

# Approvisionnement responsable



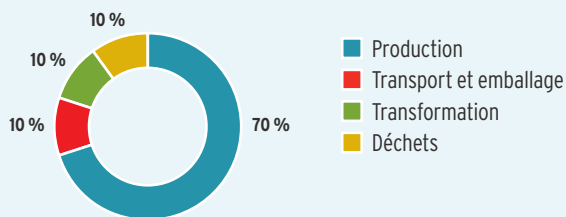
## La nourriture

Vous organisez un événement ou un repas d'affaires? Voici quelques informations pour choisir un menu conforme aux principes du développement durable.

### CE QU'IL FAUT SAVOIR

**Analyse de cycle de vie.** Globalement, la phase de production des aliments représente la plus grande part des impacts environnementaux négatifs.<sup>1</sup> Il est donc important de privilégier des critères d'achat qui réduisent les impacts à la production plutôt que durant le reste du cycle de vie des produits alimentaires.

#### Impacts environnementaux selon l'étape du cycle de vie des aliments



**L'achat local.** L'industrie bioalimentaire québécoise en chiffres, c'est 465 000 travailleurs, 7% du PIB et 24 milliards de dollars en production. Pourtant, la part des assiettes des Québécois occupée par des aliments produits dans la province n'est que de 33%.<sup>2</sup> Manger des aliments locaux, c'est encourager l'économie du Québec ainsi que sa souveraineté et sa sécurité alimentaire. N'oubliez pas qu'en ce qui concerne les fruits et les légumes, acheter local est également synonyme de suivre les saisons. [Guide Aliments du Québec](#)

**Le juste prix.** L'achat d'aliments produits et transformés au Québec, c'est bien. Cependant, il est encore plus profitable pour les producteurs que les consommateurs achètent leurs produits directement, en évitant les intermédiaires (grossistes, magasins d'alimentation, etc.). Lorsque l'on parle de produits provenant du Sud, il est important de chercher les certifications équitables afin de s'assurer que les producteurs et leur communauté obtiennent un juste prix pour leur travail. [Guide des certifications en commerce équitable](#)

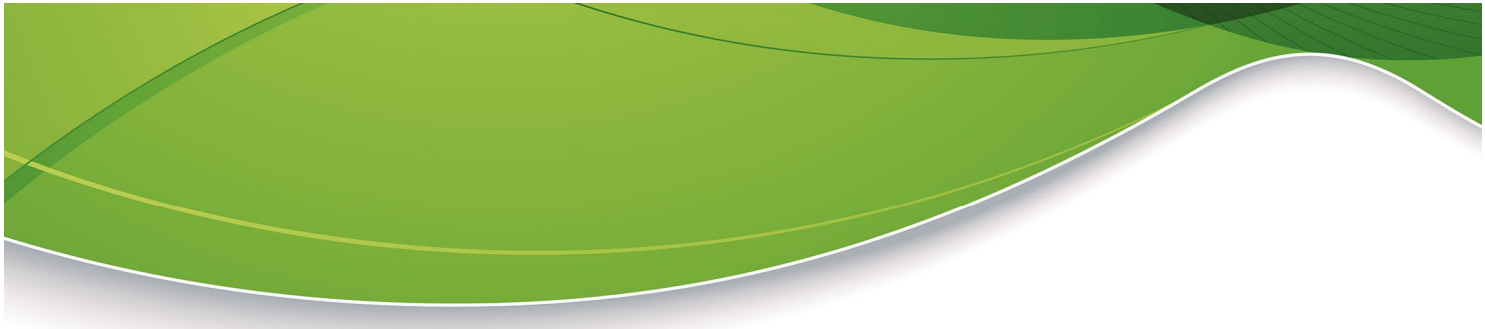
**La juste évaluation des quantités.** Au Canada, près de 40% des aliments produits sont gaspillés et finissent aux déchets. De ce gaspillage, 25% est produit chez les consommateurs. Dans une vision de durabilité, la juste évaluation des quantités est donc primordiale, ainsi que la planification des dons des surplus aux banques alimentaires. [Astuces pour réduire le gaspillage alimentaire](#)

**Manger sainement.** Cela signifie consommer les quantités et les types d'aliments recommandés dans [Bien manger avec le Guide alimentaire canadien](#). C'est aussi limiter sa consommation d'aliments et de boissons riches en calories, en lipides, en sucre et en sodium.

**La viande en quantité modérée.** Bien qu'elle soit une bonne source de protéines, sa production présente des défis environnementaux, notamment en ce qui concerne les émissions de gaz à effet de serre (GES), l'utilisation d'eau et la pollution des sols. Par exemple, l'élevage est responsable de près de 18% des GES totaux émis dans le monde. La modération a donc ici meilleur goût et il est recommandé de favoriser les protéines végétales et halieutiques (poisson).

<sup>1</sup> Analyse de cycle de vie - LCA Food 2012

<sup>2</sup> Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



**La pêche responsable.** La surpêche mondiale fait craindre la disparition de la majorité des espèces commerciales d'ici 2050. Il est donc primordial de choisir des poissons dont la pêche est moins dommageable pour l'environnement et qui sont certifiés issus de la pêche durable. [Guide des poissons et fruits de mer Sea Choice](#)

**L'agriculture biologique.** C'est un système de production agricole qui n'utilise aucun engrais chimique ni aucun produit industriel de synthèse ou organiquement modifié. Cette agriculture est axée sur la protection de l'environnement, le maintien de la biodiversité et le respect des cycles naturels. Les raisons les plus fréquentes qui motivent l'achat et la

consommation d'aliments biologiques sont la protection de l'environnement, la santé des travailleurs et des consommateurs, le soutien de l'économie locale et le goût. [L'agriculture biologique au Québec](#)

**Minimiser la création de déchets.** On y arrive en optant pour de la vaisselle réutilisable, en évaluant adéquatement le nombre de participants à l'activité, en installant des îlots de tri et en aidant les participants à bien trier leurs déchets (compost, recyclage et déchets ultimes). Pour plus d'information, consultez la fiche sur la vaisselle du Service des finances et le Guide des événements écoresponsables de l'Université Laval.

## BONNES PRATIQUES

- Procédez à une évaluation rigoureuse du nombre de portions pour éviter le gaspillage.
- Pensez à vous informer des allergies et des intolérances des participants et assurez-vous de bien connaître le contenu de la nourriture servie.
- Privilégiez, dans l'ordre, les protéines d'origine végétale, halieutique (poisson), puis animale.
- Assurez-vous d'offrir des menus végétariens ou végétaliens.
- Exigez des poissons issus de la pêche durable et certifiée (voir les certifications ci-dessous).



- Favorisez des fruits et des légumes issus de cultures à l'air libre (champs) plutôt que de cultures en serre énergivores.
- Demandez à votre traiteur de travailler avec des denrées biologiques (voir les certifications-ci-dessous), de saison et produites localement.



- Remplacez les aliments exotiques par des aliments locaux (ex.: préférez le jus de pommes local au jus d'orange).
- Si vous servez de l'alcool, faites appel aux producteurs ou aux microbrasseries situées près du lieu de votre événement. Certaines entreprises peuvent même vous fournir la bière en fût ou en tonneau, ce qui diminue la quantité de contenants utilisés.
- Choisissez du café, du thé, du sucre et du chocolat certifiés équitables (voir les certifications ci-dessous).



- Distribuez les surplus à des organismes de charité et compostez les déchets organiques.
- Référez-vous à la fiche sur la vaisselle du Service des finances afin de faire des choix judicieux quant au service de votre nourriture.