



# Les bonnes pratiques d'approvisionnement pour un PASUQ : aller au-delà des critères



Amélie Parenteau



**CHANTIER**  
POUR UN PROGRAMME  
D'ALIMENTATION SCOLAIRE  
UNIVERSEL AU QUÉBEC



# Chantier d'avenir en sécurité alimentaire

**Augmenter l'accès aux aliments sains, locaux, écoresponsables, de façon durable pour tous les élèves : aller au-delà des critères**

**Amélie Parenteau, Dt.P.**

Candidate à la maîtrise M.Sc.

Forum Bien manger à l'école 2023

[amelie.parenteau.1@ulaval.ca](mailto:amelie.parenteau.1@ulaval.ca)



Source : Université Laval





# Projet d'intervention - maîtrise en sécurité alimentaire

## Objectif :

Contribuer à la proposition d'un modèle d'opérationnalisation de l'approvisionnement en **aliments sains, locaux, écoresponsables, de manière durable**, pour tous les élèves québécois de niveau primaire et secondaire.

## Mandat :

Répertorier les pratiques actuelles d'approvisionnement alimentaire scolaire, au Québec et à l'international, afin de proposer des recommandations

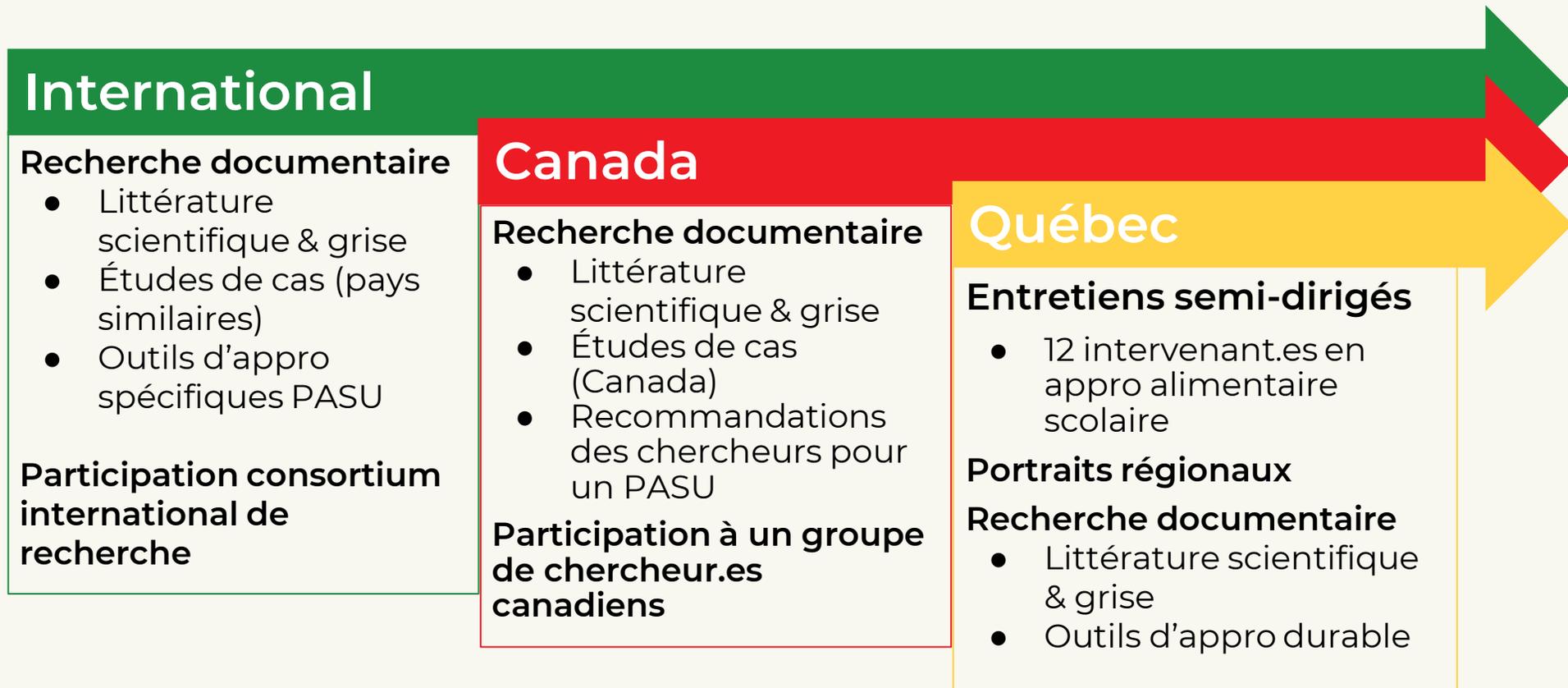
- Caractérisation de la chaîne d'approvisionnement
- Exploration du potentiel des SAT
- Survol des indicateurs (achats et menus)

Suggestions de bonnes pratiques d'approvisionnement



# Méthode

## Recherche-action Approche et typologie des systèmes alimentaires<sup>1,2</sup>



1. HLPE. (2020). *Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030*. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.

2. HLPE. (2017). *Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.*



# Guide des bonnes pratiques : faits saillants

**Pour garantir une assiette au contenu de qualité, de façon équitable et durable à tous les élèves**

→ Innover : au-delà des critères!

→ Diversifier : sources, partenariats et stratégies d'approvisionnement



Placer les **élèves** au centre de la démarche



S'appuyer sur une **assise** légale et normée



Utiliser un **outil web** public et complet



Inclure toutes les **parties prenantes** du système alimentaire



Adopter la **gestion hybride** : centralisée et décentralisée



Intégrer les **principes** du GAC et de l'alimentation durable



Prioriser les externalités **sociales** et **environnementales**



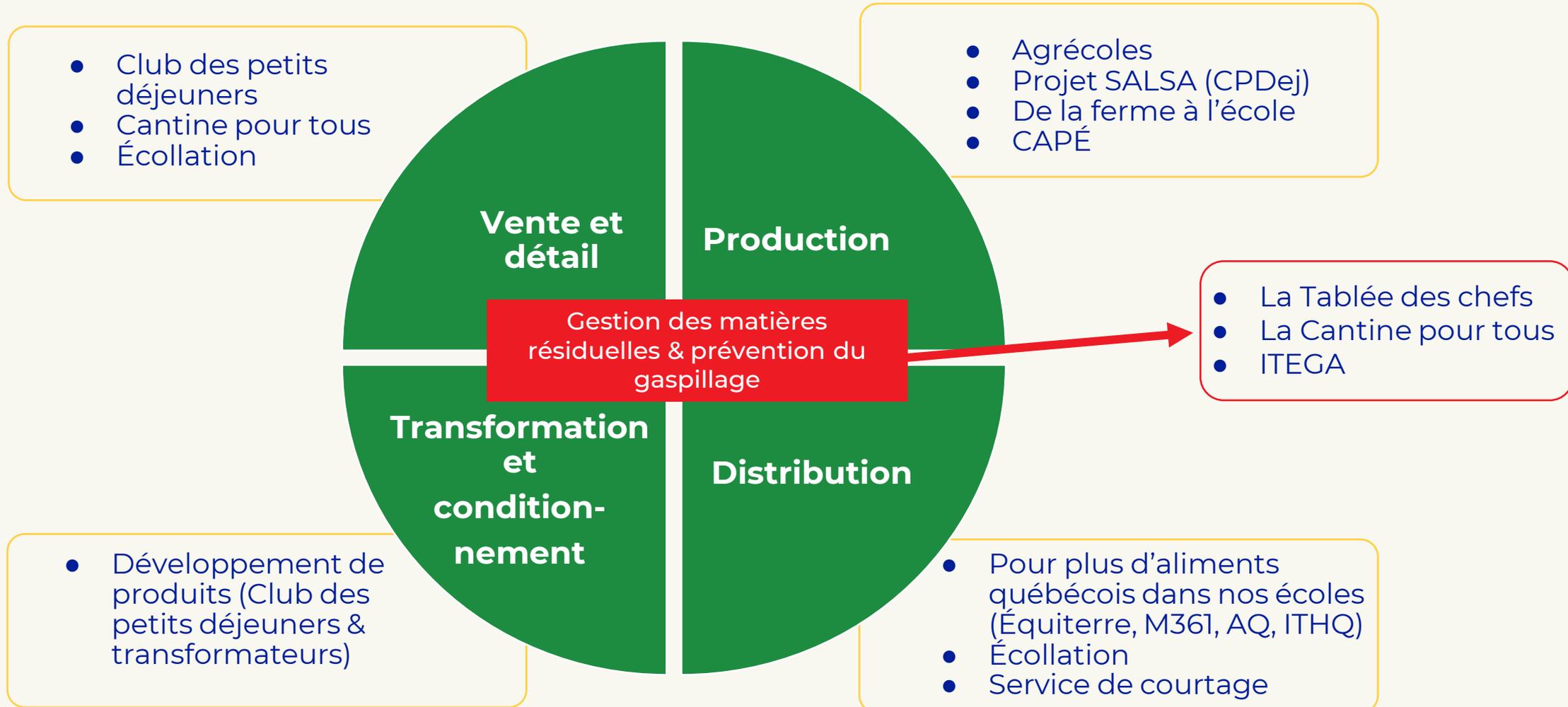
**Définir** scientifiquement : aliments locaux, de proximité, durables, etc.



**Mutualiser** les ressources et les bonnes pratiques



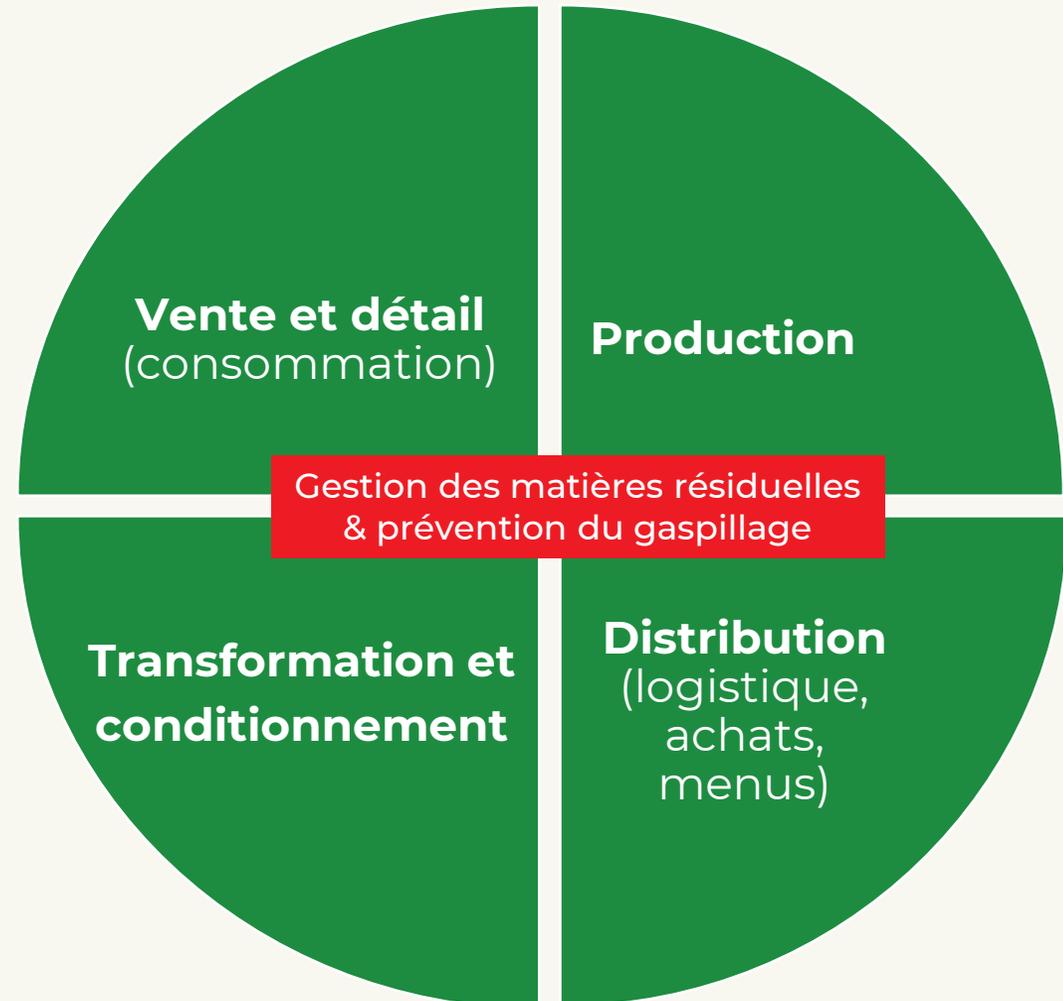
# Des porteurs de bonnes pratiques : d'approvisionnement au Québec





# Les bonnes pratiques d'approvisionnement

Plus de **40** bonnes pratiques  
pour chaque maillon de la  
chaîne





# Bonnes pratiques : Production



## Autoproduire à l'école

(serres, potagers, bacs et forêts nourricières) - Sert d'activité éducationnelle & source d'approvisionnement



Créer des liens avec des **producteurs** de proximité, d'aliments biologiques ou de pratiques régénératives



## Adhérer à l'ASC :

Paniers pour l'approvisionnement de l'école & pour les parents

**Production**



- Fortification des systèmes alimentaires de plus petite échelle
- Amélioration de la qualité de l'offre alimentaire
- Diversification des sources d'approvisionnement
- Impacts sociaux et environnementaux



Durabilité  
Stabilité  
Disponibilité  
Accessibilité



# Bonnes pratiques : Distribution

**Distribution**  
(logistique,  
achats, menus)

- Mutualiser le **transport**
  - Partenariats avec réseau de la grande distribution
  - Entre acteurs régionaux-locaux
- Moduler les livraisons en fonction de la capacité d'**entreposage** et réserver les espaces réfrigérés aux aliments à haute densité nutritive
- Garantir la **salubrité** par le suivi des normes du MAPAQ
- Baliser les **achats** de denrées alimentaires à l'aide de normes nutritionnelles définies, approuvés par la science, les nutritionnistes et les techniciennes en diététique
- Analyser les dons alimentaires reçus selon des **critères** nutritionnels, éthiques et d'emballage
- **Diversifier** les sources d'achats : marché de détail, HRI, producteurs/transformateurs locaux, coopératives, centrale d'achats centralisés = stabilité de l'offre



Défi actuel et futur!



# Bonnes pratiques : Distribution

## Achat local

- Différencier Aliments du Québec vs. Aliments préparés au Québec
  - Établir des cibles d'achat respectives
- Inclure des clauses au contrat (si gestion contractuelle)
- Augmenter la part d'achat via une démarche incrémentale
- Ressources humaines dédiées, notamment des «courtier(ère)s» d'aliments locaux
  - L'idéal = personnes formées à l'achat sain, local et écoresponsable
- Réinvestir les gains occasionnés par de faibles quantités et fréquence d'achat d'aliments d'origine animale
  - Pour aliments de haute qualité (biologique, artisans locaux, équitables, etc.)

**Distribution**  
(logistique,  
achats, menus)



# Bonnes pratiques : Distribution

## Construction de menus

- Spécialistes : nutritionnistes et techniciennes en diététique
- Outil web public et convivial (ayant des canevas-recettes)
- Recettes de saison et «touski»

## Offrir plusieurs choix aux élèves (méta-analyse<sup>1</sup>)

## Appliquer les principes d'alimentation durable et du GAC

- Prédominance des aliments d'origine végétale
- Miser sur la variété
- Privilégier les produits à grains entiers
- Consommer des aliments ultra-transformés minimalement

**Distribution**  
(logistique,  
achats, menus)

À surveiller :  
Révision de la  
politique-cadre *Pour un  
virage santé à l'école*  
(date de publication à venir)



# Bonnes pratiques : Transformation

Transformation

- **Transformer le plus possible à l'école** et/ou du fournisseur de services alimentaires, sinon :
  - **Utiliser les cuisines d'écoles secondaires** (les écoles primaires n'ayant pas les infrastructures nécessaires)
  - **Créer des partenariats avec des épiceries** pour des plateaux de fruits et légumes coupés pour les collations (les écoles primaires n'ayant pas d'espace de préparation)
- **Codévelopper des recettes avec les transformateurs**, suivant des critères nutritionnels, de coût et de formats adéquats
- Pour les emballages
  - **Réduire les emballages individuels**
  - **Choisir des emballages écoresponsables** (voir [guide ITEGA](#))



# Bonnes pratiques : Vente et détail

- **Précommander en ligne**
- **Servir en vrac**, à la demande des élèves
- Assurer un **bon contexte de repas**
  - Temps suffisant
  - Espace calme, dédié aux repas
  - Personnel d'encadrement formé et en quantité suffisante
- Offrir un **service universel et non-stigmatisant**

**Vente et  
détail**  
(consommation)



# Bonnes pratiques : Matières résiduelles & gaspillage

Gestion des matières résiduelles & prévention du gaspillage

- **Adapter les menus** pour éviter le gaspillage, suite à des :
  - Études de restes
  - Sondages de satisfaction
- Privilégier le service et la livraison des données **en vrac**
- **Recycler et composter**
- **Précommander** les repas
- Utiliser la **vaisselle / couverts réutilisables**
- Rédiger des **conventions de dons alimentaires** normées et formalisées



# Discussion et conclusion

## Des incontournables

- Approche intégrée de l'approvisionnement
  - a. Intersectorielle
  - b. Échelles provinciale, régionale et locale
- Innovation liée au caractère universel (stabilité de l'offre et accès économique)
- Chaîne d'appro : leviers et écueils à éviter pour l'opérationnalisation d'un PASUQ
- Offrir plusieurs choix aux élèves<sup>1</sup>

## Limites

- Temps et données
- Portrait partiel de l'approvisionnement

## Pour aller plus loin

- Lier activités d'approvisionnement et de littératie alimentaire
- Valider et prioriser les suggestions de bonnes pratiques en fonction des objectifs
- Recherche sur impacts d'un transfert massif d'achats du marché de détail vers le HRI