



La recette clé pour un

approvisionnement alimentaire local & écoresponsable



Fiche pratique pour le milieu scolaire

Au menu de cette fiche

- Portrait global du secteur
- Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur
- La recette de base incluant :
 - Ingrédients
 - Étapes de préparation
- Bon à savoir
- Trucs et astuces
- Milieus inspirants - Leur recette personnalisée
- Ressources
- Références

Légende des icônes



Leviers organisationnels



Défis



Trucs et astuces



Bon à savoir



Programmes d'accompagnements



Autogestion



Gestion contractuelle



Répertoires



Outils



Documents de référence

Préambule



Photo : École Waterloo

Cette fiche se veut un outil pour accompagner les directions d'écoles (primaires, secondaires, centres de formation professionnelle, etc.) les membres du personnel, et les gestionnaires d'institutions et de services alimentaires scolaires dans la transition vers un système alimentaire plus durable priorisant les aliments sains, locaux et écoresponsables. La marche à suivre est issue de quelques unes des meilleures démarches d'écoles primaires, secondaires et de centres de services scolaires du Québec. Pour en savoir plus sur le projet de fiches pratiques, voir [La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans les institutions du Québec](#).

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

Portrait global du secteur

Au total, on compte donc **3 119 établissements scolaires** à travers la province.¹ Le milieu scolaire québécois (formation générale et professionnelle) comprend :

- **72** centres de services scolaires dans lesquels sont répartis :
 - 1 768 écoles primaires ;
 - 394 écoles secondaires ;
 - 200 écoles mixtes (primaire et secondaire) ;
 - 190 centres de formation professionnelle ;
 - 184 centres d'éducation des adultes.
- **346** écoles privées de tous les niveaux ;
- **37** écoles gouvernementales.

En 2018-2019 le réseau public était fréquenté par plus de 1 216 791 élèves, le réseau privé accueillait 129 188 élèves, et les écoles gouvernementales 1 562 élèves², pour un total³ de :

 **1 347 541 élèves**

Fonctionnement des services alimentaires de ce secteur

Le fonctionnement des services alimentaires en milieu scolaire est complexe et diversifié :

- Au primaire⁴, les services sont **offerts principalement le midi**. Dans les écoles visées par la mesure d'aide alimentaire, des collations s'ajoutent à l'offre pour les élèves et certaines écoles distribuent des berlingots de lait. Les écoles avec un indice de défavorisation très élevé peuvent aussi avoir accès au Club des petits déjeuners. De plus, les services de garde en milieu scolaire peuvent également proposer des collations dans le bloc du soir et lors des journées pédagogiques.
- Au secondaire⁵, les services sont offerts **le midi**. Certaines cafétérias proposent le petit déjeuner et l'accès à des collations en cours de journée, et dans les écoles visées par la mesure d'aide alimentaire, un programme de cartes-repas prépayées a été mis en place.

La majorité des services en milieu scolaire sont opérés par des fournisseurs de services alimentaires contractuels. Selon la donnée la plus récente pour l'ensemble du milieu de l'éducation⁶, 71 % des parts de ventes provenait de services alimentaires gérés à l'externe (gestion contractuelle) et 29 % provenait de services alimentaires gérés à l'interne (autogestion)⁷.



29 % autogestion



71 % gestion contractuelle

Dans le réseau scolaire québécois, on retrouve un éventail de types de services alimentaires :

- **Cafétérias gérées par l'école** ou par le centre de services scolaires (autogestion) ;
- **Cafétérias opérées par un concessionnaire alimentaire externe** (gestion contractuelle) mandaté par l'école ou le centre de services scolaires selon le cas ;
- **Services traiteurs externes** homologués⁸ ou non ;
- **Services traiteurs internes** gérés par le centre de services scolaires ;
- Programmes complémentaires : mesures alimentaires, programme de dépannage alimentaire, Clubs des petits déjeuners, programme De la ferme à l'école, programme Écollation, etc.

On retrouve la majorité des cafétérias dans les écoles secondaires. Les écoles primaires sont rarement équipées d'une cuisine institutionnelle ou commerciale. On y offre alors un service de repas de style traiteur, qu'il soit associé à la mesure alimentaire ou offert à la carte moyennant un coût forfaitaire.



La mesure d'aide alimentaire dans les écoles du Québec

Ce programme mis de l'avant en 1992 par le ministère de l'Éducation du Québec devenu depuis le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur vise à :

- Nourrir les élèves qui présentent des besoins réels en invitant les parents à inscrire leurs enfants au programme et à déboursier une contribution minimale ;
- Offrir des programmes d'éducation populaire aux parents et aux familles pour les soutenir et les outiller en vue d'améliorer leur qualité de vie et leur bien-être général.

Au primaire, la prestation de services peut être prise en charge par les services alimentaires autogérés des centres de services scolaires s'il y a lieu ou par des fournisseurs de services externes tels des traiteurs privés ou des organismes communautaires recrutés par le centre de services scolaire. Le programme s'adresse aux élèves des écoles primaires et secondaires en milieux défavorisés.

Les sommes sont attribuées aux écoles par le ministère selon l'indice de défavorisation des écoles.⁹

Le réseau de l'éducation publique est soumis à la Loi sur les contrats des organismes publics (LCOP). **Les achats regroupés sont fortement encouragés afin de bénéficier de prix au volume et pour réaliser des économies d'échelle.** Les achats alimentaires peuvent donc être centralisés et regroupés au niveau du centre de services scolaires qui négocie les contrats d'approvisionnement pour les différents services alimentaires (cafétérias, cuisines de production, services traiteurs internes et distribution de collations). L'application de ces principes sur le terrain dépend de la structure organisationnelle des services alimentaires et de la gestion de l'approvisionnement au sein du centre de services scolaires, à savoir s'ils sont centralisés ou décentralisés. Notons que le caractère contractuel de la majorité des services offerts fait que les achats sont majoritairement à la charge des fournisseurs de services.

Les services traiteurs externes qui desservent les écoles peuvent aussi être choisis et homologués par le centre de services scolaires, c'est-à-dire pré-sélectionnés, approuvés et recommandés aux écoles par territoire. Le choix est ensuite relégué au Conseil d'établissement (CÉ)¹⁰ de chacune des écoles qui peut choisir dans la banque de fournisseurs homologués. Dans le cas où la gestion des services alimentaires est décentralisée et qu'il n'y a pas de pré-sélection au niveau du centre de services scolaires, le Conseil d'établissement est chargé de choisir le service traiteur pour son école en respectant les balises de la politique-cadre Pour un virage santé à l'école.



Photo: École Waterloo



La recette de base



Pour un approvisionnement alimentaire local et écoresponsable dans le milieu scolaire

Ingrédients

Leviers organisationnels

Certains leviers organisationnels favorisent la démarche d'approvisionnement local et écoresponsable et sa pérennité :



- **Mobilisation de l'ensemble des différents acteurs** : gestionnaires, membres du personnel de l'équipe-école et du service de garde, ainsi que le fournisseur du service alimentaire ;
- **Concertation entre les acteurs** ;
- **Volonté d'encourager les entreprises locales et les entreprises d'économie sociale** ;
- **Engagement et collaboration des fournisseurs locaux** (développement de produits adaptés) ;
- **Gestion de l'approvisionnement décentralisée** (dans plusieurs cas) ;
- **Communication régulière avec les familles et la communauté** ;
- **Support de la communauté** (bénévolat, subventions et dons).

Défis

Les défis identifiés pour ce secteur qui tendent à ralentir le virage vers un approvisionnement local et écoresponsable sont nombreux :



- Manque de temps ;
- **Complexité et diversité du système alimentaire scolaire** et des modes de gestion ;
- Difficulté à rejoindre l'ensemble des différents acteurs ou parties prenantes ;
- Système d'appel d'offres qui favorise le plus bas prix ;
- Contraintes légales (LCOP) qui ne permettent pas de prioriser la provenance ;
- Budgets alimentaires restreints ;
- **Coût-repas** qui doit respecter la capacité de payer des élèves (parents) ;
- **Habitudes alimentaires** et résistance de la part de la clientèle ;
- **Normes sanitaires** élevées qui réduisent le nombre de fournisseurs potentiels (ex. : enjeu des allergènes).

Étapes de préparation

Il existe plus d'une marche à suivre pour le milieu scolaire étant donné la diversité des types de services offerts et des modes de gestion. Cette marche à suivre est un exemple tiré de quelques-unes des meilleures pratiques. **N'hésitez pas à l'adapter à votre réalité.** Cette dernière s'adresse principalement aux écoles primaires et secondaires qui ont un service alimentaire en gestion contractuelle opéré par un fournisseur de services alimentaires externe de type traiteur.

- Pour un service alimentaire de type cafétéria en autogestion ou traiteur en autogestion, référez-vous à la [fiche pratique pour le milieu de la santé](#). 
- Pour un service alimentaire de type cafétéria en gestion contractuelle, veuillez vous référer à la [fiche pratique pour le milieu collégial](#). 

1. Créer un comité de travail

Le choix d'un fournisseur de services alimentaires de type traiteur relève le plus souvent du conseil d'établissement qui comprend habituellement des acteurs de tous les services offerts à l'école. La création d'un comité spécifique à cette démarche au sein du Conseil d'établissement permettra de concentrer les efforts sur ce dossier.

- **Rassemblez les différents acteurs concernés par l'offre alimentaire scolaire autour de la table** :
 - Conseil d'établissement (direction, parents élus, responsable du service de garde scolaire, représentants de l'équipe-école) ;
 - Membres des comités « santé », « saines habitudes de vie » ou « environnement » de l'école ;
 - Nutritionniste ou autre expert au besoin



Photo : Sue-Ann Crichlow

- **Établissez votre fonctionnement et définissez les rôles de chacun.**
- **Élaborez votre plan de travail et votre échéancier.** Il est important de se donner le temps nécessaire pour rechercher, analyser et choisir le nouveau fournisseur tout en respectant le contrat du fournisseur en place.

2. Bien s'entourer

Faites en sorte que votre école fasse partie d'un programme de reconnaissance ou d'accompagnement pour encadrer votre démarche globale et être soutenu dans vos efforts. L'expérience parle. La participation à de tels programmes aide à structurer toute démarche et offre une visibilité importante qui permet également la sensibilisation du milieu. C'est une occasion d'apprentissage, de formation et de réseautage, mais aussi l'occasion de réfléchir et de planifier les actions. D'autres institutions sont passées par là, profitez de leur expérience! N'hésitez pas à consulter plusieurs de vos pairs et ainsi apprendre de leurs processus distincts.

Quelques programmes sont présentés dans la section [Ressources](#) de cette fiche, découvrez-les!



- **Programme De la ferme à l'école**
- **[Aliments du Québec au menu](#)** (via votre fournisseur de services)

Saviez-vous que Aliments du Québec et Équiterre ont développé le programme de reconnaissance [Aliments du Québec au menu](#) pour les institutions? Celui-ci permet aux établissements innovants de se démarquer dans leurs démarches pour intégrer le local dans leur approvisionnement. Visionnez les capsules vidéo de 6 institutions participantes, dont des écoles, [ici](#).



3. Définir les besoins et les priorités

Pour clarifier vos attentes envers votre fournisseur de services actuel ou votre futur fournisseur, un travail de réflexion et de recherche est essentiel et facilitant. Créer une charte vous permettra de bien l'informer ou de le sélectionner justement.

- **Appuyez-vous d'abord sur les valeurs de votre institution, sur vos politiques alimentaires ou de développement durable.**
- **Sondez les usagers de vos services alimentaires (parents et élèves), cela**



Photo : École Chavigny

vous permettra de connaître l'intérêt et les priorités de la clientèle et de les considérer dans votre appel d'offres ou proposition de contrat.

- **Inspirez-vous et comparez avec ce qui se fait ailleurs :**

- Réseautez, échangez avec d'autres institutions pour vous inspirer ;
- Contactez [Aliments du Québec au menu](#) afin d'être mis en contact avec des établissements qui ont cette expérience ou afin de connaître les fournisseurs de services alimentaires reconnus.

- **Analysez l'offre en place :**

- L'offre est-elle en cohérence avec la politique alimentaire ou les valeurs de l'école ?
- L'offre permet-elle d'inclure et de mettre en valeur des aliments locaux et écoresponsables au menu ? De plus, pouvons-nous faire des demandes ou des recommandations en ce sens ?
- L'offre provient-elle d'une petite entreprise régionale ou même de votre quartier ?
- L'offre provient-elle d'une entreprise d'économie sociale?

- **Déterminez les critères à privilégier :**

Type d'entreprise

- Entreprises locales
- Entreprises d'économie sociale
- Entreprises reconnues [Aliments du Québec au menu](#)

Types de menus

- Saisonnier
- Offre végétarienne disponible

Type d'approvisionnement

- Favorisant les aliments locaux et écoresponsables
- Favorisant les entreprises locales
- Favorisant les circuits courts et les achats de proximité



Photo: Myriam Baril-Tessier

Type de service

- Plats portionnés et emballés (contenants recyclables ou compostables)
- Service sur place (vaisselle compostable ou réutilisable)

« **L'entreprise d'économie sociale** exerce des activités économiques à des fins sociales, c'est-à-dire qu'elle vend ou échange des biens et services non pas dans le but de faire du profit, mais plutôt dans celui de répondre aux besoins de ses membres ou de la communauté qui l'accueille. »¹¹

4. Rechercher et choisir le fournisseur de services alimentaires

Prenez de l'avance en prévision du prochain octroi de contrat afin de cerner la meilleure offre disponible pouvant répondre à vos besoins.

- Dressez la liste des entreprises qui offrent ce type de service et qui se distinguent sur le marché, selon les critères que vous avez déterminés.
- Évaluez les différentes offres de service selon votre charte.
- Rencontrez les fournisseurs de services et discutez avec eux de vos attentes et de ce qui est possible de mettre en place

Dans le cas où les services traiteurs sont homologués par votre centre de services scolaires.

- Faites vos commentaires et recommandations au service chargé de sélectionner les fournisseurs.
- Encouragez les services traiteurs que vous avez trouvés et qui vous intéressent à soumettre leur offre auprès du centre de services scolaire.

5. Travailler avec le fournisseur de services et mettre en place les mécanismes de communication et de suivi

- Développez une relation étroite avec votre fournisseur de services alimentaires.
 - Instaurez les mécanismes de communication et de suivis nécessaires à une saine collaboration.
- Encouragez votre fournisseur de services alimentaires actuel ou futur à joindre une démarche structurante tel le programme Aliments du Québec au menu.

- Proposez l'aide et les ressources nécessaires à votre fournisseur de services pour faciliter la compréhension et l'atteinte d'objectifs en matière d'**approvisionnement local et écoresponsable**. Partagez-lui la marche à suivre pour les entreprises de gestion de services alimentaires.
 - Offrez des activités de sensibilisation et de formation pour les gestionnaires et les employés du service alimentaire.
 - Organisez des activités de sensibilisation et de promotion qui permettent de mettre en valeur les engagements en matière d'approvisionnement local et écoresponsable de votre fournisseur de service alimentaire auprès des usagers.

6. Inscrire la démarche dans le projet éducatif de l'école

Plusieurs écoles profitent du potentiel éducatif transversal de la thématique de l'alimentation et décident de l'intégrer dans le projet éducatif de l'école. Au-delà de l'offre alimentaire, on choisit d'intégrer au cursus scolaire des activités éducatives, mais également participatives telles la **production des fruits et légumes à l'école** ou des **activités culinaires en les rattachant au programme pédagogique**. Les services de garde en milieu scolaire sont également des lieux très propices pour instaurer de telles activités avec les élèves et beaucoup d'initiatives en ce sens ont vu le jour au cours des dernières années.



Bon à savoir



Un investissement payant!

À court et moyen terme, il est important de considérer que ces démarches pourront entraîner certaines modifications à la routine de l'équipe du service alimentaire.

- Investissement de **temps** (analyse, recherche, élaboration de recettes, menus, développement de nouveaux partenariats).
- Augmentation du **nombre de fournisseurs**.
- Augmentation du **nombre de bons de commandes, de livraisons et de facturations**.
- Augmentation de la **charge de travail**. Par exemple : changement de la routine de préparation, tâches associées à la conservation et à l'optimisation des aliments, gestion des surplus. etc.

En retour, vos démarches sont l'occasion d'offrir ce qu'il y a de meilleur à vos clientèles !

En plus de faire rayonner votre service :

- Elles envoient une **image positive** des services alimentaires auprès de la clientèle et des communautés internes et externes ;
- Elles sont des occasions de vous **démarquer et d'augmenter votre visibilité** ;
- Elles mettent en valeur les **liens entre l'alimentation, la santé des individus, des communautés et de la planète**.



Photo: Écol'Action

Trucs et astuces

Transformer vos pratiques et économiser à long terme!

Chacune des actions ci-dessous permet de faire des économies sur le long terme et de réinvestir dans l'achat d'aliments locaux et écoresponsables tout en ayant un impact positif sur l'environnement.

- **Bonifiez l'offre de repas végétariens** pour augmenter votre pouvoir d'achat, réduire votre empreinte écologique et servir une diversité d'aliments :
 - Offrez plus d'options végétariennes en augmentant le nombre de repas sans viande par semaine ;
 - Apprivoisez les légumineuses en réalisant des recettes moitié viande/moitié légumineuses.
- **Réduisez les achats de produits transformés** et ultra-transformés pour diminuer les coûts et augmenter la qualité des ingrédients dans vos plats.
- **Variez les sources d'approvisionnement** en favorisant la mise en marché de proximité (circuit court), par exemple, la vente directe par les producteurs, les marchés fermiers, les marchés publics, les paniers bio, les groupes d'achats, etc. 
- **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.

Pour plus de saisonnalité!

Pour favoriser les aliments locaux saisonniers et bénéficier du rabais au volume, les pratiques suivantes sont à considérer.

- **Augmentez 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.
- **Augmentez l'espace de congélation** pour les produits locaux de saison (ex. fruits, légumes, poissons, etc.).
- **Transformez et ou congelez vous-même** les aliments saisonniers lorsqu'ils sont disponibles en abondance (ex. les petits fruits, les fines herbes, les tomates, les poivrons, les courges, les feuillages, etc.).

Ces pratiques vous permettront de commander de plus grosses quantités et de limiter le nombre de livraisons.



Photo : Écol'Action



Milieu inspirant



La recette personnalisée de
L'école secondaire l'Escale



Photo: École Chavigny

Asbestos

Insatisfaite de l'offre alimentaire du fournisseur de services alimentaires contractuel en place depuis un moment, la directrice a eu l'idée de **fonder une coopérative alimentaire** dont la mission serait la suivante : « Offrir des repas de qualité répondant aux besoins des élèves et du personnel de l'école. La saine alimentation et le développement durable sont au cœur du projet ainsi que l'achat local afin de **favoriser les producteurs de la MRC des Sources.** » En plus de sa mission principale, la coopérative initie les élèves au modèle coopératif. »

La coopérative a été mise sur pied en quelques mois, grâce au travail proactif d'une professeure d'anglais de l'école qui avait une bonne expérience des marchés publics régionaux. L'entreprise a bénéficié d'un soutien financier de démarrage important de la MRC qui a salué la valeur de cette nouvelle entreprise pour l'économie de la région. L'entreprise d'économie sociale, a pu commencer ses opérations en août 2017. La Coopérative des sources opère maintenant la cafétéria de l'école l'Escale et dessert cinq autres écoles primaires et secondaires avec son service traiteur.

Le modèle d'approvisionnement de la coopérative repose sur les **ressources locales**. De plus, toutes les pratiques de l'équipe servent la mission de cette entreprise d'économie sociale. D'abord, il y a très peu de gaspillage alimentaire. On utilise l'entière des ressources. **Tout est fait « maison »** et les recettes sont choisies en fonction de la **disponibilité des aliments**. Le menu flexible, basé sur les saisons, permet de faire des changements selon les arrivages. Le menu du jour de la cafétéria devient le repas traiteur du lendemain et l'on ajuste les portions en fonction de ce qui n'a pas été servi à la cafétéria la veille, ce qui limite les pertes. Pour rejoindre les besoins des adolescents, la coopérative innove et développe des collations intéressantes comme des smoothies pour rivaliser avec les boissons offertes au dépanneur et ça marche !



Photo : Myriam Baril-Tessier

Plusieurs changements ont été observés entre l'ancien service traiteur et la nouvelle coopérative. Le nombre d'employés et la masse salariale ont dû augmenter, passant de deux à cinq employés. La coopérative s'est tournée vers les programmes d'employabilité pour y arriver et participe ainsi à la formation de la relève. Le coût-repas a aussi dû augmenter, par exemple le repas principal est passé de 5,50 \$ à 6,50 \$ la première année, puis à 7 \$ la deuxième année. Avec **l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire**, la différence a été acceptée par la clientèle.

La coopérative fait partie de l'école et s'intègre au projet éducatif. Les différentes activités spéciales ou semaines thématiques de l'école incluent la participation de la coopérative qui ajuste ses menus et participe au volet éducatif en ce qui a trait à l'alimentation.

En 2018, l'école secondaire l'Escale a reçu une bourse de l'organisme De la ferme à la cafétéria Canada, déployée et soutenue au Québec par Équiterre, pour bonifier le service du bar à salades de la coopérative. En moyenne, **87 % des aliments servis au bar à salades sont locaux**. L'école a ainsi obtenu la reconnaissance Aliments du Québec au menu pour le service de son bar à salades.

L'expérience positive de l'école secondaire l'Escale rayonne dans la région. Des écoles des MRC avoisinantes réclament maintenant les services traiteurs de la coopérative!

Ingrédients de réussite

- ✓ Un projet entièrement monté sur les principes de l'approvisionnement local, régional et en circuit court.
- ✓ Le travail d'équipe de la direction et de la chargée de projet de la MRC pour rassembler les conditions nécessaires au déploiement de l'entreprise.
- ✓ Le choix de fonder une entreprise d'économie sociale démocratique au service de ses membres.

Conseil de la directrice du service alimentaire

« Regardez loin en avant et faites confiance à votre communauté. Elle se reconnaîtra tôt ou tard dans le projet. »

Véronic Poisson, directrice générale,
Coopérative des sources

En bref



- 598 élèves
- 82 employés

Service alimentaire analysé

- 1 cafétéria scolaire gérée par la Coopérative des sources, une initiative de l'école, incluant un service de bar à salades
- 1 cuisine
- 5 employés sur place
- 5 employés à contrat qui s'occupent du service dans les écoles desservies par le volet traiteur
- 60 repas chauds par jour servis sur place
- 500 repas produits par semaine (incluant le service traiteur qui dessert les écoles avoisinantes)

Principaux fournisseurs

- Distributeurs de gamme (Alimentation du lac, Farinex)
- Maraîchers régionaux (ferme bioprovidence, pousses vert tendre et la clé des champs)
- Fournisseurs locaux : La Jambonnière (porc), Le Coureur des bois, (sirop d'érable), Fromagerie L'oiseau bleu, Boulangerie Pain de Warwick, Vergers des horizons (pommes,) Le Pré gourmand (fraises), Ferme Au pied de loup (légumes et miel), La maison grise (fromage de chèvre), Moulin Lapierre (farine), le Paradis du bleu.
- Distributeurs de légumes : Victoriaville (alternative),

Certifications et reconnaissances

- De la ferme à l'école
- Aliments du Québec au menu pour le service du bar à salades (87 % local)
- Ose entreprendre
- Coup de cœur régional
- Agenda 21





Milieu inspirant

La recette personnalisée du
Centre de services scolaire de Montréal



Photo : Aliments du Québec au menu

Montréal

Le Centre de services scolaire de Montréal, **plus grand centre de services scolaire au Québec**, a toujours favorisé dans la mesure du possible les entreprises locales. En tant qu'organisme public, la majorité de ses achats passe par le processus d'appel d'offres public. Malgré le critère du plus bas soumissionnaire, elle arrive à confier une grande proportion de son approvisionnement à des entreprises québécoises par l'entremise de ses distributeurs. Le Centre de services scolaire de Montréal incarne ces valeurs depuis plus de 20 ans. La dernière quantification réalisée en 2017-2018 a permis de constater que **plus de 70 % de son volume d'achat provenait de compagnies québécoises**. Pour le CSSDM, il est pratique courante de demander les produits du Québec à ses distributeurs et de les questionner à propos de la provenance. L'institution met à profit ses volumes d'achats alimentaires et son influence pour travailler avec l'industrie et ainsi **développer des produits locaux répondant à ses besoins spécifiques**. Par exemple, afin d'avoir accès à un doigt de poulet avec une chapelure santé en respect de sa politique alimentaire, produit inexistant sur le marché, le CSSDM a travaillé à développer ce produit plus santé avec Olymel. Ce produit créé pour les besoins du CSSDM est aujourd'hui aussi vendu au détail.

Avec son important réseau d'établissements répartis sur l'ensemble de l'île de Montréal, le CSSDM mise sur un minimum de distributeurs afin d'optimiser le processus de livraison plutôt difficile à Montréal (problème de circulation urbaine, absence de débarcadère et accessibilité aux écoles difficile). Cette réalité ainsi que les besoins spécifiques de l'institution limitent le nombre de concurrents à certains égards. Par exemple, dans le cadre de son programme de collations où **22 000 fruits frais sont distribués** à raison d'une fois par semaine et afin d'augmenter la variété de fruits frais offerts, le secteur des services alimentaires a fait plusieurs projets pilotes avec différents fournisseurs afin de pouvoir offrir des fruits frais coupés en portion individuelle. Le défi est de taille pour offrir un tel produit, emballé et livré dans un très court délai à l'ensemble des établissements primaires et dans le respect du budget alloué. Les contraintes spécifiquement liées aux normes d'hygiènes et aux allergènes en milieu scolaire réduisent aussi la fenêtre de choix au niveau des collations.



Photo: Collège Trinité

De plus, au fil des ans, la vocation de certaines cafétérias a changé, le nombre de repas produits et servis a considérablement augmenté, mais l'espace disponible est souvent demeuré le même. Ainsi, une grande majorité des cafétérias ne sont pas équipées pour entreposer ou transformer les aliments en grande quantité. Certaines cafétérias ont des **capacités de réfrigération et de congélation limitées**. Cela a un impact sur le choix des aliments, les quantités commandées ainsi que la fréquence des livraisons. Par exemple, les contraintes d'entreposage, entre autres, favorisent l'utilisation de légumes frais, pelés, précoupés et prélavés ainsi que l'utilisation de légumes surgelés afin d'offrir une grande variété de légumes durant toute l'année scolaire.

Malgré cet éventail de spécificités et de contraintes, le CSSDM se démarque avec un approvisionnement auprès d'entreprises majoritairement québécoises et cela au bout d'un processus d'appel d'offres public qui favorise le plus bas soumissionnaire !

Ingrédients de réussite

- ✓ La ferme volonté de soutenir les entreprises locales et l'incarnation de cette valeur depuis plus de 20 ans.
- ✓ Des volumes d'achats importants qui ont le poids nécessaire pour orienter le développement de l'offre de produits répondant aux critères et aux valeurs recherchées.

Conseil de la régisseuse des services alimentaires

« En misant sur la qualité des relations entretenues avec les distributeurs et fournisseurs de chez nous, avec qui la communication est le plus souvent à échelle humaine, on augmente le potentiel de développement d'un marché qui répond à nos besoins. »

Elaine Lévesque, Dt.P. régisseuse des services alimentaires CSSDM

En bref



- 113 700 élèves
- 16 350 employés réguliers et non réguliers
- 189 établissements scolaires

Service alimentaire analysé

Gestion centralisée des services alimentaires autogérés

- 39 cafétérias
 - o 24 cafétérias d'écoles secondaires
 - o 5 cafétérias d'écoles primaires
 - o 5 cafétérias productrices pour 44 services d'appoint (traiteur ou école ciblée par la mesure alimentaire)
 - o 5 cafétérias de la formation professionnelle.
- 10 à 12 000 repas par jour dans les cafétérias majoritairement des écoles secondaires, mais aussi des écoles primaires (exclut les services traiteurs contractuels externes)
- 22 000 collations par jour, réparties dans 80 écoles

Principaux fournisseurs

- Distributeur de gamme
 - o épicerie (vaisselle, non périssable, etc.)
 - o viande, volaille, poisson,
 - o fruits et légumes
- Distributeur de fruits et légumes frais : programme de collations
- Fournisseur de produits laitiers
- Fournisseur de pain



Milieu inspirant

La recette personnalisée de l'école primaire Louis-de-France



Photo : École Louis-de-France

Trois-Rivières

À l'école Louis-de-France, l'agriculture fait partie de l'école depuis 2016. La question de l'approvisionnement s'inscrit dans un projet éducatif plus large qui a pris le nom de « L'agroalimentaire s'invite à l'école ». On souhaite faire vivre aux élèves l'expérience de la semence à l'assiette en intégrant celle-ci au cursus scolaire, profitant ainsi de cette expérience concrète pour mettre en pratique les apprentissages. Des bacs potagers à la cuisine pédagogique, les élèves expérimentent toutes les étapes. Grâce à un important appui financier du ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), ils ont développé un modèle qui pourra être reproduit dans d'autres écoles.

Du point de vue des services alimentaires, l'école est desservie par un service traiteur externe avec qui elle a ouvert le dialogue à propos d'une offre alimentaire et d'un approvisionnement davantage local. Depuis 2019, l'école mise maintenant de plus en plus sur la réalisation d'un **bar à salades** une fois par semaine dans le cadre du programme De la ferme à l'école. Ce dernier est vraiment opéré en autogestion au sein même de l'école et ce, en collaboration avec le service de garde en milieu scolaire. Récipiendaire d'une bourse offerte par l'organisation De la ferme à la cafétéria Canada, déployée et soutenue au Québec par Équiterre, l'école a investi dans l'infrastructure en se dotant d'une cuisine pédagogique dans laquelle sont transformés les aliments par les élèves et ensuite servis dans le bar à salades. Les activités ont lieu dans le cadre des apprentissages scolaires avec l'appui d'une spécialiste qui aide à l'élaboration du menu et à la réalisation des recettes. Le service est effectué par les élèves et supervisé avec la collaboration du service de garde.



Photo : École Louis-de-France

Le menu est composé en saison des aliments produits par les élèves dans les 24 bacs potagers de l'école, et se complète avec la production maraîchère de producteurs locaux. En moyenne, **87 % des aliments servis au bar à salades sont locaux** et l'école a ainsi reçu la reconnaissance Aliments du Québec au menu pour le service de son bar à salades. Afin de limiter le déplacement des producteurs maraîchers et d'augmenter le volume des commandes, la **construction d'une chambre froide** était tout indiquée. S'il le faut, l'école encourage le supermarché du coin en favorisant les achats d'aliments locaux. Le projet accepte aussi une part de dons dans l'optique de réduire le gaspillage alimentaire. Tous ces aspects nécessitent du financement externe.

Pour solidifier le projet et en simplifier la gestion, l'OBNL AgrÉcoles a été créé en 2019. AgrÉcoles a pour mission d'accompagner les écoles dans l'intégration de l'agroalimentaire à la vie scolaire. L'organisme continue d'accompagner l'école Louis-de-France et développe avec le personnel enseignant, les conseillers pédagogiques et les spécialistes (agronome, nutritionniste) des outils clé en main qui pourront être utilisés dans d'autres écoles. Elle travaille à mettre en place les conditions nécessaires pour que le projet puisse être pris en charge par le milieu.

Ingrédients de réussite

- ✓ L'engouement et l'engagement de la direction, de l'équipe enseignante, des parents et de la communauté.
- ✓ L'implication de bénévoles professionnels aux différents aspects du projet aura été indispensable.

Conseil de la direction

Déployez les ressources humaines nécessaires au développement et à la mise en place de votre projet. Une équipe pluridisciplinaire solide est votre gage de réussite.

« On veut former des citoyens, qu'ils mettent les mains à la terre, qu'ils apprennent différemment et surtout, qu'ils développent une conscience environnementale. On doit les sortir dehors pour que ça fonctionne! »

Julia Grenier, Directrice, Agrécoles

En bref



Services alimentaires

- 430 élèves
- 50 employés

Offre alimentaire à l'école

- Service traiteur externe (50 repas par jour) et bar à salades autogéré 1 journée par semaine

Service alimentaire analysé

- Bar à salades (environ entre 80 et 100 élèves par semaine)
- 1 cuisine pédagogique
- 1 employé d'AgrÉcoles, 1 employé du service de garde et l'implication de bénévoles

Principaux fournisseurs

- Production de légumes et fruits dans les bacs potagers de l'école
- Maraîchers biologiques de la région (Les Jardins Bio Campanipol, La Chouette Lapone, Coopérative La Charrette, le verger Barry)
- Supermarché du coin (Metro, IGA)
- Dons (réduction du gaspillage alimentaire)

Certifications et reconnaissances

- De la ferme à l'école
- Aliments du Québec au menu pour le service du bar à salades (87 % d'aliments locaux)
- Le coq d'or de l'UPA
- MIAM (reconnaissance régionale)





Milieux inspirants

Autres initiatives
en milieu scolaire



Photo : Cantine pour tous

La Cantine pour tous

La Cantine pour tous est un réseau qui regroupe des organismes et des entreprises collectives¹² qui visent à faciliter l'accès à des repas sains et abordables pour toutes et tous. Le regroupement donne accès à des ressources et à des équipements afin d'amplifier l'impact de ces entreprises et de répondre à la demande. L'organisme travaille aussi à développer des débouchés pour ces entreprises. Les membres du réseau offrent habituellement toute une gamme de services alimentaires. Environ la moitié de ceux-ci offrent des services traiteur dans les écoles du Québec.

La Cantine pour tous travaille à la promotion et à la démonstration d'un programme d'alimentation scolaire accessible à tous à l'échelle de la province. Au Québec, la plupart

des programmes subventionnés ciblent des familles à faibles revenus. De plus, les services de traiteurs privés ne sont accessibles qu'aux parents les plus nantis. Le programme pilote actuellement mené dans deux écoles montréalaises permet à tous les élèves de recevoir un repas sain et abordable préparé par un traiteur social de leur communauté, à la hauteur des moyens des parents, grâce à un système de contribution volontaire.¹³

Le regroupement se positionne favorablement par rapport à l'approvisionnement local qui dans un tel système a un impact important pour l'économie locale.

D'ailleurs, un autre projet pilote sera bientôt mené avec deux des membres du réseau et vise à augmenter la part d'aliments locaux dans les approvisionnements. Ce projet pilote permettra de documenter les impacts de tels changements pour ensuite communiquer les résultats à l'ensemble des membres.



Photo : Cantine pour tous

Écollation

« Écollation est un projet pilote qui s'articule autour de la distribution de collations de fruits et de légumes aux jeunes fréquentant des écoles primaires et secondaires de milieux défavorisés.

Écollation vise la réduction des inégalités sociales de santé dans une perspective de promotion de la saine alimentation et de développement durable. L'Association québécoise de la garde scolaire est mandatée pour réaliser ce projet, en collaboration avec les membres de la Table québécoise sur la saine alimentation.

Depuis ses débuts en 2017, le projet est expérimenté dans les écoles de milieux défavorisés de quatre régions différentes, soit le Saguenay-Lac-Saint-Jean, l'Outaouais, la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine et la Montérégie. La prolongation du projet pour une quatrième année sera l'occasion d'y ajouter deux nouvelles régions, soit Lanaudière et la Capitale-Nationale. »¹⁴

Les initiatives De la ferme à l'école au Québec, au Canada et aux États-Unis

Saviez-vous qu'Équiterre œuvre activement au sein de l'organisation nationale De la ferme à la cafétéria depuis 2011 et qu'il a coordonné l'implantation de plusieurs initiatives de bars à salades au Québec ?

Pour la première fois en 2018, le programme « De la ferme à l'école : Une terre fertile ! » s'est officiellement implanté au Québec, et neuf écoles ont été sélectionnées pour recevoir une bourse de 10 000 \$ chacune. Cinq écoles primaires et quatre écoles secondaires réparties dans quatre régions administratives du Québec ont donc pu introduire l'alimentation saine, locale, et écoresponsable dans leur établissement. Chacune a initié et pérennisé une démarche d'approvisionnement poussée. Cet engagement a été soutenu grâce à l'accompagnement d'Équiterre et l'implication de De la ferme à la cafétéria Canada et du programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu. De plus, une multitude de collaborations et de partenariats locaux et régionaux ont été au cœur des différents projets ! Découvrez-en plus sur ce programme [ici](#) !



Photo : École Waterloo



Ressources



Programmes d'accompagnement, de reconnaissance, de certification et d'accréditation

- **Équiterre** est une organisation environnementale qui propose des solutions concrètes pour des choix écologiques sains et équitables. En matière d'approvisionnement alimentaire, elle œuvre à faciliter la mise sur pied de l'alimentation responsable par l'entremise de projets en partenariats et de service-conseil.
- **Aliments du Québec au menu** est un programme de reconnaissance mis sur pied par Aliments du Québec et Équiterre qui valorise les produits du Québec dans les menus des institutions.
- **De la ferme à l'école** : est un programme qui s'adressent aux écoles et qui permet d'accroître la présence d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans l'esprit et dans l'assiette des élèves et des étudiants au Québec et partout au Canada.
- Les **Tables de concertation bioalimentaire du Québec** coaniment, mobilisent et coordonnent les efforts des différents acteurs du secteur bioalimentaire régional (ex. : les producteurs, transformateurs, restaurateurs, détaillants, organismes de développement, municipalités régionales de comté [MRC], etc.).
- **La Cantine pour tous** est un organisme de bienfaisance en sécurité alimentaire qui regroupe des organisations et des entreprises collectives membres souhaitant développer leur services alimentaires afin de mieux répondre aux besoin de leurs clientèles.
- **Écollation** est un projet pilote d'une durée de trois ans (2017 – 2020) qui s'articule autour de la distribution de collations de fruits et de légumes aux jeunes fréquentant des écoles primaires et secondaires de milieux défavorisés.

équiterre



Répertoires, listes et réseaux pour connaître et trouver les aliments locaux

- Liste de fournisseurs d'aliments locaux et écoresponsable (Équiterre)
- Liste des productions animales et végétales du Québec (MAPAQ)
- Répertoire d'Aliments du Québec
- Calendrier de disponibilité des fruits et légumes du Québec
- Site des Manufacturiers, grossistes, distributeurs et services aux entreprises (ICRIQ)
- Pêchés ici, mangés ici : Répertoire des poissons et fruits de mer du Québec (MAPAQ)
- Fraîcheur Québec
- Réseaux des fermiers de famille
- Arrivage : approvisionnement professionnel responsable, local et direct



Outils pratiques

- **Tableau de quantification** d'Aliments du Québec au menu
- **Guide des menus durables**
- Recettes locales standardisées de l'ITHQ (surveiller les recettes en ligne sur le site Aliments du Québec au menu)
- **Trousse pédagogique sur l'alimentation** (activités éducatives)
- Guide technique de la **CAPE** : pour une meilleure conservation des produits biologiques et locaux, contacter : info@capecoop.org



Documents de référence

- **Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel : règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement** (MAPAQ)
- **Politique-cadre : Pour un virage santé à l'école (MEES)**

Références

Baril, Gérald Ph. D.,« Les politiques alimentaires en milieu scolaire, une synthèse de connaissance sur le processus d’implantation ». Institut national de santé publique du Québec, 2008.

INSP, Portrait de l’environnement alimentaire dans les écoles primaires du Québec, Directions du développement des individus et des communautés, Québec, avril 2012.

INSP, Portrait de l’environnement alimentaire dans les écoles secondaires du Québec, Direction du développement des individus et des communautés, Québec, novembre 2012.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, « Le Bottin / Édition 2017 : consommation et distribution alimentaires en chiffres », 2017.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, « Cadre de référence pour l’achat d’aliments dans le marché institutionnel : règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l’environnement », mars 2018.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, « Guide d’accès au marché institutionnel », 2014.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation “Politique bioalimentaire 2018-2025 : Alimenter notre monde”, 2018.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, « Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel », 2013.

Ministère de l’Éducation, du loisir et du sport, « Pour un virage santé à l’école, politique-cadre pour une alimentation saine et un mode de vie actif », 2007.

Ministère de l’Éducation et de l’Enseignement Supérieur, Rapport annuel du ministère de l’Éducation et de l’Enseignement supérieur 2018-2019, Gouvernement du Québec, 2019

Réseau pour une alimentation durable (RAD), « Le pouvoir d’achat : 10 leçons sur la manière d’augmenter l’approvisionnement des écoles, des hôpitaux et des campus en aliments locaux, sains et savoureux », mars 2017.

Sites internet

Banque de données des statistiques officielles sur le Québec, Effectif scolaire de la formation générale des jeunes, selon diverses variables, années scolaires 2005-2006 à 2018-2019, Québec, consulté en mai 2020

Banque de données des statistiques officielles sur le Québec, Nombre d’écoles, selon l’ordre d’enseignement et le réseau d’enseignement, Québec, années scolaires 2012-2013 à 2017-2018, consulté en mars 2020

Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeoys, consulté en mars 2020

Communiqués de presse : L’aide alimentaire garantie pour tous les élèves vulnérables , consulté en mars 2020

Site de la Cantine pour tous, consulté en mars 2020

Site du Centre de services scolaire de Montréal, consulté en novembre 2019

Site d’Écollation, consulté en mars 2020

Site de la Ferme à la Cafétéria Canada, consulté en mars 2020

Site des Tables de concertation bioalimentaire du Québec, consulté en mars 2020

Crédits

Icônes : © The Noun Project, Inc

Notes

- 1 Banque de données des statistiques officielles sur le Québec, Nombre d’écoles, selon l’ordre d’enseignement et le réseau d’enseignement, Québec, années scolaires 2012-2013 à 2017-2018.
- 2 Banque de données des statistiques officielles sur le Québec, Effectif scolaire de la formation générale des jeunes, selon diverses variables, années scolaires 2005-2006 à 2018-2019, Québec.
- 3 Rapport annuel du ministère de l’éducation et de l’enseignement supérieur 2018-2019, Gouvernement du Québec, 2019
- 4 Portrait de l’environnement alimentaire dans les écoles primaires du Québec, INSP, Québec , 2012, p. V
- 5 Portrait de l’environnement alimentaire dans les écoles secondaire du Québec, INSP, Québec, 2012, p. V
- 6 Incluant l’éducation primaire, secondaire et post-secondaire (collégiale et universitaire)
- 7 Le Bottin / Édition 2017 : consommation et distribution alimentaires en chiffres, MAPAQ, 2017, p. 53
- 8 Sélectionné par le centre de services scolaires ou l’école
- 9 Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeoys et Communiqués de presse : L’aide alimentaire garantie pour tous les élèves vulnérables
- 10 Le conseil d’établissement est composé de la direction, de membres de l’équipe-école, d’un représentant du service de garde scolaire et de parents élus.
- 11 Économie et Innovation Québec, mars 2020
- 12 « Les entreprises collectives prennent la forme de coopératives, de mutuelles et d’organismes à but non lucratif qui ont des activités marchandes. » Chantier de l’économie sociale, consulté en mai 2020
- 13 Site Cantine pour tous, consulté en mars 2020
- 14 Site Écollation, consulté en mars 2020

Si vous utilisez la version imprimée de cette fiche, tous les liens des sites Web identifiés sont cliquables sur la fiche en ligne

équiterre

Ce projet est rendu possible grâce à la collaboration de

