



Extraits des clauses contractuelles des services alimentaires à l'Université Laval

MISE À JOUR : 3 NOVEMBRE 2021



UNIVERSITÉ
LAVAL

1. Orientations générales

Bien que l'Université souhaite poursuivre le travail débuté en 2005 afin d'offrir une alimentation toujours plus saine, équilibrée, variée et nutritive à sa communauté, la nouvelle orientation principale de l'Université à l'égard des services alimentaires est celle du développement durable. L'intention de l'Université est que cette orientation se décline en différents volets combinant les trois dimensions du développement durable et, évidemment, leurs interactions.

Premièrement, les services alimentaires du campus constituent un des éléments d'importance contribuant à faire du campus un milieu de vie de qualité, une préoccupation majeure pour l'Université. Il y a en effet une intention de faire du campus plus qu'un lieu de travail et d'étude. Le campus peut être bien davantage, notamment en supportant une vie académique et culturelle hors des activités formelles. Il s'agit donc de créer des espaces communs favorisant les rencontres, la collaboration, la discussion et le travail. L'exploitant doit contribuer à cet objectif.

Par ailleurs, l'Université souhaite que les considérations environnementales et éthiques des services alimentaires transparaissent dans l'ensemble des activités de l'exploitant. Ainsi, l'Université combinera des mesures obligatoires (compostage en cuisine, etc.) à un système de mesure et diffusion de l'information.

Troisièmement, l'Université souhaite que les services alimentaires du pavillon XYZ développent une plus grande synergie avec la clientèle des résidences étudiantes, dont la proximité géographique est importante. Ainsi, une offre alimentaire adaptée à cette clientèle doit être pensée et les espaces communs du pavillon XYZ doivent devenir une extension naturelle du milieu de vie des étudiants vivant en résidences.

En somme, l'Université souhaite que les services alimentaires du campus soient le reflet de son caractère distinct. Ainsi, les services alimentaires des pavillons XYZ, XYZ et XYZ doivent se développer en plaçant au centre de leurs démarches le développement durable, en innovant sur l'offre de service et en contribuant à la vie du campus.

En d'autres mots, trois actions du plan stratégique *Horizon 2017: Orientations de développement de l'Université Laval* doivent être mises de l'avant :

- 8.2 – Poursuivre les efforts de développement et d'amélioration du parc immobilier et des infrastructures, incluant les aires de vie [...].
- 8.6 – Poursuivre [...] le programme de santé globale de façon à favoriser la réussite scolaire et le bien-être au travail.
- 8.8 – Mettre en œuvre le Plan d'action institutionnel de développement durable 2012-2015.

Notons également que l'Université souhaite poursuivre son programme *Mon Équilibre UL*, consistant en un programme de promotion des saines habitudes de vie qui vise plus particulièrement la pratique de l'activité physique, l'alimentation saine et responsable et l'aptitude à mieux vivre avec le stress. Il s'insère dans le pilier mode de vie du développement durable et s'adresse aux étudiants et au personnel de l'Université.

1.1 Offre alimentaire – Carrefours et comptoirs

1.1.1 Menu du jour – Programme

L'exploitant doit proposer un menu cyclique comprenant tous les jours un minimum de deux choix de repas complet composé d'une entrée, d'une assiette principale, d'une boisson chaude ou froide et d'un dessert optionnel. Ces deux choix doivent permettre qu'à tous les jours au moins un repas corresponde à chacune des classifications suivantes :

- Un repas Santé+ (voir article 3.2.3);
- Un repas végétarien ou végétalien (voir article 3.2.4).

La durée du cycle du programme de menu du jour doit être au minimum :

	Cycle minimum
Pavillon XYZ	21 jours (3 semaines)
Pavillon XYZ	15 jours (3 semaines)
Pavillon XYZ	10 jours (2 semaines)

À l'intérieur d'un cycle, il est autorisé que certains mets soient répétés dans la mesure où les combinaisons (entrée, etc.) sont différentes et que l'alternative (autre menu du jour) soit également différente. Toutefois, un cycle doit comprendre au minimum :

- 32 assiettes principales différentes au pavillon XYZ;
- 23 assiettes principales différentes au pavillon XYZ; et
- 15 assiettes principales différentes au pavillon XYZ.

L'Exploitant doit proposer au minimum trois cycles différents de menu du jour par année, et ce, de manière à adapter son offre aux saisons et aux produits disponibles sur le marché. Il est autorisé que certains mets soient répétés dans plus d'un cycle, mais un cycle doit comprendre au minimum 50 % de repas originaux.

Le menu du jour doit être disponible au minimum entre 11 h 30 et 14 h dans tous les points de service, puis entre 17 h et 18 h 30 aux carrefours alimentaires des pavillons XYZ et XYZ.

Si le repas Santé+ satisfait également les critères du repas végétarien, le second repas est contraint uniquement par les critères généraux (voir article 3.2.3). Dans l'éventualité où l'exploitant décide d'offrir plus de deux choix, les choix supplémentaires offerts doivent également satisfaire les critères généraux. Autrement, il s'agit de mets à la carte.

Également, des mets à saveurs ethniques devront être inclus dans le menu du jour au moins trois fois par semaine aux pavillons XYZ et XYZ. Ces mets doivent être inspirés de chacune des cuisines suivantes : africaine (subsaharienne et maghrébine), asiatique, latino, du Moyen-Orient, haïtienne et indienne.

Tout changement majeur apporté à ces repas doit préalablement être accepté par le Comité des services alimentaires de l'Université (CSA). Exceptionnellement, un changement mineur peut être apporté à ces choix, dû à la rareté subite et imprévisible d'un produit de base. Les produits de substitution doivent être équivalents à ceux remplacés.

Pendant toute la durée du Bail, l'Exploitant doit transmettre à l'Université toute nouvelle proposition de repas et son analyse nutritionnelle, et consentir un mois à l'Université pour en confirmer l'acceptabilité. À sa

convenance, l'Exploitant peut soumettre et faire autoriser plus de repas que le minimum requis, et conséquemment modifier son cycle à son gré. De plus, l'Exploitant doit transmettre à l'Université une mise à jour annuelle de son offre de menu du jour.

Tous les mets offerts dans le menu du jour doivent aussi être offerts à la carte.

1.1.2 Menu du jour – Critères généraux

Les repas composant les menus du jour doivent être élaborés selon les principes de base du « Guide alimentaire canadien pour manger sainement » (GAC) et rencontrer les apports nutritionnels de référence pour une clientèle de jeunes adultes. Entre autres, chaque menu, incluant un dessert optionnel, doit offrir au moins :

- Une portion de légumes ou de fruits. Un légume vert foncé ou orangé doit être offert à chaque repas. Pour la liste de ces légumes, voir le site : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/choose-choix/fruit/serving-portion-fra.php>;
- Une portion de viande ou de substitut (voir article 3.2.4 pour des précisions à l'égard du repas végétarien);
- Une portion de produits céréaliers;
- Une portion de produits laitiers ou de substitut.

La portion servie pour chacun de ces groupes doit correspondre, au minimum, aux portions indiquées dans le GAC disponible au site : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php>

Les aliments suivants ne peuvent faire partie du menu du jour :

- Boissons aux fruits, boissons gazeuses, boissons énergisantes et toute boisson comportant des sucres ajoutés ou des édulcorants artificiels (eaux vitaminées ou autres);
- Les aliments frits ou préalablement frits;
- Les charcuteries contenant plus de 40 % des calories sous forme de matières grasses;
- Les mets à base de pâte feuilletée et de pâte brisée ne doivent pas être offerts plus d'une fois par semaine dans le menu du jour (par exemple : pâte à tarte, pâte philo, vol-au-vent, croissant).

1.1.3 Menu du jour – Le repas Santé+

Le menu Santé+ doit être offert tous les jours d'ouverture des points de services (semaine et fin de semaine) au repas du midi ainsi qu'au repas du soir. La composition du menu Santé+ doit répondre aux critères suivants, en plus des critères généraux :

Inclure une portion de produits céréaliers à grains entiers. La portion servie doit correspondre aux portions indiquées dans le GAC.

Pour l'ensemble du repas Santé+ :

- La teneur en calories ne doit pas dépasser 1000 kCal;
- La teneur en calories des lipides doit se situer entre 20 et 35 % du total des calories;
- La teneur en calories des gras saturés ne doit pas dépasser 7 % du total des calories;
- Les gras trans doivent être absents (à moins de 0,5 g ou moins par aliment par portion);
- La teneur en calories des glucides doit se situer entre 45 et 65 % du total des calories;
- La teneur en sodium doit être inférieure à 1 g.

Le menu Santé+ et ses composantes doivent être clairement affichés à l'entrée des points de services où ils sont disponibles.

L'exploitant doit soumettre, avant de débiter l'exploitation et avec toutes les mises à jour, la liste des aliments, la grosseur de chaque portion, la liste des ingrédients et les valeurs nutritives des aliments composant ses menus Santé+. Les analyses nutritionnelles doivent être validées et signées par un(e) nutritionniste.

L'analyse nutritionnelle doit fournir, au minimum, la teneur par aliment et pour le menu complet des éléments suivants : calories, protéines, lipides (quantités et pourcentage des calories totales), gras saturés (quantité et pourcentage des calories totales), gras trans, glucides (quantité et pourcentage des calories totales), sodium.

1.1.4 Menu du jour – Le repas végétalien ou végétarien

Le menu végétarien doit présenter une variété de mets chauds et froids. L'exploitant doit s'assurer que la composition du menu végétarien soit clairement affichée.

Ce menu doit être équilibré et assurer des apports nutritionnels adéquats. Sa composition doit correspondre aux recommandations du Guide alimentaire végétarien et de son supplément pour alimentation végétalienne (Lamontagne, Danielle, Guide alimentaire végétarien et Supplément végétalien du Guide alimentaire végétarien. Disponible par commande en ligne : <http://www.daniellelamontagne.com>).

Nonobstant ce qui précède, le repas végétarien ou végétalien est acceptable dans la mesure où il satisfait un des deux critères suivants :

- Il comprend au minimum 0,75 portion de substitut de viande;
- Il comprend au minimum 0,50 portion de substitut de viande et une analyse nutritionnelle signée par un(e) nutritionniste confirmant que le repas comprend un minimum de 10 g de protéines.

Si le mets dans le menu du jour est végétarien et non végétalien, il doit y avoir dans le point de services une offre d'aliments végétaliens permettant de composer un repas complet végétalien équilibré. Cette offre de repas végétalien peut être constituée de mets pouvant provenir du menu du jour, des combos, des repas rapides et des mets à la carte, mais doit présenter une variété de mets chauds et froids. L'exploitant doit s'assurer que la composition du menu végétalien soit clairement affichée.

1.1.5 Combos repas rapides

En plus du programme de menus du jour pour les pavillons XYZ et XYZ, l'exploitant doit proposer un menu cyclique d'au moins trois semaines comprenant tous les jours un combo repas rapide composé des éléments suivants :

- Une entrée sous forme de soupe, potage, jus ou salade;
- Un mets principal sous forme de sandwich ou salade;
- Une boisson;
- Au minimum, chaque combo doit offrir :
 - une portion selon le GAC de légumes et fruits;
 - 0,75 portion de viande ou substitut ou 0,50 portion de viande ou substitut et une analyse nutritionnelle signée par un(e) nutritionniste confirmant que le repas (excluant le dessert et le breuvage) comprend un minimum de 10 g de protéines.

Les aliments suivants ne peuvent pas faire partie d'un combo repas rapide :

- Boissons aux fruits, boissons gazeuses, boissons énergisantes et toute autre boisson comportant des sucres ajoutés ou des édulcorants artificiels (eaux vitaminées ou autres);
- Les aliments frits ou préalablement frits;
- Les charcuteries contenant plus de 40 % des calories sous forme de matières grasses.
 - Les combos repas rapides doivent avoir un prix de vente qui représente un rabais significatif pour le client par rapport aux mets les composant achetés à la carte.

Tous les mets offerts dans les combos repas rapides doivent aussi être offerts à la carte.

À la première année du contrat, l'exploitant doit transmettre à l'Université son programme de combos repas rapides et les analyses nutritionnelles nécessaires au moins trois mois avant de débiter l'exploitation. Pendant toute la durée du contrat, l'exploitant doit transmettre à l'Université Laval toute nouvelle proposition de combos repas rapide et son analyse nutritionnelle, et consentir un mois à l'Université pour en confirmer l'acceptabilité. À sa convenance, l'Exploitation peut soumettre et faire autoriser plus de repas que le minimum requis, et conséquemment modifier son cycle à son gré.

1.2 Offre alimentaire générale – Critères généraux

Tous les aliments en vente libre doivent respecter l'une ou l'autre des modalités suivantes :

- être emballés individuellement, avoir une date de péremption apposée et être étiquetés de la façon suivante :
 - Identification du produit;
 - Liste des ingrédients incluant les allergènes possibles;
 - Nom du fabricant;
 - Date de péremption;
- être conservé de manière à assurer l'innocuité des aliments, notamment en mettant à disposition des ustensiles de manipulations appropriés et en limitant le potentiel de contamination aérienne (utilisation de pare-haleine, de couvercles, etc.), et indiquer les ingrédients incluant les allergènes possibles. L'exploitant peut avoir à faire la démonstration que son aménagement respecte les critères.

L'exploitant doit privilégier les cuissons utilisant peu ou pas de matières grasses. Si des matières grasses sont utilisées pour la cuisson, il doit privilégier l'utilisation de gras insaturés.

Par ailleurs :

- L'exploitant doit offrir un point d'eau libre (fontaine) avec des verres de plastique réutilisables aux pavillons XYZ et XYZ. Ce point d'eau libre doit être facilement repérable par la clientèle et être situé près ou dans l'aire de service. Cette exigence s'appliquera également au pavillon XYZ lorsqu'un lave-vaisselle y sera installé;
- À l'exception de l'eau nature, les formats des boissons froides ne doivent pas dépasser 591 ml et les formats de 390 ml et moins sont à privilégier.

1.3 Offre alimentaire générale – Offre d'aliments Santé+

En tout temps pendant l'ouverture des points de services, l'exploitant doit offrir et mettre en évidence par un affichage adéquat des aliments Santé+ offerts à la carte et correspondant aux critères listés par groupe d'aliments.

L'exploitant doit calculer le pourcentage d'espace tablette des aliments offerts à la carte qui sera occupé par les aliments Santé+ et les efforts de promotion pour ces aliments. Ce pourcentage doit favoriser un

environnement alimentaire favorable à la saine alimentation et devra être révisé chaque année dans le but d'atteindre au moins 50 % de l'espace tablette des aliments à la carte dans un délai de trois ans. Le calcul de l'espace tablette se réalise sur la base des pieds linéaires de façade de l'espace occupé par les aliments Santé+. Pour le calcul de l'espace tablette des mets à la carte, les mets principaux offerts à la carte (sandwich, salade repas, mets de restauration rapide et autres) sont exclus.

Liste des aliments Santé+ par groupe d'aliments :

- Groupe des fruits et légumes :
 - Des fruits sans sucre ajouté;
 - Des légumes sans matières grasses ajoutées et avec une teneur en sel de moins de 360 mg par portion. Ces légumes peuvent prendre la forme de crudités ou de salades.
- Groupe des produits céréaliers : un aliment Santé+ pour ce groupe doit satisfaire tous les critères suivants :
 - À grains entiers;
 - Teneur en calories ne dépassant pas 200 kCal par portion;
 - Teneur en calories provenant des lipides ne doit pas dépasser 35 % de la valeur calorique de la portion;
 - Teneur en calories provenant des gras saturés ne doit pas dépasser 10 % de la valeur calorique de la portion;
 - Les gras trans doivent être absents (à moins de 0,5 g ou moins par portion);
 - La teneur en calories des sucres ne doit pas dépasser 35 % de la valeur calorique de la portion;
 - Teneur en sodium n'excédant pas 350 mg par portion.
- Groupe des produits laitiers ou substituts :
 - Yogourt : la teneur en matières grasses est de 2 % ou moins et la teneur en sucre est de 30 g et moins par portion de 175 g;
 - Fromage : teneur en matières grasses de 20 % ou moins et la teneur en sodium est de 360 mg de sodium et moins par portion;
 - Lait (voir groupe des boissons froides).
- Groupe des viandes et substituts
 - Noix, graines ou légumineuses ou mélange de ces produits sans sucre ajouté et dont la teneur en sel ne dépasse pas 360 mg par portion.
- Groupe des boissons froides :
 - Jus de fruits sans sucre ajouté;
 - Jus de légumes;
 - Lait et boissons à base de lait : faible en matières grasses (2 % et moins) et moins de 35 g de sucre au total par portion de 250 ml;
 - Substituts du lait avec une teneur en sucre de moins de 35 g par portion de 250 ml;
 - Eau nature gazéifiée ou non.

1.4 Résumé

En résumé, l'exploitant doit soumettre à l'Université :

- Pour les pavillons XYZ et XYZ :
 - Un menu cyclique d'une durée minimale de quinze jours (3 semaines) présentant trois choix tous les jours, soit deux choix de repas et un combo repas rapide. Les repas Santé+, végétarien ou végétalien et combos repas rapides doivent être identifiés sur ce menu cyclique. De même, les repas à saveurs ethniques doivent être également identifiés;
 - L'analyse nutritionnelle conformément aux articles 3.2.2 et 3.2.3 de tous les choix constituant le menu du jour Santé+;
 - L'analyse nutritionnelle conformément aux articles 3.2.2 et 3.2.4 de tous les choix constituant le menu du jour végétarien ou végétalien;
 - L'analyse nutritionnelle conformément à l'article 3.2.9 pour les aliments Santé+ vendus à la carte;
 - Une présentation de l'offre complète des aliments disponibles à la carte;
 - Une analyse de l'espace tablette accordée aux aliments Santé+.
- Pour le pavillon XYZ :
 - Un menu cyclique d'une durée minimale de dix jours (2 semaines) présentant deux choix tous les jours. Les repas Santé+ et végétarien ou végétalien doivent être identifiés sur ce menu cyclique;
 - L'analyse nutritionnelle conformément aux articles 3.2.2 et 3.2.3 de tous les choix constituant le menu du jour Santé+;
 - L'analyse nutritionnelle conformément aux articles 3.2.2 et 3.2.4 de tous les choix constituant le menu du jour végétarien ou végétalien;
 - L'analyse nutritionnelle conformément à l'article 3.2.9 pour les aliments Santé+ vendus à la carte;
 - Une présentation de l'offre complète des aliments disponibles à la carte;
 - Une analyse de l'espace tablette accordée aux aliments Santé+.

1.5 Vaisselle

Aux pavillons XYZ et XYZ, la vaisselle (plats, bols, etc.), les verres, les tasses et les ustensiles (cuillères, fourchettes, etc.) réutilisables doivent être le choix par défaut. En d'autres termes, à moins que le client ne le demande spécifiquement (que ce soit pour emporter hors de l'aire de consommation ou pour toute autre raison), le service doit automatiquement utiliser que des éléments réutilisables. La vaisselle à usage unique doit être obligatoirement composée de matières recyclables ou compostables, selon la directive de l'Université Laval. Les verres, tasses et ustensiles à usage unique peuvent être jetables.

Au pavillon XYZ, dès qu'un lave-vaisselle sera installé, les ustensiles (cuillères, fourchettes, etc.), verres et tasses réutilisables devront être le choix par défaut. En d'autres termes, à moins que le client ne le demande spécifiquement (que ce soit pour emporter hors de l'aire de consommation ou pour toute autre raison), le service doit automatiquement utiliser des ustensiles, des verres et des tasses réutilisables. La vaisselle à

usage unique doit être obligatoirement composée de matières recyclables ou compostables, selon la directive de l'Université Laval. Les verres, tasses et ustensiles à usage unique peuvent être jetables.

Or, pour l'ensemble des points de services, si des développements (modifications aux installations de recyclage ou de compostage, nouveaux produits, etc.) rendent possible le recours à des verres, tasses ou ustensiles recyclables ou compostables, l'Université se réserve le droit d'en exiger l'utilisation et d'interdire l'offre d'éléments jetables.

En résumé :

	Plats, bols, etc.	Verres et tasses	Ustensiles
Pavillons XYZ	Réutilisables par défaut, recyclables ou compostables disponibles sur demande	Réutilisables par défaut, jetables disponibles sur demande	Réutilisables par défaut, jetables disponibles sur demande
Pavillon XYZ	Recyclables ou compostables	Réutilisables par défaut, jetables disponibles sur demande	Réutilisables par défaut, jetables disponibles sur demande

1.6 Approvisionnement

L'Université se réserve le droit de prohiber l'usage ou la vente de tout produit qu'elle jugera à propos d'interdire ou non conforme, notamment à l'égard de la *Politique de l'Université en matière de développement durable* qui vise la réduction à la source, l'efficacité énergétique, le recyclage et le compostage.

L'Université se réserve le privilège de désigner des marques exclusives pour les produits utilisés et vendus par l'exploitant.

L'exploitant ne pourra conclure, sans l'accord préalable de l'Université, d'entente avec un fournisseur qui aurait pour effet d'empêcher l'exploitant de mettre en vente des produits de consommation courante et de marques reconnues que l'Université voudrait offrir à la communauté universitaire.

L'exploitant demeure seul responsable des achats qu'il contracte.

2. Développement durable

L'exploitant s'engage à collaborer avec l'Université à diverses initiatives de développement durable et accepte que l'Université réévalue périodiquement ces initiatives. L'Université reconnaît que certaines initiatives peuvent engendrer des répercussions financières et s'engage à en prendre considération. L'approche retenue par l'Université comporte trois volets :

Volet 1 – Obligations et interdictions émises par l'Université

Ce volet consiste à l'émission des directives par l'Université concernant des aspects du développement durable.

2.1 Engagement envers le développement durable

La responsabilité sociétale est le concept qui désigne la responsabilité d'une organisation relativement aux conséquences sociales, sanitaires et environnementales de ses activités, notamment pour ses parties prenantes. C'est un processus permanent de progrès, et non un état stable, qui vise à contribuer au développement durable et à intégrer l'éthique dans l'économie. L'exploitant doit :

- S'engager clairement et publiquement envers le développement durable et les valeurs et principes que cela sous-entend;
- Instaurer des procédures de formation afin que tous les nouveaux employés connaissent l'engagement de l'organisation envers le développement durable et les procédures qui en découleront;
- S'engager à influencer positivement ses fournisseurs, clients et tous les autres partenaires à s'engager eux aussi envers le développement durable et les actions que cela sous-entend.

2.2 Approvisionnement responsable

L'approvisionnement responsable est un processus d'acquisition d'un bien ou d'un service répondant à un besoin qui intègre non seulement des critères de qualité et de coûts, mais aussi des critères environnementaux et sociaux. Il a pour principal objectif de maximiser les retombées positives pour la société, tout en assurant la protection de l'environnement et la viabilité économique de l'organisation.

L'exploitant doit :

- Privilégier des fournisseurs eux-mêmes engagés envers le développement durable en instaurant une politique d'approvisionnement responsable;
- Privilégier les produits de production ou de transformation locales, tel que spécifié dans la directive de l'Université à cet effet (la définition de « locale » sera spécifiée en fonction de chaque catégorie de produit);
- Privilégier les poissons et crustacés issus de pêche ou d'aquaculture certifiée, tel que spécifié dans la directive de l'Université à cet effet;
- Privilégier les produits certifiés équitables (thé, chocolat, sucre, etc.), tel que spécifié dans la directive de l'Université à cet effet;
- N'offrir que du café certifié équitable conformément à la directive de l'Université à cet effet, ou l'équivalent approuvé;

- Offrir au minimum trois thés certifiés équitables à chaque point de services où l'exploitant vend du thé;
- Offrir au minimum une tablette de chocolat certifiée équitable à chaque point de services où l'exploitant vend des tablettes de chocolat;
- Privilégier les produits certifiés responsables sur le plan environnemental et en matière de santé et de bien-être animal, tel que spécifié dans la directive de l'Université à cet effet;
- Retirer complètement du menu toute espèce de poisson ou de crustacé placée sur les listes d'espèces menacées, tel que spécifié dans la directive de l'Université à cet effet;
- Identifier clairement les produits et les mets préparés avec des aliments locaux et certifiés écoresponsables afin d'en informer la clientèle.

2.3 Gestion responsable des déchets

L'objectif « zéro déchet » se caractérise par la volonté d'adopter une vision nouvelle sur la nature et le devenir des déchets. Elle repose sur un principe directeur : tendre vers l'élimination des déchets à la source et à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Si l'on se place dans une logique de préservation de l'environnement, l'objectif est de fonctionner en boucle fermée, c'est-à-dire de limiter au maximum l'exploitation des ressources non renouvelables ainsi que les rejets liés aux activités humaines (émissions dans le sol, l'air, l'eau). Cela signifie de chercher à réutiliser et à réintégrer les matériaux dans les processus de production. L'exploitant doit :

- Instaurer des procédures de formation afin que tous les nouveaux employés connaissent les procédures de tri des matières résiduelles;
- Instaurer des procédures de travail, de préparation et d'entreposage des repas qui maximisent le don à des organismes de bienfaisance des surplus alimentaires;
- Participer au programme de don des surplus alimentaires à des organismes de bienfaisance que l'Université mettra en place;
- Utiliser tous les équipements nécessaires au tri des matières résiduelles, tel que spécifié par la directive de l'Université à cet effet;
- Utiliser les sacs teintés ou non (transparents) qui répondent aux directives de l'Université à cet effet (par exemple, des sacs verts pour les déchets et transparents pour les contenants recyclables et les matières compostables);
- S'assurer que ses fournisseurs et ses employés séparent les films plastiques des boîtes de carton et défont les boîtes de carton pour les placer dans le bon bac de récupération;
- S'assurer d'une bonne qualité de tri par ses employés qui rapportent la vaisselle à la plonge et qui viduent les restes dans le compostage, par exemple, et les déchets et contenants recyclables vides dans les bacs appropriés;
- Acheminer lui-même les matières dans la ou les salles des matières résiduelles et s'assurer d'une bonne qualité de tri de ses employés;
- Participer aux caractérisations des matières résiduelles réalisées par l'Université de façon périodique, en suivant les directives de l'Université à cet effet (par exemple, en plaçant ses matières dans un lieu différent du lieu habituel);
- Privilégier la vaisselle réutilisable tant dans les carrefours et les points de services que pour les services de traiteurs (verres, assiettes, bols, ustensiles, boîtes à lunch réutilisables, etc.);

- Pour les produits de l'externe (sushi, autre), les boîtes à lunch pré-préparées, les salades préparées et les sandwichs qui sont emballés dans des contenants de plastique, les contenants doivent être recyclables, c'est-à-dire de fait de plastique # 1, 2, 4 ou 5.
- Prioriser les sandwichs qui sont emballés dans du papier compostable et éviter les emballages de bimatières et de cellophane.
- Vendre des tasses et gourdes réutilisables, selon les critères émis par l'Université, en plus d'offrir des tasses réutilisables en libre-service;
- Favoriser l'utilisation de la vaisselle réutilisable lors des services de traiteurs, notamment en acceptant d'aller chercher la vaisselle après l'évènement;
- Fournir à l'organisateur d'un évènement avec un service de traiteur nécessitant de la vaisselle mono-usage la liste des composantes recyclables ou compostables afin de maximiser le tri;
- Restreindre l'offre des boissons disponibles en bouteilles, canettes et berlingots afin d'encourager la consommation de ces produits en vrac (fontaine) dans des verres lavables;
- Se conformer à la directive émise par l'Université à l'égard de la vaisselle mono-usage. Cette directive sera périodiquement révisée en fonction des innovations technologiques (nouvelle offre de vaisselle ou de matières recyclables ou compostables) et de la capacité de tri des centres de traitement des matières résiduelles de la Ville de Québec;
- Minimiser l'offre de tous les petits items non recyclables ou compostables, ou emballés individuellement;
- Offrir en vrac lait, crème et sucre pour le café, de même que viennoiseries et les pains;
- Abolir l'utilisation des pailles et bâtonnets à café en plastique;
- S'assurer que toutes les serviettes de table jetables utilisées sont faites entièrement de matières recyclées et à 90 % de matières postconsommation;

2.4 Réduction des émissions de gaz à effet de serre

La carboneutralité consiste à ce que les émissions directes de gaz à effet de serre (GES) d'une organisation soient égales à la somme des efforts de réduction des émissions et des émissions compensées. La carboneutralité sous-entend donc des efforts de réduction à la source des émissions de carbone et la compensation, via l'achat de crédit carbone, des émissions résiduelles. L'exploitant doit :

- S'engager à minimiser ses émissions de gaz à effet de serre;
- Former ses employés dès l'embauche aux enjeux des GES et à leur réduction;
- Développer des procédures de travail minimisant l'émission de GES;
- Informer l'Université dès qu'il remarque une anomalie aux équipements fournis (fours et éléments de cuisson au gaz, chambres froides et frigo, etc.) en complétant les rapports d'inspection sommaire mensuels ou un rapport d'incident et de bris dès la détection d'anomalie, et ce, sans délai.

2.5 Gestion responsable de la ressource en eau

L'aquarresponsabilité est un concept qui englobe toutes les actions qu'une entreprise devrait entamer pour assurer une saine gestion de ses ressources en eau. Ces actions assureront la pérennité de la ressource tout en permettant un partage équitable et une utilisation rationnelle. Fondamentalement, l'aquarresponsabilité

est une démarche de développement durable qui s'inscrit dans un contexte de gestion intégrée des ressources en eau. L'exploitant doit, en collaboration avec le Service des immeubles de l'Université :

- Former ses employés dès l'embauche à la notion d'une utilisation raisonnable de la ressource en eau (ex. : bonne utilisation des lave-vaisselle);
- Développer des procédures de travail minimisant la consommation en eau (ex : éliminer les refroidissements accélérés par un débit d'eau froide en continu);
- Informer l'Université dès qu'il remarque une anomalie aux équipements fournis (par exemple : fuite des robinets en cuisine ou en salle à manger, mauvais fonctionnement des lave-vaisselle, fuite dans des compresseurs, condensation anormale dans les équipements de réfrigération, etc.) en complétant les rapports d'inspection sommaire mensuels ou un rapport d'incident et de bris dès la détection d'anomalie, et ce, sans délai.

2.6 Réduction de la consommation énergétique

L'exploitant doit :

- Former ses employés dès l'embauche à la notion d'une utilisation raisonnable de la ressource énergétique (ex. : bonne utilisation des hottes en fonction des besoins);
- Développer des procédures de travail minimisant la consommation énergétique;
- Programmer systématiquement ses appareils et équipements (les siens et ceux mis à sa disposition par l'Université) pour qu'ils fonctionnent en mode économie d'énergie dès que possible et tenir un registre d'inspection visant à confirmer cette programmation. Il rendra ce registre accessible à l'Université (ex. : machines distributrices, hottes, etc.);
- Informer l'Université dès qu'il remarque une anomalie aux équipements fournis par l'institution (par exemple : surchauffe des équipements, perte énergétique dans les réfrigérateurs, diminution du débit des hottes, etc.) en complétant les rapports d'inspection sommaire mensuels ou un rapport d'incident et de bris dès la détection d'anomalie, et ce, sans délai.

Annexe A – Audits

L'exploitant s'engage à fournir à l'Université des données et des plans d'action selon une récurrence précise permettant de démontrer la rigueur déployée par l'exploitant dans l'atteinte de ses objectifs d'affaires et de service à la clientèle, entre autres.

Dans l'éventualité où l'Université constaterait une situation problématique et potentiellement préjudiciable pour la bonne marche des activités visant à bien desservir la communauté universitaire, un avis de déficience serait alors émis à l'endroit de l'exploitant. Des ajustements ou correctifs pour redresser ladite situation à court terme seraient donc exigés de la part de l'exploitant.

Si, malgré les exigences de l'Université, l'exploitant faisait fi des recommandations ou agissait avec laxisme et indifférence, une équipe de gestion désignée par l'Université serait dès lors mise en place; la garantie d'exécution serait exercée afin de permettre de confier la gestion des services alimentaires à un autre exploitant, et ce, sans interruption de services, selon un mode d'attribution choisi par l'Université.

Audit finances

Afin que l'Université puisse apprécier la performance de l'exploitant relativement à sa gestion financière, l'exploitant déposera mensuellement l'état de ses résultats financiers cumulatifs. La date de ce dépôt sera convenue entre l'exploitant et l'Université.

Audit innocuité alimentaire (hygiène et salubrité)

L'exploitant devra déposer mensuellement les registres des températures et des entretiens ménagers, ainsi que les factures d'entretien préventif et de réparations des équipements appartenant à l'Université.

De la même manière, il devra déposer mensuellement la liste des nouveaux employés avec leur formation en hygiène et salubrité. Cette liste devra inclure :

- Nom, prénom de l'employé;
- Titre d'emploi;
- Date d'embauche;
- Formation en hygiène et salubrité (Date de leur formation en hygiène et salubrité et nature de cette formation ou le numéro et la date de leur attestation du MAPAQ de formation en hygiène et salubrité soit comme manipulateur d'aliments soit comme gestionnaire de service d'alimentation);
- Date de leur première journée de travail au sein du service.

Sur une base annuelle : plan de formation de mise à jour pour tout le personnel en hygiène et salubrité : nature de la formation, dates des formations, liste des employés ayant participé et n'ayant pas participé : dates prévues pour les formations de mises à jour futures.

Audit santé et sécurité du travail

Un mois après l'ouverture des services alimentaires, l'exploitant devra avoir soumis son plan d'action relatif à la santé et à la sécurité du travail des employés. À chaque date anniversaire d'ouverture des services alimentaires, l'exploitant devra actualiser ledit plan et le déposer à l'Université.

Audit affichage et mise en marché

Un mois avant l'ouverture, l'exploitant devra soumettre son plan d'action relatif à l'affichage des produits mis en vente (affichage des menus et des prix des items, étiquetage individuel des produits, etc.), ainsi que son plan d'action lié à

la mise en marché de son offre alimentaire, de la mise en valeur des menus Santé⁺, ainsi que de ses services traiteurs. Par la suite, l'exploitant devra actualiser lesdits plans et les déposer à l'Université à tous les six mois.

Audit éthique

À l'ouverture des services alimentaires, l'exploitant devra soumettre à l'Université les mesures de contrôle interne qu'il mettra de l'avant afin de s'assurer que les employés respecteront un code d'éthique lié au professionnalisme du service à la clientèle et à la préservation de l'image institutionnelle de l'Université. Par la suite, à tous les mois, l'exploitant fera état à l'Université des situations problématiques rencontrées, le cas échéant, et des actions entreprises pour résorber lesdites situations.

Audit développement durable

L'exploitant s'engage à participer à des réunions périodiques avec l'Université visant à faire le suivi de l'application des dispositions à l'égard du développement durable. Ces rencontres permettront également de travailler conjointement à l'élaboration de nouvelles mesures et de nouvelles idées. Par ailleurs, l'exploitant devra remettre ou présenter à l'Université ses diverses procédures de formation à l'égard du développement durable.

Audit innovation

Six mois après l'ouverture des services alimentaires, l'exploitant soumettra à l'Université une idée d'impact majeur qu'il entend mettre de l'avant dans l'année d'exploitation en cours. Cette idée doit faire preuve de créativité et d'innovation dans un domaine identifié par l'exploitant (par exemple : technologie de l'information, nutrition, développement durable, marketing, etc.). Par la suite, une idée « innovation » devra être soumise à l'Université annuellement, assortie d'un plan de déploiement.

Audit nutrition

Avant l'ouverture des services alimentaires et lors de chaque mise à jour (selon la clause 3.2.2.), l'exploitant doit faire parvenir les grilles d'auto-analyse reliées à chacun des menus. Voir les grilles d'auto-analyse proposées par l'Université. L'exploitant devra déposer un plan d'action visant à assurer le respect des recettes standardisées, surtout pour les menus Santé⁺ et végétariens.

Audit satisfaction de la clientèle

Dès l'ouverture des services alimentaires, l'exploitant devra avoir mis en place une procédure permanente afin de permettre à sa clientèle d'émettre des commentaires, suggestions et plaintes formelles. Ces données devront être colligées et hiérarchisées en fonction du suivi à donner à la clientèle et des mesures qu'entend prendre l'exploitant pour améliorer l'expérience client. Par la suite, à chaque mois, l'exploitant soumettra à l'Université l'ensemble des données colligées et les mesures de mitigation appliquées.

Audit milieu de vie

Un mois avant l'ouverture des services alimentaires, l'exploitant soumettra à l'Université son plan d'action touchant les résidences et l'ensemble de la communauté universitaire. Ce plan regroupera les interventions, les projets et autres qu'entend mettre de l'avant l'exploitant afin d'améliorer la qualité du milieu de vie universitaire, auquel il est en mesure d'apporter un impact positif. Par la suite, l'exploitant soumettra à l'Université, un mois avant chaque début de session universitaire, son plan actualisé présentant de nouvelles interventions et/ou projets, ainsi que les résultats des précédents projets et/ou interventions mis en œuvre. L'exploitant est invité à s'inspirer du programme *Mon Équilibre UL* promouvant des saines habitudes de vie qui vise plus particulièrement la pratique de l'activité physique, l'alimentation et l'aptitude à mieux vivre avec le stress. Il s'insère dans le pilier mode de vie du développement durable et s'adresse aux étudiants et au personnel de l'Université.



Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles

Rappel - Directive concernant l'offre de pailles en plastique
27 novembre 2018

Conformément à l'article 4.1.3. du Devis d'exploitation (annexe B de la Convention de bail), la présente directive officialise l'abolition des pailles en plastique sur le campus. Cette directive entrera en vigueur le **1^{er} janvier 2019**.

Spécifications

- Les pailles en papier compostable peuvent remplacer les pailles en plastique, à condition qu'elles soient uniquement offertes sur demande : les pailles ne peuvent pas être offertes en libre-service;
- Les pailles en plastique utilisées pour la consommation de *smoothies*, de barbotines ou de toute autre boisson doivent également être abolies : elles devront être offertes uniquement sur demande. Elles peuvent être remplacées par des pailles en papier compostable;
- La présente directive exclut les pailles de plastique accompagnant les jus et le lait de soja offerts dans des contenants *Tetrapak*. Or, l'offre de ces boissons doit être minimisée.

Rappel

- Les bâtonnets à café en plastique sont également interdits;
- Des audits sont réalisés chaque session pour vérifier si les exigences en développement durable sont atteintes.

Pour toute question relative à la présente, nous vous prions de communiquer avec madame Stéphanie Vézina à stephanie.vezina@vraeis.ulaval.ca.



**Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles**

**Directive – Articles à usages uniques et matières acceptées et refusées dans les services
alimentaires**

19 décembre 2019

Conformément à l'article 4.1.3. du Devis d'exploitation (annexe B de la Convention de bail), la présente directive précise les matières acceptées sur le campus et interdites formellement certaines matières. Cette directive entrera en vigueur le **3 février 2020**.

Matières recyclables acceptées

- Conteneurs en aluminium;
- Conteneurs ou bouteilles de plastique avec code #1, 2, 4 et 5;

Matières compostables acceptées :

- Conteneurs en cartons souillés par la nourriture en carton-carton et sans pellicule de plastique (style Royal China);
- Conteneurs en bagasse;
- Papiers non plastifiés (ex. sac en papier).

Matières strictement interdites :

- Plastiques avec code #3, 6, 7 et les plastiques sans code;
- Les verres à café et les bols à soupe avec la mention compostable ou recyclable inscrite sur le contenant*;
- Les contenants en PLA (plastique biodégradable) ou tout contenant de plastique ayant la mention compostable inscrit sur le contenant*.

*Ses matières sont strictement interdites sur le campus puisque ceux-ci sont traités comme des déchets.

Spécification :

- Les ustensiles à usage unique en plastique ou en bois vont dans le bac à déchet.

Nous vous invitons à également consulter les annexes de ce document comme rappel des anciennes directives ou spécifications qui vous ont déjà été communiquées.

Pour toute question relative à la présente, nous vous prions de communiquer avec madame Stéphanie Vézina à stephanie.vezina@vraeis.ulaval.ca.

Annexe 1.

Rappel – Spécifications sur les événements écoresponsables (en vigueur)

- Les articles suivants doivent obligatoirement être réutilisables dans le cadre d'un événement écoresponsable :
 - o Tasses à café;
 - Le sucre, le lait et la crème ne doivent pas être en formats individuels. Des cuillères réutilisables doivent être offertes pour brasser le café.
 - o Ustensiles.

- Seuls les contenants compostables suivants sont acceptés :

- o Assiettes, bols et plats pour emporter en **bagasse ou carton non plastifié**.

Spécifications :

- o Si vous optez pour un contenant en bagasse ou en carton non plastifié, les ustensiles doivent être réutilisables;
 - o Une directive précisant les articles acceptés et refusés dans le cadre des événements écoresponsables vous sera envoyée ultérieurement.
- Aucune bouteille d'eau à usage unique n'est acceptée;
 - Bien que les breuvages en contenants recyclables soient tolérés, il est recommandé d'opter pour des breuvages servis en pichets ou en grands formats;
 - Les bâtonnets de bois ou de plastique et les pâtes alimentaires sont interdits, des cuillères réutilisables doivent être offertes pour brasser le café.

Annexe 2. Directive – Frais pour usage unique

Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles

Rappel - Directive – Frais pour usage unique
7 juin 2018

Conformément aux articles 4.2 et 4.4 du devis d'exploitation (annexe D la Convention de bail), la présente directive instaure des frais minimaux applicables à l'utilisation de contenants, de vaisselle et d'autres produits à usage unique lorsqu'une option réutilisable existe, et ce, selon les paramètres suivants :

- Verre à café à usage unique : 0,25 \$ + tx
- Verre jetable pour les boissons en fontaine (inclus le verre, le couvercle et la paille): 0,25 \$ + tx
- Plat pour emporter (inclus les ustensiles): 0,50 \$ + tx
- Menu du jour pour emporter (inclus le plat, la soupe et le breuvage en fontaine, exclus le verre à café): 0,50\$ + tx
- Ustensiles à usage unique (à l'unité ou pour plusieurs): 0,50 \$ + tx
- Condiment à l'unité (dès qu'une option en vrac sera possible) : 0,25 \$ + tx
- Vinaigrette à l'unité (dès qu'une option en vrac sera possible) : 0,25 \$ + tx

Les frais pour usage unique doivent être mis en application selon l'échéancier suivant¹ :

- 11 juin 2018 aux carrefours alimentaires;
- 3 septembre 2018 aux comptoirs alimentaires, les cafés étudiants et autres services alimentaires².

Si l'Exploitant décide d'appliquer des frais supérieurs à ceux spécifiés à la présente directive, il est de sa responsabilité d'afficher les prix relatifs aux contenants à usage unique, et ce, tel qu'exigé par [l'Office de la protection du consommateur](#).

La mention « frais usage unique » doit apparaître sur les factures lorsqu'applicable.

Un rapport détaillé doit être acheminé au vice-rectorat à l'administration (VRA) après chaque session universitaire (été, automne, hiver) comprenant :

- Les revenus totaux générés par la vente de chaque contenant, vaisselle et autre produit à usage unique visé par les frais;
- Le coût des achats, par l'Exploitant, de chaque contenant, vaisselle et autre produit à usage unique visé par les frais.

¹ Se référer à l'annexe pour la liste complète des services alimentaires visés.

² Non-applicable aux services traiteur.



Rappel

- Le lait, la crème et le sucre doivent être servis en vrac : les portions emballées individuellement sont interdites;
- Les bâtonnets à café en plastique et en bois, ainsi que les pâtes alimentaires pour brasser le café sont interdits : des cuillères réutilisables doivent être disponibles en tout temps;
- Les verres à café et les bols à soupe à usage unique avec mention compostable sont interdits : seuls les contenants compostables constitués de fibres alimentaires (bagasse) ou en carton non plastifié (ex. : Royal China) sont acceptés;
- Les ustensiles compostables sont à éviter;
- Les ensembles d'ustensiles dans un sac de plastique sont interdits;
- Les pailles doivent être offertes uniquement sur demande;
- Tous les contenants de plastique doivent être en matière n° 1, 2, 4 ou 5 : les contenants en plastique avec mention compostable ou biodégradable sont strictement interdits;
- Les sandwiches doivent être emballés dans des contenants de plastique n° 1, 2, 4 ou 5 ou dans du papier compostable : la pellicule de plastique (cellophane) et les emballages en bimatière (ex : emballage en papier avec une pellicule de plastique) sont interdits.



Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles

Rappel - Directive concernant le retrait de la vente des bouteilles d'eau
21 mars 2019

Conformément à l'article 4.1.3. du Devis d'exploitation (annexe B de la Convention de bail), la présente directive proscrit la vente de bouteilles d'eau régulière, c'est-à-dire l'eau qui est non conditionnée, à usage unique. Cette directive entrera en vigueur le **1^{er} septembre 2019**.

Spécifications

- Les bouteilles d'eau régulière en plastique à usage unique sont interdites;
- L'exploitant doit offrir un équivalent d'eau non sucrée comme de l'eau pétillante ou de l'eau aromatisée sans sucre;
- De l'eau régulière dans une canette d'aluminium peut être vendue;
- L'exploitant doit indiquer clairement qu'un point d'eau libre est accessible gratuitement à la clientèle ou utiliser les outils de communication qui seront développés par l'Université;
- L'exploitant devra partager le montant des ventes et les quantités vendues des différents types de boissons (boissons sucrées, jus, eau pétillante, eau aromatisée, etc.), et ce, à des fins de recherche.

Rappel

- Des bouteilles réutilisables doivent être en vente dans tous les points de services alimentaires;
- L'exploitant doit offrir un point d'eau libre (fontaine) avec des verres de plastique réutilisable.

Annexe 4. Directive – Paille en plastique

Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles



Rappel - Directive concernant l'offre de pailles en plastique
27 novembre 2018

Conformément à l'article 4.1.3. du Devis d'exploitation (annexe B de la Convention de bail), la présente directive officialise l'abolition des pailles en plastique sur le campus. Cette directive entrera en vigueur le **1^{er} janvier 2019**.

Spécifications

- Les pailles en papier compostable peuvent remplacer les pailles en plastique, à condition qu'elles soient uniquement offertes sur demande : les pailles ne peuvent pas être offertes en libre-service;
- Les pailles en plastique utilisées pour la consommation de *smoothies*, de barbotines ou de toute autre boisson doivent également être abolies : elles devront être offertes uniquement sur demande. Elles peuvent être remplacées par des pailles en papier compostable;
- La présente directive exclut les pailles de plastique accompagnant les jus et le lait de soja offerts dans des contenants *Tetrapak*. Or, l'offre de ces boissons doit être minimisée.

Rappel

- Les bâtonnets à café en plastique sont également interdits;
- Des audits sont réalisés chaque session pour vérifier si les exigences en développement durable sont atteintes.



Développement durable - Alimentation responsable Réduction à la source des matières résiduelles

Directive – Articles à usages uniques et matières acceptées et refusées lors des services traiteurs 19 décembre 2019

Conformément à l'article 3. du Devis (appel d'offres 8919), la présente directive précise les matières acceptées sur le campus et interdites formellement certaines matières. Cette directive entrera en vigueur le **3 février 2020**.

Matières recyclables acceptées

- Contenants en aluminium;
- Contenants ou bouteilles de plastique avec code #1, 2, 4 et 5;

Matières compostables acceptées :

- Contenants en cartons souillés par la nourriture en carton-carton et sans pellicule de plastique (style Royal China);
- Contenants en bagasse;
- Papiers non plastifiés (ex. sac en papier).

Matières strictement interdites :

- Plastiques avec code #3, 6, 7 et les plastiques sans code;
- Les verres à café et les bols à soupe avec la mention compostable ou recyclable inscrite sur le contenant*;
- Les contenants en PLA (plastique biodégradable) ou tout contenant de plastique ayant la mention compostable inscrit sur le contenant*.

*Ses matières sont strictement interdites sur le campus puisque ceux-ci sont traités comme des déchets.

Nous vous invitons à également consulter les annexes de ce document comme rappel des anciennes directives ou spécifications qui vous ont déjà été communiquées.

Pour toute question relative à la présente, nous vous prions de communiquer avec madame Stéphanie Vézina à stephanie.vezina@vraeis.ulaval.ca.



Rappel – Spécifications sur les événements écoresponsables (en vigueur)

- Les articles suivants doivent obligatoirement être réutilisables dans le cadre d'un événement écoresponsable :
 - o Tasses à café;
 - Le sucre, le lait et la crème ne doivent pas être en formats individuels. Des cuillères réutilisables doivent être offertes pour brasser le café.
 - o Ustensiles.
- Seuls les contenants compostables suivants sont acceptés :
 - o Assiettes, bols et plats pour emporter en **bagasse ou carton non plastifié**.

Spécifications :

- o Si vous optez pour un contenant en bagasse ou en carton non plastifié, les ustensiles doivent être réutilisables;
 - o Une directive précisant les articles acceptés et refusés dans le cadre des événements écoresponsables vous sera envoyée ultérieurement.
-
- Aucune bouteille d'eau à usage unique n'est acceptée;
 - Bien que les breuvages dans des contenants recyclables soient tolérés, il est recommandé d'opter pour des breuvages servis en pichets ou en grands formats;
 - Les bâtonnets de bois ou de plastique et les pâtes alimentaires sont interdits, des cuillères réutilisables doivent être offertes pour brasser le café.

Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles

Rappel - Directive – Frais pour usage unique
7 juin 2018

Conformément aux articles 4.2 et 4.4 du devis d'exploitation (annexe D la Convention de bail), la présente directive instaure des frais minimaux applicables à l'utilisation de contenants, de vaisselle et d'autres produits à usage unique lorsqu'une option réutilisable existe, et ce, selon les paramètres suivants :

- Verre à café à usage unique : 0,25 \$ + tx
- Verre jetable pour les boissons en fontaine (inclut le verre, le couvercle et la paille): 0,25 \$ + tx
- Plat pour emporter (inclut les ustensiles): 0,50 \$ + tx
- Menu du jour pour emporter (inclus le plat, la soupe et le breuvage en fontaine, exclus le verre à café): 0,50\$ + tx
- Ustensiles à usage unique (à l'unité ou pour plusieurs): 0,50 \$ + tx
- Condiment à l'unité (dès qu'une option en vrac sera possible) : 0,25 \$ + tx
- Vinaigrette à l'unité (dès qu'une option en vrac sera possible) : 0,25 \$ + tx

Les frais pour usage unique doivent être mis en application selon l'échéancier suivant¹ :

- 11 juin 2018 aux carrefours alimentaires;
- 3 septembre 2018 aux comptoirs alimentaires, les cafés étudiants et autres services alimentaires².

Si l'Exploitant décide d'appliquer des frais supérieurs à ceux spécifiés à la présente directive, il est de sa responsabilité d'afficher les prix relatifs aux contenants à usage unique, et ce, tel qu'exigé par [l'Office de la protection du consommateur](#).

La mention « frais usage unique » doit apparaître sur les factures lorsqu'applicable.

Un rapport détaillé doit être acheminé au vice-rectorat à l'administration (VRA) après chaque session universitaire (été, automne, hiver) comprenant :

- Les revenus totaux générés par la vente de chaque contenant, vaisselle et autre produit à usage unique visé par les frais;
- Le coût des achats, par l'Exploitant, de chaque contenant, vaisselle et autre produit à usage unique visé par les frais.

¹ Se référer à l'annexe pour la liste complète des services alimentaires visés.

² Non-applicable aux services traiteur.

Rappel

- Le lait, la crème et le sucre doivent être servis en vrac : les portions emballées individuellement sont interdites;
- Les bâtonnets à café en plastique et en bois, ainsi que les pâtes alimentaires pour brasser le café sont interdits : des cuillères réutilisables doivent être disponibles en tout temps;
- Les verres à café et les bols à soupe à usage unique avec mention compostable sont interdits : seuls les contenants compostables constitués de fibres alimentaires (bagasse) ou en carton non plastifié (ex. : Royal China) sont acceptés;
- Les ustensiles compostables sont à éviter;
- Les ensembles d'ustensiles dans un sac de plastique sont interdits;
- Les pailles doivent être offertes uniquement sur demande;
- Tous les contenants de plastique doivent être en matière n° 1, 2, 4 ou 5 : les contenants en plastique avec mention compostable ou biodégradable sont strictement interdits;
- Les sandwiches doivent être emballés dans des contenants de plastique n° 1, 2, 4 ou 5 ou dans du papier compostable : la pellicule de plastique (cellophane) et les emballages en bi-matière (ex : emballage en papier avec une pellicule de plastique) sont interdits.

Pour toute question relative à la présente, nous vous prions de communiquer avec madame Stéphanie Vézina à stephanie.vezina@vrex.ulaval.ca.

/mcs

p. j.

Liste des services alimentaires liés par un contrat annexé d'un devis d'exploitation

Carrefours alimentaires :

- Sodexo - Pavillon Charles-De Koninck
- Saveur Campus - Pavillons Alphonse-Desjardins et Ferdinand-Vandry
- ADVE - Pavillon Alexandre-Vachon

Comptoirs alimentaires :

- Sodexo - Pavillons Louis-Jacques-Casault et J.A.-De Sève
- Saveur Campus - Pavillon Jean-Charles-Bonenfant
- Prolo inc. - Pavillon Palasis-Prince
- Café l'Équilibre - Pavillon de l'Éducation physique et des Sports (PEPS)
- ADVE - Pavillon Adrien-Pouliot
- Toast Café - Pavillon Paul-Comtois

Cafés étudiants :

- P'tit CAAF - Pavillon Abitibi-Price
- Café Ceteris Paribouffe - Pavillon Charles-De Koninck
- FAS Café - Pavillon Félix-Antoine-Savard
- Café Labyrinthe - Pavillon Louis-Jacques-Casault
- AssÉTAR Café – Vieux-Séminaire de Québec

Autres services alimentaires :

- Sodexo – Le Quatre-Vingt-Dix - Pavillon La Laurentienne
- Café Fou ÆLIÉS - Pavillon Alphonse-Desjardins



**Développement durable - Alimentation responsable
Réduction à la source des matières résiduelles**

**Rappel - Directive concernant le retrait de la vente des bouteilles d'eau
21 mars 2019**

Conformément à l'article 4.1.3. du Devis d'exploitation (annexe B de la Convention de bail), la présente directive proscrit la vente de bouteilles d'eau régulière, c'est-à-dire l'eau qui est non conditionnée, à usage unique. Cette directive entrera en vigueur le **1^{er} septembre 2019**.

Spécifications

- Les bouteilles d'eau régulière en plastique à usage unique sont interdites;
- L'exploitant doit offrir un équivalent d'eau non sucrée comme de l'eau pétillante ou de l'eau aromatisée sans sucre;
- De l'eau régulière dans une canette d'aluminium peut être vendue;
- L'exploitant doit indiquer clairement qu'un point d'eau libre est accessible gratuitement à la clientèle ou utiliser les outils de communication qui seront développés par l'Université;
- L'exploitant devra partager le montant des ventes et les quantités vendues des différents types de boissons (boissons sucrées, jus, eau pétillante, eau aromatisée, etc.), et ce, à des fins de recherche.

Rappel

- Des bouteilles réutilisables doivent être en vente dans tous les points de services alimentaires;
- L'exploitant doit offrir un point d'eau libre (fontaine) avec des verres de plastique réutilisable.

Pour toute question relative à la présente, nous vous prions de communiquer avec madame Stéphanie Vézina à stephanie.vezina@vraeis.ulaval.ca.