

The background features several large, semi-circular shapes in two shades of blue. One is a light blue semi-circle at the top center, another is a darker blue semi-circle at the top right, and two more are light blue semi-circles on the left side, one above the other.

bien manger à l'école

22 novembre 2023
Québec, QC





Le petit déjeuner
vous est offert
par



bien manger à l'école

22 novembre 2023 - Québec

Signez !
Pour un PASUQ



8558

signatures





Membres du comité de pilotage



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA GARDE SCOLAIRE
SOUTENIR
REPRÉSENTER
MOBILISER



LA COALITION
POUR UNE SAINE ALIMENTATION SCOLAIRE



Équiterre

La Table des Chefs

Fiduciaire



Table intersectorielle régionale sur les saines habitudes de vie

Bailleurs de fonds





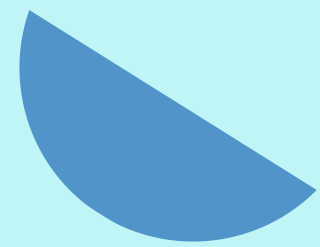
Le Chantier

PASUQ



Marie-Claude Bienvenue

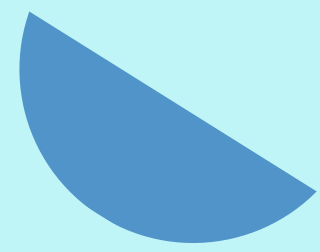
Danie Martin



Pourquoi un chantier?

- La croissance de l'insécurité alimentaire à l'école.
- Manque de données claires sur l'alimentation scolaire au Québec.
- L'offre de service est inégale et incomplète à travers le Québec.
- Le momentum est là!





Travailler ensemble



Accélérer le travail



Développer une vision commune

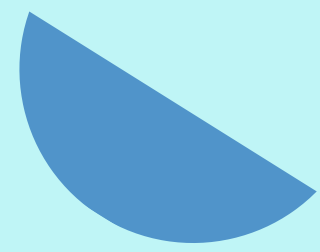


Parler d'une seule voix

Objectif

Documenter et évaluer les meilleures pratiques en matière d'alimentation scolaire et formuler des **recommandations concertées** pour l'opérationnalisation d'un programme d'alimentation scolaire universel au Québec.





Historique menant à l'action

Septembre 2020

Élaboration du projet: définition des objectifs et du fonctionnement

Décembre 2020

Présentation au Ministre de l'Éducation visant la mise en marche du Chantier

Septembre 2021

Définition de la gouvernance du Chantier, confirmation des mandats et recherche de \$\$

Janvier 2022

Embauche de la chargée de projet

Avril 2022

Adoption du plan d'action, mise en action du Chantier

Mai 2022

Début de la recherche



La démarche

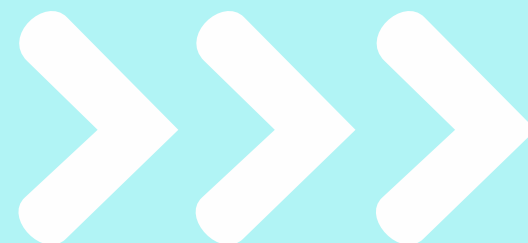
Comprendre • Concerner • Évaluer • Recommander

Revue de littérature
Revue de presse

Entretiens individuels et de groupe
Appel à contribution par avis

Portraits de 4 régions du Québec
Groupes d'échange collaboratif

Pré-événements thématiques
Pré-événements régionaux



Forum Bien
manger à l'école



Mémoire
prébudgétaire





Les principes directeurs

Anne Marie Aubert

Jean-François Archambault

A man with a beard, wearing a blue suit, white shirt, and a patterned tie, is speaking and gesturing with his hands. He is standing in front of a rustic stone wall. The background is a textured wall made of irregular grey stones.

JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT
FONDATEUR DE LA TABLÉE DES CHEFS

**La Tablee
des Chefs**



Les principes directeurs

Pour mieux apprendre

Pour un avenir en santé

Pour une réelle égalité de chance

Pour un système alimentaire durable

Pour une meilleure littératie alimentaire

Pour donner de l'amour à nos écoles

Pour être bien dans son assiette



Axé sur la santé



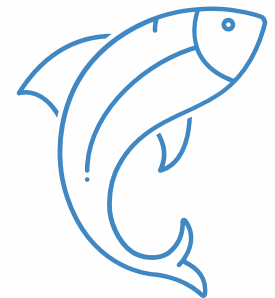
Universel



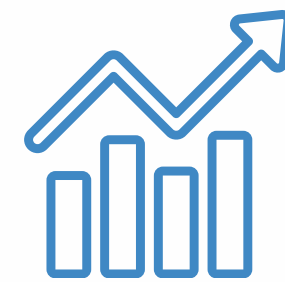
Flexible et adapté aux conditions locales



Coûts partagés



Engagé à ce que les autochtones contrôlent les programmes destinés à leurs enfants



Moteur de développement économique et communautaire



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



Promoteur de la littératie alimentaire



Les principes directeurs

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



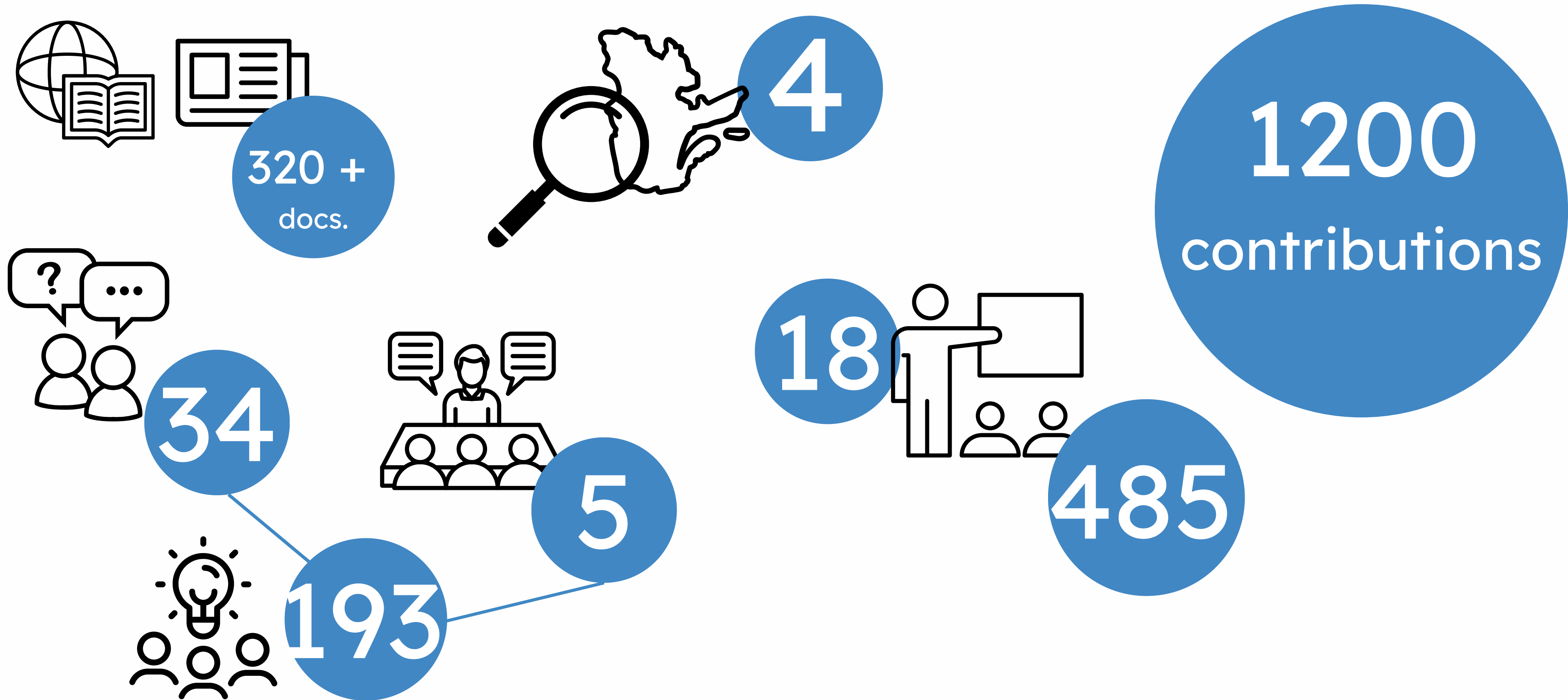


Maëlle Brouillette



Conférence
État des lieux de
l'alimentation scolaire

Méthodologie- Une approche collaborative





Contexte et analyse- Dans le monde

25 pays, la couverture est universelle, 100% des enfants

10 pays, quasi universelle + de 75% de enfants inscrits au primaire(PAM, 2022)

Plusieurs bienfaits démontrés à travers le monde

- Santé physique et psychosociale.
- Persévérance et réussite scolaire.
- Effets démontrés chez les enfants, les adolescents et même jusqu'à l'âge adulte.
- Les effets sur l'environnement, la création d'emplois directs, la consolidation des systèmes d'approvisionnement.

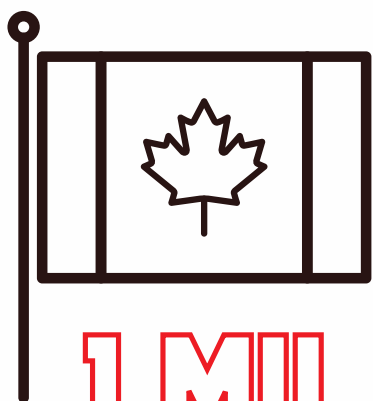
Contexte et analyse- Oh! Canada



Le CANADA est le SEUL pays du G7 à ne pas avoir de programme d'alimentation scolaire à l'échelle du pays.

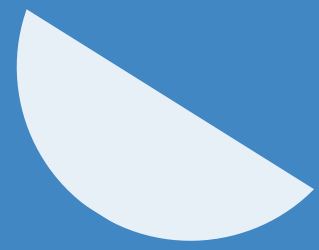
12%

Des enfants du primaire au pays bénéficient de repas subventionnés à l'école, contre 61 % dans la moyenne des pays à revenu élevé. (IRIS, 2023)



1 MILLIARD \$
/ 5 ANS

Gouvernement fédéral engagé en 2021 pour l'élaboration d'un programme national de repas nutritifs dans les écoles.



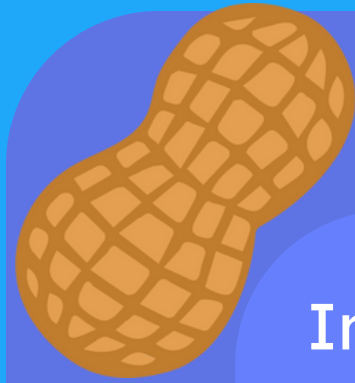
Contexte et analyse- Enjeux alimentation Québec

36 %

Des écoles ont des cuisines complètes

41 %

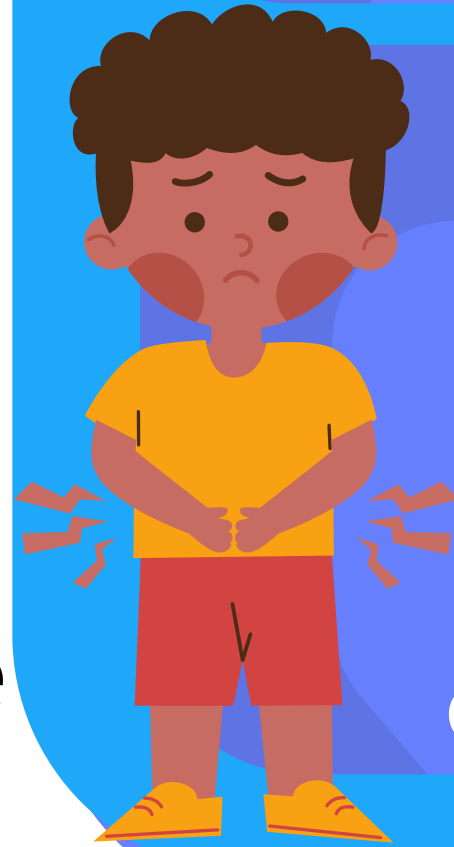
Des écoles n'offrent pas de repas scolaires.



67 million\$

Investit par le gouv. du Qc en 2021-2022 pour repas et collations

0.38\$ / jour d'école / élève



200 000 / 982 000 élèves en insécurité alimentaire



2323 écoles primaires et secondaires

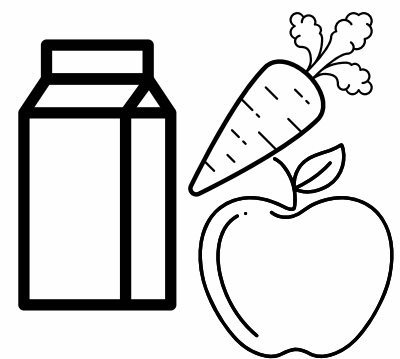


1/3 des enfants de 4 à 13 ans mangent 5 portions de fruits et légumes ou plus par jour

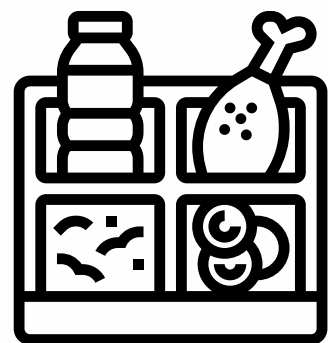
Contexte et analyse- Portrait des services



Déjeuners



Collations



Diner



Service de dineurs (\$)

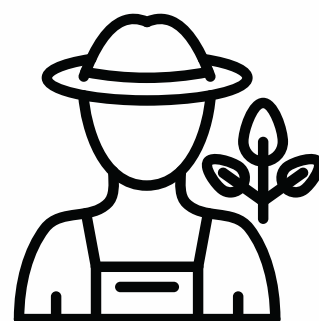
Service de garde (\$)



Travail rémunéré

Bénévolat

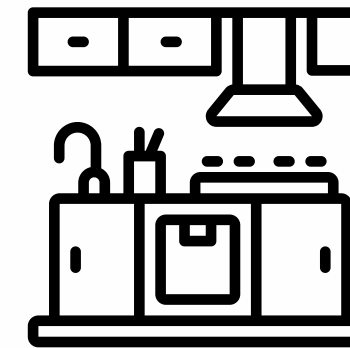
Économie sociale et solidaire



Jardins

Partenariat producteurs locaux

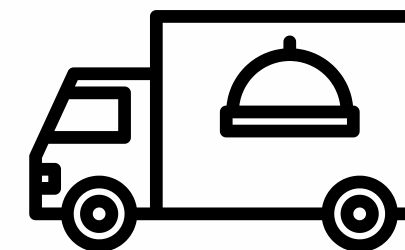
Accompagnement SNAAQ



Service de cafétéria

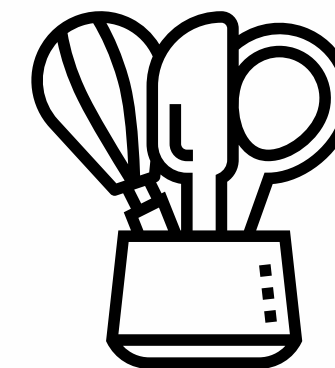
29% autogestion

71% contractuel



Traiteur OBNL (\$)

Traiteur privé (\$)



Cuisinettes

aménagées



Ateliers culinaires

Intégration curriculum



Contexte et analyse- Financements

MEQ: Mesure 15012 + Mesure Lait-École (CSS)
Enveloppes budgétaires (OBNL)
CSS: parfois des postes de nutritionnistes

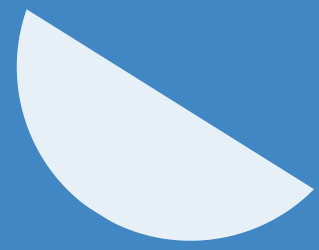
MSSS: Mesure PGPS et PAI2 (OBNL), Répondantes nutrition scolaire + Agentes écoles en santé

MAPAQ: SNAAQ + Appel de projet M361 + accompagnement ITHQ + Aliments du Québec (OBNL)

MEIE: Financement entreprises d'économie sociale (traiteurs sociaux)

Mode de gestion des fonds

- CSS = contrat avec les prestataires de service
- Écoles = contrat pour une entente avec un OBNL pour les services
- OBNL qui offrent leur services aux écoles
- Par le service de garde ou l'école (personne attitrée à l'école)



Contexte et analyse- Financement

Philanthropie: Dons en argent / commandites +
Financement de projets OBNL

Familles: Achat aliments cafétéria ou traiteur, coûts
de supervision des repas

Personnel scolaire: offre de collations
ou repas dépannage

Communautés: tables de concertation,
associations citoyennes, OBNL,
coopératives

Bénévoles

Travail exceptionnel des
bénévoles dans les écoles et les
organisations à but non lucratif

Implication quotidienne
nécessaire

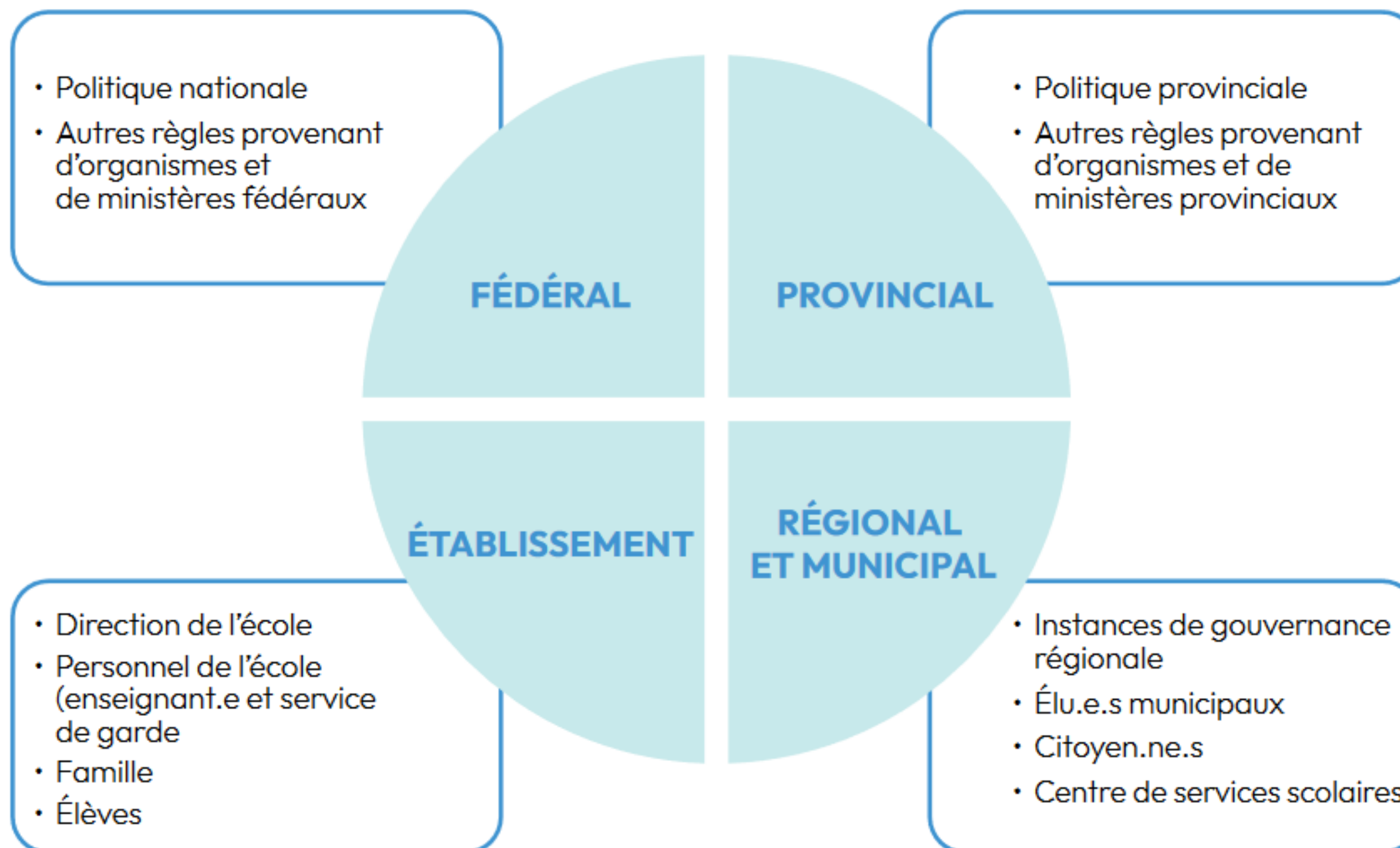
Bénévoles à l'origine
d'initiatives en éducation
alimentaire

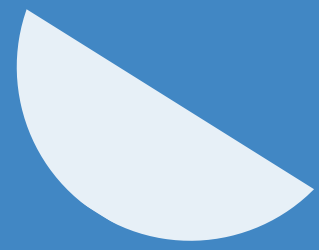
Appel à des personnes
engagées pour pallier le manque
de ressources



Contexte et analyse- Enjeux et défis

Écosystème réglementaire type





Contexte et analyse- Enjeux et défis 4 régions

MONTRÉAL

Complexité du système alimentaire et beaucoup d'acteurs en alimentation

Saguenay-Lac-Saint-Jean

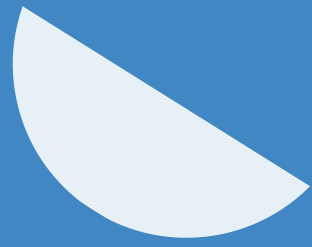
Région en effervescence qui a des initiatives d'alimentation scolaire et de concertation territoriale en matière d'alimentation

Lanaudière

Les écoles sont des milieux nourriciers pour agir sur le développement du territoire et d'un environnement sain et durable.

Outaouais

Agir sur l'alimentation scolaire pour une meilleure équité entre les territoires



Éloignement géographique

Sous-financement des initiatives

Insécurité alimentaire

- 16 à 35% des ménages vivant avec des enfants vivent une situation d'insécurité alimentaire, selon la zone géographique (CSSPNQL, 2018a)

Aliments traditionnels

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

Reconnaître que les communautés des Premières Nations et les Inuit ont déjà identifié leurs besoins, que les pratiques qui sont déjà en place et qui vise à soutenir les initiatives sont pertinentes et culturellement adaptées.



Contexte et analyse- Enjeux et défis

Inégalité et iniquité

- Accès à des programmes/initiatives alimentaires/ réalités territoriales
- Coûts pour les repas scolaires variables d'une école à l'autre, selon le type de service offert
- Adaptation des exigences nutritionnelles et de l'offre d'aliment en fonction des territoires
- Travail à faire pour permettre aux Premières Nations et Inuit de servir des aliments traditionnels

Le travail ardu des OBNL

- Les OBNL interviennent le plus dans toutes les sphères de l'alimentation scolaire
- Le financement est instable, la demande grandissante et les initiatives sont tenus à bout de bras

Contexte socio-économique difficile

- Demande grandissante
- Pénurie de main d'oeuvre
- Infrastructures vieillissantes ou mal adaptées

Approvisionnement sain, local, durable

- Rapport coût / qualité / achat local et profitabilité
- Accès aux aliments sains, durables et locaux (coûts, disponibilité, quantité)
- Entreposage et transformation des aliments (manque d'espace à cet effet)



Contexte et analyse- Constats

Couverture large de plusieurs angles de l'alimentation scolaire.
Vaste connaissances terrain, peu de données

L'approche de coordination par les systèmes alimentaires territoriaux est très pertinente dans un contexte Québécois.

Les écoles et CSS peuvent compter sur des communautés mobilisées pour les jeunes.

Le gouvernement investit déjà en alimentation scolaire, parce qu'il en connaît les bénéfices.

Plusieurs facteurs de réussite des programmes sont déjà en place, mais il en faut plus.

Les communautés des Premières Nations et Inuit connaissent leur besoins. Toute solution durable pour lutter contre l'insécurité alimentaire doit s'appuyer sur le savoir local et sur les initiatives existantes.

6 conditions de succès des programmes

- 1- Approche de gestion multiniveau
- 2- Approche de gestion multisectorielle
- 3- Modèle de financement stable
- 4- Objectifs, plans et politique bien définis; cibles mesurables
- 5- Leadership politique fort
- 6- Institutionnalisation de programmes (procure un statut légal, une forme d'autonomie, en collaboration étroite avec le gouvernement)

Contexte et analyse- Solutions et initiatives inspirantes

- Solutions adaptées à la réalité des régions/territoires
- Initiatives qui facilitent le maillage et les partenariats entre les acteurs du système alimentaire
- Beaucoup d'initiatives non-répertoriées
- Dans chaque région les personnes essaient de trouver des solutions

Des résultats très intéressants:

- 22 écoles ont une moyenne de 72% en aliments locaux (100 degrés).
- Concertation systèmes alimentaires scolaires
- Partenariat avec des producteurs locaux
- Mutualisation de ressources
- Accompagnement de plus en plus d'institutions
- Programmes de réduction du gaspillage alimentaire
- Intégration de l'alimentation au curriculum scolaire

LA CANTINE
POUR TOUS

BOÎTE
À
LUNCH

ITHQ

Commun'
assiette

CLUB
des petits
déjeuners

De la
ferme
à l'école
Québec

De la ferme
à la Cafeteria
Canada

agrÉcoles

Ateliers
CINQ ÉPICES

BRIGADES
CULINAIRES

La Tablée des Chefs



C'est Moi
Le Chef!

écollation

LE GARDE-MANGER
POUR TOUS

Lamarmite
éducative



PARTAGEONS
L'ESPOIR | SHARE THE
WARMTH

M361



Anne Plourde, IRIS

Conférence

Coûts et retombées d'un

PASUQ





Vision d'un PASUQ

Lucie Laurin

Murielle Vrins

Thibaud Liné

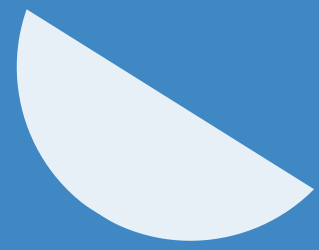


Vision d'un PASUQ

Un programme québécois

Offrir des repas sains, durables et abordables, et de l'éducation alimentaire de qualité à tous les enfants; tout au long de leur parcours scolaire, du préscolaire au secondaire au Québec





Vision d'un PASUQ



Axé sur la santé

- Levier de santé publique pour la lutte contre l'insécurité alimentaire
- Réussite éducative
- Réduire les inégalités sociales de santé
- Du préscolaire au secondaire
- Déjeuners, collations et dîners scolaires sains



Promoteur de la littératie alimentaire

- Éducation alimentaire intégrée
- Contexte de repas adaptée
- Formation et outils de qualité



Vision d'un PASUQ



Moteur de développement économique et communautaire

- Institutions publiques
- Organismes issus des milieux
- Aliments locaux
- Pratiques écoresponsables



Flexible et adapté aux conditions locales

- Instances de concertation régionales
- Centres de services scolaires



Vision d'un PASUQ

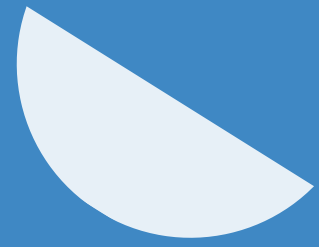


Universel

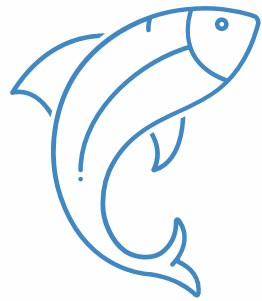


Coûts partagés

- Accessibilité aux repas sains et durables
- Accessibilité à l'éducation alimentaire
- Participation financière des différents paliers de gouvernement
- Participation des parents
- Autres bailleurs de fonds



Vision d'un PASUQ



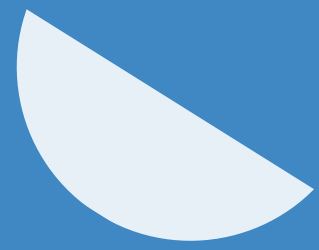
Engagé à ce que les autochtones contrôlent les programmes destinés à leurs enfants

- Principes de souveraineté alimentaire autochtone



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

- Une base commune
- Obligation d'évaluation



Vision d'un PASUQ





Le dîner vous est
offert par le
Pignon Bleu



Fier traiteur social membre de la
Cantine pour tous



Ateliers Bloc 1



Grande Salle: Le co-développement d'une éducation alimentaire durable. Lab-École

Salle 103: L'approche territoriale et systémique dans le déploiement du PASUQ. Forum SAT

Salle 104: L'économie sociale : un modèle gagnant. TIESS et le Chantier de l'économie sociale



Ateliers Bloc 2



Grande Salle: Approvisionnement et pratiques durables. Amélie Parenteau, Équiterre, commun'assiette, Aliments du Québec et AQDFL

Salle 103: L'accessibilité universelle à une éducation alimentaire de qualité. AQGS, Équiterre, Collectif Vital et les Ateliers cinq

Salle 104: Gouvernance, déploiement et intégration au niveau politique. Comité de pilotage.

Signez !
Pour un PASUQ



bien manger

à l'école

22 novembre 2023 - Québec

8776

signatures



Des jeunes des Brigades culinaires de l'école secondaire des Patriotes-de-Beauharnois avec Caroline Huot, mairesse de Saint-Stanislas-de-Kostka - Photo courtoisie MRC

Source <https://www.infosuroit.com/les-brigades-culinaires-de-ecole-des-patriotes-a-la-mrc/>

Le cocktail dinatoire vous est offert par les Brigades Culinaires de la Tablee des Chefs et Fernando De Almeida, Chef Banquets du Fairmont Le Château Frontenac



**Les Brigades
Culinaires**

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

