

Au service du  
**GOUVERNEMENT,**  
au service des  
**CANADIENS.**

# Journée de l'industrie

## Stratégie nationale d'approvisionnement en aliments et en boissons

**Le 27 février 2018**



# Mot d'ouverture

- Introduction
- Détails administratifs
- Format et ordre du jour de la séance



# Objectif de la Journée de l'industrie

Obtenir la rétroaction de l'industrie sur la Stratégie nationale d'approvisionnement en aliments et en boissons (SNAAB), notamment sur ce qui suit :

- Vue d'ensemble de la SNAAB et de l'approche de l'approvisionnement éclairé
- Contexte des programmes d'alimentation ministériels et des menus nationaux cycliques normalisés
- Faire affaire avec le gouvernement du Canada
- Prochaines étapes pour une mobilisation continue

# Contexte

2014

- Examen initial des aliments et des boissons
- Stratégie publiée sur le site Achats et ventes
- Création des catégories de biens et de services et méthode d'attribution
- Établissement des pratiques générales d'approvisionnement pour les aliments et les boissons

2017-2018

- Mobilisation des intervenants du gouvernement
- Élaboration de la version révisée de la Stratégie
- Modernisation des pratiques d'approvisionnement de Services publics et Approvisionnement Canada (SPAC)

4



# Regrouper et moderniser les pratiques d'approvisionnement en aliments et en boissons de SPAC

- Regroupement régional
- Connexion postale de Postes Canada (projet pilote)
- Outil d'évaluation des aliments de SPAC et méthode d'évaluation nationale
- Les considérations environnementales et approvisionnement social

# Approche de l'approvisionnement éclairé

- un engagement tôt
- une gouvernance efficace
- des avis indépendants
- des avantages pour les Canadiens



# Dépenses nationales par catégorie de biens et de services

Catégorie de biens et de services	Valeur
Viande, volaille et poisson	33,2 M\$
Produits laitiers (lait, fromage, œufs)	23,2 M\$
Produits d'épicerie divers (secs et congelés)	31,2 M\$
Fruits et légumes	7 M\$
Produits de pain et de boulangerie	4 M\$
Boissons (boissons gazeuses, eau, café)	2 M\$
<b>TOTAL</b>	<b>100,6 M\$</b>

# Dépenses nationales par région

RÉGION	EXERCICE 2016-2017	%
Région de l'Atlantique	22 M\$	22 %
Région du Québec	17,2 M\$	17 %
Région de l'Ontario	26,2 M\$	26 %
Région de l'Ouest	22,6 M\$	22 %
Région du Pacifique	12,6 M\$	13 %
<b>TOTAL</b>	<b>100,6 M\$</b>	

# Dépenses nationales par ministère client

Ministère	Exercice 2016-2017
Ministère de la Défense nationale	61,7 M\$
Service correctionnel du Canada	31,3 M\$
Ministère des Pêches et des Océans (Garde côtière canadienne)	7,6 M\$
<b>Total</b>	<b>100,6 M\$</b>

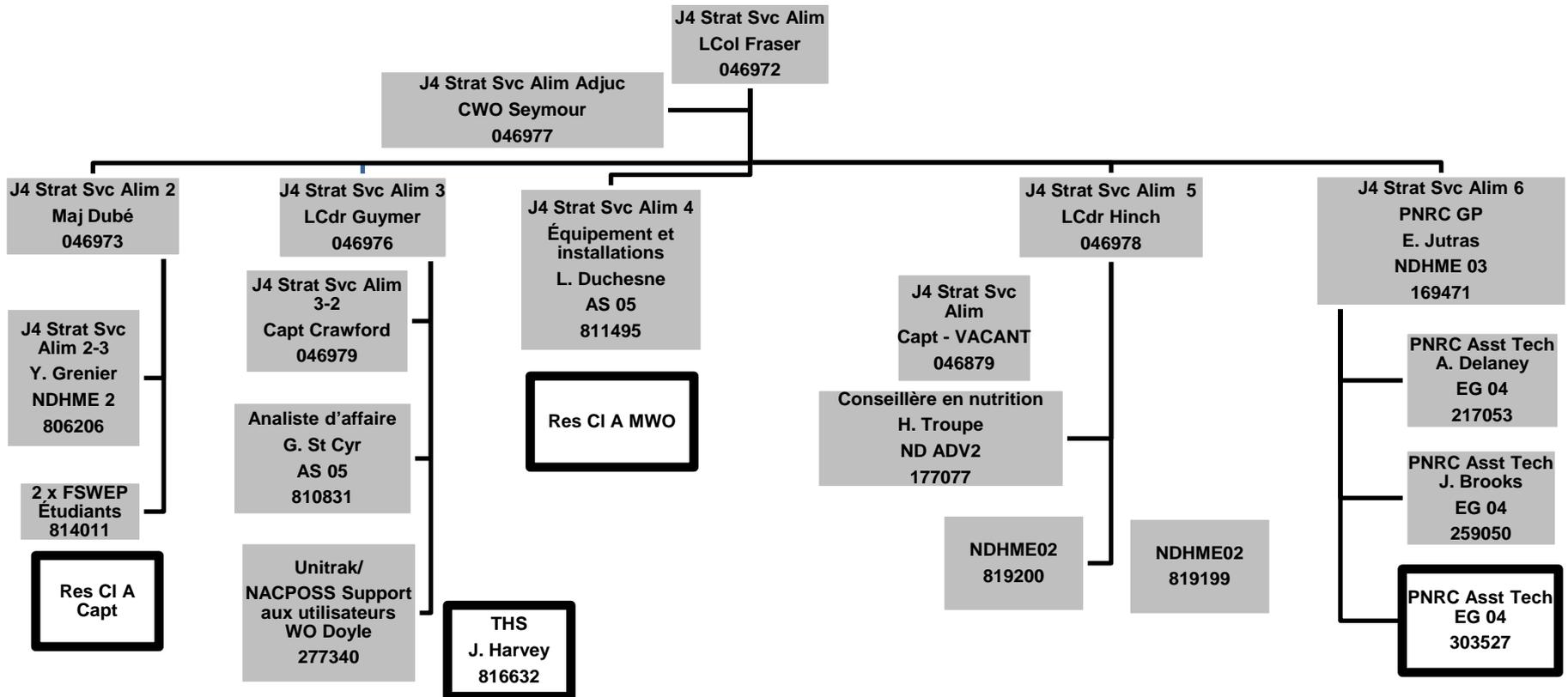


# J4 Stratégique Services d'alimentation

Présenté par  
Guy St Cyr



# J4 Stratégique Services d'alimentation

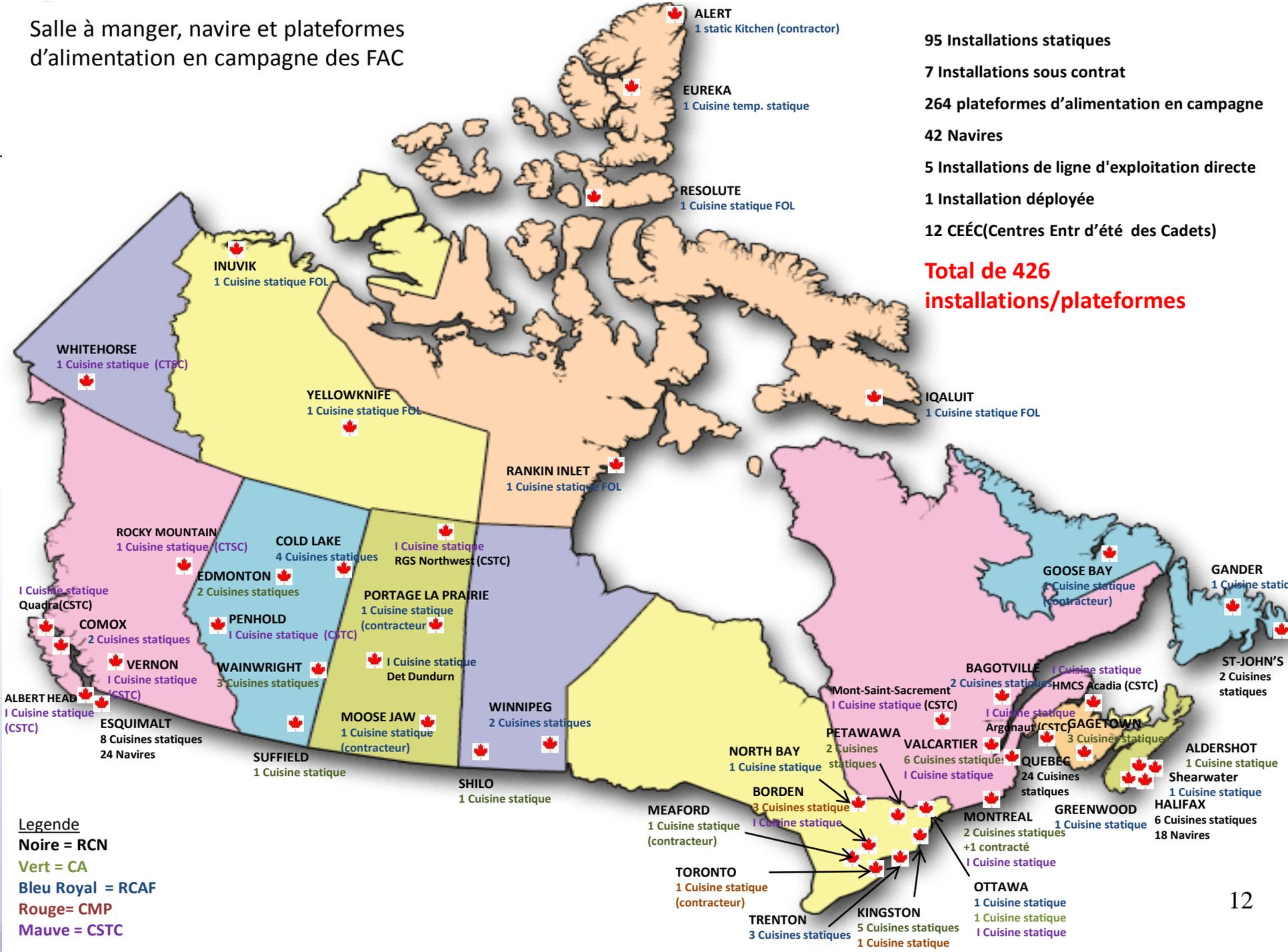


• Positions établies

# Salle à manger, navire et plateformes d'alimentation en campagne des FAC

- 95 Installations statiques
- 7 Installations sous contrat
- 264 plateformes d'alimentation en campagne
- 42 Navires
- 5 Installations de ligne d'exploitation directe
- 1 Installation déployée
- 12 CEÉC(Centres Entr d'été des Cadets)

**Total de 426 installations/plateformes**



- Legende**  
 Noire = RCN  
 Vert = CA  
 Bleu Royal = RCAF  
 Rouge = CMP  
 Mauve = CSTC

- ALERT**  
1 static Kitchen (contracteur)
- EUREKA**  
1 Cuisine temp. statique
- RESOLUTE**  
1 Cuisine statique FOL
- INUVIK**  
1 Cuisine statique FOL
- WHITEHORSE**  
1 Cuisine statique (CTC)
- YELLOWKNIFE**  
1 Cuisine statique FOL
- RANKIN INLET**  
1 Cuisine statique FOL
- ROCKY MOUNTAIN**  
1 Cuisine statique (CTSC)
- COLD LAKE**  
4 Cuisines statiques
- EDMONTON**  
2 Cuisines statiques
- PORTAGE LA PRAIRIE**  
1 Cuisine statique (contracteur)
- COMOX**  
2 Cuisines statiques
- PENHOLD**  
1 Cuisine statique (CSTC)
- WAINWRIGHT**  
3 Cuisines statiques
- MOOSE JAW**  
1 Cuisine statique (contracteur)
- WINNIPEG**  
2 Cuisines statiques
- ALBERT HEAD**  
1 Cuisine statique (CSTC)
- ESQUIMALT**  
8 Cuisines statiques  
24 Navires
- SUFFIELD**  
1 Cuisine statique
- SHILO**  
1 Cuisine statique
- MEAFORD**  
1 Cuisine statique (contracteur)
- TORONTO**  
1 Cuisine statique (contracteur)
- TRENTON**  
3 Cuisines statiques
- KINGSTON**  
5 Cuisines statiques  
1 Cuisine statique
- NORTH BAY**  
1 Cuisine statique
- BORDEN**  
3 Cuisines statique  
1 Cuisine statique
- Mont-Saint-Sacrement**  
1 Cuisine statique (CSTC)
- PETAWAWA**  
2 Cuisines statiques
- VALCARTIER**  
6 Cuisines statiques  
1 Cuisine statique
- MONTREAL**  
2 Cuisines statiques  
+1 contracté  
1 Cuisine statique
- OTTAWA**  
1 Cuisine statique  
1 Cuisine statique  
1 Cuisine statique
- GOOSE BAY**  
1 Cuisine statique (contracteur)
- GANDER**  
1 Cuisine statique
- ST-JOHN'S**  
2 Cuisines statiques
- BAGOTVILLE**  
2 Cuisines statiques
- HMCS Acadia (CSTC)**
- Argonaut (CSTC)**
- GAGETOWN**  
3 Cuisines statiques
- ALDERSHOT**  
1 Cuisine statique
- Shearwater**  
1 Cuisine statique
- HALIFAX**  
6 Cuisines statiques  
18 Navires
- GREENWOOD**  
1 Cuisine statique
- QUEBEC**  
24 Cuisines statiques



# Types d'alimentation

- Aliments frais
  - Norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel - Domestique et en déploiement
  - Cafétéria, dispersée (Repas chauds / Paniers repas), alimentation en campagne, alimentation à bord d'un navire et alimentation en vol
- Rations de Combat - Programme national des rations de combat (PNRC)





# Aliments frais - NORMES DES SERVICES ALIMENTAIRES

- Norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel - Domestique et en déploiement
  - Modèle de repas standard admissible
  - Tableau de la composition des repas standard
  - Norme visant la taille des portions
- Menu cyclique national normalise (Cafétéria seulement)
- Spécifications sur la qualité des aliments (SQA)





# National Standardized Cycle Menu

- 1er choix de plat principal en tant que choix santé; 
- 2e plat principal en tant que choix de protéines végétales; 
- 3e plat principal est choisi par l'unité locale;
- 2 articles contenant de l'amidon, dont un (1) qui doit être à grains entiers et contenir 2 g de fibres (et être faible en matières grasses et en sodium), à servir tous les jours; et
- 1 légume foncé et un légume orange proposés quotidiennement.





## (Exemple SQA – Coupes de viande et des items MCNN)

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

Coupe	N° CVC <sup>18</sup>	N° ACIA <sup>19</sup>	N° NAMI <sup>20</sup>	Description générale <sup>21</sup>
<b>Bœuf haché ordinaire</b>	136	136	136	Ne contient pas plus de 30 % de gras (70 % de maigre à l'analyse chimique).
<b>Bœuf haché mi-maigre</b>	136	136	136	Ne contient pas plus de 23 % de gras (77 % de maigre à l'analyse chimique).
<b>Bœuf haché maigre</b>	136	136	136	Ne contient pas plus de 17 % de gras (83 % de maigre à l'analyse chimique).
<b>Bœuf haché extra-maigre</b>	136	<b>136C</b>	136	<b>Même coupe que la coupe 136, sauf que la teneur en gras ne dépasse pas 10 %. Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pour améliorer l'acceptabilité du produit. Ces ingrédients ne représentent pas plus de 10 % du produit fini combiné. L'acheteur peut spécifier les ingrédients qui seront autorisés.</b>



# Taille des portions

- Taille des portions - Respecte le Guide alimentaire canadien
- Norme non conforme à l'emballage commercial des portions individuelles
- Lait, yogourt, céréale, fromage – Paniers repas
- Pain - Statique
- Enchère non conforme - OC

# SERVICE CORRECTIONNEL CANADA

TRANSFORMONS DES VIES. PROTÉGEONS LES CANADIENS.



Services publics et  
Approvisionnement Canada

Public Services and  
Procurement Canada

Canada

# SERVICE CORRECTIONNEL CANADA

TRANSFORMONS DES VIES. PROTÉGEONS LES CANADIENS.

REGION DU PACIFIC	REGION DES PRAIRIE	REGION ONTARIO	REGION QUEBEC	REGION ATLANTIC
Institution Fraser Valley	Institution Bowden	Institution Bath	Institution Archambault	Institution Atlantic
Institution Kent	Institution Drumheller	Institution Beaver Creek	Centre fédéral de formation	Penitencier Dorchester
Institution Matsqui	Institution Edmonton	Institution Collins Bay	Institution Cowansville	Institution Nova
Institution Mission	Institution Grande Cache	Institution Grandvalley	Institution Donnacona	Institution Springhill Institution
Institution du Pacific	Centre psychiatrique régional	Institution Millhaven	Institution Drummond	Centre de guérison Shepody
Institution William Head	Penitencier Saskatchewan	Institution Warkwort	Institution Joliette	
Village de guérison Kwikwexwelhp	Centre Pe Sakastew	Institution Joyceville	Institution La Macaza	
Institution Mountain	Institution Stony Mountain		Institution Port-Cartier	
	Pavillon de ressourcement Willow Cree		Centre régional de santé mentale	
	Pavillon de ressourcement Okimaw Ochi		Centre Régional de Réception	
	Institution Grierson			



# SERVICE CORRECTIONNEL CANADA

TRANSFORMONS DES VIES. PROTÉGEONS LES CANADIENS.

La distribution des repas et les activités connexes varient d'un établissement à l'autre. Toutefois, les normes de production et de manipulation des aliments sont les mêmes partout. Le SCC utilise quatre méthodes de distribution des repas :

- des repas à la cafétéria;
- des plateaux servis en cellule;
- des repas en grande quantité;
- la préparation de repas en petits groupes.



20

Cook Chill CSC - SCC Cuisson Refroidissement





# SERVICE CORRECTIONNEL CANADA

TRANSFORMONS DES VIES. PROTÉGEONS LES CANADIENS.



Cycle Régime	22 - Semaine 4 Lundi	23 - Semaine 4 Mardi	24 - Semaine 4 Mercredi	25 - Semaine 4 Jeudi	26 - Semaine 4 Vendredi	27 - Semaine 4 Samedi	28 - Semaine 4 Dimanche
<b>DÉJEUNER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurre d'arachide</li> <li>Gruau</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Muffin aux bananes et graines de lin</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Cantaloup*</li> <li>2 Sucre blanc granulé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oeufs brouillés</li> <li>Céréales flocons de son</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Rôties de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Confiture aux fraises</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Orange*</li> <li>Ketchup</li> <li>2 Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurre d'arachide</li> <li>Crème de blé</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Rôties de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Confiture aux fraises</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Melon miel*</li> <li>Cassonade</li> <li>Sucre blanc granulé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gruau</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Pain doré</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Banane*</li> <li>Sirop à crêpes</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Cassonade</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oeufs brouillés</li> <li>Céréales flocons de maïs</li> <li>Céréale de son</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Rôties de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Confiture aux fraises</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Pomme*</li> <li>Ketchup</li> <li>2 Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurre d'arachide</li> <li>Gruau</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Rôties de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Confiture aux fraises</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Banane*</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Cassonade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 Oeufs cuit dur</li> <li>Céréales riz croustillant</li> <li>Céréale de son</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Rôties de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Breuvage chaud</li> <li>Mandarine*</li> <li>2 Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>
<b>DINER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe légumes et cari -CF</li> <li>Sandwich à la salade de saumon</li> <li>Salade de chou rouge</li> <li>Sauce aux pommes*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe Alphabet et aux légumes -CF</li> <li>Pita au poulet grec</li> <li>Quartiers de pommes de terre rôtis</li> <li>Bâtonnets de courgette</li> <li>Ananas*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe lentilles rouge et légumes -CF</li> <li>Burger de boeuf</li> <li>Quartiers de pommes de terre rôtis</li> <li>Salade de carottes</li> <li>Sauce aux pommes</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Ketchup</li> <li>Moutarde</li> <li>Relish</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe aux tomates -CF</li> <li>Sandwich au fromage grillé</li> <li>Salade d'haricots</li> <li>Bâtonnet de céleri</li> <li>Orange*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe Betterave et chou -CF</li> <li>Casserole de rotini et jambon -CF</li> <li>Pois</li> <li>Bâtonnets de poivron verts</li> <li>Apple Sauce*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe aux Champignons -CF</li> <li>2 Saucisse hot dog</li> <li>Quartiers de pommes de terre rôtis</li> <li>Salade de chou, vinaigrette</li> <li>Orange*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Pain hot dog - Blé entier</li> <li>Ketchup</li> <li>Moutarde</li> <li>Relish</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe aux carottes -CF</li> <li>Casserole de nouilles au thon -CF</li> <li>Bâtonnet de céleri</li> <li>Ananas*</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Pain de blé entier</li> <li>Margarine</li> <li>Poivre noir</li> </ul>
<b>SOUPE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet en sauce cacciatore - CF</li> <li>Riz</li> <li>Mais</li> <li>Salade verte mixte</li> <li>Vinaigrette française</li> <li>Jell-O</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Pain de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne/ sauce à la viande - CF</li> <li>Salade César</li> <li>Vinaigrette César</li> <li>Mandarine*</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ragout de porc et légumes - CF</li> <li>Pommes de terre cuites à vapeur</li> <li>Salade verte mixte</li> <li>Vinaigrette française</li> <li>Biscuit à l'avoine</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Pain de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bifteck salisbury</li> <li>Sauce, Au boeuf - CF</li> <li>Pommes de terre en purée</li> <li>Carotte</li> <li>Salade verte mixte</li> <li>Ananas*</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Pain de blé entier</li> <li>Margarine</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taco au boeuf - CF</li> <li>Riz espagnol</li> <li>Salade de laitue, bok choy et laitue romaine</li> <li>Vinaigrette César</li> <li>Poires*</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet au cari - CF</li> <li>Riz</li> <li>2 Légumes mélangés</li> <li>Salade verte</li> <li>Vinaigrette italienne</li> <li>Pouding au chocolat</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>Pain de blé entier</li> <li>Margarine</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de boeuf - CF</li> <li>Sauce, Au boeuf - CF</li> <li>Pommes de terre cuites au four</li> <li>Navet et carotte</li> <li>Salade verte mixte</li> <li>Vinaigrette française</li> <li>Pomme*</li> <li>breuvage chaud</li> <li>Lait écrémé</li> <li>2 Pain de blé entier</li> <li>2 Margarine</li> <li>Sucre blanc granulé</li> <li>Poivre noir</li> </ul>



# SERVICE CORRECTIONNEL CANADA

TRANSFORMONS DES VIES. PROTÉGEONS LES CANADIENS.

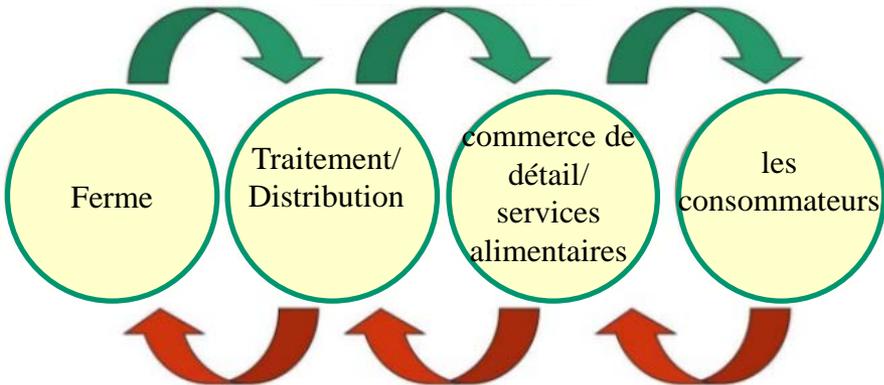
## Spécifications des Produits

Pour l'industrie alimentaire

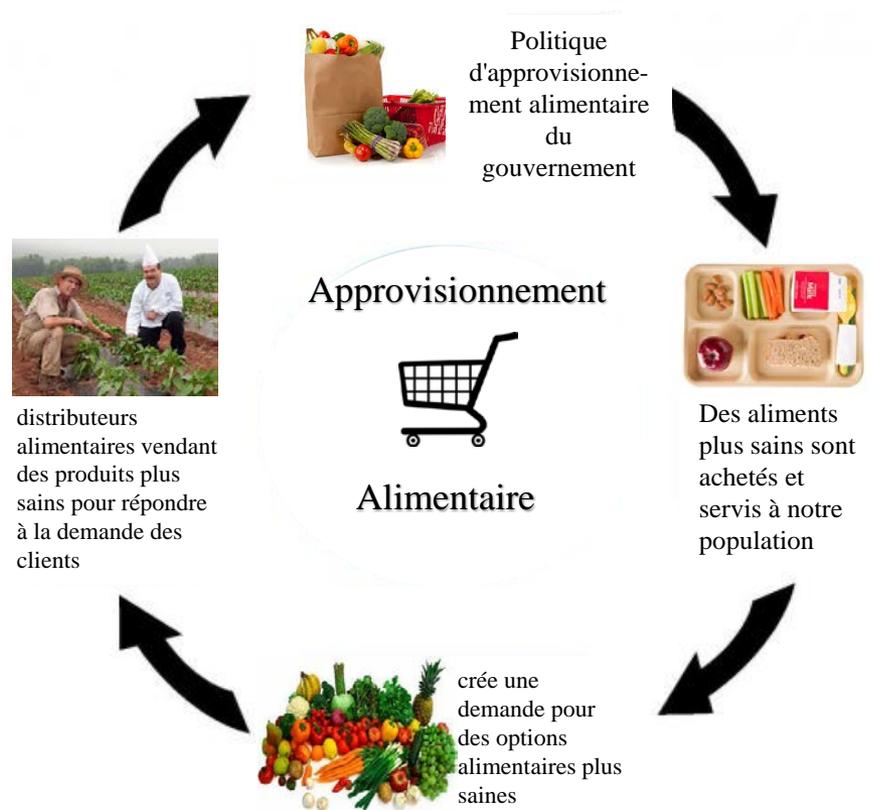
- APPROUVER
- VÉRIFIER
- CERTIFIER
- REJETER

## Traçabilité

commercialisation de la sécurité alimentaire



Commentaires des clients



# **Pêches et Océans Canada / Garde côtière canadienne**

Présenté par

**Randy Lyons**

Analyste des opérations par intérim



# Garde côtière canadienne

## l'information du ministère

- 65 Naivres
- 40 Stations
- 2400 Employés
- 1000 Surnuméraires
- Une Collège à Sydney, NS

# Garde côtière canadienne

- Les plus grands navires passent les étés dans l'arctique
- La plupart des stations ferment pendant l'hiver (sauf ouest)

# Garde côtière canadienne

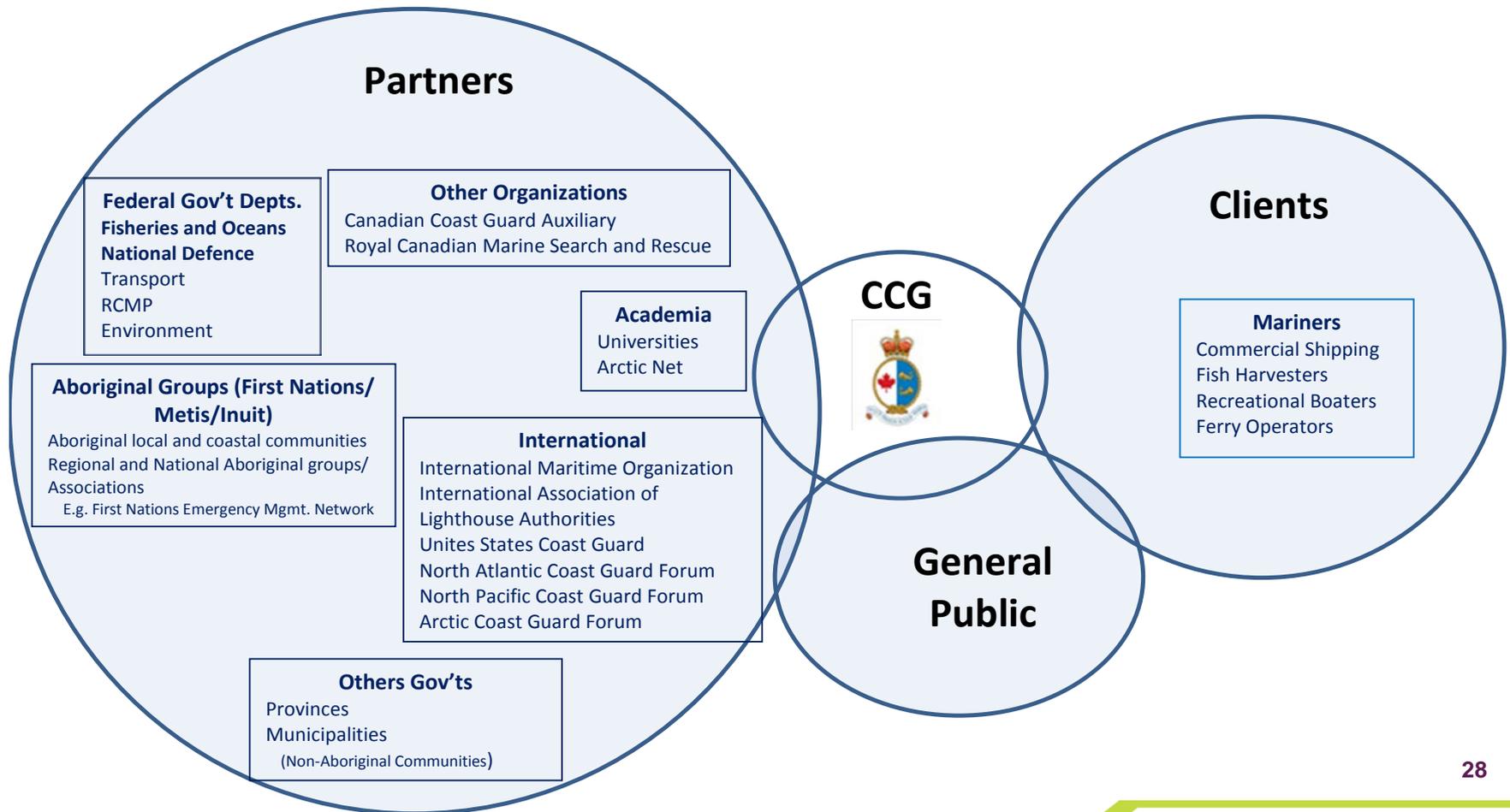
## Le menu

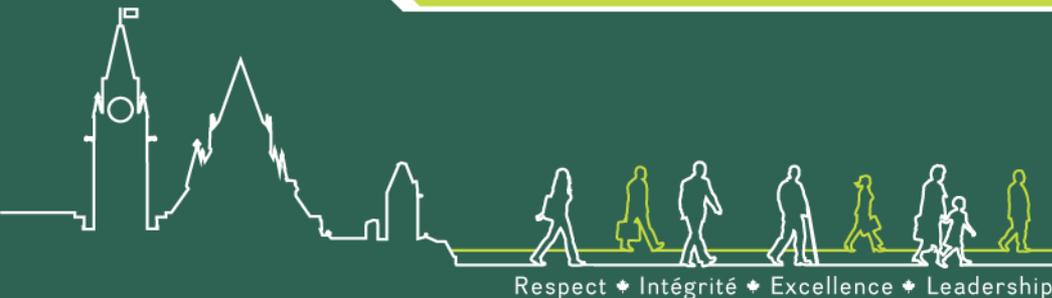
- Pas de menu cyclique
- Les cuisiniers déterminent le menu
- Les menus basés sur l' équipage:
  - Préférences
  - Régimes médicaux
  - Saison

# Garde côtière canadienne

- Les lots de caisses ne sont pas appropriés pour la plupart des navires
- Les stations commandent directement des épiceries locales

# Garde côtière canadienne





Au service du  
**GOUVERNEMENT,**  
au service des  
**CANADIENS.**

# Bureau des petites et moyennes entreprises (BPME)

Présenté par

Menelaos (Manny) Argiropoulos  
Chef, Engagement des intervenants auprès des  
PME



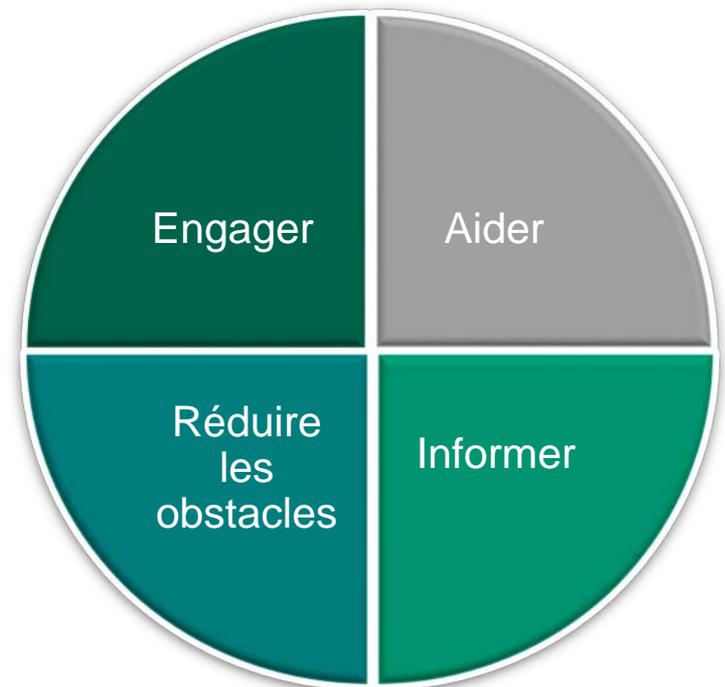
Public Services and  
Procurement Canada

Services publics et  
Approvisionnement Canada

Canada

# Bureau des petites et moyennes entreprises

- Le BPME a été créé pour aider les petites et moyennes entreprises (PME) à naviguer à travers le processus d'achat fédéral.
- Son rôle est de dialoguer avec les PME afin de les aider et les informer sur la façon de vendre leurs biens et services au gouvernement du Canada.
- Le BPME s'efforce de réduire les obstacles pour assurer l'équité du processus d'achat.



# Passer des marchés avec le gouvernement du Canada

- Services publics et Approvisionnement Canada est l'organisme d'approvisionnement central du gouvernement fédéral.
- Il est essentiel que toutes les activités d'approvisionnement soient menées de manière ouverte, équitable et transparente, et que tous les fournisseurs aient une chance égale de faire affaire avec nous.
- Le processus d'achat est régi par les lois et règlements fédéraux, ainsi que par les politiques du Conseil du Trésor du Canada.

# S'inscrire dans le système Données d'inscription des fournisseurs (DIF)

- Vous aurez besoin d'un numéro d'entreprise – approvisionnement (NEA) pour que TPSGC puisse vous payer.
- Un NEA vous sera attribué dès que vous aurez terminé le processus d'inscription dans le système [Données d'inscription des fournisseurs](#) (DIF).
- Référez-vous aux informations relatives à l'inscription sur [Achatsetventes.gc.ca](http://Achatsetventes.gc.ca)



32



# Données ouvertes sur Achatsetventes.gc.ca

- Sous la section Données sur l'approvisionnement :
  - l'historique des contrats,
  - Les offres à commandes et arrangements en matière d'approvisionnement en vigueur
- Il peut être très utile, en développant votre stratégie d'affaires, de savoir ce que les acheteurs du gouvernement ont acheté dans le passé et quelles entreprises ont été retenues pour les vendre.



# Contactez le BPME

**Achatsetventes.gc.ca**

## **Région de l'Atlantique – Halifax**

Téléphone : 902-426-5677

Télécopieur : 902-426-7969

[osme-bpme-atl@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:osme-bpme-atl@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

## **Région du Québec – Montréal**

Téléphone : 514-496-3525

Télécopieur : 514-496-5891

[QueBPME.QueOSME@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:QueBPME.QueOSME@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

## **Région de l'Ouest – Edmonton**

Téléphone : 780-497-3601

Sans frais : 1-855-281-6763

Télécopieur : 780-497-3506

[osme-bpme-wst@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:osme-bpme-wst@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

**LigneInfo nationale : 1-800-811-1148**

## **Région de l'Ontario – Toronto**

Téléphone : 416-512-5577

Sans frais : 1-800-668-5378

Télécopieur : 416-512-5200

[ont.bpme-osme@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:ont.bpme-osme@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

[www.pwgsc.gc.ca/ontario/osme](http://www.pwgsc.gc.ca/ontario/osme)

## **Région de la capitale nationale – Gatineau**

Téléphone : 819-953-7878

Télécopieur : 819-956-6123

[rcnbpme.ncrosme@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:rcnbpme.ncrosme@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

## **Région du Pacifique – Vancouver**

Sans frais : 1-866-602-0403

Télécopieur : 604-775-7395-0403

[osme-bpme-pac@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:osme-bpme-pac@pwgsc-tpsgc.gc.ca)



# Question et réponses

Pour les réunions individuelles ou les questions générales sur les aliments et les boissons, veuillez communiquer avec :

Jeff Schmidt, spécialiste en approvisionnement

Responsable national des biens et des services, Aliments et boissons

905-615-2058

[jeff.schmidt@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:jeff.schmidt@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

# Prochaines étapes pour une mobilisation continue

- Réunions individuelles avec tous les responsables nationaux des aliments de chaque ministère, par WebEx ou en personne aux bureaux de SPAC de Toronto ou de Mississauga
- Participation de l'industrie au [sondage en ligne](#)
- Publication de la version révisée de la Stratégie