

S'APPROVISIONNER LOCALEMENT À L'ÉCOLE !



Équiterre et Aliments du Québec au menu mobilisent l'ensemble des milieux pour qu'ils adoptent des pratiques exemplaires favorisant une alimentation durable (saine, locale et écoresponsable) et se dotent de cibles d'achat d'aliments québécois. Les campagnes de financement Écoles enracinées qui permettent aux établissements et familles de soutenir les productrices locales via l'achat de paniers de légumes bio sont un premier pas. **Motivantes et rassembleuses, ces campagnes mobilisatrices peuvent être le coup d'envoi d'une démarche d'approvisionnement local qui permettra ensuite d'aller plus loin.** En effet, ces dernières années, nous avons vu plusieurs établissements établir des liens durables avec leur fermier-ère dans le but d'assurer un approvisionnement régulier.

Voici les sept étapes essentielles pour mettre en place une démarche d'approvisionnement local dans son établissement :



DÉFINIR SES BESOINS ET SES PRIORITÉS

Tout d'abord, **créer un comité** est primordial pour que les démarches ne retombent pas sur les épaules d'une seule personne. Rassemblez le conseil d'établissement, les membres de différents comités ou encore des partenaires de la communauté. Pensez également à **sonder vos usagers** (les élèves, les familles, les membres de la communauté scolaire). Cela vous permettra de connaître leurs valeurs et leurs attentes et de les considérer dans votre démarche. Aussi, vous pouvez **dresser le portrait de l'offre alimentaire déjà en place dans votre milieu** : bien connaître son offre permettra de cibler les aspects à améliorer. Vous pouvez consulter les listes approuvées par votre centre de services scolaires ou encore les partenariats déjà existants dans le cadre d'activités éducatives pour les élèves. Il faudra par la suite **déterminer les critères d'achat à privilégier** (par exemple, le type d'entreprise, la diversité de l'offre, le prix). Pensez à vous appuyer sur vos valeurs ou celles de l'école pour prioriser ces critères dans les futurs achats.





DIVERSIFIER LES MODES D'APPROVISIONNEMENT

Pour favoriser la résilience du système d'approvisionnement de son école, il est nécessaire de **diversifier ses modes d'approvisionnement**. Vous pouvez entrer en contact direct avec les producteurs et maraîchers-ères de votre région. Si votre école participe à la campagne de financement **Écoles enracinées**, vérifiez si la ferme qui vous a livré à l'automne pourrait vous approvisionner ! Vous pouvez aussi vous tourner vers la distribution (les supermarchés et épiceries, les distributeurs alimentaires, ou encore les traiteurs et concessionnaires scolaires) et repérer les produits de votre région ou demander l'identification de la provenance à vos distributeurs. Enfin, n'oubliez pas que vous pouvez faire pousser vos propres aliments locaux dans un jardin scolaire ou communautaire, tout en impliquant les jeunes !



TISSER DES LIENS AVEC SES PARTENAIRES

Montrez à vos futurs partenaires tous les nombreux avantages qu'ils retireront en s'investissant dans votre projet, comme tisser des liens avec la communauté, contribuer à la santé des élèves, ou encore bénéficier d'une belle visibilité. De plus, la clé d'un partenariat à long terme est de cultiver une relation de respect et de confiance : valorisez la relation avec votre fournisseur ou votre distributeur en dépassant la relation d'affaires. Il faut donc **mettre en place des mécanismes de communication et de suivi** nécessaires à une saine collaboration.



INSCRIRE LA DÉMARCHE DANS UN PROJET ÉDUCATIF GLOBAL

De nombreuses notions théoriques sont en lien avec l'alimentation saine, locale et écoresponsable. Elles peuvent être vues en classe tout en répondant aux exigences du curriculum. Elles peuvent aussi faire l'objet de sorties scolaires, ou d'une activité de jardinage ou de cuisine. Le site d'Équiterre contient de nombreuses ressources pertinentes à ce propos, comme La Trousse pédagogique **À la soupe !**, le **Guide pour l'organisation d'ateliers culinaires** et des **fiches-recettes des fruits et légumes du Québec** (en français et en anglais).

OPTEZ POUR DES FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS DU QUÉBEC

Les avantages :

- **Manger local, même l'hiver!** Les fruits et légumes surgelés du Québec nous permettent de jouir d'une grande variété de produits locaux tout au long de l'année.
- **Frais et savoureux!** La surgélation est une opération 100 % naturelle, puisqu'elle n'emploie ni additifs ni agents de conservation. Étant cueillis à pleine maturité et surgelés immédiatement après la récolte, ils préservent leur fraîcheur, leur saveur, leur couleur et leur valeur nutritive.
- **Pratiques et prêts à l'emploi!** Déjà lavés, épluchés, coupés et blanchis, les fruits et légumes surgelés sont prêts à être cuisinés sur-le-champ. Ils ont aussi la caractéristique de se conserver longtemps.
- **Économiques!** Peu importe la saison, les prix des légumes surgelés demeurent stables tout au long de l'année.

Pour en savoir plus :

- Consultez le site de **Bonduelle** qui offre un choix de légumes surgelés du Québec, dont des **produits spécialisés pour les services alimentaires**.
- Consultez la fiche **Pourquoi consommer des légumes surgelés de chez nous?**





MESURER ET FIXER DES OBJECTIFS

Afin d'encadrer votre démarche et d'être soutenu-e dans vos efforts, participez à un **programme de reconnaissance ou d'accompagnement comme la reconnaissance Aliments du Québec au menu**. Elle permet à de nombreux milieux d'être accompagnés dans leur démarche d'approvisionnement local. L'objectif est de mesurer le niveau initial d'approvisionnement en produits locaux d'une institution et de l'accompagner pour en augmenter la part. Cette étape de quantification est très encourageante puisqu'elle permet de mieux connaître son offre et de se fixer des cibles pour orienter ses actions et progresser à son rythme. Souvent, les milieux sont surpris de constater qu'une bonne part de leur approvisionnement est déjà local!



DÉPLOYER SON PROJET

Pour mettre en place son projet et tisser des liens rassembleurs avec toutes les parties prenantes, pourquoi ne pas débiter par l'offre régulière de collations santé locales, la bonification du menu de la cafétéria ou un service de comptoirs à salades par exemple?



S'INSPIRER

Prenez connaissance des projets de **De la ferme à l'école Québec** et inspirez-vous!. C'est non seulement motivant de voir les réalisations d'autres établissements, mais cela peut également donner de nouvelles idées de projets à mettre en place dans votre milieu!

UN ENGAGEMENT PAYANT!

Ces démarches d'approvisionnement local vont peut-être vous demander de changer vos habitudes, d'investir du temps ou encore d'augmenter le nombre de fournisseurs. Néanmoins, **l'investissement en vaut la peine à long terme!** Non seulement ces démarches permettront d'offrir le meilleur à vos élèves et la communauté scolaire, mais elles enverront une image positive de vos services, vous démarqueront et permettront de créer des liens entre l'alimentation, la santé des jeunes, des communautés et de la planète.

POUR ALLER PLUS LOIN:

- Des fiches pratiques ont été développées par Équiterre en collaboration avec Aliments du Québec au menu et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Leur but est d'inspirer et de mobiliser les institutions du Québec à développer un approvisionnement alimentaire sain, local et écoresponsable. Déclinées pour divers milieux institutionnels, elles proposent des marches à suivre détaillées découlant de l'expérience d'institutions pionnières.
- Écoutez le webinaire La recette clé pour un approvisionnement local dans son école offert par Équiterre en collaboration avec Aliments du Québec au menu et De la ferme à la cafétéria Canada. Vous pouvez aussi consulter la présentation support.
- Téléchargez le Guide de mise en œuvre: Pour un approvisionnement alimentaire local dans les écoles du Québec.

