



**Nourrir**



# **Guide des pratiques exemplaires et des critères écologiques pour l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone**

Préparé en mars 2025

L'organisme Nourish a élaboré cette ressource sous forme de recommandations et de conseils pour répondre aux besoins exprimés par [Acheteurs pour l'action climatique \(AAC\)](#), une coalition d'acheteurs publics écologiques de premier plan, afin de permettre davantage d'achats alimentaires à faibles émissions de carbone.

Les auteurs remercient les membres de la BCA pour leur contribution à cette ressource, notamment :

- Gouvernement du Canada
- Gouvernement de la Colombie-Britannique
- Gouvernement du Québec
- Ville de Vancouver
- Ville de Toronto
- Ville de Montreal

[Nourrir](#) est un organisme national à but non lucratif qui collabore avec des organisations de soins de santé, des communautés et des décideurs pour améliorer l'alimentation dans les soins de santé, un plateau de repas d'hôpital à la fois. Nourrir défend le leadership du secteur public pour des systèmes alimentaires durables qui favorisent la santé. L'un des principaux objectifs de l'organisme est le renforcement des connaissances et des capacités en matière d'approvisionnement fondé sur les valeurs. En 2023, Nourrir a publié une [ressource introductive](#) qui a été suivie en 2024 d'un [guide de mise en œuvre](#).

Nourrir reconnaît que la nourriture est profondément enracinée dans la terre, la culture ainsi que la communauté. Le travail de transformation de l'approvisionnement alimentaire afin qu'il soit plus juste et à faibles émissions de carbone doit commencer par la reconnaissance des peuples autochtones qui gèrent ces terres et ces eaux depuis des temps immémoriaux.

Ce guide a été créé sur les territoires traditionnels, non cédés et issus de traités de plusieurs Premières Nations, Inuits et Métis du Canada. Nous reconnaissons les répercussions continues de la colonisation sur les systèmes alimentaires, y compris le déplacement des communautés autochtones de leurs terres ainsi que la perturbation des habitudes alimentaires traditionnelles.

Nous rendons hommage aux gardiens du savoir, aux agriculteurs, aux récolteurs et aux leaders de la souveraineté alimentaire autochtones qui continuent de protéger et de rétablir les relations avec la terre, en veillant à ce que la nourriture ne soit pas seulement une source de subsistance, mais également une source de guérison et de connexion. Alors que nous travaillons à un avenir à faibles émissions de carbone, nous nous engageons à apprendre et à centrer le leadership autochtone, sachant que la véritable durabilité est inséparable de la justice, de la réciprocité ainsi que du respect de la terre et de tous ceux qui la nourrissent.



# Table des matières

Résumé	4
Introduction	<b>6</b>
Tirer parti des contrats de services alimentaires afin de réduire les émissions de carbone	<b>9</b>
Optimiser l’approvisionnement à faibles émissions de carbone dans le cadre des services alimentaires autonomes	<b>13</b>
Aliments à faibles émissions de carbone pour les événements et les réunions	<b>17</b>
Mise en œuvre	<b>19</b>
Prochaines étapes	<b>28</b>
Annexe : Tendances politiques	30
Annexe : Lectures supplémentaires	32

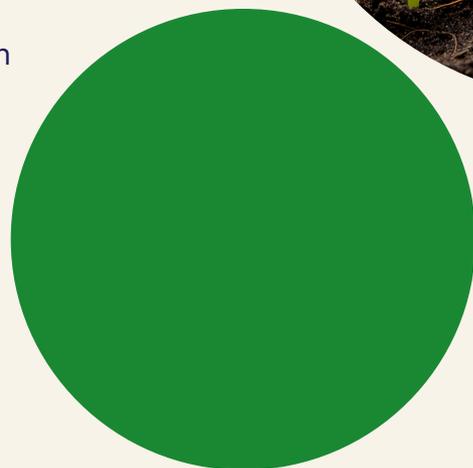
# Résumé

Comme les aliments représentent près du tiers de tous les gaz à effet de serre (GES) mondiaux, la façon dont les acheteurs publics du Canada se procurent des aliments constitue un puissant levier pour l'action climatique. Ce document décrit les principales stratégies en vue de faire progresser l'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone, ce qui est impératif pour la transition vers la carboneutralité. Ces pratiques prennent de l'ampleur dans le cadre des soins de santé et sur les campus partout au pays. Les pratiques exemplaires et les critères écologiques sont décrits en détail dans ce guide et peuvent ainsi soutenir un plus grand approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone par le secteur public et l'écologisation des opérations gouvernementales.



## Principales constatations

- L'approvisionnement alimentaire existant contribue à d'importantes émissions de gaz à effet de serre, principalement au moyen l'approvisionnement en aliments à forte teneur en carbone et en déchets alimentaires.
- Certains pionniers ont pris des mesures en faveur de l'approvisionnement durable, mais il demeure nécessaire d'agir collectivement et de mettre en œuvre des directives sur l'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone dans tous les secteurs.
- Cette transition peut être neutre sur le plan des coûts ou encore même réduire les coûts à long terme, surtout si l'on tient compte d'autres avantages potentiels.



## Recommandations

- **Adopter un approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone par les acheteurs publics afin de soutenir les activités carboneutres.** La transition vers l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone constitue une étape à la fois nécessaire et réalisable pour faire progresser les gouvernements et les systèmes alimentaires résilients aux changements climatiques.
- **Bâtir des chaînes de valeur à faibles émissions de carbone.** Collaborer avec les producteurs, les transformateurs et les fournisseurs d'aliments pour développer encore davantage les chaînes de valeur et s'approvisionner en produits alimentaires plus durables et à faibles émissions de carbone, en encourageant la transparence et une plus grande durabilité.
- **Investir dans la formation et le renforcement des capacités.** Investir dans la formation des dirigeants du secteur public concernant les possibilités d'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone pour s'harmoniser avec sur les objectifs climatiques; investir dans le renforcement des capacités des agents d'approvisionnement et des équipes chargées des services alimentaires afin d'opérationnaliser l'approvisionnement et les menus d'aliments à faibles émissions de carbone.
- **Se fixer des objectifs et suivre les progrès.** Établir des cibles et des cadres de production de rapports pour évaluer les répercussions environnementales des pratiques en matière d'approvisionnement alimentaire et suivre les progrès vers l'atteinte des objectifs en matière de durabilité.
- **S'harmoniser au moyen de la collaboration.** Mettre sur pied des groupes de travail intersectoriels en vue d'harmoniser les politiques dans les secteurs de l'approvisionnement, de la santé, de l'agriculture et du climat. Permettre ou établir des communautés de pratique et des acheteurs publics pour la transition vers des modèles d'approvisionnement durables. Accomplir ce travail avec une optique d'humilité culturelle qui reconnaît les différences entre les systèmes alimentaires à forte intensité de carbone et les systèmes alimentaires régénérateurs, fondés sur la terre et la culture.

Adopter des objectifs d'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone constitue une voie viable pour les acheteurs publics afin de réduire l'empreinte environnementale et de faire preuve de leadership en matière d'action climatique. En mettant en œuvre les stratégies recommandées, les acheteurs publics peuvent contribuer de manière importante aux efforts de durabilité, en soutenant le développement de chaînes de valeur alimentaires plus régionales et durables. Cette transition est non seulement impérative pour la résilience environnementale, mais elle procure aussi une occasion de favoriser des communautés, des économies et des systèmes alimentaires plus sains en général.



# Introduction

## La raison d'être de la décarbonisation des aliments

Les aliments représentent près du tiers de tous les gaz à effet de serre (GES) mondiaux.<sup>1,2</sup> La réduction du gaspillage alimentaire et la transition vers une alimentation plus riche en plantes sont nécessaires afin d'assurer un avenir durable. Une stratégie clé pour atteindre les objectifs en matière de carboneutralité consistera à passer à un régime alimentaire sain pour la planète en augmentant la consommation d'aliments à faible teneur en carbone comme les céréales, les graines, les légumineuses, les fruits et les légumes, ainsi qu'en réduisant les aliments riches en carbone.

Les acheteurs publics ont un grand potentiel de tirer parti de leurs dépenses afin de réduire les répercussions climatiques et encourager un système alimentaire plus durable. L'approvisionnement le plus important est la réduction de l'achat de catégories d'aliments à forte teneur en carbone pour les activités, les événements et les réunions quotidiennes des services alimentaires. Il existe de nombreuses façons de réduire les répercussions climatiques des aliments, et ces stratégies ont de nombreux avantages connexes.

## Les principales approches afin de réduire les émissions associées aux aliments

- Les menus passent à des aliments à faibles émissions de carbone (notamment par des approches d'architecture de choix et de sciences du comportement).
- Réduire les emballages et le gaspillage alimentaire.
- Réduire le transport grâce à des chaînes d'approvisionnement plus courtes.
- Choisir des fournisseurs plus durables et soutenir la transition des fournisseurs vers des pratiques durables.

<sup>1</sup> <https://www.unido.org/stories/new-research-shows-food-system-responsible-third-global-anthropogenic-emissions>  
<sup>2</sup> [https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf)



## Principaux avantages connexes de l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone

- **Soutenir les économies régionales.** Le pouvoir d'achat du public canadien orienté vers des options respectueuses de l'environnement profite également au développement économique régional en encourageant la viabilité des petites et moyennes exploitations agricoles et des transformateurs. À l'échelle mondiale, les petits et moyens agriculteurs produisent quelque 80 % de la nourriture mondiale, mais seulement 42 % des émissions agricoles.<sup>3</sup>
- **Des offres améliorées qui répondent à la demande des consommateurs.** Les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux aliments d'origine végétale, avec quelque 61 % des Canadiens les achetant.<sup>4</sup> Nous nous attendons à ce que cette tendance se poursuive alors que les consommateurs continuent de rechercher les avantages connexes des régimes à base de plantes pour leur propre santé ainsi que celle de la planète.
- **Harmonisation avec le Guide alimentaire canadien.** Manger plus d'aliments d'origine végétale et moins de produits d'origine animale réduit le carbone dans les menus et s'harmonise ainsi avec le régime<sup>5</sup> alimentaire pour la santé planétaire et le Guide alimentaire canadien.<sup>6</sup>
- **Boucles de rétroaction écologiques, sociales et économiques positives.** La demande accrue d'aliments à faible teneur en carbone améliore la santé des sols et la séquestration du carbone, ainsi que la résilience à long terme des systèmes alimentaires, par exemple, en les isolant des perturbations climatiques ou encore des conflits commerciaux.

### Émissions de gaz à effet de serre intégrées dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Source : Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Réduire les impacts environnementaux des aliments par le biais des producteurs et des consommateurs. *Science*, 360 (6392), 987-992. Traité par Our World in Data. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>



Description de l'image : Infographie des émissions de gaz à effet de serre dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec la plus grande contribution des fermes (58 %) et du changement

<sup>3</sup> <https://www.fao.org/newsroom/detail/small-family-farmers-produce-a-third-of-the-world-s-food/en#:~:text=Regional%20and%20local%20factors%20are,further%20study%2C%20the%20authors%20say>

<sup>4</sup> <https://www.fhncp.ca/en/News/putting-plant-based-foods-in-the-spotlight>

<sup>5</sup> <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

<sup>6</sup> <https://food-guide.canada.ca/en/>

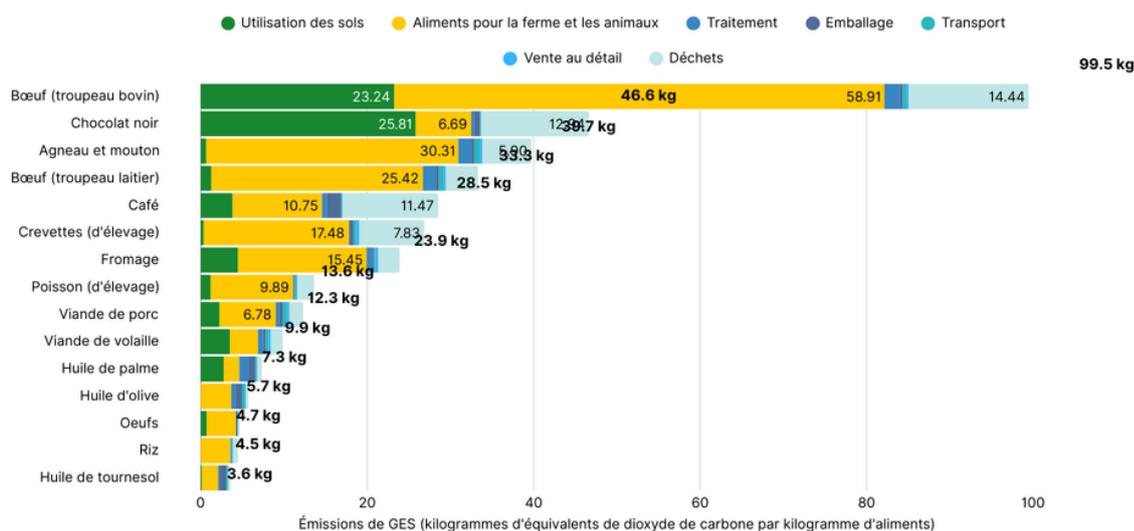
## Tirer parti des catégories d'aliments à faibles émissions de carbone

En comprenant où les émissions sont intégrées et en tirant parti d'outils comme l'analyse du cycle de vie (ACV), les acheteurs publics peuvent prendre des décisions éclairées afin de réduire leur empreinte carbone. Les GES sont intégrés à toutes les étapes de la production et de la consommation alimentaires, et ce, du champ à la mer en passant par les déchets. La mesure des répercussions climatiques de différents aliments consiste à évaluer les répercussions combinées de toutes les émissions de GES, mesurées en kilogrammes d'équivalents CO<sub>2</sub> (kg CO<sub>2</sub>e) par unité d'aliment. Des bases de données de dizaines de milliers d'ACV fournissent des renseignements détaillés portant sur les émissions à toutes les étapes, y compris le changement d'affectation des terres, la production alimentaire, les émissions liées à l'eau, la transformation, l'emballage, le transport, la distribution, l'entreposage et les émissions de déchets.

Les aliments ayant des répercussions environnementales variables peuvent être classés en fonction de l'intensité carbone (IC), les pratiques de production ayant l'empreinte carbone ayant le plus de répercussions. Les changements de menu qui donnent la priorité aux ingrédients à faible émission de carbone permettent notamment de réduire les émissions de GES les plus importantes. L'achat d'aliments à fortes émissions de carbone comme le bœuf et le fromage au profit de solutions de rechange à faible émission de carbone comme les légumineuses, les céréales et les options à base de plantes est l'une des stratégies les plus efficaces afin de réduire les émissions liées aux aliments.

### Alimentation : Émissions de gaz à effet de serre tout au long de la chaîne d'approvisionnement

Source : Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Réduire les impacts environnementaux des aliments par le biais des producteurs et des consommateurs. Science, 360 (6392), 987-992. Traité par Our World in Data. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>



Description de l'image : Ce graphique à barres compare les émissions de gaz à effet de serre de différents types d'aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement, le bœuf ayant les plus grandes répercussions, suivi du chocolat noir, de l'agneau, du café, des crevettes et de la viande de porc. Les émissions sont réparties en catégories comme l'utilisation des terres, la ferme et les aliments pour animaux, la transformation, l'emballage, le transport, la vente au détail et les déchets.

# Tirer parti des contrats de services alimentaires afin de réduire les émissions de carbone

L'exploitation des demandes de propositions (DP) pour les contrats de gestion des services alimentaires constitue une stratégie clé pour atteindre un approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone en déterminant des soumissionnaires qui peuvent faire évoluer les menus et les chaînes d'approvisionnement pour atteindre les objectifs d'action climatique.

Voici les éléments essentiels des DP ainsi que d'autres processus.

## **Travailler avec les compagnies de gestion des services alimentaires actuellement sous contrat**

Pour les compagnies de gestion des services alimentaires qui sont actuellement sous contrat, il est essentiel d'entamer un dialogue avec la direction sur place et la haute direction nationale sur les objectifs alimentaires à faibles émissions de carbone. Avant de tenir une réunion, examiner le contrat existant pour se reporter aux objectifs en matière de durabilité. Indiquer si leur contrat comprend des incitatifs pour les fournisseurs pour des mesures de rendement en matière de durabilité, comme le gaspillage alimentaire, les objectifs de réduction des GES ou les taux d'adoption des menus végétariaux. Bon nombre des stratégies de ce guide pourraient s'appliquer. Grâce à la gestion sur place, vous pourriez commencer le processus d'examen du menu actuel et déterminer les points névralgiques du carbone où les changements de menu auraient le plus de répercussions, sonder les clients sur leurs connaissances et leur intérêt pour l'alimentation végétariale et tester d'abord de nouveaux plats à base de plantes avec des offres spéciales ou des événements. Le secteur de la gestion des services alimentaires fait de plus en plus la promotion des menus végétariaux afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des options plus saines et durables. Travailler avec les fournisseurs de services alimentaires pour mobiliser leurs chaînes d'approvisionnement en demandant des options à faible émission de carbone. Mutualiser des exemples réussis où des fournisseurs de services alimentaires contractuels ont intégré des menus à faibles émissions de carbone dans les milieux institutionnels. Cela démontre la faisabilité. La communication avec la haute direction nationale au sujet des objectifs en matière de durabilité appuiera la mise en œuvre et, surtout, signalera au secteur les priorités futures des acheteurs publics.

Éléments de base et justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Clarifier les priorités en matière de faibles émissions de carbone :</b> La clarification des objectifs pour les menus, les achats et les activités des services alimentaires afin de réduire les émissions de carbone est un élément fondamental.</p>	<p>Les aliments représentent près du tiers de tous les gaz à effet de serre (GES) mondiaux.<sup>7,8</sup> Une stratégie clé pour atteindre les objectifs en matière de carboneutralité consistera à passer à un régime alimentaire sain pour la planète en augmentant la consommation d'aliments à faible teneur en carbone comme les céréales, les graines, les légumineuses, les fruits et les légumes et en réduisant davantage les aliments à forte intensité de carbone.</p> <p>Le contrat vise à maximiser les possibilités pour les services alimentaires offerts à [X] de réduire les émissions de carbone grâce à différentes stratégies, notamment : des menus végétariens, la réduction des déchets et l'approvisionnement auprès de fournisseurs durables et régionaux.</p>
<p><b>Processus et critères d'évaluation des propositions :</b> La grille de notation doit indiquer comment les valeurs à faibles émissions de carbone seront pondérées et mesurées dans le cadre de l'évaluation des soumissions. La pondération peut permettre d'équilibrer les coûts, l'expérience, la durabilité et d'autres aspects des opérations. Les DP peuvent également comprendre des critères d'exigence (réussite/échec) et d'évaluation qualitative.</p>	<p>Un exemple de grille d'évaluation des soumissions du système de l'Université du Maine est disponible dans les <i>Recommandations pour le processus de passation de marchés des services alimentaires</i> (p. 12 et 13)<sup>9</sup> axées sur les objectifs locaux et durables qui pourraient être adaptés aux priorités à faibles émissions de carbone :</p> <p>« Étape 1 – <b>Exigences (réussite/échec)</b> : Un examen de toutes les propositions reçues sera effectué par le comité de la demande de propositions du système de l'Université du Maine afin de déterminer la conformité à toutes les exigences énumérées dans la demande de propositions. Les propositions qui ne respectent pas toutes les exigences peuvent faire l'objet d'une disqualification ou encore ne pas être évaluées.</p> <p>Étape 2 – <b>Évaluation qualitative</b> : Toutes les propositions qui ont réussi l'étape 1 du processus d'évaluation doivent passer à l'étape 2 pour l'évaluation par le comité chargé des DP, avec une notation basée sur les critères suivants :</p> <p>Valeur du fournisseur : les tarifs des forfaits de repas; les frais de service; les remises; la main-d'œuvre; le plan d'approvisionnement alimentaire qui s'harmonisera avec les engagements de 20 %. (25)</p> <p>Gestion et expérience de l'entreprise : Directeur des services alimentaires sur place et équipe de direction; références, avec un accent particulier sur celles indiquant les liens et l'expérience du Maine et de la Nouvelle-Angleterre. (15)</p> <p>Programmes et services : Planification des menus variés et abordables; la restauration; les aliments adaptés à la culture; le service à la clientèle; les marques ou l'absence de marque en matière de qualité alimentaire; les heures d'ouverture; la formation et le perfectionnement du personnel. (15)</p> <p>Innovation : Mobilisation des étudiants; répondre aux besoins en matière de diversité sur le campus; l'ajout de clients en améliorant la qualité, la durabilité et la programmation. (10)</p> <p>Répercussions économiques sur l'État du Maine : Utilisation d'entreprises détenues et exploitées dans le Maine pour la distribution, la transformation, la réparation et d'autres services alimentaires; l'achat de produits locaux cultivés et transformés dans le Maine; lorsque des marques extérieures sont utilisées sur le campus, la priorité est accordée aux entreprises détenues et exploitées dans le Maine. (10)</p> <p>Mesures de durabilité et approvisionnement en aliments locaux : Menus axés sur la disponibilité saisonnière et l'approvisionnement local ou régional; durabilité, objectifs environnementaux et responsabilité globale des objectifs. (10)</p> <p>Transparence et partenariats avec le campus ou la communauté : Prévoir d'être transparent avec des informations sur les remises, le volume et certaines informations sur les prix pour aider à l'approvisionnement et à la planification des aliments locaux; prévoir de participer au groupe de travail sur les aliments de l'Université du Maine, aux comités et groupes de travail sur les campus, ainsi qu'aux efforts de développement de la chaîne d'approvisionnement dans tout l'État. (10)</p> <p>Renouveau et modifications : Conceptions conceptuelles et idées fournies. (5)</p>

7 <https://www.unido.org/stories/new-research-shows-food-system-responsible-third-global-anthropogenic-emissions>

8 [https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf)

9 [https://www.farmtoinstitution.org/sites/default/files/imce/uploads/MaineFoodfortheUMaineSystem\\_RFPRReco.pdf](https://www.farmtoinstitution.org/sites/default/files/imce/uploads/MaineFoodfortheUMaineSystem_RFPRReco.pdf)

Éléments de base et justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Évaluation :</b> Utiliser un processus simple pour évaluer les éléments pertinents de la DP, ce qui permettra d'atteindre les cibles.</p>	<p>Utiliser un processus simple d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 = Une réponse vague concernant l'effort.</li> <li>• 2 = Un plan et un plan de sauvegarde clairement articulés.</li> <li>• 3 = Un plan exhaustif avec des données à l'appui du succès des promoteurs à ce jour.</li> </ul>
<p><b>Clarifier les objectifs au moyen de cibles claires</b></p>	
<p><b>Réduire les émissions de carbone dans les menus.</b></p> <p>La DP peut préciser comment elle envisage que les soumissionnaires fournissent un menu à faible émission de carbone. Trois approches courantes suivent un continuum allant des menus entièrement à base de plantes aux menus à base de plantes en passant par les menus omnivores contenant des réductions progressives vers une cible.</p>	<p>Les menus végétariens peuvent être définis de diverses façons, où les approches courantes sont énumérées ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu entièrement végétal.</li> <li>• Options végétales obligatoires. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Exemple : Chaque service de repas comprend au moins un plat principal entièrement végétal qui donne la priorité aux ingrédients protéiques d'origine végétale comme les haricots, les lentilles, les pois chiches ainsi que d'autres légumineuses.</li> </ul> </li> <li>• Augmenter progressivement la présence de menus constitués de végétaux. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Exemple : Au moins 20 % des plats principaux sont à base de plantes chaque semaine, et ce nombre augmente de 10 % par année jusqu'à atteindre au moins 70 %.</li> </ul> </li> <li>• Limiter les produits d'origine animale. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Exemple : Les portions de bœuf, de porc, d'agneau et de volaille ne dépassent pas 2,5 onces par repas. Lorsque sont proposées plusieurs options de plats principaux, au moins un plat doit contenir moins de 2 onces de protéines animales (p. ex., en garniture ou en option mélangée). Des cibles peuvent être fixées pour atteindre un objectif précis de en matière de réduction des protéines d'origine animale dans l'ensemble des dépenses alimentaires au fil du temps.</li> </ul> </li> <li>• Lignes directrices portant sur les boissons durables. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Exemple : Si du lait est servi, offrir au moins un substitut non laitier. De l'eau potable doit être fournie gratuitement à chaque repas.</li> </ul> </li> <li>• Des menus qui célèbrent la diversité culturelle. <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Exemple : Concevoir des menus végétariens pour célébrer la diversité culturelle toujours croissante au Canada. Le réseau Health + Hospital de la ville de New York a fourni plus de 1,2 million de repas à base de plantes à la fois savoureux, nutritifs et culturellement diversifiés depuis 2022.<sup>10</sup></li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Réduire le gaspillage dans le cadre des activités de restauration.</b></p> <p>Les lignes directrices portant sur l'approvisionnement sur la réduction des déchets d'emballage et l'écologisation du transport peuvent également être utilisées par les compagnies de gestion des services alimentaires (CGSF) et/ou les installations autonomes pour collaborer avec leurs fournisseurs et faire la transition vers des chaînes d'approvisionnement plus durables (pour plus de détails, voir la section ci-dessous).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander des détails portant sur les cibles et les stratégies de réduction du gaspillage alimentaire grâce à des stratégies de réduction à la source, de récupération et de recyclage. (Les aliments recyclés désignent les utilisations d'aliments non comestibles comme l'alimentation animale, la digestion anaérobie, les utilisations industrielles pour les graisses et les huiles, ainsi que le compostage.)<sup>11</sup></li> <li>• Exigences relatives à la fourniture de vaisselle réutilisable</li> <li>• Exigences visant à éliminer les bouteilles de plastique et à offrir des incitatifs de prix aux clients qui apportent leurs propres tasses à café ou contenants alimentaires.</li> <li>• Éliminer les articles à usage unique (p. ex., condiments, lait pour les stations de café, etc.).</li> </ul>

<sup>10</sup> <https://www.nyhealthandhospitals.org/pressrelease/nyc-health-hospitals-celebrates-1-2-million-plant-based-meals-served/>  
<sup>11</sup> <https://practicegreenhealth.org/topics/food/sustainable-purchasing>.

Éléments de base et justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Faire progresser d'autres objectifs en matière de durabilité.</b></p> <p>Les acheteurs publics peuvent fixer d'autres objectifs associés à des critères environnementaux et sociaux qui sont vérifiés par des certifications tierces et peuvent également articuler des objectifs qui nécessiteront une mobilisation avec les chaînes d'approvisionnement pour être validés.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des cibles en matière de durabilité peuvent être établies pour les produits certifiés par une tierce partie, y compris celles pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ les produits de la mer durables;</li> <li>◦ les produits certifiés biologiques;</li> <li>◦ l'agriculture régénératrice;</li> <li>◦ le commerce équitable;</li> <li>◦ les normes relatives au bien-être animal.</li> </ul> </li> <li>• D'autres objectifs et priorités qui pourraient être énoncés, qui n'ont pas encore de certification tierce à l'heure actuelle : <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ s'approvisionner en aliments « secondaires » ou « moches »;</li> <li>◦ soutenir les entreprises fournisseurs exploitées par des groupes en quête d'équité;</li> <li>◦ donner la priorité aux ingrédients saisonniers;</li> <li>◦ réduire les aliments ultra-transformés;</li> <li>◦ écologisation des transports (p. ex., électrification du parc de véhicules).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Partenariat et développement dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement :</b> La DP peut demander aux soumissionnaires de fournir une liste des partenaires de la chaîne d'approvisionnement avec lesquels ils passent actuellement des contrats pour avoir une idée de leur réseau existant. Étant donné que de nombreux contrats des compagnies de gestion des services alimentaires sont pluriannuels et que les systèmes alimentaires régionaux évoluent constamment, les entrepreneurs peuvent idéalement faire évoluer leur réseau de fournisseurs à mesure que les contextes changent et que de nouvelles priorités émergent pour les installations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander aux soumissionnaires de fournir une preuve de mobilisation avec les partenaires régionaux de la chaîne d'approvisionnement.</li> <li>• Demander aux soumissionnaires de décrire leur volonté ainsi que leur capacité d'incorporer de nouveaux fournisseurs comme demandé pendant le contrat, de préciser clairement le processus d'approbation proposé pour les nouveaux fournisseurs/producteurs afin que cela puisse être évalué dans le processus d'évaluation des soumissions.</li> <li>• Des cibles peuvent être fixées dans le cadre de la DP pour catalyser de nouvelles voies de commercialisation pour les petits et moyens producteurs ayant des pratiques à faibles émissions de carbone. Ces producteurs pourraient bénéficier d'un processus de vérification accéléré pour être ajoutés en tant que vendeurs attirés, et ce, au bénéfice des acheteurs actuels et futurs.</li> </ul>
<p><b>Mobiliser les consommateurs de nourriture pour réussir :</b> Il est essentiel de mobiliser les consommateurs de nourriture lors de la mise en œuvre de l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander aux soumissionnaires des détails sur la façon dont ils interagissent avec les consommateurs de nourriture lors de la conception et de l'élaboration des menus, et périodiquement pendant le contrat, afin que les sondages auprès des clients et d'autres processus puissent éclairer l'amélioration continue des opérations de restauration.</li> </ul>
<p><b>Gestion proactive des contrats :</b> Une gestion proactive et stratégique des contrats avec les exploitants de services alimentaires est essentielle pour assurer l'atteinte des objectifs. En l'absence de mécanismes clairs de suivi du rendement et d'application de la loi, les exploitants peuvent accorder la priorité aux mesures de réduction des coûts au détriment de ces normes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour favoriser la reddition de comptes, les contrats doivent comprendre des cibles précises et mesurables avec des échéanciers définis et des conséquences exécutoires en cas de non-conformité, comme des pénalités financières ou la possibilité d'une résiliation anticipée. Des examens en matière de rendement périodiques offrent des possibilités d'amélioration continue et de correction de tir.</li> <li>• De plus, la limite des durées des contrats à des durées plus courtes (avec un potentiel de renouvellement facultatif) permet de maintenir l'influence des acheteurs et de réévaluer périodiquement les normes d'approvisionnement, les objectifs en matière de durabilité et le rendement des fournisseurs de services. Cette approche assure l'adaptabilité aux priorités changeantes et empêche les engagements à long terme envers les fournisseurs qui affichent un faible rendement.</li> </ul>

# Optimiser l'approvisionnement à faibles émissions de carbone dans le cadre des services alimentaires autonomes

Les services alimentaires autonomes peuvent utiliser les stratégies alimentaires à faibles émissions de carbone mentionnées ci-dessus dans le cadre des contrats de services alimentaires. De plus, ils peuvent explorer les pratiques énumérées ci-dessous afin d'accroître leurs achats alimentaires à faibles émissions de carbone.

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Création d'un préambule portant sur l'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone</b></p>	<p>Les équipes chargées de l'approvisionnement peuvent utiliser un préambule pour énoncer clairement l'engagement d'un acheteur public à l'égard de l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone et décrire les attentes des fournisseurs en matière d'approvisionnement et de réduction des déchets.</p> <p>En formulant ces attentes à l'avance, les acheteurs peuvent faciliter la comparaison des fournisseurs en fonction du prix et des répercussions environnementales.</p>	<p>Le préambule devrait préciser que la préférence sera accordée aux aliments ayant des répercussions environnementales plus faibles, comme les protéines végétales, les ingrédients locaux et durables, et les articles dont l'emballage est minimal. Cela peut également encourager les fournisseurs à mettre en évidence et à élargir leurs initiatives de durabilité, y compris le suivi des émissions, les chaînes d'approvisionnement responsables et les programmes de réduction du gaspillage alimentaire.</p>
<p><b>Base de référence et suivi du succès</b></p>	<p>L'établissement d'objectifs et de jalons clairs et mesurables pour les cibles de réduction est essentiel à la mise en œuvre d'une stratégie d'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone. En établissant des objectifs annuels, les acheteurs publics peuvent créer des changements progressifs qui créent et maintiennent les répercussions au fil du temps.</p> <p>Les acheteurs publics peuvent déterminer des catégories d'aliments à forte intensité de carbone et fixer des objectifs de réduction pour une catégorie de produits ou ils peuvent établir une cible prioritaire afin de réduire leurs émissions globales de GES associées aux aliments.</p>	<p>Les fournisseurs sont encouragés à proposer des solutions innovantes qui contribuent à la réduction des émissions de carbone au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Cela peut comprendre l'adoption d'énergies renouvelables dans les installations de production, l'utilisation de véhicules électriques pour le transport ou l'élaboration de programmes de compensation des émissions de carbone.</p>

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<b>Donner la priorité à l'approvisionnement auprès des petites et moyennes entreprises</b>	<p>Pour agir avec agilité et vérifier les relations et les produits, les acheteurs publics peuvent acheter directement ou utiliser des invitations à soumissionner dans la mesure du possible (sous réserve des seuils d'approvisionnement).</p> <p>De plus, le dégroupement des contrats plus importants peut permettre à un plus grand nombre de petites et moyennes entreprises (PME) d'avoir la possibilité de présenter des soumissions.</p>	<p>Les seuils en matière d'approvisionnement varient selon les lignes directrices municipales, provinciales et fédérales, mais il y a généralement une latitude pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De petits achats auprès d'un seul fournisseur, ce qui permet d'acheter rapidement de plus petites quantités d'aliments.</li> <li>• Des invitations informelles à la soumission – Les acheteurs peuvent demander des soumissions à différents fournisseurs pour assurer des prix concurrentiels.</li> <li>• Invitation officielle à soumettre un devis – Les acheteurs peuvent inviter tous les fournisseurs, mais n'ont pas besoin de processus d'appel d'offres.</li> </ul>
	<p>Afin de soutenir davantage l'expansion et la durabilité des petites et moyennes entreprises alimentaires, les acheteurs publics peuvent conclure des contrats à terme avec les producteurs pour s'assurer qu'un produit déterminé dans un volume convenu sera raisonnablement disponible à un moment donné et à un prix déterminé. Ces types de contrats demeurent rares entre les acheteurs institutionnels et les petits producteurs, mais ils peuvent aussi profiter aux deux parties. Pour le producteur, l'engagement peut lui permettre d'obtenir du financement si nécessaire en vue d'étendre ses activités. Pour l'acheteur, cela garantit que les produits seront disponibles pour ses activités de restauration.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'établissement et le renouvellement de ces ententes favorisent des relations à long terme et une stabilité financière accrue; cela aide aussi à renforcer la capacité régionale des agriculteurs locaux à répondre aux demandes des hôpitaux et d'autres établissements.</li> <li>• Prenons l'exemple de la ville de Thunder Bay, qui a eu recours à la passation de marchés à terme pour atteindre son objectif d'achat local, augmentant ses dépenses locales de 15 % (2012) à 34 % (2018).<sup>12</sup></li> </ul>
<b>Donner la priorité aux fournisseurs à faibles émissions de carbone</b>	<p>La sélection de fournisseurs ayant de solides pratiques environnementales permet de s'assurer que les décisions en matière d'approvisionnement appuient les objectifs globaux de durabilité. Les acheteurs peuvent donner la priorité aux fournisseurs qui démontrent des engagements en matière de réduction des déchets, de transport efficace et d'approvisionnement durable. Il peut s'agir de fournisseurs qui utilisent des parcs de véhicules de livraison électriques ou à faibles émissions, qui réduisent au minimum les déchets d'emballage, mettent en œuvre des activités écoénergétiques ou utilisent des certifications tierces pour évaluer la durabilité des aliments.</p> <p>L'inclusion de ces exigences dans les évaluations des soumissions et le libellé des contrats garantit que les acheteurs publics s'approvisionnent auprès de fournisseurs qui réduisent activement les émissions et les répercussions environnementales</p>	<p>Les fournisseurs doivent démontrer leur adhésion à des pratiques durables en fournissant la preuve de certifications ou encore d'adhésion à des programmes environnementaux reconnus. Cela comprend, sans s'y limiter, la certification ISO 14001 et la participation à des initiatives qui favorisent l'approvisionnement durable et les activités à faibles émissions de carbone (p. ex., SBTi<sup>13</sup> le Défi carboneutre<sup>14</sup>).</p> <p>Les propositions seront évaluées en fonction de l'engagement démontré en matière de durabilité, comme les pratiques en matière d'agriculture régénératrice, le Marine Stewardship Council, les initiatives zéro déchet ou d'autres certifications régionales (p. ex., Aliments du Québec) peuvent aider à vérifier l'engagement d'un fournisseur envers la durabilité.</p>

<sup>12</sup> <https://20441233.fs1.hubspotusercontent-na1.net/hubfs/20441233/Executive%2BSummary%2BTPF-Thunder%2BBay.pdf>

<sup>13</sup> <https://sciencebasedtargets.org/>

<sup>14</sup> <https://www.canada.ca/en/services/environment/weather/climatechange/climate-plan/net-zero-emissions-2050/challenge.html>

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Réduire les déchets au moyen de l'emballage, de la taille des portions et des formats</b></p>	<p>Un approvisionnement réfléchi peut permettre de réduire considérablement les déchets alimentaires et d'emballages tout en maintenant la rentabilité. L'approvisionnement en portions qui correspondent aux besoins des services alimentaires permet d'éviter que les restes ne soient jetés. Par exemple, si les lasagnes sont fréquemment gaspillées parce qu'elles sont présentées dans un moule de 36 portions, le passage à une option de 12 portions peut permettre réduire l'excédent. De même, choisir des cartons de lait de 125 millilitres au lieu de 250 millilitres permet de réduire le gaspillage lorsque, et ce, les portions complètes ne sont pas nécessaires. La réduction des emballages à usage unique réduit aussi les émissions en réduisant la production et l'élimination des matériaux. Les acheteurs peuvent donner la priorité aux options en vrac, comme les cartons de jus versables dans des gobelets réutilisables plutôt que l'utilisation de contenants en plastique individuels. Les vendeurs peuvent également être tenus d'offrir des produits avec des emballages recyclables ou compostables ainsi que de limiter les emballages inutiles.</p>	<p>Tous les produits alimentaires doivent être fournis à l'aide de solutions d'emballage durables réutilisables, recyclables ou compostables. Les fournisseurs doivent décrire leurs stratégies d'emballage et leurs initiatives en matière de réduction des déchets, dans le but de limiter au minimum l'empreinte environnementale associée à la livraison des produits. Les emballages doivent éviter l'excès de plastique et utiliser plutôt des matériaux qui s'harmonisent avec l'Initiative zéro déchet de plastique d'ici 2030 du Canada.</p>
<p><b>Utilisation des demandes de renseignements pour trouver des fournisseurs d'options alimentaires à faibles émissions de carbone déterminées</b></p>	<p>Une demande de renseignements (DDR) constitue un outil précieux pour les équipes chargées de l'approvisionnement qui cherchent à trouver des options alimentaires à faibles émissions de carbone avant de lancer d'autres appels d'offres. Une DDR peut également aider à développer les chaînes de valeur, signaler la demande de produits alimentaires à faibles émissions de carbone et encourager les fournisseurs à saisir les occasions du marché.</p>	<p>En publiant une DDR, les acheteurs peuvent recueillir des détails portant sur les capacités des fournisseurs, la disponibilité des produits et les prix d'aliments respectueux du climat comme les protéines végétales, les ingrédients saisonniers ou les substituts laitiers à faibles émissions, et évaluer l'état de préparation du marché. Cette étape proactive permet aux acheteurs, lorsqu'une sollicitation formelle est lancée, de mieux comprendre l'état de préparation du marché ainsi que de structurer les demandes de prix (DPrix) ou les demandes de propositions (DP) en conséquence.</p>

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<p><b>Étendre la mobilisation des fournisseurs au-delà des DDR</b></p>	<p>Les marchés publics peuvent favoriser les titulaires qui connaissent le mieux les achats institutionnels et les grands contrats pluriannuels et qui ont les ressources nécessaires pour s’y retrouver. La création d’une solide base de fournisseurs d’aliments à faibles émissions de carbone, y compris la détermination de nouveaux venus prometteurs sur le marché ou de fournisseurs prêts à faire croître leurs activités, nécessitera probablement plus qu’une simple publication d’une demande de renseignements.</p> <p>En jouant un rôle actif dans le cadre de la mobilisation des fournisseurs, les équipes chargées de l’approvisionnement peuvent stimuler le développement de la chaîne de valeur et accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Cela permet également d’alerter au sujet des biais ou des angles morts dans les processus d’approvisionnement qui peuvent stagner l’innovation sur le marché ou désavantager les fournisseurs prometteurs. Étendre la mobilisation des fournisseurs au-delà des DDR permet aux acheteurs de signaler la demande, d’encourager l’innovation des fournisseurs et de s’assurer que les attentes en matière de durabilité sont satisfaites bien avant que des décisions d’achat officielles ne soient prises.</p>	<p>Les équipes chargées de l’approvisionnement peuvent façonner le marché en mobilisant les fournisseurs tôt et de manière cohérente, en veillant à ce qu’ils comprennent les attentes en matière de durabilité et qu’ils puissent résoudre les enjeux en matière de capacité ou encore d’autres obstacles. La mobilisation peut comprendre les éléments suivants : des séances d’information sur les fournisseurs, des visites de fermes, des séances de formation ou des activités de sensibilisation directe auprès des distributeurs alimentaires. Voici certaines de ces stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ajuster les modalités du contrat ou fournir des spécifications plus claires dans le cadre des documents d’appel d’offres;</li> <li>• constituer des listes de fournisseurs préqualifiés qui donnent la priorité aux fournisseurs harmonisés avec les objectifs;</li> <li>• travailler avec les distributeurs pour établir de nouveaux fournisseurs officiels et intégrer des produits durables dans les catalogues d’approvisionnement;</li> <li>• offrir un compte rendu de soumission lorsque les fournisseurs prometteurs à faibles émissions de carbone ne sont pas retenus dans une soumission, afin de leur fournir les connaissances nécessaires pour peaufiner leur offre pour l’avenir (p. ex., une évaluation de soumission qui calcule le coût par portion plutôt que le coût par gramme de protéines peut avoir pour conséquence involontaire de favoriser un produit de qualité inférieure)<sup>15</sup></li> </ul> <p>Ces efforts aident à uniformiser les règles du jeu pour les petits producteurs ou encore les producteurs régionaux, qui peuvent avoir de la difficulté à s’y retrouver dans les contrats gouvernementaux. Les bureaux provinciaux de développement des entreprises du ministère de l’Agriculture ont des contacts directs avec les associations de l’industrie qui savent qui peut répondre à des besoins particuliers.</p>

<sup>15</sup> [https://static1.squarespace.com/static/58829365c534a576e10e3a5c/t/58d559bc3e00be4a328a3a88/1490377163560/2015-09-17\\_-\\_Greenbelt\\_Fund\\_Working\\_Paper\\_-\\_Farm\\_to\\_Institution\\_-\\_The\\_Power\\_of\\_Public\\_Sector\\_Purchasing\\_-\\_FINAL.pdf](https://static1.squarespace.com/static/58829365c534a576e10e3a5c/t/58d559bc3e00be4a328a3a88/1490377163560/2015-09-17_-_Greenbelt_Fund_Working_Paper_-_Farm_to_Institution_-_The_Power_of_Public_Sector_Purchasing_-_FINAL.pdf)

# Aliments à faibles émissions de carbone pour les événements et les réunions

# 4

L'intégration de la durabilité dans le cadre de la planification de l'offre alimentaire d'un événement ou d'une réunion peut réduire considérablement l'empreinte carbone globale d'une réunion. En réorientant l'approvisionnement vers des options à base de plantes, en réduisant le gaspillage alimentaire et en planifiant la récupération des aliments pour les événements, les organisateurs peuvent atteindre des objectifs en matière de durabilité, améliorer la nutrition, soutenir l'accès communautaire à la nourriture et potentiellement réaliser des économies de coûts.

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<b>Définition des objectifs à faibles émissions de carbone</b>	Établir des priorités claires en matière de durabilité pour les services de traiteur, comme les repas à base de plantes, la réduction du gaspillage alimentaire et la vaisselle de service durable.	Consulter les exemples de lignes directrices linguistiques pour le traiteur d'événements et de réunions décrits ci-dessus à la section 3 de cette ressource, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servir un menu saisonnier et végétal.</li> <li>• Ingrédients locaux et saisonniers. Les fournisseurs précisent les pratiques en matière d'approvisionnement, les relations avec les fournisseurs et l'origine des ingrédients.</li> <li>• Plan de réduction du gaspillage alimentaire. Démontrer comment ils planifieront soigneusement les portions, redistribueront les restes et géreront le compostage.</li> <li>• Vaisselle de service durable. Donner la priorité à l'utilisation de matériaux réutilisables ou compostables; Les plastiques à usage unique devraient être interdits.</li> <li>• Boissons à faible teneur en carbone. Engagement à servir l'eau du robinet, à éviter les bouteilles à usage unique et à limiter au minimum les boissons à fortes émissions.<sup>16</sup></li> <li>• Émissions minimales pour le transport des aliments. Utilisation de fournisseurs locaux et logistique écoénergétique.</li> <li>• Rapport sur le développement durable après l'événement. Exiger des rapports portant sur les mesures de durabilité, y compris le suivi du gaspillage alimentaire, les efforts de réduction des émissions et la synthèse de l'approvisionnement en ingrédients pour éclairer la planification des événements futurs.</li> </ul>

<sup>16</sup> <https://www.bbc.com/future/article/20241212-whats-the-lowest-carbon-alcohol>

Éléments de base	Justification	Exemple de formulation ou de pratique
<b>Détermination des traiteurs</b>	Déterminer les traiteurs ayant des certifications et/ou des pratiques en matière de durabilité démontrées à qui il faut donner la priorité dans les listes restreintes des fournisseurs pour obtenir des devis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les traiteurs ayant des certifications en matière de durabilité (p. ex., Green Restaurant Association, ISO 14001 ou B Corp.).</li> <li>• Déterminer les traiteurs qui ont démontré des pratiques en matière de durabilité avec des menus et un approvisionnement durables et à faible émission de carbone.</li> </ul>
<b>Évaluation et notation des propositions</b>	Attribuer des notes pondérées pour la durabilité dans l'évaluation de la soumission.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exiger des soumissionnaires qu'ils soumettent une déclaration de répercussions sur la durabilité décrivant leurs initiatives à faibles émissions de carbone.</li> <li>• Attribuer des points aux fournisseurs qui fournissent des données sur l'empreinte carbone en comparant un menu typique à leur proposition de plantes.</li> </ul>
<b>Sondage auprès des participants à l'événement</b>	Offrir de délicieux menus à faibles émissions de carbone lors d'événements permet aux participants d'essayer des plats à base de plantes. Les organisateurs d'événements peuvent mener des sondages auprès des consommateurs pour mieux comprendre l'intérêt et les perceptions à l'égard de l'alimentation végétale.	<p>Idées de questions de sondage à adapter pour les collègues et/ou les participants à l'événement :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'événement d'aujourd'hui comprenait un menu entièrement à base de plantes. L'avez-vous aimé? Avez-vous des commentaires concernant ce menu?</li> <li>2. Quelles sont les principales raisons pour lesquelles vous pouvez choisir des options végétales plutôt que des produits d'origine animale?</li> <li>3. (Cochez toutes les réponses qui s'appliquent) : Raisons éthiques (bien-être des animaux); Raisons de santé; Raisons environnementales; Préférence gustative; Allergies ou intolérances; Pas intéressé pour le moment.</li> <li>4. À quelle fréquence consommez-vous actuellement des repas à base de plantes?</li> <li>5. Quotidiennement; Plusieurs fois par semaine; À l'occasion; Jamais.</li> <li>6. Estimez-vous que [X cafétérias/événements futurs] devraient offrir plus d'options à base de plantes sur les menus?</li> </ol>
<b>Élaborer davantage les lignes directrices de votre organisation pour les événements et les réunions</b>	Élaborer des documents d'orientation pour promouvoir une plus grande durabilité des aliments dans les réunions et les événements organisationnels.	S'adapter à de nombreuses ressources existantes (comme le Sustainable Meeting and Event Guide <sup>17</sup> de l'Université Harvard) pour élaborer des documents d'orientation afin d'accueillir des réunions et des événements plus durables.

<sup>17</sup> <https://sustainable.harvard.edu/wp-content/uploads/2023/10/Sustainable-Meeting-and-Event-Guide.pdf>

# Mise en œuvre

La mise en œuvre de pratiques exemplaires en matière d'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone peut être optimisée avec plusieurs stratégies :

- soutenir les répercussions des activités d'approvisionnement par la transformation des menus;
- coupler la décarbonisation et la réduction des déchets pour des répercussions maximales;
- promouvoir la collaboration et soutenir les progrès au moyen de groupes de travail et de communautés de pratique;
- mobiliser les chefs pour le leadership culinaire dans l'ensemble de l'organisation;
- mettre en œuvre des stratégies pour inciter les consommateurs de nourriture à réussir leur adoption;
- anticiper les obstacles courants grâce à la créativité et à la persévérance;
- s'engager dans le processus avec une stratégie déclinée en étapes.



## Approches courantes pour les menus à faibles émissions de carbone

Les approches courantes des menus à faibles émissions de carbone peuvent être observées sur un spectre allant des menus complets à base de plantes aux menus principalement à base de plantes, en passant par les plus accessibles pour toute entreprise de services alimentaires, à commencer par des changements aux menus déclinés en étapes. De même, la réduction du gaspillage alimentaire est également un objectif clé pour les équipes chargées des services alimentaires afin de réduire les émissions associées à leurs services. L'organisme Project Drawdown a déterminé « qu'environ un tiers de la nourriture mondiale n'est jamais consommée ». Pour les services alimentaires en particulier, plusieurs stratégies peuvent être mises à profit, notamment la réduction du gaspillage à chaque étape, l'utilisation de partenariats de récupération des aliments, le suivi des progrès et l'exploitation de l'architecture de choix et de la science comportementale.

### i. Menus complets à base de plantes (végétaliens/végétariens)

Les menus des services alimentaires peuvent être conçus pour offrir des aliments à faibles émissions de carbone en retirant tous les aliments d'origine animale de l'offre. Leur recherche a permis de déterminer une transition vers un menu complet à base de plantes au Centre de garde d'enfants de l'Université de Guelph.<sup>18</sup> Leur étude de cas décrit les nombreux avantages inhérents à cette transformation des menus à base de plantes et comment elle a été rendue possible par un ensemble particulier de circonstances qui peuvent ou non être réalisables comme stratégie initiale dans la plupart des services alimentaires publics.

### ii. Menus végétaux (une grande majorité des menus proposés sont à base de plantes)

Une approche mise à l'essai avec succès dans les hôpitaux et d'autres institutions publiques consiste à remanier les menus en mettant l'accent sur les aliments à faibles émissions de carbone. Les menus sont axés sur les options végétales et tiennent compte des volumes d'aliments achetés afin de réduire les GES associés aux aliments au fil du temps, mais ils incluent toujours des ingrédients d'origine animale pour une offre omnivore.

### iii. Changements aux menus déclinés en étapes (changement d'un ingrédient ou d'un élément de menu à la fois)

Il s'agit de la façon la plus accessible pour toutes les compagnies de services alimentaires de commencer immédiatement à mettre en œuvre des aliments à faibles émissions de carbone. Les ingrédients, les éléments de menu et les catégories de produits à haute teneur en carbone sont déterminés afin que des options à faible émission de carbone et à base de plantes puissent être ajoutées pour les remplacer, ce qui permet de modifier le menu par étapes au fil du temps. D'autres approches, comme la célèbre campagne du lundi sans viande, peuvent aussi soutenir les aliments à faible émission de carbone avec une offre de services alimentaires dédiée.



<sup>18</sup> <https://www.uoguelph.ca/childcare/system/files/CCLC%20Food%20Sustainability%20Report.pdf>

## Réduire le gaspillage alimentaire à chaque étape

Le gaspillage alimentaire constitue une feuille de route vers des achats plus intelligents et à faibles émissions de carbone, révélant où réduire les coûts, optimiser les choix et investir plus judicieusement. Dans le monde, environ un tiers de tous les aliments produits sont gaspillés, ce qui comprend toute l'énergie, les ressources et l'argent qui ont été utilisés dans le cadre du cycle de vie de ces aliments. Cela est responsable d'environ huit pour cent des émissions mondiales. Le gaspillage alimentaire peut être déterminé et réduit à trois étapes principales des services alimentaires :

- Les déchets de production sont définis comme tous les produits alimentaires inutilisés au fur et à mesure que les repas sont créés. Il peut notamment s'agir de parures de viande et de légumes, de coquilles d'œufs, d'aliments périmés avant utilisation, de renversements sur le sol, etc.
- Le gaspillage relatif à la taille des plats résulte de la création ou de l'achat de plats de plus grande taille que ce qui doit être servi. Par exemple, une lasagne de 24 portions est décongelée et chauffée pour le service, mais seulement cinq portions sont servies pour les consommateurs de nourriture.
- Les déchets des assiettes sont les aliments qui restent après qu'une personne a mangé sa portion. Il peut s'agir d'une bouchée de yogourt, d'un bol de soupe ou encore d'un repas entier.

Une quatrième catégorie de déchets existe pour les articles non alimentaires envoyés au site d'enfouissement, principalement le plastique et d'autres matériaux d'emballage provenant de la livraison, de l'entreposage et de la consommation des aliments. Des vérifications des déchets menées dans un établissement de retraite de soins continus pour une étude de Hackes et Shanklin ont montré que les emballages représentaient 28,2 % du flux total de déchets en poids et 85,9 % en volume.

Les services alimentaires devraient planifier la récupération des aliments, pour faire don des restes de nourriture salubre à des programmes qui aident les gens au sein de leurs communautés. Des liens peuvent être établis avec des organisations nationales comme Banques alimentaires Canada ou Second Harvest, ou encore avec des programmes alimentaires locaux et régionaux pour s'assurer que le moins d'aliments se retrouvent dans les flux de déchets.

De nombreuses stratégies peuvent être utilisées non seulement afin de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi pour augmenter la consommation de nourriture par les consommateurs de nourriture. Cela implique un examen réfléchi de nombreux facteurs, notamment :

- fixer l'heure des repas pour qu'elle coïncide avec la faim et la disponibilité de consommateur de nourriture (p. ex., les détenus ne mangent pas le repas servi lorsqu'ils se présentent à un rendez-vous médical);
- répondre aux besoins culturels (p. ex., accès à des aliments traditionnels et traditionnels ou servir des repas avec des inclusions appropriées comme des baguettes ou des pains plats);
- améliorer l'environnement alimentaire (p. ex., ne pas administrer de médicaments dans les salles à manger communes).

Afin d'accroître spécifiquement le choix et l'acceptation des aliments respectueux du climat, de nombreuses techniques fondées sur la science comportementale peuvent être appliquées au menu et à sa promotion, comme le souligne le guide de Coolfood pour la promotion de choix alimentaires durables (Playbook for Promoting Sustainable Food Choices).<sup>20</sup>

<sup>19</sup> <https://www.greenhealthcare.ca/images/publications/h2010102%20waste%20reduction%20research%20paper.pdf>  
<sup>20</sup> <https://www.wri.org/research/food-service-playbook-promoting-sustainable-food-choices>

## Groupes de travail et communautés de pratique pour la collaboration

Les groupes de travail internes et les communautés de pratique externes offrent des occasions inestimables de collaborer à des initiatives.

La création d'un groupe de travail dédié constitue une première étape cruciale pour faire progresser l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone. Une équipe bien structurée réunit des intervenants clés ayant l'expertise nécessaire pour se retrouver dans les politiques en matière d'approvisionnement, les considérations financières, la planification des menus et la logistique opérationnelle, et pourrait être structurée de la manière suivante :

Position	Rôle au sein du groupe de travail
Gestionnaire du développement durable	Diriger l'élaboration de la stratégie, en veillant à ce que les objectifs climatiques et les engagements institutionnels soient harmonisés.
Agent d'approvisionnement	Superviser les processus d'achat, intégrer les critères de durabilité dans les appels d'offres et veiller au respect des accords commerciaux.
Directeur des services alimentaires	Collaborer avec les fournisseurs et le personnel pour mettre en œuvre des changements de menu et des pratiques en matière d'approvisionnement durables.
Nutritionniste	S'assurer que les changements de menu à faible émission de carbone respectent les normes nutritionnelles et s'harmonisent avec les directives alimentaires.
Agent financier	Évaluer les répercussions sur les coûts et la faisabilité financière et assurer l'harmonisation du budget avec les objectifs d'approvisionnement.
Gestionnaire des opérations et des installations	Soutenir la mise en œuvre, en veillant à ce que l'infrastructure et la logistique soutiennent un service alimentaire durable.
Responsable des communications et de la mobilisation	Élaborer des messages, sensibiliser le personnel et les intervenants et renforcer le soutien pour les changements en matière d'approvisionnement.
Parrain principal (à l'échelle du vice-président ou du directeur)	Assurer un leadership de haut niveau, établir des liens avec le plan stratégique de l'organisation, obtenir les ressources nécessaires et éliminer les obstacles à la mise en œuvre.

Comme la plupart des objectifs ambitieux, la promotion de l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone est plus efficace lorsque les équipes se mobilisent dans le cadre d'une communauté de pratique ou un réseau de pairs engagés dans l'apprentissage mutualisé, la résolution de problèmes et l'amélioration continue. Ces communautés offrent des avantages essentiels comme la mutualisation des connaissances, l'harmonisation des efforts pour des répercussions collectives, le soutien technique, la responsabilisation et l'influence des politiques.

La participation à des réseaux nouveaux ou existants, comme la communauté de pratique Santé planétaire de Nourish pour les organisations de soins de santé,<sup>21</sup> aide les agents de changement à rester informés, à résoudre les défis avec leurs pairs et à faire progresser de manière importante l'approvisionnement alimentaire durable.

## Mobiliser les chefs pour le leadership culinaire dans l'ensemble de l'organisation

Les chefs sont essentiels à la transition vers un régime alimentaire sain pour la planète, et investir dans leur formation est essentiel pour mettre en œuvre des achats alimentaires à faibles émissions de carbone. Lorsque les chefs possèdent les compétences et les connaissances nécessaires pour créer des repas respectueux du climat, ils peuvent ainsi transformer les menus institutionnels pour améliorer la durabilité et la satisfaction des clients.

Au cours de sa cohorte nationale de Nourish, l'organisation Vancouver Coastal Health l'a démontré en collaborant avec le chef Ned Bell pour réorganiser la nourriture de l'hôpital grâce à des ateliers culinaires pratiques et à des séances de renforcement des compétences, en veillant à ce que la durabilité et le goût aillent de pair.<sup>22</sup> Un solide soutien de la direction ainsi qu'une communication stratégique ont également joué un rôle crucial dans le succès de leur projet pilote de menu planétaire.

La Copenhagen House of Food<sup>23</sup> a conçu un modèle adoptant une approche similaire avec plus d'une décennie d'investissement (2007 - 2018) dans le renforcement des capacités avec des services alimentaires axés sur les ingrédients biologiques et l'amélioration de la qualité des repas dans les cuisines publiques, et ils continuent de travailler à réduire les émissions de carbone liées aux aliments de 25 % d'ici 2030.<sup>24</sup>

La mobilisation des équipes chargées de la cuisine au moyen de concours de recettes, de panels de goûts et d'innovations pratiques favorise l'enthousiasme et l'appropriation de la transformation des menus. L'amélioration de l'expertise des chefs en matière de repas savoureux et à faible émission de carbone améliore non seulement la qualité des repas, mais réduit également le gaspillage alimentaire, une stratégie négligée, mais essentielle afin de réduire les émissions. En investissant dans le leadership culinaire ainsi que la formation pratique, les établissements peuvent transformer leurs engagements en matière de développement durable en repas satisfaisants et respectueux du climat.



<sup>21</sup> <https://nourishleadership.ca/programs/planetary-health/>

<sup>22</sup> <https://www.vch.ca/en/news/vancouver-general-hospital-pilots-new-plant-rich-menu-items-health-patients-and-planet>

<sup>23</sup> <https://kbh-madhus.webflow.io/english/ourstory>

<sup>24</sup> <https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2024-06/Coolfood%20Pledge%202023%20Copenhagen%20climate%20impact%20report.pdf>

## Stratégies pour mobiliser les consommateurs de nourriture

Pour que l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone soit fructueux, les établissements doivent mobiliser activement les personnes qu'ils servent, qu'il s'agisse de militaires, d'enfants pris en charge, de détenus dans des établissements correctionnels ou encore d'employés dans les cafétérias du gouvernement. Une stratégie en matière de mobilisation bien conçue garantit que les nouvelles offres de menu seront non seulement durables, mais aussi bien accueillies, réduisant la résistance et le gaspillage alimentaire et soutenant les changements culturels vers des régimes à faibles émissions de carbone. Les besoins de la population varient en fonction des facteurs thérapeutiques, des niveaux d'activité ainsi que de la culture existante.

Parmi les activités de mobilisation, on retrouve :

- **Enquêtes.** Celles-ci peuvent permettre de recueillir des renseignements portant sur les préférences alimentaires, les habitudes alimentaires et les obstacles potentiels au changement. Les résultats permettent de déterminer quels aliments respectueux du climat pourraient être les plus acceptés, ce qui permet aux équipes chargées de l'élaboration de menus d'adapter leur approche plutôt que de la mettre en œuvre de haut en bas. Cela devient particulièrement important dans les scénarios où les choix sont plus limités, comme les menus de soins de santé non sélectionnés ou les cuisines pour les besoins de base.
- **Événements ou panels de dégustation.** Ceux-ci permettent aux consommateurs de nourriture de goûter à de nouveaux plats à faible émission de carbone et de fournir des commentaires. Ces événements revêtent un double objectif : ils permettent aux équipes des services alimentaires de peaufiner les recettes avant leur mise en œuvre et de créer un sentiment d'implication et d'appartenance chez les consommateurs de nourriture.
- **Sensibilisation et récits.** De simples messages sur des affiches, de l'affichage numérique ou encore des interactions directes avec le personnel peuvent mettre en évidence la durabilité et d'autres avantages d'un nouveau menu. Un étiquetage comme « spécial du chef » peut introduire un nouveau plat de manière convaincante. Dans certains contextes, les journées thématiques peuvent être particulièrement efficaces, par exemple en introduisant des « vendredis végétaux » avec des repas bien promus qui mettent en valeur les protéines durables ainsi que la créativité culinaire. Les programmes de garde d'enfants peuvent comprendre des activités alimentaires pratiques, l'enseignement aux enfants des ingrédients saisonniers au moyen de contes et la préparation de repas communs. Les organisations peuvent suivre les progrès vers leurs objectifs de lutte contre les changements climatiques sur un thermomètre dans les cafétérias pour « faire baisser la température ».
- **Visites d'agriculteurs** dans les installations ou **visites du personnel dans les fermes pour en apprendre davantage sur les systèmes alimentaires locaux.** Voir les activités de première main est souvent une expérience transformatrice et galvanisante.
- **Expériences de chef invité.** Collaborer avec un **chef en résidence** pour former le personnel et promouvoir le service des repas.

En fin de compte, la mobilisation des consommateurs de nourriture dans la transition vers des menus à faibles émissions de carbone garantit que les efforts de durabilité ne sont pas seulement une directive institutionnelle, mais bien un changement collaboratif vers de meilleurs choix alimentaires. Faire participer les consommateurs au processus au moyen de sondages, de tests de dégustation, d'éducation et d'expériences interactives peut accroître l'acceptation, la satisfaction et le succès à long terme de leurs initiatives alimentaires respectueuses du climat.

## Éliminer les obstacles courants

Le tableau suivant permet de déterminer et d'aborder les défis potentiels relatifs à l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone :

Obstacle	Défi	Solution
<b>Coûts perçus plus élevés des aliments</b>	Les aliments locaux et durables sont estimés comme plus chers.	Utiliser des stratégies de type « moins de viande et meilleure viande » qui équilibrent le coût des produits de meilleure qualité en réduisant les quantités totales achetées, par exemple les hamburgers de champignons et de bœuf mélangés. Concevoir des menus en fonction des saisons et acheter des aliments localement lorsqu'ils sont abondants et plus abordables. Investir dans des contrats à terme.
<b>Coûts initiaux associés à la mise en œuvre</b>	Une perception que l'exploitation ne peut pas se permettre d'améliorer son menu ou ses activités de service alimentaire.	Entre la réduction du gaspillage alimentaire, le remplacement des protéines animales par des protéines végétales et la recherche d'autres gains d'efficacité, les améliorations opérationnelles peuvent générer un retour sur investissement. <sup>25</sup> Prenons l'exemple de l'Hôpital Sainte-Justine de Montréal, qui a utilisé un projet de modernisation de la cuisine de 2 millions de dollars pour mettre en œuvre un modèle de service aux chambres qui a réduit les coûts des jours de repas de 8,00 \$ à 6,20 \$, réduit le gaspillage de 45 % à 5 % et augmenté la satisfaction de 50 % à 99 %. <sup>26</sup>
<b>État de préparation de la chaîne d'approvisionnement</b>	Disponibilité limitée d'aliments préparés et de repas à base de plantes. Réseaux de commande et de distribution coordonnés limités pour des aliments locaux et durables. Fluctuations saisonnières, disponibilité limitée d'ingrédients légèrement transformés (p. ex., fruits et légumes pelés et hachés, tailles d'emballages, etc.).	Mobilisation des fournisseurs sur les possibilités du marché des services alimentaires, les volumes et la taille d'emballage préférée, etc. Acheter auprès de petits et moyens producteurs régionaux pour aider au développement de réseaux régionaux de distribution et de transformation afin de passer à l'échelle au fil du temps et de créer des chaînes de valeur pour mieux répondre à la demande institutionnelle. Saisir l'occasion et la responsabilité du secteur public de jouer un rôle actif dans le cadre de la conservation de systèmes alimentaires nationaux plus diversifiés, résilients et fondés sur des valeurs.
<b>Résistance au changement de la part du personnel et des exploitants des services alimentaires</b>	Les équipes chargées des services alimentaires, les chefs et le personnel d'approvisionnement hésitent à modifier les menus et les contrats. Les exploitants de services alimentaires craignent de perdre des ventes ou encore de prendre des risques.	Offrir de la formation, des ateliers de développement de recettes et des incitations comportementales en vue d'augmenter l'adhésion et l'enthousiasme. Communiquer des études de cas couronnées de succès et des tendances de l'industrie démontrant la demande d'options alimentaires durables.

<sup>25</sup> <https://us.noharm.org/healthy-food>

<sup>26</sup> <https://nourish-healthcare.squarespace.com/practice-study-chu-ste-justine>

Barrier	Challenge	Solution
<b>Préoccupations concernant les préférences des consommateurs</b>	Inquiétude concernant la suppression du choix dans la sélection des aliments avec une transition vers des menus avec une teneur plus faible en carbone pour les cafétérias et dans les services alimentaires avec des menus non sélectionnés.	Mettre en œuvre des techniques éprouvées de science comportementale qui soutiennent l'acceptation et l'intérêt des consommateurs pour les plats à base de plantes. Par exemple, le chili végétarien est remanié sous le nom de « chili fumé avec tomates rôties au feu et haricots à l'érable ». Pour les fidèles partisans de « la viande et des pommes de terre », commencer à faire des transitions en remplaçant la moitié des protéines animales par des plantes, par exemple du bœuf et de la bolognaise aux champignons. Mettre en œuvre des changements de menu progressifs, des événements de dégustation et une communication claire portant sur les avantages en matière de saveur, de santé et d'inclusion. Le guide des services alimentaires du World Resources Institute (WRI) fournit aux exploitants de services alimentaires les dernières recherches sur l'incitation des clients à manger des options plus végétales. <sup>27</sup>
<b>Menus végétaux et nutrition</b>	Crainte que les menus à faibles émissions de carbone ne fournissent pas suffisamment de nutriments.	Les menus végétaux s'harmonisent avec le Guide alimentaire canadien, qui décrit comment l'augmentation des plantes dans l'alimentation peut aussi répondre aux besoins nutritionnels en encourageant la consommation quotidienne d'une variété d'aliments sains. <sup>28</sup>
<b>L'approvisionnement favorise les titulaires</b>	Les contrats et les activités de restauration actuels favorisent les grands distributeurs, ce qui limite souvent les considérations en matière de durabilité.	Mettre à jour les pratiques en matière d'approvisionnement pour inclure des objectifs de réduction des émissions de carbone, des mesures de durabilité et des stratégies de mobilisation des fournisseurs. Inclure dans les processus d'approvisionnement des stratégies visant à susciter la mobilisation des fournisseurs, comme des séances de formation des fournisseurs et des processus de débriefing. Rendre moins complexe le processus de collaboration avec un acheteur du secteur public dans la mesure du possible. Envisager de dégroupier les contrats pour permettre aussi aux producteurs locaux de soumissionner. Examiner la matrice d'évaluation afin de s'assurer que les valeurs sont reflétées adéquatement dans les critères. Par exemple, la taille des portions ou encore la densité nutritionnelle sont évaluées.
<b>Difficulté à mesurer l'empreinte carbone</b>	La mesure des émissions de carbone peut être complexe et nécessite donc un investissement de temps.	Utiliser des outils de suivi de l'empreinte carbone en participant à des engagements climatiques mondiaux comme le Coolfood Pledge. Les données portant sur les progrès réalisés sur les réductions d'émissions liées aux aliments au fil du temps aideront les équipes à être motivées et mobilisées dans le cadre du processus de changement.  Définir clairement les rôles de gestion des contrats dans votre contrat et votre équipe pour vous assurer que les progrès sont mesurés et que les jalons sont atteints.

<sup>27</sup> <https://www.wri.org/research/food-service-playbook-promoting-sustainable-food-choices>

<sup>28</sup> <https://food-guide.canada.ca/en/>

## S'engager dans le processus

L'adoption d'une approche déclinée en étapes, comme l'illustre le cadre « Engager, planifier, promouvoir » du Coolfood Pledge, est essentielle à la mise en œuvre couronnée de succès de menus à faibles émissions de carbone.<sup>29</sup> L'engagement commence par une volonté claire à réduire les émissions de GES associées aux services alimentaires de 25 % d'ici 2030, en établissant une cible mesurable qui s'aligne sur les objectifs climatiques mondiaux. Ensuite, les organisations se mobilisent dans le cadre de la planification stratégique, en utilisant des ressources comme le Coolfood Playbook, qui offre une liste complète de techniques pour encourager l'adoption de plats riches en plantes. La planification garantit que la transition vers une économie à faibles émissions de carbone est pratique et adaptée au contexte unique de l'organisation. La dernière étape, la promotion, consiste à élaborer des messages convaincants pour mobiliser les clients et les employés, en favorisant une culture qui soutient et soutient ces changements durables.



<sup>29</sup> <https://coolfood.org/pledge/>

# Prochaines étapes

Pour accélérer la transition vers l’approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone, de nombreux acteurs doivent prendre des mesures stratégiques harmonisées avec des objectifs communs. Favoriser la collaboration, mettre à jour les processus clés et investir dans le renforcement des capacités entraînera des changements importants alors que les acheteurs publics mèneront la transition vers un système alimentaire plus respectueux du climat.

Prochaines étapes pour les agents d’approvisionnement	Prochaines étapes pour les équipes chargées des services alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborer avec les équipes chargées des services alimentaires pour élaborer des stratégies et des cibles pour l’approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone.</li> <li>• Renforcer la mobilisation des petits et moyens producteurs et fournisseurs d’aliments afin d’encourager la participation aux marchés publics.</li> <li>• Élaborer des contrats à terme avec les producteurs locaux afin d’assurer un approvisionnement stable et réduire la dépendance à l’égard des aliments importés.</li> <li>• Utiliser les demandes de renseignements (DDR) pour déterminer les fournisseurs offrant des options alimentaires à faibles émissions de carbone et signaler la demande au marché.</li> <li>• Mettre à jour les demandes de propositions (DP) pour les contrats de services alimentaires et d’épicerie afin d’inclure les priorités en matière de durabilité, ce qui oblige les fournisseurs à mettre en œuvre des stratégies alimentaires à faibles émissions de carbone.</li> <li>• Intégrer des critères d’évaluation clairs dans le cadre des processus d’approvisionnement pour inciter les fournisseurs à offrir un approvisionnement alimentaire durable.</li> <li>• Réduire l’approvisionnement en plastiques à usage unique et passer aux emballages en vrac et réutilisables dans la mesure du possible.</li> <li>• Exiger des rapports d’étape annuels des entrepreneurs en services alimentaires et des distributeurs d’alimentation portant sur les mesures de durabilité et les réductions de GES.</li> <li>• Participer à des communautés de pratique existantes et nouvelles pour que les acheteurs publics échangent des pratiques exemplaires et appuient ainsi la mise en œuvre.</li> <li>• Examiner les critères d’évaluation afin de s’assurer que les valeurs sont correctement pondérées et que les unités de mesure idéales sont utilisées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrir de la formation culinaire et des ateliers aux équipes chargées des services alimentaires afin d’améliorer les compétences en matière d’élaboration de menus végétaux.</li> <li>• Mettre en œuvre des menus à faibles émissions de carbone en utilisant les conseils issus de cette ressource.</li> <li>• Effectuer des vérifications des déchets afin de suivre et de limiter au minimum le gaspillage alimentaire, l’emballage et la surproduction.</li> <li>• Renforcer les programmes de récupération alimentaire grâce à des partenariats.</li> <li>• Inviter les consommateurs de nourriture à obtenir des commentaires au moyen de sondages, de tests de goût et de campagnes éducatives sur les bienfaits des aliments à faibles émissions de carbone.</li> <li>• Participer aux communautés de pratique existantes et nouvelles pour que les institutions publiques échangent des pratiques exemplaires et appuient ainsi la mise en œuvre.</li> </ul>

## Autres éléments à prendre en considération

Cette ressource met l'accent sur le carbone, et les menus durables dans les institutions publiques devraient également tenir compte de la conscience culturelle, de la nutrition ainsi que de la réduction des aliments ultra-transformés. Bien que les substituts de viande puissent faciliter la transition vers des menus à faibles émissions de carbone, la priorité accordée aux aliments frais et entiers comme les légumineuses, les grains entiers ainsi que les légumes est à la fois plus saine et plus durable que les substituts transformés à forte empreinte environnementale. Ce changement favorise la réduction des émissions, une meilleure nutrition, l'approvisionnement local, de même que la créativité culinaire.

L'approvisionnement alimentaire durable implique également des considérations culturelles et éthiques, y compris la souveraineté alimentaire autochtone ainsi que les objectifs en matière de vérité et réconciliation au Canada. De nombreux aliments autochtones et culturels, comme l'origan et les baies cueillies, sont récoltés de manière durable et sont essentiels à la santé et à l'identité de la communauté. En donnant la priorité aux aliments diversifiés et culturellement pertinents, les menus publics reflètent et soutiennent ainsi tous les Canadiens.

## Orientations futures

Afin de soutenir cette transition, tous les ordres de gouvernement doivent établir des objectifs clairs en matière d'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone qui favorisent l'approvisionnement durable. Investir dans le renforcement des capacités (y compris la formation, ainsi que la participation à des communautés de pratique nouvelles et existantes) permettra aux agents d'approvisionnement et aux équipes chargées des services alimentaires d'acquérir les compétences nécessaires pour mettre en œuvre efficacement des initiatives alimentaires à faibles émissions de carbone. Les investissements dans le cadre de l'infrastructure et la chaîne de valeur permettront de servir davantage d'aliments locaux et durables dans toutes les institutions publiques et aideront à bâtir des systèmes alimentaires plus solides et résilients face aux changements climatiques au Canada.

## Conclusion

La transition vers l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone constitue une étape à la fois nécessaire et réalisable pour faire progresser les gouvernements et les systèmes alimentaires résilients aux changements climatiques. En intégrant des stratégies fondées sur des données probantes, en s'harmonisant avec les engagements en matière de durabilité et en favorisant la collaboration entre les secteurs, les acheteurs publics peuvent réduire considérablement leurs répercussions environnementales grâce à l'alimentation, et ce, tout en maintenant la rentabilité et l'adéquation nutritionnelle. À mesure que de plus en plus d'acteurs clés reconnaissent le rôle de l'alimentation dans le cadre de l'action climatique, le soutien continu des politiques, les partenariats intersectoriels et l'évaluation continue seront essentiels pour intensifier ces efforts. Avec l'infrastructure et l'engagement appropriés, l'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone peut devenir la norme, ce qui permettrait de réaliser des progrès importants vers un avenir plus durable et résilient.



# Annexe : Tendances politiques

## S'inspirer des tendances politiques mondiales

Le Canada peut s'inspirer d'autres pays et initiatives qui donnent la priorité à l'approvisionnement alimentaire durable par le secteur public comme moteur de l'action climatique ainsi que de systèmes alimentaires et agricoles plus résilients. Quelques-unes sont mises en évidence ci-dessous.

En 2022, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a produit une [ressource à l'intention des agents des marchés publics pour les guider dans l'approvisionnement d'aliments sains et durables](#), en déterminant que « les institutions publiques doivent montrer l'exemple et représentent des mécanismes importants pour influencer le changement de comportement ». Les institutions publiques ont une large portée et constituent un levier politique important, car elles comprennent les cantines gouvernementales et les lieux de travail publics, les hôpitaux et les écoles, etc.

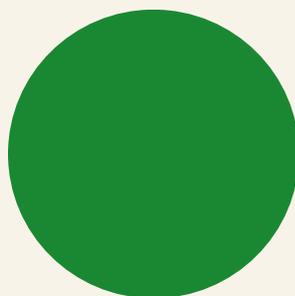
En 2021, le Department of Food and Rural Affairs (DEFRA) du Royaume-Uni a mis à jour la [norme d'achat du gouvernement pour les services d'alimentation et de restauration](#). Des pratiques obligatoires et exemplaires sont établies pour les éléments suivants : la production, la transformation et la distribution (y compris le bien-être des animaux); l'efficacité des ressources; et les activités socio-économiques. Comme l'a déterminé un [examen indépendant commandé en 2024 par Sustain](#) (l'organisation d'agriculture biologique qui gère le programme Food for Life qui accrédite la durabilité de quelque deux millions de repas par jour servis dans les écoles, les hôpitaux et les forces armées), il existe des possibilités d'élaboration de politiques futures concernant le lien avec les objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre du Royaume-Uni et l'élargissement des possibilités de produits britanniques de qualité supérieure et de s'approvisionnement auprès des petites et moyennes entreprises (PME).

Au Danemark, en janvier 2023, Statens- og Kommunernes Indkøbsservices (SKI) a annoncé un nouvel accord alimentaire plus écologique. La durabilité a été intégrée dans toutes les parties de l'entente, de la production et de la livraison à l'approvisionnement, ainsi qu'à l'utilisation. L'entente couvre une vaste gamme d'aliments biologiques, ainsi qu'un plus grand assortiment de légumineuses ainsi que d'autres aliments à base de plantes. L'accord établit également un certain nombre d'exigences, à savoir les produits saisonniers, l'information sur les répercussions climatiques, la durabilité et l'huile de palme certifiée. L'accord est en appel d'offres et devrait entrer en vigueur en mars 2024. Cette politique est interreliée avec d'autres afin de soutenir l'innovation et le développement tout au long de la chaîne d'approvisionnement dans le cadre d'un plan d'action danois complet [pour les aliments d'origine végétale](#).

## Tirer parti de l'harmonisation avec les politiques climatiques et en matière de durabilité du Canada

La promotion de l'approvisionnement en aliments à faibles émissions de carbone par les acheteurs gouvernementaux s'inscrit dans l'engagement du Canada de réduire les émissions de gaz à effet de serre, ce qui aidera notamment le pays à atteindre la carboneutralité d'ici 2050. Cela soutient également l'Initiative zéro déchet de plastique d'ici 2030 en encourageant l'approvisionnement qui minimise les plastiques à usage unique dans les emballages alimentaires et réduit la pollution environnementale. De plus, cela s'harmonise avec le Cadre pancanadien sur la croissance propre et les changements climatiques en intégrant la durabilité et en faisant la promotion d'aliments respectueux du climat, ce qui peut favoriser une transition vers une économie à faibles émissions de carbone pour le secteur de l'alimentation et de l'agriculture.

Ces activités sont également soutenues par l'évolution des stratégies d'approvisionnement du Canada, y compris la [Stratégie nationale provisoire d'approvisionnement en aliments et boissons](#) (2019), qui vise à mettre à jour les pratiques en matière d'approvisionnement pour refléter la durabilité et les considérations régionales. L'[Initiative d'approvisionnement éclairé du gouvernement du Canada](#) et l'examen continu des catégories d'approvisionnement par le gouvernement du Canada témoignent d'un engagement à simplifier les pratiques d'achats écologiques, ce qui facilite l'adoption par les institutions de politiques d'approvisionnement alimentaire à faibles émissions de carbone. En s'harmonisant avec ces cadres et en tirant parti du pouvoir d'achat du gouvernement, les acheteurs publics peuvent stimuler la demande du marché pour des aliments respectueux du climat tout en soutenant les objectifs en matière de durabilité plus larges du Canada.



# Annexe : Lectures supplémentaires

**Ville de Toronto (2024).** Serving climate-friendly meals through City services - Cool Food Pledge commitment and food-related greenhouse gas emissions.

<https://www.toronto.ca/legdocs/mmis/2024/ie/bgrd/backgroundfile-246860.pdf>

**Ville de Vancouver (2024).** Procurement Policy.

<https://policy.vancouver.ca/ADMIN008.pdf>

**Ville de Vancouver (2021).** Sustainable and Ethical Procurement (SEP) including Social Value Procurement Framework (SVF).

<https://vancouver.ca/files/cov/social-value-procurement-faq.pdf>

**Climate Everything (2021).** Greenhouse Gas Emissions of the Food Supply Chain.

<https://climateeverything.com/climateinfographics/ghgemissionsoffoodsupplychainexplained>

**EAT Forum (2019).** The Planetary Health Diet.

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

**Équiterre (2020).** La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local écoresponsable. [https://communassiette.org/wp-content/uploads/2022/03/Fiche\\_sante\\_page\\_simple-1.pdf](https://communassiette.org/wp-content/uploads/2022/03/Fiche_sante_page_simple-1.pdf)

**Farm to Institution New England. (2016).** Food Service Toolkit.

<https://www.farmtoinstitution.org/food-service-toolkit>

**Farm to Cafeteria Canada. (2014).** Procuring Local Foods for Child Nutrition Programs.

[https://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2014/06/F2S\\_Procuring\\_Local\\_Foods\\_Child\\_Nutrition\\_Prog\\_Guide.pdf](https://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2014/06/F2S_Procuring_Local_Foods_Child_Nutrition_Prog_Guide.pdf)

**Friends of the Earth (2017).** The Meat of the Matter: A Municipal Guide to Climate-Friendly Food Purchasing.

[https://www.responsiblepurchasing.org/purchasing\\_guides/food/climate\\_friendly\\_food\\_purchasing.pdf](https://www.responsiblepurchasing.org/purchasing_guides/food/climate_friendly_food_purchasing.pdf)

**GoodFood Purchasing (2025).** GoodFood Purchasing.  
<https://goodfoodpurchasing.org/>

**Gouvernement du Canada (2019).** Guide alimentaire canadien.  
<https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>

**Gouvernement du Canada (2019).** Fiche de données des achats écologique.  
<https://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/app-acq/documents/ae-gp/pclt-vtclc-fra.pdf>

**Gouvernement du Canada (2019).** Stratégie nationale provisoire d’approvisionnement en aliments et en boissons.  
[https://publications.gc.ca/site/archivee-archived.html?url=https://publications.gc.ca/collections/collection\\_2019/spac-pspc/P4-90-2019-fra.pdf](https://publications.gc.ca/site/archivee-archived.html?url=https://publications.gc.ca/collections/collection_2019/spac-pspc/P4-90-2019-fra.pdf)

**Gouvernement du Canada (2024).** Achats écologiques : Acheteurs pour l’action climatique.  
<https://www.canada.ca/fr/secretariat-conseil-tresor/services/innovation/ecologiser-gouvernement/achats-ecologiques/acheteurs-action-climatique.html>

**Gouvernement du Canada (2024).** Achats écologiques.  
<https://www.canada.ca/fr/secretariat-conseil-tresor/services/innovation/ecologiser-gouvernement/achats-ecologiques.html>

**Gouvernement du Canada (2024).** Processus de demandes de soumissions.  
<https://achatscanada.canada.ca/fr/notre-processus-d-achat/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-approvisionnements/chapitre-4>

**Gouvernement de l’Ontario (2024).** Objectif ambitieux en matière d’approvisionnement en produits alimentaires locaux dans les organismes du secteur parapublic.  
<https://www.ontario.ca/fr/page/objectif-ambitieux-en-matiere-dapprovisionnement-en-produits-alimentaires-locaux-dans-les-organismes>

**Gouvernement du Québec (2013).** Guide pour développer des pratiques d’acquisition écoresponsables dans les organisations publiques québécoises.  
[http://www.portail.approvisionnement-quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Documentation/TCAE\\_guide\\_AER\\_SCT\\_vFinale.pdf](http://www.portail.approvisionnement-quebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Documentation/TCAE_guide_AER_SCT_vFinale.pdf)

**Gouvernement de Québec (2024).** Plan des acquisitions gouvernementales 2024-2025.  
[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/secretariat-du-conseil-du-tresor/publications-adm/plan-acquisitions/cag\\_2425.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/secretariat-du-conseil-du-tresor/publications-adm/plan-acquisitions/cag_2425.pdf)

**Haocheng et al. (2024).** Stratégies d’évaluation et de réduction de l’empreinte carbone pour l’aquaculture : un examen.  
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jwas.13117>

**Health Care Without Harm (2019).** Health Care’s Climate Footprint.  
<https://global.noharm.org/media/4370/download?inline=1>

**Health Care Without Harm (s.d.).** Purchasing Considerations.

<https://us.noharm.org/media/4873/download?inline=1>

**Jarvis et al. (2024).** Integrating Health, Nutrition, and Environmental Impacts of Foods: A Life Cycle Impact Assessment and Modelling Analysis of Foods in Canada.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2542519624000834>

**Lapalme, Hayley (2015).** Farm to institution : The power of public sector purchasing (Working Paper). Greenbelt Fund.

[https://static1.squarespace.com/static/58829365c534a576e10e3a5c/t/58d559bc3e00be4a328a3a88/1490377163560/2015-09-17\\_-\\_Greenbelt\\_Fund\\_Working\\_Paper\\_-\\_Farm\\_to\\_Institution\\_-\\_The\\_Power\\_of\\_Public\\_Sector\\_Purchasing\\_-\\_FINAL.pdf](https://static1.squarespace.com/static/58829365c534a576e10e3a5c/t/58d559bc3e00be4a328a3a88/1490377163560/2015-09-17_-_Greenbelt_Fund_Working_Paper_-_Farm_to_Institution_-_The_Power_of_Public_Sector_Purchasing_-_FINAL.pdf)

**Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark Danish Action Plan for Plant-Based Foods (2023).** Danish Action Plan for Plant-Based Foods.

<https://en.fvm.dk/Media/638484294982868221/Danish-Action-Plan-for-Plant-based-Foods.pdf>

**New York Times (2024).** The Hidden Environmental Cost of Food.

<https://www.nytimes.com/interactive/2024/09/19/climate/food-costs-protein-environment.html>

**New York Times (2025).** Is Fake Meat Better for You than Real Meat?

<https://www.nytimes.com/2025/02/17/well/eat/is-fake-meat-healthy.html>

**Nourish (2018).** Nourishing the Future of Food in Health Care: A Pan-Canadian Policy Scan.

[https://20441233.fs1.hubspotusercontent-na1.net/hubfs/20441233/Knowledge%20Hub%20\(new%20website\)/2019\\_Policy%2BScan%2BReport\\_Online%20reading.pdf](https://20441233.fs1.hubspotusercontent-na1.net/hubfs/20441233/Knowledge%20Hub%20(new%20website)/2019_Policy%2BScan%2BReport_Online%20reading.pdf)

**Nourish (2023).** Values-Based Procurement of Food in Health Care: Primer.

<https://20441233.fs1.hubspotusercontent-na1.net/hubfs/20441233/VBP/Nourish-ValueBasedFood-AltColour-FR-v2.pdf>

**Nourish (2024).** Value-Based Procurement of Food in Health Care: Implementation Guide.

<https://20441233.fs1.hubspotusercontent-na1.net/hubfs/20441233/VBP/2.0-%20Implementation%20Guide/VBP%20Implementation%20Guide%20Final.pdf>

**Nourish (2025).** Nourish Leadership.

<https://nourishleadership.ca/fr/>

**Nourish (2020).** Sustainable Menu Guide.

<https://menudurable.ca/>

**NPR (2024).** Regenerative agriculture is sold as a climate solution. Can it do all it says?  
<https://www.npr.org/2024/09/10/g-s1-17179/regenerative-agriculture-climate-change-soil-carbon>

**Our World in Data (2022).** FAQs on the Environmental Impacts of Food.  
<https://ourworldindata.org/faqs-environmental-impacts-food>

**Poore & Nemecek (2018).** Reducing Food's Environmental Impacts Through Producers and Consumers.  
<https://www.science.org/doi/10.1126/science.aag0216>

**Primum Non Nocere (2022).** Bilan des émissions de gaz à effet de serre.  
[https://www.lavalensante.com/fileadmin/internet/cisss\\_laval/CISSS\\_de\\_Laval/Developpement\\_durable/SSE\\_2022\\_Rapport\\_LAVALFINAL.pdf](https://www.lavalensante.com/fileadmin/internet/cisss_laval/CISSS_de_Laval/Developpement_durable/SSE_2022_Rapport_LAVALFINAL.pdf)

**Ritchie, Rosado, and Roser (2022).** Environmental Impacts of Food Production.  
<https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

**Sustain Ontario (2015).** Local Sustainable Food Procurement.  
[https://sustainontario.com/greenhouse/custom/uploads/2016/09/Toolkit\\_Final25-11.pdf](https://sustainontario.com/greenhouse/custom/uploads/2016/09/Toolkit_Final25-11.pdf)

**Sustain Ontario (2015).** The Law Leaves Room for Local Food.  
<https://sustainontario.com/2015/02/27/media-release-the-law-leaves-room-for-local-food/>

**Sustainable Procurement Pledge (2024).** Procurement Policy Update from the US, UK, and Canada: How Can Suppliers Meet New Sustainability Expectations?  
[https://spp.earth/wp-content/uploads/2024/10/10.28.24\\_SPP-USACeres\\_Procurement-Policy-Update-FINAL-1.pdf](https://spp.earth/wp-content/uploads/2024/10/10.28.24_SPP-USACeres_Procurement-Policy-Update-FINAL-1.pdf)

**Sustainable Procurement Pledge (2024).** Unlocking the Power of Social Enterprises : Strategies for Scaling Corporate Engagement in Achieving Societal Impact Procurement Policy.  
[https://spp.earth/wp-content/uploads/2024/10/10.28.24\\_SPP-USACeres\\_Procurement-Policy-Update-FINAL-1.pdf](https://spp.earth/wp-content/uploads/2024/10/10.28.24_SPP-USACeres_Procurement-Policy-Update-FINAL-1.pdf)

**Department for Environment, Food and Rural Affairs du gouvernement du Royaume-Uni (2014).** A Plan for Public Procurement : Food & Catering Balanced scorecard for public food procurement.  
<https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5a80cd82ed915d74e33fc7f4/balanced-scorecard-annotated-march2015.pdf>

**Université de Guelph (2022).** Child Care and Learning Centre Food Sustainability Report.  
<https://www.uoguelph.ca/childcare/system/files/CCLC%20Food%20Sustainability%20Report.pdf>

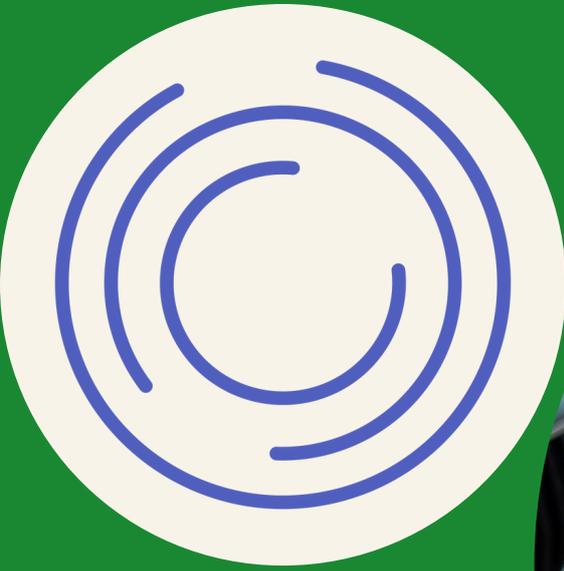
**Département de l'Énergie des États-Unis (2024).** Take Five : Buying Low Carbon Food Services. <https://www.energy.gov/femp/articles/take-five-buying-low-carbon-food-services>

**Vancouver Board of Parks and Recreation (2018).** Park Board Concession Strategy: A Fresh Approach. <https://parkboardmeetings.vancouver.ca/2018/20181001/REPORT-ParkBoardConcessionStrategy-AFreshApproach-20181001.pdf>

**Vancouver Coastal Health (2024).** Vancouver General Hospital Pilots New Plant-Rich Menu Items for Health of Patients and Planet. <https://www.vch.ca/en/news/vancouver-general-hospital-pilots-new-plant-rich-menu-items-health-patients-and-planet>

**Organisation mondiale de la Santé (2022).** How Together We Can Make the World's Most Healthy and Sustainable Public Food Procurement. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/363337/WHO-EURO-2022-6178-45943-66333-eng.pdf?sequence=3>

**World Resources Institute (2025).** Coolfood Pledge. <https://www.wri.org/initiatives/cool-food-pledge>



# Nourrir le changement dans les soins de santé



@nourishleadership



@nourishlead



[www.nourishleadership.ca/FR](http://www.nourishleadership.ca/FR)



**Nourrir**