Les bars à salades pour manger local à l'école!

La reconnaissance de l'approvisionnement local dans neuf écoles du Québec

De la ferme à la Cafeteria Canada

équiterre

CRÉDIT PHOTOS DE LA PAGE DE COUVERTURE (DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE À PARTIR DU HAUT À DROITE) :
ÉCOLE JEAN-GAUTHIER
ÉCOLE CHAVIGNY
ÉCOLE SAINTE-FLORE
ÉCOLE SAINT-DENIS
ÉCOLE SAINTE-FLORE
ÉCOLE WATERLOO

CRÉDIT PHOTO DE LA COUVERTURE ARRIÈRE :
ÉCOLE LOUIS-DE-FRANCE

Remerciements

De la ferme à la cafétéria Canada et Équiterre remercient les équipes des neuf écoles de la cohorte québécoise dont l'engagement a rendu possible ces initiatives. Cette étude de cas n'aurait pas été possible sans votre dévouement à développer l'approvisionnement alimentaire local dans vos écoles. Nous tenons également à remercier certains partenaires clés au Québec, tels que Aliments du Québec, M361 et leur projet 100° ainsi que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), dont le soutien permet de continuer à amplifier et à renforcer les initiatives De la ferme à l'école dans la province. Nous souhaitons enfin remercier nos partenaires de l'initiative « De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! » qui continuent à collaborer et à innover pour apporter plus d'aliments sains et locaux dans l'esprit et dans l'assiette des élèves partout au Canada.

Principaux collaborateurs

Équiterre :
Clara Canac, agente d'information et de logistique en alimentation institutionnelle
Geneviève Chatelain, conseillère aux projets éducatifs en alimentation institutionnelle
Dominique Lacroix, conseillère en approvisionnement institutionnel
Marilyne Poliquin, chargée de projet aux communications
Murielle Vrins, chargée de programme en alimentation institutionnelle

De la ferme à la cafétéria Canada :
Joanne Bays, directrice nationale, De la ferme à la cafétéria Canada
Jesse Veenstra, directrice nationale des initiatives De la ferme à l'école, De la ferme à la cafétéria Canada
Micheline Turnau, membre du conseil de direction, De la ferme à la Cafétéria Canada
Roxana Atkinson, présidente du conseil de direction, De la ferme à la cafétéria Canada

Conception graphique : Tracey O'Neil, www.simplelifedesigns.ca

Publié par : De la ferme à la Cafétéria Canada (F2CC) en partenariat avec Équiterre

© De la ferme à la cafétéria Canada, 2020

Ce document et les autres documents qui y sont mentionnés peuvent être téléchargés en anglais et en français à partir du www.farmtocafeteriacanada.ca/fr, ainsi que sur le site internet d'Équiterre.

De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile! est une initiative multisectorielle de prévention des maladies chroniques dirigée par le réseau De la ferme à la cafétéria Canada en partenariat avec le Social Planning and Research Council of British Columbia, l'Agence de la santé publique du Canada, la fondation Whole Kids, Meal Exchange, la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada, Food First NL, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, Équiterre, Sustain Ontario et la Public Health Association of BC.

Table des matières

Introduction
Contexte et objectifs de l'étude de cas 4

Section 1
Présentation du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu*. 6

Section 2
La première cohorte québécoise bénéficiaire des bourses de l'initiative « De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! ». 7

Section 3
La démarche d'approvisionnement local et sa reconnaissance 10

3.1. Initier et pérenniser une démarche d'approvisionnement local 10

3.2. La quantification et l'obtention de la reconnaissance *Aliments du Québec au menu* 11

3.3. Des résultats positifs sur les jeunes, le personnel et la communauté 12

Section 4
Les impacts de la reconnaissance et de la valorisation de l'achat local dans les établissements scolaires . . 14

4.1. Le rayonnement de l'approvisionnement local et de sa reconnaissance 14

4.2. Les bénéfices directs pour les écoles et ses répercussions globales 15

4.3. Surmonter les obstacles! 16

Section 5
Perspectives 17

LE SYSTÈME DE LA FERME À L'ÉCOLE

Qu'est-ce que la démarche De la ferme à l'école?

De la ferme à l'école instaure une alimentation saine et locale dans les écoles et offre aux élèves des possibilités d'apprentissage pratique qui favorisent la littératie alimentaire tout en renforçant le système alimentaire local et en resserrant les liens entre l'école et la collectivité.

Les activités De la ferme à l'école peuvent varier d'une école à l'autre, mais elles ont toujours pour objectif d'accroître la présence d'aliments sains et locaux dans l'esprit et dans l'assiette des enfants et des jeunes.

Les divers modèles De la ferme à l'école s'efforcent d'inclure :

Des aliments sains et locaux : Les écoles s'approvisionnent en aliments locaux de bien des façons : directement auprès des agriculteurs, par l'intermédiaire de distributeurs alimentaires, en exploitant des fermes scolaires et en faisant la cueillette d'aliments sauvages ou traditionnels. Arrivés à l'école, les aliments locaux sont souvent servis dans le cadre d'un programme de bar à salades ou de dîner chaud, d'une dégustation, d'une collecte de fonds ou d'une célébration communautaire.

Un apprentissage pratique : Entrez dans n'importe quelle école où se déroulent des activités De la ferme à l'école et vous y trouverez des jeunes qui étudient et découvrent les aliments dans le jardin, la serre, la cuisine ou la salle de classe. Ces jeunes pourraient aussi s'apprêter à faire une sortie dans une ferme, une forêt ou un cours d'eau de leur région.

Un resserrement des liens entre l'école et la collectivité : Les écoles établissent des relations avec les agriculteurs, les membres de la collectivité et les organismes de soutien et tirent ainsi profit des connaissances, passions, compétences et ressources locales.

INTRODUCTION

Le contexte du mouvement De la ferme à l'école

DE LA FERME À LA CAFÉTÉRIA CANADA (F2CC) est un organisme pancanadien dont la vision consiste à créer « des systèmes alimentaires régionaux dynamiques et durables qui favorisent la santé des gens, des communautés et de la planète ». Pour y parvenir, l'organisme travaille avec ses partenaires à l'échelle du pays afin de sensibiliser la population, de renforcer ses capacités et d'influencer les politiques publiques pour favoriser l'accès à une alimentation locale, saine et durable dans les institutions publiques.

Depuis sa fondation en 2011, l'organisme s'est forgé une réputation de chef de file national du mouvement De la ferme à l'école au Canada, qui applique l'approche du modèle De la ferme à l'école à l'alimentation scolaire. Pour ce faire, l'organisme met en œuvre, évalue et diffuse des pratiques exemplaires afin d'inspirer plus d'écoles à rejoindre le mouvement. Dirigé par De la ferme à la cafétéria Canada, le programme « De la ferme à l'école : Une terre fertile! » est une initiative multisectorielle de prévention des maladies chroniques conçue pour intensifier les efforts déployés partout au Canada visant à accroître la présence d'aliments sains, locaux et durables dans l'esprit et dans l'assiette des élèves et des étudiants.

À ce jour, l'initiative a permis à 91 écoles primaires et secondaires de mettre en œuvre des projets de bar à salades De la ferme à l'école et de bonifier leurs programmes de littératie alimentaire par des activités telles que des ateliers culinaires, des jardins scolaires et des visites à la ferme.

La tendance favorable de l'approvisionnement alimentaire local au Québec et le rôle catalyseur d'Équiterre

Au Québec, l'engouement pour les aliments locaux est grandissant tant du côté des citoyens et des institutions que du gouvernement provincial. Depuis 2018[1], favoriser l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsables et accroître leur présence dans les institutions publiques est une des orientations de la Politique bioalimentaire du Québec[2]. L'organisme environnemental québécois Équiterre travaille depuis presque vingt ans sur la promotion d'un système alimentaire durable

[1]La littératie alimentaire est la capacité de cultiver, récolter et transformer des aliments, de planifier et gérer un budget ou des courses, de préparer un repas, et de consommer avec plaisir.

[2]MAPAQ, Politique bioalimentaire 2018-2025 - Alimenter notre monde, site internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, avril 2018

par l'entremise de projets dirigés vers les producteurs, les intervenants (enseignants, éducateurs, animateurs), les gestionnaires de services alimentaires dans le milieu de la petite enfance (CPE et garderies), le milieu scolaire (écoles primaires et secondaires), le milieu collégial, le milieu universitaire, le milieu de la santé et les milieux de travail. En 2011, Équiterre a participé à la création de l'organisation De la ferme à la cafétéria et continue d'implanter et de solidifier les initiatives au Québec en agissant à titre de coordonnateur régional et de partenaire principal de F2CC dans la province.

Pour la première fois en 2018, et grâce à l'initiative « De la ferme à l'école : Une terre fertile! », des bourses dédiées à la mise en place de bars à salades ont été offertes au Québec, et neuf écoles ont été sélectionnées pour recevoir une bourse d'un montant maximum de 10 000 $ chacune[3]. Cette cohorte compte cinq écoles primaires et quatre écoles secondaires réparties dans quatre régions administratives du Québec (Saguenay–Lac-Saint-Jean, Mauricie, Montérégie, Estrie). Dans son rôle de coordonnateur régional, Équiterre accompagne ces écoles en fournissant des formations, des visites, des suivis personnalisés et des outils afin de les aider à intensifier leurs efforts pour favoriser l'approvisionnement local, l'éducation alimentaire et le rayonnement des projets De la ferme à l'école.

Cette première cohorte québécoise bénéficiaire des bourses partage une vision holistique autour du bar à salades pour introduire la promotion de l'alimentation saine, locale, et écoresponsable aux élèves. Ainsi, tous ces établissements scolaires ont initié et pérennisé une démarche d'approvisionnement local poussée. Cet engagement a été soutenu grâce à l'accompagnement d'Équiterre et l'implication d'une démarche structurante de la part de l'organisme De la ferme à la cafétéria Canada et du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu*. En outre, **une multitude de collaborations et de partenariats locaux et régionaux se sont avérés essentiels au succès des différents projets!**

Carte des neuf écoles québécoises bénéficiaires du programme *De la ferme à l'école : Une terre fertile!*

[3]Cette cohorte a été financée par l'organisme De la ferme à la Cafétéria Canada dans le cadre de l'initiative des bourses De la ferme à l'école , soutenue par la Fondation Whole Kids (WKF), avec un soutien financier supplémentaire de Québec en forme.

ÉCOLE SAINT-DENIS

LES OBJECTIFS DE L'ÉTUDE DE CAS

- Présenter la mise en place d'une **démarche d'approvisionnement local** dans ces neuf écoles québécoises aux contextes différents;
- Détailler les étapes et les outils utilisés pour **quantifier** cet approvisionnement dans le but d'obtenir la reconnaissance *Aliments du Québec au menu*;
- Rendre compte de **l'impact** de cette démarche d'approvisionnement local et de sa reconnaissance sur une multitude de parties prenantes;
- Mettre en lumière **l'intérêt d'un tel modèle de valorisation de l'achat local dans les établissements scolaires**, qui gagnerait à être étendu davantage au Québec, mais également dans d'autres provinces et territoires canadiens.

Présentation du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu*

LA MISSION D'ALIMENTS DU QUÉBEC, une organisation à but non lucratif, est la promotion de l'industrie agroalimentaire québécoise à travers les marques *Aliments du Québec*, *Aliments préparés au Québec* et leurs déclinaisons biologiques respectives ainsi que le programme *Aliments du Québec au menu*. Celui-ci offre une reconnaissance pour les restaurateurs et les institutions qui intègrent les produits québécois dans leurs menus. Tous les services alimentaires institutionnels peuvent obtenir cette reconnaissance : les établissements de santé, les centres de la petite enfance et les garderies, les écoles primaires et secondaires, les établissements d'enseignement supérieur, les entreprises, les organisations et même les camps d'été. Créé en 2014, le programme ne s'adressait originellement qu'aux restaurants. Sous l'initiative d'Équiterre, ce dernier a pu s'étendre à l'ensemble des institutions publiques du Québec en 2017. Au cours des dernières années, ce programme a pris en ampleur et compte aujourd'hui 156 institutions membres, dont les neuf écoles récipiendaires de la bourse De la ferme à l'école, ainsi que 414 restaurants[4].

Les neuf écoles ont obtenu leur reconnaissance grâce à la *méthode de reconnaissance par approvisionnement* et peu d'institutions à ce jour choisissent cette seconde option. Bien que celle-ci demande du temps, elle est structurante pour les milieux qui souhaitent faire des efforts pour augmenter leurs achats alimentaires locaux, en permettant de faire un suivi à long terme de leur approvisionnement. Finalement, cette reconnaissance officielle envoie un message encourageant : chacun peut faire sa part et choisir de manger local, même à l'école!

ALIMENTS DU QUÉBEC

[4] Chiffres de février 2020.

DEUX OPTIONS DE RECONNAISSANCE SONT PROPOSÉES AUX INSTITUTIONS :

- ***Reconnaissance par plat :*** Offre de plats composés d'un minimum de 50 % d'ingrédients québécois, en poids. Le service alimentaire doit proposer un minimum de cinq plats reconnus par menu cyclique (soit une période de 2 à 3 semaines). C'est une solution flexible pour les institutions qui débutent dans l'approvisionnement local, c'est pourquoi c'est l'option la plus fréquemment choisie.

- ***Reconnaissance par approvisionnement :*** Approvisionnement alimentaire annuel composé d'un minimum de 50 % de produits québécois. Le service alimentaire doit soumettre la quantification de tous les aliments achetés pendant une année. L'approvisionnement est reconnu majoritaire si la part d'aliments québécois représente 50 % et plus du budget annuel total. Il est possible d'obtenir une reconnaissance pour un pourcentage inférieur à 50 %. Le but est alors de mesurer le niveau initial d'approvisionnement en produits locaux d'une institution et de l'accompagner pour en augmenter la part.

SECTION 2

La première cohorte québécoise bénéficiaire des bourses de l'initiative « De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! »

PROVENANT DE RÉGIONS DIFFÉRENTES AU QUÉBEC, les neuf établissements scolaires ont développé des projets singuliers, mais ont pour point commun de mettre l'éducation à l'environnement et aux saines habitudes de vie au coeur de leurs ambitions.[5] Dans le cadre de l'appel à projet, le demandeur était toujours la direction de l'école.

ÉcoIACTion

(Chicoutimi, Saguenay–Lac-Saint-Jean)

École primaire privée | 120 élèves

Équipe-projet

Codemandeur : Nutritionniste en santé publique de la table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie du Saguenay - Lac-Saint-Jean

Porteur du projet : Enseignant en éducation physique et à la santé

Historique du projet

Le programme « JardinACTion » de l'école promeut des habitudes alimentaires durables. La bourse De la ferme à l'école a été un moyen de consolider le projet, par l'introduction du bar à salades. La seconde phase du programme vise à mettre en place une forêt nourricière.

Fonctionnement

Pour le moment, le bar à salades se tient une fois aux deux semaines. L'objectif est de bâtir un projet sûr et autonome pour ensuite augmenter progressivement la fréquence. Ce sont les élèves qui cuisinent et préparent les salades.

Approvisionnement

L'approvisionnement a longtemps été effectué auprès d'un producteur local, mais comme il n'est pas toujours aisé de trouver un producteur capable de fournir la totalité des aliments en circuit court, l'écoIACTion s'est récemment tournée vers un supermarché qui offre une variété d'aliments locaux certifiés Aliment du Québec.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Une forêt nourricière sera mise en place à l'automne 2020.

École Chavigny

(Trois-Rivières, Mauricie)

École secondaire publique | 1 150 élèves

Équipe-projet

Codemandeur : Nutritionniste du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux (CIUSSS) de la Mauricie-et-du-Centre-du-Québec

Porteurs du projet :

- Éducatrice spécialisée et coordinatrice du laboratoire culinaire
- Chef de la concession alimentaire

Historique du projet

La direction développe un programme éducatif centré sur l'alimentation saine et locale, et sur la participation à la communauté, visant à faire de Chavigny une « école nourricière ». Tout a débuté avec la création du laboratoire culinaire. Le projet de bar à salades est apparu comme une continuité évidente.

Fonctionnement

Le bar à salades est offert une fois par semaine, et sa logistique implique tous les jeunes : les élèves du laboratoire culinaire transforment les aliments; les étudiants en communication s'occupent des affiches de promotion; la « brigade verte » met en place le bar à salades et s'occupe du service.

Approvisionnement

Le bar à salades à l'école Chavigny est entièrement géré par le concessionnaire alimentaire Aramark. Celui-ci présentait déjà une politique d'approvisionnement local poussée.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Le fonctionnement du bar à salades donne lieu à des activités pédagogiques qui mettent à contribution tous les élèves. Les classes de jeunes ayant un trouble du spectre de l'autisme sont également impliquées dans des activités de jardinage qui alimentent le bar à salades.

École de l'Escale

(Asbestos, Estrie)

École secondaire publique | 590 élèves

Équipe-projet

Codemandeur et porteur du projet : Directrice du service alimentaire de l'école (la Coopérative de solidarité alimentaire des Sources)

Historique du projet

Le projet a été développé par la Coopérative de solidarité alimentaire des Sources. Celle-ci est engagée dans l'achat local et la promotion des saines habitudes de vie. Un bar à salades était déjà présent dans la cafétéria et a pu être bonifié grâce à la bourse.

Fonctionnement

Le bar à salades était initialement offert deux fois par semaine, et gratuitement pour tous les élèves le jeudi. Puis, la coopérative a observé que les salades déjà montées fonctionnaient mieux auprès des jeunes. Ainsi, des salades pré-montées sont vendues chaque jour.

Approvisionnement

De nombreux fournisseurs locaux étaient déjà en contact avec la coopérative. Celle-ci collabore également avec Moisson Estrie ainsi qu'avec d'autres banques alimentaires.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Un jardin pédagogique sera mis en place prochainement.

[5] Pour plus de détails, consulter la page dédiée à la présentation des écoles sur le site internet d'Équiterre.

École Jean-Gauthier

(Alma, Saguenay-Lac-Saint-Jean)

École secondaire publique | 450 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Président de l'OBNL Les Jardins Mistouk, qui coordonne un jardin communautaire et un verger collectif pour la population d'Alma

Porteur du projet :

Responsable de la cuisine entrepreneuriale

Historique du projet

L'école développe un programme pédagogique centré sur le développement durable et les saines habitudes de vie. Ainsi, le projet de bar à salades s'est enrichi d'une forêt nourricière sur le terrain de l'école.

Fonctionnement

Le bar à salades est proposé trois jours par semaine, en coordination avec la coopérative de solidarité NORD-Bio déjà en place. Il est entièrement opéré par les élèves en classe d'entrepreneuriat.

Approvisionnement

Une politique d'approvisionnement local faisait déjà partie des objectifs du programme pédagogique de l'école. La forêt nourricière fournit également une partie des aliments du bar à salades.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Une grande forêt nourricière a été créée grâce au soutien de l'organisme Eureko.

École Louis-de-France

(Trois-Rivières, Mauricie)

École primaire publique | 400 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Coordonateur du Plan de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Mauricie (PDAAM)

Porteurs du projet :

- ATechnicienne agricole
- Directrice de l'OBNL AgrÉcoles

Historique du projet

Tout a débuté avec le programme « L'agroalimentaire s'invite à l'école » et la mise en place de 23 bacs-jardins. Très vite, il a semblé logique que les enfants puissent manger ce qu'ils cultivaient dans un bar à salades! Aujourd'hui, c'est l'OBNL AgrÉcoles qui coordonne le projet.

Fonctionnement

Les ingrédients du bar à salades sont cuisinés par les élèves chaque mardi. Les enfants préparent leur assiette, et y trouvent beaucoup de plaisir.

Approvisionnement

L'approvisionnement est essentiellement local, grâce à la collaboration avec des fermes de la région et la récolte des pousses et des légumes des jardins scolaires.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Une culture maraîchère écologique sur trois saisons dans 23 bacs de jardin et cinq îlots intérieurs implique tous les élèves dans des activités éducatives.

Collège Massawippi

(Ayer's Cliff, Estrie)

École secondaire privée | 80 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Le centre d'écoinitiatives populaires (CÉPOP)

Porteurs du projet :

- Directeur du collège
- Chef de la concession alimentaire

Historique du projet

Le projet a été initialement mis en place avec la collaboration du service alimentaire, le CÉPOP, qui partageait la mission socioéducative et environnementale de l'école. En août 2019, une nouvelle concession alimentaire a pris le relai et collabore maintenant au projet.

Fonctionnement

Le bar à salades est offert deux à trois jours par semaine. La direction soutient l'inclusion des jeunes dans le but de leur apprendre à cuisiner à travers ce projet.

Approvisionnement

L'approvisionnement se fait le plus possible à partir du jardin : tout ce qui est cultivé est planifié pour être intégré dans le bar à salades. Aussi, le collège est situé dans une région avec de nombreuses fermes.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

Les jeunes préparent entièrement le bar à salades avec le chef de la concession alimentaire.

École Sainte-Flore

(Shawinigan, Mauricie)

École primaire publique | 160 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Nutritionniste du Centre local de services communautaires (CLSC) du Centre-de-la-Mauricie

Porteurs du projet :

- Éducatrice en garde scolaire
- Parents bénévoles

Historique du projet

L'ambition de l'école est d'instaurer une politique de nutrition et d'éducation qui renforce le système alimentaire local, et l'absence d'un service alimentaire n'a pas été un obstacle. Le projet a été possible grâce à l'engagement du service de garde ainsi que de plusieurs parents bénévoles.

Fonctionnement

Le bar à salades est entièrement coordonné par le service de garde et les parents bénévoles. Les ingrédients sont préparés et cuisinés par les jeunes du service de garde en activité culinaire une fois par semaine, puis servi le lendemain selon les réservations.

Approvisionnement

Pour le moment, le fournisseur principal est un supermarché local. Un travail sur l'approvisionnement local est en cours notamment grâce au développement des jardins, un projet appuyé par l'organisme Croquarium.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

L'école dispose d'une serre et participe au jardin communautaire du village. Plus de 150 élèves s'impliquent annuellement à ces activités de jardinage.

École Saint-Denis

(Saint-Jean-sur-Richelieu, Montérégie)

École primaire publique | 160 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Conseiller en promotion de la santé du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Montérégie-Est

Porteurs du projet :

- Technicienne responsable du service de garde scolaire
- Éducatrice en garde scolaire
- Nutritionniste et conseillère en promotion de la santé du CISSS

Historique du projet

L'école n'ayant pas de service alimentaire, ce projet est porté par le service de garde. Il s'est inscrit dans la continuation d'une initiative menée par l'école et le service de garde « Le Choix Santé ».

Fonctionnement

Le bar à salades est offert une fois par semaine : le lundi, les légumes sont récoltés et préparés. Il est ouvert le lendemain aux jeunes qui se servent eux-mêmes.

Approvisionnement

L'approvisionnement est essentiellement local, grâce à la collaboration avec Bonduelle, un dépanneur du village, une ferme biologique en saison et un fruitier local. Les jardins de l'école fournissent également une partie des légumes.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

L'initiative « Le Choix Santé » menée par l'école propose de nombreuses activités aux jeunes chaque semaine autour de la préparation de collations santé, comme un atelier de création de smoothies!

École Waterloo

(Waterloo, Montérégie)

École primaire publique | 130 élèves

Équipe-projet

Codemandeur :

Nutritionniste du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux (CIUSSS) de l'Estrie

Porteur du projet :

Chef du service alimentaire

Historique du projet

La coordinatrice actuelle, à la tête du service alimentaire, est à l'origine du projet. Elle avait initié un bar à salades avec peu de moyens. La bourse a permis d'améliorer et de pérenniser le projet.

Fonctionnement

Le bar à salades est offert cinq jours par semaine, en complément du menu de la cafétéria. Les jeunes peuvent choisir un format et se servir. Chaque lundi, il y a une thématique (mexicain, asiatique, méditerranéen, etc).

Approvisionnement

L'école a tissé des liens avec un distributeur de la région qui offre un approvisionnement local et inscrit chaque produit provenant du Québec sur la facture.

Activités éducatives et jardins pédagogiques

L'école offre à ses élèves des activités autour de l'agriculture et l'alimentation : jardinage, visite de fermes, collecte de citrouille, ateliers culinaires, etc.

La démarche d'approvisionnement local et sa reconnaissance

3.1. Initier et pérenniser une démarche d'approvisionnement local

POUR TOUTES LES ÉCOLES DE LA COHORTE, la volonté de soutenir l'économie locale et de sensibiliser les jeunes à la notion de circuit court s'inscrivait dans un programme éducatif porté par l'école autour des habitudes de vie saines et durables. Ainsi, plusieurs chemins ont été pris par les milieux scolaires pour mettre en place un approvisionnement local :

- **Collaborer avec la concession alimentaire.** C'est ce qui s'est produit à l'école Chavigny, où le service alimentaire en place était déjà engagé dans un approvisionnement alimentaire en circuit court, et a été encouragé par le projet du bar à salades qu'il coordonne en grande partie aujourd'hui.

- **Développer des liens avec des fermes locales.** Pour identifier de potentiels partenaires dans sa région, de nombreux répertoires existent et sont diffusés par Équiterre aux milieux scolaires. Ainsi, l'école Louis-de-France est particulièrement inspirante dans sa démarche de partenariats locaux. Quand ils ne proviennent pas des îlots intérieurs et des bacs de jardinage, les légumes du bar à salades sont fournis par des fermes principalement situées en Mauricie, dont plusieurs du Réseau des fermiers de famille.

- **S'intéresser à l'approvisionnement des épiceries de sa région.** Il n'est pas toujours aisé de trouver un producteur capable de fournir la totalité des aliments du bar à salades en circuit court. L'écolACTion, ne pouvant plus être approvisionnée par une ferme locale, s'est récemment tournée vers un supermarché et s'est aperçue que celui-ci offre une variété d'aliments locaux! Les marques certifiées *Aliment du Québec* permettent ainsi de les repérer dans toutes les grandes enseignes.

- **Entrer en contact avec les banques alimentaires de sa région.** C'est le parti-pris de l'école de l'Escale. Des gains importants sont faits grâce à une collaboration avec des organismes de dépannage alimentaire, qui ont bien souvent des liens avec des fermes ou des entreprises de transformation locales.

- **Faire pousser ses propres légumes!** Toutes les écoles ont planifié ou ont mis en place un jardin pédagogique. Cela permet d'offrir aux jeunes des activités éducatives tout en fournissant de beaux légumes pour le bar à salades. L'école Sainte-Flore dispose notamment d'une serre et participe au jardin communautaire du village. À l'école Jean-Gauthier, c'est la forêt nourricière qui permet de faire découvrir aux jeunes une variété de plantes sauvages et comestibles.

ÉCOLE CHAVIGNY

*À l'école **chavigny**, la concession alimentaire Aramark est déjà reconnue par le programme Aliments du Québec au menu grâce à « l'option plat ». En plus d'être en charge de la gestion du bar à salades, le gestionnaire de la concession cuisine avec les élèves dans le cadre des Brigades culinaires!*

ÉCOLE SAINT-DENIS

*À l'école **Saint-Denis**, un laboratoire agricole a été mis en place en 2019, composé d'une tour intérieure et d'autres systèmes de jardinage en intérieur permettant de cultiver et de récolter à chaque semaine la salade se retrouvant au menu du bar à salades!*

*Au collège **Massawippi**, tout ce qui est produit dans le jardin est soigneusement choisi selon les besoins d'approvisionnement du bar à salades. Certains légumes et des pousses comestibles sont sélectionnés et cultivés par les élèves.*

COLLÈGE MASSAWIPPI

3.2. La quantification et l'obtention de la reconnaissance *Aliments du Québec au menu*

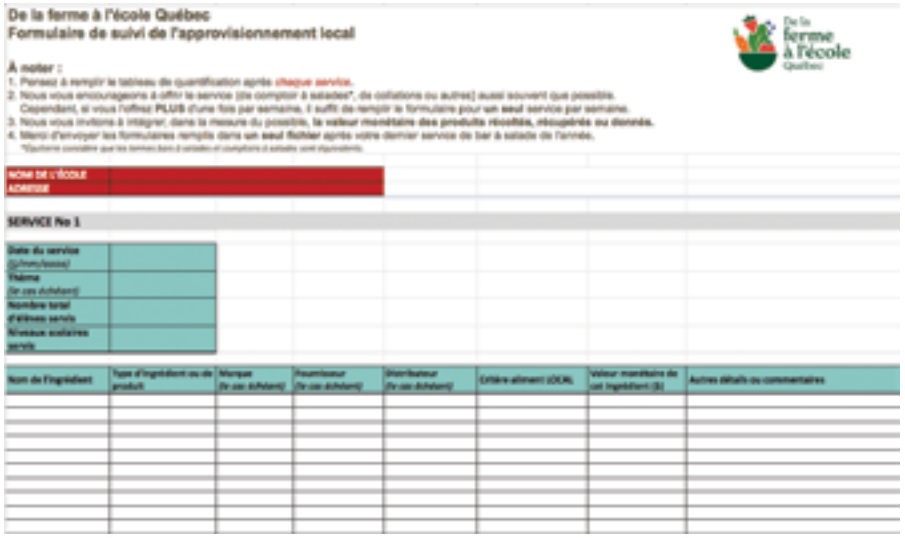
SUITE À LA PREMIÈRE ANNÉE de planification et de mise en oeuvre de leur projet, les écoles québécoises récipiendaires de la bourse De la ferme à l'école ont toutes obtenu leur reconnaissance *Aliments du Québec au menu* en juillet 2019 grâce à l'option valorisant leur approvisionnement local annuel.

Les feuilles de quantification, un outil essentiel

À l'automne 2018, Équiterre et De la ferme à la cafétéria Canada ont partagé aux neuf établissements une feuille de quantification. Celle-ci permet de noter chaque aliment servi dans le bar à salades, sa provenance et son coût total. Cet outil a aidé les écoles à calculer le montant total dépensé en aliments locaux. Pour une précision optimale, les écoles ont été encouragées à effectuer cet inventaire détaillé après chaque service de bar à salades.

Toutes les feuilles de quantification ont été compilées et envoyées à Équiterre après le dernier service de bar à salades de l'année scolaire en juin 2019. Il a donc été possible de **chiffrer la part du budget alloué à l'achat d'aliments québécois durant l'année**.

Notons que plusieurs écoles récipiendaires de la bourse au début de l'année scolaire 2018-2019 ont eu besoin d'un délai pour installer leur bar à salades, c'est pourquoi certaines quantifications n'ont commencé qu'à l'hiver 2019. Pour l'année scolaire 2019-2020, le suivi de la quantification sera possible sur l'ensemble de l'année.



De la ferme à l'école Québec
Formulaire de suivi de l'approvisionnement local

À noter :
1. Pensez à remplir le tableau de quantification après chaque service.
2. Nous vous encourageons à offrir le service (ex 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. Nous vous invitons à intégrer, dans la mesure du possible, la valeur monétaire des produits récoltés, récupérés ou donnés.
4. Merci d'envoyer les formulaires remplis dans un seul fichier après votre dernier service de bar à salade de l'année.

*Équiterre considère que les termes bars à salades et comptoirs à salades sont équivalents.

NOM DE L'ÉCOLE
ADRESSE

SERVICE No 1

Date du service (jj/mm/aaaa)	
Thème (le cas échéant)	
Nombre total d'élèves servis	
Niveaux scolaires servis	

Nom de l'ingrédient	Type d'ingrédient ou de produit	Marque (le cas échéant)	Fournisseur (le cas échéant)	Distributeur (le cas échéant)	Critère aliment (OUI/N)	Valeur monétaire de cet ingrédient ($)	Autres détails ou commentaires

Vous pouvez télécharger le modèle de feuille de quantification des bars à salades ici.
http://www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/quantification-approvisionnement-local/

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU a également apporté une importante valeur ajoutée à l'accompagnement des neuf écoles en offrant plusieurs recommandations personnalisées pour augmenter la part d'aliments locaux dans leurs services. Parmi les recommandations transmises, on trouve :

- ***Essayez de suivre les disponibilités de saison et osez varier l'offre (...). Optez pour des légumes méconnus tel que le céleri-rave, le panais, le chou nappa.***
- ***La canneberge séchée et les pommes sont des fruits disponibles à l'année agréables à offrir en bar à salades.***
- ***Les pois verts surgelés, le maïs en grains et le poulet peuvent facilement être en tout temps de source locale.***
- ***Demandez clairement à vos fournisseurs des produits du Québec. Ceux-ci auront tendance à respecter vos demandes si vous conservez vos habitudes d'achat.***

Les ressources nécessaires et l'accompagnement d'Équiterre

Le travail important de suivi des achats alimentaires et de remplissage des feuilles de quantification a représenté un effort collectif et a requis le soutien de la direction de l'école ainsi que l'engagement constant du personnel de l'école. Plusieurs personnes impliquées dans le projet au sein des milieux scolaires étaient chargées de veiller à la bonne réalisation du suivi hebdomadaire, et leur profil variait selon les écoles. Dans certains cas, la chargée de projet, la technicienne agricole, les membres du personnel de l'école ou du service de garde ont effectué ce travail, dans d'autres, une personne de la concession alimentaire a assuré le suivi.

Équiterre apporte un soutien considérable aux neuf écoles en assurant un suivi individuel auprès de chacune d'entre elles, en prodiguant des conseils quant à la réalisation de la quantification et en offrant une aide globale pour renforcer les initiatives *De la ferme à l'école* en cohérence avec les objectifs de chaque école.

En outre, Équiterre est une ressource incontournable qui offre aux écoles diverses possibilités de partenariats. Par exemple, grâce à son implication dans le programme *Aliments du Québec au menu*, Équiterre a effectué les liens avec l'organisme Aliments du Québec afin de faire reconnaître les écoles, et a ainsi encouragé l'arrimage des initiatives De la ferme à l'école et du programme de reconnaissance. Ce lien a permis de faire grandir le nombre de milieux scolaires reconnus par le programme ainsi que le nombre d'institutions qui ont la reconnaissance grâce à l'option « approvisionnement annuel » .

La collaboration du distributeur a été un élément clé pour plusieurs établissements. Au début de l'année scolaire 2018, la démarche d'approvisionnement local de l'école ***Waterloo*** *n'était qu'à son commencement. L'année suivante, l'école présentait un taux d'approvisionnement local de 40 %, grâce à une entente avec son distributeur, et continue à travailler dans ce sens. Pour faciliter le travail de quantification, celui-ci inscrit chaque produit provenant du Québec sur sa facture.*

3.3. Des résultats positifs sur les jeunes, le personnel et la communauté

Un fois les feuilles de quantification reçues, *Aliments du Québec au menu* a estimé la part, en pourcentage, de l'approvisionnement en produits québécois sur l'ensemble des dépenses alimentaires annuelles soumises par les écoles. **En moyenne pour les neuf écoles, les aliments locaux représentent 59 % de l'approvisionnement des bars à salades.** Certaines écoles vont même jusqu'à offrir 87 % d'aliments locaux! On y retrouve beaucoup de légumes frais, de fromages ainsi que de nombreuses préparations maison, telles que des salades mélangées et du végépâté. Tous les établissements ont reçu un certificat de reconnaissance pour souligner les efforts fournis.

Le résultat de cette mise en valeur des produits québécois dans les bars à salades a eu un impact largement positif sur les jeunes et le personnel des établissements. En effet, en 2019, les écoles bénéficiaires des bourses ont rempli un rapport intérimaire et ont presque toutes souligné **l'intérêt accru des élèves pour les légumes depuis l'ouverture du bar à salades, et encore plus pour les produits de leur région!** À l'école Louis-de-France les ingrédients sont cuisinés chaque mardi par les élèves, ce qui suscite un réel intérêt : « *Quand on cuisine avec les élèves, ils consomment plus* », explique la technicienne agricole en charge de la préparation du bar à salades.

Voici plusieurs réactions des jeunes qui ont bénéficié des bars à salades garnis de produits locaux :

> « Avez-vous d'autres brocolis, j'ai vidé le contenant! »
> **Collège Massawippi**

> « Ah trippant! C'est les bleuets de mon oncle! »
> **École Sainte-Flore**

> « Mme Sophie, c'est quand que nous allons avoir notre bar à salades parce que j'ai hâte de faire mon M. Sandwich au service de garde! »
> **École Louis-de-France**

> « Maintenant, je veux toujours manger mes légumes! »
> **ÉcolACTion**

Par conséquent, la reconnaissance *Aliments du Québec au menu* n'a pas simplement mis en lumière les efforts des neuf écoles québécoises pour permettre aux élèves d'avoir accès à une alimentation saine et durable. Le partenariat rendu possible grâce à Équiterre et Aliments du Québec a, en plus, offert un accompagnement et des recommandations pratiques pour approfondir leur démarche d'approvisionnement local.

La valorisation de cet engagement a également été possible grâce à l'accompagnement de l'organisme De la ferme à la Cafétéria mais aussi de partenaires tels que 100°, initiative déployée par l'organisation M361[6]. **Collectivement, le soutien et la collaboration des organismes régionaux et provinciaux porteurs des habitudes alimentaires saines et durables ont été essentiels au succès des projets de ces neuf écoles québécoises.**

[6]M361 est un organisme à but non lucratif dont la mission est de faire émerger des idées et des initiatives qui transforment notre société et nos communautés de manière constructive. Ce « moteur d'impact social » est à l'origine de nombreuses initiatives telles que 100°, une communauté qui réunit des acteurs de changement engagés dans une variété de projets en santé des collectivités.

ÉCOLE SAINT-DENIS

Les impacts de la reconnaissance et de la valorisation de l'achat local dans les établissements scolaires

4.1. Le rayonnement de la démarche d'approvisionnement local et de sa reconnaissance

LES BOURSES OFFERTES aux neuf écoles québécoises dans le cadre de l'initiative « De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile! » ont été une opportunité pour faire rayonner leurs projets et ainsi accroître la sensibilisation à l'achat local et la reconnaissance du programme De la ferme à l'école dans la région. Souvent, l'ouverture du bar à salades garni de produits locaux a donné lieu à des événements impliquant non seulement les jeunes, mais également les familles et l'ensemble des communautés autour de l'école.

ÉCOLE LOUIS-DE-FRANCE

*À l'école **Louis-de-France** s'est tenue une conférence de presse pour le lancement officiel du projet avec les partenaires et les élèves qui ont découvert les installations. Une capsule vidéo[7] a été tournée par ICI Mauricie Centre-du-Québec suite à l'événement.*

ÉCOLE SAINTE-FLORE

*Le lancement du bar à salades a été un grand moment à l'école **Sainte-Flore**! Pour leur première expérience avec la nouvelle installation, les jeunes ont été très enthousiastes à l'idée de goûter des pousses du jardin.*

ÉCOLE SAINT-DENIS

*L'école **Saint-Denis** a quant à elle reçu à l'automne 2019 le Prix Inspiration de la Commission scolaire des Patriotes dans la catégorie « Milieu de vie » pour l'instauration de son bar à salades. Cette catégorie permet de féliciter un projet qui contribue au développement d'un environnement physique et psychologique stimulant, sain et sécuritaire pour la communauté.*

Si la mise en place des bars à salades a créé de belles opportunités de connexion avec la communauté, le programme *Aliments du Québec au menu* a offert un rayonnement supplémentaire aux établissements. En effet, l'objectif même du programme est d'offrir une reconnaissance et une mise en valeur des efforts effectués en matière d'approvisionnement local. Plus encore, il octroie une visibilité auprès du grand public. Aliments du Québec est la marque la plus reconnue parmi les labels de qualité québécois : selon une étude de notoriété interne menée en 2018[8], neuf Québécois sur dix reconnaissent les logos de la marque. Le programme dédié aux institutions bénéficie, par ricochet, de ce rayonnement et offre une cohérence à la population qui peut maintenant rechercher des aliments locaux dans toutes les occasions : à l'épicerie, mais aussi dans les restaurants, les institutions et même les écoles qu'ils fréquentent.

L'impact en termes d'image et de communication est donc fort. Grâce à une collaboration avec Équiterre, l'initiative 100° (M361), référence en saines habitudes de vie au Québec, a régulièrement mis en lumière les efforts des neuf écoles québécoises participantes au programme depuis 2018. Un article[9] récent a d'ailleurs fait rayonner l'obtention de cette reconnaissance.

[7]Jérôme Roy, Un bar à salades pas comme les autres, ICI Mauricie Centre-du-Québec, 1er mars 2019

[8]Étude Léger, effectuée par Cirano pour Aliments du Québec en 2018

[9]Murielle Vrins, Bars à salade: 9 écoles reconnues « Aliments du Québec au menu », 100°, 28 août 2019

Arborer la reconnaissance *Aliments du Québec au menu,* c'est finalement montrer son appartenance à un mouvement qui prend de l'ampleur dans les institutions québécoises! Aliments du Québec et Équiterre ont ainsi fait rayonner ce mouvement à travers l'organisation d'événements comme les journées « Les institutions mangent local! » qui invitent, une fois par an, toutes les institutions québécoises à mettre des aliments locaux à leur menu[10].

[10]For more information, visit Aliments du Québec website: « Les institutions mangent local! »

4.2. Les bénéfices directs pour les écoles et les répercussions globales

La reconnaissance de l'approvisionnement alimentaire local *Aliments du Québec au menu* offre un certain nombre d'avantages aux écoles :

- Une **reconnaissance** et une valorisation des efforts effectués en matière d'approvisionnement local;
- Un **soutien** tout au long du processus pour trouver des partenaires et des fournisseurs et augmenter l'achat de produits locaux, à long terme;
- Une **direction**, en offrant des objectifs chiffrés et des balises;
- Une **visibilité** et une **crédibilité**, en proposant une image cohérente;
- Une **satisfaction** des jeunes et des milieux scolaires;
- Une **mobilisation** de l'ensemble de l'équipe du service alimentaire et de la communauté de l'école autour du projet;
- Un **sentiment d'appartenance** à un projet de société innovant, en prenant part à mouvement fort et unifié, à travers la province.

Les bénéfices mis en lumière par l'étude de cas du programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* démontrent que de telles initiatives peuvent soutenir le programme De la ferme à l'école en favorisant la reconnaissance, l'amplification et la viabilité des objectifs des écoles en matière d'approvisionnement local. À leur tour, ces objectifs contribuent aux retombées générales du mouvement De la ferme à l'école, dont **les retombées en matière de santé** pour les jeunes et leurs familles, en permettant aux élèves de choisir parmi une vaste sélection d'aliments frais et sains; **les retombées environnementales**, en permettant aux élèves de renouer avec leur nourriture et la planète, et en favorisant des attitudes écologiques; **les retombées en matière d'éducation**, non seulement en enseignant le fonctionnement du système alimentaire, mais aussi en fournissant aux élèves une alimentation fraîche et saine afin qu'ils soient aptes à apprendre; **les retombées pour la collectivité**, en encourageant des partenariats et des liens dynamiques avec les agriculteurs et les producteurs locaux; et les **retombées économiques**, en veillant à ce qu'une plus grande part de l'argent consacré à l'alimentation scolaire reste dans l'économie locale.

Pour en savoir plus sur les retombées du mouvement De la ferme à l'école, consultez les documents ci-dessous sur le site www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/

- Retombées du mouvement De la ferme à l'école : Données probantes canadiennes
- Guide alimentaire De la ferme à l'école

4.3. Surmonter les obstacles!

Les écoles de la cohorte québécoise ont pu rencontrer des difficultés dans l'approfondissement de leur démarche d'approvisionnement local. Les rapports de suivi et les échanges avec les milieux ont fait émerger plusieurs enjeux récurrents :

- La difficulté de l'achat alimentaire local pendant la période hivernale;
- Le défi du renouvellement d'idées pour la création des menus, afin qu'ils restent adaptés aux saisons et attrayants pour les jeunes;
- Le manque d'infrastructures appropriées pour le stockage et la préparation des aliments en toute sécurité;
- Les ressources financières limitées pour assurer la pérennité du projet.

Le processus de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* a posé également plusieurs défis aux écoles, dont :

- Le temps et la rigueur que demande la quantification après chaque service de bar à salades durant toute l'année;
- La coordination de l'équipe pédagogique;
- La rotation du personnel.

Les recommandations pour aller plus loin

Lors de la remise de leur reconnaissance, Aliments du Québec et Équiterre ont partagé aux écoles participantes les 8 ingrédients-clés pour initier ou approfondir un virage local dans son institution :

1. **Évaluer le niveau initial d'approvisionnement en produits locaux;**
2. **Déterminer les objectifs et organiser la démarche;**
3. **Travailler en collaboration avec les fournisseurs;**
4. **Découvrir la diversité de l'offre québécoise (frais, surgelés et transformés);**
5. **Créer de nouvelles recettes plus locales, et planifier les menus en fonction des saisons;**
6. **Surmonter les obstacles en s'inspirant des établissements champions;**
7. **Sensibiliser son milieu en mettant en valeur ses initiatives;**
8. **Mesurer et tirer les leçons!**

ÉCOLE SAINTE-FLORE

À l'occasion de formations offertes par Équiterre de 2018 à 2020, les écoles ont identifié plusieurs pistes de solutions :

1. **Assurer la continuité de l'équipe en charge du projet.** Des outils logistiques peuvent être créés et transmis. Aussi, les opportunités de financement doivent être poursuivies.

2. **Consolider l'engagement de la direction, des enseignants et des élèves.** Faire participer les élèves et le personnel grâce à des outils pédagogiques viables est le moyen le plus efficace de faire changer les habitudes sur le long terme. Pour solidifier l'engagement des écoles qui se lancent dans un tel projet, Équiterre souhaite continuer son travail de rayonnement et de promotion pour mobiliser les milieux et créer un sentiment d'appartenance.

3. **Créer et mettre en valeur des partenariats autour de l'alimentation locale.** De nombreux circuits courts existent déjà au Québec et dans d'autres régions du Canada. L'objectif pour les écoles est d'identifier et de prendre part à ces initiatives. Ainsi, à une échelle plus systémique, un levier clé est de mobiliser les parties-prenantes des systèmes alimentaires locaux et durables (comme les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et autres) ainsi que les organisations communautaires et d'autres partenaires communautaires (CIUSSS, CLSC, bénévoles) pour identifier les valeurs communes et développer des objectifs et des outils de collaboration.

Perspectives

EN CONCLUSION, de concert avec les 91 écoles de cinq provinces qui ont participé à l'initiative *De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile!*, les neuf écoles de la première cohorte québécoise bénéficiaire de la bourse De la ferme à l'école ont réussi à mettre en œuvre et à épouser les trois piliers fondamentaux du modèle De la ferme à l'école, à savoir :

1. ***des aliments sains et locaux dans les écoles,*** en augmentant la consommation de fruits et de légumes chez les élèves, et en animant leur volonté de goûter à de nouveaux aliments;

2. ***un apprentissage pratique,*** en offrant aux élèves de nombreuses possibilités d'accroître leurs connaissances et leurs compétences en alimentation, notamment en plantant, en cultivant, en cuisinant et en servant à leurs pairs les ingrédients d'un bar à salades;

3. ***un resserrement des liens entre l'école et la collectivité,*** en favorisant l'approvisionnement alimentaire local au moyen de partenariats avec des agriculteurs locaux ou des distributeurs régionaux, et en participant à un programme de reconnaissance d'approvisionnement local.

Les neuf écoles se sont particulièrement démarquées par leur solide engagement envers le troisième pilier à travers leur démarche d'approvisionnement local. Cette démarche a été rendue possible grâce à l'accompagnement d'Équiterre et la collaboration de plusieurs organismes locaux et régionaux porteurs des habitudes alimentaires saines et durables. En ce sens, *Aliments du Québec au menu* a joué un rôle de catalyseur dans l'engagement de ces écoles.

Cette étude de cas démontre que le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* et l'initiative « De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! » se combinent et se co-nourrissent de manière synergique. Ainsi, il est recommandé de reproduire ce modèle dans d'autres régions du Canada, en combinant de la même manière les programmes de reconnaissance d'approvisionnement local avec les initiatives De la ferme à l'école. De tels partenariats ont le potentiel de renforcer le mouvement *De la ferme à l'école* et le momentum national pour créer des systèmes alimentaires locaux plus sains, plus résilients et plus durables.

ÉCOLE LOUIS-DE-FRANCE

De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile! est une initiative multisectorielle de prévention des maladies chroniques dirigée par le réseau De la ferme à la cafétéria Canada en partenariat avec le Social Planning and Research Council of British Columbia, l'Agence de la santé publique du Canada, la fondation Whole Kids, Meal Exchange, la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada, Food First NL, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, Équiterre, Sustain Ontario et la Public Health Association of BC.