



Laniel St-Laurent
services alimentaires

Présentation au forum virtuel pour une
alimentation locale

Par Francine Gagné, directrice des opérations

Nos expertises

- ▶ Service de traiteur dans les écoles primaires
- ▶ Gestion de cafétéria en milieu scolaire aux niveaux secondaire et collégial
- ▶ Gestion de distributrices automatiques



Notre service de gestion de cafétéria

- ▶ Conception des menus
- ▶ Respect des politiques alimentaires en vigueur en fonction du groupe d'âge
- ▶ Proposition de services adaptés aux équipements disponibles sur place et aux infrac-structures
- ▶ Sélection, formation et gestion du personnel
- ▶ Gestion de l'approvisionnement : sélection de fournisseurs locaux et d'aliments du Québec
- ▶ Audit et gestion de l'assurance qualité



Cheminement du projet

L'achat local fait parti des valeurs de l'entreprise familiale depuis la 1ere génération. C'est une réelle valeur de ses gestionnaires qui ont mis en place des politiques concrètes et qui continuent de prendre des décisions à cet effet.

En 2014 et 2015, l'entreprise était déjà membre d'Aliments Québec avec une *attestation de partenariat* dans laquelle elle s'engageait à promouvoir les produits québécois.

En 2016-2017, c'est le début du projet pilote *d'Aliments Québec au menu - volet institutionnel*, en partenariat avec Équiterre.



Cheminement du projet (suite)

- ▶ En 2016-2017, l'équipe commence à travailler à la certification des mets dans le but d'obtenir une majorité de plats certifiés *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*.
- ▶ Depuis 2017, la majorité des plats sont composés de 50% et plus d'aliments du Québec ou transformés au Québec.
- ▶ Actuellement 15 écoles primaires et 16 écoles secondaires sont rejointes par ce programme sur lequel nous continuons à travailler.
- ▶ En 2020-2021, l'étape de la quantification des achats d'aliments locaux à commencer.



services alimentaires

Laniel St-Laurent

Accomplissements

- ▶ Aux termes de la quantification, l'entreprise a obtenu le meilleur résultat de sa catégorie.
- ▶ C'est avec beaucoup de fierté que les gestionnaires et les employés ont accueillis ce résultat.
- ▶ Cette 1ere expérience permet de déterminer des cibles pour les prochaines années.





Laniel St-Laurent
services alimentaires

Certains obstacles
au départ sont
devenus des
vecteurs de
changements

Négocier avec
certains GÉRANTS
de cuisine
réfractaires à
augmenter leurs
dépenses

Embauche du
futur personnel en
fonction des
valeurs de
l'entreprise

Cette meilleure
sélection permet à
l'employé d'être
fier de son travail et
de s'impliquer à la
tâche

Travailler avec des
DISTRIBUTEURS qui
n'avaient pas la
vision de favoriser
l'achat local

Un changement de
distributeur qui ne
pouvait nous
garantir une offre
constante de
produits locaux

Travailler en
partenariat avec les
distributeurs pour
encourager et
intégrer les produits
d'ici

Convaincre certains
décideurs de ne pas
sélectionner par
défaut le PLUS BAS
PRIX

Virage de
l'entreprise à 100 %
dans le milieu
scolaire

Travailler avec des
institutions qui
partagent nos
valeurs



Laniel St-Laurent
services alimentaires

Les outils

Équiterre

Encadrement des efforts par la mise en place de projet, tel que la quantification des achats

Création de comité de travail et partage du savoir-faire

Aliments Québec

Support offert en tout temps, en particulier lors de la quantification

Liste des fournisseurs régulièrement mis à jour

Nos clients

Certains clients participent au comité de travail et s'impliquent dans la réflexion.

Le dialogue avec ces clients est un merveilleux outils.

Les retombées

- ▶ Une valeur ajoutée dans l'expérience de la clientèle fière que leur cafétéria offre des produits d'ici
- ▶ La confiance des directeurs d'école et des centres de service envers la qualité des services offerts
- ▶ La reconduction de tous les contrats
- ▶ Une plus grande notoriété
- ▶ Un intérêt grandissant pour nos services



services alimentaires

Laniel St-Laurent

Nos recommandations pour la mise en place d'une démarche similaire

- ▶ Reconnaître que l'achat local doit être une **véritable valeur**. Les prises de décisions et les changements en seront que plus faciles.
- ▶ Il est nécessaire de l'inscrire dans la culture d'entreprise. C'est le bon moment pour le faire puisque le contexte social actuel est plus favorable que jamais.
- ▶ S'entourer de partenaire qui partage cette valeur :
 - ▶ Employés
 - ▶ Distributeurs
 - ▶ Clients



services alimentaires

Lanier St-Laurent

Notre conclusion

Selon nous, c'est tout le Québec d'aujourd'hui et de demain qui gagnera à revoir sa politique d'attribution des contrats pour tenir compte des entreprises qui favorisent l'achat local.

Mais plus encore, nous souhaitons qu'une nouvelle politique d'achat pousse un peu plus loin et favorise les entreprises de services qui sont elles-mêmes locales.

Que doit-on faire pour soutenir les entreprises d'ici ?

