



GUIDE DES
MENUS
DURABLES



Guide des menus durables

Une approche pas à pas
vers la durabilité



NOURISH
The future of food
in health care.

Novembre 2019

Auteurs:

Annie Marquez, Dt.P., chef de service alimentaire, CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, Québec

Allison Gacad, candidate au B. Sc., boursière Loran, Université de la Colombie-Britannique, Colombie-Britannique

Avec la participation des membres du projet collaboratif de Nourrir la santé *Des menus durables*

Elaine Addison, directrice des services de nutrition et des services alimentaires, Réseau de santé Horizon, Nouveau-Brunswick

Kathy Berger, directrice des services alimentaires et du standard téléphonique, Horizon Santé-Nord, Ontario

Béatrice Dagenais, Dt.P., étudiante à la M. Sc., Université de Montréal, Québec

Annie Dodier-Desroches, Dt.P., spécialiste en menus du service des activités d'alimentation, CHU Sainte-Justine, Montréal, Québec

Travis Durham, directeur des services de nutrition et des technologies de l'information, Grove Park Home, Ontario

Cheryl Cooke, directrice des services alimentaires pour la région de Central Okanagan, Interior Health, Colombie-Britannique

Beth Hunter, directrice de programme, La fondation de la famille J.W. McConnell, Québec

Josée Lavoie, chef de service des activités d'alimentation, CHU Sainte-Justine, Montréal, Québec

Marilyn Lo, spécialiste des systèmes alimentaires pour la Division, Services de santé, Soins de longue durée, municipalité régionale de Peel, Ontario

Geneviève Mercille, professeure adjointe, Département de nutrition, Faculté de médecine, Université de Montréal, Québec

Charlotte Pilat Burns, Dt.P., directrice régionale des services de nutrition et des services alimentaires, Autorité de la santé de la Saskatchewan, Saskatchewan

Jennifer Reynolds, gestionnaire du programme d'alimentation institutionnelle, Réseau pour une alimentation durable, Québec

Susan Taylor, Dt.P., directrice provinciale des normes et des initiatives, des services de nutrition et des services alimentaires, Régie de la santé de la Nouvelle-Écosse, Nouvelle-Écosse

Linda Varangu, directrice générale, Canadian Coalition for Green Health Care, Ontario

Évaluateurs externes:

Olivier Boiral, professeur titulaire, Faculté des sciences de l'administration, Département de Management, Université Laval, Québec, et titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur l'internalisation du développement durable et la responsabilisation des organisations

Marie-Christine Brotherton, professionnelle de recherche à la Chaire de recherche du Canada sur l'internalisation du développement durable et la responsabilisation des organisations, Faculté des sciences de l'administration, Département de Management, Université Laval, Québec

Stacia Clinton, directrice nationale du programme Healthy Food in Health Care, Health Care Without Harm, États-Unis

Stéphanie Côté, Dt.P., extenso.org

Pamela Mason, coauteure de Sustainable Diets

Colleen Thorpe, directrice des programmes éducatifs, Équiterre, Québec

Leslie Whittington-Carter, responsable des affaires publiques, Systèmes de santé, Les Diététistes du Canada

Stephen Jones, traducteur et réviseur indépendant

Ce projet a été financé par :

La fondation de la famille J.W. McConnell; le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec; le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec. CIUSSS Centre-Sud de l'Île-de-Montréal.



Introduction: chapitre 1

C'est ici que tout commence

Résumé



À quoi sert ce guide? À qui s'adresse-t-il?

Les menus servis par les établissements de soins de santé ont des effets¹ non seulement sur la santé, le rétablissement et le bien-être des patients, des résidents ou des membres du personnel, mais aussi sur l'environnement et les économies locales. Chaque année, environ 4² milliards de dollars des dépenses du système de santé canadien sont consacrés à la nourriture – une somme qui pourrait avoir un impact majeur sur la durabilité de l'approvisionnement alimentaire – production, transformation, distribution, consommation – si de nouveaux critères pour la création de menus étaient appliqués. À cela s'ajoutent les répercussions majeures du gaspillage alimentaire dans les établissements de soins de santé : on estime que jusqu'à 50 % des repas finissent à la poubelle³.

Bien que des critères de développement durable aient été intégrés dans des politiques provinciales et fédérales, les décideurs des établissements de soins de santé n'ont souvent pas les connaissances requises⁴ pour les prendre en considération. Voici quelques-unes des politiques qui pourraient aider à opérer un changement de cap⁵:

- Les politiques de santé liées aux aliments dans les milieux de soins, notamment en ce qui concerne la composition des menus, les normes des services alimentaires, l'évaluation de l'expérience alimentaire des patients, l'offre d'aliments autochtones⁶ et les contrats d'achats groupés

1 Ducak, K. et Keller, H. H. (2011). Menu planning in long-term care: toward resident-centred menus. *Revue canadienne de la pratique et de la recherche en diététique*, 72(2), 83. doi: 10.3148/72.2.2011.83

2 V-Wilson, G. et Dover, J. (2016). Canadian Institutional Foodservice Market Report. Repéré à <http://www.restaurantscanada.org/wp-content/uploads/2016/07/2016-Canadian-Institutional-Foodservice-Market-Report-Abridged-Sample.pdf>

3 Gooch V. et Felfel A. (2014). \$27 Billion Revisited: The Cost of Canada's Annual Food Waste. Repéré à <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>

4 Wilson, E. D. et Garcia, A. C. (2011). Environmentally friendly health care food services: a survey of beliefs, behaviours, and attitudes. *Revue canadienne de la pratique et de la recherche en diététique*, 72(3), 117-122. doi: 10.3148/72.3.2011.117

5 Reynolds, J. (2018). Nourishing the Future of Food in Healthcare: a pan-Canadian policy scan 2018. Repéré à <https://mccconnellfoundation.ca/wp-content/uploads/2019/05/Nourishing-the-future-of-health-care.pdf>

6 Aussi appelés, selon le contexte, « aliments prélevés dans la nature » ou « aliments traditionnels ».

- Les politiques agricoles qui définissent et appuient l'achat local et la promotion des aliments régionaux
- Les politiques d'approvisionnement qui favorisent l'approvisionnement axé sur des valeurs, et contribuent ainsi à l'atteinte de trois objectifs (retombées sociales, économiques et environnementales)

Le présent document fournit aux personnes responsables d'élaborer les menus dans les établissements canadiens de soins de santé un guide étape par étape qui les aidera à créer des menus durables, et qui les dotera des outils nécessaires pour à la fois réduire considérablement l'impact environnemental des aliments servis et contribuer au développement socioéconomique. Il s'adresse aux gestionnaires de services alimentaires, qu'ils s'y connaissent peu en développement durable, qu'ils manquent de temps pour apporter les changements requis ou qu'ils soient déjà en train de revoir en profondeur leur offre alimentaire. Il propose des moyens de rendre les menus de plus en plus durables – une étape à la fois, un choix à la fois.

2

Qu'entend-on par « menu durable »?

Le menu durable offre à la clientèle des régimes alimentaires durables. Le présent guide propose des choix fondés sur des concepts connus et validés, et fournit autant que possible les références sur lesquelles s'appuient les recommandations. Les conseils qu'il contient reposent largement sur une approche multicritères de l'alimentation durable mise au point par Mason et Lang (selon la définition que donne l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture au terme « durabilité alimentaire »)⁷. Chaque critère représente un aspect du développement durable

7 Mason, P. et Lang, T. (2017). *Sustainable diets: how ecological nutrition can transform consumption and the food system*. Londres et New York : Routledge.

pouvant être associé à un produit. S'il est à peu près impossible qu'un aliment réponde à tous les critères, il reste qu'**un aliment qui remplit ne serait-ce qu'un seul critère est plus durable qu'un aliment qui n'en remplit aucun**. Plus le nombre de critères satisfaits est élevé, plus un produit se rapproche d'un idéal de durabilité environnementale, sociale et économique.

Les pratiques d'élaboration de menus durables qui suivent (voir l'annexe pour la version imprimable) visent à présenter ces recommandations d'une manière facile à comprendre. Il convient de mentionner que bon nombre de ces recommandations correspondent à celles formulées dans le nouveau *Guide alimentaire canadien*⁸, publié début 2019, qui reconnaît que « les choix alimentaires peuvent avoir un impact sur l'environnement ». Chaque chapitre du présent guide indiquera comment ces pratiques peuvent être appliquées.

La communauté internationale déploie aussi des efforts en ce sens. Pensons notamment à la Commission EAT-Lancet, qui dans son rapport sur l'alimentation, la planète et la santé⁹ recommande, dans l'optique où la population mondiale devrait atteindre 10 milliards d'habitants d'ici 2050, l'adoption urgente d'un « régime alimentaire planétaire », c'est-à-dire d'un régime que tous les humains devraient suivre. La Commission propose ce terme, « régime alimentaire planétaire », « pour souligner le rôle crucial que jouent les régimes alimentaires pour lier la santé humaine et la durabilité environnementale ». Les recommandations du présent guide sont fondées sur les principes qui suivent, adaptés du modèle de Mason et Lang.

8 Gouvernement du Canada. (2019). Guide alimentaire canadien. Repéré à <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>.

9 Willett, *et al.* (2019).

1 QUALITÉ

- Servir des aliments frais et appétissants.
- Cuisiner des recettes ayant été approuvées par un panel de dégustation formé de représentants des usagers de l'établissement (patients, résidents, membres du personnel, etc.).
- Servir des fruits et légumes régionaux et de saison.
- Servir des aliments contenant le moins d'additifs et d'agents de conservation possible.

2 VALEURS SOCIALES

- Offrir des recettes tenant compte des différentes origines culturelles des usagers de l'établissement.
- Chercher à comprendre l'importance que revêtent les aliments dans la culture des groupes autochtones de la collectivité.
- Privilégier, pour les produits enrichis, les recettes maison ou traditionnelles.
- S'engager à promouvoir le menu durable à des fins éducatives.
- Offrir autant que possible des produits issus du commerce équitable.

3 ENVIRONNEMENT

- Servir des fruits de mer et des poissons issus de la pêche ou de l'aquaculture durable.
- Réduire l'utilisation des aliments transformés.
- Servir des aliments dont la durabilité est certifiée ou vérifiable.
- Augmenter la variété des aliments afin de contribuer à la biodiversité.
- Réduire la quantité de viande rouge utilisée et augmenter celle des protéines ayant moins d'incidence sur l'environnement (légumineuses, soja biologique et fermenté, insectes, poulet, noix, graines, grains entiers).
- Éliminer le gaspillage en utilisant les surplus et en diminuant les portions.
- Réduire l'utilisation des produits offerts dans des emballages à usage unique ou non recyclables.
- Offrir de l'eau comme seule boisson de base.
- Composter et recycler les déchets.

Qu'est ce qu'un menu durable?



Adapté de et avec la permission de Mason & Lang, 2017 *Sustainable Diets* Routledge, Chapitre 9

QUALITÉ

Goût
Saison
Attrait
Fraîcheur (si applicable)
Authenticité

VALEURS SOCIALES

Plaisir
Identité
Bientraitance animale
Égalité et justice
Confiance
Choix
Aptitudes (citoyenneté)

ENVIRONNEMENT

Changements climatiques
Consommation d'énergie
Eau
Exploitation des terres
Sol
Biodiversité
Réduction des déchets

SANTÉ

Sécurité
Nutrition
Égalité d'accès
Disponibilité
Statut social/accessibilité
Information et éducation

ÉCONOMIE

Résilience et sécurité alimentaire
Abordabilité (prix)
Efficacité
Concurrence loyale et revenus justes
Emplois et conditions de travail décentes
Coûts pleinement internalisés

GOUVERNANCE

Données scientifiques et technologiques factuelles
Transparence
Responsabilité démocratique
Valeurs éthiques (équité)
Aide et développement international

4 SANTÉ

- Définir les besoins propres à chaque type de clientèle et s'y adapter.
- Privilégier les protéines végétales (haricots, pois, lentilles, noix, graines, tofu, etc.).
- Limiter les aliments hautement transformés.
- Servir des produits provenant d'animaux élevés sans une utilisation routinière d'antibiotiques ou une utilisation d'antibiotiques non thérapeutiques.

5 ÉCONOMIE

- Gérer un service alimentaire efficient (rentable) qui contribue à l'économie locale.

6 GOUVERNANCE

- Discuter avec toutes les parties prenantes et comprendre leur rôle (usagers, acheteurs, fournisseurs, groupes d'achats, etc.).
- Fonder ses décisions sur des faits.

3

Comment utiliser le guide

Lorsque l'on cherche à améliorer la durabilité des méthodes et des habitudes de travail, tous les changements, aussi petits soient-ils, peuvent avoir des retombées considérables. Le présent guide donne de nombreux conseils pour aider les organisations à créer des menus durables. Cependant, puisque certains aliments peuvent être difficiles à se procurer et que le changement ne se fait pas du jour au lendemain, il pourrait être impossible de mettre immédiatement en pratique toutes les suggestions. Avec le temps, à mesure que les gestionnaires de services alimentaires en demanderont sans cesse davantage de la part de leurs fournisseurs et de leurs distributeurs, l'offre devrait s'améliorer et s'élargir, ce qui pourra faciliter la transition vers la durabilité. **Ce qu'il faut retenir, c'est que les changements doivent être introduits successivement, et qu'avant de passer au prochain, il faut évaluer celui en cours, le**

parfaire et le promouvoir. Les différentes étapes devraient être mises en pratique à un rythme qui respecte les capacités de chacun. Les points qui suivent indiquent dans quelles sections du guide chaque changement est abordé.

Il est important de garder à l'esprit que la recherche sur la durabilité alimentaire est en constante évolution. Par conséquent, bien que le présent guide s'appuie globalement sur des études récentes, il se peut que certaines sections reposent sur des sources un peu moins actuelles.

DÉFINIR UNE NOUVELLE OFFRE POUR UNE NOUVELLE CLIENTÈLE

Le **chapitre 2** énonce les grandes étapes à suivre pour créer des menus durables. Il faut d'abord analyser la clientèle afin de déterminer le type d'aliments qui répondra le mieux à ses besoins. À chaque étape, les choix peuvent être modifiés selon les besoins réels et les capacités du service alimentaire. La durabilité de l'offre (aliments sains, salubres et appropriés, en quantité suffisante) en dépendra.

AMÉLIORER LE FONCTIONNEMENT ET L'ÉQUIPEMENT DES SERVICES ALIMENTAIRES

Le **chapitre 3** présente quelques facteurs à considérer pour la durabilité d'un service alimentaire au moment de faire ce qui suit :

- Mettre sur pied ou restructurer un service alimentaire.
- Définir ou redéfinir le mode de production et de distribution du service des repas.
- Réparer ou améliorer les vieux appareils ou acheter des appareils écoénergétiques.
- Adopter des méthodes écoresponsables d'entretien et d'utilisation des équipements.

METTRE DES ALIMENTS DURABLES AU MENU

Voilà venu le temps d'élaborer ou de modifier votre menu. Vous trouverez de l'information sur chaque grande catégorie d'aliments dans le chapitre correspondant. Les chapitres, qui peuvent être lus séparément, présentent tout ce dont vous devez tenir compte pour choisir le produit le plus durable. Ils suivent l'ordre habituel de création d'un menu :

- Chapitre 4. Choisir des protéines durables
- Chapitre 5. Choisir des légumes durables
- Chapitre 6. Choisir des féculents durables
- Chapitre 7. Choisir des soupes durables
- Chapitre 8. Choisir des desserts durables
- Chapitre 9. Choisir des condiments et autres ingrédients durables
- Chapitre 10. Choisir des boissons et collations durables
- Chapitre 11. Choisir des suppléments durables

Les chapitres sont tous structurés de la même manière :

La section 1 explique l'importance des choix durables pour la catégorie d'aliments.

La section 2 est un tableau à remplir en fonction des caractéristiques de l'établissement de soins de santé et de ses clientèles.

La section 3, le corps du chapitre, regroupe dans un tableau tous les choix possibles, présentés dans un ordre approximatif allant du choix le plus durable au choix le moins durable. Il faudra donc généralement privilégier les aliments figurant au haut du tableau (colonne de gauche). Idéalement, le menu sera analysé au départ afin de cibler les produits à remplacer, et cette analyse pourra également servir de référence pour souligner la présence accrue des produits plus durables dans le nouveau menu (comparaison avant/après pouvant être publicisée).

Chaque type d'aliment suggéré dans la colonne de gauche du tableau est accompagné de « conseils pour le choix des aliments » et de « conseils pour l'utilisation dans une recette ». La colonne « Conseils pour le choix des aliments » vous renseignera sur les caractéristiques alimentaires requises pour maximiser la durabilité. Le nombre de caractéristiques peut varier de deux à dix. Il n'est pas nécessaire qu'un aliment les ait toutes : pour que votre menu soit plus durable, il suffit que l'aliment en possède au moins une de plus que celui qu'il remplace.

La section 4 vous aidera à planifier votre menu plus efficacement afin de prévenir le gaspillage alimentaire – un défi auquel tous les services alimentaires sont confrontés –, notamment en vous indiquant comment réutiliser les surplus.

La [section 5](#) traite des aliments qui étaient traditionnellement consommés au Canada avant l'arrivée des colonisateurs européens et des pratiques d'agriculture et d'élevage industriels. À cette époque, on mangeait les aliments qui se trouvaient dans la région, on les mangeait de saison, et on cherchait à préserver la biodiversité, ce qui est parfaitement conforme aux principes des régimes alimentaires durables. L'apprentissage des habitudes alimentaires traditionnelles dans leur ensemble, dont celles des peuples autochtones d'un peu partout au Canada, apporte une dimension culturelle et historique importante à nos efforts de durabilité.

4

Défis et possibilités liés à l'adoption de menus durables¹⁰

15

Il existe de nombreux obstacles, réels ou perçus, à la mise en œuvre de menus durables. Vous trouverez dans les paragraphes qui suivent des conseils qui vous aideront, vous et vos collègues, à comprendre et à communiquer la valeur d'un menu durable.

Coût

Bon nombre de gestionnaires croient que l'ajout d'aliments durables à un menu s'accompagne d'une hausse des coûts. Ils n'ont pas entièrement tort : comparativement aux autres options, les produits locaux, biologiques et équitables peuvent être plus chers, et initialement plus difficiles à se procurer auprès des fournisseurs actuels. Pourtant, beaucoup de produits durables ne coûtent pas plus cher : ils sont parfois même moins chers. Ces gestionnaires pourraient aussi épargner de l'argent en changeant une partie du menu et réaffecter ces fonds dans une autre partie. Ils pourraient chercher à diminuer la facture des produits ou processus coûteux, par exemple en réduisant le gaspillage, ce qui leur laisserait une plus grande marge de manœuvre pour choisir des aliments plus durables. À cette fin, ils devront se doter d'un plan d'action

¹⁰ Dagenais, B. et Mercille, G. (2019, 17 janvier). *Discussion sur les obstacles à l'adoption de pratiques favorisant les menus durables*. Communication présentée à la retraite des innovateurs du secteur des soins de santé de Nourrir la santé, Montréal.

étape par étape, qui prévoira de petits changements successifs, en fonction des capacités de leur organisation.

Les gestionnaires qui liront attentivement les tableaux des chapitres 4 à 11 y trouveront des mesures faciles à instaurer. Les aliments durables figurant au haut de la colonne de gauche pèseront peu sur le budget. Pensons notamment aux protéines durables (p. ex. soja biologique et fermenté, légumineuses et, potentiellement, insectes), qui sont souvent très abordables. La colonne « Conseils pour l'utilisation dans une recette » vous dira comment utiliser les protéines végétales pour réduire la quantité de viande par portion sans compromettre la palatabilité. Vous pourrez ainsi réduire le coût par portion des plats de viande et réinvestir les économies dans l'achat d'ingrédients certes un peu plus chers, mais considérablement plus durables.

Un autre bon moyen d'économiser de l'argent, c'est forcément de limiter le gaspillage. Les chapitres 4 à 11 comportent chacun une section à ce sujet. Vous y verrez que les menus peuvent être conçus de manière à faciliter l'utilisation des surplus ou la réutilisation des restes. Enfin, un autre élément important de la création des menus durables : plus la personne qui mange la nourriture est satisfaite, moins elle en laissera dans son assiette. Vous voudrez donc augmenter sa satisfaction, en recueillant ses commentaires et en y donnant suite.

Pénurie de ressources

Le changement, quel qu'il soit, demande toujours du temps. Dans le cas qui nous importe, il exigera aussi parfois une réorganisation des tâches (mettre les portions individuelles dans de la vaisselle réutilisable, préparer les mets sur place, utiliser des légumes frais non coupés, etc.).

Le présent guide vous aidera à apporter des changements rapides à exécuter. Vous pouvez commencer par ceux qui s'insèrent bien dans votre routine habituelle (remplacer un ingrédient ou changer une recette au moment de mettre à jour les menus, par exemple). Le guide vous conseillera quant à la façon d'ajouter des pratiques durables, et l'information est facile à trouver.

Si l'occasion d'introduire des changements de plus grande envergure se présente (restructuration du service, rénovation, etc.), il est bon de formuler un plan d'action à long terme pour ces changements. Vous gagnerez à faire participer les employés : les

consulter et les informer des retombées positives pourrait les motiver à mettre en œuvre un changement, et ce, même s'ils ont déjà beaucoup de travail à abattre. Vous pourriez également inviter les autres services à participer à un comité de développement durable, ce qui pourrait amener l'organisation dans son ensemble à adopter une culture de développement durable, et ainsi potentiellement aider à dégager les ressources nécessaires.

Perception négative de la part de la clientèle

Les habitudes alimentaires sont difficiles à changer, surtout lorsque des usagers mal informés craignent certains aliments. Par exemple, les jeunes adultes en santé auront tendance à accepter plus facilement la transition vers les menus durables que les personnes âgées et malades. Il vaut donc mieux commencer par des changements mineurs, mettre en valeur ces succès initiaux, puis bâtir là-dessus. Pour favoriser l'acceptation d'un changement, il faut éduquer la clientèle en la tenant bien informée, notamment des points positifs. Un changement qui est toujours bien vu est l'achat de produits régionaux et de saison. Vous faciliterez la transition vers un menu plus durable en commençant par les aliments que les clients aiment le plus (desserts, boissons, fruits et légumes).

Les discussions sur l'alimentation durable tournent souvent autour de la nécessité de réduire la consommation de viande et d'accroître celle de protéines végétales, comme le recommande le *Guide alimentaire canadien*. Pour que les gens souscrivent à votre offre végétarienne, vous devrez suivre deux règles¹¹. Règle n° 1 : Ne pas mettre l'accent sur l'absence de viande : la vaste majorité des gens aiment le goût de la viande et ne veulent pas qu'on leur rappelle que ce qu'ils s'apprêtent à manger n'en contient pas. Règle n° 2 : Si un plat est végétarien, veiller à ce qu'il semble appétissant.

En outre, les clients et clientes âgés sont plus satisfaits lorsqu'on leur sert des repas réconfortants, qu'ils connaissent déjà, que lorsqu'on leur sert le contraire. Il vaudrait donc mieux présenter les changements, comme l'augmentation des protéines végétales, aux jeunes générations, qui les trouveront faciles à accepter. Sinon, pour une introduction progressive (p. ex. mélange de protéines végétales et de viande), appliquez les « conseils pour l'utilisation dans une recette » fournis dans les chapitres 4 à 11.

Pouvoirs limités

¹¹ Wise J., Vennard, D. et Bacon, L. *How Language Can Advance Sustainable Diets: A Summary of Expert Perspectives on How Research into the Language of Plant-based Food Can Change Consumption*. Repéré à https://wriorg.s3.amazonaws.com/s3fs-public/how-language-can-advance-sustainable-diets_1.pdf

Bon nombre de services alimentaires sont liés par des contrats de service ou d'approvisionnement qui restreignent leur capacité à faire des choix plus durables. Les chapitres 4 à 11 contiennent une foule de suggestions de changements pouvant être apportés dans le respect des limites contractuelles. En effet, le présent guide vise à permettre l'adoption de menus plus durables sans pour autant devoir chercher de nouveaux produits ou revoir les clauses des contrats. L'information est disponible et peut être transmise aux fournisseurs afin qu'ils puissent s'adapter graduellement aux nouvelles demandes.

Soutien organisationnel

Les gestionnaires de services alimentaires (GSA) reconnaissent l'importance d'avoir des motivateurs et des agents de changement internes et externes à l'organisation. Sans un soutien adéquat, il est souvent difficile de savoir par où commencer et quoi faire pour se rapprocher du but. Il y a plusieurs choses que vous pouvez faire au sein de votre organisation pour faciliter l'adoption d'une culture de développement durable en élargissant la compréhension de l'alimentation durable.

- Demander de siéger au comité de développement durable de votre organisation. S'il n'y en a pas, discuter avec la direction de la possibilité d'en former un, et chercher des alliés dans les services des finances et des approvisionnements.
- Commencer par de petits changements qui ne feront pas beaucoup de vagues.
- Sensibiliser les décideurs aux bienfaits des menus durables et aux changements qu'ils impliquent.
- Mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire :
 - Sensibiliser davantage vos groupes d'achats à cet enjeu en leur posant des questions sur les critères de durabilité des aliments.
 - Demander aux fabricants s'ils peuvent fournir des produits qui répondent à vos directives nutritionnelles et contiennent les ingrédients désirés.
- Inscrire à l'ordre du jour de toutes les réunions traitant des services alimentaires – réunions avec les gestionnaires, les coordonnateurs, le comité du

menu, les diététistes, etc. – un point sur les aliments durables.

- Entrer en contact avec d'autres gestionnaires de services alimentaires de votre province et d'ailleurs au Canada (via des forums en ligne ou des cercles d'apprentissage entre pairs) pour faciliter la recherche de produits durables, d'entreprises locales offrant ces produits, etc.
- Informer, former, consulter et mobiliser les employés du service alimentaire – et des autres services liés de près ou de loin à la fourniture d'aliments aux usagers – afin de trouver d'autres méthodes de travail et solutions durables.
- Souligner les efforts des employés du service alimentaire qui contribuent à rendre ce service plus durable.
- Promouvoir les initiatives durables qui augmentent la satisfaction des usagers.

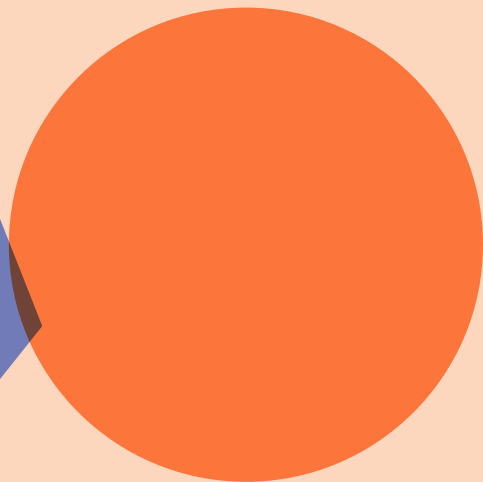
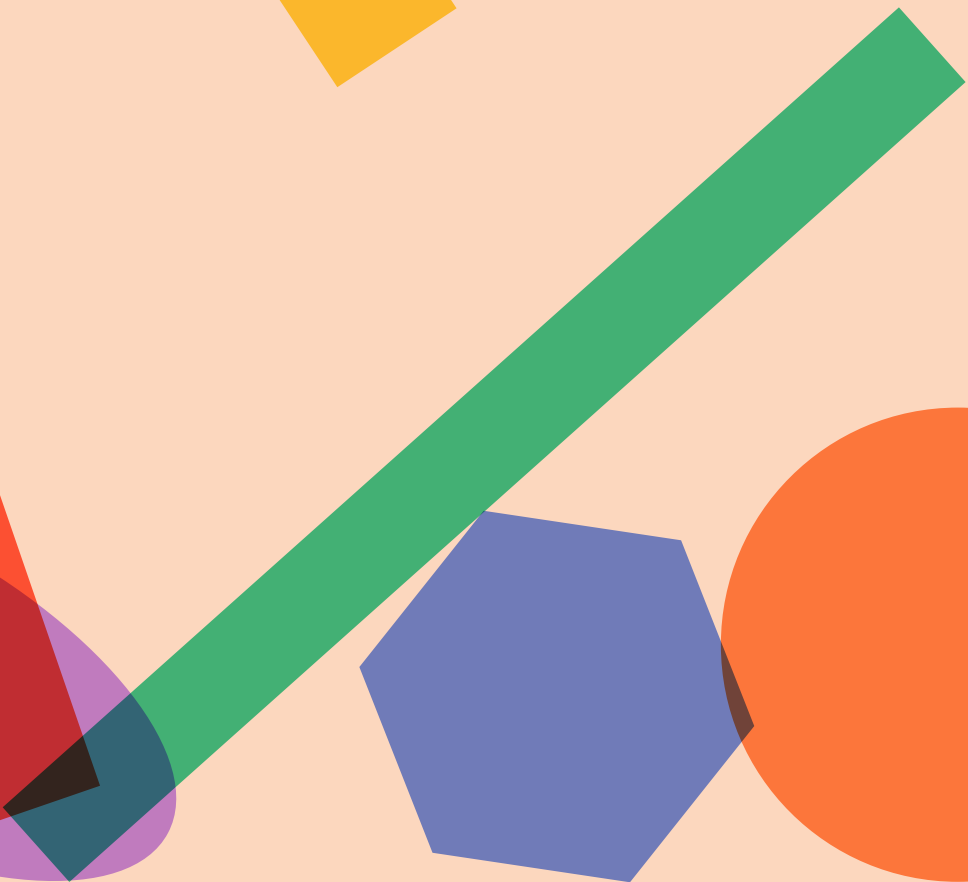
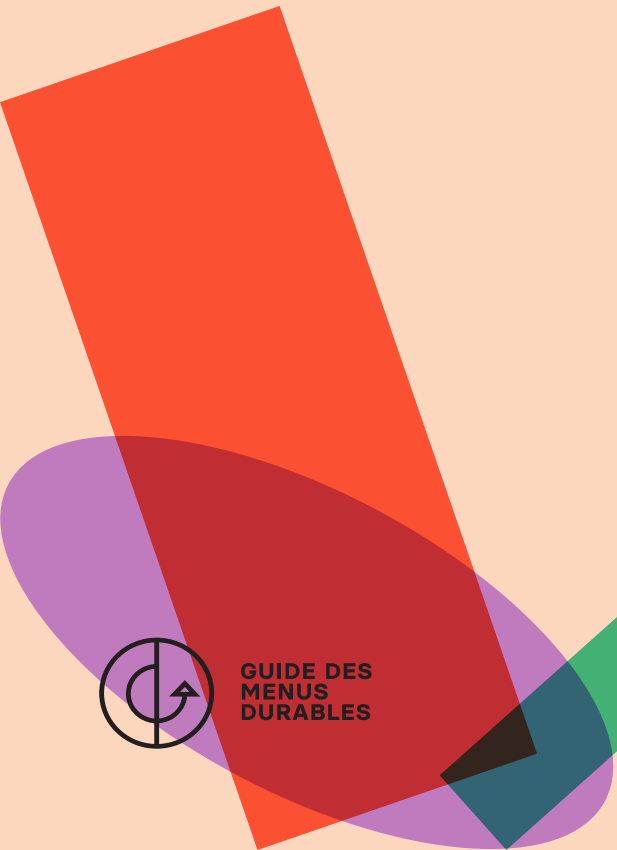


Ce que vous ne trouverez pas dans le guide

- Analyses nutritionnelles visant la prise de décisions selon le plan de traitement. Le choix des plans et des directives varie d'un établissement à l'autre et doit être fait avant la création des menus, de concert avec des nutritionnistes cliniciens. Les choix offerts devraient par conséquent convenir à la majorité des clients de votre établissement – y compris ceux aux plans de traitement particuliers.
- Procédures d'approvisionnement durable. Le guide fournit les renseignements nécessaires pour faire des choix plus durables parmi les aliments

généralement utilisés par les services alimentaires. Il ne traite pas des choix exigeant des changements majeurs de la part des fournisseurs. De nombreux critères ne peuvent actuellement pas être remplis, car les appels d'offres ne comportent habituellement pas de critères de développement durable. Voici quelques documents de référence à ce sujet :

- MSSS : *Cadre de référence en approvisionnement responsable* (publication prévue en 2019).
- Foodsecurecanada.org/fr : *Le pouvoir d'achat: 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux* (mars 2017).
- Greenhealthcare.ca: *Green Hospital Procurement Policy and Procedure Manual, and Implementation Guide* (janvier 2016).
- Health Care without Harm: *Leading the transition to healthy and sustainable food in healthcare* (août 2018).
- Nourrirlasante.ca: Voir les documents dans la section Références, sous [Approvisionnement Durable](#) (en anglais seulement).
- Façons d'intégrer des aliments autochtones. À l'heure actuelle, les lois fédérales et provinciales interdisent aux établissements de soins de santé d'inclure dans leurs menus des aliments sans attestation en hygiène et salubrité alimentaires. Difficile, donc, de se procurer du gibier et du poisson sauvages. Il reste que le fait de servir des aliments traditionnels autochtones peut témoigner d'un respect pour les cultures traditionnelles et pour le lien étroit entretenu avec la terre. Qui plus est, ces aliments sont réconfortants pour les patients autochtones vulnérables. Vous trouverez dans chaque chapitre du présent guide une description de ces aliments (p. ex. bleuets sauvages), de sorte que vous puissiez les mettre au menu autant que possible. Pour en savoir plus :
 - Nourrirlasante.ca : Voir la section Ressources, sous [Aliments traditionnels](#) (en anglais seulement).



GUIDE DES
MENUS
DURABLES