



Lab systèmes alimentaires

Une initiative :

CERIEC | ETS | La Transformerie



Appel à projets :

Lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires

Guide normatif | Février 2026

Le Lab systèmes alimentaires (Lab SA) est financé en partie par le Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) ;

par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
et par le Gouvernement du Canada par le biais du Programme de préparation à l'investissement (PPI)

Le Lab systèmes alimentaires bénéficie également d'un partenariat financier pour la recherche avec le Pôle Bioalimentaire, propulsé par l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), financé par le Fonds de Recherche du Québec (FRQ, 357357)



Gouvernement
du Canada



Table des matières

Table des matières.....	2
1- Présentation de l'appel à projets.....	3
2- Missions du CERIEC et de La Transformerie.....	5
3- L'économie circulaire.....	6
4- Le Lab systèmes alimentaires.....	9
5- Thématiques pour les projets.....	13
6- Règles de l'appel à projets.....	15
7- Livrables et obligations suite à l'octroi de l'aide financière.....	20
8- Calendrier	22
POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS	22
– Annexe 1.....	23

1- Présentation de l'appel à projets

Le Laboratoire d'accélération en économie circulaire pour les systèmes alimentaires (**Lab systèmes alimentaire ou Lab SA**), porté par le Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (**CERIEC**) et **La Transformerie**, est en marche depuis mai 2023. La mission du Lab SA est d'accroître la durabilité des systèmes alimentaires québécois par des stratégies d'économie circulaire à travers la cocréation de solutions, leur expérimentation sur le terrain et le transfert de pratiques et de connaissances.

Via une série d'ateliers, le Lab systèmes alimentaires a réuni plus de 300 différents acteurs et actrices clés des systèmes alimentaires, issu.e.s de plus de 170 organisations, pour co-imaginer une **vision** de ce que seraient des systèmes alimentaires plus circulaires à l'horizon de 2040.

Ces ateliers ont permis de:

- co-identifier 21 **freins** (technologiques, réglementaires, comportementaux, etc.) qui limitent le déploiement des différentes stratégies d'économie circulaire dans ce secteur;
- cocréer 18 **pistes de solutions** visant à lever ces freins;
- codévelopper 11 **pistes de projets** pour tester les solutions les plus structurantes sur le terrain.

Les pistes de projets touchent l'ensemble des maillons des systèmes alimentaires, de la production à la fin de cycle des produits (voir [4.3 Solutions et projets développés dans le cadre du Lab SA](#)). Ces pistes de projets sont toutes susceptibles de réduire le gaspillage alimentaire et de contribuer à une réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES). Sur les pistes de projets qui ont émergé du processus de cocréation, huit ont déjà abouti à des projets de recherche et expérimentation actuellement en cours.

Pour compléter les projets déjà en cours, l'appel à projets vise à déployer et accompagner des projets qui devront **accroître la circularité des ressources du secteur bioalimentaire** en **réduisant** et en **optimisant** leur utilisation afin de réduire le gaspillage alimentaire et les impacts associés. Les thématiques de l'appel à projets (voir [5-](#)

Thématiques pour les projets) découlent des ateliers de cocréation du Lab SA et des problématiques identifiées.

Les projets doivent impérativement pouvoir **mesurer** une quantité d'aliments comestibles perdus ou jetés qui sont **réellement** réduits à la source ou détournés de l'enfouissement, notamment afin de permettre le **calcul de la réduction des émissions de GES** associée aux projets. Ce calcul sera pris en charge par l'équipe du Lab SA, toutefois, les données nécessaires à ces calculs devront être fournies par les porteurs de projets.

Les porteurs de projets travailleront en autonomie et devront veiller à mobiliser des parties prenantes pertinentes, dans un esprit de coopération, et en respectant les éléments essentiels du Lab systèmes alimentaires (voir 4.4 Éléments essentiels du Lab SA). En contrepartie, les porteurs bénéficieront d'un financement pour mener les projets, d'un accompagnement pour favoriser la cocréation et la collaboration dans la mise en œuvre du projet, et de la visibilité offerte à l'ensemble des projets du Lab systèmes alimentaires.

Les règles de l'appel à projets sont présentées dans la section 6- Règles de l'appel à projets. À noter que :

- Les projets doivent répondre **à au moins une thématique de l'appel à projets** (section 5- Thématiques pour les projets). La transversalité est encouragée ;
- Les projets doivent couvrir une ou plusieurs stratégies de l'**économie circulaire** définies dans la section 3.1 Définition de l'économie circulaire. Les projets qui visent la **réduction à la source** plutôt que l'optimisation seront priorisés ;
- Les projets doivent impérativement pouvoir **mesurer** une quantité d'aliments comestibles perdus ou jetés qui sont **réellement** réduits à la source ou détournés de l'enfouissement ;
- Les projets doivent être mis en œuvre dans une logique de **partage des connaissances et des retombées**. Ceci implique de fournir les données détaillées* du projet dans le cadre de la documentation du projet par des étudiant.e.s du Lab SA, et de consentir à la diffusion libre des livrables et outils développés dans le cadre du projet.

- Les projets doivent s'inscrire dans un **esprit de collaboration** avec les acteurs et actrices pertinent.e.s du Lab SA et avec des étudiant.e.s du Lab SA. Les porteurs de projet devront prévoir une présentation du projet à l'écosystème du Lab SA ;
- Les projets peuvent être financés jusqu'à 100% par l'appel à projets, qui dispose d'une enveloppe de **100 000 \$, pour financer des projets de 25 000\$ à 100 000\$**;
- Les projets et livrables doivent être terminés pour le **31 décembre 2026**.

* Un accord de confidentialité pourra être envisagé au cas par cas (certains aspects d'un projet pourront rester confidentiels, mais les résultats et données agrégées devront pouvoir être partagés).

2- Missions du CERIEC et de La Transformerie

Mis sur pied en septembre 2020, le [CERIEC](#) a pour mission de contribuer au façonnement et au déploiement de l'économie circulaire par un programme de recherche scientifique interdisciplinaire de pointe et par des initiatives de formation, dialogue, valorisation et transfert destinées à maximiser les retombées pour les acteurs économiques, les gouvernements et la société civile.

En tant qu'unité de recherche de l'[École de technologie supérieure](#) (ÉTS), le CERIEC offre un lieu d'expérimentation unique aux chercheurs et aux étudiants en génie, notamment en matière d'innovations destinées à faciliter la transition vers un futur souhaitable et durable.

Fondée à Montréal en 2017, [La Transformerie](#) est un organisme à but non lucratif qui œuvre à transformer les systèmes alimentaires, du champ à l'assiette, afin d'enrayer le gaspillage à la source. Par ses actions et ses plaidoyers, elle collabore étroitement avec les acteurs des systèmes alimentaires pour éclairer les enjeux, favoriser la concertation et codévelopper des solutions innovantes. Son action s'articule autour de trois axes complémentaires : accompagner, sensibiliser et innover.

3- L'économie circulaire

3.1 Définition de l'économie circulaire

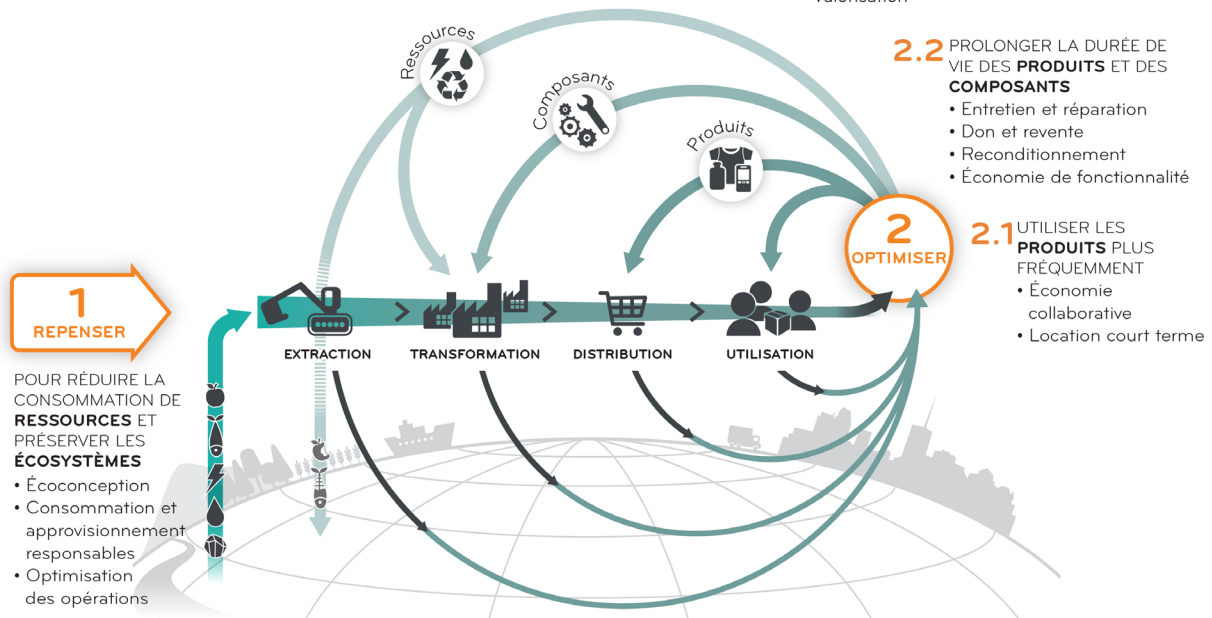
Le Pôle québécois de concertation sur l'économie circulaire définit l'économie circulaire comme « un système de production, d'échange et de consommation visant à optimiser l'utilisation des ressources à toutes les étapes du cycle de vie d'un bien ou d'un service, dans une logique circulaire, tout en réduisant l'empreinte environnementale et en contribuant au bien-être des individus et des collectivités ».

En opposition à l'économie linéaire, l'économie circulaire propose de repenser la quantité et la manière de produire et d'optimiser la consommation des ressources. Il serait ainsi possible de réduire à la source la consommation de ressources et de préserver les écosystèmes en se basant sur les 12 stratégies d'économie circulaire.

[La plateforme Québec circulaire](#) présente et détaille les 12 stratégies de circularité :

1. Ecoconception
2. Consommation et approvisionnement responsables
3. Optimisation des opérations
4. Économie collaborative
5. Location
6. Entretien et réparation
7. Don et revente
8. Reconditionnement
9. Économie de fonctionnalité
10. Écologie industrielle
11. Recyclage et compostage
12. Valorisation

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



© Institut EDDEC, 2018. En collaboration avec RECYC-QUÉBEC. Reproduction autorisée. Modification interdite.

Figure 1 : L'économie circulaire et ses stratégies (IEDDEC et RECYC-QUÉBEC, 2018)

3.2 L'économie circulaire dans les systèmes alimentaires

Le secteur bioalimentaire occupe une place prioritaire dans la transition vers l'économie circulaire, puisqu'il constitue un pilier important de l'économie québécoise tout en étant fortement consommateur de ressources et générateur de matières résiduelles.

En octobre 2024, la mise à jour de l'étude *The Avoidable Crisis of Food Waste* a évalué le gaspillage alimentaire canadien à 21,18 millions de tonnes par an. Ceci crée annuellement des émissions de gaz à effet de serre (GES) de 124,5 millions de tonnes d'équivalent CO₂. La valeur estimée de la nourriture gaspillée encore comestible au Canada est de 58 milliards de dollars.

En 2022, RECYC-QUÉBEC a publié l'*Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec* qui évaluait le gaspillage alimentaire québécois à 3,1 millions de tonnes par an, générant 7,9 millions de tonnes de GES. On estime que 41 % de la nourriture

produite est perdue et/ou jetée. Le gouvernement du Québec a pour objectif une réduction de 37,5 % des gaz à effet de serre d'ici 2035 par rapport à leur niveau de 1990.

Dans le secteur bioalimentaire, des stratégies d'économie circulaire permettent, à chaque étape de la chaîne de valeur, d'optimiser les ressources utilisées, de limiter l'extraction de ressources vierges et de réduire l'impact environnemental total du secteur, comme le présente le schéma ci-dessous. La priorité doit être accordée à la réduction à la source des pertes alimentaires, soit aux stratégies circulaires en amont de la chaîne de valeur qui présentent le plus fort potentiel d'impact (conformément à la hiérarchie des 3RV). Les actions de réutilisation, de redistribution et de valorisation doivent ensuite être mises en œuvre, selon une approche hiérarchisée.

L'économie circulaire dans la filière alimentaire

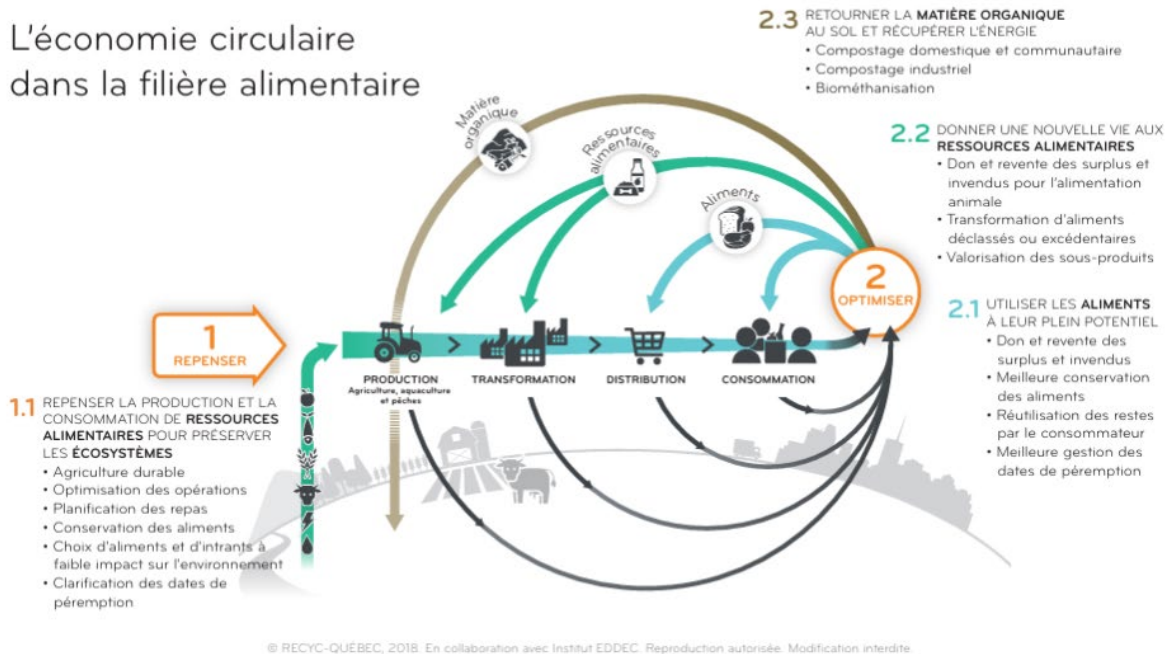


Figure 2 : L'économie circulaire dans la filière alimentaire (IEDDEC et RECYC-QUÉBEC, 2018)

Les stratégies d'économie circulaire, qui favorisent la mise en place de boucles de ressources plus courtes, peuvent aussi avoir des retombées permettant aux systèmes alimentaires du Québec de faire face aux enjeux environnementaux, économiques et géopolitiques, grâce à un approvisionnement facilité et plus local, la réduction des émissions de GES, la création d'emplois locaux, etc.

4- Le Lab systèmes alimentaires

4.1 Mission

Le Lab systèmes alimentaires a débuté en mai 2023, grâce au financement initial du Gouvernement du Canada par le biais du Programme de préparation à l'investissement (PPI) et par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Il est aussi financé par le Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP), et bénéficie d'un partenariat financier pour la recherche avec le Pôle Bioalimentaire, propulsé par l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), financé par le Fonds de Recherche du Québec (FRQ, 357357). Il est le deuxième laboratoire de l'écosystème de laboratoires du CERIEC et a une durée initiale prévue de 4 ans.

La mission du Lab systèmes alimentaires est d'accroître la durabilité des systèmes alimentaires québécois par des stratégies d'économie circulaire à travers la cocréation de solutions, leur expérimentation sur le terrain et le transfert de pratiques et de connaissances.

La gouvernance du laboratoire vise à faire interagir toutes les parties prenantes clés du secteur entre elles.

Le Lab systèmes alimentaires se développe sur la plateforme de travail collaboratif Miro. Pour avoir une meilleure compréhension de son fonctionnement, voici une [introduction au Lab systèmes alimentaires](#).

4.2 Périmètre

Le périmètre de travail choisi est celui des systèmes alimentaires du **Québec** dans leur entièreté, du champ à l'assiette, autant en milieu urbain que rural : production; transformation, distribution, consommation et fin de cycle. Le Lab SA priorise les projets permettant une réduction à la source de l'utilisation des ressources vierges, des pertes et du gaspillage alimentaire, et les projets à portée systémique.

Toutefois, les projets touchant à la consommation au sein des foyers ne sont pas considérés dans le cadre du Lab SA, de par la difficulté d'en mesurer les retombées.

4.3 Solutions et projets développés dans le cadre du Lab SA

Grâce à la participation de plus de 300 différents acteurs et actrices clés des systèmes alimentaires, représentant plus de 170 organisations, et après plusieurs mois de cocréation, les ateliers ont permis de faire émerger 11 pistes de projet qui visent à lever les freins à l'économie circulaire identifiés et priorisés par le collectif.

- Piste A : Certification "Aliments circulaires du Québec"
- Piste B : Emballages circulaires
- Piste C : Bibliothèques territoriales de données sur la circularité
- Piste D : Espaces de mutualisation de ressources et d'équipements
- Piste E : Évaluation d'initiatives bioalimentaires circulaires pour sensibiliser
- Pistes F : Programme d'éducation sur les systèmes alimentaires circulaires
- Piste G : Outils de communication et de sensibilisation pour l'agriculture et les pêcheries
- Piste H : Outils de financement et leviers fiscaux pour favoriser la circularité
- Piste I : Gouvernance territoriale pour des systèmes alimentaires circulaires
- Piste J : Indicateurs de circularité
- Piste K : Étude de relations et des influences entre producteur et consommation

Les porteurs de projets sont invités à consulter le Bilan de l'atelier freins, le Bilan de l'atelier solutions et le Bilan de l'atelier projets, sur la plateforme Miro du Lab SA.

À partir de ces pistes de projets, huit projets ont été validés et sont actuellement en phase d'expérimentation : les fiches projets sont disponibles sur Miro sur la page Projets du Lab systèmes alimentaires.

- Projet A : Développement d'une appellation réservée Aliment circulaire

- Projet B : Réduction et circularisation de la pellicule plastique en emballages tertiaires
- Projet C : Portrait et évaluation des plateformes de valorisation et de mutualisation dans les systèmes alimentaires québécois
- Projet D : Outils techniques pour la mutualisation en transformation alimentaire
- Projet F : Bâtir le futur de l'économie circulaire dans l'alimentation : modèle de cours collégial appliqué au secteur de la pêche
- Projet G : Économie circulaire dans les secteurs des pêches et de l'aquaculture au Québec : états des lieux et opportunités
- Projet I : Déployer et pérenniser les productions alimentaires solidaires dans les stratégies d'économie circulaire régionale : étude du cas de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean
- Projet K : Les marchés publics, un levier d'économie circulaire : démonstration et outils pour les municipalités

4.4 Éléments essentiels du Lab SA

Les projets proposés devront respecter l'esprit du Lab systèmes alimentaires, en incluant les éléments essentiels suivants :

Circularité

Les projets doivent couvrir une ou plusieurs stratégies de l'économie circulaire définies dans la section [3.1 Définition de l'économie circulaire](#) ci-dessus. Les projets qui visent la **réduction à la source** plutôt que l'optimisation seront priorités.

Dimension terrain / expérimentation

Les projets proposés doivent être connectés aux enjeux réels des systèmes alimentaires. Les projets doivent permettre la mise en œuvre de pratiques circulaires sur des territoires définis. Les projets doivent impérativement pouvoir mesurer une quantité d'aliments comestibles perdus ou jetés qui sont réellement réduits à la source ou détournés de

l'enfouissement. Les projets devront également être en mesure d'évaluer le potentiel de réduction lié à la mise à l'échelle ou réplique de leur projet.

Innovation / dimension recherche

Afin d'assurer l'analyse des projets, de permettre la mesure des retombées, ainsi que favoriser la répliquabilité des résultats de chaque projet et du Lab SA dans son ensemble, des étudiant.e.s seront missionné.e.s par le Lab SA pour analyser et documenter les projets. Les porteurs de projet devront donc s'engager à fournir les données détaillées de leur projet, et devront se rendre disponibles pour des entretiens avec les étudiant.e.s impliqué.e.s dans le Lab SA. Un accord de confidentialité pourra être envisagé au cas par cas (certains aspects d'un projet pourront demeurer confidentiels, mais les résultats et données agrégées devront pouvoir être partagés).

Bien que non obligatoire, la présence de chercheur.euses au sein des porteurs de projet est encouragée.

Un projet sera considéré comme innovant lorsque les pratiques ou les procédés proposés sont nouveaux ou significativement améliorés (dans une logique d'économie circulaire) par rapport aux standards. La multidisciplinarité des coporteurs peut également soutenir l'innovation.

Cocréation / collaboration

Les projets doivent s'inscrire dans un **esprit de collaboration** avec les acteurs et actrices pertinent.e.s et avec des étudiant.e.s du Lab SA. Les porteurs de projets devront prévoir une présentation du projet à l'écosystème du Lab SA.

Les projets devront être liés à au moins une des thématiques de l'appel à projets, qui découlent du processus de cocréation du Lab SA. Les projets pourront s'inscrire dans **une ou plusieurs thématiques** ([section 5- Thématiques pour les projets](#)), car la transversalité est encouragée.

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un critère obligatoire, les projets coportés par plusieurs organismes sont encouragés.

Retombées partagées

L'ensemble des acteurs et actrices des systèmes alimentaires doit bénéficier des résultats et enseignements obtenus dans le cadre des projets. Certains aspects d'un projet peuvent rester confidentiels, mais les résultats et données agrégées devront pouvoir être partagés.

Les porteurs doivent consentir à la diffusion libre des livrables et outils développés dans le cadre du projet. Il est également attendu des porteurs de projets qu'ils participent aux efforts de valorisation et de transfert de connaissances en fin de projet.

5- Thématiques pour les projets

Les projets doivent répondre aux éléments essentiels du Lab systèmes alimentaires (voir section [4.4 Éléments essentiels du Lab SA](#)), et permettre une réduction mesurable des pertes et du gaspillage alimentaire.

Plus spécifiquement, les projets devront :

- Accroître la circularité des ressources du secteur bioalimentaire en réduisant et/ou en optimisant leur utilisation afin de réduire le gaspillage alimentaire ;
- Évaluer le tonnage d'aliments comestibles perdus ou jetés qui sont réellement et potentiellement réduits à la source ou détournés de l'enfouissement ;
- Permettre d'évaluer les réductions d'émissions de GES associées à la réduction des aliments comestibles perdus ou jetés.

Les thématiques proposées ci-dessous découlent des pistes de projets identifiées dans le processus de cocréation du Lab SA (voir section [4.3 Solutions et projets développés dans le cadre du Lab SA](#)). Les porteurs doivent donc proposer des projets concrets répondants à au moins une des quatre thématiques décrites ci-dessous.

Thématique 1 : Pratiques de production et de transformation agroalimentaires circulaires
; Amélioration des opérations pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

Exemples :

- Bonification des pratiques agricoles : pratiques agroécologiques, gestion des surplus de récoltes, réduction des pertes aux champs, gestion des stocks entreposés, glanage, etc. ;
- Réemploi des produits alimentaires non commercialisables (transformation, redistribution) ;
- Écoconception de produits alimentaires

Thématique 2 : Mise en œuvre d'initiatives de circularité pour les HRI (Hôtellerie, Restauration et Institutionnel) ; Révision des opérations et des communications avec les consommateur.rice.s pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

Exemples :

- Gestion de l'entreposage, de la conservation et des techniques de préparation des aliments ;
- Adaptation des menus avec surplus, invendus ou résidus ;
- Test d'incitatifs comportementaux encourageant une consommation responsable (adaptation des portions, présentation des buffets, communications ciblées, sensibilisation liée aux dates de péremption).

Thématique 3 : Mutualisation de ressources et d'équipements ; Mise en œuvre de projets de mutualisation de ressources et d'équipements.

Exemples :

- Expérimentation de regroupements (locaux, municipaux, régionaux, etc.) pour mutualiser les collectes de surplus, coproduits et résidus alimentaires ;

- Mise en opération d'espaces et/ou d'équipements de mutualisation, notamment en testant les modèles de contrats de mutualisation développés dans le cadre du Lab¹.

Thématique 4 : Incitatifs fiscaux et réglementaires favorisant l'économie circulaire ; Test ou mise en œuvre de réglementations locales pour prévenir et réduire les pertes et le gaspillage alimentaire.

Exemples :

- Mise en œuvre de directives relatives au tri et à la gestion des matières résiduelles alimentaires, enfouissement, etc. ;
- Test d'incitatifs fiscaux à destination des entreprises pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires.

6- Règles de l'appel à projets

6.1 Demandeurs admissibles

Sont admissibles les demandeurs suivants :

- Industries, commerces et institutions de tous les secteurs d'activité, incluant les secteurs de la santé, des services sociaux et de l'éducation
- Organismes municipaux
- Associations et regroupements d'entreprises
- Organismes de développement économique
- Organismes à vocation sociale ou environnementale
- Organismes de recherche

¹ Le projet "D : Outils techniques pour la mutualisation en transformation alimentaire" a permis de développer des modèles de contrats de mutualisation d'espaces et d'équipements regroupés dans une boîte à outils. Un webinaire de lancement de la boîte à outils aura lieu le 6 février : [inscription](#).

6.2 Conditions d'admissibilité

Les conditions d'admissibilité des projets sont :

- Les projets doivent répondre **à au moins une thématique de l'appel à projets** (section [5- Thématiques pour les projets](#)). La transversalité est encouragée ;
- Les projets doivent couvrir une ou plusieurs stratégies de l'**économie circulaire** définies dans la section [3.1 Définition de l'économie circulaire](#). Les projets qui visent la **réduction à la source** plutôt que l'optimisation seront priorisés ;
- Les projets doivent impérativement pouvoir **mesurer** une quantité d'aliments comestibles perdus ou jetés qui sont **réellement** réduits à la source ou détournés de l'enfouissement. Ces données permettront notamment le calcul de la réduction des émissions de GES liée aux projets par l'équipe du Lab SA ;
- Les projets doivent être mis en œuvre dans une logique de **partage des connaissances et des retombées**. Ceci implique de fournir les données détaillées du projet dans le cadre de la documentation du projet par des étudiant.e.s du Lab SA et du calcul de la réduction des émissions de GES, et également de consentir à la diffusion libre des livrables et outils développés dans le cadre du projet. Un accord de confidentialité pourra être envisagé au cas par cas (certains aspects d'un projet pourront rester confidentiels, mais les résultats et données agrégées devront pouvoir être partagés).
- Il est également attendu des porteurs de projets qu'ils participent aux efforts de valorisation et de transferts de connaissances en fin de projet ;
- Les projets doivent s'inscrire dans un **esprit de collaboration** avec les acteurs et actrices pertinent.e.s du Lab SA et avec des étudiant.e.s du Lab SA. Les porteurs de projets devront prévoir une présentation du projet à l'écosystème du Lab SA ;
- Dans le cas où un projet aurait plusieurs porteurs, ils seront considérés comme coporteurs et partageront solidairement la responsabilité du projet ;
- Le projet doit se **réaliser au Québec**, en respectant les normes et règlements applicables ;

- Les projets peuvent être financés jusqu'à 100 % par l'appel à projets, qui dispose d'une enveloppe de **100 000 \$ pour financer des projets d'un minimum de 25 000\$** ;
- Les projets doivent être terminés pour le **31 décembre 2026** ;
- Le CERIEC adhère aux principes d'équité, de diversité et d'inclusion (EDI) reconnus par les Fonds de recherche du Québec. Ces principes font partie des critères d'évaluation de manière transversale. Nous invitons les soumissionnaires à consulter l'Annexe 1 sur ce sujet ;
- Chaque porteur de projet peut déposer jusqu'à deux (2) demandes.

6.3 Budget du projet et dépenses admissibles

Les projets peuvent être financés jusqu'à 100 % par l'appel à projets, qui dispose d'une enveloppe de **100 000 \$ pour financer des projets à hauteur de 25 000\$ à 100 000\$** ;

Les porteurs de projet sont invités à mentionner toute contribution financière complémentaire à celle du CERIEC envisagée pour le projet.

Les dépenses admissibles couvertes par cet appel à projets incluent :

- Salaire, traitements et avantages sociaux,
- Bourses à des étudiants (CÉGEP, baccalauréat, maîtrise, doctorat),
- Matériel ou fournitures de recherche, achat ou accès à des banques de données,
- Frais de déplacement et pour la tenue d'événements,
- Achat ou location d'équipements à hauteur de 1000\$ maximum,
- Frais administratifs à hauteur de 10% maximum du montant total,
- Frais de diffusion de connaissances (ex. publications, etc.),
- Frais liés aux contrats de sous-traitance.

Les porteurs de projets doivent respecter la directive sur les frais de voyage et représentation de l'ÉTS.

Les modalités de versement seront définies pour chaque projet, en fonction de sa durée et du montant total attribué. Une entente de contribution, suivant les conditions du MELCCFP, sera signée avec les porteurs de projet.

6.4 Durée du projet

Le rapport final doit être rendu disponible au plus tard le 31 décembre 2026, et les porteurs de projet doivent se tenir disponibles pour participer à des activités de rayonnement et de valorisation des résultats en fin d'année 2026 et début d'année 2027.

6.5 Procédure de dépôt et sélection

Les demandes doivent être soumises **via le formulaire de dépôt téléchargeable [à ce lien](#)**, avant le **vendredi 27 février 2026 à 23h59**.

Les formulaires doivent être **complétés et soumis par courriel** à l'adresse suivante : eleonore.nouel@etsmtl.ca

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées.

Un avis de sélection ou de non-sélection sera transmis aux porteurs le **lundi 23 mars 2026**.

6.6 Critères d'évaluation du projet

Retombées mesurables et envergure – 60%

- Lien clair avec une ou plusieurs stratégies d'économie circulaire;
- Priorisation de la réduction à la source (repenser) plutôt que l'optimisation
- Respect d'au moins une thématique de l'appel à projets
- Mesure prévue du tonnage d'aliments comestibles perdus ou jetés qui seront réellement et potentiellement réduits à la source ou détournés de l'enfouissement; et des réductions des émissions de GES associées.
- Partage des retombées mesurables et utiles à plusieurs acteurs (activités ou outils de vulgarisation, de sensibilisation, de transfert de connaissances ou d'aide à la décision développés ou bonifiés).

Qualité du projet – 20%

- Pertinence et clarté des objectifs et de la méthodologie
- Originalité du projet ou inspiré d'une initiative probante

- Complémentarité du projet avec les initiatives existantes sur le terrain visé
- Présence de liens avec le milieu preneur ciblé

Gestion du projet – 20%

- Capacité, expertise et expérience démontrées des porteurs de projet et des partenaires (complémentarité, multidisciplinarité)
- Cohérence entre les activités proposées et les objectifs du projet
- Livrables et calendriers clairs et réalistes
- Indicateurs de suivi de projet cohérents et pertinents pour l'évaluation du projet
- Budget adapté aux objectifs et à l'échéancier

6.7 Obligations des porteurs

Les projets soutenus par le Lab systèmes alimentaires doivent :

- Indiquer clairement dans toutes les activités de communication et dans tous les documents produits dans le cadre du projet, la participation du CERIEC | ÉTS, de La Transformerie et du Gouvernement du Québec à titre de partenaires financiers.
- Le cas échéant, aviser l'équipe d'animation du Lab systèmes alimentaires au moins quinze (15) jours avant la tenue d'activités publiques et de conférences de presse relatives au projet ;
- Utiliser les logos du CERIEC | ÉTS, de La Transformerie, et du gouvernement du Québec sur l'ensemble du matériel promotionnel, communiqués de presse, publications et supports médiatiques relatifs au projet.

7- Livrables et obligations suite à l'octroi de l'aide financière

7.1 Rencontres

Rencontre de démarrage

Une rencontre de 2h est à prévoir en début de projet, au format virtuel ou présentiel, entre les porteurs du projet et l'équipe d'animation du Lab systèmes alimentaires. Cette rencontre permettra de :

- Présenter le dispositif du Lab SA, les points essentiels de la démarche et les ressources disponibles ;
- Présenter les autres projets du Lab SA déjà en cours et faire des liens avec le projet, sur le plan de la méthode, des contenus, des données, des acteurs ;
- Présenter en détail le projet et son échéancier ;
- Réfléchir à la manière de mobiliser des personnes pertinentes au sein de l'écosystème du Lab SA et au-delà, pour contribuer au projet.

Rencontres de suivi

Des rencontres de suivi auront lieu au cours du projet, au format virtuel ou présentiel, entre les porteurs du projet et l'équipe d'animation du Lab systèmes alimentaires. Leur fréquence sera établie en concertation avec l'équipe d'animation du Lab SA.

Présentation à l'écosystème du Lab SA

Une présentation est à prévoir pour les personnes pertinentes de l'écosystème du Lab SA. Cette présentation aura pour objectif de renforcer les projets grâce à l'intelligence collective de l'écosystème du Lab SA (opportunité de bénéficier de retours constructifs sur les livrables en amont de leur publication) et de favoriser une plus large diffusion des outils et livrables développés.

7.2 Fiche projet

Chaque porteur de projet devra rédiger une **fiche projet d'une page** suivant le **modèle fourni par le Lab SA** (format PPT). Ces fiches seront mises à disposition dans l'espace virtuel du Lab SA et pourront être utilisées par le Lab SA et par les porteurs de projets à des fins de promotion.

La fiche projet devra être rédigée et fournie au Lab SA pour le **30 avril 2026**.

7.3 Livrables du projet

Livrables spécifiques

Les livrables spécifiques à chaque projet sont à définir par le porteur de projet dans le formulaire de dépôt (voir section [6.5 Procédure de dépôt et sélection](#)).

Tous les livrables doivent être fournis en français.

Rapport d'avancement

Les porteurs de projet devront rédiger un rapport d'avancement d'un maximum de cinq pages, en justifiant:

- L'état d'avancement des travaux ; et
- L'état d'avancement des dépenses par rapport au budget prévu.

Un modèle de rapport sera fourni. Le rapport d'avancement doit être remis à **mi-parcours du projet (au plus tard le 31 août 2026)** à l'équipe d'animation du Lab SA.

Rapport final

Les porteurs de projet devront rédiger un rapport final d'un maximum de cinq (5) pages, en justifiant:

- Les livrables produits (en fournir une copie au Lab SA), dont les publications scientifiques et communications orales, s'il y a lieu;

- Le tonnage d'aliments comestibles perdus ou jetés qui ont été réellement réduits à la source ou détournés de l'enfouissement; et des réduction des émissions de GES associées;
- Les dépenses réalisées;
- Les autres sources de financement obtenues ou soumises;
- La participation à des comités, des activités ou événements de diffusion ou de transfert de la recherche vers les utilisateurs potentiels non académiques;
- La liste des collaborateurs et leur type d'implication ; et
- La description des prochaines étapes anticipées du projet (p. ex. nouvelles collaborations, nouvelle phase, brevet, etc.).

Un modèle de rapport sera fourni. Le rapport final doit être remis **au plus tard le 31 décembre 2026** à l'équipe d'animation du Lab SA.

8- Calendrier

- Session d'information sur l'appel à projets : **Mardi 10 février 2026 de 10h30 à 12h.**
Inscription obligatoire [via ce lien](#).
- Date limite de dépôt de demandes : **Vendredi 27 février 2026, 23h59**
- Avis de sélection des projets : **Lundi 23 mars 2026**
- Remise de la fiche projet complétée : **Lundi 30 avril 2026**
- Démarrage du projet : **Mi-avril / Début mai 2026**
- Rapport d'avancement : **À mi-parcours, au plus tard le 31 août 2026**
- Activités de présentation des résultats : **fin 2026 et début 2027**
- Rapport final : **au plus tard le 31 décembre 2026**

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Pour poser des questions sur le fonctionnement et les exigences de l'appel à projets : eleonore.nouel@etsmtl.ca et nina@latransformerie.org

– Annexe 1

PRINCIPES DE BASE EDI²

L'**équité** est synonyme de justice, c'est-à-dire que les personnes, quelle que soit leur identité, sont traitées de manière juste. Cela veut dire qu'il faut veiller à ce que les mécanismes d'affectation des ressources et de prise de décision soient justes pour tous et qu'ils n'introduisent pas de discrimination en fonction de l'identité. Il faut adopter des mesures pour mettre fin à la discrimination et aux inégalités qui ont été signalées et documentées et pour garantir, dans la mesure du possible, l'égalité des chances. En effet, l'équité s'impose pour parvenir à l'égalité. Par exemple, il peut s'avérer inéquitable de traiter les gens comme s'ils étaient égaux dans un contexte où le système a longtemps désavantagé certaines personnes, si bien que ces personnes ne pouvaient pas fonctionner comme des égaux; il manque alors la justice inhérente à une situation véritablement équitable.

La **diversité** se rapporte aux conditions, aux modes d'expression et aux expériences de différents groupes définis par l'âge, le niveau d'éducation, l'orientation sexuelle, la situation ou les responsabilités de parent, le statut d'immigration, le statut Autochtone, la religion, la situation de handicap, la langue, la race, le lieu d'origine, l'origine ethnique, la culture, la situation socioéconomique et d'autres attributs. La reconnaissance et la valorisation de la diversité doivent s'accompagner d'efforts concertés pour assurer l'inclusion de diverses populations, c'est-à-dire faire en sorte que les individus soient et se sentent valorisés, respectés et soutenus de manière égale.

L'**inclusion** se rapporte à la création d'un environnement où tous les gens sont respectés de manière équitable et ont accès aux mêmes possibilités. À l'échelle de l'organisation, l'inclusion exige qu'on recense et supprime les obstacles (physiques ou procéduraux, visibles ou invisibles, intentionnels ou non intentionnels) qui nuisent à la participation et à la contribution [des candidats]. Elle exige également [...] une affirmation [...] des valeurs et des principes d'équité, de justice et de respect en se montrant ouverts à différentes opinions et perspectives, en acquérant une compréhension des autres cultures, expériences et communautés et en faisant un effort conscient pour être accueillants, serviables et respectueux de tous.

² CRSNG, guide du Candidat : https://www.nserc-crsng.gc.ca/_doc/EDI/Guide_for_Applicants_FR.pdf