2. ALIMENTATION

2.1 CHOIX DES FOURNISSEURS ALIMENTAIRES

AVEZ-VOUS PENSÉ AUX SERVICES ALIMENTAIRES DE L'UDEM?

Saviez-vous que les Services alimentaires offrent un service de traiteur ? Plusieurs événements ont choisi de requérir leurs services, que ce soit directement dans les locaux de Valère ou même pour des événements de taille plus petite (certaines conditions s'appliquent).

AUTRES FOURNISSEURS

Lors de votre choix de services traiteur, pensez à retenir les services d'entreprises ultra-locales, c'est-à-dire de grande proximité (quartiers adjacents). Pensez également à avoir recours à des entreprises d'économie sociale ou possédant une dimension sociale ou environnementale crédible et affirmée. Consultez les répertoires locaux des entreprises d'économie sociale, par exemple celui du CÉSIM. Les mêmes règles s'appliquent dans le choix d'un traiteur que de tout autre fournisseur de biens ou de services.

2.2 CHOIX DES PRODUITS ALIMENTAIRES

DES PRODUITS CERTIFIÉS

Les produits alimentaires associés au développement durable sont de plus en plus nombreux et plusieurs logos sont apparus ces dernières années, regroupés sous les critères suivants :

- ✓ biologique (*Biologique Canada*, *Bio Québec*, *ÉcoCert*, *USDA Organic*);
- ✓ équitable (*certifié équitable*, *Fairtrade Canada*);
- ✓ produit certifié bien-être animal (*Élevage rustique*, *Certified Humane Raised and Handled*);
- ✓ produits provenant de fermes non conventionnelles;
- ✓ pêcheries durables (*Ocean wise*, *MSC*, *Fourchette bleue*, etc.)
- ✓ local (*Aliments du Québec*) ;
- ✓ cuisinés sur place.

Notons que ce sont ces critères qui sont généralement considérés pour juger des approvisionnements en nourriture dans le cadre de certification en développement durable.

FAITS EN BREF

Les Canadiens ont une consommation de viande par habitant supérieure à la moyenne mondiale (source : MAPAQ).

Autre fait selon *American Dietetic Association and Dietitians of Canada*, un menu végétarien sain et équilibré peut tout à fait subvenir aux besoins en protéines d'un individu.

UN REPAS INCLUSIF

Pour un repas inclusif, éviter les allergènes alimentaires les plus courants, sinon, veillez à bien les identifier :

- Œuf, lait et autres produits laitiers
- Moutarde, arachide, graines de sésame et soja
- Poisson, Mollusques et crustacés

LE CHOIX D'UN MENU VÉGÉTARIEN

Devant les coûts supplémentaires que peut engendrer l'achat de produits biologiques (comparativement à des produits «réguliers»), mais également l'augmentation des diverses préférences alimentaires au sein de la population, de plus en plus de services organisateurs décident d'opter pour un menu végétarien. Cette solution économique permet d'intégrer un maximum de critères en développement durable dans les achats de nourriture.

2. ALIMENTATION

2.3 SERVICE DE LA NOURRITURE

QUEL CONTENANT CHOISIR ?

La nourriture elle-même n'est pas, la plupart du temps, le seul élément ayant un impact sur l'environnement lorsque l'on considère l'évènement dans sa globalité. Aussi, pour réduire vos matières résiduelles, privilégiez des contenants consignés, des contenants réutilisables, et si vous avez recours à des contenants en plastique à usage unique, consultez la réglementation en vigueur dans votre municipalité.
Vous souhaitez servir une boisson alcoolisée lors de votre évènement? Pensez à consulter le règlement concernant le service et la vente de boissons alcooliques à l'UdeM.

2.3 GESTION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE!

Le gaspillage alimentaire représente, au Québec comme ailleurs dans le monde, un renoncement à des ressources précieuses, et l'organisation d'un événement n'y échappe pas. La plupart des personnes organisatrices sur le campus de l'UdeM affirment disposer de leurs surplus sans avoir à les jeter, en les offrant à la communauté étudiante ou au personnel. Dans certains cas, les surplus peuvent aussi être offerts à des organismes spécialisés qui récupèrent les aliments pour les remettre à des personnes dans le besoin.

Comment offrir les surplus alimentaires générés par l'évènement à un organisme spécialisé?

Le fait de remettre de la nourriture à un organisme tiers n'est pas suffisant pour libérer l'UdeM des risques et responsabilités associés à sa consommation. **Il devient dès lors très important de signer une entente avec tout organisme qui viendrait récupérer des surplus alimentaires suite à un événement**. Une telle entente doit être dûment signée par le dirigeant de l'unité concernée, soit le directeur ou la directrice s'il s'agit d'un service, d'un département ou d'une école, ou du doyen.ne ou d'un vice-doyen.ne lorsque la faculté n'est pas départementalisée.
L'unité responsable devra s'assurer de **déposer aux archives de l'UdeM («DGDA») l'original signé** par l'organisme.

L'entente doit viser les aspects suivants :

- ❑ libérer l'UdeM de toute responsabilité chaque fois que la tierce partie vient récupérer de la nourriture;
- ❑ établir la responsabilité de la cueillette à l'organisme en question;
- ❑ spécifier que l'organisme qui reçoit le don doit se conformer aux politiques, règlements et codes de conduites en vigueur à l'UdeM.

Pour vous aider dans vos démarches, téléchargez le modèle d'entente de l'UdeM.

2. ALIMENTATION

Grille de mesures : les questions à se poser pour un évènement plus durable

2.1 SÉLECTION DE FOURNISSEURS ALIMENTAIRES

❑ 2.1.1 Choisir un fournisseur alimentaire écoresponsable	*Choix d'un fournisseur alimentaire respectant un ou plusieurs critères de développement durable :* *1. Le fournisseur est-il engagé dans une démarche de développement durable?* *2. Le fournisseur a-t-il intégré une dimension sociale à ses activités?* *3. Le fournisseur est-il situé à proximité géographiquement?* *Étendre aux produits qu'il vous offre.*

2.2 CHOIX DES PRODUITS ALIMENTAIRES

❑ 2.2.1 Estimer adéquatement la nourriture qui sera consommée	*Vous pouvez vous baser sur le taux de non-participation observé lors de vos derniers événements similaires. S'il s'agit du premier du genre, faites un compte-rendu des personnes ne s'étant pas présentées. Enfin, demandez une confirmation de participation afin d'aviser le traiteur un ou deux jours avant l'événement*
❑ 2.2.2 Acheter des produits alimentaires écoresponsables	*Produits présentant un critère de développement durable parmi les suivants : biologique; équitable; produit certifié bien-être animal; produits provenant de fermes non conventionnelles ; pêcheries durables ; végétarien complet (faible en CO2) ; local.*

2.3 SERVICES DE LA NOURRITURE

❑ 2.3.1 Réduire à la source	*Offrir des produits en vrac réduisant au minimum l'utilisation de vaisselle et d'emballages individuels; Maximiser l'utilisation de vaisselle lavable et minimiser l'utilisation d'emballages jetables (pichets d'eau, assiettes, ustensiles, verres, tasses, etc.); Demander aux participants d'amener des articles en lien avec l'organisation de l'événement (ex. gourde d'eau ou tasse à café).*
❑ 2.3.2 Servir de la nourriture certifiée	*Achat d'aliments provenant de fournisseurs, traiteurs ou restaurateurs certifiés.*
❑ 2.3.3 Prioriser l'usage de vaisselle, limiter au minimum les contenants et emballages à usage unique	*Plusieurs municipalités ont mis en place une réglementation dans le but de bannir certains articles alimentaires en plastique à usage unique tels que les assiettes, couverts et gobelets en polystyrène. Les solutions en matières de vaisselle lavable sont de plus en plus nombreuses.*
❑ 2.3.4 Utiliser de la vaisselle et des emballages recyclables ou compostables	*Utiliser de la vaisselle ou des contenants recyclables si les participants ont la possibilité de la vider et de la rincer au préalable.* *Utiliser de la vaisselle compostable uniquement lorsque des bacs de collecte des matières compostables sont disponibles. Assurez-vous que toute l'information sur la nature compostable de la vaisselle et le compostage soit fournie aux participants.*
❑ 2.3.5 Utiliser des produits nettoyants écologiques	*Rechercher les produits identifiés par un EcoLogo.*

2.4 GESTION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

❑ 2.4.1 Faire don des surplus alimentaires à un organisme	*S'entendre avec un organisme sans but lucratif pour qu'il récupère les surplus de l'événement.*