équiterre

GUIDE DE MISE EN OEUVRE

Pour un approvisionnement alimentaire local dans les écoles du Québec

En partenariat avec:

100

Financé par:

Québec

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS 5

PRÉFACE 7

INTRODUCTION 11

DÉMARRAGE 15

Définir le projet et ses objectifs 15

Déterminer le type de projet 15
Établir des objectifs clairs, mesurables et réalistes 16
Rendre son projet accessible 17
Augmenter progressivement l'offre en aliments locaux 17

Constituer l'équipe idéale 18

Rallier une équipe-école mobilisée 18
Rassembler des partenaires dans la communauté 20

Cibler ses besoins 22

Identifier un lieu pour préparer et déguster les aliments locaux 22
Faire une liste d'équipements 23
Dresser un budget réaliste et détaillé 26

Penser hygiène et salubrité 28

Connaître les mesures d'hygiène et de salubrité 28
Suivre la bonne formation et avoir le bon permis en main 28
Et dans le cadre d'un contexte pandémique Ex. : COVID-19 30

Trouver des fournisseurs locaux 31

Dresser le portrait de l'offre alimentaire en place 31
Déterminer les critères d'achat à privilégier 31
Choisir son mode d'approvisionnement 31
Consulter des ressources pour l'approvisionnement local 34
Conclure des partenariats gagnants-gagnants 34

Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables 36

Soutenir une alimentation durable 36
Suivre les saisons 38
Transformer vos pratiques et économiser à long terme ! 39
Varier les couleurs, les formes et les textures 40

S'inspirer des autres 41

Avoir la combinaison gagnante 41
Préparez un plan de match 41

CONSOLIDATION 45

Établir le fonctionnement optimal pour la préparation et la distribution des aliments 45

Préparer les aliments 45
Distribuer les aliments 45

Assurer une gestion écoresponsable des surplus et des matières résiduelles 46

Le gaspillage alimentaire 48

Impliquer les élèves 49

Promouvoir le projet 52

PÉRENNISATION 54

Penser à l'avenir 55

Viser l'autofinancement 55
Trouver d'autres ressources financières 56

Mesurer les résultats obtenus 58

Sonder la satisfaction des parties prenantes 58
Ajuster le tir au besoin ! 58
Quantifier la part d'aliments locaux 58

Documenter votre expérience 59

Former la relève 59
Faire un bilan du projet 59

Faire rayonner votre projet 60

Prévoir un plan de communication 60
Maîtriser l'art du ***storytelling*** 61

Impliquer et mobiliser l'ensemble de l'équipe-école et la communauté 62

CONCLUSION 67

RESSOURCES 73

RÉDACTION

Équiterre

Rédaction de contenu

Geneviève Chatelain, Chargée de projets, Alimentation durable

Validation

Clara Canac, Conseillère, Alimentation durable
Murielle Vrins, Gestionnaire de programmes, Alimentation durable

Révision linguistique

Lyne Royer, Chargée de communications et coordinations graphique
Laura Henvel, Chargée de communications

Conception graphique

Chloé Miglierina, Designer Graphique

Remerciements aux partenaires et collaborateurs

100° une initiative de M361

Steve Lottinville, Chef projet, Direction stratégie partenariale et service conseil
Marianne Lacharité Lemieux, Conseillère en transfert de connaissances, Direction stratégie numérique et marketing social
Marianne Boire, Rédactrice en chef 100°

Association québécoise de la garde scolaire

Lucie Laurin, Chargée de projet et formatrice Je goûte, j'apprends !

Farm to Cafeteria Canada

Jesse Veenstra, Directrice nationale

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Patrice Beaudoin, Conseiller en commercialisation

Ville de Montréal

Marc Desautels, Superviseur Inspection des aliments

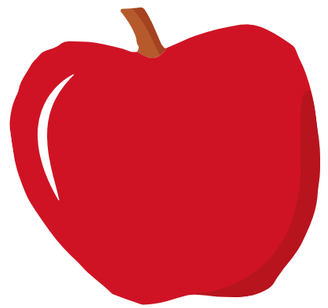
Photo Couverture : Robert Viau © Équiterre

REMERCIEMENTS

La création de ce guide a été rendue possible grâce à la collaboration de 100 degrés, une initiative de M361, et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), dans le cadre de l'appel de projets *Alimenter nos élèves : plus d'aliments sains, frais et locaux au menu des écoles*. Cet appel de projets s'inscrit dans la Politique gouvernementale de prévention en santé et de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois.

Plusieurs autres acteurs et partenaires ont été source d'inspiration pour la rédaction des contenus de ce guide de par leur engagement, leur savoir-faire et leur expertise terrain. Soulignons notamment l'engagement de l'équipe de *Farm to Cafeteria Canada* de même que les écoles investies dans l'initiative *De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile !*

Finalement, un merci chaleureux aux milieux dynamiques et inspirants, directions, professeurs-es, intervenants-es, personnel des services de garde et élèves qui mettent en œuvre et concrétisent les projets au quotidien dans les écoles. Grâce à vous, les milieux scolaires avancent vers une alimentation plus saine, locale et écoresponsable tout en contribuant à bâtir un système alimentaire durable et résilient.



En partenariat avec :

Financé par :

« Il ne suffit pas de réimaginer l'offre alimentaire pour favoriser les saines habitudes de vie des élèves. Ceux-ci doivent, à mon avis, être impliqués dans le processus. »

– Murielle Vrins

Earl Wilcox © Unsplash

PRÉFACE

Miser sur une alimentation durable dans nos écoles québécoises, couplée avec l'éducation alimentaire des jeunes, voilà mon objectif et ce qui me motive dans mon travail chez Équiterre depuis maintenant plus de 17 ans. C'était l'intention prioritaire derrière l'appel de projets et du parcours Impulsion de 100° qui a mené à la production de ce guide. À travers le projet De la ferme à l'école Québec, j'ai découvert une belle communauté prête à mettre les efforts nécessaires pour changer les choses. En accompagnant un grand nombre d'établissements à travers la province, nous avons pu constater les nombreux liens créés entre les équipes-école, les productrices et producteurs, les transformateurs-trices artisans-nes locaux et les familles !

Les initiatives De la ferme à l'école sont gagnantes sur tous les plans pour les élèves, mais également pour l'ensemble des communautés. Elles permettent de bâtir des systèmes alimentaires locaux forts et résilients. La mise en œuvre de tels projets permet aux écoles de faire participer leurs élèves à l'approvisionnement, à la culture, à la récolte, à la préparation, à la transformation et au service d'aliments sains, locaux et écoresponsables. Selon moi, ces initiatives doivent exister avec un ingrédient très important à utiliser abondamment : **le plaisir !** C'est bien connu, les enfants qui ont du plaisir à apprendre réussissent plus facilement ! De plus, la participation des jeunes à des projets structurants et éducatifs augmente leur sentiment d'appartenance envers leur école et leur communauté, les encourage à adopter de saines habitudes alimentaires qui influencent positivement leur développement.

Vous trouverez le cœur et l'expertise de notre équipe dans ce document et j'aimerais les remercier du fond du cœur ! De la ferme à l'école Québec est maintenant un mouvement qui prend de l'ampleur chez nous et j'espère que ce Guide de mise en œuvre aidera plusieurs écoles à emboîter le pas !

Murielle Vrins

Murielle Vrins
Gestionnaire de programmes,
Alimentation durable,
Équiterre

Les 3 piliers de l'approche

L'implantation d'initiatives structurantes en approvisionnement et en éducation alimentaire durable dans les écoles du Québec repose sur 3 piliers principaux qui sont des incontournables à considérer pour le succès des projets.

- **l'accès à une alimentation saine, locale et écoresponsable** pour tous les jeunes dans les milieux scolaires sous diverses formes à travers un approvisionnement alimentaire local, notamment par la bonification des menus des cafétérias, l'offre régulière de collations santé ou encore un service de comptoirs à salades;

- **l'apprentissage pratique et l'implication des élèves** et ce, à toutes les étapes du projet;

- **le développement des liens entre les jeunes et leur communauté** à travers le partenariat et la collaboration, une belle façon d'expérimenter la complémentarité entre les forces de l'équipe projet de l'école et du milieu.

De la ferme à l'école Québec

L'alimentation durable dans nos écoles du Québec pour plus de résilience

Pour notre société, les bénéfices des démarches d'approvisionnement alimentaire durable mises en place dans les écoles sont importants à plusieurs niveaux :

Santé : elles donnent accès aux élèves et aux membres de la communauté scolaire à une grande diversité d'aliments frais et sains.

Économie locale : elles stimulent les entreprises locales et régionales en encourageant des partenariats avec les agriculteurs-trices et les transformateurs-trices artisans-nes locaux permettant ainsi d'atteindre davantage d'autonomie alimentaire.

Environnement : elles encouragent les comportements qui favorisent le développement durable chez les élèves en plus de les sensibiliser à de nombreux enjeux écologiques (transport, pesticides, gaspillage alimentaire, emballage, etc.).

Éducation : elles permettent de sensibiliser les élèves à l'importance de leurs propres choix alimentaires, notamment en leur enseignant le fonctionnement du système agro-alimentaire de la terre à l'assiette.

Les démarches d'approvisionnement alimentaire durable sont aussi bénéfiques pour les équipes-écoles à travers :

Valorisation : elles procurent la fierté d'offrir ce qu'il y a de meilleur aux élèves et aux membres de la communauté scolaire et l'opportunité de bonifier leurs connaissances, de déployer leur créativité et de mobiliser les équipes.

Satisfaction : elles sont appréciées des élèves et des membres de la communauté scolaire et favorisent un plus grand sentiment d'appartenance envers l'école.

INTRODUCTION

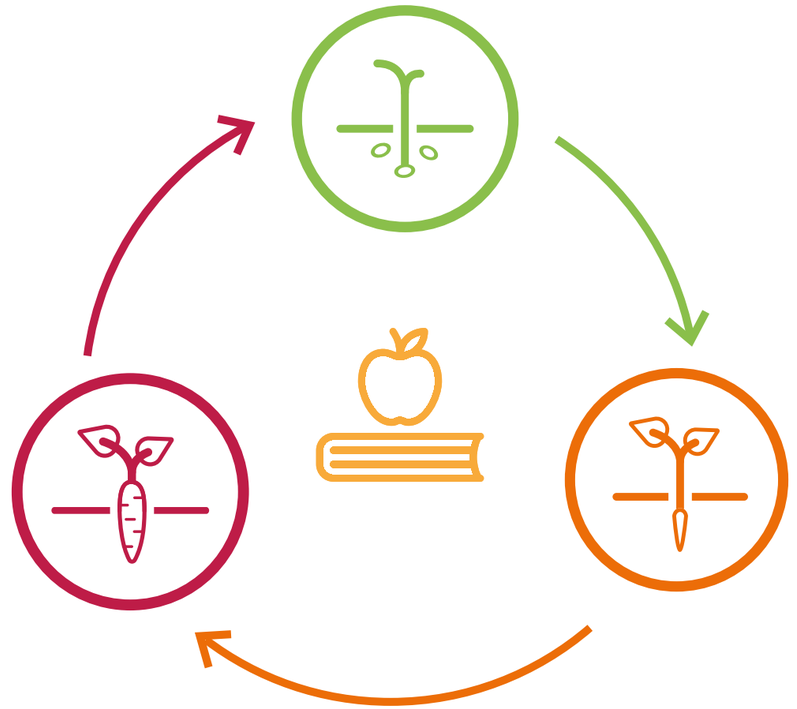
Le Guide de mise en oeuvre Pour un approvisionnement alimentaire local dans les écoles du Québec a pour objectif de mobiliser et de soutenir les écoles québécoises dans le développement d'une offre alimentaire qui favorise une alimentation saine, locale et écoresponsable. Il se veut un outil d'accompagnement pour mettre en place différents projets d'approvisionnement local.

Il a été conçu par Équiterre dans le cadre du parcours Impulsion et de l'appel de projets de 100° *Alimenter nos élèves: plus d'aliments sains, frais et locaux au menu des écoles*. Cet appel de projets a été rendu possible grâce au soutien financier du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). L'appel de projets vise à encourager la mise en place de différentes initiatives dans les écoles publiques québécoises afin d'augmenter la part d'aliments locaux dans l'assiette des élèves, d'encourager l'adoption de saines habitudes alimentaires et de favoriser l'achat local. Ce financement s'inscrit dans le cadre de la Politique gouvernementale de prévention en santé et de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois. L'objectif de cette dernière est d'augmenter de façon considérable la part des aliments de chez nous achetés par nos institutions et d'en faire une priorité.

La création de cet appel de projets est inspirée du mouvement De la ferme à l'école. Ce mouvement national, porté par l'organisation *Farm to Cafeteria Canada*, introduit les aliments sains et locaux dans les écoles et offre aux élèves des expériences d'apprentissage pratique qui favorisent l'éducation alimentaire, et ce, tout en renforçant le système alimentaire local et les liens entre l'école et la collectivité.

Le milieu scolaire offre une occasion d'éducation à l'alimentation saine, locale et écoresponsable incomparable. En plus de sensibiliser et d'éduquer les jeunes, un engagement fort de ce milieu a le potentiel d'informer et de sensibiliser les familles et les communautés.

Le développement d'une offre alimentaire saine locale et écoresponsable dans les écoles du Québec



1 Démarrage

- Définir le projet et ses objectifs
- Constituer l'équipe idéale
- Cibler ses besoins
- Penser hygiène et salubrité
- Trouver des fournisseurs locaux
- Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables.
- S'inspirer des champions
- Préparer un plan de match

2 Consolidation

- Établir le fonctionnement pour la préparation et la distribution des aliments
- Assurer une gestion écoresponsable des surplus et des matières résiduelles
- Impliquer les élèves
- Promouvoir le projet

3 Pérennisation

- Penser à l'avenir
- Mesurer les résultats obtenus
- Documenter son expérience
- Faire rayonner votre projet
- Impliquer et mobiliser l'ensemble de l'équipe-école et la communauté

DÉMARRAGE

1

- Définir le projet et ses objectifs
- Constituer l'équipe idéale
- Cibler ses besoins
- Penser hygiène et salubrité
- Trouver des partenaires locaux
- Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables.
- S'inspirer des autres

Photo : Myriam Baril-Tessier

L'alimentation, de la production à la consommation, a des impacts tant environnementaux que sociaux. Votre projet d'approvisionnement local doit participer au développement du territoire en travaillant avec votre communauté, et ce, de façon durable, c'est-à-dire en satisfaisant les besoins des générations actuelles et futures tout en préservant l'environnement et l'équité sociale et économique. Votre projet doit également encourager l'adoption de saines habitudes alimentaires chez vos élèves grâce à un meilleur accès à des produits sains, locaux et écoresponsables ainsi qu'à des activités éducatives. En tenant compte du développement durable et de l'éducation alimentaire à chaque étape de votre projet, vous aurez ainsi en main tous les éléments pour implanter un système alimentaire scolaire pérenne.

Définir le projet et ses objectifs

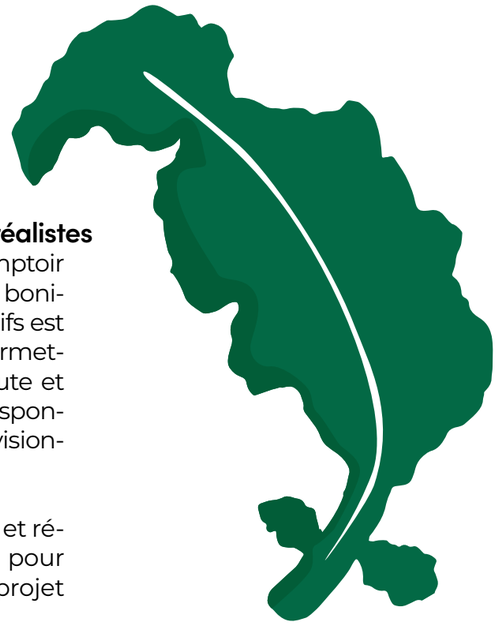
Déterminer le type de projet
Les projets d'approvisionnement local qui ont connu du succès sont ancrés dans la réalité de leur école et répondent aux besoins des élèves. En analysant l'offre alimentaire déjà en place dans votre école, vous devez donc déterminer avec votre équipe la problématique, c'est-à-dire l'enjeu auquel vous souhaitez répondre. En identifiant la problématique, vous serez mieux à même de déterminer le type de projet d'approvisionnement local que vous souhaitez mettre en place pour améliorer la situation.

Il est toujours préférable de bonifier l'offre alimentaire de votre école plutôt que de bâtir un projet en parallèle.

Bon à savoir

Exemples de projets adaptés à la réalité de l'école :

- ✓ Si votre école est située en milieu défavorisé et que vous souhaitez privilégier l'accès aux aliments frais, locaux et écoresponsables pour tous les élèves, il serait judicieux d'utiliser le système de collations déjà présent ou encore de prévoir des mesures pour permettre aux élèves moins nantis de manger à la cafétéria ou d'utiliser le comptoir à salades.
- ✓ Si votre école travaille déjà avec un service alimentaire, le comptoir à salades pourrait être l'option à privilégier pour augmenter la consommation de fruits et légumes locaux dans votre école. Si la cafétéria ne détient pas de comptoir, vous pourriez alors opter pour bonifier les menus.



Établir des objectifs clairs, mesurables et réalistes
Que vous décidiez de mettre en place un comptoir à salades[1], d'offrir des collations ou encore de bonifier le menu de la cafétéria, établir des objectifs est une étape incontournable. Ceux-ci vous permettront de ne pas vous égarer en cours de route et de garder l'alimentation saine, locale et écoresponsable au cœur du projet, autant par l'approvisionnement que par les activités éducatives.

Ces objectifs doivent être clairs, mesurables et réalistes. Vous devez prévoir des indicateurs pour mesurer la progression de la réalisation du projet et les résultats obtenus.

Bon à savoir

Exemples d'objectifs clairs, mesurables et réalistes :

- ✓ Vous devez viser une augmentation de l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsable à l'école de façon graduelle et permanente. Ainsi, un premier objectif pourrait être d'augmenter de 10 % votre volume d'achat d'aliments locaux au cours de la première année d'implantation du projet. La seconde année, ce pourcentage atteindrait 25 %. Votre indicateur serait donc le volume d'achat d'aliments locaux calculé en dollar. Un second objectif pourrait être d'intégrer 10 % de repas végétariens chaque semaine. Votre indicateur serait donc la part de repas végétariens offerts chaque semaine parmi l'ensemble de votre offre.

- ✓ Vous devez également prévoir des activités éducatives en lien avec votre projet. Ainsi, votre objectif serait d'offrir une activité éducative par semaine au cours de la première année d'implantation du projet. La seconde année, la fréquence pourrait passer à deux ou trois par semaine. Votre indicateur serait donc le nombre d'activités éducatives par semaine.

Apprenez-en davantage sur l'évaluation de votre projet dans la section. **Mesurer les résultats obtenus** à la p. 58.

Bon à savoir

Pistes de solutions pour un projet accessible et viable

- ✓ Offrir un coût de participation modique et donner la possibilité aux moins nantis d'en bénéficier gratuitement ;
- ✓ Utiliser les fonds de la mesure alimentaire pour améliorer son accessibilité ;
- ✓ Trouver des commandites ou des subventions pour baisser le prix de participation (table de concertation, comptoir d'action bénévole, etc.).

Pour d'autres idées de sources de financement, rendez-vous à la p.57

Rendre son projet accessible
L'idéal est de permettre à l'ensemble des élèves de votre école de pouvoir profiter de l'amélioration de l'offre alimentaire. Plus d'élèves auront accès au projet, plus son impact sera grand !

Augmenter progressivement l'offre en aliments locaux
Nous vous conseillons de mettre en vedette les aliments locaux au minimum une fois par semaine pour commencer. Par la suite, vous pourrez augmenter la fréquence de l'offre graduellement. Il est préférable de commencer plus timidement et de vous nourrir de vos succès pour augmenter graduellement plutôt que de viser trop haut et de devoir diminuer la cadence.

© Fous de Nature

Constituer l'équipe idéale

Constituer une équipe solide est la clé de la réussite de votre projet d'approvisionnement local. L'implication de chacun de ses membres est fondamentale pour la pérennité du projet. Trop nombreux sont les projets qui sont menés par une seule personne très enthousiaste - de type *superman* ou *superwoman*. Le risque est que le projet tombe à l'eau si la personne s'épuise ou quitte son poste. Vous devez donc vous assurer de répartir les rôles de façon équitable pour une gestion à long terme. Par exemple, on peut penser qu'il est préférable de donner le mandat de distribuer les collations à plus d'un-e bénévole pour assurer la continuité du projet pour les années à venir.

Rallier une équipe-école mobilisée

Les membres de votre école qui feront partie de l'équipe-école doivent être au centre de l'élaboration et de la gestion du projet. L'équipe-école peut être constituée de plusieurs membres dont : un-e responsable du projet, un-e membre de la direction, un-e enseignant-e, un-e membre de l'équipe du service de garde, un-e responsable du service alimentaire, un parent.

Voici des exemples de rôles pour chacun-e des membres de l'équipe-école. Le rôle de chacun-e doit être adapté en fonction de la constitution de votre équipe-école et du projet choisi.

École Louis-de-France © Équiterre

Exemples de rôles pour les membres de l'équipe-école

Membre	Rôle	Conditions de succès
Responsable du projet	• Communiquer avec l'équipe d'Équiterre et de M361 ; • Coordonner le projet ; • Coordonner l'équipe-école.	Le projet ne doit pas uniquement reposer sur les épaules du responsable.
Direction	• Appuyer le-la responsable et lui fournir les outils pour la réussite du projet ; • Veiller à ce que les objectifs du projet soient accomplis.	L'implication de la direction doit être soutenue à travers le temps, ainsi elle ne peut pas se limiter au dépôt du projet.
Enseignant-e	• Faire vivre une expérience immersive aux élèves en assurant une continuité des activités et des apprentissages en lien avec la littératie alimentaire.	Rassemblez des professeurs-es de tout horizon prêts-es à se mobiliser. Ils seront une des clés pour favoriser la participation des élèves.
Équipe du service de garde scolaire*	• Faire vivre une expérience immersive aux élèves en assurant une continuité des activités et des apprentissages en lien avec la littératie alimentaire.	L'équipe du service de garde scolaire favorise la participation des élèves par l'organisation de différentes activités et sorties.
Responsable du service alimentaire	• Choisir les fournisseurs ; • Acheter, recevoir et entreposer les aliments ; • Coordonner la préparation et le service des aliments.	Il est nécessaire d'inclure votre projet à l'offre alimentaire déjà existante dans votre école. Le responsable du service alimentaire doit donc participer.
Parents	• Offrir du matériel ; • Offrir des services d'expertise-conseil ; • Offrir du temps.	N'hésitez pas à consulter les parents. Ils constituent un bassin d'expertises intéressantes et diversifiées. Qui sait, vous trouverez peut-être un-e expert-e en jardinage pour aider les jeunes avec les semis ou encore un-e couturier-ère pour fabriquer des tabliers ?

* Dans certaines écoles, c'est l'équipe du service de garde scolaire qui coordonne le projet et effectue les tâches attribuées au service alimentaire.

Rassembler des partenaires dans la communauté
Pour solidifier votre projet et accroître son impact, unissez vos forces avec des partenaires communautaires. **Soyez stratégique : choisissez des partenaires qui ont les mêmes objectifs que vous et qui complètent l'expertise de votre équipe.** Votre quartier regorge de précieuses ressources qui pourraient vous aider !

Rechercher un engagement concret de la part de vos partenaires. Lorsque c'est possible, faites-leur mettre la main à la pâte ou à la terre. Faites-les prendre part aux discussions, mais surtout à l'action. Invitez-les à contribuer à l'organisation d'un atelier de cuisine de produits locaux, à l'inauguration de votre projet, au service des aliments, etc. Surtout, soyez clairs à propos du type d'engagement que vous recherchez pour démarrer la collaboration du bon pied et éviter toutes ambiguïtés.

© Équiterre

Exemple de partenaires potentiels et leur rôle

Membre	Rôle	Condition de succès
Table de concertation agroalimentaire de votre région	• Aider à trouver des produits locaux ; • Aider à établir des partenariats avec les entreprises agroalimentaires de la région.	Les tables agroalimentaires ont une connaissance approfondie de la filière agroalimentaire de votre région, profitez de cette expertise !
Table de concertation Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIR-SHV), Table de votre quartier	• Diriger vers les bonnes ressources ; • Aider à trouver les bons partenaires.	Les tables de concertation réunissent de nombreux partenaires travaillant sur le même enjeu. C'est votre chance de trouver le partenaire idéal.
Organisations travaillant avec votre communauté en alimentation ou en agriculture Cuisine collective, jardin communautaire, initiative pour renforcer la sécurité alimentaire, expert-e anti- gaspillage, spécialiste en éducation relative à l'environnement, initiative citoyenne en agriculture urbaine	• Offrir des services d'expertise-conseil pour la culture, la cuisine ou encore la distribution des aliments.	Choisissez un OBNL en fonction de sa mission pour compléter votre équipe grâce à son expertise.
Organisations travaillant auprès des personnes vulnérables Maison pour les aînés-es, organisme de réinsertion sociale (carrefour jeunesse-emploi, emploi-Québec), organisme de parrainage civique	• Offrir du temps.	Certaines organisations sont à la recherche d'opportunités d'activités, de travail ou d'occasions d'apprentissages pour leurs clientèles.
Centre de formation Centre de formation agricole, centre de formation en restauration	• Offrir une expertise et des services.	Un centre de formation local peut être intéressé à fournir un échange de connaissances et de services et ainsi offrir une expérience-terrain intéressante.
Nutritionniste Commission scolaire, direction de la santé publique, CIUSSS et CISSS*, organisations pour la promotion des saines habitudes de vie	• Jouer un rôle de concertation avec les différentes tables ; • Évaluer les besoins du milieu ; • Participer à l'implantation des programmes de promotion de saine alimentation et d'activités éducatives ; • S'assurer que les menus sont sains et diversifiés.	Selon votre région, il est possible que votre école ait accès aux services d'un-e nutritionniste. Certains services alimentaires ont déjà un-e nutritionniste qui peut, par exemple, valider les menus et vous aider à y inclure les aliments.
Producteurs-trices Marché public, coopérative de producteurs et productrices	• Assurer la continuité de l'approvisionnement alimentaire ; • Offrir des services d'expertise-conseil pour la culture des aliments.	Choisissez une ferme proche géographiquement de l'école. Les producteurs et les productrices locaux et locales peuvent apporter du soutien à long terme à votre projet.

* D'autres acteurs aux sein des CIUSSS et des CISSS, comme les organisateurs communautaires, peuvent être des personnes ressources.

Cibler ses besoins

Maintenant que vous avez rassemblé votre équipe, il est temps de bien cibler vos besoins en termes de ressources matérielles et financières.

Identifier un lieu pour préparer et déguster les aliments locaux
Le choix des endroits où les élèves pourront préparer et déguster les produits locaux doit s'adapter à la réalité de votre école.

Idéalement, il faut prévoir un local consacré à la préparation des aliments. Pour que ces opérations se déroulent en toute sécurité, ce local doit minimalement :

- Disposer d'un accès à un évier ;
- Disposer d'un accès à un réfrigérateur ;
- Avoir des espaces de rangement ;
- Être assez grand pour accueillir une classe d'élèves.

Myriam Baril-Tessier © Équiterre

École Notre-Dame-de-la-Garde © Équiterre

Pensez à vérifier si les espaces d'entreposage (chambre froide, congélateur) pourraient accueillir les produits locaux de saison qui peuvent demander plus de place. L'ensemble de ces espaces peut être partagé avec le service alimentaire.

Quant au lieu où les élèves profiteront de votre projet, il doit offrir une ambiance de repas agréable et favorable à bien se nourrir. Pour plus d'information à ce sujet, consultez les outils développés pour la formation *Ensemble pour des contextes de repas plus conviviaux*, par l'Association québécoise de la garde scolaire et l'outil pour évaluer les contextes de repas dans la section 11 du *Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends !*

Faire une liste d'équipements
Pour vous aider à bien préparer votre budget, vous devez également dresser une liste du matériel nécessaire pour mettre en œuvre votre projet. Il est donc nécessaire de bien évaluer ce que vous possédez déjà !

Dans la cuisine

Voici un exemple de tableau permettant de recenser le matériel de cuisine nécessaire à votre projet :

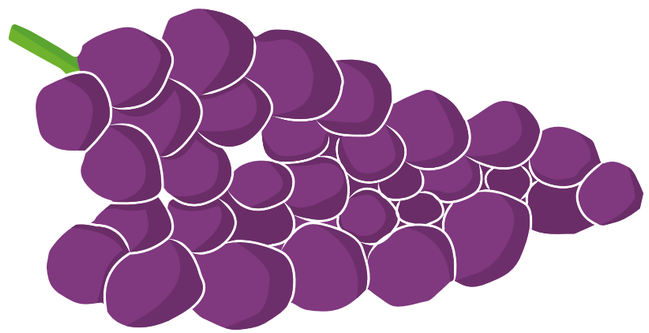
Équipement	Détail	Quantité suggérée	En inventaire	À prévoir	Prix
Électroménager (cuisinière, four, réfrigérateur, congélateur, lave-vaisselle, etc.)					
Congélateur	Commercial ou domestique	1		X	300 $
Mini électroménager (grille-pain, robot culinaire, bouilloire, etc.)					
Mélangeur électrique	Mélangeur à main	1	X		
Équipement de cuisine					
Sous-catégorie : Réalisation de la recette (Tasses à mesurer, couteau de chef, économe, fouet, planche à découper, etc.)					
Planche à découper	Petites planchettes 8" x 11½"	20 à 30, afin que tous les élèves d'un groupe puissent participer à l'atelier culinaire		X	10 $ l'unité
Sous-catégorie : recettes avec cuisson (casseroles, plaques de cuisson, moules, mitaines de four, sous-plat, etc.)					
Moule à muffins	Régulier ou à mini-muffins	4 à 5 moules de 12 muffins		X	20 $ l'unité
Sous-catégorie : service et conservation des aliments (plats réutilisables, bacs, etc.)					
Bacs	Bac de rangement en plastique 50 L	3		X	12 $ l'unité
Vaisselle et ustensiles (assiettes, bols, verres, cuillères, fourchettes, couteaux, etc.)					
Petit bol	Incassable	20 à 30, pour la dégustation et éviter la vaisselle jetable.	X		

Pour plus de détails, consultez le Tableau de spécifications et d'inventaire des équipements dans la section 4 du *Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends !* de l'Association québécoise de la garde scolaire.

Au jardin

Voici un exemple de tableau permettant de recenser l'ensemble du matériel de jardinage nécessaire à votre projet :

Équipement	Détail	Quantité suggérée	En inventaire	À prévoir	Prix
Matériel de jardinage (bacs, pots, tuteurs, toile de jute, transplantoir, mini-rateau, arrosoir, etc.)					
Transplantoir	Mini transplantoir en acier	10		X	10 $ l'unité
Matériel pour la serre (facultatif) (tables, armoire à outils, bacs, etc.)					
Armoire à outils	Armoire à outils 36" x 32" x 72"	2	X		
Semis et plantations (graines, semis, terreau, etc.)					
Terreau	Terreau d'empotage 30 L	5		X	12 $ l'unité
Compostage et recyclage des déchets verts (composteur, mélangeur de compost, sacs, etc.)					
Composteur	Composteur en bois 150 L	1	X		
Planification (calendrier, cahier de suivi, étiquettes à planter, etc.)					
Étiquettes d'identification	Étiquettes à planter en bois et ardoise réutilisables	50		X	6 $



Dresser un budget réaliste et détaillé

Le budget s'avère être l'outil de prédilection pour la planification financière. Pour être efficace, il se doit d'être cohérent, conforme aux normes du projet, réaliste et détaillé. Utilisez la grille ci-dessous et le modèle proposé en annexe **(Annexe 2)** pour compléter votre budget.

Grille d'analyse de son budget

Caractéristique	Questions à se poser	Astuces
Cohérent	• Est-ce que le budget est cohérent avec la description de votre projet ? • Est-ce que l'école réserve un budget pour l'achat d'aliments locaux ?	Les dépenses présentées devraient vous permettre d'atteindre votre objectif.
Conforme	• Est-ce que le budget respecte les exigences de l'appel de projets ?	N'hésitez pas à consulter les normes respectives à votre appel de projet.
Réaliste	• Est-ce que les dépenses énumérées dans le budget répondent à la réalité du marché ?	Si vous prévoyez acheter de l'équipement ou recourir aux services d'un professionnel, faites des recherches de prix ou encore demandez des soumissions.
Résilient	• Quelle est votre méthode d'évaluation et de gestion des risques reliés au projet ?	Intégrez à différentes étapes de la gestion de votre projet une identification des risques et des moyens pour les atténuer en cours de projet.
Détaillé	• Est-ce que toutes les dépenses nécessaires à la réalisation de votre projet sont bien énumérées ? • Est-ce que tous les revenus sont bien indiqués ?	Assurez-vous de bien identifier les sources de revenus et toutes les dépenses.

En complétant votre budget, gardez à l'esprit que votre projet doit se poursuivre même après la fin de l'appui financier. Pour connaître les meilleurs moyens d'assurer la viabilité financière de votre projet, consultez la section **Pensez à l'avenir** à la p. 55

École Louis-de-France © Équiterre

Penser hygiène et salubrité

Connaître les mesures d'hygiène et de salubrité

Les mesures d'hygiène et de salubrité alimentaires sont un aspect primordial à considérer lors de la planification de votre projet.

Ces mesures sont fournies par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour assurer la salubrité des aliments à travers toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement. Pour connaître ces mesures, vous pouvez consulter le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.*

Si vous avez l'intention de faire des ateliers culinaires avec vos élèves, vous pouvez consulter les conseils pratiques du MAPAQ à ce sujet. Vous pouvez également consulter la fiche 5 du guide Recette pour réussir des ateliers culinaires sur les règles d'hygiène et de salubrité à transmettre aux élèves. Pour des ateliers culinaires, aucun permis n'est exigé.

Suivre la bonne formation et avoir le bon permis en main.

Les obligations en matière d'hygiène et de salubrité diffèrent en fonction du type de projet que vous mettez en place et des personnes qui seront responsables de la préparation et du service des aliments (ex.: école, service de garde scolaire, service alimentaire, organisme sans but lucratif (OSBL), etc.).

Si l'objectif est de vendre les aliments cuisinés, un permis est nécessaire. Encore une fois, selon la nature de l'établissement et de ses activités, différents types de permis sont exigés par le MAPAQ. De plus, un membre du personnel doit recevoir la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Cette personne sera responsable de faire respecter les règles d'hygiène et de salubrité. Elle devra ainsi transmettre à l'équipe-école et aux bénévoles les consignes à suivre[1]; définir les rôles de chacun des intervenants qui reçoivent, entreposent, préparent et distribuent les aliments; mettre en place une procédure d'entretien des locaux et des équipements de cuisine et s'assurer de la conservation adéquate des surplus d'aliments afin de les réutiliser de façon sécuritaire.

[1] Vous pouvez utiliser la capsule vidéo *Manipuler les aliments, une responsabilité importante* du Club des petits déjeuners.

© Adobe Stock

En résumé, vous devez évaluer rigoureusement trois éléments pour déterminer les réglementations d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent à votre projet, soit :

- Où se fait la préparation des aliments ?
- Qui gère la préparation des aliments ?
- Est-ce qu'il y a vente d'aliments ?

Chaque déclinaison d'exigences est détaillée dans le tableau en annexe **(Annexe 3)**. Ce tableau donne un aperçu de vos obligations, mais il est de votre responsabilité de vérifier sur le site du MAPAQ les mesures qui s'appliquent à votre établissement.

Les recommandations et les consignes du MAPAQ ont toujours préséance sur ce qui est indiqué dans ce Guide.

Même si dans votre situation ce n'est pas une obligation, il est fortement recommandé de tout de même désigner une personne à titre de responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et veiller à ce que cette personne soit titulaire d'une formation offerte par le MAPAQ.

Que faire dans le cadre d'un contexte pandémique ?

- ✓ **Continuez de suivre les mesures d'hygiène et de salubrité.** Il n'existe actuellement aucune preuve suggérant que la nourriture est une source ou une voie probable de transmission de la COVID-19. De plus, le virus ne se multiplie pas dans les aliments.
- ✓ Prévoyez et mettez à la disposition du personnel l'équipement de protection nécessaire en nombre suffisant.
- ✓ Comme le virus peut survivre de deux heures à neuf jours, selon la surface et l'environnement, il importe de poursuivre le nettoyage, l'assainissement et la désinfection des surfaces de façon appropriée.
- ✓ Vérifiez que les aliments sont toujours couverts par le pare-haleine.
- ✓ Assurez-vous de toujours laver les fruits et légumes à l'eau.
- ✓ Le libre-service par les élèves n'est pas recommandé dans le but de limiter l'utilisation des ustensiles et pinces à usage multiple dédiés à la manipulation des produits. Le service peut être assuré par un-e préposé. Cette personne devra faire preuve d'une vigilance accrue pour assurer le respect des consignes.
- ✓ Aménagez les lieux pour avoir le plus de distance possible entre les personnes.
- ✓ Prévoyez un espace pour permettre le lavage des mains ou l'usage d'une solution hydro-alcoolique pour tous les élèves.
- ✓ Assurez-vous que les élèves attendent en file, en maintenant la distanciation physique, loin des aliments et des ustensiles.
- ✓ Installez les affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique aux endroits stratégiques (entrée, locaux, toilettes, portes extérieures, etc.).

Toutes les autres directives transmises par la santé publique doivent être appliquées.

Pour plus de détails, consultez le site de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) et de l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).

Pour les services de garde, vous pouvez consulter l'aide-mémoire sur les bonnes pratiques en accord avec les mesures de prévention de la COVID-19 publié par le gouvernement du Québec.

Trouver des fournisseurs locaux

Un travail de recherche et de réflexion est nécessaire afin de bien choisir vos fournisseurs en produits locaux. Considérez ce travail comme un investissement payant à long terme qui vous permettra d'offrir une offre alimentaire de qualité à vos élèves.

Dresser le portrait de l'offre alimentaire en place

Avant d'entamer toute démarche pour trouver des fournisseurs locaux, il est essentiel de dresser le portrait de l'offre alimentaire qui est déjà en place à votre école. Voici quelques questions à vous poser :

- Quels sont vos fournisseurs actuels ?
- Votre centre de services scolaires a-t-il déjà une liste de fournisseurs approuvés ?
- Avez-vous accès à des groupes d'achat ?
- L'offre est-elle en cohérence avec les valeurs de l'école ?
- L'offre permet-elle d'inclure des aliments sains, locaux et écoresponsables au menu ?
- Votre école a-t-elle une politique alimentaire ou de développement durable qui pourrait influencer les critères d'achat ?
- Avez-vous déjà sondé les membres de la communauté scolaire pour connaître leurs intérêts ?
- Avez-vous déjà des partenariats avec des fermes permettant d'offrir des activités éducatives aux élèves (ex : visite, journée thématique à l'école, etc.) ?

Le Système d'information scolaire pourrait vous aider à faire le portrait de l'offre alimentaire de votre école, à l'aide d'un questionnaire à remplir en ligne.

Déterminer les critères d'achat à privilégier

Quels sont les critères d'achat que vous souhaitez privilégier ?

- Type d'entreprise
- Prix
- Qualité (valeur nutritionnelle, fraîcheur)
- Variété de l'offre
- Préférences des élèves
- Disponibilité des produits locaux, de saison, biologiques, en circuits courts
- Flexibilité du service offert (livraison, horaire, facturation)
- Relation avec le distributeur
- Présence d'allergènes

Choisir son mode d'approvisionnement

Plusieurs sources d'approvisionnement sont possibles pour faire vos achats. Bien que tous les types de fournisseurs offrent des avantages et des désavantages, certains facilitent l'achat de produits locaux.

Tableau d'analyse des différents modes d'approvisionnement

Type de fournisseur	Avantages	Désavantages	Astuces pour dénicher les produits locaux
Distributeur alimentaire (Intermédiaire qui achète des produits et les redistribue à sa clientèle)	• Commande en ligne possible avec liste d'achat prédéterminée; • Service de livraison bien organisé; • Prix en gros volume souvent plus avantageux.	• Gros volume de commande demandé; • Journée de livraison parfois imposée; • Présence d'un lieu de livraison adapté à un gros camion à prévoir; • Démarches nécessaires pour obtenir les fruits et légumes locaux.	• Demandez l'identification de la provenance des produits à vos fournisseurs et exigez des aliments locaux; • Un fournisseur supplémentaire de fruits et légumes pourrait être nécessaire.
Supermarché ou épicerie	• Accès aux rabais hebdomadaires; • Grande variété de fruits et légumes et autres produits disponibles; • Commande en ligne; • Livraison disponible; • Service de préparation d'aliments possible (plateau de fruits coupés, crudités, fromage en cubes, etc.); • Collaboration et dons possibles (plusieurs chaînes ont des programmes).	• Temps requis pour éplucher les rabais; • Moins économiques pour les plus gros volumes; • Temps requis pour se déplacer s'il n'y a pas de livraison.	• Repérez les produits portant les marques de certification Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec; • Plusieurs régions du Québec ont développé leur propre campagne souvent accompagnée d'un logo pour promouvoir les produits locaux. Découvrez celui près de chez vous! Exemples: Gaspésie Gourmande, Goûtez Lanaudière, Croquez l'Outaouais, etc.
Fruiterie	• Accès à une variété de fruits et légumes qui sont souvent locaux et de saison; • Prix peut être plus avantageux; • Contact souvent plus personnalisé.	• Temps requis pour se déplacer s'il n'y a pas de livraison; • Commande en ligne pas toujours disponible; • Liste d'achat à élaborer soi-même.	• Choisissez des produits de saison.
Jardin scolaire ou communautaire	• Accès à des fruits et légumes frais, locaux et à faible coût; • Effet éducatif auprès des élèves.	• Autre fournisseur à prévoir pour compléter les achats; • Connaissances et ressources requises pour l'entretien du jardin et pour la cueillette.	• Bénéficiez d'un accompagnement de la part des organismes locaux ou encore de Croquarium.
Marché public	• Accès à des fruits et légumes locaux et de saison et parfois biologiques; • Soutien de l'économie locale; • Contact souvent plus personnalisé; • Liens créés avec la communauté, entre autres pour organiser des activités éducatives avec les producteurs-trices.	• Livraison pas toujours possible ou parfois moins fréquente (à vérifier); • Commande en ligne et listes d'achat souvent non disponibles.	• Le marché public regroupe plusieurs producteurs-trices, transformateurs-trices artisans-es locaux, n'hésitez pas à conclure des ententes directement avec eux.
Producteur-trices maraîcher-ères locaux ou transformateurs-trices artisans-es	• Accès à des fruits et légumes locaux, de saison et parfois biologiques; • Soutien de l'économie locale et possiblement l'agriculture biologique; • Contact souvent plus personnalisé; • Liens créés avec la communauté, entre autres pour organiser des activités éducatives avec les producteurs-trices.	• Autre fournisseur à prévoir pour compléter; • Commande en ligne et listes d'achat pas toujours disponibles; • Achats à récupérer à un point de cueillette, quand la livraison n'est pas possible.	• Des partenariats auprès de fournisseurs locaux peuvent maximiser le budget, réduire le temps pour effectuer les commandes et permettre d'obtenir des livraisons; • Si votre école a participé à la campagne de financement Écoles enracinées, vérifiez si le-la fermier-ière pourrait vous approvisionner; • Votre école peut s'abonner aux paniers bio du Réseau des fermiers et fermières de famille. Elle peut même devenir un point de cueillette des paniers bio.
Organisme d'aide alimentaire local	• Offre fréquente d'un service de préparation d'aliments possible; • Préparation du menu selon leurs arrivages; • Possibilité de faire des économies si l'organisme peut partager des dons avec l'école; • Liens créés avec la communauté.	• Livraison pas toujours possible ou parfois moins fréquente à vérifier; • Vérification de la bonne valeur nutritive des aliments nécessaire.	• Prenez contact avec les banques alimentaires de votre région, celles-ci ont souvent des liens avec des fermes locales, des supermarchés, des distributeurs et d'autres acteurs du système alimentaire; • Participez au programme du Club des petits déjeuners ou à celui de la Cantine pour tous. Vous recevrez ainsi du soutien pour choisir le fournisseur et pour vous approvisionner.
Traiteur ou concessionnaire scolaire	• Possibilité de créer le menu; • Offre du service de préparation d'aliments possible; • Contact personnalisé; • Livraison quotidienne, donc qui requiert moins d'entreposage des aliments; • Possibilité de profiter de leur programme de rabais en combinant vos achats.	• Prix parfois plus élevé; • Rare offre de produits locaux et de saison.	• Travaillez avec des entreprises reconnues Aliments du Québec au menu; • Faites valoir l'importance de vos critères d'achat.

Inspiré du tableau d'analyse des fournisseurs possibles, section 5 du Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends! de l'Association québécoise de la garde scolaire.[2]

[2] Ce guide pratique a été conçu dans le but de fournir des ressources et des outils pratiques afin de soutenir les intervenants scolaires. Bien que les exemples donnés fassent référence à la garde scolaire et aux écoles primaires, le guide est également approprié pour les écoles secondaires. Les ressources et les outils sont conçus pour être utilisés dans le cadre d'un programme de soutien alimentaire, mais ils pourront certainement être utiles dans d'autres contextes, comme dans la planification d'ateliers culinaires ou encore de repas offerts par un traiteur scolaire ou même lors d'événements scolaires ou de collecte de fonds.

Consulter des ressources pour l'approvisionnement local
Un des éléments clés à considérer dans le choix de votre fournisseur est sa localisation géographique. Gardez en tête que plus l'entreprise agricole ou de transformation artisanale se trouve près de l'école, plus votre projet sera intéressant et facile pour l'ensemble des parties prenantes. La distance à parcourir par les aliments sera moins grande, épargnant ainsi des coûts de distribution, du temps et des gaz à effet de serre, en plus d'offrir aux élèves un meilleur accès aux installations.

Consulter notre page de ressources pour trouver différents types de fournisseurs locaux ou régionaux.

École Saint-Louis-de-Gonzague © Équiterre

© Équiterre

Conclure des partenariats gagnants-gagnants
La meilleure façon de conclure des partenariats avec des fournisseurs locaux est de les contacter directement. Les producteurs-trices maraichers-ères sont bien souvent occupés-es dans les champs. Il est parfois plus facile pour eux de discuter avec vous le soir, par téléphone ou par courriel. L'hiver est la saison la plus propice pour entreprendre des discussions puisque c'est à ce moment qu'ils et elles planifient leurs récoltes. Lorsque c'est possible, offrez leur de vous rendre sur place afin de les rencontrer en personne.

Pour les convaincre de collaborer à votre projet, vous devez leur prouver que vous leur offrez une opportunité d'affaire intéressante.

Bon à savoir

Voici quelques arguments béton pour convaincre les fournisseurs locaux. S'investir dans ce projet, c'est :

- ✓ Tisser des liens avec la communauté ;
- ✓ Contribuer à la santé des élèves ;
- ✓ Bénéficier d'une belle visibilité auprès des familles et des membres du personnel ;
- ✓ Avoir un autre canal de mise en marché ;
- ✓ Recevoir un prix juste pour les produits ;
- ✓ Bénéficier d'une main-d'oeuvre gratuite quelques jours par année grâce aux corvées dans les champs avec les élèves ;
- ✓ Profiter d'un débouché pour les produits déclassés et imparfaits qui auraient peut-être été jetés.

Une fois qu'ils seront convaincus, concluez une entente afin de déterminer :

- Les produits achetés ;
- Les prix ;
- Le volume d'achat ;
- La période de livraison ;
- Le processus de prise de commande ;
- Le calendrier des livraisons ;
- Les conditions d'emballage ;
- Les processus de conformité aux normes d'hygiène et de salubrité ;
- Les conditions et le processus de paiement.

La liste des choses à déterminer peut sembler bien longue, mais il est préférable de partir votre collaboration sur une bonne base en étant le plus clair possible. Mettez en place des mécanismes de communication et de suivi nécessaires à une saine collaboration.

La clé d'un partenariat à long terme est de cultiver une relation de respect et de confiance. Pour développer une relation étroite avec votre fournisseur de produits locaux, n'hésitez pas à :

- Offrir des activités de sensibilisation et de formation à l'approvisionnement local pour le personnel de l'école et du service alimentaire ;
- Organiser des activités de sensibilisation et de promotion qui mettent en valeur ses engagements en matière d'approvisionnement local et écoresponsable.

Pour éviter d'être pris-e de court, concluez des ententes avec différents fournisseurs, vous aurez ainsi accès à une plus grande variété de produits et vous vous assurerez d'un approvisionnement local à long terme. Pour plus d'information, consultez le guide De la ferme à l'école Nouveau-Brunswick, p.18.

Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables.

Soutenir une alimentation durable

Une fois que vous avez trouvé vos fournisseurs, il est temps d'élaborer vos menus. Assurez-vous qu'ils favorisent une alimentation durable, c'est-à-dire une alimentation qui satisfait les besoins des générations actuelles et futures tout en préservant la santé de l'environnement et en garantissant l'équité sociale et économique.[3] **En choisissant des produits locaux, vous contribuez déjà à cette vision. Vous pouvez toutefois aller encore plus loin !**

Voici quelques pistes :

Privilégier les aliments locaux de saison et biologiques

Tout en découvrant des aliments d'une fraîcheur exceptionnelle, s'approvisionner localement et de saison permet de soutenir les producteurs-trices de nos régions, de préserver le territoire et le savoir-faire agricole et de diminuer les impacts négatifs du transport. Plus encore, choisir des aliments biologiques c'est choisir de soutenir des techniques de production plus respectueuses de l'environnement et de la santé humaine. C'est donc un choix santé, puisque la consommation de produits biologiques permet de réduire l'exposition aux résidus de pesticides.

[3] FAO. *Alimentation et agriculture durables,* [En ligne], 2020.

Myriam Baril-Tessier © Équiterre

Viser une alimentation essentiellement végétale

La réduction de la consommation de protéines animales permet de réduire de façon importante les impacts environnementaux liés à l'alimentation. En effet, l'empreinte écologique de la consommation de protéines animales est largement supérieure à celle de la consommation de protéines végétales en termes d'utilisation d'eau et de pesticides, de superficies cultivées et d'émissions de gaz à effet de serre.[4] Ainsi, explorez la grande diversité de recettes végétariennes ou végétaliennes qui proposent de remplacer les protéines animales par des légumineuses par exemple. Pour ce qui est de la consommation de poissons, privilégiez les pêches certifiées durables.

Soutenir une alimentation équitable

Certains aliments ne peuvent être produits localement. Si vous souhaitez tout de même les incorporer à votre menu, favorisez les produits issus du commerce équitable qui est garant d'un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect. Les aliments issus du commerce équitable (bananes et fruits importés, riz, quinoa, café, noix de coco, etc.) favorisent ainsi l'autonomie et le développement des communautés du Sud, le respect des producteurs-trices et une agriculture durable.

Encourager une alimentation juste, accessible et qui tend à réduire le gaspillage

L'alimentation durable est intrinsèquement liée à la notion de sécurité alimentaire. Aujourd'hui, la sécurité alimentaire ne décrit plus simplement la nécessité de nourrir une population croissante, elle vise à offrir à tous-tes une justice alimentaire, donc une nourriture de qualité qui tient compte des spécificités culturelles.

La réduction du gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale est une condition pour atteindre la sécurité alimentaire. En effet, un tiers des aliments produits chaque année dans le monde est perdu ou gaspillé, ce qui a un impact social et environnemental très important.

Ainsi, une alimentation durable tend vers la réduction du gaspillage des ressources en développant les compétences culinaires (la transformation, la conservation) et la valorisation des matières résiduelles (compostage et recyclage). Plus encore, l'optimisation des ressources soutient la réduction des emballages dans une optique zéro déchet.

Consultez le Guide de menus durables de l'initiative *Nourrir la Santé* pour encore plus de moyens concrets d'intégrer ces critères à vos menus.

[4] Pour plus d'informations sur l'importance de la réduction de la consommation de viande pour la santé de la planète et de la population, consultez le rapport de la Commission EAT-Lancet : COMMISSION EAT-LANCET. *Une alimentation saine issue de production locale Alimentation*, Planète, Santé, [En ligne], 2019.

Suivre les saisons

Vous pouvez vous référer au calendrier de saison afin de connaître les produits locaux disponibles en tout temps. N'hésitez pas à choisir et à nommer des légumes que vous voulez mettre en valeur chaque saison pour les faire rayonner, même si cela demande de modifier le menu au cours de l'année. Cela est également important pour le suivi des allergies alimentaires.

Benoît Demers © Équiterre

Bon à savoir

Un approvisionnement local, même l'hiver!
Pour pouvoir goûter aux plaisirs de l'alimentation locale même durant la saison froide, vous pouvez:

- ✓ Augmenter l'espace d'entreposage de type chambre froide pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, les courges, les oignons, les patates, les légumes racines, etc.;
- ✓ Augmenter l'espace de congélation pour les produits locaux de saison (ex.: fruits, légumes, poissons, etc.);
- ✓ Transformer et ou congeler vous-même les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance (ex.: les petits fruits, les fines herbes, les tomates, les poivrons, les courges, les feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités, bénéficier d'un rabais au volume et de limiter le nombre de livraisons.

Ces astuces sont tirées de la fiche pratique pour le milieu scolaire: La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local & écoresponsable d'Équiterre.

Transformer vos pratiques et économiser à long terme!

Le prix est considéré comme un facteur de contrainte majeure à l'achat local. Pourtant, la plupart des acteurs de la chaîne d'approvisionnement s'accorde pour dire que les produits locaux sont moins chers en saison. Chacune des actions ci-dessous permet de faire des économies sur le long terme et de réinvestir dans l'achat d'aliments locaux et écoresponsables tout en ayant un impact positif sur l'environnement.

- Bonifiez l'offre de repas végétariens pour augmenter votre pouvoir d'achat, réduire votre empreinte écologique et servir une diversité d'aliments:
  - Offrez plus d'options végétariennes en augmentant le nombre de repas sans viande par semaine;
  - Apprivoisez les légumineuses en réalisant des recettes moitié viande/moitié légumineuses.
- Réduisez les achats de produits transformés et ultra-transformés pour diminuer les coûts et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats;
- Variez les sources d'approvisionnement en favorisant la mise en marché de proximité (circuit court), soit par exemple: la vente directe par les producteurs-trices, les marchés fermiers, les marchés publics, les paniers bio, les groupes d'achats, etc.;
- Développez une production potagère pour réduire les coûts de l'approvisionnement auprès de fournisseurs externes;
- Diminuez le gaspillage alimentaire en conservant vos aliments de manière optimale, en planifiant les portions et les besoins tout en envisageant une meilleure utilisation des restes;
- Éliminez les contenants jetables pour réduire les coûts d'achats et l'impact environnemental.

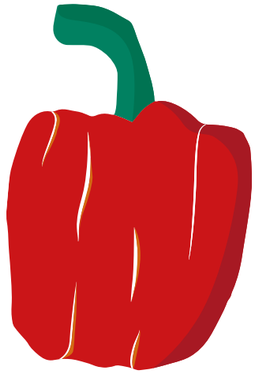
Ces astuces sont tirées de la fiche pratique pour le milieu scolaire: La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local & écoresponsable d'Équiterre.

Consultez également LE POUVOIR D'ACHAT: 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux du Réseau pour une alimentation durable.

Varier les couleurs, les formes et les textures

Pour intéresser les jeunes à votre nouvelle offre alimentaire, vous allez devoir user de votre créativité ! Jouez sur les couleurs et les formes. Offrez-leur le même légume apprêtez de différentes façons : cru, cuit, râpé, en spirale, en salade, dans un sauté, un dessert, etc. Faites-en votre aliment vedette de la semaine ! Pensez également à proposer des thèmes selon les fêtes, les journées nationales, les différentes nationalités, etc.

Rappelez-vous que, ultimement, la meilleure façon pour que vos élèves adoptent votre nouveau projet est de les faire participer. Rendez-vous à la section **Impliquer les élèves** à la page 49 pour découvrir une foule d'idées.



© Aliments qu Québec

S'inspirer des autres

De nombreuses institutions publiques et plus particulièrement des écoles ont déjà fait le saut vers un approvisionnement sain, local et écoresponsable. N'hésitez pas à vous inspirer de ces exemples.

- Contactez Aliments du Québec afin d'être mis en contact avec des établissements qui ont cette expérience ;
- Consultez les portraits des écoles de la cohorte 2018 de la Bourse De la ferme à l'école Canada.

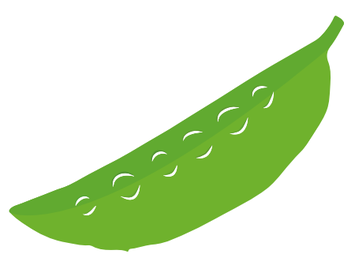
Avoir la combinaison gagnante

Les écoles qui ont mis sur pied des projets d'approvisionnement sains, locaux et écoresponsables ont des caractéristiques communes. Leur projet :

- Est réaliste et repose sur des objectifs clairs ;
- Est mené par une équipe solide ;
- S'appuie sur un réseau régional de partenaires stratégiques ;
- Cible les besoins de l'école (ressources matérielles et financières) ;
- Est conforme aux mesures d'hygiène et de salubrité alimentaire ;
- Repose sur des partenariats gagnants avec des fournisseurs locaux ;
- Propose des menus qui prônent l'alimentation durable.

Et surtout, il a été planifié soigneusement.

À vous de jouer !



Préparez-vous un plan de match

Le succès de votre projet repose, en partie, sur sa planification. À cette étape-ci, vous devriez avoir une bonne idée de votre projet :

- Ses caractéristiques principales (type de projet et d'activités projetées) ;
- Son ampleur (nombre et fréquence des activités, nombre de participants-es) ;
- L'équipe pour le réaliser ;
- Les ressources nécessaires pour atteindre vos objectifs ;
- Les règles d'hygiène et de salubrité à respecter (formation, permis) ;
- Les fournisseurs locaux impliqués ;
- Les aliments que vous allez servir.

Maintenant que vous avez tous les éléments en main, il est temps de faire un plan de travail. Il doit comprendre :

- Toutes les étapes de la réalisation du projet de façon détaillée ;
- Les personnes qui ont été recrutées comme membre de l'équipe-école ainsi que leur rôle ;
- Un échéancier pour chacune des étapes de la réalisation du projet et le nom des personnes responsables pour chacune de ces étapes. Vous trouverez un exemple en annexe **(Annexe 5)**.

NOTES

CONSOLIDATION

2

- Établir le fonctionnement optimal pour la préparation et la distribution des aliments
- Assurer une gestion écoresponsable des surplus et des matières résiduelles
- Impliquer les élèves
- Promouvoir le projet

Établir le fonctionnement optimal pour la préparation et la distribution des aliments

Malgré la planification solide de votre projet, son implantation peut entraîner des défis supplémentaires. Il est possible que vous deviez passer par un processus d'apprentissage de type essai-erreur pour atteindre un fonctionnement optimal. Si, après quelques essais, vous vous rendez compte qu'il y a une façon plus optimale de procéder, n'hésitez pas à remettre en question certaines de vos pratiques et d'ajuster votre plan de travail en conséquence.

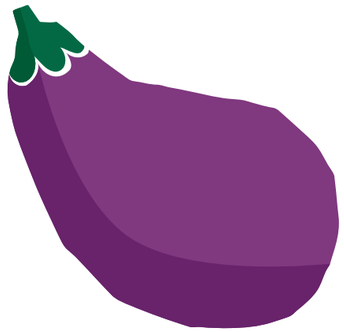
Préparer les aliments

La clé du succès pour une préparation efficace des aliments est la participation des élèves. Leur degré d'implication et les personnes qui veillent à leur encadrement diffèrent selon les écoles. Il faut trouver la formule qui s'adapte le mieux à votre réalité.

Distribuer les aliments

Il existe autant de façons de fonctionner que de projets ! L'important est de trouver la méthode qui convient le mieux à votre école. Le mot d'ordre reste le même : la simplicité. Lorsque c'est possible, tentez d'intégrer l'inscription des commandes et les paiements à un processus déjà existant.

Le service des aliments peut être fait par des élèves, un membre du personnel de l'école ou du service alimentaire ou encore des bénévoles.



Bon à savoir

Exemple d'implication des élèves dans la préparation des aliments :

- ✓ Le jour-même, une demi-classe d'élèves accompagnée d'un-e employé-e d'un OBNL fait la préparation de tous les aliments qui se retrouveront dans le comptoir à salades ;
- ✓ Les élèves préparent certains aliments du repas la veille grâce à des ateliers culinaires avec un-e éducateur-trice du service de garde scolaire ;
- ✓ Les élèves préparent toute la nourriture durant leur cours d'entreprenariat avec leur enseignant-e ;
- ✓ La chef-fe du service alimentaire encadre des élèves bénévoles et un-e employé-e issu-e d'un programme de réinsertion à l'emploi pour la préparation des aliments.

Pour apprendre d'autres façons **d'impliquer les élèves**, rendez-vous à la p.49

Photo : Myriam Baril-Tessier

Assurer une gestion écoresponsable des surplus et des matières résiduelles

Un système de commande à l'avance peut vous permettre de mieux contrôler les quantités et donc assurer une gestion écoresponsable de la préparation et de la distribution des aliments. Un système de planification et d'évaluation peut être utile pour corriger le tir au fur et à mesure et ainsi éviter le gaspillage alimentaire.

© Équiterre

Idées

Exemples de fonctionnement :

- ✓ Intégrer les commandes et le paiement dans le processus d'inscription du service de garde scolaire ;
- ✓ Envoyer un bon de commande aux familles pour prendre les commandes à l'avance à la fréquence qui vous convient le mieux ;
- ✓ Utiliser le site internet du service traiteur pour la prise de commandes ;
- ✓ Travailler de concert avec le service alimentaire pour établir les journées où vous offrirez les menus locaux et recevoir une redevance de la part du service alimentaire sur chacun des plats vendus.

Visiter le Centre de ressources De la ferme à l'école de l'organisation *Farm to Cafeteria Canada* pour vous inspirer.

Fiche de planification et d'évaluation[5]

Aliments à préparer :	
Date et horaire de préparation : *Évaluation : La préparation a pris combien de temps ?*	Préparé par qui :
Date de distribution :	Distribué par qui :
Vaisselle de distribution : *Évaluation : Adéquate ? Suffisante ?*	Vaisselle collectée par qui :
Grosseur de la portion* : *Évaluation : La portion planifiée répondait-elle au besoin des élèves ?*	
Quantité à préparer : Par groupe : Total : *Évaluation : La quantité était-elle adéquate ?*	
Coût total moyen : Coût d'une recette ou d'une portion : Coût par groupe : Coût total :	
Présentation suggérée : *Évaluation : Attrayante ? Facile à réaliser ?*	
Implications de quels élèves :	
Commentaires des élèves ?	
Surplus : quantité, conservation, distribution *Évaluation : Quantité recueillie ?*	Surplus collecté par qui :

* Il est essentiel de se baser sur une grosseur de portion prédéterminée pour planifier les quantités achetées et éviter le gaspillage.

[5] Tableau inspiré de la section 9 (Gérer le processus de distribution des aliments) du Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends ! de l'Association québécoise de la garde scolaire.

Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire a un coût environnemental important. Si malgré toutes vos précautions vous avez tout de même des surplus, faites preuve d'ingéniosité pour en tirer le maximum :

- ✓ Vendez-les ou offrez-les aux membres du personnel ou aux familles le lendemain ;
- ✓ Remplissez le frigo communautaire de votre quartier ;
- ✓ Offrez-les à un organisme de votre quartier qui vient en aide aux personnes vulnérables ;
- ✓ Réutilisez-les pour créer de nouveaux plats ;
- ✓ Transformez-les pour faire des potages ou des smoothies ;
- ✓ En dernier recours, mettez les au compost pour alimenter votre jardin scolaire.

Pour chacune de ces astuces de conservation et de transformation qui permettent d'éviter le gaspillage, référez-vous toujours aux mesures d'hygiène et de salubrité pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire. (voir la section **Penser hygiène et salubrité** à la p. 28).

© Adobe Stock

Impliquer les élèves

En classe

Avoir des enseignants-es dans votre équipe permet aux élèves de poursuivre le projet pendant les heures de classe, à travers différentes disciplines.

Idées

- ✓ Réalisez des affiches pour faire la promotion de votre projet pendant le cours d'arts plastiques ou de communication ;
- ✓ Organisez une activité pour retracer le parcours des aliments locaux servis au menu, de la terre à l'assiette ;
- ✓ Organisez une mobilisation éclair (flash mob) avec le professeur de danse.

Pour plus d'information sur la **façon d'intégrer le projet au cursus scolaire**, rendez-vous à la page 62.

Sur le terrain

N'hésitez pas à sortir du cadre scolaire pour amener vos élèves à prendre conscience de toutes les facettes de la chaîne d'approvisionnement. Amenez-les à la rencontre des personnes qui nous nourrissent.

Idées

- ✓ Proposez à votre fermier-ère de l'aider à récolter ses citrouilles ;
- ✓ Redécouvrez la fromagerie du coin ou un verger où l'on vend des confitures maison ;
- ✓ Visitez le marché public ;
- ✓ Donnez un coup de main à la banque alimentaire ;
- ✓ Organisez une sortie à l'épicerie (apprenez aux jeunes à faire une liste, à repérer les aliments locaux, à déjouer le marketing alimentaire, etc.).

Idées

- Planifier les récoltes;
- Préparer la terre;
- Utiliser les outils;
- Choisir les semences;
- Préparer les semis;
- Planter les semis;
- Entretenir (désherber, arroser, etc.);
- Récolter et nettoyer les aliments;
- Récupérer les graines;

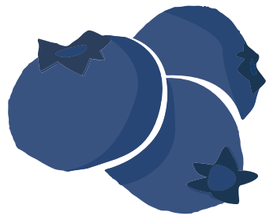
Dans le jardin

Impliquer les élèves dans la culture des aliments est une autre excellente façon de leur faire découvrir le chemin de la terre à l'assiette. D'ailleurs, les bienfaits des jardins pédagogiques ne sont plus à prouver! Ils permettent, entre autres, de favoriser l'apprentissage des notions d'agriculture, de sensibiliser les jeunes à la valeur des aliments, d'encourager des comportements d'entraide et de partage ou encore de pratiquer une activité physique.

Que vous ayez des bacs, un jardin extérieur ou une serre, les possibilités d'implication de vos élèves sont nombreuses.

Si vous disposez d'un jardin à l'extérieur, n'hésitez pas à faire appel à la population de votre quartier pour vous aider à l'entretenir pendant la période estivale. Contactez les camps de jour, les maisons pour personnes âgées ou d'autres organismes.

© Équiterre



Idées

- Choisir les recettes;
- Aider à faire la liste d'achat d'aliments;
- Faire l'inventaire des aliments;
- Nettoyer les équipements de cuisine;
- Servir les aliments ou les breuvages;
- Surveiller le gaspillage des aliments, de l'achat à la consommation;
- S'occuper du compost.

Dans la cuisine

« Faire aimer les légumes aux jeunes commence par cuisiner avec eux![6] ». Cela tombe bien puisque les ateliers culinaires ont de nombreux bienfaits. Tout en découvrant une variété d'aliments nutritifs, les jeunes développent des habiletés et des compétences culinaires. C'est une excellente façon d'encourager l'adoption de saines habitudes alimentaires puisqu'ils permettent d'associer la saine alimentation au plaisir de cuisiner. Pour plus d'information, consultez la Fiche 1 du guide *Recette pour réussir des ateliers culinaires* sur le développement de l'enfant et les liens avec le Programme de formation de l'école québécoise.

Peu importe l'âge des élèves, il est toujours possible de les faire participer à la préparation des aliments. Leur degré d'implication dépend de plusieurs facteurs comme le temps dont vous disposez, le degré d'aisance de l'accompagnateur-trice, leur expérience en cuisine, etc. Pour des exemples de tâches en fonction de l'âge des élèves, consultez la fiche *Cuisinez avec les enfants - À chaque âge sa tâche* des Ateliers cinq épices.

Pour plus d'informations pour organiser et animer des ateliers culinaires, consultez le guide *Recette pour réussir des ateliers culinaires.* Vous pouvez également faire appel aux services proposés par Les Ateliers cinq épices ou La Tablée des Chefs.

Profitez de ces ateliers pour sensibiliser les élèves à la saisonnalité et aux fruits et légumes du Québec. Consultez les *fiches-recettes* d'Équiterre qui ont été développées en incluant des informations pratiques, des astuces et des recettes avec et sans cuisson.

Au-delà des ateliers culinaires, il y a toutes sortes d'autres façons d'impliquer les élèves dans la préparation, le service et la valorisation des aliments.

Dans la gestion du projet

Vous souhaitez innover davantage? Laissez les élèves participer à la prise de décision, ils vous surprendront par leur créativité et leur débrouillardise.

[6] Citation de Karine Desserre-Pezé, Fondatrice et Présidente de l'organisme C'est moi le chef!, spécialiste des ateliers culinaires avec les enfants.

Idées

- Créez un comité d'élèves et intégrez-le aux rencontres de l'équipe-école;
- Organisez une tempête d'idée pour recueillir leurs suggestions;
- Tenez un kiosque à l'entrée de l'école pour les inviter à s'impliquer.

Promouvoir le projet

Afin que votre projet soit couronné de succès, vous devez convaincre les membres de la communauté scolaire d'en profiter. Vous devez donc en faire la promotion.

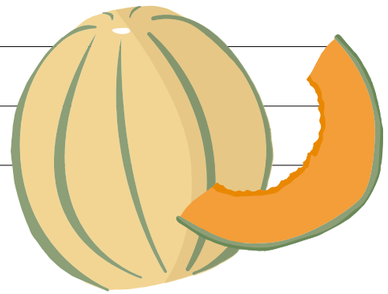
Tenez informés les membres de la communauté scolaire de la progression du projet, mais aussi de vos succès!

Idées

École Notre-Dame-de-la-Garde © Équiterre

- Donnez le coup d'envoi en organisant une petite fête;
- Organisez un concours pour le faire connaître;
- Utilisez les différents visuels De la ferme à l'école dans la boîte à outils d'Équiterre;
- Répandez la bonne nouvelle grâce aux réseaux sociaux, aux bulletins, aux annonces via le microphone;
- Affichez vos couleurs: créez des affiches avec vos élèves et posez-les dans des endroits stratégiques;
- Offrez des dégustations et partagez vos recettes;
- Mettez vos fournisseurs en vedette (que ce soit votre fermier-ère, votre boulanger-ère ou votre apiculteur-trice).

NOTES



PÉRENNISATION

Penser à l'avenir

Mesurer le résulat obtenu

Documenter votre expérience

Faire rayonner votre projet

Impliquer et mobiliser

3

Penser à l'avenir

Il est important de réfléchir à la façon dont votre projet pourra se poursuivre après la période visée par le financement.

Viser l'autofinancement
La meilleure façon de poursuivre votre projet après avoir écoulé les fonds initiaux est d'y associer un coût de participation. Un coût de participation, même modique, peut permettre de couvrir les frais nécessaires au fonctionnement de votre projet. Pour déterminer ce coût, vous devez calculer le coût unitaire par portion. Autrement dit, vous devez évaluer combien coûte la main-d'œuvre et l'achat d'aliments pour la préparation et le service d'une seule portion.

Pour savoir comment d'autres écoles québécoises ont calculé le coût de participation, rendez-vous au Centre de ressources De la ferme à l'école (section : la logistique des bars à salades/calculer le coût du bar à salades) de l'organisation *Farm to Cafeteria Canada*.

D'autres moyens d'autofinancement peuvent également contribuer à assurer la continuité de votre projet.

Bon à savoir

Moyens d'autofinancement	Précisions
Vente de produit	Il est possible d'autofinancer ses activités en vendant des aliments cuisinés comme des conserves ou encore des repas pour emporter.
Campagne de financement Écoles enracinées	Équiterre propose des campagnes de financement à partir de paniers de légumes biologiques livrés par votre fermier-ère de famille. • 5,77 $ ou 7 $ par panier ; • L'inscription a lieu au printemps.
Autres campagnes de financement à base de produits locaux ou écoresponsables	Plusieurs campagnes de produits locaux ou écoresponsables sont disponibles (ex. : fromage, sacs à collations réutilisables, brosse à dent en bambou, etc.).
Financement participatif	Le financement participatif permet de collecter de l'argent à l'aide de la contribution de la population et des entreprises. En échange, les contributeurs-trices reçoivent une contrepartie comme un mot de remerciement, un produit exclusif, un rabais ou une expérience (ex. : **La Ruche**, **Haricot**).

Trouver d'autres ressources financières

Un autre moyen d'assurer la pérennité de votre projet est de diversifier vos ressources financières.

Attention, les demandes de bourses demandent du temps à remplir et sont souvent attachées à des conditions (remettre un bilan, un rapport financier, etc.). Il faut donc assigner un-e membre du personnel ou encore un-e bénévole à cette tâche.

École Saint-Denis © Équiterre

Quelques pistes de financement[7]

Type	Suggestion	Précision
Bourse	Metro – Programme Croque Santé	Ce programme a pour but d'encourager les élèves à développer de saines habitudes alimentaires et plus particulièrement à augmenter leur consommation de fruits et légumes. • Montant maximal : 1 000 $ • Bourses offertes deux fois par année
	Fondation Telus – Dons communautaires	Les subventions sont remises à des organismes caritatifs qui appuient les jeunes à l'échelle locale, en leur donnant les moyens de réussir. Domaines privilégiés : la santé et l'éducation. • Subvention maximale : 20 000 $ • Trois appels de projets par année (4 à Montréal)
	Le Choix du Président - Fondation pour les enfants	La Fondation pour les enfants le Choix du Président favorise l'épanouissement des enfants d'ici en leur offrant un accès quotidien à des aliments nutritifs. • Montant maximal : variable selon les programmes • Bourse offerte une fois par année
	Farm to Cafeteria Canada - Bourse de la ferme à l'école Canada	Le programme de bourses De la ferme à l'école Canada a pour objectif d'accroître la présence d'aliments sains et locaux dans l'esprit et dans l'assiette des élèves et des étudiants partout au Canada par la mise en place d'un service de bar à salades garni de produits sains, locaux et durables. • Montant maximal : 10 000 $ • Bourse offerte une fois aux deux ans
Subvention et soutien financier	Subvention pour l'aide alimentaire	• La mesure **15012*** pour l'aide alimentaire ; • Il existe plusieurs programmes régionaux pour fournir de l'aide alimentaire.
	Subvention pour des ateliers culinaires et des jardins pédagogiques	• La mesure **15028** pour les activités parascolaires au secondaire
	Programme de soutien d'organismes communautaires	• Le **Club des petits déjeuners** • La **Cantine pour tous**
Don	Dons en équipements	N'hésitez pas à solliciter votre communauté si vous avez besoin de certains équipements comme de la vaisselle ou encore des ustensiles. Certains parents pourraient être ravis de se débarrasser de l'ensemble d'ustensiles en trop qui traîne au fond de leur tiroir, tout en contribuant à votre projet !
	Dons en temps	Ne négligez pas la différence que le bénévolat pourrait faire dans votre projet. Sans baser tout le projet sur ce principe, n'hésitez pas à solliciter les membres de votre communauté si vous avez besoin d'un appui ponctuel pour certaines tâches ou pour des événements.

* Pour plus d'information sur la mesure 15012 consultez le *Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends !* de l'Association québécoise de la garde scolaire. Ce tableau est d'ailleurs inspiré de ce guide.

[7] Pour plus de détails sur les pistes de financement pour vos projets, consultez l'article *Approvisionnement local à l'école : explorez les sources de financement pour réaliser votre projet* de Murielle Vrins publié dans 100°.

Mesurer les résultats obtenus

Il est important de bien mesurer l'impact de votre projet. Vous aurez besoin de ces résultats lors de la réalisation de votre bilan. Voici quelques conseils et outils pour vous faciliter la tâche.

Sonder la satisfaction des parties prenantes

Soyez à l'écoute de vos élèves. Après tout, c'est pour eux et elles que vous faites ce projet ! Vous pouvez recueillir leurs commentaires grâce à un sondage de satisfaction. Recommencez l'exercice une fois par année pendant l'implantation du projet. Il vous permettra de capter la réaction de vos élèves aux ajustements faits en cours de route.

Il est recommandé de recueillir également les commentaires des membres de l'équipe-école et de vos partenaires tout au long du projet.

Ajuster le tir au besoin !

L'implantation d'un projet d'approvisionnement local amène toujours son lot de défis. Il est possible que vous deviez tester quelques formules avant de tomber sur la combinaison gagnante pour votre école. Ainsi, n'hésitez pas à ajuster le tir au besoin suite à la rétroaction des parties prenantes.

Quantifier la part d'aliments locaux

Puisque votre objectif est d'augmenter la part d'aliments locaux, il est important de mesurer cette augmentation. Pour ce faire, Équiterre vous propose une feuille de quantification en annexe **(Annexe 4)** à remplir à chaque service. Celle-ci permet de noter chaque aliment servi, sa provenance et son coût. Elle permet de calculer le montant total dépensé en aliments locaux.

L'exercice peut sembler fastidieux, mais il est **essentiel** pour la réalisation de votre bilan. Il permet non seulement de documenter votre progression, mais également de noter les catégories d'aliments où vous pouvez encore vous améliorer. De plus, le budget moyen alloué à l'achat d'aliments locaux est un chiffre que vous pouvez communiquer. C'est un moyen pour sensibiliser et mobiliser les élèves et vos partenaires à l'importance de l'achat local.

Documenter votre expérience

Pour assurer la continuité du projet, il est fondamental de bien documenter votre expérience. Assurez-vous de décrire chacune des étapes de la réalisation du projet. Réunissez l'ensemble des informations importantes au même endroit : votre demande, votre contrat, vos contacts, vos fournisseurs, vos factures, etc.

Former la relève

Être bien entourés-es vous permet d'éviter que le départ d'une personne mette en péril la poursuite de votre projet. Dans le même ordre d'idées, il est important de former plusieurs personnes qui soient capables de reprendre les rênes en cas de changements dans votre équipe.

Pour ce faire, ajoutez à votre documentation certaines procédures essentielles au fonctionnement du projet. Par exemple, écrivez une marche à suivre pour faire la commande des aliments, pour préparer les collations, etc.

Faire un bilan du projet

Notez vos bons coups, les difficultés rencontrées et les prochains défis à surmonter au fur et à mesure. Ceci vous évitera de perdre du temps quand viendra le temps de remettre votre rapport final. Le bilan vous servira également à partager votre expérience avec d'autres écoles et à faire rayonner votre initiative.

Faire rayonner votre projet

Prévoir un plan de communication
Il est important de partager votre expérience pour faire rayonner votre établissement et ainsi en inspirer d'autres à emboîter le pas. C'est de cette façon que l'alimentation saine, locale et écoresponsable deviendra une priorité au Québec! Pour ce faire, prévoyez un plan de communication dans lequel vous inscrirez les messages que vous voulez communiquer. Notez également les périodes de communication et votre public cible.

Multipliez les occasions de parler de votre projet et n'hésitez pas à inviter les médias locaux lors de son lancement ou encore à son premier anniversaire.

École Saint-Louis-de Gonzague © Équiterre

Bon à savoir

Engagez-vous dans une démarche de reconnaissance Aliments du Québec au menu.
Celle-ci offre de nombreux avantages :

- Une visibilité et une crédibilité, en proposant une image cohérente ;
- Une reconnaissance et une valorisation des efforts effectués en matière d'approvisionnement local ;
- Un soutien tout au long du processus pour trouver des partenaires et des fournisseurs et augmenter l'achat de produits locaux, à long terme ;
- Une direction, en offrant des objectifs chiffrés et des balises ;
- Une satisfaction des jeunes et des milieux scolaires ;
- Une mobilisation de l'ensemble de l'équipe du service alimentaire et de la communauté de l'école autour du projet ;
- Un sentiment d'appartenance à un projet de société innovant, en prenant part à un mouvement fort et unifié, à travers la province.

Pour en savoir plus sur l'impact de cette démarche, consultez Les bars à salades pour manger local à l'école! La reconnaissance de l'approvisionnement local dans neuf écoles du Québec de l'organisation *Farm to Cafeteria Canada* et Équiterre.

Maîtriser l'art du *storytelling*
Pour faire participer les élèves, intéresser les familles, séduire les médias locaux et trouver du financement, nous vous recommandons de raconter votre histoire.

Bon à savoir

Voici quelques astuces pour le faire élégamment et efficacement :

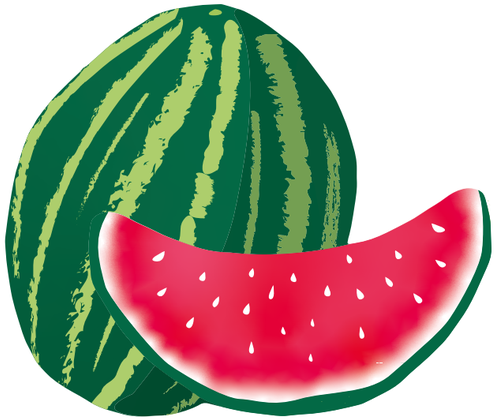
- Soyez clair-e et exhaustif-ve (évitez les grands mots et les sigles compliqués) ;
- Soyez structuré-e ;
- Soyez concis-e et essayez d'éviter le superflu ;
- Captez l'attention des lecteurs-trices dès les premières lignes ou paroles ;
- Ajoutez des photos qui démontrent votre projet et la participation des élèves ;
- Faites appel aux émotions et aux valeurs de votre public ;
- Soyez authentique et incarnez personnellement l'histoire racontée ;
- Racontez votre histoire avec ses débuts, ses péripéties, ses rebondissements, sa fin et sa morale.

École Saint-Barthélemy © Équiterre

Impliquer et mobiliser l'ensemble de l'équipe-école et la communauté

Intégrer le projet au cursus scolaire

Un des moyens pour vous assurer de la pérennité de votre projet est de l'intégrer au programme éducatif de l'école. De nombreuses notions théoriques en lien avec l'alimentation saine, locale et écoresponsable peuvent être vues en classe et ainsi répondre aux exigences du *Programme de formation de l'école québécoise*. Par exemple, vous pouvez retracer l'origine de différents fruits et légumes pour le cours de géographie, ou encore, apprendre les différentes parties d'une plante ou analyser le fonctionnement de notre système alimentaire de la terre à l'assiette.



Bon à savoir

Pistes pour favoriser l'intégration au cursus scolaire :

- Consultez la Trousse pédagogique À la soupe ! pour une multitude d'activités clés en main ;
- Mobilisez des enseignants-es de différents domaines ainsi que des éducateurs-trices du service de garde scolaire pour favoriser un programme éducatif global autour de l'alimentation saine, locale et écoresponsable.
- Inspirez-vous de l'École Louis-de-France et de l'organisme AgrÉcole qui réalisent un programme éducatif exportable sur l'agroalimentaire qui répond au Programme de formation de l'école québécoise.
- Utilisez les modules éducatifs destinés aux enseignants-es de l'organisme École-o-champ et Agriculture en classe Canada !

Bon à savoir

Type d'implication pouvant être intéressante :

- Récolte d'équipements de cuisine ou de jardin usagers ;
- Aide pour les événements spéciaux (accueil, vestiaire) ;
- Entretien du jardin ;
- Appui à la réalisation d'ateliers culinaires (ex. : dons de légumes du jardin) ;
- Service des aliments ;
- Partage d'expertise (ex. : atelier de couture pour créer des tabliers).

Impliquer la communauté

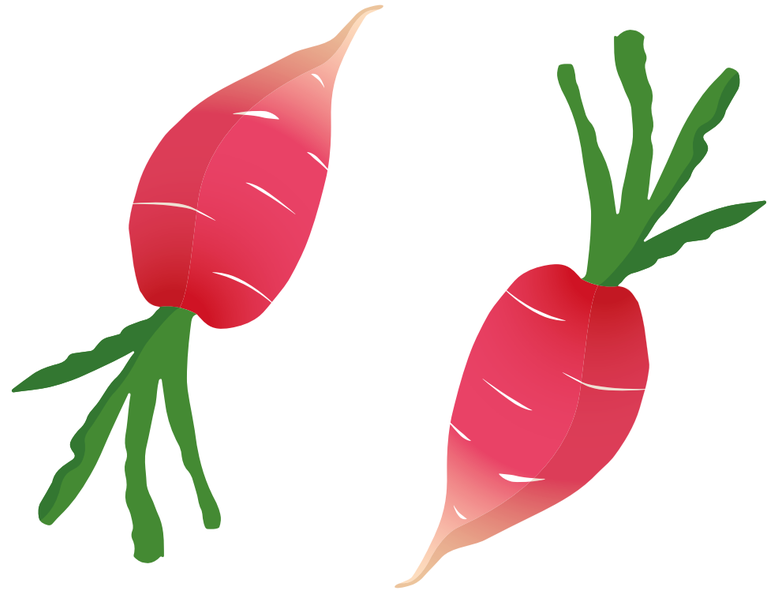
Un des objectifs de l'approche De la ferme à l'école est de resserrer les liens entre les écoles et leur collectivité. Profitez des fêtes de quartier, des événements importants pour informer les citoyens de votre initiative et leur offrir des opportunités de s'impliquer dans votre projet. Usez de votre créativité pour leur présenter votre projet de façon ludique et leur donner le goût de s'y impliquer.

Pour recruter davantage de bénévoles, posez quelques affiches dans certains lieux et commerces autour de votre milieu (épicerie, bibliothèque, centre des loisirs, centre communautaire, etc.).

Surtout, n'oubliez pas de rendre la pareille à votre communauté. La banque alimentaire de votre quartier recherche des bénévoles pour collecter des denrées ? Saisissez cette occasion pour démontrer l'importance de la communauté à vos élèves.

École Saint-Louis-de-Gonzague © Équiterre

NOTES



École de l'Énergie © Équiterre

CONCLUSION

Ce *Guide de mise en œuvre* a été conçu pour aider les écoles à démarrer leur projet d'approvisionnement local et à le consolider. Il décrit les différentes étapes permettant d'implanter des bases solides et ainsi d'assurer sa pérennité. Depuis 2018, Équiterre a accompagné près d'une quinzaine d'écoles à démarrer leur projet : du jardinage dans la cour d'école, des ateliers culinaires, des comptoirs à salades ainsi qu'une multitude d'autres activités éducatives qui prennent naissance au sein des écoles. En 2021, en collaboration avec 100°, une initiative de M361, nous aurons atteint le cap de 50 écoles accompagnées ! Nous sommes très fières de ce bel avancement et nous espérons poursuivre notre travail avec les équipes-école et les élèves afin de continuer à améliorer l'offre alimentaire des écoles.

Comme il a été décrit dans le guide, l'approche De la ferme à l'école offre de nombreuses retombées. Il est important pour nous de promouvoir ce Guide de mise en œuvre au plus grand nombre afin de lancer un véritable mouvement, un changement de culture au sein des écoles afin qu'elles deviennent un terreau fertile pour développer de nouvelles initiatives avec la communauté favorisant les saines habitudes de vie, l'économie locale et l'environnement.

Équiterre est l'initiateur du projet De la ferme à l'école Québec. Depuis plus de 25 ans, Équiterre travaille avec les citoyens, les agriculteurs, les organisations, les groupes de réflexions, les entreprises, les municipalités et les gouvernements à rendre tangibles, accessibles et inspirantes les transitions vers une société écologique et juste. Plus spécifiquement, le programme d'alimentation vise à accélérer la transition des organisations et des institutions vers des pratiques exemplaires en matière d'alimentation durable (saine, locale et écoresponsable), en renforçant l'éducation alimentaire dans les milieux de la petite enfance, scolaires et jeunesses et en mobilisant les institutions publiques du Québec à augmenter la part d'aliments durables au sein de leurs services alimentaires. Au fil des années, Équiterre a accompagné de nombreuses institutions publiques.

Réunie autour de valeurs d'entraide et de partage, la communauté 100° rassemble des personnes engagées, mobilisées et qui œuvrent à transformer les collectivités québécoises pour les rendre plus favorables à la santé humaine et environnementale.

© Équiterre

Les origines du projet

Inspirée de l'organisme *Farm to Cafeteria Canada*, chef de file en matière d'alimentation saine et locale dans les institutions, le projet De la ferme à l'école Québec a vu le jour grâce à l'organisme Équiterre. C'est un projet de mobilisation et d'accompagnement pour faciliter l'implantation d'initiatives structurantes en approvisionnement et en éducation alimentaire durable dans les écoles du Québec qui vise principalement à accroître la présence d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans l'esprit et dans l'assiette des élèves québécois.

1 Démarrage

Projet et objectifs
- Déterminer le type de projet
- Établir des objectifs clairs, mesurables et réalistes
- Rendre son projet accessible
- Augmenter l'offre de produits locaux

Équipe idéale
- Rallier une équipe-école mobilisée
- Rassembler des partenaires dans la communauté

Besoins
- Identifier un lieu
- Faire une liste d'équipements
- Dresser un budget réaliste et détaillé

Hygiène et salubrité
- Connaître les mesures d'hygiène et de salubrité
- Suivre la bonne formation et avoir le bon permis
- S'adapter au contexte de la COVID-19

Fournisseurs locaux
- Dresser le portrait de l'offre alimentaire en place
- Déterminer les critères d'achat
- Choisir son mode d'approvisionnement
- Consulter des ressources
- Conclure des partenariats gagnants-gagnants

Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables.
- Soutenir une alimentation durable
- Suivre les saisons
- Transformer ses pratiques et économiser à long terme
- Varier les couleurs, les formes et les textures

Établissements champions
- S'inspirer d'exemples
- Avoir la combinaison gagnante

Préparez le plan de match

2 Consolidation

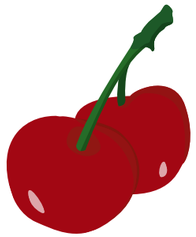
Préparation et distribution des aliments
- Choisir la formule adaptée
- Solliciter les élèves

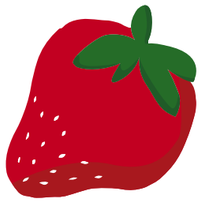
Gestion écoresponsable
- Planifier et évaluer les surplus et les matières résiduelles
- Éviter le gaspillage

Implication des élèves
- En classe
- Sur le terrain
- Dans le jardin
- Dans la cuisine
- Dans la gestion du projet

Promotion du projet
- Informer la communauté scolaire de la progression et des succès du projet
- Trouver des idées originales

3 Pérennisation





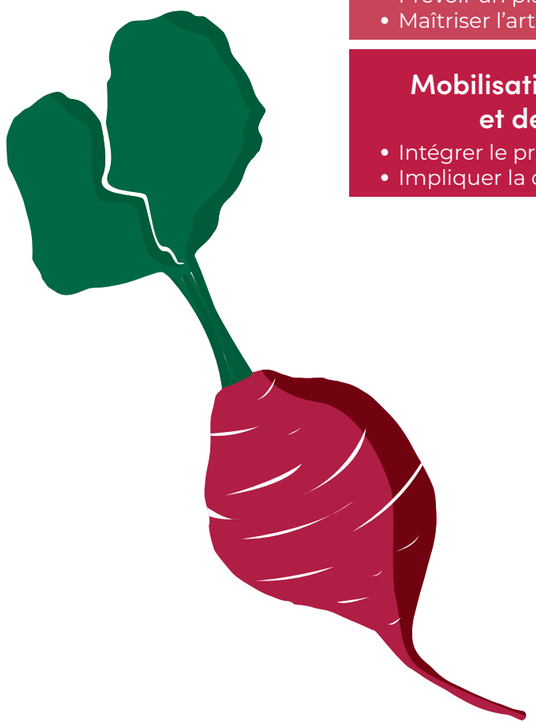
Avenir
- Viser l'autofinancement
- Trouver d'autres ressources

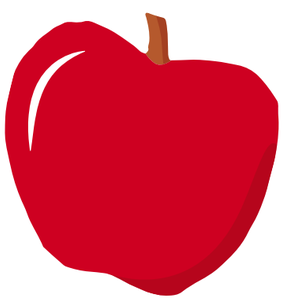
Mesure des résultats
- Sonder la satisfaction des parties-prenantes
- Ajuster le tir
- Quantifier la part d'aliments locaux

Documentation de l'expérience
- Former la relève
- Faire un bilan

Rayonnement du projet
- Prévoir un plan de communication
- Maîtriser l'art du *storytelling*

Mobilisation de l'équipe-école et de la communauté
- Intégrer le projet au cursus scolaire
- Impliquer la communauté





RESSOURCES

AGRÉCOLES, Quand l'agro-alimentaire s'invite à l'école !, [En ligne], 2020

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA GARDE SCOLAIRE, Ensemble pour des contextes de repas plus conviviaux, [En ligne], 2016

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA GARDE SCOLAIRE, Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends ! [En ligne], 2020

ATELIERS CINQ ÉPICES, Cuisiner avec les enfants - À chaque âge sa tâche, [En ligne], 2020

ATELIERS CINQ ÉPICES, Services, [En ligne], 2020

CENT DEGRÉS, Approvisionnement local à l'école : explorez les sources de financement pour réaliser votre projet, [En ligne], 2020

C'EST MOI LE CHEF, Donnons le goût de cuisiner et de bien manger aux enfants, [En ligne], 2020

CLUB DES PETITS DÉJEUNERS, Demande de soutien, [En ligne], 2020

CLUB DES PETITS DÉJEUNERS, Manipuler les aliments, une responsabilité importante [En ligne], 2017

COMMISSION DES NORMES, DE L'ÉQUITÉ, DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL, Trousse d'outil pour les secteurs de la restauration et des bars, [En ligne], 2020

COMMISSION EAT-LANCET, Une alimentation saine issue de production durable - Alimentation, Planète, Santé, [En ligne], 2019.

ÉCOLE-O-CHAMP, Ressources éducatives, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Calendrier des disponibilités des fruits et légumes, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Campagne de financement Écoles enracinées, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile !, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Fiches-recettes sur les fruits et légumes du Québec, [En ligne], 2018

ÉQUITERRE, La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local & écoresponsable, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Les bars à salades pour manger local à l'école ! La reconnaissance de l'approvisionnement local dans neuf écoles du Québec, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Pourquoi manger local ?, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Pourquoi manger bio ?, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Répertoire d'approvisionnement local, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, Trousse pédagogique sur l'alimentation, [En ligne], 2020

ÉQUITERRE, PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA, Commission scolaire de Montréal, Direction régionale de santé publique (DRSP) du Centre universitaire intégré de santé et de services sociaux (CIUSSS) du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, Guide pratique Recette pour réussir des ateliers culinaires, [En ligne], 2020

FAO, Alimentation et agriculture durables, [En ligne], 2020

FONDATION POUR LES ENFANTS - LE CHOIX DU PRÉSIDENT, Nos programmes, [En ligne], 2020

FONDATION TELUS, Dons communautaires, [En ligne], 2020

FARM TO CAFETERIA CANADA, Bourses De la ferme à l'école, [En ligne], 2020

FARM TO CAFETERIA CANADA, Centre de ressources De la ferme à l'école, [En ligne], 2020

FARM TO CAFETERIA CANADA, Nouveau-Brunswick - De la ferme à l'école : le guide, [En ligne], 2017

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, Aide-mémoire sur les bonnes pratiques sanitaires à l'intention des services de garde en milieu familial, [En ligne], 2020

GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, Règles budgétaires de fonctionnement pour les Centres de service scolaire et les Commissions scolaires, [En ligne], 2020

INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC, COVID-19 : Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison), [En ligne], 2020

LA CANTINE POUR TOUS, La cantine dans les écoles, [En ligne], 2020

LA TABLÉE DES CHEFS, Les brigades culinaires, [En ligne], 2020

METRO, Programme Croque Santé, [En ligne], 2020

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires [En ligne], 2018

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Permis de restauration et de vente au détail, [En ligne], 2016

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires, [En ligne], 2018

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Formation en hygiène et salubrité alimentaire : est-ce que la formation vous concerne ? Quelles sont vos obligations ?, [En ligne], 2020

NOURRIR LA SANTÉ, Guide des menus durables, [En ligne], 2020

RÉSEAU DES FERMIERS DE FAMILLE, Le réseau des fermiers de famille, [En ligne], 2020

RÉSEAU POUR UNE ALIMENTATION DURABLE, LE POUVOIR D'ACHAT : 10 leçons sur la manière d'augmenter l'approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux, [En ligne], 2017

SYSTÈME D'INFORMATION SCOLAIRE, Informations complémentaires, [En ligne], 2020

Annexe 1

Exemple de budget de démarrage

Élément	Description de l'élément	Montant	Exemples
Ressources humaines	Salaires ou honoraires détaillés liés à l'organisation et au lancement du projet.	6,000 $	150 heures x 40 $/hre
Honoraires - partenaires communautaires ou organisations	Honoraires de personnes pouvant fournir une expertise et une formation technique complémentaire ainsi que des ressources	1,000 $	Animations d'ateliers culinaires, de jardinage (25 heures x 40 $/hre)
Formation	Frais liés au déplacement et à l'hébergement des responsables pour assister aux formations	500 $	Sessions de formation d'Équiterre, formations spécifiques sur les ateliers culinaires.
Équipement	Équipement pour la cuisine, le service alimentaire, les jardins, les ateliers culinaires, etc.	5,500 $	Une liste détaillée est disponible à la section Cibler ses besoins.
Coûts pour la modification de l'espace	Coûts liés à la modification de l'aire de service alimentaire.	1,000 $	Installation d'un plus grand comptoir, d'un lavabo.
Matériel promotionnel et (ou) éducatif	Coûts liés aux communications ou au matériel éducatif.	300 $	Dépliants promotionnels, publicité sur les réseaux sociaux, conception de fiches-recettes.
Repas servis lors du lancement du projet	Un repas gratuit pour les élèves, les membres du personnel de l'école, les partenaires.	400 $	4 $ le repas x 100 personnes.
Autres	Part du budget dédiée aux imprévus	300 $	Frais de déplacement inattendus, remplacement de matériel.
Estimation du coût total du programme pour la période visée : 15,000 $			

** À noter :* Dans le cadre d'un appel de projet, assurez-vous de vous conformer aux critères supplémentaires établis par celui-ci.

Élément	Description de l'élément	Montant	Commentaires
Ressources humaines			
Honoraires - partenaires communautaires ou organisations			
Formation			
Équipement			
Coûts pour la modification de l'espace			
Matériel promotionnel et (ou) éducatif			
Repas servis lors du lancement du projet			
Autres			
Estimation du coût total du programme pour la période visée :			

Annexe 2

Tableau des exigences du MAPAQ en matière d'hygiène et de salubrité

Type d'établissement	Type de permis	Type de formation	Encadrement du personnel	Registre
Traiteur (sans préparation sur les lieux de l'école)	Permis de restauration obligatoire pour le traiteur	Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire obligatoire pour le traiteur	N/A sur les lieux de l'école	N/A sur les lieux de l'école
Service de garde scolaire (avec préparation sur les lieux de l'école)	Permis de restauration et de vente aux détails obligatoires pour le centre de services scolaires	Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire obligatoire	Si une formation est exigée, satisfaire à l'une ou l'autre des exigences suivantes : Le-la gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou une personne ayant suivi la formation de manipulateur d'aliments est présent-e sur les lieux en tout temps lorsque des aliments sont préparés ou manipulés. ou Au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments possède une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de manipulateur d'aliments (cette option n'impose pas d'assurer en tout temps la présence d'une personne formée sur les lieux).	Tenir un registre sur les lieux de travail indiquant • Le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments, y compris le-la gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ; • Les noms des employés-es titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.
Cafétéria avec préparation et vente **Traiteur permanent**	Permis de restauration obligatoire	Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire obligatoire		
OSBL (avec préparation et vente d'aliments)	Permis sans but lucratif obligatoire. Un seul permis est requis pour tous les points de vente de la province.	Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire obligatoire pour les titulaires de permis d'OSBL : activités durant plus de 30 jours consécutifs Séance de formation de 3 h 30 obligatoire pour les titulaires de permis d'OSBL : activités durant 30 jours et moins consécutifs Aucune formation obligatoire pour les titulaires de permis d'événements spéciaux (moins de 30 jours consécutifs)		
Service d'aide alimentaire en contexte de vente d'aliments (même si le prix est minime ou symbolique) ou de fourniture de services moyennant rémunération	Permis de restauration ou de vente au détail non obligatoire	Formation adaptée pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire obligatoire (14 heures)		
Service d'aide alimentaire en contexte de dons d'aliments	Pas d'exigence de permis dans le cas de dons alimentaires	Formation adaptée pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire fortement recommandée (14 heures)		

Annexe 3

Formulaire de suivi de l'approvisionnement local

Nom de l'école : _____

Nom de la personne responsable de l'approvisionnement : _____

Section 1: Renseignements de base

Date du service *(jj/mm/année)*	
Thème (le cas échéant) *(p. ex., saveurs latines)*	
Nombre d'élèves servis	
Niveaux scolaires servis	

Section 2: Qu'y a -t-il au menu?

Nom de l'ingrédient *(un ingrédient par rangée)*	Type d'ingrédient: 1. *Ingrédient seul* 2. *Transformé maison* 3. *Acheté transformé*	Marque et fournisseur (le cas échéant)	Distributeur (le cas échéant)	Critère aliment LOCAL: 1. Aliment du Québec 2. Aliment préparés au Québec 3. Aliment du Québec bio ou Aliments préparés au Québec bio 4. Aliment d'ici *(jardin, ferme)* 5. Aliment d'ailleurs 6. Provenance inconnue	Valeur monétaire de cet ingrédient ($)
				Valeur monétaire totale des ingrédients de ce service ? ($)	

NOTE : Nous vous invitons à intégrer, dans la mesure du possible, la valeur monétaire des produits récoltés, récupérés ou donnés.

Section 3: Avez-vous des commentaires à ajouter?

Aimeriez-vous ajouter d'autres informations au sujet du service que vous avez offert aujourd'hui ?
(p. ex. un nouvel ingrédient qui a fait fureur, un défi surmonté ou un objectif atteint)

Marche à suivre:

1. Pensez à remplir le tableau de quantification après *chaque service.*
2. Nous vous encourageons à offrir le service (de comptoir à salades*, de collations ou autres) aussi souvent que possible. Cependant, si vous l'offrez **plus** d'une fois par semaine, il suffit de remplir le formulaire pour **un seul** service par semaine.
3. Après votre dernier service de l'année, merci d'envoyer les formulaires remplis et numérisés **par courriel à l'équipe d'Équiterre.**

Section 4 : Définitions

Type d'ingrédient ou de produit	Ingrédient seul	Ingrédient n'ayant subi aucune transformation, ou une transformation minime (ex.: fruits, légumes, oeuf dur cuit, protéine non transformée)
	Transformé maison	Produit transformé sur place (ex.: carottes râpées, houmous de pois chiche)
	Acheté transformé	Produit acheté déjà transformé (ex.: fromage râpé, préparation aux oeufs pour sandwich ou salade)
Marque *(le cas échéant)*		Signe distinctif du produit (ex.: Clic, Del Monte, P'tit Québec)
Fournisseur *(le cas échéant)*		Producteur, producteur-transformateur ou transformateur (ex.: personnes qui font pousser un aliment ou qui le préparent / le cuisinent pour le transformer)
Distributeur *(le cas échéant)*		Grossiste, distributeur, supermarché ou courtier qui achètent un grand volume de denrées aux fournisseurs et les rendent disponibles (ex.: Metro, Sysco, épicerie locale)
Critère aliment LOCAL	**Aliments du Québec**	Produit vérifié avec la marque de certification Aliments du Québec
	Aliments préparés au Québec	Produit vérifié avec la marque Aliments préparés au Québec
	Aliments du Québec bio **Aliments préparés au Québec bio**	Produit vérifié avec la marque Aliments du Québec bio ou Aliments préparés au Québec bio
	Aliment d'ici **(ex.: jardin, serre, ferme)**	Produit provenant de l'école, la région ou la province mais ne portant pas de marque de certification (ex.: jardin ou serre scolaire, ferme locale, entreprise non adhérente)
	Aliment d'ailleurs	Produit provenant de l'extérieur du Québec (ex.: bananes, riz)
	Provenance inconnue	Pas d'information sur la provenance. À noter: assurez-vous de donner le plus d'informations possible en commentaires pour permettre à Aliments du Québec de retracer la provenance.

Annexe 4

Exemple d'échéancier

Étapes	Sous-étapes	Échéancier (en semaines) 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Qui	Suivi
1. Démarrage	1. Définir le projet et ses objectifs																		
	2. Constituer l'équipe idéale																		
	3. Cibler les besoins matériels																		
	4. Connaître les mesures d'hygiène et de salubrité																		
	5. Trouver des partenaires locaux																		
	6. Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables																		
	7. S'inspirer des autres																		
	8. Préparer le plan de match																		
2. Consolidation	9. Établir le fonctionnement pour la préparation et la distribution des aliments																		
	10. Gérer les surplus de matières résiduelles																		
	11. Impliquer les élèves																		
	12. Promouvoir le projet																		
3. Pérennisation	14. Mesurer les résultats obtenus																		
	15. Documenter son expérience																		
	13. Penser à l'avenir																		
	16. Faire rayonner votre projet																		
	17. Impliquer et mobiliser l'ensemble de l'équipe-école et la communauté																		

Vous avez démarré un projet d'approvisionnement local ? Merci de nous en faire part et de nous partager vos plus belles photos en nous écrivant au delafermealecole@equiterre.org

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

In partnership with :

équiterre

100

Funded by :

Québec