

# Accroître l'achat alimentaire local dans les institutions publiques : quand la nutrition devient un levier stratégique

Dans les cuisines des hôpitaux, des écoles et des cégeps québécois, une transformation est en marche. Portée par la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ), cette évolution vise à augmenter la part d'aliments d'ici dans les menus des établissements publics.

## Qu'est-ce que la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) ?

Lancée en 2020 par le gouvernement du Québec, la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) (1) vise à augmenter la part d'aliments locaux achetés par les institutions publiques du Québec. Les établissements du réseau de la santé et des services sociaux, de l'éducation et de l'enseignement supérieur sont encouragés à intégrer davantage d'aliments québécois dans leurs services alimentaires (cafétérias, concessions, collations, etc.).

## Se doter d'une cible d'achat local

La SNAAQ s'appuie sur un engagement concret des institutions publiques : se doter d'une cible d'achat d'aliments québécois. Aujourd'hui, plus de 93% des institutions visées ont déjà franchi le pas, grâce aux divers leviers mis en place par la Stratégie. L'objectif du gouvernement est d'atteindre 100% d'ici 2026.

Deux approches permettent aux établissements de définir leur cible :

1. Un nombre minimum de plats composés à partir d'aliments québécois ;
2. Une proportion spécifique d'aliments québécois dans l'ensemble de leurs achats.

## Qu'entend-on par aliment québécois ?

Un aliment québécois est un produit cultivé, élevé ou pêché au Québec, ou un aliment transformé sur le territoire québécois par une entreprise québécoise. Cela garantit non seulement la traçabilité des produits, mais aussi leur contribution à l'économie locale.



**Virginie Mesguich**

Responsable communications et marketing  
au Centre d'expertise de l'Institut de tourisme  
et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)



## Créer des ponts entre institutions et entreprises bioalimentaires

La Stratégie, portée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), ne se limite pas à fixer des cibles. Elle joue aussi un rôle clé dans le rapprochement entre les institutions publiques et les acteurs du secteur bioalimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs), facilitant l'intégration de produits locaux dans les approvisionnements.

Pour atteindre cet objectif, elle s'appuie sur quatre orientations stratégiques essentielles :

- Concertation et engagement des institutions publiques ;
- Soutien et accompagnement des établissements dans la transition vers l'approvisionnement local ;
- Rapprochement de l'offre et de la demande, pour fluidifier l'accès aux produits québécois ;
- Adaptation de l'offre alimentaire au marché institutionnel.

## Un réseau de partenaires au cœur de l'action

Le succès de la SNAAQ repose sur un réseau de partenaires, jouant leur rôle respectif pour soutenir les institutions ou les entreprises bioalimentaires :

- Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) : soutenir et accompagner les institutions ;
- Aliments du Québec : faciliter les connexions entre l'offre et la demande et valoriser les efforts des établissements grâce au programme « Aliments du Québec au menu » ;
- Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBQ), Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'Île de Montréal (CIBÎM), Centre Humami et Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) : appuyer les entreprises bioalimentaires ;
- M361 : accompagner le réseau scolaire notamment dans la mise en place de projets valorisant les aliments locaux.

## Une initiative concrète : valoriser les légumes frais québécois

Parmi les actions marquantes de la SNAAQ, une vidéo met en lumière la valorisation des légumes frais du Québec (2). Elle illustre le rôle essentiel du partenariat entre l'ITHQ, l'APMQ et les institutions du réseau de la santé, facilitant la transition des légumes surgelés importés vers des produits frais cultivés localement.

## Le service-conseil en approvisionnement local de l'ITHQ

Pour soutenir cette transition, le MAPAQ a mandaté l'ITHQ pour offrir un service d'accompagnement personnalisé aux institutions publiques

### Un service gratuit pour les institutions des réseaux visés

Depuis 2021, l'ITHQ offre un service d'accompagnement gratuit et personnalisé aux institutions publiques des réseaux de la santé et des services sociaux, de l'éducation et de l'enseignement supérieur.

L'équipe-conseil en approvisionnement local du Centre d'expertise de l'ITHQ, composée de spécialistes déployés dans toutes les régions du Québec, accompagne quotidiennement les responsables des services alimentaires et des approvisionnements ou les concessionnaires alimentaires pour :

- Identifier la part des achats alimentaires québécois réalisés ;
- Se doter et maintenir une cible d'achat local ;
- Développer des recettes à base de produits d'ici ;
- Utiliser des ingrédients locaux dans les collations ;
- Obtenir des reconnaissances telles que *Aliments du Québec au menu* ou la certification *Fourchette bleue*.

« Un énorme merci à [l'ITHQ] qui a fait un travail colossal au niveau de notre quantification et des suggestions au niveau de nos recettes. Votre travail, votre aide ainsi que votre accompagnement nous font avancer à la vitesse supérieure et progresser plus rapidement que l'on croyait possible. »

– Collège de Maisonneuve, décembre 2024

## Un impact concret sur l'approvisionnement local

Un reportage de l'émission *L'épicerie*, diffusé en février 2024, intitulé « Les produits locaux dans les cafétérias des institutions » (3), illustre parfaitement le rôle de la SNAAQ et du service-conseil de l'ITHQ. Il met en lumière les effets positifs de cette démarche sur des établissements qui se démarquent comme le Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine et l'Université du Québec à Montréal (UQAM).

## Des formations et des recettes adaptées aux besoins institutionnels

Au cours des derniers mois, l'ITHQ a enrichi son offre de service en proposant des formations spécialement conçues pour les services alimentaires institutionnels :

- **Végétaliser ses menus** : cette formation encourage l'intégration d'options végétales, dans l'offre alimentaire, sans compromis sur la qualité et l'attrait des plats proposés ;
- **Réduire son gaspillage alimentaire** : propose des actions concrètes pour limiter le gaspillage tout en respectant les normes d'hygiène et de salubrité.

« J'ai écouté la formation sur la végétalisation du menu (...) je l'ai trouvée *ultra* intéressante. Elle est motivante. J'ai le goût de faire plein de changements au menu ! »

– CIUSSS de l'Estrie-Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke

Ces formations aident aussi à adopter de meilleures pratiques pour un service alimentaire plus responsable. Offertes en ligne, elles sont gratuites pour les institutions accompagnées par l'ITHQ. D'autres formations compléteront cette série, d'ici la fin 2025.

L'ITHQ a également mis en place un service de création de recettes standardisées, adaptées aux besoins spécifiques des institutions. Par exemple, une série de recettes à base d'algues (4) a été développée pour plusieurs établissements d'enseignement supérieur souhaitant obtenir la certification *Fourchette bleue*, qui valorise les espèces marines du Saint-Laurent consommées de façon responsable, dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité.

« Lorsque l'ITHQ nous a fait part de son idée d'intégrer des recettes à base d'algues à notre menu, j'ai tout de suite embarqué ! C'était une belle opportunité de proposer quelque chose de nouveau à notre clientèle, mais aussi d'obtenir une certification qui nous tenait à cœur. »

– UQAM, juillet 2024

D'autres recettes ont été développées pour le réseau de la santé et des services sociaux, mettant en valeur des produits régionaux comme la gourgane, l'avoine nue et l'orge.

Pour le réseau de l'éducation, l'ITHQ a collaboré avec plusieurs Centres de services scolaires afin de soutenir l'approvisionnement local dans les écoles. Dans ce cadre, une série de recettes a été créée et standardisée autour des petits fruits lanaudois : fraises, framboises, bleuets.

L'ITHQ a aussi exploré des produits innovants, comme la poudre de ténébrions (protéine à base d'insectes) (5), intégrée dans des collations destinées aux activités de plein air pour les jeunes. Ce projet a permis aux élèves de découvrir un produit régional peu connu, d'en apprendre davantage sur ses impacts environnementaux et de le déguster sous forme de boules d'énergie qu'ils ont eux-mêmes confectionnées.

### Un engagement durable pour l'avenir

En définitive, ces initiatives permettent aux institutions publiques d'intégrer des critères d'achat local favorisant l'éducation alimentaire, le soutien à l'économie locale et durable et la valorisation des producteurs et transformateurs québécois.

Aujourd'hui, ce sont près de 1 600 établissements qui se déjà dotés d'une cible d'achat local dont 1 000 d'entre eux se sont prévalus du service-conseil en approvisionnement local de l'ITHQ. Notre devise : Ensemble, redonnons un sens à l'alimentation de demain !

## L'opérationnalisation du service-conseil de l'ITHQ : une approche structurée et collaborative

Chaque accompagnement offert par l'équipe-conseil en approvisionnement local de l'ITHQ est adapté aux réalités de l'institution et se déroule en plusieurs étapes, dans une approche structurée et collaborative.



Figure 1. Déroulement de l'accompagnement en approvisionnement local avec l'ITHQ

### Étape 1 : Diagnostic initial

Cette première rencontre permet de présenter la SNAAQ, le contenu du service-conseil de l'ITHQ et les grandes lignes du processus d'accompagnement. C'est également à cette étape que le conseiller en approvisionnement local recueille les documents nécessaires à l'analyse, tels que les rapports de vélocité ou les factures d'achats alimentaires qui permettront de faire l'analyse.

### Étape 2 : Recherche et analyse

À partir des informations transmises, le conseiller identifie la provenance des produits alimentaires. Cette étape, autrefois réalisée entièrement manuellement, est désormais facilitée par l'outil de suivi numérique Tracéco (6), une application développée par l'ITHQ pour assurer le suivi des achats locaux et durables.

L'analyse permet de brosser un portrait clair des achats et de proposer des substitutions concrètes de produits non québécois par des équivalents d'ici.

### Étape 3 : Proposition de cibles

Une fois l'état de situation établi — incluant le pourcentage actuel des achats représenté par les aliments québécois — le conseiller propose différentes options de cibles tenant compte de la réalité de l'institution : pourcentage d'achats locaux, intégration de recettes dans le menu cyclique, ou autres leviers adaptés.

La cible est proposée, jamais imposée : c'est à l'institution de choisir celle qui correspond à ses capacités et à ses ambitions.

Ce moment d'échange est aussi l'occasion de présenter les ressources mises à disposition :

- Boîte à outils avec recettes standardisées;
- Accès aux formations SNAAQ;
- Outils de suivi et de planification.

### Étape 4 : Mise en application

L'institution officialise la cible qu'elle s'est fixée et amorce sa mise en œuvre. Le conseiller de l'ITHQ demeure disponible pour offrir des conseils pratiques, ajuster les stratégies au besoin, et soutenir l'équipe institutionnelle dans la démarche.

## Au cœur de l'équipe-conseil, le rôle clé des nutritionnistes

### Une expertise nutritionnelle au service des institutions

Les nutritionnistes de l'équipe-conseil de l'ITHQ possèdent une solide expérience en gestion de service alimentaire, en optimisation des processus, en végétalisation des menus et lutte au gaspillage alimentaire. Leur formation leur permet d'analyser les rapports d'achats, d'évaluer la qualité nutritionnelle des menus et d'identifier les produits québécois pouvant être intégrés dans l'offre alimentaire. Grâce à leur double regard — nutritionnel et opérationnel — elles accompagnent les institutions dans l'atteinte de leurs cibles d'achat local, tout en respectant les besoins nutritionnels des clientèles desservies.

S'éloignant du rôle de la nutritionniste clinicienne, la force de ces professionnelles vient de la combinaison de leur expertise scientifique, de leur compréhension des opérations de cuisine collective et de leur connaissance fine de l'offre agroalimentaire locale.

### Vers une plus grande autonomie alimentaire

Chaque intervention débute par une analyse détaillée : quelles denrées sont achetées ? D'où proviennent-elles et à quel coût ? Ensuite viennent les recommandations concrètes : intégrer un légume cultivé localement à une soupe, revoir les portions de viande pour valoriser les légumineuses du Québec, ou encore adapter une recette institutionnelle à un produit saisonnier. Ces processus s'inscrivent dans une dynamique collaborative et interdisciplinaire. Les nutritionnistes travaillent, en effet, en étroite collaboration avec les gestionnaires, cuisiniers et responsables des achats alimentaires, en tenant compte des réalités propres à chaque établissement : valeurs organisationnelles, budget, main-d'œuvre, équipements, etc. Ces changements, parfois modestes, participent à une dynamique plus large en faveur d'une alimentation plus saine, locale et durable.

### Outiller pour mieux transformer

Au-delà de l'accompagnement sur mesure proposé par l'ITHQ, les nutritionnistes contribuent également à la création de ressources pratiques et éducatives : formations en ligne, fiches-recettes standardisées et outils de planification. L'objectif est de pérenniser les changements en outillant les équipes dans les institutions et en stimulant leur créativité face aux enjeux alimentaires d'aujourd'hui.

À travers leur engagement et leur formation professionnelle, les nutritionnistes de l'équipe-conseil de l'ITHQ démontrent que la nutrition peut — et doit — être un moteur de changement dans nos institutions publiques.

### Ensemble, redonnons un sens à l'alimentation de demain!



## Conclusion

L'approvisionnement local dans les institutions publiques ne relève plus de l'exception : il s'inscrit désormais comme une démarche appuyée par la SNAAQ et l'ensemble de ses partenaires.

Le service-conseil en approvisionnement local de l'ITHQ, déployé partout au Québec, permet aux établissements de transformer leurs pratiques d'approvisionnement local et durable, de manière structurée, réaliste et mesurable. Grâce à des outils adaptés, un accompagnement structuré et une approche axée sur la réalité institutionnelle, l'ITHQ joue un rôle de premier plan parmi les partenaires mobilisés pour soutenir le déploiement de la stratégie gouvernementale. Il contribue, aux côtés d'autres acteurs clés, à faire rayonner les bonnes pratiques pour une alimentation plus saine, locale et durable.

### Liste des acronymes

<b>APMQ</b>	Association des producteurs maraîchers du Québec
<b>CIBÎM</b>	Carrefour de l'Industrie Bioalimentaire de l'Île de Montréal
<b>CIUSSS</b>	Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux
<b>ITHQ</b>	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
<b>MAPAQ</b>	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
<b>RTCBQ</b>	Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec
<b>SNAAQ</b>	Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois

## Références

1. Gouvernement du Québec, Direction de l'accès aux marchés, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Pour une alimentation locale dans les institutions publiques – Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois [En ligne]. Montréal (QC) : Direction des communications; 2020 [cité le 20 juin 2025]. Disponible : [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO\\_strategie\\_achat\\_aliments\\_quebecois\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebecois_MAPAQ.pdf)
2. ITHQ APMQ. Valorisation des légumes frais pré-coupés [En ligne]. Montréal (QC) : APMQ; 2024 [cité le 20 juin 2025]. Vidéo : 7 min. Disponible : [https://www.youtube.com/watch?v=QV-W\\_eA4r2Q](https://www.youtube.com/watch?v=QV-W_eA4r2Q)
3. L'Épicerie. Les produits locaux dans les cafétérias des institutions [En ligne]. Montréal (QC) : Radio-Canada; 2024 [cité le 20 juin 2025]. Vidéo : 6 min. Disponible : <https://www.youtube.com/watch?v=baXQKh1Ybw>
4. L'ITHQ innove avec des recettes à base d'algues. L'actualité alimentaire [En ligne]. 22 juill 2024 [cité le 20 juin 2025] : [environ 3 p.]. Disponible : <https://www.actualitealimentaire.com/actualites/lithq-innove-avec-des-recettes-a-base-dalgues>
5. Arsenaault, M. Des collations à base d'insectes à l'école. Le Quotidien [En ligne]. 15 avr 2025 [cité le 20 juin 2025] : [environ 4 p.]. Disponible : <https://www.lequotidien.com/actualites/actualites-locales/2025/04/15/des-collations-a-base-dinsectes-a-lecole-frechette-NDE3C5KEUZZBFLNKG7C5F2CHRI/>
6. Traceco [En ligne]. Montréal (QC) : Traceco; [date inconnue] [cité le 20 juin 2025]. Disponible : <https://traceco.ca/>