

**bien
manger**
à l'école

L'alimentation scolaire au Québec : état des lieux, perspectives et pistes d'action

Rapport produit par le Chantier pour un programme
d'alimentation scolaire universel au Québec

Novembre 2023





Ce rapport a été produit par

Rédaction :

Maëlle Brouillette et coll.

En collaboration avec : Danie Martin (coordonnatrice du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire), Amélie Parenteau (candidate à la maîtrise au Chantier d'avenir en sécurité alimentaire, Université Laval), Florence Thibaud-Vanasse, (assistante à la recherche documentaire), Amélie Parenteau (Candidate à la maîtrise au Chantier d'avenir en sécurité alimentaire, Université Laval), Charlotte Drouin, (assistante à la recherche documentaire), Alexia Sow (agente de mobilisation, Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec)

Membres du comité de pilotage :

Association québécoise de la garde scolaire : Lucie Laurin, Dt.P. Coordinnatrice des projets en alimentation

Cantine pour tous : Thibaud Liné, Directeur

Club des petits déjeuners : Marie-Claude Bienvenue, VP, relations gouvernementales et municipales – Québec

Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire : Danie Martin, Coordinnatrice

Conseil du système alimentaire montréalais : Anne Marie Aubert, Coordinnatrice

Dépôt, Centre d'alimentation communautaire : Tasha Lackman, Directrice générale

Équiterre : Murielle Vrins, Directrice adjointe. Programmes éducatifs

Tablée des Chefs : Jean-François Archambault, Directeur général et fondateur

Design, communications et soutien à la recherche :

TACT

Remerciements :

Le Chantier PASUQ tient à remercier l'ensemble des organisations, groupes et personnes qui agissent tous les jours en alimentation scolaire auprès des élèves du Québec. Nous remercions particulièrement les partenaires qui ont porté la démarche de mobilisation des connaissances dans les régions du Québec, auprès de groupes d'experts, dans les réseaux de concertation et dans les milieux académiques.

Le Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec est financé par la Fondation Lucie et André Chagnon, la Fondation du grand Montréal, le Club des petits déjeuners du Québec et l'Association québécoise de la santé publique. Montréal métropole en santé en est le fiduciaire.

Mot de présentation

Chers collègues et partenaires,

C'est avec une grande fierté que nous, membres du Comité de pilotage du Chantier pour un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ), vous présentons aujourd'hui notre tout premier rapport. Ce document marque une étape significative dans notre engagement continu en faveur de l'alimentation scolaire et de l'épanouissement des générations futures au Québec.

Depuis deux ans, le Chantier, porté par des partenaires œuvrant dans les domaines de l'alimentation scolaire, de la sécurité alimentaire, de l'environnement et du développement durable ainsi que de la garde scolaire, a entrepris cette mission essentielle. Ce projet est né en 2020 de l'initiative conjointe du Club des petits déjeuners et des membres du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire, réunis par une vision commune que tous les élèves québécois puissent bien manger à l'école.

Le but du Chantier était clair : documenter et évaluer les meilleures pratiques en alimentation scolaire et émettre des recommandations concertées pour l'opérationnalisation d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ).

Le résultat de ces efforts conjugués se trouve entre vos mains. Ce rapport représente une vue d'ensemble des pratiques de l'alimentation scolaire dans le monde, au Canada et dans notre province. Il jettera les bases pour la création d'une proposition d'un PASUQ nécessaire et ambitieux, qui vise à garantir que chaque enfant au Québec ait accès à une alimentation saine et durable, indépendamment de sa situation socioéconomique.

Soulignons que la démarche ayant mené à cette publication n'a pas seulement été un exercice académique, mais le fruit d'un travail de concertation qui a eu un effet majeur dans la compréhension des enjeux et des défis des acteurs en alimentation scolaire. Elle a également permis de mettre en lien ces acteurs afin de réfléchir collectivement au potentiel d'un PASUQ.

Nous tenons à exprimer notre gratitude envers tous les partenaires, collaborateurs et expert.e.s qui ont contribué à cette démarche, ainsi qu'à tous ceux qui partagent notre vision d'une éducation équitable, de la sécurité alimentaire pour nos élèves et de la construction d'un avenir meilleur pour le Québec.

Ensemble, nous continuons à œuvrer pour un avenir où chaque enfant peut apprendre et grandir, bien nourri et épanoui.

Cordialement,

Les membres du comité de pilotage du *Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec*



Introduction

Le présent rapport est le fruit d'une enquête d'une année et demie menée par le Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ), visant à évaluer l'état actuel de l'alimentation scolaire à l'international, au Canada ainsi qu'au Québec. Ce rapport expose les résultats de notre recherche et met en lumière les arguments en faveur d'un programme d'alimentation scolaire universel, tout en présentant des portraits spécifiques de l'alimentation scolaire dans diverses régions, et les premiers jalons d'une proposition concertée adressant les 8 principes directeurs portés par les partenaires.

Notre étude a débuté par une analyse approfondie des pratiques en matière d'alimentation scolaire à l'échelle internationale, offrant ainsi une perspective globale des modèles réussis. Nous avons ensuite étudié la situation au Canada, mettant en lumière les initiatives qui ont porté leurs fruits dans diverses provinces. Enfin, nous avons plongé dans l'étude de l'alimentation scolaire au Québec, scrutant les initiatives existantes et les défis particuliers qui y sont rencontrés. Ces résultats sont présentés sous la forme de 10 arguments en faveur d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec.

Ce rapport présente également des portraits détaillés de l'alimentation scolaire dans quatre régions du Québec : Montréal, l'Outaouais, Lanaudière et le Saguenay-Lac-Saint-Jean. Ces études de cas offrent un aperçu de la diversité des défis et des réussites à l'échelle régionale. De plus, nous avons également eu l'occasion de collaborer avec des membres de la Table de sécurité alimentaire des Premières Nations et des Inuit du Québec et du Labrador pour élaborer une ébauche de l'état des lieux en alimentation scolaire dans les communautés et les villages.

Nous avons ensuite analysé les données recueillies à la lumière des huit principes qui guident notre proposition d'un PASUQ, établissant ainsi des recommandations spécifiques pour chacun de ceux-ci.

Premiers jalons d'une proposition concertée

Après près de deux ans de démarche collective à travers le Québec, nous avons le plaisir de présenter les premières recommandations d'une proposition concertée pour un PASUQ. Cette proposition est le fruit de nombreuses consultations et collaborations avec des experts, des communautés locales et des acteurs de l'éducation et de l'alimentation.

En conclusion, ce rapport vise à éclairer la nécessité et la faisabilité d'un programme d'alimentation scolaire universel au Québec, en s'appuyant sur des données internationales, canadiennes et québécoises. Il constitue une étape importante dans notre quête d'une éducation équitable et d'une santé optimale pour les générations futures de Québécois.e.s.



Faits saillants

États des lieux

- Le portrait brossé par le chantier PASUQ révèle l'iniquité dans l'accès à des services alimentaires scolaires et des activités d'éducation alimentaire, la nécessité d'une coordination des acteurs et les défis liés à l'approvisionnement en aliments sains, locaux et durables.
- Il n'y a pas d'équité sur les coûts des repas scolaires pour les familles : les prix varient d'une école à l'autre, parfois même au sein d'une même ville.
- Seulement 59% des écoles offrent un service de repas, qu'il soit payant ou pas. Dans certaines régions, le territoire vaste et les écoles au petit nombre d'élèves ne permettent pas d'installer des services alimentaires adéquats, pour des raisons de logistique ou de rentabilité.
- L'offre alimentaire actuelle dans les écoles du Québec ne répond pas toujours aux recommandations du Guide alimentaire canadien, et ce, malgré la présence de la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école* (MEQ, 2013).
- Les objectifs de profits des entreprises de gestion de services alimentaires les mènent à prioriser le coût et l'attractabilité : des intervenant.e.s du réseau de l'éducation, consultés par le Chantier PASUQ, ont souligné que la politique alimentaire de leur école ou de leur centre de services scolaire s'est assouplie en conséquence de cette exigence de rentabilité.
- Même en combinant tous les moyens existants au Québec pour venir en aide aux enfants qui ont faim, il y a encore des besoins non répondus.
- Les communautés sont mobilisées et développent des projets qui reposent sur des sources de financement souvent précaires et instables provenant de différents ministères, de la philanthropie et de dons.
- L'importance d'enseigner des notions en alimentation et de favoriser l'acquisition de compétences culinaires aux jeunes est de plus en plus nommée, non seulement par les spécialistes de la nutrition et de la Santé publique, mais aussi par les parents, par des organisations communautaires et par le réseau de l'éducation.



Perspectives

À travers le monde, les gouvernements investissent dans les programmes d'alimentation scolaires universels non pas parce qu'ils atteignent un objectif unique, mais parce qu'ils en réalisent plusieurs.

Un programme d'alimentation scolaire universel au Québec permettrait notamment de :

- Améliorer la santé des jeunes à un moment crucial de leur croissance, avec des menus et un environnement alimentaire positif qui respectent les lignes directrices du guide alimentaire canadien.
- Nourrir les jeunes qui ont faim, sans les stigmatiser.
- Comblent les lacunes présentes dans l'aide actuelle.
- Soutenir les parents dans le contexte de l'inflation et du rythme rapide de la vie d'aujourd'hui.
- Rehausser significativement les connaissances et les compétences alimentaires chez les jeunes.
- Augmenter la réussite éducative des jeunes, agir sur leur comportement en classe et diminuer le décrochage scolaire.
- Favoriser des pratiques écoresponsables en instaurant une meilleure gestion des matières résiduelles, une réduction du gaspillage alimentaire, une réduction de l'emballage alimentaire, du suremballage et de l'usage de contenants uniques.
- Améliorer la santé mentale des jeunes et promouvoir une relation saine avec la nourriture.
- Contribuer au développement économique et social des localités, en mettant de l'avant les aliments québécois, ce qui contribuerait à renforcer des systèmes d'approvisionnement plus durables.
- Favoriser un système alimentaire durable de la terre à l'assiette (production et consommation).



Recommandations

- Nous recommandons l'adoption d'un programme d'alimentation scolaire universel encadré et financé par le gouvernement du Québec, avec le soutien des autres paliers de gouvernement, où les parents contribuent en fonction de leur situation socioéconomique.
- Nous croyons à un programme porté par les organismes à but non lucratif qui vise en premier lieu à permettre aux enfants de bien se nourrir avec des aliments sains, locaux et durables et d'adopter de bonnes habitudes alimentaires, afin d'augmenter la sécurité alimentaire dans les écoles.
- Nous croyons en un programme qui mise autant sur la qualité et l'accessibilité des aliments servis que sur l'éducation alimentaire dispensée aux enfants. La création de cet environnement alimentaire permettra aux enfants d'adopter de saines habitudes alimentaires qui perdurent à l'âge adulte.
- Nous croyons en un programme non stigmatisant, offert à tous les élèves de l'école sans barrières économiques et sociales.
- Nous recommandons la création d'un comité de travail réunissant le ministère de l'Éducation, le comité de pilotage du Chantier PASUQ et des représentants des autres ministères interpellés par le projet afin de piloter l'intégration des solutions existantes, en plus d'identifier et mettre en commun les sources de financement pertinentes.
- Nous recommandons le déploiement progressif, par phase et suivant les priorités établies, du programme dans toutes les écoles publiques du Québec.



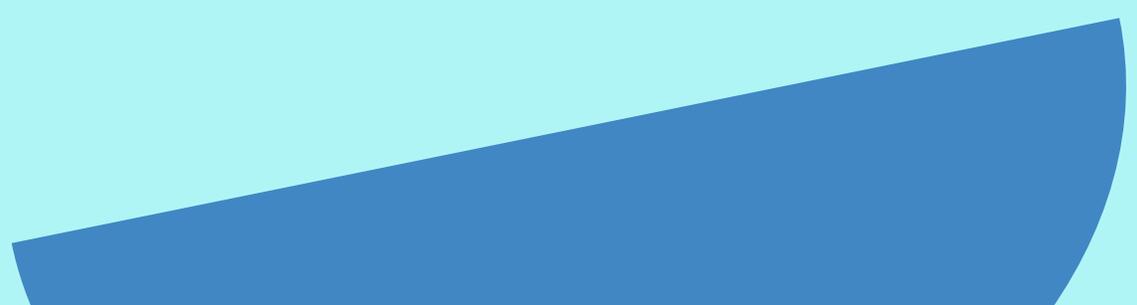
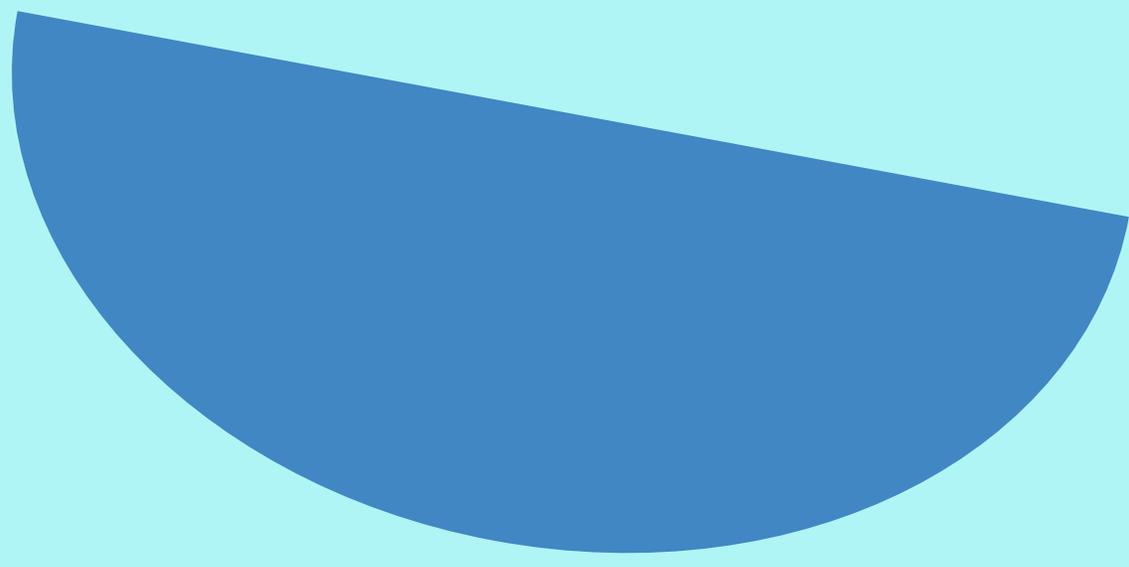
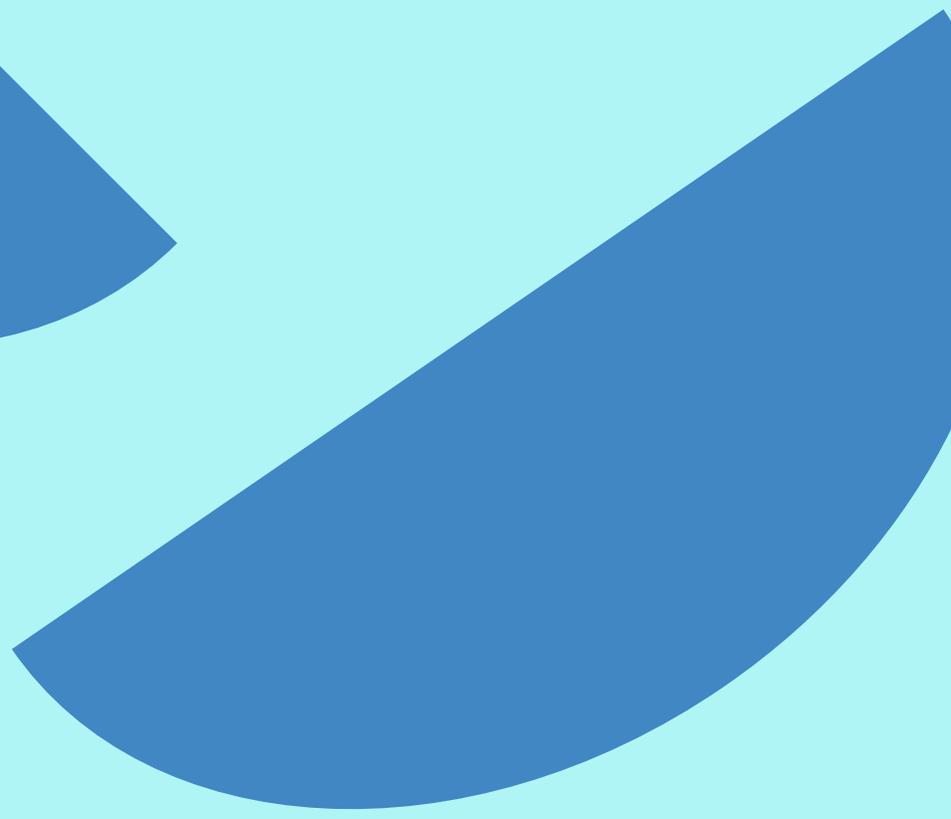


Table des matières

Pourquoi un programme d'alimentation scolaire universel ?	10
Évolution des programmes d'alimentation scolaire dans le monde	12
10 arguments pour un PASUQ	16
Portraits régionaux	36
Montréal	37
Lanaudière	41
Outaouais	45
Saguenay–Lac-Saint-Jean	49
Survol de l'alimentation scolaire chez les Premières nations et les Inuit au Québec	54
Premières recommandations	60
Annexes	67
Références	72



Pourquoi un programme d'alimentation scolaire universel ?

Au Québec, un enfant sur cinq vit dans une famille en situation d'insécurité alimentaire. L'inflation actuelle accentue la pression sur les familles défavorisées et sur celles de la classe moyenne. Ainsi, de plus en plus d'enfants se présentent à l'école le ventre vide ou en n'ayant consommé que des aliments peu nutritifs, ce qui nuit nécessairement à leurs apprentissages.

Qui plus est, seulement un enfant sur trois de 4 à 13 ans mange cinq portions ou plus de fruits et de légumes par jour. Le tiers des élèves du primaire et les deux tiers de ceux du secondaire ne mangent pas un déjeuner nutritif avant d'aller à l'école.

Il est temps que le Québec et le Canada se dotent d'un Programme d'alimentation scolaire universel afin d'offrir des repas sains, locaux et durables, à coûts abordables, à tous nos jeunes et dans toutes nos écoles, alors que le pays a ratifié la déclaration de la Coalition mondiale pour les repas scolaires (School Meals Coalition) dont les engagements doivent être réalisés d'ici 2030. Rappelons que le gouvernement du Canada s'est déjà engagé en 2021 à investir un milliard de dollars sur cinq ans pour l'élaboration d'un programme national de repas nutritifs dans les écoles.

Les expériences vécues ailleurs dans le monde, dont certaines sont citées en exemple dans ce rapport de recherche, confirment les bienfaits de telles initiatives et nous aiguillent pour son opérationnalisation. Un tel programme aurait des impacts bénéfiques majeurs en matière de santé publique, de réduction des inégalités sociales, de réussite éducative, d'économie et d'environnement, en plus d'alléger significativement la charge mentale des parents.

Plusieurs partenaires œuvrant en alimentation scolaire ont choisi d'unir leurs voix et leurs forces au sein du *Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec*. Ils réclament aujourd'hui un engagement du gouvernement du Québec en faveur de la création d'un tel programme.

On ne part pas de zéro. Des pratiques novatrices ont vu le jour un peu partout au Québec et au Canada pour nourrir les enfants, en plus de leur fournir des activités de littératie alimentaire et un ensemble de mesures favorisant notamment l'accès à des aliments locaux. Un futur programme d'alimentation scolaire universel s'appuierait sur ces initiatives existantes ainsi que sur les connaissances, l'expertise et les liens locaux des personnes qui y sont engagées.



Malgré toute la volonté et les efforts déployés, la coordination et la pérennité des initiatives, ainsi que la réponse adéquate aux besoins grandissants des jeunes dans nos écoles, restent complexes. Les communautés sont mobilisées et développent des projets qui reposent toutefois sur une grande implication bénévole des milieux et des sources de financement souvent précaires et instables provenant de différents ministères, de la philanthropie et de dons. C'est 41 % des écoles primaires et secondaires québécoises (ce qui représente 262 535 élèves) qui n'ont toujours pas accès à des repas sains et durables à coûts abordables (Plourde, 2023). Les parents doivent préparer des repas chaque jour, ou encore, déboursier un montant important pour que leurs enfants mangent à l'école.

La mission du MEQ est d'offrir sur tout le territoire québécois des milieux de vie propices notamment à la réussite éducative. Contribuer au développement de saines habitudes alimentaires des élèves fait partie des plans d'engagement vers la réussite des centres de services scolaires et des projets éducatifs des écoles du Québec (AQGS, 2023). La mise en place d'un PASUQ serait une manière de remplir la mission du MEQ. Pour ce faire, nous souhaitons établir une collaboration avec les différents gouvernements et contribuer à la mise en place d'un programme qui correspond aux besoins, aux aspirations et aux réalités des Québécois.e.s, et ce, dans toutes les régions.

Ce sont des changements structurants que propose le chantier PASUQ en matière de sécurité alimentaire, de saine alimentation, d'encadrement des élèves lors des repas, de production, de distribution, de préparation des aliments ainsi que de transition écologique.



Évolution des programmes d'alimentation scolaire dans le monde

Historiquement, partout dans le monde, des programmes alimentaires scolaires ont vu le jour dans des localités ou des établissements grâce à des initiatives mises en place pour répondre aux besoins identifiés sur le terrain. La multiplication de ces projets un peu partout crée toutefois des iniquités et des incohérences. Certains enfants n'ont pas de services, d'autres peu, alors que d'autres ont des programmes gratuits et innovants. Pour les services payants, les coûts ne sont pas les mêmes pour l'ensemble des parents (Ruetz et McKenna, 2021; WFP, 2021; CSAS, 2023; Plourde 2023).

Devant ces constats, un grand nombre de pays, dont des pays à revenus élevés, ont généralement passé à l'étape de la création d'un programme alimentaire universel géré à l'échelle du pays. Par ailleurs, le Canada est le seul pays du G7 à ne pas avoir encore franchi cette étape.

Oostindjer et al. (2017) décrit le développement des programmes alimentaires dans le monde en trois étapes :

- 1) Programmes visant à soutenir la faim, sans considération pour la qualité nutritive de l'offre ;
- 2) Programmes visant à offrir des aliments santé, à valeur nutritive ajoutée ;
- 3) Programmes intégrant une vision d'un système durable, tenant compte des facteurs de l'approvisionnement durable, au point de vue économique et environnemental, et de la promotion des saines habitudes de vie.

Trois phases de développement des programmes d'alimentation scolaire dans le monde



Oostindjer et al. (2017)

Au fur et à mesure que les programmes évoluent, on voit qu'ils apportent des avantages à l'ensemble des élèves ainsi qu'à la communauté et à la société.



Le Québec et le Canada se situent au début du 3^e palier du modèle du développement des programmes puisque l'offre de services alimentaires dans certaines écoles comporte des composantes en lien avec les systèmes d'approvisionnement durable et avec la littératie alimentaire (Boivin-Deroy, 2022). Toutefois, les acteurs du milieu de l'alimentation scolaire nous mentionnent que l'offre est inégale d'un endroit à l'autre et que certains programmes alimentaires ne répondent pas au critère du 3^e palier, voire à ceux du 2^e palier. Beaucoup d'établissements scolaires n'ont pas d'offre alimentaire pour les élèves.

« Depuis la fin des années 2000, une troisième phase semble être en émergence, caractérisée notamment par l'ajout de préoccupations environnementales dans les programmes d'alimentation scolaire, qui se traduisent par l'instauration de cibles d'approvisionnement en denrées locales et écoresponsables. Plusieurs de ces programmes se dotent également d'objectifs de développement économique local et d'éducation à la saine alimentation des élèves. Ils deviennent ainsi des programmes sociaux à portée globale (sociale, sanitaire, économique et environnementale). » (Plourde, 2023)

Gestion décentralisée des programmes alimentaires

En conséquence de cet historique, les pays à revenus élevés ont eu tendance à adopter une gestion décentralisée des programmes alimentaires, c'est-à-dire à l'échelle des établissements ou des localités. Qui plus est, l'alimentation revêtant un caractère plus personnel, familial, régional et culturel, les communautés souhaitent maintenir un certain contrôle sur la gestion de leur programme local. Dans ce contexte, la vision plus globale et encadrante des programmes alimentaires nationaux et universels permet d'assurer une meilleure coordination et d'éviter les incongruités, en plus d'assurer l'équité territoriale (Vanderlee et al., 2017).

En regardant de plus près l'administration de divers programmes d'alimentation scolaire dans le monde, il est aisé de constater que l'administration à l'échelle des territoires ou des régions est une pratique répandue comme en France, en Italie, au Brésil, au Japon ou en Allemagne (CSAS, série de webinaires sur l'alimentation scolaire). Cette piste a été émise dans une étude de Vanderlee et al. (2017), sur les politiques pouvant favoriser la création d'environnements alimentaires sains.

Écosystème réglementaire type

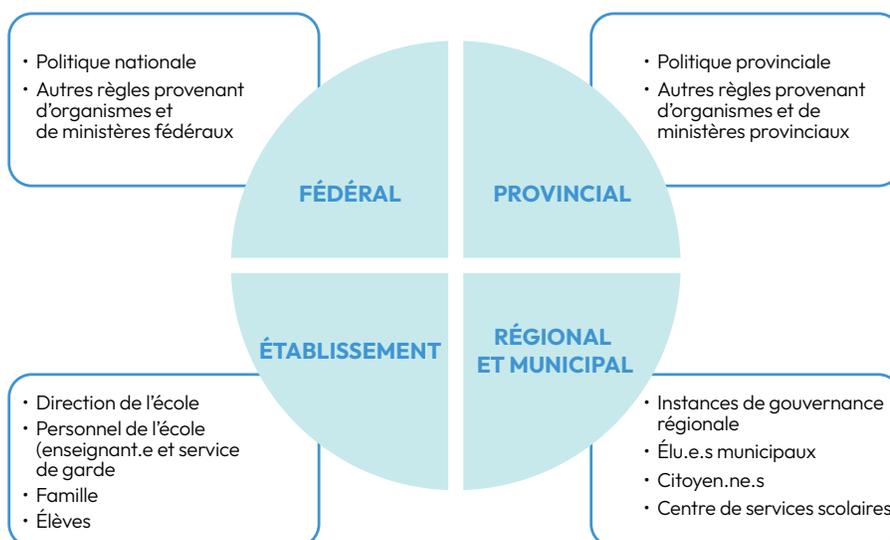
Pour la plupart des pays à revenus élevés, les politiques et les cadres qui régissent l'alimentation scolaire proviennent de plusieurs niveaux, ce qui crée une certaine complexité. Les différentes règles à respecter sont édictées par des instances de gouvernance autonomes, dans ce qu'on pourrait appeler un écosystème réglementaire. Le terme « écosystème » met l'accent sur le fait que chaque élément de législation est distinct, déterminé par une instance autonome, mais qu'il entre en relation avec d'autres du point de vue des personnes qui doivent opérer le programme d'alimentation scolaire.

Parmi ceux-ci, on retrouve :

- Divers paliers de gouvernement : national, provincial, régional, municipal, établissement.
- Divers ministères : éducation, santé, agriculture, environnement, etc.
- Divers organismes : OBNL, tables de concertation, agence d'inspection des aliments, etc.



Écosystème réglementaire type



Des règles formelles et informelles

On peut également distinguer deux types de règles, soit les règles formelles, qui sont écrites dans les textes officiels, et les règles informelles, qui ne sont pas écrites dans les textes officiels, mais qui peuvent être véhiculées dans les milieux, souvent verbalement, aux parents ou directement aux enfants. Ces dernières posent problème puisqu'elles ne respectent pas toujours les recommandations des expert.e.s, dont les lignes directrices du Guide alimentaire canadien (Gouvernement du Canada 2022) et celles de la Politique cadre pour un virage santé à l'école (MEQ, 2013). Un programme universel pourrait avoir comme objectif de mieux encadrer l'autonomie souhaitée par les différents paliers de régulation, tout en s'assurant du respect des standards.

En ce qui concerne les règles formelles, deux types peuvent également être distingués. D'abord, il y a les règles incitatives, c'est-à-dire celles qui visent à inciter les programmes locaux à adopter de bonnes pratiques. Elles prévoient généralement que l'atteinte de seuils est récompensée par des subventions supplémentaires. Par exemple, en Italie, le ministère de l'Agriculture attribue des fonds aux écoles dont les menus sont constitués de 80 % et plus d'aliments biologiques (CCHSF, 2021). En Écosse, on décerne un prix aux cantines qui augmentent leur approvisionnement local : The Food for Life Served Here Award (CCHSF, 2021). Puis, il y a les règles restrictives, qui agissent comme des contraintes que les programmes doivent suivre, sans quoi ils pourraient être blâmés, par divers dispositifs de suivis et d'inspections, comme les règles de salubrité.



10 arguments pour un PASUQ

Les gouvernements investissent dans les programmes d'alimentation scolaires universels non pas parce qu'ils atteignent un objectif unique, mais parce qu'ils en réalisent plusieurs.

Portrait du secteur scolaire 2021-2022 (Plourde, 2023)

982 000 élèves - 2 323 écoles primaires et secondaires publiques

Offre de services - présence de services de repas dans les écoles primaires et secondaires publiques :

- 59 % des écoles au Québec offrent le service de repas ¹ (54 % écoles primaires et 80 % écoles secondaires)

Il y a des iniquités importantes entre les régions du Québec en matière d'accès à un service de repas pour les élèves : par exemple, sur la Côte-Nord, aucun élève du primaire et à peine le quart des élèves du secondaire bénéficient d'un tel service, alors que l'ensemble des élèves de la région de Laval y ont accès.

Fonctionnement des services alimentaires en milieu scolaire (MAPAQ, 2020) :

- 29 % des services alimentaires en autogestion (i.e. : gérée par l'école ou le CSS)
- 71 % des services alimentaires en gestion contractuelle (entreprises ou organisations de gestion de services alimentaires) :
 - Cafétérias opérées par un concessionnaire alimentaire externe mandaté par l'école ou par le CSS ;
 - Services traiteurs externes, homologués ou non, à but lucratif ou en économie sociale (OBNL) ;
 - Services traiteurs internes gérés par le CSS - autogérés.

Le réseau scolaire public est actuellement composé de (Gouv. du Qc, 2023) :

- 60 centres de services scolaires francophones et d'un centre de services scolaire à statut particulier (le Centre de services scolaire du Littoral)
- 9 commissions scolaires anglophones
- 2 commissions scolaires à statut particulier que sont les commissions scolaires cri et Kativik, destinées à soutenir plus de

2 700 établissements d'enseignement.

¹ Tous services confondus (cafétérias en autogestion ou gérées par des gestionnaires de services alimentaires, service traiteur issus d'entreprises à but lucratif ou d'organisation sans but lucratif).





01

Le programme d'alimentation scolaire universel permet d'améliorer la santé des jeunes à un moment crucial de leur croissance, avec des menus et un environnement alimentaire positif qui respectent les lignes directrices du guide alimentaire canadien..

Au Québec, près du quart des jeunes de 2 à 17 ans ont un excès de poids et l'école peut réduire les problèmes reliés à l'obésité et aux troubles alimentaires ainsi que certaines maladies chroniques (Baril, 2008). Il a été démontré par des études rigoureuses et systématiques que les programmes alimentaires améliorent la santé physique et psychosociale de tous les jeunes, mais encore davantage celle des plus défavorisés (WFP, 2021). Ils agissent également en prévention. Ces effets positifs dépendent cependant de la qualité des programmes mis en œuvre ainsi que du contexte et de l'environnement de vie (Schultz, 2014).

Bien que la petite enfance soit souvent identifiée comme le moment le plus important du développement physiologique de l'enfant à cibler pour promouvoir une saine alimentation, on sait maintenant qu'il est tout aussi nécessaire de poursuivre durant les années scolaires pour espérer un impact optimal sur la santé future. En effet, manger sainement durant les années scolaires supporte la croissance et le développement de la personne, ce qui aura des effets positifs tout au long de la vie, d'autant plus qu'elle aura ainsi pu développer des habitudes à long terme (Roustit et al., 2010 ; Ballard, 2013 ; Rasali et al., 2016 ; Zhong et al., 2023).

Malheureusement, la recherche montre qu'actuellement l'alimentation des enfants canadiens et québécois est de mauvaise qualité. Le contenu typique de l'assiette d'un enfant canadien, âgé de 2 et 18 ans, contient 55 % de calories provenant d'aliments très peu nutritifs, ultra-transformés, à haute teneur en sel, en sucre et en gras (Roustit et al., 2010 ; Moubarac et al., 2014 ; Rasali et al., 2016 ; Moubarac et al., 2017). Plus de la moitié des adolescent.e.s canadien.ne.s ne mangent pas cinq portions de fruits et légumes par jour (*Office of Nutrition Policy and Promotion, 2007*). Pour les 4 à 13 ans, ce sont deux enfants sur trois. Un enfant



sur cinq au Québec est dans une famille vivant de l'insécurité alimentaire (Plourde, 2023). « La prévalence est encore plus élevée selon le groupe racial/culturel, dont le plus haut taux est observé chez les autochtones (Tarasuk, Li & Fafard St-Germain, 2022) » (Parentau, 2023).

La démarche de collecte d'information réalisée dans le cadre du Chantier PASUQ révèle que l'offre actuelle dans les écoles du Québec ne répond pas toujours aux recommandations du Guide alimentaire canadien, et ce, malgré la présence de la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école* (MEQ, 2013) (CQPP, 2017 ; CSAS pour une saine alimentation scolaire, 2023). S'il y a beaucoup de bonnes intentions et de politiques en place dans les milieux pour s'assurer du caractère nutritif des menus, par exemple, on constate que ces dispositifs non contraignants ne sont pas suffisants, ou à tout le moins, pas présents partout.

ZOOM SUR LA POLITIQUE-CADRE POUR UN VIRAGE SANTÉ À L'ÉCOLE

La politique-cadre a trois thèmes sur lesquels s'articulent les saines habitudes de vie (MEQ, 2013). La mise en œuvre des actions relatives à la conformité de la politique-cadre repose directement sur les écoles, qui doivent s'appuyer sur leur centre de services scolaire ou sur leur commission scolaire et sur les politiques locales qui seront développées.

Thème 1 | Environnement scolaire

- 1— Offrir une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive ;
- 2— Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire.

Thème 2 | Éducation, promotion et communication

- 1— Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif ;
- 2— Informer périodiquement les parents et la communauté des différentes actions mises en place afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et assurent une continuité.

Thème 3 | Mobilisation avec des partenaires

- 1— Établir ou consolider des partenariats avec la communauté

Sur le plan des infrastructures, notons que seulement 25 % des écoles primaires du Québec disposent de cuisine pour produire les repas (Plourde, 2023). Au secondaire, bien que 87 % des écoles ont des cuisines complètes (Plourde, 2023), la concurrence de la restauration rapide bien installée près des écoles est un problème souligné dans toutes les régions plus urbaines, à l'instar d'autres villes au Canada (Schultz, 2014). La présence de machines distributrices, qui n'offrent pas toujours uniquement des choix alimentaires sains et durables, est aussi décrite comme un problème dans certains milieux (CQPP, 2017).

Ensuite, la forme de gestion des services alimentaires, habituellement contractuelle, pose de gros défis. Les objectifs de profits et de rentabilités des entreprises de gestion de services alimentaires (concessionnaires privés et traiteurs à but lucratif) les mènent à prioriser le coût et l'attractabilité sur la qualité des aliments offerts. Les repas de bonne qualité nutritive et préparés avec des aliments de base doivent souvent être vendus plus cher, ce qui pousse les entreprises de services alimentaires à revoir leur offre pour attirer la clientèle qui cherche à dépenser moins pour un repas à l'école.

Finalement, des intervenant.e.s du réseau de l'éducation, consultés par le Chantier PASUQ, ont souligné que la politique alimentaire de leur école ou de leur centre de services scolaire s'est assouplie en conséquence de cette exigence de rentabilité. Même s'il y a de bonnes intentions et des politiques en place dans les milieux pour s'assurer du caractère nutritif des menus, on constate que cela n'est pas suffisant.

L'enjeu du recours aux dons alimentaires dans les écoles en est un exemple probant.



Les dons alimentaires dans les écoles — Enquête du Collectif Vital (2023)² — anciennement Collectif québécois sur la problématique du poids :

Selon le portrait des dons alimentaires dans les écoles du Québec, réalisé par le Collectif Québécois sur la problématique du poids (CQPPa, 2023), les dons alimentaires sont une pratique courante dans les écoles. De fait, 64 % des intervenant.e.s interrogés affirment que leur école reçoit des dons alimentaires (CQPPa, 2023), et ce, tous les jours pour 50 % des cas. Bien que ces dons soient nécessaires pour combler les besoins des écoles afin d'améliorer la sécurité alimentaire des élèves, les aliments distribués ne correspondent pas toujours aux exigences de la politique-cadre Pour un virage santé à l'école (MEQ, 2007).

« Les collations emballées du commerce les plus offertes sont principalement des aliments ultra-transformés riches en sucre. Il s'agit notamment de barres tendres, de yogourts sucrés, de compotes de fruits et de biscuits. D'autres aliments ultra-transformés sucrés comme des jus de fruits, des laits aromatisés, des desserts et des pâtisseries sont distribués aux élèves » (CQPPa, 2023). »

Par ailleurs, un ensemble d'organisations sans but lucratif qui reçoit des dons alimentaires pour fournir des aliments aux écoles s'est doté de critères nutritionnels qui assurent qu'ils soient équilibrés, sains et durables. Il faut doter les écoles de moyens concrets pour assurer de combler les besoins alimentaires des élèves. « Un programme d'alimentation scolaire universel (et) des directives spécifiques aux dons alimentaires, un accompagnement et un soutien financier pour que les écoles ne dépendent pas » des dons alimentaires sont des recommandations du CQPP (2023 b).

02

Le programme d'alimentation scolaire universel permet de nourrir les jeunes qui ont faim, sans les stigmatiser.

On sait que les inégalités sociales se reflètent dans les habitudes alimentaires, notamment en raison de l'enjeu d'accessibilité à une alimentation nutritive. Les enfants issus de milieux sociaux défavorisés sont plus à risque de surpoids et de problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation. Pour ces enfants, le repas scolaire est parfois le seul repas équilibré de la journée (WFP, 2021).

L'insécurité alimentaire est définie comme étant un accès inadéquat ou incertain aux aliments en raison d'un manque de ressources financières (Tarasuk et al., 2016). Au Québec, ce sont 200 000 enfants du réseau scolaire public qui vivent de l'insécurité alimentaire (Plourde, 2023). Ils ont besoin d'avoir accès à des aliments nutritifs et suffisants, sans vivre de la stigmatisation en raison de leur situation familiale (Brouillette, 2023; CSAS, 2023; Plourde, 2023).

La recherche a démontré que plus l'accessibilité et la participation au programme alimentaire sont élevées, moins celui-ci est stigmatisant (Bhatia et al., 2011; Mirtcheva et Powell, 2009; Chambers et al., 2016). La recherche et l'expérience nous montrent que les programmes ciblés (c'est-à-dire ceux qui ne sont proposés qu'aux élèves dont les familles atteignent un seuil de faible revenu) augmentent la résistance des parents à l'égard d'un programme et réduisent la participation des élèves en raison de la stigmatisation qui y est associée (Raine, K., L. McIntyre et J. B. Dayle, 2010). Les programmes ciblés nécessitent également des dépenses importantes pour évaluer l'admissibilité des élèves et se sont avérés incapables d'atteindre leurs objectifs plus larges en matière de santé (Raine, K., L. McIntyre et J. B. Dayle, 2010).

² Anciennement Collectif québécois sur la problématique du poids (CQPP).



Dans au moins 25 pays, la couverture est universelle, c'est-à-dire qu'un programme d'alimentation scolaire rejoint 100% des enfants inscrits dans les écoles primaires. Elle est quasi universelle dans une dizaine de pays supplémentaires, avec des taux dépassant les 75% (Plourde, 2023).

Les programmes d'alimentation scolaire, lorsqu'ils sont accessibles à tous les élèves sans distinction, réduisent l'intimidation dans les écoles et rehaussent l'estime de soi des enfants défavorisés, dans la mesure où l'accessibilité est accordée à tous ou que le mode de paiement retenu ne permet pas de distinguer les élèves provenant de milieux défavorisés des autres (Fournier, 2022). C'est le cas des systèmes de tarification solidaire (Cantine pour tous), des cartes prépayées ou offertes gratuitement par exemple (CSSDM) (INSPQ, 2012).

Par ailleurs, un programme d'alimentation scolaire universel au Québec serait une stratégie compatible avec les actions de la Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale (gouvernement du Québec, 2002). En fournissant des repas et un service d'encadrement uniforme et égal à tous, à faible coût, ce programme garantirait à tous les enfants, peu importe leur situation économique, un accès à des repas nutritifs dans un environnement inclusif et positif, offrant les mêmes opportunités à tous (Fournier, 2022). En améliorant la santé et le bien-être des élèves, le programme aurait un impact positif sur leur réussite scolaire et sur leur participation à la vie collective (INSPQ, 2012; WFP, 2021; Fournier, 2022). De plus, il est démontré que les programmes à faibles coûts ou gratuits permettent de rejoindre un plus grand nombre d'élèves. La recherche et l'expérience montrent que plus l'accessibilité au programme universel est élevée, moins le programme est stigmatisant (Bhatia et Reicker, 2011; Mirtcheva et Powell, 2009; Leos-Urbel et al., 2013; Chambers et al., 2016).

De fait, en créant un environnement inclusif où tous les élèves peuvent manger ensemble, il renforcerait le sentiment de solidarité, d'appartenance et de cohésion sociale au sein de la société québécoise (Lab-École, 2023). Enfin, en réduisant les dépenses liées à l'alimentation pour les familles, le programme soutiendrait également leur situation économique globale (Plourde, 2023; OIQS, 2023). En somme, ce programme d'alimentation scolaire universel contribuerait à promouvoir la dignité, l'équité, la participation sociale et à améliorer les conditions économiques et sociales des personnes en situation de pauvreté.

03

Le programme d'alimentation scolaire universel permet de combler les lacunes présentes dans l'aide actuelle.

Selon les dernières données de Statistique Canada (2022), 1,8 million d'enfants vivaient de l'insécurité alimentaire au pays. Et c'est probablement davantage, car ces données n'incluent pas les personnes demeurant dans des communautés des Premières Nations et dans certains secteurs éloignés au Nord, ou les personnes sans domicile fixe (PROOF, 2022).

Le financement conséquent et un budget durable à long terme sont identifiés comme facteurs de succès des programmes alimentaires à travers le monde (CoP-FASG, 2021). De manière générale, les programmes dans les pays à revenus élevés sont financés par des fonds publics provenant de l'ensemble des niveaux de gouvernement. Ils ne reposent pas sur des dons, qui varient trop dans le temps, dans la qualité nutritive ou peuvent causer des situations de conflits d'intérêts.

Par exemple, en France, les autorités locales fixent les prix, mais à condition que ceux-ci ne dépassent pas les coûts. Certaines régions ont opté pour la gratuité, d'autres pour un tarif unique et d'autres pour un tarif différencié selon le revenu des parents, comme c'est le cas à Paris, qui utilise une échelle de tarification à dix niveaux (le prix le plus bas de 0,13 euros est offert aux ménages les plus vulnérables) (WFP, 2021).



Le seuil pour avoir accès à la gratuité est aussi variable. En Écosse, 75 % des enfants ont accès à des repas gratuits : d'abord, la gratuité était accessible de la 1^{re} à la 4^e année, ce qui a été étendu en 2022 jusqu'à la 7^e année. Les enfants plus vieux provenant de familles à faibles revenus ont aussi accès à la gratuité³.

Au Québec, les écoles étant classées comme défavorisées selon l'indice de milieu socioéconomique (IMSE) ont accès à des ressources supplémentaires, notamment en soutien à l'alimentation (Muzzo, 2019). Certaines de ces écoles ont pu faire le choix, souvent en collaboration avec des organismes communautaires, d'offrir des repas ou des collations aux élèves dans le besoin (INSPQ, 2012 ; Muzzo, 2019). Le gouvernement du Québec, via le ministère de l'Éducation, finance déjà la mesure 15012, qui est un montant d'aide alimentaire étendu à l'ensemble des écoles au Québec (gouvernement du Québec, MEQ, 2021).

Qui finance l'alimentation scolaire au Québec ?

Selon l'étude de Plourde (2023), le gouvernement du Québec investit en ce moment près de 67 M\$ en alimentation, ce qui représente 0,38 \$ par élève par jour d'école. Il n'est pas simple de chiffrer et de catégoriser adéquatement la provenance des financements en alimentation scolaire au Québec. Ces différentes sources de financement démontrent la diversité et la pluralité des acteurs impliqués dans l'alimentation scolaire, soulignant l'importance de la coopération et de la concertation entre les gouvernements, le secteur public, les organisations à but non lucratif, la philanthropie, les communautés et les familles.

Les mesures budgétaires destinées aux milieux scolaires

- **Ministère de l'Éducation du Québec :** la mesure 15012 et la mesure lait-école cheminent à travers les centres de services scolaires et sont administrées variablement selon les besoins de l'école et les ressources humaines disponibles pour gérer ces fonds (on peut penser au personnel de soutien scolaire comme les secrétaires, les nutritionnistes ou la direction générale).

Le financement public d'organismes à but non lucratif

- **Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), via des initiatives d'approvisionnement et d'éducation à l'alimentation et à l'agriculture, découlant de la Politique bioalimentaire du Québec (MAPAQ, 2018) et de la Stratégie nationale d'achat d'aliments Québécois — SNAAQ (MAPAQ, 2020a) :** on retrouve le soutien financier d'initiatives d'implantation et d'accompagnement sur les cibles d'achat d'aliments locaux comme les appels de projets *Pour des aliments québécois dans nos écoles* par l'organisation M361 en collaboration avec Équiterre, Aliments du Québec et l'ITHQ, de même que le service d'accompagnement des institutions publiques de l'ITHQ ou encore le programme de reconnaissance *Aliments du Québec au menu* dans les institutions. Le gouvernement accorde également du financement à l'Association québécoise de la Garde scolaire pour des projets ponctuels comme Écollations, qui a pris fin en 2022 (AQGS, 2023).
- **Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) par des mesures de la Politique gouvernementale de prévention en santé (MSSS, 2016) et du Plan d'action interministériel (PAI) 2022-2025 (MSSS, 2022) :** plusieurs actions du PAI sont le socle d'actions en alimentation scolaire ou encore en mise en place de systèmes alimentaires durables. Il est difficile de chiffrer exactement les fonds qui sont accordés dans les différentes actions proposées. Il est toutefois évident qu'une approche interministérielle comme celle proposée par le MSSS dans le PAI est prometteuse pour adresser l'alimentation scolaire sous les différents angles qui la concerne. Nous avons ressorti les éléments clefs du PAI dans lesquels des actions en alimentation scolaire sont déployées dans les régions du Québec (selon les entretiens avec divers acteurs en alimentation scolaire)⁴.

³ Canadian Coalition for Healthy School Food (2021), *School food programs worldwide: lessons for Canada*, Interim Report.

⁴ Voir Annexe 2



- Également, dans le MSSS se trouvent les **répondant.e.s en nutrition scolaire des Directions de santé publique** de toutes les régions du Québec, qui sont des ressources humaines inestimables pour favoriser le maillage et l'action en matière d'alimentation dans la province. Finalement, nous trouvons les **agent.e.s Écoles en santé**, qui s'occupent, dans plusieurs cas, de l'alimentation scolaire et de saines habitudes de vies des régions auxquelles elles sont affectées (DRSP MTL, 2018).
- **Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE, 2023)**: des organisations reçoivent du financement pour exploiter les entreprises d'économie sociale, qui sont aussi sollicitées pour produire les repas à titre de traiteurs à but non lucratif en alimentation scolaire.

Autres sources de financement ou de soutien aux actions en alimentation scolaire :

- **La philanthropie** : la philanthropie peut prendre plusieurs formes en alimentation scolaire :
 - Appel à des dons en argent de la part de citoyen.ne.s ou de grands donateurs à des organisations qui produisent des repas scolaires ou des activités de littératie alimentaire ;
 - Des œuvres de fondations privées qui financent directement des projets dans les écoles ;
 - Des dons/achats qui commanditent l'approvisionnement de certains produits gratuitement ou à faibles coûts pour les organisations qui produisent ou qui distribuent des repas et des collations dans les écoles.

N'en reste pas moins que le secteur de la philanthropie et du don alimentaire fait partie du paysage de l'alimentation scolaire (CQPP, 2023 ; Plourde. 2023).

- **Les familles** contribuent largement au financement de l'alimentation scolaire en achetant directement des produits à la cafétéria, en commandant des repas à des traiteurs à but lucratif ou non lucratif et en étant responsables des frais de garde/surveillance pour les repas du midi et pour les collations. Elles sont également responsables des repas préparés à la maison (boîtes-repas).
- **Le personnel des écoles** : dans le cadre de la réalisation des portraits régionaux, des intervenant.e.s interrogés ont aussi indiqué que du personnel scolaire, à leur initiative personnelle, offre des collations ou des dîners d'urgence grâce à des dons alimentaires du milieu, voire avec leur budget personnel. C'est sans évoquer un ensemble de collaborations de nature plus locales, comme entre une cuisine collective et un service de collations le mercredi ou un organisme agissant en sécurité alimentaire qui prévoit des repas scolaires pour les élèves les plus défavorisés dans les écoles de leur quartier/MRC.
- **Les communautés** sont engagées à soutenir et à financer l'alimentation scolaire. Nous pouvons nommer les conseils de ville, les tables de concertation, les associations citoyennes des différents villes et villages qui en font énormément.

Un atout précieux et inestimable : les bénévoles.

- **Les bénévoles** : soulignons le travail exceptionnel des bénévoles qui œuvrent dans les écoles (membres de l'équipe-école, parents, élèves ou gens de la communauté) et les organisations à but non lucratif pour fournir des repas aux élèves (Plourde, 2023). Le modèle actuel de prestation de service en alimentation scolaire auprès des élèves demande une grande part d'implication de bénévoles dévoués tous les jours de la semaine, et ce, principalement pour les actions qui émanent des organisations à but non lucratif. Notons également que les bénévoles sont souvent à l'origine d'initiatives en éducation alimentaire dans les écoles. Cet appel à des personnes engagées se fait aussi pour pallier le manque criant de ressources pour répondre à la demande de main-d'œuvre qu'exigent des services de repas scolaires.

Même en combinant tous ces moyens pour venir en aide aux enfants qui ont faim, nous savons qu'il y a encore des besoins non répondus. Au Canada, la demande excède actuellement l'offre (Ruetz et McKenna, 2021). Au Québec particulièrement, des élèves dans le besoin n'ont pas accès à de l'aide alimentaire scolaire parce



qu'ils vivent dans un secteur dont l'ISFR est plus faible. En effet, la mesure d'aide alimentaire (mesure 15012) est offerte à l'ensemble des écoles depuis 2021, avec un soutien supplémentaire pour les écoles les plus défavorisées (ISFR supérieur). « Les sommes accordées par cette mesure doivent servir à acheter, pour répondre à différents besoins alimentaires, des aliments et des boissons qui respectent les orientations de la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école* et du Guide alimentaire canadien. » (MEQ, 2021)

Des iniquités importantes en ce qui a trait à l'accès à des mesures d'aide alimentaire dans les écoles se creusent de plus en plus avec la croissance du phénomène de l'embourgeoisement dans plusieurs régions (Fortier, 2019). Certaines écoles ont vu leur indice croître au-delà du seuil de la défavorisation (rangs déciles 8, 9 ou 10) en raison des populations plus mixtes de leur territoire (Muzzo, 2019). Ajoutons à cela les différents critères d'accès pour l'offre d'initiatives dans les écoles qui peuvent couvrir les repas scolaires ou les collations.

La création de programmes alimentaires scolaires universels permet de pallier ce manque de services en offrant des repas à tous, sans exception. C'est d'ailleurs un choix qui a été fait par plusieurs pays dans le monde.

Outre l'enjeu de l'accès au programme, il y a un réel manque à combler dans les mesures d'accompagnement et de reddition de compte des diverses initiatives. Comme elles sont offertes à la pièce dans les milieux, avec un besoin de coordination, il est difficile d'en assurer le suivi et d'en mesurer l'impact. Une des conséquences de la décentralisation de la gestion des programmes, qui est la norme actuelle dans les pays à revenus élevés, est l'accès restreint aux données.

Les programmes alimentaires qui ont le plus de succès comportent des objectifs, des plans et des politiques bien définis, accompagnés de cibles mesurables (CoP-FSAG, 2021). Cependant, on constate que plusieurs programmes dans le monde et au Canada ne procèdent pas à cette étape de l'évaluation, ce qui amène les spécialistes et des instances à souligner l'importance des systèmes de collectes de données (Everitt et al. 2022; WFP, 2021), notamment en créant des partenariats avec le milieu scientifique pour mesurer les effets pour les élèves, dans l'objectif d'améliorer continuellement le programme et d'augmenter son impact. Bien que très utile, la collecte de données présente aussi des défis liés à l'écosystème complexe de règles encadrant les politiques d'alimentation scolaire.

Actuellement, le contexte canadien et québécois compte déjà plusieurs initiatives de programmes alimentaires bien implantées, à l'image de ce qui est souhaité pour un éventuel PASUQ (Lab-École, 2023). L'heure n'est donc plus à la création de projets-pilotes. Des chercheur.e.s remarquent des opportunités pour examiner plus systématiquement les bonnes pratiques; pour accroître la collaboration et le partage de connaissance; pour renforcer et assurer la pérennité des initiatives, pour les rendre cohérentes et plus égales et pour harmoniser les cibles métriques utilisées dans les suivis, pour mieux soutenir le développement d'un programme national (Ruetz et McKenna, 2021; Desjardins, 2022).

Cependant, une collecte systématique, obligatoire et annuelle de données auprès des programmes existants permettrait de mieux prévoir l'implantation d'un programme universel. Cela permettrait :

- de faire valoir les bienfaits de l'alimentation scolaire;
- d'évaluer les meilleures façons de faire pour le déploiement à grande échelle;
- de tester les modes de système de reddition de compte et de collecte de données.

Au Québec, le déploiement du Système d'Information scolaire (SIS) (Université Sherbrooke, 2023) mis en place par une équipe de chercheur.e.s de l'Université de Sherbrooke, de l'Université Laval et de l'Université de Montréal attire l'attention. Le SIS est une plateforme destinée aux écoles secondaires et primaires du Québec où se trouvent des questionnaires en ligne « portant sur certaines facettes de l'environnement scolaire dans lequel évoluent leurs élèves » (Université de Sherbrooke, 2023). Les collectes de données longitudinales sur le SIS permettraient de produire des portraits provinciaux et régionaux représentatifs des éléments liés à la réussite éducative et d'évaluer l'impact de nouvelles politiques et de nouveaux programmes dans les écoles. De plus, la structure du SIS faciliterait la mobilisation des connaissances auprès des écoles, permettant une mise en œuvre plus efficace d'interventions alignées sur les politiques et sur les recommandations les plus récentes.





04

Le programme d'alimentation universel soutient les parents dans le contexte de l'inflation et du rythme rapide de la vie d'aujourd'hui.

Dans le contexte inflationniste actuel, de nouvelles familles, dont souvent les parents travaillent à temps plein, ont besoin d'un coup de pouce pour boucler leur budget. La hausse des coûts et des intérêts est significative et les parents doivent y faire face, parfois sans avoir eu des hausses de salaire équivalentes (Fournier, 2022).

Plusieurs défis rencontrés sont nommés : le manque d'idées de repas plaisant à l'enfant, mais respectant les règles de l'école, notamment en matière de protection contre les allergies et de sécurité (Hawtorne et al, 2018) ; ainsi que les difficultés à trouver des aliments convenant au Guide alimentaire canadien, aux normes sociales ou aux règles alimentaires informelles que plusieurs écoles imposent aux parents, pouvant être mangés dans le temps restreint qui est alloué (Bathgate et Begley, 2011 ; CQPP, 2022 ; AQGS, 2023). Également, devant le prix des aliments qui ne cesse d'augmenter, les familles peuvent devoir se tourner vers des aliments ultra transformés (Bouchard et al., 2010 ; Plante et al., 2019).

Mais surtout, c'est le manque de temps pour planifier et pour préparer les repas et les collations (Russel et al., 2008), disent les parents. Et ce phénomène s'accroît, alors que la pénurie de main-d'œuvre met de la pression sur le personnel dans toutes les industries du Québec et que le rythme du monde du travail s'accroît. Les parents cherchent du répit pour mieux concilier travail et famille (Fournier, 2022). Qui plus est, des études récentes montrent que la préparation de lunchs contribue à la charge déjà très lourde des parents, surtout des femmes (Neilson et Stanfors, 2014 ; CSAS, 2022). Les femmes assurent à hauteur de 48 % la préparation des repas, contre 16 % pour les hommes, nous précisons les données de l'enquête sur la répartition des tâches selon le genre dans les ménages au Canada en 2020 (MAPAQ, 2022). Dans ce contexte, payer un montant raisonnable pour que le repas soit fourni par l'école à son enfant devient une option très intéressante pour les parents.

Toutefois, en 2023 au Québec, il n'y a pas d'équité et d'uniformité dans l'offre de services alimentaires pour les familles. Certaines n'y ont pas accès. D'autres paient beaucoup plus cher que leur voisin dont l'enfant va à une autre école et l'offre alimentaire saine, locale et écoresponsable varie également d'un endroit à l'autre (Plourde, 2023). En effet, les portraits régionaux réalisés dans le cadre du Chantier PASUQ ont démontré que les prix varient d'une école à l'autre, parfois même au sein d'une même ville. Qui plus est, dans certaines régions, comme en Abitibi-Témiscamingue, le territoire est vaste, les écoles ont un petit nombre d'élèves. Il n'y a ni traiteur ni concessionnaire qui peut fournir un service d'alimentation scolaire. C'est sans compter l'augmentation du coût des aliments en région éloignée, la difficulté d'approvisionnement en aliments frais et les enjeux de stockage des aliments (Parenteau, 2023).

05

Le programme d'alimentation scolaire universel permet de rehausser significativement les connaissances et les compétences alimentaires chez les jeunes.

L'environnement complexe dans lequel nous évoluons tous offre une panoplie d'options alimentaires. Chacun.e sera appelé dans sa vie à faire des choix selon sa situation spécifique. Devant cette complexité, le besoin d'enseigner des notions en alimentation et de favoriser l'acquisition de compétences culinaires aux jeunes est de plus en plus nommé, non seulement par les spécialistes de la nutrition et de la Santé publique, mais aussi par les parents, par des organisations communautaires et par le réseau de l'éducation⁵.

La littératie alimentaire englobe non seulement l'ensemble des compétences culinaires et des connaissances alimentaires, mais également, un certain nombre d'attitudes et de perceptions (comme le sentiment d'auto-efficacité), en plus d'être directement influencée par le contexte social et par le système alimentaire (Perreault, 2022). Selon le modèle de Slater et al. (2018), trois groupes de compétences sont développés pour mener à la transition vers l'âge adulte :

1. La confiance et l'autonomisation à l'égard de la nourriture

- Connaissance de base en nutrition
- Connaissances au niveau de la salubrité et de l'hygiène
- Compétences culinaires de base
- Capacité à gérer un budget
- Relation saine avec la nourriture
- Compréhension de la provenance des aliments
- Pensée critique
- Naviguer avec succès les supermarchés pour faire des choix sains et économiques

2. Le plaisir et la signification associés aux aliments

- Reconnaître la valeur du système alimentaire local
- Reconnaître l'importance de préparer des repas pour les autres et manger en commensalité
- Expérimenter une variété d'aliments
- Relation positive avec l'alimentation
- Appréciation des aliments culturels

3. Les systèmes alimentaires durables et équitables

- Comprendre les enjeux sociaux liés aux systèmes alimentaires
- Comprendre l'influence de l'industrie alimentaire
- Comprendre en quoi consistent des choix alimentaires durables

Dans le contexte actuel, il ne suffit pas d'offrir des menus et des environnements qui répondent aux standards du guide alimentaire canadien. Il faut aussi outiller les jeunes à faire les bons choix parmi une panoplie d'options alimentaires qui s'offrent à eux en dehors des murs de l'école. À juste titre, la présence de malbouffe aux abords des écoles est un enjeu important, relevé par les portraits régionaux réalisés dans le cadre du Chantier PASUQ.

⁵ Une analyse de la couverture de presse sur l'alimentation scolaire de janvier 2019 à mars 2023 a été réalisée dans le cadre de cette démarche de recherche.



L'amélioration de la littératie alimentaire chez les jeunes impacte leur santé positivement dans l'immédiat, en les incitant à faire des choix éclairés en matière de saine alimentation, mais aussi à long terme et sur plusieurs générations (Oostindjer et al. 2017). En effet, cela aura un effet positif sur une nouvelle génération de parents, qui sauront transmettre de bonnes habitudes à leurs enfants dès le plus jeune âge.

De la découverte de nouveaux goûts jusqu'aux notions concernant les systèmes alimentaires durables et équitables, ces contenus pourraient s'intégrer au programme éducatif scolaire, notamment dans le cadre d'autres matières déjà prévues au programme. Mentionnons, à titre d'exemple, les mathématiques, le français et l'anglais ainsi que les sciences, le cours culture et citoyenneté et le cours d'univers social.

Plus spécifiquement, l'augmentation de la littératie alimentaire, qui est culturellement adaptée, c'est-à-dire qui permet de valoriser des pratiques alimentaires culturelles distinctes, permet aux jeunes des communautés culturelles de poursuivre certaines traditions culinaires, voire de les apprivoiser. En effet, améliorer la diversité alimentaire est aussi un objectif de plus en plus recherché par les programmes partout dans le monde, alors qu'on souhaite faire découvrir des goûts variés aux jeunes et développer chez eux une ouverture à la nouveauté, notamment parce que l'on connaît les apports positifs de la variété des menus sur la santé. Par exemple, en France, les programmes cherchent à susciter, à travers l'éducation sensorielle, le plaisir gustatif et à favoriser la curiosité alimentaire des élèves pour contrer l'appréhension des enfants à l'égard de certains aliments (MAA, France, 2021).

Actuellement, les outils pédagogiques existants pour enseigner ces compétences aux jeunes sont limités, encore davantage pour les plus jeunes (Carrol et al., 2022). Dans le cadre d'un programme alimentaire universel au Québec, les expert.e.s de la pédagogie et de la nutrition pourraient être appelés à collaborer pour créer ou pour intégrer des outils déjà existants au programme scolaire en fonction de l'âge, du stade cognitif et du niveau d'autonomie des élèves, pour ensuite intégrer ces notions au programme de l'école québécoise. « On sait que l'aide alimentaire, lorsqu'elle est combinée à des activités culinaires et d'éducation au goût, augmente l'acceptabilité des aliments offerts et l'ouverture à manger une variété d'aliments nourrissants, en plus de développer les compétences culinaires. Il est donc gagnant d'intégrer la saine alimentation au projet éducatif de l'école en planifiant les deux volets simultanément » (AQGS, 2021: 4).

Au Québec, l'intégration de la littératie alimentaire dans les pratiques scolaires est un défi complexe. Un manque de budget pour les activités en alimentation crée des contraintes pour les écoles qui souhaitent promouvoir une éducation alimentaire de qualité. De plus, le manque de personnel dédié à la littératie alimentaire, à la fois pour les enfants et pour les prestataires de services, pose un obstacle à son développement. Selon les différentes consultations du Chantier PASUQ, l'intégration de la politique-cadre Pour un virage santé à l'école est entravée par le besoin d'outils concrets pour sa mise en place (CQPP; 2017). Les projets éducatifs des écoles ne sont pas toujours homogènes dans leur approche de la littératie alimentaire, ce qui crée des inégalités dans l'acquisition de connaissances essentielles pour les élèves et dans l'attribution de ressources humaines et financières pour les activités.

Actuellement, au sein de centres de services scolaires du Québec, des conseillers pédagogiques sont responsables d'appuyer les écoles dans le déploiement de leur mandat de développement de saines habitudes de vie chez les élèves. Cependant, la collecte d'information réalisée par le Chantier PASUQ indique que ce n'est pas le cas partout et que, parfois, ce mandat se réalise surtout en lien avec l'activité physique et moins en lien avec l'alimentation. Cela s'explique notamment par le fait que ce ne sont pas toutes les écoles qui disposent d'espaces ou de moyens pour animer des activités d'éducation alimentaire ou de cuisine (Lab-École, 2023; Plourde, 2023). Nous notons que des activités d'éducation alimentaire sont principalement proposées en dehors des heures de cours, lors des repas, des collations, du service de garde ou des activités parascolaires. On remarque aussi que l'accès aux initiatives alimentaires est plus faible dans les régions éloignées (Lambert De Francesch, 2021; Chassé, 2022).

Pourtant, contribuer au développement de saines habitudes alimentaires des élèves fait partie des plans d'engagement vers la réussite des centres de services scolaires et des projets éducatifs de certaines écoles du Québec (AQGS, 2023). De nombreux acteurs souhaitent voir une intégration plus poussée de la littératie alimentaire dans le programme de formation de l'école québécoise, permettant aux élèves d'acquérir des compétences essentielles pour faire des choix alimentaires sains et durables.



Nous le rappelons, la mission du MEQ est d’offrir, sur tout le territoire québécois, des milieux de vie propices à la réussite éducative et à la pratique régulière d’activités physiques, de sports et de loisirs, des milieux de vie qui sont inclusifs, sains et respectueux des besoins des personnes et de leurs conditions (MEQ, 2023).

Il s’agit donc d’une occasion d’inclure le réseau de l’éducation à un autre niveau de la réflexion, pour créer un programme universel qui viendrait répondre également aux objectifs éducatifs qui ont déjà été fixés. Qui plus est, les investissements requis dans les infrastructures pourraient ainsi être partagés entre les volets social et éducatif du projet.

Zoom sur la littératie alimentaire au Québec – Les pratiques inspirantes

Il y a des modèles inspirants qui existent ! Le CSS des Rives-du-Saguenay (CSS des Rives-du-Saguenay, 2022) a choisi d’intégrer la littératie alimentaire à son projet éducatif, démontrant ainsi qu’il est possible de relever ce défi. De nombreuses initiatives de soutien et d’accompagnement du personnel de soutien scolaire, en particulier celui de la garde scolaire, sont en place pour promouvoir la saine alimentation ou pour développer la littératie alimentaire (AQGS, 2023). L’embauche d’une personne dédiée, une technicienne en diététique, est la clé de la réussite de tels projets.

Des ressources telles que le cadre éducatif ÉducaMiam : cultivons l’alimentation positive (AQGS, 2023) ; le guide « Dîners animés Je goûte, j’apprends » (AQGS, 2021) ; la Trousse pédagogique À la soupe ! (Équiterre, 2022) offrent des outils précieux pour enseigner aux enfants les bases d’une alimentation saine et durable. Le projet Écollation (AQGS, 2023), qui vise à fournir des collations de fruits et de légumes frais aux élèves, contribue également à réduire les inégalités en matière de santé et à atteindre des objectifs de développement durable.

D’autres initiatives, telles que les brigades culinaires de la Tablee des Chefs, permettent aux élèves d’acquérir des compétences pratiques en cuisine tout en les sensibilisant aux enjeux du gaspillage alimentaire (Tablee des chefs, 2023). Il y a aussi les Ateliers cinq épices, visant les élèves de 4 à 12 ans, pour acquérir des compétences alimentaires et culinaires (Atelier 5 épices, 2023). Il existe également des programmes visant à éveiller les élèves à la production et à la transformation durables des aliments, tels qu’Agricoles, Écoles enracinées (Équiterre et la CAPÉ), Croquarium, De la ferme à l’école Québec (Équiterre) et l’appel à projets Pour des aliments québécois dans nos écoles (M361), qui permettent de comprendre les liens qui unissent les environnements de production, le système alimentaire et le régime de santé planétaire.

La marmite éducative est une plateforme Web concertée et centralisée incontournable en matière de littératie alimentaire (Marmite, 2023) qui a pour objectif ultime d’augmenter l’éducation alimentaire chez les jeunes de 0 à 17 ans dans les milieux scolaires, les milieux de la petite enfance et les activités jeunesse. En soutenant les intervenant.e.s œuvrant auprès des jeunes de ces différents milieux et en leur donnant accès à plus de 500 ressources fiables et pertinentes en éducation alimentaire développées par une centaine d’organisations québécoises, La marmite éducative a pour mission de faciliter et d’encourager la mise en place d’activités et de projets touchant à l’alimentation saine, locale et écoresponsable. Déjà plus de 45 000 intervenant.e.s ont visité le site depuis son lancement en octobre 2021. Une nouvelle interface dédiée à la formation et au soutien des intervenant.e.s verra le jour en février 2024.



06

Le programme d'alimentation scolaire universel permet d'augmenter la réussite éducative des jeunes, d'agir sur leur comportement en classe et de diminuer le décrochage scolaire.

L'école québécoise pourrait grandement bénéficier des programmes d'alimentation scolaire universels, qui viennent soutenir les apprentissages des élèves et le travail du personnel enseignant et du personnel de soutien, à un moment où ceux-ci se disent souvent à bout de souffle. On sait qu'un enfant qui n'a pas mangé ou pas suffisamment a de la difficulté à se concentrer sur son travail scolaire.

Mais l'impact va au-delà, car il ne suffit pas d'avoir le ventre plein. De saines habitudes alimentaires, c'est-à-dire des menus, un contexte de repas favorable et un environnement alimentaire qui respecte les lignes directrices du Guide alimentaire canadien, viennent soutenir l'attention en classe et l'apprentissage de l'ensemble des élèves (Baril, 2008).

Pour agir de manière optimale sur la réussite éducative des élèves, le programme d'alimentation scolaire universel devrait adresser cinq dimensions de l'environnement alimentaire scolaire (Baril, 2008 ; CQPP, 2017 ; WPF, 2021) ⁶ :

- 1) L'offre alimentaire (sous toutes ses formes)
- 2) Les pratiques d'encadrement des élèves lors des repas et des collations
- 3) Les structures physiques (aménagement des lieux où l'on mange, temps alloué pour manger, niveau de bruit, etc.)
- 4) Les messages publicitaires et promotionnels liés à l'alimentation et diffusés à l'école
- 5) Les politiques alimentaires scolaires

Sur le plan social, soutenir la réussite éducative a un effet à long terme sur les occasions d'emplois, sur le statut socioéconomique et sur la santé future (Rasali et al., 2016). Bien entendu, la réussite éducative est déterminée par plusieurs facteurs. Cela rend la mesure des effets de l'alimentation sur la réussite plus difficile à percevoir, surtout chez les élèves qui ne vivent pas de grandes difficultés.

Une méta-analyse de 145 études primaires en Afrique (Evans et Mendez Acosta [2021] in WFP 2021) a permis de mettre en évidence que l'alimentation scolaire conduit à des améliorations significatives des résultats scolaires et des apprentissages, avec des améliorations particulièrement importantes observées parmi les filles et les enfants issus des ménages les plus défavorisés (Roustit et al., 2010). Un ensemble d'études appuie le lien entre alimentation saine et réussite éducative (Faugth et al., 2017 ; Burrows et al., 2017 ; William, 2014).

Les effets sont moins facilement mesurables dans le contexte des pays à revenus élevés, car le manque à combler est moins grand. Cependant, la recherche indique que l'alimentation influe sur la persévérance scolaire et contribue ainsi à la lutte contre le décrochage (RQRE, 2023). À Toronto, des effets positifs sont aussi notés sur la présence en classe (Muthuswamy, 2012). Selon des enseignant.e.s ayant participé à une étude, leurs élèves qui prennent part à un programme alimentaire font mieux en ce qui concerne leurs résultats, leur capacité à travailler de manière indépendante et à prendre des initiatives ainsi que leurs aptitudes à résoudre des problèmes (Muthuswamy, 2012).

⁶ Baril (2008), *Les politiques alimentaires en milieu scolaire*, Abrégé, 16 p. Les quatre dimensions citées correspondent au modèle de Cohen et al. (2000), tel qu'appliqué à l'environnement alimentaire scolaire dans d'autres études au Québec (Jenouvrier et al. 2007 ; Beauchesne-Rondeau et Chaumette, 2004 ; Côté, et al. 2002).



07

Le programme d'alimentation scolaire universel permet d'améliorer la santé mentale des jeunes et de promouvoir une relation saine avec la nourriture.

Des études rigoureuses (Powell et al., 1998; Kazianga et al., 2014; Adelman et al., 2019) et systématiques (Kristjansson et al., 2007; Snilstveit et al., 2015) ont démontré que les programmes alimentaires améliorent la santé psychosociale des enfants, la plupart des avantages étant apportés aux enfants les plus défavorisés (Davidson et al., 2012; Pulimeno et al., 2020). Ils améliorent aussi les comportements des élèves en classe, qui ont notamment une meilleure attention et moins de comportements dérangeants (Davidson et al. 2012; CSAS, 2022). De surcroît, des études démontrent des résultats importants quant à l'amélioration du climat scolaire, notamment en termes de relation avec les pairs ou avec le personnel, contribuant à une meilleure santé mentale des élèves (Public health agency of Canada, 2011; Roberts et Grimes, 2011; Haesly et al., 2014; Graham et al., 2015; INSPQ, 2021).

Dans un contexte où les membres du personnel du réseau scolaire se disent surchargés, les programmes d'alimentation scolaire universels représentent un soutien considérable. Qui plus est, des intervenant.e.s scolaires qui ont participé à la réalisation des portraits régionaux dans le cadre du Chantier PASUQ ont indiqué qu'il est complexe d'appliquer les politiques alimentaires de l'école en regard à ce que les enfants et les adolescent.e.s amènent de la maison. Une personne explique notamment que « jouer à la police des boîtes à lunch » ajoute grandement à la lourdeur de sa tâche. Le reportage du 20 septembre 2023 à l'émission l'Épicerie en fait état (L'Épicerie, 20 sept. 2023). Ces intervenant.e.s disent avoir besoin d'être mieux soutenus, accompagnés et formés dans la promotion des saines habitudes alimentaires et sur les bonnes pratiques d'encadrement des élèves lors des repas et des collations.

Qui plus est, les enjeux de santé mentale chez les jeunes ont été identifiés par les intervenant.e.s interrogées comme prioritaires. Dans le cadre de groupes de discussion du Chantier PASUQ, prévus pour la réalisation des portraits régionaux, des intervenant.e.s du milieu scolaire ont souligné que les troubles de santé mentale, dont certains ont un lien direct avec l'alimentation, sont une grande préoccupation, ce qui est appuyé également par la recherche (Davidson et al., 2012; Pulimeno et al., 2020). Un sondage réalisé par un centre de services scolaire dans la région de Lanaudière auprès d'élèves confirme l'importance de ces enjeux (Nourrir Lanaudière, 2021).

Ainsi, un PASUQ peut jouer un rôle déterminant en favorisant un effet positif sur la santé mentale des élèves et sur leur anxiété de plus en plus signalée. En adoptant des pratiques d'intervention démocratiques et en transmettant une vision positive de l'alimentation, cela aura un impact sur la réduction des préoccupations excessives à l'égard du poids, et potentiellement des troubles alimentaires, parce qu'une relation positive avec les aliments est un facteur de protection (AQGS, 2023). Ces réflexions sont porteuses de beaucoup d'espoir pour que le PASUQ soit un levier de changement dans une sphère beaucoup plus large que ce qui touche strictement le geste de se nourrir. Elle constituerait également un champ d'action où le Québec pourrait se montrer holistique, innovant et préventif.



08

Le programme d'alimentation scolaire universel est un levier de développement économique et social des localités, en mettant de l'avant les aliments québécois, ce qui contribuerait à renforcer des systèmes d'approvisionnement plus durables.

Durant la pandémie, les Québécois.e.s ont bien vu les effets directs du manque et des faiblesses de notre autonomie alimentaire alors que les chaînes d'approvisionnement ont été rompues et que des étalages se sont vidés à l'épicerie (MAPAQ, 2021a). Ces pénuries sont un exemple d'un problème plus large de notre système alimentaire au Québec, qui doit être solidifié (Pullman et Wu, 2021; TSAGIM, 2022) pour être capable de faire face à toutes situations imprévues.

L'approvisionnement en aliments sains, locaux et durables est un pilier de certaines initiatives. Cela favorise la santé des élèves en mettant l'accent sur des choix alimentaires équilibrés et nutritifs. Les élèves peuvent s'éduquer à de bonnes habitudes alimentaires dès leur plus jeune âge. Ces pratiques soutiennent également l'économie locale, renforçant les liens entre les écoles et les producteurs locaux et contribuent ainsi à la prospérité des communautés (Plourde, 2023; FAO, 2021).

En effet, lorsque les écoles ou les entreprises de services alimentaires achètent localement, ils encouragent les agriculteur.trice.s, les petites-moyennes entreprises, les organismes communautaires, à but non lucratif et les partenariats locaux (Vivre en Ville, 2014; Plourde, 2023; Bouliane et al., 2021). La mise en œuvre d'un PASUQ nécessite un approvisionnement en produits alimentaires, la préparation des repas et leur distribution. Ces activités créent des emplois dans les écoles, dans les entreprises agroalimentaires locales, dans les services alimentaires en économie sociale et soutiennent également les emplois dans le secteur du transport et de la logistique.

Les initiatives territoriales facilitent également les choix d'aliments en fonction de leurs impacts environnementaux et sociaux. La création d'un PASUQ serait un levier de développement économique et social des localités, dans la mesure où il comprendrait un encadrement favorisant également les aliments québécois, dans le but de contribuer à la création de systèmes alimentaires plus durables. Un PASUQ s'appuierait sur de nombreux partenaires communautaires et OBNL, d'ailleurs déjà très impliqués dans l'alimentation scolaire actuelle.

Sur le plan environnemental, l'adoption de pratiques durables est un gage de responsabilité. Les écoles engagées dans certaines initiatives s'engagent à réduire le gaspillage alimentaire, à minimiser les emballages, à privilégier l'approvisionnement en aliments locaux et à intégrer davantage de protéines végétales, réduisant ainsi leur empreinte carbone (FAO, 2021).

Au Québec, ce sont des OBNL en environnement, en alimentation scolaire, en littératie alimentaire et en développement durable qui ont un rôle central dans la promotion d'une alimentation saine, durable et éducative. En sensibilisant les jeunes aux enjeux de l'agriculture durable, de l'alimentation responsable et de la protection de l'environnement, ces initiatives contribuent à former des citoyen.ne.s conscients et engagés dans la préservation de la planète.



Regard sur le Québec pour des aliments sains, locaux, durables dans nos écoles :

Au Québec, dans le cadre du projet de loi 12, visant principalement à promouvoir l'achat québécois et responsable par les organismes publics, à renforcer le régime d'intégrité des entreprises et à accroître les pouvoirs de l'Autorité des marchés publics (gouvernement du Québec, 2022), le gouvernement travaille à solidifier les systèmes locaux d'approvisionnement alimentaire pour les rendre plus résilients.

Il est important de souligner que la Politique bioalimentaire du MAPAQ *Nourrir notre monde* (MAPAQ, 2021a), vise à renforcer l'autonomie alimentaire du Québec. Un de ses instruments pour y arriver est sa Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois — SNAAQ — (MAPAQ, 2020), incitant ses institutions publiques à se fixer des cibles d'achats d'aliments produits ou transformés localement. Pour les écoles spécifiquement, la Politique-cadre Pour un virage santé à l'école (MEQ, 2007) met en avant l'importance de l'approvisionnement durable.

Selon Plourde (2023), si l'on prend l'exemple du Brésil qui affiche un taux d'approvisionnement local de 30 %, un PASUQ pourrait générer des retombées économiques importantes pour nos agriculteur.rice.s locaux, estimées à 184 M \$ annuellement. Déjà, plusieurs initiatives en cours dans les milieux scolaires ont des cibles d'achat d'aliments québécois supérieures, c'est donc dire que le potentiel est là.

Des initiatives régionales témoignent des pratiques probantes et possibles en faveur d'un avenir alimentaire plus sain, plus responsable et plus durable, tout en offrant un modèle inspirant pour d'autres régions à travers le monde. Un des facteurs de réussite est principalement l'offre d'accompagnement pour soutenir les écoles ou les organisations de services alimentaires dans leurs démarches spécifiques en matière d'approvisionnement alimentaire sain, local et écoresponsable.

On peut nommer le service d'accompagnement en approvisionnement local gratuit et personnalisé (ITHQ) qui soutient les institutions publiques à se doter de cibles d'achat d'aliments québécois et à atteindre leurs objectifs. Le programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu — Institution reconnaît les institutions qui mettent les produits du Québec au menu de leurs services alimentaires (Aliments du Québec), notamment des écoles. Il y a également le programme d'accompagnement et de certification Matière verte en milieu scolaire (Environnement JEUnesse) et le Lab 22, avec son programme d'accompagnement des écoles secondaires dans la transition écologique (Lab22, 2023).

Ces initiatives démontrent des résultats intéressants. Commun'assiette est à la fois une communauté de pratique et un portail Web pour favoriser l'alimentation institutionnelle durable (Équiterre). Par exemple, les membres de cette communauté de pratique ont atteint en moyenne 57 % d'achats locaux (Équiterre, 2023). Aussi, les 22 écoles participant à l'appel de projets *Pour des aliments québécois dans nos écoles* d'Équiterre et M361 ont réussi à s'approvisionner à hauteur de 72 % en aliments québécois (Équiterre, 2023). De plus, le service d'accompagnement de l'ITHQ dans le cadre de la SNAAQ a aidé près de 650 institutions à se fixer des cibles d'achat d'aliments québécois (Équiterre et al., 2023). Finalement, le Club des petits déjeuners a réussi en 2022 à servir 85 % d'aliments québécois aux élèves participants (journée de la politique bioalimentaire, 2023).



Les défis de l'approvisionnement local, sain et durable

Nos portraits régionaux révèlent que de plus en plus de régions et de municipalités du Québec s'organisent pour s'approvisionner directement chez les producteurs et les transformateurs de leur territoire (Forum SAT, 2022). Cependant, des défis de taille se présentent :

- **Les préoccupations liées au prix des aliments et aux coûts opérationnels de l'approvisionnement.** Certains craignent que privilégier les produits locaux se traduise par des coûts plus élevés. Toutefois, il est essentiel de noter qu'il existe des initiatives inspirantes qui ont démontré que sur le moyen terme, il est possible d'égaliser les coûts du système agroalimentaire traditionnel (Parenteau, 2023; Plourde, 2023).
- **La saisonnalité en approvisionnement local.** Des organisations telles que l'Association québécoise de distribution des fruits et légumes et Aliments du Québec souhaitent jouer un rôle clé en favorisant les circuits courts pour pallier cette limitation et aussi faire découvrir qu'à l'heure actuelle, on est loin de n'avoir que des navets et des patates en hiver. En effet, grâce à de meilleures techniques d'entreposage et à une diversité des techniques de production, un grand nombre d'aliments frais sont disponibles au Québec à l'année, à savoir des pommes, du chou kale, des petits fruits surgelés, des épinards ou des carottes pour ne nommer que ceux-là (AQDFL, entretien, 2023).
- **Les diverses réalités territoriales.** Les systèmes alimentaires scolaires sont étroitement liés au contexte environnemental et agroalimentaire des régions, qui reste « un système alimentaire dit moderne, caractérisé entre autres par une production alimentaire agroindustrielle, une transformation accrue des aliments et une distribution globalisée (HLPE, 2017) » (Parenteau, 2023). Il est donc important de miser sur une collaboration étroite entre les acteurs locaux, les écoles et les gouvernements pour adresser cet aspect.

Équité territoriale — Le levier des systèmes alimentaires territoriaux

Bien que la volonté première d'un programme national et universel soit d'assurer une équité pour l'ensemble de la population, les expériences sur le terrain et dans les autres pays à revenus élevés montrent également l'importance de la flexibilité et de l'adaptation des programmes aux réalités locales et régionales. Il s'agit même d'une condition de succès identifiée par The Community of Practice on Food Systems Approach on the Ground (CoP-FSAG) of the One Planet Network's Sustainable Food (CoP-FSAQ, 2021). Cependant, ils remarquent du même souffle l'importance de la vision plus holistique des systèmes, nécessaire pour une meilleure coordination et pour éviter les incongruités et les inégalités.

Généralement, le financement et l'encadrement se font aux paliers plus élevés de gouvernance et l'opérationnalisation se fait au niveau des localités. Il s'agit du modèle de certains états américains, du Royaume-Uni, de la France et de la Finlande. Dans ce dernier pays, ce sont les municipalités qui supervisent l'approvisionnement, la préparation, le service des repas et le suivi tandis que les ministères et les agences gouvernementales centrales sont responsables du financement et du déploiement des cadres, des instructions et des documents d'orientations juridiques et politiques nécessaires (CoP-FSAG, 2021).

À l'international, les modèles de participation de la communauté varient, mais il y a une tendance certaine à leur engagement au sein de la gouvernance. Cela pourrait s'expliquer par le fait que l'alimentation a un caractère culturel et familial. Les modes de gestion plus participatifs permettent notamment aux personnes de contribuer aux différents choix, en plus d'être un vecteur de sensibilisation de la communauté. Par exemple, en Italie, les familles sont impliquées dans l'évaluation et dans le suivi du programme alimentaire de leur école. En Allemagne, les élèves et le personnel de l'école sont aussi impliqués. Le Danemark va plus loin pour donner un sens démocratique aux choix de menus en donnant la responsabilité de les constituer aux élèves dans le cadre de leurs apprentissages en littératie alimentaire, avec l'aide de chefs (CCHFS, 2021).



La notion d'équité territoriale a pris une place importante dans les constats émanant des portraits réalisés par le Chantier PASUQ ; toutes les régions ont nommé l'importance de considérer les réalités territoriales et du système alimentaire dans lequel s'insèrent les interventions en alimentation scolaire. Par ailleurs, au Forum SAT (systèmes alimentaires territoriaux) de novembre 2022, la nécessité de s'appuyer sur les instances de concertation régionales pour faciliter la mise en cohérence des actions sur le système alimentaire scolaire autour des écoles dans le cadre d'un PASUQ est ressortie comme un pilier de réussite d'un tel programme.

Heureusement, dans toutes les régions du Québec se trouvent des réseaux d'organisations et des mobilisations qui œuvrent à mettre en cohérence les actions de sécurité alimentaire et d'approvisionnement alimentaire de leur territoire : les tables intersectorielles régionales des saines habitudes de vies (TIR-SHV), les tables de développement social, les tables de concertation biodimentaires du Québec (TCBQ), les Pôles d'économie sociale, des communautés de pratiques telles que Commun'assiette et le Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA), etc.

Grâce au développement de ce nouveau mouvement territorial et à une augmentation généralisée de la demande (acheteurs), les écoles pourront plus facilement s'approvisionner avec des aliments québécois, car l'offre (producteurs locaux et transformateurs artisanaux locaux) a besoin de cette demande, et ce, de façon suffisante, stable, fiable et concertée. Un PASUQ agirait comme un levier supplémentaire pour favoriser l'autonomie et la résilience alimentaires au Québec et dans les localités (FAO, 2021 ; Équiterre, 2022 ; Parenteau, 2023) en étant moteur dans l'établissement d'un système alimentaire durable, territorial ou de proximité (Bouliane et al., 2021 ; Forum SAT, 2022 ; Vivre en Ville, 2014 ; Parenteau 2023).

09

Le programme d'alimentation scolaire universel permet de favoriser des pratiques écoresponsables en instaurant une meilleure gestion des matières résiduelles, une réduction du gaspillage alimentaire, une réduction de l'emballage alimentaire, du suremballage et de l'usage de contenants uniques.

Au Canada, quelques écoles sont à l'avant-garde en matière de gestion des matières résiduelles, notamment avec des systèmes de recyclage et de compost, mais elles sont encore peu nombreuses et au début de leur processus de changement (Everitt et al., 2022).

Dans des localités, des organismes communautaires peuvent les appuyer pour mettre en place des pratiques innovantes pour gérer adéquatement et de manière durable le dernier maillon de la chaîne alimentaire. Par exemple, le Conseil régional de l'environnement de Lanaudière, via son programme *1, 2, 3... triage!* (CREL, 2016), se déplace dans les écoles pour montrer l'importance du tri à la source. Il y a donc un avantage aussi pour les municipalités à sensibiliser les écoles à diminuer leur impact environnemental.

Dans certains milieux, des règles sont en place pour contraindre les parents à fournir des boîtes à lunch sans déchet (L'Épicerie, 2023). Bien qu'elles soient louables, ces mesures s'ajoutent à la lourdeur de la tâche des parents. Selon les témoignages recueillis, certain.e.s se contentent de mettre les collations dans un plat et de jeter l'emballage à la maison. D'autres services de garde retournent les déchets recyclables à la maison, faute de meilleurs moyens pour les recycler à l'école.



Les entretiens nous ont révélé que dans les services de cafétéria ou de traiteur, l'usage de contenant et d'emballage est incontournable afin de faciliter le transport et d'assurer la salubrité des aliments. Il n'y a pas de réglementation ou de balises claires sur les pratiques de réduction des déchets ou du gaspillage alimentaire des producteur.rice.s alimentaires des repas scolaires. Chaque service, école ou organisation doit prendre sur elle d'adopter ou non des pratiques écoresponsables dans les services alimentaires, rendant ainsi la gestion des matières résiduelles en milieu scolaire non uniforme et inadéquate dans certains cas.

Des initiatives sont mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire, comme l'offre la Tablee des Chefs avec son pilote Soupe solidaire dans 20 écoles de Montréal (Tablee des chefs, 2023). En Italie, il est inscrit dans la loi que les cantines scolaires doivent utiliser de la vaisselle lavable et non jetable (CCHSF, 2021). Également, un programme d'accompagnement unique à Montréal pour les commerces pourrait être utile pour les écoles. Le Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA, 2023) présente des éléments inspirants : évaluation des pratiques dans les restaurants, proposition de guide pour l'utilisation de contenants durables, accompagnement d'établissements de la restauration, etc.

Un programme d'alimentation scolaire universel, si son opérationnalisation est pensée en intégrant la réduction des contenants à usage unique ainsi qu'une gestion efficace des matières résiduelles, pourrait réduire la production de déchets à la source, en plus d'assurer le recyclage et le compostage des déchets produits. Les quelques beaux exemples qu'on voit naître un peu partout dans la province pourraient devenir la norme.

10

Le programme d'alimentation scolaire universel pour favoriser un système alimentaire durable de la terre à l'assiette (production et consommation).

Les programmes d'alimentation scolaire sont reconnus comme étant capables de favoriser des systèmes et des pratiques alimentaires durables de la terre à l'assiette, tout en liant les questions d'alimentation, de santé et d'environnement (gouvernement du Canada, 2022; FAO, 2023; CSAS, 2023).

On le constate avec des initiatives en France, notamment la Cantine, qui s'organise autour des Projets alimentaires territoriaux (MASA, 2022) « Ce sont des projets collectifs, systémiques qui visent à rapprocher, sur un même territoire, l'ensemble des acteur.rice.s de la chaîne alimentaire, des producteur.rice.s aux consommateur.rice.s, en passant par les transformateurs, les distributeurs ou encore les acteur.rice.s de la restauration collective. Ils répondent à des enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, mais aussi de santé publique, de développement économique, de justice sociale et, bien sûr, de préservation de l'environnement et d'adaptation au changement climatique, avec des objectifs de transition agricole et alimentaire. » (Merle, 2022)



Qu'est-ce qu'un système alimentaire durable ?

« Un réseau de collaboration territoriale qui intègre la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires ainsi que la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. Il comprend les acteurs, les activités et les infrastructures soutenant la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale » (Vivre en Ville, d'après FCM, 2010; GIEC, 2014 in Galarneau, 2020). Source image : Vivre en Ville.

De plus en plus, les initiatives d'alimentation scolaire incluent une dimension environnementale dans leur approche, spécifiquement en s'intéressant aux impacts des systèmes d'approvisionnement sur l'émission de gaz à effet de serre (Rojas et al., 2011). Par ailleurs, le passage à des menus essentiellement végétaux (légumineuses, noix et graines, grains ainsi que fruits et légumes) est le choix réduisant le plus les émissions de gaz à effet de serre puisque 50 % des GES en agriculture proviennent de l'élevage de viande et de produits laitiers (Commission Eat-Lancet, 2011; IPCC, 2023).



Certains pays se servent de législation avec un incitatif financier pour promouvoir les bonnes pratiques environnementales, ce qui est moins contraignant pour les milieux qui ne sont pas en mesure de le faire. Cela permet aussi aux écoles d'absorber le coût supérieur qui vient avec les denrées produites selon des modes de production durables, tout en gardant en tête qu'un menu essentiellement végétal permet de faire des économies puisqu'il réduit l'achat de viandes, plus coûteuses, et ce, particulièrement en contexte inflationniste. Par exemple, en Italie, le ministère de l'Agriculture attribue des fonds aux écoles dont les menus sont constitués de 80 % et plus d'aliments biologiques.

Le gouvernement canadien et plusieurs organismes, dont le Groupe mondial sur l'agriculture et les systèmes alimentaires pour la nutrition et Le programme alimentaire mondial (WFP), évoquent cependant la nécessité d'élaborer des systèmes alimentaires publics mieux conçus, tenant compte de l'impact de l'alimentation carnée, des modes de production durable et du transport. La production biologique et les autres modes de production durable, comme la pêche durable ou l'agriculture régénératrice, attirent quant à elles l'attention d'une minorité de pays pour l'instant.

Aussi, le Guide alimentaire canadien (2021) préconise une alimentation durable, soit saine pour les gens et pour l'environnement. Au Québec, des initiatives en alimentation scolaire basées sur la mutualisation des achats et sur l'approvisionnement sur des circuits courts sont un exemple des efforts qui sont faits en ce sens (ex. : Projet SALSA et SAC du Club des petits déjeuners au Saguenay-Lac-Saint-Jean). Dans certains centres de services scolaires, comme celui de Montréal, un guide pour la promotion de l'alimentation responsable (CSSDM, Drolet, 2019) pourrait inspirer des pratiques dans d'autres régions.

Dans la province, l'aspect environnemental de l'alimentation scolaire a surtout été développé dans le volet éducation des élèves, mais moins en ce qui concerne l'approvisionnement (Parenteau, 2023). Jusqu'à tout récemment, les établissements étaient contraints de s'approvisionner auprès du plus bas soumissionnaire, sans avoir les leviers pour favoriser les produits locaux ou québécois, ou les modes de production durable. Mais avec les récents changements législatifs inclus dans le projet de loi 12 (Gouv. du Qc, 2022), les établissements pourront plus facilement inclure des critères environnementaux dans leurs appels d'offres et choisir des soumissionnaires locaux, qui ont la capacité de les respecter (Équiterre, 2022). Néanmoins, ces nouveaux mécanismes demeurent complexes à instaurer.

Heureusement, plusieurs acteurs travaillent à pied d'œuvre au développement d'outils pratiques afin d'augmenter et de faciliter un approvisionnement alimentaire sain, local et écoresponsable des institutions (Commun'assiette, ITHQ, Aliments du Québec au menu, Agrécoles, etc.). Dans ce nouveau contexte facilitant, les écoles et les centres de services scolaires auront toutefois besoin d'être accompagnés et encadrés, en plus d'être soutenus financièrement (Groupe de discussion avec Agrécoles, 2023; Groupe de discussion avec Commun'assiette, 2023). Un éventuel programme d'alimentation scolaire universel pourrait fournir cet encadrement et pourrait aussi prévoir du soutien et de la formation pour les milieux et pour les acteurs.



Portraits régionaux

Introduction

Ce chapitre se penche sur les portraits régionaux établis dans le cadre de l'étude sur l'alimentation scolaire au Québec. Ces portraits ont été élaborés par le Collectif Québécois pour une Saine Alimentation Scolaire en collaboration avec les Tables intersectorielles régionales en saines habitudes de vie (TIR-SHV). Les régions de Montréal, du Saguenay–Lac–Saint–Jean, de Lanaudière et de l'Outaouais sont au centre de notre analyse. Nous présentons également un survol partiel de l'alimentation scolaire dans les communautés des Premières Nations et des Inuits. Les données ont été obtenues à partir de diverses sources, allant des documents institutionnels aux entretiens avec les acteur.rice.s régionaux. L'objectif est de comprendre les enjeux communs et spécifiques de chaque région en ce qui concerne l'alimentation scolaire, en vue de discuter des perspectives offertes par un PASUQ. Les portraits révèlent l'iniquité dans l'accès à des services alimentaires scolaires, la nécessité d'une coordination des acteur.rice.s à l'échelle régionale, les défis liés à l'approvisionnement ainsi que les besoins en ressources externes pour garantir une alimentation saine et durable aux élèves.

L'effet PASUQ!

L'effet PASUQ est le résultat de la démarche de recherche-action qui a conduit à la création de comités d'alimentation scolaire dans certaines régions, mettant en évidence un véritable engouement pour l'amélioration des pratiques alimentaires au sein des écoles. Outre les TIR-SHV déjà mobilisés, la recherche a suscité l'intérêt d'autres régions du Québec, notamment la Côte-Nord, la Capitale-Nationale, le Centre-du-Québec, les Laurentides, et bien d'autres. Les résultats ont également été discutés diverses instances provinciales tels que le TQSA (Table québécoise sur la sécurité alimentaire), Commun'assiette, le collectif des TIR-SHV, les Techniciens en diététique des régions en santé des jeunes et le forum SAT (Systèmes Alimentaires Territoriaux).

De plus, des groupes thématiques dédiés à l'alimentation scolaire, tels que la littératie alimentaire, l'approvisionnement et le développement durable, les systèmes alimentaires territoriaux, l'économie sociale, etc., se sont impliqués dans cette démarche. Ces groupes apportent une expertise spécialisée et contribuent à une compréhension approfondie des enjeux liés à l'alimentation scolaire. Nous avons la chance d'en apprendre plus sur ces thématiques au cours des consultations précédant le Forum Bien manger à l'école, qui se déroulent au cours de l'automne 2023.

L'effet PASUQ, c'est le début du mouvement pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec.



Montréal

Un milieu foisonnant, des acteurs.rices engagés

Le portrait de Montréal est disponible sur le site www.pasug.org.

Montréal :

- 3 centres de services scolaires
- 2 commissions scolaires
- > 308 écoles primaires publiques
- > 78 écoles secondaires publiques

Selon Plourde (2023)⁷

- 85 % des élèves des CSS de Montréal ont accès à un service de repas
- 77 % au primaire
- 99 % au secondaire

Besoins recensés

La région de Montréal connaît un besoin plus grand pour des programmes d'aide alimentaire. Les besoins sont répartis dans presque tous les arrondissements et dans toutes les villes liées de Montréal et des élèves provenant de zones de résidences défavorisées sont présents dans presque toutes les écoles primaires publiques de Montréal (DRSP Montréal, 2020). Selon le seuil de faible revenu (SFR), 83 % des écoles primaires de Montréal sont défavorisées (DRSP Montréal, 2020). Qui plus est, des élèves plus défavorisés n'ont pas accès à du soutien alimentaire parce qu'ils vivent dans des secteurs dont l'SFR est plus élevé, une situation fréquente dans la région de Montréal en raison de la grande mixité de la population et de l'embourgeoisement (Muzzo, 2019).

Notons que 75 % des écoles de Montréal se trouvent à moins d'un kilomètre d'un restaurant rapide. Cette situation met en évidence la pertinence d'éduquer les jeunes à faire de bons choix alimentaires, tout en rendant plus accessibles et attractifs les menus santé proposés à l'école, avec un PASUQ. De plus, il faut mentionner que les secteurs des écoles plus privilégiées comportent très peu de restaurants de malbouffe, ce qui renforce les inégalités sociales. Des déserts alimentaires, c'est-à-dire des endroits où il faut marcher plus de 10 minutes pour avoir accès à une épicerie, sont identifiés dans les secteurs de l'Île-Bizard-Sainte Geneviève (79,4 % du territoire), de Montréal-Nord (93 %) et de Pierrefonds-Roxboro (83,3 %).

Montréal est caractérisée par une population dense, de grands écarts socioéconomiques dans la population, un ensemble d'initiatives en alimentation scolaire qui sont à diverses échelles et hétérogènes. En effet, des interventions en sécurité alimentaire sont présentes, mais ne suffisent aucunement à remplir les besoins grandissants des Montréalais.e.s. Cette réalité se transpose également dans les écoles. Montréal dépend entièrement des régions connexes pour la production et pour l'approvisionnement d'aliments. Étant une région urbaine, les initiatives en agriculture ne peuvent subvenir aux besoins de la population de la ville. Dans le domaine scolaire, elles restent généralement de nature éducative (jardins éducatifs, petite production locale pour atelier de découverte des aliments, etc.).

Offre actuelle

Même si la région de Montréal est celle qui a accès à le plus de services de repas (Plourde, 2023), il reste de grandes iniquités en matière d'accès aux services, de coûts et de qualité nutritionnelle. Chaque centre de services scolaire ou commission scolaire a son modèle de gestion des services alimentaires, allant de l'autogestion, des concessionnaires alimentaires, de la gestion contractuelle avec des organismes communautaires et des services de traiteurs. Les prix peuvent donc varier, selon la formule retenue.

À noter qu'en matière d'organisation des services alimentaires, il n'y a que quelques nutritionnistes dédiées dans les centres de services scolaires (total de 8 au Québec). Ces personnes s'assurent de la qualité des menus, de la gestion et de l'opérationnalisation des services alimentaires, en plus d'intégrer l'éducation alimentaire dans les activités de l'école, soit en formant et en accompagnant le personnel de garde et le personnel enseignant ou en faisant un lien avec les groupes communautaires ou des initiatives qui gravitent autour des écoles. Les répondant.e.s en nutrition scolaire du MSSS sont également actifs sur l'ensemble du Québec, en assurant un soutien aux écoles et aux initiatives régionales visant à adresser les questions de l'alimentation scolaire.

⁷ Graphique 6 Élèves ayant accès à un service de repas dans les écoles par région (%), Québec, 2022



Au primaire, le service de déjeuner (géré via le programme du Club des petits déjeuners) est présent dans une majorité des écoles qui se qualifient. En ce qui a trait au repas du midi, les traiteurs sociaux (ex. : La Cantine pour tous) occupent une petite partie de l'offre de service, les familles préférant utiliser les boîtes-repas ou faire manger les enfants à la maison (GT SAMb, 2021). La compétition dans les offres de services et les règles favorisant le choix des plus bas soumissionnaires font une place importante aux gestionnaires de services alimentaires à but lucratif ou aux traiteurs à but lucratif (GT SAMa, 2021). Certaines écoles visées par la mesure d'aide alimentaire offrent aussi des collations. Les services de garde peuvent aussi proposer des collations pour le bloc de fin d'après-midi et lors des journées pédagogiques (GT SAMa, 2021).

Au secondaire, les écoles sont dotées de cafétéria pour la plupart (GT SAMa, 2021). La majorité est opérée en autogestion (c'est-à-dire un service opéré par des employés du CSS) ou opérée par des concessionnaires de services alimentaires engagés par les CSS par un processus d'appel d'offres (principalement des entreprises d'économie sociale et solidaire) (GT SAMa, 2021). La mesure d'aide alimentaire peut se traduire par l'offre de coupons-repas dans les cafétérias (GT SAMb, 2021).

Initiatives locales

On recense trois types d'initiatives locales et communautaires qui offrent des services dans les écoles : les initiatives de services alimentaires (La Cantine dans les écoles, Alimenter nos écoles, Club des petits déjeuners, Garde-Manger pour tous, etc.); les initiatives d'éducation alimentaire (Ateliers 5 épices, Brigades culinaires, Je goûte, j'apprends, Un jardin pour chaque enfant, Boîte à lunch, La marmite éducative – plateforme nationale, etc.); et celles qui font la promotion d'un système d'alimentation durable (Alimenter nos élèves, Écoles enracinées, Impulsion, Le Grand potager, De la ferme à l'école Québec, Commun'assiette, etc.). Faire une recension de toutes les initiatives locales à Montréal serait incroyablement laborieux. Une cartographie a été évoquée par les participant.e.s aux entretiens et des groupes de discussion. Il y a déjà des cartographies qui recensent les initiatives par sujet, comme le Rapport sur les jardins pédagogiques dans les écoles du AU/LAB (Au/LAB, 2022).

Les barrières à surmonter

Au terme d'une consultation approfondie impliquant divers intervenant.e.s et l'analyse de documents régionaux, on conclut que bien que cette région urbaine bénéficie d'une masse critique de ressources communautaires qui facilitent l'accès aux services alimentaires et aux initiatives en alimentation scolaire, d'importants obstacles persistent.

Ces défis comprennent la difficulté d'accès au financement pour les organisations œuvrant dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'alimentation scolaire, un manque d'espace pour l'entreposage et pour la transformation des denrées ainsi que des équipements souvent insuffisants ou désuets dans les écoles pour préparer les repas. Les denrées de qualité à coût raisonnable se font rares et la majorité des écoles primaires de Montréal souffrent d'un manque crucial de cafétéria et de cuisine. Les dynamiques d'embourgeoisement dans les quartiers viennent perturber l'accès aux initiatives alimentaires scolaires en raison des limites des calculs des différents indices pour qualifier les situations socioéconomiques des élèves des écoles (Muzzo, 2019) et offrir les services en adéquation avec les besoins. Le décalage entre les indices de défavorisation et les besoins locaux crée un risque d'iniquité, de gaspillage alimentaire et de baisse de la qualité nutritionnelle.

La concertation, l'approche globale et la coordination entre les différentes initiatives dans les écoles ou dans la communauté sont complexes, l'alimentation scolaire étant à la fois l'affaire de tous et de personne. Le manque de personnel dans les écoles et les organisations œuvrant en alimentation scolaire est patent. De plus, la stigmatisation chez les élèves bénéficiant des mesures d'aide alimentaire et l'exclusion sociale sont des préoccupations, les paniers de provisions ne répondant pas toujours aux besoins culturels spécifiques. L'enjeu de la qualité nutritionnelle en contexte d'insécurité alimentaire et de durabilité environnementale est omniprésent. Face à cette réalité complexe, la recherche de solutions adaptées à Montréal s'impose comme un enjeu majeur pour l'amélioration de l'alimentation scolaire.



Les leviers

Dans le contexte montréalais, plusieurs politiques et mesures régionales peuvent être considérées comme des leviers essentiels pour promouvoir une alimentation saine, écoresponsable et pour lutter contre l'insécurité alimentaire, notamment (GT SAMb, 2021) :

- La Politique de l'Enfant, mise en place en 2016 et révisée en 2020 ;
- Le Plan Vert 2019-2025 ;
- Le Plan de Solidarité, d'Équité et d'Inclusion 2021-2025 ;
- La Stratégie d'Agriculture Urbaine 2021-2026.

Ces politiques et ces mesures régionales représentent des leviers importants pour créer un environnement éducatif favorable à une alimentation pour tous, tout en s'attaquant aux défis de l'insécurité alimentaire au sein de la population montréalaise.

Constats

Les constats issus du portrait de l'alimentation scolaire de Montréal mettent en lumière la nécessité d'une évaluation approfondie des mesures actuelles et des besoins. Pour améliorer la situation, une meilleure concertation, caractérisée par une gouvernance intégrée, s'avère indispensable. Cela implique de combler les fossés entre les secteurs, les agences et les écoles, de mettre en place des lignes directrices et des outils clairs et unifiés pour l'ensemble du milieu scolaire, de comprendre le positionnement des acteurs, de faciliter la communication et d'assurer la présence de professionnels. De plus, une approche diversifiée et inclusive, offrant des options alimentaires variées, ainsi qu'une approche systémique de l'alimentation qui couvre l'insécurité alimentaire, une saine alimentation et un environnement durable, sont essentielles (CSAM, 2022). Enfin, il est impératif de réduire la stigmatisation des programmes en mettant l'accent sur l'environnement scolaire, sur les repas sains et durables et sur l'éducation à une alimentation équilibrée.

Résolutions et perspectives

Nous avons à Montréal le Conseil de politique alimentaire, le Conseil du Système alimentaire Montréalais (Conseil SAM) qui animent et qui coordonnent la mobilisation autour de la saine alimentation. Au cours de la préparation du Plan d'action régional intégré (PARI) en 2022, l'alimentation scolaire a été ajoutée comme un axe transversal d'intervention.

Au cours de la dernière année, la réflexion autour d'un PASUQ a permis au Conseil SAM de travailler à la mise sur pied d'un comité d'alimentation scolaire, visant à réfléchir et à structurer la mise en cohérence des actions en alimentation scolaire sur le territoire (CSAM 2023).

1 — Un PASUQ adapté aux conditions locales de Montréal nécessite de prendre en compte plusieurs facteurs spécifiques à cette région. La grande diversité culturelle doit être reflétée dans les choix alimentaires proposés et la communication avec les familles doit se faire dans leur langue maternelle pour favoriser la compréhension et l'adhésion. Il est essentiel d'impliquer les parents dans le processus décisionnel. L'approche démocratique peut renforcer l'adhésion au programme.

La forte densité de la population et du nombre d'écoles à Montréal offre une opportunité d'efficience en termes de coûts, notamment par le biais de mutualisations de ressources ou d'achats groupés. Cependant, il est essentiel de s'assurer que les infrastructures nécessaires et les logistiques d'approvisionnement sont réfléchies pour répondre à la demande, notamment en termes de cuisines, de stockage et de livraison ou de préparation des repas. Le maillage entre les initiatives communautaires et le système scolaire passe par la centralisation de l'information sur les actions de la communauté.



2 – Un PASUQ basé sur les meilleures pratiques à Montréal devrait intégrer les initiatives éducatives existantes dans les écoles et les renforcer, par exemple, en développant des jardins-cuisines, permettant aux élèves de cultiver et de préparer des aliments frais. Il serait également bénéfique de collaborer étroitement avec le secteur de l'éducation et de l'agriculture pour encourager la sensibilisation à une alimentation saine et durable.

Au niveau des commissions scolaires et des centres de services scolaires, l'attribution de ressources humaines et financières et la définition de critères d'imputabilité clairs sont cruciales. La formation d'agent.e.s multiplicateurs et de répondant.e.s peut favoriser le transfert de connaissances et la mise en œuvre de bonnes pratiques d'alimentation scolaire au sein des écoles est un incontournable.

Sur le plan social, un PASUQ contribuerait à sensibiliser les jeunes générations à l'alimentation durable et écoresponsable, améliorant ainsi leurs pratiques et leur conscience environnementale. Il favoriserait également l'ouverture culturelle, en encourageant le partage des différentes cultures alimentaires présentes à Montréal.

3 – Un PASUQ sain, durable et écoresponsable à Montréal nécessite une intégration accrue de la production locale à l'échelle de la ville. Cela implique de s'appuyer sur un circuit court déjà existant, favorisant la proximité entre les producteur.rice.s locaux, les écoles et les services de distribution.

Au niveau de l'approvisionnement, le PASUQ devrait intégrer des critères de développement durable, prenant en compte les enjeux environnementaux. La planification des menus devrait se baser sur la saisonnalité des aliments, favorisant ainsi les produits locaux de saison. La réduction du gaspillage alimentaire et des emballages est essentielle, surtout dans les écoles qui ne disposent pas de cuisines. Pour les achats locaux, la mutualisation de l'approvisionnement est un point clé. La création d'un groupe d'achat pour les écoles, voire d'une commission scolaire dédiée, serait un moyen d'encourager la demande de produits locaux.

4 – Des éléments de réflexion sur la gouvernance d'un PASUQ. La gouvernance d'un PASUQ à Montréal nécessite une approche territoriale multisectorielle et réfléchie. Il est essentiel d'établir une coordination efficace entre les gouvernements, les ministères, les fonctionnaires et acteur.rice.s sociaux via la concertation intersectorielle et les acteur.rice.s déjà engagés sur le terrain. La gouvernance d'un PASUQ implique la participation de plusieurs ministères et parties prenantes.

Il est essentiel de décentraliser la gestion du programme, en encourageant la création d'instances locales, comme des organisations de quartier, pour gérer les opérations. Un PASUQ à Montréal devrait réfléchir de manière systémique, en identifiant les besoins spécifiques de la région et s'appuyer sur les instances de concertation existantes.

Il faut concilier la nécessité d'un certain niveau d'uniformité avec l'autonomie des écoles pour adapter le programme à leurs besoins locaux. L'inclusion des voix des enfants et de leurs parents est essentielle pour assurer la pertinence et l'acceptation du programme.

L'évaluation doit être intégrée dès la planification, avec des critères de réussite et de mesure d'impact clairement définis. Le PASUQ doit s'inscrire dans un projet de société plus large, mobilisant les familles et l'ensemble de la société civile.



Lanaudière

Une vitrine pour une alimentation scolaire durable.

Le portrait de Lanaudière est disponible sur le site www.pasug.org.

Lanaudière 4 centres de services scolaires francophones 1 commission scolaire anglophone > 135 écoles primaires publiques (43 824 élèves) > 28 écoles secondaires publiques (35 070 élèves)	Selon l'IRIS (2023)⁸ 56 % des élèves des CSS dans Lanaudière ont accès à un service de repas 40 % au primaire 81 % au secondaire
--	---

Besoins recensés

En 2020-2021, 33,4 % des élèves lanaudois fréquentaient une école située dans un milieu socioéconomique défavorisé (CRÉVALE, 2022). « Pour ce qui est des écoles publiques, celles situées dans des milieux défavorisés de Lanaudière regroupent plus du tiers des élèves en 2020-2021. (...) À cet égard, la situation des MRC du nord est beaucoup moins favorable que celles du sud; les proportions d'élèves des écoles dans les milieux défavorisés allant de 68,1 % à 98,2 %. » (CRÉVALE, 2022)

En dehors des écoles identifiées comme défavorisées par l'indice de milieu socioéconomique (ISME), des élèves dans le besoin n'ont pas accès à de l'aide alimentaire scolaire parce qu'ils vivent dans un secteur dont l'indice est plus élevé — surtout au sud de Lanaudière, selon la CRÉVALE (2022). Cela se voit de plus en plus avec la croissance du phénomène de l'embourgeoisement dans la région de Lanaudière. Certaines écoles ont vu leur indice croître au-delà du seuil de la défavorisation (rangs 8, 9 ou 10) en raison des populations plus mixtes de leur territoire.

Au primaire, peu d'enfants ont accès à un service d'alimentation scolaire (manque de cuisine, éloignement dans certains territoires), alors que le secondaire est mieux desservi (présence de services de cafétéria). On note toutefois des enjeux en ce qui concerne la qualité et le coût de cette offre. De plus, les intervenant.e.s soulignent le problème de la stigmatisation des élèves défavorisés qui ont accès à un repas gratuit par un système de carte prévu seulement à leur intention.

Toujours au secondaire, il y a peu de surveillance des repas, ce qui rend difficile le repérage des élèves qui ne mangent pas. La région de Lanaudière fait face à un enjeu réel concernant les marais alimentaires. Cela souligne l'importance de travailler sur l'accessibilité à des aliments sains dans la région. Les jeunes sont aussi grandement sollicités par la restauration rapide, bien installée autour des établissements. On note le besoin de mieux soutenir les jeunes avec leur alimentation, ce qui comprend aussi des interventions au niveau de la santé mentale et du développement d'une relation positive avec l'alimentation.

On demande également plus de concertation entre les différentes instances concernées par le sujet de l'alimentation scolaire, notamment les centres de services scolaires, la santé publique et les directions d'école. Ces dernières font face actuellement à de nombreux enjeux, jugés plus prioritaires.

Offre actuelle

Les entretiens nous révèlent trois enjeux pour l'accès à des services alimentaires dans les écoles : la dispersion géographique des écoles, la nécessité d'améliorer la qualité alimentaire et les coûts des repas par les concessionnaires de services alimentaires et le manque de cuisine dans les écoles primaires. On remarque que l'offre alimentaire est principalement organisée par des concessionnaires de services alimentaires à but lucratif. Ce sont, pour la plupart, des traiteurs locaux de petite et moyenne entreprise.

La dispersion géographique des écoles constitue un défi majeur. Trouver des solutions pour assurer une alimentation adéquate dans les zones éloignées est essentiel pour répondre aux besoins des élèves. De plus, la rentabilité précaire des concessionnaires dans les petits villages soulève des préoccupations quant à la viabilité économique du service alimentaire dans ces régions. Dans les écoles secondaires

⁸ Graphique 6 Élèves ayant accès à un service de repas dans les écoles par région (%), Québec, 2022



des centres urbains, les exigences en matière de nutrition ont été adaptées, dans le contexte de la présence de restaurants-minute populaires autour des écoles.

En ce qui a trait à la présence de services alimentaires, les contrats contraignants imposés aux petits concessionnaires peuvent entraver leur participation et réduire la diversité de l'offre alimentaire, ce qui souligne la nécessité de revoir ces contrats pour favoriser une plus grande variété de choix alimentaires. Les prix des repas varient d'une école à l'autre, car ils sont fixés par chaque école en fonction de l'offre du concessionnaire, entraînant des iniquités entre les écoles.

Les cuisines dans les écoles sont vieillissantes et exigent des investissements, mais cela s'envisage difficilement sans la garantie de trouver un concessionnaire. Qui plus est, la pénurie de main-d'œuvre dans les écoles éloignées constitue un obstacle significatif à la prestation continue des services alimentaires. Les appels d'offres avec peu de concurrence limitent les leviers de négociation du CSS avec le concessionnaire, entravant ainsi l'amélioration de l'offre alimentaire. Les petites écoles éprouvent des difficultés à atteindre le nombre minimal de commandes requis pour la livraison de repas.

D'autres constats montrent que certaines écoles primaires s'efforcent d'organiser des collations, même en l'absence de services alimentaires formels. Les écoles anglophones font face à des complexités liées au coût, à la disponibilité des traiteurs et à la qualité de l'offre alimentaire. De plus, la question de l'approvisionnement local reste floue, avec des priorités variables parmi les commissions scolaires et peu de transparence sur la provenance des produits. Bien que la région dispose d'une diversité de produits locaux, la quantité achetée localement n'est pas précisément documentée.

Dans les écoles, on retrouve quelques jardins scolaires, le Club des petits déjeuners (29 écoles primaires, trois secondaires), des offres de collations dans toutes les écoles et la présence d'Écollation dans quatre écoles. Les collatines d'Épiphanie sont également un OBNL qui offre des collations composées d'aliments frais dans les écoles. La cantine dans les écoles (Cantine pour tous) dessert également trois écoles de la région (Cantine pour tous, 2023). Par ailleurs, on recense sept entreprises agricoles locales qui desservent le réseau scolaire, ce qui est une piste d'action intéressante pour l'approvisionnement local.

Initiatives locales

Littératie alimentaire

Dans la région de Lanaudière, plusieurs initiatives en littératie alimentaire impliquent activement les écoles, les services de garde éducatifs et les partenaires locaux. Parmi ces initiatives, *Les Petits Ambassadeurs* se démarquent comme une démarche mobilisatrice visant à renforcer les liens entre l'industrie bioalimentaire locale et les services de garde éducatifs à la petite enfance. Un autre exemple d'initiative est *Écollation, universel*, qui consiste à distribuer des fruits et des légumes frais à une école secondaire et à trois écoles primaires, touchant en moyenne 1794 élèves chaque jour. La Tablee des Chefs propose des ateliers culinaires participatifs dans quatre écoles secondaires du CSS Des Samares, impliquant plusieurs partenaires locaux. Des ateliers sur la nutrition, sur l'estime de soi, des collations saines et des dîners chauds mensuels sont organisés dans le cadre du *Programme École en Santé*. Enfin, le centre de services scolaire des Affluents et la Direction de la santé publique partagent aux écoles et aux services de garde des outils et des idées de solutions alternatives à l'interdiction des aliments, contribuant ainsi à une meilleure compréhension de l'alimentation dans le milieu scolaire.

Système d'alimentation sain, local et durable

La région de Lanaudière se distingue par sa focalisation sur l'approvisionnement durable et sur l'agriculture en lien avec l'alimentation scolaire. Les spécificités de Lanaudière incluent une analyse approfondie de ses ressources alimentaires, la promotion de l'adaptabilité de l'approvisionnement local et une attention particulière portée à la durabilité de la chaîne alimentaire jusqu'à son terme, tel qu'en témoignent les documents *Ensemble vers un système alimentaire durable lanauois* (2020-2021) ainsi que le Diagnostic complet du marché institutionnel lanauois (2015).





Des initiatives locales, comme *La Soupière Joliette* et *La Manne Quotidienne*, démontrent la volonté de Lanaudière de développer un système alimentaire adapté à ses besoins tout en minimisant son impact environnemental, par la mutualisation des ressources (Nourrir Lanaudière, 2015 ; 2021). L'initiative *Maski* récolte teste le glanage et la transformation locale des produits par les organismes pour s'acheminer dans les écoles (100 degrés, 2019). Ces initiatives peuvent être enchâssées dans des démarches de promotion d'un système alimentaire durable à l'échelle de MRC comme l'initiative *Villages nourriciers en Matawinie* (Cherstey village nourricier, 2020). Les écoles travaillent souvent en étroite collaboration avec différents projets issus de ces démarches. L'innovation de Lanaudière se manifeste également dans son approche de sensibilisation à la durabilité alimentaire. Par le biais de l'initiative *1,2,3... triage!* (CREL, 2016), le Conseil régional de l'environnement de Lanaudière sensibilise les écoles à la gestion des déchets et au compostage. Cette démarche a entraîné des améliorations notables : le taux de récupération dans l'une des écoles participantes est passé de 22 % à 89 %, avant l'implantation du compostage domestique. La municipalité a pu épargner 1000 \$ par année grâce à de meilleures redevances à l'enfouissement et au Régime de compensation pour la collecte sélective (CREL, 2016).

Les barrières à surmonter

L'un des principaux défis dans la mise en place des services en alimentation scolaire dans la région de Lanaudière est l'accès au marché pour les produits locaux. Il existe une difficulté à commercialiser les aliments lanauois dans les établissements scolaires, ce qui limite la disponibilité des produits régionaux dans les repas scolaires. Pour surmonter cet obstacle, il est crucial de responsabiliser les acheteurs du marché institutionnel en ce qui concerne l'achat local.

La transformation alimentaire communautaire est entravée par des défis logistiques tels que le manque de main-d'œuvre, de denrées et des prix élevés, le manque d'espace d'entreposage ainsi qu'un équipement insuffisant.

La gouvernance locale est également un enjeu, car la concertation efficace est plus difficile à atteindre en raison des nombreuses parties prenantes impliquées dans des démarches parallèles.

Enfin, la production alimentaire commerciale est confrontée à des défis tels que la difficulté d'évaluer la quantité de produits locaux consommés, l'impact de l'offre et de la demande sur les choix des producteurs et les enjeux climatiques à venir. La mise en place de services en alimentation scolaire à Lanaudière nécessitera donc des efforts concertés pour relever ces défis complexes.



Les leviers

Les projets éducatifs des écoles ont souvent des objectifs en cohérence avec ceux des programmes alimentaires : saines habitudes de vie, santé mentale, environnement, etc. On veut avoir accès à des espaces bien aménagés et adaptés pour l'apprentissage dans le cadre de ces projets.

Il y a une grande diversité de produits agricoles et transformés disponibles à proximité des établissements scolaires de Lanaudière, ce qui pourrait favoriser l'approvisionnement local. La quantité de produits locaux qui se rend dans l'assiette des élèves est toutefois inconnue.

Les politiques régionales en alimentation scolaire à Lanaudière sont principalement issues du milieu régional et municipal, avec une implication limitée du milieu scolaire. On retrouve :

- Le Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR) du territoire, conformément à la Loi sur la qualité de l'environnement (LQE, 2017).
- La Planification Stratégique Régionale (PSR) du secteur bioalimentaire de Lanaudière pour la période 2021-2026. Cette initiative englobe divers aspects, notamment l'environnement, l'accès aux marchés, le démarrage et la transmission d'entreprises ainsi que la performance des entreprises bioalimentaires.
- La Démarche lanaudoise visant l'amélioration des conditions de vie par la réussite éducative, la solidarité et l'inclusion sociale (TPL, 2023). Dans cette optique, cinq des six MRC de Lanaudière ont choisi la sécurité alimentaire comme thématique prioritaire.

Un acteur clé de cette dynamique est Nourrir Lanaudière, qui a amorcé sa planification stratégique à l'automne 2022. Cette planification vise à concevoir un plan d'action pour développer le Système Alimentaire Durable Lanaudois (SADL), mettant ainsi l'accent sur la durabilité et sur la qualité de l'alimentation à l'échelle de Lanaudière.

Résolutions et perspectives

La solution de l'insécurité alimentaire des enfants d'âge scolaire à Lanaudière repose sur plusieurs constats et pistes de réflexion (Nourrir Lanaudière, 2015 ;2021). La région bénéficie d'un vaste vivier de producteur.rice.s et de transformateurs à proximité des institutions, en particulier les concessionnaires locaux (traiteurs), qui peuvent jouer un rôle clé dans l'approvisionnement local. Pour encourager l'achat local, il est essentiel d'adapter l'offre alimentaire pour répondre aux besoins du réseau scolaire tout en centralisant les achats.

La mutualisation des équipements, des camions et des lieux de préparation peut également servir à combler les besoins des organismes communautaires impliqués dans la transformation alimentaire. Une piste de solution consiste à documenter plus précisément les besoins des institutions, des concessionnaires et des organismes impliqués dans l'alimentation scolaire, en ciblant notamment les fournisseurs de fruits et de légumes pour combler les lacunes. Enfin, la gestion et la valorisation des déchets peuvent être améliorées en encourageant le compostage dans les écoles.

La gouvernance locale doit élaborer des recommandations sur des éléments prioritaires ; il semble que la démarche *Nourrir Lanaudière* serait en mesure de rassembler les forces vives du milieu pour organiser une mise en cohérence des actions en alimentation scolaire et s'appuyer sur les forces et les apprentissages effectués dans la mise en place d'initiatives lanaudoises pour un système d'approvisionnement durable.



Outaouais

Travailler sur l'équité entre les territoires

Le portrait de l'Outaouais est disponible sur le site www.pasuq.org.

Selon la Table éducation Outaouais en 2021 (TEO, 2021), il y a :

- 4 centres de services scolaires francophones
- 1 commission scolaire anglophone
- > 81 écoles primaires
- > 14 écoles primaires-secondaires
- > 20 écoles secondaires

Selon la Banque de données statistiques sur le Québec (2023) :

- > 33 870 élèves au préscolaire et au primaire dans le réseau public
- > 19 660 élèves au secondaire dans le réseau public

Selon l'IRIS (2023) ⁹

- 45 % des élèves des CSS en Outaouais ont accès à un service de repas
- 13 % au primaire
- 92 % au secondaire

Besoins recensés

Selon un sondage réalisé en 2018 (CISSSO et TDS de Gatineau, 2019), 7,4 % des jeunes de l'Outaouais vivent dans des ménages vivant de l'insécurité alimentaire. C'est moins que le taux national. Cependant, l'alimentation des jeunes est un problème criant qui touche une très grande quantité d'enfants. Seulement la moitié consomme les cinq fruits et légumes et 71 % consomment des boissons sucrées régulièrement (CISSS Outaouais et TDS de Gatineau, 2019).

En Outaouais, on distingue deux types de territoire : urbain et rural. Dans les secteurs plus densément peuplés, que ce soit en milieu urbain ou rural, la présence de malbouffe près des écoles secondaires affecte l'alimentation des jeunes. On note la difficulté à mettre en place des environnements favorables à leur alimentation saine. À Gatineau, une enquête indique que 37 % des élèves achètent la plupart du temps ou à l'occasion des aliments ou des boissons dans un dépanneur sur l'heure du dîner (Chénier et al., 2011).

Dans les secteurs moins densément peuplés, on remarque la présence de déserts alimentaires, conjuguée au manque de transport collectif et aux enjeux de transport des aliments.

Offre actuelle

Seulement une partie des écoles offrent des services alimentaires, que ce soit par une cafétéria ou par la livraison de repas d'un traiteur. Les prix varient donc d'une école à l'autre, ce qui n'assure pas d'équité entre les parents des différents secteurs. Dans quelques écoles où il n'y a pas de service, des dîners ou des collations de dépannage sont offerts aux élèves, mais les intervenant.e.s déplorent que cette pratique contribue à la stigmatisation d'élèves dont les parents vivent des difficultés financières.

La qualité nutritionnelle des repas offerts dans les écoles n'est pas toujours adéquate, que ce soit pour des raisons de budget ou de manque de formation ou d'encadrement des personnes qui conçoivent et qui approuvent les menus. Certaines écoles sont aussi dépendantes de dons en denrées.

Des intervenant.e.s déplorent également les conditions des repas dans certains milieux : pas assez de temps pour manger et le téléviseur allumé pour garder le silence des enfants.

⁹ Graphique 6 Élèves ayant accès à un service de repas dans les écoles par région (%), Québec, 2022



Initiatives locales

Dans les initiatives qui desservent les écoles de l'Outaouais, on retrouve le Club des petits déjeuners qui livre des denrées dans 44 écoles et soutient financièrement 11 écoles pour faciliter l'accès à la nourriture. Cela permet de nourrir 49 000 élèves par jour. Le programme Écollation était présent dans quatre écoles en 2021.

1 — Améliorer l'alimentation des élèves. Le *Défi Moi j'croque du RSEQ* encourage des choix alimentaires sains et actifs chez les jeunes. Le Regroupement des cuisines collectives de Gatineau mène le projet *Collations pour toutes et tous* pour promouvoir des collations nutritives. Le Programme retour en classe du Centre alimentaire d'Aylmer favorise une alimentation équilibrée à l'école.

Plusieurs maisons des jeunes offrent des repas le midi tandis que le *Magasin partage* de l'organisme Le Grenier des Collines contribue à l'aide alimentaire d'urgence. L'Alliance alimentaire Papineau propose des petits déjeuners, des repas et des collations tandis que la *Cantine pour tous* est en préparation dans certaines écoles.

La *Mie de chez vous* agit en tant que traiteur et La Mie du partage assure le dépannage de repas scolaires, avec la livraison de repas dans six écoles. Le *Friendship Center* offre des services aux Autochtones en milieu urbain, y compris des repas. En outre, un bulletin d'information est destiné au personnel scolaire, diffusé par la Direction régionale de santé publique (DRSP), pour sensibiliser et pour informer sur des questions alimentaires importantes.

2 — Littératie alimentaire. Les *Brigades culinaires* de la Tablee des chefs interviennent dans 15 écoles secondaires tandis que le programme après-classe est proposé dans les *Écoles enracinées*. Dans quatre écoles, *Le Croquarium* favorise le jardinage éducatif et l'éducation sensorielle au goût tandis que les *Ateliers Cinq Épices* proposent des cours de cuisine aux petits cuistots de sept écoles primaires.

Diverses initiatives régionales sont recensées, notamment des ateliers sur les saines habitudes de vie et sur la cuisine en partenariat avec les maisons de jeunes et d'autres tables de concertation locales. Les cours de cuisine sont proposés en parascolaire et dans les cours d'économie familiale. L'Alliance alimentaire Papineau organise des ateliers culinaires et des cuisines collectives. Les élèves participent à la distribution de smoothies ou d'autres produits santé préparés dans le cadre du *Parcours de formation* axée sur l'emploi. Enfin, des partenariats avec le CJE Pontiac sont axés sur la revitalisation d'une serre et des projets de cuisine, avec la perspective d'intégrer des ateliers culinaires au programme de formation de l'école québécoise.

3 — Promotion d'un système alimentaire durable. L'initiative *Alimenter nos élèves* vise à introduire davantage d'aliments sains, frais et locaux dans les menus scolaires, atteignant un impressionnant taux de 70 % d'achats locaux pour les activités culinaires et pour les projets de collations.

Le *Défi Ose-entreprendre* régional encourage des projets tels que *Les Petits Pouces Verts* et *Les Petites Pousses* dans les écoles. L'initiative *Le Jardin des Lacs* en partenariat avec l'École secondaire Des Lacs à Masham comprend des bacs de jardinage, une diversité de plantations, la transformation alimentaire et une forêt nourricière. C'est aussi appuyé par le concept *De la ferme à l'école* dans certaines écoles. De plus, un *Petit Guide 101 des ressources pédagogiques en agriculture et agroalimentaire* est mis à disposition des écoles et de la petite enfance.

Bien que la connexion avec le milieu scolaire reste à établir, l'Alliance alimentaire Papineau développe un volet *Villages nourriciers* avec plusieurs municipalités, favorisant les jardins collectifs et éducatifs ainsi qu'une pépinière nourricière. En outre, une serre produit des légumes utilisés dans un programme de formation adaptée, renforçant l'engagement pour un système alimentaire durable.





Les barrières à surmonter

L'Outaouais fait face à plusieurs barrières dans la mise en place de services d'alimentation scolaire. Parmi ces défis, la complexité du financement constitue un obstacle significatif, rendant difficile la sécurisation des ressources nécessaires pour soutenir ces initiatives. De plus, le manque d'espace pour l'entreposage et la transformation dans les établissements primaires, ainsi que des équipements insuffisants ou désuets au niveau secondaire, entravent la mise en œuvre de programmes alimentaires efficaces.

Un autre enjeu critique est le manque de denrées de qualité à coût raisonnable. Le manque de main-d'œuvre, en particulier pour les écoles éloignées, est un défi supplémentaire, car les fonds destinés aux mesures alimentaires ne peuvent pas être utilisés pour subventionner les ressources humaines nécessaires. Certaines écoles éloignées, caractérisées par un nombre d'élèves réduit, rencontrent des difficultés à attirer des concessionnaires, qui redoutent une rentabilité insuffisante. La mise en place de partenariats est entravée, en grande partie en raison d'un milieu communautaire qui montre des signes d'épuisement.

Pour surmonter ces obstacles, il est essentiel de renforcer la formation du personnel, de favoriser un leadership plus marqué, de mobiliser les acteurs clés et d'encourager la concertation. De plus, la collecte de données précises est nécessaire pour mieux comprendre les besoins et les opportunités, contribuant ainsi à une meilleure planification et à la mise en place de solutions plus adaptées dans le domaine de l'alimentation scolaire.

Les leviers

La mise en place d'un programme d'alimentation scolaire universel dans la région de l'Outaouais repose sur plusieurs leviers identifiés pour soutenir ces initiatives. Tout d'abord, les Tables en développement social jouent un rôle essentiel en favorisant la concertation et la mobilisation des acteurs locaux pour promouvoir l'alimentation scolaire.

Le potentiel agricole de la région est un atout majeur à développer, encourageant la production locale pour approvisionner les écoles en aliments frais et sains. Les politiques municipales sont également des leviers importants, car elles peuvent favoriser la mise en place de programmes d'alimentation scolaire dans les écoles de la région.



De plus, il est essentiel de relancer les comités qui ont été suspendus lors de la pandémie, car ils jouent un rôle clé dans la coordination et dans la mise en œuvre de ces initiatives. Enfin, les démarches collaboratives comme Ensemble pour des systèmes alimentaires durables peuvent apporter des ressources et des connaissances précieuses pour soutenir la mise en place d'un programme d'alimentation scolaire universel dans la région de l'Outaouais.

Constats

Une activité de présentation du portrait de la région de l'Outaouais et de discussion sur les enjeux à adresser à court, moyen et long terme sur les initiatives alimentaires scolaires dans la perspective d'un PASUQ a eu lieu en octobre 2022.

La soixantaine d'intervenant.e.s présents ont souligné que l'Outaouais est un territoire vaste et qu'il existe de grandes iniquités territoriales dans l'accès aux initiatives en alimentation scolaire ; les initiatives mises en œuvre dans les municipalités régionales de comté (MRC) et les territoires sont souvent menées de manière locale, engendrant une disparité d'accès aux programmes structurés. Par ailleurs, le manque d'infrastructures et d'équipement pour soutenir ces initiatives est important. La mutualisation des ressources est un élément essentiel, notamment en envisageant un centre de production régional de repas pour les écoles et la création d'infrastructures ou de voies pour une chaîne d'approvisionnement plus efficace, de l'achat à la transformation.

L'enjeu de la malbouffe est un enjeu majeur qui transcende tous les territoires et les MRC, les pistes d'actions se trouvent dans un effort sur l'éducation alimentaire et sur la réglementation sur l'aménagement urbain et les commerces autour des écoles. Finalement, la création de maillages et de partenariats en approvisionnement local se heurte à des difficultés récurrentes. Les partenaires du réseau de la concertation sont parfois épuisés, ce qui complique la tâche de mobiliser efficacement les acteurs locaux. Un financement stable et récurrent des initiatives permettant l'accès suffisant aux ressources humaines, financières et matérielles est nécessaire.

Résolution et perspectives

La région de l'Outaouais envisage plusieurs pistes d'engagement des partenaires. L'approche privilégie l'accompagnement des milieux scolaires, en respectant leur rythme et en encourageant progressivement le changement. La littératie alimentaire et l'accès à des aliments sains, locaux, et durables sont au cœur de cette démarche. La Concertation pour les saines habitudes de vie en Outaouais a pris le leadership de la question de la sécurité alimentaire et de la saine alimentation dans les écoles.

L'alimentation scolaire et l'agroalimentaire sont perçus comme des leviers de développement économique et social pour les territoires et pour les municipalités régionales de comté (MRC). Le renforcement des liens entre les producteur.rice.s, les écoles et les entreprises agroalimentaires est encouragé pour fournir des produits de qualité en quantité suffisante. De plus, miser sur la valorisation des métiers agricoles, de cuisine et de transformation, tout en explorant l'économie sociale comme un moteur de développement pour les entreprises agroalimentaires de la région, semble être des voies d'avenir.

Enfin, les acteur.rice.s présents lors de la journée de réflexion ont identifié que les actions suivantes devraient être effectuées :

Court terme (0-2 ans) — Soutien à la concertation et à la mobilisation pour mieux connaître le milieu ;
Portrait des besoins, ressources et opportunités ;

Moyen terme (2-5 ans) — Élaboration d'une stratégie régionale en SAS : faire le lien entre le milieu communautaire et le milieu scolaire ;

Long terme (5- 10 ans) — Système d'alimentation scolaire ÉQUITABLE entre les territoires et les MRC ;
les écoles sont un milieu nourricier pour agir sur le développement social, économique et durable de la région.



Saguenay–Lac–Saint–Jean

Travailler sur l'équité entre les territoires

Le portrait du Saguenay–Lac–Saint–Jean est disponible sur le site www.pasuj.org.

Saguenay–Lac–Saint–Jean

4 centres de services
scolaires francophones
1 commission scolaire anglophone
> 95 écoles primaires
> 1 école primaire-secondaire
> 16 écoles secondaires

Selon la Banque de données statistiques sur le Québec (2023)

> 20 530 élèves au préscolaire
et au primaire dans le réseau public
> 13 563 élèves au secondaire dans
le réseau public

Selon l'IRIS (2023)¹⁰

31 % des élèves des CSS au SLSJ
ont accès à un service de repas
14 % au primaire
64 % au secondaire

Besoins recensés

Il n'existe pas de données quantitatives au sujet de l'insécurité alimentaire au Saguenay–Lac–Saint–Jean. À partir des données nationales, on estime à 17 % les enfants de la région qui vivent de l'insécurité alimentaire (DRSP SLSJ, 2018). Les conséquences de cette insécurité alimentaire sur les jeunes sont à la fois physiques et mentales : manque d'énergie, diminution de la concentration et irritabilité. Cette situation complexifie également la gestion de la classe, en raison du rattrapage scolaire nécessaire, en plus de la gestion des crises et des vols de nourriture.

Comme dans le reste de la province, on constate également l'alimentation faible en nutriments des jeunes de la région, et encore plus au secondaire. La baisse de la consommation de fruits et de légumes et la présence croissante des aliments ultra-transformés ont des effets néfastes sur leur santé (DRPS SLSJ, 2018). Par exemple, la consommation de boissons sucrées, de grignotines ou de sucreries est fréquente chez les jeunes du secondaire : 36 % déclarent consommer au moins un de ces aliments tous les jours. La présence de restaurants-minute populaires autour des écoles pose également des enjeux pour la saine alimentation des adolescent.e.s.

L'accessibilité à des aliments sains et abordables reste difficile dans certains secteurs, en raison du caractère géographique de la région dont une grande partie est rurale : 24,3 % (contre 18,8 % pour le reste du Québec) (DRSP SLSJ, 2018). Plusieurs écoles sont éloignées et 15 % de la population résident dans un désert alimentaire (DRSP SLSJ, 2018).

Bien qu'il y ait moins d'enfants issus de la diversité culturelle immigrante dans cette région, il y a une présence considérable de la communauté autochtone. « La région du Saguenay–Lac–Saint–Jean se situe sur le Nitassinan, territoire traditionnel autochtone non cédé, où se trouve la communauté innue de Mashteuiatsh. De plus, les membres de la communauté d'Opitciwan, de la nation Atikamekw, sont liés par la route au Lac–Saint–Jean. Les membres de ces deux communautés vivent, travaillent, étudient et utilisent des services dans la région, tout comme de nombreux autochtones d'ailleurs au Québec » (CIUSSS SLSJ, 2022). Les enjeux de stigmatisation des jeunes défavorisés touchent spécifiquement ces populations.

¹⁰ Graphique 6 Élèves ayant accès à un service de repas dans les écoles par région (%), Québec, 2022



Le SLSJ est une région boréale, ce qui implique des considérations spécifiques pour l'alimentation scolaire. Borée est l'organisation qui anime la concertation autour de l'alimentation dans la région et sa *Stratégie 1.2 Soutenir le démarrage et la consolidation de projets agricoles qui répondent aux besoins d'approvisionnement régionaux* (Borée, 2021) est directement liée à des actions qui touchent l'alimentation scolaire saine, locale et durable. Si on projette les caractéristiques d'une alimentation boréale à l'alimentation scolaire, cela signifie une adaptation aux modes de vie typiquement boréaux (au rythme des saisons), l'utilisation d'aliments produits localement pour composer les repas scolaires et la prise en compte des contrastes saisonniers.

Offre actuelle

Au primaire, environ la moitié des écoles n'offrent pas de service de dîner. Les écoles secondaires disposent d'une cafétéria, mais les infrastructures sont limitées. Plusieurs écoles sont rénovées avec de nouveaux aménagements. Toutefois, l'utilisation des nouveaux espaces n'est pas optimisée (CSRDS, 2023).

L'aide alimentaire scolaire pour les jeunes du Saguenay–Lac-Saint-Jean prend différentes formes selon le milieu. Elle provient soit du milieu scolaire directement ou soit d'un organisme. Au total, 33 écoles sont munies d'un programme du Club des petits déjeuners dans cette région. Également, quatre écoles bénéficient du programme Écollation (AQGS, 2021) et 10 écoles ont accès au service traiteur de la Cantine pour tous (Cantine pour tous, 2023). La Tablée des Chefs est active dans 13 écoles secondaires et Écoles enracinées (Équiterre) est dans trois écoles (Collectif Québécois 2023). Des enseignant.e.s fournissent aussi de l'aide à leur initiative personnelle. Le degré d'engagement envers l'alimentation scolaire varie donc amplement entre les écoles.

Le modèle de gestion alimentaire varie d'un établissement scolaire à un autre, oscillant entre un service alimentaire offert par un concessionnaire alimentaire ou par l'école elle-même. Les prix varient donc, ce qui crée des iniquités entre les familles des différents secteurs. À plusieurs endroits, les budgets des écoles sont restreints et reposent souvent sur des dons de la communauté ou d'entreprises privées. Cette situation a un impact négatif sur la stabilité du soutien qui peut être offert aux élèves.

Initiatives locales

Le SLSJ est une région en effervescence qui a des initiatives d'alimentation scolaire et de concertation territoriale en matière d'alimentation. Il s'agit de pistes peu connues, mais intéressantes à explorer pour le milieu scolaire, mais aussi dans le reste du Québec. De plus, la région est mobilisée via des organismes de concertation comme Borée, à travailler sur les systèmes alimentaires durables et sur l'autonomie alimentaire. Force est de constater que la question d'une « offre universelle et équitable de repas scolaires locaux et sains » est identifiée comme une action structurante pour atteindre les objectifs de développement durable de la région (Borée, 2021). La réflexion sur un modèle logique de *Mise en place d'un réseau public-privé de cuisines collaboratives de conditionnement et de transformation au SLSJ* (Borée, 2021) en témoigne.

Le projet SAC, Services d'alimentation communautaire, est un projet pilote dont l'objectif est de mettre en place un service d'alimentation communautaire dans les écoles du Saguenay–Lac-Saint-Jean. En 2022, 14 écoles étaient desservies (SAC, 2023). En matière d'ajustement des pratiques en matière d'approvisionnement, le projet SALS (service d'accès local en sécurité alimentaire) du Club des petits déjeuners est un exemple inspirant. Ce dernier « vise à consolider, maintenir et développer des services en sécurité alimentaire de proximité par la collaboration, la coopération et la mutualisation » (Club des petits déjeuners, oct. 2022). 860 écolier.ère.s de la région bénéficient de « boîtes déjeuners (...) préparées et congelées dans la cuisine de SALS et chez des traiteurs locaux. Elles sont distribuées chaque deux semaines ou une fois par mois » aux écoles (Tremblay, 2023).



Zoom sur le projet Leadership Agroalimentaire du Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay (CSSRDS, 2022)

Le projet Leadership Agroalimentaire du centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay vise à promouvoir une approche complète de l'alimentation scolaire. Il fait aussi parti des milieux qui ont été accompagnés par le Lab-École (Lab-École, 2023). Il cherche à créer un environnement éducatif stimulant en favorisant l'apprentissage concret, l'engagement communautaire et la compréhension de l'environnement chez les élèves.

Le projet met l'accent sur le développement de compétences en littératie alimentaire et en éducation alimentaire, s'intégrant de manière transdisciplinaire dans le programme de formation de l'école québécoise. Il promeut également les achats/productions locaux, soutenant une alimentation saine et durable. Une expertise en alimentation et en horticulture se développe au sein du centre de services scolaire. Il encourage le bien-être des élèves à l'école en créant un environnement stimulant et agréable. Les enseignant.e.s sont invités à utiliser la cuisine comme outil pédagogique pour promouvoir des habitudes alimentaires durables.

Dans le contexte d'un programme universel d'alimentation scolaire au Québec, ce projet illustre la manière dont l'alimentation peut devenir un puissant levier éducatif. Il renforce la compréhension de la nutrition, le respect de l'environnement et l'engagement communautaire, tout en renforçant les compétences interdisciplinaires des élèves. L'innovation, la flexibilité et une vision intégrative des matières sont essentielles pour développer des programmes alimentaires scolaires durables et inspirants.

Également, l'implication du domaine académique dans la mise en place de programmes d'alimentation scolaire au SLSJ est impressionnante. L'équipe de Salmata Ouedraogo, professeure à l'Université Laval, mène une recherche sur les programmes d'alimentation scolaire dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean (Desjardins, 2022). Le but de cette étude est de documenter et de créer des outils de gestion pour le déploiement de ces programmes dans la région. Deux projets ont été examinés : le projet pilote « La Cantine dans les écoles » dans trois écoles à Dolbeau-Mistassini de 2020 à 2022 et le projet-pilote du « Service d'intervention et de proximité de Domaine-du-Roy » en partenariat avec le Club des petits déjeuners pour la conception locale de repas et leur livraison.

Les résultats préliminaires de cette recherche, présentés lors du Rendez-vous de l'alimentation scolaire en octobre 2022, révèlent des pratiques inspirantes pour les modèles de programmes d'alimentation scolaires universels au Québec (PASUQ). Ces pratiques pourraient servir de référence pour le développement de tels programmes dans la région. La recherche met en lumière les enjeux, les défis et les meilleures pratiques liés à l'alimentation scolaire, offrant ainsi une base solide pour l'amélioration et pour l'expansion de ces initiatives dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Des partenariats de recherche entre un Centre d'amitié autochtone (Centre Mamik) et le CIUSSS du Saguenay s'établissent pour comprendre les besoins des populations en milieu urbain (Poitras et al., 2023), permettant de mieux cerner les pratiques culturellement adaptées pour l'intervention.

Les barrières à surmonter

Les différents défis auxquels se confrontent les acteurs du SLSJ en alimentation scolaire recourent un accès complexe au financement et le manque d'espace et d'équipements pour l'entreposage et pour la transformation dans les établissements primaires. La gestion est également complexe, avec un manque de main-d'œuvre, particulièrement dans les écoles éloignées. De plus, les fonds des mesures alimentaires ne peuvent pas subventionner les ressources humaines. Il est essentiel de fournir une formation adéquate au personnel et de renforcer le leadership et la mobilisation. Enfin, la concertation entre les parties prenantes est nécessaire pour relever ces défis.



Les leviers

Des initiatives inspirantes au Saguenay–Lac–Saint–Jean ont vu le jour et sont soutenues par la communauté. L'engouement politique continue de se faire sentir pour l'alimentation scolaire et plusieurs leviers législatifs locaux voient le jour :

- Charte régionale des saines habitudes de vie ;
- Charte et plan stratégique 2021-2026 proposés par Borée, notamment pour la mobilisation régionale autour de l'alimentation scolaire ;
- Politique alimentaire Dolbeau-Mistassini.

Constats

Une activité de présentation du portrait du Saguenay–Lac–Saint–Jean et de discussion sur l'alimentation scolaire dans la région, pour dégager les perspectives d'un PASUQ, a eu lieu en octobre 2022.

Les facteurs à prendre en considération pour la mise en place d'un PASUQ, dans le contexte d'un système alimentaire territorial (SAT) boréal, nécessitent une attention particulière aux particularités régionales et territoriales (INSPQ, 2012). Les démarches en cours sont déjà très solides et le milieu se sent prêt à réfléchir à un PASUQ Boréal.

Assurer une alimentation boréale saine, locale, durable et écoresponsable au sein d'un PASUQ est un défi crucial. Cela nécessite une réflexion approfondie sur la disponibilité des produits locaux, sur les pratiques de production durable et sur la promotion d'une alimentation écoresponsable.

Le fonctionnement et la gouvernance d'un PASUQ doivent être clairement définis, avec des rôles précis pour les parties prenantes, incluant les écoles, les communautés locales, les autorités régionales et provinciales. La collaboration et la coordination entre ces acteurs sont essentielles pour le succès du programme.

Résolution et perspectives

Une activité de présentation du portrait du Saguenay–Lac–Saint–Jean et de discussion sur l'alimentation scolaire dans la région, pour dégager les perspectives d'un PASUQ, a eu lieu en octobre 2022. Lors de cet événement, outre la mise en valeur d'initiatives de la région, des groupes de discussion thématiques ont été formés. Ce qui ressort surtout, c'est la volonté et la capacité du milieu à mettre en place des initiatives concertées à l'échelle régionale et territoriale pour inscrire l'alimentation scolaire comme une priorité d'action dans la mise en place de systèmes alimentaires durables.

Thème 1: Besoins, défis et enjeux

Pour la mise en place d'un programme d'alimentation scolaire universel au Saguenay–Lac–Saint–Jean, plusieurs besoins et enjeux ont été identifiés :

1. Il est crucial d'avoir des professionnel.le.s dans les centres de services scolaires, qui sont spécifiquement formés pour garantir la qualité des menus, pour faciliter l'intégration des initiatives alimentaires, pour faciliter les maillages en approvisionnement et en ressources humaines. Il faut identifier des ressources clés capables de faire le lien entre les différentes parties prenantes. Ces personnes pivot jouent un rôle crucial pour assurer une coordination efficace.
2. Travailler dans un environnement de restauration collective est différent de cuisiner à la maison. Il est essentiel d'intégrer des acteurs ayant une expérience pratique dans ce domaine pour assurer le succès du programme.
3. Il est nécessaire d'accompagner tous les milieux, que ce soient les écoles, les traiteurs ou d'autres acteurs impliqués. Un soutien adapté aux besoins spécifiques de chaque groupe est essentiel.
4. Mutualisation des connaissances et des compétences : il est important de créer une structure où le savoir, le savoir-faire et même le savoir-être sont partagés et mis en commun. Cela peut être facilité par des technicien.ne.s qui coordonnent les ressources et les services.



5. Dans les écoles, il existe souvent plusieurs programmes liés à l'alimentation. Il faut faciliter une coordination des initiatives dans les différentes écoles et même entre les centres de services scolaires de la région.
6. Il y a un besoin de rapprocher les services alimentaires de l'éducation alimentaire pour maximiser l'utilisation des ressources alimentaires pour l'éducation et pour agir de manière durable sur le système alimentaire.
7. Le financement doit être régulier et garanti pour garantir la pérennité du programme. Il est recommandé d'avoir un objectif à long terme et de fragmenter le développement d'un PASUQ en phases pour atteindre une vision globale.

Thème 2: Chaîne d'approvisionnement

1 — Assurer l'intégration des producteur.rice.s et des transformateurs locaux dans la chaîne d'approvisionnement est essentiel pour favoriser ainsi l'achat local et la durabilité.

2 — La réduction du gaspillage alimentaire est un autre point clé. Des initiatives telles que le glanage, où les « butineurs » récupèrent les surplus alimentaires, sont encouragées pour minimiser le gaspillage et pour promouvoir l'efficacité.

3 — Une approche systémique de l'écosystème alimentaire est privilégiée, mettant en avant la mobilisation collective plutôt que la seule gouvernance. Cette approche est conçue pour s'appliquer à un territoire spécifique, renforçant la coordination et l'engagement de divers acteur.rice.s.

Thème 3: Gouvernance et cartographie d'acteur.rice.s

1 — Une approche positive ou appréciative s'avère cruciale, en commençant par inspirer, susciter des rêves et créer une vision partagée qui aligne les acteur.rice.s. La vision elle-même devient une forme de gouvernance, propulsant une synergie vers sa réalisation, au lieu de se concentrer sur les problèmes existants. Cette approche renforce le développement positif et la coopération à travers l'approche de l'impact collectif.

2 — La connaissance approfondie des acteur.rice.s impliqués est tout aussi importante, en comprenant leurs attentes, leurs intérêts, leurs expertises et pourquoi ils s'engagent. La gouvernance régionale peut être plus efficace que des politiques provinciales contraignantes, permettant de former des valeurs communes adaptées à chaque région.

3 — L'imputabilité exige la désignation de personnes clés pour accompagner les efforts. La sensibilisation de tous les acteur.rice.s est nécessaire pour garantir la durabilité des actions en alimentation scolaire. Se baser sur les réseaux déjà en place pour rendre le travail efficace est un gage de succès. Pour cela, des mécanismes tels qu'une politique interministérielle, un plan stratégique et un plan d'action sur le terrain sont envisagés pour assurer le succès du programme.

Thème 4: Actions souhaitées pour le SLSJ

1 — La concertation et la communication entre les acteur.rice.s, à différentes échelles, sont primordiales. Ils doivent travailler ensemble avec un objectif commun, en décortiquant l'objectif général en objectifs spécifiques, mais avant cela, ils doivent partager un rêve et une vision commune. Cette base partagée est cruciale pour avancer efficacement. De plus, il est important d'impliquer activement la communauté dans l'alimentation scolaire. Il est nécessaire de sensibiliser la communauté aux enjeux liés à l'alimentation scolaire pour l'inciter à s'engager et à soutenir ces initiatives.

2 — Renforcer les relations entre les producteur.rice.s locaux et le milieu scolaire est une autre action clé. Cela implique de développer une relation de confiance et de revoir le modèle alimentaire véhiculé dans les écoles pour intégrer davantage de produits locaux et durables.

3 — Enfin, l'ouverture des acteur.rice.s du milieu scolaire aux acteur.rice.s non scolaires est cruciale. Il est essentiel d'établir une responsabilité partagée entre les acteur.rice.s scolaires et non scolaires dans les projets d'alimentation scolaire. Cette collaboration garantit la pérennité de ces projets et renforce leur impact à long terme.



Survol de l'alimentation scolaire chez les Premières Nations et les Inuit au Québec^{11 12}

L'alimentation scolaire au sein des Premières Nations et des Inuit au Québec est un domaine complexe qui interconnecte des aspects cruciaux de la vie des communautés autochtones. En abordant quelques thématiques, comme l'insécurité alimentaire, l'alimentation traditionnelle, les initiatives alimentaires des communautés, l'accès à l'éducation et la persévérance scolaire, nous espérons mieux comprendre l'importance cruciale de l'alimentation scolaire au sein de ces communautés.

Onze (11) nations sont réparties en **55 communautés** au Québec (INSP, 2015) : elles comprennent les Anishinabeg (Algonquins), les Atikamekw Nehirowisiwok (Attikameks), les Eeyou et Eenu (Cris), les Hurons-Wendats, les Innus, les Inuit, les Kanien'kehá:ka (Mohawks), les Mi'gmaq, les Naskapis, les W8banakiak (Abénaquis) et les Wolastoqiyik (Malécites).

Il y a **trois territoires conventionnés** (INSPQ, 2015) : le Nunavik, le territoire cri Eeyou Istchee et Kawawachikamach (communauté naskapie).

Chacune des **11 nations** se distingue l'une de l'autre en termes culturels, linguistiques et géographiques ainsi que par différents statuts juridiques et politiques. Au Québec, la Convention de la Baie-James et du Nord québécois (nation crie et inuite) et la Convention du Nord-Est (nation naskapie) a donné un statut particulier aux membres de ces trois nations en leur accordant un statut juridique différent (territoires conventionnés) des huit autres Premières Nations de la province.

Insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire a une forte prévalence dans les communautés du Nord du Canada et du Québec. Selon l'enquête régionale sur la santé des Premières Nations du Québec, 16 % à 35 % des ménages vivant avec des enfants vivent une situation d'insécurité alimentaire, selon la zone géographique (CSPNQL, 2018a). Un.e adolescent.e sur trois ne déjeune pas sur une base régulière (CSPNQL, 2018b). Selon les données en 2015, seulement 38 % de la population âgée de trois ans ou plus inclurait chaque jour toutes les catégories d'aliments recommandées par le Guide alimentaire canadien (CSPNQL, 2018b).

« Les taux élevés d'insécurité alimentaire au sein des populations nordiques et autochtones peuvent être expliqués par une série de facteurs, tels que l'éloignement et l'isolement relatifs de leurs collectivités, les difficultés financières et les inégalités socioéconomiques, les effets persistants des politiques coloniales, les changements climatiques, la dépossession environnementale et la présence de contaminants dans l'environnement » (Leblanc-Lorendeau, 2020 ; 4).

De nos jours, les défis sont nombreux : la précarité et la marginalisation des communautés et des villages nordiques et la transition d'une alimentation traditionnelle vers une alimentation de type commerciale entraînent plusieurs enjeux de santé (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.) chez les populations autochtones (INSPQ, 2015 ; CAC ; 2018 ; Leblanc-Laurendeau, 2020).

¹¹ Cette section a été rendue possible grâce à l'implication de la Table de sécurité alimentaire des Premières Nations et Inuit du Québec et du Labrador. La démarche pour comprendre les réalités des Premières Nations et des Inuit au Québec doit se compléter en collaboration et dans le respect de l'autonomie et du droit à l'autodétermination des Premiers peuples. Nous reconnaissons que ce portrait reste très partiel et c'est avec humilité que nous partageons les données que nous avons pu amasser. Notons qu'il faut éviter de tomber dans le piège de considérer les communautés de manière homogène. Elles ont toutes leurs particularités. Toute contribution à une meilleure compréhension de l'alimentation scolaire et des enjeux des communautés des Premières Nations et des villages Inuit est bienvenue.

¹² Dans cette section, nous avons fait le choix d'aborder les initiatives et portraits démographiques des communautés des Premières Nations et Inuit au Québec et au Labrador. Nous souhaitons quand même souligner que les personnes des Premiers Peuples vivant hors des communautés et des villages font également face à des défis de taille et des enjeux propres à leur réalité. (INSPQ, 2015 ; RCAAQ, 2020 ; Leblanc-Laurendeau, 2020)



L'éloignement des centres urbains restreint parfois l'accès à l'eau courante et influence le coût des aliments, qui deviennent très dispendieux (ITK, 2021). Par exemple, dans certaines communautés autochtones, les boissons gazeuses coûtent moins cher que le lait. Pour les régions les plus éloignées, des programmes existent visant à réduire les coûts des aliments frais et de première nécessité, comme Nutrition Nord Canada (Gouvernement du Canada, 2023) ou le Programme visant les aliments et les produits de première nécessité de l'Administration régionale Kativik (Kativik Regional Government, 2021). Il subsiste de fortes inégalités dans l'accès économique pour les communautés et les villages (Entretien sept. 2023). Ajoutons à cela que pour certaines communautés, l'accès à une eau courante est complexe, tant dans les habitations que dans les écoles, ce qui constitue un grave problème de santé publique (ITK, 2021; Marceau, 2022).

Accès à l'éducation et persévérance scolaire

14 520 élèves à l'éducation préscolaire, à l'enseignement primaire et secondaire qui fréquentent, en 2017- 2018, des écoles de bande et des écoles des territoires conventionnés (MEQ, 2021).

1864 élèves à l'éducation préscolaire, à l'enseignement primaire et secondaire qui fréquentaient, en 2017-2018, des écoles hors communauté publiques ou privées (MEQ, 2021; CTREQ, 2022).

Conseil en Éducation des Premières Nations (CEPN, 2023), qui gère le réseau scolaire de huit Nations réparties en 22 communautés. Cela représente 24 écoles primaires et secondaires et près de 5900 élèves.

Eeyou Education (Commission scolaire Crie) (EE, 2022), active dans neuf communautés et dans neuf écoles, qui gère 4803 élèves primaires et secondaires.

Commission scolaire Kativik Ilisarniliriniq (KI) (KI, 2021), dessert 14 villages, 18 écoles primaires et secondaires au bénéfice de 3252 élèves (données 2015-2016).

L'Institut Tshakapesh (IT) (IT, 2020), huit communautés membres (sur 11 communautés innues du Québec et du Labrador).

Notons qu'en dehors des institutions citées ci-haut, il se trouve des **Écoles de Bande** administrées par des Conseils de bande des diverses communautés conventionnées au Québec et le **Naskapi Skudinatuun Kamamowitonanooch** (Comité naskapi de l'éducation) (NSK, 2023), desservant une école pour la formation générale des élèves (MEQ, 2017).

Le système d'éducation pour les personnes des Premières Nations et les Inuits du Québec fonctionne grâce à des ententes de financement et de gestion entre les Premières Nations, le gouvernement du Québec et le gouvernement fédéral (Lévesques et al., 2015). D'une part, il y a des commissions scolaires et des écoles conventionnées, d'autre part, des écoles de bande, dont plusieurs sont regroupées dans des organismes autochtones à vocation éducative (Wiscutie-Crépeau, 2021). Ces accords reconnaissent la compétence des Premières Nations à gérer leur système éducatif.

Par ailleurs, le système éducatif ne constitue pas un tout homogène et les financements accordés sont insuffisants et inéquitables (Lévesque et al., 2015). Le financement de l'éducation par le gouvernement fédéral est nettement inférieur à celui des écoles provinciales, avec des investissements inférieurs de 30 % à 50 % (Wiscutie-Crépeau, 2021). Cela est préoccupant, car les écoles des communautés autochtones ont des coûts plus élevés en raison de leur éloignement, de leur isolement géographique, des conditions socioéconomiques précaires et des besoins en éducation spécialisée (Lepage, 2019). Ce sous-financement entraîne des répercussions néfastes sur la qualité des services éducatifs ainsi que sur les écarts de réussite scolaire entre les élèves autochtones et le reste de la population canadienne (Bureau du vérificateur général du Canada, 2018).



« L'un des principaux obstacles à l'apprentissage pour les peuples autochtones est la disparité dans le financement de l'éducation pour les systèmes d'éducation autochtones, en particulier dans les zones rurales et éloignées où l'accès aux écoles et aux programmes éducatifs peut être extrêmement limité » (Centre de collaboration nationale de la santé autochtone [CCNSA], 2017).

La persévérance et la réussite scolaire chez les Premières Nations et les Inuit du Québec représentent un défi important, d'autant plus que la grande majorité des élèves fréquente des écoles situées dans les communautés. En 2017-2018, 95,1% des élèves autochtones étaient inscrits au préscolaire dans leur communauté, suivis de 92,1% au primaire et de 81,8% au secondaire (MEQ, 2021). La fréquentation scolaire en dehors des communautés a légèrement diminué depuis 2008-2009, passant de 13,2% à 11,4% en 2017-2018, bien que ces données soient partielles, car de nombreux élèves autochtones ne sont pas déclarés comme tels dans le système scolaire québécois (MEQ, 2021). Le décrochage scolaire est plus élevé dans les communautés autochtones qu'ailleurs dans la province : en 2019, le taux de sortie sans qualification était de 58% chez les Cris et de 86% chez les Inuit, contre 14% en moyenne au Québec (Radio-Canada, 2022).

La persévérance et la réussite scolaires sont étroitement liées au bien-être et au développement des membres des communautés. De nombreux défis sociaux, économiques et culturels, tels que l'insécurité alimentaire, la pauvreté, la perte de langue et de culture, influencent le parcours scolaire des élèves autochtones (MEQ, 2021; CTREQ, 2023). La mise en place de programmes éducatifs adaptés, qui tiennent compte des besoins culturels, linguistiques et communautaires, est essentielle pour favoriser la persévérance et la réussite scolaires.

Alimentation traditionnelle

En 2016, 78% des ménages des Premières Nations du Québec et du Labrador se procurent et consomment des aliments traditionnels (FNFNES, 2016), et au Nunavik, 40% de la quantité totale de viandes et de poissons consommée, et 16% des légumes, des petits fruits et des fruits proviennent de l'exploitation de subsistance (RRSSN, 2017).

L'accès aux aliments traditionnels est un défi de taille, tant dans les écoles que pour l'ensemble de la communauté. Cela peut s'expliquer en partie par les bris de la transmission des savoirs liés à l'alimentation traditionnelle, la dépossession des territoires, la présence de contaminants liée à la pollution et au réchauffement climatique, à l'interdiction de la commercialisation des aliments traditionnels par des cadres réglementaires ne tenant pas compte de la réalité des pratiques des Premières Nations et des Inuits¹³, au prix élevé des équipements de chasse et de pêche, dont les techniques deviennent de plus en plus périlleuses en raison des changements climatiques (FNFNES, 2016; RRSSN, 2017; EANEPN, 2021; Leblanc-Laurendeau, 2020; ITK, 2021). Et pourtant, il est reconnu que l'alimentation traditionnelle est saine et riche en nutriments variés, qu'ils ont en général une teneur élevée en protéines animales, en plus d'être souvent riches en acides gras essentiels (INSPQ, 2015; CSSSPNQL, 2018b).

De fait, les écoles, qui sont aussi un lieu de la transmission des savoirs, ont de la difficulté à s'approvisionner et à offrir des aliments traditionnels aux élèves des communautés et des villages. D'une part, en raison de la réglementation imposée par le MAPAQ et par la Direction générale de santé des Premières Nations et des Inuits (DGSPNI, Fédéral), qui restreint la chasse, la vente et la transformation de la viande de chasse/viande sauvage/gibier, entre autres (ITK; 2021; TSAGIM, 2022; Entretien sept. 2023).

D'autre part, les traumatismes intergénérationnels dus au colonialisme, tels que les pensionnats et les processus d'acculturation imposés par les allochtones, ont laissé des cicatrices au niveau de la déconnexion ressentie par les jeunes autochtones envers leur culture et leur langue maternelle (Roy et al. 2013). Le fait d'avoir de la difficulté à communiquer avec leurs parents et avec leurs grands-parents influence évidemment leur rapport à l'alimentation traditionnelle (INRS, 2011; Aguiar et Halseth, 2015; Dion et al., 2016; Ratel, 2018).

¹³ Par le MAPAQ par exemple -pour les communautés conventionnées ou la réglementation de la Direction générale de santé des Premières Nations et des Inuit (DGSPNI) au Fédéral



Les changements climatiques ont aussi un impact considérable sur les activités traditionnelles des peuples autochtones telles que la chasse, la pêche et la cueillette (FNFNES, 2016 ; EANEPN, 2021 ; ITK, 2021). Les cycles des saisons et des animaux changent en fonction des perturbations climatiques et les savoirs traditionnels s'en voient affectés (INSPQ, 2015 ; Leblanc-Laurendeau, 2020). On peut ajouter aux éléments perturbateurs les industries, la déforestation, les aliments contaminés par les métaux et les polluants qui ont une influence non négligeable sur les communautés au Québec et partout dans le monde (RRSSN, 2017 ; Leblanc-Laurendeau, 2020 ; EANEPN, 2021 ; ITK, 2021).

Initiatives alimentaires des communautés autochtones

Pour pallier les enjeux de sécurité alimentaire et de l'alimentation traditionnelle, les communautés autochtones ont mis en place des cuisines collectives, des banques alimentaires, des services alimentaires pour les aîné.e.s, des repas communautaires, des ateliers, des activités de cueillette et perpétuent les événements culturels qui favorisent l'accès à des aliments du territoire. Les rassemblements sociaux et festifs sont autant d'occasions pour partager des repas traditionnels et locaux, contribuant à la préservation des cultures alimentaires autochtones (CSSSPNQL, 2009 ; CSSSPNQL, 2012 ; CSSSPNQL, 2018b ; INSPQ, 2015). Dans les écoles, des programmes à visées de sécurité alimentaire et d'éducation à l'alimentation et aux traditions alimentaires sont mis en place. Nous pouvons nommer par exemple l'initiative *Nourrir ses racines* (CEPNQL, 2023).

Le programme « Nourrir ses racines » de la CSSSPNQL (2023) vise à promouvoir une alimentation saine dans les écoles primaires des communautés autochtones du Québec. Il offre des ateliers pour différents niveaux scolaires, encourage la découverte d'aliments nutritifs et traditionnels, développe les compétences culinaires et promeut des comportements alimentaires sains. Accessible en français et en anglais, il incite les jeunes à cuisiner, à explorer de nouvelles saveurs et à partager ces expériences tout en s'amusant, contribuant ainsi au bien-être et à la santé des enfants.

D'autres initiatives, comme Les congélateurs communautaires au Nunavik, *La réserve alimentaire communautaire de Unamen Shipu*, *La serre communautaire de Chisasibi* ou la *Coopérative de Solidarité Wabak de Lac-Simon* (Marché Bonichoix) sont aussi à noter (Entretien, sept. 2023). Elles émanent de projets concertés en santé et services sociaux, en éducation ou encore sont soutenues par des conseiller.ère.s en économie sociale de la Commission de développement économique des Premières Nations du Québec et du Labrador (CDEPNQL, 2023).

Finalement, au Québec, diverses initiatives promouvant une alimentation saine, un mode de vie actif et répondant aux besoins alimentaires de base dans les milieux vulnérables sont disponibles pour les communautés autochtones. Ces initiatives comprennent des programmes tels que le Club des petits déjeuners, Déjeuner pour apprendre, la Fondation OLO, Jeunes cœurs rythmés de la société AVC, l'Initiative sur le diabète chez les Autochtones, etc. (CSSSPNQL, 2012 ; CSSSPNQL, 2018 ; Entretien, sept. 2023).

« Comme chaque collectivité nordique et autochtone a ses propres besoins et ses propres situations particulières, toute solution durable pour lutter contre l'insécurité alimentaire doit s'appuyer sur le savoir local et sur les initiatives existantes » (Leblanc-Laurendeau, 2020).



Les mesures alimentaires dans les écoles du Conseil en Éducation des Premières Nations et de la Commission scolaire Kativik Ilisarniliriniq.

Selon nos entretiens avec des membres de la Table de sécurité alimentaire des Premières Nations et des Inuits du Québec et du Labrador, toutes les écoles du Conseil en Éducation des Premières Nations et de la Commission scolaire Kativik Ilisarniliriniq offrent des aliments à leurs élèves du primaire et du secondaire. Nous n'avons pas eu l'occasion encore de recueillir les données pour les autres institutions scolaires.

Le programme de déjeuner est la mesure la plus répandue dans les écoles en communautés autochtones et dans les villages Inuit. La participation des élèves est élevée et le service est extrêmement apprécié. Les repas servis au déjeuner sont de type « froids », malgré que les directions pensent que les repas chauds pourraient motiver plus d'élèves à venir à l'école.

Par exemple, dans la **commission scolaire Kativik Ilisarniliriniq**, le Club des petits déjeuners (BCC) offre un service à 16 écoles et deux écoles ont leur programme de déjeuner indépendant. Les élèves ont accès gratuitement à la nourriture le matin et aux deux récréations ainsi qu'à tout autre moment s'ils ont faim. Au Québec, les communautés des Premières Nations peuvent également compter sur le Club des petits déjeuners, qui est présent dans 45 écoles ou organismes autochtones au Québec (BCC, 2021)

Sur une base régulière, **les élèves ont accès à des collations gratuites et nutritives** pendant la journée. Les écoles servent principalement des barres tendres, du yogourt, du fromage et des fruits. Bien que certaines écoles aient des programmes spécifiques de collations, toutes les écoles du Nunavik offrent des collations aux élèves, que ce soient des surplus des aliments du programme de déjeuner ou des aliments achetés spécifiquement pour les collations.

En ce qui a trait au **repas du midi**, de nombreux élèves ne mangent pas au dîner et reviennent à l'école en ayant faim ou avec des aliments de faible qualité nutritionnelle achetés rapidement à l'épicerie. En ce moment, quelques écoles ont des programmes de repas du midi gratuits. Dans les villages Inuit et dans les communautés des Premières Nations, il existe plusieurs formules, selon les capacités logistiques de l'école : un.e cuisinier.ère employé par l'école à temps partiel prépare des repas et les distribuent aux enfants qui le mangent à la maison ; un.e enseignant.e cuisine des repas (emportés à la maison) et collations (consommées à l'école) dans le cadre d'un programme de préparation à l'emploi (POWT) ; la présence de *grills* dans les classes pour les élèves qui voudraient des sandwichs grillés au cours de l'après-midi, quand les installations électriques le permettent ; engager un.e cuisinier.ère pour préparer les repas à l'extérieur de l'école et les acheminer à l'école.

Mettre en place un programme de repas du midi dans la plupart des écoles est un défi en raison de contraintes logistiques. Les enseignant.e.s, déjà impliqués dans le service du déjeuner, ont peu de temps pour participer à un second programme. De plus, les cuisines sont souvent petites et destinées au personnel, rendant difficile la préparation des repas. Le manque de personnel pour superviser les élèves pendant le dîner complique également la mise en place d'un programme alimentaire. Finalement, le personnel pour préparer des repas est rare, d'autant que les personnes pour remplir ce rôle ont besoin de support pour créer les menus, pour déployer la logistique en matière d'approvisionnement et pour être formées en matière d'hygiène et salubrité.

La littératie alimentaire et les savoirs traditionnels sont au cœur des interventions visées par les initiatives dans les écoles des communautés des Premières Nations du Québec et du Labrador. Il existe même des programmes qui visent à outiller et à accompagner les acteur.rice.s des communautés telles que le programme *Nourrir ses Racines* (CSSSPNQL, 2023).





Appuis financiers

Les programmes d'alimentation scolaire au Nunavik sont désormais financés par diverses sources pour répondre aux besoins variés. Le Club des petits déjeuners, le gouvernement régional de Kativik (KRG), le Programme Lait et céréales du MEQ, la Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), le programme Nutrition Nord et le Programme visant les aliments de première nécessité du KRG contribuent au financement.

De plus, Services autochtones Canada finance des initiatives éducatives en nutrition pour les Premières Nations et les Inuit tandis que l'Agence de la santé publique Canada soutient des activités éducatives en nutrition dans plusieurs collectivités (RCAANC, 2021). Ces initiatives visent à promouvoir des connaissances sur les aliments sains, à développer des compétences alimentaires, à encourager la consommation d'aliments traditionnels à et renforcer le bien-être des communautés.

Auparavant, tous les programmes d'alimentation scolaire du Nunavik étaient financés par le programme École en santé. Maintenant, la diversification des sources de financement permet de développer les programmes d'alimentation scolaire et de mieux répondre aux besoins. Le budget École en santé est désormais utilisé pour d'autres projets reliés à la santé, dont des ateliers de cuisine. C'est l'agente École en santé de KI qui gère le financement des programmes d'alimentation scolaire de toutes les écoles du Nunavik.

Conclusion

En conclusion, l'insécurité alimentaire demeure un problème préoccupant au sein des communautés des Premières Nations et des Inuit du Québec. L'accès à l'éducation reste un enjeu crucial, avec des taux de décrochage scolaire plus élevés dans les communautés autochtones. Le sous-financement du système éducatif constitue une barrière significative à la réussite scolaire. L'alimentation traditionnelle, riche en nutriments, est essentielle pour la santé et pour la culture des communautés autochtones, mais son accès est entravé par divers obstacles. Malgré ces défis, de nombreuses initiatives alimentaires ont vu le jour, visant à promouvoir la sécurité alimentaire, à préserver l'alimentation traditionnelle et à renforcer l'éducation nutritionnelle au sein des écoles autochtones.

Pour aborder ces défis de manière holistique, une approche respectueuse des droits et de l'autonomie des communautés autochtones est essentielle. Reconnaître les initiatives locales, soutenir la diversité des pratiques alimentaires et éducatives et promouvoir l'autodétermination des peuples autochtones sont des éléments clés pour améliorer la qualité de vie, le bien-être et la préservation des cultures autochtones. La mise en place d'un programme d'alimentation scolaire universel au Québec doit être adaptée aux besoins culturels et communautaires des différentes communautés. Cela contribuera à lutter contre l'insécurité alimentaire et à favoriser la préservation de l'environnement et de la culture autochtone.



Premières recommandations

Le Québec est à un carrefour décisif de son histoire. Alors que notre société aspire à l'équité, à l'inclusion, et au bien-être de ses citoyen.ne.s, le moment est venu de saisir l'opportunité extraordinaire d'instaurer un changement significatif au sein de notre système éducatif et des milieux dans lesquels nos écoles se trouvent. L'enjeu — à la fois social, éducatif, de santé publique, environnemental et économique — réside dans la mise en place d'un Programme d'alimentation scolaire universel pour tous les élèves de la province.

L'effervescence des initiatives actuelles en alimentation et en littératie alimentaire saine, locale et durable au Québec est tangible. L'Association québécoise de la garde scolaire, la Cantine pour tous et ses membres, le Club des petits déjeuners, le Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire, le Conseil du système alimentaire montréalais, le Dépôt centre communautaire d'alimentation, Équiterre et la Tablee des chefs, se sont unis pour former le comité de pilotage du Chantier pour un programme d'alimentation scolaire universel au Québec. Ensemble, ils convergent vers un objectif commun : faire naître un programme d'alimentation scolaire universel basé sur les huit principes directeurs de la Coalition pour une saine alimentation scolaire du Canada.

Ce projet de société, porté par un collectif d'acteurs engagés et déterminés, est inspiré par des initiatives qui ont cours à travers le monde. Les programmes d'alimentation scolaire, lorsqu'ils sont correctement conçus et mis en œuvre, se révèlent non seulement bénéfiques pour les élèves, mais aussi pour la société dans son ensemble. Les succès observés ailleurs nous prouvent que cela est réalisable et que le Québec peut non seulement emboîter le pas, mais bâtir sur des initiatives et des expertises solides, tout en inspirant d'autres provinces du Canada.

Les recommandations présentées dans ce chapitre découlent d'une revue de littérature exhaustive, de réflexions des acteur.rice.s du terrain et des meilleures pratiques identifiées au sein des programmes d'alimentation scolaire à travers le monde. Le comité de pilotage offre ces recommandations en tant que point de départ pour une discussion fondamentale. Il aspire à l'engagement du gouvernement provincial en faveur de la mise en place d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec, un pas essentiel vers une société plus équitable, en meilleure santé et prospère pour tous nos élèves.

> Quel programme d'alimentation scolaire pour nos écoles ?



Axé sur la santé

Nous croyons en un programme encadré et financé par le gouvernement du Québec, par les autres paliers de gouvernement ainsi que par les parents et porté par les organismes à but non lucratif qui vise en premier lieu à permettre aux enfants de bien se nourrir avec des aliments sains, locaux et durables et d'adopter de bonnes habitudes alimentaires afin d'augmenter la sécurité alimentaire dans les écoles.

→ Un programme québécois

Un programme d'alimentation scolaire pour le Québec doit être encadré et financé par le gouvernement du Québec, mené par le ministère de l'Éducation, en collaboration avec les autres ministères concernés (Santé, Agriculture, Pêcheries et Alimentation, Emploi, etc.), et ce, peu importe la provenance du financement.



→ La santé publique comme levier pour la lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire

Axer un programme sur la santé publique, c'est s'assurer de favoriser une saine alimentation dans les écoles, permettant d'agir en prévention et de contribuer à une plus grande sécurité alimentaire.

→ Du préscolaire au secondaire

Les enjeux d'alimentation concernent les écoles primaires aussi bien que les écoles secondaires. Nous reconnaissons cependant que la mise en place du programme puisse différer entre le primaire et le secondaire et qu'il doit tenir compte des variations de leurs réalités ainsi que des particularités des régions où elles se trouvent. Il serait possible de déployer le programme avec différentes options de priorisation, par exemple :

- Déployer le programme dans les écoles qui ont le plus haut taux de défavorisation (ISFR/IMSE) ;
- Déployer le programme dans les écoles qui n'ont aucun service alimentaire ;
- Déployer le programme selon les mobilisations des régions et les ressources qui existent (sur un plan territorial ou de proximité) ;
- Déployer le programme en étapes, dans les écoles primaires et ensuite dans les écoles secondaires ;
- Etc.

Il reste que nous préconisons que le déploiement d'un tel programme soit fait de manière graduelle et que les priorités soient fixées par un comité de travail et par le ministère de l'Éducation.

→ Des petits déjeuners, des collations et des dîners scolaires sains

Les besoins en alimentation dans les écoles peuvent prendre plusieurs formes, ce qui s'est traduit par l'émergence de différentes solutions depuis plus de 30 ans. Un programme d'alimentation scolaire doit offrir des solutions alimentaires pour les petits déjeuners, pour les collations et pour les dîners. Les différents services doivent être offerts de manière coordonnée pour s'assurer que les élèves reçoivent des aliments variés, adaptés à leurs besoins et pour éviter le gaspillage alimentaire.

Pour ce faire, les options de repas (déjeuner, dîner et collations) doivent se présenter en tenant compte des besoins des écoles et de manière à atteindre l'équité d'un territoire à l'autre en matière de service. Enfin, les menus et les aliments offerts doivent respecter les règles du Guide alimentaire canadien et celles de la politique-cadre *Pour un virage santé à l'école*.



Promoteur de la littératie alimentaire

Nous croyons en un programme qui mise autant sur la qualité et l'accessibilité des aliments servis que sur la qualité et l'accessibilité de l'éducation alimentaire dispensée aux enfants. La création de cet environnement alimentaire permettra aux enfants d'adopter de saines habitudes alimentaires qui perdurent à l'âge adulte.

→ La littératie alimentaire

Nous sommes convaincus qu'une éducation alimentaire de qualité favorise l'adoption d'habitudes alimentaires saines et durables, en plus de contribuer à une bonne santé physique et mentale au-delà de l'enfance.

La littératie alimentaire englobe un éventail de connaissances, de compétences et d'attitudes en matière d'alimentation. Elle adresse notamment notre culture alimentaire et nos traditions familiales, en plus de développer une alimentation positive. La littératie alimentaire inclut aussi une compréhension de l'environnement, des pratiques et des impacts de la production et de la consommation (agriculture).



C'est pourquoi nous demandons que la littératie alimentaire puisse être intégrée au programme de formation de l'école québécoise, du préscolaire, du primaire et du secondaire, et que les enseignant.e.s aient accès à de la formation et des outils de qualité. Nous pensons que les écoles pourraient profiter d'ateliers offerts par des organismes partenaires experts pendant les cours ou au parascolaire. Le personnel éducateur de la garde scolaire pourrait aussi s'occuper d'ateliers culinaires pratiques, en collaboration avec les enseignant.e.s.

→ Un contexte de repas convivial

Nous souhaitons que tous les enfants puissent manger dans un environnement calme, avec du personnel éducateur formé aux bonnes pratiques d'éducation alimentaire positives : discours positifs autour des aliments, possibilité de développer l'autonomie à écouter leurs signaux de faim et à faire des choix éclairés en matière de saines habitudes alimentaires, qui tient compte de la diversité alimentaire, corporelle et culturelle.



Universel

Nous croyons en un programme non stigmatisant offert à tous les élèves de l'école sans barrières économiques et sociales et auquel les parents seront libres d'inscrire leurs enfants.

→ Accessibilité aux repas sains

Nous sommes en faveur d'un programme accessible universellement, c'est-à-dire auquel toutes les familles peuvent adhérer sans obligation de participation. C'est une approche qui vise à concentrer les efforts et les moyens là où il y a des besoins, tout en limitant les coûts. Nous sommes défavorables à un programme de sécurité alimentaire ciblé, tel qu'il en existe plusieurs aujourd'hui, qui a pour effet de stigmatiser les participant.e.s et/ou d'exclure les élèves des écoles non éligibles (Rayne et al., 2003).

Le comité est plutôt d'avis que l'inscription au programme devrait être automatique (inscription passive), mais qu'un mécanisme simple devrait permettre aux parents de désinscrire leurs enfants. L'objectif est de faciliter les démarches administratives en enlevant les barrières à l'accessibilité et d'augmenter le taux de participation des familles les plus défavorisées. L'autre possibilité serait une inscription par les parents en début d'année (inscription active) pour participer au programme.

Les coûts reliés aux deux modèles d'inscriptions devront être évalués. Cette question pourrait être tranchée avec le comité de travail avec le ministère de l'Éducation.

Nous recommandons que les services de garde et les services de surveillance du midi soient uniformisés et que les frais de garde soient modulés selon le revenu des parents pour qu'ils ne constituent pas une barrière à l'accès au PASUQ.



Un moteur de développement économique communautaire

Nous croyons en un programme qui s'appuie sur les initiatives d'alimentation scolaire existantes. Nous croyons également que les organismes à but non lucratif spécialisés en alimentation scolaire ainsi que les centres de services scolaires sont les mieux placés pour le mettre en place.

Nous croyons en un programme qui contribue à renforcer des systèmes alimentaires durables¹, qui s'inscrit dans un modèle de transition écologique et qui constitue une opportunité pour notre santé, pour notre agriculture, pour notre économie, pour notre société et pour notre environnement.

¹ <https://www.equiterre.org/fr/articles/projet-appvisionnement-alimentaire-tout-savoir-sur-lalimentation-durable>

→ Le rôle des institutions publiques

Certains centres de services scolaires et certaines écoles sont déjà très impliqués dans la gestion des services d'alimentation scolaire et dans l'éducation alimentaire des élèves. Nous encourageons ces pratiques, mais nous sommes conscients de leurs limites dues à l'absence d'infrastructures adaptées dans les écoles, d'une expertise en projets alimentaires et du manque de ressources humaines et matérielles. Nous suggérons que les centres de services scolaires puissent exploiter leur expertise de formation professionnelle en cuisine pour soutenir la mise en place du programme.

→ Le rôle des organismes issus des milieux

Lorsque les centres de services scolaires ne sont pas en mesure ou ne souhaitent pas assurer le service ou l'éducation alimentaire, nous recommandons que le programme s'appuie sur les entreprises d'économie sociale et sur les organismes à but non lucratif présents dans leurs milieux et disposant du savoir-faire pertinent.

On parle de traiteurs sociaux, d'organismes communautaires ou de coopératives de solidarité qui ont une offre de repas ou de soutien à l'éducation alimentaire. Ces organismes ont la santé et la sécurité alimentaire des enfants de leur communauté à cœur. Ils pourraient voir leurs activités renforcées par le programme et offrirait la garantie que les sommes reçues soient dédiées au bien-être de leur communauté scolaire.

Il s'agit de miser sur ce qui existe déjà dans toutes les régions du Québec. Ces organisations offrent déjà des opportunités de synergie et de mutualisation avec d'autres offres de services alimentaires extrascolaires à la population et sont aussi ancrées sur leur territoire et au sein de leur communauté.

→ Une offre d'aliments locaux

En favorisant des aliments locaux à travers des cibles d'achat d'aliments québécois ambitieuses et distinctes pour des aliments produits au Québec et pour des aliments préparés au Québec, un PASUQ assure des retombées économiques pour nos agriculteur.rice.s et transformateurs locaux, en assurant un marché conséquent, stable et prévisible. Une logistique et une mutualisation sont ainsi beaucoup plus faciles à implanter tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Le PASUQ pourrait notamment contribuer au développement d'une agriculture qui est résiliente aux changements climatiques (et qui, à la fois, respecte le Guide alimentaire canadien) en favorisant la production de cultures émergentes diversifiées à faible impact environnemental et à valeurs nutritionnelles élevées. Nous recommandons que les aliments servis soient diversifiés, de saison, produits, transformés ou cuisinés le plus près de l'école (et ultimement au Québec), avec des pratiques agricoles durables et régénératrices.

→ Des pratiques écoresponsables

Nous sommes convaincus qu'un PASUQ est un levier majeur pour protéger l'environnement et pour réduire les émissions de GES. D'une part, en assurant une meilleure gestion des matières résiduelles dans nos écoles, en implantant le compostage, la réduction de l'emballage, du suremballage et de l'usage des contenants à usage unique. D'autre part, un PASUQ permettrait d'agir sur le gaspillage alimentaire et de réduire les émissions de GES par l'intégration d'une réflexion sur la chaîne d'approvisionnement. Pour ce faire, il est possible de mutualiser l'approvisionnement et d'établir des circuits alimentaires plus locaux et de végétaliser les menus.



Soutenu par des mesures d'accompagnement et de reddition de comptes

Nous croyons en un programme doté de mesures fermes de reddition de comptes et d'un cadre d'évaluation cohérent à l'échelle de la province. Nous croyons que le programme devrait être guidé par des normes nutritionnelles provinciales, de même que par des mesures de protection en matière de conflits d'intérêts qui empêchent les programmes de faire la promotion d'aliments malsains et de produits spécifiques.



→ Une base commune

À travers le principe d'accessibilité universelle, nous voulons garantir que tous les enfants puissent avoir accès à des services de base en alimentation. C'est pourquoi le programme devra s'appuyer sur une base commune d'objectifs, de normes ou de cibles, définis au niveau de la province, que ce soit pour les services alimentaires ou éducatifs, quelle que soit la région.

→ La reddition de comptes

Nous recommandons que le programme s'accompagne d'obligations de reddition de comptes pour les opérateurs, dans lesquelles ils devront faire part de l'atteinte des objectifs fixés par le ministère de l'Éducation. Les évaluations d'impact devraient être menées par une institution indépendante du ministère pour vérifier que les cibles du programme sont atteintes.



Flexible et adapté aux conditions locales

Nous croyons en un programme qui tient compte des particularités régionales ou locales et qui s'adapte aux conditions sociales, culturelles et économiques des communautés desservies.

→ Des instances de concertation régionales

Nous sommes favorables à ce que le programme puisse s'adapter aux réalités locales et s'intégrer dans les systèmes alimentaires territoriaux. Nous recommandons qu'il s'appuie sur des instances de concertation régionales qui pourraient favoriser le déploiement du programme, définir les ajustements nécessaires pour mieux s'intégrer dans l'écosystème et mieux servir la communauté. La mise en place du programme doit s'appuyer sur les initiatives régionales ou locales en place qui sont portées par les organisations qui agissent en alimentation scolaire. Nous sommes persuadés que le programme a le potentiel de consolider les réseaux d'actions autour des écoles pour soutenir la mission du MEQ. Le programme devrait également mettre en place le nécessaire afin d'assurer une équité territoriale entre les régions de la province.

→ Le rôle des centres de services scolaires

Certains centres de services scolaires disposent de ressources pour gérer les services alimentaires, d'autres non. Nous recommandons que tous les centres de services scolaires puissent avoir l'expertise à l'interne pour accompagner les écoles dans l'adoption et dans l'opérationnalisation d'un programme d'alimentation scolaire universel. Il serait aussi bénéfique que le personnel encadrant des écoles, des services de garde et de surveillance du midi puisse être formé pour offrir un environnement positif autour des repas scolaires. Nous recommandons que les centres de services scolaires disposent des ressources pour développer leurs capacités de gestion et d'opérationnalisation des programmes tout en s'appuyant sur les organismes et sur les agences expertes en alimentation scolaire pour assurer l'accompagnement des milieux.



À frais partagés

Nous croyons en un programme où les parents contribuent en fonction de leur situation socioéconomique et qui est cofinancé par les différents paliers de gouvernement.

→ Le coût d'un PASUQ

Le coût du programme est quelque chose de complexe à évaluer. Nous proposons qu'un comité de travail et le gouvernement s'affairent à étudier les options disponibles (inscription active/passive, objectif de participation des enfants, taux de participation financière des parents, nombre de jours de services, cibles d'approvisionnement local, main-d'œuvre à déployer pour soutenir le programme dans les centres de services scolaires, dans les écoles, dans les régions, dans les ministères, etc.). Nous recommandons que les coûts liés à l'accessibilité des services de garde soient évalués à part.



→ La participation financière des parents

Nous recommandons un modèle où les parents qui souhaitent faire participer leurs enfants peuvent le faire en contribuant en fonction de leurs moyens. L'abordabilité est destinée à ceux qui ont besoin d'aide pour offrir une saine alimentation à leurs enfants et pour qui les services alimentaires scolaires réguliers sont trop coûteux. C'est une approche responsabilisante pour les prestataires de services qui ont des comptes à rendre à leurs client.e.s ainsi que pour les parents qui payent pour les services et qui est beaucoup moins coûteuse qu'un programme gratuit pour tous.

Il est clair cependant que les parents devraient contribuer en fonction de plusieurs critères qui permettraient de déterminer leur situation socioéconomique. Également, il existe plusieurs modes de tarification sociale (contribution volontaire, participation selon l'échelle de revenus, tarification solidaire, etc.) et plusieurs modes de perception (directement aux familles, compte de taxes scolaires ou municipales, directement dans le système d'imposition). Il s'agirait d'évaluer ceux qui sont le plus adaptés au modèle de programme retenu par le gouvernement.

→ La participation des différents paliers du gouvernement

Nous recommandons un programme financé par le gouvernement provincial, par les autres paliers de gouvernement et qui prévoit une participation des parents.

Les sommes investies par le gouvernement provincial pourraient provenir des budgets de différents ministères, comme c'est déjà le cas aujourd'hui. Nous recommandons qu'il revoie la manière dont sont utilisées les enveloppes existantes en alimentation scolaire et que celles-ci soient affectées dans une perspective de programme universel d'alimentation scolaire. Nous sommes d'avis qu'une entente interministérielle pour attribuer les fonds, comme c'est le cas de la Politique gouvernementale de prévention et de santé ainsi que le plan d'action interministériel qui en découle, pourrait se faire de manière à couvrir toutes les sphères de l'alimentation scolaire.

Nous n'excluons pas que les régions ou les municipalités puissent participer financièrement ponctuellement ou pour appuyer des spécificités locales du programme.

→ Les autres bailleurs de fonds

Nous sommes défavorables à ce que les entreprises à but lucratif financent directement le programme d'alimentation scolaire universel. Ceci dit, les organismes à but non lucratif responsables de produire et/ou de distribuer les repas sont libres de faire affaire avec des entreprises privées ou des organisations philanthropiques pour obtenir des ententes d'approvisionnement favorables, recevoir des dons alimentaires, de l'équipement ou de l'argent à condition que ce soit fait :

- En respectant les meilleures pratiques d'alimentation saine et durable ;
- De manière désintéressée ;
- Pour que les élèves soient protégés des opérations de marketing des grandes corporations.

L'utilisation de dons alimentaires cohérents pourrait inscrire le programme dans une logique de réduction du gaspillage alimentaire.



Engagé à ce que les Autochtones contrôlent les programmes destinés aux élèves autochtones

Nous croyons également au plein contrôle par les communautés autochtones des programmes destinés aux élèves autochtones



→ Reconnaître le droit à l'autodétermination et à l'autonomie des communautés des Premières Nations et des Inuit.

Nous recommandons que les communautés autochtones et inuites disposent des sommes pour la mise en place d'un PASUQ dans leurs communautés et/ou s'arriment avec le comité de pilotage du Chantier PASUQ.

Un PASUQ doit faire partie intégrante d'un effort plus vaste visant à améliorer la santé et le bien-être des communautés. Un ensemble d'études s'entend pour dire que la sécurité alimentaire des Premières Nations et des Inuit ne peut être atteinte sans l'autodétermination des peuples autochtones, il en va de la préservation de l'environnement et des cultures (Kuhnlein 2015 ; WFP, 2020 ; ITK, 2021; EANEPN, 2021; Batal et al., 2021).

→ Reconnaître que les communautés des Premières Nations et des Inuits ont identifié leurs besoins et les solutions adaptées pour y répondre

Nous adoptons une approche qui reconnaît que les communautés des Premières Nations et les Inuit ont déjà identifié leurs besoins, que des pratiques sont déjà en place et qui visent à soutenir les initiatives jugées pertinentes et culturellement adaptées. (EANEPN, 2021 ; ITK, 2021; KI, 2021; CTREQ, 2022 ; EE, 2022 ; CEPN, 2023).

« Comme chaque collectivité nordique et autochtone a ses propres besoins et ses propres situations particulières, toute solution durable pour lutter contre l'insécurité alimentaire doit s'appuyer sur le savoir local et sur les initiatives existantes » (Leblanc-Laurendeau, 2020).

Nous croyons qu'il est essentiel de soutenir les mesures et les actions des Premières Nations et des Inuit dans un objectif de renouveler les relations dans la reconnaissance des droits, du respect, de la collaboration et d'autodétermination (Leblanc-Laurendeau, 2020 ; ITK, 2021). Il y a beaucoup à bâtir et le Chantier PASUQ s'engage à prendre le temps de le faire.

> Comment mettre en place un programme d'alimentation scolaire universel au Québec ?

2022—2023 — Étape 1 : créer un comité de travail avec le ministère de l'Éducation, le comité de pilotage du PASUQ et les autres ministères qui seront interpellés par le projet (Santé, Agriculture, Pêcheries et Alimentation, Emploi, etc.).

2023—2026 — Étape 2 : en s'appuyant sur la recommandation du Chantier pour un PASUQ, piloter l'intégration des solutions existantes. Également, identifier et mettre en commun les sources de financement pertinentes au provincial et autres paliers de gouvernement.

2026—2036 — Étape 3 : déploiement progressif, par phase et suivant les priorités établies, du programme dans toutes les écoles publiques du Québec.



ANNEXES

Annexe 1 – Méthodologie

Méthodologie

La réalisation de ce rapport de recherche qualitative sur l'alimentation scolaire au Québec s'est appuyée sur une démarche concertée avec les organisations gravitant autour d'initiatives dans ce domaine. Cette démarche était nécessaire, étant donné l'absence de rapport complet couvrant les multiples aspects de l'alimentation scolaire, qu'il s'agisse des données disponibles, des initiatives en cours ou des perspectives des acteur.rice.s engagés dans l'alimentation et dans l'éducation alimentaire aux élèves de nos écoles. La phase de recherche s'est déroulée de mars 2022 à août 2023. La majeure partie des données a été analysée à l'aide d'un logiciel d'aide à l'analyse qualitative permettant de regrouper par thème les différents sujets émergents des données de l'alimentation scolaire. Les résultats préliminaires ont ensuite fait l'objet de discussions collectives pour en ressortir les aspects les plus intéressants afin d'orienter la proposition du PASUQ présentée dans le document présent.

Analyse des programmes internationaux et canadiens

Revue de littérature et revue de presse : pour éclairer notre compréhension des pratiques, des politiques, des modèles et des retombées socioéconomiques en matière d'alimentation scolaire, nous avons réalisé une revue de littérature couvrant des programmes internationaux et canadiens. Cette revue de littérature compte plus de 200 références, dont des études, des présentations de programmes, des politiques et cadres réglementaires, des articles scientifiques et des rapports. En outre, nous avons examiné la couverture médiatique des discussions relatives à l'alimentation scolaire, nous permettant ainsi de situer le Québec au sein de l'ensemble des provinces canadiennes et des pays étrangers ayant mis en place des programmes d'alimentation scolaire.

Compréhension de l'alimentation scolaire au Québec : une approche collaborative

Revue de littérature : nous avons compilé divers documents portant sur les pratiques en matière d'alimentation scolaire au Québec, en sollicitant la contribution d'organisations actives dans les domaines de l'alimentation, de la littératie alimentaire, de l'éducation, de la santé et des services sociaux, de la garde scolaire, du développement durable et du maillage régional en sécurité alimentaire. Cette compilation repose sur une base de données de littérature grise comprenant près de 120 références.

Entretiens individuels et de groupes : par ailleurs, nous avons mené 34 entretiens individuels et 5 entretiens de groupe semi-dirigés (impliquant au total près de 60 intervenant.e.s) afin d'explorer le rôle des acteur.rice.s, les pratiques, les modes opérationnels, les retombées ainsi que les perspectives relatives à un PASUQ. Ces entretiens ont fourni des informations de première main, éclairant les enjeux, les dynamiques et les solutions envisageables en matière d'alimentation scolaire au Québec.



Des acteurs de premier plan : nous avons également organisé des groupes de discussion pour approfondir notre compréhension des pratiques d'alimentation scolaire, en collaboration avec des acteurs.rice.s tels que le collectif des Tables intersectorielles régionales des saines habitudes de vie (TIR-SHV), la Table Québécoise de Sécurité Alimentaire (TQSA), Commun'assiette (Équiterre), le Forum SAT ainsi que la Table de sécurité alimentaire des Premières Nations et des Inuit du Québec et du Labrador. Ces discussions ont impliqué la participation de plus de 140 individus actifs dans l'alimentation scolaire et dans les enjeux de la sécurité alimentaire.

Les portraits régionaux, des études de cas pour un PASUQ : le Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire a réalisé quatre portraits régionaux des systèmes d'alimentation scolaire à Montréal, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, en Outaouais et à Lanaudière. Ces portraits ont été élaborés en collaboration avec les quatre Tables intersectorielles régionales de saines habitudes de vie (TIR-SHV) et ont permis d'examiner les dynamiques propres aux systèmes alimentaires scolaires contextualisés dans ces régions.

Les résultats de ces portraits ont été présentés au cours de groupes de discussion organisés dans les quatre régions, rassemblant au total plus de 185 intervenants représentant divers secteurs tels que l'institutionnel, l'économie sociale, les organismes communautaires, les producteur.rice.s agricoles, les gestionnaires de services alimentaires, le domaine de la santé et des services sociaux, la garde scolaire, des parents, les fédérations enseignantes, etc. Ces discussions ont permis de formuler un ensemble de recommandations issues de l'expertise terrain.

Recherche sur les pratiques en approvisionnement durable : enfin, nous avons pu bénéficier de la contribution d'Amélie Parenteau, candidate à la maîtrise du Chantier d'Avenir en sécurité alimentaire de l'Université Laval. Son travail de collecte de données a porté sur la caractérisation de la chaîne d'approvisionnement en alimentation scolaire ainsi que sur la rédaction d'un guide des bonnes pratiques en matière d'approvisionnement durable qui nous a guidé dans la compréhension de l'importance de la chaîne d'approvisionnement. Les résultats de cette étude ont été cruciaux pour appréhender la complexité de l'écosystème alimentaire entourant les écoles et les petit.e.s mangeur.euse.s.

Collaboration à une étude sur les coûts d'un PASUQ par l'IRIS : le Chantier a eu la chance de contribuer à la mise en contact et au maillage avec les organisations en alimentation scolaire au Québec avec l'Institut de recherche et d'informations socioéconomiques (IRIS) pour son étude « Un programme universel d'alimentation scolaire pour le Québec. ÉTAT DES LIEUX, BIENFAITS ET ESTIMATION DES COÛTS » (Plourde, 2023). Les données compilées dans nos propres démarches de recherche ont été partagées et le Chantier PASUQ a facilité la collecte de données pour certains aspects de la recherche.



Annexe 2

Le Plan d'action interministériel (PAI) 2022-2025 (MSSS, 2022) de la Politique gouvernementale de prévention en santé (MSSS, 2016)

Nous avons ressorti les éléments clefs du PAI dans lesquels des actions en alimentation scolaire sont déployées dans les régions du Québec (selon les entretiens avec divers.e.s acteur.rice.s en alimentation scolaire). Force est de constater que le MSSS est un grand contributeur à l'alimentation scolaire, en raison des retombées et des bienfaits sur la santé des populations.

Dans l'objectif 1.2 — Soutenir et améliorer le développement des jeunes d'âge scolaire

- Mesure 1.4 — Soutenir la réalisation d'actions favorisant la santé et le bien-être des jeunes en contexte scolaire.
 - Action 1.4.5 — Soutenir le déploiement de projets en aide alimentaire scolaire en milieu défavorisé.
 - Action 1.4.6 — Déployer des programmes visant le développement des connaissances et des compétences des jeunes en matière de cuisine-nutrition, de cuisine-découverte, d'éducation au goût et de jardinage éducatif dans des milieux de la petite enfance et des écoles préscolaires et primaires en milieu défavorisé.
 - Action 1.4.7 — Soutenir le déploiement d'une plateforme en éducation alimentaire destinée aux intervenant.e.s agissant auprès des jeunes.

Dans l'objectif 2.1 — Améliorer la qualité de vie dans les communautés

- Mesure 2.2 — Favoriser les actions du milieu visant à maintenir et à améliorer la qualité de vie dans les communautés.
 - Action 2.2.1 — Assurer la mise en place d'initiatives régionales et locales contribuant à la création de milieux de vie favorables à la santé et à la qualité de vie, avec le soutien du Collectif TIR-SHV.
 - Action 2.2.2 — Poursuivre le déploiement de la stratégie 100°, qui offre un espace d'échange et de partage, à la fois réel et virtuel, aux acteur.rice.s de changement de divers milieux, engagés dans des projets en santé.
 - Action 2.2.5 — Soutenir la mise en œuvre de planifications territoriales concertées axées sur les systèmes alimentaires durables.



Dans l'objectif 3.1 — Améliorer l'accès à une saine alimentation

- Mesure 3.1 — Favoriser l'accès physique et économique à une saine alimentation, particulièrement dans les communautés défavorisées ou isolées géographiquement.
- Action 3.1.1 — Diffuser les meilleures pratiques pour offrir des collations de fruits et de légumes en milieu scolaire.
- Action 3.1.2 — Mettre en place des initiatives structurantes liées à la saine alimentation et à l'achat local dans le réseau scolaire primaire et secondaire public, avec une priorité pour les établissements qui se situent en milieu défavorisé.

Dans l'objectif 3.3 — Améliorer les conditions de vie des populations les plus vulnérables

- Mesure 3.6 — Améliorer les conditions de vie des populations autochtones.
- Action 3.6.2 — Augmenter le déploiement d'actions de promotion de la santé et de prévention en contexte scolaire visant les populations autochtones.
- Action 3.6.3 — Soutenir le déploiement de projets en aide alimentaire scolaire en milieu autochtone.



Références

- Adelman, S., Gilligan, D. O., Konde-Lule, J., et Alderman, H. (2019). "School feeding reduces anemia prevalence in adolescent girls and other vulnerable household members in a cluster randomized controlled trial in Uganda", *The Journal of nutrition*, 149(4), 659-666.
- Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds.)]. IPCC, Geneva, Switzerland, pp. 35-115, doi: 10.59327/IPCC/AR6-9789291691647
- Association québécoise de la garde scolaire. (2023). *Ecollation*.
Page Web. <https://ecollation.gardescolaire.com/>
- Association québécoise de la garde scolaire. (2023). Page Web. [En ligne] <https://www.gardescolaire.org/outils/en-savoir-plus-sur-le-projet-ecollation/>
- Association québécoise de la garde scolaire. Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends! 40p. [En ligne] https://ecollation.gardescolaire.com/wp-content/uploads/2021/02/AQGS-JGJA-Guide_aide_alimentaire_vf.pdf
- Ateliers cinq épices. (2023). Formation pour animer des ateliers de cuisine-nutrition pour les élèves de 4 à 12 ans. Page Web. <https://www.cinqepices.org/milieu-scolaire>
- Ballard (2013), « Improved nutrition through school food programs », dans *Pediatric Annals*, 42(9), 376-378
- Baril (2008). Les politiques alimentaires en milieu scolaire, Abrégé, 16 p.
- Baril, G. (2008), Les politiques alimentaires en milieu scolaire, Abrégé, 16 p. Institut National de Santé Publique. [En ligne] <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/577885>
- Bathgate et Begley (2011), « It's very hard to find what to put in the kid's lunch' : What Perth parents think about food for school lunch boxes », dans *Nutrition and Dietetics*, 68(1), 21-26
- Bhatia, R., Jones, P., & Reicker, Z. (2011). « Competitive Foods, Discrimination, and Participation in the National School Lunch Program », dans *American journal of public health*, 101, 1380-1386. <https://doi.org/10.2105/AJPH.2011.300134>
- Boivin-Deroy, E. (2022), « Circuits alimentaires courts et de proximité impliquant le milieu institutionnel : facteurs d'accessibilité et conditions de succès pour leur développement et leur pérennisation ». Collectif Récolte. 96 p.
- Bouchard, A.-A., Farah, R., Gagnon, H., Lachance, B., Lesage, D., Mongeau, L. et Pageau, M. (2010). *Vision de la saine alimentation*. Québec : La Direction des communications du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec. Repéré le 22 septembre 2022 au <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2010/10-289-06F.pdf>
- Boulianne, M., Després, C., Mundler, P., Parent, G., et Provencher, V. (2021). Une approche territorialisée du système alimentaire : Le cas de la grande région de Québec. Université Laval. *Revue canadienne des études sur l'alimentation*, vol 8 no 1 pp-29-48 avril 2021
- Brouillette, M. (2023), « Qu'est-ce qu'on attend pour nourrir nos enfants à l'école ? », dans *La Presse* (20 avril). [En ligne] <https://www.lapresse.ca/debats/opinions/2023-04-20/qu-est-ce-qu-on-attend-pour-nourrir-nos-enfants-a-l-ecole.php>
- Canadian Coalition for Healthy School Food (2021), *School food programs worldwide : lessons for Canada, Interim Report*.



- Carroll, N., Perreault, M., Ma, D., Haines, J. et Guelph Family Health Study. (2022). « Assessing food and nutrition literacy in children and adolescents : A systematic review of existing tools », dans *Public Health Nutrition*, 25(4), 850–865. doi : 10.1017/S1368980021004389
- Centre de recherche de l'UNICEF (2017). « Construire l'avenir : les enfants et les objectifs de développement durable dans les pays riches », Bilan Innocenti 14, Centre de recherche de l'UNICEF – Innocenti, Florence. [En ligne] <https://www.unicef.ca/sites/default/files/2017-06/UNICEF%20Bilan%20Innocenti%2014%20FR.pdf>
- Centre de services scolaires des Rives-du-Saguenay. (2022). Leadership alimentaire. Présentation power point lors du Rendez-vous de l'alimentation scolaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean, 6 octobre 2022.
- Chambers, S., Dundas, R., & Torsney, B (2016). « School and local authority characteristics associated with take-up of free school meals in Scottish secondary schools, 2014 », dans *Contemporary Social Science*, 11(1), 52-63. <https://doi.org/10.1080/21582041.2016.1223871>
- Chassé, G. (2022). Défavorisation matérielle, environnement alimentaire et qualité de l'alimentation selon le statut d'immigration. Mémoire présenté à la Faculté des études supérieures et postdoctorales En vue de l'obtention du grade de M. Sc en nutrition. Département de nutrition. Faculté de médecine. Université de Montréal. 196 p. [En ligne] https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/28284/Chasse_Gabrielle_2022_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- Coalition pour une saine alimentation scolaire (2023). Les programmes d'alimentation scolaire à travers le monde. Leçons à tirer pour le Canada. [En ligne] : <https://www.sainealimentationscolaire.ca/programmesdanslemonde>
- Coalition pour une saine alimentation scolaire, 2023. Page Web : <https://www.sainealimentationscolaire.ca/> [Consulté le 20 février 2023]
- Coalition pour une saine alimentation scolaire. (2022). Les enjeux. Page Web. [En ligne] <https://www.sainealimentationscolaire.ca/les-defis>
- Coalition pour une saine alimentation scolaire. (2022). Les programmes d'alimentation scolaire au Canada et les Objectifs de développement durable. Page Web. [En ligne] <https://www.sainealimentationscolaire.ca/post/les-programmes-d-alimentation-scolaire-au-canada-et-les-objectifs-de-d%C3%A9veloppement-durable>
- Coalition québécoise sur la problématique du poids. (2017). Pour un virage santé à l'école, 10 ans plus tard – Constats et recommandations. [En ligne] https://collectifvital.ca/files/P6-Ecole_sante/Virage-sante-10-ans-plus-tard.pdf?t=1660846900
- Commission EAT-Lancet. (2019). Une alimentation saine issue de production durable. Alimentation Planète Santé. Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet. 32 p. [En ligne] https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf
- Commission scolaire de Montréal, Drolet, M.-P. (2019). Guide de promotion de l'alimentation responsable destiné au personnel de la Commission scolaire de Montréal. 15 p. [En ligne] https://communauteweb.cssdm.gouv.qc.ca/nutrition/wp-content/uploads/sites/16/2019/08/Guide-alimentation-responsable_21-mars-2019.pdf
- CoP-FASG (2021), National and Sub-national Food Systems Multi-Stakeholder Mechanisms : An Assessment of Experiences, 221 p. [En ligne] https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/211018_WWF_One%2520Planet%2520Report_FA_Introduction.pdf
- CQPPa. Coalition québécoise sur la problématique du poids. (2023a). Portrait des dons alimentaires dans les écoles primaires du Québec. Comment comble-t-on la faim des élèves ? [En ligne] https://collectifvital.ca/files/P6-Ecole_sante/Alimentation/2Pager_Dons%20Alimentaires.pdf



- CQPPb. Coalition québécoise sur la problématique du poids. (2023b). Pour de saines habitudes de vie à l'école. [En ligne] https://collectifvital.ca/files/P1-Election/Saines%20habitudes%20de%20vie_v%C6%92.pdf
- Davison KM, Ng E, Chandrasekera U, Seely C, Cairns J, Mailhot-Hall L, Sengmueller E, Jaques M, Palmer J et Grant-Moore J pour Les diététistes du Canada. Promouvoir la santé mentale par la saine alimentation et les soins en nutrition. Toronto : Les diététistes du Canada, 2012. Disponible au : www.dietitians.ca/mentalhealth
- Direction régionale de santé publique de Montréal (2020), Portrait des initiatives de soutien alimentaire dans les écoles publiques montréalaise pour l'année scolaire 2016-2017, 6 p.
- Direction régionale de santé publique, Montréal. (2018). Contributions possibles du réseau de la santé et des services sociaux en soutien aux apprentissages en éducation à la sexualité dans le réseau scolaire. 2p. [En ligne] https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/fichiers/professionnels/DRSP/sujets-a-z/SEXOcllic/Planifier/Fiche-synthese_AgentPivot_29mai2018.pdf
- Équiterre, 2022. la recette clé pour un approvisionnement alimentaire local & écoresponsable dans les institutions du Québec. Des marches à suivre pour un système d'approvisionnement alimentaire plus durable et résilient. Mars 2022. [En ligne] https://communassiette.org/wp-content/uploads/2022/03/Fiche_intro_page_simple.pdf
- Équiterre. (2022). Trousse pédagogique à la soupe!. Page Web. <https://www.equiterre.org/fr/ressources/trousse-pedagogique-a-la-soupe>
- Evans et Mendez Acosta (2021), cité dans WFP (2021), La situation de l'alimentation scolaire en 2020, 268 p.
- Everitt, T., Ward, S., Martin, W., & Engler-Stringer, R. (2022). Proposing a Framework for School Food Program Evaluation in Canada. Canadian Food Studies La Revue Canadienne Des études Sur l'alimentation, 9(3), 147-175. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v9i3.543>
- Fafard St-Germain, A.-A., et Tarasuk, V. (2018). Insécurité alimentaire au Canada. Public Health Nutrition 21, n° 11 (août 2018). [En ligne] <https://doi.org/10.1017/S1368980018000472>.
- FAO. (2023). Alimentation scolaire et nutrition. [En ligne] <https://www.fao.org/school-food/overview/fr/#:~:text=La%20FAO%20travaille%20de%20concert,et%20la%20sant%C3%A9%20pour%20tous;>
- Faught, E. L., Gleddie, D., Storey, K. E., Davison, C. M., et P. J. Veugelers. (2017) « Healthy lifestyle behaviours are positively and independently associated with academic achievement: An analysis of self-reported data from a nationally representative sample of Canadian early adolescents », PLOS ONE, vol. 12, no 7, juillet 2017.
- Burrows, T. L., Whatnall, M. C., Patterson, A. J., et M. J. Hutchesson. (2017) « Associations between Dietary Intake and Academic Achievement in College Students: A Systematic Review », healthcare, vol. 5, no 4, septembre 2017, p. 60.
- Fortier (2019), « Quartiers moins pauvres, repas plus chers pour les élèves », Le Devoir, URL : <https://www.ledevoir.com/societe/education/550453/quartiers-moins-pauvres-repas-plus-chers-pour-les-eleves>
- Forum SAT. (2022). Fiches thématiques forum SAT 2022. [En ligne] <https://forumsat.org/>
- François Fournier (2022). La faim justifie des moyens. S'engager à réduire durablement et à prévenir l'insécurité alimentaire des ménages au Québec, Montréal, Observatoire québécois des inégalités. [En ligne] <https://observatoiredesinegalites.com/wp-content/uploads/2023/08/La-faim-justifie-des-moyens.pdf>
- Galarneau, V. (2020). « Qu'est-ce qu'un système alimentaire durable ? » 17 mars 2020. [En ligne] <https://centdegres.ca/ressources/qu-est-ce-qu-un-systeme-alimentaire-durable>



- Gouvernement du Canada. (2021). Guide alimentaire canadien. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>
- Gouvernement du Canada. (2022, 11 novembre). Document de discussion – Consultations sur l’élaboration d’une politique pancanadienne en matière d’alimentation dans les écoles. [En ligne] <https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/alimentation-ecoles/consultation-alimentation-ecoles/document-discussion.html?fbclid=IwAR1XF0dIAOrLZeCLvUiT01Dq7byLhoRE0HleDaihyXRkebDnLrileLC4o0A;>
- Gouvernement du Québec (2022), Projet de loi n° 12, Loi visant principalement à promouvoir l’achat québécois et responsable par les organismes publics, à renforcer le régime d’intégrité des entreprises et à accroître les pouvoirs de l’Autorité des marchés publics, URL : <https://assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/projets-loi/projet-loi-12-42-2.html> (consulté le 30 mai 2023).
- Gouvernement du Québec, 2023. Gouvernance scolaire. [En ligne] <https://www.quebec.ca/education/prescolaire-primaire-et-secondaire/gouvernance-scolaire/gouvernance-scolaire>.
- Gouvernement du Québec, MAPAQ. (2023) Portraits régionaux de l’agriculture. Page Web. [En ligne] <https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/agriculture/industrie-agricole-au-quebec/portraits-regionaux-agriculture>
- Gouvernement du Québec. (2002). Loi visant à lutter contre la pauvreté et l’exclusion sociale. 20 p. Récupéré sur [file:///C:/Users/Usager/Downloads/GD_Loi-2.pdf]
- Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA). Page Web. <https://guichetguta.ca/>
- Hawthorne, D.L., Neilson, L.J., Macaskill, L.A., Luk, J.M.H., Horner, E.J., Parks, C.A., Salvadori, M.I., Seabrook, J.A., Dworatzek, P.D.N. (2018). Parental Reports of Lunch-Packing Behaviours Lack Accuracy: Reported Barriers and Facilitators to Packing School Lunches. *Can J Diet Pract Res*. 2018 Sep 1;79(3):99-105. doi: 10.3148/cjdp-2018-011.
- Institut de la statistique du Québec. (2022). Principaux indicateurs sur le Québec et ses régions. Page Web. Consulté le 1 juillet 2022. [En ligne] <https://statistique.quebec.ca/fr/vitrine/region/02>.
- Institut National Santé Publique du Québec. (2012). Portrait de l’environnement alimentaire dans les écoles secondaires du Québec. [En ligne] file:///C:/Users/Usager/Downloads/1608_portraitenvironnementalimentecolessecondairesqc-1.pdf
- Institut National Santé Publique du Québec. (2015). L’environnement alimentaire autour des écoles publiques et la consommation de malbouffe le midi par des élèves québécois du secondaire. 24 p. [En ligne] https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2050_environnement_alimentaire_ecoles_publicques.pdf
- Institut National Santé Publique du Québec. (2021). Formation Influencer positivement la santé mentale des jeunes en milieu scolaire. [En ligne] <https://www.inspq.qc.ca/formation/institut/influencer-positivement-sante-mentale-jeunes-milieu-scolaire>
- IPCC, 2023: Sections. In: *Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth. Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds.)]. IPCC, Geneva, Switzerland, pp. 35-115. [En ligne] https://www.ipcc.ch/report/ar6/syr/downloads/report/IPCC_AR6_SYR_LongerReport.pdf
- Kazianga, H., de Walque, D., et Alderman, H. (2014). “School feeding programs, intrahousehold allocation and the nutrition of siblings: evidence from a randomized trial in rural Burkina Faso”, *Journal of Development Economics*, 106, 15-34.



- Kristjansson, B., Petticrew, M., MacDonald, B., Krasevec, J., Janzen, L., Greenhalgh, T., et Welch, V. (2007). "School feeding for improving the physical and psychosocial health of disadvantaged students", Cochrane database of systematic reviews, (1).
- L'Épicerie, Radio-Canada. (2023). Le casse-tête des boîtes à lunch. Segment du 20 septembre 2023. [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/tele/l-epicerie/site/segments/reportage/456198/boite-lunch-ecole-interdiction>
- La marmite éducative. Page Web. <https://www.lamarmiteeducative.ca/fr/>
- LAB-École. (2023). Dir. Laflamme, D. Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école. 56 p. [En ligne] https://www.lab-ecole.com/wp-content/uploads/2023/04/Lab-Ecole_Cultiver-cuisiner-manger_2023_Spread.pdf
- Lambert- De Francesch, J. (2021). Littératie en nutrition, attitude environnementale et satisfaction de manger sainement : étude des déterminants de l'alimentation saine et durable chez le mangeur moderne. Mémoire présenté en vue de l'obtention du grade de maîtrise ès sciences (M. Sc.). Sciences de la gestion. HEC MONTRÉAL. [En ligne] https://biblos.hec.ca/biblio/memoires/lambert_de_francesch_jessica_m2021.pdf
- Leos-Urbel, J., Schwartz, A. E., Weinstein, M., & Corcoran, S. (2013). « Not just for poor kids: The impact of universal free school breakfast on meal participation and student outcomes », dans *Economics of Education Review*, 36, 88-107. <https://doi.org/10.1016/j.econedurev.2013.06.007>
- Merle, V. (2022). Les Projets Alimentaires de Territoires (PAT), pour développer l'approvisionnement en produits durables et de qualité des restaurants collectifs des territoires. Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. Ma Cantine. [En ligne] <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/23/>
- Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, France. (2021). Coalition sur les cantines scolaires, partage d'expérience et de bonnes pratiques, 8 p. [En ligne] https://onu-rome.delegfrance.org/docrestreint/api/688/dc61d2fc8776b080bd6df5ec55e164f6901515b1/pdf/2109_sommetalimentation_bro-2.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2018). Politique bioalimentaire 2018-2025—Alimenter notre monde. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1549643501
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, (2020a). Pour une alimentation locale dans les institutions publique. Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois.
- Ministère de l'agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, (2020). Le Bottin : Consommation et distribution alimentaires en chiffres | ÉDITION 2020. [En ligne] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, (2022). Le Bottin : Consommation et distribution alimentaires en chiffres | ÉDITION 2022. [En ligne] https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_consommation_distribution.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2018). Politique Bioalimentaire 2018-2025 Nourrir notre monde. 108 p. [En ligne] https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2021a). Politique bio alimentaire 2018-2025. Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la politique bioalimentaire partenaires, ministères et organismes, Édition 2021. 79 p. [En ligne] https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire-planaction2021_MAPAQ.pdf



- Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE). (2023). Favoriser le développement de l'économie sociale. Page Web. [En ligne] <https://www.quebec.ca/entreprises-et-travailleurs-autonomes/aide-financiere/developpement-economique/economie-sociale/organismes>
- Ministère de l'Éducation du Québec (MEQ). (2021). Mesure 15012 : Aide alimentaire, Document d'information complémentaire, 2021. [En ligne] www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/PSG/ress_financieres/rb/mesure-15012.pdf.
- Ministère de l'Éducation du Québec (MEQ). (2021). Mesure 15012 AIDE ALIMENTAIRE Document d'information complémentaire. 26 p. [En ligne] https://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/PSG/ress_financieres/rb/mesure-15012.pdf
- Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MELS). (2021). Indices de défavorisation 2020-2021 des écoles publiques. Consulté le 18 juin 2022. Page Web. [En ligne] <http://www.education.gouv.qc.ca/references/indicateurs-et-statistiques/indices-de-defavorisation/>
- Ministère de l'Éducation du Québec (MEQ). (2023). Page Web. <https://www.quebec.ca/gouvernement/ministere/education>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2016). Politique gouvernementale de prévention en santé. [En ligne] <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2016/16-297-08W.pdf>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2022). Plan d'action interministériel (PAI) 2022-2025. [En ligne] <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2022/22-297-05W.pdf>
- Mirtcheva, D., & M Powell, L. (2009), « Participation in the National School Lunch Program: Importance of School-Level and Neighborhood Contextual Factors », dans The Journal of school health, 79, 485-494. <https://doi.org/10.1111/j.1746-1561.2009.00438.x>
- Moubarac et al. (2014), « Processed and ultra-processed food products : Consumption trends in Canada from 1938 to 2011 », dans Canadian Journal of Dietetic Practice and Research, 75(1), 15-21
- Moubarac et al. (2017), « Consumption of ultra-processed foods predicts diet quality in Canada » dans Appetite, 108, 512-520.
- Muthuswamy, E. (2012). Feeding our Future: First and Second Year Evaluation [Évaluation de programme]. Consulté à l'adresse Research & Information Services, Toronto District School Board (TDSB). Page Web. [En ligne] <https://www.tdsb.on.ca/Portals/0/Elementary/docs/SupportingYou/EvaluationFOFProgram19Mar12.pdf>
- Muzzo, L. (2019). Portrait des mesures alimentaires en milieu scolaire primaire et secondaire à Montréal [Rapport de stage en vue de l'obtention du grade de maîtrise]. Montréal : École de santé publique de l'Université de Montréal (ESPUM). [En ligne] https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/fichiers/professionnels/DRSP/sujets-a-z/Saine_alimentation/Feuillet_ISA_eushv_cjb.pdf
- Neilson, J., & Stanfors, M. (2014). It's about time! Gender, parenthood, and household divisions of labor under different welfare regimes. Journal of Family Issues, 35(8), 1066-1088. <https://doi.org/10.1177/0192513X14522240>
- Office of Nutrition Policy and Promotion, (2007). « Canadian community health survey », dans Cycle 2.2, Nutrition (2004) income-related household food security in Canada, Health Canada.
- Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S.E., Egeland, B., Amdam, G.V., Schjøll, A., Pachucki, M.C., Rozin, P., Stein, J., Lengard Almlí, V., Van Kleef, E. (2017) Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. Crit Rev Food Sci Nutr. 2017 Dec 12;57(18):3942-3958. doi: 10.1080/10408398.2016.1197180.



- Parenteau, A. (2023) Le système alimentaire scolaire : l'approvisionnement durable comme voie d'amélioration. Projet d'intervention. Programme de maîtrise sur mesure en sécurité alimentaire. 9p. Non publié.
- Perrault, J. (2022). L'Épicerie, reportage Un programme alimentaire national pour le bien-être des enfants. Radio-Canada.ca. Consulté le 18 juin 2022. [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1864119/programme-aide-alimentaire-primaire-insecurite>.
- Perreault (2022). Littérature alimentaire : c'est l'affaire de tous ! Présenté à la Table québécoise sur la saine alimentation (29 septembre). Non publié.
- Plante, C., Rochette, L., et Blanchet, L. (2019). Les apports et les sources alimentaires de sucre, de sodium et de gras saturés chez les Québécois. (Collection : Regard sur l'alimentation des Québécois. Numéro 2). Québec : Institut national de santé publique du Québec. Québec. Repéré le 22 septembre 2022 au <https://bit.ly/3qX4ESr>
- Plourde, A. (2023). Un programme universel d'alimentation scolaire pour le Québec. État des lieux, bienfaits et estimation des coûts. Institut de recherche et d'informations socioéconomiques.
- Powell, C., S. Walker, S. Chang, S. Grantham-McGregor (1998), "Nutrition and education : a randomized trial of the effects of breakfast in rural primary school children", *The American Journal of Clinical Nutrition*, 68(4), 873-879.
- PROOF, 2022. [En ligne] <https://proof.utoronto.ca/2023/new-data-on-household-food-insecurity-in-2022/>, (Consulté le 12 juillet 2023).
- Pulimeno, M., Piscitelli, P., Colazzo, S., Colao, A., & Miani, A. (2020). School as ideal setting to promote health and wellbeing among young people. *Health promotion perspectives*, 10(4), 316-324. <https://doi.org/10.34172/hpp.2020.50>
- Pullman, M. et Wu, Z. (2021). *Food Supply Chain Management : Building a Sustainable Future*. Second Edition. Routledge.
- Raine, K. , McIntyre, L., et Dayle, J. (2003). The failure of charitable school- and community-based nutrition programmes to feed hungry children, *Critical Public Health*, 13:2, 155-169, [En ligne] <https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/0958159031000097634?needAccess=true>
- Rasali, D., Zhang, R., Kamaljeet, G., Gustin, S. et Hay I. D. (2016), Priority health equity indicators for British Columbia : Selected indicators report executive summary. 110 p. [En ligne] http://www.bccdc.ca/pop-public-health/Documents/Priority%20health%20equity%20indicators%20for%20BC_selected%20indicators%20report_2016.pdf
- Réseau québécois pour la réussite éducative (2023), « Ce qui influence la persévérance scolaire ». [En ligne] : <http://journeesperseverancescolaire.com/fr> (consulté le 20 février)
- Roberts, G., Grimes, K. (2011). Return on Investment : Mental Health Promotion and Mental Illness Prevention, Canadian Policy Network at the University of Western Ontario. [En ligne] https://cpa.ca/docs/File/Practice/roi_mental_health_report_en.pdf
- Rojas, A., Valley, W., Mansfield, B., Orrego, E., Chapman, G.E., Harlap, Y. (2011). Toward Food System Sustainability through School Food System Change: Think&EatGreen@School and the Making of a Community-University Research Alliance. *Sustainability*. 2011; 3(5):763-788. <https://doi.org/10.3390/su3050763>
- Roustit et al. (2010), « Perceptions of child nutrition programs : The voices of children, parents, volunteers, program coordinators and educators », dans *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 2(4), 47-65



- Roustit, C., Hamelin, A.-M., Grillo, F., Martin, J., & Chauvin, P. (2010). Food Insecurity : Could School Food Supplementation Help Break Cycles of Intergenerational Transmission of Social Inequalities? *Pediatrics*, 126(6), 1174. <https://doi.org/10.1542/peds.2009-3574>
- Ruetz et McKenna (2021), « Characteristics of Canadian school food programs funded by provinces and territories », dans *Canadian Food Studies*, Vol. 8, N° 3, p. 70-106
- Russell, J., Dwyer, J., A. Macaskill, L., Evers, S., Uetrecht, C. et Dombrow, C. (2008), « Perceptions of child nutrition programs : The voices of children, parents, volunteers, program coordinators and educators », dans *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 2(4), 47-65. [En ligne] <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19320240802032453>
- School meals coalition. (2023). A healthy meal every day for every child. [En ligne] <https://schoolmealscoalition.org/>.
- SCHULTZ, D. J., (2014) « Food swamps, unhealthy food access and moving beyond personal responsibility », *Huffpost*, 24 mars 2014. [En ligne] https://www.huffpost.com/entry/food-swamps-unhealthy-foo_b_4632942
- Shankar, P., Chung, R., & Frank, D. A. (2017). Association of Food Insecurity with Children's Behavioral, Emotional, and Academic Outcomes : A Systematic Review. *Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics*, 38(2). [En ligne] https://journals.lww.com/jrnldb/Fulltext/2017/02000/Association_of_Food_Insecurity_with_Children_s.6.aspx
- Slater, J., Falkenberg, T., Rutherford, J. et Colatruglio, S. (2018), « Food literacy competencies : A conceptual framework for youth transitioning to adulthood », dans *International Journal of Consumer Studies*, 42(5), 547-556. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12471>
- Snilstveit, B., Stevenson, J., Phillips, D., Vojtkova, M., Gallagher, E., Schmidt, T. et Eyers, J. (2015). "Interventions for improving learning outcomes and access to education in low-and middle-income countries : a systematic review". *3ie Systematic Review*, 24.
- Table sécurité alimentaire Gaspésie Îles de la Madeleine (TSAIGIM). (20-22). Colloque sur la sécurité alimentaire en Gaspésie et Îles de la Madeleine. 18-19 octobre 2022, Gaspé.
- Tablee des chefs. (2023). Page Web. <https://www.tableedeschefs.org/fr/>
- Tarasuk, V., Mitchell, A., & Dachner, N. (2016). L'insécurité alimentaire des ménages au Canada. Consulté à l'adresse Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF) website : <https://proof.utoronto.ca/wp-content/uploads/2016/05/Ins%C3%A9curit%C3%A9-alimentaire-des-m%C3%A9nages-au-Canada-2014.pdf>
- Université de Sherbrooke. (2023). Système d'information scolaire. Consulté le 3 juillet 2023. Récupéré au https://www.usherbrooke.ca/fasap/recherche/expertises-laboratoires-et-projets/sis?ADMCMDD_prev=IGNORE
- Vanderlee L, Goorang S, Karbasy K, Schermel A, L'Abbe M. (2017). Creating healthier food environments in Canada : Current policies and priority actions – Quebec report. Toronto ; University of Toronto. [En ligne] https://labbelab.utoronto.ca/wp-content/uploads/2017/12/FoodEPI_QC_Report_WEB-FINAL.pdf
- Vivre en ville (2015). « Système alimentaire durable », *Collectivitesviables.org*, Vivre en Ville, janvier 2015. [En ligne] <https://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>
- Vivre en ville. (2014). *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités*, 141 p. (coll. Outiller le Québec, n°6). [En ligne] https://vivreenville.org/media/387008/VillesNourricieres_extrait_BR.pdf
- Williams, P. G. (2014). « The Benefits of Breakfast Cereal Consumption : A Systematic Review of the Evidence Base », *Advances in Nutrition*, vol. 5, no 5, septembre 2014, p. 636S-673S



World food program (ONU). (2021). La situation de l'alimentation scolaire en 2020, 268 p.

[En ligne] <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000124232/download/>

World food Program. (2021). La situation de l'alimentation scolaire en 2020, 268 p.

[En ligne] <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000124245/download/>

Zhong, A., Yin, L., O'Sullivan, B., Ruetz, A. (2023). Historical lessons for Canada's emerging national school food policy: an opportunity to improve child health. Research, Policy and Practice. Health Promotion and Chronic Disease Prevention in Canada. Vol 43, No 9, September 2023. [En ligne] <https://www.canada.ca/content/dam/phac-aspc/documents/services/reports-publications/health-promotion-chronic-disease-prevention-canada-research-policy-practice/vol-43-no-9-2023/historical-lessons-canada-emerging-national-school-food-policy-opportunity-improve-child-health.pdf>

Portrait Montréal

(GT SAMa) Conseil du système alimentaire montréalais. (2021). Compte-rendu, groupe de travail sur l'accès au marché. 14 décembre 2021. 4 p. Document interne.

(GT SAMb) Conseil du système alimentaire montréalais. (2021b). Compte-rendu, groupe de travail sur l'insécurité alimentaire : Rencontre spéciale sur l'aide alimentaire en milieu scolaire. 27 mai 2021. 10 p. Document interne.

Centre de service scolaire de Montréal. (2023) Politique pour une saine alimentation. Page Web. [En ligne] <https://communauteweb.cssdm.gouv.qc.ca/nutrition/politique-pour-une-saine-alimentation-au-cssdm/>

Centre de services scolaire de Montréal. CSDM fonctionnement nutrition. Page Web. Consulté le 13 juin 2022. <https://www.cssdm.gouv.qc.ca/formation-jeunes/nutrition-services-alimentaires/>

Centre de services scolaires de la Pointe-de-l'Île . Page Web Services alimentaires. Consulté le 16 juin 2022. [En ligne] <https://csspi.gouv.qc.ca/parents-eleves/services/services-alimentaires>

Comité de gestion de la taxe scolaire. Taxe scolaire Montréal. Page Web. Consulté le 16 juin 2022. [En ligne] <https://cgtsim.qc.ca/education-en-milieus-defavorises/>

Commission scolaire de Montréal. (2019). Plan Vert 2019-2025. [En ligne] <https://www.cssdm.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/Plan-vert-2019-2025.pdf>

Commission scolaire English-Montreal. Page Web. Consulté le 16 juin 2022. <https://www.emsb.qc.ca/csem/ecoles/transport-et-fonctionnement/installations>.

Commun'assiette. (n.d.) Portrait du secteur alimentaire en milieu scolaire. Blog. Communication, Basta. Consulté le 18 juin 2022. [En ligne]. <https://communassiette.org/scolaire/portrait-du-secteur-alimentaire-en-milieu-scolaire/>

Conseil du système alimentaire montréalais. (2018). Plan d'action intégré 2020-2022. Document interne.

Conseil du système alimentaire montréalais. (2023). Demi-journée sur l'alimentation scolaire. Événement tenu le 19 octobre 2023, au cœur des sciences de l'UQAM.

Dupéré-Poundja, M., Scherer, K. et Duchemin, E. (2022). Portrait des jardins pédagogiques des écoles montréalaises en 2022, Laboratoire sur l'agriculture urbaine, 29p.

Fafard St-Germain, Andrée-Anne, et Valerie Tarasuk. « Insécurité alimentaire au Canada ». Public Health Nutrition 21, n° 11 (août 2018) : 2065-78. <https://doi.org/10.1017/S1368980018000472>.



Gamache, S., Boonefaes, E., Perron, J. (2021). Accès universel à une offre de qualité au Québec- Actions, besoins et collaborations intersectorielles. Groupe de travail sur l'accès universel à une offre alimentaire de qualité, Table québécoise de saine alimentation. Corsaire design | communication | Web. 125p. [En ligne] https://tqsa.ca/attachments/b8f05288-27b7-49a1-81c6-8ecb9e92eb74/Rapport_AccesOffreQualite_TQSA_17juin2021.pdf?h=bf0de2c07bd1d54934082e15b97aaea9

Le Grand Potager. Page Web. [En ligne] <https://www.alternatives.ca/reseau/grand-potager/>

Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (2021). Indices de défavorisation 2020-2021. Consulté le 18 juin 2022. Page Web. [En ligne] <http://www.education.gouv.qc.ca/references/indicateurs-et-statistiques/indices-de-defavorisation/>

Torres, J. (n.d). Une ville pour jouer : Outiller les acteurs de la structure municipale montréalaise dans la création d'environnements propices au jeu. Centre de recherches interdisciplinaires en études montréalaises CRIEM. 25 p. Document interne

Ville de Montréal. (2021). Plan solidarité, équité et inclusion 2021-2025 : pour ne laisser personne derrière. 32 p. Consulté le 13 juin 2022. [En ligne] https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/plan_solidarite_equite_et_inclusion.pdf

Ville de Montréal. (2021). Stratégie d'agriculture urbaine 2021-2026. 21 p. Consulté le 13 juin 2022. [En ligne] https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/vdm_strategie_agriculture_urbaine.pdf

Portrait Outaouais

Affaires municipales et Habitation Québec. (2022). Région administrative 07 : Outaouais. Récupéré sur https://www.mamh.gouv.qc.ca/fileadmin/publications/organisation_municipale/cartotheque/Region_07.pdf

Alliance alimentaire Papineau. (s.d.). Services et projets. Récupéré sur <http://www.alliancealimentairepapineau.com/services-projets/>

Ateliers cinq épices. (s.d.). Les Ateliers cinq épices... C'est bien plus que cuisiner ! Récupéré sur <https://www.cinqepices.org/a-propos>

Banques alimentaires du Québec. (2022). Bilan faim 2022. Récupéré sur <https://www.moissonoutaouais.com/portrait-de-la-faim/>

Banque alimentaire Petite-Nation. (2022). Rapport d'activités 2021-2022. Document interne.

Boursier, Y. (2022, juillet 10). Du financement pour la mise en place de ce projet signature. Récupéré sur L'info de la Basse-Lièvre : <https://infodelabasselievre.ca/en-vedette/2022/07/10/du-financement-pour-la-mise-en-place-de-ce-projet-signature/>

Centre alimentaire d'Aylmer. (2022). Rapport annuel 2021-2022. Récupéré sur https://www.centrealimentaireaylmer.org/uploads/1/1/6/0/116063049/2021-2022_rapport_annuel_caa_fr.pdf

Centre de service scolaire des Draveurs . (2018, 02 26). Politique sur les saines habitudes de vie. Récupéré sur https://www.cssd.gouv.qc.ca/application/files/2715/9252/6209/54-10-01-Politique-Politique_sur_les_saines_habitud.pdf

Chénier, Fortin, Ouellet St-Denis, & Parenteau. (2011). Projet Urbanisme et environnement alimentaire autour des écoles un projet innovateur pour la Ville de Gatineau. Dossier argumentaire et Pistes de solutions. Déposés au Maire et conseillers municipaux de la Ville de Gatineau. Mars 2011. 23 p. Document interne.

Chénier, L., Fortin, N., Ouellet St-Denis, V., & Parenteau, M. (2011). Dossier argumentaire et pistes de solutions - Projet Urbanisme et environnement alimentaire autour des écoles - un projet innovateur pour la Ville de Gatineau. Document interne



- CISSS de l'Outaouais et Table de développement social de Gatineau. (2019). Portrait du soutien alimentaire dans les écoles sur le territoire de Papineau. Présentation power point. 29 janvier 2019. Document interne.
- CISSS de l'Outaouais. (2018). Programme de subvention en sécurité alimentaire. Récupéré sur <https://ciyss-outaouais.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2018/01/document-dinformation-PSSA-2018-2021.pdf>
- Comité PACRÉ - Table de développement social Papineau. (2020). Plan d'action concerté en réussite éducative 2020-2021. Récupéré sur <https://mrcpapineau.com/wp-content/uploads/2021/05/plan-daction-comite-reussite-educative-et-perseverance-scolaire.pdf>
- Comité régional des partenaires de l'Enquête EN FORME - Outaouais . (s.d.). Portrait de l'activité physique et de l'alimentation des jeunes de la table de concertation - Table de développement social des Collines-de-l'Outaouais. Document interne.
- Comité régional des partenaires de l'Enquête EN FORME - Outaouais (2018). Portrait de l'activité physique et de l'alimentation des jeunes de la région de l'Outaouais. Collecte de données auprès des jeunes. 40 p. Document interne.
- CSS au Coeur-des-Vallées. (2018, novembre 14). Politique sur les saines habitudes de vie. Récupéré sur https://www.cssc.gov.qc.ca/application/files/1315/9924/4651/5221-11-01_politique_saines_habitudes_de_vie_14nov2018.pdf
- CSS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais. (2019, février 27). Politique sur les saines habitudes de vie. Récupéré sur https://www.csshbo.gouv.qc.ca/application/files/7016/0045/8208/RE-02.00_-_Politique_sur_les_saines_habitudes_de_vie.pdf
- CSS des Portages-de-l'Outaouais. (2018, février 14). Politique favorisant une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. Récupéré sur <https://www.csspo.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2018/04/O2-04-20-politique-Alimentation.pdf>
- Cuisines collectives de Gatineau. (s.d.). Collation pour toutes et tous. Récupéré sur <https://cuisinescollectivesgatineau.ca/collation-pour-tous/>
- Défi Ose-entreprendre. (2022). Lauréat local 2022 - Volet Scolaire. Récupéré sur <https://www.osentreprendre.quebec/Resources/pdf/2021-22-Defi-OSEntreprendre-Laureats-locaux-SCO-VF.html>
- Dîner pour mieux apprendre. (2022, octobre 22). Aidez un enfant à réussir - Campagne de financement annuelle 2022-2023. Récupéré sur Facebook : <https://www.facebook.com/photo/?fbid=126094236901782&set=pb.100085036171359.-2207520000>.
- Direction de santé publique Outaouais (2023). Portrait sommaire de santé de la population. Réseau local de services des Collines-de-l'Outaouais. Période pré-pandémique. Centre intégré de santé et de services sociaux de l'Outaouais. Outaouais, 2023. 36 p. [En ligne] https://ciyss-outaouais.gouv.qc.ca/wp-content/uploads/2023/06/Portrait-sommaire-de-letat-de-sante-de-la-population-avant-la-pandemie-de-la-COVID-19-RLS-des-Collines_Mars-2023.pdf
- Evametric. (2020, novembre 20). Portrait du système alimentaire durable de l'Outaouais. Récupéré sur <http://saineshabitudesoutaouais.com/wp-content/uploads/2021/11/Portrait-systeme-alimentaire-durable-en-Outaouais-2020-vfc.pdf>
- Gould, A. (2011). Évaluation de l'accès à une alimentation saine : un portrait de l'environnement alimentaire en lien avec la défavorisation sociale et matérielle à Gatineau, Québec. Rapport de stage présenté pour obtenir le grade de Maître ès sciences Études Urbaines Programme offert conjointement par l'INRS et l'UQAM. 93 p. Document interne.



- Observatoire des tout-petits. (2022). Comment se portent les tout-petits en Outaouais ? Portrait 2021. Montréal, Québec : Fondation Lucie et André Chagnon.
- Observatoire du développement de l'Outaouais. (2021). L'Outaouais sous la loupe, Janvier-Février 2021. Récupéré sur <https://odooutaouais.ca/wp-content/uploads/2021/01/ODO-infolettre-Janvier-2021-v1.5-1.pdf>
- Parent, F.-A. (2022, octobre 21). Le Centre de valorisation des aliments franchit une étape charnière. Récupéré sur CHGA 97.3 : <https://www.chga.fm/le-centre-de-valorisation-des-aliments-franchit-une-etape-charniere/>
- Robitaille, É., Paquette, M.-C., Cutumisu, N., & Lalonde, B. (2015). L'environnement alimentaire autour des écoles publiques et la consommation de malbouffe le midi par des élèves québécois du secondaire. Institut national de santé publique du Québec. [En ligne] https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2050_environnement_alimentaire_ecoles_publiques.pdf
- St-Arnaud & McDougall-Gagnon, 2022. Portrait du soutien alimentaire dans les écoles sur le territoire des Collines. Direction de santé publique de l'Outaouais. présentation power point. Mars 2022. Document interne.
- St-Arnaud, C., & McDougall-Gagnon, A.-A. (2022). Portrait du soutien alimentaire dans les écoles sur le territoire des Collines. Direction de la santé publique de l'Outaouais. Document interne
- Statistique Canada. (s.d.). Profil du recensement, Recensement de la population de 2021. Récupéré sur Statistique Canada : <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2021/dp-pd/prof/details/page.GENDERlist=1,2,3&STATISTIClist=1&HEADERlist=0&DGUIDlist=2021S05002460&SearchText=Outaouais>
- Table de développement social et communautaire de l'Outaouais. (2021). Planification stratégique intégrée (PSI) et plans d'action. Récupéré sur https://drive.google.com/file/d/1ZNwPzRhCLq1s41EuO6ZBtUy5qvPAI_T/view
- Table de développement social Papineau. (s.d.). Plan d'action 2020-2023 - Comité sur la sécurité alimentaire et la saine alimentation. Récupéré sur <https://mrcpapineau.com/wp-content/uploads/2021/04/20-23-pa-comite-sa.pdf>
- Table Éducation Outaouais. (2021). Portrait de la réussite éducative en Outaouais - Édition février 2021. Récupéré sur https://tableeducationoutaouais.org/wp-content/uploads/2021/02/Portrait_RE_TEO_Vfinale.pdf
- Table éducation Outaouais. (2021). Portrait de la réussite éducative en Outaouais. Édition février 2021. [En ligne] https://tableeducationoutaouais.org/wp-content/uploads/2021/02/Portrait_RE_TEO_Vfinale.pdf

Portrait Lanaudière

- 100 degrés. (2019). Maski Récolte : sauver les beaux gros légumes. 18 novembre 2019. [En ligne] <https://centdegres.ca/ressources/alimentation-locale-les-petits-ambassadeurs-a-la-conquete-du-quebec>
- 100 degrés. (2022). Alimentation locale : les petits ambassadeurs à la conquête du Québec. 2 février 2022. [En ligne] <https://centdegres.ca/ressources/alimentation-locale-les-petits-ambassadeurs-a-la-conquete-du-quebec>
- 211 grand Montréal. (n.d.). Répertoire des ressources communautaires. Lanaudière. [En ligne] <https://www.211qc.ca/action/211/lanaudiere-fr.pdf>
- Centre d'action bénévole communautaire de la Matawinie. (2020). Chertsey, Village nourricier. 42 p. [En ligne] <https://ccbm.qc.ca/wp-content/uploads/2020/04/Guide-Chertsey-Village-nourricier.pdf>
- Comité régional pour la valorisation de l'éducation. (n.d.). Radar Lanaudois de la réussite éducative ; Effectifs scolaires 2020-2021. 10 p. [En ligne] <file:///C:/Users/Usager/Downloads/document.pdf>



- Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière. (2023). Les petits ambassadeurs. Page Web. [En ligne] <https://cdbl.ca/les-petits-ambassadeurs/>
- Conseil régional de l'environnement de Lanaudière. (2018) 1,2,3...trilage!. Page Web. [En ligne] https://fichiers.crelanaudiere.ca/Affiche_triage_8,5x11_20161018.pdf
- Écollation. (2023). Page Web. [En ligne] Écollation
- Gouvernement du Québec. (2017). Projet de loi n o 102 (2017, chapitre 4) Loi modifiant la Loi sur la qualité de l'environnement afin de moderniser le régime d'autorisation environnementale et modifiant d'autres dispositions législatives notamment pour réformer la gouvernance du Fonds vert. Sanctionné le 23 mars 2017 [En ligne]: https://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_client/lois_et_reglements/LoisAnnuelles/fr/2017/2017C4F.PDF
- Institut de la statistique du Québec. (2006). Portrait sociodémographique et socioéconomique de Lanaudière. 70 p. [En ligne] https://bdso.gouv.qc.ca/docs-ken/multimedia/PBO1662FR_PortraitSociodemographiqueLanaudiereH00F00.pdf
- Institut national de santé publique. (2018) Nutrition, activité physique, poids. Veille scientifique. Mars 2018, vol. 6, n° 1. [En ligne] https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/bulletins/veillenapp_mars2018_v6-no1.pdf
- La Cantine pour tous. Page Web. [En ligne] <https://lacantinepourtous.org/accueil/projets/la-cantine-dans-les-ecoles/>
- Les Collatines. Page Web. [En ligne]. <http://lescollatines.com/mission/>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux en collaboration avec l'Institut national de santé publique du Québec (2016). La santé de la population : portrait d'une richesse collective, [Sixième rapport national sur l'état de santé de la population du Québec], 86 p. [En ligne] https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1451_PortEnvBatiEnvServicesOutilAnalAmeHV.pdf
- Moisson Lanaudière. (2020). Rapport annuel. 32 p. [En ligne] https://www.moissonlanaudiere.org/Documents/rapport_annuel_2020.pdf
- Moisson Lanaudière. (2023). Distribution. Page Web. [En ligne] <https://www.moissonlanaudiere.org/Pages/distribution.htm>
- Nourrir Lanaudière. (2015). Diagnostic complet du marché institutionnel lanaudois 2015. Document interne
- Nourrir Lanaudière. (2020) Ensemble vers un système alimentaire durable lanaudois 2020-2021. Document interne
- Table des préfets. (2023). Page Web. [En ligne] <https://www.prefetslanaudiere.com/la-demarche>

Portrait Saguenay-Lac-Saint-Jean

- 100 degrés. (2022) « Petits ambassadeurs : mailler les services de garde et le monde bioalimentaire. 14 juin 2022. Consulté le 21 juillet 2022. [En ligne] <https://centdegres.ca/ressources/petits-ambassadeurs-mailler-les-services-de-garde-monde-bioalimentaire>
- Ambassade Boréale. (2019). État des connaissances sur la typicité boréale. 64 p. Document interne
- Arth, E., Bélanger-Simard, C.-A., Belley, S., Clouston, M.-C., Habel, C., Lapierre, R., Rivard, J. et Simard, M., (2022). Portrait de la santé et du bien-être de la population du Saguenay-Lac-Saint-Jean : situation avant la pandémie de COVID-19. 47 p. [En ligne] <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/4560754>



- Benoit, C. (2022). Proposition au CRRASA CCLF- Modèle logique de cuisines au SLSJ. Vidéo présentation. [En ligne] <https://www.youtube.com/watch?v=BZ7O5sDsdX4>.
- Borée. (2021). Plan stratégique 2021-2026 visant l'augmentation de l'autonomie alimentaire régionale. 19 p. [En ligne] <https://boree.ca/wp-content/uploads/2021/06/Plan-strate%CC%81gique-Autonomie-alimentaire-Bore%CC%81e.pdf>
- Borée. (2021b) Présentation du modèle logique du projet Mise en place d'un réseau public-privé de cuisines collaboratives de conditionnement et de transformation au SLSJ dans la visée de mettre en lumière les opportunités de son développement accéléré. 2p. Document interne.
- Borée. (2020). Charte pour une alimentation durable au Saguenay-Lac-Saint-Jean. 15 p. [En ligne] https://boree.ca/wp-content/uploads/2020/01/Charte_Bor%C3%A9e-2020.pdf
- Centre de services scolaires de la Jonquière. (2007). Politique relative à l'alimentation en milieu scolaire et à la promotion de saines habitudes alimentaires. 4 p. Document interne
- Centre de services scolaires des Rives-du-Saguenay. Leadership agroalimentaire (2022). Éducation alimentaire durable. Présentation power point. 6 octobre 2022, Rendez-vous de l'alimentation scolaire au SLSJ. Document interne
- Centre de services scolaires Dolbeau-Mistassini. Politique alimentaire. Document interne
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean. (2018). Collations en milieu scolaire. Synthèse des discussions – nutritionnistes Saguenay—Lac-Saint-Jean. 2p. [En ligne] https://docs.google.com/document/d/1FEy7rGx5FM_vu-U6hCjrqEEsxiuODs1M/edit
- Clouston, M.-C. (2019). Le rapport sur l'insécurité alimentaire (perceptions des intervenants). Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean et Direction de santé publique Saguenay-Lac-Saint-Jean. [En ligne] <http://collections.banq.qc.ca/ark:/52327/4126105>.
- Clouston, M.-C. (n.d). Quelques données sur l'alimentation (primaire/secondaire). 11 p. Document interne
- Club des petits déjeuners. (2022). Présentation du projet Salsa. Présentation power point. 6 octobre 2011, Rendez-vous de l'alimentation scolaire au SLSJ. Document interne.
- Commission scolaire des Rives-du-Saguenay. (2019). Politique pour une saine alimentation. 8 p. Document interne
- Commission scolaire du Lac-Saint-Jean. (2008). Politique locale pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. 4p. Document interne
- Commission scolaire du Pays-des-Bleuets. (2009). Politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. 7p. Document interne.
- Commission scolaire du Pays-des-Bleuets. (2021). Portrait des programmes d'alimentation scolaire CSS Pays-des-Bleuets. 2 p. Document interne.
- Desjardins, F. (2022). Enjeux, défis et pratiques des programmes d'alimentation scolaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Université du Québec à Chicoutimi. Présentation power point. 6 octobre 2022, Rendez-vous de l'alimentation scolaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Document interne.
- Direction régionale de santé publique, Saguenay-Lac-Saint-Jean (2018). Portrait des habitudes alimentaires de la population régionale. Vers une alimentation durable pour tous; des données pour alimenter la réflexion. 26 p. [En ligne] https://santesaglac.gouv.qc.ca/medias/2018/11/DSP_Portrait_alimentation_mars_032018.pdf



- En mouvement Saguenay-Lac-Saint-Jean. (2021). Lancement officiel de la charte d'engagement des saines habitudes de vie des services éducatifs à la petite enfance. Communiqué de presse. Document interne.
- ITHQ. (2016). Une subvention du MAPAQ pour un projet de valorisation de l'achat local. Consulté le 21 juillet 2022. [En ligne] <https://www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/actualites/article/une-subvention-du-mapaq-pour-un-projet-de-valorisation-de-lachat-local/>.
- Larivière-Lajoie, A.-A. (n.d) Le contexte du dîner dans les écoles primaires du Québec: Élaboration d'un outil d'autodiagnostic de la qualité des locaux utilisés pour les repas en soutien aux saines habitudes de vie. Mémoire. Université Laval. 257 p. [En ligne] <file:///C:/Users/Usager/Downloads/33306.pdf>
- Loiselle, V. (n.d.). Résultats de la cartographie des acteurs en alimentation durable. Borée. 12p. Document interne.
- Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie. (2023). Saguenay-Lac-Saint-Jean / Structure économique – MEI. Page Web. Consulté le 11 juillet 2022. [En ligne] <https://www.economie.gouv.qc.ca/pages-regionales/saguenay-lac-saint-jean/portrait-regional/structure-economique/#c91803>.
- Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (2021). Indices de défavorisation 2020-2021. Consulté le 18 juin 2022. Page Web. [En ligne] <http://www.education.gouv.qc.ca/references/indicateurs-et-statistiques/indices-de-defavorisation/>
- Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2022). Vision de la saine alimentation - Professionnels de la santé – MSSS. Page Web. Consulté le 8 juillet 2022. [En ligne] <https://www.msss.gouv.qc.ca/professionnels/promotion-de-la-sante/vision-de-la-saine-alimentation/>.
- Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation (MAMAH). (2022). Saguenay-Lac-Saint-Jean. Région 02. Page Web. Consulté le 1^{er} juillet 2022. [En ligne] <https://www.mamh.gouv.qc.ca/organisation-municipale/organisation-territoriale/regions-administratives/saguenay-lac-saint-jean/>
- Observatoire des réalités familiales du Québec. 02 – Saguenay-Lac-Saint-Jean. Consulté le 1 juillet 2022. [En ligne] <http://www.orfq.inrs.ca/17-regions-du-quebec/02-saguenay-lac-saint-jean/>
- Poitras, M.- E., T. Vaillancourt, V., Canapé, A., Boudreault, A., Bacon K. et Hatcher, S. (2022). Culturally safe interventions in primary care for the management of chronic diseases of urban Indigenous People: a scoping review. *Fam Med Com Health* 2022;10. 11 p. [En ligne]: https://fmch.bmj.com/content/fmch/10/Suppl_1/e001606.full.pdf
- Radio-Canada. (2022). Rives-du-Saguenay: une nouvelle approche pédagogique alimentaire. [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1872411/cuisines-renovations-ateliers-techniciens>
- Saguenay-Lac-Saint-Jean, Zone boréale. (s.d.) Zone Boréale. Page Web. Consulté le 11 juillet 2022. [En ligne] <https://zoneboreale.com/concept/>
- Sans auteur. (2018). Projet de systèmes alimentaires territorialisés durables au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Présentation power point juillet 2018. Document interne.
- Sans auteur. (n.d.) Portrait programmes éducatifs d'alimentation et jardinage. Présentation powerpoint. Document interne.
- Statistique Canada. Profil du recensement, Recensement de 2016
- Saguenay-Lac-Saint-Jean. Page Web. [En ligne] <https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/prof/details/page.cfm?Lang=F&Geo1=ER&Code1=2475&Geo2=PR&Code2=24&SearchText=Saguenay--Lac-Saint-Jean&SearchType=Begins&SearchPR=01&B1=Income&TABID=1&type=0>
- Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie du Saguenay-Lac-Saint-Jean (TIR-SHV). (n.d.) Charte régionale des saines habitudes de vie. Document interne.



- Transport agro 02 (n.d.). À la recherche d'un transport régional pour vos produits?. Page Web. [En ligne] <https://zoneboreale.com/app/uploads/2022/06/Transport-regional-pour-vos-produits-synthese.pdf>
- Tremblay, J. (2023). Pour la prochaine année scolaire- SALSA distribuera 180 000 petits déjeuners dans les écoles. L'Étoile du Lac. 26 mars 2023. [En ligne] <https://www.letailedulac.com/actualites/542954/pour-la-prochaine-annee-scolaire-salsa-distribuera-180-000-petits-dejeuners-dans-les-ecoles>
- Ville de Dolbeau-Mistassini. (n.d.). Politique alimentaire de la communauté de Dolbeau-Mistassini. 18 p. Document interne.
- Ville de Saguenay. (2020). Plan d'agriculture urbaine de la ville de Saguenay. 83. [En ligne] https://ville.saguenay.ca/files/services_aux_citoyens/urbanisme/pau_version_finale.pdf
- Villeneuve, J., Lavoie, R., Tremblay, I., Angers, S., Coulombe, C., Bernard, C., Carter, G., et Turcotte, P. Régis Lavoie, Isabelle Tremblay, Stéphane Angers, Cécilia Coulombe, Claude Bernard, Guillaume Carter, et Patricia Turcotte. (2022). Éducation alimentaire au CS Rives-Du-Saguenay. Présentation PowerPoint 14 juin 2022. Document interne.

Communautés des Premières Nations et Inuit

- Aguiar, W. & Halseth, R. (2015). Peuples autochtones et traumatisme historique : Les processus de transmission intergénérationnelle. Prince George, C.-B. : Centre de collaboration nationale de la santé autochtone. <https://www.cnsa-nccah.ca/docs/context/RPT-HistoricTrauma-IntergenTransmission-Aguiar-Halseth-FR.pdf>
- Assemblée des Premières Nations, Université d'Ottawa et Université de Montréal. (2021). EANEPN
- Bureau du vérificateur général du Canada. (2018). Rapport du vérificateur général du Canada au Parlement du Canada. Rapport 5- Les écarts socio-économiques dans les réserves des Premières Nations- Services aux Autochtones Canada. 32 p. [En ligne] https://www.oag-bvg.gc.ca/internet/Francais/parl_oag_201805_05_f_43037.html
- Centre de collaboration nationale de la santé autochtone (CCNSA). (2017). L'éducation : un déterminant social de la santé des premières nations, des inuits et des métis. 20 p. [En ligne] <https://www.cnsa-nccah.ca/docs/determinants/FS-Education-SDOH-2017-FR.pdf>
- Centre de transfert pour la réussite éducative du Québec (CTREQ). (2023). Persévérance scolaire des jeunes autochtones et le FPSJA. [En ligne] <https://www.psj.ctreq.qc.ca/perseverance-scolaire/>
- Club des petits déjeuners. (2021). 25 ans et un cœur d'enfant. Rapport d'activité 2019-2020. 38 p. [En ligne] https://www.breakfastclubcanada.org/wp-content/uploads/2021/03/Rapport_Activites_2019_2020_FR_FINAL.pdf
- Commission de développement économique des Premières Nations du Québec et du Labrador (2023). Page Web. [En ligne] <https://cdepnql.org/>
- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador. (2018). Alimentation et activité physique. Rapport de l'Enquête régionale sur la santé des Premières Nations du Québec – 2015. Wendake : CSSSPNQL. ISBN : 978-1-77315-155-7
- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador. (2018a). ERS – Rapport de l'Enquête régionale sur la santé des Premières Nations du Québec – 2015. Page Web. [En ligne] <https://cssspnql.com/produit/ers-rapport-de-lenquete-regionale-sur-la-sante-des-premieres-nations-du-quebec-ers-2015/>
- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador. (2018b). Emploi, revenus et insécurité alimentaire. Rapport de l'Enquête régionale sur la santé des Premières Nations du Québec – 2015.



- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador. (2009). En route vers la santé! Programme d'éducation en nutrition pour les écoles primaires des communautés des Premières Nations du Québec. Wendake, Québec: CSSSPNQL. 514 p. [En ligne] <https://files.cssspnql.com/index.php/s/6RnChcQyZB5PnuZ>
- Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador. (2012). Enquête régionale sur la santé des Premières Nations du Québec – 2008. Chapitre 7. Alimentation et activité physique. Wendake, Québec: CSSSPNQL
- Commission scolaire Kativik Iisarniliriniq (KI). (2021). Plan stratégique 2016-2023. 24 p. [En ligne] https://www.kativik.qc.ca/wp-content/uploads/2021/08/KAT_STRATEGIC_PLAN_vf_FR_WEB.pdf
- Conseil des académies canadienne. (2018). La sécurité alimentaire dans le nord du Canada. Évaluation de l'état des connaissances. 328 p. [En ligne] https://www.rapports-cac.ca/wp-content/uploads/2018/10/foodsecurity_fullreportfr.pdf
- Conseil en éducation des Premières Nations. (2023). Qui sommes-nous? Page Web. [En ligne] <https://cepn-fnec.ca/qui-sommes-nous/>
- Dion, J., Hains, J., Ross, A. et Collin-Vézina, D. (2016). Pensionnats autochtones: impact intergénérationnel. *Enfances, Familles, Générations*, (25). <https://www.erudit.org/fr/revues/efg/2016-n25-efg03027/1039497ar/>
- Eeyou Education (EE) (Commission scolaire Crie). (2022). Page Web. <https://www.google.com/url?q=https://eeyoueducation.ca/&sa=D&source=docs&ust=1699147529892960&usq=AOvVaw1cW-UuW33MBfmfVZL5jcgS>
- Étude sur l'alimentation, la nutrition et l'environnement chez les Premières Nations. Résumé des conclusions et des recommandations pour huit régions de l'Assemblée des Premières Nations 2008 -2018. 28 p. [En ligne] https://www.fnfnes.ca/docs/EANEPN_Re%CC%81sume%CC%81_20_oct_2021_FINAL.pdf
- First Nations Food, Nutrition and Environment Study (FNFNES) (2016). [En ligne] https://www.fnfnes.ca/docs/1-FNFNES_overview_QC_2016.pdf
- Gouvernement du Canada. (2023). Programme nutrition nord Canada. Page Web. [En ligne] <https://www.nutritionnorthcanada.gc.ca/fra/1415385762263/1415385790537>
- Institut national de la santé publique du Québec. (2015) Alimentation des Premières Nations et Inuits au Québec. 75 p. [En ligne] file:///C:/Users/Usager/Downloads/2054_alimentation_premieres_nations_inuits.pdf
- Institut Tshakapesh. (2021). Plan stratégique 2021-2026. 22 p. [En ligne] <https://www.tshakapesh.ca/wp-content/uploads/2022/11/Tshakapesh-Plan-Strate%20%95%AOugique-2021-26-web.pdf>
- Kativik Regional Government. (2021). Programme visant les aliments et les produits de première nécessité de l'Administration régionale Kativik. [En ligne] <https://www.krg.ca/en-CA/fr-CA/programs/nunavik-col/food-essentials>
- Leblanc-Laurendeau, O. (2020). L'insécurité alimentaire dans le nord canadien: aperçu. Bibliothèque du Parlement. Publication n.2020-47-F. 1^{er} avril 2020. [En ligne] <https://lop.parl.ca/staticfiles/PublicWebsite/Home/ResearchPublications/BackgroundPapers/PDF/2020-47-f.pdf>
- Lepage, P. (2019). Mythes et réalités sur les peuples autochtones. Institut Tshakapesh et Commission des droits de la personne et des droits de la jeunesse. 180 p. [En ligne] <http://www.cdpdj.qc.ca/Publications/Mythes-Realites.pdf>



- Lévesque, C., Polèse, G., de Juriew, D., Labrana, R., Turcotte, A.-M. et Chiasson, S. (2015). Une synthèse de connaissances sur la réussite et la persévérance scolaires des élèves autochtones au Québec et dans les autres provinces canadiennes, Cahiers DIALOG [Rapport de recherche], 2015-01, INRS – Centre Urbanisation Culture et Société; Réseau DIALOG, Montréal. 277p. [En ligne] <https://reseaudialog.ca/wp-content/uploads/2019/12/CahierDIALOG2015-01-R%C3%A9ussitepers%C3%A9v%C3%A9rancescolaires-Levesque-2015-taille-r%C3%A9duite.pdf>
- Marceau, J. (2022). Pas d'eau courante au Nunavik : des enseignants appellent à l'aide. Radio-Canada. [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1919803/problemes-approvisionnement-eau-nunavik-ecoles-rapport-csq>
- Ministère de l'éducation du Québec. (2021). Bulletin statistique L'éducation des populations scolaires des communautés autochtones du Québec en 2017. [En ligne] https://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/PSG/statistiques_info_decisionnelle/com1-6-Bulletin_Statistiques.pdf
- Radio Canada. (2022). 1,1 G \$ pour contrer le décrochage scolaire des élèves autochtones québécois. Espaces autochtones. [En ligne] <https://ici.radio-canada.ca/espaces-autochtones/1898073/1-1-g-pour-contrer-le-decrochage-scolaire-des-eleves-autochtones-quebecois>
- Ratel, J.-L. (2018). L'éducation autochtone au Québec sous l'angle de la sociologie : de l'objet au sujet. Cahiers de recherche sociologique, (64), 129-147. <https://doi.org/10.7202/1064723ar>
- Régie régionale de santé et de services sociaux du Nunavik. (2017). Qanuilirpitaa ? 2017 health survey. Fiche thématique- Consommation d'aliments traditionnels et du commerce et état nutritionnel. 111 p. [En ligne] https://nrhss.ca/sites/default/files/health_surveys/Country_Food_and_Market_Food_Consumption_and_Nutritional_Status_fullreport_en.pdf
- Régie régionale de santé et de services sociaux du Nunavik. (2017). Qanuilirpitaa ? 2017 health survey. Fiche thématique- Sécurité alimentaire. 86 p. [En ligne] https://nrhss.ca/sites/default/files/health_surveys/Food_Security_report_en.pdf
- Regroupement des centres d'amitié autochtones du Québec. (2020). Favoriser la persévérance et la réussite scolaire des étudiants autochtones au secondaire. 38 p. [En ligne] https://www.rcaa.qc.ca/info/wp-content/uploads/2020/02/RCAAQ_2020_Favoriser-la-pers%C3%A9e%CC%81ve%CC%81rance-et-la-re%CC%81ussite-e%CC%81ducative-des-e%CC%81tudiants-autochtones-au-postsecondaire-FR.pdf
- Roy, B., Labarthe, J. et Petitpas, J. (2013). Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires. Anthropologie et Sociétés 37, no 2 (2013) : 233-250. <https://doi.org/10.7202/1017914ar>
- Wiscutie-Crépeau, N. (2021). L'éducation et les Autochtones au Québec : enjeux et défis. Nouveau cahier du socialisme. 30 septembre 2021 N° 26 - Automne 2021. [En ligne] https://www.google.com/url?q=https://www.cahiersdusocialisme.org/24362-2/%23_ftn21&sa=D&source=docs&ust=1699147529898293&usq=AOvVaw2DXXL3KsCjG94ljQG78a9hid09eezjCq67fnGTXSaWpMfjR6MfeAUtXt7Bkp68Bawponfm4oL2HnZyP5Z2auJgx2xl&id=107873414194622



**bien
manger**
 **à l'école**