

# GUIDE DE MISE EN ŒUVRE

Pour un approvisionnement alimentaire  
local dans les écoles du Québec



# Table des matières

## 4 INTRODUCTION

- 5 Saviez-vous que...

1

## 6 DÉMARRAGE

### 6 Définir le projet et ses objectifs

- 7 Déterminer le type de projet
- 7 Établir des objectifs clairs, mesurables et réalistes
- 7 Rendre son projet accessible
- 8 Augmenter progressivement l'offre en aliments québécois

### 8 Constituer l'équipe idéale

- 8 Rallier une équipe projet mobilisée
- 9 Rassembler des partenaires dans la communauté

### 11 Cibler ses besoins

- 11 Identifier un lieu pour préparer et déguster les aliments locaux
- 11 Établir une liste d'équipements
- 11 Dresser un budget réaliste et détaillé

### 12 Penser hygiène et salubrité

- 12 Connaître les mesures d'hygiène et de salubrité
- 12 Suivre la bonne formation et avoir le bon permis en main

### 13 Trouver des fournisseurs locaux

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

### 15 Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables

- 15 Transformer vos pratiques et économiser à long terme!
- 16 Varier les couleurs, les formes et les textures

### 16 S'inspirer des autres

- 16 Trouver la combinaison gagnante

### 16 Préparer un plan de match

2

## 17 CONSOLIDATION

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

- 18 Préparer les aliments
- 18 Distribuer les aliments

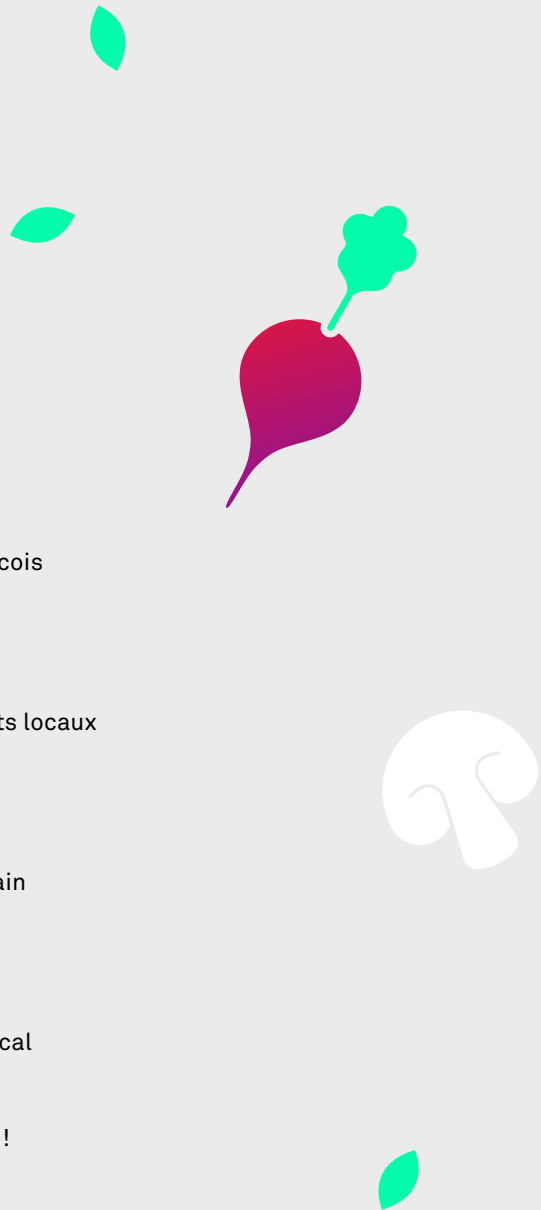
### 19 Assurer une gestion écoresponsable des surplus et des matières résiduelles

- 19 Le gaspillage alimentaire

### 20 Impliquer les élèves

- 20 En classe
- 20 Sur le terrain
- 20 Dans le jardin
- 21 Dans la cuisine
- 21 Dans la gestion du projet

### 21 Promouvoir le projet



## 22 PÉRENNISATION

### 23 Penser à l'avenir

- 23 Viser l'autofinancement
- 23 Trouver d'autres ressources financières

### 24 Mesurer les résultats obtenus

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

### 25 Documenter votre expérience

- 25 Former la relève
- 25 Faire un bilan du projet

### 25 Faire rayonner votre projet

- 25 Prévoir un plan de communication
- 25 Maîtriser l'art du storytelling

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

- 26 Intégrer le projet au cursus scolaire
- 26 Impliquer la communauté

## 26 CONCLUSION

## 27 ANNEXES

# Crédits

Ce guide est une version écourtée [du guide du même nom](#), publié par [Équiterre](#) en 2021.

## RÉDACTION

### Rédaction de contenu

Geneviève Chatelain, Chargée de projets, Alimentation durable, Équiterre

### Édition et adaptation pour la version écourtée

Marianne Boire, Rédactrice en chef 100° (M361)

### Validation

Clara Canac, Conseillère, Alimentation durable, Équiterre

Murielle Vrins, Gestionnaire de programmes, Alimentation durable, Équiterre

## REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES ET COLLABORATEURS

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- M361
- Association québécoise de la garde scolaire
- Farm to Cafeteria Canada
- Ville de Montréal

# INTRODUCTION

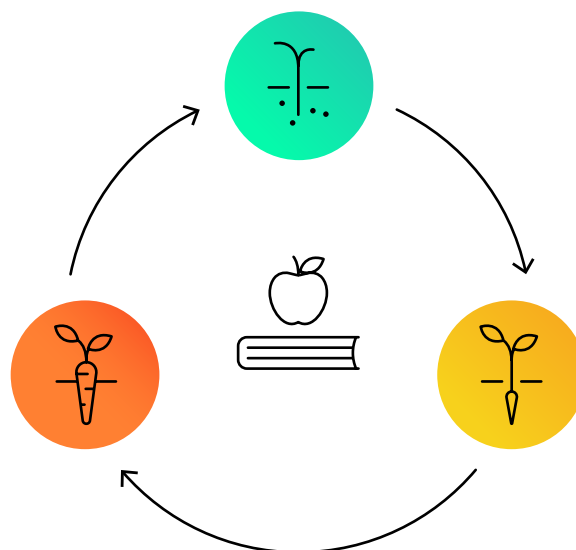
Si vous débutez la lecture de ce guide, il y a de fortes chances que vous soyez sur le point de mettre en branle un projet pour accroître la part d'aliments québécois dans l'offre alimentaire de votre école. Bravo! Comme vous pourrez le constater tout au long de votre lecture, une telle initiative est vraiment dans l'air du temps, puisqu'elle peut s'inscrire dans une démarche de développement durable, enrichir la littératie alimentaire de vos élèves, en plus de contribuer à la vitalité de l'économie locale.

Ce guide a pour objectif de vous outiller à chacune des étapes de la réalisation de votre projet. Il s'agit d'une version écourtée du [guide du même nom, publié par Équiterre en 2021](#). Conçu au départ pour accompagner les écoles ayant reçu un soutien financier de 100° dans le cadre de l'appel de projets *Pour des aliments québécois dans nos écoles*, il peut être aisément utilisé par toutes les écoles du Québec.

**Pour vous aider à bien structurer votre projet, ce guide se décline en trois parties :**

- Démarrage
- Consolidation
- Pérennisation

**En suivant minutieusement chacune des étapes proposées, vous mettez toutes les chances de votre côté pour assurer le succès et la pérennité de votre projet. Êtes-vous prêt·e?**



## 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 autres
- 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

SAVIEZ-VOUS QUE...

# 79 %

des parents trouvent important que l'école de leur enfant serve des aliments locaux?

# 65 %

des parents sont en faveur de l'adoption d'une cible d'achat d'aliments québécois par les écoles et qu'à peine 7 % d'entre eux se disent en défaveur d'une telle mesure?



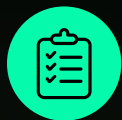
Ecole Saint-Denis © Équiterre



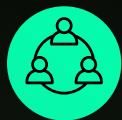


# DÉMARRAGE

1



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 autres



Préparer un plan de match



Si vous mijotez votre projet depuis quelque temps, il est fort possible que vous ayez déjà plein d'idées en tête et que vous ayez très hâte de passer à l'action. Rien ne sert toutefois de précipiter les choses : vous entamez un processus qui risque de s'échelonner sur plusieurs mois. Alors assurez-vous de prendre le temps de démarrer votre projet sur des fondations solides et de vous orienter dans la bonne direction.

C'EST PARTI!



## Définir le projet et ses objectifs

### DÉTERMINER LE TYPE DE PROJET

Les meilleurs projets d'approvisionnement local sont toujours bien ancrés dans la réalité de leur école et répondent aux besoins des élèves. C'est pourquoi votre équipe doit avant tout déterminer la problématique à laquelle elle souhaite répondre. Il vous sera ensuite plus facile de déterminer le type de projet d'approvisionnement local que vous souhaitez mettre en place pour améliorer la situation.

Première règle d'or : il est toujours préférable de bonifier l'offre alimentaire de votre école plutôt que de bâtir un projet en parallèle.

### ÉTABLIR DES OBJECTIFS CLAIRS, MESURABLES ET RÉALISTES

Que vous décidiez de mettre en place un comptoir à salades, d'offrir des collations ou encore de bonifier le menu de la cafétéria, la définition de vos objectifs est une étape incontournable. Ils vous serviront de balises afin de ne pas vous égarer en cours de

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

### EXEMPLES D'OBJECTIFS CLAIRS, MESURABLES ET RÉALISTES :

Plutôt que de se placer la barre trop haute dès le départ, il est toujours plus simple de se fixer des objectifs graduels. Ainsi, un premier objectif pourrait être d'augmenter votre volume d'achat d'aliments québécois de 10 % 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 québécois calculé en dollars. Vous pourriez aussi vous fixer l'objectif, par exemple, 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.

La planification de vos objectifs doit aussi inclure le volet éducatif de votre projet. Par exemple, vous pourriez vous fixer l'objectif 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.<sup>1</sup>

### RENDRE SON PROJET ACCESSIBLE

Misez sur l'inclusivité ! Plutôt que de réserver votre projet à un petit groupe d'élèves, tentez de le rendre accessible au plus grand nombre. Plus nombreux seront les élèves qui auront accès au projet, plus son impact sera grand !

<sup>1</sup> L'intégration d'activités éducatives est obligatoire pour les écoles recevant un soutien financier dans le cadre d'un appel de projets 100%. Les autres écoles n'y sont bien sûr pas obligées, mais elles sont fortement encouragées à le faire puisqu'il s'agit d'une excellente manière d'arrimer un projet d'approvisionnement alimentaire au projet éducatif de l'école.

## 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 page 23

## AUGMENTER PROGRESSIVEMENT L'OFFRE EN ALIMENTS QUÉBÉCOIS

Nous vous conseillons de mettre en vedette les aliments locaux, au minimum une fois par semaine pour commencer. Par la suite, vous pourrez graduellement augmenter la fréquence de votre offre. 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.



## Constituer l'équipe idéale

La formation d'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 assurer la pérennité du projet. Trop nombreuses sont les initiatives qui sont menées par une seule personne très enthousiaste — de type *superman* ou *superwoman*. Le projet se retrouve alors à risque de tomber à l'eau si la personne s'épuise ou quitte son poste.

Vous devez donc vous assurer de répartir les rôles équitablement pour une gestion à long terme. Par exemple, on peut penser qu'il est préférable de confier le mandat de distribution des collations à plus d'un-e bénévole pour assurer la continuité du projet au cours des années à venir.

### RALLIER UNE ÉQUIPE-PROJET MOBILISÉE

Les personnes qui feront partie de votre équipe doivent être au centre de l'élaboration et de la gestion du projet. Cette équipe projet peut être constituée de plusieurs membres de l'équipe-école : 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... Pensez également à inclure un parent particulièrement motivé!

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





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

MEMBRE	RÔLE	CONDITIONS DE SUCCÈS
<b>Responsable du projet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec l'équipe d'Équiterre et de M361</li> <li>• Coordonner le projet</li> <li>• Coordonner l'équipe-école</li> </ul>	Le projet ne doit pas uniquement reposer sur les épaules du responsable.
<b>Direction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer le-la responsable et lui fournir les outils pour la réussite du projet</li> <li>• Veiller à ce que les objectifs du projet soient accomplis</li> </ul>	L'implication de la direction doit être soutenue à travers le temps, ainsi elle ne peut pas se limiter au dépôt du projet.
<b>Enseignant·e</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire vivre une expérience immersive aux élèves en assurant une continuité des activités et des apprentissages en lien avec la littératie alimentaire</li> </ul>	Rassemblez des professeurs-es de tous horizons prêts-es à se mobiliser. Ils seront une des clés pour favoriser la participation des élèves.
<b>Équipe du service de garde scolaire*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire vivre une expérience immersive aux élèves en assurant une continuité des activités et des apprentissages en lien avec la littératie alimentaire</li> </ul>	L'équipe du service de garde scolaire favorise la participation des élèves par l'organisation de différentes activités et sorties.
<b>Responsable du service alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir les fournisseurs</li> <li>• Acheter, recevoir et entreposer les aliments</li> <li>• Coordonner la préparation et le service des aliments</li> </ul>	Il est nécessaire d'inclure votre projet à l'offre alimentaire déjà existante dans votre école. Le responsable du service alimentaire doit donc participer.
<b>Parents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrir du matériel</li> <li>• Offrir des services d'expertise-conseil</li> <li>• Offrir du temps</li> </ul>	<p>N'hésitez pas à consulter les parents. Ils constituent un bassin d'expertises intéressantes et diversifiées.</p> <p>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?</p>

\* 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 les assises de votre projet et accroître son impact, unissez vos forces avec celles de partenaires issus de la communauté. Soyez stratégique : choisissez des partenaires qui ont des objectifs complémentaires aux vôtres et qui complètent l'expertise de votre équipe. Votre quartier regorge de précieuses ressources qui pourraient vous aider ! Recherchez un engagement concret de la part de vos partenaires. Lorsque

c'est possible, offrez-leur de mettre la main à la pâte. Invitez-les à prendre part aux discussions, mais surtout à l'action. Offrez-leur de 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.

## Exemple de partenaires potentiels et leur rôle

MEMBRE	RÔLE	CONDITIONS DE SUCCÈS
<b>Table de concertation agroalimentaire de votre région</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aider à trouver des produits locaux</li> <li>• Aider à établir des partenariats avec les entreprises agroalimentaires de la région</li> </ul>	<p>Les tables agroalimentaires ont une connaissance approfondie de la filière agroalimentaire de votre région, profitez de cette expertise!</p>
<b>Table de concertation</b> Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIRSHV), Table de votre quartier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diriger vers les bonnes ressources</li> <li>• Aider à trouver les bons partenaires</li> </ul>	<p>Les tables de concertation réunissent de nombreux partenaires travaillant sur le même enjeu. C'est votre chance de trouver le partenaire idéal.</p>
<b>Organisations travaillant avec votre communauté en alimentation ou en agriculture</b> Cuisine collective, jardin communautaire, initiative pour renforcer la sécurité alimentaire, expert anti-gaspillage, spécialiste en éducation relative à l'environnement, initiative citoyenne en agriculture urbaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrir des services d'expertise-conseil pour la culture, la cuisine ou encore la distribution des aliments</li> </ul>	<p>Choisissez un OBNL en fonction de sa mission pour compléter votre équipe grâce à son expertise.</p>
<b>Organisations travaillant auprès des personnes vulnérables</b> Maison pour les aînés·es, organisme de réinsertion sociale (Carrefour jeunesse-emploi, Emploi-Québec), organisme de parrainage civique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrir du temps</li> </ul>	<p>Certaines organisations sont à la recherche d'opportunités d'activités, de travail ou d'occasions d'apprentissages pour leurs clientèles.</p>
<b>Centre de formation</b> Centre de formation agricole, centre de formation en restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrir une expertise et des services</li> </ul>	<p>Un centre de formation local peut être intéressé à fournir un échange de connaissances et de services et ainsi offrir une expérience terrain intéressante.</p>
<b>Nutritionniste</b> Commission scolaire, direction de la santé publique, CIUSSS et CISSS*, organisations pour la promotion des saines habitudes de vie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jouer un rôle de concertation avec les différentes tables</li> <li>• Évaluer les besoins du milieu</li> <li>• Participer à l'implantation des programmes de promotion de saine alimentation et d'activités éducatives</li> <li>• S'assurer que les menus sont sains et diversifiés</li> </ul>	<p>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 locaux.</p>
<b>Producteurs·trices</b> Marché public, coopérative de producteurs et productrices	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la continuité de l'approvisionnement alimentaire</li> <li>• Offrir des services d'expertise-conseil pour la culture des aliments</li> </ul>	<p>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.</p>

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



## Cibler ses besoins

Maintenant que vous avez rassemblé votre équipe, il est temps de bien identifier 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, un local devrait être consacré à la préparation des aliments. Pour que ces opérations se déroulent en toute sécurité, ce local devrait être assez grand pour accueillir une classe d'élèves et inclure minimalement les éléments suivants :

- un évier;
- un réfrigérateur;
- des espaces de rangement.

Pensez à vérifier si les espaces d'entreposage (chambre froide, congélateur) sont capables d'accueillir les produits locaux de saison qui peuvent exiger 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, conviviale et favorable à une saine alimentation.

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!](#)

### ÉTABLIR 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. Par souci d'efficacité et d'économie, il est donc essentiel de bien évaluer ce que vous possédez déjà!



Ecole Louis-de-France © Équiterre

### DRESSER UN BUDGET RÉALISTE ET DÉTAILLÉ

Qui dit planification financière, dit budget, c'est bien connu! Pour planifier un budget cohérent, réaliste et conforme aux normes du projet, vous devez prendre le temps nécessaire de bien faire les choses et de détailler toutes les dépenses prévues.

**Outil pratique : utilisez la grille et le modèle proposés dans l'annexe 1.**

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 page 23.



# 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 établies 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, consultez le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).

Si vous avez l'intention d'organiser 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 à but non lucratif [OBNL], 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 projet et aux bénévoles les consignes à suivre, définir les rôles de chacun des intervenants qui reçoivent, entreposent,

préparent et distribuent les aliments. Elle devra aussi 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.

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 2. Ce tableau donne un aperçu de vos obligations, mais il est de votre responsabilité de vérifier sur le [site du MAPAQ](#) quelles sont 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 prescrites par le MAPAQ et appliquez toutes les autres directives spécifiques aux écoles transmises par le [gouvernement du Québec](#). Référez-vous également aux ressources de l'Institut national de santé publique du Québec ainsi que de votre direction de santé publique régionale.**



## Trouver des fournisseurs locaux

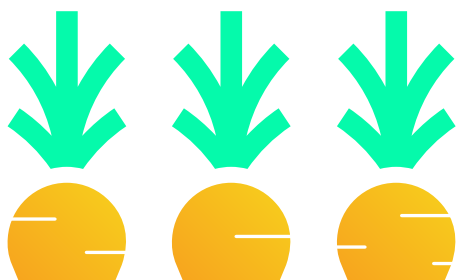
Un travail de recherche et de réflexion est nécessaire afin de bien choisir vos fournisseurs en aliments québécois. Considérez ce travail comme un investissement payant à long terme qui vous permettra d'offrir à vos élèves des aliments locaux variés et de qualité.

### 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 alimentaire 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.)?

La plateforme numérique du [Système d'information scolaire](#) pourrait vous aider à faire ce 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 envisageables pour faire vos achats. Bien que tous les types de fournisseurs offrent des avantages et des désavantages, certains facilitent l'achat de produits locaux.

**Outil pratique : utilisez le tableau de l'annexe 3 pour faciliter votre prise de décision.**

### 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 attrayant et accessible 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.

Consultez la [page de ressources sur le site d'Équiterre](#) pour trouver différents types de fournisseurs locaux ou régionaux.

## CONCLURE DES PARTENARIATS GAGNANTS-GAGNANTS

La meilleure façon de conclure des partenariats avec des fournisseurs locaux est de les contacter directement. Ayez en tête que les producteurs-trices maraîchers-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, proposez-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'affaires intéressante.

Une fois qu'ils seront convaincus, concluez une entente formelle 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 débiter votre collaboration sur des bases très claires. 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.

### 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;
- développer un autre canal de mise en marché;
- recevoir un prix juste pour les produits;
- bénéficier d'une main-d'œuvre 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.



Myriam Baril-Tessier © Équiterre



# Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables

Une fois que vous avez trouvé vos fournisseurs, il est temps d'élaborer vos menus. Assurez-vous que ceux-ci favorisent une alimentation durable.

Pour vous guider et vous inspirer dans l'élaboration de vos menus, consultez la fiche d'Équiterre [Qu'est-ce que l'alimentation durable?](#)

## UN APPROVISIONNEMENT LOCAL, MÊME EN HIVER!

Pour continuer à goûter aux plaisirs de l'alimentation locale 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. : petits fruits, fines herbes, tomates, poivrons, courges, feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités, de 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 des aliments est généralement considéré comme un facteur de contrainte majeure à l'achat local. Pourtant, la plupart des acteurs de la chaîne d'approvisionnement s'accordent pour dire que les produits locaux sont moins chers en saison. Voici comment vous pourriez faire des économies sur le long terme et 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.

## 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 apprêté 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 20 pour découvrir une foule d'idées.



## S'inspirer des autres

### TROUVER LA COMBINAISON GAGNANTE

Les écoles qui ont mis sur pied des projets d'approvisionnement sains, locaux et écoresponsables présentent 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 alimentaires;
- repose sur des partenariats gagnants avec des fournisseurs locaux;
- propose des menus qui prônent l'alimentation durable.

#### Et surtout, il a été planifié soigneusement.

- Contactez Aliments du Québec afin d'être mis en contact avec des établissements scolaires qui ont pris le virage de l'approvisionnement local.
- Consultez [les portraits des écoles](#) qui ont suivi un parcours comme le vôtre en 2018 et 2020.



## Préparer un plan de match

### À vous de jouer!

Le succès de votre projet repose en grande 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 détaillées de la réalisation du projet;
- les personnes qui ont été recrutées comme membres de l'équipe-projet, 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.







# 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



Votre projet est maintenant bien en selle. Formidable! C'est le temps de le déployer et de le consolider.



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

Même quand il est parfaitement planifié, votre projet peut rencontrer des défis supplémentaires à différentes étapes de son implantation. Il est possible que vous deviez passer par un processus d'apprentissage de type essais-erreurs 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, réside dans la participation des élèves. Leur degré d'implication et les personnes qui veillent à leur encadrement risquent bien entendu de varier selon le contexte de chaque école. 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 toujours 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 assuré par des élèves, un membre du personnel de l'école ou du service alimentaire ou encore des bénévoles.

### EXEMPLES 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'entrepreneuriat avec leur enseignant-e.
- Le chef ou la cheffe 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.





## 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 s'avérer fort utile pour corriger le tir au fur et à mesure et ainsi éviter le gaspillage alimentaire.

### 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.

**Outil pratique : utilisez notre Fiche de planification et d'évaluation, disponible à l'annexe 4.**



### LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire entraîne des coûts environnementaux importants. Si, malgré toutes vos précautions, votre service alimentaire génère tout de même des surplus, faites preuve d'ingéniosité pour en tirer le maximum :

- Réutilisez-les pour créer de nouveaux plats.
- Transformez-les pour faire des potages ou des smoothies.
- 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.
- En dernier recours, compostez vos surplus pour nourrir 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 page 12).



## Impliquer les élèves

### EN CLASSE

Impliquer des enseignants-es dans votre équipe projet 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 20.

### 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 :

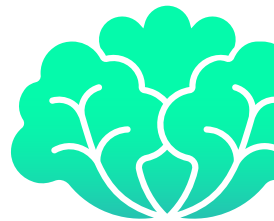
- Proposez à votre fermier-ère de l'aider à récolter ses citrouilles.
- Redécouvrez la fromagerie du coin ou un verger où l'on vend des confitures maison.
- Visitez le marché public.
- Donnez un coup de main à la banque alimentaire.
- Organisez une sortie à l'épicerie (apprenez aux jeunes à faire une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

### 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. 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.

#### 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 LA CUISINE

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 Tablee 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.

### Idées :

- Choisir les recettes
- Aider à établir 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 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.

### Idées :

- Créez un comité d'élèves et intégrez-le aux rencontres de l'équipe-projet.
- Organisez une tempête d'idées 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 :

- Donnez le coup d'envoi en organisant une petite fête.
- Organisez un concours pour le faire connaître.
- Utilisez les différents visuels de la boîte à outils d'Équiterre.
- Répandez la bonne nouvelle grâce aux réseaux sociaux, aux bulletins, aux annonces via l'interphone.
- 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).

École Saint-Louis-de-Gonzague © Équiterre





# PÉRENNISATION

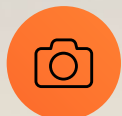
3



**Penser à l'avenir**



**Mesurer les résultats obtenus**



**Documenter votre expérience**



**Faire rayonner votre projet**



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





## Penser à l'avenir

Si vous avez reçu du soutien financier pour démarrer votre projet, il est essentiel de réfléchir à la façon dont il pourra se poursuivre après la période visée par le financement. Après avoir investi tant d'efforts, vous ne voudrez certainement pas risquer que votre projet prenne abruptement fin, faute de financement.

### VISER L'AUTOFINANCEMENT

La meilleure façon d'assurer la pérennité de votre projet, après avoir écoulé les fonds initiaux, est d'y associer un coût de participation, Même modique, ce coût de participation peut permettre de couvrir les frais nécessaires au fonctionnement de votre projet. Pour déterminer le montant idéal, vous devez calculer le coût unitaire par portion. Autrement dit, vous devez évaluer combien

coûtent 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 ce 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.

### TROUVER D'AUTRES RESSOURCES FINANCIÈRES

Un autre moyen d'assurer la pérennité de votre projet est de diversifier vos sources de revenus. [Explorez les sources de financement possibles.](#) Attention, les demandes de bourses peuvent exiger bien du temps pour compléter les formulaires, et elles sont souvent attachées à des conditions (comme remettre un bilan, un rapport financier, par exemple). Il faut donc assigner un-e membre du personnel ou encore un-e bénévole à cette tâche.

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 <a href="#">Écoles enracinées</a>	Le Réseau des fermiers-ères de famille propose des campagnes de financement à partir de paniers de légumes biologiques livrés par votre fermier-ère de famille.
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. : <a href="#">La Ruche</a> , <a href="#">Haricot</a> ).





## Mesurer les résultats obtenus

Il est important de bien mesurer l'impact de votre projet. Si vous avez reçu du soutien financier de 100° ou d'une autre organisation, pour le démarrage 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 que vous faites ce projet! Vous pouvez recueillir leurs commentaires grâce à un sondage de satisfaction. Répétez l'exercice une fois par année pendant l'implantation du projet. Il vous permettra de capter la réaction de vos élèves aux ajustements réalisés en cours de route. Il est également recommandé de recueillir 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 entraîne 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, à la suite de 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 et Aliments du Québec vous proposent une feuille de quantification en annexe 5 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, en matière de cible d'achat d'aliments québécois. 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 du projet en cas de changements au sein de votre équipe. Pour ce faire, ajoutez à votre documentation certaines procédures essentielles au fonctionnement du projet. Par exemple, rédigez 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 au moment 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 inspirer d'autres écoles 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 identifiez 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.

### 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.

Pour des conseils de rédaction, consultez [notre article : Rédaction de projet : 5 conseils pour mettre en valeur votre impact social](#)





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

## INTÉGRER LE PROJET AU CURSUS SCOLAIRE

Un des moyens d'assurer 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 enseignées 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, décrire les différentes parties d'une plante ou analyser le fonctionnement de notre système alimentaire de la terre à l'assiette.

**Consultez notre dossier spécial :** [La littératie alimentaire : puissant levier de changement social](#)

**Outillez-vous avec les ressources disponibles sur le site de** [La Marmite éducative](#) **et** [À la soupe!](#)

## IMPLIQUER LA COMMUNAUTÉ

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. Utilisez 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.

## Conclusion

Félicitations pour votre persévérance! Après tant de temps et d'efforts investis dans le démarrage, la consolidation et la pérennisation de votre projet, vous avez mis toutes les chances de succès de votre côté, et vous vous apprêtez probablement à récolter les fruits de votre projet.



Annexe 1 — Exemple de budget de démarrage

ÉLÉMENT	DESCRIPTION DE L'ÉLÉMENT	MONTANT	EXEMPLES
<b>Ressources humaines</b>	Salaires ou honoraires détaillés liés à l'organisation et au lancement du projet.	6 000 \$	150 heures x 40 \$/h
<b>Honoraires - partenaires communautaires ou organisations</b>	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 \$/h)
<b>Formation</b>	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.
<b>Équipement</b>	Équipement pour la cuisine, le service alimentaire, les jardins, les ateliers culinaires, etc.	5 500 \$	Une liste détaillée est disponible à la section <i>Cibler ses besoins</i> .
<b>Coûts pour la modification de l'espace</b>	Coûts liés à la modification de l'aire de service alimentaire.	1 000 \$	Installation d'un plus grand comptoir, d'un lavabo.
<b>Matériel promotionnel et (ou) éducatif</b>	Coûts liés aux communications ou au matériel éducatif.	300 \$	Dépliants promotionnels, publicité sur les réseaux sociaux, conception de fiches-recettes.
<b>Repas servis lors du lancement du projet</b>	Un repas gratuit pour les élèves, les membres du personnel de l'école, les partenaires.	400 \$	4 \$ le repas x 100 personnes.
<b>Autres</b>	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.

Annexe 1 — Exemple de budget de démarrage

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.	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.
Cafétéria avec préparation et vente Traiteur permanent	Permis de restauration obligatoire	Formation de gestionnaire d'établissement alimentaire obligatoire	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).	• Les noms des employés-es titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.
OBNL (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'OBNL : activités durant plus de 30 jours consécutifs  Séance de formation de 3 h 30 obligatoire pour les titulaires de permis d'OBNL : 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 — Tableau d'analyse des différents modes d'approvisionnement

TYPE DE FOURNISSEUR	AVANTAGES	DÉSAVANTAGES	ASTUCES POUR DÉNICHER LES PRODUITS LOCAUX
<b>Distributeur alimentaire (Intermédiaire qui achète des produits et les redistribue à sa clientèle)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande en ligne possible avec liste d'achat prédéterminée</li> <li>• Service de livraison bien organisé</li> <li>• Prix en gros volume souvent plus avantageux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gros volume de commande demandé</li> <li>• Journée de livraison parfois imposée</li> <li>• Présence d'un lieu de livraison adapté à un gros camion à prévoir</li> <li>• Démarches nécessaires pour obtenir les fruits et légumes locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demandez l'identification de la provenance des produits à vos fournisseurs et exigez des aliments locaux.</li> <li>• Un fournisseur supplémentaire de fruits et légumes pourrait être nécessaire.</li> </ul>
<b>Supermarché ou épicerie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès aux rabais hebdomadaires</li> <li>• Grande variété de fruits et légumes et autres produits disponibles</li> <li>• Commande en ligne</li> <li>• Livraison disponible</li> <li>• Service de préparation d'aliments possible (plateau de fruits coupés, crudités, fromage en cubes, etc.)</li> <li>• Collaboration et dons possibles (plusieurs chaînes ont des programmes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps requis pour éplucher les rabais</li> <li>• Moins économiques pour les plus gros volumes</li> <li>• Temps requis pour se déplacer s'il n'y a pas de livraison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérez les produits reconnus Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec.</li> <li>• 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!</li> </ul> <p>Exemples : Gaspésie Gourmande, Goûtez Lanaudière, Croquez l'Outaouais, etc.</p>
<b>Fruiterie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès à une variété de fruits et légumes qui sont souvent locaux et de saison</li> <li>• Prix peut être plus avantageux</li> <li>• Contact souvent plus personnalisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps requis pour se déplacer s'il n'y a pas de livraison</li> <li>• Commande en ligne pas toujours disponible</li> <li>• Liste d'achat à élaborer soi-même</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisissez des produits de saison.</li> </ul>
<b>Jardin scolaire ou communautaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès à des fruits et légumes frais, locaux et à faible coût</li> <li>• Effet éducatif auprès des élèves</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autre fournisseur à prévoir pour compléter les achats</li> <li>• Connaissances et ressources requises pour l'entretien du jardin et pour la cueillette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bénéficiez d'un accompagnement de la part des organismes locaux ou encore de Croquarium.</li> </ul>
<b>Marché public</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès à des fruits et légumes locaux et de saison et parfois biologiques</li> <li>• Soutien de l'économie locale</li> <li>• Contact souvent plus personnalisé</li> <li>• Liens créés avec la communauté, entre autres pour organiser des activités éducatives avec les producteurs-trices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livraison pas toujours possible ou parfois moins fréquente (à vérifier)</li> <li>• Commande en ligne et listes d'achat souvent non disponibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le marché public regroupe plusieurs producteurs-trices, transformateurs-trices artisans-es locaux, n'hésitez pas à conclure des ententes directement avec eux.</li> </ul>

Suite annexe 3 — Tableau d'analyse des différents modes d'approvisionnement

TYPE DE FOURNISSEUR	AVANTAGES	DÉSAVANTAGES	ASTUCES POUR DÉNICHER LES PRODUITS LOCAUX
<b>Producteur·trices maraîcher·ères locaux ou transformateurs·trices artisans·es</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accès à des fruits et légumes locaux, de saison et parfois biologiques</li> <li>• Soutien de l'économie locale et possiblement l'agriculture biologique</li> <li>• Contact souvent plus personnalisé</li> <li>• Liens créés avec la communauté, entre autres pour organiser des activités éducatives avec les producteurs·trices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autre fournisseur à prévoir pour compléter</li> <li>• Commande en ligne et listes d'achat pas toujours disponibles</li> <li>• Achats à récupérer à un point de cueillette, quand la livraison n'est pas possible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des partenariats auprès de fournisseurs locaux peuvent maximiser le budget, réduire le temps pour effectuer les commandes et permettre d'obtenir des livraisons.</li> <li>• Si votre école a participé à la campagne de financement Écoles enracinées, vérifiez si le·la fermier·ière pourrait vous approvisionner.</li> <li>• Votre école peut s'abonner aux paniers bio du <a href="#">Réseau des fermiers et fermières de famille</a>. Elle peut même devenir un point de cueillette des paniers bio.</li> </ul>
<b>Organisme d'aide alimentaire local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offre fréquente d'un service de préparation d'aliments possible</li> <li>• Préparation du menu selon leurs arrivages</li> <li>• Possibilité de faire des économies si l'organisme peut partager des dons avec l'école</li> <li>• Liens créés avec la communauté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livraison pas toujours possible ou parfois moins fréquente (à vérifier)</li> <li>• Vérification de la bonne valeur nutritive des aliments nécessaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Participez au programme du <a href="#">Club des petits déjeuners</a> ou à celui de la <a href="#">Cantine pour tous</a>. Vous recevrez ainsi du soutien pour choisir le fournisseur et pour vous approvisionner.</li> </ul>
<b>Traiteur ou concessionnaire scolaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilité de créer le menu</li> <li>• Offre du service de préparation d'aliments possible</li> <li>• Contact personnalisé</li> <li>• Livraison quotidienne, donc qui requiert moins d'entreposage des aliments</li> <li>• Possibilité de profiter de leur programme de rabais en combinant vos achats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prix parfois plus élevé</li> <li>• Rare offre de produits locaux et de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travaillez avec des entreprises reconnues Aliments du Québec au menu.</li> <li>• Faites valoir l'importance de vos critères d'achat.</li> </ul>

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.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> 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.

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

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

<sup>3</sup> 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.



## Annexe 5 — Formulaire de suivi de l'approvisionnement local

La feuille de quantification de l'organisme Aliment du Québec est disponible [ici](#).

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. <i>Ingrédient seul</i> 2. <i>Transformé maison</i> 3. <i>Acheté transformé</i>	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 ( <i>jardin, ferme</i> ) 5. Aliment d'ailleurs 6. Provenance inconnue	Valeur monétaire de cet ingrédient (\$)
NOTE : Nous vous invitons à intégrer, dans la mesure du possible, la valeur monétaire des produits récoltés, récupérés ou donnés.					Valeur monétaire totale des ingrédients de ce service? (\$)




### 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 minimale (ex. : fruits, légumes, œuf 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 œufs 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.

100°

Équiterre°