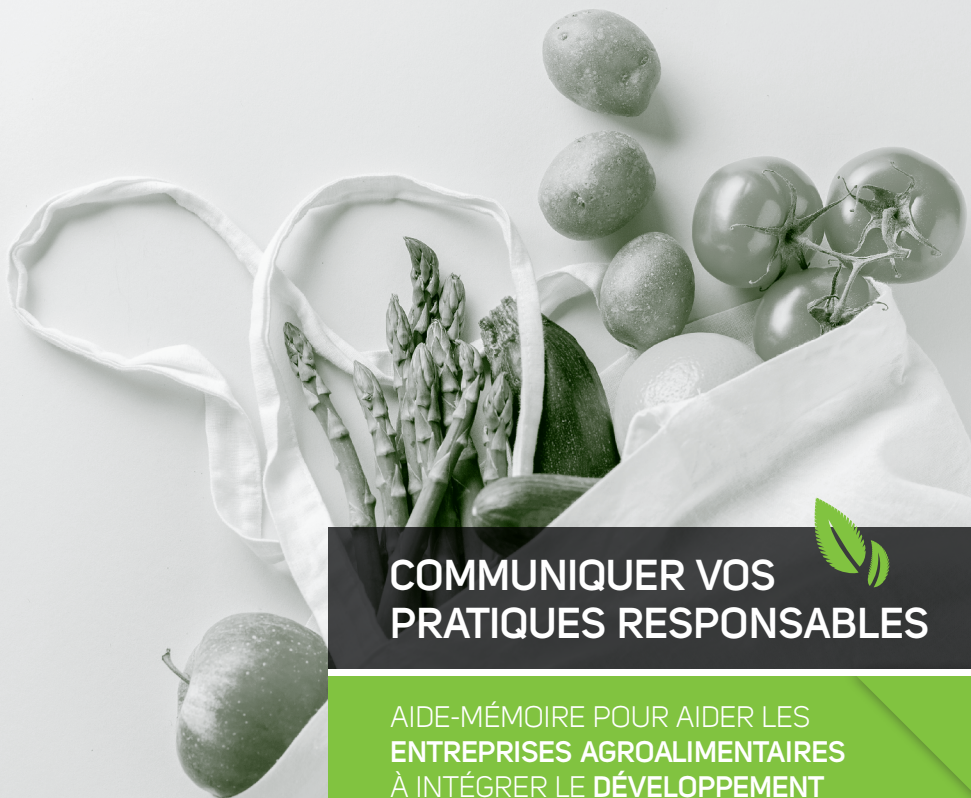




COMMUNIQUER VOS PRATIQUES RESPONSABLES



AIDE-MÉMOIRE POUR AIDER LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES À INTÉGRER LE DÉVELOPPEMENT DURABLE À LEUR STRATÉGIE DE COMMUNICATION

Pour en savoir plus

- Circuits courts de commercialisation alimentaire
- Développement durable : définition et objectifs
- Gestion du développement durable en entreprise : guides et outils
- OBV Duchesne
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES)
- Agriculture et Agroalimentaire Canada

De plus en plus de consommateurs privilégient les aliments produits, transformés et distribués de façon responsable et sont à la recherche d'entreprises respectueuses de l'environnement, des individus et de la collectivité.

Dans ce contexte, mieux faire connaître les pratiques responsables de votre entreprise vous permettra de vous démarquer, de gagner la confiance de votre clientèle et de la fidéliser. C'est aussi une manière d'amorcer un dialogue entre producteurs, fournisseurs, distributeurs et clients pour développer de nouvelles façons de faire qui répondent aux défis sociaux et environnementaux actuels. Vos pratiques responsables peuvent également attirer et retenir les travailleurs et, par un effet d'entraînement, inspirer l'innovation au sein de votre équipe de travail.

sadclotbiniere.qc.ca | 418 728-3330

OCTOBRE 2019

QU'EST-CE QUE DES PRATIQUES RESPONSABLES ?

Ce sont les pratiques qui respectent les principes du développement durable tels que définis dans la *Loi sur le développement durable du Québec* : « Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. Le développement durable s'appuie sur une vision à long terme qui prend en compte le caractère indissociable des dimensions environnementale, sociale et économique des activités de développement. »

COMMENT COMMUNIQUER VOS PRATIQUES RESPONSABLES ?

- Élaborer un plan de communication pour faire connaître votre vision, vos valeurs, vos démarches responsables et vos bons coups.
- Utiliser les logos de vos certifications, attestations reconnues ou adhésions dans vos communications. Par exemple : une certification biologique provenant d'un organisme de certification accrédité par l'ACIA (Agence d'inspection des aliments), une certification d'Aliments du Québec, une adhésion au Circuit Zéro Déchet, une attestation d'établissement ICI on recycle +.
- Faire découvrir vos pratiques sur votre site Web, dans les réseaux sociaux ou sur votre page dans le répertoire de Goûtez Lotbinière.
- Permettre à vos clients de visualiser vos actions en partageant des photos ou des vidéos de vos pratiques responsables ou en organisant des journées portes ouvertes.
- Favoriser les circuits courts de commercialisation (fêtes locales, salons, expositions et portes ouvertes, marchés publics, kiosques à la ferme, paniers de produits locaux, circuit court ferme-resto), qui vous permettront d'établir un contact plus direct avec vos clients et de vous adapter à leurs besoins, attentes et préoccupations.
- Participer à des concours en développement durable, comme celui de la SADC de Lotbinière.

En adoptant des pratiques responsables et en les faisant connaître, vous favoriserez non seulement un développement plus durable de votre milieu, mais récolterez également le fruit de vos efforts.

Des exemples de pratiques responsables :

- Réduire les émissions de GES de votre entreprise : en remplaçant les combustibles fossiles par la biomasse, la géothermie, le solaire ou l'éolienne, en améliorant les méthodes d'élevage, en effectuant une rotation appropriée des cultures, en optimisant la gestion des engrais minéraux et des matières organiques, en implantant des cultures de couverture, en augmentant la culture de plantes pérennes.
- Valoriser les déchets produits : par l'implantation du compostage, par l'utilisation d'emballages compostables, par l'intégration à un projet d'économie circulaire.
- Réduire à la source par l'élimination ou la réduction de l'emballage alimentaire et des objets à usage unique, par la diminution ou la modification des matières premières nécessaires à la production, par l'achat en vrac.
- Réduire ou éliminer l'apport de pesticides ou d'engrais chimiques.
- Diversifier la production agricole et agroalimentaire.
- Déployer une gestion durable de l'eau : en mécanisant l'arrosage, en récupérant les eaux de pluie, en réutilisant les eaux de lavage ou de refroidissement.
- Améliorer les conditions de travail des employés : par des programmes de santé, de sécurité et de bien-être au travail, des pratiques favorisant la conciliation travail-vie personnelle, une flexibilité dans les horaires, des occasions de développement et d'expériences pour les employés, favoriser l'inclusion sociale.
- Contribuer à la vitalité et à l'autonomie alimentaire du milieu en favorisant l'approvisionnement local.
- Calculer l'impact économique des actions responsables effectuées et projetées.

