

100

POUR DES
COLLECTIVITÉS
EN SANTÉ

POUR DES ALIMENTS QUÉBÉCOIS DANS NOS ÉCOLES

4 exemples de projets inspirants





TABLE DES MATIÈRES

PROJET MINIMALISTE

1

EXEMPLE DE L'ÉCOLE
SECONDAIRE LEBLANC
PAGE 3

PROJETS D'AMPLEUR INTERMÉDIAIRE

2

EXEMPLE DE L'ÉCOLE
DE LA MOSAÏQUE
PAGE 5

3

EXEMPLE DE L'ÉCOLE
POLYVALENTE DES ÎLES
PAGE 7

PROJET DE GRANDE ENVERGURE

4

EXEMPLE DE L'ÉCOLE
SAINT-DENIS
PAGE 10

LE PROJET MINIMALISTE

Le projet minimaliste sera privilégié par une équipe qui développe une initiative en alimentation scolaire pour la première fois, qui dispose de ressources humaines et matérielles limitées, ou encore qui demande un montant moindre que le financement maximal. Ce profil « débutant » n'en est pas moins efficace : les projets qui commencent petits sont souvent les plus durables!

1

Exemple de l'École secondaire Leblanc

Offre de collations à prix accessible, préparées et distribuées deux fois par semaine par les élèves.



FICHE PROJET

Équipe : Le projet est porté par une technicienne en éducation spécialisée et une enseignante, soutenues par la direction. Les élèves des classes d'intégration, des jeunes âgés-es de 17 à 21 ans ayant une déficience intellectuelle, font partie intégrante de sa mise en œuvre.

Offre : Deux collations par semaine sont vendues à un prix accessible (1 \$) pendant la pause du matin. La brigade « Les petits gourmands », les élèves en classes d'intégration, sont responsables de la préparation et de la distribution. Très appréciée et soutenue dans l'école, la brigade est aussi sollicitée pour cuisiner lors des événements ponctuels (Halloween, Noël, etc.).

Stratégie d'approvisionnement : À la suite d'un travail d'adaptation des recettes, de nombreux produits reconnus par Aliments du Québec (farine, sucre, etc.) sont progressivement ajoutés aux collations. Des liens ont été tissés avec une ferme et un verger : les légumes et les petits fruits sont ainsi congelés et transformés après la saison des récoltes.

Budget : Les locaux de cuisine étant déjà présents et utilisés par les classes spécialisées, le financement vise essentiellement à acheter de l'équipement adapté.

FICHE-ÉCOLE



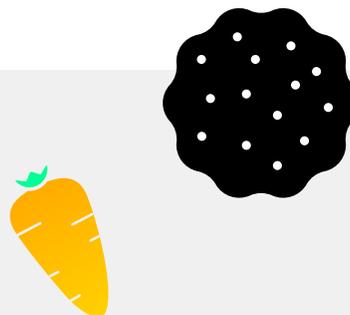
Type : École secondaire
Région : Laval
Nombre d'élèves : 1 450
Montant reçu : 3 000 \$
Cible d'achat d'aliments locaux : 15 %
Pourcentage final* : 59 %

**Le pourcentage final représente la part d'aliments locaux achetés pour l'approvisionnement global du projet et est calculé à la fin de l'année scolaire par Aliments du Québec.*

CADRE FINANCIER

Description de la dépense par catégorie	Montant demandé	Autre contribution	Note
Équipement et matériel pour la cuisine	3 000 \$		
Achat de denrées comestibles		1 000 \$	Contribution de l'école (mesure d'aide alimentaire)
Frais de ressources humaines pour l'idéation et la coordination du projet		50 000 \$	Contribution de l'école
TOTAL DES DÉPENSES COUVERTES PAR LE FINANCEMENT	3 000 \$		

TROIS INGRÉDIENTS CLÉS DU PROJET



1 UN PROJET RÉALISTE

Le projet de collations faisait déjà partie d'un programme de stage et de préparation à l'emploi pour les élèves en classe d'intégration qui bénéficiaient alors de quelques heures dédiées à la cuisine. Le projet du « Petit Gourmand, vente de collation saine » apparaissait donc une suite logique et le financement a simplifié sa mise en place grâce à l'achat d'équipements adaptés.

2 UNE ÉQUIPE STABLE

L'initiative est portée depuis ses débuts par 2 responsables principales qui peuvent se relayer pour les formations et les suivis. L'une est chargée de la logistique du projet et l'autre du remplissage des feuilles de quantification. Elles sont également soutenues par une équipe plus large et surtout, la direction de l'école.

3 UNE ROTATION DE RECETTES

L'équipe a travaillé pour monter une banque de recettes faciles à réaliser par les élèves en classes d'intégration. Cela a demandé plus de travail au début, mais a largement facilité la réalisation du projet par la suite! De plus, ce projet a permis de faciliter la mise en place d'une entente en approvisionnement récurrent avec des fermes et entreprises de transformation locales.

LES PROJETS D'AMPLEUR INTERMÉDIAIRE

Le projet d'ampleur intermédiaire est le plus fréquent des projets financés. Il implique souvent une équipe nombreuse et habituée. Son objectif peut être de poursuivre le développement d'une initiative déjà existante, en ajoutant un nouveau volet, ou encore de bonifier une offre alimentaire en place. Il se caractérise aussi par une démarche pédagogique poussée.

Son impact, lui, est de grande ampleur!

2

Exemple de l'École de la Mosaïque

Bonification de l'offre de collations distribuées gratuitement 4 jours par semaine.



FICHE PROJET

Équipe : Plusieurs enseignant-e-s, parents bénévoles, membres de la direction et du service de garde portent le projet. Les différentes tâches (feuille de quantification, bilan, ateliers) sont réparties équitablement.

Offre : L'initiative est partie d'un constat : les collations du Club des petits déjeuners offertes chaque jour occasionnaient des restes (yogourts, fruits, etc.). L'équipe récupère donc ces denrées pour les transformer et les distribuer gratuitement aux élèves, 4 jours par semaine. Les jeunes participent à la préparation de ces collations au moins une fois par semaine. Cette initiative a réduit radicalement le gaspillage alimentaire dans le milieu.

Stratégie d'approvisionnement : La plupart des denrées proviennent du Club des petits déjeuners. Cependant, pour les valoriser et créer de nouvelles recettes, un approvisionnement est effectué auprès de plusieurs fermes de la région et des épiceries qui font souvent des dons. La démarche est également soutenue par la coopérative agroalimentaire NutriNor.

Budget : Les fonds sont alloués à l'aménagement de la cuisine, à l'achat d'équipements adaptés aux élèves et à la promotion du projet.

FICHE-ÉCOLE

Type : École primaire
Région : Saguenay–Lac-Saint-Jean
Nombre d'élèves : 300
Montant reçu : 15 000 \$
Cible d'achat d'aliments locaux : 60 %
Pourcentage final* : 70 %

**Le pourcentage final représente la part d'aliments locaux achetés pour l'approvisionnement global du projet et est calculé à la fin de l'année scolaire par Aliments du Québec.*



CADRE FINANCIER



Description de la dépense par catégorie	Montant demandé	Autre contribution	Note
<p>Équipement et matériel pour la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigérateur (3 800 \$) • Cuisinière (1 300 \$) • Lave-vaisselle grande cuve (1 500 \$) • Mélangeur (200 \$) • Vaisselle et ustensiles (1 400 \$) • Couteaux de cuisine (300 \$) • Bacs de service pour la distribution (300 \$) • Batterie de cuisine (500 \$) • Armoires de rangement (2 000 \$) • Lavabo double et tuyauterie (1 000 \$) • Tables de service (1 000 \$) • Plats de plastiques (500 \$) • Serviettes de cuisine (200 \$) 	14 000 \$		
<p>Matériel promotionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordinateur portable pour les vidéos, le montage et la publicité (1 000 \$) • Articles de bureau pour la création d'affiches (500 \$) 	1 000 \$	500 \$	Financé en partie par l'école
Achat d'aliments		5 000 \$	Bourse MAXI
Dons		3 800 \$	Parents et organismes de bienfaisance
TOTAL DES DÉPENSES COUVERTES PAR LE FINANCEMENT	15 000 \$		

TROIS INGRÉDIENTS CLÉS DU PROJET

1 UN PROJET ORIGINAL

Le projet allie une collaboration avec le Club des petits déjeuners, un engagement fort contre le gaspillage alimentaire et une grande implication des élèves à tous les niveaux. La création de partenariats avec des fournisseurs locaux s'est effectuée parallèlement à la mise en place de jardins intérieurs et extérieurs. Il est également prévu que des aîné·e·s viennent cuisiner avec les enfants plusieurs fois par mois!

2 UN ENGAGEMENT PÉDAGOGIQUE

Les élèves cuisinent et distribuent les collations, en plus d'être responsables de la promotion du projet en réalisant des capsules vidéo, des affiches ou encore des annonces dans le Multivox de l'école! Toutes les classes ont ainsi été sensibilisées à l'alimentation durable, que ce soit en cultivant ou en cuisinant.

3 UNE PÉRENNITÉ ASSURÉE

À la suite du financement de 100\$, l'école a obtenu une nouvelle bourse permettant de mettre en place un comptoir à salades qui offre des aliments frais provenant des fermes environnantes et des jardins de l'école. Les élèves sont invités à participer à l'élaboration des menus, à la préparation des repas et au rayonnement du projet pour assurer un esprit éducatif et convivial autour des repas.

3

Exemple de l'École Polyvalente des Îles

Bonification du menu de la cafétéria en incluant davantage d'aliments du Québec.

FICHE PROJET

Équipe : L'initiative est portée par un responsable des projets éducatifs ainsi que par le partenaire principal du projet, l'OBNL Le Bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine. Cet organisme qui travaille au développement gastronomique du territoire accompagne le personnel de la cafétéria dans la bonification des menus.

Offre : Le dîner quotidien servi à la cafétéria intègre davantage de produits des Îles-de-la-Madeleine et du Québec et vise à sensibiliser les élèves à l'alimentation locale.

Stratégie d'approvisionnement : Une stratégie d'approvisionnement direct avec les entreprises de production et transformation des Îles-de-la-Madeleine est développée. Celle-ci s'adapte à la réalité du territoire et la disponibilité des produits, ce qui explique la faible cible d'achats initiale.

Budget : Les fonds sont alloués à l'achat de matériel, mais surtout à l'analyse et à l'accompagnement de l'organisme Le bon goût frais des Îles. Le projet s'intègre dans un plan plus large soutenu financièrement par l'école, la cafétéria et le Centre de services scolaire.

FICHE-ÉCOLE

Type : École secondaire
Région : Gaspésie—Îles-de-la-Madeleine
Nombre d'élèves : 420
Montant reçu : 15 000 \$
Cible d'achat d'aliments locaux : 10 %
Pourcentage final* : 55 %

**Le pourcentage final représente la part d'aliments locaux achetés pour l'approvisionnement global du projet et est calculé à la fin de l'année scolaire par Aliments du Québec.*

CADRE FINANCIER

Description de la dépense par catégorie	Montant demandé	Autre contribution	Note
Honoraires d'un organisme externe qui possède l'expertise nécessaire pour l'accompagnement en démarchage et commercialisation.	11 250 \$		Expertise du Bon goût frais des Îles
Honoraires pour le diagnostic du service actuel		5 000 \$	Réalisé par le CSS
Matériel promotionnel	1 000 \$		Pour le projet et les produits locaux
Matériel pédagogique	1 000 \$		Pour l'animation des activités avec les jeunes
Achat d'aliments pour le lancement du projet	750 \$		Repas défi 100 % local en septembre
Frais de formation et imprévus	1 000 \$		
Matériel de cuisine		1 500 \$	Fourni par la cafétéria
Ressources humaines pour la coordination du projet		6 500 \$	Financé par l'école
TOTAL DES DÉPENSES COUVERTES PAR LE FINANCEMENT	15 000 \$		

TROIS INGRÉDIENTS CLÉS DU PROJET

1 UN DIAGNOSTIC DU SERVICE EN PLACE

La toute première étape du projet a été de sonder les usagers (personnel et élèves) et de rencontrer les intervenant-e-s du service pour obtenir un portrait clair de l'offre et des habitudes en place. C'est une excellente pratique pour adapter la stratégie d'approvisionnement à la réalité du milieu.



2 ACCOMPAGNEMENT ET SENSIBILISATION COMME MOT D'ORDRE

Accompagner le personnel de la cafétéria et offrir des activités de sensibilisation pour faire connaître les enjeux du secteur bioalimentaire des Îles-de-la-Madeleine aux jeunes constituaient deux objectifs principaux du projet.

3 UN GRAND SOUTIEN DU PARTENAIRE

Le Bon goût frais des Îles a fait partie intégrante de l'idéation et de la coordination du projet, participant aux formations et aux rencontres d'accompagnement. L'organisme a même appuyé la quantification de l'approvisionnement alimentaire. Cet exemple souligne le fait qu'il existe différents degrés d'engagement des partenaires extérieurs dans les projets.

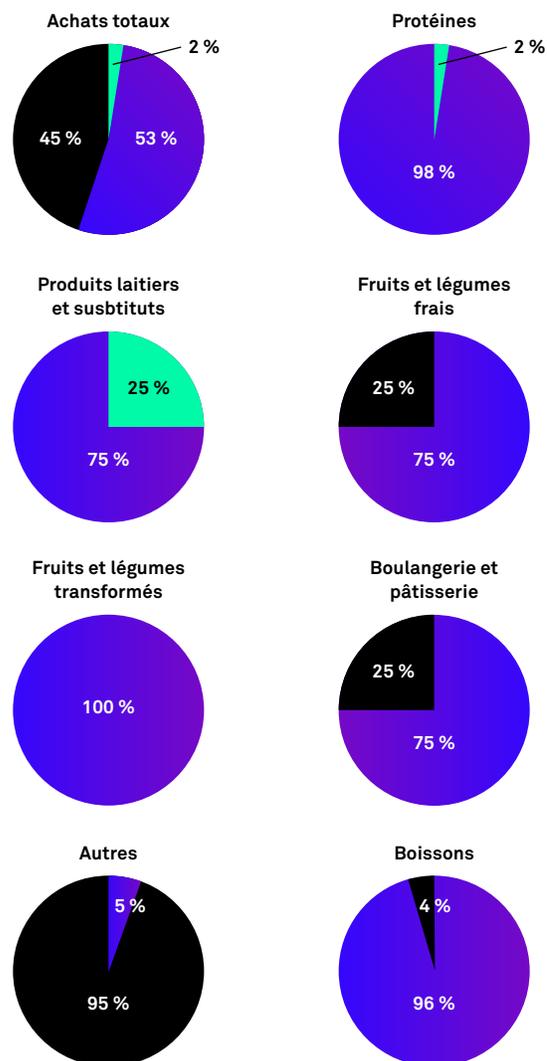
ANALYSE DES RÉSULTATS DE LA QUANTIFICATION

L'offre alimentaire de la cafétéria étant quotidienne, l'école Polyvalente des Îles a effectué sa quantification de façon mensuelle : l'équipe a noté l'ensemble des achats et leur provenance pendant un mois à l'automne, un mois durant l'hiver et un mois au printemps.

Aliments du Québec a ainsi réalisé un portrait global sur l'année. En plus d'offrir un pourcentage, le programme de reconnaissance permet d'obtenir une analyse approfondie de l'approvisionnement.

RÉPARTITION DES ACHATS

- AQ = Aliments du Québec
- APQ = Aliments préparés au Québec
- Qc = Aliments d'ici
- HQ = Aliments d'ailleurs



LE PROJET DE GRANDE ENVERGURE

Le projet de grande envergure se déploie à l'échelle de l'école. Il comprend l'ensemble du personnel scolaire et même de la communauté élargie. Il n'est d'ailleurs pas rare de compter dans l'équipe de pilotage des partenaires extérieurs (une coopérative, une nutritionniste, un café communautaire, etc.). Ce type d'initiative se déploie sur plusieurs années et se dote d'une vision à long terme. Ce n'est pas une utopie : en procédant par étapes, tout type de projet peut devenir de grande envergure !

4

Exemple de l'École Saint-Denis

Offre de repas en partenariat avec un OBNL et mise en place d'un magasin général.



FICHE PROJET

Équipe : Le projet est porté par le service de garde, plusieurs enseignants-es et parents engagés, la direction de l'école ainsi qu'un OBNL partenaire, un café-bistrot local.

Offre : Une fois par semaine, un dîner est livré par le café-bistrot local et un comptoir à salades est coordonné par le service de garde. De plus, les élèves réalisent chaque mois des collations dans le cadre d'ateliers. Enfin, le magasin général est ouvert deux jours par semaine : les élèves ont l'opportunité de vendre des surplus, des produits régionaux et les récoltes des jardins de l'école, ce qui permet de baisser le prix des repas.

Stratégie d'approvisionnement : Plusieurs fermes locales sont impliquées dans l'approvisionnement ainsi que dans les activités pédagogiques. La mise en place de jardins intérieurs et extérieurs permet également de fournir une grande quantité de produits. L'équipe mise particulièrement sur la transformation et la conservation pour bénéficier de produits locaux toute l'année.

Budget : Financement alloué à l'aménagement des espaces (magasin général, coin « café ») et à l'achat de matériel de cuisine.

FICHE-ÉCOLE

Type : École primaire
Région : Montérégie
Nombre d'élèves : 165
Montant reçu : 25 000 \$ (parcours Impulsion 100°)
Cible d'achat d'aliments locaux : 55 %
Pourcentage final* : 62 %

**Le pourcentage final représente la part d'aliments locaux achetés pour l'approvisionnement global du projet et est calculé à la fin de l'année scolaire par Aliments du Québec.*



CADRE FINANCIER

Description de la dépense par catégorie	Montant demandé	Note
Matériel pour la conservation des aliments <ul style="list-style-type: none"> • Déshydrateurs (600 \$) • Contenants réutilisables (1 000 \$) • Congélateurs (1 000 \$) • Réchaud demi-armoire (2 000 \$) • Machine et contenants sous vide (400 \$) 	5 000 \$	
Aménagement de l'espace <ul style="list-style-type: none"> • Espaces de service, de rangement et de préparation (10 000 \$) • Aménagement espace « café » (tables, chaises, etc.) (5 000 \$) 	15 000 \$	
Création du magasin général <ul style="list-style-type: none"> • Comptoir de vente (700 \$) • Caisse enregistreuse (300 \$) • Frigos (2 000 \$) • Frais d'aménagement (500 \$) 	3 500 \$	
Matériel de promotion (mise en valeur de producteurs, aliments vedettes)	1 500 \$	
TOTAL DES DÉPENSES COUVERTES PAR LE FINANCEMENT	25 000 \$	L'école a bénéficié d'un financement plus important dans le cadre du Parcours Impulsion de 100°

TROIS INGRÉDIENTS CLÉS DU PROJET

1 UN DÉVELOPPEMENT PROGRESSIF

Le projet a pris racine, en 2016, avec la création des jardins, tandis que les volets suivants se sont ajoutés progressivement : mise en place d'un comptoir à salades pour cuisiner et déguster les récoltes, organisation d'ateliers culinaires pour sensibiliser les élèves, collaboration avec un café-bistrot local pour offrir un dîner supplémentaire chaque semaine et création du magasin général pour développer le volet transformation et amasser des fonds. Cette initiative témoigne ainsi d'une vision à long terme qui lui a permis d'obtenir différents financements à travers les années.

2 UN GRAND SOUTIEN DE LA COMMUNAUTÉ

Le projet a bénéficié d'un soutien fort dépassant les frontières de l'école, que ce soit de la part de fermes locales, de la municipalité ou encore de nombreux parents bénévoles.

3 UN RAYONNEMENT IMPORTANT

Un des secrets du succès des initiatives en alimentation scolaire se cache dans la promotion et le rayonnement! L'école travaille depuis plusieurs années à faire connaître son projet au sein de l'école et au-delà (presse locale, article 100°). En 2022, l'équipe a même été lauréate au niveau local et régional du défi OSEntreprendre (volet scolaire).



UNE INITIATIVE DE :

M361 | | | | **MOTEUR
D'IMPACT
SOCIAL**

Partenaire
financier

Québec 

Partenaires
de réalisation

Équiterre 

