



Les produits serricoles québécois

DE LA FRAÎCHEUR LOCALE, EN TOUTE SAISON

PRÉSENTATION AU MILIEU INSTITUTIONNEL



Fier partenaire
d'Aliments du Québec



LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX, À L'ANNÉE !

LA CULTURE EN SERRE PERMET DE SAVOURER 12 MOIS
PAR ANNÉE DES PRODUITS LOCAUX.

Les Producteurs en serres du Québec (PSQ) ont comme mission d'offrir aux Québécois des fruits et légumes cultivés de manière responsable, accessibles en toute saison. C'est près de 700 petites, moyennes et grandes entreprises en production serricole réparties aux quatre coins du Québec qui produisent une diversité de fruits et de légumes.

Les produits de serre sont désormais un pilier incontournable d'une alimentation locale, saine et constante dans vos institutions.



ON NE VOUS RACONTE PAS DE SALADE!

LES ATOUS DE LA PRODUCTION
SERRICOLE AU SERVICE DE VOS MENUS



- Nos produits sont cultivés dans des environnements contrôlés. Les technologies de pointe permettent l'ajustement de la température, la ventilation, l'humidité, l'arrosage, la luminosité et les nutriments dans les serres. Ces facteurs contribuent à une stabilité dans les saveurs, une optimisation de la durée de conservation et une prévisibilité des récoltes dans le temps.

- En serre, le milieu fermé limite également la présence d'insectes et de maladies, favorisant la lutte biologique et un usage responsable de pesticides.

- Ces conditions de culture peuvent aussi permettre, pour certaines productions, la recirculation de l'eau qui servira à irriguer les plants.

- Les producteurs misent de plus en plus sur des technologies modernes et des sources d'énergie de pointe qui favorisent de bonnes performances environnementales, tant sur le plan

de l'efficacité énergétique que de la réduction des GES.

- Les produits peuvent être récoltés à maturité optimale, ce qui améliore leur teneur en nutriments.

- Des serriculteurs produisent à l'année, assurant ainsi la stabilité de l'approvisionnement.

- Puisqu'ils sont protégés des intempéries, les fruits et légumes présentent une apparence régulière et une qualité constante et sont prêts à l'emploi pour faciliter le travail de vos équipes en cuisine.

- Les producteurs ont à cœur d'offrir des prix concurrentiels par rapport aux produits importés

- Intégrer les produits de serre au menu de vos institutions, c'est aussi investir dans les entreprises d'ici, qui ont un impact réel dans leurs communautés.

LES MILIEUX DE SANTÉ

L'ALIMENTATION FAIT PARTIE INTÉGRANTE
DES SOINS AUX PATIENTS.

Au CHU Sainte-Justine,

65%

des achats alimentaires proviennent d'entreprises
productrices et transformatrices d'ici.*

Les institutions de santé exigent une qualité nutritionnelle irréprochable, une sécurité alimentaire stricte et des produits adaptés aux besoins particuliers.

DÉFIS

Les établissements subissent une forte pression sur leurs budgets et doivent constamment optimiser le rapport qualité / prix. Les menus sont souvent centrés sur quelques légumes classiques, ce qui limite la diversité en fruits et légumes frais.

OPPORTUNITÉS

Les produits de serre garantissent une stabilité d'approvisionnement essentielle pour des menus planifiés longtemps à l'avance. Ils permettent aussi de diversifier les assiettes tout en s'inscrivant dans la tendance croissante vers la végétalisation des menus en milieu de santé.

Les fruits et légumes de serre sont des alliés stratégiques pour les milieux de santé, car ils allient qualité, constance et répondent ainsi aux exigences de fraîcheur et de qualité nutritionnelle recherchées par ce milieu.

LES RÉSIDENCES POUR PERSONNES ÂNÉES (RPA)

UNE ALIMENTATION NUTRITIVE,
SÉCURITAIRE ET AGRÉABLE.



Dans les résidences, les repas sont des moments de partage : les menus doivent ainsi privilégier le plaisir de manger, la fraîcheur, la qualité nutritionnelle, tout en respectant les normes sanitaires et en s'adaptant aux différentes clientèles (allergies, intolérances, textures modifiées, etc.)

DÉFIS

Les résidences doivent composer avec une forte pression sur les prix. Elles doivent optimiser le rapport qualité/prix tout en répondant à des besoins spécifiques. De plus, la stabilité des approvisionnements est cruciale puisque les menus cycliques s'étalent souvent sur 4 à 5 semaines.

OPPORTUNITÉS

Les petites RPA (4 à 55 résidents) achètent des volumes adaptés aux producteurs locaux, proposent des dégustations pour faire découvrir de nouveaux produits, et recherchent particulièrement les fruits et légumes frais. Elles souhaitent augmenter la part d'aliments régionaux dans leurs menus, et recherchent souvent de l'information sur l'offre locale.

Les produits de serre offrent aux résidences pour aînés une solution stable, locale et de qualité pour enrichir les menus, tout en respectant les budgets serrés et les besoins spécifiques des résidents.

LES MILIEUX ÉDUCATIFS

UN PARTENARIAT GAGNANT!

Certains établissements comme les services alimentaires de l'UQAM se sont dotés d'une cible d'achat local de

72%*

* Source : Roy, A. (2024). Une stratégie alimentaire qui porte fruit. ICI Radio-Canada Info.

Les institutions d'éducation doivent respecter des critères nutritionnels stricts : faibles teneurs en gras, sucre et sodium, et prendre en compte les allergies alimentaires. Cependant, les périodes de repas sont des moments de rencontre entre les étudiants et il est souhaitable que les menus soient attractifs et valorisent le plaisir de manger.

DÉFIS

Ces établissements doivent composer avec des budgets serrés et optimiser le rapport qualité/prix. Ils rencontrent également des contraintes logistiques, notamment en matière de livraison et de manque d'espace d'entreposage, ce qui rend le soutien des producteurs ou grossistes particulièrement pertinent. Ils recherchent aussi des produits frais, parfois déjà préparés, afin de faciliter le service alimentaire.

OPPORTUNITÉS

Le secteur éducatif est en pleine expansion pour les projets liés aux aliments locaux et sains. Les produits de serre s'intègrent naturellement dans ces milieux qui ont des préoccupations croissantes pour la mise

en place de menus à plus faible impact environnemental, bâti à partir d'aliments locaux et qui contribue à la réduction du gaspillage alimentaire. De plus, les étudiants sont sensibles à la végétalisation des menus. Les produits de serre répondent au besoin de prévisibilité des approvisionnements grâce à des menus cycliques et peuvent être utilisés pour alimenter les comptoirs à salade. Le calendrier scolaire, souvent en contre-saison avec la production en champ, offre une opportunité idéale pour positionner les fruits et légumes de serre comme une solution disponible toute l'année.

Les produits de serre permettent aux établissements scolaires d'offrir des repas sains, frais et locaux, tout en s'adaptant aux contraintes budgétaires et logistiques.

Plusieurs centres de la petite enfance (CPE) participent déjà à l'approvisionnement local, soutenus par les Tables agroalimentaires régionales et le programme des Petits Ambassadeurs, qui valorise les aliments locaux et régionaux dans les services de garde éducatifs à l'enfance (SGEE).

DES BONS COUPS INSPIRANTS!

DÉCOUVREZ LES CONSTATS DE CERTAINES
INSTITUTIONS QUI ONT PRIS ACTION.

GROUPE MAURICE

« Nous sommes certifiés Aliments du Québec au menu et nous en sommes très fiers. Miser sur les fruits et légumes d'ici, c'est renforcer notre philosophie d'orientation fraîcheur "Le plaisir de manger". C'est non seulement une attente de nos résidents, mais aussi un levier inspirant pour nos chefs, qui peuvent ainsi cuisiner avec des aliments aussi savoureux que locaux ».

Jonathan Hébert,
chef service conseil alimentaire

SERVICES ALIMENTAIRES LANIEL ST-LAURENT

« C'est dans notre ADN de privilégier les produits locaux et des fournisseurs de proximité pour fournir notre service de cafétérias scolaires. On accepte dans une certaine mesure d'adapter nos recettes et nos codes-produits, de prendre des risques, en s'approvisionnant en produits du Québec et en faisant affaire avec des gens d'ici. En contrepartie, on participe à l'économie locale et on aide nos clients à répondre à leurs cibles de la SNAAQ. Et dans les fruits et légumes frais, les produits de serre du Québec peuvent aider à planifier et à éviter les ruptures dues aux variations de température ».

Virginie Charbonneau, directrice générale

HECTOR LARRIVÉE

« C'est possible d'approvisionner les cafétérias ou RPA avec des produits d'ici. On commence à développer de belles relations avec les producteurs de serres du Québec, autant des joueurs établis que des start-ups. Une belle diversité se voit de plus en plus dans les laitues et les petits fruits. Je constate aussi une durée de vie plus longue pour certains produits de serre; ça réduit directement nos pertes ».

Dominic D'Amour, vice-président
approvisionnement et contrôle Qualité

LAITUES, TOMATES, POIVRONS ET CONCOMBRES

**CE SONT LES PILIERS DE LA CULTURE
EN SERRE QUÉBÉCOISE !**

Ils sont appréciés, consommés quotidiennement et faciles à intégrer aux menus des institutions. Ces produits, très bien connus des consommateurs, sont aussi à la base d'une alimentation saine. Les producteurs continuent d'innover pour mettre à disposition une plus grande diversité de variétés.

**Production
stable**

**Versatilité
des produits :
cru, cuit, coupé,
broyé, etc.**

**Réduction de
la dépendance
aux
importations**

**Aliments faciles
à intégrer au
menu**





LES PRODUITS EN FORTE CROISSANCE

RADIS, FRAISES, HERBES FRAÎCHES ET PLUS ENCORE!

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE RÉPONDANT À
LA DEMANDE CROISSANTE POUR PLUS DE
VARIÉTÉ ET DE FRAÎCHEUR LOCALES À
L'ANNÉE, DANS LES ASSIETTES.

Saviez-vous qu'on peut maintenant déguster près d'une
dizaine de fruits et légumes cultivés en serre au Québec,
chacun offert en plusieurs variétés ?

**Assure
l'accessibilité
à ces produits
locaux, à
l'année**

**Bons pour
le moral dans
les journées
hivernales**

**Attrayants
visuellement
avec leur
diversité de
couleurs**

**Fraîcheur et
saveur assurées
et prolongées**



UNE OPPORTUNITÉ POUR RÉPONDRE AUX OBJECTIFS DE LA SNAAQ

DEPUIS 2020, LA STRATÉGIE NATIONALE D'ACHAT D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS (SNAAQ) PILOTÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC (MAPAQ), VISE À AUGMENTER LA PART DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS ACHETÉS PAR NOS INSTITUTIONS PUBLIQUES.

L'objectif de cette démarche est de renforcer l'autonomie alimentaire du Québec et de promouvoir le savoir-faire des régions. Elle vise également à rapprocher l'offre et la demande en accompagnant les institutions et en soutenant les entreprises bioalimentaires québécoises.

Pour 2026, l'objectif de la SNAAQ était que 100 % des institutions publiques québécoises se dotent d'une cible d'achat d'aliments québécois. Les produits de serre sont une opportunité pour atteindre cette cible!

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a été mandaté par le MAPAQ pour accompagner les institutions dans leurs démarches.

Différents leviers sont disponibles pour atteindre l'objectif :

- Aides financières;
- Services d'accompagnement;
- Programmes de reconnaissance;
- Outils facilitant le repérage des aliments québécois;
- Projet-pilote.

Nous sommes sur la bonne voie!
En février 2025, près de

95 %

des institutions s'étaient déjà dotées d'une cible d'achat local.



ENSEMBLE POUR UNE CONSOMMATION DES PRODUITS SERRICOLES DU QUÉBEC!

**LES PRODUITS EN SERRES DU QUÉBEC SONT UN CHOIX
STRATÉGIQUE POUR LES INSTITUTIONS.**

Répertoriez grâce à ces ressources les différents producteurs en serre de votre territoire :

**Les producteurs
en serre du Québec**



[Voir le site](#)

**Répertoire des
aliments québécois**



[Voir le site](#)

**Aliments
du Québec**



[Voir le site](#)

**Tables
agroalimentaires**



Tables de concertation bioalimentaire du Québec

[Voir le site](#)

Découvrez les différents acteurs clés qui peuvent venir en soutien à ces démarches et aider au développement de partenariats durables entre les producteurs et les institutions :

- Centre HUMAMI
- L'Aube Pôle Nourricier
- MAPAQ
- Les tables de concertation bioalimentaires
- Certaines MRC
- Aliments du Québec
- Équiterre
- Commun'Assiette
- M361 (100°)



www.serres.quebec
psq@upa.qc.ca

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec



Ce projet a été 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.