



LUMIÈRES SUR



Table de
concertation
bioalimentaire
du Bas-Saint-Laurent
Mobiliser Concerter Rayonner

la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent

Projet pilote d'approvisionnement des institutions publiques en légumes transformés locaux

En collaboration avec un **transformateur** et des **entreprises maraîchères** de leur région, la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent a procédé à un grand travail d'évaluation touchant :

- la **production** de légumes du Bas-Saint-Laurent;
- les besoins des entreprises agricoles au niveau de leur **rentabilité**; ainsi que
- les besoins et capacités des institutions, notamment en ce qui a trait à la **conservation** des légumes qu'ils achètent.

L'implication de l'entreprise de transformation dans le projet a par ailleurs permis de faciliter l'approvisionnement en légumes transformés grâce aux **équipements** qui ont rendu possible la **mécanisation** de la transformation.

LES RÉSULTATS

19 000 kg de **carottes** et 8 000 kg de **rutabagas**
fournis aux établissements du
CISSS du Bas-Saint-Laurent par **8 entreprises** maraîchères





LUMIÈRES SUR



REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

le Regroupement des Tables de
concertation bioalimentaire du
Québec

La cartographie des distributeurs régionaux : un tout nouvel outil qui ouvre le chemin aux produits d'ici!

Vous souhaitez connaître qui sont les **distributeurs** desservant votre région et leurs **services**, mais ne savez pas par où commencer? La cartographie des distributeurs régionaux, développée par le Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec, permet maintenant aux **acheteurs** ainsi qu'aux **producteurs/transformateurs** de facilement cibler les acteurs qui forment le **réseau de distribution** de leur région, en plus de fournir tous les détails nécessaires pour bien comprendre les services qui les distinguent.

Rendez-vous sur le site web du Regroupement afin d'utiliser cet outil!



cartographie
des distributeurs régionaux

Je veux trouver un distributeur qui livre dans une région.

Abitibi-Témiscamingue (région 08)

Bas-Saint-Laurent (région 01)

Capitale-Nationale (région 03)

Centre-du-Québec (région 17)

Chaudière-Appalaches (région 12)

Côte-Nord (région 09)



SCANNEZ-MOI



LUMIÈRES SUR



Le Bon goût frais
des Îles de la Madeleine

Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine

Miser sur les entreprises et produits régionaux pour faciliter l'approvisionnement local d'institutions en région éloignée

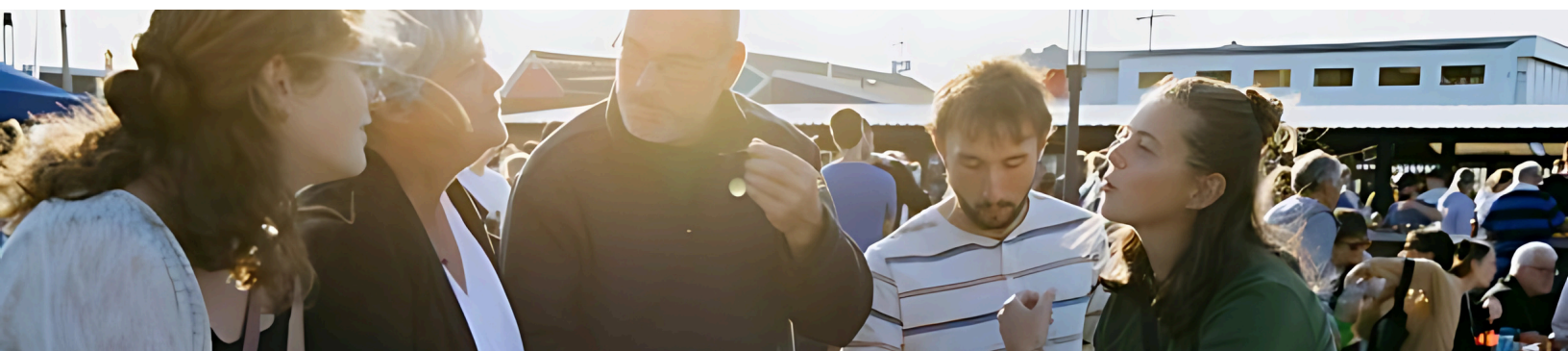
Grâce à des **actions ciblées** et un **accompagnement** structuré, l'équipe du Bon goût frais des Îles a été en mesure de réaliser l'objectif ambitieux de permettre à des **entreprises régionales** d'intégrer leur marché institutionnel.

Plusieurs actions clés ont contribué au succès de leur initiative :

- le développement de **recettes adaptées** aux institutions et incorporant des produits régionaux;
- l'offre de **formation** sur la réduction du **gaspillage alimentaire** et la maximisation des intrants pour les institutions; et
- l'organisation d'une **tournée des entreprises** pour les institutions, dans un objectif de maillage et de partage sur les besoins des acteurs de l'offre et de la demande.

LES RÉSULTATS

18 nouveaux produits de **4 entreprises** régionales ont été ajoutés dans l'offre alimentaire du CISSS des Îles, ce qui a représenté **200 000 \$** d'achats en 2024. Par ailleurs, les **fruits de mer** et des **viandes locales** ont été intégrés dans les **menus** des établissements du CISSS des Îles.





LUMIÈRES SUR



le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie

Repenser les salons d'acheteurs pour favoriser l'approvisionnement local en institution : La Grande Foire des Saveurs 2025

L'équipe du Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie s'était donné un **objectif** clair pour l'édition 2025 de leur Grande Foire des Saveurs : organiser un événement **structurant** qui pourrait contribuer concrètement à un **approvisionnement plus local** au sein des institutions de leur région.

COMMENT ONT-ILS FAIT?

Des outils adaptés : Chaque exposant a reçu un guide visant à les aider à avoir des échanges structurés avec les acheteurs potentiels et ainsi favoriser les opportunités d'affaires.

Accès à GS1 : Sur place, les entreprises ont pu participer à une séance photo répondant aux critères de la plateforme GS1, et ce, dans l'objectif de faciliter l'intégration de leurs produits dans les catalogues d'achat. En tout, 175 produits ont été photographiés!

Tester le marché : Suite à l'événement, des produits ont été présentés et offerts pour dégustation aux usagers d'un CHSLD de l'Estrie. Cette activité a permis de récolter des commentaires sur l'acceptabilité des produits auprès des personnes âgées.





LUMIÈRES SUR

goûtez-y!

**Notre
Centre-du-Québec,
goûtez-y!**

Projet pilote : Nos aînés mangent local

Au Centre-du-Québec, une collaboration étroite entre les **entreprises** bioalimentaires, la direction de **santé publique** du CIUSSS MCQ et **Notre Centre-du-Québec, goûtez-y!** a permis de développer des **solutions** concrètes aux défis d'approvisionnement local et d'accès à une alimentation saine au sein des **milieux de vie pour aînés**. Grâce à la **synergie** entre les trois organisations, un **portrait** ainsi que des **outils** innovants ont été créés pour aider les fournisseurs de la région à mieux répondre aux besoins de ce type d'institutions et de favoriser le succès de leur démarche d'approvisionnement local.

LES RÉSULTATS

Les entreprises bioalimentaires du Centre-du-Québec peuvent désormais consulter une **fiche en ligne** brossant le portrait des besoins et spécificités du marché des milieux de vie pour aînés, autant les établissements privés et publics, dans l'objectif d'évaluer si ce dernier représente une bonne opportunité d'affaires pour elles. Par ailleurs, les entreprises ont accès à une **carte interactive** leur permettant d'**identifier** et d'obtenir les coordonnées des différents milieux de vie pour aînés de la région afin de faciliter leur approche commerciale. L'ensemble de ces outils sont disponibles directement sur le site web de Notre Centre-du-Québec, goûtez-y!

Projet pilote du Centre-du-Québec

Nos aînés mangent local





LUMIÈRES SUR



Goûtez
Lanaudière!

Goûtez Lanaudière!

Des initiatives et événements qui favorisent l'approvisionnement local des institutions dans Lanaudière!

Grâce à des événements stratégiques comme le **Salon des acheteurs HRI Détail** organisé par Goûtez Lanaudière!, les acheteurs institutionnels ont la chance de **découvrir** et de **goûter** les divers produits offerts par les entreprises de leur région. Par ailleurs, l'équipe de Goûtez Lanaudière a organisé des **visites agrotouristiques** spécialement pour les institutions, permettant ainsi aux acheteurs d'aller directement à la rencontre des humains qui se trouvent derrière les produits régionaux. Goûtez Lanaudière constate que ces occasions de **rencontres** favorisent le développement de partenariats entre les institutions et les entreprises de la région, rendant possible l'intégration des aliments locaux dans l'offre institutionnelle.

LES RÉSULTATS

La dernière édition du Salon des acheteurs HRI Détail, qui s'est tenue le 21 janvier dernier à Saint-Charles-Borromée, a rassemblé en tout **64 participants** représentant **50 établissements et organisations** ainsi que **21 entreprises** exposantes. À la suite de l'événement, Goûtez Lanaudière rapporte que des entreprises régionales seront en mesure d'offrir une valeur d'environ **120 000 \$ en viandes locales à sept résidences** pour aînés lanaudoises.

Les visites agrotouristiques, quant à elle, ont permis l'intégration des produits de **deux entreprises** au sein d'institutions.





LUMIÈRES SUR



La Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean

Des produits locaux dans nos institutions de santé, c'est possible!

Le CIUSSS du Saguenay-Lac-Saint-Jean, ayant pour mission de veiller à la santé et au bien-être de plus de **278 800 citoyens** sur son vaste territoire, a entrepris une démarche novatrice et collaboratrice pour améliorer ses pratiques d'achat. La Table agroalimentaire, gestionnaire de Zone boréale, agit appuyé l'institution tout au long de son projet comme **partenaire facilitateur**, notamment pour soutenir les responsables d'achats en milieu institutionnel dans la connaissance de l'**offre régionale** afin de la prioriser, mais aussi pour **outiller** les entreprises agroalimentaires afin qu'elles répondent aux exigences gouvernementales.

LES RÉSULTATS

Au cours de la dernière année, le CIUSSS a réalisé **59,7 %** de ses achats alimentaires auprès de **producteurs québécois**, ce qui représente un montant de **6,2 millions** de dollars. De ce montant, **2,8 millions** de dollars (27,2 % des achats alimentaires) proviennent directement du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Cette approche soutient non seulement l'**économie régionale**, mais contribue également à la réduction de l'**empreinte carbone** du CIUSSS, alignant ainsi ses pratiques sur sa volonté d'accroître ses actions en développement durable face aux enjeux environnementaux.



