

ALIMENTATION SCOLAIRE

OFFRE DE SERVICES CENTRALISÉE



OFFRE ALIMENTAIRE

PROGRAMME	RÉSUMÉ DU PROGRAMME	PUBLIC CIBLE	OFFERT EN MILIEU ÉLOIGNÉ	INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES	COÛT	IMPLICATION DE L'ÉCOLE	CRITÈRES D'ADHÉSION	PÉRIODE D'INSCRIPTION	SITE INTERNET	CONTACT
Les Soupes solidaires	Un programme de préparation de soupes faites par des cuisiniers à partir d'aliments invendus et distribuées gratuitement aux élèves d'écoles primaires.	Primaire	✓	Aucune	Gratuit	Identifier un responsable dans l'école. Entreposer les soupes congelées, les réchauffer et les servir à l'aide de l'équipement fourni par La Tablee des Chefs.	→ Indice défavorisation IMSE 8,9 ou 10	En tout temps, mais places limitées	tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/les-soupe-solidaire/	soupes.solidaires@tableedeschefs.org
La Cantine pour tous	Un programme de diners scolaires accessibles à tous et payés par la contribution volontaire des parents (minimum 1\$/repas). Les repas sont préparés par un traiteur communautaire à proximité de l'école.	Primaire	✓	Aucune	Gratuit	Vérification des repas livrés. Distribution des repas selon un rapport fourni par La Cantine. Faire connaître le service dans l'école.	→ Selon le financement disponible → Doit-y avoir un traiteur disponible dans le secteur"	En tout temps	lacantinepourtous.org/accueil/projets/la-cantine-dans-les-ecoles/	info@lacantinepourtous.org
Le Club des petits déjeuners	Un programme de petits déjeuners nutritifs offert aux élèves chaque jour de classe. Les aliments sont livrés directement du centre d'approvisionnement du Club OU un soutien financier est versé à l'école ou un organisme de la communauté pour faire les achats localement.	Primaire Secondaire	✓	Les équipements de cuisine sont fournis par le Club. L'école doit disposer au minimum d'un local avec un lavabo pour la préparation et d'espace d'entreposage.	Gratuit La contribution parentale est encouragée de façon volontaire	Identifier un responsable (bénévole ou membre équipe-école). Assurer la préparation des déjeuners (les écoles peuvent choisir un menu nécessitant peu ou plus de préparation). Assurer le service du petit déjeuner (en classe ou local avant la classe).	→ Indice défavorisation IMSE 8,9 ou 10	En tout temps, les écoles peuvent déposer une demande de soutien. https://www.clubdejeuner.org/coin-des-ecoles/demande-de-soutien/	clubdejeuner.org	programmes@clubdejeuner.org
Écollation	Un projet-école de distribution de collations de fruits et légumes frais aux élèves gratuitement, à partir de la mesure 15012, notamment.	Primaire Secondaire	✓	L'école doit avoir un frigo et de l'espace d'entreposage, mais ça dépend qui prend en charge les opérations (école ou traiteur externe).	Accompagnement gratuit, mais l'école doit utiliser ses ressources pour acheter les denrées.	Fournir un porteur de projet. Si le projet est opéré à l'interne: fournir une ressource qui achète, reçoit et prépare les fruits et légumes et gère les restes. Si l'école confie les opérations à un traiteur, l'école a besoin d'une ressource pour recevoir les denrées, les entreposer et organiser la distribution aux élèves.	→ Aucun	En tout temps	ecollation.gardescolaire.com	lucie.laurin@gardescolaire.org

PROGRAMME	RÉSUMÉ DU PROGRAMME	PUBLIC CIBLE	OFFERT EN MILIEU ÉLOIGNÉ	INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES	COÛT	IMPLICATION DE L'ÉCOLE	CRITÈRES D'ADHÉSION	PÉRIODE D'INSCRIPTION	SITE INTERNET	CONTACT
Appel de projets 100°	Avec cet appel de projets, vous pourriez recevoir un maximum de 15 000 \$ en subvention pour mettre en place un projet-école (collations, comptoir à salades, etc.) permettant d'offrir des aliments frais, sains et locaux aux élèves.	Primaire Secondaire Centre de formation professionnelle	✓	Aucune nécessaire, mais le financement peut entre autres servir à se munir d'infrastructures, telles que des frigos, congélateurs, équipement culinaire afin de permettre à l'école de conserver les aliments achetés, les cuisinés au besoin et les distribuer aux élèves.	Gratuit	Identifier une personne responsable pour réaliser le projet en lien avec l'offre alimentaire (équipe-école, parent, bénévole). Se doter d'une cible d'achat d'aliments québécois et remplir un formulaire de quantification d'achats d'aliments. Participer à 3 formations de groupe et une rencontre de suivi individuelle avec Équiterre.	→ Fréquence de l'offre et activités pédagogiques → Faisabilité et pérennité du projet → Le projet doit permettre un rapprochement avec des producteurs locaux et augmenter l'achat d'aliments québécois	Restez informé sur le prochain appel de projets en vous inscrivant à l'infolettre 100° https://centdegres.ca/infolettre	centdegres.ca	info@centdegres.ca

LITTÉRATIE ALIMENTAIRE

PROGRAMME	RÉSUMÉ DU PROGRAMME	PUBLIC CIBLE	OFFERT EN MILIEU ÉLOIGNÉ	INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES	COÛT	IMPLICATION DE L'ÉCOLE	CRITÈRES D'ADHÉSION	PÉRIODE D'INSCRIPTION	SITE INTERNET	CONTACT
La Tablee des Chefs - Les brigades culinaires	24 ateliers culinaires offerts en parascolaire, animés par un chef formateur engagé par la Tablee des Chefs.	Secondaire	✓	Local de cuisine comprenant 2 fours minimum, 1 frigo, au moins 1 évier et 1 espace de travail suffisant pour 16-25 jeunes.	2 250\$ (Comprends tous les aliments cuisinés, le salaire du chef formateur et le matériel pédagogique. Un prêt de matériel culinaire est aussi offert aux nouvelles écoles.)	Un membre du personnel scolaire doit accompagner le chef formateur à chaque atelier (implication d'environ 70 heures par année, peut être divisé entre 2-3 personnes au besoin).	→ Accompagnateur de l'école disponible → Local de cuisine conforme → Dois demeurer gratuit pour les élèves	Automne	tableedeschefs.org	eduquer@tableedeschefs.org
La Tablee des Chefs - Cuisine ton Avenir	20 ateliers culinaires offerts en classe, animés par un chef formateur engagé par la Tablee des Chefs.	Secondaire (12-17 ans), jeunes ayant un parcours scolaire atypique (adaptation scolaire, cheminement particulier, formation axée sur l'emploi...)	✓	Local de cuisine comprenant 2 fours minimum, 1 frigo, au moins 1 évier et 1 espace de travail suffisant pour 8-25 jeunes.	2 250\$ (Comprends tous les aliments cuisinés, le salaire du chef formateur et le matériel pédagogique. Un prêt de matériel culinaire est aussi offert aux nouvelles écoles.)	Un membre du personnel scolaire doit accompagner le chef formateur à chaque atelier (implication d'environ 50 heures par année).	→ Accompagnateur de l'école disponible → Local de cuisine conforme → Dois demeurer gratuit pour les élèves	Automne	tableedeschefs.org	eduquer@tableedeschefs.org
CISSS des Laurentides - Carburant	Formations interactives sur les meilleures pratiques entourant l'alimentation aux repas et aux collations. Proposition de matériel pédagogique pour animer des activités de découverte des aliments, liens avec ressources et organismes existants. Accompagnement pour développer tout projet en lien avec l'alimentation en contexte scolaire (ex: jardin, serre, etc.).	Formation au personnel du service de garde et personnel enseignant (primaire/secondaire)	✓	Aucune	Gratuit	Libération du personnel.	→ Aucun	En tout temps	-	marie-joelle.poirier.lddm@ssss.gouv.qc.ca

PROGRAMME	RÉSUMÉ DU PROGRAMME	PUBLIC CIBLE	OFFERT EN MILIEU ÉLOIGNÉ	INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES	COÛT	IMPLICATION DE L'ÉCOLE	CRITÈRES D'ADHÉSION	PÉRIODE D'INSCRIPTION	SITE INTERNET	CONTACT
École-o-champ	École-O-Champ offre des programmes éducatifs clé en main et des ateliers interactifs axés sur l'agriculture, la nutrition et l'autonomie alimentaire. L'organisme soutient les écoles avec des ressources pédagogiques, des activités pratiques, et des initiatives pour promouvoir l'éducation durable et innovante.	Primaire Secondaire	✔	Aucune	Varie selon les demandes, mais généralement gratuit.	Présence de l'enseignant.e pour la durée de l'activité.	→ Aucun	En tout temps	ecole-o-champ.org	info@ecole-o-champ.org
Ateliers cinq épices	Découvrez notre approche éducative unique et éprouvée en devenant animatrice d'ateliers culinaires dans votre propre milieu. Les ateliers se décrivent comme une expérience d'apprentissage de la nutrition et des compétences culinaires axée sur le plaisir, la découverte et l'expérimentation.	Formation au personnel du service de garde et personnel enseignant (primaire)	✔	Les ateliers peuvent se réaliser dans une classe. L'accès à certaines fonctionnalités facilite le déroulement de l'activité (évier avec eau chaude, réfrigérateur, matériel de cuisson, etc.).	2 100\$-3 350\$ selon le nombre de participants (inclus la formation, le matériel pédagogique et le matériel culinaire).	Libération du personnel pour la formation. Défrayer le coût des aliments lors de la tenue des ateliers. Rémunérer à même les budgets de l'école les intervenantes qui intègrent la préparation et l'animation des ateliers de cuisine nutrition à leurs tâches habituelles de travail (en classe ou au service de garde).	→ Aucun	En tout temps	cingepices.org	cingepices.org/milieu-scolaire
Agrécoles	Agrécoles accompagne les écoles afin d'intégrer de manière innovante et durable l'agroalimentaire à la vie scolaire. Une activité par mois dont jardinage, cuisine, bricolage ou encore découverte de la nature est proposée aux élèves selon des thématiques adaptées à chaque niveau.	Primaire	✔	Non	Environ 800-1 000\$ par année pour le coût des achats récurrents tels que le terreau, les semences et les aliments.	Appui et intérêt de la direction. Mise en place d'un comité agroalimentaire. Engagement des titulaires de se préparer aux activités dans le but de devenir autonome graduellement.	→ Motivation de l'équipe-école à faire vivre le projet dans son ensemble → Adhésion aux engagements du projet par l'équipe-école → Budget disponible pour les frais récurrents!	Automne	agrecoles.com	allo@agrecoles.com

CAMPAGNE DE FINANCEMENT

PROGRAMME	RÉSUMÉ DU PROGRAMME	PUBLIC CIBLE	OFFERT EN MILIEU ÉLOIGNÉ	INFRASTRUCTURES NÉCESSAIRES	COÛT	IMPLICATION DE L'ÉCOLE	CRITÈRES D'ADHÉSION	PÉRIODE D'INSCRIPTION	SITE INTERNET	CONTACT
Fermiers de famille - Écoles enracinées	Campagnes de financement en partenariat avec une ferme bio à proximité. Les écoles vendent des paniers de légumes et conservent 25% des revenus pour leurs projets. La ferme se déplace à l'école et livre les paniers dans une ambiance festive.	Primaire Secondaire	✔ selon les fermes participantes avoisinantes.	Grande salle pour la distribution (cafétéria, gymnase, cour d'école).	Gratuit. Il s'agit d'un moyen de financement!	Personne bénévole qui coordonne la campagne. 3 à 5 bénévoles le jour de livraison (ou un groupe d'élèves). Autorisation de la direction pour utiliser la plateforme La Fabrique à projets (gratuit).	→ Aucun	2 options : - Printemps pour la rentrée suivante - À la rentrée pour l'automne suivant	fermierdefamille.org/ecoles-enracinees	ecoles.enracinees@gmail.com

Veuillez noter que cette offre de services répertorie uniquement les initiatives de portée régionale et n'est donc pas exhaustive.

ALIMENTATION SCOLAIRE

FINANCEMENT DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION PAR TYPE DE DÉPENSE

MESURES	PRIMAIRE SECONDAIRE IMSE 7-8-9-10	PRIMAIRE SECONDAIRE	PRIMAIRE SECONDAIRE	PRIMAIRE	SECONDAIRE	PRIMAIRE SECONDAIRE	PRIMAIRE SECONDAIRE FP/FORMATION AUX ADULTES	PRIMAIRE SECONDAIRE	PRIMAIRE SECONDAIRE FP/FORMATION AUX ADULTES	PRIMAIRE
	15011	15012	15014	15023	15028	15231	15115	15182	16029	30012 volet 3
Achat d'aliments		●								
Achats de petit matériel (grille-pain, vaisselle, bouilloir, ustensiles réutilisables, etc.)		●		●	●					
Réparation d'équipements					●					
Ateliers culinaires aux jeunes		●			●	●				
Ateliers en lien avec l'agriculture		●			●			●		
Projets de jardins				●	●	●	●			
Sorties					●	●		●		
Ressource externe (expertise en alimentation)							●		●	
Coordination et concertation	●		●		●		●			●
Formation au personnel	●									●

