

Approvisionner les institutions publiques en produits laitiers biologiques - Défis, opportunités et stratégies de mise en marché

Webinaire – Acteurs de l'offre

27 novembre 2025, en ligne



SPLBQ
SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE LAIT BILOGIQUE DU QUÉBEC



CISA
INNOVATION SOCIALE
AGRICULTURE • ALIMENTATION
INAB CÉGEP DE VICTORIAVILLE



Un projet financé par

Québec



ENSEMBLE

ON CULTIVE DES
SOLUTIONS NOVATRICES

cisainnovation.com

Déroulement

- Présentation et mise en contexte du projet
- L'offre québécoise en produits laitiers biologiques
- Portrait des achats en produits laitiers et opportunités
- Les freins rencontrés
- Pistes d'action stratégiques
- Pour en savoir plus...
- Discussion/questions (15 minutes)





1 Mise en contexte

- Un projet porté par le Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec
- Accompagné par le Centre d'innovation sociale en agriculture
- Financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du Programme de développement territorial et sectoriel 2023-2026.
- Soutenu par un comité de gouvernance intersectoriel

DÉBUT DU PROJET
NOV. 2024

FIN DU PROJET
NOVEMBRE 2025



Objectif principal: Identifier et réaliser des actions stratégiques sectorielles afin d'accroître la part de produits laitiers biologiques québécois dans le marché institutionnel en adoptant une approche d'innovation sociale

- ✓ Brosser un portrait de la demande en produits laitiers dans le secteur institutionnel québécois
- ✓ Cibler les enjeux et les opportunités autour de l'approvisionnement institutionnel en produits laitiers biologiques
- ✓ Identifier les principaux leviers stratégiques pour accroître la part de lait biologique dans les achats institutionnels;
- ✓ Documenter des modèles innovants
- ✓ Développer un outil de sensibilisation aux attributs des produits laitiers biologiques destinés aux services alimentaires institutionnels
- ✓ Faire rayonner l'offre québécoise en produits laitiers biologiques sur différentes tribunes.

2

L'offre québécoise en produits laitiers biologiques

Une offre diversifiée

- **Lait** : 3.8%, 3.25%, 2%, 1%, écrémé, etc.
- **Fromages**: Cheddar en vrac, individuel, mozzarella râpée, fêta, etc.
- **Yogourts**: Grec, portions individuelles, etc.
- **Crèmes**: Crème à fouetter, crème à café, etc.
- **Beurre**





LACTALIS



nutrinor



Natrel

AGROPUR
Dairy Cooperative

Portrait sommaire des produits laitiers biologiques du Québec



LA PINTE



MAISON
RIVIERA



LA STATION
de compton

FROMAGERIE • FINE CHEESE MAKERS



ALLEN



La Chaudière

Portrait sommaire des produits laitiers biologiques du Québec

le Fromage au village



Nouvelles: La pitoune des champs (fromage cheddar)

BOUCHARD
ARTISAN BIO



Fromagerie des Grondines

- Divers fromages :
- Le festin
 - Le Mascaret
 - Le d'Eschambault
 - Le fromage en grain
 - Le Clos-des-roches
 - Le Foin-de-Grèves
 - Le Grondines

Les attributs des produits laitiers biologiques



Qu'est-ce qu'un aliment biologique?

Un aliment biologique est issu d'un mode de production ou de transformation axé sur la protection de l'environnement, la préservation de la biodiversité et des écosystèmes naturels, qui favorise le bien-être des animaux tout en privilégiant la prévention en santé des individus

Suite...

La production laitière biologique



- Alimentation bio des animaux (incluant des fourrages)
= aucun pesticide ni engrais chimique de synthèse,
aucune boue d'épuration ni OGM
- Interdiction d'usage d'hormones de reproduction
- Accès aux pâturages obligatoire
- Stabulation libre obligatoire en 2030
- Densité animale adaptée

La transformation laitière biologique



- Approvisionnement en lait et produits biologiques
- Interdiction de colorants, d'arômes et d'agents de conservation synthétiques

Suite...



Des retombées garanties



- Appellation « biologique » encadrée par une loi
- Inspection annuelle par un certificateur
- Traçabilité de la ferme à la fourchette!

Le bio, un choix logique

Les produits laitiers biologiques québécois représentent de véritables « acquisitions responsables » permettant d'offrir une alimentation plus durable dans les institutions.

Loi sur le développement durable

Cibles d'achat local
Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) (2020)

100% des institutions dotées d'une cible d'achat local en 2026

Cibles d'acquisitions responsables
Stratégie gouvernementale des marchés publics (2022)
15% d'acquisitions responsables en 2026

Cadres de référence en alimentation saine et écoresponsable (services de garde éducatifs à l'enfance)

Acquisitions gouvernementales¹ intégrant des composantes responsables, selon la thématique liée aux composantes responsables, Québec, 2023-2024

Caractère des composantes responsables	Thématique liée aux composantes responsables	2023-2024	
		%	n
Environnemental	Réduction des émissions de gaz à effet de serre	16,6	573
	Adaptation aux changements climatiques	6,8	233
	Transport écoresponsable	6,1	212
	Gestion écoresponsable des ressources naturelles et bioalimentaires	13,0	447
	Certification biologique	0,6	22
	Contenu recyclé remis à neuf ou usagé	5,7	196
	Réutilisable, recyclable ou valorisable	12,1	418
	Format ou emballage écoresponsable	3,4	119
	Récupération écoresponsable des biens/services/travaux en fin de vie	5,3	183
Social	Autres considérations et pratiques environnementales	13,6	468
	Limitation des effets négatifs sur la santé humaine	9,3	322
	Commerce équitable	1,4	47
	Mesure d'inclusion ou d'accessibilité au bénéfice des personnes handicapées	3,9	133
	Entreprise d'économie sociale	1,1	38
	Autres organisations ayant une mission sociale	7,6	261
Économique	Autres considérations et pratiques sociales	8,4	290
	Proximité territoriale	40,8	1 409
	Entreprise autochtone	0,5	18
	Innovation technologique	5,0	171
	Durée de vie supérieure	8,7	299
	Économie collaborative ou de fonctionnalité	3,6	123

1. Correspondent aux contrats conclus par les organismes publics assujettis à la *Loi sur le développement durable* à la suite d'appels d'offres et de contrats de gré à gré.

Portrait des composantes des acquisitions responsables des organismes publics en 2023-24

Gouvernement du Québec (2025). Acquisitions gouvernementales responsables, Vitrine statistique sur le développement durable. [Lien](#)

La certification biologique = une des SEULES certifications reconnues en matière de développement durable (avec les Pêches durables)

3

Portrait des achats en produits laitiers et opportunités

Réalisation d'un portrait de l'utilisation des produits laitiers en milieu institutionnel, à partir des données quantifiées recueillies lors des accompagnements réalisés par l'ITHQ entre 2022 et 2025 (ITHQ)

- Regroupement des données de 146 installations représentatives issues de trois secteurs cibles identifiés par la SNAAQ et des sociétés d'État (17 établissements).

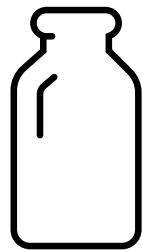


Réalisation d'un sondage auprès des responsables alimentaires sur l'intégration de produits laitiers biologiques (CISA)

- 33 répondants : 9 SGÉE, 3 primaire/secondaire, 3 enseignement supérieur, 15 santé et services sociaux, 1 société d'État, 2 autres

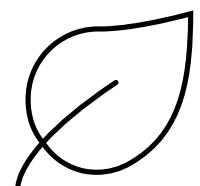


Selon les données de l'ITHQ (2025)



16%

Proportion de produits laitiers dans les achats alimentaires



0,003%

Pourcentage des produits laitiers biologiques dans l'échantillon

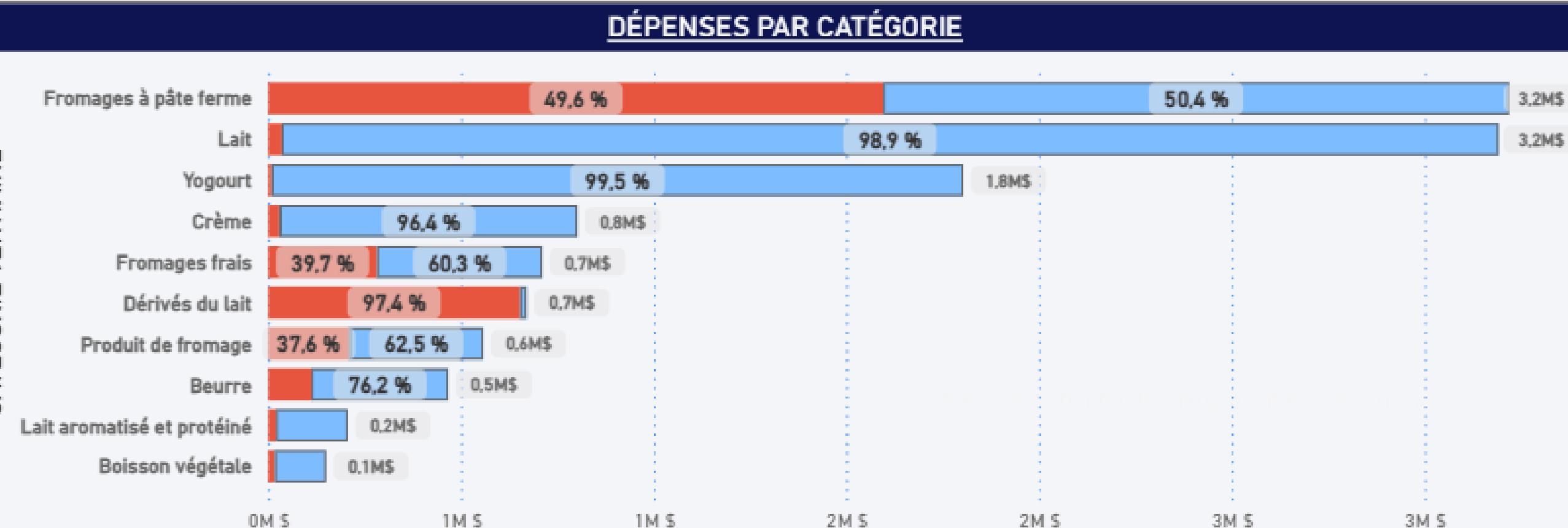
Résultats complémentaires du sondage:

- Une institution muséale : Lait et yogourts biologiques
- Une société d'État : Fromages biologiques
- Un centre de services scolaires : Lait, beurre et fromages biologiques
- Deux centres de la petite enfance : Yogourt grec biologique + 20L lait
- Un centre intégré de santé et services sociaux: Fromage individuel

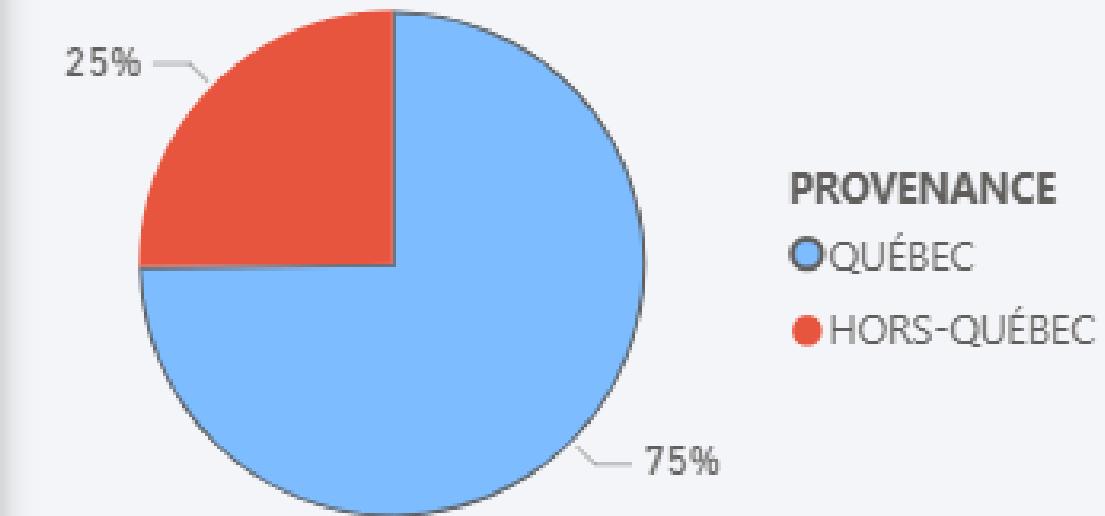
PORTRAIT DE L'UTILISATION DES PRODUITS LAITIERS DANS LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL QUÉBÉCOIS

Données recueillies lors des accompagnements réalisés entre 2022 et 2025

CATÉGORIE TERTIAIRE



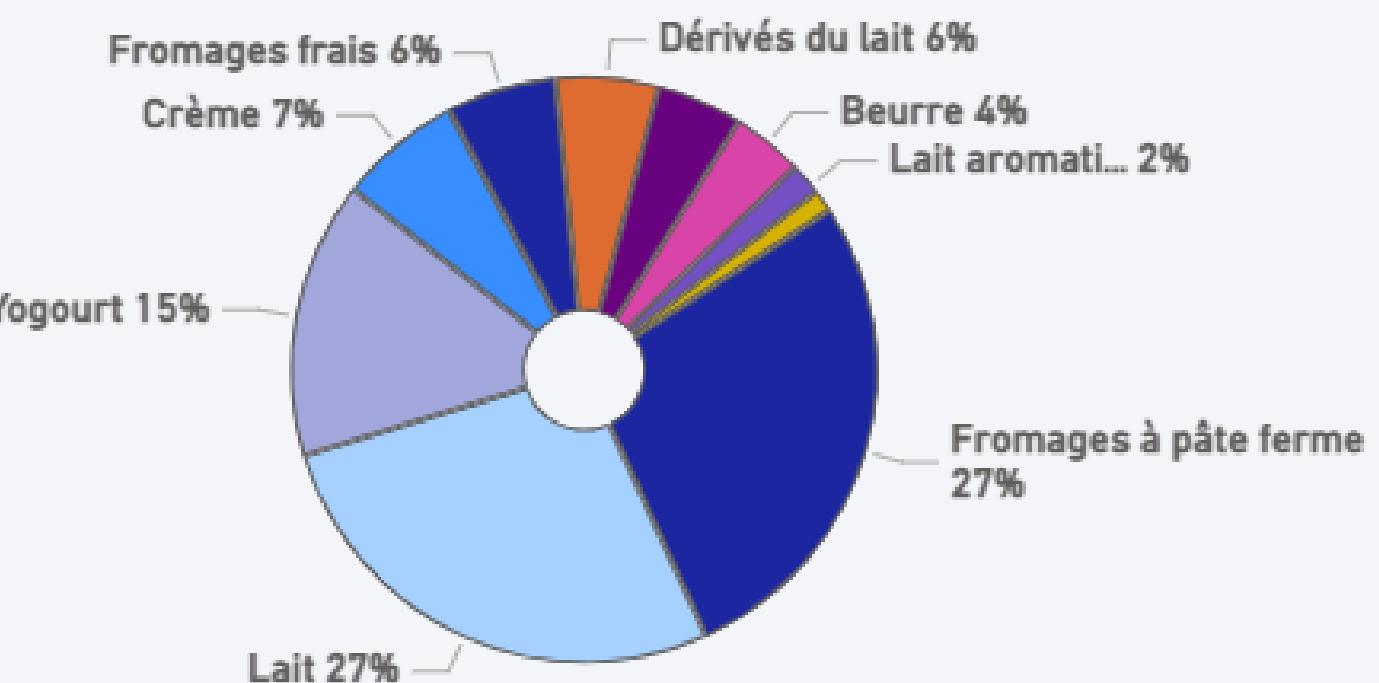
PROVENANCE DES ACHATS

MONTANT DE
L'ÉCHANTILLON**12M \$**NOMBRE DE
PRODUITS**1387**

SECTEUR D'ACTIVITÉ

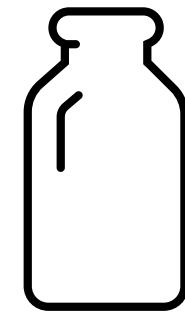
- ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
- SANTÉ ET SERVICES SOCIAUX
- SCOLAIRE (PRIMAIRE ET SECONDAIRE)
- SOCIÉTÉ D'ÉTAT

RÉPARTITION PAR CATÉGORIE



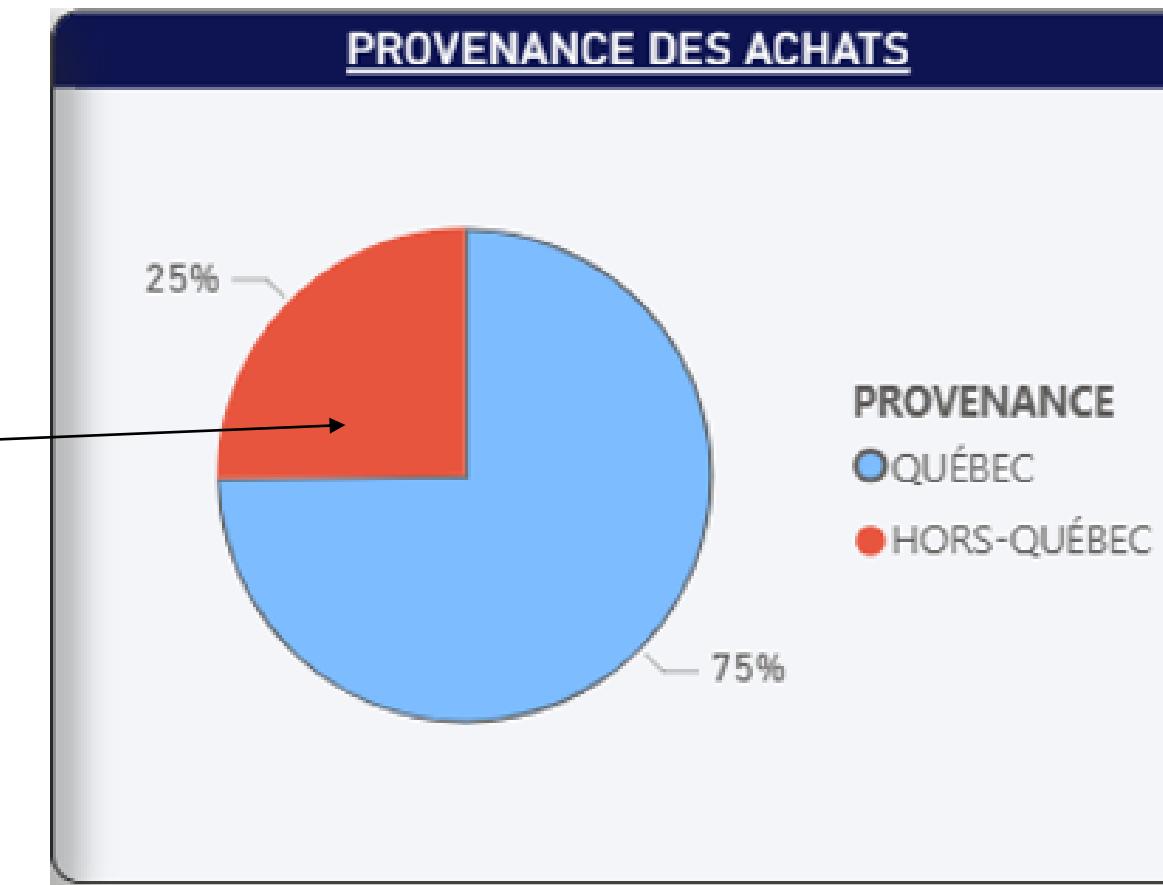
DÉPENSES PAR PRODUIT

GAMME DE PRODUIT	MONTANT(\$)
LAIT DE CONSOMMATION	2 190 711 \$
YOGOURTS VARIÉS	1 802 971 \$
FROMAGE COLLATION	1 215 513 \$
FROMAGE MOZZARELLA	852 616 \$
LAIT PORTION	814 326 \$
CRÈME	802 366 \$
LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE	620 338 \$
FROMAGE CHEDDAR	509 915 \$
BEURRE	466 767 \$
FROMAGE POUTINE	374 570 \$
FROMAGE FIN	275 619 \$
FROMAGE À LA CRÈME	252 379 \$
FROMAGE PARMESAN	201 196 \$
LAIT GOUTÉ	186 887 \$



Produits laitiers hors-Québec

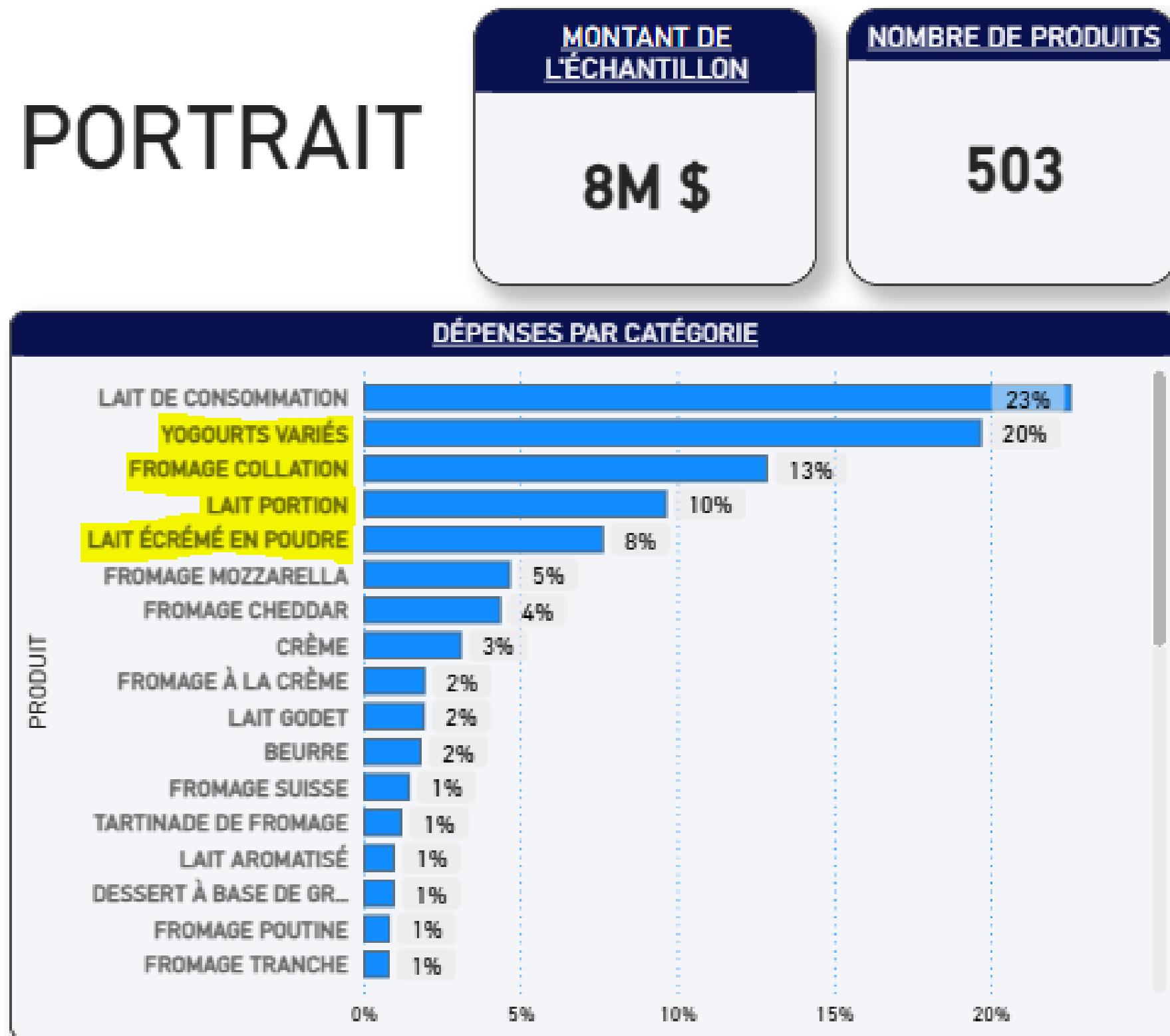
Selon les données de l'ITHQ



DESCRIPTION	FORMAT	MONTANT TOTAL (\$)
LAIT ECREME POUDRE	10KG	15,85%
FROMAGE CHEDDAR MARBRÉ TRANCHE 1KG		5,46%
PORTION FROMAGE CHEDDAR BLANC	21G	5,36%
FROMAG.MOZZ. RAPE 52%H.17%M.G. MOZZABENE	2.27KG	3,80%
CHEESE DOUX JAUNE EN PORTION 21 G	21G	3,65%
Total		100,00%

Santé et services sociaux

PORTRAIT



Particularités

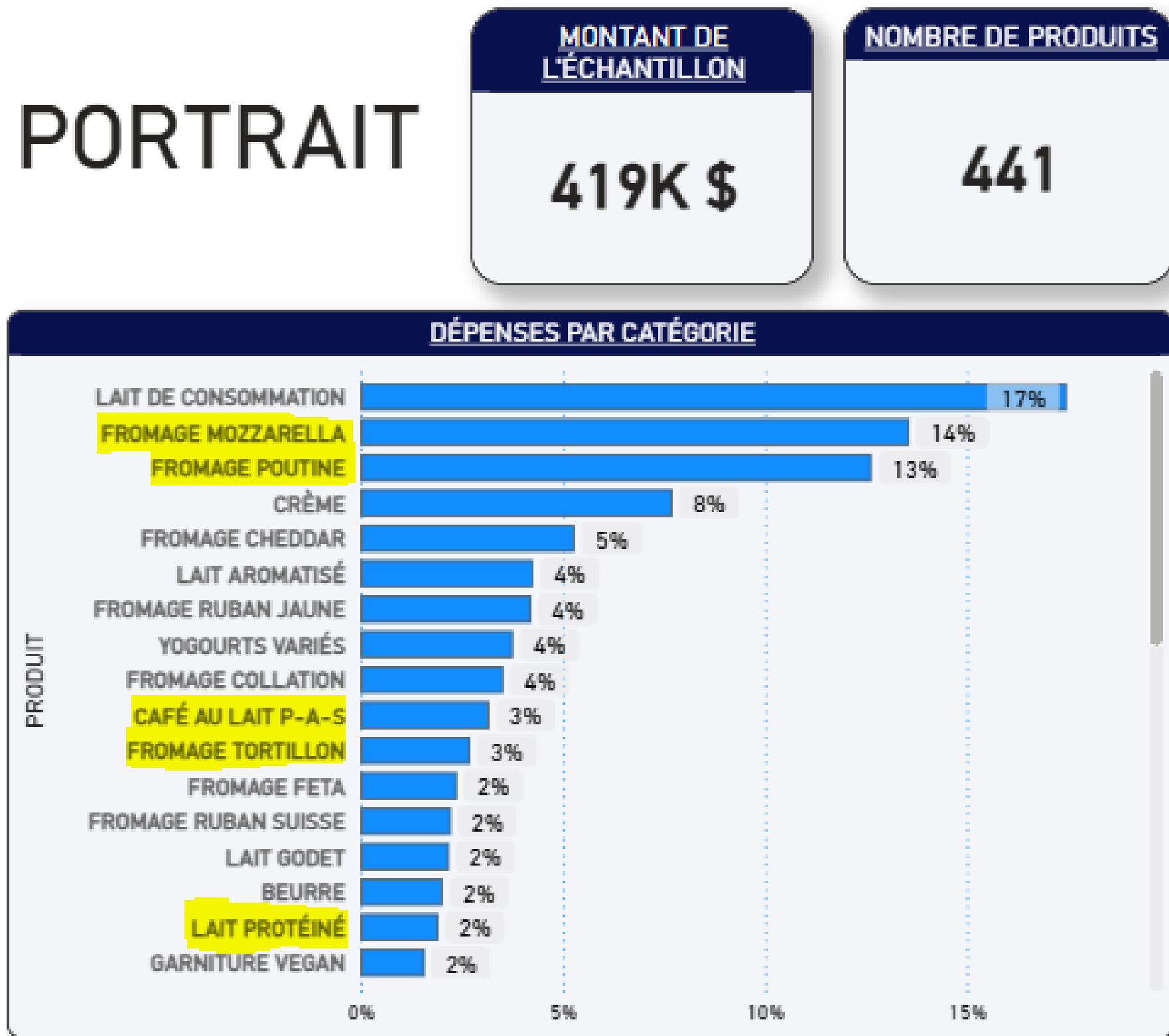
- Services alimentaires en autogestion
- Appel d'offres public - plus bas prix conforme
- Réticence à la multiplication des fournisseurs
- Contraintes nutritionnelles et d'hygiène
- Spécifications rigides des produits (ex : formats)
- Politiques de DD, acquisitions responsables, achat local

Opportunités

- Certains services avec plus d'autonomie (ex. centres jeunesse)
- Achats sous les seuils: 133 800\$ (QC)-353 300\$ (QC-CA)
- Ajout de critères nutritionnels et spécifications biologiques dans les listes de produits à contrat
- Application d'une marge préférentielle (max 10%)
- Cocréation de produits laitiers (ex. dessert laitier)
- Fromage cheddar individuel, lait 2%

Enseignement supérieur

PORTRAIT



Particularités

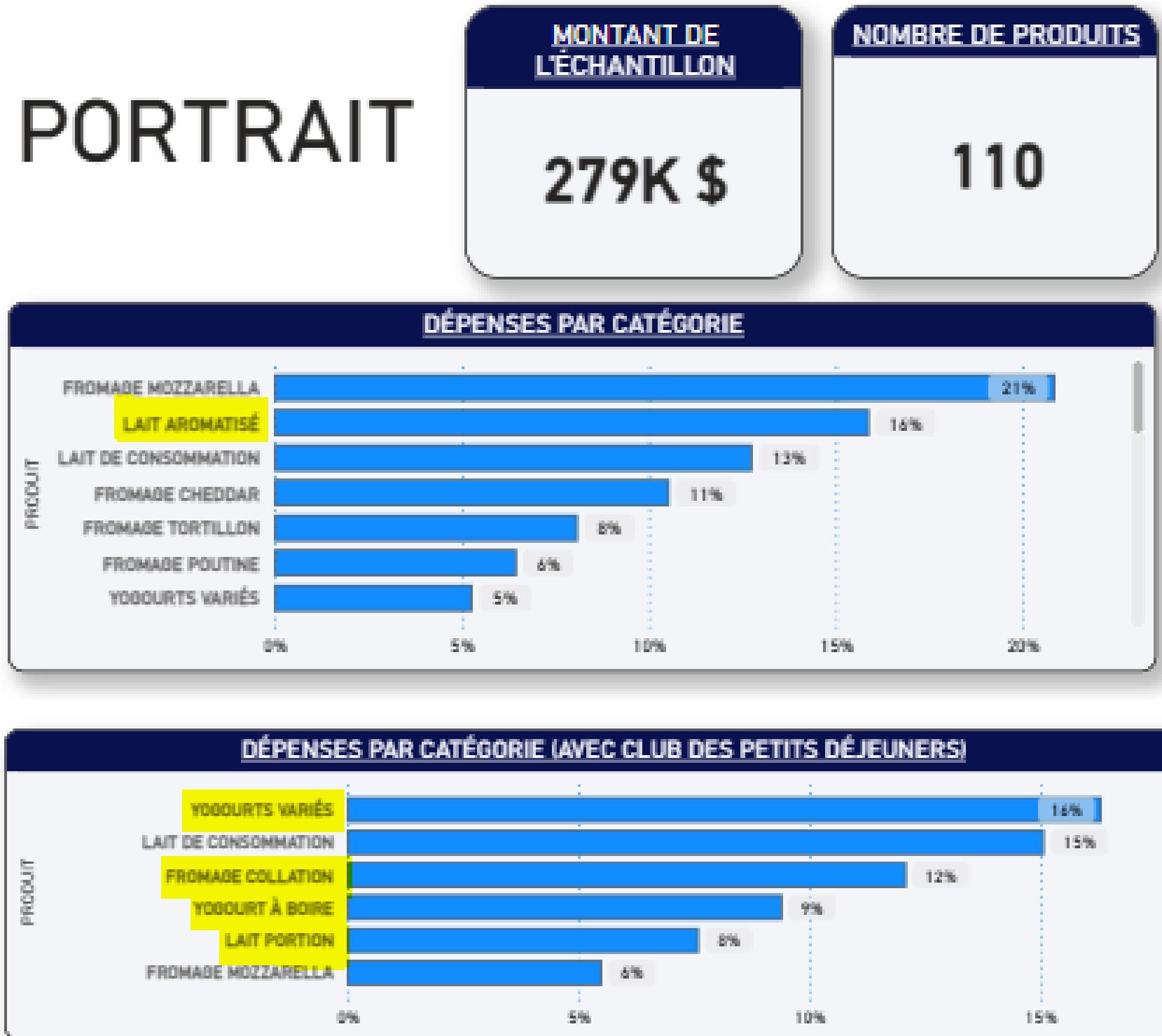
- Regroupement de coops et concessionnaires – ententes provinciales avec des grossistes
- Clientèle conscientisée à l'environnement
- Clientèle exigeante sur l'aspect qualité/prix
- Nourriture « Fast-food » très populaire

Opportunités

- Grande flexibilité, menus et produits offerts
- Certifications sociales et environnementales: produits biologiques, équitables et institutions STARS, Cégep Vert
- Menu casse-croûte -> fromage frais
- Machines distributrices: produits laitiers individuels Cheddar individuel, vrac, en grains, lait 2% et aromatisé

Centres de formation professionnelle, écoles secondaires et primaires

PORTRAIT



Particularités

- Regroupement de coopératives (coops), concessionnaires, traiteurs externes et OBNL
- Politique alimentaire stricte (mise à jour en cours)
- Décentralisé: pratiques d'approvisionnement variables par CSS et par école
- Offre de services de cafétéria, un enjeu
- Coûts à l'assiette très bas et recours aux dons

Opportunités

- Collations (fromages, berlingots, yogourts)
- Club des Petits Déjeuners
- Projets de collaboration subventionnés (M361- Initiatives Proximité) (bonification bio 15%)
- Fromage/yogourt individuel, lait 2%, produits laitiers protéinés (clientèle sportive)
- Ouverture pour cocréation de produits

L'initiative ministérielle Proximité

Aide financière

Le taux maximal d'aide financière correspond à 70 % des dépenses admissibles pour le volet 1.

Une bonification de l'aide financière de 15 % est possible pour un projet :

- réalisé dans l'agglomération des Îles-de-la-Madeleine;
- visant exclusivement des produits qui font l'objet d'une précertification ou d'une certification biologique.

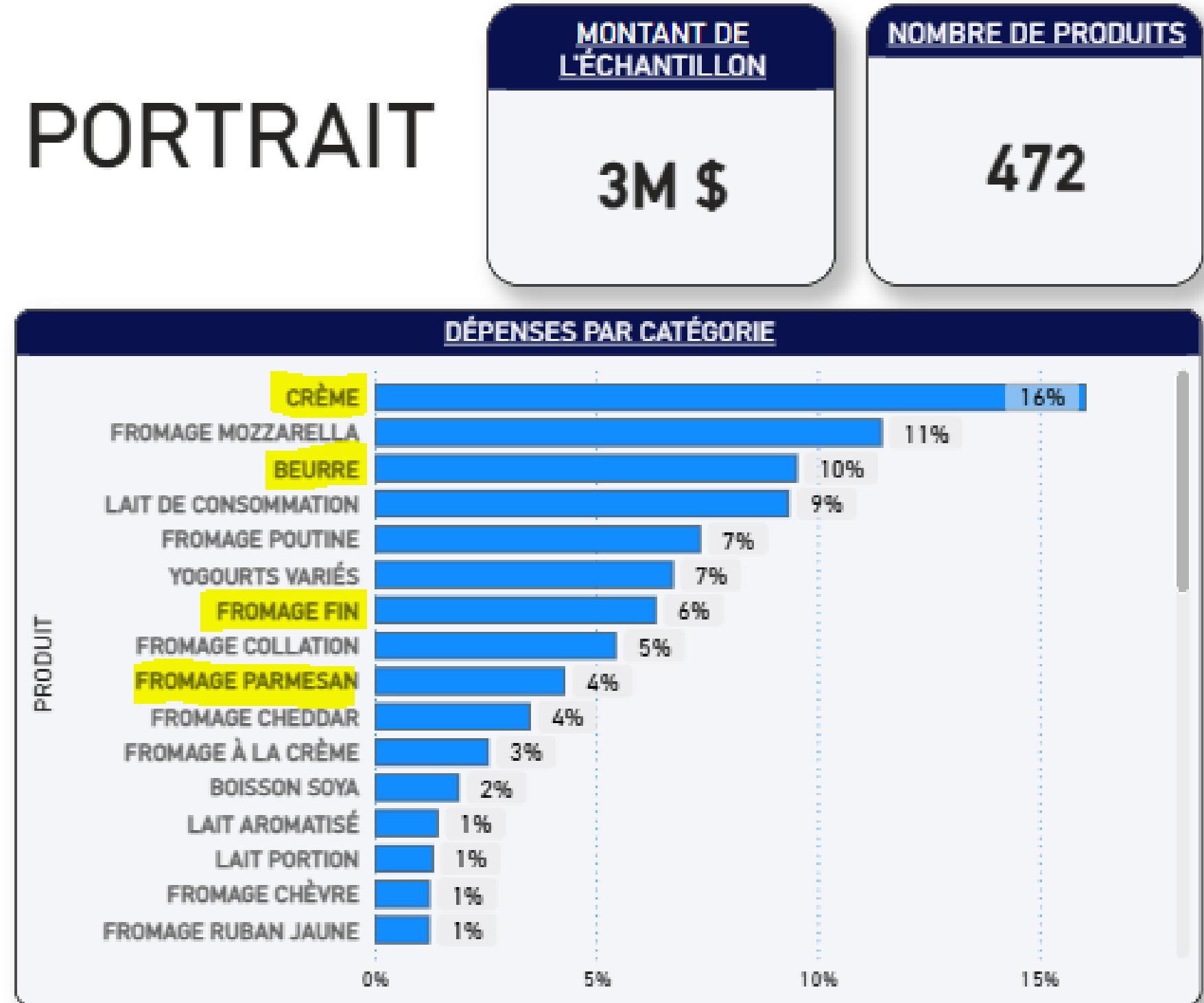
Le montant maximal d'aide par demandeur pour la durée de l'Initiative (incluant la bonification) est de 50 000 \$.

Les aides financières obtenues dans le cadre des moutures précédentes de l'Initiative ne sont pas prises en compte.

Source: <https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/aide-financiere/initiative-ministerielle-proximite>

Sociétés d'État

PORTRAIT



Particularités

- Autogestion, concession
- Clientèle, rôle et mission très différentes
- Clientèles captives mais exigeantes de travailleurs éloignés et d'usagers (H-Q - Comité de loisirs)
- Brigade de cuisine plus importante

Opportunités

- Priorité : satisfaction de la clientèle (le prix ensuite)
- Achat de proximité et retombées régionales
- Politiques d'approvisionnement responsable plus matures (certifications sociales et environnementales)
- Durée de vie améliorée pour les produits laitiers pour les sites éloignés
- Fromages fins pour « activités spéciales », produits sans lactose, produits laitiers protéinés, crème à café

Services de garde éducatifs à l'enfance

Code	Description	Marque	Nom Manufacturier	FORMA	Empaquetage	Qtés. 20	
106862	LAIT 2%	QUEBON	AGROPUR DIV NATREL	CAISSE	4X4LT	1 885	23 146
123341	LAIT 3.25%	NATREL	AGROPUR DIV NATREL	CAISSE	4X4LT	1 850	
291401	LAIT 2% SANS LACTOSE	NATREL	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	16/1LT	1 239	
29292	YOGOURT FRAISE 1.5%	IOGO - ORIGINAL	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	4X2KG	917	
29291	YOGOURT VANILLE 1.5%	IOGO - ORIGINAL	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	4X2KG	902	
270501	LAIT 3.25%	QUEBON	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	9/2LT	854	
103708	YOGOURT VANILLE	IOGO	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	1X5KG	715	
110050	FROMAGE CHEDDAR DOUX BLANC 31% MG	ST-LAURENT	MAURICE ST-LAURENT LTEE	UNITE	8/2.3KG	621	
106872	CREME 35% CUISSON	QUEBON	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	16/1LT	569	
33195	YOGOURT PECHE 1.5%	IOGO - ORIGINAL	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	4X2KG	544	
126425	LAIT 2%	QUEBON	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	9/2LT	525	
108421	FROMAGE COTTAGE 2%	NATREL	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	12/500GR	521	
120901	FROMAGE COTTAGE 4%	NATREL	AGROPUR DIV NATREL	CAISSE	1X2KG	516	
182656	FROMAGE FETA	SAPUTO	SAPUTO PROD.LAITIERS CAN.senc	UNITE	12/200GR	513	
110321	YOGOURT VANILLE 2.5%	DAMAFRO	AGROPUR	UNITE	1X5KG	456	
131611	YOGOURT VANILLE S/LACTOSE	IOGO	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	4X2KG	438	
3572	FROMAGE CREME	PHILADELPHIA	KRAFT HEINZ CANADA ULC-MILTON	CAISSE	1X3KG	408	
16336	CREME SURE 14%	NATREL	AGROPUR DIV NATREL	UNITE	6/2LT	384	
3574	FROMAGE CREME REGULIER	PHILADELPHIA	KRAFT HEINZ CANADA ULC-MILTON	UNITE	6/1.5KG	359	
30054	FROMAGE MOZZARELLA PIZZA RAPE 18%	MENU	LES ALIMENTS GAY LEA MENU	UNITE	4/2.5KG	357	
103672	YOGOURT NATURE	IOGO	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	1X5KG	327	
830410	YOGOURT VANILLE 1.5%	IOGO - ORIGINAL	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	6X650GR	273	
110060	FROMAGE CHEDDAR DOUX MARBRE 31% MG	ST-LAURENT	MAURICE ST-LAURENT LTEE	UNITE	8/2.3KG	271	
29877	FROMAGE MOZZARELLA RAPE 19% 3D	MOZZABENNE	LACTALIS CANADA INC	UNITE	4/2.27KG	240	
814000	YOGOURT TUBE FRAISE/ANANAS/CERISE	IOGO - ZIP	LACTALIS CANADA INC	CAISSE	8X8X60GR	220	
126425	LAIT 2%	QUEBON	AGROPUR DIV NATREL	CAISSE	9X2LT	211	

*Données recueillies par le CISA

1 seul produit listé par
Colabor: Lait bio en 20LT,
 acheté par un CPE (4 par
 année)

Chez **Agropur**, quelques
 ventes de lait bio Natrel 2%
 et 3,8%

Particularités

- Principalement en autogestion
- Achats en produits laitiers surtout *via* le groupe d'achats William.coop
- Coût fixe à l'assiette
- Contraintes nutritionnelles
- Marge de manœuvre des responsables alimentaires (planification des menus et approvisionnement)

Opportunités

- Vision « d'alimentation responsable » dans le cadre de référence Gazelle et Potiron
- Achats de proximité directement chez les transformateurs et commerces de détails
- Critères nutritionnels
- Cheddar en vrac, mozzarella/cheddar râpé, lait 3,25% ou 3,8% en 4L, produits sans lactose

D'autres secteurs

- Les résidences privées pour personnes âînées
- Les milieux de travail
- Les organisations municipales ou muséales



Etc.

4

Les freins rencontrés

1. Des produits méconnus par les acteurs institutionnels

- Des produits peu ou pas mis de l'avant par les distributeurs
- Un fonctionnement à la demande qui complexifie l'ajout de produits aux catalogues des distributeurs
- Une méconnaissance du marché institutionnel par les transformateurs, qui ont rarement une ressource interne dédiée à la mise en marché HRI
- Une méconnaissance des attributs distinctifs des produits laitiers biologiques -> multiplication des allégations de durabilité qui porte ombrage à la certification biologique (ex. agriculture durable)

Suite...

2. Des leviers insuffisants pour favoriser des achats de produits laitiers biologiques

- **Un financement inadéquat pour soutenir l'alimentation durable et les acquisitions responsables dans les institutions -> pression importante pour la diminution des coûts alimentaires**
- **Un coût perçu comme trop élevé et dissuasif dans les catalogues des distributeurs -> marge des différents maillons?**
- **Un manque de temps et de personnel pour des projets de développement et le déploiement de processus d'optimisation budgétaire ou de lutte au gaspillage alimentaire-> dégager une marge financière**
- **Peu ou pas de spécifications biologiques/durables ajoutées dans les listes de produits à contrat -> produits biologiques systématiquement désavantagés**

Suite...

Tableau 3 – Possibilités d’inclusion de considérations liées au développement durable et à l’environnement dans les contrats publics

Portes d’entrée pour l’approvisionnement écoresponsable
(1) Contrats conclus par des organismes non assujettis aux accords de libéralisation des marchés publics et à la LCOP (ex. : centres de la petite enfance)
(2) Contrats dont la valeur est inférieure aux seuils d’appels d’offres publics obligatoires applicables ²⁸
(3) Contrats de concession conclus par la plupart des organismes publics
(4) Contrats conclus pour l’acquisition de produits destinés au marché de la revente (ex. : produits non transformés par un organisme public revendus dans les cafétérias)
(5) Contrats conclus pour l’acquisition de produits servant à promouvoir les aliments du Québec lors d’activités spéciales
(6) Contrats comportant des exigences, des normes ou des spécifications liées au développement durable et à l’environnement ²⁹
(7) Contrats comportant des exigences, des normes ou des spécifications liées au développement durable et à l’environnement pour lesquelles une marge préférentielle pourrait être accordée, le cas échéant ³⁰
(8) Contrats conclus à la suite d’une évaluation de la qualité comprenant des critères liés au développement durable et à l’environnement

Source: MAPAQ (2018). *Cadre de référence pour l’achat d’aliments dans le marché institutionnel*, p.16

Suite...

3. Une difficulté à mettre en valeur l'utilisation de produits laitiers biologiques lorsque leur usage est dans les cuisines

- Méconnaissance des règles et des stratégies efficaces pour valoriser adéquatement les produits biologiques auprès des consommateurs
- Des outils de quantification qui ne permettent pas toujours de capter efficacement la part de produits biologiques achetés par les institutions



Suite...

4. Des possibilités d'arrimage limitées entre les acteurs de l'offre en produits laitiers biologiques et de la demande institutionnelle

- Faible visibilité de l'offre biologique des transformateurs dans les salons HRI
- Nécessité de passer par des « acteurs-clés » au sein des institutions et manque de temps pour le démarchage
- Nécessité de volumes d'achat important pour le développement de nouvelles lignes de production (cocréation de produits)



5

Accroître la visibilité des produits laitiers biologiques auprès des institutions

Présentation de:

Mathilde Laroche-Bougie

Cheffe du programme Aliments du Québec au menu et des partenariats stratégiques



Nos marques de certification

Deux marques complémentaires

Aliments du Québec



Un « Aliments du Québec », c'est tout produit entièrement québécois, ou tout produit composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise, et ce, à condition que tous les ingrédients principaux proviennent du Québec.*



Aliments préparés au Québec



Un « Aliments préparés au Québec », c'est tout produit entièrement transformé et emballé au Québec, fait d'aliments du Québec ou importés.*

De plus, lorsque les ingrédients principaux sont disponibles au Québec en quantité suffisante, ils doivent être utilisés.



*De plus, toutes les activités de transformation et d'emballage doivent être réalisées au Québec.

Nos déclinaisons biologiques*

Une double garantie

- ✓ Validation de provenance québécoise
- ✓ Certification biologique



*Partenariat avec la Filière biologique du Québec et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants



Aliments du Québec

Portrait du « Laitier biologique »*

- Moins de 1 % de nos produits vérifiés sont dans la catégorie « laitier biologique »
 - Fromage, lait, crème, yogourt, beurre
-
- 101 produits Aliments du Québec
 - 2 produits Aliments préparés au Québec (yogourt avec pourcentage élevé de fruits hors Québec)
 - 223 formats différents



*21 novembre 2025

Entreprises

Augmenter la présence des produits laitiers biologiques

- Adhérez à Aliments du Québec
- Soumettez l'ensemble de vos produits à la vérification
- Ajoutez tous les formats disponibles de chaque produit ainsi que le code barre correspondant
- Dotez-vous de codes barre pour l'ensemble de vos produits y compris ceux destinés au HRI
- Compléter les fiches et attributs des produits sur GS1 Canada

Restez informés

Le répertoire des aliments québécois (RAQ) mis en place par le MAPAQ et Aliments du Québec facilite l'identification des aliments disponibles au Québec par les acheteurs professionnels et les consommateurs. Chaque année nous offrons des webinaires, en collaboration avec GS1 Canada.



Visibilité

- Vos produits vérifiés se retrouvent sur nos listes envoyées aux chaînes d'épicier, aux distributeurs, aux partenaires et au secteur HRI.
- Vos produits vérifiés se retrouvent sur notre répertoire en ligne, une façon d'augmenter leur référencement SEO.
- Bénéficiez de l'identification de vos produits en lieu de vente et en circulaire et créez des relations d'affaires en profitant du réseau d'Aliments du Québec : restaurants, institutions, distribution.
- Bénéficiez de visibilités lors de projets spéciaux ou sur nos réseaux sociaux.

Consulter les produits par catégorie

[VOIR TOUTES LES PRODUITS](#)

 Boissons	 Mets préparés et produits végétariens	 Produits laitiers et substituts
 Boulangeries pâtisseries et pâtes alimentaires	 Noix, arachides et grignotines	 Soupes, sauces, marinades, assaisonnements et épices
 Confiseries et produits sucrés	 Nourriture pour animaux	 Viandes
 Fruits et légumes	 Poissons et fruits de mer	 Huiles, autres matières grasses et légumineuses
 Produits céréaliers		



LAIT 2% BEATRICE, 156233
20 L



Dubé Loiselle

ET TOI,
T'AS QUOI
DE LOCAL
DANS
TON FRIGO?



CHEZ PAULINE...

Pistes d'action stratégiques

- Som'lait bio – Mai 2025



SOM' lait bio | Approvisionnement institutionnel

Ensemble, traçons la voie pour mieux positionner la filière des produits laitiers bios dans les institutions

Avec la participation financière de

Québec 



Plan d'action pour accroître la part de produits laitiers biologiques dans le marché institutionnel

1 - Promouvoir les produits laitiers biologiques auprès du marché HRI	<p>Développer un outil de promotion des produits laitiers biologiques (PLB) québécois</p> <p>Réaliser une campagne de promotion des produits laitiers biologiques auprès du secteur HRI</p> <p>Évaluer l'intérêt d'embaucher une ressource pour promouvoir les PLB auprès du marché HRI</p> <p>Identifier les opportunités de participation à des salons HRI pour le secteur laitier biologique et planifier cette participation</p>
2 - Stimuler l'offre de produits laitiers biologiques pour le marché HRI	<p>Informier les transformateurs laitiers biologiques des opportunités dans le marché HRI et des ressources pour les soutenir</p> <p>Mener une réflexion visant l'établissement d'une classe spéciale de lait pour rejoindre le marché institutionnel</p>
3 - Accompagner des institutions dans l'achat de produits laitiers biologiques	<p>Créer un comité de travail collaboratif sur les produits laitiers biologiques</p> <p>Déposer une demande de financement pour la réalisation d'un projet pilote visant l'accompagnement d'institutions publiques volontaires afin de proposer des mécanismes structurants pour favoriser l'acquisition de PLB québécois et l'atteinte des cibles des institutions</p> <p>Développer une fiche-synthèse expliquant les possibilités, modalités et règles entourant l'intégration de produits biologiques dans les menus des institutions</p>
4 - Mener des représentations proactives du secteur laitier bio en vue du prolongement de la SNAAQ en 2026	<p>Dépôt d'une lettre au ministre pour demander une cible nationale d'achat en produits biologiques et un financement accru de l'alimentation durable</p>

6

Pour en savoir plus...

Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel: [Lien](#)

- Règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement

Guide des menus durables: [Lien](#)

- Astuces pour la révision des menus, critères à privilégier pour la sélection des produits, etc.

Portait QuébecBio :

- Attributs du lait bio : [Lien](#)
- Recettes avec des produits laitiers biologiques : [Lien](#)

Producteurs de lait du Québec (La famille du lait): [Lien](#)

- Les produits laitiers biologiques québécois (produits, attributs, capsules vidéo, etc.)

Suite...



« [Comment est-ce qu'on fabrique un produit laitier biologique?](#) », **Producteurs de lait du Québec.**

**Cet évènement est possible grâce au
soutien financier de**

Québec 

DES QUESTIONS?

Contactez-nous :

SUIVEZ-NOUS!



linkedin.com/showcase/cisa-innovation



[facebook.com/cisainnovatio
n](https://facebook.com/cisainnovatio_n)



C I S A
INNOVATION SOCIALE
AGRICULTURE • ALIMENTATION
INAB CÉGEP DE VICTORIAVILLE



SPLBQ
SYNDICAT DES PRODUCTEURS
DE LAIT BILOGIQUE DU QUÉBEC

Aude Fournier

Enseignante-rechercheuse, CISA



Fournier.aude@cegepvicto.ca

Michèle Lalancette

Présidente, Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec
Productrice de lait biologique, Ferme Lalan7



Mimilalan7@gmail.com

Mathilde Laroche-Bougie

Cheffe du programme Aliments du Québec au menu et des partenariats stratégiques



mlarochebougie@alimentsduquebec.com