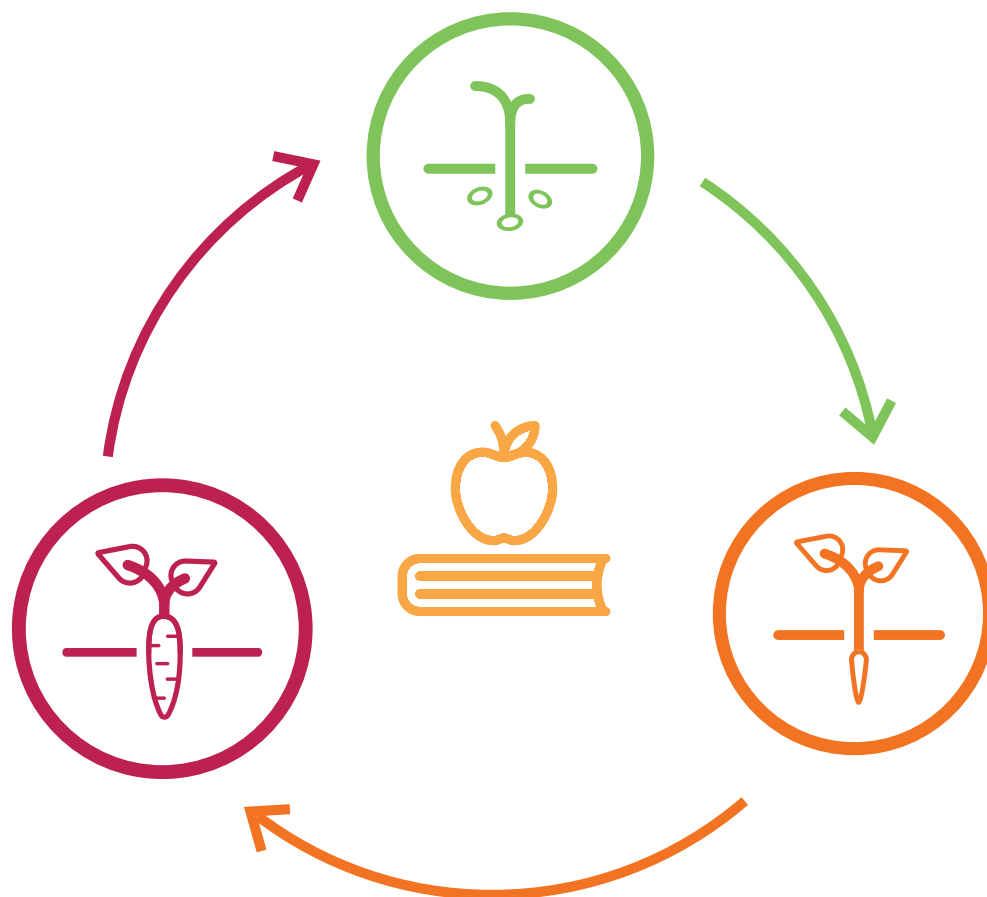


# Le développement d'une offre alimentaire saine locale et écoresponsable dans les écoles du Québec



1

## Démarrage

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

2

## Consolidation

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

3

## Pérennisation

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



# 1 Démarrage

## Projet et objectifs

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

## Équipe idéale

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

## Besoins

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

## Hygiène et salubrité

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

## Fournisseurs locaux

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

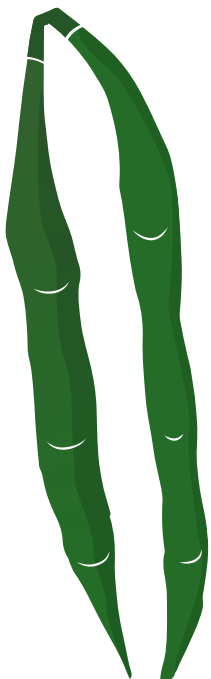
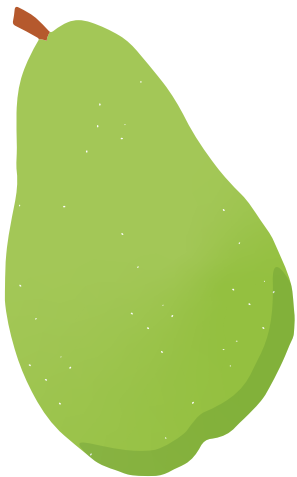
## Élaborer des menus sains, locaux et écoresponsables.

- Soutenir une alimentation durable
- Suivre les saisons
- Transformer ses pratiques et économiser à long terme
- Varier les couleurs, les formes et les textures

## Établissements champions

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

## Préparez le plan de match





## 2 Consolidation

### Préparation et distribution des aliments

- Choisir la formule adaptée
- Solliciter les élèves

### Gestion écoresponsable

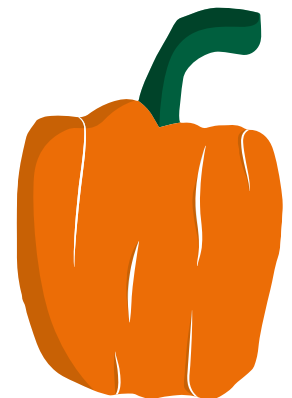
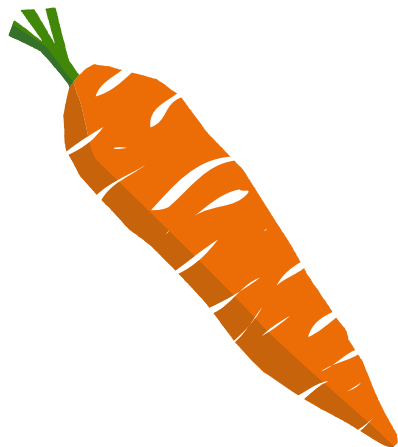
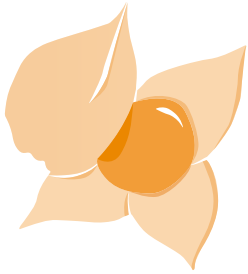
- Planifier et évaluer les surplus et les matières résiduelles
- Éviter le gaspillage

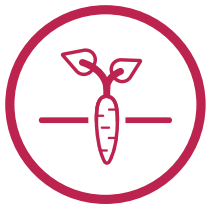
### Implication des élèves

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

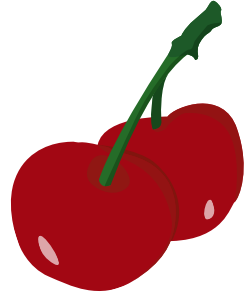
### Promotion du projet

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





## 3 Pérennisation



### Avenir

- Viser l'autofinancement
- Trouver d'autres ressources

### Mesure des résultats

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

### Documentation de l'expérience

- Former la relève
- Faire un bilan

### Rayonnement du projet

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

### Mobilisation de l'équipe-école et de la communauté

- Intégrer le projet au cursus scolaire
- Impliquer la communauté

