



ECPAR

Réseau d'organisations
pour l'approvisionnement
responsable

**FICHE
D'APPROVISIONNEMENT
RESPONSABLE**

Services alimentaires

Domaine d'application

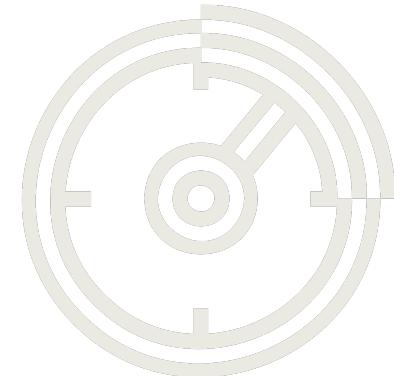
Cette fiche présente les principaux critères de développement durable à prendre en considération par les personnes requérantes, les conseillères en développement durable ainsi que les responsables en approvisionnement pour l'acquisition de **services alimentaires**.

Ces services peuvent inclure, entre autres la planification des menus, l'achat des aliments et boissons, la préparation des plats, la gestion des opérations et le transport des aliments.

Les informations et critères fournis peuvent être utiles aussi pour l'achat direct d'aliments ainsi que pour les services de traiteur pour des événements.

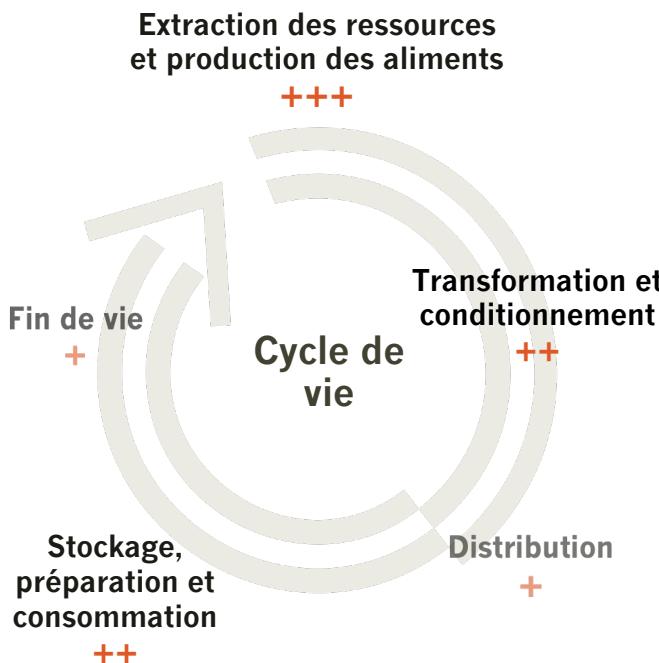
Table des matières

1. <u>Impacts du cycle de vie et mesures pour les réduire</u>	3
2. <u>Identification du besoin et planification de la stratégie d'AR</u>	5
3. <u>Définition des critères et clauses d'AR</u>	10
4. <u>Références</u>	24
5. <u>Annexe I: Importance de l'alimentation dans la réduction des GES mondiaux</u>	26
6. <u>Annexe II : Certifications environnementales et sociales pour les produits alimentaires et les emballages compostables</u>	28



Impacts du cycle de vie et mesures pour les réduire

La revue de la littérature scientifique sur les impacts de cycle de vie des systèmes alimentaires (voir Références) montre que :



- La phase de **production des aliments**, notamment l'élevage du bétail, est la principale contributrice aux impacts environnementaux et sociaux du système, particulièrement aux changements climatiques, à la perte de biodiversité et à la pollution de l'eau et des sols (voir Annexe I). Les conditions de travail et d'élevage soulèvent aussi des enjeux en matière de droits des travailleur.euse.s et de la personne et de bien-être animal.
- La phase de **transformation et conditionnement** des aliments peut contribuer à plus de 10% des impacts environnementaux (Poore, 2018, Crippa, 2021), notamment aux émissions de gaz à effet de serre (GES), à la pollution de l'eau et à la génération de déchets.
- La phase de **stockage, préparation et consommation** contribue significativement aux impacts environnementaux à cause du gaspillage alimentaire (et des impacts associés à la production des aliments gaspillés). En plus, une offre basée sur des aliments hautement transformés, riches en sucres, sodium ou matières grasses saturées peut avoir des impacts sur la santé des utilisateur.trice.s. des services alimentaires (OPN, 2020).
- La phase de **distribution** sur des chaînes d'approvisionnement mondialisées, contribue de façon non négligeable aux changements climatiques (entre 6% [Crippa, 2021] jusqu'à 20 % [Li, 2022] selon les études). Par ailleurs, les longues chaînes logistiques ont des effets sur les revenus des producteur.trice.s (Malak-Rawlikowska, 2019).
- L'étape de **fin de vie**, c.-à-d. de gestion des matières résiduelles (emballages, matières organiques et produits à usage unique), peut constituer jusqu'à 10% des impacts sur les changements climatiques (Crippa, 2021) et présente des enjeux de gestion des déchets.

Afin de minimiser les impacts tout au long du cycle de vie, les actions d'approvisionnement responsable qui devraient être priorisées sont :

- 1. Assurer des menus sains, variés, à base d'aliments frais, non transformés et à haute valeur nutritive** pour tous les groupes d'âge et les contextes pertinents, conformément aux recommandations du Guide alimentaire canadien de 2019.
- 2. Développer des menus à faible empreinte écologique**, notamment par une offre riche en aliments d'origine végétale et une offre de produits animaliers à plus faible empreinte (c.-à-d. prioriser le lait, le yogourt, les œufs, la volaille, les mollusques et les petits poissons avant le porc, le fromage, le beurre, les crustacés, l'agneau et le bœuf).
- 3. Favoriser l'achat d'aliments produits selon des pratiques d'agriculture responsable**, d'aquaculture et de pêche durable, de bien-être animal, de commerce équitable et dans le respect des droits des travailleurs et travailleuses (voir Annexe II).
- 4. Favoriser l'achat d'aliments locaux et de saison** (idéalement selon le calendrier des cultures extérieures de la région) sur des circuits courts d'approvisionnement optimisés en soutien aux producteur.trice.s locaux.
- 5. Réduire le gaspillage alimentaire** sous toutes ses formes.
- 6. Réduire la production de matières résiduelles** (emballages, matières organiques, produits à usage unique) **et assurer leur bonne gestion** en suivant la hiérarchie des 3R-V : réduire, réemployer, recycler ou composter et valoriser.
- 7. Encourager le transport sobre en carbone** lors de la livraison des aliments et l'exécution du contrat.
- 8. Sensibiliser la clientèle et le personnel** afin d'améliorer la performance environnementale et sociale du service en général.

Ce faisant, l'organisation contribue notamment aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU et aux principes de la Loi sur le développement durable (PDD) du Québec suivants :

ODD de l'ONU

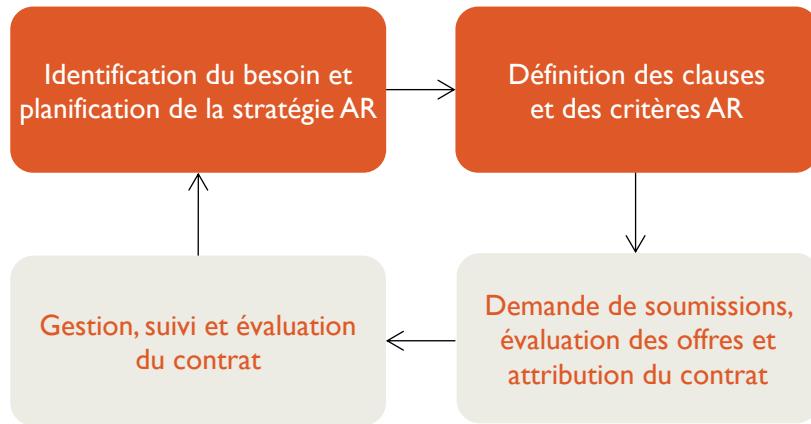


PDD du Québec

- a. Santé et qualité de vie
- b. Équité et solidarité sociales
- c. Protection de l'environnement
- f. Accès au savoir
- i. Prévention
- k. Protection du patrimoine culturel
- l. Préservation de la biodiversité
- m. Respect de la capacité des écosystèmes
- n. Production et consommation responsables

Identification du besoin et planification de la stratégie d'AR

Le processus d'approvisionnement peut se diviser en quatre étapes. Cette fiche fournit des recommandations et des critères d'AR pour les deux premières étapes préparatoires du processus.



Avant d'entamer le processus d'acquisition, les organisations doivent analyser les besoins réels derrière l'approvisionnement et évaluer quelle est la meilleure option d'un point de vue technique, selon une perspective de développement durable ainsi qu'en tenant compte de la hiérarchie des 3RV : réduire, réemployer, recycler et valoriser. Cela permet de maintenir un approvisionnement flexible et à jour en fonction de l'évolution du marché et d'identifier les solutions les plus respectueuses pour l'environnement. Dans ce processus, la consultation des parties prenantes et du marché est essentielle.

Voici quelques questions à considérer :



Quelles quantités sont réellement nécessaires ?

L'analyse des besoins peut faire référence autant au nombre de convives, aux portions et valeurs nutritives des repas et au niveau de la qualité des aliments. L'organisation doit réaliser des analyses et réviser ses cahiers d'exigences afin d'éliminer les barrières à la mise en œuvre des mesures dans le but d'ajuster les besoins et de réduire le gaspillage ce qui amènera à un ajustement des coûts du service.

- Afin de bien évaluer la clientèle estimée, l'organisation contractante doit suivre les variations du nombre de convives afin d'identifier les tendances et les causes de ces variations et informer les entreprises adjudicatrices pour qu'elles puissent mieux ajuster les prévisions quotidiennes du service et éviter les restes non distribués. Cela peut demander un ajustement de la gestion du personnel et des postes de travail.
- La prévision en amont de la gestion de ces restes non distribués au moment de la conception des menus est aussi importante. Elle permet de prévoir des options de réemploi et de réduire le besoin d'achat, ce qui peut requérir un assouplissement des menus cycliques de l'organisation.

- Le contenu nutritif et la taille des portions doivent bien s'ajuster au besoin de la clientèle en fonction de leur groupe d'âge et de leur condition particulière. Le service doit permettre une certaine souplesse, par exemple des demi-menus, des portions réduites, des fruits de petit calibre, un choix des accompagnements, et même un menu à la carte afin de répondre aux préférences et au niveau de faim des personnes et ainsi contribuer ainsi à réduire les restes de table¹.
- L'organisation doit aussi évaluer de façon critique ses exigences quant au niveau de qualité et le calibre de certains aliments, surtout s'ils vont être transformés, afin de permettre l'utilisation de produits de seconde catégorie en contribuant à la réduction du gaspillage dans la chaîne d'approvisionnement.



Comment diversifier l'offre et réduire l'empreinte écologique des menus ?

Dans la planification des menus et de l'offre de produits, l'organisation doit répondre à la diversité de la clientèle et encourager la mise en valeur et l'appréciation des options saines et « végé » (végétariennes² et végétaliennes³), c.-à-d. des aliments et recettes bonnes pour le palais, la santé et la planète.

- À partir de l'offre actuelle, l'organisation doit se doter d'une stratégie pour diversifier et réduire graduellement l'empreinte écologique des menus en se fixant des objectifs progressifs, identifiant les catégories de produits à substituer (principalement viandes, produits de la mer et produits laitiers), déterminant les alternatives existantes, et établissant le plan d'action pour y arriver. La construction de la stratégie doit se faire en partenariat avec les entreprises adjudicatrices⁴.

² Les repas et aliments végétariens ne contiennent pas de viande, de poisson ni d'autres fruits de mer. Cependant ils peuvent contenir des œufs et des produits laitiers.

³ Les repas et aliments végétaliens ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale.

⁴ L'Université Laval a développé une guide et un outil pour calculer l'empreinte carbone et le score nutritionnel des repas et sur la base de ces valeurs, calculer un index d'éco-efficience des repas offerts dans les services alimentaires. Les outils sont disponibles sur demande à l'adresse suivante : restauration-alimentation@sc.ulaval.ca (plus d'information ici).

¹ Le Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine a mis en place un service personnalisé et à la carte qui permet aux patient.e.s de passer la commande par téléphone à l'heure de leur convenance pour obtenir le repas de leur choix dans un délai de 60 minutes, ce qui a permis de réduire le gaspillage alimentaire à seulement 5 % en 2019 ([plus d'information ici](#)).

- La formation du personnel de cuisine est très importante afin de développer des recettes appétissantes et savoureuses et faciliter l'introduction d'aliments ou de variétés méconnues. Le partage d'information sur les succès, les échecs et les recettes appréciées dans d'autres organismes peut aider dans la démarche.
- L'organisation d'un panel de dégustation formé de personnes représentant la clientèle de l'établissement ou des dégustations pendant le service afin d'approuver les recettes et produits à introduire contribuera au succès des modifications au menu. Le suivi des ventes et des sondages de satisfaction auprès de la clientèle aide aussi à mieux cibler les actions à mettre en place.
- D'un autre côté, la sensibilisation des consommateur.trice.s ainsi que d'autres parties prenantes (p. ex. les parents dans la restauration scolaire) est nécessaire⁵. Cependant, les stratégies dépendront de la position de départ de la clientèle et ses idées préconçues. Parfois, ne pas mettre l'accent sur le côté « végé » d'un repas s'avère plus efficace pour contrer les préjugés existants.



Comment promouvoir les aliments de production responsable et locale ?

À partir d'un diagnostic des achats actuels d'aliments locaux et responsables et l'analyse des enjeux contractuels, financiers et organisationnels pour leur acquisition, l'organisation peut définir un plan d'action avec des cibles et des actions spécifiques pour augmenter leur acquisition.

- L'analyse devrait différentier par famille d'aliment et dimension responsable, et calculer les pourcentages en dépense (et poids si possible). On entend par dimension responsable des achats incorporant un aspect de développement durable comme l'agriculture biologique, la pêche et l'aquaculture durables, le bien-être animal, le commerce équitable ou l'achat local (une liste de certifications courantes au marché québécois et canadien est disponible à l'[Annexe II](#)). Un dispositif de collecte régulière de ces données est primordial pour un suivi constant et efficace.
- Acheter des produits plus respectueux et locaux, sans surcoût budgétaire, nécessite un travail simultané sur les menus, les pratiques de gestion et la réduction des pertes et du gaspillage. Substituer des produits, réduire la part des produits d'origine animale, profiter des aliments saisonniers, revoir les modèles d'achat, le choix des fournisseurs ou réduire le gaspillage sont toutes des actions pour y arriver. C'est pour cela que la collaboration et le partenariat avec les entreprises adjudicatrices et autres parties prenantes sont primordiaux.

⁵ L'université Polytechnique de Montréal a calculé l'empreinte carbone des repas chauds du menu cyclique de sa cafétéria et a développé une notation et un affichage de l'empreinte de chaque plat afin de motiver les convives à faire de choix plus éclairés ([plus d'information ici](#)).

- L'organisation de rencontres avec les producteurs locaux et leurs réseaux permet aux organisations de mieux comprendre leurs enjeux en tant que fournisseurs potentiels et, au besoin, les mettre en contact avec les services en gestion concédée. Cela permet aussi de mieux comprendre les disponibilités pour adapter les menus aux disponibilités saisonnières⁶.



Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire engendre des coûts cachés pour l'organisation, non seulement en lien à l'achat des denrées non consommées, mais aussi à l'énergie pour la conservation et la cuisson, aux ressources humaines pour la préparation et à la gestion des matières résiduelles générées, en plus des coûts environnementaux et sociaux associés. Réaliser un diagnostic, implanter une stratégie de réduction et faire un suivi aident l'organisation à minimiser le gaspillage alimentaire. Le calcul des dépenses évitées grâce à la réduction du gaspillage permet d'en être conscientisé et de soutenir financièrement d'autres actions de développement durable qui peuvent entraîner un coût supplémentaire.

- Le diagnostic du gaspillage doit permettre d'identifier les sources de gaspillage par composante des repas, les quantités générées, les causes des pertes et la gestion qui en est faite (en relation au volume de ventes totales). Il faut aussi porter attention aux aliments inclus automatiquement qui pourraient être ajoutés sur demande (petits pains, sachets de condiments, accompagnements, etc.). Ces informations permettront aux organisations d'établir des objectifs de réduction et les actions à mettre en place, toujours en favorisant la hiérarchie des 3RV (réduction à la source, réemploi à l'interne, dons externes, compostage ou autres formes de valorisation).

⁶ L'université Concordia exige des cibles de dépense en produits québécois pour les fruits et légumes frais, surgelés et précoupés (40 % en été et 20 % en hiver) et elle exige aux fournisseurs de présenter des rapports annuels avec la dépense totale et par plat en produits locaux afin de faire le suivi des objectifs.

- Dans certains cas, le gaspillage alimentaire peut être lié aux processus d'approvisionnement (fréquences, volumes) ou aux conditions d'emballage requises. Par conséquent, ces éléments doivent être pris en compte pour ne pas déplacer les impacts des emballages au gaspillage alimentaire ou aux enjeux d'hygiène et de salubrité⁷.
- Des actions de sensibilisation du personnel et de la clientèle doivent être prévues pour une réduction à la source (cuisine et assiette).
- Comme pour les aliments issus de production responsable et locale, il est indispensable de suivre l'évolution du gaspillage de la façon la plus détaillée possible avec des pesées régulières afin que l'organisation dispose d'un meilleur portrait pour mettre en place des actions adaptées et efficaces^{8, 9}.

⁷ Éco Entreprises Québec offre différentes fiches techniques sur les emballages pour différents types de produits qui peuvent aider les organisations à mieux acquérir et conserver les aliments ([les consulter ici](#)).

⁸ L'ADEME (Agence de la transition écologique de France) a développé un outil pour le calcul du gaspillage et l'estimation des coûts et émissions de gaz à effet de serre associés. Bien qu'il provienne du contexte français, l'outil peut être adapté par les organisations ([télécharger ici](#)).

RECYC-QUÉBEC offre aux restaurateurs à service complet un outil pour estimer la quantité de contenants nécessaires pour collecter les résidus alimentaires à partir de la quantité de résidus générés par semaine et la densité de ces matières ([télécharger ici](#)).

⁹ RECYC-QUÉBEC a publié une guide pour aider les restaurateurs à implanter un programme de récupération et de recyclage des matières organiques ([télécharger ici](#)).



Des incitatsifs peuvent-ils être mis en place pour encourager les fournisseurs à améliorer leur performance ?

Certaines mesures proposées pour améliorer la performance environnementale et sociale des services alimentaires peuvent affecter financièrement les fournisseurs de ces services. L'organisation contractante doit prévoir des incitatifs et des mécanismes de négociation afin d'établir des relations de partenariat avec les fournisseurs et pouvoir pallier ces effets négatifs.

À l'aide de toutes ces informations, il est possible de définir la meilleure stratégie d'AR et de miser sur des solutions qui répondent aux objectifs de durabilité et d'efficience en termes de gestion organisationnelle.



Définition des critères et des clauses d'AR

Une fois les meilleures solutions et stratégies d'AR établies, les **critères pour l'acquisition des biens et/ou services** doivent être définis. Les critères proposés ci-dessous visent à **réduire les impacts les plus significatifs du cycle de vie** des services alimentaires.

Attention : Les critères proposés sont des recommandations que le service juridique de chaque organisation devra valider afin de garantir le respect du cadre réglementaire auquel l'organisation est assujettie.

Critères pour la sélection de soumissionnaires

En fonction du cadre réglementaire et du type d'achat, des critères visant à sélectionner des soumissionnaires plus responsables ou dont les pratiques s'accordent avec les priorités organisationnelles peuvent être introduits. Il peut s'agir d'entreprises locales, de PME, d'entreprises d'économie sociale, d'entreprises possédant un système de gestion environnementale ou de responsabilité sociale, etc.

(Plus d'information sur ces critères de sélection des fournisseurs à venir dans une future fiche de fournisseur en élaboration).

Critères pour les produits ou services

Ensuite, les clauses d'achat responsable en lien avec l'objet même du contrat doivent être définies⁹. Ces critères sont identifiés comme suit :

O : spécifications techniques obligatoires

A : critères d'adjudication ou de marge préférentielle

CEC : clause d'exécution du contrat

* = critère prioritaire du point de vue des impacts potentiels

Ils sont présentés selon les enjeux ou les aspects généraux suivants :

<u>3.1 Menus sains, saisonniers, à faible empreinte écologique et inclusifs</u>	<u>11</u>
<u>3.2 Aliments plus durables et de proximité</u>	<u>14</u>
<u>3.3 Information sur les aliments</u>	<u>17</u>
<u>3.4 Réduction des pertes et du gaspillage alimentaire</u>	<u>18</u>
<u>3.5 Produits à usage multiple</u>	<u>19</u>
<u>3.6 Réduction et gestion des matières résiduelles</u>	<u>20</u>
<u>3.7 Transport sobre en carbone</u>	<u>21</u>
<u>3.8 Formation du personnel</u>	<u>22</u>
<u>3.9 Sensibilisation de la clientèle</u>	<u>22</u>
<u>3.10 Suivi des clauses de développement durable</u>	<u>23</u>

⁹ Cependant, chaque organisation doit les adapter en fonction du contexte, de la capacité du marché, de l'expérience et des processus d'amélioration continue. Par exemple, plusieurs critères peuvent être des critères d'adjudication ou même des clauses d'exécution avec des objectifs progressifs d'amélioration pendant la durée du contrat.

Clauses environnementales et sociales

Pièces justificatives

ODD et PDD



3.1 Menus sains, saisonniers, à faible empreinte écologique et inclusifs

* O : L'adjudicataire s'engage à servir des produits et des repas sains, à haute valeur nutritive, variés, appétissants, durables et inclusifs.

Les menus cycliques et repas doivent respecter les consignes suivantes afin de suivre les lignes directrices du [Guide alimentaire canadien](#) (de 2019), de réduire leur empreinte écologique et de respecter la diversité de la clientèle :

Équilibre alimentaire

- Pour chaque repas complet, les légumes et fruits représentent la moitié du repas, les aliments protéinés (d'origine animale ou végétale) un quart et les grains et les produits céréaliers l'autre quart.

Aliments frais et peu transformés

- Les menus cycliques mettent en valeur la diversité des variétés des aliments et les produits saisonniers selon le [calendrier des arrivages des cultures du Québec](#).
- La majorité des aliments sont préparés par l'adjudicataire en utilisant des aliments frais et peu transformés (c.-à-d., parés, en conserve ou surgelés non transformés).
- La majorité des grains et produits céréaliers sont de grain entier.
- L'utilisation et l'offre d'aliments hautement transformés, riches en sucres, sodium ou matières grasses saturées sont minimales.
- L'accès convivial et gratuit à l'eau fraîche est garanti à toute la clientèle.

Note : Dans les centres d'éducation et de santé, l'organisation contractante peut interdire complètement la vente de certains produits hautement transformés ; ou évaluer dans les critères d'adjudication l'offre d'alternatives plus saines.

Dans le cas où des produits hautement transformés sont offerts, l'organisation contractante peut exiger que leur offre soit limitée à certaines catégories de produits, aux plus petits formats disponibles, qu'ils ne fassent pas l'objet de promotions et qu'ils soient placés dans les endroits moins visibles en faveur des produits plus sains. La présentation d'un plan de positionnement de ces produits peut aussi être exigée pour approbation par l'organisation contractante.

- Description dans l'offre.



PDD : a.

- Description dans l'offre.



PDD : a., i., n.



Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>Sources de protéines</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans le choix d'aliments protéinés, les priorités à respecter par ordre décroissant sont les suivantes (due à leur impact environnemental croissant) : protéines végétales (grains, légumineuses [incluant les produits à base de soja] et noix), lait et yogourt, œufs et volaille, poissons et mollusques, porc, fromage, beurre, crustacés, agneau et bœuf. Parmi les options de repas complets, au moins une option végétarienne ou végétalienne est offerte à chaque repas en alternant les sources de protéine et priorisant celles d'origine végétale ou à faible teneur en fromage. Pour les repas avec de la viande, du poisson ou des fruits de mer, les menus doivent [préciser la fréquence d'utilisation de chaque type de viande, poisson et fruits de mer dans les menus cycliques en fonction du plan de réduction de l'empreinte écologique du menu de l'organisation]. Au moins une option de boisson végétale (à base de soya ou d'avoine) doit être disponible. <p><i>Note : L'organisation contractante peut aussi considérer la limitation de protéines à haute empreinte écologique dans les critères d'adjudication.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	 PDD : c., m., n.
<p>Diversité sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> Les menus doivent être diversifiés, offrir des recettes tenant compte des différentes origines culturelles et d'autres restrictions alimentaires de la clientèle. Parmi les options de repas complets, au moins une option de type économique est offerte à chaque repas. Elle sera de type végétarien ou végétalien un maximum de [préciser la fréquence en fonction de la clientèle et la réalité du service] fois par semaine. <p><i>Note : Si un pourcentage élevé de la clientèle adhère à des restrictions alimentaires culturelles (p. ex. halal, kascher ou autres), une option de ce type peut être requise par repas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	 PDD : b., k.
<p>O : L'adjudicataire présentera les menus cycliques [préciser quand] pour approbation par l'organisation contractante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	 PDD : n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>A/MP : Qualité des menus et des repas proposés, jusqu'à [précisez le nombre de points] points.</p> <p>Les soumissionnaires doivent présenter des exemples de menus sains, à haute valeur nutritive, variés, appétissants, durables et inclusifs en ligne avec les clauses précédentes. Ces derniers approuvés par un.e diététiste-nutritionniste. En plus, afin de minimiser les produits hautement transformés les soumissionnaires doivent démontrer l'envergure de la transformation des aliments.</p> <p>Les points seront attribués en fonction du respect des consignes et de la faible utilisation d'aliments hautement transformés et avec une empreinte écologique élevée dans les menus proposés (par ordre décroissant d'empreinte : bœuf, agneau, crustacés, beurre, fromage, porc, poisson et mollusques, œufs et volaille, lait et yogourt, et protéines végétales [grains, légumineuses [incluant les produits à base de soja] et noix]).</p> <p><i>Note : L'organisation contractante doit inclure la grille d'évaluation qualitative pour ce critère d'adjudication, en donnant plus de points pour les éléments prioritaires pour l'organisation (p. ex. une faible empreinte écologique).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description dans l'offre. 	<p>SDG icons corresponding to the clauses:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE 10 INÉGALITÉS RÉDUITES 12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES 13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES 14 VIE AQUATIQUE 15 VIE TERRISTRE <p>PDD : a., b., c., i., k., m., n.</p>

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p> 3.2 Aliments plus durables et de proximité</p> <p>* O : Les soumissionnaires doivent avoir une politique d'approvisionnement favorisant l'acquisition d'aliments produits de façon plus durable et de proximité, c.-à-d. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certifiés d'agriculture biologique ou régénérative (Québec Vrai, Aliments du Québec ou préparés au Québec bio, Biologique Canada, USDA Organic, Regenerative Organic Alliance ou équivalent). - Certifiés avec d'autres certifications de production durable (Global GAP, Rainforest Alliance, Bonsucro, RSPO, RTRS ou équivalent). - Certifiés de pêche et d'aquaculture durable (MSC, ASC, BAP ou équivalent) ou recommandés annuellement par <u>Ocean Wise</u> ou par <u>Fourchette bleue</u>. - Certifiés en matière de santé et de bien-être animal (certifications d'agriculture biologique, Animal Welfare Approved, Global Animal Partnership niveau 4, 5 ou 5+, Certified Humane, Canadian Roundtable on Sustainable Beef ou similaires). - Certifiés de commerce équitable (<i>Fairtrade-FLO</i>, <i>Fair Trade Certified</i>, <i>Fair for Life</i> ou équivalents). - Provenant de producteurs ou transformateurs locaux [préciser la définition de local]. Les certifications Aliments du Québec ou préparés au Québec, Vin du Québec, ainsi que les indications géographiques protégées peuvent être utilisées comme définition ou accréditation]. <p>Note : Voir <u>Annexe II</u>. Certifications de production durable d'aliments pour plus d'information sur les certifications et pour en introduire d'autres dans les approvisionnements, si pertinent.</p> <p>D'autres aliments produits en suivant d'autres pratiques agroécologiques peuvent aussi être encouragés si bien leur vérification demande plus d'effort que les produits certifiés. Des pratiques agroécologiques incluent, entre autres : la diversification des cultures, la protection et la restauration des écosystèmes naturels, la rotation des cultures, l'utilisation d'engrais verts, l'amélioration de la qualité du sol, la gestion durable de l'eau, la réduction de l'utilisation des pesticides et des engrains de synthèse et la lutte intégrée contre les parasites.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Politique d'achat ou documents équivalents. 	PDD b., c., d., l., m., n..

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>En plus :</p> <p>★ O : Au moins un [préciser le pourcentage et l'unité (poids, dépense, n° de catégories d'aliments ou autre)] annuel des aliments d'origine végétale (fruits, légumes, grains, légumineuses, noix, etc.) doivent être certifiés d'agriculture biologique ou régénérative selon les certifications précédentes.</p> <p>Note : L'obligation peut aussi être sur une liste des catégories d'aliments spécifiques à être certifiés au lieu d'un pourcentage. Cela est applicable aux clauses ci-dessous.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	  PDD : c., l., m., n.
<p>★ O : Au moins un [préciser le pourcentage et l'unité (poids, dépense, n° de familles d'aliments ou autre)] annuel des aliments d'origine animale doivent être certifiés d'agriculture biologique, de pêche ou d'aquaculture durables ou d'élevage dans le respect de la santé et le bien-être animal selon les certifications mentionnées précédemment.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	  PDD : c., l., m., n.
<p>★ O : Tout café et thé doit être certifié de commerce équitable et biologique ou de production durable selon les certifications citées avant.</p> <p>Note : Les mélanges pour chocolat chaud et le sucre peuvent aussi être exigés de commerce équitable et biologique (malgré une offre plus restreinte) ou leur offre prise en compte en tant que critère d'adjudication.</p> <p>Une clause de test des produits avant leur approbation finale peut être incluse pour assurer la qualité des produits, ainsi que l'obligation de respecter cette clause en cas de substitution des produits pendant le contrat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Liste des produits proposés ; Preuve de leurs certifications (sur l'emballage, la fiche du produit, le catalogue du fabricant ou du distributeur...). 	   PDD : b., c., l., m., n.
<p>★ O : Au moins un [préciser le pourcentage et l'unité (poids, dépense, n° de familles d'aliments ou autre)] annuel des aliments doivent provenir de producteurs, de pêcheurs ou de transformateurs locaux et de circuit court en fonction de la définition établie précédemment.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description dans l'offre. 	   PDD : d., n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>* A/MP : Offre additionnelle d'aliments plus durables et de proximité, jusqu'à [précisez le nombre de points] points.</p> <p>Les points seront attribués en fonction des pourcentages additionnels d'aliments plus durables et de proximité, selon les définitions et les certifications précédentes, que les soumissionnaires s'engagent à utiliser dans leurs services.</p> <p><i>Note : Ou en fonction des catégories d'aliments additionnelles si cette option a été privilégiée précédemment.</i></p> <p><i>L'organisation contractante doit inclure la grille d'évaluation pour ce critère d'adjudication, laquelle devrait définir un ordre de préférence entre les différents critères et certifications (p. ex. biologique plus important que simplement de bien-être animal, car la certification biologique inclut de critères de bien-être animal pour les produits d'origine animale).</i></p> <p><i>Des mesures de négociation et de pénalités (et de bonifications) devraient être définies dans le cas où les objectifs obligatoires et ceux additionnels proposés par l'entreprise adjudicatrice dans son offre ne sont pas atteints.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description dans l'offre. 	 PDD : b., c., d., n.
<p>O : Les soumissionnaires doivent disposer de procédures pour assurer le suivi et le contrôle de l'utilisation d'aliments plus durables et de proximité pendant l'exécution du contrat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description des procédures et mécanismes de suivi en place. 	 PDD : n.
<p>CEC : L'adjudicataire aura un délai maximum d'un (1) an suite au début du contrat pour obtenir la reconnaissance et/ou la certification des programmes [préciser quelle certification ou reconnaissance exiger à l'entreprise adjudicatrice pour les services fournis, p. ex. la certification Aliments du Québec au menu (option 1 ou 2) ou Fourchette Bleue].</p> <p><i>Note : Si l'obtention des reconnaissances pour le service est exigée, il faut s'assurer que les exigences minimales de produits locaux sont incluses dans les clauses précédentes.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description dans l'offre. 	 PDD : n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>i 3.3 Information sur les aliments</p> <p>O : L'adjudicataire doit être en mesure de fournir, sur demande de la clientèle, la liste des ingrédients de chaque repas et produit offerts, spécialement la présence des principaux allergènes alimentaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description de l'offre. 	  PDD : a., b., i., n.
<p>O : L'adjudicataire doit indiquer dans la présentation et sur l'affichage des menus et des aliments en libre-service les éléments suivants (à l'aide de l'icône ou du logo appropriés) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leur composition et les principaux ingrédients. - La présence des principaux allergènes alimentaires, comme définis par Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) : arachides, noix, sésame, moutarde, soja, produits laitiers, œufs, poissons, fruits de mer (mollusques et crustacés), blé, triticale et sulfites. - Si les ingrédients principaux sont plus durables et/ou à faible empreinte écologique, c.-à-d. [préciser en fonction des critères sur les aliments introduits dans l'appel d'offres (p. ex. provenant d'agriculture biologique, de pêche ou d'aquaculture durables, de commerce équitable, locaux, etc.)]. - S'ils représentent des choix végétariens, végétaliens, halal, kascher ou d'autres restrictions alimentaires. <p><i>Note : L'affichage des choix végétariens ou végétaliens ou d'autres restrictions alimentaires peut être omis en fonction de la clientèle et leurs préconceptions et attitudes envers ces options.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Proposition préliminaire de système d'affichage. 	   PDD : a., b., i., n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
---------------------------------------	-----------------------	------------



3.4 Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

* O : Les soumissionnaires doivent présenter un plan de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (autant par le service que par la clientèle) pendant le contrat. Le plan contiendra :

- Les objectifs quantitatifs de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires que les soumissionnaires s'engagent à atteindre par rapport aux valeurs de référence suivants [précisez le taux ou la quantité de gaspillage précédents ou des valeurs de références à améliorer, l'unité et la définition de ce qui est inclus dans son calcul].
- Les mesures de réduction des pertes et du gaspillage qui seront mises en place (incluant les dons à des organismes à but non lucratif).
- Les mécanismes de suivi et de calcul des indicateurs de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires sollicités dans les clauses d'exécution du contrat.

Note : Pour exiger des objectifs quantitatifs de réduction, l'organisation contractante doit disposer de données de référence à préciser dans l'appel d'offres.

L'organisation contractante peut aussi établir certaines mesures obligatoires en plus de l'obligation du plan. Par exemple : la réalisation d'un diagnostic du gaspillage par composante des repas et en différenciant entre restes d'assiette et restes non distribués, la flexibilité dans les menus cycliques pour le réemploi interne, la possibilité d'ajuster les grammages et de commander des demi-menus ou des portions réduites à demande de la clientèle, etc.

Si exiger un plan dans la licitation alourdit la présentation des offres des soumissionnaires, notamment des PME, l'organisation contractante peut exiger son élaboration seulement à l'entreprise adjudicataire en collaboration avec la contractante.

Dans tous les cas, l'organisation contractante doit réviser le devis afin d'enlever ou d'assouplir les clauses qui peuvent limiter la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et qui pourraient être en conflit ou en contradiction avec les actions qui seront proposées par les soumissionnaires.

* A/MP : Qualité du plan de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, jusqu'à [précisez le nombre de points] points.

Les points seront attribués en fonction du niveau d'engagement dans les objectifs de réduction, les mesures proposées et la qualité des mécanismes de suivi et calcul des indicateurs, dans le respect de la hiérarchie des 3RV-E.

- Ébauche du plan de réduction du gaspillage alimentaire.



PDD : d., i., m., n.



PDD : c., d., i., m., n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>Note : L'organisation contractante doit inclure la grille d'évaluation qualitative pour ce critère d'adjudication, laquelle devrait prioriser les mesures en ligne avec la hiérarchie des 3RV-E, c.-à-d. en donnant plus d'importance aux phases de la réduction et du réemploi à l'interne plutôt que les dons à l'externe.</p> <p>Des mesures de négociation et des pénalités (et des bonifications) devraient être définies dans le cahier des charges dans le cas où les objectifs proposés par l'entreprise adjudicatrice dans leur plan ne sont pas atteints.</p> <p>Éviter cette clause si la présentation d'un plan dans la licitation alourdit la préparation des offres des soumissionnaires, surtout des PME.</p>		



3.5 Produits à usage multiple

O : L'adjudicataire doit respecter les consignes suivantes dans la fourniture d'articles de table (vaisselle et ustensiles, serviettes et nappes, etc.) :

- La vaisselle, la verrerie et les ustensiles sont réutilisables [préciser les matériaux en fonction de la clientèle].
- Les pailles et les bâtonnets en plastique sont interdits.
- Les nappes et les napperons (incluant les protecteurs de plateaux) à usage unique sont interdits.
- Si les serviettes de table sont jetables, elles doivent être faites d'au moins 90 % de matière recyclée et être compostables.

Note : Pour les articles pour emporter, l'organisation contractante doit étudier l'option la plus pertinente en fonction de la clientèle, les caractéristiques du service et le système de collecte et de traitement des matières résiduelles dans la région.

En général, des solutions réutilisables sont à privilégier. Dans le cas de l'option à usage unique, les articles à base de fibre végétale (ou bagasse) certifiées « compostables » (pas biodégradable ni oxobiodégradable) ou avec un haut contenu de matière recyclée postconsommation et recyclables dans la région (avec le code d'identification du type de matériaux pour les produits de plastique) sont recommandés.

Ces types d'exigences de composition pour les alternatives à usage unique peuvent aussi être exigés des produits utilisés dans la cuisine pour la préparation et le rangement des aliments.

- Description dans l'offre.



PDD c., i., m., n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p> 3.6 Réduction et gestion des matières résiduelles</p> <p>O : L'adjudicataire est responsable de la gestion adéquate de toutes les matières résiduelles produites pendant le contrat (emballages, matières organiques, produits à usage unique...).</p> <p>Les soumissionnaires doivent présenter un plan de réduction et de gestion adéquate des matières résiduelles [précisez les zones à inclure dans le plan, p. ex. espace cuisine, zones de service, salles à manger ou autres]. Le plan contiendra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les objectifs quantitatifs de prévention de la génération des matières résiduelles et de collecte sélective que les soumissionnaires s'engagent à atteindre par rapport aux valeurs de référence suivants [précisez les taux ou les quantités précédents ou des valeurs de références à améliorer, l'unité et la définition de ce qui est inclus dans leur calcul]. - Les mesures de prévention de la génération des matières résiduelles (incluant les critères obligatoires précédents). - Le système et les protocoles pour la collecte sélective des matières résiduelles générées. Le système doit prévoir la collecte des fractions suivantes [spécifier selon le système de collecte existant dans la région]. - La gestion de chacune des fractions du système de collecte sélective incluant le nom du récupérateur des matières lorsque pertinent. - Les mécanismes de suivi et de calcul des indicateurs de la génération, de la gestion et de la minimisation des matières résiduelles sollicités dans les clauses d'exécution du contrat. <p><i>Note : Pour exiger des objectifs quantitatifs de réduction, l'organisation contractante doit disposer de données de référence à préciser dans l'appel d'offres.</i></p> <p><i>L'organisation contractante doit établir qui fournira les bacs de tri nécessaires pour la collecte des matières résiduelles.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ébauche du plan de minimisation et de gestion adéquate des matières résiduelles. 	 PDD : c., d., i., m., n.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p>A/MP : Qualité du plan de réduction et de la gestion adéquate des matières résiduelles, jusqu'à [précisez le nombre de points] points.</p> <p>Les points seront attribués en fonction du niveau d'engagement dans les objectifs et les mesures de prévention, les objectifs et protocoles de collecte sélective, la gestion des matières résiduelles et la qualité des mécanismes de suivi et calcul des indicateurs, dans le respect de la hiérarchie des 3RV-E.</p> <p><i>Note : L'organisation contractante doit inclure la grille d'évaluation qualitative pour ce critère d'adjudication, laquelle devrait prioriser les mesures en ligne avec la hiérarchie des 3RV-E, c.-à-d. en donnant plus d'importance à la prévention qu'à la collecte sélective.</i></p> <p><i>Des mesures de négociation et des pénalités (et des bonifications) devraient être définies dans le cas où les objectifs proposés par l'entreprise adjudicatrice dans leur plan ne sont pas atteints.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ébauche du plan de minimisation et de gestion adéquate des matières résiduelles. 	 PDD : c., d., i., m., n.

3.7 Transport sobre en carbone

A/MP : Transport à faibles émissions de gaz à effet de serre et autres polluants, jusqu'à [précisez le nombre de points] points.

Les points seront attribués si les véhicules que l'entreprise utilisera pour la livraison des aliments sont, par ordre décroissant : 100 % électriques, hybrides, à gaz naturel, à essence, à diesel.

Les soumissionnaires doivent présenter la liste de tous les véhicules (actifs et/ou à moteur) qui seront utilisés pour l'exécution du contrat, avec les informations suivantes :

- Marque et modèle ;
- Numéro d'identification (immatriculation), si pertinent ;
- Type de motorisation (diesel, essence, gaz naturel, hybride, 100 % électrique...).

Note : L'organisation contractante doit préciser la façon de distribuer les points. Par exemple, l'évaluation peut se faire en fonction de la valeur moyenne du parc de véhicules présenté en attribuant une valeur à chaque véhicule selon leur type de motorisation (p. ex. diesel ou essence = 0, véhicule au gaz naturel = 1, hybride = 2 et 100 % électrique = 3). Ensuite, les points peuvent se distribuer par tranches de 0 à 3 ou en fonction d'une formule (arithmétique ou autre).

Une feuille de calcul peut être fournie en annexe pour la présentation de cette information.

Les pièces justificatives (fiches techniques des véhicules) peuvent être exigées uniquement auprès de l'entreprise adjudicatrice avant la formalisation du contrat. Cette option, si elle est choisie, doit être mentionnée dans l'appel d'offres.

- Liste des véhicules avec les informations demandées.



PDD : c., m.

Clauses environnementales et sociales	Pièces justificatives	ODD et PDD
<p> 3.8 Formation du personnel</p> <p>O : L'adjudicataire doit former le personnel affecté au contrat afin de bien mettre en place et respecter les clauses de développement durable du contrat.</p> <p>Au plus tard [précisez le nombre de jours] après la signature du contrat, l'entreprise adjudicataire doit soumettre la structure, le contenu sommaire et le calendrier de la formation pour approbation par l'organisation contractante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description dans l'offre. 	 PDD : f., n.
<p> 3.9 Sensibilisation de la clientèle</p> <p>O : Afin de sensibiliser la clientèle aux mesures de développement durable du service et promouvoir leur participation et leur coresponsabilité, l'adjudicataire s'engage à collaborer avec l'organisation contractante dans la définition et le déploiement des actions de sensibilisation.</p> <p>L'organisation contractante reconnaît que certaines initiatives peuvent engendrer des répercussions financières et s'engage à les considérer dans la planification des activités.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Description dans l'offre. 	 PDD : f., n.

Clauses environnementales et sociales

Pièces justificatives

ODD et PDD



3.10 Suivi des clauses de développement durable

CEC : Afin de suivre le respect des clauses de développement durable pendant l'exécution du contrat, tous les [précisez la fréquence : mensuelle, trimestrielle, annuelle], l'entreprise adjudicataire doit soumettre à l'organisation contractante un rapport présentant les informations suivantes : [préciser les aspects que l'organisation souhaite surveiller en fonction des exigences dans l'appel d'offres. Il peut s'agir du pourcentage d'aliments durables achetés, du pourcentage d'aliments locaux, de la quantité et du pourcentage de gaspillage alimentaire, de la réduction de chaque type de matières résiduelles générée et triée sélectivement, etc.].

Au plus tard [précisez le nombre de jours] après la signature du contrat, l'entreprise adjudicataire doit soumettre la structure du rapport et l'approche de contrôle et de suivi qui sera utilisée, ainsi que toutes les informations demandées pour approbation par l'organisation contractante.

Note : L'organisation contractante peut aussi fournir dans le cahier des changes la structure du rapport et les outils de calcul pour présenter les informations désirées, spécialement si elle gère plusieurs services alimentaires.

L'organisation contractante doit aussi prévoir dans le contrat les mécanismes de dialogue, les mesures correctives, les pénalités en cas d'infraction des engagements par l'adjudicataire et les bonifications en cas de surperformance.

- Description dans l'offre.



PDD : f., n.

Références

Les sources suivantes ont servi à la production de cette fiche :

ADEME (2021). *Vers une alimentation plus durable en restauration collective.* <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html>

BfN - Federal Agency for Nature Conservation (2021). *Sustainable Consumption for Biodiversity and Ecosystem Services. Current state and future requirements in information, communication and international cooperation.* <https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/sustainable-consumption-biodiversity-and-ecosystem-services>

Boyano, L. A., Espinosa, M. M. D. L. N., Rodriguez Quintero, R., Neto, B., Gama Caldas, M., & Wolf, O. (2019). *EU GPP criteria for food procurement, catering services and vending machines.* JRC Publications Repository. <https://doi.org/10.2760/748165>

Chemins de transition (2023). *Comment accélérer ensemble la transition socio-écologique du système alimentaire québécois d'ici 2040 ? Rapport final du défi alimentaire.* <https://cheminsdetransition.org/download/19/diagnostic-prospectif/1658/diagnostic-prospectif-alimentaire.pdf>

CIRAI (2022). *Projet d'affichage d'empreinte carbone à la cafétéria de Polytechnique Montréal : Quantification de l'empreinte carbone des plats de l'automne 2022.* https://www.asap-polymtl.ca/Rapport_versionA2022_v1.pdf

Clune, S., Crossin, E., & Verghese, K. (2016). *Systematic review of greenhouse gas emissions for different fresh food categories.* <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.04.082>

Commission EAT-Lancet (2019). *Une alimentation saine issue de production durable : Rapport de synthèse.* <https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet Commission Summary Report French.pdf>

Conseil national de la restauration collective (2020). *Restauration scolaire, expérimentation du menu végétarien.* <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/116169>

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N. & Leip, A. (2021). *Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions.* <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

Éco Entreprises Québec (2021). *Emballages biodégradables et compostables au Québec. Rapport sur l'état de la situation.* <https://ecoconception.eeq.ca/fr-ca/rapportemballages>

EU Food Policy Coalition (2022). *Manifesto for Establishing Minimum Standards for Public Canteens Across the EU.* https://foodpolicycoalition.eu/wp-content/uploads/2022/10/Manifesto-for-establishing-Minimum-Standards-for-Public-Canteens-across-the-EU_final.pdf

FAO (2021). *Faostat Analytical Brief 31. The share of agri-food systems in total greenhouse gas emissions Global, regional and country trends 1990–2019.* <https://www.fao.org/3/cb7514en/cb7514en.pdf>

FAO (2022). *Résumé de La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2022. Vers une transformation bleue.* <https://doi.org/10.4060/cc0463fr>

Gephart et al. (2021). *Environmental performance of blue foods.* <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03889-2>

Gouvernement du Québec (2020). *Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : Pour une alimentation locale dans les institutions publiques.* <https://www.quebec.ca/gouvernement/politiques-orientations/strategie-nationale-achat-aliments-quebecois>

IPBES (2019). *Global assessment report of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services.* <https://doi.org/10.5281/zenodo.3831673>

La Vague et CT Consultant (2023). *Analyse du cycle de vie de boîtes repas. Rapport synthèse.* <https://www.la-vague.ca/le-blogue/le-reutilisable-pour-le-take-out>

Li, M., Jia, N., Lenzen, M., Malik, A., Wei, L., Jin, Y., & Raubenheimer, D. (2022). *Global food-miles account for nearly 20% of total food-systems emissions*. Nature Food, 3(6), 445-453. <https://doi.org/10.1038/s43016-022-00531-w>

Malak-Rawlikowska A et al. (2019). *Measuring the Economic, Environmental and Social Sustainability of Short Food Supply Chains*. Sustainability 2019, 11(15), 4004. <https://doi.org/10.3390/su11154004>

Nourrir la santé (2019). *Guide des menus durables. Une approche pas à pas vers la durabilité*. https://menudurable.ca/app/uploads/2020/06/guide_fr-1.pdf

OPN – One Planet Network Sustainable Food Systems Programme (2020). *Towards a Common Understanding of Sustainable Food Systems*. <https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/towards-common-understanding-sustainable-food-systems-key-approaches>

Patouillard et al. (2023). *Life cycle inventory database for consumption in Québec – Food consumption*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8208610>

Poore, J., & Nemecek, T. (2019). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. <https://doi.org/10.1126/science.aaq0216>

RECYC-QUÉBEC (2022). *Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec. Rapport final*. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/etude-quantification-pertes-qc-fr.pdf>

SOMO (2018). Looking good on paper. Review of recent research on the impact of sustainability certification on working conditions on large farms. <https://www.somo.nl/looking-good-on-paper/>

Stylianou, K.S., Fulgoni, V.L. & Jolliet, O. (2021). *Small targeted dietary changes can yield substantial gains for human health and the environment*. Nat Food 2, 616–627. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00343-4>

Tereza da Silva, J. et al. (2021). *Greenhouse gas emissions, water footprint, and ecological footprint of food purchases according to their degree of processing in Brazilian metropolitan areas: a time-series study from 1987 to 2018*. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(21\)00254-0](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(21)00254-0)

Weber, C. L., & Matthews, H. S. (2008). *Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States*. Environmental Science & Technology, 42(10), 3508-3513. <https://doi.org/10.1021/es702969f>

Annexe I :

L'importance de l'alimentation dans la réduction des GES mondiaux

Plusieurs des recommandations et clauses de la fiche visent à réduire la consommation de produits d'origine animale en faveur d'alternatives végétales et à augmenter l'utilisation d'aliments locaux, notamment en raison de la contribution de ces mesures à la réduction des GES du secteur agroalimentaire. Voici quelques informations de plus à ce sujet.

Le système alimentaire est responsable de **près d'un tiers des émissions des GES mondiales** (31 %), à cause des opérations reliées aux fermes, du changement d'affectation des terres, de la déforestation et de tous les processus de postproduction, incluant le transport (FAO, 2021). La production d'aliments est responsable de 70 à 80% des GES (Poore, 2018; Crippa 2021). Au Québec, cette étape génère 67% des GES du système bioalimentaire (RECYC-QUÉBEC, 2022).

Comme montre la Figure 1, **la source principale de ces émissions est la production animale**, surtout la production de bœuf et d'agneau (Poore, 2018). La viande rouge est environ 150 % plus intensive en GES que le poulet ou le poisson (Weber & Matthews, 2008).

Une étude réalisée par le CIRAI (2022) pour la cafétéria de l'université Polytechnique de Montréal démontre que les principaux contributeurs à l'empreinte carbone de chaque plat sont les protéines animales, particulièrement la viande rouge (et le fromage dans les mets végétariens).

Les autres opérations (transformation, conditionnement, transport) représentent 20 à 30% des GES selon les études (Poore, 2018; Crippa, 2021; Li, 2022).

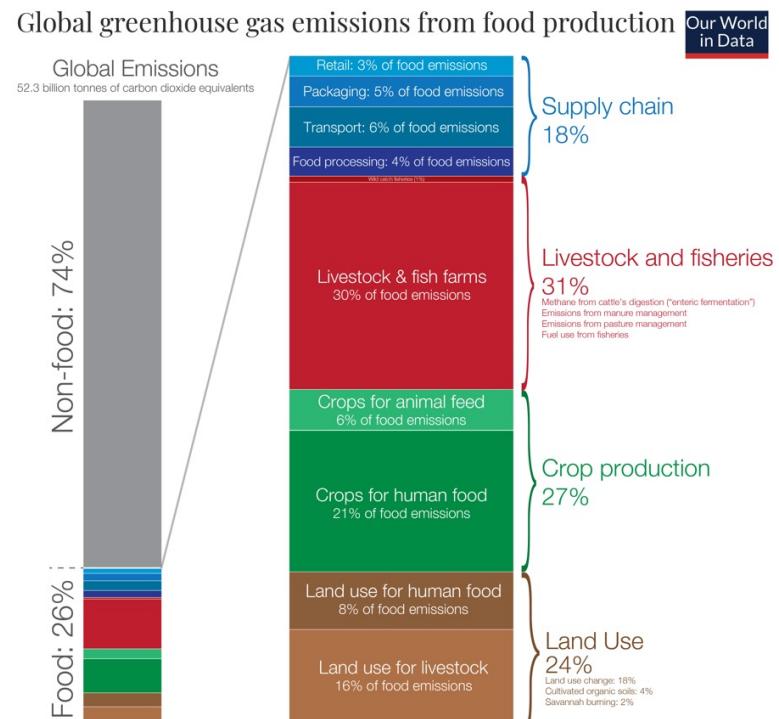


Figure 1 Émissions mondiales des émissions de GES de la production d'aliments

La Commission EAT-Lancet (s.d.), avec la participation de plus de 35 expert.e.s de 16 pays différents, propose une assiette santé planétaire, soit un **régime riche en fruits, en légumes, en graines complètes, en noix et contenant une petite proportion d'aliments d'origine animale**, conférant des avantages à la fois pour la santé et pour l'environnement. La Figure 2 montre la distribution de l'assiette santé planétaire d'EAT-Lancet et la consommation actuelle nord-américaine par rapport à elle, ce qui peut servir de guide pour repenser nos plats et menus. À cet égard, le nouveau guide alimentaire canadien propose une assiette très similaire à celle d'EAT-Lancet.

Selon des études récentes, le transport mondialisé des aliments représenterait 6 % (Crippa, 2021) à 20 % (Li, 2022) des émissions totales de GES du système alimentaire. Pour réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement, il convient de privilégier les aliments d'origine végétale et **d'augmenter la production et la consommation locale, surtout de légumes et de fruits** (Li, 2022). L'utilisation **d'aliments peu ou pas transformés contribue** aussi à réduire l'empreinte carbone par rapport aux aliments hautement transformés (Tereza da Silva, J. 2021).

Cependant, comme les auteurs Boyano et al., 2019 indiquent, se concentrer uniquement sur les émissions de GES pourrait être inefficace, car il ne s'agit que d'une dimension des impacts environnementaux des choix alimentaires. Par conséquent, **d'autres considérations environnementales et sociales doivent être prises en compte**, comme reflètent les critères et clauses proposées dans cette fiche.

Assiette santé planétaire recommandée



Consommation actuelle en Amérique du Nord

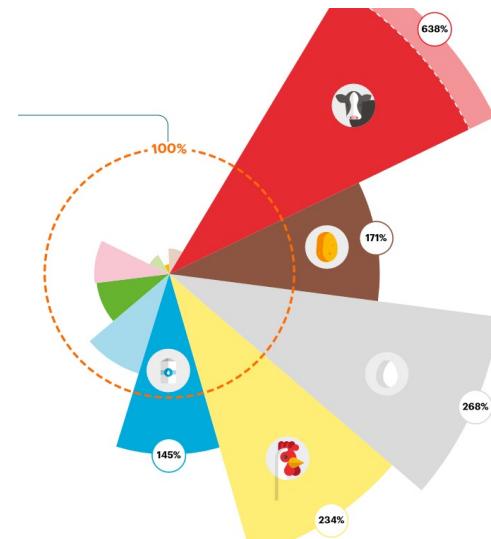


Figure 2 Comparaison entre l'assiette santé planétaire (haut) et la diète en Amérique du Nord (bas) (tirée de la Commission EAT-Lancet, 2019)

Annexe II : Certifications environnementales et sociales pour les produits alimentaires et les emballages compostables

LOCAUX

Aliments du Québec

(Québec)



Aliment du Québec certifie les produits composés d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

La notion du 85 % s'applique uniquement aux produits composés de plus d'un ingrédient principal.

Aliments préparés au Québec

(Québec)



Aliments préparés au Québec certifie les produits qui sont entièrement transformés et emballés au Québec, et ce peu importe leur provenance des ingrédients. De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

(Québec)



Le CARTV met en valeur et assure l'authenticité de produits bioalimentaires du Québec. Il est la seule autorité provinciale responsable de la gestion et de la protection des appellations réservées au Québec.

Les appellations permettent aux acheteurs de reconnaître les indications géographiques protégées suivantes : Agneau de Charlevoix, Biologique, Cidre de glace du Québec, Fromage de vache de race canadienne, Maïs sucré de Neuville, Vin de glace du Québec, Vin du Québec, et Fromage fermier.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Aliments du Québec Bio

(Québec)



La certification est issue d'un partenariat avec la Filière biologique du Québec et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV).

Elle est octroyée à tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise et biologique, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec. De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Aliments préparés au Québec Bio

(Québec)



Aliments préparés au Québec bio certifie les produits qui sont entièrement transformés et emballés au Québec, à partir d'ingrédients certifiés biologiques (peu importe leur provenance).

Québec Vrai

(Québec)



Québec Vrai est accrédité pour la certification biologique des produits alimentaires selon la norme internationale ISO 17065:2012 et certifie les produits répondant à des normes strictes assurant la protection et le maintien d'un environnement sain, le bien-être des animaux, et ce, sans l'utilisation de pesticides, d'engrais de synthèses, d'additifs chimiques, de procédés d'irradiation ou de manipulations génétiques.

Elle atteste les catégories d'aliments suivants : fromage fermier, préparation alimentaire, production acéricole et production animale, apicole et végétale.

Les produits certifiés biologiques contiennent 95 % ou plus d'ingrédients biologiques, s'ils contiennent moins de 95 % jusqu'à 70 %, on peut déclarer le pourcentage biologique et lorsque le produit contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques, seule l'identification des ingrédients biologiques est permise.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Biologique Canada

(Canada)



Cette certification établit des exigences strictes pour la culture végétale, l'élevage animal et d'autres productions (germinations, champignons, insectes, apiculture, d'érable, etc.) par rapport aux pratiques et substances utilisées.

Les critères exigent : l'amélioration du sol, le maintien d'un environnement sain, le bien-être animal, la gestion intégrée des organismes nuisibles avec l'interdiction de certaines substances de synthèse et l'exclusion de procédés comme la manipulation génétique.

Les produits certifiés biologiques contiennent 95 % ou plus d'ingrédients biologiques, s'ils contiennent moins de 95 % jusqu'à 70 %, on peut déclarer le pourcentage biologique et lorsque le produit contient moins de 70 % d'ingrédients biologiques, seule l'identification des ingrédients biologiques est permise.

USDA Organic

(États-Unis)



La certification applique des normes pour les produits agricoles issus de l'agriculture biologique et jouit d'un accord d'équivalence avec le Régime biologique du Canada (c.-à-d. que les produits certifiés peuvent être étiquetés et vendus comme biologiques dans les deux pays si le produit respecte les conditions de l'accord).

Il existe quatre catégories d'étiquetage distinctes pour les produits biologiques USDA :

1. Les produits « 100 % biologique » (*100 Percent Organic*) ne contiennent que des ingrédients certifiés biologiques, y compris les auxiliaires technologiques.
2. Les produits « biologique » (*Organic*) doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients certifiés biologiques (à l'exclusion du sel et de l'eau). Les 5 % restants des ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique, à moins qu'ils ne soient pas disponibles ou autorisés sur la liste nationale.
3. Les produits « fabriqué avec » (*Made With Organic*) contiennent au moins 70 % d'ingrédients certifiés biologiques (à l'exclusion du sel et de l'eau). Tous les produits agricoles restants ne sont pas tenus d'être produits de manière biologique, mais doivent être produits sans méthodes exclues, par exemple, le génie génétique.
4. En-dessous de 70 %, seule l'identification des ingrédients biologiques est permise.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Organic agriculture Europe

(Union européenne)



Les règles de l'agriculture biologique de l'Union européenne couvrent les produits agricoles, y compris l'hydroponie, l'aquaculture et la levure.

Elles reposent sur les principes clés suivants : préserver et développer la vie et la fertilité naturelle des sols, maintenir durablement la santé du milieu, réduire au minimum l'utilisation de ressources non renouvelables et d'intrants extérieurs (incluant pesticides, herbicides et engrains artificiels), recycler les déchets et les sous-produits d'origine végétale ou animale, préserver la santé des végétaux au moyen de mesures préventives, utiliser des semences et des animaux présentant une grande diversité génétique, mettre en œuvre des pratiques d'élevage qui garantissent le bien-être animal et nourrir les animaux avec des aliments biologiques.

Les règles de cette certification englobent les phases de la production et de la distribution et de la transformation des produits agricoles.

AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

Regenerative Organic Alliance

(Mondial)



Cette certification exige des pratiques agricoles holistiques pour répondre aux exigences en matière de santé des sols et de gestion des terres. Ces exigences se concentrent sur l'eau, la déforestation, les pratiques d'extraction, les pratiques régénératrices, le compost, le fumier et l'engrais, les installations, l'interdiction de l'utilisation de certaines substances et la mesure de la santé du sol, ainsi que des critères pour assurer la stabilité économique et l'équité pour les agriculteur.trice.s et les travailleur.euse.s.

Les pratiques requises pour répondre aux normes de certification pour le bien-être des animaux laitiers sont la nutrition et l'eau des animaux, l'environnement et les abris, la manutention et la gestion, la santé des animaux, l'abattage, le transport et la formation du personnel.

La certification comprend trois niveaux : bronze, argent et or.

Certified Regenerative by AGW

(États-Unis et Canada)



La certification exige le respect de 11 principes en lien avec la régénération du sol, de l'eau, de la qualité de l'air et de la biodiversité, la protection des habitats, le bien-être animal en respectant leur comportement naturel, la gestion efficace des ressources dans les bâtiments ainsi que des critères pour assurer la stabilité économique et l'équité pour les agriculteur.trice.s et les travailleur.euse.s. Elle certifie les produits animaux et végétaux.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Animal Welfare Approved by AGW

(États-Unis et Canada)



La certification Animal Welfare Approved (AWA) de l'organisation A Greener World garantit que les animaux sont élevés en plein air dans des pâturages toute leur vie, dans une ferme indépendante utilisant des pratiques agricoles véritablement durables ainsi qu'un niveau de bien-être élevé pour l'ensemble des besoins du cycle de vie de chaque espèce, soit de la naissance à la fin de vie.

Global Animal Partnership

(États-Unis)



Global Animal Partnership (GAP) est un programme d'évaluation (et non de certification) avec un ensemble de normes. Les producteurs sont évalués sur une échelle à six niveaux, soit du niveau 1 au niveau 5+ et plus le nombre est élevé, plus l'environnement de l'animal imite un environnement naturel.

Au cours de l'audit, les vérificateurs passent du temps à évaluer la gestion des animaux, l'alimentation animale, la génétique animale et l'environnement animal, en plus de discuter avec le gestionnaire de la ferme de leurs pratiques d'exploitation et de gestion. L'auditeur détermine si la ferme est admissible à la certification et à quel niveau.

Pour l'achat responsable, il faut rechercher les produits étiquetés comme « Step 4 Pastured raised », « Step 5 Animal centered » ou « Step 5+ entire life on farm ». Les normes pour les étapes 1 à 3 ne sont pas suffisamment strictes pour être considérées comme un niveau de bien-être élevé pour les animaux.

Certified Humane

(Mondial)



Le programme de certification vise à améliorer la vie des animaux de ferme.

Les standards varient en fonction de l'animal d'élevage, mais les principaux critères sont : l'accès libre à de la nourriture saine et nutritive, un environnement qui tient compte de leurs besoins et les protège, une gestion de soins et responsable et des abattages gérés de manière à ce que les animaux ne soient pas soumis à un stress ou un inconfort inutile.

Bien que l'accès à l'extérieur ne soit pas requis pour les oiseaux de boucherie, les poules pondeuses ou les porcs, un enrichissement de l'environnement intérieur doit être prévu pour ces animaux. Les bovins peuvent être retirés des pâturages pour se nourrir dans une cour ou un lot. Le programme offre une option « d'élevage en pâturage » pour les œufs qui répondent aux normes.

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Canadian Roundtable for Sustainable Beef Certified

(Canada)



La certification suit deux normes : une en matière de production du bœuf durable et l'autre en matière de transformation.

Les critères à respecter portent sur : la gestion responsable des ressources naturelles, la santé et le bien-être des animaux, l'amélioration des écosystèmes, la salubrité et la qualité des produits, l'optimisation de la production et la réduction du gaspillage ainsi que le respect des droits de la personne.

Le **Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE)** du Canada établit les codes de pratiques visant à favoriser des pratiques de gestion et de bien-être rationnelles en présentant des recommandations et des exigences à l'égard des pratiques d'élevage, dont le logement, le soin, la prise en charge, le transport et la transformation des animaux. Ces codes servent de référence pour les règlements et de fondement aux programmes de bien-être animal, comme le programme AQC® pour les producteurs d'œufs.

COMMERCE ÉQUITABLE

Fairtrade
(Mondial)



Fairtrade a diverses normes ciblant la production des produits par des organisations de petits producteurs, des organisations dépendant d'une main-d'œuvre salariée et la production sous contrat. Plusieurs principes sous-jacents aux normes sont utilisés, en voici quelques-uns : la démocratie, l'habilitation d'organisations de producteur.trice.s fortes, l'absence de discrimination et de travail forcé, la liberté d'association et de négociation collective, les conditions de travail et la santé et sécurité des travailleurs.euses, la transparence, le prix équitable, l'information sur le marché pour la planification, le commerce avec intégrité et le développement environnemental (incluant l'exclusion d'OGM). Les produits peuvent être totalement de commerce équitable ou, pour les produits multi-ingrédients, contenir au moins 20 % d'ingrédients de commerce équitable.

Fair Trade Certified
(Mondial)



Cette certification inclut quatre standards, soit la production agricole, la pêche de capture, la production en usine et le standard commercial. Plusieurs principes sous-jacents aux normes sont utilisés : l'autonomisation, les droits fondamentaux au travail, les salaires, les conditions de travail, l'accès aux services, la transparence, la traçabilité, le système de gestion interne, la biodiversité ainsi que le fonctionnement des écosystèmes.

Fair for Life
(Mondial)



Le programme Fair for Life permet à tous les producteur.trice.s et travailleur.euse.s désavantagé.e.s sur le plan socio-économique d'avoir accès à une gamme plus large d'avantages sociaux et économiques. Le programme initial est désormais scindé en deux référentiels distincts : 1) le référentiel « For Life », pour la labellisation de responsabilité sociétale des entreprises et 2) Le référentiel « Fair for Life », pour la labellisation du commerce équitable au sein de filières responsables.

Les deux référentiels incluent des critères communs, liés à la responsabilité sociale et environnementale. Les autres principes concernent l'impact local, la gestion du commerce équitable dans la filière, l'automatisation, le renforcement des capacités, le respect du consommateur, et la gestion de la labellisation et de la performance.

Le contenu équitable d'un produit doit respecter certains seuils minimums : au moins 80 % des ingrédients doivent être labellisés équitables pour être « Commerce équitable » et au moins 20 % des ingrédients doivent être labellisés équitables pour la catégorie « Contient des ingrédients équitables ».

COMMERCE ÉQUITABLE

World Fair Trade Organisation (WFTO)

(Mondial)



L'accréditation se concentre sur les entreprises et leur respect des dix principes du commerce équitable basés sur les conventions de l'Organisation internationale du travail, les droits de la personne et sur d'autres principes internationaux reconnus.

Il s'agit de la création d'occasions pour les producteur.trice.s économiquement marginalisé.e.s, de transparence, de responsabilité, de pratiques commerciales équitables, de paiement d'un prix juste, de ne pas avoir de travail des enfants ni de travail forcé, pas de discrimination, d'égalité des genres, de liberté d'association, de bonnes conditions de travail, de développement des compétences et d'actions climatiques et de respect de l'environnement.

Les produits des membres accrédités par l'organisation peuvent être identifiés avec le logo de la WFTO.

Fair Trade Federation

(États-Unis et Canada)



Cette accréditation se concentre aussi sur les entreprises et leur respect des principes du commerce équitable.

Les principes de la Fair Trade Federation sont de : cultiver de nouvelles opportunités de marché pour les producteurs économiquement et socialement marginalisés, renforcer les capacités, promouvoir le commerce équitable, payer rapidement et équitablement, soutenir des conditions de travail sûres et stimulantes, garantir les droits des enfants, cultiver la gérance de l'environnement et respecter l'identité culturelle, raciale et ethnique.

Les entreprises doivent fournir au moins 75 % de l'inventaire, mesuré en pourcentage du total des achats en gros annuels, conformément aux principes de la *Fair Trade Federation*. Les entreprises doivent être en mesure de montrer comment ils vérifient que les articles ne nuisent pas aux personnes, à l'environnement ou aux cultures.

Les produits distribués par les membres de la fédération qui respectent les principes du commerce équitable peuvent être identifiés avec le logo de la fédération.

PRODUCTION DURABLE DE PRODUITS DE LA MER ET L'ACQUACULTURE

Best Aquaculture Practices (BAP)

(Mondial)



La certification établit des standards pour chacune des étapes de la chaîne de production aquacole (écloserie, alimentation, élevage et préparation).

Les standards abordent les quatre domaines principaux des produits de la mer responsables : sécurité alimentaire, responsabilité sociale, responsabilité environnementale, santé et bien-être des animaux et la chaîne de traçabilité.

Pour l'achat responsable, il faut rechercher les produits étiquetés avec deux étoiles pour l'élevage et la préparation des aliments.

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

(Mondial)



Cette certification fixe des exigences strictes en matière d'élevage responsable des produits de la mer. Elle propose des normes sur la production et sur la chaîne de traçabilité.

Les exploitations doivent prouver leur souci de l'environnement en répondant à des exigences réduisant les impacts sur leur environnement, la gestion de la santé de leurs poissons, y compris de tout ce qu'ils consomment (de la nourriture qu'ils mangent aux médicaments qu'ils peuvent recevoir), des conditions de travail sûres et équitables, faire preuve de la même attention envers leur voisinage et communautés environnantes entourant les fermes certifiées.

Marine Stewardship Council (MSC)

(États-Unis et Canada)



MSC vise principalement la protection de la vie marine, la gestion et la conformité des pêches.

Les standards veillent à la mise en place de stratégies de récolte à l'échelle du stock, à une meilleure protection des espèces marines, à la réduction des pertes d'engins et des impacts d'engins fantômes, à la protection des habitats et les écosystèmes, à la prévention des ailerons de requin, à l'évaluation de la qualité des preuves utilisées pour évaluer les pêches et à l'efficacité.

Comme la précédente, le programme de certification propose des normes de production et de traçabilité.

À noter que des enjeux sur la robustesse et la transparence de cette certification ont été soulevés par plusieurs organisations de la société civile.

AUTRES CERTIFICATIONS DE PRODUCTION DURABLE D'ALIMENTS

Global GAP Integrated Farm Assurance

(Mondial)



La certification GLOBALG.A.P. IFA (Integrated Farm Assurance) est en grande partie considérée comme étant très fiable en matière de sécurité alimentaire et de développement durable sur l'exploitation. Elle est disponible pour trois champs d'application : cultures (alimentaires, mais aussi fleurs et plantes ornementales), bétail et aquaculture.

La norme adopte une approche holistique qui couvre les pratiques agricoles responsables à travers les thèmes clés suivants : sécurité alimentaire, durabilité environnementale et biodiversité, santé, sécurité et bien-être des travailleur.euse.s, santé et bien-être des animaux, légalité, gestion et traçabilité, processus de production, gestion intégrée des cultures et lutte intégrée contre les parasites, système de gestion de la qualité, analyse des risques et maîtrise des points critiques.

Rainforest alliance

(Mondial)



Le programme se concentre sur le café, le cacao, le thé, les bananes et de nombreux autres secteurs de produits de base importants confrontés à des défis environnementaux et sociaux.

Les exigences pour les exploitations agricoles sont : la gestion responsable, des pratiques d'agriculture durables, des conditions de travail responsables avec des salaires justes, la protection de l'environnement et de la biodiversité ainsi que des pratiques de gestion durable par rapport à la gestion de l'eau, les déchets et l'énergie.

Depuis 2020, tous les produits, à l'exception des tisanes (40 %) et de l'huile de palme (30 %), doivent contenir au moins 90 % de l'ingrédient certifié ou, dans le cas des chaînes d'approvisionnement à bilan de masse, 100 % du volume équivalent doit être certifié par rapport à la norme Rainforest Alliance ou UTZ Certified.

Bonsucro

(Mondial)



Bonsucro offre deux normes de certification pour les produits et dérivés de la canne à sucre (sucre, éthanol, mélasse et bagasse, alcool, biocarburants et bioplastiques), soit : la norme de production et la norme de chaîne de traçabilité.

Les cinq principes pour la norme de production sont : 1) évaluer et gérer les risques environnementaux, sociaux et liés aux droits de l'homme, 2) respecter les droits du travail et les normes de sécurité et de santé au travail, 3) gérer l'efficacité des intrants, de la production et de la transformation pour améliorer la durabilité, 4) gérer activement la biodiversité et les services écosystémiques et 5) en continu améliorer d'autres domaines clés de l'entreprise.

AUTRES CERTIFICATIONS DE PRODUCTION DURABLE D'ALIMENTS

Table ronde sur l'huile de palme durable (RSPO)

(Mondial)



La RSPO développe et met en œuvre des normes mondiales pour une huile de palme durable (autant pour la production que la chaîne d'approvisionnement).

Les sept principes et critères pour la production d'huile de palme durable sont : 1) se comporter de manière éthique et transparente, 2) gérer légalement et respecter les droits, 3) optimiser la productivité, l'efficacité, les impacts positifs et la résilience, 4) respecter la communauté et les droits de la personne ainsi que d'en fournir des avantages, 5) appuyer l'inclusion des petits producteurs, 6) respecter les droits et les conditions des travailleur.euse.s et 7) protéger, conserver et améliorer les écosystèmes et l'environnement.

Round Table on Responsible Soy (RTRS)

(Mondial)



Pour obtenir la certification RTRS de production responsable de soja, le producteur doit respecter 108 indicateurs de conformité obligatoires et évolutifs, disponibles sous cinq standards : 1) conformité légale et bonnes pratiques commerciales, 2) des conditions de travail responsables, 3) relations communautaires responsables, 4) responsabilité environnementale et 5) bonnes pratiques agricoles.

EMBALLAGES COMPOSTABLES

Compostable selon la BNQ

(Québec)



Le programme est basé sur quatre documents, dont le protocole de certification BNQ 0017-988, basé sur la norme ISO 17088.

Les produits certifiés doivent être conformes aux exigences du programme en ce qui a trait à la vitesse de désintégration et de biodégradation dans des usines de traitement, au contenu en métaux et à l'absence d'effets négatifs sur la capacité du compost de favoriser la croissance végétale.

La certification est applicable aux plastiques et à d'autres produits faits de matériaux d'origine naturelle.

Ce programme de certification fait présentement l'objet d'une demande de dérogation puisqu'il est basé sur une norme ISO qui a été archivée.

Biodegradable Products Institute (BPI)

(États-Unis et Canada)



La certification s'applique sur les normes ASTM D6400 et ASTM D6868 évaluant la biodégradation, la désintégration du produit final et la qualité du compost.

Elle vérifie que les produits et les emballages se décomposeront avec succès dans des installations de compostage industrielles et non domestiques.

La certification est applicable aux plastiques et à d'autres produits faits de matériaux d'origine naturelle.

Remerciements

Cette fiche d'approvisionnement responsable sur les services alimentaires a été réalisée par l'ECPAR, en collaboration avec Équiterre et l'initiative Commun'assiette et grâce au soutien financier de RECYC-QUÉBEC.



Réseau d'organisations pour
l'approvisionnement responsable



L'équipe tient aussi à remercier toutes les organisations participantes au chantier de travail mis en place en 2022-2023 pour le développement de la fiche et aux personnes qui ont contribué à sa révision.