

CLUB des petits déjeuners MC

Nourrir les enfants. Nourrir l'avenir.

NOURRIR NOS ENFANTS DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

DE LA TERRE AU PUPITRE

Mémoire à l'intention du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre de la Consultation publique sur le secteur bioalimentaire au Québec

Juin 2024

PRÉFACE

De la terre au pupitre, c'est plus qu'un slogan ou qu'une vision. C'est une réalité qui se vit et s'incarne quotidiennement au Club des petits déjeuners.

Depuis plusieurs années, le Club s'implique et collabore activement avec toute la chaîne bioalimentaire pour remplir sa mission de soutenir le plein potentiel des enfants et des communautés qui y contribuent.

Les actions du Club démontrent bien que le petit déjeuner est réfléchi au-delà de son sens strict. Pourquoi cela ? Parce que la santé globale des individus, incluant celle de nos enfants, est intimement liée à celle de leur environnement.

Cela implique, entre autres, de considérer et intégrer les meilleures pratiques bioalimentaires dans tous les maillons de la chaîne, de la production jusqu'à l'offre. Ces meilleures pratiques incluent le soutien au développement d'aliments nutritifs, le renforcement de notre autonomie alimentaire et l'amélioration de l'écoefficacité de nos modes d'approvisionnement, puisqu'elles constituent des voies directes et incontournables au développement global des enfants. C'est ainsi que nous contribuerons collectivement à un projet de société complet, cohérent et qui répond aux besoins des jeunes, dans une perspective pérenne et viable.

En posant des gestes porteurs, le Québec peut offrir dès maintenant une alimentation scolaire qui soit plus accessible, plus saine, plus locale et plus durable.

C'est ce que propose le Club des petits déjeuners dans ce mémoire, à travers des recommandations connectées tant aux réalités des acteurs bioalimentaires d'ici qu'aux milieux institutionnels, dont le réseau scolaire, qu'à celles des enfants et de leurs familles.

Enraciner notre sécurité alimentaire de façon durable pour nourrir le potentiel de tous les enfants, voilà une ambition qui bénéficierait au Québec et qui devrait guider notre prochaine Politique bioalimentaire.

Une telle vision à long terme, c'est un legs à la portée de notre secteur bioalimentaire pour nos générations futures. C'est une graine que nous devons semer dès aujourd'hui.



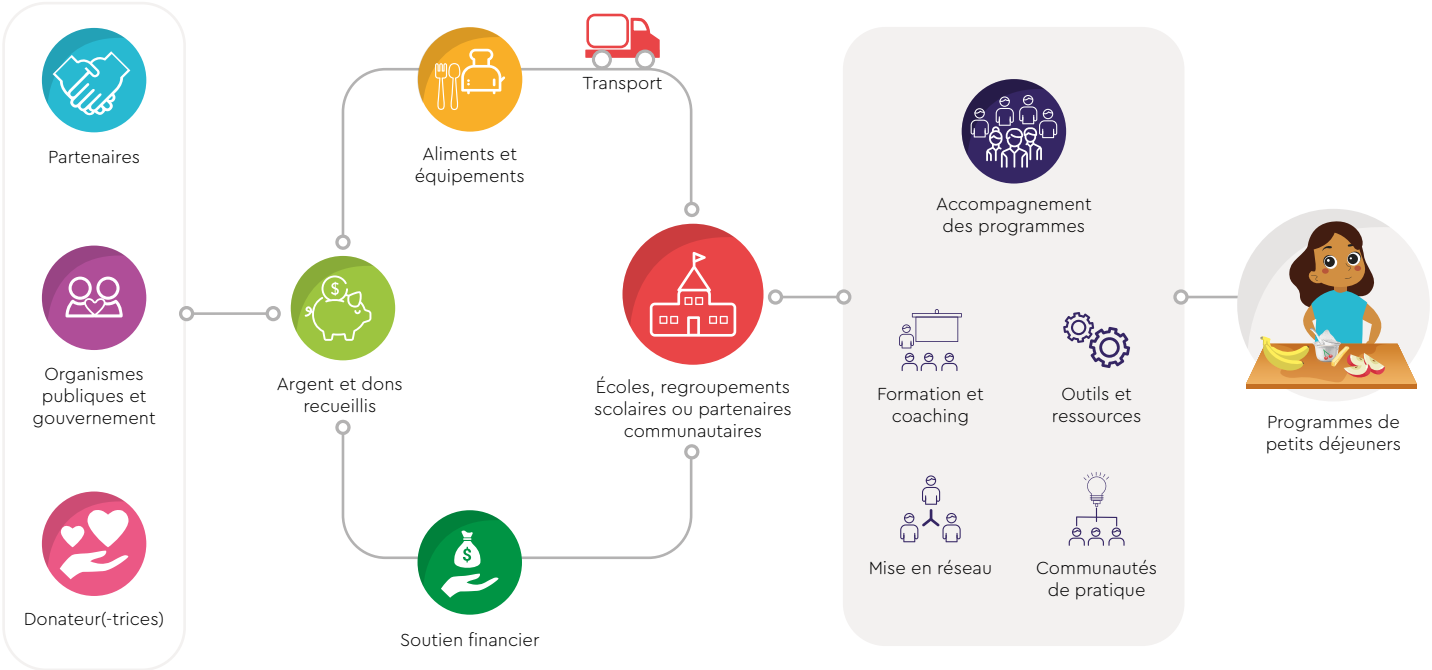
Isabelle Marquis

Stratège senior en alimentation et marraine du parcours réflexif du Club des petits déjeuners



À PROPOS DU CLUB DES PETITS DÉJEUNERS, AU QUÉBEC

Fondé en 1994, le Club des petits déjeuners travaille avec des partenaires de tous les secteurs pour aider les enfants à accéder à un petit déjeuner nutritif et à atteindre leur plein potentiel. Accrédité par Imagine Canada pour sa saine gouvernance et reconnu par Aliments du Québec pour sa valorisation des produits alimentaires locaux, le Club des petits déjeuners contribue à rejoindre près de 80 000 enfants dans 550 programmes de petits déjeuners à travers la province. L'objectif ultime : un petit déjeuner complet et nutritif pour tous les enfants qui fréquentent un établissement scolaire situé en milieu défavorisé, afin qu'ils débutent leur journée d'apprentissage le ventre plein.



135-G, boul. de Mortagne, Boucherville (Québec) J4B 6G4 | 450 641-3230 | clubdejeuner.org | info@clubdejeuner.org

SOMMAIRE EXÉCUTIF

La Politique bioalimentaire du Québec est le socle du développement d'un secteur bioalimentaire prospère, durable et ancré sur le territoire. C'est la structure dont le Québec a besoin de sorte qu'il nourrisse sa population avec autosuffisance et qualité.

Pour le Club des petits déjeuners, le fait de participer à la réflexion publique menant à l'actualisation de cette importante politique est central à sa vision pour la société québécoise : que tous les enfants puissent avoir accès à des aliments nutritifs à l'école.

En tant qu'organisation bien implantée, de la terre au pupitre, le Club des petits déjeuners apparaît aujourd'hui plus que jamais comme un acteur incontournable dans toute la chaîne bioalimentaire. Ses actions sont à la fois orientées vers un approvisionnement toujours plus local – incluant les institutions avec qui il est partenaire. Or, elles sont aussi motivées par une approche de santé publique et de développement durable, des principes qui nous amènent à développer des liens sincères avec les communautés locales et systèmes alimentaires territoriaux.

Les recommandations soumises au gouvernement par le biais de ce court mémoire profiteront à l'État québécois dans ses efforts d'optimisation budgétaires et, surtout, de renforcement de la qualité de vie de la population et de la vitalité du secteur bioalimentaire d'ici. Elles aideront par ailleurs directement à l'atteinte de plusieurs cibles que s'est données le Québec, entre autres celles au centre de la **Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois** (SNAAQ), la pierre angulaire de l'alimentation locale que nous devons mettre de l'avant.

Fidèle à son habitude, le Club des petits déjeuners tend la main au gouvernement pour que soit mise à profit sa forte expertise en alimentation scolaire dans l'actualisation de la politique et de son plan de mise en œuvre à suivre.

AU-DELÀ DES PETITS DÉJEUNERS

LES BIENFAITS DES PROGRAMMES DE PETITS DÉJEUNERS SCOLAIRES

Les études ayant examiné spécifiquement les programmes de petits déjeuners ont révélé que la participation à un tel programme à l'école était associée à une augmentation du nombre d'aliments sains consommés au petit déjeuner et à un apport nutritionnel accru[1].

Des changements positifs apportés par les programmes de petits déjeuners dans l'alimentation des élèves découlent d'autres bienfaits manifestes. Mentionnons notamment :

- Amélioration des capacités d'apprentissage et des résultats scolaires.
- Satisfaction des besoins alimentaires de base et réduction de la faim.
- Amélioration du bien-être, de l'humeur et du comportement.
- Engagement des jeunes et développement de leurs compétences générales.

Il va sans dire que la mission du Club des petits déjeuners aurait pu se limiter aux éléments ci-dessus, qui favorisent en soi la mise en place de conditions propices à la réussite scolaire des enfants. Toutefois, nous sommes animés par la volonté de raffiner constamment notre modèle afin que notre contribution sociétale soit entièrement intégrée et transversale. Ainsi, nous pouvons désormais affirmer que notre engagement dans la communauté s'étend bien au-delà de l'offre alimentaire, et ce, jusqu'aux écosystèmes économique, environnemental et social.

[1] **Mémoire prébudgétaire 2023**, pages 28, 29, 34, 35.

Le Club des petits déjeuners, c'est plus que des petits déjeuners !

En effet, le Club des petits déjeuners est un acteur économique important puisqu'il **contribue, par ses orientations et son modèle au développement économique local et régional**, notamment en privilégiant dans toutes ses décisions **l'achat et la valorisation des produits locaux**.

Ce faisant, le Club encourage des PME locales, il va bien au-delà de la simple relation d'approvisionnement par sa contribution à leur recherche et développement à travers le codéveloppement d'aliments sains et adaptés au contexte scolaire.

En outre, le Club favorise le développement de partenariats d'approvisionnement répartis sur le territoire québécois, ce qui contribue directement à l'autonomie alimentaire des communautés.

C'est donc de dire que, pour le Club des petits déjeuners, il est essentiel que son **implantation dans un milieu soit saine et durable** et qu'elle accélère la nécessaire **transition socioécologique liée à la chaîne alimentaire**. C'est d'ailleurs pourquoi le Club a entamé en 2023 un parcours réflexif sur l'alimentation durable. Il est plus que jamais résolu à donner le meilleur aux enfants, et ce à tous les niveaux. (voir Annexes I et II).



POUR UNE OFFRE ALIMENTAIRE LOCALE, SAINE ET RESPONSABLE

Le Club des petits déjeuners, c'est un partenaire du Québec, un allié de différents maillons de la société et en raison de son apport, c'est aussi une organisation incontournable du secteur bioalimentaire québécois.

Des petits déjeuners du Québec

Aujourd'hui, le Club des petits déjeuners est fier de proposer un menu reconnu par « Aliments du Québec au menu » grâce au **programme Commun'assiette** d'Équiterre et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).

Dans le cadre de son partenariat avec Aliments du Québec, le Club des petits déjeuners participe à des communautés de pratique où siègent plusieurs joueurs institutionnels directement concernés par sa mission, notamment les réseaux des centres de la petite enfance et de l'éducation.

En favorisant l'utilisation de produits locaux, et influençant celle des milieux scolaires, le Club est fier d'avoir un menu composé à plus de 70 % d'Aliments du Québec provenant de l'approvisionnement local soit 32 % en aliments du Québec, 23 % préparés au Québec et 16 % de provenance québécoise ou transformés au Québec.

Le Club soutient aussi l'agriculture locale et renforce par le fait même les économies régionales.

Des petits déjeuners sains

Pour que les petits déjeuners servis aux enfants en milieu défavorisé concourent à l'adoption de saines habitudes alimentaires dès l'âge scolaire et soient par le fait même une action directe en faveur de la vitalité de notre secteur bioalimentaire local, le Club des petits déjeuners est présent de la terre à l'assiette (voir Annexe III).

L'offre mise à la disposition des enfants inclut une variété d'aliments nutritifs qui reflètent au mieux les recommandations du plus récent **Guide alimentaire canadien**. La qualité des aliments sélectionnés dans le cadre du programme est par ailleurs un élément crucial à son succès.

Ainsi, l'une des fiertés du Club des petits déjeuners, c'est de voir cette « recette Club » influencer les milieux à servir de meilleurs aliments, à base d'ingrédients sains.

Dans certaines écoles, des aliments jugés trop gras se voient remplacés par la « recette Club » : le Club des petits déjeuners joue alors les rôles de baromètre et de guide en matière de saine alimentation scolaire. Du même ordre, s'il dispose d'une belle flexibilité dans sa capacité à s'approvisionner localement et peut s'adjoindre aux commandes du milieu institutionnel, le Club ne fait pas de compromis sur la qualité des aliments achetés. Il sème alors les conditions d'une offre à meilleure valeur nutritive au bénéfice des enfants.

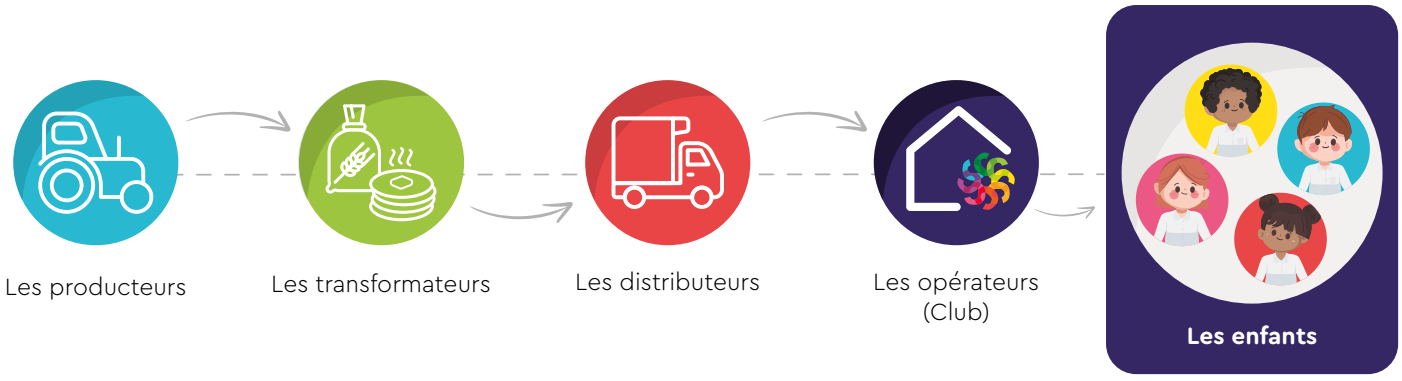
Des petits déjeuners responsables

Le Club des petits déjeuners, c'est un projet de société local, nutritif, mais également responsable.

Déterminé à nourrir les enfants de façon durable, le Club se questionne de façon continue pour renforcer son engagement dans la transition socioécologique (voir Annexe I).

Cette posture d'amélioration continue l'amène à s'ancrer de façon durable dans les communautés locales et le secteur bioalimentaire et à développer des partenariats d'affaires axés sur des initiatives telles que la réduction du gaspillage alimentaire (voir Annexe II).

DE LA TERRE AU PUPITRE



LES ENJEUX AUXQUELS DEVRA FAIRE FACE LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE

Impliqué activement dans la réussite de nombreuses orientations et objectifs du *Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire – édition 2021*, le Club des petits déjeuners entrevoit certains enjeux auxquels devra faire face le secteur bioalimentaire afin de pouvoir préserver son agilité à nourrir la population de façon souveraine et optimale.

NOUS DEVONS MIEUX RÉPERTORIER LA PROVENANCE ET LA QUALITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE SCOLAIRE

Le Club des petits déjeuners est d'avis que l'approvisionnement alimentaire des écoles devra être consolidé afin de garantir sa provenance locale et sa qualité nutritive élevée.

Il faut se donner les moyens dès maintenant de quantifier et de réguler la provenance et la composition des aliments achetés directement par le milieu scolaire, pour faire face à une problématique réelle de prévisibilité et d'approvisionnement en aliments québécois sains et durables par les écoles due à l'absence d'un réel outil de suivi.

NOUS DEVONS RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS D'ORIGINES VÉGÉTALES

L'accessibilité à des aliments québécois d'origines végétales, tant en termes de quantité que d'abordabilité, nécessitera une attention toute particulière.

Si nous ne déployons pas dès maintenant les mesures nécessaires pour garantir un meilleur accès à ces aliments, c'est toute l'offre locale, nutritive et durable qui en sera menacée, et du même souffle ce que nous proposons à nos enfants afin de favoriser leur santé et l'atteindre leur plein potentiel.

NOS RECOMMANDATIONS

Dans la perspective de faire de la prochaine Politique bioalimentaire du Québec une feuille de route orientée vers le plein développement de nos enfants, mais aussi de tout le secteur bioalimentaire qui, chaque jour, participe à les nourrir, voici les recommandations du Club des petits déjeuners.

RECOMMANDATION 1 – CONCERTER ET OPTIMISER L'ALIMENTATION SCOLAIRE PAR UNE ACTION MINISTÉRIELLE INTÉGRÉE

Le Club des petits déjeuners recommande que le gouvernement du Québec mette en place un comité de travail intersectoriel et interministériel permanent en alimentation scolaire.

Ce comité qui regrouperait tous les acteurs gouvernementaux concernés par l'alimentation scolaire afin que les forces de chacun soient mises à profit pour soutenir l'accès des enfants à des programmes.

Ainsi, le Club des petits déjeuners recommande non limitativement la participation des institutions suivantes :

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère de l'Éducation
- Ministère de la Famille
- Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale
- Ministère de la Santé et des Services sociaux

Cette demande est portée également par les membres du Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec dans le cadre du forum **Bien manger à l'école**.

En effet, la concertation des acteurs de l'État qui ont une vue d'ensemble sur l'alimentation locale, les saines habitudes de vie, la réussite éducative, la petite enfance ainsi que du phénomène de pauvreté sera essentielle à la réflexion entourant un programme national d'alimentation scolaire, qui aurait des impacts bénéfiques majeurs en matière de santé publique, de réduction des inégalités sociales, de réussite éducative, d'économie et d'environnement, en plus d'alléger significativement la charge mentale des parents.

Cette instance pourrait aussi assurer, en toute fluidité, le cheminement rapide des sommes annoncées au printemps 2024 dans le budget du gouvernement fédéral vers la structure déjà existante au sein des écoles québécoises.

Une telle démarche requiert une forte concertation avec le milieu et l'implication de toutes les parties prenantes pouvant faire la différence dans le quotidien des enfants.

RECOMMANDATION 2 – CRÉER UN VOLET PROPRE À L'ALIMENTATION SAINE ET NUTRITIVE EN CONTEXTE SCOLAIRE AU SEIN DU RÉPERTOIRE DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS

Le Club des petits déjeuners recommande l'intégration, au Répertoire des aliments québécois existant, d'un volet dédié à l'alimentaire saine et durable pour l'ensemble des écoles publiques du Québec, en misant sur le savoir des experts en sécurité alimentaire scolaire, des producteurs, des transformateurs et des distributeurs.

En tant que leader en alimentation scolaire et fort des nombreux chantiers dans lesquels il est impliqué afin de nourrir les enfants, le Club des petits déjeuners a bâti une infrastructure interne riche. Il peut guider les écoles dans leurs choix alimentaires afin que les approvisionnements en milieux scolaires proviennent de sources locales et constituent une offre responsable, à haute valeur nutritive.

Le Club des petits déjeuners tient à souligner que le **Répertoire des aliments québécois** existant est un guide utilisé à l'heure actuelle par l'organisation. Considérant cela, le Club est d'avis qu'il serait intéressant de bâtir sur cet outil pour continuer de développer une offre encore mieux adaptée au contexte scolaire. Certains aliments du répertoire actuel nécessitent des adaptations pour être servis en milieu scolaire afin de respecter les lignes de la **Politique-cadre Pour un virage santé à l'école**.

Cette capacité d'adaptation des produits est une compétence que le Club des petits déjeuners a développée aux fils des années. Il serait bénéfique de pouvoir également rendre ce savoir disponible afin de répondre aux besoins spécifiques des écoles et des enfants qui les fréquentent.

Tout compte fait, l'initiative que recommande le Club des petits déjeuners pourrait également permettre d'accroître le nombre d'écoles s'approvisionnant en produits du Québec et contribuer à la réalisation des objectifs de la SNAAQ.

De plus, notons que les fournisseurs responsables d'un tel répertoire centralisé auraient la capacité de mesurer l'approvisionnement alimentaire sain dans un tableau de bord qui pourrait effectuer le suivi de ce qui est consommé par les enfants, et ce dans chaque école.

Enfin, et dans le même ordre d'idées, **le Club des petits déjeuners encourage le gouvernement à financer des projets qui favorisent l'accès et la consommation d'aliments d'origine végétale québécois dans les écoles publiques. Il invite à prévoir les mécanismes nécessaires pour anticiper les quantités suffisantes ainsi que leur accessibilité en termes de prix.**

RECOMMANDATION 3 – INTÉGRER L'ALIMENTATION SCOLAIRE DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX EN TANT QUE LEVIER

Le Club des petits déjeuners recommande d'**intégrer l'alimentation scolaire dans les systèmes alimentaires territoriaux en tant que levier capable de stimuler l'engagement et la coordination locale/régionale entre les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les opérateurs.**

Cette action aurait pour effet de contribuer à nourrir les enfants de leur propre communauté et de favoriser la consommation d'aliments nutritifs et durables tout au long de leur parcours de vie.

À l'heure actuelle, il faut savoir que le Club des petits déjeuners voit là une bien pertinente piste d'amélioration continue de l'alimentation scolaire :

- **Si les approvisionnements alimentaires du Club proviennent à plus de 70 % d'Aliments du Québec, l'inventaire d'une école n'est pas pour autant issu de sa propre région.**
- **Les institutions scolaires qui s'arrimeraient à leurs systèmes alimentaires territoriaux encourageraient l'emploi local par une augmentation de la demande en quantité et en travail. Cela soutiendrait plusieurs entreprises.**
- **Or, certaines écoles seraient déjà en mesure de procéder, les partenaires communautaires sont présents et disponibles.**
- **La mobilisation qui relève d'un arrimage avec les systèmes alimentaires territoriaux est engageante, elle incite les acteurs à améliorer leurs recettes et à promouvoir l'alimentation saine.**
- **Le sentiment de fierté régionale, d'identité, de réussite et d'opportunité qui émerge lorsque les élèves peuvent associer les aliments dans leur assiette avec les lieux, individus et organisations de leur communauté, de leur région.**

À elle seule, la proportion d'enfants dans une communauté locale justifie l'intégration de leurs besoins à même les systèmes alimentaires territoriaux.

RECOMMANDATION 4 – SOUTENIR L'OFFRE ALIMENTAIRE CULTURELLEMENT ADAPTÉE POUR LES POPULATIONS AUTOCHTONES EN MILIEU SCOLAIRE

Le Club des petits déjeuners recommande que la prochaine Politique bioalimentaire **contribue à soutenir une offre alimentaire culturellement adaptée par les communautés autochtones en milieu scolaire**.

À tout moment, l'action du Club des petits déjeuners est motivée par un projet de société qui est à coconstruire avec et pour les populations autochtones du Québec, autant en milieu urbain que dans la communauté.

C'est en 2005 que le Club a débuté ses collaborations avec les nations autochtones du Québec. Aujourd'hui, nous sommes présents dans 65 établissements scolaires primaires et secondaires des Premières Nations et Inuit au Québec : rejoignant une population scolaire totale de 14 430 élèves. Chaque jour de classe, une moyenne de 10 979 enfants déjeune dans le club de leur école.

Ce faisant, le Club des petits déjeuners insiste sur l'importance de faire descendre les sommes annoncées lors du budget 2024 du gouvernement fédéral pour des programmes d'alimentation scolaire de la communauté et par les communautés.

Le Club reconnaît l'autodétermination des peuples autochtones sur le territoire québécois et se fera un allié stratégique des différentes instances concernées afin de poursuivre son soutien au déploiement d'une offre culturellement adaptée au bénéfice des enfants autochtones et de l'atteinte de leur plein potentiel.



CONCLUSION

En somme, le Club des petits déjeuners est une organisation dont l'enracinement dans le système bioalimentaire du Québec est profond. Impliquée de la terre au pupitre, l'organisation offre son expertise et se pose en réel partenaire du gouvernement du Québec dans l'atteinte des objectifs de la Politique bioalimentaire – autant celle en vigueur que celle à élaborer.

Cela fut répété à plusieurs reprises dans le présent mémoire : l'accès des enfants à une alimentation locale, saine et durable repose sur un secteur bioalimentaire québécois dynamique.

Pour terminer, le Club des petits déjeuners souhaite affirmer sa pleine collaboration afin de développer un Québec autosuffisant sur le plan alimentaire et où chaque enfant est nourri, peu importe l'étoile sous laquelle il est né.

Travaillons ensemble et nous y arriverons.





ANNEXES

ANNEXE I – LE PARCOURS RÉFLEXIF

Un parcours réflexif est entrepris pour évaluer de manière critique le propre fonctionnement du Club des petits déjeuners dans une perspective d'alimentation durable et avec l'implication d'experts.

Voici les précieux individus qui ont nourris les réflexions du Club dans le cadre de rencontres d'inspiration tenues en 2023 :

- Isabelle Marquis, stratège sénior en alimentation, marraine du parcours
- Sophie, Perreault, Association québécoise de la distribution des fruits et légumes (AQDFL)
- Catherine Houssard, Centre international de référence sur l'analyse du cycle de vie et la transition durable (CIRAIG)
- Annick Van Campenhout, Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ_)
- Renée Michaud, Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- Vincent Galarneau, Vivre en ville
- Jordan Lebel, Département marketing de l'Université Concordia
- Jean-Claude Dufour, ex-doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation – Université Laval et retraité
- Éliane Brisebois, Chaire de recherche de la transition écologique de l'Université du Québec à Montréal
- Isabelle Vendeplas, Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM) et Collectif Récolte
- Sophie Langlois Blouin, Recyc-Québec
- Amina Baba-Khelil, Maison de l'UPA

Pour consulter le document synthèse de ces rencontres, c'est ici : **DOCUMENT SYNTHÈSE**



ANNEXE II – UNE OFFENSIVE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Still Good lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le Club des petits déjeuners est fier de s'associer avec Still Good, une entreprise qui permet non seulement de nourrir les enfants, mais aussi de revaloriser des surplus de nourriture qui seraient autrement jetés.

En effet, elle offre une seconde vie à plusieurs ingrédients nutritifs encore bons et les transforme en parfaits produits pour le petit déjeuner. Cuisinés à base de résidus d'orge maltée et de pulpes de fruits et légumes, ses délicieux biscuits fournissent de l'énergie aux enfants qui fréquentent nos programmes.



Crédit image : Still Good

ANNEXE III – UNE PRÉSENCE DE LA TERRE AU PUPITRE

À travers ses partenaires communautaires dans différentes régions du Québec, le Club fait de la lutte au gaspillage alimentaire une opportunité d'approvisionnement en aliments sains pour les enfants par la revalorisation des invendus agricoles et du détail :



Projet en exploration avec le Groupe d'Entraide en Toute Amitié et le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière



Projet de glanage en exploration en collaboration avec le Collectif Champs d'action en sécurité alimentaire de Sherbrooke



Projet de glanage en exploration en Mauricie en collaboration avec Cultive le partage



Projet pilote de préparation et transformation des invendus en exploration avec le Projet de Hub Agroalimentaire en Montérégie-Ouest



Projet de récupération des invendus et des surplus agricoles en collaboration avec Récup. alimentaire Haute-Gaspésie



Projet de récupération des invendus avec les Complices Alimentaires en Montérégie

C'EST AINSI QUE LE CLUB DES PETITS DÉJEUNERS EST EN ACTION DE LA TERRE À AU PUPITRE :

LE CLUB DES PETITS DÉJEUNERS, C'EST AUSSI...

UNE SOURCE D'ÉMANCIPATION SOCIALE

- Favorise le sentiment d'appartenance chez les jeunes
- Permet de développer l'implication sociale
- Permet d'apprendre de nouvelles compétences, le leadership et la confiance en soi
- Offre un environnement sécuritaire et bienveillant
- Favorise l'acquisition de saines habitudes de vie

UN PARTENAIRE FIABLE POUR LE GOUVERNEMENT

- Détient une expertise importante
- Fait preuve de flexibilité
- Répond présent dès les premiers instants de la pandémie (mise sur pied d'un fond d'urgence, offrir des déjeuners sans délai à la réouverture des écoles, redistribue les denrées, etc.)

UN ACTEUR DE L'AGRICULTURE D'ICI

- Soutien des producteurs locaux dans chaque région
- Poursuit l'objectif d'avoir une offre alimentaire 100 % québécoise
- Engagé dans l'obtention de l'accréditation Aliments Québec
- Contribue à l'augmentation de l'autonomie alimentaire des régions du Québec
- Travaille à amoindrir les effets des déserts alimentaires

UN MOTEUR DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCAL

- Privilégie l'achat et la valorisation des produits locaux
- Encourage et outille au besoin de petites PME locales pour permettre leur croissance
- S'implante de façon saine et durable dans les communautés

UN SOUTIEN DE PREMIER CHOIX POUR LES COMMUNAUTÉS AUTOCHTONES

- Développe une offre alimentaire en adéquation culturelle
- S'inscrit en soutien des communautés afin qu'elles développent elles-mêmes l'offre qui répond à ses besoins

UNE CHAINE D'ACTIVITÉS ÉCORESPONSABLE

- Limite le transport grâce à l'achat local
- Diminue son empreinte écologique
- Favoriser l'apprentissage de comportements écoresponsables (recyclage, compostage, etc.)