



Café durable : pour des services alimentaires durable en milieu universitaire

Article 2 – Mars 2011

Par Émilie Bernier, Responsable de la campagne Café durable,
Coalition Jeunesse Sierra

Réponse une préoccupation dominante dans les universités

Dès son lancement à l'automne 2010, le guide Café durable a été prisé par les étudiants et les gestionnaires de services alimentaires à travers plusieurs universités. En effet, des représentants de l'École Polytechnique, de l'Université Bishop's, de l'Université de Montréal, de l'Université du Québec à Rimouski, de l'Université de Sherbrooke, de l'Université du Québec à Chicoutimi et de l'Université Laval ont démontré un intérêt pour entreprendre une démarche d'amélioration de leurs services en alimentation.

Le guide suggère une démarche structurée de développement durable, des exemples d'actions concrètes et une grille de critères pour l'évaluation des services alimentaires en milieu universitaire. Les étudiants et les acteurs des services alimentaires ont de plus accès à une liste de références pertinentes (documents, articles, sites internet, etc.) ainsi qu'à un accompagnement personnalisé avec un des agents de développement durable en milieu universitaire.

Une démarche de développement durable complète

Une démarche de gestion de projet est proposée aux participants de Café durable :

- **Former un comité multipartite** : Il s'agit ici de rassembler autour de la même table les différentes parties prenantes, ou acteurs, qui sont touchés par les services alimentaires (étudiants, associations et groupes, syndicats, direction, service d'entretien, etc.)
- **Évaluer la situation actuelle** : Pour mener à bien l'évaluation, le groupe de travail est invité à se baser sur la grille de critères de Café durable. Celle-ci est élaborée sous le modèle de la démarche Campus durables, et se présente sous quatre axes des services alimentaires : Gestion, Opérations, Alimentation et Communauté.
- **Fixer des objectifs généraux (4 ou 5)** : Afin d'identifier les priorités d'action et de mettre en place un plan d'action concret, il faut déterminer des objectifs quantifiables, en lien avec les constats de l'analyse.
- **Établir un plan d'action** : Dans le but d'atteindre les objectifs généraux identifiés, le comité multipartite doit élaborer un plan d'action qui identifie les étapes, l'échéancier et les personnes responsables.

- **Mettre en œuvre le plan d'action** : Dans le respect du plan, le comité met en branle des actions concrètes pour améliorer le bilan développement durable des services alimentaires.

- **Évaluer les résultats et l'atteinte des objectifs** : Au terme du calendrier prévu au plan d'action, le comité est invité à évaluer l'atteinte ou non des objectifs et à formuler des recommandations pour la suite.

À chaque étape, un support est offert par les agents de développement durable en milieu universitaire.

Café durable au service du SAGE à l'Université du Québec à Chicoutimi

Dès l'automne 2010, le SAGE (Service de l'association générale étudiante) de l'Université du Québec à Chicoutimi a formulé le souhait de réaliser un bilan de ses services alimentaires et d'implanter des mesures adéquates pour améliorer son bilan de développement durable. Après quelques rencontres pour bien cerner le mandat général, la responsable de Café durable a proposé au SAGE un plan d'action complet, sur une période de deux ans. Ce plan comprenait une analyse détaillée des services alimentaires du SAGE, réalisée par une stagiaire à l'hiver 2011, ainsi qu'une bonification des menus de la cafétéria, la production de recommandations générales et l'aide à l'implantation de mesures d'amélioration.

En janvier 2011, Anne-Marie Dufour, éco-stagiaire Katimavik au Partenariat jeunesse pour le développement durable (PJDD), a collaboré étroitement avec le SAGE et la responsable de Café durable pour analyser la situation initiale. De cette analyse sont ressorties des recommandations générales d'amélioration, qui ont fait l'objet d'une présentation publique le 29 mars à l'Université du Québec à Chicoutimi. Dans le cadre de la campagne axée sur les services alimentaires, une stagiaire en diététique a également fait profiter le SAGE de son expertise pour améliorer la grille de menus de cinq semaines de la cafétéria, de manière à rendre les choix plus santé et plus locaux. Sur ce point, les agents de Café durable ont fourni des informations nécessaires pour mieux appréhender le concept d'achat local en alimentation.

Plusieurs actions sont encore à poser à l'automne 2011, mais déjà Café durable aura permis au SAGE de cibler les priorités en matière d'amélioration et d'implanter des changements pour le mieux. En septembre prochain, le SAGE et l'agente en milieu universitaire sensibiliseront la population étudiante ainsi que les employés aux enjeux du développement durable.

Il s'agit d'un exemple concret de réalisation rendue possible grâce à Café durable. D'autres démarches ont aussi été posées dans une optique plus personnalisée à travers plusieurs campus. Ne manquez pas le troisième et dernier article sur Café durable dans le bulletin de l'AQPERE afin d'en savoir plus.