



POLITIQUE
BIOALIMENTAIRE
2018 | 2025

FEUILLE DE ROUTE

Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire

Groupe Consommateurs

Édition 2021

ALIMENTER
**NOTRE
MONDE**

Composition du groupe

- Équiterre
- Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)
- Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA)*
- La Tablée des Chefs

(*) La TQSA, créée en 2015 par le MSSS, regroupe plus d'une trentaine d'organisations et de partenaires gouvernementaux (liste à la fin du document) engagés dans le domaine de la saine alimentation. Elle vise à optimiser les retombées potentielles des actions en saine alimentation et à créer des environnements favorables aux saines habitudes de vie. Son mandat est de concerter les acteurs gouvernementaux et non gouvernementaux afin de renforcer la cohésion entre les organisations liées à la promotion, à l'adoption et au maintien d'une saine alimentation.

La 1^{re} édition de cette feuille de route a été élaborée dans le cadre de la préparation de la 1^{re} rencontre annuelle des partenaires du 31 mai 2019. Par la suite, elle a été actualisée à l'automne 2020 et à l'hiver 2021 par les membres du groupe et leurs collaborateurs en vue de la mise à jour du Plan d'action pour la réussite de la Politique bioalimentaire 2018-2023 (version 2021).

La mise à jour des actions s'est poursuivie avec la rencontre des membres du groupe tenue le 5 février 2021 ainsi que des échanges qui ont suivi.

La section sur les principales réalisations 2019-2020 est une synthèse du bilan des membres des actions réalisées alors que les enjeux et les priorités 2021-2023 ont été actualisés en tenant compte de l'objectif de l'autonomie alimentaire et de la relance économique. Ces sections sont présentées en introduction du présent document.

La deuxième édition de la présente feuille de route a été mise à jour avec les commentaires reçus en date du 13 août 2021 et demeure évolutive.

NOTES AUX LECTEURS :

La liste des sigles et acronymes utilisés se retrouve à la fin du document

Bilan 2019-2020 – Principales réalisations

La Tablée des Chefs

- Préparation, en 2020, par La Tablée des Chefs et ses partenaires de plus de 3,5 M de portions qui ont été distribuées à des organismes d'aide alimentaire. C'est 1 233 715 portions qui auraient autrement été jetées et 2 395 844 portions distribuées grâce à l'initiative d'urgence Les Cuisines Solidaires, lancée en avril 2020. Les différentes écoles engagées dans Les Cuisines Solidaires Édition Relève ont, quant à elles, cuisiné et distribué 92 000 portions

Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA)

- Contribution aux efforts déjà en cours au Québec sur l'importance de faire la promotion de la consommation d'eau auprès de la population et privilégier l'eau comme boisson de choix pour s'hydrater. Le guide *La Boîte à outils norme EAU* a été élaboré pour offrir des outils clés en main pour encourager d'autres acteurs à se joindre à l'action
- Poursuite des travaux du Groupe de travail sur l'accès universel à une offre alimentaire de qualité portant sur un portrait québécois des actions à cet effet

Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)

- Adoption d'une planification stratégique qui place le droit à l'alimentation comme l'un des axes d'intervention prioritaire
- Déploiement d'activités de formation sur l'alimentation
- Organisation d'un panel antigaspillage alimentaire
- Soutien aux actions des membres qui assurent la préparation de plus d'un million de repas par année, la culture de jardins communautaires, des activités de glanage, de récupération d'aliments et de distribution des denrées, des ateliers thématiques, etc.
- Élaboration d'un Guide de reprise des activités élaborées à partir des règles de sécurité énoncées par la Direction de la santé publique et de la CNESST qui ont permis aux membres de poursuivre leurs actions

Équiterre

- Lancement de l'outil [Recettes clés pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec](#) comprenant une série de 8 fiches pratiques
- Mise en place d'une communauté de pratiques en alimentation institutionnelle durable au Québec

-
- Déploiement et accompagnement, de l'initiative [De la ferme à l'école au Québec](#) permettant le transfert d'expériences et de connaissances, la mobilisation des établissements scolaires, l'éducation des jeunes, l'augmentation de l'approvisionnement local en milieu scolaire et la quantification d'aliments locaux
 - Déploiement du projet [Écoles enracinées](#) visant à promouvoir les aliments sains, locaux et écoresponsables auprès des jeunes (0-17 ans) et de leur famille dans les établissements scolaires, les milieux de la petite enfance et les organisations communautaires du Québec à travers le déploiement de campagnes de financement à partir de paniers de légumes locaux et biologiques et développement d'une option solidaire
 - Amplification et rayonnement du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* dans les institutions
 - Organisation, en collaboration avec Aliments du Québec au menu, des journées annuelles *Les institutions mangent local !*
 - Bonification de la Trousse pédagogique À la soupe! visant à outiller les intervenants pour sensibiliser les jeunes de 0 à 17 ans fréquentant les milieux de la petite enfance, les établissements primaires et secondaires et les camps d'été à la saine alimentation, locale et écoresponsable
 - Développement, en collaboration avec la TQSA, d'une plateforme concertée en éducation alimentaire, la Marmite éducative
 - Lancement du projet de vitrines technologiques sur la santé et la conservation des sols en grandes cultures, en partenariat avec la coordination Services-conseils et soutien du MAPAQ (volet 2.2 de Prime-Vert)

Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

- Participation aux travaux sur l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés au Québec (cible 7 de la Politique bioalimentaire) : mesurer et suivre les progrès concernant la diminution de la teneur en sel, en sucre et en gras saturés ainsi que le contenu en fibres alimentaires dans les produits alimentaires transformés vendus au Québec
- Amplification de la recherche participative alignée sur les enjeux réels et concrets des entreprises
- Réalisation de 8 Webinaires sur les thématiques prioritaires pour le développement des entreprises, dont l'amélioration nutritionnelle, les affaires réglementaires, le développement de produits et la stratégie de formulation améliorée
- Élaboration du nouveau plan stratégique 2021-2024 de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

Priorités et enjeux 2021-2023 permettant de contribuer à l'autonomie alimentaire et à la relance de l'économie

Prise en compte de la saine alimentation dans l'autonomie alimentaire et l'achat local et institutionnel

- S'assurer que les aliments sains soient plus faciles d'accès pour l'ensemble des Québécois, incluant les plus vulnérables, en misant notamment sur la mise en place de systèmes alimentaires plus durables
- Impliquer les acteurs mobilisés dans des projets concertés favorisant l'approvisionnement en aliments sains et locaux, la réduction du gaspillage alimentaire, etc.
- Favoriser le déploiement de démarches basées sur les systèmes alimentaires durables
- Promouvoir les aliments locaux et écoresponsables dans les institutions du Québec
- Accroître le service de soutien à l'innovation pour les PME pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire

Information aux consommateurs

- Développer des outils pour fournir une information crédible pour éclairer le consommateur dans ses choix alimentaires

Éducation alimentaire et culinaire

- Poursuivre les initiatives d'éducation alimentaire et culinaire misant sur l'achat local et la mise en valeur de l'offre bioalimentaire québécoise

Accès physique et économique aux aliments

- Élaborer un projet de système alimentaire territorialisé afin de réduire les inégalités sociales et de santé
- Favoriser la prise en charge collective et individuelle de moyens pour accéder à une saine alimentation

Banques alimentaires et gaspillage

- Poursuivre et intensifier l'initiative Les Cuisines Solidaires
- Explorer les meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en milieu institutionnel, faire ressortir ses avantages et intégrer ces connaissances dans les projets d'accompagnement auprès des jeunes, des familles et des institutions

-
- Favoriser la concertation des acteurs de la filière agroalimentaire afin d'assurer la mise en valeur des surplus alimentaires

Agriculture et alimentation durable

- Faire la promotion de la diversification des cultures afin d'assurer la production alimentaire de base, notamment par la production accrue de légumineuses comestibles
- Faire la promotion d'une agriculture à faible empreinte carbone, répondant aux besoins nutritionnels des québécois, en favorisant une mise en marché locale

OBJECTIF 1.1 : Accroître les connaissances alimentaires et le dialogue avec les consommateurs

Pistes de travail :

1.1.1. Améliorer l'information sur l'alimentation, la santé et le secteur bioalimentaire ainsi que les outils de dialogue avec les consommateurs (ex. : plateforme d'information, étiquetage, certification).

1.1.2. Développer, avec les partenaires de la chaîne bioalimentaire, les meilleures pratiques permettant de contrer la fraude alimentaire (responsabilité partagée entre l'industrie, les consommateurs et les gouvernements)

1.1.3. Soutenir le développement des connaissances et des compétences alimentaires et culinaires des Québécois, notamment en milieu scolaire

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Éduquer, par l'entremise des chefs, les jeunes à développer leur autonomie culinaire, tout en développant leurs saines habitudes de vie et connaissances de base en cuisine	La Tablée des chefs	MAPAQ							En cours	1.1.3
Mettre en place une tournée de conférences et de formations sur des questions liées à l'alimentation, la santé et le système alimentaire	RCCQ	INAF							En cours	1.1.3
Intensifier et faciliter les actions en éducation alimentaire et culinaire afin de favoriser l'éducation à une alimentation saine, locale et écoresponsable des jeunes de 0 à 17 ans, notamment en regroupant, amplifiant et faisant la promotion des activités et outils éducatifs existants telles qu'Écoles enracinées et De la ferme à l'école, en lançant une campagne de sensibilisation ciblant les familles, les enseignants, éducateurs et autres intervenants œuvrant auprès des jeunes, etc.	Équiterre	TQSA							En cours	1.1.3

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Rassembler et rendre accessibles les ressources éducatives existantes (activités et outils) fiables et crédibles des différentes organisations du Québec portant sur l'alimentation saine, locale et écoresponsable afin de faciliter leur mise en œuvre et de mobiliser les intervenants de première et deuxième ligne à augmenter les initiatives d'éducation alimentaire auprès des jeunes 0-17 ans fréquentant les milieux de la petite enfance, les établissements primaires et secondaires et les camps d'été	Équiterre	TQSA							En cours	1.1.3

OBJECTIF 1.2 : Promouvoir et valoriser les produits bioalimentaires d'ici

Pistes de travail :

1.2.1. Renforcer l'identification, la différenciation et la promotion des aliments d'ici (ex. : Aliments du Québec, appellations réservées, termes valorisants, marques territoriales, images de marque)

1.2.2. Renforcer l'accès aux données stratégiques et l'accompagnement des entreprises pour augmenter la présence des produits québécois dans les marchés de détail et les services alimentaires

1.2.3. Accroître la présence et favoriser l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans les institutions publiques

1.2.4. Accompagner les entreprises dans l'utilisation des technologies de l'information pour la commercialisation de leurs produits (ex. : commerce électronique)

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Poursuivre l'identification des établissements en restauration et institutionnels offrant des aliments québécois par le Programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu	Aliments du Québec	ARQ SCCPQ TCBQ Équiterre							En cours	1.2.1
Développer une option de reconnaissance Aliments du Québec BIO au menu pour les institutions et en assurer la promotion	Équiterre	Aliments du Québec							En cours	1.2.1
Évaluer la faisabilité et contribuer à la mise en place de regroupements de petits producteurs afin de faciliter les relations entre ceux-ci et les institutions (dans la continuité des projets en cours au CHUM et au CHUSJ)	Équiterre	CAPÉ Groupe de travail Offre et demande de la Communauté de pratique en alimentation institutionnelle durable							En cours	1.2.2

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Accompagner les institutions québécoises en matière d'alimentation locale et écoresponsable au sein de leur service alimentaire (cohortes d'institutions championnes, accompagnements personnalisés, formations, partages des meilleures pratiques et d'initiatives innovantes, outils « clés en main », comité d'experts, instances du territoire, etc.)	Équiterre	Comité d'experts Communauté de pratique en alimentation institutionnelle durable							En cours	1.2.3
Développer un portail web centralisé rassemblant et fédérant l'ensemble des informations, ressources et outils en matière d'approvisionnement alimentaire local et écoresponsable qui agira comme guichet unique en matière d'achat d'aliments québécois dans les institutions du Québec.	Équiterre	Groupe de travail Portail de la Communauté de pratique en alimentation institutionnelle durable							En cours	1.2.3
Développer un programme de formation visant les élèves en cuisine d'établissement, de concert avec les milieux d'enseignement, afin de bien les préparer à une approche d'approvisionnement local	Équiterre	ITHQ Centres de service scolaires ARQ							À planifier	1.2.3
Participer, avec la collaboration des acteurs terrain (producteurs, institutions, etc.), à des projets en alimentation institutionnelle, au développement de solutions technologiques, logistiques ou collaboratives qui permettront de répondre aux besoins identifiés et de lever les barrières à l'approvisionnement en produits locaux (livraisons, commandes, « FoodHub », première transformation, etc.)	Équiterre	Groupe de travail Offre et demande de la Communauté de pratique en alimentation institutionnelle durable							En cours	1.2.3

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Mise en place d'un Chantier visant à dresser une recommandation documentée et concertée pour l'opérationnalisation d'un programme universel d'alimentation scolaire sain, local, durable et intégré.	Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation	Équiterre TQSA Club des petits déjeuners							À planifier	1.2.3 1.1.3
Mettre en place un groupe de travail sur l'offre alimentaire dans les institutions publiques en apportant une attention particulière à l'approvisionnement local	TQSA	Équiterre							À planifier	1.2.3

OBJECTIF 1.4 : Soutenir l'accès et l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé

Pistes de travail :

- 1.4.1 Appuyer le développement de systèmes de contrôle et de gestion de la qualité dans les entreprises de transformation alimentaire
- 1.4.2 Actualiser la réglementation québécoise sur les aliments en matière de salubrité
- 1.4.3 Accompagner et soutenir les entreprises pour améliorer la valeur nutritive des aliments transformés
- 1.4.4 Développer des moyens innovants pour améliorer l'offre d'aliments québécois de bonne qualité nutritive
- 1.4.5 Améliorer l'accès et l'identification des aliments favorables à la santé (ex. : dans les déserts alimentaires, dans les commerces et les services alimentaires, dans le commerce en ligne)

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Soutenir les entreprises du secteur bioalimentaire désirant améliorer la valeur nutritive des aliments transformés (service de soutien à l'innovation)	INAF								En cours	1.4.3
Améliorer les compétences des entreprises par l'entremise de formation sur différentes thématiques prioritaires	INAF								En cours	1.4.3
Offrir un accompagnement en cocréation culinaire	INAF								En cours	1.4.3
Favoriser les actions du milieu visant à maintenir et améliorer la qualité de vie dans les quartiers et les communautés – coordination des interventions auprès des municipalités et coordination nationale des Tables intersectorielles régionales sur les saines habitudes de vie ou TIR-SHV (Mesure 2.2)	MSSS MAMH M361	MAPAQ MTESS TIR-SHV TQSA Vivre en ville Autres collaborateurs							En cours	1.4.5
Améliorer l'accès à l'offre d'aliments de qualité favorables à la santé à travers le développement de cuisines collectives	RCCQ								En cours	1.4.5

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Offrir des formations et de l'accompagnement en matière de localisation et d'accessibilité à une offre alimentaire de qualité	Vivre en ville								En cours	1.4.5
Poursuivre les travaux du groupe de travail portant sur « l'accès universel à une offre alimentaire de qualité »	TQSA								En cours	1.4.5

OBJECTIF 2.3 : Investir dans l'innovation et renforcer les synergies

Pistes de travail :

2.3.1 Accroître les efforts de recherche et d'innovation dans le secteur bioalimentaire avec un effet de levier des partenaires

2.3.2 Améliorer les infrastructures des centres de recherches et de transfert dédiés au secteur bioalimentaire dans l'optique d'être à la fine pointe de la technologie et de répondre aux nouveaux standards du secteur

2.3.3 Accompagner et soutenir l'innovation au sein des entreprises bioalimentaires comme catalyseur à l'implantation de technologies innovantes et au développement de produit

2.3.4 Renforcer les approches concertées entre les acteurs de la recherche, de l'innovation et de la formation pour la réalisation de projets structurants

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Réaliser des projets de recherche en lien avec la qualité nutritionnelle des aliments, l'adhésion aux saines habitudes alimentaires et leurs effets sur la santé de la population et développer de nouvelles méthodologies de recherche	INAF								En cours	2.3.1

OBJECTIF 2.4 : Améliorer les compétences et l'offre de formation

Pistes de travail :

2.4.1 Améliorer l'adéquation entre la formation bioalimentaire et le marché du travail

2.4.2 Soutenir, bonifier et promouvoir l'offre de formation dans le secteur bioalimentaire

2.4.3 Développer des approches de formation continue permettant de rejoindre les clientèles partout au Québec

2.4.4 Créer des occasions d'échange entre les établissements de formation bioalimentaire, dont l'ITAQ et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), en plus des établissements de recherche et de transfert

2.4.5 Affirmer le leadership de l'ITAQ en matière de formation bioalimentaire technique par la qualité de son enseignement et des infrastructures de ses deux campus (plan de développement)

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Mettre en place le programme ENTREPRENDRE qui soutient le développement des compétences intrapreneuriales et entrepreneuriales au sein de cohortes mixtes d'étudiants et d'industriels	INAF								En cours	2.4.1

OBJECTIF 3.4 : Encourager les approches concertées pour la santé et l'environnement

Pistes de travail :

- 3.4.1 Renforcer les initiatives pour réduire les gaz à effet de serre du secteur bioalimentaire et sa vulnérabilité face aux changements climatiques
- 3.4.2 Améliorer l'efficacité énergétique des entreprises bioalimentaires et leur accès aux sources d'énergie renouvelable
- 3.4.3 Développer et appuyer les approches concertées pour améliorer la qualité de l'eau, la santé des sols et la protection de la biodiversité
- 3.4.4 Poursuivre la croissance du secteur biologique
- 3.4.5 Renforcer la réduction des risques liés à l'utilisation des pesticides
- 3.4.6 Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et favoriser les dons alimentaires
- 3.4.7 Encourager l'économie circulaire et valoriser les coproduits

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Réaliser un projet visant à documenter, proposer et diffuser les pratiques ainsi que les politiques publiques et corporatives les plus innovantes en matière d'agriculture régénérative en vue de réduire les émissions de GES, d'assurer l'adaptation aux changements climatiques et de soutenir la transition vers une agriculture plus durable.	Équiterre								En cours	3.4.1 3.4.3 3.4.5
Faire le portrait des impacts, freins et opportunités découlant du transfert d'une partie de la consommation de protéines animales vers celle des protéines végétales afin de formuler des recommandations pour faciliter la transition tant du point de vue du soutien à offrir aux producteurs affectés que celui des opportunités d'innovation ou de développement à saisir	Équiterre								À planifier	3.4.1
Amplifier la campagne de promotion sur la promotion du biologique axé sur le consommateur	Équiterre	Filière biologique							En cours	3.4.4

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Poursuivre le développement de son service de récupération alimentaire servant de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires (donateurs du milieu HRI) et les organismes redistribuant aux personnes dans le besoin	La Tablee des chefs								En cours	3.4.6
Explorer les meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en milieu institutionnel, faire ressortir ses avantages et intégrer ces connaissances dans ses projets d'accompagnement auprès des jeunes, des familles et des institutions	Équiterre	La Tablee des chefs							À planifier	3.4.6

OBJECTIF 4.2 : Développer l'attractivité des territoires

Pistes de travail :

4.2.1 Appuyer le développement d'une diversité de modèles d'affaires et de projets de développement innovants contribuant à l'attractivité des territoires

4.2.2 Créer des environnements favorables à l'établissement de nouvelles entreprises bioalimentaires sur l'ensemble du territoire du Québec

4.2.3 Appuyer le développement d'initiatives liées à la mise en marché de proximité et au tourisme gourmand

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Coordonner le réseau des fermiers de famille qui permet aux consommateurs de recevoir des paniers biologiques de légumes frais et locaux	CAPÉ	Équiterre							En cours	4.2.3

OBJECTIF 4.3 : Renforcer la synergie entre les territoires et le secteur bioalimentaire

Pistes de travail :

4.3.1 Réaliser, actualiser et mettre en œuvre les outils de planification du développement bioalimentaire dans les territoires, notamment les plans de développement de la zone agricole (PDZA)

4.3.2. Tenir compte de la nouvelle gouvernance de proximité en appuyant des exercices de concertation des acteurs bioalimentaire et de planification dans les territoires ainsi que la mise en œuvre de projets en découlant

4.3.3 Élaborer et mettre en œuvre un plan d'action pour le territoire de la région de Montréal

4.3.4 Développer l'agriculture urbaine

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Développer des projets en agriculture de proximité et urbaine	Ville de Québec	Vivre en ville							En cours	4.3.4

OBJECTIF 4.4 : Miser sur les potentiels des territoires par une intervention adaptée à leurs spécificités

Pistes de travail :

4.4.1 Favoriser la réalisation de projets innovants mobilisant l'ensemble des acteurs concernés d'un territoire et misant sur les spécificités et les ressources propres à celui-ci

4.4.2 Moduler les interventions et les services afin de considérer les spécificités régionales avec une cohérence d'ensemble

4.4.3 Adapter les interventions dans le secteur bioalimentaire aux besoins spécifiques des communautés autochtones

4.4.4 Améliorer l'accès au réseau électrique triphasé, au réseau de gaz naturel et au réseau Internet haute vitesse sur l'ensemble du territoire et pour les entreprises bioalimentaires

ACTIONS DES PARTENAIRES BIOALIMENTAIRES

Actions des partenaires bioalimentaires	Responsables	Collaboration	2018	2019	2020	2021	2022	2023	État	Pistes
Identifier les acteurs concernés sur un territoire afin que les projets bioalimentaires innovants soient adaptés aux spécificités des territoires dans lesquels ils s'implantent	TQSA								À planifier	4.4.1
Mettre en œuvre le programme « <i>Nourrir tous les milieux</i> » prévoyant un accompagnement des Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie en matière d'accès à la saine alimentation	Vivre en ville								En cours	4.4.2

Liste des membres de la Table québécoise sur la saine alimentation

ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES (ONG)

Sylvie Bernier (présidente)
Association québécoise de la garde scolaire (AQGS)
Association québécoise des centres de la petite enfance (AQCPE)
Les ateliers cinq épices (ACÉ)
Banques alimentaires Québec (BAQ)
Capsana
Espace MUNI
Club des petits déjeuners
Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador (CSSSPNQL)
Croquarium
ÉquiLibre
Équiterre
Fédération des comités de parents du Québec (FCPQ)
Fédération des centres de services scolaires du Québec (FCSQ)
Fédération québécoise des municipalités (FQM)
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC (FMC-AVC)
Fondation Olo
Fédération des Éducateurs et Éducatrices Physiques Enseignants du Québec (FÉEPEQ)
Fondation Tremplin santé
La Tablee des chefs

M361

Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire
Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ)
Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)
Réseau du sport étudiant du Québec (RSEQ)
Collectif TIR-SHV
Vivre en Ville

MINISTÈRES ET ORGANISMES

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)
Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMH)
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC)
Ministère de l'Éducation (MEQ)
Ministère de la Famille
Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS)
Secrétariat à la jeunesse- Ministère du Conseil Exécutif (SAJ-MCE)
Secrétariat du Conseil du trésor

Sigles et acronymes

ADA – Association des détaillants en alimentation du Québec
AQCPE – Association québécoise des centres de la petite enfance
ARQ – Association des restaurateurs du Québec
CAPÉ – Coopérative pour l’agriculture de proximité écologique
CHU – Centre hospitalier universitaire
HRI – Hôtels, restaurants et institutions
INAF – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels
ITHQ – Institut de tourisme et d’hôtellerie du Québec
MAMH – Ministère des Affaires municipales et de l’Habitation
MAPAQ – Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec

MSSS – Ministère de la Santé et des Services sociaux
MTESS – Ministère du Travail, de l’Emploi et de la Solidarité sociale
PDZA – Plan de développement en zone agricole
RCCQ – Regroupement des cuisines collectives du Québec
SCCPQ – Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec
TIR-SHV – Les Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie
TQSA – Table québécoise sur la saine alimentation
UPA – L’Union des producteurs agricoles du Québec