

MEAL EXCHANGE



Rapport des experts-conseils sur l'approvisionnement alimentaire local : Les relations de la ferme aux campus dans les universités canadiennes

Rapport de Public Good Initiative pour Meal Exchange
et De la ferme à la cafeteria Canada

Auteurs : Jenny Chew, Habiba Khaled, Carrie Barr et Declan Ingham



De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! est une initiative multisectorielle de prévention des maladies chroniques dirigée par le réseau De la ferme à la cafétéria Canada en partenariat avec le Social Planning and Research Council of British Columbia, l'Agence de la santé publique du Canada, la fondation Whole Kids, Meal Exchange, la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada, Food First NL, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, Équiterre, Sustain Ontario et la Public Health Association of BC.

Table des matières

Introduction	3-4
Pourquoi choisir local?	5
Méthodologie	6
Études de cas	6-12
Université Wilfrid Laurier	6
Université McGill	7
Université Mount Allison	7-8
Université Trent	8-9
Université de la Colombie-Britannique	10-11
Université de Toronto	11-12
Chaînon manquant : Économies d'échelle et fermes locales	12
Nouveau modèle de distribution : Vancouver Farmers Market Direct	13-14
Obstacles et solutions	12-21
Approvisionnement	14-15
Coût	15-16
Commodité	16
Logistique	17
Entreposage	17-18
Saisonnalité	18
Manque d'infrastructures	18-19
Structure institutionnelle	19-20
Conception des contrats	20-21
Appui du gouvernement	22
Engagement des parties concernées	23
Conciliation des pratiques durables	24
Conclusion	25
Remerciements	26
Bibliographie	27-28

Introduction

La popularité de l'alimentation locale et des pratiques agricoles durables a considérablement augmenté depuis le début des années 2000¹. La plupart des agglomérations ont maintenant un marché des fermiers, les certifications qui garantissent l'utilisation de pratiques écologiquement durables et socialement responsables augmentent en nombre et en popularité et les consommateurs sont de plus en plus conscients de leur alimentation, autant les chefs de restaurants qui commandent des produits frais que les consommateurs qui recherchent des repas plus sains et plus frais. Cette demande grandissante pour des aliments frais, locaux, artisanaux et durables fait partie d'un mouvement communément nommé « révolution alimentaire locale »².

Cette révolution alimentaire est confrontée à plusieurs défis et à bon nombre de possibilités puisqu'elle tente de devenir plus qu'une contre-culture, remet en cause les modèles alimentaires mondialisés et industrialisés, et veut faire partie du système alimentaire dominant. En ce moment, le plus gros défi consiste à élargir la vision vers un nouveau système alimentaire écologique, durable et responsable qui va au-delà du marché des fermiers. Plusieurs initiatives de grande envergure (p. ex., la politique alimentaire People's Food Policy³, le défi Good Food Challenge⁴ de Meal Exchange, le mouvement De la ferme à l'école mené par De la ferme à la cafétéria Canada) sont proposées afin de rediriger vers l'industrie locale les milliards de dollars qui sont actuellement versés aux exploitants de services alimentaires, aux distributeurs alimentaires et aux producteurs industriels de plus grande importance.

Ce rapport au sujet de l'approvisionnement sur les campus a été mandaté par Meal Exchange, un organisme national sans but lucratif qui donne aux étudiants canadiens les moyens nécessaires pour prendre une part active à la création d'un système alimentaire sain, équitable et durable. En tant que partenaire de l'initiative De la ferme à l'école : le Canada une terre fertile!, Meal Exchange s'emploie à accroître la présence d'aliments sains et locaux sur les campus et dans l'assiette des étudiants ainsi qu'à libérer le potentiel d'approvisionnement en « bons aliments⁵ » locaux dans les budgets des établissements postsecondaires partout au Canada. Dans ce rapport, on s'est efforcé de dévoiler les meilleures pratiques pour créer des liens plus directs entre les fermes et les campus. À cet égard, notre équipe de la Public Good Initiative a discuté avec des chefs cuisiniers, des dirigeants de services de restauration et des agents en approvisionnement chargés de la transition vers de bons aliments sur les campus canadiens.

Nous avons constaté une tendance vers l'utilisation de nouveaux modèles innovateurs de services alimentaires dans les universités que nous avons étudiées. Le système alimentaire universitaire n'est plus exclusivement dominé par les fournisseurs de services alimentaires et les distributeurs alimentaires plus importants qui ont des contrats préférentiels et exclusifs avec des producteurs industriels. Au contraire, les gestionnaires des universités reprennent le contrôle sur leurs systèmes alimentaires pour offrir plus d'aliments sains, locaux et durables. Certaines

¹ Sarah ELTON, Mouvement locavore, [en ligne], <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/le-mouvement-locavore> (mis à jour le 23 avril 2015).

² Gord HUME, The Local Food Revolution Description, [en ligne], <https://www.municipalworld.com/product/the-local-food-revolution-item-0036/> (page consultée en mars 2019).

³ A PEOPLE'S FOOD POLICY, About People's Food Policy, [en ligne], <https://www.peoplesfoodpolicy.org/> (page consultée en mars 2019).

⁴ MEAL EXCHANGE, What is the Good Food Challenge, [en ligne], <https://www.mealexchange.com/gfc/> (page consultée en mai 2019).

⁵ Selon la définition (traduite) du Good Food Challenge : les bons aliments sont ceux qui nourrissent réellement les producteurs, les consommateurs, les communautés, les animaux et la planète. Il s'agit d'un système alimentaire — de la terre à la table — qui respecte fondamentalement la dignité et la santé humaines, le bien-être animal, la justice sociale et la durabilité écologique ». About Good Food. Meal Exchange, [en ligne], <https://calculator.mealexchange.com/help/aboutgoodfood#OurStandards> (page consultée en mars 2019).

universités exigent plus de flexibilité et de produits locaux dans leurs contrats d'approvisionnement, tandis que d'autres adoptent de nouveaux modèles institutionnels qui leur permettent de préserver leur pouvoir d'achat ou encore de s'occuper eux-mêmes de leurs services alimentaires.

Malgré leurs bonnes intentions, les universités sont encore confrontées à de grands défis dans leur démarche pour changer leurs méthodes d'approvisionnement et elles n'atteignent pas facilement leurs objectifs d'approvisionnement local. Les gestionnaires de services alimentaires se heurtent à un manque de transparence de la part des distributeurs, ce qui les force à se retourner vers une nourriture industrielle pour gérer les problèmes de saisonnalité et d'approvisionnement. Ces gestionnaires ne dirigent donc pas une grande partie de leur budget vers des fournisseurs locaux. Cela étant dit, les gestionnaires que nous avons passés en entrevue travaillent d'arrache-pied pour remplacer les aliments et les produits fabriqués à l'étranger par des aliments cultivés dans leurs régions. À petite échelle, nous avons trouvé des chefs et des restaurants « locavores » qui font appel aux agriculteurs de leur région pour répondre à leurs besoins. À grande échelle, nous avons trouvé des agents en approvisionnement de grandes universités qui font appel au secteur agricole régional et s'associent avec les acteurs et les fournisseurs émergents qui privilégient l'alimentation locale et durable.

Les enjeux principaux que ces réformistes ont constatés étaient surtout d'ordre opérationnel, logistique et stratégique. En raison de la dominance des grands acteurs de l'industrie alimentaire, les fournisseurs et les distributeurs locaux sont obligés d'augmenter leur production pour répondre à la forte demande des universités. Cependant, ils ont encore du mal à assurer la régularité, le volume et la commodité de leur offre à un prix concurrentiel. Logistiquement parlant, la saisonnalité des produits et le manque d'entrepôt et d'infrastructures rendent la coordination de la livraison de produits agricoles plutôt difficile. Tous ces problèmes sont influencés par la question du pouvoir d'achat sur les campus, la conception des contrats d'approvisionnement et l'appui (ou plutôt le manque d'appui) du gouvernement envers l'alimentation locale.

Afin de mieux appuyer cette révolution alimentaire, les universités devraient se tourner vers de nouveaux distributeurs locaux et appuyer les nouveaux acteurs du marché. Un autre thème décelé chez les universités connaissant du succès en approvisionnement local était l'utilisation de l'avantage comparatif de leur région en matière de production alimentaire. Par exemple, les universités de l'Ontario sont en mesure de s'approvisionner en produits laitiers locaux, tandis que les campus situés en région côtière peuvent s'approvisionner plus facilement en fruits de mer. De plus, les gestionnaires qui ciblent les petites victoires et les gammes de produits moins tributaires de la saisonnalité sont plus en état d'incorporer des aliments locaux. Chaque obstacle et chaque piste de solution sont examinés plus en détail dans les chapitres suivants.

Dans ce rapport, nous examinerons une série d'études de cas concernant l'approvisionnement sur différents campus, à partir desquels nous avons élaboré des recommandations et ciblé les meilleures pratiques pour aider tous ceux qui veulent incorporer plus d'aliments locaux dans leur approvisionnement.

Pourquoi choisir local?

Le mouvement vers l'alimentation locale gagne continuellement en popularité depuis le début des années 2000^{6,7}. Selon un rapport publié par le Conference Board du Canada, le nombre d'initiatives d'alimentation locale au Canada a augmenté depuis 2003⁸. L'alimentation locale est très avantageuse, autant pour les consommateurs que les établissements.

Selon un point de vue environnemental, l'alimentation locale est plus durable, réduit notre empreinte écologique et diminue la pollution⁹. La réduction stratégique des kilomètres parcourus pour que la nourriture se rende à bon port fait partie des effets positifs de ce mouvement¹⁰. De plus, investir dans l'alimentation locale se traduit par une agriculture plus transparente puisque les produits peuvent être retracés jusqu'à leur point d'origine¹¹. Cette transparence met de la pression sur les producteurs et les acheteurs pour qu'ils recherchent des produits locaux et durables.

Par ailleurs, certains avancent l'argument selon lequel les aliments locaux sont plus nutritifs. Les produits frais sont plus susceptibles de perdre des nutriments lorsqu'ils sont cultivés et ensuite transportés sur de longues distances¹². De plus, bon nombre de fruits et légumes sont cultivés avant d'atteindre leur point de maturité, puisqu'ils seront longtemps en transit. En conséquence, le goût de ces produits n'est pas le même¹³.

Il est important de souligner que les systèmes alimentaires locaux contribuent à l'économie d'une région de plusieurs façons. En investissant dans ces systèmes, la région pourra constater une hausse de son PIB, une croissance de ses revenus et une augmentation de son nombre d'emplois¹⁴. L'investissement dans l'alimentation locale peut offrir de nombreuses possibilités pour les producteurs en créant de nouveaux marchés, en plus de donner aux entreprises un avantage concurrentiel grâce à une image de marque locale¹⁵.

De plus, l'alimentation locale témoigne de l'histoire d'une région ou d'une communauté. D'une perspective environnementale, sociale et économique, l'alimentation locale est la meilleure approche. Les universités, tout comme les consommateurs et autres parties intéressées, bénéficieraient considérablement d'un investissement dans l'alimentation locale. En tant qu'acteurs principaux et leaders d'opinion de notre société, les universités ont l'occasion de donner l'exemple.

⁶ Sarah ELTON, Mouvement locavore, mis à jour le 23 avril 2015, <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/le-mouvement-locavore>.

⁷ Hannah WITTMAN et Annette Aurélie DESMARAIS, Food Sovereignty in Canada, mis à jour le 1er septembre 2012, <https://www.policyalternatives.ca/publications/monitor/food-sovereignty-canada>.

⁸ Jessica EDGE, Cultivating Opportunities: Canada's Growing Appetite for Local Food, Le Conference Board du Canada, 2013, www.actualitealimentaire.com/wp-content/uploads/2013/08/14-021_localfood_cfic_rpt.pdf.

⁹ MCGILL FOOD AND DINING SERVICES, The Benefits of Eating Local Foods, [en ligne], <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/green/local> (page consultée en mars 2019).

¹⁰ Molly LEAVENS, Do Food Miles Really Matter? Harvard University Sustainability, mis à jour le 7 mars 2017, <https://green.harvard.edu/news/do-food-miles-really-matter>.

¹¹ Jennifer REYNOLDS, What is Behind the Trend of Local Food?, Food Service & Nutrition Canada, mis à jour en 2016, <https://foodsecurecanada.org/resources-news/news-media/buying-local-food-products>

¹² MCGILL FOOD AND DINING SERVICES, The Benefits of Eating Local Foods, [en ligne], <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/green/local> (page consultée en mars 2019).

¹³ Jessica EDGE, Cultivating Opportunities: Canada's Growing Appetite for Local Food, Le Conference Board du Canada, 2013, www.actualitealimentaire.com/wp-content/uploads/2013/08/14-021_localfood_cfic_rpt.pdf.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Ibid.

Méthodologie

Nous avons utilisé des méthodes qualitatives pour inspirer nos réflexions et approfondir nos connaissances concernant les relations actuelles entre les fermes et les campus et l'approvisionnement local au Canada. Nos observations et nos recommandations sont basées sur l'information que nous avons recueillie lors de nos six entretiens menés avec des personnes occupant des postes décisionnels quant aux services alimentaires de leur université respective, ainsi que trois entretiens avec des producteurs qui approvisionnent des universités en aliments locaux.

À l'aide d'une méthode d'entrevue standardisée et semi-structurée, nous avons posé des questions aux personnes concernées pour mieux comprendre les systèmes alimentaires de leur région. Les entretiens ont été transcrits et analysés pour dégager les thèmes relativement aux réussites et aux obstacles entourant l'approvisionnement universitaire, déterminer des stratégies pour surmonter ces enjeux de façon novatrice et créative, et comprendre la situation générale de l'alimentation locale.

Études de cas sur les campus

Université Wilfrid Laurier - Waterloo (Ontario)

Le Veritas Café est un café indépendant situé à l'Université Wilfrid Laurier et géré par la fédération des étudiants de cycle supérieur (Graduate Students Association). Le café s'efforce de s'approvisionner en aliments locaux de la région immédiate en premier lieu, ensuite de la province et à l'extérieur de la province en dernier recours. Sa stratégie d'alimentation locale consiste à acheter des produits de l'Ontario autant que possible pour offrir des aliments locaux à ses clients, tout en offrant des salaires intéressants à ses employés. Le café ne fait pas partie des services alimentaires principaux de l'Université, puisque ces services sont fournis selon un modèle de sous-traitance établi avec Aramark.

Le Veritas Café opère selon les lignes directrices relatives aux politiques d'approvisionnement éthique de la fédération des étudiants, qui contiennent des exigences pour l'approvisionnement local de sources éthiques, dont l'achat de produits certifiés commerce équitable. Afin de pouvoir acheter des aliments locaux auprès d'un éventail de producteurs, le café s'est associé avec Flanagan Foodservice, un distributeur alimentaire local situé à Waterloo. Le gérant du café rencontre un représentant de Flanagan qui connaît bien les besoins et les normes du Veritas Café. De cette façon, le café est capable de recevoir une quantité constante d'aliments cultivés par divers agriculteurs locaux. Ce service permet au café d'obtenir la quantité d'aliments locaux dont il a besoin auprès d'un seul approvisionneur, sans avoir besoin de coordonner une multitude de contrats et de livraisons de différents agriculteurs.

Le Veritas Café aimerait élargir ses services d'alimentation locale et tisser d'autres liens avec les agriculteurs de la région. De plus, par son propre succès, le café espère pouvoir inspirer d'autres entreprises à mettre en place leurs propres pratiques d'approvisionnement local. Afin d'encourager les gens à acheter des produits locaux, l'équipe du café donne le coup d'envoi à une plateforme qui permettra aux clients de commander leurs produits directement auprès des producteurs et de les recevoir au café; cela facilitera le processus puisque les clients n'auront qu'un seul arrêt à faire pour se procurer des aliments locaux.

Université McGill - Montréal (Québec)

L'Université McGill est un fervent défenseur de l'approvisionnement local : « 50 % de tous les aliments retrouvés sur le campus sont cultivés, élevés ou produits localement¹⁶ ». L'université qualifie de source locale les aliments qui se trouvent dans un rayon de 500 km autour de son campus situé au centre-ville. Pour la protéine animale, les fruits et les légumes, l'université considère qu'un aliment cultivé ou élevé au Québec est de source locale. McGill achète ses produits directement auprès de la ferme MacDonald (la ferme du campus), ainsi qu'auprès d'autres fournisseurs locaux pour obtenir du bœuf et du sirop d'érable du Québec. Quant aux produits laitiers et autres produits transformés, l'université fait affaire avec des transformateurs du Québec, afin de maintenir sa contribution à l'économie locale, même lorsque des produits de Montréal ne sont pas facilement accessibles.

McGill suit un modèle mixte d'approvisionnement autonome et sous-traité : trois salles à manger sont gérées par les services alimentaires de l'université (McGill Food Services) et le reste de l'approvisionnement se fait par Chartwells, une division de Compass Group Canada. Chartwells a quelques ententes d'approvisionnement local avec l'université. Par exemple, les œufs sont achetés à la ferme MacDonald, ainsi que le bœuf lorsque possible; sinon, on va chercher du bœuf provenant des abattoirs qui répondent aux exigences fédérales et provinciales. Cependant, le contrat de Chartwells ne donne pas de directives strictes concernant le code de conduite de ses fournisseurs et n'inclut rien au sujet des aliments locaux. McGill Food Services imposera par contre des objectifs précis concernant l'alimentation locale dans son prochain plan stratégique.

L'équipe de McGill Food Services est déterminée à rendre les aliments locaux plus accessibles, mais aussi à intégrer des produits équitables et à sensibiliser ses membres à l'importance de comprendre et de véhiculer sa mission et sa vision relatives aux pratiques alimentaires qui ciblent les produits locaux et durables. L'équipe a aussi mis en place diverses initiatives, dont une journée chaque mois consacrée aux aliments locaux et saisonniers. Les repas servis ce jour-là sont entièrement faits à partir d'aliments de source locale. Ces initiatives ont pour but de susciter chez les étudiants une discussion sur le parcours suivi par leur nourriture et de les informer sur la culture de l'alimentation locale et les retombées possibles des systèmes alimentaires locaux.

Université Mount Allison - Sackville (Nouveau-Brunswick)

Située à Sackville au Nouveau-Brunswick, l'Université Mount Allison achète 40 % de ses aliments au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et à l'Île-du-Prince-Édouard¹⁷. Individuellement, ces provinces maritimes sont de petite taille, mais puisque Sackville se trouve à leur point d'intersection, l'université a décidé d'inclure les trois provinces dans sa définition d'un aliment local afin d'établir une alimentation locale des Maritimes. Son approvisionnement local s'est par ricochet élargi et diversifié.

L'Université Mount Allison adhère à un modèle contractuel pour son approvisionnement alimentaire, mais peut quand même entretenir certains liens directs avec des fermes. Elle fait affaire avec Aramark depuis 2006 et utilise trois distributeurs pour s'approvisionner : Sysco, Fresh Choice et Service alimentaire Gordon. De plus, l'université entretient des relations directes avec les producteurs et agrégateurs locaux suivants :

¹⁶ MCGILL FOOD AND DINING SERVICES, Defining Food Sustainability, [en ligne], <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/local-sustainable-purchasing> (page consultée en mars 2019).

¹⁷ UNIVERSITÉ MOUNT ALLISON, On Campus Dining, [en ligne], https://www.mta.ca/Prospective/Student_Life/Housing_and_dining/On_campus_dining/On_campus_dining/ (page consultée en mars 2019).

- Confederation Cove fournit des moules au campus lorsque ses récoltes dépassent son quota. Les moules ne font donc pas officiellement partie du menu de l'Université Mount Allison, mais elles sont incluses dans cette énumération selon la disponibilité. Puisque Confederation Cove est un grossiste alimentaire, il achète les moules des mytiliculteurs de partout à l'Île-du-Prince-Édouard.
- Timber River Eco Farms fournit des pommes de terre qui, selon ce producteur, sont moins traitées chimiquement que les autres pommes de terre sur le marché.
- Maritime Pride classe et distribue les œufs provenant de producteurs locaux. Ce fournisseur passait devant le campus, sans s'arrêter, lorsqu'il faisait ses livraisons, jusqu'au jour où l'université a fait en sorte de s'approvisionner directement auprès de lui. Ce changement a permis de faire plus d'achats en gros, ce qui a réduit la quantité de carton utilisée pour les livraisons.

L'université favorise des pratiques durables qui font partie intégrante de sa stratégie d'alimentation locale, laquelle découle de sa politique environnementale. En fait, l'université a été en mesure d'atteindre son objectif d'approvisionnement local de 40 % grâce aux fonds générés par son programme de compostage (Clean Plate and Composting). En ajoutant une station où les étudiants et les visiteurs peuvent composter leurs restants de nourriture et trier leurs propres vaisselles, l'université a diminué le gaspillage alimentaire de 44 %. Les économies réalisées ont permis d'acheter plus de produits locaux. Le succès du projet revient partiellement à l'engagement des étudiants. Les initiatives du campus ont permis de faire progresser la discussion entourant la durabilité et l'importance de l'alimentation locale. En revanche, l'engagement des étudiants encourage l'université à poursuivre ses efforts.

Université Trent - Peterborough (Ontario)

Les services alimentaires de l'Université Trent sont complexes, puisque l'université fait affaire avec neuf fournisseurs différents sur ses trois campus, qui ont chacun un certain pouvoir d'achat. Trent travaille d'arrache-pied pour que ces neuf fournisseurs de service s'alignent sur ses objectifs de durabilité et d'alimentation locale et coordonnent leurs efforts en ce sens. Chartwells s'occupe de 85 % de tous les services alimentaires de Trent et Sysco est le distributeur principal de l'université.

Au moyen d'une communication régulière et assidue, l'Université Trent a établi une excellente relation avec l'équipe de Chartwells pour promouvoir l'approvisionnement local et durable. De plus, Trent s'est fermement engagée à soutenir le développement durable en soulignant dans son entente avec Chartwells que cela fait partie de ses priorités. Afin de créer des liens directs avec les fermes, Trent contacte directement les producteurs locaux et négocie avec eux pour qu'ils fassent partie de la liste de fournisseurs de Chartwells sur le campus. Sa stratégie d'approvisionnement inclut la création de liens avec divers producteurs locaux. Par contre, l'université ne fait pas beaucoup d'achats locaux en gros; le riz sauvage de la Première Nation de Curve Lake fait partie des exceptions.

Stickling's Bakery, située à Peterborough, fait la vente au détail et en gros de produits de boulangerie et entretient une relation de longue date avec Trent. L'administration actuelle de l'université a pris des mesures pour solidifier la relation avec ce fournisseur local. La boulangerie livre maintenant des commandes hebdomadaires et demeure flexible pour répondre aux demandes ponctuelles de pains à sandwich faits à partir de céréales et de farines locales produites au nord de la ville. La boulangerie n'a pas été en mesure d'établir de tels liens avec d'autres services alimentaires importants, qui ont donné comme raison ses coûts excessifs. C'est l'arrangement particulier entre Chartwells et l'Université Trent qui a rendu cette relation possible. Plusieurs producteurs

alimentaires de taille moyenne, comme Stickling's, ont déjà l'infrastructure nécessaire pour commencer à approvisionner des établissements d'enseignement.

Au moment où l'Université Trent lançait son appel d'offres pour ses services alimentaires, elle a mis sur pied une nouvelle méthode d'évaluation à deux volets comprenant un système de points. Chaque offre a été évaluée selon certains critères et l'un des critères prioritaires était le développement durable. Durant le premier volet, les offres ont été évaluées selon des critères de planification opérationnelle, d'aménagement des installations et de développement durable. Les fournisseurs ayant obtenu les meilleurs scores ont été ensuite évalués en fonction des coûts durant le deuxième volet. Grâce à cette méthode, on était moins tenté de sélectionner un fournisseur simplement parce qu'il offrait le service le plus abordable.

L'Université Trent définit l'alimentation locale de trois façons :

- 1. les produits retrouvés dans la région de Kawartha**, qui représentent 4 % des achats. Par exemple, les produits laitiers à l'état liquide et la crème glacée proviennent tous de Kawartha Dairy et deux boulangeries locales fournissent plusieurs produits;
- 2. les produits retrouvés dans un rayon de 250 km** autour du campus, comme le café torréfié Electric City (inspiré par la ville de Peterborough);
- 3. les produits retrouvés dans la province.** L'université fait un effort pour acheter des produits animaliers (porc, bœuf, poulet), fromagers et saisonniers qui viennent de la province autant que possible.

Trent entretient surtout d'excellents liens avec les responsables du jardin maraîcher et du potager du campus. Adhérant au modèle de permaculture, le jardin maraîcher de Trent est géré et financé par les étudiants, qui vendent ses fruits et légumes à valeur marchande au public. Chartwells achète les produits à un prix avantageux lorsqu'ils sont disponibles, ce qui représente de 3 600 à 4 500 kg de fruits et légumes (8 000 à 10 000 lb). Bien que cette initiative ne représente qu'une fraction du budget alimentaire annuel, il s'agit d'un effort concret mené par l'université pour accroître l'approvisionnement auprès des fermes locales. En ce qui concerne le potager du campus, il s'agit d'une entreprise sociale, gérée par des bénévoles, qui fait don de ses aliments frais et biologiques au Seasoned Spoon, le café indépendant du campus, ainsi qu'à d'autres causes sociales. Ces programmes permettent aux étudiants de mieux comprendre la provenance de leur nourriture et l'importance des systèmes alimentaires locaux et durables.

L'Université Trent priorise l'engagement étudiant concernant l'alimentation. Des représentants du corps étudiant font partie d'un comité de développement durable et d'un comité consultatif sur les services alimentaires qui s'occupent de la gestion durable des déchets et de l'approvisionnement. Ces représentants, qui occupent une place importante au sein de ces comités, militent pour le changement et s'engagent à soutenir des initiatives et des méthodes de recherche qui favorisent l'approvisionnement local. Les étudiants jouent aussi un rôle actif en organisant des marchés de fermiers sur le campus et des soupers pour rassembler les agriculteurs et les étudiants quelques fois par année. L'engagement continu des étudiants permettra de favoriser et de faire avancer les initiatives d'alimentation locale sur le campus.

Empire Cheese est une fromagerie coopérative de taille moyenne située dans le comté de Northumberland. Des producteurs laitiers et leur famille unissent leurs forces pour gérer la fromagerie depuis 1953. Aujourd'hui, sept familles gèrent la fromagerie. Empire Cheese travaille en collaboration avec Trent et Chartwells pour fournir des produits dans les

cafétérias du campus, mais approvisionne également le café coopératif Seasoned Spoon de façon indépendante. La fromagerie explique que c'est seulement au moment où l'université a ratifié ses objectifs d'approvisionnement local que Chartwells a commencé à acheter de plus grandes quantités de produits.

La fromagerie est un producteur de taille moyenne qui existe depuis longtemps; des producteurs alimentaires moins bien établis pourraient avoir de la difficulté à souscrire aux pratiques de salubrité et de sécurité nécessaires pour approvisionner des établissements. Le vaste inventaire d'Empire Cheese lui permet d'être flexible et d'approvisionner des établissements de taille importante de façon viable. De plus, ses produits ne sont pas influencés par la saisonnalité, sont polyvalents et sont recherchés. On pourrait envisager d'autres modèles de coopératives, surtout dans l'industrie laitière, pour permettre aux producteurs de fabriquer assez de produits laitiers pour approvisionner des établissements postsecondaires.

Université de la Colombie-Britannique - Vancouver (Colombie-Britannique)

Les services alimentaires de l'Université de la Colombie-Britannique (UBC) sont autonomes et ont adopté une approche très proactive pour l'approvisionnement local et durable. L'UBC collabore avec ses fournisseurs principaux pour acheter des produits locaux autant que possible. Plus de 60 % des produits achetés sont cultivés, élevés, pêchés ou transformés localement, c'est-à-dire dans un rayon de 400 km autour du campus¹⁸. Le succès de l'UBC est en grande partie attribuable à ses documents fondamentaux, dont celui sur la vision et les valeurs reliées à l'alimentation; son processus décisionnel pour l'approvisionnement s'appuie d'ailleurs sur ce document. Ce dernier se concentre sur des valeurs alimentaires comme la transparence, la durabilité, l'appui aux producteurs locaux, la salubrité, le commerce équitable et la consommation de produits végétaux. De plus, l'UBC est l'une des premières universités à avoir signé en 2015 la charte Okanagan pour la promotion de la santé, une charte qui a institutionnalisé la santé et le développement durable sur les campus universitaires et collégiaux¹⁹. Ces documents orientent et responsabilisent l'université et la poussent à atteindre de nouveaux objectifs en matière d'approvisionnement local et durable.

Afin de mieux appuyer cette vision et ces valeurs, le campus a conçu plusieurs stratégies pour créer des liens directs avec les fermes de la région. Son partenariat le plus étroit est avec UBC Farm, une ferme maraîchère intégrée qui sert d'espace d'enseignement et d'apprentissage pour l'UBC Centre for Sustainable Food Systems. Mis à part la recherche, la ferme du campus vend ses produits en gros, notamment aux services alimentaires de l'université, qui consacrent 50 000 \$ de leur budget annuel à ces achats²⁰.

Une autre source d'approvisionnement local est le Vancouver Farmers Market Direct (VFMD), un distributeur au service d'un réseau de 35 agriculteurs et transformateurs de la région et qui regroupe l'approvisionnement local dans un seul camion de livraison et émet une seule facture. L'approche simplifiée proposée par VFMD facilite l'obtention de produits locaux pour l'UBC et permet aux producteurs de petite taille d'approvisionner des établissements de plus grande taille comme l'UBC. VFMD est un nouvel acteur de l'industrie alimentaire, mais l'UBC veut se fixer un nouvel objectif d'achat annuel de 50 000 \$, ce qui permettra d'offrir plus de produits locaux sur le campus, tout en appuyant l'économie agroalimentaire locale.

¹⁸ UNIVERSITÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE, Responsibility – Food Vision and Values, [en ligne], <https://www.food.ubc.ca/responsibility/#community> (page consultée en mars 2019).

¹⁹ UNIVERSITÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE, Okanagan Charter: An International Charter for Health Promoting Universities and Colleges, [en ligne], <https://open.library.ubc.ca/cIRcle/collections/53926/items/1.0132754> (2015).

²⁰ Jessica WERB, On the frontlines of a food revolution at UBC, dans UBC News, [en ligne], <https://news.ubc.ca/2019/01/09/on-the-frontlines-of-a-food-revolution-at-ubc/> (mis à jour le 9 janvier 2019).

Le budget alimentaire annuel de l'UBC – l'université la plus importante de la Colombie-Britannique – se chiffre à environ dix millions de dollars et permet d'offrir sept millions de repas par année aux étudiants et aux clients du campus Point Grey²¹. Bien que les objectifs d'approvisionnement local représentent une petite fraction du budget annuel, ces objectifs témoignent de la vision et des valeurs véhiculées par l'université, ainsi que de l'incidence qu'elles pourraient avoir sur l'économie agroalimentaire locale. Puisque 60 % de son budget alimentaire est destiné à l'alimentation locale, l'UBC est le chef de file en matière d'approvisionnement local sur les campus.

Université de Toronto - Toronto (Ontario)

Le campus Saint George de l'Université de Toronto (UofT) a fait d'importants progrès pour incorporer les produits locaux et les agriculteurs locaux dans son écosystème alimentaire. Contrairement au campus de Mississauga, qui est géré par Chartwells, et au campus de Scarborough, géré par Aramark, les services alimentaires du campus Saint George sont autonomes et gouvernent la majorité des points de vente du campus, assurant le service à plus de 61 000 étudiants²². Les services alimentaires de l'UofT tentent de s'approvisionner à partir de sources locales autant que possible. S'ils veulent un produit qui n'est pas cultivé ou élevé localement, ils essayeront de le faire transformer par des producteurs locaux ou de s'associer avec des entreprises et des fournisseurs qui adhèrent à des pratiques durables.

La définition d'un produit local et durable de l'UofT est inspirée de celle de Local Food Plus²³, un organisme sans but lucratif qui a élaboré un cadre de certification de produits locaux et durables. Un produit local est donc défini comme un produit partiellement ou complètement cultivé, élevé ou produit en Ontario. L'université prend aussi en considération certains autres critères : des conditions de travail équitables et sécuritaires, des normes d'élevage sans cruauté, la protection des habitats et de la biodiversité, la durabilité écologique et la réduction ou la proscription de pesticides et d'engrais synthétiques. Selon l'université, 30 % des aliments qu'elle achète satisfont à ces critères.

Dans le cadre de cette stratégie d'approvisionnement local, l'établissement de relations directes avec les fermes se faisait initialement au niveau des salles à manger de chaque campus. Par contre, lorsque l'UofT a commencé à incorporer l'alimentation locale à plus grande échelle, elle s'est tournée vers des tiers distributeurs et fournisseurs socialement responsables, comme Green City Produce, pour qu'ils entretiennent les relations avec les fermes de la région. Dans ses contrats d'approvisionnement, l'université peut exiger des achats locaux et de décider avec quels agriculteurs elle veut collaborer. Puisqu'elle gère ses propres services alimentaires, l'université est en mesure d'être flexible et de privilégier les fruits, les légumes et les produits locaux. Elle fait rarement affaire avec de grandes marques, puisque celles-ci favorisent les contrats d'approvisionnement provenant d'une seule source, soit leur société mère ou leurs fournisseurs privilégiés.

Les services alimentaires de l'UofT tirent pleinement avantage de la diversité alimentaire et agricole de l'Ontario. Le pain provient de la région du Grand Toronto, les pommes du comté de Norfolk, la laitue de l'Ontario et du Québec, et les tomates, les concombres et les poivrons sont cultivés dans des serres du comté de Niagara. Lorsqu'ils ne sont pas en mesure de se procurer certains aliments de sources locales, ils essaient d'acheter ces produits de sources durables et responsables. Par exemple, le café qu'ils achètent est torréfié en utilisant de l'énergie verte et provient de l'île de la Réunion. Le thé vient de Pluck Tea, une entreprise qui utilise des ingrédients

²¹ Ibid.

²² UNIVERSITÉ DE TORONTO, Quick Facts, [en ligne], <https://www.utoronto.ca/about-u-of-t/quick-facts> (page consultée en mai 2019).

²³ UNIVERSITY OF TORONTO FOOD SERVICES, Local Food Standards, [en ligne], <https://ueat.utoronto.ca/everythingfood/food-standards/local-food-standards-2/> (page consultée en avril 2019).

issus de partenariats Ethical Tea. Ces démarches sont rendues possibles grâce à la collaboration avec de gros fournisseurs locaux ou des coopératives agricoles. Les services alimentaires de l'UofT entretiennent notamment d'excellentes relations avec leurs fournisseurs de produits animaliers et laitiers. L'association locale agricole VG Meats collabore avec une centaine d'éleveurs de l'Ontario pour se procurer, produire et livrer du bœuf local, tandis qu'Agropur, une coopérative laitière du Québec qui transforme aussi ses produits, est le fournisseur principal de produits laitiers. Pour terminer, la majorité des fruits et légumes locaux retrouvés sur les campus proviennent d'un contrat d'approvisionnement avec Campus Co-op; ensemble, les universités de Guelph, de Waterloo, de Windsor et McMaster ainsi que le Collège algonquin achètent en gros pour obtenir de meilleurs prix.

L'une des stratégies principales adoptées par les dirigeants des services alimentaires de l'UofT est la réévaluation constante des relations avec les fournisseurs sur le plan de la durabilité, du coût et de la responsabilité sociale dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, c'est-à-dire de la production au transport en passant par l'emballage. Selon l'université, l'approvisionnement est une responsabilité publique pour l'UofT, ce qui veut dire que les étudiants (ses clients) devraient pouvoir manger de la nourriture saine et que les agriculteurs devraient être rémunérés adéquatement.

Chaînon manquant : Économies d'échelle et fermes locales

Lors de notre évaluation du système alimentaire des universités canadiennes, le « chaînon manquant », c'est-à-dire l'absence d'agriculteurs de moyenne taille, faisait partie des thèmes récurrents. Les distributeurs et fournisseurs plus importants dominent le marché d'approvisionnement des universités; malgré les liens qui s'établissent entre les campus et les fermes, il y a plusieurs défis logistiques. Les petites fermes locales ne sont pas en mesure d'atteindre une économie d'échelle où l'augmentation de la production réduirait les coûts de production par unité. En d'autres mots, les coûts de production peuvent être plus élevés pour les petites fermes, ce qui veut dire qu'elles doivent fixer des prix plus élevés que les plus grandes fermes. De plus, en raison de leur taille, elles ont de la difficulté à répondre à la demande des universités, que ce soit en matière de quantité ou de logistique pour entreposer et livrer leurs produits. Durant notre recherche, nous avons remarqué l'absence de fermes de moyenne taille qui pourraient fournir de plus grandes quantités de produits à un prix moins élevé que les petites fermes. Les universités se tournent donc vers des distributeurs et des agrégateurs locaux pour faciliter la logistique de l'approvisionnement local.

Les agrégateurs que nous avons rencontrés assuraient les opérations commerciales et distribuaient des produits provenant de plusieurs producteurs. Les organismes comme Empire Cheese, VG Meats et Confederation Cove rassemblent, vendent et distribuent des lignes de produits particulières provenant de producteurs locaux — les produits laitiers, les viandes et les moules respectivement. Les distributeurs locaux comme Flanagan, 100 km Food et Green City Produce offrent aussi des fruits et légumes locaux et des produits issus de pratiques agricoles durables. Ces distributeurs ont la capacité, les infrastructures et les connaissances nécessaires pour répondre aux besoins des universités tout en collaborant avec les agriculteurs locaux. Ces deux modèles fonctionnent en reliant plus de producteurs locaux qui sont socialement responsables avec des organismes qui peuvent résoudre le problème d'économie d'échelle des petites fermes locales; ils servent donc d'intermédiaires entre les fermes et les campus.

Nouveau modèle de distribution : Vancouver Farmers Market Direct

Vancouver Farmers Market Direct (VFMD) a fait l'objet d'une étude de cas. En tant que projet conjoint entre Vancouver Farmers Market (VFM) et Farm Folk-City Folk, VFMD a vu le jour en 2015 grâce à un programme de subventions. Son but était de créer des liens entre les acheteurs et les agriculteurs locaux par l'entremise d'un nouveau service de distribution. En 2016, VFM a pris les rênes du projet et a commencé à intensifier les efforts pour en assurer la viabilité financière. La croissance initiale a été rapide et les ventes doubleraient annuellement. Elle a toutefois commencé à ralentir au moment où VFMD s'est heurté à des problèmes liés à l'expansion de l'entreprise.

VFMD a une plateforme en ligne qui relie les acheteurs locaux aux vendeurs locaux. Les agriculteurs peuvent fixer leurs prix et afficher leurs produits en ligne afin que les consommateurs puissent les voir. Ensuite, VFMD achète les produits à titre de courtier pour que les agriculteurs n'aient pas à atteindre le paiement des acheteurs. Les acheteurs peuvent voir la gamme de produits offerts et effectuer une recherche en fonction de différents critères (p. ex., produits certifiés locaux, biologiques ou autre). À l'intérieur de leur panier virtuel, ils peuvent voir leurs commandes, sélectionner la journée de livraison et après avoir payé, obtenir une facture détaillée comprenant les renseignements au sujet de l'agriculteur (photo, coordonnées, détails d'achat, etc.) pour assurer un maximum de transparence. VFMD offre aussi un service d'abonnement pour recevoir des fruits et légumes frais.

VFMD comprend cinq employés à temps partiel et un entrepôt situé à Abbotsford. Ses camions transportent les aliments d'Abbotsford jusqu'au nord de Vancouver; le nombre de livraisons passera prochainement de deux à trois par semaine. VFMD fait affaire avec 35 fermes, y compris des fournisseurs d'aliments prélevés dans la nature, des microagriculteurs, des fermes urbaines et des fermes et serres de moyenne taille situées dans la vallée du Fraser. VFMD offre une sélection variée de fruits et légumes biologiques et conventionnels, que ce soit des produits de base (comme les pommes de terre et les courgettes) ou des aliments plus raffinés, ce qui permet aux chefs de commander en même temps des produits de culture de base et de culture-créneau. La clientèle de VFMD est variée et comprend des cafés, des restaurants gastronomiques ainsi que des établissements et des fournisseurs de services alimentaires de grande taille comme l'UBC et Compass.

VFMD intervient en établissant des liens avec des agriculteurs qui vendent déjà leurs produits en gros ou en offrant de l'appui aux nouveaux acteurs qui veulent vendre en gros de façon simple et respectueuse pour les consommateurs. La transition pour passer de petit agriculteur à grossiste alimentaire peut être difficile. C'est pourquoi VFMD collabore avec les agriculteurs pour rationaliser leurs opérations (p. ex., se concentrer sur une gamme de produits, normaliser les tailles d'emballage, etc.) et obtenir certaines accréditations, comme la certification Good Agricultural Practice, qui sont recherchées par les consommateurs. Ce processus requiert l'entretien de relations très étroites pour établir la crédibilité des agriculteurs et fixer des attentes d'approvisionnement raisonnables chez les acheteurs.

La livraison de fruits et légumes nécessite l'utilisation d'infrastructures coûteuses (rails, zones réfrigérées, espaces pour la transformation) et actuellement, VFMD n'a pas les capitaux nécessaires pour agrandir l'entreprise. L'appui du gouvernement pourrait remédier à ce problème, mais au moment de notre recherche, il n'y avait pas de fonds disponibles pour de nouveaux distributeurs. Par contre, un nouveau réseau financé par l'État – le BC Food Hub Network²⁴ – se penche sur le problème du manque d'installations de transformation pour les entreprises agricoles de petite

²⁴ BC GOV NEWS, New opportunities for B.C. food processing and innovation hubs, [en ligne], <https://news.gov.bc.ca/releases/2019AGRI0047-001142> (page consultée en septembre 2019).

et moyenne taille.

Lorsqu'elle a essayé de collaborer avec des fournisseurs de services alimentaires institutionnels, VFMD s'est heurtée à certaines difficultés, notamment à des remarques condescendantes concernant la taille de ses opérations et des agriculteurs avec qui elle s'associe. Par contre, l'UBC et le fournisseur de services alimentaires Compass ont accueilli VFMD avec enthousiasme. L'UBC a adhéré rapidement au modèle proposé par VFMD, a fait la promotion de l'entreprise et lui a consacré une partie de son budget alimentaire. De plus, VFMD et l'UBC ont commencé à collaborer à la planification des menus et des cultures ainsi qu'à l'adaptation de la production agricole pour faciliter la transition vers une production alimentaire pour l'UBC. En fin de compte, VFMD veut simplement que les gens aiment leur système alimentaire et croit que nul ne devrait avoir à compromettre ses valeurs lorsqu'il cultive, achète ou vend des produits alimentaires.

Obstacles et solutions : Liens entre les fermes et les campus

Les universités que nous avons étudiées concrétisent l'alimentation locale par différentes méthodes opérationnelles. Chaque approche et chaque contexte s'accompagnent d'une série d'obstacles, mais certains thèmes sont ressortis et nous avons quelques pistes de solutions. Cette partie du rapport se concentre sur l'analyse des obstacles que nous avons décelés et offre des exemples à l'appui pour mieux illustrer les défis que doivent relever les universités, les producteurs et les distributeurs alimentaires. Voici les douze obstacles ciblés :

- Approvisionnement suffisant et constant
- Coût de l'approvisionnement local
- Concurrence axée sur la commodité
- Obstacles logistiques d'une capacité d'entreposage limitée
- Saisonnalité
- Manque d'infrastructure
- Structure institutionnelle restrictive
- Flexibilité des contrats
- Appui du gouvernement
- Conciliation de critères sociaux
- Engagement des parties intéressées
- Conciliation de l'approche locale et durable

Basés sur les études de cas présentées plus haut, nous avons inclus des recommandations pour surmonter certains de ces obstacles et nous espérons que cela motivera les universités à demeurer transparentes et responsables dans leurs objectifs d'approvisionnement local. Ces recommandations ne s'excluent pas l'une l'autre et peuvent être synergiques si elles sont bien orchestrées.

Approvisionnement : La difficulté pour les petites fermes d'approvisionner de grandes universités

Un obstacle majeur que nous avons observé sur tous les campus est l'approvisionnement suffisant et constant. Pour que les universités puissent répondre à la demande en alimentation locale, elles ont besoin d'avoir accès à un système d'approvisionnement qui leur permet de recevoir de grosses livraisons en quantité suffisante et de façon régulière. Il s'agit surtout d'un problème durant l'hiver, puisque la saisonnalité influence beaucoup l'offre. Les universités qui

veulent adopter un modèle d'approvisionnement plus direct de la ferme aux campus se rendent compte que les petites fermes ne peuvent pas répondre à leurs besoins. Par exemple, l'Université Mount Allison n'a pas de lieu d'entreposage et c'est pourquoi certains aliments, comme les carottes, doivent être livrés en gros chaque semaine ou toutes les deux semaines. Les petites fermes ne sont souvent pas capables de répondre à une telle demande régulière, surtout lorsqu'il y a un besoin d'entreposage. Ce problème s'amplifie lorsque les grandes universités veulent acheter en gros et n'ont pas les moyens de payer le prix demandé dans les marchés de fermiers; parallèlement, les petits agriculteurs ne peuvent pas se permettre de baisser leurs prix.

La question d'échelle est un problème récurrent qui influence l'offre. Par exemple, l'UofT est une grande université et a eu de la difficulté à trouver un fournisseur local qui était capable de répondre à ses besoins. Souvent, les fournisseurs locaux sont incorporés avec d'autres fournisseurs de l'extérieur pour combler le manque d'approvisionnement. Lorsque les agriculteurs locaux se mettent ensemble pour approvisionner l'UofT, ils sont en mesure de vendre leurs produits en gros et donc de diminuer leurs prix selon l'économie d'échelle. Même dans ce cas-ci, il y a d'autres difficultés à surmonter, comme les incohérences entre les échéanciers des services alimentaires institutionnels et les besoins des producteurs. Par exemple, les agriculteurs veulent souvent se faire payer au moment de l'achat, mais le cycle de facturation de l'UofT est trimestriel; il est donc difficile d'entretenir des relations d'achat direct.

Recommandation : Collaborer avec des spécialistes alimentaires de la région

Une pratique courante chez les services alimentaires des universités qui veulent adopter une approche plus locale est d'engager un gros distributeur pour faciliter l'achat de produits provenant de plusieurs producteurs locaux. Par exemple, l'UBC a été très impliquée dans le développement de VFMD, et l'UofT a travaillé étroitement avec Green City Produce, un distributeur alimentaire situé dans le sud-ouest de l'Ontario. Les distributeurs locaux comme Flanagan Foodservice et 100 km Foods sont aussi des acteurs clés dans la mise en œuvre de chaînes d'approvisionnement local pour les campus du sud de l'Ontario.

Coût : Des prix plus élevés pour l'approvisionnement local

Durant nos conversations avec les gestionnaires de services alimentaires des universités étudiées, le coût faisait partie des problèmes récurrents et importants. Le coût de la nourriture doit être abordable pour tous, que ce soit les étudiants bénéficiaires d'aide sociale ou les professeurs permanents. Les services alimentaires doivent peser le pour et le contre avant de se procurer des aliments locaux à un prix potentiellement plus élevé, puisque cela pourrait entraîner une hausse des prix, qui sont déjà élevés pour les étudiants. Cela limite l'achat de produits locaux. Une difficulté supplémentaire qui existe dans les milieux urbains est la compétition entre les services alimentaires offerts à l'université et les restaurants à l'extérieur des campus.

Lorsque l'Université Trent a augmenté le prix de ses déjeuners pour offrir des œufs locaux, des représentants du corps étudiant ont répliqué qu'ils voulaient garder les œufs de poules élevées en liberté puisqu'ils étaient plus abordables. Parallèlement, à McGill, plusieurs semblaient croire que les étudiants préféreraient certains légumes moins chers provenant de l'extérieur de la province. À l'UofT, les étudiants se montrent plus compréhensifs par rapport à la hausse de prix pour l'achat de produits locaux; ce sont plutôt les membres du corps professoral et du personnel qui ont porté plainte.

Par ailleurs, les services alimentaires reçoivent des rabais et des prix réduits de la part des gros distributeurs, ce qui constitue un autre obstacle majeur pour l'approvisionnement local. Dans plusieurs cas, les distributeurs et les opérateurs de services alimentaires ont des relations privilégiées avec certains fournisseurs qui leur offrent des prix réduits ou des incitations financières pour les encourager à acheter. Nos entretiens nous ont confirmé que pour augmenter l'approvisionnement local, il va falloir : recourir à des stratégies relatives aux coûts (dont les rabais de vente en gros), réduire le fardeau réglementaire pour les agriculteurs locaux, créer des mesures de fidélisation pour les clients ou collaborer avec les distributeurs locaux pour réduire les coûts administratifs.

Recommandation : Créer des partenariats sur les campus

Pour favoriser l'alimentation locale sur les campus, certaines universités s'associent avec d'autres groupes de leur campus (p. ex., le bureau de la durabilité environnementale). À l'Université Trent, les étudiants participent activement aux comités consultatifs du bureau de la durabilité environnementale et des services alimentaires. Leur présence contribue à augmenter la demande pour les produits locaux et permet de faire avancer la recherche pour améliorer l'approvisionnement local et durable. Le bureau de la durabilité environnementale aide à approuver les fournisseurs qui répondent aux exigences de durabilité environnementale de l'Université Trent. L'Université Mount Allison a de très bonnes relations avec certains groupes, comme l'équipe de son programme de compostage (Clean Plate and Composting). Grâce aux économies générées par le programme, l'université a été en mesure de rediriger ces fonds pour atteindre son objectif d'approvisionnement local de 40 % sur le campus. La création de partenariats permet donc de favoriser l'approche locale et de mieux financer l'approvisionnement local.

La commodité : Une forme de concurrence

Un autre défi que les universités doivent affronter lorsqu'elles veulent mieux s'approvisionner en produits locaux est la question de la commodité. La plupart du temps, il est moins pratique de se procurer des produits locaux. De plus, les systèmes actuels sont rarement adaptés pour ce type d'approvisionnement (autant pour les universités que les consommateurs). L'emplacement géographique des campus joue un rôle important, car il détermine les défis logistiques et les occasions d'achats locaux.

Par exemple, pour le campus Saint Georges de l'UofT, qui est situé au centre-ville, les services alimentaires doivent rivaliser avec les restaurants à l'extérieur du campus, problème qui ne se pose pas pour les campus plus isolés. Les concurrents situés près des campus peuvent faire obstacle à l'augmentation de l'approvisionnement local. En revanche, dans les régions où la population est moins dense, comme à Peterborough où se trouve l'Université Trent, il existe d'autres défis d'ordre pratique. Étant donné que l'université est située dans un milieu rural, un modèle collectif de distribution pour les agriculteurs locaux (p. ex., le modèle de VFMD) est moins concevable puisque le marché de la région pourrait être trop petit.

Les produits locaux peuvent aussi être moins pratiques pour les chefs du campus. Les fruits et légumes transformés légèrement, comme les carottes ou les oignons déjà coupés, sont les produits privilégiés des chefs pour réduire les coûts et le temps de préparation. McGill reconnaît cet enjeu, puisque ses fournisseurs locaux actuels ne sont pas en mesure de fournir des fruits et légumes transformés. Il est donc difficile pour ces derniers de rivaliser avec les distributeurs plus importants de l'extérieur.

Recommandation : Célébrer les petites victoires

Pour les universités, l'approvisionnement local peut présenter plusieurs défis. Dans certaines universités où il est plus difficile d'adopter l'approche locale, on a essayé d'encourager le mouvement en célébrant de petites victoires. Le système de services alimentaires de l'Université Trent est très complexe et n'est pas autonome. Par conséquent, l'université doit imposer ses exigences en matière d'approvisionnement local tout en tenant compte des intérêts de différents fournisseurs de services alimentaires. Pour augmenter leur taux d'approvisionnement local, Trent crée des contacts avec plusieurs agriculteurs locaux, même ces derniers ne sont pas en mesure d'approvisionner l'université à grande échelle. Par exemple, l'université reçoit 40 kg de riz sauvage de sa voisine, la Première Nation de Curve Lake, et achète les crevettes d'une écloserie locale lorsqu'elles sont sur le marché. En créant plus de contacts avec les agriculteurs de la région, l'université contribue à l'économie agroalimentaire locale et offre un soutien important aux agriculteurs locaux.

Logistique : La difficulté de transporter les aliments de la ferme au campus

Les problèmes de logistique font partie des obstacles majeurs pour créer des liens directs entre les fermes et les campus dans toutes les études de cas. L'accès, l'achat et l'entreposage des produits locaux ne sont pas aussi simples et efficaces que les opérations menées par les gros fournisseurs alimentaires. Les problèmes encourus pour établir des liens directs entre les fermes et les campus se présentent de différentes façons. De plus, ces problèmes vont souvent de pair avec d'autres problèmes logistiques, mais nous avons ciblé certains défis clés, soit les limitations d'entreposage, la coordination de la saisonnalité et les infrastructures.

Recommandation : Miser sur son emplacement

L'augmentation du taux d'approvisionnement local est possible lorsque les universités misent sur leurs forces et leur emplacement. Par exemple, l'Université Mount Allison a décidé d'inclure les autres provinces maritimes dans sa définition d'un aliment local puisque le Nouveau-Brunswick est une petite province. En élargissant sa zone géographique, l'université a pu augmenter la quantité et la diversité des produits locaux mis à sa disposition. De plus, elle a été en mesure de profiter de son emplacement; puisqu'elle est près d'une voie de circulation importante, l'université rejoint plus d'agriculteurs et de producteurs locaux. Un bon exemple est la ferme avicole Maritime Pride, située à 20 kilomètres de l'université. Bien que cet exemple ne s'applique pas directement à toutes les universités, chacune d'entre elles peut tirer profit de son emplacement dans ses stratégies d'approvisionnement local en se concentrant sur les forces agricoles de sa région.

Entreposage : Les espaces limités nuisent à l'approvisionnement local

L'UofT a mentionné que les limitations d'entreposage au centre-ville de Toronto constituent son plus grand défi pour augmenter l'approvisionnement local. Puisque les espaces sont limités dans le quartier très peuplé où se trouve l'université, celle-ci doit trouver des solutions stratégiques relatives à sa capacité et au coût d'achat de produits locaux. Ainsi, les services alimentaires de l'UofT peuvent seulement acheter une quantité limitée de fruits et légumes frais. On a donc établi de bonnes relations avec des agriculteurs qui ont des entrepôts réfrigérés et qui peuvent fournir des fruits et légumes tout au long de l'année universitaire. De plus, l'université a trouvé

de nouvelles façons pour entreposer des produits locaux sur le campus (p. ex., la mise en conserve des tomates locales pour les utiliser dans des sauces ou des soupes). Parallèlement, Trent a étudié la possibilité de mettre en conserve les tomates provenant de son jardin maraîcher, mais n'est pas autorisée à le faire selon son contrat avec Chartwells, qui invoque les risques associés au procédé de conservation. C'est pourquoi l'Université Trent doit acheter des tomates fraîches lorsqu'elles sont en saison.

Saisonnalité : L'approvisionnement local hors-saison

Un autre défi logistique pour les universités est de s'adapter stratégiquement à la saisonnalité de leur système alimentaire local. Pour la majorité du pays, la saison des cultures ne concorde pas avec l'année scolaire, soit de septembre à avril. Par conséquent, les services alimentaires des universités doivent prêter une attention particulière à la disponibilité des fruits et légumes frais et locaux et créer des mets saisonniers. Par exemple, l'UofT a un calendrier pour l'utilisation de différentes variétés de pommes selon ses capacités d'entreposage. Les pommes qui doivent être mangées en premier, comme les Empires et les MacIntosh, sont servies au mois de septembre, tandis que les Galas et les Golden Delicious peuvent être servies durant l'hiver puisqu'elles se conservent mieux. Pour faire face à ce défi, l'UofT adapte ses objectifs d'approvisionnement local en se concentrant sur les produits animaliers (bœuf, poulet, porc, œufs) et laitiers, qui sont offerts à longueur d'année.

Pourtant, même lorsqu'il existe un lien direct entre les campus et les agriculteurs, la saisonnalité a un impact sur l'approvisionnement. Les services alimentaires de McGill collaborent avec la ferme MacDonald située sur le campus, mais la saison des récoltes se termine à la mi-octobre. C'est pourquoi on aimerait collaborer, jusqu'au mois de janvier ou février, avec un producteur d'aliments cultivés en serre pour pouvoir acheter des fruits et légumes locaux durant les mois d'hiver. Jusqu'à maintenant, McGill a eu énormément de difficulté à trouver ce genre de producteur.

Recommandation : Trouver des produits disponibles à longueur d'année

L'une des méthodes que plusieurs universités utilisent pour augmenter leur taux d'approvisionnement local est de créer des liens forts avec des producteurs de produits animaliers. Elles favorisent principalement les produits animaliers parce qu'ils sont offerts à longueur d'année. L'Université Trent et l'UofT ont tous les deux souligné l'importance d'avoir de solides relations avec les éleveurs de bétail locaux qui adoptent de bonnes pratiques durables et qui peuvent répondre à la demande des grandes universités. Ces deux universités sont fières de dire qu'elles obtiennent la majorité de leurs produits animaliers (viande, poisson, volaille et œufs) et de leurs produits laitiers auprès de producteurs locaux. C'est pourquoi entretenir de bons liens avec des éleveurs de bétail et des pêcheurs locaux est une excellente approche pour augmenter le taux d'approvisionnement local sur les campus, et ce, durant toute l'année.

Manque d'infrastructure : Une université n'est pas spécialisée en logistique

Un autre obstacle général auquel les universités sont confrontées est le manque d'infrastructure pour augmenter leur taux d'approvisionnement local. Par exemple, l'Université McGill se heurte à des défis concernant la commande et la réception de ses livraisons locales. McGill n'a pas de quai de déchargement consacré aux livraisons de produits alimentaires et doit donc limiter le nombre de livraisons reçu chaque semaine. De plus, les chefs sont réticents à prendre le temps de vérifier auprès de chaque agriculteur pour savoir s'il dispose de la

quantité de fruits et légumes dont ils ont besoin.

Le Veritas Café de l'Université Wilfrid Laurier fait face aux mêmes défis, mais à beaucoup plus petite échelle. Néanmoins, la coordination de la cueillette et de la livraison pour chaque agriculteur peut devenir complexe. Le café utilise Flanagan Foodservice pour atténuer ces problèmes et continuer de s'approvisionner chez des fermes locales. McGill n'a pas été en mesure de trouver un distributeur alimentaire local ou des producteurs du Québec de taille moyenne qui pourraient répondre à ses besoins. Le paysage agricole québécois serait surtout constitué de grosses fermes qui s'associent à de gros distributeurs ou de petites fermes qui vendent leurs produits directement aux consommateurs. L'absence d'exploitations agricoles de taille moyenne ne favorise pas l'achat de produits locaux pour McGill.

Une solution potentielle serait une approche collaborative pour jumeler les nouveaux acteurs du marché agricole avec différents établissements publics, dont les collèges et les hôpitaux. Pour le café de l'Université Wilfrid Laurier, ce problème a été atténué grâce à Flanagan Foodservice, un distributeur local qui prend les commandes de l'université et trouve des fournisseurs pour les exécuter. Cependant, les distributeurs alimentaires locaux se heurtent parfois à des problèmes logistiques similaires à ceux des campus universitaires. Par exemple, VFMD a de la difficulté à trouver les entrepôts réfrigérés et les installations de transformation nécessaires pour augmenter sa capacité. Ce problème nuit à la croissance de l'entreprise, puisqu'elle peut difficilement élargir sa base de clients et d'agriculteurs sans d'abord avoir les infrastructures nécessaires.

Recommandation : Resserer les liens entre les fermes locales

Pour les grandes universités, il est difficile d'entretenir des liens directs avec les fermes locales, car celles-ci ont du mal, sur le plan de la logistique, à exécuter et à livrer les commandes. Les exemples de réussite proviennent des projets qui ont rassemblé les agriculteurs locaux et fourni une plateforme pour que ceux-ci puissent travailler ensemble afin de répondre à la demande des services alimentaires des universités. Les cas de l'UofT, de l'UBC et de Mount Allison sont d'excellents exemples. L'Université Mount Allison collabore avec Confederation Cove Mussels qui agit en tant qu'intermédiaire pour les mytiliculteurs locaux. L'UBC collabore avec VFMD qui agit en tant qu'agrégateur local et aide les petites fermes locales à passer au prochain niveau et les plus grosses fermes à vendre en gros aux établissements publics. VFMD est en mesure de s'occuper des problèmes logistiques, des contretemps relatifs aux échéanciers de paiement et des considérations d'entreposage. De plus, l'entreprise offre du soutien technique pour répondre aux exigences réglementaires comme les normes de santé publique. Dans l'étude de cas de l'UofT, les produits laitiers sont fournis par Agropur, une coopérative laitière, et le bœuf provient de VG Meats, une entreprise qui collabore avec de petits éleveurs de l'Ontario. Dans tous les cas, ces organismes permettent aux agriculteurs locaux de vendre leurs produits aux universités en gérant la logistique pour eux.

Structure institutionnelle : Les services alimentaires autonomes ou sous contrat?

La structure institutionnelle est un autre facteur important qui affecte la capacité d'approvisionnement en produits locaux chez les universités. S'il est déjà difficile de gérer la complexité de l'approvisionnement alimentaire auprès de diverses petites fermes locales, ce problème devient encore plus complexe en raison de la structure institutionnelle des services alimentaires universitaires. Parmi les universités étudiées, celles qui géraient elles-mêmes leurs services alimentaires ont déclaré que c'était moins complexe puisqu'elles avaient le

dernier mot sur le processus et le budget d'approvisionnement. Les universités ayant externalisé leurs services alimentaires devaient négocier leur approvisionnement local avec le fournisseur de services alimentaires. L'approvisionnement des fournisseurs de services alimentaires sur les campus peut être difficile pour les agriculteurs locaux. Par exemple, de nombreux fournisseurs exigent que les agriculteurs aient des attestations particulières, qu'ils figurent sur la liste des fournisseurs approuvés par l'opérateur ou le distributeur et qu'ils répondent à des exigences en matière d'assurance.

Dans le cas de l'Université McGill, son modèle mixte, qui regroupe trois salles à manger gérées par l'université, les services alimentaires Chartwells et des points de vente indépendants, cause des défis d'approvisionnement local. D'une part, les complexités inhérentes à la gestion de relations avec de nombreux petits agriculteurs préoccupent le personnel des services alimentaires. D'autre part, McGill est confrontée à des problèmes de transparence lorsqu'elle fait affaire avec de gros distributeurs, puisqu'elle ne peut pas retracer la provenance des produits.

L'Université de Toronto fait face à des obstacles similaires, surtout en ce qui concerne la réglementation des produits locaux utilisés dans les franchises de grande marque situées sur le campus. Ces franchises ne sont pas très flexibles quant à leur menu et à la source des ingrédients utilisés dans leurs produits. Souvent, l'université débourse plus pour les contrats établis avec ces franchises qu'elle ne le ferait pour des contrats conclus avec des fournisseurs locaux. L'UofT tente de s'éloigner des franchises de grande marque pour augmenter la diversité des options offertes sur le campus et ainsi offrir plus d'aliments frais, sains et durables.

Conception de contrat : Les politiques des entreprises sont souvent inflexibles

Durant nos recherches, nous avons découvert à quel point les services alimentaires universitaires ont de la difficulté à négocier avec les plus gros acteurs de l'industrie. Les politiques et les contrats de ces entreprises sont conçus de façon à privilégier les distributeurs et les fournisseurs qui offrent des remises d'achat en gros ou qui ont des relations exclusives avec de gros fournisseurs. Par exemple, le programme national de ristournes de Sysco comporte certains seuils d'achat qui mènent à des remises versées directement aux fournisseurs de services alimentaires. Ce sont des mesures incitatives très alléchantes pour les administrateurs de services alimentaires, que ce soit les fournisseurs ou les distributeurs, afin qu'ils achètent des produits de la liste de fournisseurs privilégiés de Sysco; c'est aussi une façon d'inciter les gestionnaires locaux à acheter les produits de ces fournisseurs et distributeurs.

À l'Université McGill, les discussions au sujet des contrats portaient sur les remises d'achat offertes par les gros fournisseurs aux universités, ainsi que la possibilité de trouver une façon de « grossir » les achats locaux en créant des relations d'approvisionnement stables, à des prix réduits, avec des fournisseurs locaux qui sont socialement engagés et qui favorisent le développement durable. À l'Université de Toronto, les discussions au sujet des fournisseurs privilégiés tournaient autour des grandes chaînes et de leurs politiques inflexibles. Par exemple, lorsque l'université a acheté des tomates pour sa franchise d'une grande chaîne de café, elle a dû acheter des tomates provenant du fournisseur privilégié de la chaîne. Ce contrat d'approvisionnement auprès d'une seule source privilégiée est un obstacle majeur à l'adoption d'une approche locale, car il interdit carrément cette approche, mais augmente aussi le coût pour l'université. Trent est confrontée à des défis similaires : l'université doit gérer des contrats individuels avec neuf fournisseurs de services alimentaires différents tout en essayant de les rallier autour des objectifs d'approvisionnement local. Par exemple, la chaîne de café située sur le campus a refusé d'acheter les produits de Kawartha Dairy et les franchises de grande marque ont refusé d'utiliser des tomates cultivées et mises en conserve sur le campus.

Souvent, ces problèmes découlent de l'inflexibilité des chefs d'entreprise qui dictent quoi faire à leurs bureaux locaux, ce qui limite la possibilité de créer de nouvelles relations d'approvisionnement innovatrices. Ces contrats inflexibles empêchent les universités d'exiger du changement. Dans de telles circonstances, les universités n'ont pas le choix que d'attendre le renouvellement des contrats des services alimentaires pour apporter des modifications.

L'UofT a essayé de trouver des solutions à ces problèmes de contrats. Lorsqu'elle rédige ses demandes de propositions et ses contrats, elle essaie souvent de délimiter ses contrats, d'en limiter la durée (ce qui crée plus de pression pour répondre à ses besoins), d'exiger un mode d'approvisionnement flexible et d'inclure des dispositions de renégociation annuelle. À l'intérieur de ces contrats, elle tente d'établir certains éléments de façon permanente, soit des exigences en matière d'approvisionnement local, une garantie de traçabilité et des listes d'ingrédients et des descriptions nutritives en format électronique. Elle s'est aussi éloignée de la centralité des franchises de grande marque sur le campus et se concentre surtout sur la création de ses propres marques.

Recommandation : Stimuler le progrès par la responsabilisation

Afin que les universités puissent continuer leurs efforts pour mieux s'approvisionner en produits locaux, il faut établir des lignes directrices claires avec des mesures de responsabilisation efficaces. La création d'un bon système de responsabilisation assure le progrès continu, puisqu'il servira d'outil d'évaluation pour les initiatives alimentaires locales. Si ces initiatives satisfont aux attentes, elles recevront de l'appui de la part des universités. De plus, la transparence garantit que les gestionnaires et les personnes concernées demeurent informés et engagés.

Par exemple, l'Université Mount Allison a une politique environnementale qui fait partie de sa stratégie de gouvernance. Cette politique comprend huit sous-politiques, dont une sur l'alimentation. Chaque année, deux ou trois sous-politiques environnementales font l'objet d'une évaluation. Par conséquent, la politique sur l'alimentation est révisée tous les trois ans environ. Ces évaluations sont institutionnalisées et publiques pour assurer la transparence et la responsabilisation de l'université. De même, la responsabilisation de l'Université de la Colombie-Britannique repose sur des documents fondamentaux, dont celui sur la vision et les valeurs reliées à l'alimentation et la charte d'Okanagan. De plus, l'UBC se fixe des objectifs budgétaires, ce qui lui permet de donner corps à son engagement envers l'approvisionnement local. Cela veut aussi dire qu'elle peut mesurer ses réussites, rester transparente et évaluer son progrès par rapport aux attentes. À l'Université Trent, la présence accrue des étudiants au sein de certains comités de gouvernance oblige l'université à rendre des comptes à ces derniers, ce qui fait progresser le taux d'aliments sains, locaux et durables dans le système alimentaire universitaire.

En général, un niveau élevé de transparence se traduit par de meilleures pratiques d'approvisionnement local. Les universités qui établissent des lignes directrices claires et créent des postes chargés de veiller à l'application de ces directives s'assurent que l'approvisionnement local devient une priorité pour tous.

Appui du gouvernement : Les politiques empêchent ou encouragent l'alimentation locale

Nous avons découvert durant nos recherches que l'incidence des politiques gouvernementales, ou du manque de politiques, sur la viabilité de l'industrie alimentaire locale varie énormément²⁵. Au Canada, il y a un net manque de producteurs de moyenne taille. Les petites fermes vendent leurs produits dans des marchés de fermiers ou par l'entremise d'un programme d'agriculture soutenue par la communauté (p. ex., abonnements pour recevoir des fruits et légumes frais), tandis que les grosses fermes vendent leurs produits directement aux distributeurs. Il y a un manque d'infrastructure pour que les petits et moyens producteurs puissent répondre aux exigences de commodité, d'approvisionnement et d'entreposage des universités. Les instances gouvernementales provinciales et fédérales pourraient accroître leur soutien et financer les infrastructures nécessaires pour transformer et distribuer les produits locaux, ce qui stimulerait la croissance de l'économie agroalimentaire locale.

En Colombie-Britannique, le gouvernement encourage l'achat de produits provenant de la province à l'aide de diverses initiatives. Il a notamment lancé le défi au secteur public d'atteindre un taux d'approvisionnement local de 30 %. Par contre, afin de recevoir la désignation « produit local », un produit doit seulement passer par une étape de la chaîne d'approvisionnement britanno-colombienne, même si c'est juste la transformation. Il est donc important de concevoir les politiques en consultation avec les parties intéressées, car cette politique en particulier n'avantage pas nécessairement les agriculteurs locaux. Par ailleurs, un petit distributeur a mentionné la difficulté d'obtenir un appui gouvernemental pour le secteur agricole : il n'y a presque pas de financement offert pour résoudre ses problèmes d'infrastructure et obtenir les capitaux nécessaires pour augmenter sa capacité d'entreposage.

L'Ontario appuie l'industrie alimentaire locale en vertu de la Loi de 2013 sur les aliments locaux²⁶. De plus, le 18 mars 2019, le gouvernement a annoncé l'arrivée de nouveaux programmes, dont la création d'une carte interactive sur les restaurants locaux pour relier les entreprises alimentaires locales et les marchés; la reconnaissance d'établissements publics qui atteignent volontairement leurs objectifs d'approvisionnement local; la simplification et la promotion du logo et du programme de Foodland Ontario; la réduction des pressions réglementaires; et l'amélioration de l'Ontario Food Terminal. Puisque l'Université de Toronto envisage la possibilité d'utiliser le logo Foodland Ontario pour certifier ses produits comme étant des produits locaux et qu'elle aimerait aussi recourir aux services de l'Ontario Food Terminal pour s'approvisionner en produits locaux, il est évident que les actions gouvernementales peuvent avoir de réelles retombées pour le mouvement de l'alimentation locale.

Recommandation : Créer des occasions d'appui gouvernemental par voie de consultation

La façon dont le gouvernement appuie le secteur agricole local doit être précisée en consultation avec les parties intéressées. Par exemple, lorsque le gouvernement de la Colombie-Britannique a lancé au secteur public le défi d'atteindre un taux d'approvisionnement local de 30 %, les produits qui étaient seulement transformés dans la province faisaient partie des « produits locaux ». Cela n'a pas rendu justice aux vrais produits locaux et a privé les producteurs locaux d'un appui et de retombées intéressantes. Il y a d'autres possibilités stratégiques à venir, dont des subventions, des

²⁵ Dariush MOZAFFARIAN, Sonia Y ANGELL, Tim LANG et Juan A. RIVERA. Role of government policy in nutrition – barriers to and opportunities for healthier eating, *British Medical Journal*: 361 <https://doi.org/10.1136/bmj.k2426> (2018).

²⁶ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES, L'approche ontarienne en matière de promotion des produits alimentaires locaux, [en ligne], <http://www.omafra.gov.on.ca/french/about/localfood.htm> (mis à jour le 19 mars 2019).

possibilités de financement et la création d'une stratégie de centres d'alimentation; tous ces projets pourraient être renforcés par voie de consultation. La prise de décision et l'aide gouvernementale devraient s'inspirer de l'expérience des acteurs du secteur afin que les politiques mises en place aient une incidence plus significative.

Engagement des parties intéressées : Rallier les gens à la cause

L'engagement des parties intéressées fait partie des défis signalés à plusieurs reprises lors de nos entretiens. Il est important que les étudiants, les professeurs et les employés soient investis dans l'approvisionnement local pour assurer la réussite des stratégies mises en place. Ne pas recevoir l'appui nécessaire des parties intéressées peut nuire aux initiatives alimentaires en cours. Voici les trois façons dont l'engagement des parties intéressées constitue un obstacle : le taux de roulement des étudiants, un manque de communication et les lacunes en matière de sensibilisation et de littératie alimentaire.

Les étudiants de l'Université Mount Allison sont très intéressés par l'approvisionnement local. Grâce à eux, l'université a été en mesure d'atteindre ses objectifs d'approvisionnement. Toutefois, il est difficile de maintenir une population étudiante bien renseignée en raison du taux de roulement; les nouveaux étudiants ne sont pas tous au courant des initiatives d'approvisionnement local de l'université. L'UBC et l'UofT connaissent des problèmes similaires : le manque de conscientisation et d'engagement de la part des étudiants est un obstacle pour l'approvisionnement local. La littératie alimentaire et les communications au sujet des initiatives alimentaires de l'université sont essentielles pour recevoir l'appui des étudiants. L'UBC s'est engagée à fournir de l'information aux étudiants concernant l'importance de l'alimentation saine et locale dans sa vision et sa charte de valeurs alimentaires; cet engagement devrait s'appliquer à l'UBC au complet et à d'autres campus.

Recommandation : Travailler en collaboration avec les étudiants

L'approfondissement de la littératie alimentaire est nécessaire pour inciter les étudiants à penser sérieusement aux systèmes alimentaires locaux. Les étudiants ont besoin de s'investir pour mieux comprendre l'importance d'avoir des produits locaux sur leur campus et le raisonnement derrière une augmentation des prix ou la disponibilité limitée de certains produits saisonniers. Une population étudiante engagée qui s'intéresse aux options d'aliments locaux entraînera une plus grande demande qui, ultimement, créera un engagement institutionnel accru. Les comités consultatifs étudiants se sont avérés très utiles à l'Université Trent. À l'UBC, des étudiants en économie ont mené une recherche pour VFMD dans le cadre de leurs cours. Parallèlement, McGill a eu du succès en mettant sur place une journée consacrée aux aliments locaux pour mettre en valeur les aliments saisonniers locaux et favoriser le dialogue.

Nous recommandons aux campus de créer des stratégies de communication et d'éducation concernant l'alimentation. Par exemple, il serait possible d'informer les parties intéressées sur le système alimentaire local en racontant l'histoire des initiatives d'approvisionnement local réalisées par les services alimentaires. Les étudiants doivent faire partie de la conversation sur l'approvisionnement local des universités — plus les étudiants sont conscientisés et intéressés par l'importance de l'alimentation locale, plus les campus devront répondre à cette demande.

Conciliation des approches locales et durables : Que signifie « produits durables »?

En plus d'avoir des objectifs d'approvisionnement local sur les campus, plusieurs universités priorisent l'approvisionnement auprès de producteurs qui adhèrent à de bonnes pratiques durables. Il s'agit d'un aspect important des bonnes pratiques d'approvisionnement alimentaire de plusieurs universités canadiennes. Par contre, la durabilité présente certains défis et peut limiter le niveau d'approvisionnement local. Par exemple, l'UofT entretient des liens directs avec des fermes conformément aux lignes directrices inscrites dans son document Local Food Plus. Les agriculteurs locaux doivent répondre aux exigences stipulées dans ce document pour être considérés comme fournisseurs locaux potentiels de l'université. De nombreux agriculteurs de la région ne sont pas en mesure de satisfaire à tous les critères, puisqu'ils font eux-mêmes face à des défis pour obtenir leur certification en pratique durable ou biologique.

L'Université Trent accorde beaucoup d'importance aux pratiques durables et équitables lorsqu'elle achète des fruits et légumes. Elle est donc limitée par le nombre d'agriculteurs qui détiennent toutes les certifications nécessaires. Souvent, les agriculteurs sont qualifiés pour obtenir ces certifications, mais ont besoin de recevoir plus d'appui durant le processus d'accréditation. De plus, les agriculteurs n'ont pas toujours les moyens de payer les frais additionnels associés à l'obtention d'une accréditation. Le manque de certification et le processus d'accréditation pénible peuvent donc restreindre le nombre d'agriculteurs qui répondent aux exigences des universités, ce qui entraîne moins d'achats de produits locaux.

Recommandation : Mieux appuyer les agriculteurs

Les certifications qui garantissent des pratiques agricoles écologiques, comme la certification « produits biologiques », permettent aux services alimentaires de retrouver et d'obtenir des aliments durables sans aucune difficulté. Par contre, le processus d'accréditation est souvent long, complexe et trop cher pour les agriculteurs. Les agriculteurs devraient recevoir de l'appui afin de mieux comprendre les exigences pour obtenir une certification et savoir comment y procéder. De plus, un appui financier pour les petites et moyennes fermes pourrait encourager les agriculteurs à obtenir ces certifications; sans appui, ces agriculteurs ne sont peut-être pas en mesure de s'inscrire au processus d'accréditation. Cela faciliterait aussi leur capacité à vendre leurs produits à des services alimentaires institutionnels.

Conclusion

Comme nous avons pu l'observer dans nos études de cas, les universités de partout au Canada diversifient et innovent leurs pratiques d'approvisionnement local et leurs liens directs avec les fermes afin de surmonter les divers obstacles auxquels elles se heurtent. Les étudiants et les gestionnaires repoussent les limites d'un approvisionnement faisable et durable pour les services alimentaires sur les campus. Les universités avancent que l'approvisionnement local est un devoir citoyen; elles veulent donner l'exemple de l'approvisionnement local à grande échelle, puisqu'elles font partie des plus grands prestataires de services alimentaires du Canada.

Selon notre recherche concernant les obstacles à l'établissement de relations entre les fermes et les campus, il n'est pas toujours possible d'entretenir uniquement des liens d'achat directs, car les besoins d'approvisionnement des universités sont trop grands. L'accès à des produits locaux par l'intermédiaire de distributeurs locaux, comme VFMD, est une méthode innovante pour rassembler les produits locaux et approvisionner plus facilement les établissements universitaires. Il faudra passer à une analyse plus approfondie de ces nouveaux distributeurs alimentaires locaux afin de comprendre la capacité réelle de ces modèles à améliorer l'approvisionnement local et les relations entre les fermes et les campus.

Nous espérons que les observations présentées dans le présent rapport pourront alimenter la réflexion sur ce nouveau phénomène que nous avons constaté sur les campus universitaires. De plus, nous espérons que ce rapport pourra inspirer d'autres universités à mettre sur pied des démarches d'approvisionnement local qui ne leur auraient pas semblé possibles dans le passé. Ensemble, nous pouvons renforcer les systèmes alimentaires locaux partout au pays, les rendre plus durables et les intégrer aux mécanismes de fonctionnement des universités.

Remerciements

Nous aimerions prendre le temps de remercier les personnes qui ont contribué à ce rapport. Tout d'abord, nous remercions Nicole Norris, de Meal Exchange, qui nous a guidés tout au long de notre recherche. Grâce à sa grande connaissance du domaine et à ses habilités analytiques, elle a su nous dire à qui parler et où aller chercher certaines informations. Nous remercions aussi Emily Graham, notre directrice à la Public Good Initiative, qui a mené notre projet avec brio et nous a permis de régler une panoplie d'embûches.

Nous tenons aussi à remercier tous ceux et celles qui nous ont fait part de leurs commentaires durant notre recherche : David Speight, de l'UBC, pour sa vision moderne de l'alimentation locale; Roberta LaQuaglia, de Vancouver Farmers Market Direct, pour sa connaissance approfondie de la scène gastronomique de Vancouver; Patrick McMahon, du Veritas Café de l'association des étudiants de cycle supérieur de l'Université Wilfrid Laurier, pour sa façon simple et concise d'aborder la question de l'alimentation locale; Jaco Lokker, Michael Jeronimo et Amanda Chapman, qui ont pris le temps de nous expliquer le parcours de l'Université de Toronto en matière d'alimentation locale; Marc Murdoch, de l'Université Trent, qui nous a aidés à mieux comprendre la nouvelle approche novatrice de Trent pour la gestion de ses services alimentaires; Walter Michael, de Stickling's Bakery, et Vicki McMillan, d'Empire Cheese, pour leurs histoires d'un point de vue de producteurs alimentaires locaux qui travaillent avec une université; Claudette Torbay, de l'Université McGill, pour sa connaissance d'un modèle interne de liens directs entre les fermes et le campus; et Michelle Strain, de l'Université Mount Allison, qui nous a démontré à quel point les petites universités peuvent changer la situation et comment la situation géographique peut avoir une incidence sur l'alimentation locale.

Bibliographie

- A PEOPLE'S FOOD POLICY (page consultée en mars 2019). About People's Food Policy, [en ligne], <https://www.peoplesfoodpolicy.org/>.
- BC GOV NEWS (page consultée en septembre 2019). New opportunities for B.C. food processing and innovation hubs, [en ligne], <https://news.gov.bc.ca/releases/2019AGRI0047-001142>.
- EDGE, Jessica (2013). Cultivating Opportunities: Canada's Growing Appetite for Local Food, Le Conference Board du Canada, [en ligne], www.actualitealimentaire.com/wp-content/uploads/2013/08/14-021_localfood_cfic_rpt.pdf.
- ELTON, Sarah (mis à jour le 23 avril 2015). Local Food Movement, [en ligne], <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/local-food-movement>.
- FOX, Maren (mis à jour le 18 octobre 2016). The Local Food Revolution, [en ligne], <https://www.northatlanticbooks.com/blog/local-food-declaration-of-independence/>.
- HUME, Gord (page consultée en mars 2019). The Local Food Revolution Description, [en ligne], <https://www.municipalworld.com/product/the-local-food-revolution-item-0036/>.
- LEAVENS, Molly (mis à jour le 7 mars 2017). Do Food Miles Really Matter? Harvard University Sustainability, [en ligne], <https://green.harvard.edu/news/do-food-miles-really-matter>.
- MCGILL FOOD AND DINING SERVICES (page consultée en mars 2019). Defining Food Sustainability, [en ligne], <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/local-sustainable-purchasing>.
- MCGILL FOOD AND DINING SERVICES (page consultée en mars 2019). The Benefits of Eating Local Foods, [en ligne], <https://www.mcgill.ca/foodservices/sustainability/green/local>.
- MEAL EXCHANGE (page consultée en mars 2019). About Good Food, [en ligne], <https://calculator.mealexchange.com/help/aboutgoodfood#OurStandards>.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES (mis à jour le 19 mars 2019). L'approche ontarienne en matière de promotion des produits alimentaires locaux, [en ligne], <http://www.omafra.gov.on.ca/french/about/localfood.htm>.
- MOZAFFARIAN, Dariush, Sonia Y. ANGELL, Tim LANG et Juan A. RIVERA (2018). « Role of government policy in nutrition – barriers to and opportunities for healthier eating », British Medical Journal: 361, [en ligne], <https://www.bmj.com/content/361/bmj.k2426>.
- REYNOLDS, Jennifer (mis à jour en 2016). « What is Behind the Trend of Local Food? » Food Service & Nutrition, vol. 1, no 3, p. 5, Canada, [en ligne], <https://foodsecurecanada.org/resources-news/news-media/buying-local-food-products>.
- UNIVERSITÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE (2015). Okanagan Charter: An International Charter for Health Promoting Universities and Colleges (2015), [en ligne], <https://open.library.ubc.ca/cIRcle/collections/53926/items/1.0132754>.
- UNIVERSITÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE (page consultée en mars 2019). Responsibility – Food Vision and Values, [en ligne], <https://www.food.ubc.ca/responsibility/#community>.
- UNIVERSITÉ DE TORONTO (page consultée en mai 2019). Quick Facts, [en ligne], <https://www.utoronto.ca/about-u-of-t/quick-facts>.

- UNIVERSITÉ MOUNT ALLISON (page consultée en mars 2019). On Campus Dining, [en ligne], https://www.mta.ca/Prospective/Student_Life/Housing_and_dining/On_campus_dining/On_campus_dining/.
- UNIVERSITY OF TORONTO FOOD SERVICES (page consultée en avril 2019). Local Food Standards, [en ligne], <https://ueat.utoronto.ca/everythingfood/food-standards/local-food-standards-2/>.
- WERB, Jessica (mis à jour le 9 janvier 2019). « On the frontlines of a food revolution at UBC », UBC News, [en ligne], <https://news.ubc.ca/2019/01/09/on-the-frontlines-of-a-food-revolution-at-ubc>.
- WITTMAN, Hannah et Annette Aurélie DESMARAIS (mis à jour le 1er septembre 2012). Food Sovereignty in Canada, [en ligne], <https://www.policyalternatives.ca/publications/monitor/food-sovereignty-canada>.