

ANNEXE E —Guide et définitions relatives aux exigences environnementales

Partie 1 — Définitions des termes (Section 1.4)

1. **Gestion écologique et durable des opérations** : Gérer le service alimentaire de la cafétéria en visant à réduire le plus possible les impacts sur l'environnement et considérer les impacts environnementaux de chacune des actions avant de prendre une décision.
2. **Produits certifiés compostables** : « Certifié compostable par le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) » ou comportant le ruban de Möbius avec le no « 7 PLA » (Polylactic acid/Acide polylactique).
(Ville de Sherbrooke, n. d., <https://outildetri.ville.sherbrooke.qc.ca/matieres/objet/produits-certifies-compostables/>)
3. **Aliments produits de manière durable** : « des aliments produits localement, sans pesticides ou organismes génétiquement modifiés, en ayant recours à des pratiques de travail équitables pour les travailleurs agricoles et d'une façon qui assure le bon traitement des animaux d'élevage. » (Desré M. Kramer, Rhonda Ferguson, Jennifer Reynolds, 2019 https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/attached_files/rapport_de_recherche_consommation_durable_pour_tous_rad_mai_2019.pdf [page 4])
4. **Produit local** : « Tous aliments produits dans la province ou le territoire où ils sont vendus, mais sont à préconiser les aliments produits dans un rayon de 100 km d'où ils sont consommés »
5. **Produit de saison** : Les produits de saison sont les fruits et les légumes cultivés localement et qui sont disponibles en fonction des périodes de récolte et des régions. Adapter ses menus au fil des saisons permet d'intégrer plus d'aliments locaux et de réduire sa consommation de fruits et de légumes importés. Quelques produits sont disponibles tout au long de l'année au Québec, mais la plupart ne le sont pas. Consulter <https://equiterre.org/fiche/produits-de-saison> pour plus de détails.
6. **Produit équitable** : « Se dit de la fabrication d'un produit lorsque celui-ci est issu d'un partenariat commercial qui vise à l'amélioration du droit et des conditions de commerce des travailleurs marginalisés, en particulier dans le cadre des échanges internationaux nord-sud. » [Du grand dictionnaire terminologique, 2012 <http://www.granddictionnaire.com/Resultat.aspx>]
7. **Aliment biologique** : Les aliments biologiques sont produits à l'aide de méthodes agricoles qui respectent l'environnement, les animaux, les sols et ce sont des produits sans pesticide. (PensezBio Canada, 2014 (<http://choisissezbiocanada.ca/bio101>))
8. **Matière compostable** : « Se dit de ce qui se décompose biologiquement dans un site de compostage de manière que le matériel n'est pas visuellement reconnaissable et se dégrade en dioxyde de carbone, en eau, en composés inorganiques et en biomasse à un taux similaire à des matériaux compostables connus. » (Du grand dictionnaire terminologique, http://www.granddictionnaire.com/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8349074, selon BNQ 2010.)

9. **Végétarien** : « Doctrine alimentaire qui interdit la consommation de la chair des animaux, mais autorise les produits du régime animal (lait, beurre, œufs, fromage, miel, etc.). » Du grand dictionnaire terminologique, 2012 : http://www.granddictionnaire.com/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8436066
10. **Végétalien** : « Régime alimentaire constitué d'aliments d'origine végétale ou fongique, qui exclut la consommation de produits et de sous-produits d'origine animale. » Ce qui exclut le lait, le fromage, le yogourt, les œufs et le miel. « L'alimentation végétalienne se compose essentiellement de fruits, de légumes, de champignons, de légumineuses, de céréales, d'huile végétale, etc. ».

Partie 2 — Certifications alimentaires

- 1- **LEAF Certification : programme national de certification des services alimentaires à but non lucratif au Canada**
- 2- **Liste d'organismes qui délivrent des certifications biologiques qui sont approuvées par Santé Canada et/ou le gouvernement québécois :**
- a. Au Québec :
- Ecocert Canada
 - Québec Vrai
 - Pro-Cert
 - QAI International
 - Letis S.A.
 - TCO Cert
- b. Au Canada :
- British Columbia Association for Regenerative Agriculture (BCARA)
 - CCOF Certification Services
 - Centre for Systems Integration (CSI)
 - CCPB Srl
 - Ecocert Canada
 - Fraser Valley Organic Producers Association (FVOPA)
 - International Certification Services Incorporated (ICS)
 - LETIS S.A.
 - Oregon Tilth Incorporated (OTCO)
 - Organic Crop Improvement Association (OCIA)
 - Organic Producer Association of Manitoba Co-operative Incorporated (OPAM)
 - Organisme de Certification Québec Vrai (OCQV)
 - Pacific Agricultural Certification Society (PACS)
 - Pro-Cert Organic Systems (Pro-Cert)
 - Quality Assurance International Incorporated (QAI)
 - TransCanada Organic Certification Services (TCO Cert)

Source : <http://equiterre.org/fiche/certification-biologique>

3- Certifications de pêche durable légitime pour l’approvisionnement au Québec :

a. Marine Stewardship Council (MSC)

Source: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/FR/PECHE/ECOCERTIFICATION/Pages/Ecocertification.aspx>

b. Pêcheries certifiées MSC au Canada :

- Atlantique Nord-Ouest — pêche de l’espadon au harpon
- Atlantique Nord-Ouest — pêche de l’espadon à la palangre
- Est du Canada — grande pêche au pétoncle
- Golfe du Saint-Laurent, canal Esquiman — pêche au chalut de la crevette nordique
- Plateau néo-écossais — pêche au crabe des neiges en casiers
- Golfe du Saint-Laurent—crevette nordique
- Golfe du Saint-Laurent — pêche au crabe des neiges en casiers
- Crevette nordique et crevette ésope
- Plateau néo-écossais — pêche au chalut de crevette nordique
- Colombie-Britannique — saumon rouge (sockeye)
- Colombie-Britannique — flétan du Pacifique
- Colombie-Britannique — saumon rose
- Colombie-Britannique, Fondation des espèces de grands migrateurs (CHMSF) — thon blanc du Pacifique Nord
- Colombie-Britannique — aiguillat commun
- Golfe de l’Alaska — poisson plat de l’Alaska

Source : http://www.wwf.ca/fr/conservation/marine/produits_de_la_mer_durables/

c. Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Source: http://www.wwf.ca/fr/conservation/marine/produits_de_la_mer_durables/

d. Ocean Wise

Source: <https://ocean.org/>

e. Fourchette bleue pour les poissons du Québec

Source : <https://exploramer.qc.ca/quest-ce-que-fourchette-bleue/>

D’autres certifications existent, mais il est très important de toujours vérifier la provenance et la traçabilité des produits de la mer qui sont choisis. Certaines des certifications suivantes peuvent être moins valables que d’autres, d’où l’importance de faire un suivi auprès du fournisseur.

- Friends of the sea
- Artysanal — Pêche artisanale garantie
- Naturland
- Responsible choice
- Dolphin safe
- Glogal Aquaculture Alliance (GAA)
- Best Aquaculture Practices Certification

Partie 3 : Liste à cocher pour les événements verts

- () Informez ceux qui préparent la nourriture du nombre exact des participants afin d'éviter le gaspillage alimentaire.
- () Fournissez des menus végétariens et végétaliens (« vegan ») ou servez moins de viande ou une viande de meilleure qualité (meilleure qualité ici veut dire de la viande locale, biologique, nourrie au pâturage).
- () Fournissez des produits étiquetés « équitables » comme le café, le thé, le sucre et même la farine (pour des renseignements sur le commerce équitable, consulter le site Web <http://www.fairtrade.ca/fr-ca>).
- () Achetez des aliments biologiques si le budget le permet.
- () Achetez des produits locaux, des produits alimentaires locaux et des boissons locales.
- () Fournissez les menus par voie électronique ou utilisez des écrans si c'est possible. S'il n'y a pas d'autres options, imprimez les menus sur du papier avec un contenu post-consommation élevée, de préférence non blanchi.
- () Recyclez le papier (cartons), les contenants en verre, en métal et en plastique. Les bacs de recyclage devraient être visibles dans les cuisines et dans les aires de repas et les instructions devraient être claires.
- () Dans la mesure du possible, fournissez des boissons en vrac ou dans des contenants qui sont réutilisables dans le programme de recyclage de l'installation.
- () Éviter des articles jetables **non nécessaires** (par exemple, les pailles et les bâtonnets à café en plastique). Il peut y avoir des exigences relatives à la sécurité, à la santé et à l'accessibilité en vertu desquelles des articles jetables doivent être utilisés — si c'est le cas, visez des articles recyclables dans la mesure du possible.
- () Tous les plats et les ustensiles sont réutilisables.
- () Évitez les contenants à portion individuelle pour les aliments et les condiments (par exemple, lait, crème, sucre, beurre, ketchup, vinaigre, confitures, sel, poivre et céréales pour petit déjeuner). Fournissez-les en vrac, sauf si cela est interdit par les règlements autorités sanitaires locaux.
- () Utilisez des contenants réutilisables pour le transport et la livraison des fournitures alimentaires

Pour plus d'information : veuillez vous référer aux guides qui vous seront remis.