



*La recette clé pour un*

# approvisionnement alimentaire local & écoresponsable



Photo: Ludvyne Millien

Fiche pratique pour le milieu de la petite enfance

## Au menu de cette fiche

- Portrait global du secteur
- Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur
- La recette de base incluant :
  - Ingrédients
  - Étapes de préparation
- Bon à savoir
- Trucs et astuces
- Milieus inspirants - Leur recette personnalisée
- Ressources
- Références

## Légende des icônes



# Préambule



Cette fiche se veut un outil pour accompagner les gestionnaires et les responsables de l'alimentation du milieu de la petite enfance dans la transition vers un système alimentaire plus durable priorisant les aliments sains, locaux et écoresponsables. La marche à suivre est issue de quelques-unes des meilleures pratiques de services de garde éducatifs à l'enfance au Québec.

Le milieu de la petite enfance au Québec comprend les services de garde éducatifs à l'enfance (Centre de la petite enfance (CPE), garderies et milieux familiaux) ainsi que les haltes-garderies. Ces milieux sont la porte d'entrée en société de nos enfants et un formidable milieu d'apprentissage hors famille. Ils sont aussi des milieux propices pour éduquer et sensibiliser les familles sur l'alimentation saine, locale et écoresponsable. Pour en savoir plus sur le projet de fiches pratiques, voir la fiche [La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec](#).

## Portrait global du secteur

On compte plus de 300 000<sup>1</sup> places reconnues en services de garde éducatifs à l'enfance au Québec réparties en : 233 928 places subventionnées par le gouvernement du Québec et 67 246 places en garderies non subventionnées.

Ces places subventionnées ou non sont réparties dans un total de **18 450 offres de service**<sup>2</sup> :

- Plus de **1 500** installations de CPE ;
- Plus de **700** garderies subventionnées ;
- Environ **1250** garderies privées non subventionnées ;
- Près de **15 000** services de garde en milieu familial.

Agir pour une alimentation saine, locale et écoresponsable dans le milieu de la petite enfance au Québec permet donc d'influer sur la nature des aliments présents dans

 **300 000 repas**

et plus de

 **600 000 collations**

servis par jour aux enfants qui fréquentent les établissements de ce secteur institutionnel.

## Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur

Au Québec, la majorité des services de garde éducatifs à l'enfance cuisinent les repas et les collations sur place. En 2015, 94 % de la part des ventes des services alimentaires du milieu de la petite enfance provenaient de services alimentaires gérés à l'interne (auto-gestion) contre 6 % pour les services gérés à l'externe (gestion contractuelle).<sup>3</sup>

 **94 % autogestion**

 **6 % gestion contractuelle**

Les habitudes d'approvisionnement et le coût des aliments peuvent varier selon le type de service offert, le contexte et la région. Pour les aliments, un service de garde éducatif à l'enfance peut s'approvisionner :

- Via la [William.coop](#) et son regroupement d'achats pour les CPE membres ;
- Auprès d'un ou plusieurs distributeurs de sa région ;
- Au supermarché ou à la fruiterie du coin ;
- Directement d'un producteur (fruits et légumes, fromages, viandes, etc.).

Souvent, le ou les responsable(s) de l'alimentation travaillent seuls à toutes les étapes de la planification et de la réalisation des menus. Ces étapes consistent à l'achat, à la réception, à la manutention, à la création de menus, à la préparation des plats, au service, au nettoyage et à l'entretien de la cuisine.



# La recette de base



Pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les services de garde éducatifs à l'enfance

## Ingrédients

### Leviers organisationnels

Certains leviers organisationnels favorisent la démarche d'approvisionnement local et écoresponsable et sa pérennité :



- Gestionnaire et responsable alimentaire **motivés et polyvalents** ;
- **Valeurs communes et partagées** par le conseil d'administration, la ou le gestionnaire, l'équipe de travail et les parents ;
- Existence d'une **politique alimentaire** au sein de l'organisation à laquelle on peut ajouter des éléments relatifs à l'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable ;
- **Adhésion à un programme structurant** (tels que CPE durable, *Aliments du Québec au menu*, *Petits ambassadeurs de saveurs* ou autre).

### Défis

Certains défis propres à ce secteur tendent à ralentir le virage vers un approvisionnement local et écoresponsable :



- Budget serré ;
- Manque de temps ;
- Manque de soutien ;
- Manque de connaissance de l'offre d'aliments locaux ;
- Installation et équipement de cuisine peu optimaux (entreposage, congélation, etc.) ;
- Habitudes ancrées et résistance au changement ;
- Instabilité de la main d'œuvre ;
- Manque de temps alloué à de la formation continue.

## Étapes de préparation

Cette marche à suivre est un exemple tiré des meilleures pratiques. N'hésitez pas à l'adapter à votre réalité. Cette dernière s'adresse aux services de garde éducatifs à l'enfance qui ont une cuisine autogérée. Pour un service alimentaire en gestion contractuelle, veuillez-vous référer à la [fiche pratique pour le milieu scolaire](#).



### 1. Bien s'entourer

Faites partie d'un programme de reconnaissance ou d'accompagnement pour encadrer votre démarche et être soutenu dans vos efforts. L'expérience parle. La participation à un tel programme aide à structurer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu. C'est une occasion d'apprentissage, de formation et de réseautage, mais aussi l'occasion de réfléchir et de planifier votre démarche.

Saviez-vous que *Aliments du Québec* et *Équiterre* ont développé le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* pour les institutions ? Celui-ci permet aux établissements innovants de se démarquer dans leurs démarches pour intégrer les aliments locaux dans leur approvisionnement. Visionnez les capsules vidéo de 6 institutions participantes, dont le CPE La Petite-Patrie, [ici](#).



Quelques programmes sont présentés dans la section [Ressources](#) de cette fiche, découvrez-les !



### 2. Analyser son menu et ses processus d'achats pour cibler les actions à entreprendre

Prenez conscience de votre situation de départ : votre menu contient sûrement déjà plusieurs aliments locaux. Savoir d'où vous partez sera encourageant et vous permettra de bien cibler les aliments locaux à rechercher et à vous fixer de nouveaux objectifs.

#### Quantifiez les aliments locaux :

- Dressez la liste de vos fournisseurs et identifiez les entreprises qui offrent des produits québécois ;
- Déterminez la portion (%) d'aliments locaux déjà présents dans vos commandes au cours d'une année ou d'une période spécifique. [Cet exercice](#) vous permettra de mieux cibler les aliments locaux à incorporer.



#### Intégrez graduellement les aliments locaux :

- Commencez par quelques produits locaux symboliques faciles à trouver (ex. pommes, sirop d'érable, petits fruits en saison, courges d'automne, etc.) ;
- Déterminez les produits qui ont le plus d'impact et qui ne présentent peu ou pas de coûts supplémentaires (ex. œufs) ;
- Privilégiez une catégorie d'aliments (ex. légumes en saison, produits laitiers, etc.).

#### Augmentez le potentiel d'aliments locaux dans votre menu :

- Déterminez un cycle de menu qui est davantage calqué sur les saisons ;
- Gardez une flexibilité dans la façon d'élaborer votre menu pour y incorporer davantage de produits de saison.

#### Modifiez vos menus :

- Dégagez du temps pour de l'accompagnement et de la formation ;
- [Découvrez les organisations](#) qui offrent ce genre de services.



Photo: Équiterre

- **Optimisez vos processus et investissez davantage dans les aliments locaux :**
  - Réduisez le gaspillage alimentaire à la source (ajustez les portions, organisez le service pour réduire le gaspillage dans l'assiette, optimisez l'utilisation des différentes parties des aliments, conservez vos aliments de manière optimale, congelez les restants au lieu de jeter, etc.) ;
  - Achetez certains légumes locaux précoupés ou surgelés en provenance du Québec afin de réduire certaines tâches en cuisine.

### 3. Sensibiliser ses fournisseurs actuels à offrir davantage d'aliments locaux et à identifier la provenance des aliments dans leur catalogue

La disponibilité et la possibilité de trouver facilement les produits locaux chez vos distributeurs ou vos fournisseurs restent un des principaux défis. Il n'existe pas de norme obligeant ceux-ci à identifier la provenance de leurs arrivages comme dans le commerce de détail. Depuis les dernières années, de



Photo: Myriam Baril-Tessier

plus en plus de distributeurs et fournisseurs font des efforts pour rendre visibles les aliments locaux.

- **Demandez la provenance des aliments à vos fournisseurs.** Encouragez-les à l'identifier dans leur catalogue ou inventaire.
- **Ciblez les entreprises offrant des aliments locaux et écoreponsables** et demandez ces produits à vos distributeurs. Plus les clients institutionnels le demanderont, plus les fournisseurs seront intéressés à offrir ces produits.
- **Mentionnez à vos fournisseurs que vous participez à des programmes** qui exigent de connaître la provenance de vos produits, tels que Aliments du Québec au menu ou Petits ambassadeurs de saveurs.

### 4. Rechercher de nouveaux fournisseurs

Vos fournisseurs actuels ne peuvent répondre à votre demande ? Trouvez de nouveaux fournisseurs offrant plus de produits locaux. Pour s'y retrouver :

- Consultez les listes de fournisseurs locaux existantes ; 
- Favorisez le réseautage entre les CPE ou garderies de votre région et de la province qui s'approvisionnent localement et échangez vos trouvailles (ex. distributeurs de gammes plus ouverts à ce type de demande) ;
- **Contactez votre Table de concertation bioalimentaire régionale** pour des références et des événements de réseautage tels que des rencontres d'acheteurs ; 



Photo: CPE La Petite-Patrie

- **Contactez directement les producteurs** des produits qui vous intéressent ;
- **Demandez à de nouveaux fournisseurs potentiels avec quels distributeurs ils sont affiliés.**

### 5. Informer et sensibiliser son équipe de travail

Pour faire de cette démarche un projet pérenne, tous les secteurs de votre organisation doivent être interpellés par celle-ci et y participer : conseil d'administration, gestionnaires, responsables en alimentation, éducatrices, parents et enfants. Pour y arriver :

- **Offrez de la formation** aux membres du CA, gestionnaires ou responsables en alimentation selon les besoins ;
- **Définissez les rôles de chacun des acteurs** pour mieux encadrer et structurer la démarche ;

- **Communiquez régulièrement avec votre équipe ainsi qu'avec les parents** pour les informer des avancées de la démarche. Transmettez la fierté associée à vos démarches entreprises ;
- **Développez des activités éducatives** en lien avec la démarche.

### 6. Rédiger ou ajouter à sa politique alimentaire des valeurs et des principes chers à l'organisation

Cette étape officialise votre démarche et l'inscrit dans l'ADN de votre organisation. La rédaction et l'adoption d'une politique alimentaire est un long processus. Voici quelques outils pour s'y retrouver :

- Guide d'élaboration d'une politique alimentaire (AQCPE) ; 
- Exemple de politique alimentaire (CPE La Petite-Patrie). 

# Bon à savoir

## *Le temps, c'est précieux!*

L'enjeu du temps associé au coût en ressources humaines est majeur et incontournable dans toute démarche d'approvisionnement et est à considérer à chacune des étapes proposées ci-haut. Voici deux pistes de solutions générales qui pourront vous faciliter la tâche dès le début.

**Planifiez vos actions.** En préparant votre démarche à moyen et à long terme et en acceptant d'avancer petit à petit, le temps et l'argent investis seront répartis dans la durée et les actions plus envisageables.

**Créez un comité de travail.** La mise sur pied d'un comité impliquant parents ou employés (autre que le CA) pouvant donner un coup de main ou prendre en charge différents dossiers liés à la démarche d'approvisionnement local (quantification des aliments locaux, recherches de fournisseurs, suivi relatif aux certifications et reconnaissance) peut être facilitante. Assurez-vous de choisir des volontaires autonomes et proactifs. Vous aurez besoin d'un peu de temps pour les encadrer, mais les retombées seront supérieures à l'investissement.



## *La saine gestion, c'est payant!*

Les CPE et les garderies privées subventionnées reçoivent chaque année du financement de la part du ministère de la Famille pour couvrir les dépenses alimentaires. La connaissance du budget alimentaire est d'une grande aide pour réaliser des changements durables dans votre menu.

### **Voici quelques pistes de réflexion pour vous aider à cheminer :**

- Est-ce que votre budget associé aux aliments correspond au financement du ministère de la Famille ? (Voir les [règles budgétaires annuelles du MF](#))
- Est-ce que votre budget évolue avec le coût des aliments ?
- Quelle est la différence de prix sur un an si vous optez pour un aliment de meilleure qualité ?
- Quelle marge de manœuvre financière avez-vous concernant les aliments ?
- Avez-vous entrepris des démarches pour réduire le gaspillage alimentaire ?
- Avez-vous revu à la baisse la fréquence des mets de viande sur votre menu ?
- Avez-vous calculé la quantité de viande servie lors d'un repas ?
- Est-ce que la responsable de l'alimentation connaît son budget alimentaire annuel, mensuel ou hebdomadaire ?
- Est-ce que la responsable de l'alimentation a de l'expérience en gestion de budget alimentaire ?
- Est-ce que la responsable de l'alimentation a les compétences pour gérer le budget alimentaire ?
- Quel genre de soutien pourrait être offert à la ou au responsable de l'alimentation pour améliorer sa gestion du budget alimentaire ?

Collaboration Philippe Grand-AQCPE



# Trucs et astuces



## Transformer vos pratiques et économiser à long terme

Chacune des actions ci-dessous permet de faire des économies sur le long terme et de réinvestir dans l'achat d'aliments locaux et écoresponsables tout en ayant un impact positif sur l'environnement.

- **Bonifiez l'offre de repas végétariens** pour augmenter votre pouvoir d'achat, réduire votre empreinte écologique et servir une diversité d'aliments :
  - Offrez plus d'options végétariennes en augmentant le nombre de repas sans viande par semaine ;
  - Apprivoisez les légumineuses en réalisant des recettes moitié viande/moitié légumineuses.
- **Réduisez les achats de produits transformés et ultra-transformés** pour diminuer les coûts et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats.
- **Variez les sources d'approvisionnement** en favorisant la mise en marché de proximité (circuit court), par exemple, la vente directe par les producteurs, les marchés fermiers, les marchés publics, les paniers bio, les groupes d'achats, etc. 
- **Diminuez le gaspillage alimentaire** en conservant vos aliments de manière optimale, en planifiant les portions et les besoins tout en envisageant une meilleure utilisation des restes. 
- **Éliminez les contenants jetables** pour réduire les coûts d'achats et l'impact environnemental.

## Pour plus de saisonnalité!

Pour favoriser les aliments locaux saisonniers et bénéficier du rabais au volume, les pratiques suivantes sont à considérer.

- **Augmentez l'espace d'entreposage de type chambre froide** pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, les courges, les oignons, les patates, les légumes racines, etc.
- **Augmentez l'espace de congélation** pour les produits locaux de saison (ex. fruits, légumes, poissons, etc.).
- **Transformez et ou congelez vous-même** les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance (ex. les petits fruits, les fines herbes, les tomates, les poivrons, les courges, les feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités et de limiter le nombre de livraisons.



Photo: CPE La Petite-Patrie



## Milieu inspirant



La recette personnalisée du  
CPE La Petite-Patrie



Photo: CPE La Petite-Patrie

« N'hésitez pas à impliquer les enfants dans votre démarche, qu'ils fassent eux-mêmes leur potager, qu'ils mettent les mains à la pâte, dégustent ce qu'ils ont récolté ou cuisiné, ou participent à des activités éducatives. »

Jocelyne Labrie, directrice générale du CPE La Petite-Patrie

### Rosemont - La Petite-Patrie, Montréal

En 2014, à la suite de la suggestion d'un parent membre du Conseil d'administration, la direction du CPE a amorcé ses premières démarches pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable. Elle s'est engagée dans le programme CPE durable d'ENvironnement JEUnesse (EN)EU. Petit à petit, le CPE a demandé davantage de fruits et légumes locaux à sa fruiterie de quartier, et trouvé un fournisseur de viande locale. Il a d'abord fait reconnaître 5 plats composés d'au moins **50 %** d'aliments locaux par le programme Aliments du Québec au menu, auquel il a adhéré en 2017. En 2018, le CPE a été reconnu pour l'ensemble de son **approvisionnement alimentaire majoritairement québécois**. À l'automne 2019, la nouvelle politique alimentaire du CPE, incluant les principes de l'achat local et écoresponsable, a été finalisée et adoptée par l'organisation.

### Ingrédients de réussite

- ✓ Le budget alimentaire étant attribué selon le nombre d'enfants, la rationalisation des ressources matérielles et humaines par l'aménagement d'une seule cuisine pour les deux installations du CPE a permis des économies de main-d'œuvre, d'équipement et d'entretien.
- ✓ L'application de pratiques durables dans tous les achats et ce à tous les niveaux (mobilier, jouets, papeterie, etc.) ont aussi permis de réaliser des économies à moyen terme et d'investir davantage dans les aliments locaux et biologiques.

### Conseil de la directrice

Acceptez de faire des petits pas et d'avancer à un rythme confortable pour votre organisation !

### En bref



- 160 enfants
- 2 installations
- 1 cuisine commune
- 40 employés, dont
- 1 cuisinier et 1 aide-cuisinière

#### Principaux fournisseurs

- Coop William via Alimplus
- Fruiterie du quartier

#### Certifications et reconnaissances

- CPE durable
- Aliments du Québec au menu



## Milieu inspirant



La recette personnalisée du  
CPE Alouette



« L'ajout d'un petit quelque chose de local tous les jours s'est avéré la première étape d'un menu de saison apprécié des tout-petits. »

Mélanie Munger, responsable en alimentation du CPE Alouette

### La Baie, Saguenay - Lac-Saint-Jean

Au départ, la responsable en alimentation n'était pas convaincue de la faisabilité de s'approvisionner davantage localement: « Je partais à - 1000! ». À la suite d'une présentation du programme Petits ambassadeurs de saveurs de la Zone boréale, elle a été convaincue et a décidé d'embarquer. Elle a obtenu l'appui de sa direction et s'est fixée l'objectif d'offrir au menu minimalement un petit quelque chose de la région chaque jour. C'est ainsi qu'au près des nouveaux fournisseurs et producteurs, elle a découvert de plus en plus de produits locaux. **Lait, fromage, œufs, saucisses, sirop d'érable et petits fruits régionaux** ont été intégrés au menu. Le programme inclut de plus des activités éducatives pour les enfants et des formations pour les responsables de l'alimentation. L'accompagnement de Zone boréale a également fait toute la différence. Ce fût une occasion de réseautage et d'échange qui a créé une motivation régionale contagieuse !

### Ingrédients de réussite

- ✓ L'inventaire exhaustif des aliments et le remplacement de plusieurs produits par une version locale.
- ✓ La participation à une démarche structurante qui a facilité grandement la rencontre avec les producteurs locaux.

### Conseil de la responsable en alimentation

Gardez l'esprit ouvert et soyez prêt à sortir de votre zone de confort !

### En bref



- 80 enfants
- 1 installation
- 1 cuisine
- 27 employés dont
- 1 cuisinière et une aide-cuisinière

#### Principaux fournisseurs

- Colabor (distributeur)
- Dufort fruits et légumes
- Fromagerie Boivin
- Viande Perron
- Laiterie Nutrinor
- Producteurs de petits fruits

#### Certification et reconnaissance

- Aliments du Québec au menu





## Milieu inspirant



La recette personnalisée du CPE Jardin des Frimousses



« Plutôt que de planifier mon menu toutes les 8 semaines, je le prévois une semaine à l'avance. Cela me permet de profiter des produits locaux en spécial au moment où ils sont disponibles. »

Isabelle Girard, responsable en alimentation du CPE Le Jardin des Frimousses

### Arrondissement Lachine, Montréal

Les valeurs d'alimentation écoresponsable étaient déjà dans l'ADN des gestionnaires du CPE lorsqu'une nouvelle responsable en alimentation souhaitant emboîter le pas en ce sens a joint l'équipe en 2018. Avec le désir de structurer ses actions, le CPE s'est d'abord inscrit au programme CPE durable et a entrepris des démarches d'**approvisionnement local et de réduction du gaspillage alimentaire**. Par l'entremise de sa Table de concertation bioalimentaire régionale, le CiBIM, qui a organisé une journée de maillage entre acheteurs et producteurs, il a découvert un fournisseur de volaille du Québec, puis a commencé à s'approvisionner directement auprès des Jardins Carya, un producteur de fruits et légumes bio-locaux de l'Ouest de l'île, à l'été 2019. De plus, la réalisation d'un petit potager sur place a permis d'initier les enfants aux différentes étapes de culture des fruits et légumes et fines herbes qui servent aussi en cuisine. Pour développer cet aspect, le CPE a d'ailleurs obtenu un financement de l'initiative 100 degrés afin de réaliser des activités pédagogiques en lien avec la thématique de l'alimentation saine, locale et écoresponsable. Le conseil d'administration du CPE souhaite maintenant rédiger une politique alimentaire incluant les nouvelles orientations.

### Ingrédients de réussite

- ✓ L'enthousiasme de la directrice et la motivation de la responsable du service alimentaire.
- ✓ L'excellente gestion du budget et des inventaires, dont la réduction du gaspillage alimentaire par le « touski »<sup>4</sup> du vendredi qui a permis de réinvestir près de 20 % du budget alimentaire dans des aliments locaux et écoresponsables.

### Conseil de la responsable en alimentation

Encouragez un ou des distributeurs à se spécialiser dans l'offre d'aliments locaux pour le marché institutionnel !

### En bref



- 160 enfants
- 2 installations
- 2 cuisines
- 45 employés incluant
- 2 cuisiniers
- 2 préposés à l'entretien (1h/jour à la cuisine)

#### Principaux fournisseurs

- William coop via Alimplus,
- Dubé Loiselle
- Jardin Carya

#### Certifications et reconnaissances

- CPE durable
- Aliments du Québec au menu



## Milieu inspirant



Initiative en milieu familial  
Projet pilote de 10 services de garde éducatifs



### Arrondissements de Saint-Laurent et de Saint-Léonard

Extenso, le centre de référence sur la nutrition, a travaillé avec une cohorte de dix responsables de services de garde éducatifs en milieu familial intéressés à intégrer davantage d'aliments locaux dans leurs repas et collations. L'objectif était de les accompagner sur une période d'un an et de leur proposer **l'intégration d'aliments locaux dans leurs menus**.

Les dix services de garde éducatifs en milieu familial participants ont expérimenté quatre semaines de menus complets, soit une pour chaque saison, ainsi que quatre menus thématiques (Saint-Valentin, Halloween, Fête des récoltes, Fête de l'été) basés sur des **aliments québécois de tous les groupes alimentaires faciles à trouver dans les épiceries et supermarchés réguliers**. Les responsables des services de garde ont testé les recettes faciles d'exécution, les ont servies aux enfants et donné leurs appréciations et commentaires en lien avec l'approvisionnement. Les recettes ont été ajustées en fonction des commentaires et les défis rencontrés feront l'objet d'échanges avec le MAPAQ.

Les recettes (120), les listes d'achats et des vidéos d'exécution de plusieurs recettes (24) seront libres d'accès, sur le site web Nos Petits Mangeurs à la fin de l'été 2020. Le projet est financé par le MAPAQ

Au Québec, on compte près de **15 000 services de garde éducatifs à l'enfance en milieu familial**.

Les responsables des services de garde en milieu familial (RSG) travaillent souvent de façon individuelle ou à deux, à la maison. Dans ces milieux, on cuisine habituellement pour des groupes pouvant aller de 6 à 9 enfants de 0 à 5 ans selon le nombre d'éducatrices et le ratio en vigueur, en fonction de l'âge des enfants.<sup>5</sup> Les responsables de ces services s'approvisionnent et cuisinent souvent pour leur famille et les enfants simultanément. Les habitudes d'approvisionnement sont donc liées aux habitudes alimentaires de la RSG et de la famille. Les commerces au détail fréquentés par le public sont leur principale source d'approvisionnement (ex. fruiteries, supermarchés).





# Ressources



## Programmes d'accompagnement, de reconnaissance, de certification et d'accréditation

- **Équiterre** est une organisation environnementale qui propose des solutions concrètes pour des choix écologiques sains et équitables. En matière d'approvisionnement alimentaire, Équiterre œuvre à faciliter la mise sur pied de l'alimentation responsable par l'entremise de projets en partenariats et de service-conseil.
- **Aliments du Québec au menu** est un programme de reconnaissance mis sur pied par Aliments du Québec et Équiterre qui valorise les produits du Québec dans les menus des institutions.
- **CPE durable** d'ENvironnement JEUnesse est un programme d'accompagnement et de certification en gestion durable qui s'adresse à l'ensemble des services de garde éducatifs à l'enfance.
- **L'Association québécoise des centres de la petite enfance (AQCPÉ)** est un réseau d'entreprises d'économie sociale représentant les intérêts de la très grande majorité des CPE et bureaux coordonnateurs (BC) au Québec. Leur service « Saine Alimentation » met de l'avant la qualité de l'offre alimentaire aux tout-petits par de l'accompagnement, de la formation et des analyses (menus et politique alimentaire).
- Les **Petits Ambassadeurs de saveurs de la Zone boréale** est un regroupement de services de garde éducatifs à l'enfance qui travaille à affiner la connaissance et l'utilisation des produits alimentaires du Saguenay – Lac-Saint-Jean. Il est accompagné par la Table agroalimentaire Saguenay – Lac-Saint-Jean.
- Les **Tables de concertation bioalimentaire du Québec** coaniment, mobilisent et coordonnent les efforts des différents acteurs du secteur bioalimentaire régional (ex.: les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants, organismes de développement, municipalités régionales de comté [MRC], etc.).



Note : Pour le soutien auprès de nutritionniste(s) ou de technicien(ne)s en diététique dans l'élaboration de vos menus, n'hésitez pas à contacter les cégeps et universités offrant ces programmes de formation. Ce genre de projet appliqué peut être très intéressant pour les stagiaires comme pour votre service alimentaire !



## Répertoires, listes et réseaux pour connaître et trouver les aliments locaux

- [Liste de fournisseurs d'aliments locaux et écoresponsables](#)
- [Liste des productions animales et végétales du Québec \(MAPAQ\)](#)
- [Répertoire d'Aliments du Québec](#)
- [Calendrier de disponibilité des fruits et légumes du Québec](#)
- [Site des Manufacturiers, grossistes, distributeurs et services aux entreprises \(ICRIQ\)](#)
- [Pêchés ici, mangés ici : Répertoire des poissons et fruits de mer du Québec \(MAPAQ\)](#)
- [Fraîcheur Québec](#)
- [William coop](#)
- [Réseaux des fermiers de famille](#)
- [Arrivage : approvisionnement professionnel responsable, local et direct](#)



## Outils pratiques

- [Tableau de quantification d'Aliments du Québec au menu](#)
- [Guide des menus durables](#)
- Exemple de [Politique alimentaire](#) (CPE La Petite-Patrie)
- [Trousse pédagogique](#) sur l'alimentation (activités éducatives)
- Guide technique de la [CAPÉ](#) : pour une meilleure conservation des produits biologiques et locaux, contacter : [info@capecoop.org](mailto:info@capecoop.org)



## Documents de référence

- [Guide d'élaboration d'une politique alimentaire \(AQCPÉ\)](#)
- [Cadre de référence Gazelle et Potiron](#) (Ministère de la Famille du Québec)

## Références

Équiterre, « Mange-t-on plus local qu'on ne le pense dans les services de garde du Québec », janvier 2017

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Le Bottin / Édition 2017 : consommation et distribution alimentaires en chiffres », 2017.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel : règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement », mars 2018

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Guide d'accès au marché institutionnel », 2014.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation « Politique bioalimentaire 2018-2025 : Alimenter notre monde », 2018

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, « Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel », 2013.

Ministère de la Famille, « Création de places en service de garde » : consulté en juin 2019

Ministère de la Famille, « Gazelle et Potiron : Cadre de référence pour créer des environnements favorables à une saine alimentation, au jeu actif et au développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance », 2014.

Réseau pour une alimentation durable (RAD), « Le pouvoir d'achat : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux », mars 2017.

## Crédits

Icônes : © The Noun Project, Inc

## Notes

- 1 [Données au 31 mars 2018](#) sur le site du ministère de la Famille
- 2 [Données au 19 décembre 2019](#) sur le site du ministère de la Famille
- 3 Définitions des types de gestion des services alimentaires
- 4 Touski : nom masculin désignant un ramassis de restants dans le réfrigérateur.  
Contraction et allitération de « tout » et de « ce qu'il reste ».
- 5 [Responsable d'un service de garde reconnu](#)

Si vous utilisez la version imprimée de cette fiche, tous les liens des sites Web identifiés sont cliquables sur la fiche en ligne

# équiterre

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

