

Association des producteurs maraîchers du Québec

Étude d'opportunité :
Projet-pilote de commercialisation de produits maraichers dans le réseau
institutionnel québécois

Rapport d'étape #1

Présenté à



Association des
producteurs maraîchers
du Québec

Mai 2023

Julien Racicot, M.Sc.
Économiste



Incomplet sans présentation verbale de MCE Conseils

Siège social

32, rue Saint-Charles Ouest
Bureau 400
Longueuil (Québec) | J4H 1C6
450 646 7946

Bureau de Montréal

2175, boul. de Maisonneuve Est
Bureau 203
Montréal (Québec) | H2K 4S3

Bureau de Québec

125, boul. Charest Est
Bureau 303
Québec (Québec) | G1K 3G5

www.mceconseils.com

TABLE DES MATIÈRES

1. LE CONTEXTE	1
2. LE MANDAT	2
3. ANALYSE DE LA DEMANDE	3
3.1 Estimation sommaire de la demande institutionnelle	3
3.2 Estimation de la demande globale pour les carottes, oignons et pommes de terre au Québec	7
3.3 Fonctionnement de l’approvisionnement institutionnel public de légumes	9
3.4 Constats sur les contrats et les appels d’offres publics institutionnels incluant des produits maraîchers (COP - Carottes, Oignons, Pommes de terre)	14
3.5 Quantification et caractérisation des volumes consommés	25
3.6 Portrait du circuit d’approvisionnement du réseau de la santé pour les légumes COP (surgelés, frais et transformés)	36
3.7 Des cas d’exception d’approvisionnement direct (circuits courts) entre institutions et fermes maraîchères	37
4. ANALYSE DE L’OFFRE	43
4.1 Portrait de la production québécoise des 3 produits visés (Carottes, oignons, pommes de terre)	43
4.2 Balance commerciale et dynamique des marchés internationaux	47
5. SOMMAIRE EXÉCUTIF - CONCLUSIONS	66
6. PROCHAINES ÉTAPES DU MANDAT	70
6.1 Présentation du projet-pilote au sein de la communauté de pratiques Commun’assiette 15 juin 2023	70
6.2 Consultation de producteurs (carottes, oignons, pommes de terre)	70
6.3 Consultation de transformateurs et grossistes-distributeurs et de légumes présents dans le marché institutionnel (carottes, oignons, pommes de terre)	70
6.4 Bilan des analyses et identification des facteurs clés de succès à réunir pour opérationnaliser le projet pilote	70
7. ANNEXES	71
7.1 Avis d’appels d’offres ou contrats incluant des légumes analysés sur le SEAO	71
8. SOURCES	80

Siège social

32, rue Saint-Charles Ouest
Bureau 400
Longueuil (Québec) | J4H 1C6
450 646 7946

Bureau de Montréal

2175, boul. de Maisonneuve Est
Bureau 203
Montréal (Québec) | H2K 4S3

Bureau de Québec

125, boul. Charest Est
Bureau 303
Québec (Québec) | G1K 3G5

www.mceconseils.com

LISTE DES TABLEAUX

	Page
Tableau 1. Demande alimentaire globale au Québec en 2019	4
Tableau 2. Estimations des ventes de produits alimentaires pour les segments du marché institutionnel au Québec en 2019	5
Tableau 3. Répartition régionale des institutions participantes à la SNAAQ selon le réseau	5
Tableau 4. Estimations des ventes de carottes, oignons et pomme de terre dans le réseau institutionnel québécois en 2019	6
Tableau 5. Liste des intervenants consultés dans le cadre de la démarche	14
Tableau 6. Répartition approximative des achats annuels de fruits et légumes du CHUSJ	39
Tableau 7. Consommation du CHUSJ de carottes, oignons et pommes de terre	40
Tableau 8. Prix des importations canadiennes de carottes et navets frais ou réfrigérés (\$/kg)	50
Tableau 9. Concentration du marché des importateurs canadiens	50
Tableau 10. Principaux importateurs canadiens	51
Tableau 11. Prix des importations canadiennes d'oignon et échalotes (\$/kg)	55
Tableau 12. Concentration du marché des importateurs canadiens d'oignons et échalotes	55
Tableau 13. Principaux importateurs québécois et ontariens d'oignons et échalotes	56
Tableau 14. Prix des importations canadiennes de légumes congelés (\$/kg)	64
Tableau 15. Concentration du marché des importateurs canadiens de légumes congelés	65
Tableau 16. Principaux importateurs canadiens de légumes congelés	65

1. LE CONTEXTE

L'Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ) est un regroupement des principaux producteurs maraîchers et horticoles du Québec. Regroupant 389 membres, l'association offre des services relatifs à la production, dont un appui à la recherche et au développement technologique, influence de manière positive et efficace la mise en marché et instaure des programmes de promotion des produits du Québec, et ce, depuis plus de 75 ans.

L'APMQ gère le Marché des Jardiniers de La Prairie ainsi que la Place des producteurs (PDP), qui est une plateforme physique de commercialisation de fruits et légumes située à Montréal et regroupant les produits de plus de 100 producteurs québécois. Il s'agit du plus important marché de gros et semi-gros de fruits et de légumes dans l'est du Canada.

En septembre 2020, suivant les répercussions de la COVID-19 et de la vague d'intérêt de la population québécoise envers l'autonomie alimentaire, le gouvernement du Québec a lancé sa toute première Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ).

La Stratégie a pour objectif de doter, d'ici 2025, l'ensemble des institutions publiques du Québec d'une cible d'achat d'aliments québécois.

La Stratégie comporte des orientations qui comprennent chacune des objectifs et des actions. Celles-ci mettent l'accent sur les différents vecteurs de rapprochement entre les institutions publiques et les entreprises bioalimentaires québécoises.

Elles se déclinent en quatre volets :

1. Concertation et engagement des institutions publiques;
2. Soutien et accompagnement des institutions publiques;
3. Rapprochement de l'offre et de la demande;
4. Adaptation de l'offre bioalimentaire québécoise au marché institutionnel.

Les actions représentent aussi une occasion d'intégrer dans les achats publics plusieurs considérations comme le développement durable, l'éducation alimentaire, la santé et la proximité avec les entrepreneurs bioalimentaires d'ici.



POUR UNE
ALIMENTATION LOCALE
DANS LES INSTITUTIONS
PUBLIQUES

STRATÉGIE NATIONALE D'ACHAT
D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS

2. LE MANDAT

Dans ce contexte, l'achat de produits maraîchers québécois par les institutions publiques est présument appelé à croître significativement au courant des prochaines années.

Toutefois, ces volumes tardent à se matérialiser et il semble demeurer plusieurs barrières à l'entrée empêchant la réalisation du plein potentiel d'adéquation entre l'offre et la demande pour des légumes québécois dans le réseau public du Québec.

Un des facteurs souvent évoqués pour expliquer ce manque de résultats concrets concerne la saisonnalité de la production maraîchère québécoise comparativement aux besoins réguliers et annuels des réseaux publics.

Pour notamment contourner cette problématique et tracer la voie à un élargissement plus généralisé, l'APMQ et le MAPAQ proposent de réaliser un projet-pilote visant la commercialisation de 3 produits spécifiques (patates, carottes, oignons) dont la conservation favorise leur disponibilité toute l'année.

Conséquemment, l'APMQ a sollicité MCE Conseils pour un accompagnement dans le cadre de la réalisation d'un projet-pilote comprenant une étude d'opportunité visant la commercialisation de 3 légumes COP (carottes, oignons, patates) auprès du réseau institutionnel public québécois.

De manière générale, le projet-pilote vise à rapprocher les gestionnaires des services alimentaires du milieu institutionnel public (priorité : santé, services sociaux, éducation, enseignement supérieur et en second ordre les transports, services de garde, milieux de travail et services correctionnels) des producteurs de fruits et légumes québécois afin de favoriser les échanges et faciliter la connaissance des besoins et de l'offre disponible. L'analyse doit permettre de cibler de nouveaux modèles innovants en matière d'approvisionnement qui permettent le regroupement et la consolidation des produits des producteurs maraîchers, le développement d'une chaîne logistique permettant d'approvisionner le milieu institutionnel ainsi que l'offre de produits adaptés aux besoins du marché institutionnel.

Réseau de collaborateurs à la SNAAQ



Des travaux d'analyses, de recherche et de pistes de mise en œuvre ont déjà été réalisés ou sont en cours de réalisations par un réseau d'organismes collaborateurs à la SNAAQ. Il est entendu que MCE Conseils pourra consulter et impliquer ces organisations dès le début et tout au long de la réalisation du mandat afin de bâtir un projet-pilote fort des constats déjà réalisés et approfondir les zones d'ombre qui n'ont pas encore été éclaircies. À titre d'exemple, des approches et des contacts ont déjà été établis par MCE Conseils auprès de professionnels de l'ITHQ et de Cintech Agroalimentaire dans la dernière année pour d'autres projets connexes.

3. ANALYSE DE LA DEMANDE

3.1 Estimation sommaire de la demande institutionnelle

Au Québec en 2019, la demande alimentaire globale totalisait environ 51 milliards de dollars. Les deux tiers de cette demande sont commercialisés au détail principalement dans les magasins d'alimentation (50%) et dans tous les autres magasins et circuits de vente au détail incluant les grandes surfaces, les marchés publics, etc. (16%). Le grand réseau hôtel, restaurant et institution (HRI) englobe environ le tiers de la demande alimentaire au Québec surtout dans le créneau commercial des restaurants et hôtels (28%). Ce qui laisse environ 3.2G\$ par année ou environ 6% de la demande alimentaire commercialisée dans l'institutionnel non-commercial englobant le réseau public¹.

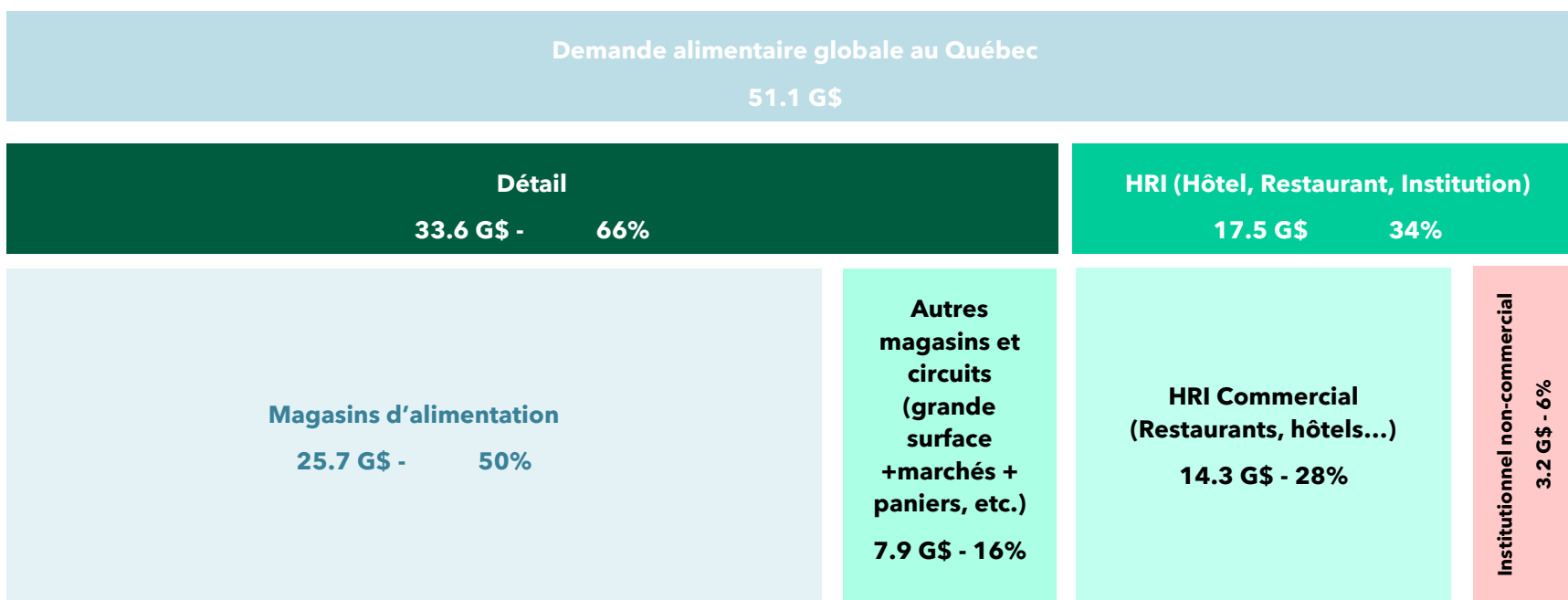


Tableau 1. Demande alimentaire globale au Québec en 2019

	G\$	%
Demande alimentaire au Québec en 2019	51,1	100%
Détail	33,6	66%
Magasin d'alimentation	25,7	50%
Autres magasins et circuits (grandes surfaces + marchés publics, paniers, etc.)	7,9	15%
HRI (Hôtels, Restaurants, Institutionnels)	17,5	34%
Commercial (Restaurants, Hôtels...)	14,3	28%
Non-commercial (Institutionnel)	3,2	6%

Source : Statistique Canada, MAPAQ. SNAAQ.

Secteurs	Description-Analyse	Potentiel pour le projet-pilote COP (carotte, oignon, pomme de terre)
Santé	Au sein du marché institutionnel du Québec, c'est le secteur de la Santé qui accapare la part du lion avec près de 1,5 G\$ de demande annuelle ou 61% de la demande globale institutionnelle non commerciale. Les services alimentaires de ce réseau sont à très grande majorité autogérée (87%) alors que seulement 13% de la demande est sous-traitée à contrat principalement dans les résidences privées.	Élevé pour les principales régions urbaines du Québec englobant le plus gros des volumes
Éducation	Le réseau de l'éducation est le deuxième plus grand marché avec environ 400M\$ de demande alimentaire annuelle ou 17% de l'institutionnel non-commercial public québécois. À l'inverse du réseau de la Santé, le secteur de l'Éducation est majoritairement (71%) sous-traité alors que le service de cafétéria de la majorité des écoles primaires et secondaires québécoises est confié à une organisation externe (traiteur, compagnie de services alimentaires, etc.). Plusieurs universités du réseau de l'enseignement supérieur à l'intérieur de l'éducation ont plutôt tendance à autogérer leur service alimentaire notamment en raison de la masse critique d'étudiants au sein de ces établissements.	Élevé pour les grands établissements avec beaucoup de volumes comme l'enseignement supérieur (universités, cégep) Modéré pour le reste du réseau scolaire qui est fragmenté
Garderie	La demande dans les garderies québécoises totalise 238M\$ ou 10% du total institutionnel non commercial. La très grande majorité (93%) des garderies québécoises autogèrent leur service alimentaire, mais il s'agit toutefois d'un marché caractérisé par de nombreux établissements répartis partout sur le territoire avec relativement très peu de volumes alimentaires individuels.	Faible pour le projet-pilote considérant la demande trop fragmentée
Autres	Le reste des secteurs englobent chacun moins de 5% du marché global institutionnel non commercial et sont très majoritairement (>80%) desservis par des services alimentaires contractuels. De grandes entreprises comme Aramark, Groupe Compass et Sodexo fournissent d'importants volumes de services alimentaires dans ces créneaux.	Faible - Des approches auprès de grandes entreprises de services alimentaires auraient plus de potentiel.

Tableau 2. Estimations des ventes de produits alimentaires pour les segments du marché institutionnel au Québec en 2019

Secteurs	Autogérés	Contractuels	Total	
	%	%	M\$	%
Santé	87%	13%	1449	61%
Éducation	29%	71%	394	17%
Garderies	93%	6%	238	10%
Milieus de travail	9%	91%	95	4%
Sites (régions) éloignés	18%	82%	93	4%
Transport	20%	81%	64	3%
Services correctionnels	93%	5%	43	2%
Total	71%	29%	2375	100%

Les régions urbaines du Québec incluant le grand Montréal (Montréal, Montérégie, Lanaudière, Laurentides) et la région de la Capitale-Nationale sont celles à privilégier dans le cadre du projet pilote puisqu'elles englobent une masse critique importante (>50%) des institutions de santé et d'enseignement supérieur au Québec, mais réparti sur un territoire relativement concentré.

Tableau 3. Répartition régionale des institutions participantes à la SNAAQ selon le réseau

	Santé et services sociaux		Enseignement supérieur		Scolaire (primaire, secondaire, professionnel, adultes)		Total	
		%		%		%		%
Montréal	94	17%	21	27%	133	18%	248	18%
Montérégie	68	12%	8	10%	142	19%	218	16%
Capitale-Nationale	52	9%	6	8%	41	6%	99	7%
Chaudière-Appalaches	44	8%	3	4%	33	4%	80	6%
Bas-Saint-Laurent	37	7%	4	5%	13	2%	54	4%
Estrie	35	6%	6	8%	89	12%	130	9%
Laurentides	27	5%	2	3%	114	15%	143	10%
Lanaudière	26	5%	4	5%	26	4%	56	4%
Outaouais	25	4%	3	4%	22	3%	50	4%
Saguenay-Lac-Saint-Jean	23	4%	5	6%	21	3%	49	4%
Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	23	4%	2	3%	20	3%	45	3%
Cendre-du-Québec	22	4%	2	3%	20	3%	44	3%
Mauricie	22	4%	3	4%	18	2%	43	3%
Abitibi-Témiscamingue	21	4%	2	3%	14	2%	37	3%
Côte-Nord	21	4%	2	3%	4	1%	27	2%
Nord-du-Québec	15	3%	3	4%	0	0%	18	1%
Laval	9	2%	2	3%	30	4%	41	3%
Total	564	100%	78	100%	740	100%	1382	100%

L'Enquête sur les dépenses des ménages² de Statistique Canada comporte un volet détaillé sur les dépenses alimentaires des Québécois qui permet d'estimer que les carottes, oignons et pommes de terre représentant respectivement 0,6%, 0,7% et 0,9% des dépenses annuelles en magasins par les ménages. En posant l'hypothèse que cette proportion est comparable dans les achats des institutions, on peut produire une estimation générale de la demande annuelle pour les 3 produits visés. Cette hypothèse a ses limites, mais a été qualifiée de valable par des intervenants experts en approvisionnement institutionnel. L'ensemble du secteur de la santé québécois achèterait donc annuellement pour environ 8M\$ de carottes, 9M\$ d'oignons et 13M\$ de pommes de terre fraîches. À noter qu'il s'agit d'une évaluation qui surestime probablement les besoins puisqu'elle ne tient pas compte des frais de distribution des grossistes qui desservent le marché institutionnel pour livrer auprès des différents sites.

Tableau 4. Estimations des ventes de carottes, oignons et pomme de terre dans le réseau institutionnel québécois en 2019

Secteurs	Hypothèses d'estimation	Pourcentage des dépenses alimentaires en magasin des ménages				Prix moyen au détail au Canada en 2021 (\$/kg)		
		9,6%	0,6%	0,7%	0,9%	2,41	2,32	2,28
		Total	Estimation de dépenses pour tous les légumes frais	Carottes	Oignons	Pommes de terre	Carottes	Oignons
	M\$	M\$	M\$	M\$	M\$	tonnes	tonnes	tonnes
Santé	1 449	139	8	9	13	3 434	4 080	5 703
Éducation	394	38	2	3	4	934	1 109	1 551
Garderies	238	23	1	2	2	564	670	937
Milieus de travail	95	9	1	1	1	225	267	374
Sites (régions) éloignés	93	9	1	1	1	220	262	366
Transport	64	6	0	0	1	152	180	252
Services correctionnels	43	4	0	0	0	102	121	169
Total institutionnel public	2 375	228	14	15	21	5 628	6 687	9 348
Magasins d'alimentation	25 700	2 471	147	168	230	65 242	71 108	111 346

3.2 Estimation de la demande globale pour les carottes, oignons et pommes de terre au Québec

Pour estimer le volume de la demande globale des trois légumes (carottes, oignons et pommes de terre) au Québec, la source de données la plus pertinente provient de Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada qui, par le biais de différentes enquêtes statistiques, produisent annuellement des mesures de disponibilités et d'utilisation des aliments au pays³.

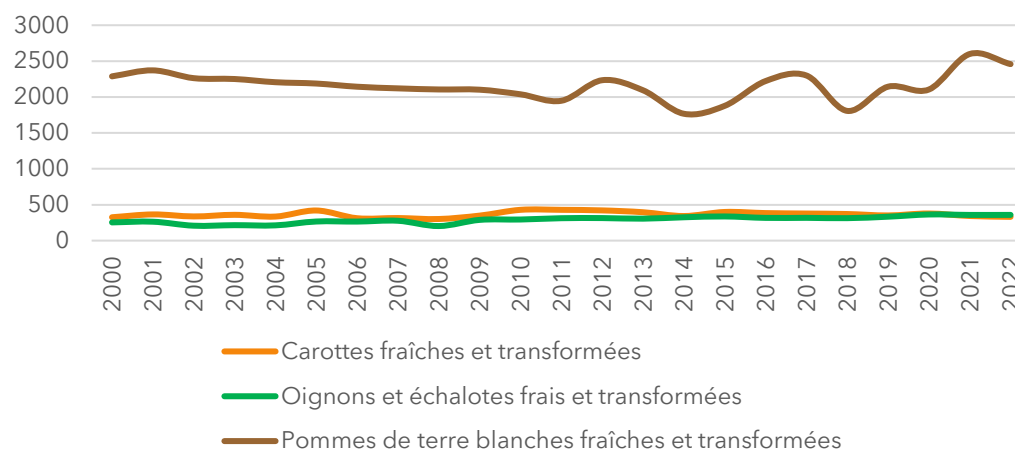
En combinant la disparition intérieure exprimée à l'utilisation industrielle, on obtient une demande globale au Canada en 2022 de :

- 331 000 tonnes de carottes;
- 358 000 tonnes d'oignons;
- 2 458 000 tonnes de pommes de terre.

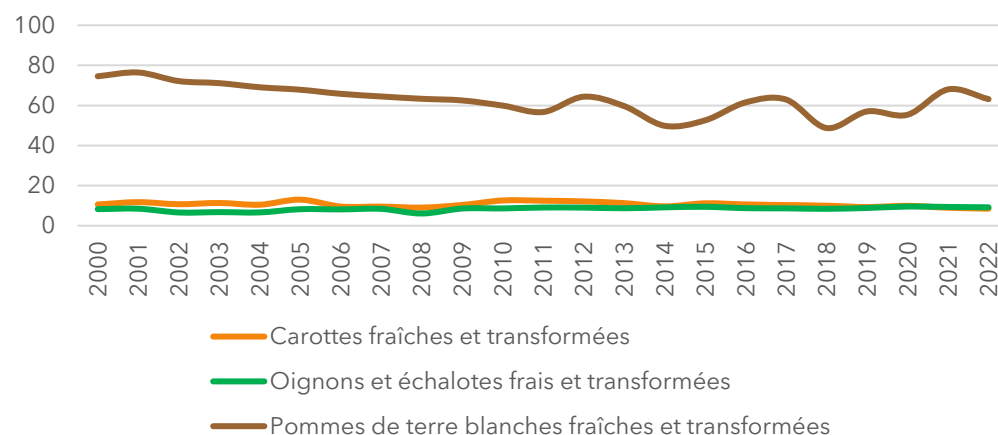
En rapportant cette mesure au niveau des aliments disponibles par habitant, on obtient une consommation moyenne en kilogrammes par année de :

- 8.5 kg de carottes;
- 9.2 kg d'oignons;
- 63.1 kg de pommes de terre.

Demande au Canada en milliers de tonnes métriques (disparition intérieure exprimée + utilisation industrielle)



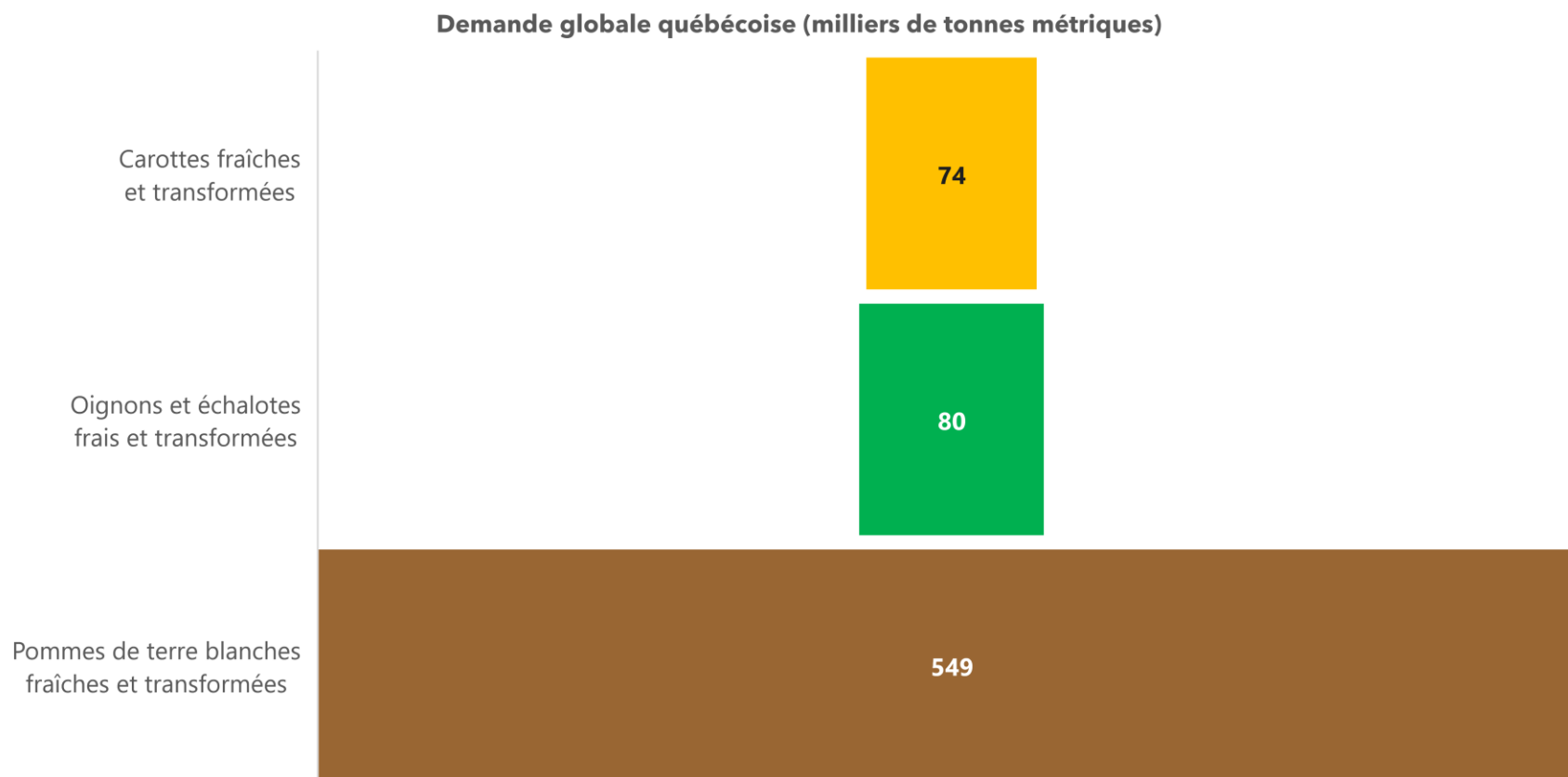
Demande intérieure en kg par année par personne



Statistique Canada : Tableau : 32-10-0053-01

En inférant cette demande à la population du Québec, la consommation totale de la province se situe à environ :

- 74 000 kg de carottes fraîches et transformées;
- 80 000 kg d'oignons frais et transformés;
- 549 000 kg de pommes de terre fraîches et transformées.



3.3 Fonctionnement de l'approvisionnement institutionnel public de légumes

3.3.1 Guide d'accès au marché institutionnel

Avant même le lancement de la SNAAQ, plusieurs démarches ont déjà été effectuées pour favoriser l'accès des entreprises québécoises envers le marché institutionnel dont le fonctionnement a été abondamment documenté dans différents rapports, dont le **Guide d'accès au marché institutionnel** publié par le MAPAQ en 2015⁴.

Le marché institutionnel public (ou marché public) est composé de tous les ministères et organismes publics qui attribuent des contrats publics dans le but d'obtenir des biens et des services auprès de fournisseurs. Parmi eux :

- *Le réseau de la santé et des services sociaux;*
- *Le réseau de l'éducation;*
- *Les sociétés d'État (SAQ, Hydro-Québec, Loto-Québec, etc.);*
- *Les services correctionnels.*

*Ces établissements ont des spécificités en termes d'approvisionnement alimentaire qui ont un effet sur les possibilités de commercialisation. Notamment, leurs mécanismes d'acquisition de biens et de services sont encadrés par la **Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP)**.*

Au Québec, le marché institutionnel est fragmenté. Il inclut plusieurs types d'institutions publiques et privées qui exploitent leurs services alimentaires de façon à répondre à leurs besoins et préférences. Les organismes publics attribuent des contrats publics dans le but d'obtenir des biens et des services d'entreprises et d'organismes privés. Les établissements et organismes publics et privés gèrent généralement leurs services alimentaires de deux façons : l'autogestion ou la gestion contractuelle. L'autogestion renvoie à la prise en charge, par le personnel des établissements et des organismes publics et privés, des processus d'approvisionnement, de la préparation des repas et des services alimentaires fournis aux bénéficiaires, aux employés et aux clients. La gestion contractuelle permet aux établissements publics ou privés de confier à forfait la gestion de leurs services alimentaires à une entreprise privée. Cette dernière devra s'occuper en totalité ou en partie du service alimentaire. Les réseaux de la santé et de l'éducation sont généralement perçus comme les réseaux les plus importants en matière d'achats et de ventes dans le marché institutionnel.

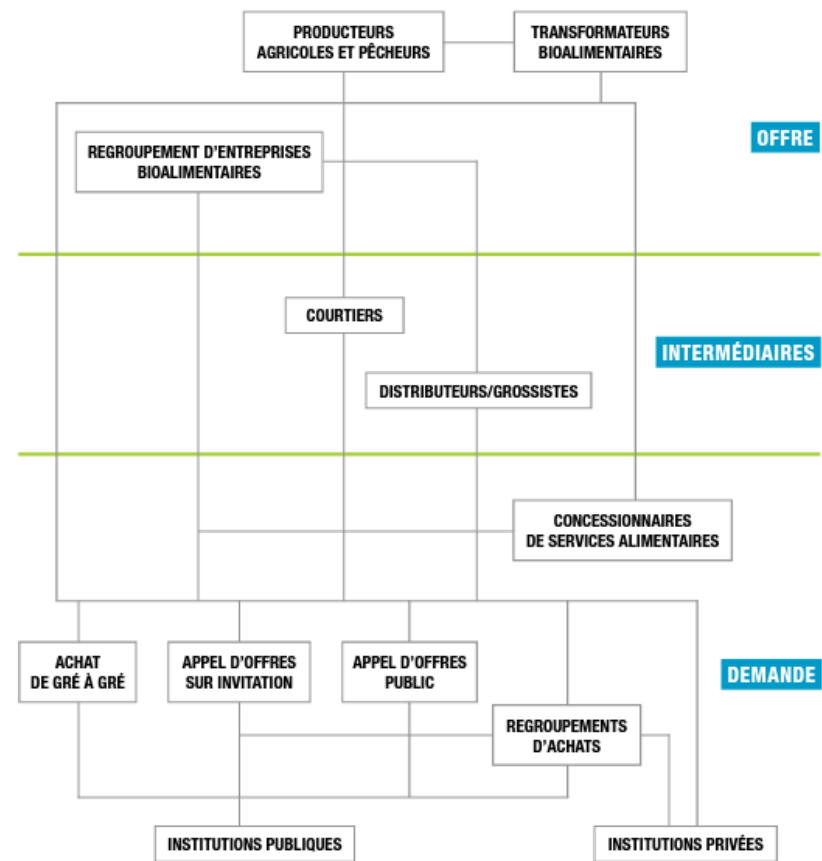
Dans le circuit de distribution entre l'institution et l'entreprise agricole ou de transformation alimentaire, l'approvisionnement peut se réaliser par l'entremise de plusieurs intermédiaires ou s'effectuer directement. On distingue généralement deux types de circuits de distribution, soit le circuit court et le circuit long.

Le circuit court est représenté par le cheminement liant l'offre des producteurs et transformateurs directement à la demande des organismes publics et privés. L'offre est ici représentée par les producteurs, transformateurs ou regroupements d'entreprises bioalimentaires, tandis que la demande est représentée par les organismes du marché institutionnel public et privé ainsi que par les concessionnaires de services alimentaires. On peut parler de circuit court lorsqu'il y a tout au plus un intermédiaire entre l'entreprise de production ou de transformation et le consommateur.

La commercialisation en circuit court peut présenter d'importants défis pour les entreprises, qui doivent alors assumer les fonctions de mise en marché et de distribution.

Le circuit long est représenté par les lignes liant les intermédiaires à l'offre et la demande du marché institutionnel. Il peut être défini comme un circuit dont la chaîne d'approvisionnement liant les producteurs ou transformateurs aux utilisateurs comprend deux intermédiaires ou plus. Les intermédiaires incluent les courtiers, les distributeurs. Le schéma montre différents cheminements possibles offerts par le marché et les acteurs. La chaîne d'approvisionnement peut aussi comprendre plus d'un distributeur, les plus petits s'approvisionnant alors chez les plus grands.

STRUCTURE DE COMMERCIALISATION DU MARCHÉ INSTITUTIONNEL



3.3.2 Accords de libéralisation des marchés publics et Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP)

Les [accords de libéralisation des marchés publics](#)⁵ ainsi que la [Loi sur les contrats des organismes publics](#)⁶ (LCOP) établissent les règles et les conditions que les établissements publics doivent respecter en matière de contrats d’approvisionnement. Ces accords ont pour objet d’ouvrir, à partir de certains seuils et sur une base réciproque, les marchés publics à l’ensemble des entreprises ayant un établissement dans un territoire visé par ces accords, lorsqu’applicables.

En vertu des accords de libéralisation des marchés publics, les acheteurs publics doivent, à partir de certains seuils, ouvrir leurs appels d’offres aux entreprises des territoires visés par les accords. L’accord de libre-échange canadien (ALEC) est le plus restrictif en termes de seuils pour déclencher un appel d’offres public pour un contrat d’approvisionnement qui se situe à 30 300\$ pour les ministères et autres organismes du gouvernement et à 121 200\$ pour le secteur de l’Éducation et celui de la Santé et services sociaux⁷. Ces seuils sont indexés selon l’inflation tous les 2 ans, dont la dernière fois au 1^{er} janvier 2022.

Contrats d’approvisionnement - Réseau Éducation ou Santé	Mode d’attribution du contrat
Achats de <121 200\$	<p>L’appel d’offres sur invitation vise la mise en concurrence entre plusieurs entreprises choisies par le donneur d’ouvrage. Lorsque l’institution publique opte pour l’appel d’offres sur invitation, elle a la possibilité de choisir uniquement des fournisseurs québécois pour y répondre.</p> <p>L’entente de gré à gré vise la conclusion directe d’un contrat entre un fournisseur et un acheteur, sans mise en concurrence préalable.</p>
Achats de >121 200\$	<p>L’appel d’offres public vise à assurer la concurrence entre les entreprises soumissionnaires, par un processus transparent invitant celles-ci à présenter une soumission en vue d’obtenir un contrat.</p> <p>Les appels d’offres publics doivent être publiés sur le site SEAO, être ouverts à toutes les entreprises provenant des marchés touchés par les accords intergouvernementaux et établir le processus d’adjudication du contrat sur une base légitime.</p> <p>Dans le cadre d’un appel d’offres, les accords intergouvernementaux ne permettent pas de discriminer les produits québécois sur la seule base de leur provenance géographique⁸.</p> <p>Il est à noter que la LCOP interdit le fractionnement des contrats dans l’objectif de se soustraire à l’obligation d’aller en appels d’offres publics.</p>

Marge préférentielle 10% :

Sans discriminer ou imposer une provenance particulière, il est possible d'exiger dans le document d'appel d'offres¹ :

- Que le pays producteur du produit proposé soit clairement indiqué ;
- D'accorder une valeur ajoutée aux produits québécois/canadiens pour un maximum de 10 % du coût et de limiter l'appel d'offres à des entreprises canadiennes ;
- Des spécifications liées au développement durable, à la qualité et à l'environnement, et offrir une marge préférentielle de 10 % aux fournisseurs qui satisfont aux attentes liées à celles-ci, concernant par exemple la production et où transformation régionale (Ex : rayon de 150km ou moins), la production biologique, ou encore la fraîcheur des produits ;
- Des caractéristiques du produit souhaité par exemple la qualité nutritionnelle d'un produit, la qualité de ses ingrédients, etc. ;
- Les conditions d'exécution du marché et par le fait même, d'imposer des obligations de développement durable ex. : être livrés en vrac, être livrés dans des contenants réutilisables, être livrés à l'extérieur des heures de pointe, etc.

3.3.3 Commun'assiette – Communauté de pratiques sur l'approvisionnement responsable des institutions publiques

Dans le cadre de la SNAAQ, la communauté de pratique [Commun'assiette](#)⁹ est un projet créé et animé par Équiterre visant à mobiliser les institutions publiques québécoises pour :

- **Générer un mouvement** pour une alimentation durable dans les institutions du Québec;
- **Tisser des liens** entre les membres pour augmenter la concertation des acteurs;
- **Quantifier la part** d'achat d'aliments québécois des institutions et entreprises de gestion de services alimentaires membres via le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu - institution*;
- **Mobiliser les institutions et les entreprises de gestion de services alimentaires** à accroître leur approvisionnement alimentaire durable et à se fixer des cibles d'achat d'aliments québécois croissants et graduels pour ainsi atteindre les objectifs et orientations de la [Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois](#) (SNAAQ);
- **Fédérer** les outils, ressources clés et initiatives à travers ce portail web;
- **Faire rayonner les pratiques exemplaires des membres** afin de les mettre en valeur et de mobiliser d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement à travers la province à joindre le mouvement;
- Soutenir **l'autonomie et la résilience du système alimentaire québécois** en facilitant le maillage entre les producteurs agricoles et les institutions.



Parmi toutes les actions réalisées au sein de Commun'assiette, on retrouve notamment la production de **fiches pratiques** qui rassemble un portrait global, les meilleures pratiques et des exemples inspirants pour chaque secteur d'activité du réseau institutionnel¹⁰. Des exemples inspirants du CHU Ste-Justine et du CHUM- Centre hospitalier universitaire de Montréal sont documentés et rapportés en annexe du présent rapport.

Dans la même lignée, le Collectif Récolte, soutenue par l'équipe du Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM), a publié à l'automne 2022 un rapport sur les Circuits alimentaires courts et de proximité impliquant le milieu institutionnel. Les « cas-écoles » ciblés dans le contexte de l'étude sont deux centres de la petite enfance (CPE) et deux centres hospitaliers qui s'approvisionnent directement auprès de producteur.trice.s à Montréal depuis 3 ans et plus, soit le CPE Le Jardin des Frimousses, le CPE Le Sablier, le Centre hospitalier universitaire (CHU) Sainte-Justine et le Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM)¹¹.

3.4 Constats sur les contrats et les appels d'offres publics institutionnels incluant des produits maraîchers (COP - Carottes, Oignons, Pommes de terre)

3.4.1 Tournée de consultation d'acteurs du milieu

Entre le début du mois d'avril et la fin juin 2023, MCE Conseils a réalisé des entrevues téléphoniques, visioconférence et en personne avec une multitude d'acteurs impliqués dans l'approvisionnement du marché institutionnel québécois en produits maraîchers. Ces entretiens visaient à documenter entre autres les modes d'approvisionnement, les volumes et les formats consommés dans les institutions ainsi que l'ouverture à la participation au projet-pilote à déployer par l'APMQ.

Tableau 5. Liste des intervenants consultés dans le cadre de la démarche

Catégories	Organisation	Personne consultée	Date de réalisation
Partenaires-SNAAQ	MAPAQ	Rosemarie Perron-Gagnon, Conseillère en commercialisation Direction de l'accès aux marchés MAPAQ	03-avr-23
Partenaires-SNAAQ	ITHQ	Brigitte Marcotte Chargée de projet SNAAQ Maude Dugas Conseillère en approvisionnement local SNAAQ	25-avr-23
Partenaires-SNAAQ	Equiterre-Communassiette	Lyne Royer Chargée de projets, Approvisionnement alimentaire durable Murielle Vrins, Gestionnaire de programme - Alimentation durable	29-mai-23
Partenaires-SNAAQ	Cintech	Kathleen Savard Responsable stratégie et innovation - Chargée de projet SNAAQ	19-mai-23
Partenaires-SNAAQ	Cintech	Guillaume Boisvert Directeur Développement affaires	29-mai-23
Partenaires-SNAAQ	Aliments du Québec	Mathilde Laroche-Bougie Gestionnaire programme Aliments du Québec au Menu	01-juin-23
Partenaires-SNAAQ	M361	Véronique Gallant, Cheffe de projet SNAAQ	24-mai-23
Partenaires-producteurs	Producteurs de pommes de terre du Québec	Michele Flis Directrice générale	31-mai-23
Acheteurs santé	Centre d'acquisitions gouvernementales	Louise Fortier Conseillère en acquisition Direction des acquisitions de biens administratifs et alimentaires Centre d'acquisitions gouvernementales	Échanges courriel durant le mois de mai
Acheteurs santé	CIUSSS Capitale-Nationale	Hugo Penniel Agent de gestion financière Direction de la logistique	05-mai-23
Acheteurs santé	CIUSSS-CHUS Estrie-Sherbrooke	Valérie Barrette Spécialiste en procédés administratifs Service des approvisionnements / Gestion contractuelle Direction de l'approvisionnement et de la logistique	05-mai-23
Acheteurs santé	CHU Ste-Justine	Charlie-Anne Normand Spécialiste en procédés administratifs - Nutrition Josée Lavoie	09-mai-23

		Coordonnatrice des activités d'alimentation CHU Sainte-Justine	
Acheteurs santé	CISSS des Laurentides	Chantal Rossignol, Dt.P. M.Sc. Coordonnatrice régionale des activités d'alimentation	29-mai-23
Acheteurs santé	CHU de Québec-Université Laval	Hubert Thibodeau Chef de service Approvisionnement et gestion contractuelle	24-mai-23
Acheteurs santé	CIUSSS Centre-Sud-Montreal	Jean-Marc Riverin Chef des services alimentaires - Hôpital Notre-Dame CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal	30-mai-23
Acheteurs santé	CHUM	Annie Lavoie Chef du service de restauration alimentaire CHUM Maylis Née Chef de secteur chargée aux approvisionnements alimentaires et standardisation Direction des services multidisciplinaires Service Alimentaire CHUM - Pavillon C	09-juin-23

3.4.2 Source de données et méthodologie

Grâce à un abonnement payant **Recherche 360** auprès du **Système Électronique d'Appel d'offres du Gouvernement du Québec (SEAO)**, MCE Conseils a réalisé une recherche documentaire exhaustive dans les archives de tous les avis, appels d'offres publics et contrats du réseau institutionnel québécois publiés avec les mots clés suivants contenus dans les devis et contrats :

- "légumes"
- "carottes"
- "oignons"
- "pomme de terre"
- "légumes surgelés"
- "légumes frais"
- "légumes préparés"
- "légumes transformés"



La recherche a également été faite selon le filtre dans la catégorie : Approvisionnement (biens) - Alimentation G15 - Classification UNSPSC :

- | | | | |
|------------|----------------------------------|---------------------------|-----|
| ▪ 50100000 | Fruits, légumes, noix et graines | Approvisionnement (biens) | G15 |
| ▪ 50101500 | Légumes | Approvisionnement (biens) | G15 |
| ▪ 50101538 | Légumes frais | Approvisionnement (biens) | G15 |
| ▪ 50101539 | Légumes congelés | Approvisionnement (biens) | G15 |
| ▪ 50101540 | Légumes de longue conservation | Approvisionnement (biens) | G15 |

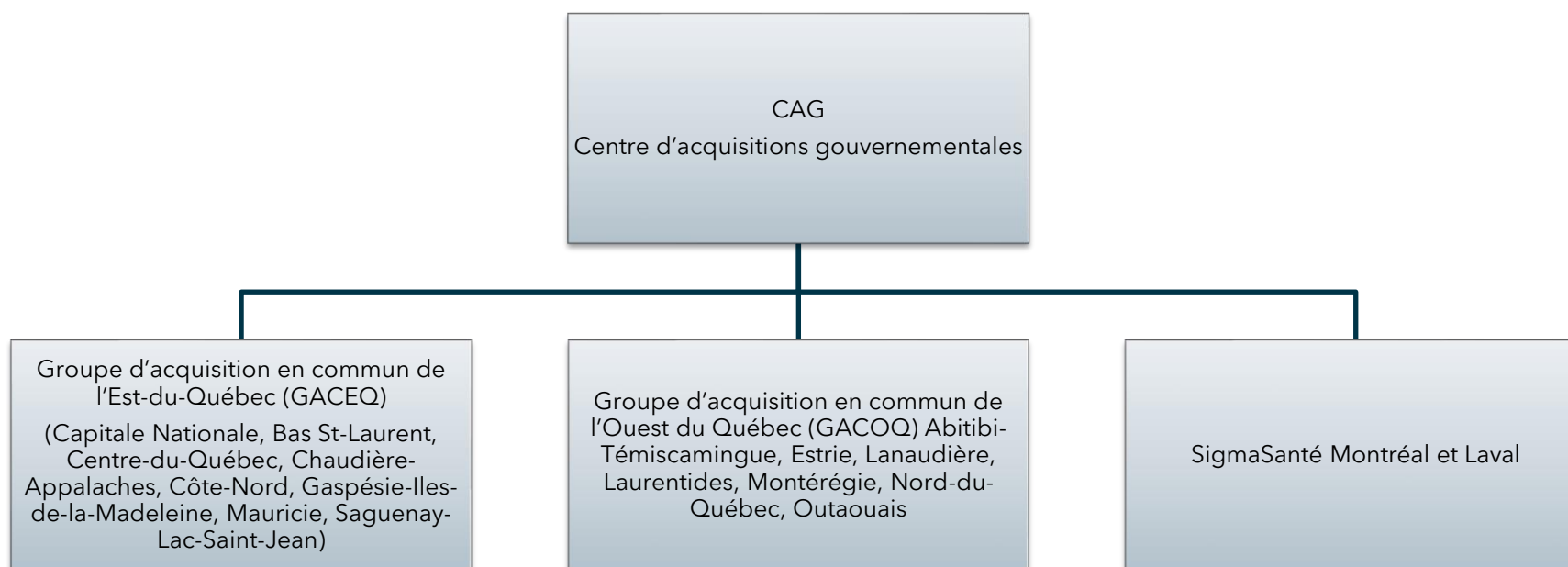
C'est donc à travers un **échantillon global plus de 400 avis** correspondants que la recherche statistique a été réalisée pour cibler les avis les plus pertinents et fournissant de la documentation suffisante dans les devis pour tirer des conclusions quant aux volumes, formats, types de produits, fréquences et autres caractéristiques demandées par le réseau institutionnel public québécois pour les légumes COP.

À travers cet échantillon, un tri est effectué pour notamment éliminer les doublons des différents avis liés au même contrat (avis d'intention, avis d'intérêt, avis de qualification, appel d'offres, contrat conclu) ou pour le renouvellement par le même donneur d'ouvrage du même contrat à travers le temps (1an, 2 ans, 3 ans...).

Un **tableau sommaire des 30 contrats les plus pertinents analysés est présenté en annexe.**

3.4.3 Réseau de la Santé - CAG - Contrat centralisé de produits d'épicerie (Légumes en conserve et surgelés)

Avec l'adoption en 2020 du [projet de loi 37](#)¹² visant principalement à instituer le **Centre d'acquisitions gouvernementales**¹³, le Conseil du Trésor du Québec regroupait les 3 groupes d'acquisitions en commun qui s'occupaient de l'approvisionnement en denrée alimentaire du réseau de la santé :



Le CAG est responsable du contrat d'approvisionnement centralisé pour les produits d'épicerie du réseau de la Santé qui englobe des milliers de produits non périssables comme : farine, pâtes, jus, confiture, café, épices, biscuits, etc., ainsi que les **légumes en conserve et surgelés**. Tous les établissements du réseau de la santé du Québec doivent donc s'approvisionner en légumes surgelés et en conserve par le biais du fournisseur du contrat maître d'épicerie pour leur région.

Avant la création du CAG, les 3 GAC réalisaient des appels d'offres publics pour leur territoire respectif dans lesquels on retrouvait à la fois des légumes en conserve, congelés, mais aussi des produits **frais**. Le CAG ne couvre plus les produits frais dans son contrat d'épicerie et la responsabilité de cet approvisionnement revient dorénavant à chacun des établissements régionaux.

Avant 2020, certains GAC avaient ajouté des précisions/limitations dans leurs appels d'offres pour notamment privilégier des produits du Québec. C'est le cas du GACEQ qui incluait cette mention dans les critères additionnels de son devis d'appel d'offres :

"Les produits soumis de fruits surgelés provenant de la CHINE seront refusés et retirés de l'analyse des soumissions"¹⁴

Certains GAC incluaient également une liste de **marques acceptées** dans leurs devis d'appels d'offres qui dans le segment des légumes surgelés incluaient surtout Bonduelle et ses marques comme Arctic Garden. Le CAG ne pourra plus introduire ces paramètres discriminants qui seront retirés des nouveaux appels d'offres futurs pour les produits d'épicerie du réseau de la Santé conformément aux accords de libéralisation des marchés publics ainsi qu'à la Loi sur les contrats des organismes publics.

Depuis la création du CAG en 2020, les contrats d'épicerie du Québec sont renouvelés de gré à gré avec les distributeurs ayant déjà obtenu le contrat en 2017-2018 dans les 4 grandes sous-régions :

**Sysco**

•Montréal, Laval

**Gordon Food Service**

•Estrie, Lanaudière, Laurentides, Montérégie, Outaouais

**Colabor**

•Capitale Nationale, Bas St-Laurent, Centre-du-Québec, Chaudière-Appalaches, Côte-Nord, Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine, Saguenay-Lac-St-Jean, Mauricie
•**Ben Deshaies** : Abitibi-Témiscamingue, Nord-du-Québec

Le renouvellement de ces contrats de gré à gré est motivé par le CAG selon l'article 13 de la LCOP :

Article 13 - Paragraphe 4° : Possibilité de démontrer qu'un appel d'offres public ne servirait pas l'intérêt public¹⁵ ;

Motifs : Des circonstances exceptionnelles justifient la conclusion d'un contrat de gré à gré en vertu de l'article 13 (4) LCOP, à savoir notamment les éléments suivants : CONSIDÉRANT QUE le domaine de la distribution alimentaire a été grandement affecté par le contexte de la pandémie liée à la COVID-19 et de nombreux éléments imprévisibles liés à ce contexte ont empêché la réalisation d'un appel d'offres public dans les délais prescrits, tels que : impact important de l'inflation, instabilité des marchés, conjoncture économique globale, rareté des produits, pénurie de main-d'œuvre; CONSIDÉRANT QUE la stratégie globale d'acquisition doit être revue en raison de cette nouvelle réalité et des démarches ont été entreprises en ce sens par le CAG; CONSIDÉRANT QUE la période d'implantation minimale à prévoir est de plusieurs mois, seul le fournisseur actuellement à contrat est en mesure d'assurer la distribution et l'acquisition des produits visés par le contrat; par conséquent, l'intérêt public milite en faveur de la conclusion d'un contrat de gré à gré dans le but d'éviter un vide contractuel et de combler le besoin en approvisionnement des établissements de santé et de services sociaux et des centres de détention provinciaux.

En février 2023, le CAG publiait un **Avis d'appel d'intérêt¹⁶** auprès des distributeurs québécois annonçant son intention de réaliser un ou des appels d'offres pour l'acquisition de produits d'épicerie pour divers établissements de la santé et des ministères et organismes de toutes les régions du Québec. De ce fait, une analyse du marché est souhaitée par le CAG afin de définir une ou des stratégie(s) adéquate(s) adaptée(s) à la situation actuelle.

L'appel d'avis d'intérêt a pour objectif de consulter les distributeurs en alimentation afin de procéder à un échange sur l'état actuel du marché et de l'économie. La participation des distributeurs en alimentation à cet avis est selon le CAG importante afin de s'assurer que les orientations d'éventuels appels d'offres permettent une saine compétition entre les fournisseurs et qu'elles permettent de répondre adéquatement aux besoins des différentes parties prenantes. Les questions soumises comprennent entre autres à savoir si un seul contrat englobant toutes les régions doit être effectué ou si des contrats fragmentés par territoire doivent être privilégiés. Aucune mention n'est spécifiée quant à une priorisation d'aliments du Québec en lien avec la SNAAQ.

Centre d'acquisitions
gouvernementales
Québec

AVIS D'APPEL D'INTÉRÊT

PRODUITS D'ÉPICERIE

2023-8132-05-01

Approvisionnement (biens)

Le présent avis d'appel d'intérêt ne constitue pas un appel d'offres en régime de concurrence et n'est pas un engagement de la part du fournisseur ni du Centre d'acquisitions gouvernementales (ci-après appelé : le « CAG ») dans le cadre d'un éventuel projet d'acquisitions gouvernementales.

Le présent avis d'intérêt n'engage pas le CAG à lancer un appel d'offres et/ou à attribuer, adjudger des contrats à la suite de cet avis d'appel d'intérêt.

Il s'agit d'une invitation à répondre aux questions présentées à l'annexe jointe afin de permettre au CAG de recueillir les informations du marché. Aucun fournisseur n'est tenu d'y répondre.

3.4.4 Conclusions générales sur les appels d'offres publics de légumes

À partir des trois processus méthodologiques présentés précédemment dont la consultation d'experts du milieu de l'approvisionnement institutionnel, l'appréciation globale de plusieurs centaines de contrats, mais aussi d'une analyse plus raffinée sur 30 contrats les plus pertinents pour lesquels des détails additionnels étaient fournis dans les devis et autres documents d'appels d'offres, nous pouvons tirer les conclusions générales suivantes :

Contrats de gré à gré :

- La majorité des contrats analysés sont conclus de gré à gré et différents motifs peuvent expliquer cette situation.
 - Les contrats octroyés sont inférieurs au seuil d'appels d'offres publics (121k\$) ce qui permet de recourir au gré à gré qui donne plus de latitude aux donneurs d'ordre.
 - Un appel d'offres public du CISSS du Bas-St-Laurent pour fourniture de fruits et légumes frais n'a suscité l'intérêt d'AUCUN soumissionnaire.
 - Le CIUSSS du Saguenay-Lac-Saint-Jean évoque l'Article 13 de la LCOP pour justifier d'octroyer un contrat de gré à gré à une entreprise de sa région

"Article 13 - Paragraphe 4° : Possibilité de démontrer qu'un appel d'offres public ne servirait pas l'intérêt public ;

Motifs : Notre connaissance du secteur agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean nous démontre que Légupro est le seul fournisseur de la région ayant la capacité desservir l'ensemble des établissements du territoire du Saguenay-Lac-Saint-Jean en fruits et légumes frais et transformés selon les quantités requises et les horaires prescrits. Il ne serait pas dans l'intérêt public de procéder à un appel d'offres public pour les raisons suivantes. L'approvisionnement du CIUSSS SLSJ en fruits et légumes frais et transformés représente 30% du chiffre d'affaires de Légupro, consolide plusieurs emplois à temps plein et à temps partiel et consolide également de la sous-traitance à d'autres entreprises de la région. Octroyer ce contrat à une entreprise externe au Saguenay-Lac-Saint-Jean mettrait en jeu la continuité des affaires de Légupro, ce qui pourrait avoir un impact négatif sur l'ensemble de la région. Légupro privilégie les légumes produits dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean et au Québec lorsqu'il ne s'en produit pas au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les fruits proviennent majoritairement du Québec et de l'Ontario. À titre d'exemple, Légupro s'approvisionne directement chez des producteurs du Saguenay-Lac-Saint-Jean pour 45% des produits au contrat, ce qui est non négligeable. Par ce contrat avec Légupro, nous désirons entreprendre des démarches pour valoriser encore plus les marchés locaux, développer des partenariats avec des producteurs régionaux de par la table agroalimentaire de la région et valoriser les produits déclassés de la région. Nous considérons également que, dans l'éventualité de l'octroi d'un contrat par appel d'offres à un fournisseur autre, le manque de main-d'œuvre pour le transport et l'augmentation importante des coûts de transport apporterait un risque supplémentaire pour notre organisation puisque la chaîne logistique de Légupro est déjà acquise et éprouvée pour notre réalité territoriale. Ce contrat s'inscrit dans les orientations de développement durable du gouvernement du Québec et du CIUSSS du Saguenay-Lac-Saint-Jean. En tant qu'organisme public, nous estimons avoir une responsabilité socio-économique importante à développer et valoriser les entreprises et marchés locaux."

- Le CIUSSS de la Mauricie-Centre-du-Québec évoque également l'Article 13 pour donner son contrat en gré à gré

Article 13 - Paragraphe 1° : Situation d'urgence où la sécurité des personnes ou des biens est en cause ;

Motifs : Suite à la décision du Centre d'acquisition gouvernementale (CAG) de ne pas retourner en appel d'offres pour les fruits et légumes frais, nous sommes dans l'obligation d'effectuer un gré à gré pour combler temporairement les besoins en fruits et légumes frais afin de permettre la préparation d'un appel d'offres en bonne et due forme. Le manque de ressources et le délai trop très court ne permettaient pas d'appels d'offres publics pour le moment. Le gré à gré au-delà des seuils est la seule option pour éviter un vide contractuel et répondre aux besoins de la clientèle.

- Le contrat d'épicerie centralisé du réseau de la Santé est renouvelé en gré à gré depuis 2020 notamment en raison des impacts de la pandémie et de la fusion des groupes d'approvisionnement en commun (voir autre section du rapport).

Durée des contrats, prix fixes et lourdeur du processus d'appel d'offres :

- Des intervenants consultés autant du côté des donneurs d'ouvrage (responsable de l'approvisionnement dans le réseau public) que des distributeurs-fournisseurs soulignent que les processus d'appels d'offres publics sont très lourds, réglementés et normés, ce qui limite parfois l'intérêt des fournisseurs ou force les institutions à procéder de gré à gré.
- Certains intervenants consultés partagent que le mode d'appel d'offres et la durée des contrats pour les fruits et légumes frais ou préparés sont une contrainte importante.
 - Selon la LCOP, le prix d'un soumissionnaire doit être fixe et valable pour toute la durée du contrat. De ce fait, des fournisseurs de fruits et légumes soit ne veulent pas soumissionner pour des contrats de longue durée considérant la volatilité importante dans les prix des fruits et légumes ou vont soumissionner avec une marge très importante pour protéger leur rentabilité ce qui gonflera le montant du contrat.
 - Même si des aménagements sont possibles et envisagés actuellement par le CAG pour intégrer des processus d'indexation en cours de contrat en fonction des variations de composantes alimentaires de l'Indice des prix des produits industriels (IPPI) de Statistiques Canada, cette mécanique demeure un frein important.
- Pour contourner ces problématiques, certains donneurs d'ouvrage vont fragmenter leurs contrats d'approvisionnement en durée moins longue (3 mois versus 1 an - 3 ans), ce qui a le double-avantage de parfois tomber sous le seuil d'appels d'offres (121k\$) et favoriser l'intérêt des distributeurs qui voient cette durée d'engagement moins risqué. Toutefois, cette fragmentation de contrats pourrait être perçue comme un contournement déguisé des règles de la LCOP et surtout génère un fardeau administratif plus important pour les donneurs d'ouvrage devant répéter des procédures administratives plus fréquemment. D'autres institutions vont agir sans contrat pour l'approvisionnement en fruits et légumes frais et préparés en commandant de façon hebdomadaire auprès de fournisseurs sélectionnés.

- Les devis de contrats d'envergure du réseau de la Santé administrés par des CI(U)SSS ou le CAG incluent des exigences précises et nombreuses dont en voici quelques exemples :

Livraison : qui doit se faire fréquemment (ex : 1-2-3 fois semaines), selon des horaires bien précis (ex. : entre 6h30 et 12h lundi mercredi vendredi) pour parfois des dizaines/certaines de lieux différents (Hôpitaux, résidences, CHLSD...), quai de débarquement et livraisons en chambre froide, dimension des camions et des palettes de livraison, etc.

Capacité de contingence : Le fournisseur doit disposer de génératrices et de plan de relève permettant d'assurer la continuité des services même en situation d'urgence

Système électronique et commande en ligne : Plateforme en ligne transactionnelle permettant au client de passer des commandes avec information en temps réel et valide sur les quantités, formats, prix, etc. Et partage informatisé de rapports de commandes.

Attestations : Revenu Québec, Probité du soumissionnaire, Établissement au Québec, Registre des lobbyistes, etc.

Assurance qualité : Respect de la chaîne de froid, Attestation/Certifications, etc.

Expériences : Expérience antérieure dans des contrats de même nature et ampleur.

Masse critique à proximité

- Plusieurs responsables de l'approvisionnement de grands réseaux d'établissements répartis sur un territoire soulignent l'enjeu de la masse critique de produits limitant la possibilité de fragmenter leur approvisionnement pour faire affaire en circuit court avec des producteurs locaux et/ou spécialisés.
- Des initiatives ont été tentées dans le réseau de la santé pour approvisionner par exemple, en fraises, un CIUSSS d'une région en faisant affaire avec des producteurs locaux. Le projet a été finalement abandonné puisque le producteur ne pouvait rentabiliser les coûts de transport nécessaire pour livrer des volumes relativement modestes, mais fréquemment dans tous les établissements (hôpitaux, CHSLD, résidences, Centres de réadaptation) répartis sur un vaste territoire.
- Sur la question des volumes, on note aussi les volumes minimaux de plus en plus élevés exigés par les distributeurs pour livrer aux établissements. En regroupant l'ensemble des denrées achetées auprès d'un même fournisseur (tous les fruits et légumes) ou tous les produits frais (viande, lait, fruits et légumes...), les petits établissements réussissent à atteindre ces seuils. Une fragmentation de leurs commandes risquerait de les faire perdre cette masse critique.
- L'option de commander des volumes plus importants de légumes de conservation (pommes de terre, carottes, oignons) pour ne pas avoir à commander chaque semaine pourrait être analysée par certains, mais serait vraisemblablement limitée compte tenu des espaces d'entreposage de la majorité des établissements qui sont déjà à pleine capacité justifiant les habitudes de commande hebdomadaire ou 2 fois par semaine.

Défis liés à la livraison :

- Les contraintes de livraisons exigées par les donneurs d'ouvrage dans leurs contrats d'approvisionnement sont extrêmement nombreuses et précises (horaire, fréquence, délais, déchargement, contingence, etc.)
- Par ailleurs, les quais de livraisons des établissements du réseau de la santé sont grandement occupés et la fragmentation des contrats pour faire affaire avec une multitude de petits fournisseurs est perçue comme un enjeu potentiel d'engorgement à la livraison.

Valeurs des contrats :

- Les contrats analysés sont très hétérogènes. Le plus petit contrat octroyé est de 9 836\$ pour 3 mois d'approvisionnement en légumes préparés pour l'Institut de Cardiologie de Québec alors que le plus important totalise 164 millions de dollars à Colabor en tant que fournisseur du contrat d'épicerie pour tous les établissements du réseau de la Santé de l'Est-du-Québec.
- De manière générale, les contrats pour l'approvisionnement en légumes transformés sont soit conclus de gré à gré ou résultent d'appels d'offres sous invitations et passe sous le seuil de 121k\$.

Entente CAG - Légumes surgelés

- Pour les légumes congelés et en conserve, l'ensemble des établissements du réseau de la Santé passe par le contrat d'épicerie du CAG selon le fournisseur de leur région. L'entente négociée par le CAG fixe les prix pour toute la durée du contrat. Les prix sont révisés lors de renouvellement de l'entente. Chaque institution passe ses commandes hebdomadaires auprès de son fournisseur régional et acquitte les factures. Lors des appels d'offres, les distributeurs sont incités à offrir le produit au plus faible coût ce qui implique parfois la préférence envers les légumes surgelés importés. Une fois l'entente conclue, les institutions sont obligées d'acheter ces produits soumissionnés par le distributeur ayant remporté le contrat.
- Plusieurs intervenants du réseau de la Santé déplorent cette obligation et ce mode de fonctionnement imposés du Contrat d'épicerie national qui les rend à la merci de ce qui est offert par leur distributeur. Celui-ci pousse parfois des légumes surgelés hors Québec (Ex. : Pologne, Chine) emballés sous leur marque maison. Certains évoquent la nécessité de changer cette approche puisque le CAG n'a pas la possibilité d'établir des préférences sur l'origine des légumes surgelés. En sortant les légumes surgelés du contrat d'épicerie, les établissements CIUSSS-CHU auraient la responsabilité et la marge de manœuvre de gérer leurs approvisionnements en légumes congelés avec une préférence pour des produits du Québec si les contrats sont sous les seuils d'appels d'offres publics (121k\$).

SNAAQ - Achat d'aliments québécois, cible et validation de la provenance :

- En lien avec la SNAAQ qui incite les établissements publics à se doter d'une cible d'approvisionnement en produits du Québec et améliorer leur performance au courant des prochaines années, on remarque dans les contrats sous le seuil d'appel d'offres public (121k\$) que de plus en plus d'institutions incluent des exigences quant à la provenance des produits. C'est le cas notamment du CHU de Québec qui indique ceci dans son devis pour légumes frais préparés :

- *Provenance de la région de Québec, sinon du Québec ou du reste du Canada. En cas de non-disponibilité dans ces régions, le territoire de l'Amérique du Nord sera possible après en avoir avisé le DONNEUR D'ORDRES. En aucun cas, les légumes demandés ne pourront provenir d'une région autre que celles précédemment énumérées. Veuillez remplir la colonne intitulée PROVENANCE au bordereau de prix en indiquant la provenance du produit ou des produits (ex. macédoine 3 légumes, salade de chou et carotte râpée, indiquer la proportion de chacun des produits).*
- De plus en plus d'institutions tentent d'instaurer cette pratique, mais après consultations de représentants du milieu, il n'y a aucun processus d'audit et de validation en place pour assurer que la provenance déclarée par le fournisseur soit conforme tout au long du contrat. En effet, les équipes du réseau institutionnel ne sont pas outillées et n'ont pas les ressources pour effectuer cette validation et s'en remettent à l'honnêteté et la bonne foi des distributeurs quant à la déclaration de provenance des légumes.
- Cette situation peut laisser place à la fraude alimentaire ou à des pratiques floues sur les termes « légumes préparés au Québec » ou « légumes emballés au Québec » signifiant que ceux-ci n'ont pas été cultivés ici, mais plutôt importés et préparés/emballés ici.
- Par ailleurs, certaines organisations ayant embarqué avec enthousiasme dans le défi de la SNAAQ en se fixant des cibles ambitieuses d'achats d'aliments du Québec à atteindre au courant des prochaines années déchantent en constatant avec une certaine frustration qu'elles ont très peu de contrôle sur une portion importante de leurs acquisitions qui doivent impérativement passer par le contrat du CAG. Concrètement, dans les légumes surgelés, les institutions se sentent à la merci de ce qui est offert par le fournisseur de leur région sans possibilité de favoriser les légumes du Québec.

Légumes préparés transformés :

- La tendance est très forte dans le réseau de la santé vers l'approvisionnement en légumes préparés (pelés, tranchés, en cube, etc.) et particulièrement dans les 3 produits d'intérêts (carottes, pommes de terre, oignons) où une portion importante de la demande est dans ce créneau (voir analyse dans la section suivante).
- Certaines institutions font un seul contrat pour leurs approvisionnements en fruits et légumes frais et préparés alors que d'autres vont séparer ces 2 contrats notamment pour faire affaire avec 2 entreprises spécialisées dans chacun des segments.
- Selon les intervenants consultés, c'est une tendance forte des dernières années qui va continuer de s'accroître à l'exception de quelques initiatives locales portées par des acteurs locaux très motivés d'un établissement, la grande majorité du réseau va continuer de se tourner vers les légumes préparés pour pallier notamment la rareté de main-d'œuvre dans les cuisines.
- Concrètement, les carottes, les oignons et les pommes de terre sont achetés pelées, en cubes ou tranchées que ce soit frais ou surgelés, alors que les volumes de ces légumes en vrac frais non transformés sont anecdotiques ou inexistantes. Aucun responsable de l'approvisionnement consulté n'envisage retourner vers des achats frais ainsi qu'effectuer le pelage et tranchage en cuisine pour ces légumes.
- Par ailleurs, des intervenants du milieu confirment que les légumes surgelés (importés) sont parfois achetés au détriment de produits frais transformés du Québec principalement en raison du prix. On l'observe notamment du côté des oignons en cubes.

- La mini-carotte ou bébé carotte ressort comme un produit acheté significativement dans certaines institutions comme le CHUSJ de par sa clientèle de jeunes enfants ou par les Centres de Services scolaires pour les collations des enfants. Ces bébés carottes sont presque essentiellement importés des É.-U. puisque le Québec n'en produit pas.

Marge de manœuvre des établissements non fusionnés

- Pour les légumes frais et préparés, les établissements non fusionnés et/ou de plus petites tailles ont plus de latitude et marge de manœuvre pour réaliser un approvisionnement personnalisé sous les seuils d'appel d'offres publics (121k\$). Ils peuvent ainsi développer des relations d'affaires avec des fournisseurs privilégiés en fonction de critères plus spécifiques sur notamment la provenance des produits. C'est le cas surtout des centres hospitaliers universitaires (CHU) qui bien souvent ont un seul ou moins de 5 lieux de livraisons ce qui facilite la gestion d'un approvisionnement plus personnalisé.
- Du côté des CISSS, les contrats d'approvisionnements en légumes sont regroupés pour des dizaines voire des centaines d'établissements, ce qui limite grandement leur agilité et capacité de faire affaire avec des fournisseurs diversifiés et personnalisés. Ces établissements ont donc plus tendance à faire affaire avec un grand distributeur de fruits et légumes de la région ayant une capacité d'exécution suffisante pour desservir l'ensemble du réseau représenté.

Fournisseurs :

- Le Big 3 (Sysco, Colabor, Gordon Food) se partage les 3 grands territoires (Est, Ouest, Montréal) du mégacontrat d'épicerie et retrouvent donc les fournisseurs officiels de légumes congelés pour le réseau de la Santé.
- On retrouve 4 entreprises de préparation-transformation de légumes (Tout-Prêt à Québec, JG Rive-Sud, Can-Am et Hector Larrivée à Montréal) qui se partagent la grande majorité des contrats des institutions des grands centres et qui offrent aussi leur service d'approvisionnement en produits frais et préparés.
- Hors de Montréal et Québec, on retrouve quelques entreprises locales (Récoltes Marcotte, Groupe Dionne, Les Aliments Bari, Légupro, Karam) qui vont fournir des fruits et légumes préparés transformés et frais seuls ou en partenariat avec d'autres distributeurs.

Éducation :

- L'Université de Montréal et l'UQAM sont deux établissements d'enseignement supérieur ayant publié des contrats de gré à gré pour fourniture de fruits et légumes avec l'entreprise JG Rive-Sud et dont les montants sont inférieurs au seuil d'appels d'offres (121k\$).
- Les autres appels d'offres du réseau de l'éducation concernent 3 Centres de services scolaires de l'île de Montréal qui demandent des fournisseurs de fruits et légumes frais (crudités) pour les collations servies dans les établissements de leur réseau. Les produits demandés sont des formats prêts à servir aux enfants (pommes, crudités en sachets, etc.).

3.5 Quantification et caractérisation des volumes consommés

3.5.1 Base de données de l'ITHQ

En partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et dans le cadre de la SNAAQ, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) offre un service d'accompagnement gratuit et personnalisé aux institutions publiques des réseaux de la santé et des services sociaux, de l'éducation et de l'enseignement supérieur afin de les aider à adapter leurs méthodes de planification et d'approvisionnement en faveur des produits alimentaires québécois.

Dans le cadre de ces accompagnements, l'ITHQ compile des statistiques sur les volumes et les sources d'approvisionnements des institutions. L'ITHQ a partagé à MCE Conseils une extraction et une compilation de données confidentielles et anonymisées permettant de tirer des conclusions sur la consommation de carottes, oignons et pommes de terre en institutions.

Mise en garde

- La base de données comporte les rapports d'achats en fruits et légumes de toutes les catégories de 31 institutions des réseaux: de la Santé, de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. Les ententes de confidentialité liant l'ITHQ dans le cadre de la SNAAQ les limitent à partager la liste des institutions incluses dans cet échantillon.
- La période de référence est de 1 an.
- À noter: la base de données ne comporte pas toutes les données en fruits et légumes des institutions puisqu'il est difficile d'obtenir les rapports pour cette catégorie de produit. (Rapport non informatisé, petit fournisseur, etc.) Il est aussi difficile d'obtenir la provenance pour la catégorie de fruits et légumes frais puisqu'un produit du Québec et d'ailleurs n'a pas de code GS1 distinct."
- Il n'est pas possible de déterminer si les 31 institutions analysées sont représentatives de l'ensemble du marché institutionnel québécois. Il est possible que ces institutions consomment plus ou moins de certains légumes ou aient des préférences pour certains formats (congelés vs frais).

Faits saillants pour l'échantillon analysé

Carotte

- ▶ Les 31 institutions analysées achètent annuellement pour 912 000\$ de carottes.
- ▶ 90% des carottes sont consommées surgelées. 60% des carottes surgelées proviennent du Québec alors que 40% sont des carottes surgelées hors Québec.
- ▶ 5% des carottes sont achetées préparées-coupées fraîches et leur provenance n'est pas disponible dans 95% des achats.
- ▶ 4% des carottes sont achetées en conserve et proviennent à 100% du Québec
- ▶ 1% des carottes sont achetées fraîches en vrac non transformé, dont seulement 32% ont une certification d'origine Québec, 23% proviennent de l'extérieur du Québec et 45% dont la provenance est non-disponible.

Oignon

- ▶ Les 31 institutions analysées achètent annuellement pour 503 000\$ d'oignons.
- ▶ 96% des oignons sont achetés surgelés et proviennent à 99.8% hors Québec.
- ▶ Les oignons frais non transformés représentent 3% des achats. 18% sont certifiés Québec, 18% viennent de hors Québec et 64% l'origine est non-disponible.
- ▶ Les oignons préparés frais représentent seulement 1% des volumes totaux.

Pomme de terre

- ▶ 45% de la pomme de terre est consommée surgelée et 94% de ces patates congelées viennent de l'extérieur du Québec (Canada et États-Unis.)
- ▶ 39% de la pomme de terre est achetée préparée fraîche (surtout pelée) avec 39% certifiée du Québec, mais 61% dont la provenance n'est pas précisée.
- ▶ 16% des pommes de terre sont achetées fraîches non-préparées avec 93% qui viennent du Québec. À noter qu'une proportion importante de ce volume frais concerne des petites patates grelots ou Parisiennes soit fraîches ou emballées sous vide.

Légume	Catégories	Valeur totale \$	% du total	Québec	% de la catégorie	Hors-Québec	% de la catégorie	Provenance non disponible	% de la catégorie
Carotte	Conserve	32 941	4%	32 941	100%	0	0%	0	0%
	Surgelés	823 783	90%	492 033	60%	329 754	40%	1 996	0%
	Frais	6 969	1%	2 235	32%	1 593	23%	3 141	45%
	Préparés frais	48 133	5%	521	1%	1 953	4%	45 659	95%
	Total	911 827	100%	527 730	58%	333 300	37%	50 796	6%
Oignon	Conserve	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	Surgelés	481 752	96%	0	0%	480 703	99,8%	1 049	0%
	Frais	16 822	3%	3 003	18%	3 049	18%	10 769	64%
	Préparés frais	4 281	1%	586	14%	27	1%	3 667	86%
	Total	502 854	100%	3 589	1%	483 779	96%	15 485	3%
Pomme de terre	Conserve	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
	Surgelés	161 378	45%	8 590	5%	151 135	94%	1 653	1%
	Frais	56 298	16%	52 279	93%	2 214	4%	1 804	3%
	Préparés frais	139 069	39%	53 834	39%	471	0%	84 764	61%
	Total	356 744	100%	114 703	32%	153 820	43%	88 221	25%
Total des 3	Conserve	32 941	2%	32 941	100%	0	0%	0	0%
	Surgelés	1 466 913	83%	500 623	34%	961 592	66%	4 698	0%
	Frais	80 088	5%	57 517	72%	6 857	9%	15 715	20%
	Préparés frais	191 483	11%	54 941	29%	2 451	1%	134 090	70%
	Total	1 771 425	100%	646 022	36%	970 900	55%	154 503	9%

Distributeurs identifiés des 31 institutions

Cette liste est non-exhaustive et englobe surtout les grands distributeurs, mais de plus petits fournisseurs sans contrats formels pourraient échapper à ce recensement.

- GORDON FOOD SERVICE
- LES FRUITS DU ROYAUME
- LES ALIMENTS BARI INC
- COURCHESNE LAROSE LTEE
- GLOBAL MJL LTEE
- SYSCO
- HECTOR LARIVÉE
- JG RIVE SUD
- COLABOR
- FLB
- FARINEX
- BEN DESHAIES

3.5.2 Base de données d'Aliments du Québec

Également partenaire de la SNAAQ, l'organisme Aliments du Québec propose son programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu, qui vise à quantifier et augmenter l'approvisionnement local des institutions de la province. Dans le cadre de ce programme, Aliments du Québec compile des statistiques sur les volumes et les sources d'approvisionnements des institutions. Aliments du Québec a partagé à MCE Conseils une extraction et une compilation de données permettant de tirer des conclusions sur la consommation de carottes, oignons et pommes de terre en institutions.

Mise en garde :

- La base de données comporte les achats de toutes les catégories de carottes, oignons et pommes de terre de 73 établissements du réseau de la Santé du Québec reliés à un CISSS, CIUSSS ou CHU.
 - CIUSS SAGUENAY : 2 ÉTABLISSEMENTS
 - CHU QUÉBEC
 - CHU STE-JUSTINE
 - CHUM
 - CISSS DE LAVAL : 10 ÉTABLISSEMENTS
 - CISSS DE LANAUDIÈRE : 18 ÉTABLISSEMENTS
 - CIUSSS CENTRE-SUD-DE-L'ÎLE DE MTL : 16 ÉTABLISSEMENTS
 - CISSS OUTAOUAIS 22 ÉTABLISSEMENTS
 - HOPITAL GÉNÉRAL JUIF
 - HÔPITAL MONT-SINAÏ
- La période de référence est de 1 an.
- Seuls les aliments étant référencé dans la base de données d'Aliments du Québec obtiennent la certification de provenance québécoise alors que tout le reste est présumé Hors-Québec ou origine non disponible ce qui peut sous-estimer l'approvisionnement local en omettant certains produits québécois dont la provenance est inconnue.
- L'échantillonnage ne permet pas de confirmer si les 73 établissements analysés sont représentatifs de l'ensemble du marché institutionnel québécois. Il est possible que ces institutions consomment plus ou moins de certains légumes ou aient des préférences pour certains formats (congelés vs frais).

Faits saillants pour l'échantillon analysé

Carotte

- Les 73 établissements analysés achètent annuellement pour 450 000\$ de carottes annuellement;
- 73% des carottes sont consommées surgelées. 43% des carottes surgelées proviennent du Québec alors que 57% sont des carottes surgelées hors Québec ou de provenance inconnue;
- 6% des carottes achetées sont des mini-bébés carottes qui viennent à 100% de l'extérieur du Québec;
- 19% des carottes sont achetées préparées-coupées fraîches et 77% proviennent du Québec.

Oignon

- Les 73 établissements analysés achètent annuellement pour 290 000\$ d'oignons annuellement;
- 49% des oignons sont achetés surgelés et proviennent à 66% hors Québec;
- Les oignons frais non transformés représentent 15% des achats. 67% sont certifiés Québec versus 33% viennent de hors Québec ou l'origine est non-disponible;
- Les oignons préparés frais représentent 36% des volumes totaux.

Pomme de terre

- 28% des pommes de terre sont achetées en flocon ou en poudre dans le réseau de la santé qui privilégie ce format notamment en CHSLD pour la texture uniforme qui prévient les étouffements;
- 32% de la pomme de terre est consommée surgelée et 91% de ces patates congelées viennent de l'extérieur du Québec (Canada et États-Unis);
- 31% de la pomme de terre est achetée préparée fraîche avec 93% certifiée du Québec;
- 10% des pommes de terre sont achetées fraîches non-préparées avec 94% qui viennent du Québec. À noter qu'une proportion importante de ce volume frais concerne des petites patates grelots ou Parisiennes soit fraîches ou emballées sous vide.

Légumes	Catégories	Valeur totale (\$)	% du total	Québec	% de la catégorie	Hors-Québec ou non-disponible	% de la catégorie
Carotte	Conserve	2 104	0%	1 949	93%	155	0%
	Surgelés	331 589	73%	142 784	43%	188 806	57%
	Frais	2 107	0%	2 058	98%	48	2%
	Bébé	28 330	6%	0	0%	28 330	100%
	Préparés frais	87 021	19%	67 133	77%	19 887	23%
	Total	451 151	100%	213 925	47%	237 226	53%
Oignon	Conserve	0	0%	0	0%	0	0%
	Surgelés	142 230	49%	48 513	34%	93 717	66%
	Frais	44 621	15%	30 095	67%	14 526	33%
	Préparés frais	105 238	36%	88 878	84%	16 361	16%
	Total	292 089	100%	167 485	57%	124 604	43%
Pomme de terre	Flocon ou poudre	191 159	28%	0	0%	191 159	0%
	Surgelés	219 548	32%	18 980	9%	200 568	91%
	Frais	66 097	10%	61 983	94%	4 113	6%
	Préparés frais	209 496	31%	195 841	93%	13 655	7%
	Total	686 300	100%	276 804	40%	409 495	60%
Total des 3	Conserve	193 263	14%	1 949	1%	191 314	99%
	Surgelés	693 367	49%	210 277	30%	483 091	70%
	Frais	112 824	8%	94 137	83%	18 688	17%
	Préparés frais	430 085	30%	351 852	82%	49 904	12%
	Total	1 429 540	100%	658 214	46%	771 326	54%

Distributeurs identifiés des 73 établissements

GFS
 SYSCO
 COLABOR DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE
 JG RIVE-SUD
 TOUT PRÊT
 HECTOR LARIVÉE INC
 LES ALIMENTS BARIL INC.
 ALIMENTS RMS CAN-AM INC. (LES)
 FLB SOLUTIONS ALIMENTAIRES
 Karam
 LEGUPRO

PITRE distribution
 SERVICES ALIMENTAIRES AENOS INC
 Ferme Berceuse
 DISTRIBUTION DUVAL ET FILS INC.
 GFS - JG Rive-Sud
 POMME DE TERRE LANAUDOISE INC. (LA)
 ALTRA FOODS
 POLE LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE L'OUEST DE L'ILE (PLAODI)
 FARINEX FRZ MTL ONLY
 9411-4162 QUEBEC INC (METRO PLUS PLACE STE-FOY)

Fournisseurs-marques des produits :

- BONDUELLE
- ARCTIC GARDENS
- BELOW ZERO
- ALASKO
- SYSCO CLASSIC
- GORDON CHOICE
- J.G. RIVE-SUD FRUITS ET LEGUMES INC.
- LES ALIMENTS BARIL INC.
- TOUT PRET INC.
- SALAD EXPRESS
- FERME BERCEUSE
- BUNNY
- MARKON RSS
- PACKER LABEL
- LAPOINTE
- LES LEGUMES R&M INC
- POMME DE TERRE LANAUDOISE INC. (LA)
- TURCOT
- BEAUVAIS LTEE
- FLB SOLUTIONS ALIMENTAIRES
- CANADAWIDE
- AL ET FILS
- GELSIUS
- IDAHO PACIFIC CORP
- BASIC AMERICAN FOODS FGN
- OLYMPIC WHOLESALE
- BASIC AMERICAN FOODS
- BRILLANT BEGINNINGS
- ALTRA FOODS
- BRILLIANT BEGINNINGS
- THE LITTLE POTATO CO
- ARTHUR ROGER & ASSOC INC
- BARI
- ALIMENTS BARIL INC
- PROPUR
- KITCH ESSENTIAL
- FERME VALUPIERRE
- MCCAIN FOODS LTD
- PATATE GEMME
- QUALIFREEZE - MICHEL ST-ARNEAULT INC
- MC CAIN
- CAVENDISH FARMS
- SYSCO IMPERIAL
- LAMB WESTON INC
- CAVENDISH

Compilation, similitude et divergence entre les échantillons ITHQ et Aliments du Québec

Légumes	Catégories	Valeur totale (\$)	% du total	Québec	% de la catégorie	Hors-Québec ou non-disponible	% de la catégorie
Carotte	Conserve	35 046	3%	34 891	100%	155	0%
	Frais	5 679	0%	2 211	39%	3 468	61%
	Préparés frais	135 136	10%	67 133	50%	68 002	50%
	Surgelés	1 155 065	87%	634 646	55%	520 420	45%
	Total	1 330 926	100%	738 881	56%	592 045	44%
Oignon	Conserve	0	0%	0	0%	0	0%
	Frais	56 328	7%	30 505	54%	25 823	46%
	Préparés frais	106 496	14%	88 878	83%	17 618	17%
	Surgelés	623 737	79%	48 513	8%	575 224	92%
	Total	786 561	100%	167 895	21%	618 666	79%
Pomme de terre	Flocon ou poudre	191 159	19%	0	0%	191 159	100%
	Frais	119 355	12%	112 386	94%	6 969	6%
	Préparés frais	337 995	33%	239 857	71%	98 138	29%
	Surgelés	380 755	37%	27 570	7%	353 185	93%
	Total	1 029 264	100%	379 813	37%	649 451	63%
Total des 3	Conserve	226 205	7%	34 891	15%	191 314	85%
	Frais	181 362	6%	145 102	80%	36 260	20%
	Préparés frais	579 626	18%	395 868	68%	183 759	32%
	Surgelés	2 159 557	69%	710 728	33%	1 448 829	67%
	Total	3 146 751	100%	1 286 589	41%	1 860 162	59%

Les deux échantillons offrent des constats très similaires :

- Carottes consommées majoritairement surgelées (87%) dont la provenance hors Québec est importante (45%);
- Oignons consommés surtout surgelés (79%) dont la provenance hors Québec est majoritaire (92%);
- Pommes de terre consommées principalement surgelées (37%) dont la provenance hors Québec est dominante (93%).

Parmi les différences notables entre les deux échantillons:

- Les oignons sont consommés quasi exclusivement surgelés dans l'échantillon de l'ITHQ (96%) et proviennent de l'extérieur du Québec. Du côté de l'échantillon d'Aliments du Québec, outre le congelé, les oignons sont beaucoup consommés préparés frais (36%) et proviennent majoritairement du Québec (84%) ce qui peut représenter une piste de substitution pour les oignons surgelés importés.

3.5.3 Extrapolation à la consommation de l'ensemble du Québec

À partir des échantillons de données empiriques de consommation partagée par l'ITHQ et Aliments du Québec, il est possible de réaliser des extrapolations de la demande de l'ensemble du Québec en fonction du poids relatif que les échantillons représentent.

Enseignement supérieur

L'échantillon de l'ITHQ englobe les données de consommation de 8 CÉGEP ou collèges qui ensemble rassemblent 19.6% de l'effectif étudiant total du réseau collégial public au Québec. Du côté universitaire, les données de consommation des 2 universités de l'échantillon réunissent 19.0% de l'effectif étudiant du réseau universitaire québécois. En extrapolant la consommation de ces échantillons à l'ensemble du Québec, on obtient une estimation de la demande annuelle globale québécoise au niveau de l'enseignement supérieur :

- Réseau collégial : 15 000\$ de carottes, 19 000\$ d'oignons et 57 000\$ de pommes de terre
- Réseau universitaire : 7 000\$ de carottes, 10 000\$ d'oignons et 13 000\$ de pommes de terre

Demande annuelle (\$)	Échantillon ITHQ de 8 cégeps et 2 universités*				Extrapolation à l'ensemble du réseau de l'enseignement supérieur*			
	Carottes	Oignons	Pommes de terre	Total	Carottes	Oignons	Pommes de terre	Total
Réseau collégial - CÉGEP et Collège	2 980 \$	3 741 \$	11 085 \$	17 806 \$	15 227 \$	19 114 \$	56 645 \$	90 986 \$
Réseau universitaire	1 332 \$	1 830 \$	2 442 \$	5 605 \$	7 006 \$	9 624 \$	12 841 \$	29 471 \$
Total enseignement supérieur	4 312 \$	5 571 \$	13 528 \$	23 411 \$	22 232 \$	28 738 \$	69 486 \$	120 456 \$

*Les 8 CÉGEPs de l'échantillon rassemblent 19,6% de l'effectif étudiant total du réseau collégial public au Québec à l'année 2021-2022.
Les 2 universités de l'échantillon rassemblent 19,0% de l'effectif étudiant total du réseau universitaire québécois à l'année 2021-2022.

Comparativement au réseau de la santé qui favorise le congelé, les volumes consommés dans le réseau de l'enseignement supérieur sont majoritairement frais ou préparés frais pour les 3 légumes d'intérêt. Les modes d'approvisionnement et les méthodes de travail de ce réseau offrant plus de flexibilité que le réseau de la Santé, il semble que les établissements d'enseignement supérieur ont plus de latitude pour favoriser les légumes frais et du Québec.

Pourcentage des légumes achetés dans le réseau de l'enseignement supérieur

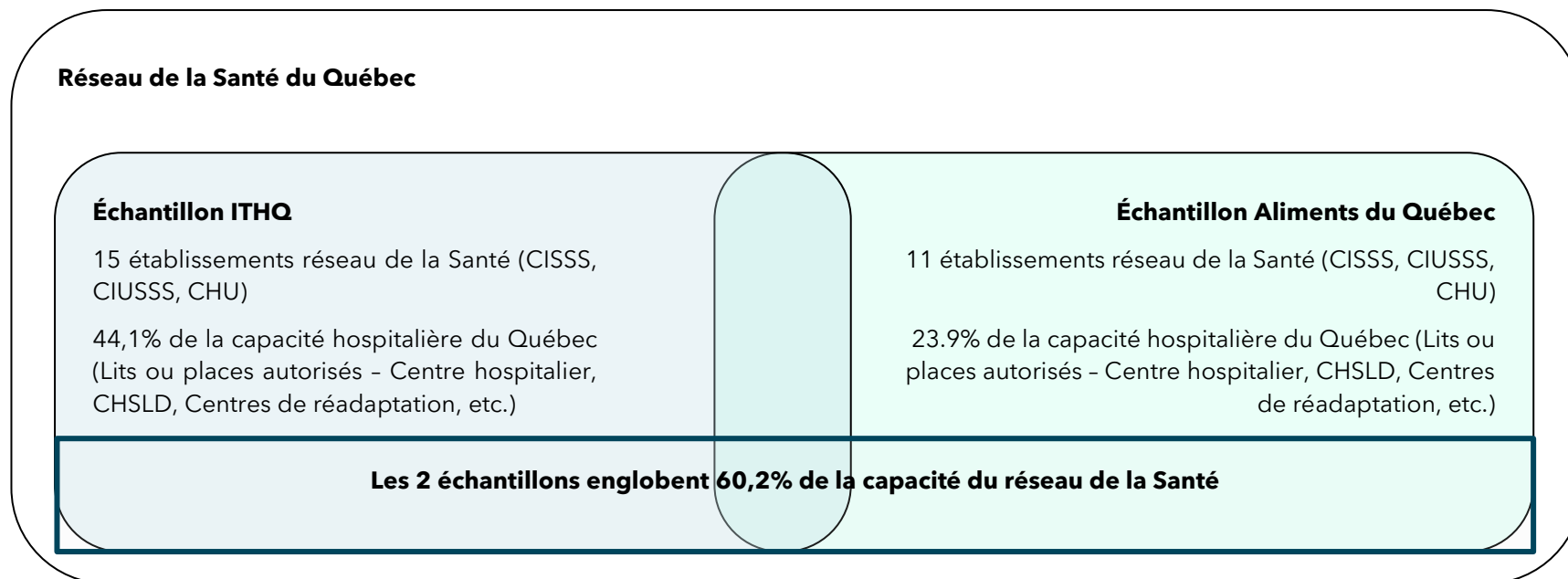
	Conserve/Poudre	Surgelés	Frais	Préparés frais	Total
Carottes	0%	1%	22%	77%	100%

Oignons	0%	7%	73%	21%	100%
Pommes de terre	0%	4%	86%	10%	100%
Total	0%	3%	47%	50%	100%

Réseau de la Santé

Les échantillons de données de consommation de l'ITHQ et d'Aliments du Québec dans le réseau de la Santé du Québec sont très exhaustifs et pourraient être qualifiés de représentatifs de la demande globale de ce secteur.

Au total, les données de l'échantillon d'Aliments du Québec rassemblent la consommation d'établissements (CISSS, CIUSSS, CHU, etc.) qui représentent 23.9% de la capacité hospitalière québécoise et les données de l'échantillon de l'ITHQ proviennent d'établissements qui réunissent 44.1% de la capacité du réseau de la Santé au Québec. **Ensemble, les deux échantillons couvrent 60,2% de la capacité du réseau de la Santé** (les données de certains établissements sont dans les 2 échantillons).



En extrapolant la consommation de ces échantillons à l'ensemble du Québec, on obtient une estimation de la demande annuelle globale québécoise du réseau de la Santé du Québec. Une moyenne pondérée des estimations des 2 échantillons a été calculée en accordant plus de poids relatifs aux données de l'ITHQ qui couvre un plus important volume. Cette moyenne pondérée permet d'avoir une bonne estimation de la demande globale tout en atténuant les effets de distorsions dans les 2 échantillons qui peuvent contenir les données d'un établissement ayant des pratiques de consommation non représentatives du réseau.

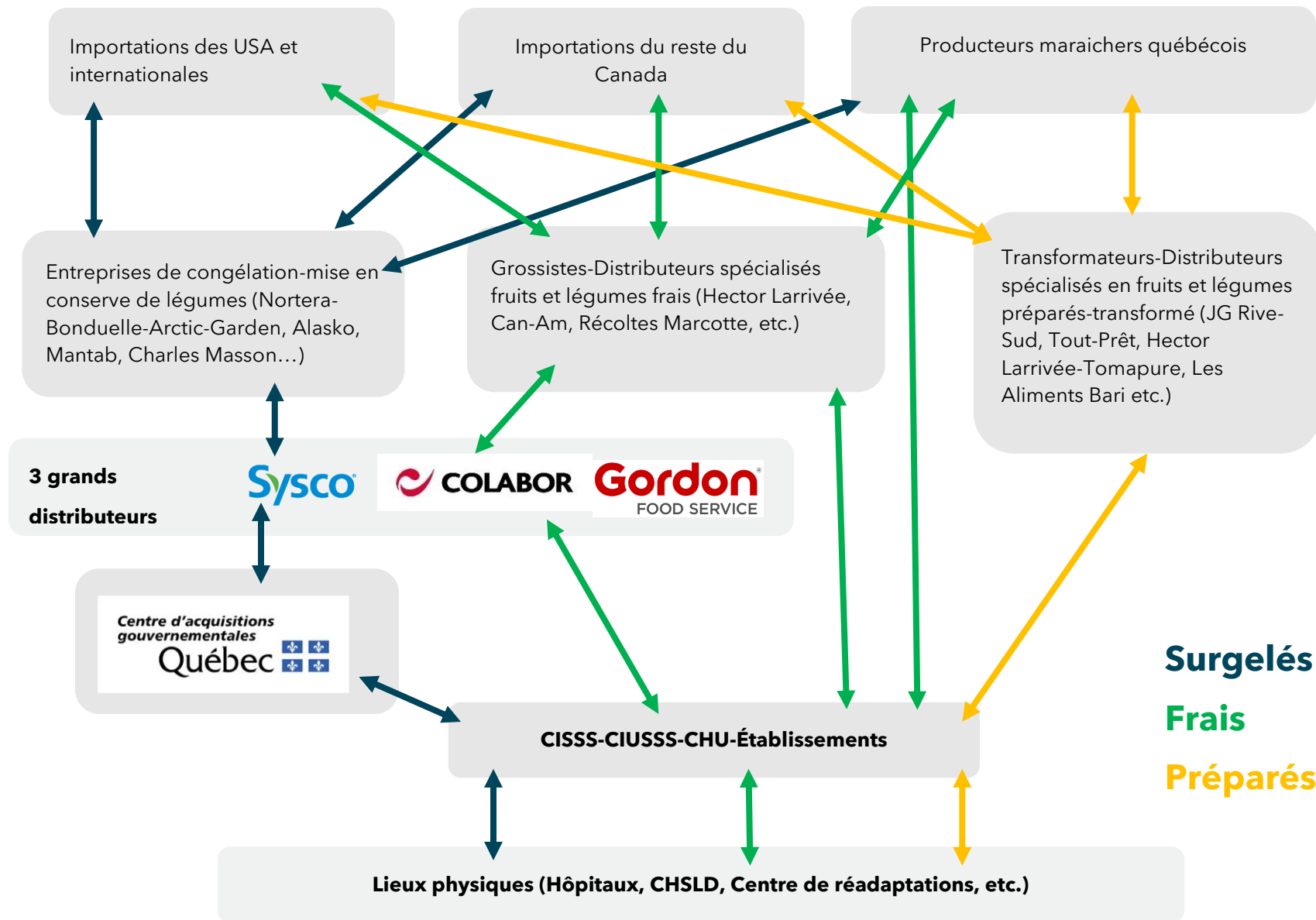
- **Carottes** : 2 millions de dollars annuellement majoritairement (85%) consommés surgelés. Les carottes préparées fraîches représenteraient un marché annuel d'environ 240 000\$.
- **Oignons** : 1,2 million de dollars annuellement majoritairement (79%) consommés surgelés. Les oignons préparés frais représenteraient un marché annuel d'environ 160 000\$
- **Pommes de terre** : 1,2 million de dollars annuellement consommés surgelés (45%) ou préparés (40%). Les pommes de terre fraîches non transformées représenteraient des achats totaux d'environ 175 000\$ annuellement.

Estimation de la demande pour tout le réseau de la Santé du Québec (\$)

	Carottes				Oignons				
	Conserve	Surgelés	Frais non transformés	Préparées (pelées, cube, tranche, julienne, frite, etc.)	Total	Surgelées	Frais non transformés	Préparées (pelées, cube, tranche, julienne, frite, etc.)	Total
Échantillon ITHQ	74 656	1 866 270	8 096	106 868	2 055 890	1 091 255	26 532	8 371	1 126 159
Échantillon Aliments du Québec	8 802	1 386 879	8 813	482 458	1 886 952	594 881	186 628	440 161	1 221 669
Moyenne pondérée des 2 échantillons	51 513	1 697 797	8 348	238 862	1 996 520	916 814	82 795	160 116	1 159 725
%	3%	85%	0%	12%	100%	79%	7%	14%	100%

	Pommes de terre				Total 3 légumes				
	Surgelées	Frais non transformés	Préparées (pelées, cube, tranche, julienne, frite, etc.)	Total	Conserve	Surgelées	Frais non transformés	Préparées (pelées, cube, tranche, julienne, frite, etc.)	Total
Échantillon ITHQ	365 349	120 701	291 220	777 270	74 656	3 322 874	155 330	406 459	3 959 319
Échantillon Aliments du Québec	918 265	276 452	876 222	2 070 940	8 802	2 900 025	471 893	1 798 841	5 179 561
Moyenne pondérée des 2 échantillons	559 661	175 437	496 808	1 231 907	51 513	3 174 271	266 580	895 786	4 388 151

3.6 Portrait du circuit d'approvisionnement du réseau de la santé pour les légumes COP (surgelés, frais et transformés)



3.7 Des cas d'exception d'approvisionnement direct (circuits courts) entre institutions et fermes maraîchères

CHU Ste-Justine

Le Centre hospitalier universitaire Ste-Justine (CHUSJ) est une institution précurseur en matière d'approvisionnement responsable en circuit court de produits maraîchers au Québec. Un mouvement porté par Josée Lavoie, cheffe du service alimentaire, entamé en 2016 notamment avec la rénovation et modernisation des cuisines et la transition du service alimentaire aux chambres vers un menu à la carte nommé Délipapilles permettant aux patient.es de commander parmi un vaste choix de repas comme au restaurant.

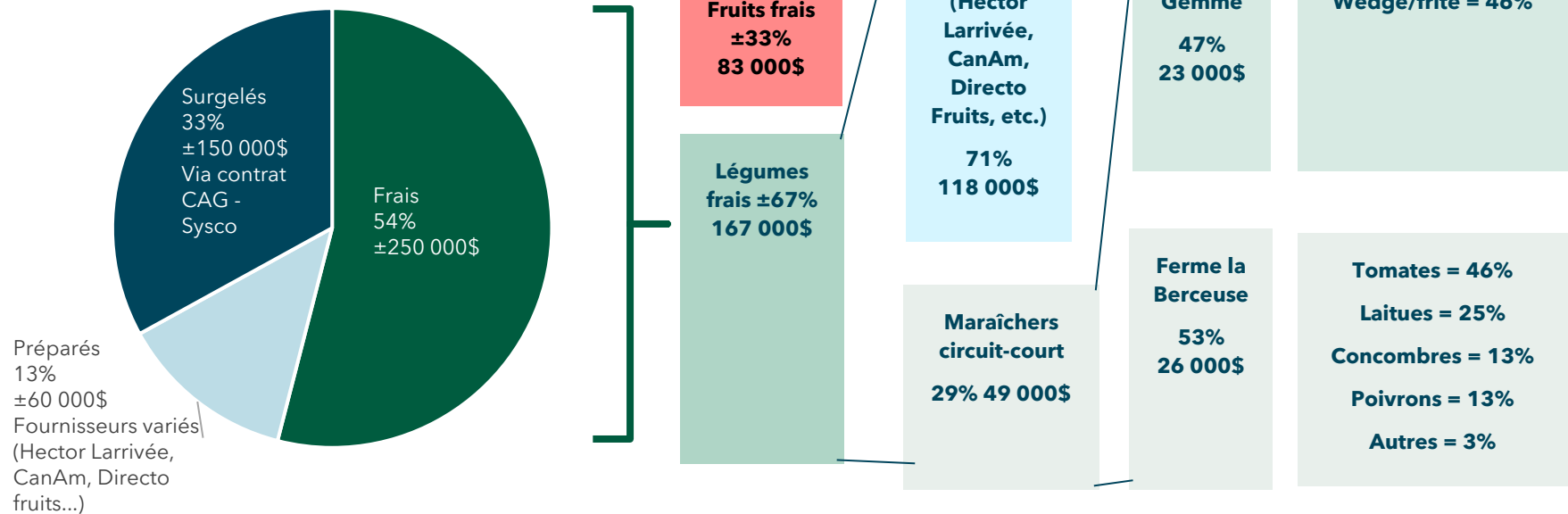
Pour l'approvisionnement en circuit court de légumes québécois, le CHUSJ travaille donc depuis plusieurs années avec le maraîcher Robin Fortin de la Ferme la Berceuse à Wickham. Il s'agit d'une ferme maraîchère diversifiée membre du Réseau des fermiers de famille de la CAPÉ/Équiterre. Concernant les pommes de terre, le CHUSJ s'approvisionne auprès de la ferme Patates Gemme situé à Saint-Amable.

Freins et solutions

- Les volumes achetés étaient trop faibles lors des premières années, alors le CHUSJ a ajouté l'offre de panier de légumes biologiques pour ses employé.es. Adaptation des menus pour mettre en valeur les légumes de saison.
- Les prix des légumes biologiques de la Ferme de la Berceuse sont plus élevés que l'approvisionnement traditionnel. Le CHUSJ a reçu des appuis financiers de sa fondation et du MAPAQ pour stimuler l'essor du projet. Le déploiement du service alimentaire personnalisé Délipapilles diminue grandement les pertes ce qui permet aujourd'hui de réduire les coûts alimentaires sous la moyenne provinciale.
- Utilisation et conservation des légumes : L'équipe de la Ferme la Berceuse vient en cuisine former les équipes du CHUSJ sur les bonnes pratiques pour maximiser l'utilisation, le lavage et la conservation des légumes. Rencontre de bilan et préparation de l'année suivante réalisée chaque année entre les équipes du CHUSJ et la Ferme.
- Étant sous le seuil d'appel d'offres, l'entente entre le CHUSJ et la Berceuse est verbale/sans contrat officiel, basé sur la confiance et les commandes évolue en fonction des besoins hebdomadaires.
- Gestion et administration plus importante que de multiplier les fournisseurs. Un poste dédié au développement pour ce projet spécifique dans le cadre de la SNAAQ pour la diffusion de meilleures pratiques au sein du réseau.
- La Ferme la Berceuse ne peut subvenir à l'ensemble des besoins en légumes frais du CHUSJ qui complète son approvisionnement en commandant sur une base hebdomadaire ses besoins auprès des autres fournisseurs traditionnels.

Portrait de l'approvisionnement

Répartition des achats annuels de fruits et légumes du CHUSJ (±460 000\$)



Les achats annuels de fruits et de légumes frais, préparés et surgelés du CHUSJ totalisent environ 460 000\$. De ce montant, environ 33% sont consommés de façon surgelée via le contrat du CAG desservi par Sysco à Montréal. Environ 13% sont achetés en format préparé sans contrats et selon les besoins et les prix hebdomadaires auprès de différents fournisseurs (Hector Larrivée, CanAm, DirectoFruits, etc.), ce qui reste environ 54% ou environ 250 000\$ de la demande en fruits et légumes achetée de façon fraîche. De ce montant, environ le tiers (83 000\$) est dédié à des fruits alors que les deux tiers (±167 000\$) sont pour des légumes frais. Pour les légumes frais, c'est environ 71% qui sont achetés auprès de grossistes variés, alors qu'environ 29% ou 49 000\$ sont achetés en circuit court directement auprès de maraîchers québécois. Près de la moitié est achetée en pommes de terre auprès de l'entreprise de Saint-Amable Patates Gemme qui fournit pour environ 23 000\$ annuellement de pommes de terre pelées, en cubes ou wedge-frites. Et l'autre moitié (±26 000\$) est achetée auprès de la Ferme la Berceuse surtout pour des tomates (46%), des laitues (25%), des concombres (13%) et des poivrons (13%).

Tableau 6. Répartition approximative des achats annuels de fruits et légumes du CHUSJ

	Valeur	%
Fruits et légumes totaux	462 963	100%
Surgelés	153 000	33%
Préparés	60 000	13%
Frais	250 000	54%
Fruits frais	83 000	18%
Légumes frais	167 000	36%
Grossistes-distributeurs	118 000	25%
Maraîchers circuit-court	49 000	11%
Patate Gemme	23 000	5%
Pelées	7 130	2%
Cubes	5 290	1%
Wedge-frites	10 580	2%
Ferme la Berceuse	26 000	6%
Tomates	12 000	3%
Laitues	6 400	1%
Concombres	3 500	1%
Poivrons	3 250	1%
Autres	850	0%

Pour ce qui est des 3 légumes visés par le projet-pilote, le CHUSJ s'approvisionne en carottes à 36% sous format congelé par l'entente CAG desservi par Sysco qui offre la marque Arctic Garden de Bonduelle/Nortera. Les carottes pelées et celles préparées/coupées occupent respectivement 36% et 30% des volumes totaux achetés et sont fournies par des fournisseurs variés à travers l'année (Hector Larrivée, Can-Am, etc.). Les volumes de carottes achetées non transformées sont quasi inexistantes avec seulement 20kg achetés auprès de la ferme la Berceuse.

Pour les oignons, 53% sont consommés congelés encore une fois via la formule CAG-Sysco-Arctic Garden-Nortera. Le reste des oignons (47% ou 3 822 kg/an) est acheté en frais non transformés auprès de fournisseurs variés (Hector Larrivée, Can-Am, etc.)

Enfin, les pommes de terre congelées représentent seulement 8% des volumes consommés et sont fournies par Sysco. Le gros des volumes de pommes de terre est pelé (24%) ou coupé en différents formats (65%) et fourni par l'entreprise Patate Gemme.

Tableau 7. Consommation du CHUSJ de carottes, oignons et pommes de terre

Légumes	Catégories	Volume (kg)	%	Fournisseurs
Carottes	Surgelées	3 024	36%	Sysco
	Frais non transformés	20	0%	La Berceuse
	Pelées seulement	2 770	33%	Variés
	Coupées (cube, tranche, julienne, frite, etc.)	2 529	30%	Variés
	Sous-total	8 343	100%	
Oignons	Surgelées	4 320	53%	Sysco
	Frais non transformés	3 822	47%	Variés
	Pelées seulement	0	0%	
	Coupées (cube, tranche, julienne, frite, etc.)	0	0%	
	Sous-total	8 142	100%	
Pommes de terre	Surgelées	1 831	8%	Sysco
	Frais non transformés	645	3%	Patate Gemme
	Pelées seulement	5 200	24%	Patate Gemme
	Coupées (cube, tranche, julienne, frite, etc.)	13 959	65%	Variés
	Sous-total	21 634	100%	

CHUM

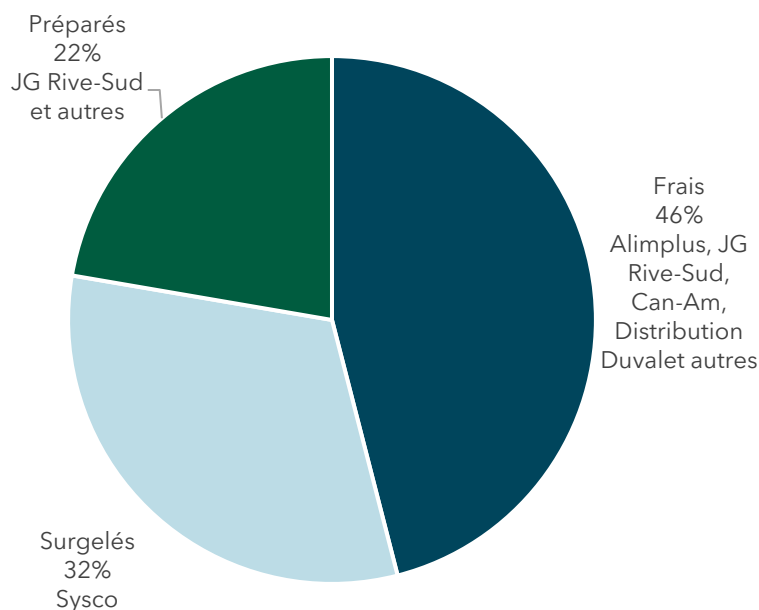
Inspiré par la démarche du CHUSJ, le Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM), un des plus gros centres hospitaliers au Québec, a entamé une démarche similaire d'approvisionnement en légumes maraîchers de circuits courts dès 2019.

Faits saillants de la démarche

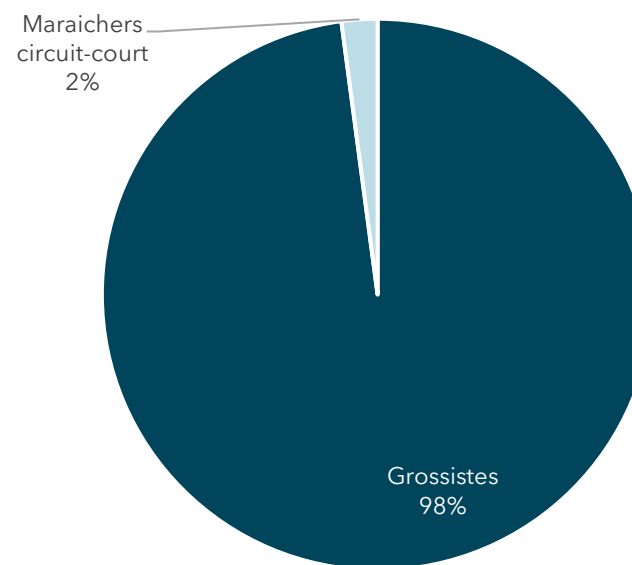
- D'abord jumelé à la Ferme Jardins de Tessa, le CHUM a acheté en 2019 une vingtaine de variétés de fruits et légumes biologiques surtout des concombres, tomates, laitues, courgettes et poivrons. Cet approvisionnement représentait 0,4% du total d'achats de fruits et légumes du CHUM.
- Toutefois, ces volumes étaient trop importants pour la petite ferme les Jardins de Tessa qui ne suffisait pas à la demande du CHUM qui se retire de l'initiative et réfère à la Ferme Jardins de Mathurin du réseau des fermiers de famille pour les années 2021 et 2022.
- En 2021, 32% des fruits et légumes du CHUM étaient achetés surgelés auprès de Sysco par le biais du contrat du CAG. 22% étaient achetés en format préparé coupé auprès de JG Rive-Sud et autres fournisseurs. Enfin, 46% des fruits et légumes étaient achetés sous format frais. À l'intérieur de cet approvisionnement frais, c'est seulement 2% qui étaient achetés auprès de maraîchers en circuit court alors que 98% passent par des grossistes traditionnels comme Can-Am, JG Rive-Sud, Distribution Duval et autres selon les prix et disponibilités lors des commandes hebdomadaires.
- Les légumes les plus achetés en circuit court auprès des Jardins Mathurin sont les tomates, les laitues, les concombres et les courges. À l'exception des épinards et bette à carde, cet approvisionnement est somme toute marginal (<5%) de tout ce que le CHUM achète annuellement en légumes frais.

- Le CHUM possède une politique d’approvisionnement qui leur donne une latitude pour des contrats de gré à gré seulement sous le seuil de 25k\$. Entre 25k\$ et 50k\$, le CHUM doit faire une demande de prix à 3 fournisseurs invités. Entre 50k\$ et 100k\$, le CHUM doit faire un appel d’offres sur invitation à minimalement 3 fournisseurs. Pour contourner cette problématique, le CHUM utilise la marge préférentielle (10%) et pour les contrats sous le seuil de 121k\$, impose une provenance de légumes cultivés dans un rayon de moins de 100km dans ses appels sur invitation.
- Parmi les freins à cette démarche, le CHUM reconnaît qu’elle requiert beaucoup plus d’effort logistique, administratif et de suivis en faisant affaire avec plus de fournisseurs. Le CHUM reconnaît que c’est possible pour son établissement centralisé, mais ce serait beaucoup plus complexe, voire impossible à implanter pour des CI(U)SSS qui gère des dizaines-centaines de lieux physiques de consommation. Les espaces d’entrepôts du CHUM sont excessivement limités et peuvent contenir au maximum 48 heures de consommation ce qui impose une fréquence de livraison importante pour ses fournisseurs. Manque de soutien et de flexibilité relié à la LCOP et du Conseil du Trésor pour favoriser des pratiques d’approvisionnement responsables qui sont minées par les fameuses réglementations d’ouverture des marchés publics.

Répartition des achats annuels de fruits et légumes du CHUM (±530 000\$)



Pourcentage des achats de légumes frais en provenance de maraîchers (circuit-court) vs grossiste



Top 5 des achats annuels du CHUM de légumes de maraîchers en circuit court

Légumes	Valeur en \$	% de l'approvisionnement total du CHUM pour ce légume
Tomates	1202	2%
Laitues	1074	3%
Épinards/Bettes à carde	1036	24%
Concombres	653	8%
Courges/Courgettes	309	3%

CHSLD Eloria-Lepage

Au CHSLD Éloria-Lepage situé dans l'Est de Montréal, à l'initiative des deux cuisiniers responsables, un virage d'approvisionnement en circuit court de légumes biologiques a eu lieu en 2022. Il s'agissait d'un projet-pilote offert à plusieurs CHSLD du territoire pouvant s'approvisionner directement de la Ferme la Berceuse.

Toutefois, les cuisiniers Virgile Lafrenière et Pascal Larouche du CHSLD Éloria-Lepage ont embarqué à fond dans cette initiative. Ils délaissent le plus possible les légumes congelés pour préférer les légumes et les herbes fraîches. Les cuisiniers ont aussi mis en conserve des légumes, dont des oignons marinés pour pouvoir les servir même durant l'hiver.

Il s'agit d'une très belle initiative évidemment grandement appréciée par les résidents. Toutefois, il s'agit d'un cas d'exception puisque la réponse au projet-pilote a été somme toute assez timide de la part de la majorité des CHSLD ayant été sollicité pour cette opportunité alors que plusieurs ont commandé seulement quelques herbes fraîches.

On note ici le facteur clé de succès d'acteurs très motivés sur le terrain pour inculquer un changement de culture et de mode de fonctionnement à l'intérieur d'une machine normalement rodée pour fonctionner selon les canaux préétablis découlant d'une implication et considération des équipes cuisines dans l'élaboration de projet.



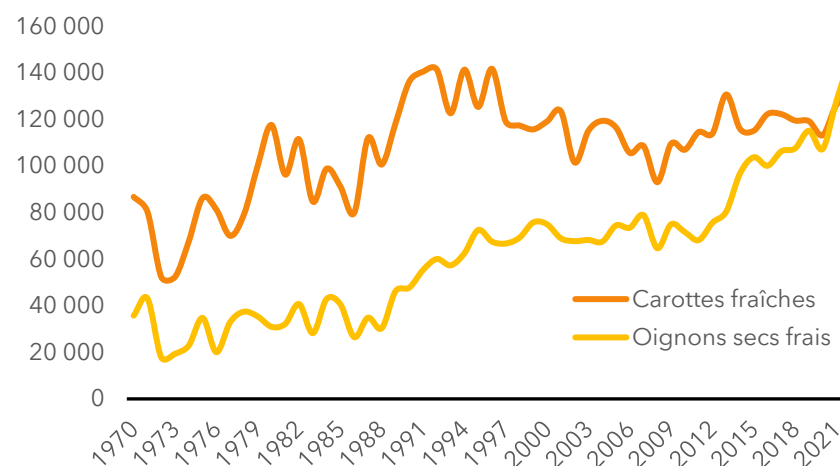
4. ANALYSE DE L'OFFRE

4.1 Portrait de la production québécoise des 3 produits visés (Carottes, oignons, pommes de terre)

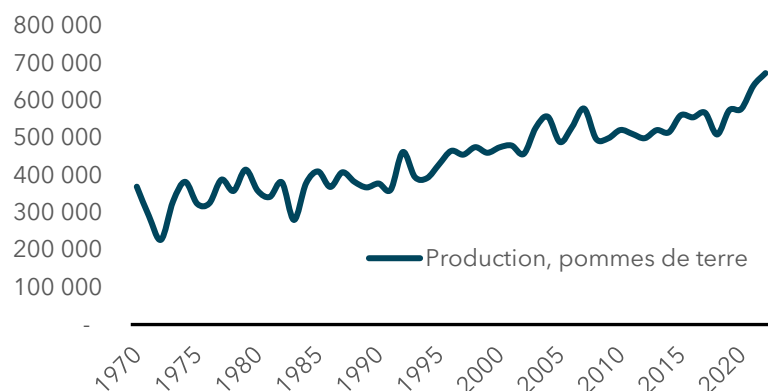
Entre 1970 et la fin des années 90, la production québécoise de carottes et d'oignons a suivi une trajectoire de croissance avec des soubresauts de réduction temporaire des récoltes. Entre 2000 et 2020, les récoltes québécoises de carottes et d'oignons ont plutôt été en décroissance ou en stagnation face à une compétition internationale de plus en plus intense. Depuis deux ans, on observe toutefois une croissance de 36% pour les oignons et 14% pour les carottes. La récolte de 2022 recense une production 146170 tonnes pour les oignons et 129392 tonnes pour les carottes.

Malgré le fait que la production d'oignons en tonnage ait surpassé la production de carottes au Québec, la valeur commercialisée à la ferme des oignons demeure inférieure compte tenu des plus faibles prix au kilo. La province a commercialisé 58,3 M\$ de carottes et près de 47 M\$ d'oignons en 2021.

La production totale de carottes fraîches et d'oignons sec frais au Québec (tonnes)



La production de pommes de terre (tous types) au Québec (tonnes)



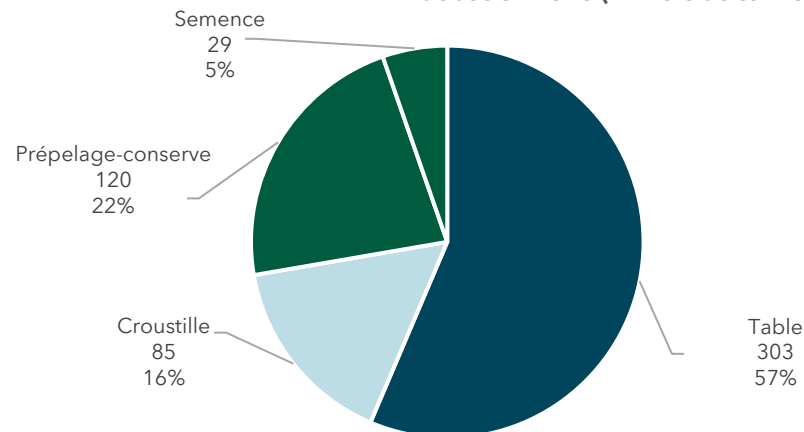
La production québécoise de pommes de terre affiche elle aussi une croissance positive avec quelques soubresauts depuis les années 70, jusqu'en 2007. Par la suite, on assiste à une relative stagnation ou une croissance modeste jusqu'en 2020. En 2020, la production s'est détachée de la tendance des 30 années précédentes pour croître à un rythme plus accentué. De 1992 à 2019, la production a crû de 24,18%, soit, une moyenne annualisée de 2,06%. Pour comparer, la croissance de la production moyenne est de 8,01% pour 2021 et 2022. Le volume de la production de pommes de terre de table au Québec est plus grand que le volume de la production de carottes et d'oignons réunis. Il y a aussi nettement moins de producteurs pour une superficie beaucoup plus grande.

Dans la pomme de terre, la production est divisée selon différents marchés. La pomme de terre destinée au marché de « table » accapare 57% de la production, les pommes de terre destinées à la transformation pour le prépelage et la conserve représentent 22% des volumes totaux, celles pour la croustille englobent 16% alors que le 5% restant est destiné aux semences.

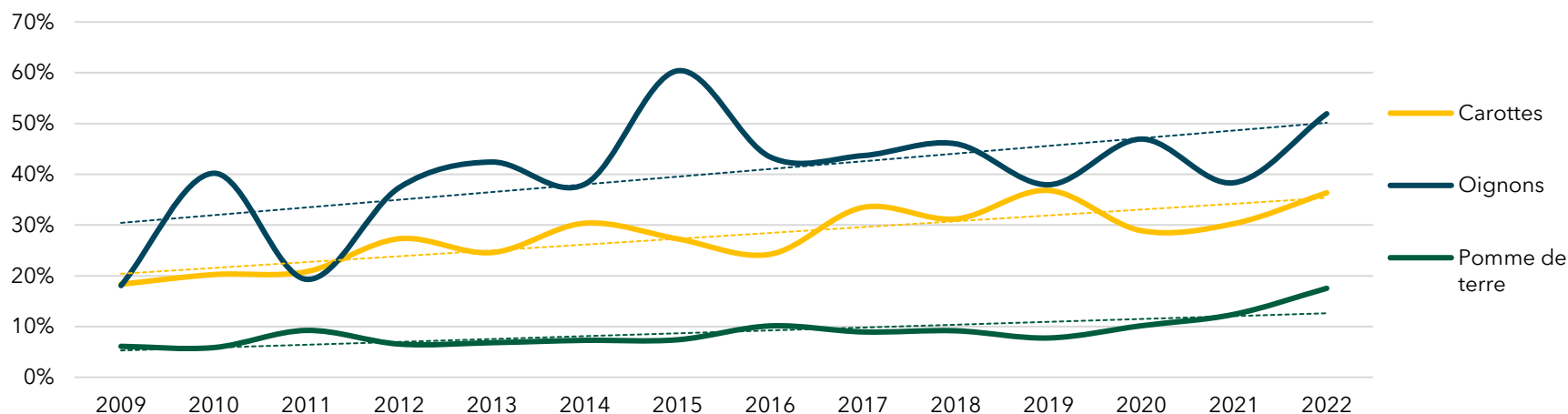
Avec une demande domestique relativement stable ou suivant simplement l'augmentation démographique, la hausse récente de la production québécoise des 3 légumes visés est surtout commercialisée via l'exportation. En 2009, c'est environ 20% de la production québécoise de carottes et d'oignons qui était exportée et environ 6% de la production québécoise de pomme de terre. En 2022, c'est environ 52% de la production québécoise d'oignon qui était exportée, 36% des carottes et 18% des pommes de terre.

Différents facteurs de climats économiques ont offert des conditions de commercialisation aux États-Unis favorables aux producteurs québécois qui y trouvent des débouchés plus intéressants (taux de change, sécheresses aux É.-U., maladies dans la pomme de terre (IPÉ), consolidation du marché du détail canadien, etc.).

Répartition des volumes de production de pomme de terre au Québec en 2020 (milliers de tonnes ou %)



Estimation du pourcentage de la production québécoise qui est exportée (%)



Au Québec, on recense en 2021 quelque 756 fermes qui cultivent des carottes, 547 pour les oignons et 198 de pommes de terre. À noter toutefois que le nombre de fermes déclarant cultiver des carottes et des oignons est dopé à la hausse depuis dix ans en raison de la mouvance vers les petites fermes maraîchères diversifiées sur petite surface. Les superficies cultivées totales des 3 légumes ont connu une croissance d'environ 10% au courant des 10 dernières années.

	Carottes			Oignons secs			Pommes de terre		
	Nombre de fermes	Hectares	Hectares / fermes	Nombre de fermes	Hectares	Hectares / fermes	Nombre de fermes	Hectares	Hectares / fermes
2011	419	3174	7,6	358	2264	6,3	224	17199	76,8
2016	528	3118	5,9	424	2234	5,3	191	16900	88,5
2021	756	3385	4,5	547	2506	4,6	198	18711	94,5
Variation 2021/2011 (%)	80%	7%	-41%	53%	11%	-28%	-12%	9%	23%

Source : Recensement de l'agriculture - Statistique Canada

Le cœur de la production de carottes et d'oignons se réalise en Montérégie et Lanaudière rassemblant plus de 85% des hectares cultivés dans ces deux cultures même s'ils englobent moins de 50% des fermes déclarantes. Ces deux régions rassemblent les grandes fermes spécialisées dans ces cultures alors que le reste des fermes déclarantes sont plutôt de taille petite et sous un modèle de maraîchage diversifié. Du côté de la pomme de terre, la production est un peu plus répartie sur le territoire. Outre la Montérégie et Lanaudière qui sont de grandes régions, il y a également des noyaux de production importants dans la Capitale-Nationale et au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

	Carottes			Oignons, secs				
	Nombre d'exploitations déclarantes	%	Hectares	%	Nombre d'exploitations déclarantes	%	Hectares	%
Montérégie	157	21%	1 768	52%	169	31%	2 045	82%
Lanaudière	67	9%	1 159	34%	39	7%	314	13%
Reste du Québec	532	70%	458	14%	339	62%	147	6%
Québec	756	100%	3 385	100%	547	100%	2 506	100%

Variable	Unité de mesure	Année	Carotte	Oignon	Pomme de terre de table	Légumes congelés (0710.80)
Production						
Nombre de fermes québécoises déclarantes	x1	2021	756	547	143	
Superficie ensemencée	Hectare	2021	3 385	2 506	18 700	
Volume de production commercialisée	Kg	2021	112 785 000	113 042 000	334 975 000	
Prix moyen	(\$/kg)	2021	\$ 0,52	\$ 0,42	0,35	
Valeur commercialisée	Milliers de dollars	2021	\$ 58 340	\$ 46 973	\$ 117 352	
Rentabilité par hectare	Milliers de dollars	2021	17,235	18,744	6,275	
Estimation						
Demande						
Valeur au détail	Milliers de dollars	2021	\$ 157 459	\$ 179 954	\$ 247 436	
Volume au détail	Kg	2021	70 085 818	76 386 422	119 612 513	
Prix au détail	\$/kg	2021	\$ 2,25	\$ 2,36	2,07	
Estimation de la valeur institutionnel public	Milliers de dollars	2019	\$ 13 546	\$ 15 481	\$ 21 286	
Valeur institutionnel public	Kg	2019	6 029 211	6 571 228	10 289 800	
Commerce international						
Volumes des exportations québécoises	Kg	2022	39 401 000	65 112 000	113 204 000	4 108 432
Valeur des exportations québécoises	Milliers de dollars	2022	\$ 35 383	\$ 72 490	\$ 106 800	\$ 5 385
Prix des exportations québécoises	(\$/kg)	2022	\$ 0,90	\$ 1,11	\$ 0,94	\$ 1,31
Volumes des importations québécoises	Kg	2022	4 675 595	8 405 470	281 000	18 731 952
Valeur des importations québécoises	Milliers de dollars	2022	\$ 6 242	\$ 10 615	\$ 354	\$ 30 849
Prix des importations québécoises	(\$/kg)	2022	\$ 1,34	\$ 1,26	\$ 1,26	\$ 1,65
Balance commerciale (valeur)	Milliers de dollars	2022	\$ 29 140,74	\$ 61 874,17	\$ 106 446,39	\$(25 464)
Estimation du pourcentage de la production exportée	Pourcentage	2022	36,4%	51,9%	17,5%	n.d.
Volumes des exportations canadiennes	Kg	2022	98 775 120	84 729 492	577 958 000,00	55 559 565
Valeur des exportations canadiennes	Milliers de dollars	2022	\$ 85 229	\$ 105 572	\$ 517 365	\$ 68 922
Prix des exportations canadiennes	(\$/kg)	2022	\$ 0,86	\$ 1,25	\$ 0,90	\$ 1,24
Volumes des importations canadiennes	Kg	2022	100 776 634	236 358 540	143 328 000	81 962 944
Valeur des importations canadiennes	Milliers de dollars	2022	\$ 156 490 751	\$ 323 497	\$ 102 731	\$ 146 095
Prix des importations canadiennes	(\$/kg)	2022	\$ 1,55	\$ 1,37	\$ 0,72	\$ 1,78
Balance commerciale (valeur)	Milliers de dollars	2022	\$(156 405 522)	\$(217 925)	\$ 414 634	\$(77 173)

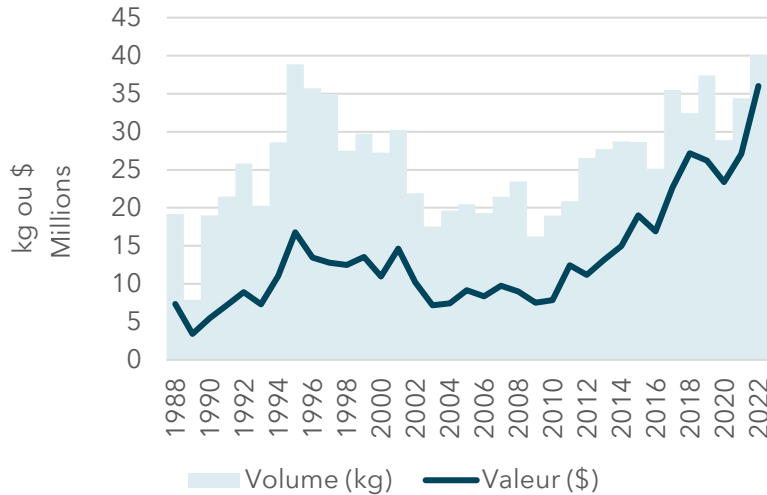
4.2 Balance commerciale et dynamique des marchés internationaux

4.2.1 Carottes et navets, frais ou réfrigérés (SH 0706.10)

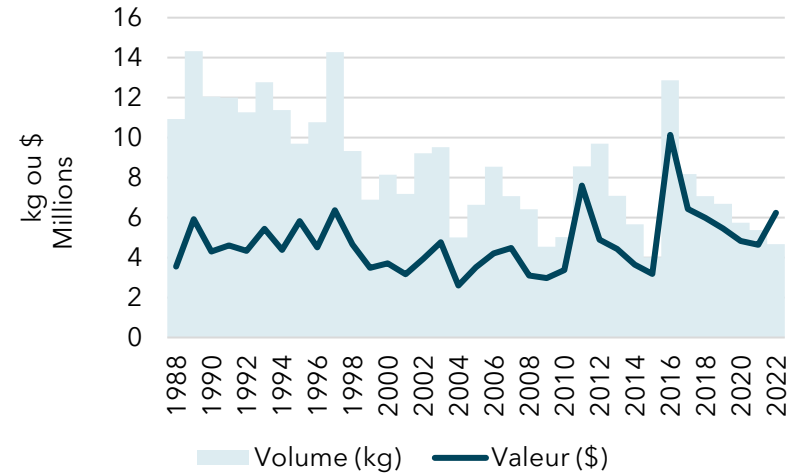
Principaux constats :

- La valeur et les volumes de carottes québécoises exportées étaient en déclin entre 1995 et 2010. Au courant des dernières années, on assiste toutefois à une progression importante des exportations du Québec qui a été multipliée par 4,5 passants de seulement 7.8 millions de dollars en 2010, à 36 millions de dollars en 2022. Le Québec accapare 42% de la valeur totale des exportations canadiennes de carottes en 2022. Alors qu'ils étaient plutôt stagnants entre 2018 et 2021, le prix des exportations québécoises et canadiennes de carottes a bondi de 14% entre 2021 et 2022.
- Le volume et la valeur des importations canadiennes de carottes ont connu une ascension fulgurante entre 1994 et 2002 passant de 32M\$ à 116M\$ durant le développement de la commercialisation des mini-carottes. Par la suite, les volumes ont diminué et plafonné à environ 110 millions de kg par année alors que les prix et la valeur ont progressé en moyenne d'environ 2% par année avant de connaître un bond de 20% entre 2021 et 2022.
- Au net, la balance commerciale canadienne de carottes en volume est pratiquement équilibrée en 2022. Toutefois, le Canada importe des carottes à prix plus élevés (mini-carottes transformées) que ses exportations de sorte que la balance commerciale en valeur est déficitaire d'environ 70M\$ en 2022.
- Jusqu'au milieu des années 90, le prix des exportations québécoises et canadiennes de carottes était comparable au prix des carottes importées au Canada. Par la suite, un fossé s'est créé entre ces prix notamment en raison du développement de la mini-carotte qui a connu un essor en popularité et qui est encore aujourd'hui majoritairement importée des États-Unis.
- Les États-Unis sont les principaux fournisseurs de carottes au Canada avec 79% de la valeur importée en 2022, alors que le Guatemala, le Mexique, la Chine et Israël sont les quatre autres fournisseurs significatifs avec chacun entre 2-7% dans la part des importations canadiennes.
- À noter que le prix moyen des carottes fraîches importées au Canada de ces quatre pays (Mexique, Guatemala, Chine et Israël) est supérieur à celui obtenu par les exportateurs de carottes québécoises. Mise en garde : la comparaison du prix des importations et des exportations doit être interprétée avec prudence puisqu'on ne compare possiblement pas le même type de produits et une multitude de facteurs peut influencer le prix (variété, qualité, format, transformation, etc.).
- Le marché des importateurs de carottes au Canada est relativement concentré avec les 15 plus grandes entreprises accaparant environ les deux tiers de la valeur des importations. Parmi celles-ci, on retrouve les grands grossistes-distributeurs spécialisés en fruits et légumes (CanadaWide, Global, Bono, etc.), le distributeur spécialisé HRI Sysco et les 3 grands détaillants canadiens (Loblaws, Métro, Sobeys).

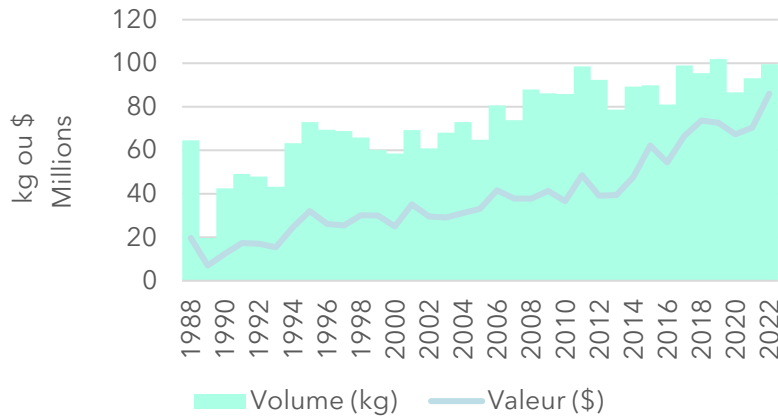
Valeur et volume des exportations québécoises de carottes et navets (en millions de \$ ou kg)



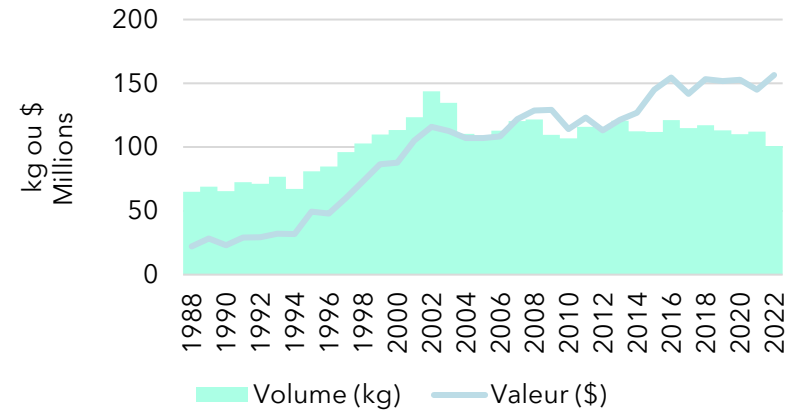
Valeur et volume des importations québécoises de carottes et navets (en millions de \$ ou kg)



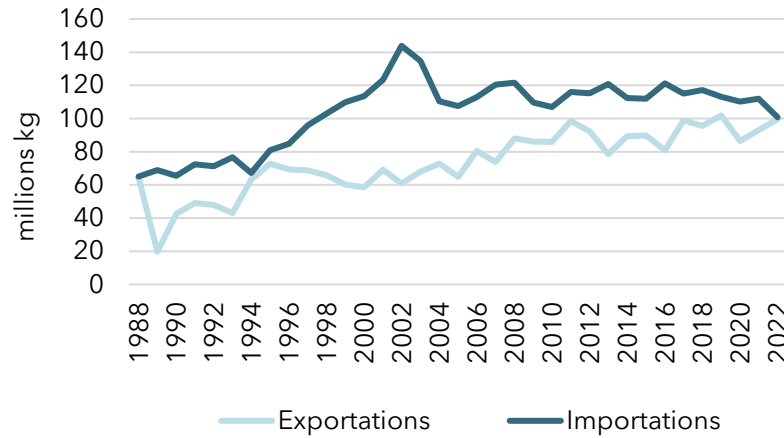
Valeur et volume des exportations canadiennes de carottes et navets frais ou réfrigéré (en millions de \$ ou kg)



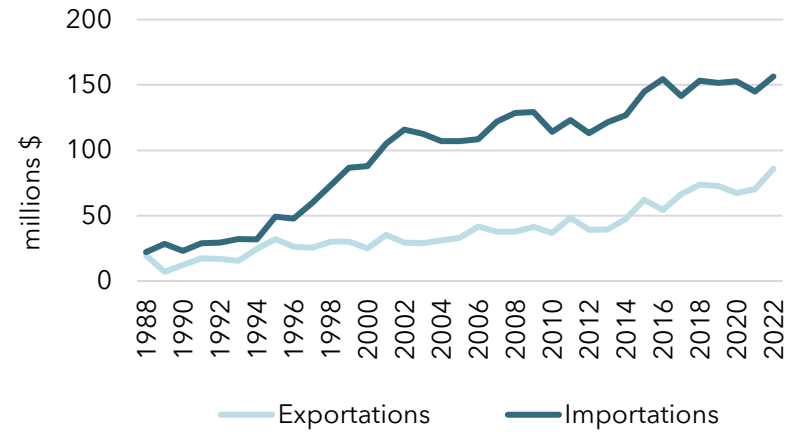
Valeur et volume des importations canadiennes de carottes et navets frais ou réfrigéré (en millions de \$ ou kg)



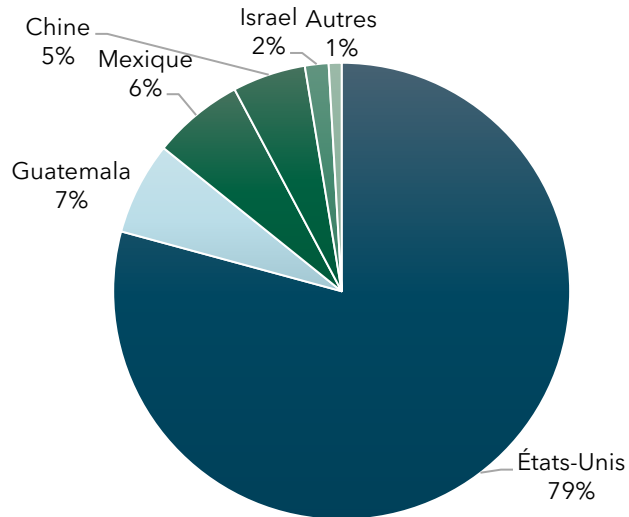
Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de carottes et navets (millions kg)



Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de carottes et navets (M\$)



Origine des carottes importés par le Canada en 2022 (% valeur)



Prix des exportations et des importations québécoises et canadiennes de carottes ou navets frais (\$/kg)

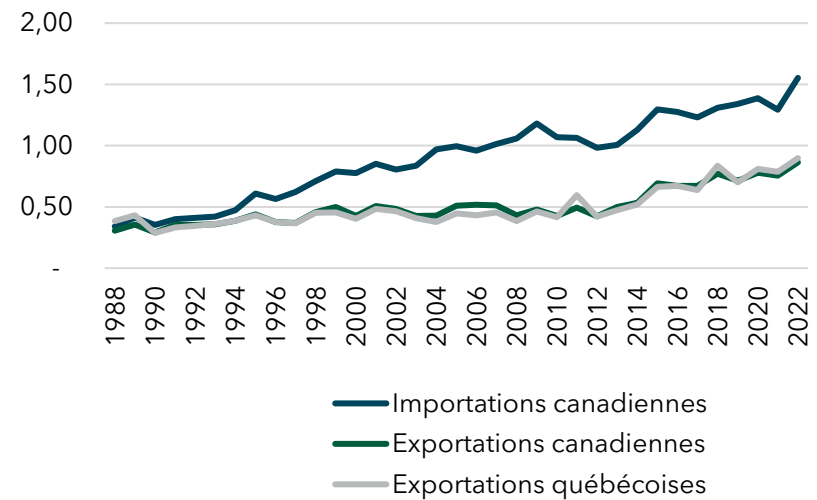


Tableau 8. Prix des importations canadiennes de carottes et navets frais ou réfrigérés (\$/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022
États-Unis	1,36	1,42	1,45	1,31	1,59
Guatemala			n.d.		
Mexico	1,02	1,02	0,97	0,86	0,97
Chine	0,77	0,63	0,71	0,98	1,15
Israël	0,78	0,79	0,73	0,82	1,15
Autres	1,94	2,72	3,98	3,04	4,53
Monde	1,31	1,34	1,39	1,29	1,57
Exportations québécoises	0,84	0,70	0,81	0,79	0,90
Exportations canadiennes	0,77	0,71	0,78	0,76	0,86

Tableau 9. Concentration du marché des importateurs canadiens

Nombre d'importateurs	Valeur des importations (CAN \$)	% cumulatif des importations
3	53 697 167	37%
6	71 883 471	50%
10	83 857 550	58%
15	93 975 078	65%
20	101 945 213	70%
25	108 237 055	75%
35	116 160 245	80%
Tous	144 855 274	100%

Tableau 10. Principaux importateurs canadiens

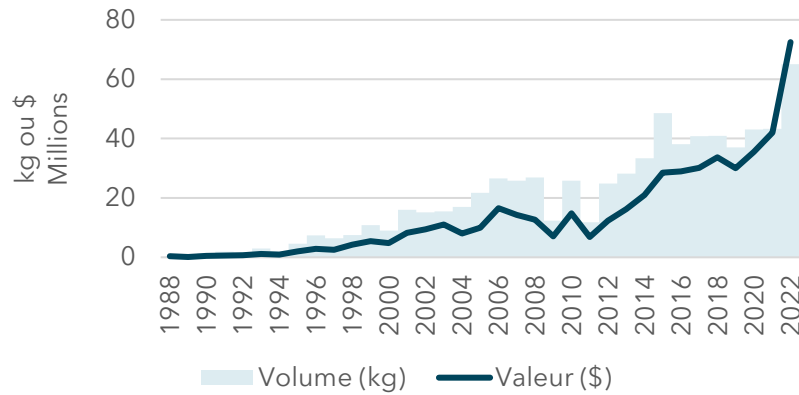
Nom de l'entreprise	Ville	Province
CANADAWIDE FRUIT WHOLESALERS INC	Montréal	Québec
FRUIT DOME INC.	Mont-Royal	Québec
FRUITS & LEGUMES GAETAN BONO INC.	Montréal	Québec
GLOBAL M.J.L. LTEE	Montréal	Québec
MAS & FILS JARDINIERS LTEE	Saint-Michel	Québec
ATV FARMS	Holland Landing	Ontario
COSTCO WHOLESALE CANADA LTD	Ottawa	Ontario
DEL MONTE FRESH PRODUCE CANADA CORP.	Oshawa	Ontario
DOMINION CITRUS & DRUGS	Toronto	Ontario
GAMBLES ONTARIO PRODUCE INC.	Toronto	Ontario
GWILLIMDALE FARMS LTD	Bradford	Ontario
HILLSIDE GARDENS LIMITED	Bradford	Ontario
IPPOLITO PRODUCE LIMITED	Toronto	Ontario
J.E. RUSSELL PRODUCE LTD.	Toronto	Ontario
LOBLAWS INC.	Brampton	Ontario
LONGO BROTHERS FRUIT MARKET INC	Woodbridge	Ontario
METRO ONTARIO INC.	Toronto	Ontario
NATIONAL PRODUCE MARKETING INC	Toronto	Ontario
NATURE'S FINEST PRODUCE LTD.	Pain Court	Ontario
SANJAY ENTERPRISES	Toronto	Ontario
SOBEYS ONTARIO	Mississauga	Ontario
SYSCO CANADA, INC.	Toronto	Ontario
BC FRESH VEGETABLES INC.	Delta	Colombie-Britannique
BUY-LOW FOODS DIVISION	Vancouver	Colombie-Britannique
FRESH DIRECT PRODUCE LTD.	Vancouver	Colombie-Britannique
FRESHPOINT VANCOUVER, LTD.	Vancouver	Colombie-Britannique
SAVE-ON-FOODS LIMITED PARTNERSHIP	Langley	Colombie-Britannique
T&T SUPERMARKET INC.	Richmond	Colombie-Britannique
THE PRODUCE TERMINAL	Vancouver	Colombie-Britannique
WESTCOAST PRODUCE A DIV OF BUY-LOW FOODS LTD	Surrey	Colombie-Britannique
TRIPLE B CORPORATION	Seattle	Washington
WHOLE FOODS MARKET CANADA, INC.	Austin	Texas
FEDERATED CO-OPERATIVES LIMITED	Saskatoon	Saskatchewan
WM. BOLTHOUSE FARMS, INC.	Bakersfield	Californie
WPS WHOLESALE PRODUCE SUPPLY ULC	Calgary	Alberta

4.2.2 Oignons et échalotes, frais ou réfrigérés (SH 0703.10)

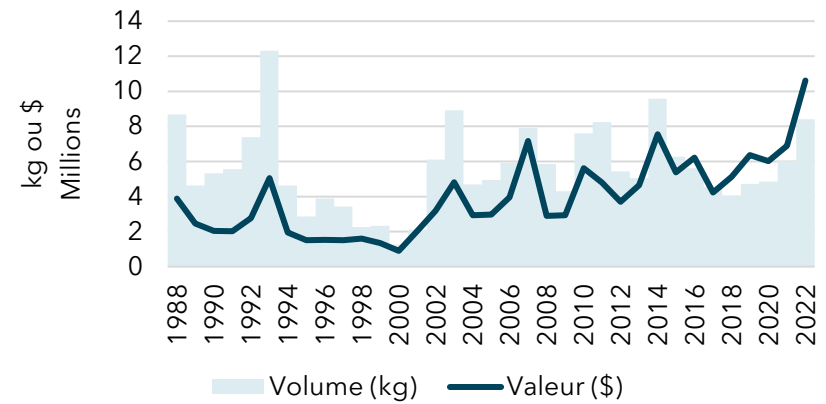
Principaux constats :

- La valeur et les volumes d'oignons québécois exportés étaient négligeables de 1995 à 2011. Au courant des dernières années, on assiste toutefois à une progression importante des exportations du Québec qui a été multipliée par 10.5 passant de seulement 6.9 millions de dollars en 2011, à 72.5 millions de dollars en 2022. Le Québec accapare 69% de la valeur totale des exportations canadiennes d'oignons en 2022. On observe une hausse de 15% dans le prix obtenu pour les oignons québécois à l'exportation entre 2021 et 2022.
- Le volume des importations canadiennes d'oignons connaît une croissance moyenne de 2,6% par année depuis 2000 alors que la valeur augmente en moyenne de 8.2% par année.
- Au global, la balance commerciale canadienne d'oignons en volume est déficitaire d'environ 150 millions de tonnes et 218 millions de dollars en 2022.
- Les États-Unis et le Mexique sont les principaux fournisseurs d'oignons au Canada avec 67% et 25% respectivement de la valeur importée en 2022.
- Les prix moyens obtenus par les exportateurs québécois et canadiens sont variables, mais comparables à ceux payés pour les importations d'oignons au Canada. En 2022, la sécheresse historique américaine notamment en Californie a poussé une hausse de 44% dans le prix des importations canadiennes d'oignons par rapport à l'année précédente.
- À l'instar des carottes, le marché des importateurs de carottes au Canada est relativement concentré avec les 15 plus grandes entreprises accaparant environ 44% de la valeur des importations. Parmi celles-ci, on retrouve encore une fois les grands grossistes-distributeurs spécialisés en fruits et légumes (CanadaWide, Global, Bono, etc.), le distributeur spécialisé HRI Sysco et les 3 grands détaillants canadiens (Loblaws, Métro, Sobeys).

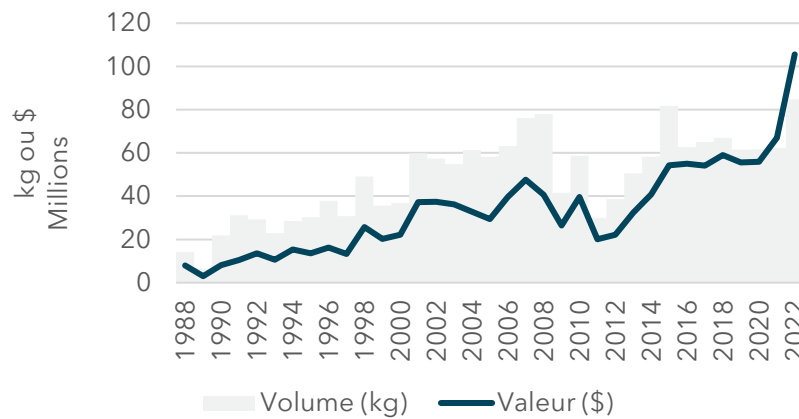
Valeur et volume des exportations québécoises d'oignons et échalottes (en millions de \$ ou kg)



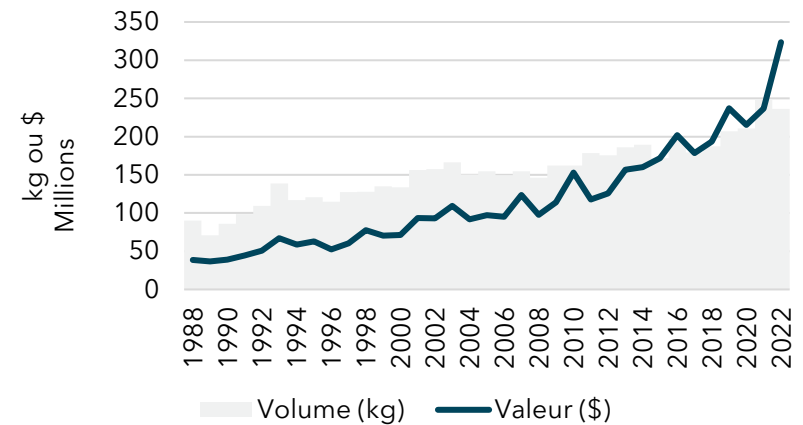
Valeur et volume des importations québécoises d'oignons et échalottes (en millions de \$ ou kg)



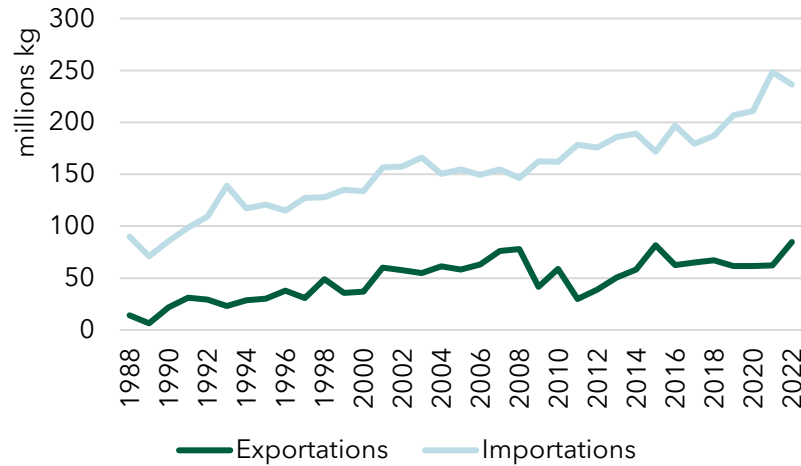
Valeur et volume des exportations canadiennes d'oignons et échalottes (en millions de \$ ou kg)



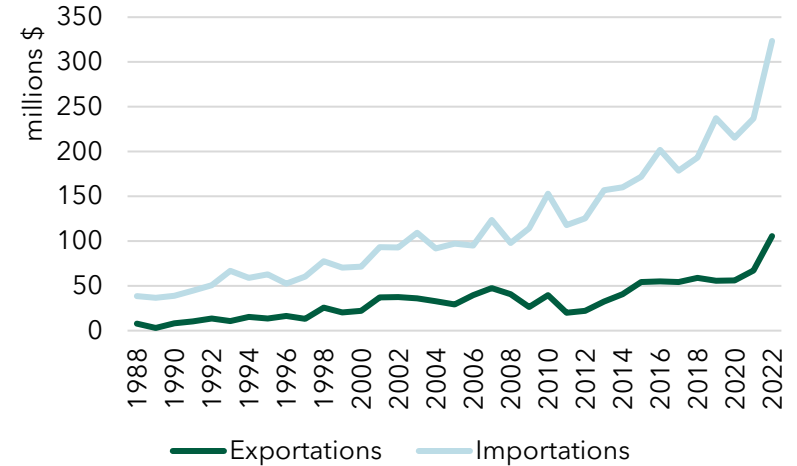
Valeur et volume des importations canadiennes d'oignons et échalottes (en millions de \$ ou kg)



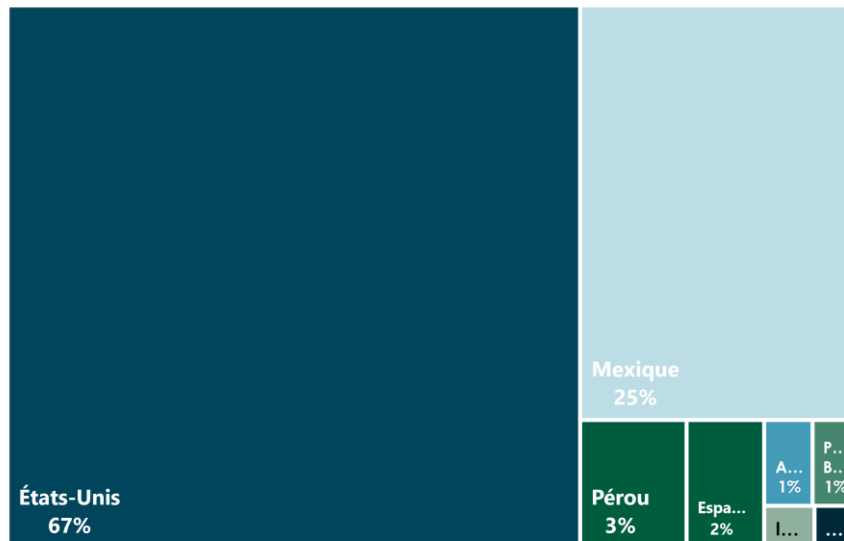
Balance commerciale canadienne (exportation et importation) d'oignons et échalottes (kg)



Balance commerciale canadienne (exportation et importation) d'oignons et échalottes (millions \$)



Origine des importations canadiennes d'oignons et échalottes en 2022 (% valeur)



Prix des exportations et importations québécoises et canadiennes d'oignon (\$/kg)

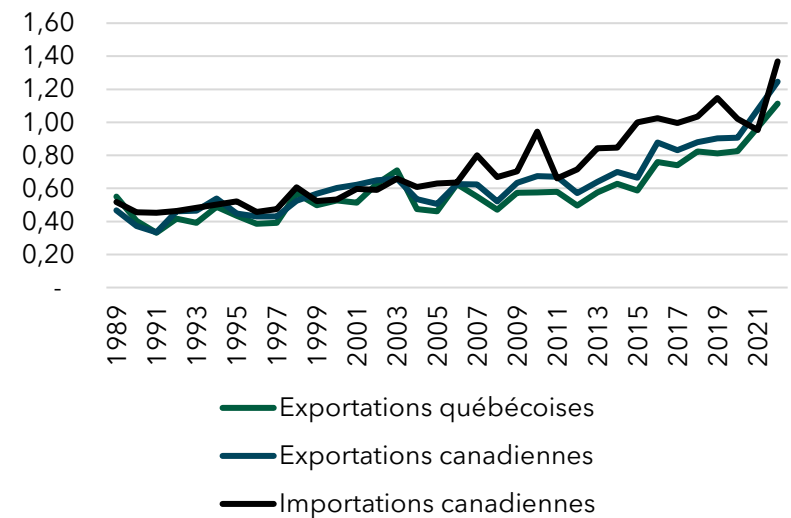


Tableau 11. Prix des importations canadiennes d'oignon et échalotes (\$/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022
États-Unis	0,82	0,94	0,82	0,79	1,17
Mexique	2,05	2,32	2,15	1,93	2,60
Pérou	1,55	1,61	1,62	1,58	1,90
Espagne	0,67	0,82	0,68	0,64	0,88
Pays-Bas	1,13	1,62	1,12	0,91	1,19
Inde	0,72	0,62	0,48	1,32	2,06
Monde	1,03	1,15	1,02	0,95	1,37
Exportations Qc	0,82	0,81	0,83	0,97	1,11
Exportations Can	0,88	0,90	0,91	1,08	1,25

Tableau 12. Concentration du marché des importateurs canadiens d'oignons et échalotes

Nombre d'importateurs	Valeur des importations (CAN \$)	% cumulatif des importations
3	40 888 359	17%
6	63 642 485	27%
10	84 033 459	35%
15	105 102 381	44%
20	121 522 138	51%
25	135 080 570	57%
70	190 058 451	80%
Tous	236 819 469	1

Tableau 13. Principaux importateurs québécois et ontariens d'oignons et échalotes

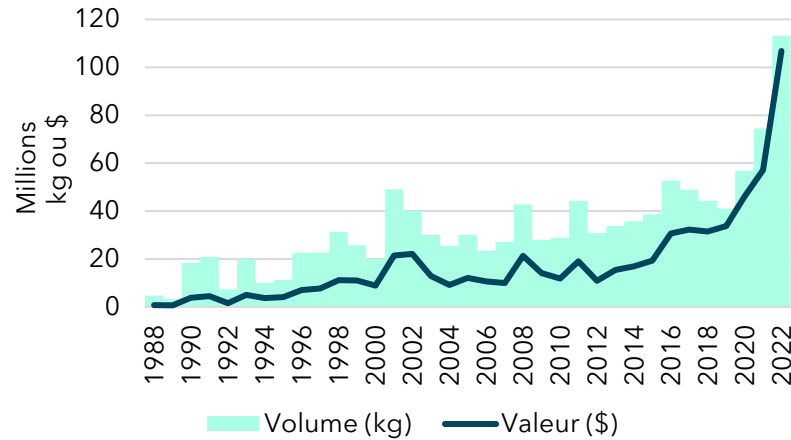
Nom de l'entreprise	Ville	Province
BOTSIS FRUITS ET LEGUMES	Saint-Laurent	Québec
CANADAWIDE FRUIT WHOLESALERS INC	Montréal	Québec
CHENAIL FRUITS & LEGUMES	Montréal	Québec
EMBALLAGES MARCAN INC	Boucherville	Québec
FRUIT DOME INC.	Mont-Royal	Québec
FRUITS & LEGUMES GAETAN BONO INC.	Montréal	Québec
GLOBAL M.J.L. LTEE	Montréal	Québec
GROUPE VEGCO INC	Sherrington	Québec
PRODUCTIONS D. RIENDEAU INC./D. RIENDEAU PRODUCTIONS INC.	Saint-Rémi	Québec
THOMAS GROSSISTE EN FRUITS ET LEGUMES	Montréal	Québec
ATV FARMS	Holland Landing	Ontario
BONDI PRODUCE CO LTD	Toronto	Ontario
BRENN-B FARMS LIMITED	Waterdown	Ontario
BURNAC PRODUCE	Toronto	Ontario
C.O.D. FRESH INC.	Toronto	Ontario
CALEDONIA PRODUCE DIST.	Mississauga	Ontario
COSTCO WHOLESALE CANADA LTD	Ottawa	Ontario
DOMINION CITRUS & DRUGS	Toronto	Ontario
F.G.LISTER & CO., LIMITED	Toronto	Ontario
F.W. WARD & SONS INC.	Toronto	Ontario
FLANAGAN FOODSERVICE INC.	Kitchener	Ontario
FRESH ADVANCEMENTS INC.	Mississauga	Ontario
FRESH START FOODS CANADA LTD.	Milton	Ontario
FRESH TASTE PRODUCE LIMITED	Toronto	Ontario
GAMBLES ONTARIO PRODUCE INC.	Toronto	Ontario
GROENEWEGEN & SONS PRODUCE SALES LIMITED	Toronto	Ontario
GWILLIMDALE FARMS LTD	Bradford	Ontario
HIGHBURY CANCO CORPORATION	Leamington	Ontario
HILLSIDE GARDENS LIMITED	Bradford	Ontario
HORODYNSKY HOLDINGS LTD.	Churchill	Ontario
IPPOLITO PRODUCE LIMITED	Toronto	Ontario
LOBLAWS INC.	Brampton	Ontario
LONGO BROTHERS FRUIT MARKET INC	Woodbridge	Ontario
METRO ONTARIO INC.	Toronto	Ontario
MIKE AND MIKE'S INC.	Woodbridge	Ontario
NATIONAL PRODUCE MARKETING INC	Toronto	Ontario
PIER-C PRODUCE INC	Leamington	Ontario
PRIDE PAK CANADA LTD.	Mississauga	Ontario
SANDY SHORE FARMS LIMITED	Port Burwell	Ontario
SOBEYS ONTARIO	Mississauga	Ontario
STREEF PRODUCE LIMITED	Princeton	Ontario
SYSCO CANADA, INC.	Toronto	Ontario
TOMATO KING 2010 INC.	Toronto	Ontario
VEG-PAK PRODUCE LIMITED	Toronto	Ontario

4.2.3 Pommes de terre, nda, fraîches ou réfrigérées (SH 0701.90)

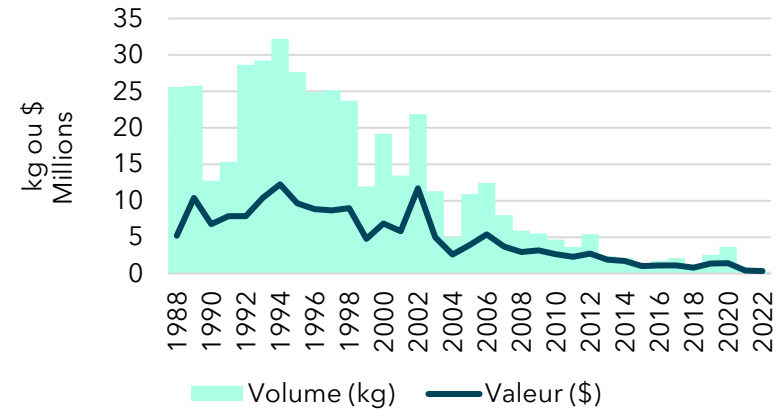
Principaux constats :

- La valeur et les volumes des exportations québécoises de pommes de terre ont connu une importante hausse au courant des dernières années passant de 41 M\$ en 2019, à 113 M\$ en 2022. Le Québec occupe 21% de la valeur totale des exportations canadiennes de pommes de terre en 2022. Le marché américain offre des conditions avantageuses au courant des dernières années aux producteurs-emballeurs québécois qui se tournent de plus en plus vers l'exportation pour écouler une portion de leur récolte.
- Contrairement aux carottes et aux oignons, le Canada possède une balance commerciale fortement positive dans la pomme de terre avec des exportations totalisant 517 M\$ contre seulement 103 M\$ d'importations.
- Les États-Unis sont le seul pays exportateur de pommes de terre au Canada.
- Les prix moyens obtenus par les exportateurs québécois et canadiens sont variables, mais supérieurs depuis quelques années à ceux payés par les importations de pommes de terre au Canada. À l'instar du reste de l'économie, le prix des pommes de terre a grandement progressé en 2022 avec une hausse de 23% et de 16% dans le prix des exportations québécoises et canadiennes notamment en raison de maladies et d'interdiction d'exportations pour l'Île-du-Prince-Édouard.
- Le marché de l'importation de la pomme de terre est fortement concentré avec les 6 plus grandes entreprises accaparant environ 64% de la valeur des importations. Parmi celles-ci, on retrouve le distributeur spécialisé HRI Sysco et le grand détaillant Loblaws.

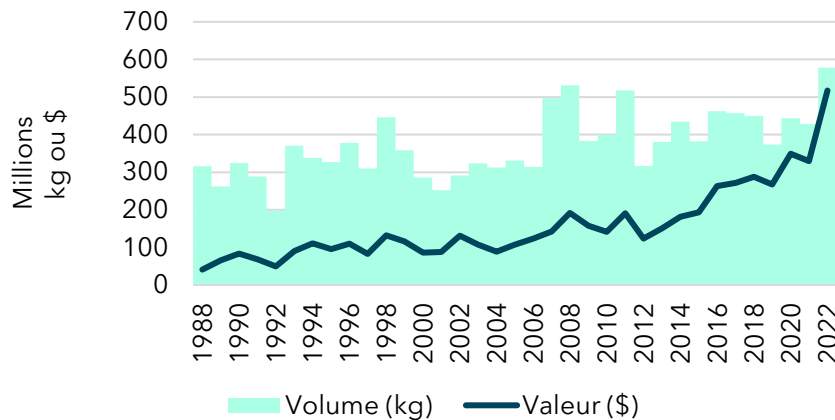
Valeur et volume des exportations québécoises de pommes de terre SH-0701.90 (en millions de \$ ou kg)



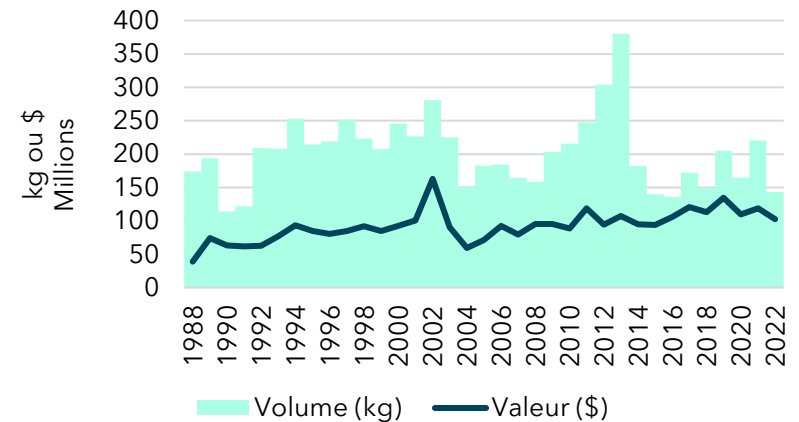
Valeur et volume des importations québécoises de pomme de terre SH-0701.90 (en millions de \$ ou kg)



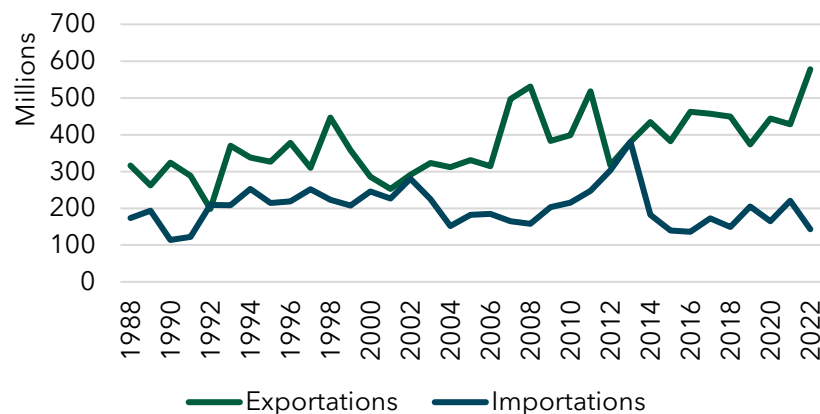
Valeur et volume des exportations canadiennes de pommes de terre SH-0701.90 (en millions de \$ ou kg)



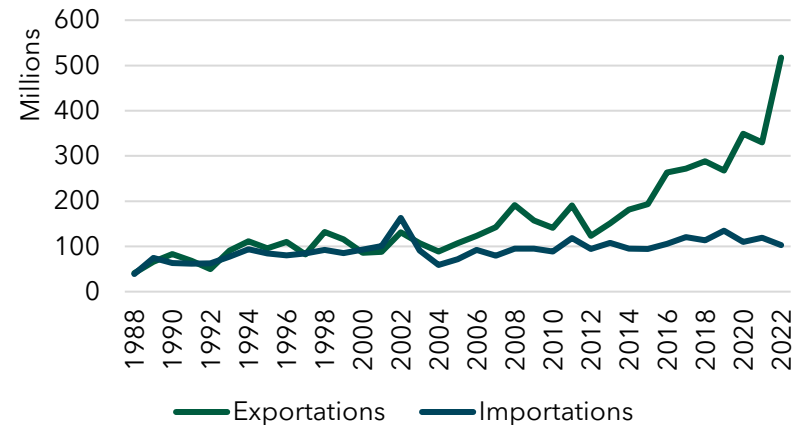
Valeur et volume des importations canadiennes de pomme de terre SH-0701.90 (en millions de \$ ou kg)



Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de pomme de terre SH-0701.90 (kg)

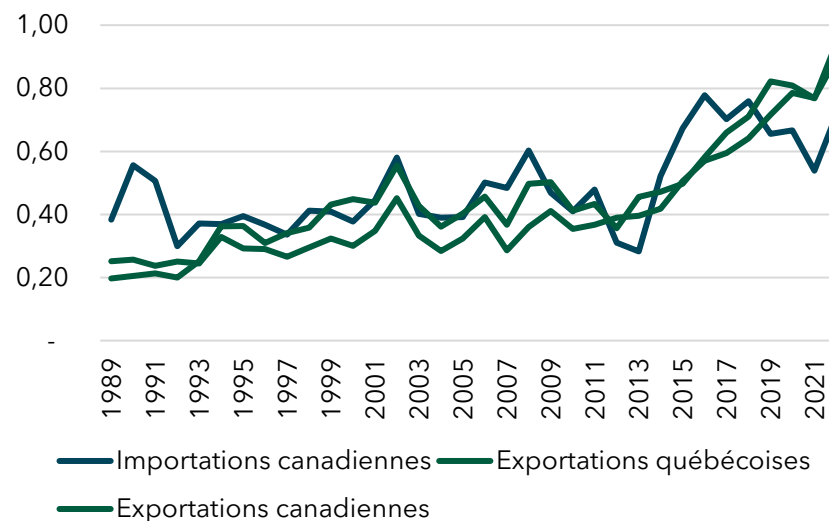


Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de pomme de terre SH-0701.90 (\$)



100% des importations canadiennes de pommes de terre proviennent des États-Unis

Prix des exportations et importations de pommes de terre SH-0701.90 (\$/kg)



Concentration du marché des importateurs de pommes de terre au Canada

Nombre d'importateurs	Valeur des importations (CAN \$)	% cumulatif des importations
3	55 471 987	46%
6	76 557 298	64%
10	87 436 131	73%
15	95 091 592	79%
Tous	119 748 538	100%

Principaux importateurs canadiens

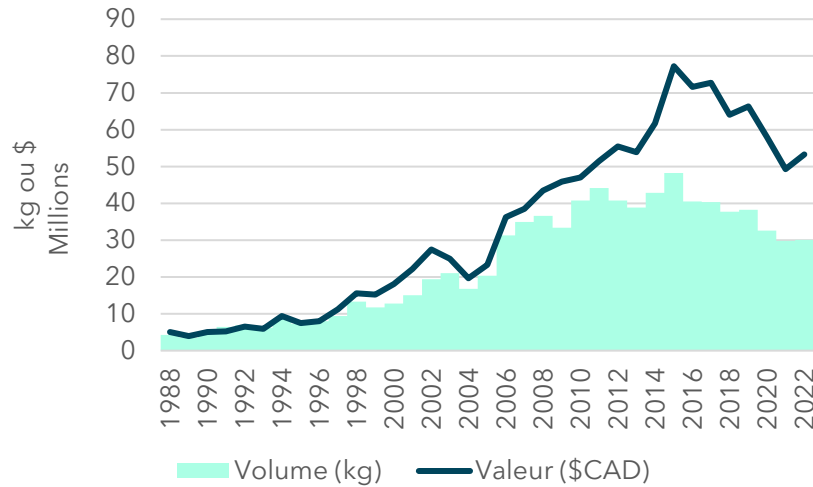
Nom de l'entreprise (en ordre alphabétique)	Ville	Province
ATLANTIC POTATO DISTRIBUTORS LTD	Perth-Andover	Nouveau-Brunswick
BC FRESH VEGETABLES INC.	Delta	Colombie-Britannique
BUY-LOW FOODS DIVISION	Vancouver	Colombie-Britannique
EARTHFRESH FARMS INC.	Burlington	Ontario
GAMBLES ONTARIO PRODUCE INC.	Toronto	Ontario
J.R. SIMPLOT COMPANY	Boise	Idaho
LOBLAWS INC.	Brampton	Ontario
MAINTENANCE STORE	Florenceville-Bristol	Nouveau-Brunswick
MOUNTAIN VIEW PACKERS LTD	Florenceville-Bristol	Nouveau-Brunswick
RICK MILES PRODUCE SERVICE, INC.	Idaho Falls	Idaho
SARATOGA POTATO CHIP COMPANY INC	Brampton	Ontario
SYSCO CANADA, INC.	Toronto	Ontario
THE LITTLE POTATO COMPANY LTD	Edmonton	Alberta
THOMAS FRESH INC	Saskatoon	Saskatchewan
TOMATO KING 2010 INC.	Toronto	Ontario

4.2.5 Légumes congelés (SH 0710)

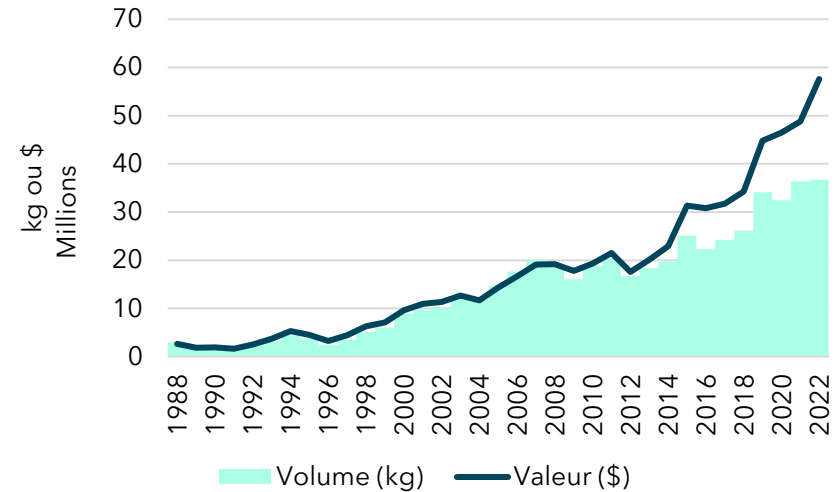
Principaux constats :

- Depuis 2015, les volumes et valeurs des exportations québécoises et canadiennes de légumes congelés sont en déclin. En 2015, le Québec représentait 40% des exportations canadiennes de légumes congelés alors qu'il enregistrait seulement 25% des exportations du pays en 2022.
- Durant cette période, Bonduelle (maintenant Nortera) a connu d'importants changements dans son positionnement nord-américain notamment par l'acquisition d'usines aux États-Unis. Conséquemment, il semble que Bonduelle a utilisé ses usines américaines pour desservir le marché des États-Unis alors que les usines québécoises et canadiennes du groupe ont priorisé l'approvisionnement du marché domestique.
- Durant cette période, on assiste à une importante hausse des importations canadiennes de légumes congelés qui sont passées de 92 M\$ en 2015, à 148 M\$ en 2022.
- Conséquemment, la balance commerciale canadienne en légumes congelés s'est inversée. Depuis des décennies, le Canada exportait plus de légumes congelés qu'il en importait. Depuis 2019, c'est plutôt l'inverse qui se produit autant en volume qu'en valeur. En 2022, le Canada importait pour 258 M\$ de légumes congelés alors qu'il en exportait seulement 211 M\$. Le constat est similaire pour le Québec. Il est toutefois plus pertinent d'analyser la balance commerciale au niveau national puisqu'elle capte les échanges interprovinciaux qui sont nombreux considérant que de nombreuses importations agroalimentaires transitent par l'Ontario avant d'être ensuite distribuées au Québec.
- Au niveau canadien, les États-Unis demeurent le premier fournisseur de légumes congelés avec 36% de la valeur totale importée en 2022 suivie par la Chine qui approvisionne environ 15% des besoins du pays, une part stable depuis environ 15 ans.
- Du côté du Québec, les importations de légumes congelés viennent d'abord de la Chine qui représente environ 20% des achats totaux. Il s'agit toutefois d'une part en déclin puisque la Chine fournissait environ 37% des légumes congelés du Québec entre 2010 et 2014. Les importations de légumes congelés de la Chine sont stables depuis environ 5 ans et la croissance est plutôt observée dans les importations de la Pologne, la Turquie, l'Équateur, la Belgique, l'Espagne et l'Égypte.
- Au niveau des prix, les exportations québécoises sont compétitives avec les importations des États-Unis. Ce sont plutôt les prix des légumes congelés de la Chine, la Pologne, la Turquie et la Belgique qui sont significativement inférieurs et plus compétitifs que les prix du Québec. À noter qu'il faut être prudent dans l'interprétation des prix de cette grande catégorie de légumes congelés variés qui ne permet pas de s'assurer de comparer directement le prix des mêmes produits. Tout de même, la tendance qui se dégage est que le Québec et le Canada importent de plus en plus de légumes congelés depuis 5 ans à des prix inférieurs à ceux que les producteurs québécois peuvent obtenir en exportant leurs produits aux États-Unis.
- Le marché des importateurs de légumes congelés au Canada est relativement concentré avec les 6 plus importants, accaparant 52% des produits et les 20 plus importants représentant 75%. On y retrouve des entreprises d'importations spécialisées dans ce créneau comme Agritrade Intl, Nature's Touch, Bonduelle, Charles Masson, Mantab (Below Zero), Aliments Altra ainsi que de grands détaillants comme Loblaws et Walmart.

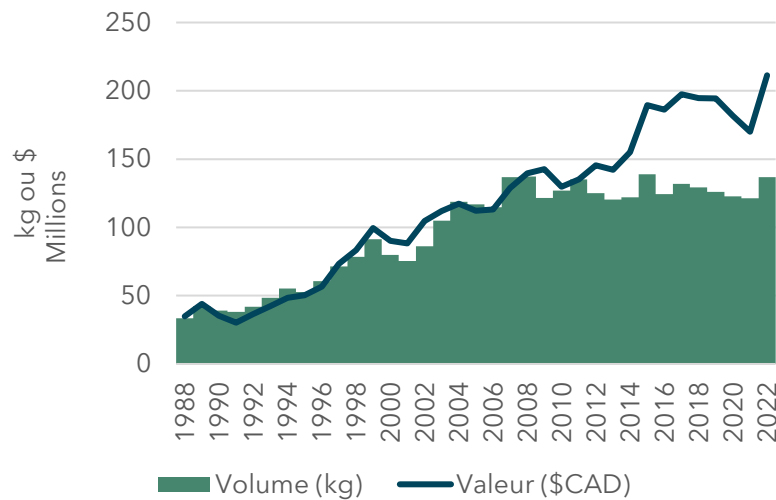
Valeur et volume des exportations québécoises de légumes congelés (en millions de \$ ou kg)



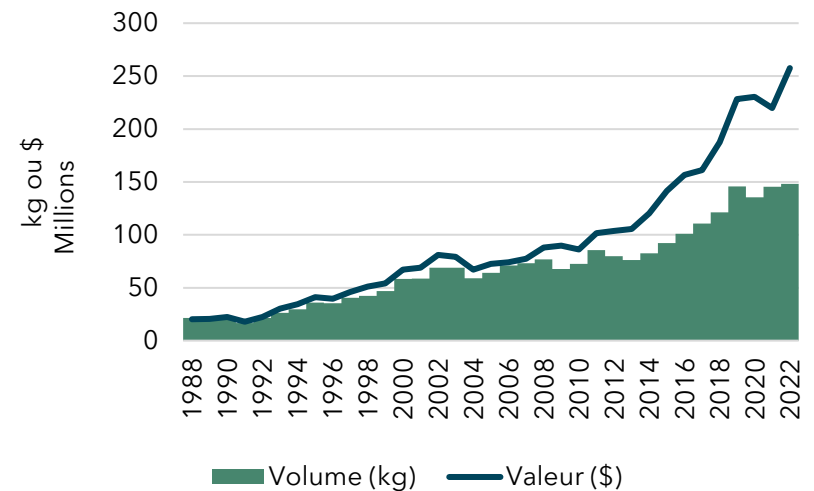
Valeur et volume des importations québécoises de légumes congelés (en millions de \$ ou kg)



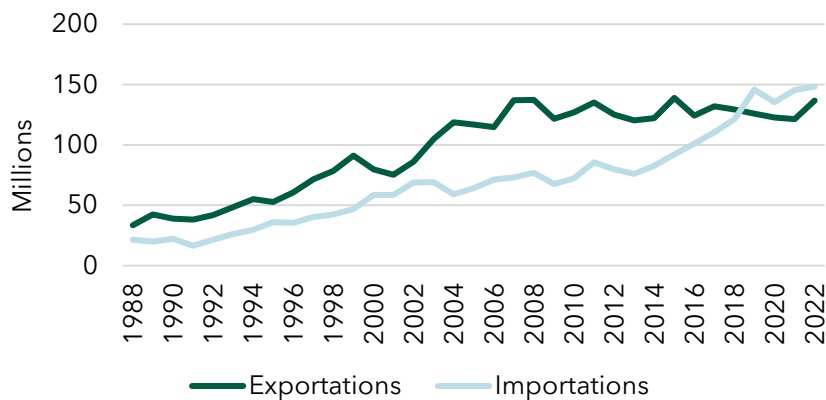
Valeur et volume des exportations canadiennes de légumes congelés (en millions de \$ ou kg)



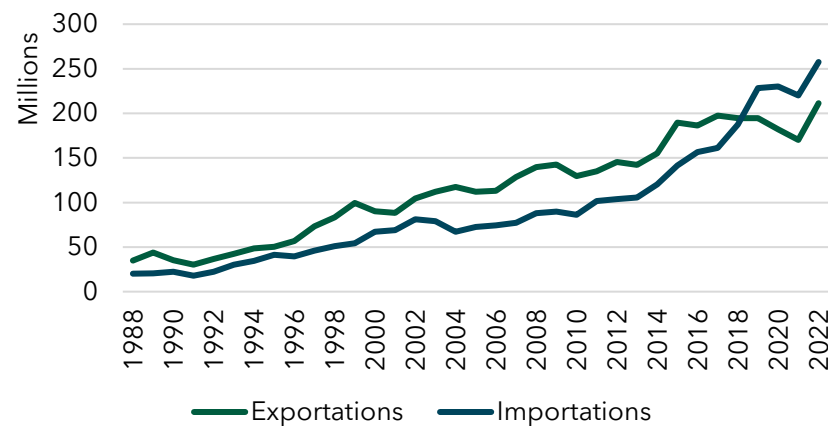
Valeur et volume des importations canadiennes de légumes congelés (en millions de \$ ou kg)



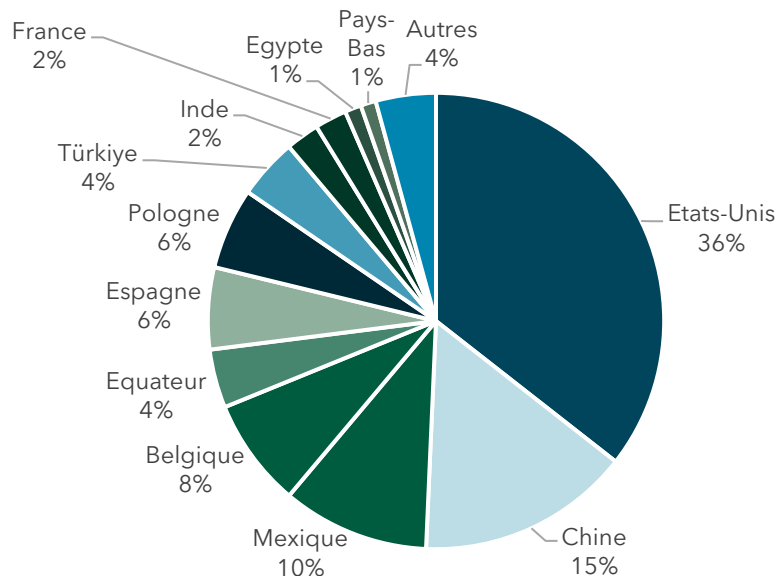
Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de légumes congelés (kg)



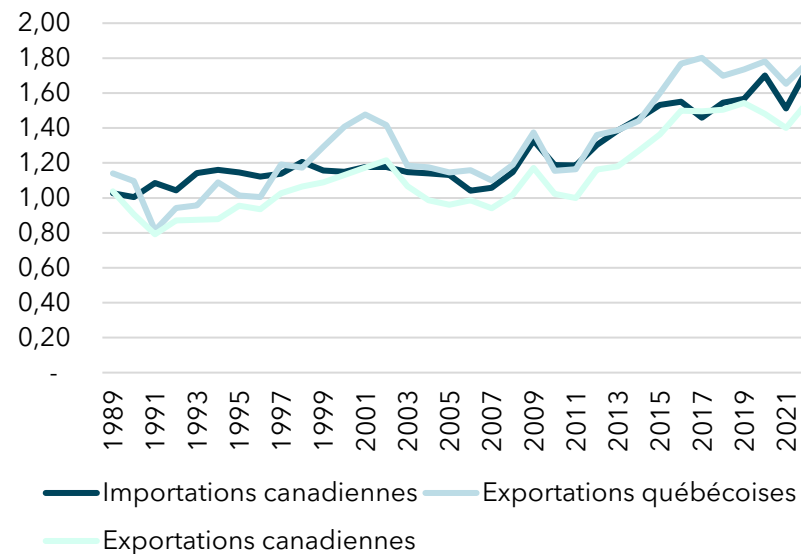
Balance commerciale canadienne (exportation et importation) de légumes congelés (M\$)



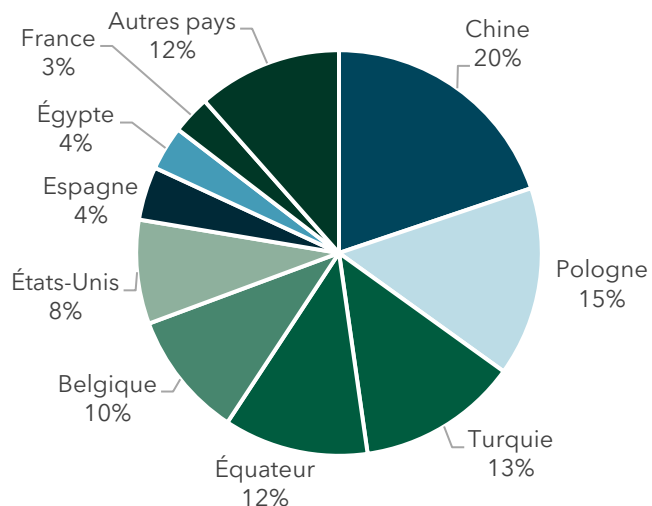
Origine des importations canadiennes de légumes congelés (% valeur 2022)



Prix moyen des exportations et importations de légumes congelés (\$/kg)



Origine des importations québécoises de légumes congelés (% valeur 2022)



Importations québécoises de légumes congelés (M\$)

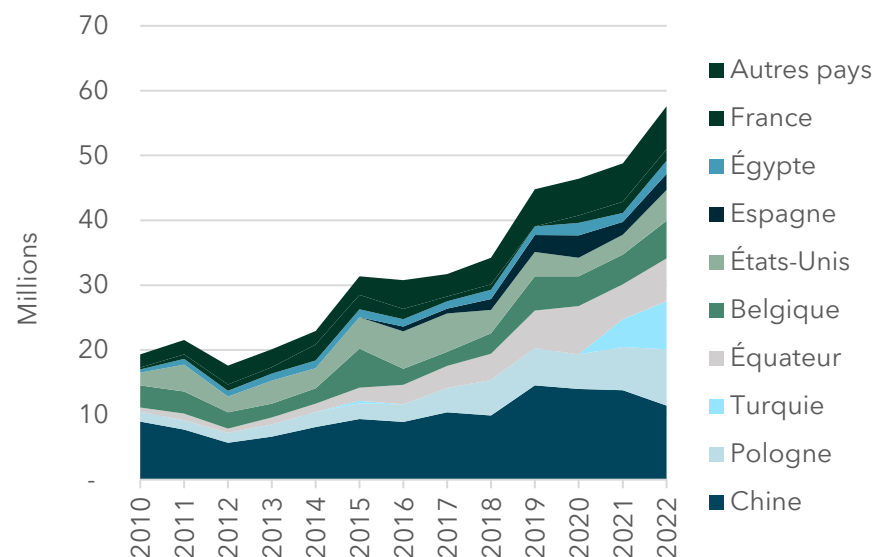


Tableau 14. Prix des importations canadiennes de légumes congelés (\$/kg)

	2018	2019	2020	2021	2022
États-Unis	1,56	1,57	1,76	1,47	1,79
Chine	1,34	1,36	1,39	1,31	1,65
Mexique	1,68	1,75	2,08	1,96	2,12
Belgique	1,20	1,25	1,37	1,30	1,29
Équateur	2,07	2,05	2,10	2,00	2,11
Espagne	1,44	1,58	1,42	1,49	1,36
Pologne	1,05	1,02	1,08	1,05	1,39
Türkiye	2,20	1,44	1,78	1,28	1,54
Inde	1,85	1,81	1,93	1,72	2,06
France	1,40	1,62	1,58	1,53	1,36
Égypte	2,20	2,47	2,47	2,32	2,49
Monde	1,55	1,57	1,70	1,51	1,74
Exportations Qc	1,70	1,74	1,78	1,65	1,77
Exportations Can	1,50	1,54	1,48	1,40	1,55

Tableau 15. Concentration du marché des importateurs canadiens de légumes congelés

Nombre d'importateurs	Valeur des importations (CAN \$)	% cumulatif des importations
3	47 523 311	38%
6	65 114 936	52%
10	77 013 908	62%
15	86 469 449	69%
20	92 848 720	75%
25	96 721 754	78%
30	99 766 472	80%
Tous	124 615 643	100%

Tableau 16. Principaux importateurs canadiens de légumes congelés

Nom de l'entreprise (en ordre alphabétique)	Ville	Province
AGRITRADE INTERNATIONAL	Mont-Royal	Québec
ALIMENTS ALTRA INC./ALTRA FOODS INC.	Montréal	Québec
ALIMENTS CONGELES NATURE'S TOUCH INC./ NATURE'S TOUCH FROZEN	Saint-Laurent	Québec
BONDUELLE CANADA INC.	Saint-Denis-sur-Richelieu	Québec
BRECON FOODS INC.	Pointe-Claire	Québec
CHARLES MASSON INC	Beaconsfield	Québec
CONFIDEX TRADING GROUP INC./GROUPE COMMERCIAL CONFIDEX INC.	Saint-Laurent	Québec
DISTRIBUTION FARINEX	Boisbriand	Québec
MANTAB INC.	Dorval	Québec
SOCIETE EN COMMANDITE NOUVEAUALASKO	Saint-Léonard	Québec
VLM FOODS INC.	Dollard-des-Ormeaux	Québec
B&G FOODS CANADA, ULC	Mississauga	Ontario
CALDIC CANADA INC.	Mississauga	Ontario
CLUBHOUSE DIVISION	London	Ontario
DR. OETKER CANADA LTD.	Mississauga	Ontario
E.D. SMITH FOODS, LTD./LES ALIMENTS E.D. SMITH LTEE	Stoney Creek	Ontario
FGF BRANDS INC	Toronto	Ontario
FLORENTINA FOODS LTD.	Toronto	Ontario
HIGHBURY CANCO CORPORATION	Leamington	Ontario
LOBLAWS INC.	Brampton	Ontario
MILLER & SMITH FOODS INCORPORATED	Toronto	Ontario
PREMIUM GLOBAL FOODS CORP.	Woodbridge	Ontario
SPRAGUE FOODS LIMITED	Belleville	Ontario
THINK INGREDIENTS INC.	Puslinch	Ontario
WAL-MART CANADA CORP/LA COMPAGNIE WAL-MART DU CANADA	Mississauga	Ontario
B.C. FROZEN FOODS LTD.	Mission	Colombie-Britannique
DAIYA FOODS INC.	Vancouver	Colombie-Britannique

5. SOMMAIRE EXÉCUTIF - CONCLUSIONS

Principaux constats:

- Le marché institutionnel non commercial au Québec représente des achats alimentaires de 3.2G\$ annuellement soit 6% de la demande alimentaire totale de la province. Le réseau de la Santé accapare 61% et celui de l'éducation englobe 17% de cette demande institutionnelle non commerciale. Le grand Montréal et la Capitale-Nationale englobent plus de 50% des institutions du réseau de la santé et de l'éducation.
- La Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP) et les accords de libéralisation des marchés publics imposent aux organismes publics de recourir aux appels d'offres publics lors de contrat d'approvisionnement dépassant 121 200\$. Les appels d'offres publics doivent être publiés sur le site SE@O, être ouverts à toutes les entreprises provenant des marchés touchés par les accords intergouvernementaux et ne peuvent établir de restriction limitative quant à la provenance des biens fournis. Les organismes peuvent toutefois inclure une marge préférentielle allant jusqu'à 10% du montant du contrat pour des critères liés au développement durable et à l'environnement qui peuvent inclure la notion d'approvisionnement régional ou selon certaines certifications.
- Selon une analyse approfondie de l'approvisionnement de deux échantillons englobant des institutions québécoises (Santé, Éducation, Enseignement supérieur) :
 - La forte majorité (73% à 90%) des carottes sont consommées surgelées dont environ la moitié (40 à 60%) des carottes surgelées proviennent du Québec alors que l'autre moitié (40% à 60%) proviennent de hors-Québec (Pologne, Canada);
 - Les oignons sont achetés surtout surgelés (49% à 96%) et proviennent majoritairement (66% à 100%) de l'extérieur du Québec (Chine, Pologne);
 - La pomme de terre est surtout consommée surgelée (32% à 83%) dont la provenance hors Québec est dominante (91% à 94%) (Canada et États-Unis);
 - Les bébés carottes peuvent représenter jusqu'à 6% des carottes achetées par le réseau de la Santé et proviennent à 100% de l'extérieur du Québec (États-Unis, Équateur);
 - Les légumes préparés frais (pelés, coupés, tranches) représentent un volume significatif dans les 3 légumes (19% carottes, 36% oignons et 31% pommes de terre) et constituent parfois une alternative intéressante aux produits surgelés puisqu'ils viennent en très forte majorité du Québec (77% à 93%).
 - Les légumes frais en vrac non préparé représentent des volumes plutôt marginaux dans les 3 légumes et englobent surtout des pommes de terre grelot parisiennes ou des oignons de spécialités (rouge, espagnol, biologique).
- En termes d'approvisionnement en légumes surgelés, les institutions du réseau de la santé québécois doivent obligatoirement s'approvisionner par le biais du contrat d'épicerie octroyé par le Centre d'acquisition gouvernemental (CAG) qui est octroyé aux 3 grands

distributeurs actifs au Québec (Sysco=Montréal-Laval, Gordon=Ouest, Colabor=Est). Ces contrats ont été conclus en 2017-2018 et sont renouvelés en gré à gré depuis en raison notamment des impacts de la pandémie. Plusieurs intervenants du milieu déplorent cette obligation et ce mode de fonctionnement imposés qui les rendent à la merci de ce qui est offert par leur distributeur qui pousse parfois des légumes congelés de provenance étrangère (Ex. : Pologne, Chine) emballés sous leur marque maison.

- Concernant les légumes (COP) frais non transformés, ceux-ci sont déjà très peu présents (<5%) dans l'approvisionnement du réseau de la santé et de l'éducation. Les responsables de l'approvisionnement mentionnent qu'il s'agit d'une tendance lourde et irréversible qui devrait même s'accroître en raison évidemment de la pénurie de main-d'œuvre qui force davantage des produits prêts-à-cuisiner. Les établissements ont toutefois la latitude d'effectuer leurs achats de légumes frais auprès des fournisseurs qu'il souhaite, généralement par le biais de commandes hebdomadaires auprès de distributeurs.
- Pour les légumes préparés (cubes, tranchés...), les établissements vont soit fonctionner sans contrat et placer des commandes hebdomadaires à l'instar de leurs légumes frais ou plutôt utiliser un appel d'offres public/sur invitation ou un contrat de gré à gré pour conclure une entente d'approvisionnement sur une période prolongée (3 mois - 1 an). On retrouve 4 principales entreprises de préparation-transformation de légumes (Tout-Prêt à Québec, JG Rive-Sud, Can-Am et Hector Larrivée à Montréal) qui se partagent la grande majorité des contrats des institutions de la Santé et de l'Enseignement supérieur des grands centres et qui offrent aussi leur service d'approvisionnement en produits frais. Hors de Montréal et Québec, on retrouve quelques entreprises locales (Récoltes Marcotte, Groupe Dionne, Les Aliments Bari, Légupro, Karam) qui vont fournir des fruits et légumes préparés transformés seul ou en partenariat avec d'autres distributeurs.
- Il existe quelques initiatives d'institutions pour l'approvisionnement direct en circuit court auprès de fermes maraîchères diversifiées biologiques comprenant de relativement petits volumes de tomates, concombres et salades en saison. L'achat de fruits et légumes du réseau de la santé québécois passe surtout par les 3 grands distributeurs (Sysco, Gordon, Colabor) pour le congelé et par des distributeurs spécialisés pour le frais et transformé (JG Rive-Sud, Hector Larrivée, Tout-Prêt, Can-Am...).
- De manière générale, les établissements du réseau de la Santé non fusionnés et/ou de plus petites tailles ont plus de latitude et marge de manœuvre pour réaliser un approvisionnement personnalisé sous les seuils d'appel d'offres publics (121k\$). Ils peuvent ainsi développer des relations d'affaires avec des fournisseurs privilégiés en fonction de critères plus spécifiques sur notamment la provenance des produits. C'est le cas surtout des centres hospitaliers universitaires (CHU) qui bien souvent ont un seul ou moins de 5 lieux de livraisons, ce qui facilite la gestion d'un approvisionnement plus personnalisé. Du côté des CI(U)SSS, les contrats d'approvisionnements en légumes sont regroupés pour des dizaines voire des centaines d'établissements ce qui limite grandement leur agilité et leur capacité de faire affaire avec des fournisseurs diversifiés et personnalisés. Ces établissements ont donc plus tendance à faire affaires avec un grand distributeur de fruits et légumes de la région ayant une capacité d'exécution suffisante pour desservir l'ensemble du réseau représenté et offrant la gamme complète de produits permettant d'atteindre les seuils minimaux de commande.
- De plus en plus d'institutions tentent d'instaurer des critères de provenance de légumes du Québec dans leurs appels d'offres, mais après consultation de représentants du milieu, il n'y a aucun processus d'audit et de validation en place pour assurer que la provenance déclarée

par le fournisseur soit conforme tout au long du contrat. En effet, les équipes du réseau institutionnel ne sont pas outillées et n'ont pas les ressources pour effectuer cette validation et s'en remettent à l'honnêteté et la bonne foi des distributeurs quant à la déclaration de provenance des légumes. Cette situation peut laisser place à la fraude alimentaire ou à des pratiques floues sur les termes « légumes préparés au Québec » ou « légumes emballés au Québec » signifiant que ceux-ci n'ont pas été cultivés ici, mais plutôt importés et préparés/emballés ici.

- Par ailleurs, certaines organisations ayant embarqué avec enthousiasme dans le défi de la SNAAQ en se fixant des cibles ambitieuses d'achats d'aliments du Québec à atteindre au courant des prochaines années déchantent en constatant avec une certaine frustration qu'elles ont très peu de contrôle sur une portion importante de leurs acquisitions qui doivent impérativement passer par le contrat du CAG. Concrètement, dans les légumes surgelés, les institutions se sentent à la merci de ce qui est offert par le fournisseur de leur région sans possibilités de favoriser les légumes du Québec.
- Le Québec produit environ 145k tonnes d'oignons, 130k tonnes de carottes et plus de 600k tonnes de pommes de terre dont plus de 335k tonnes pour le marché de table et plus de 120k tonnes pour le marché du prépelage transformé. Avec une consommation totale québécoise estimée à environ 80k tonnes d'oignons, 74k tonnes de carottes et 549k tonnes de pommes de terre fraîches et transformées, la production québécoise est amplement suffisante pour répondre à l'ensemble de la demande de la province pour ces 3 produits visés.
- Entre 2020 et 2022, la production québécoise d'oignons, de carottes et de pommes de terre a connu une croissance de 36%, 14% et 17% respectivement. Avec une demande domestique relativement stable, c'est plutôt sur le marché de l'exportation vers les É.-U. que les producteurs québécois se sont tournés pour commercialiser cette offre excédentaire selon de meilleures conditions de vente. Les volumes exportés par le Québec d'oignons, de carottes et de pommes de terre ont connu une croissance en volume de 51%, 39% et de 99% respectivement entre 2020 et 2022. Et si on tient compte de l'accroissement substantiel des prix payés par les importateurs américains pour les légumes québécois, la hausse dans la valeur des exportations de la province depuis deux ans est de 104% pour l'oignon, de 54% pour la carotte et de 132% pour la pomme de terre. En absence d'une demande intérieure qui priorise l'achat des légumes québécois à prix intéressant, il semble que les maraîchers de la province se sont tournés vers les acheteurs américains.
- Du côté des légumes congelés, la dynamique est inversée. Les exportations du Québec ont connu une baisse de 61% des volumes et 45% de sa valeur entre 2015 et 2022. Durant la même période, les volumes de légumes congelés importés par le Québec ont augmenté de 46% en volume et 84% en valeur. Les importations de légumes congelés du Québec viennent d'abord de la Chine qui représente environ 20% des achats totaux. Les importations de légumes congelés de la Chine sont stables depuis environ 5 ans et la croissance est plutôt observée dans les importations de la Pologne, la Turquie, l'Équateur, la Belgique, l'Espagne et l'Égypte. Même s'il est difficile d'avoir une comparaison parfaite dans les légumes congelés qui englobent une multitude de produits, la tendance qui se dégage est que le Québec et le Canada importent de plus en plus de légumes congelés à des prix inférieurs à ceux que les producteurs québécois peuvent obtenir en exportant leurs produits aux États-Unis.

Éléments à retenir pour la suite du projet

- À la lumière de cette analyse, le plus gros potentiel d'amélioration des volumes consommés par le réseau institutionnel en provenance du Québec se situe d'abord au niveau des légumes surgelés, le format priorisé par les institutions pour les 3 légumes étudiés (carottes, oignons, pommes de terre). Les institutions du réseau de la santé doivent obligatoirement s'approvisionner auprès des 3 grands distributeurs (Sysco, Gordon, Colabor) via l'entente provinciale du CAG et ceux-ci poussent parfois des produits en provenance de l'extérieur du Québec.
- Même s'il existe des initiatives intéressantes d'approvisionnement en circuit court (établissement-fermes) et une volonté marquée de plusieurs intervenants du milieu à augmenter la portée de ces projets, les 3 légumes étudiés ont la particularité d'être consommés très majoritairement préparée alors que les volumes frais non transformés sont marginaux (<5%).
- Une priorité d'action se situerait donc au niveau du marché des légumes préparés transformés frais (pelés, cubes, tranchés, etc.) dont la demande est croissante et continuera d'augmenter. Cette avenue aurait le potentiel de déloger des volumes de légumes surgelés importés puisque l'approvisionnement est géré par les institutions souvent en contrat de gré à gré ou sur invitation voire sans contrat (<121k\$). Certaines institutions d'ailleurs s'approvisionnent déjà en oignons ou carottes en cube frais du Québec au lieu d'acheter le produit surgelé importé. La question du prix et de la compétitivité du produit québécois transformé frais pousse toutefois les institutions à devoir parfois choisir les légumes importés surgelés pour entrer dans leur budget.
- C'est également dans ce créneau de légumes transformés qu'avec de la recherche et développement au niveau de la transformation et conservation des légumes, les carottes québécoises pourraient tenter de déloger les mini-carottes majoritairement importées des États-Unis.

6. PROCHAINES ÉTAPES DU MANDAT

6.1 Présentation du projet-pilote au sein de la communauté de pratiques Commun'assiette 15 juin 2023

6.2 Consultation de producteurs (carottes, oignons, pommes de terre)

- ▶ Portrait des circuits de commercialisation actuelle des maraîchers québécois
- ▶ Échanges sur les relations avec les transformateurs et les grossistes-distributeurs établis du réseau
- ▶ Intérêt de participer à un projet-pilote de commercialisation institutionnelle sous quelles conditions

6.3 Consultation de transformateurs et grossistes-distributeurs et de légumes présents dans le marché institutionnel (carottes, oignons, pommes de terre)

- ▶ Présentation des activités dans le segment institutionnel
- ▶ Échanges sur relations avec les producteurs, les transformateurs, les distributeurs
- ▶ Intérêt de participer à un projet-pilote de commercialisation institutionnelle sous quelles conditions

6.4 Bilan des analyses et identification des facteurs clés de succès à réunir pour opérationnaliser le projet pilote

7. ANNEXES

7.1 Avis d'appels d'offres ou contrats incluant des légumes analysés sur le SEAO

#	Donneur d'ouvrage	Réseau	# appel offres SEAO	Titre de l'avis	Région de livraison	Date de conclusion du contrat	Mode d'attribution	Responsable de l'approvisionnement	Fournisseur approvisionnement fruits et légumes	Montant du contrat	Durée en mois	Lien
1	CISSS du Bas-Saint-Laurent	Santé	1284294	Fruits et légumes frais	Bas Saint-Laurent,	2019-08-14	Appel d'offres public avec aucun soumissionnaire reçu	Véronique Bérubé Téléphone : 418 724-6978 570 Courriel : veronique.berube0101.cisssbsl@sss.gov.qc.ca	Aucune soumission reçue			Source
2	CHUM	Santé	1145783	Fruits et légumes périssables	Montréal	2017-01-09	Gré à gré	Lysanne Plante Téléphone : 514 890-8000 14073 Courriel : lysanne.plante.chum@sss.gov.qc.ca	JG Rive-Sud Fruits & Légumes Inc. 1963, Patrick-Farrar Chambly Montréal, (QC) CAN J3L 4N7	130 777 \$		Source
3	CHUM	Santé	1145785	Fruits et légumes périssables	Montréal	2017-01-09	Gré à gré	Lysanne Plante Téléphone : 514 890-8000 14073 Courriel : lysanne.plante.chum@sss.gov.qc.ca	Les Aliments Can-Am 550, rue Right Montréal, (QC) CAN H4N 1M6	42 240 \$		Source
4	CHUM	Santé	1078933	Fruits et légumes périssables	Montréal	2017-01-09	Gré à gré	Lysanne Plante Téléphone : 514 890-8000	Distribution Duval et Fils inc. 8050 rue charles-	79 826 \$		Source

								14073 Courriel : lysanne.plante.chum@ ssss.gouv. qc.ca	edouard- renaud Terrebonne, (QC) CAN j7m 2e9			
5	CIUSSS du Saguenay Lac-Saint-Jean	Santé	1598839	Approvisionnement en fruits et légumes frais et transformés	Saguenay-Lac-Saint-Jean	2022-05-17	Gré à gré	Dany Boutin Téléphone : 418 275-0110 2290 Courriel : dany.boutin@ssss.gouv.qc.ca	LÉGUPRO INC. 1424, Rang des Chutes Saint-Ambroise, (QC) CAN G7P 2V4	2 500 000 \$	36 mois	Source
6	CIUSSS de la Capitale-Nationale	Santé	1645700	Légumes frais préparés	Capitale Nationale	2022-10-21	Appel d'offres avec 2 soumissionnaires	Hugo Penniel Téléphone : 418 661-5666 Courriel : hugo.penniel.ciusscn@ssss.gouv.qc.ca	Secteur 1 et 3 : Tout-Prêt inc. 10-2525 AVENUE WATT Québec, (QC) CAN G1P3T2 Secteur 2 : GRAVEL & TREMBLAY INC. 2138 ROUTE DU FLEUVE Les Éboulements, (QC) CAN G0A2M0	Secteur 1 : 475 191,39 \$ Secteur 2 : 87160,70 \$ Secteur 3 : 64703,60 \$	6 mois	Source
7	CHU de Québec-Université Laval	Santé	1678891	LÉGUMES ET POMMES DE TERRE PRÉPARÉS	Québec	2023-01-30	Appel d'offres avec 2 soumissionnaires	Hubert Thibodeau Téléphone : 418 525-4444 86150 Télécopieur : 418 622-7611 Courriel : hubert.thibodeau@chudequebec.ca	Tout-Prêt inc. 10-2525 AVENUE WATT Québec, (QC) CAN G1P3T2	72 670 \$	4 mois	Source

8	Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec - Université Laval	Santé	1553562	Légumes et Fruits (préparés et frais)	Québec	2021-06-01	Contrat suite à un appel d'offres sur invitation	Patricia Ouellet Téléphone : 418 656-8711 3977 Télécopieur : 418 656-4599 Courriel : Patricia.ouellet.iucpq@ssss.gouv.qc.ca	Frais : GROUPE VIANDEX 01 195, rue Joly Québec, (QC) CAN G1L 1N7 Préparés : Tout-Prêt inc. 10-2525 AVENUE WATT Québec, (QC) CAN G1P3T2	Frais : 10 913,57 \$ Préparés : 9 836,00 \$	3 mois	Source
9	CIUSSS de la Mauricie-et-Centre-du-Québec	Santé	1610504	Légumes frais préparés	Centre-du-Québec, Mauricie	2022-06-01	Gré à gré	Hélène Livernoche Téléphone : 819 228-9486 2120 Télécopieur : 819 228-0668 Courriel : helene_livernoche@ssss.gouv.qc.ca	LES ALIMENTS BARI INC. 297 route 155 Saint-Léonard-d'Aston, (QC) CAN J0C 1m0	141 493 \$		Source
10	CIUSSS de la Mauricie-et-Centre-du-Québec	Santé	1610476	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	Centre-du-Québec, Mauricie	2022-06-01	Gré à gré	Hélène Livernoche Téléphone : 819 228-9486 2120 Télécopieur : 819 228-0668 Courriel : helene_livernoche@ssss.gouv.qc.ca	3095-6395 QUÉBEC INC. 1175 Blv. Lemire Drummondville, (QC) CAN J2c 7x8	213 022 \$		Source
11	CIUSSS de l'Estrie	Santé	1659628	Fruits et légumes frais transformés pour l'ensemble des	Estrie	2022-11-04	Gré à gré	Valérie Barrette Téléphone : 819 346-1110 23906 Courriel :	LA LEGUMERIE GROUPE DIONNE INC. 375 Chemin	115 000 \$	3 mois avec option de renouvellement	Source

				établissements du CIUSSS Estrie - CHUS				valerie.barr ette.ciuss e- chus@ss s.gouv.qc.ca	Learned Plain Cookshire, (QC) CAN JOB 1M0			
12	CIUSSS de l'Estrie	Santé	1677380	Fruits et légumes frais	Estrie	2022-12-22	Gré à gré	Valérie Barrette Téléphone : 819 346-1110 23906 Courriel : valerie.barr ette.ciuss e- chus@ss s.gouv.qc.ca	3095-6395 QUÉBEC INC. 1175 Blv. Lemire Drummondville, (QC) CAN J2c 7x8	120 000 \$	3 mois avec option de renouvellement	Source
13	CISSS de Lanaudière	Santé	1395617	Acquisition et livraison de fruits et légumes frais et préparés	Lanaudière	2020-12-01	Appel d'offres avec 1 soumissionnaire	Jean-Luc Léonard Téléphone : 450 752-5895 4288 Télécopieur : 450 759-4691 Courriel : jean-luc.leonard@ssss.gouv.qc.ca	Lot Nord Karam fruits&légumes 700, Visitation Saint-Charles-Borromée (QC) CAN J6E7S3	531 199,29 \$	1 an avec 2 options de renouvellement de 1 an	Source
14	CISSS de Lanaudière	Santé	1395617	Acquisition et livraison de fruits et légumes frais et préparés	Lanaudière	2020-12-01	Appel d'offre avec 1 soumissionnaire	Jean-Luc Léonard Téléphone : 450 752-5895 4288 Télécopieur : 450 759-4691 Courriel : jean-luc.leonard@ssss.gouv.qc.ca	Lot Sud Karam fruits&légumes 700, Visitation Saint-Charles-Borromée, (QC) CAN J6E7S3	278 910,24 \$	1 an avec 2 options de renouvellement de 1 an	Source
15	Sigma Santé (maintenant CAG)	Santé	1017887	Approvisionnement de denrées alimentaires	Montréal, Laval	2017-03-23	Appel d'offres public avec 1 soumissionnaire	Louise Fortier Téléphone : 514 376-5600 226 Télécopieur : 514 376-5232	Sysco Québec 11,625 - 55ième Avenue Montréal, (QC) CAN H1E 2K2	150 614 964 \$	3 à 5 ans	Source

								Courriel : lfortier@sig masante.c om	http://www .sysco.ca				
16	GAC de l'Est-du- Québec (maintenan t CAG)	Santé	1017887	DENRÉES PÉRISSABL ES (0067) ET DENRÉES NON PÉRISSABL ES (0068)	Capitale Nationale, Bas Saint- Laurent, Centre-du- Québec, Chaudière- Appalache s, Côte- Nord, Gaspésie- lles-de-la- Madeleine, Mauricie, Saguenay- Lac-Saint- Jean	2018-05- 03	Appel d'offres public avec 2 soumissi on naires	Jean-Denis Richard Téléphone : 418 780- 8111 353 Courriel : jean- denis.richa rd@ssss.go uv.qc.ca	Colabor Distributeu r Alimentair e 820 Alphonse Desrocher s Lévis, (QC) CAN G7A 5H9 http://distri buteur.col abor.com	164 268 174 \$	1 à 3 ans	Source	
17	GAC de l'Ouest du Québec (maintenan t CAG)	Santé	1178397	Produits d'épicerie	Abitibi- Témiscami ngue, Estrie, Lanaudière Laurentide s, Montérégi e, Nord- du- Québec, Outaouais	2018-10- 05	Appel d'offres public avec 4 soumissi on naires	Pascale Harvey Téléphone : 450 461- 1481 226 Courriel : pascale.har vey.am16 @ssss.gouv .qc.ca	Ben Deshaies inc 431, 6 rue ouest Amos, (QC) CAN J9T 2V5 GORDON SERVICE ALIMENTA IRE 550 rue Louis- Pasteur Bouchervill e, (QC) CAN j4b7z1	Ben Deshaies 7418664\$ GFS 54983597	3 à 5 ans	Source	
18	Centre d'acquisiti ons gouverne mentales (CAG)	Santé	1687110	Produits d'épicerie	Montréal, Capitale Nationale, Abitibi- Témiscami ngue, Bas Saint- Laurent, Centre-du- Québec, Chaudière-		Avis d'appel d'intérêt en cours	Louise Fortier Téléphone : 866 476- 4224 4612 Courriel : louise.forti er@cag.go uv.qc.ca					Source

					Appalaches, Côte-Nord, Estrie, Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Lanaudière Laurentides, Laval, Mauricie, Montérégie, Nord-du-Québec, Outaouais, Saguenay-Lac-Saint-Jean							
19	Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG)	Santé	1673347	Approvisionnement de denrées alimentaires	Montréal, Laval	2022-05-01	Gré à gré	Louise Fortier Téléphone : 866 476-4224 4612 Courriel : louise.fortier@cag.gouv.qc.ca	SYSCO CANADA, INC. 1225 rue volta Boucherville, (QC) CAN J4B 7M7 http://www.sysco.ca	39 628 781 \$	12 mois	Source
20	Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG)	Santé	1667384	Denrées non périssables et périssables	Capitale Nationale, Bas Saint-Laurent, Centre-du-Québec, Chaudière-Appalaches, Côte-Nord, Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Mauricie	2022-12-01	Gré à gré	Louise Fortier Téléphone : 866 476-4224 4612 Courriel : louise.fortier@cag.gouv.qc.ca	GROUPE COLABOR INC. 1620 boul de montarville Boucherville, (QC) CAN j4b8p4	26 986 086 \$	7 mois	Source
21	Centre d'acquisitions	Santé	1667382	Produits d'épicerie	Estrie, Lanaudière	2022-11-03	Gré à gré	Louise Fortier Téléphone	GORDON FOOD SERVICE	26 207 047 \$	8 mois	Source

	gouverne mentales (CAG)				Laurentide s, Montérégi e, Outaouais			: 866 476- 4224 4612 Courriel : louise.forti er@cag.go uv.qc.ca	CANADA LTD. 550 rue Louis- Pasteur Bouchervill e, (QC) CAN j4b7z1			
22	Centre d'acquisiti ons gouverne mentales (CAG)	Santé	1666606	Produits d'épicerie	Abitibi- Témiscami ngue, Nord-du- Québec	2022-12- 01	Gré à gré	Louise Fortier Téléphone : 866 476- 4224 4612 Courriel : louise.forti er@cag.go uv.qc.ca	BEN DESHAIES INC. 431, 6 rue ouest Amos, (QC) CAN J9T 2V5 http://www .bendeshai es.com	2 479 640 \$	7 mois	Source
23	École nationale de police	Éducation	1593451	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET LÉGUMES FRAIS PRÉPARÉS	Nicolet	2022-05- 27	Appel d'offres avec 3 soumission naires	Nathalie Pépin Téléphone : 819 293- 8631 6369 Télécopieu r : 819 293-5680 Courriel : npepin@e npq.qc.ca <	Lot 1 : Fruits et légumes frais - Récolte- Marcotte 3095-6395 QUÉBEC INC. 1175 Blv. Lemire Drummon dville, (QC) CAN j2c 7x8 Lot 2 : Légumes préparés - GROUPE COLABOR INC. 820 Alphonse Desrocher s Lévis, (QC) CAN G7A 5H9 http://distri buteur.col abor.com	117467 34490	12 mois	Source

24	UQAM	Éducation	1528200	Fruits et légumes	Montréal	2021-08-26	Gré à gré	Yves Langlois Téléphone : 514 987-3000 3294 Courriel : langlois.yves@uqam.ca	J.G. Rive-Sud Fruits & Légumes Inc. 1963, Patrick-Farrar Chambly Montréal, (QC) CAN J3L 4N7 http://www.jgfruitsetlegumes.com/	45 000 \$		Source
25	Université de Montréal	Éducation	1710742	ALIMENTS FRUITS ET LEGUMES	Montréal	2023-03-02	Gré à gré	Anne-Marie Foisy Téléphone : 514 343-6111 Courriel : anne-marie.foisy@umontreal.ca	J.G. Rive-Sud Fruits & Légumes Inc. 1963 Rue Patrick Farrar, Chambly, (QC) CAN J3L 4N7	61 500 \$		Source
26	Centre de service scolaire Marguerite - Bourgeoys	Éducation	1614941	Achat de fruits et de légumes frais	Montréal	2022-07-17	Appel d'offre avec 1 soumissionnaire	Diane Morel Téléphone : 514 855-4500 4998 Courriel : diane.morel2@csmb.qc.ca	LES ALIMENTS RMS CAN-AM INC. 550 rue Wright Montréal, (QC) CAN H4N1M6	127 650 \$	12 mois	Source
27	Centre de service scolaire de Montréal	Éducation	1714606	Fourniture sur demande de fruits frais et de crudités	Montréal		Appel d'offres en cours	Radia Dehimi Téléphone : 514 596-6418 Courriel : ao.csdm@csdm.qc.ca			12 mois	Source
28	Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île	Éducation	1507686	FOURNITURE SUR DEMANDE DE FRUITS FRAIS	Montréal	2021-08-31	Appel d'offres avec 1 soumissionnaire	Richard Papineau Téléphone : 514 642-9520 Télécopieur : 514 642-6663	LES ALIMENTS RMS CAN-AM INC. 200 Deslauriers Montréal,	330 404 \$	36 mois	Source

								Courriel : richard-papineau@cspi.gouv.qc.ca	(QC) CAN h4n 1v8			
29	Loto-Québec	Autres	1670388	Qualification de distributeurs de fruits et légumes frais pour les restaurants des casinos de Montréal, du Lac-Leamy et de Mont-Tremblant	Montréal, Laurentides, Outaouais	2023-03-08	Appel pour qualification de fournisseurs	Daniel Boyer Téléphone : 514 499-7119 Télécopieur : 514 982-5580 Courriel : daniel.boyer@loto-quebec.com	4 entreprises qualifiées en tant que fournisseur de fruits et légumes dont Hector Larrivée, Récolte Marcotte, Distribution Duval et Gaétan Cyr	n.a.	12 mois	Source
30	Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM)	Autres	1718748	Fourniture sur demande de produits d'épicerie, fruits et légumes frais pour les résidences pour aînés (RPA)	Montréal	2023-06-07	Appel d'offres public en cours	Mehdi Taktak 400 boulevard Rosemont Montréal, QC H2S 0A2			24 mois	Source

8. SOURCES

¹ https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebecois_MAPAQ.pdf

² Statistique Canada. Tableau 11-10-0125-01 Dépenses alimentaires détaillées, Canada, régions et provinces

³ Statistique Canada. Tableau : 32-10-0053-01 Offre et utilisation d'aliments au Canada et Tableau 32-10-0054-01 Aliments disponibles au Canada

⁴ https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_acces_marche_institutionnel.pdf

⁵ <https://www.tresor.gouv.qc.ca/faire-affaire-avec-letat/cadre-normatif-de-la-gestion-contractuelle/accords-de-liberalisation>

⁶ <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/c-65.1>

⁷ <https://www.tresor.gouv.qc.ca/faire-affaire-avec-letat/cadre-normatif-de-la-gestion-contractuelle/accords-de-liberalisation/tableaux-syntheses/>

https://www.tresor.gouv.qc.ca/fileadmin/PDF/faire_affaire_avec_etat/cadre_normatif/accords/tab_synthese_seuils_accords.pdf

⁸ <https://www.tresor.gouv.qc.ca/en/faire-affaire-avec-letat/cadre-normatif-de-la-gestion-contractuelle/autres-exigences/developpement-durable-et-environnement>

Le devis de l'appel d'offres du contrat d'approvisionnement en produits d'épicerie du GAC-Est du Québec en 2017 avait la mention suivante : «Les produits soumis de fruits surgelés provenant de la CHINE seront refusés et retirés de l'analyse des soumissions». Après consultation auprès du nouveau CAG, cette limitation géographique ne sera plus retenue dans les appels d'offres de contrats d'approvisionnement en produits d'épicerie.

⁹ <https://communassiette.org/>

¹⁰ <https://communassiette.org/information-generale/>

¹¹ <https://recolte.ca/modeles-dapprovisionnement-institutionnel-en-circuits-courts-et-de-proximite/>

¹² <https://m.assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/projets-loi/projet-loi-37-42-1.html>

¹³ <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/C-7.01#:~:text=Le%20Centre%20a%20pour%20mission,article%202%20de%20la%20Loi>

¹⁴ <https://www.seao.ca/OpportunityPublication/ConsulterAvis/Recherche?ItemId=3ffbe76d-c65a-45d1-bed1-053084084789&callingPage=2&searchId=fac71ff6-2b91-4495-8186-b007009fccda&VPoS=0>

¹⁵ <https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/c-65.1>

¹⁶ <https://www.seao.ca/OpportunityPublication/ConsulterAvis/Recherche?ItemId=71e97f0b-687b-4538-a331-9d502c79e1ae&callingPage=3&searchId=1c4feca6-ff8a-42b2-80a1-b00600e8bae7&VPoS=300>