequel les institutions de la province sont invitées à déployer des activités, petites ou grandes, afin de faire connaître l'importance de découvrir, cuisiner et déguster les aliments québécois.

- En 2025 : **938 actions déployées** qui ont permis de rejoindre **+ de 40 000 participants**
 - **26 %** d'institutions participant **pour la 1^{re} fois**
 - **99 %** des institutions participantes souhaitent **refaire l'événement l'an prochain**



Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBQ)



- **Déploiement d'outils pour soutenir les entreprises dans leurs démarches de commercialisation vers le marché institutionnel**
 - **Webinaires midis-SNAAQ** : 13 webinaires, 1 170 inscriptions et 1 927 visionnements en rediffusion
 - **Cartographie des distributeurs régionaux**, depuis février 2025 : 45 distributeurs répertoriés, 1 586 visites en moins d'un an
 - **Veille et diffusion des avis publiés sur le Système électronique d'appels d'offres (SEAO)**, depuis décembre 2024 : 54 appels d'offres alimentaires relayés et 1 114 consultations
- **Appui à la réalisation d'initiatives régionales à travers son réseau de membres**
 - Quatre appels de projets depuis mars 2023 : 37 projets soutenus dans 13 régions du Québec

Initiatives régionales – Quelques exemples inspirants



Projet pilote d'approvisionnement des institutions publiques en légumes locaux transformés, par la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent

- Collaboration entre un transformateur et des entreprises maraîchères : planification de la production, conservation et transformation des légumes
- **Résultat** : 19 000 kg de carottes et 8 000 kg de rutabagas fournis aux établissements du CISSS du Bas-Saint-Laurent par huit entreprises maraîchères



Miser sur les fournisseurs régionaux pour faciliter l'approvisionnement local d'institutions en région éloignée grâce Au Bon goût frais des Îles (Îles-de-la-Madeleine)

- Développement de recettes adaptées à base de produits régionaux, formation sur l'utilisation des intrants et tournée d'entreprises
- **Résultats** : introduction de 18 produits de quatre entreprises régionales ainsi que des viandes et fruits de mer locaux au menu du CISSS des Îles



Projet Salon des acheteurs HRI par Goûtez Lanaudière!

- Événement stratégique, découverte des produits locaux et partenariats avec les entreprises de la région.
- **Résultats** : Achats de viandes locales dans sept résidences pour aînés de la région et introduction de visites agrotouristiques ainsi que d'achats locaux thématiques ponctuels

Centre Humami



Cohortes d'accompagnement

Démarche structurée d'accompagnement à l'innovation et à la commercialisation basée sur les besoins spécifiques des institutions. Accompagnement personnalisé en cohorte d'entreprises.

- Un total de 60 entreprises accompagnées via quatre cohortes annuelles de 15 entreprises
- Recrutement basé sur les besoins : collations, ingrédients, prêt-à-manger, produits transformés
- Entreprises provenant de 13 régions différentes

Approfondissement des besoins des institutions

Pour guider la sélection et l'adaptation de l'offre de produits locaux

- Organisation de plusieurs groupes de discussion (*focus group*)
- Participation à différentes activités pour obtenir des rétroactions
- Plus de **50 institutions rencontrées** provenant de 12 régions différentes



COHORTE 1

2022-2023



COHORTE 2

2023-2024



COHORTE 3

2024-2025



COHORTE 4

2025-2026

Les herbes salées
du Bas-du-Fleuve





Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'Île de Montréal



La Grande dégustation des produits d'ici et les Rencontres d'acheteurs virtuelles

Événement phare qui permet un maillage entre
l'offre et la demande institutionnelle

- **Plus de 250 rencontres virtuelles** chaque année
- Édition 2025 : participation de **140 entreprises bioalimentaires** et **350 visiteurs professionnels**
- Participation d'institutions de 11 régions du Québec

Le HUB, pôle logistique

Facilite l'accès et la livraison aux
institutions de produits locaux transformés
au Québec.

- **Près d'une centaine de produits québécois** disponibles au catalogue
- **15 institutions** engagées dans l'initiative
- De nombreuses dégustations organisées dans les institutions (cégeps, universités, hôpitaux)



Association des producteurs maraîchers du Québec



Étude d'opportunité - Approvisionnement maraîcher québécois du marché institutionnel, réalisée en 2023

- Identification des besoins des institutions et des possibilités au niveau des légumes surgelés et préconditionnés
- Analyse des facteurs de succès et leviers pour la suite

Valorisation de l'utilisation des légumes préconditionnés frais par l'ITHQ depuis 2024

- Démontrer la faisabilité et les avantages d'introduire plus de légumes frais du Québec dans les menus des institutions
- Tests organoleptiques, activités de sensibilisation, développement de recettes et accompagnement de l'ITHQ

Démarche de positionnement des légumes surgelés québécois (en cours)

- Miser sur les caractéristiques distinctives des légumes surgelés québécois par rapport aux produits concurrents importés
- Mobilisation et concertation des acteurs gouvernementaux et des représentants de l'industrie locale



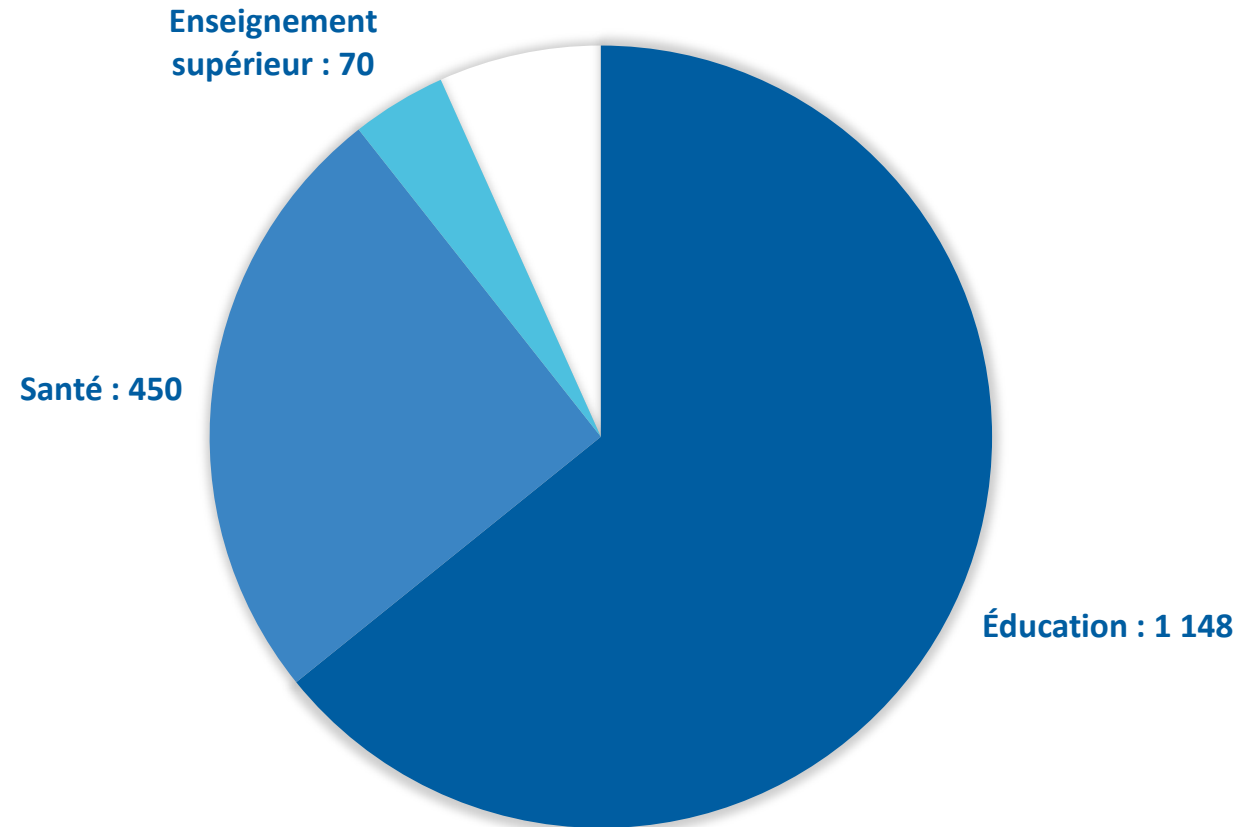
Bilan

Achats institutionnels d'aliments québécois

Avancement de la cible



93 % des
établissements visés ont
une cible d'achat
d'aliments québécois



Quantification des achats d'aliments québécois



43 % des achats
alimentaires quantifiés dans
les institutions publiques
visées proviennent du Québec

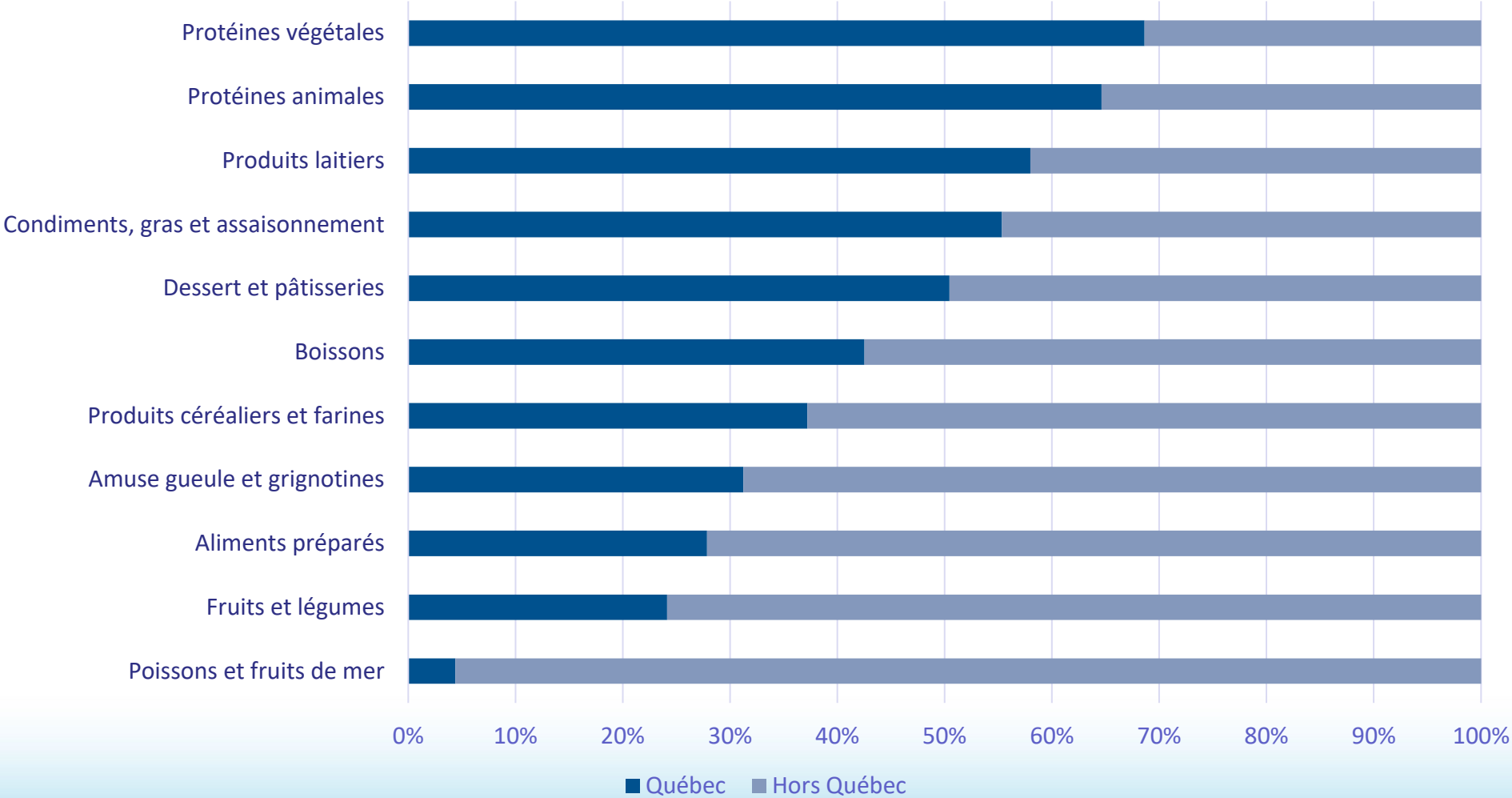
Quantification des achats d'aliments québécois par secteur institutionnel



Secteurs institutionnels	Part d'achat québécois quantifiés
Santé et services sociaux	42,6 %
Éducation	44,8 %
Enseignement supérieur	46,6 %

Quantification des achats d'aliments québécois par catégorie

Achats québécois quantifiés par catégorie de produits, 2024-2025



À retenir...



Il y a un **réel mouvement et une mobilisation** du milieu institutionnel, des acteurs de l'industrie et des partenaires du secteur envers l'achat local



Le déploiement de la SNAAQ a permis de **comprendre les freins**, mais surtout d'**identifier les solutions et les leviers** pour augmenter l'approvisionnement québécois



Tous les **maillons de la chaîne d'approvisionnement** doivent apporter leur contribution pour permettre d'accroître l'achat local

Politique bioalimentaire 2025-2035



Poursuite de la Stratégie nationale d'achat d'aliments
québécois (SNAAQ)



Merci!