



écollation

ecollation.gardescolaire.com

AIDE-MÉMOIRE POUR L'IMPLANTATION D'ÉCOLLATION (projet pilote 2017-2021)

Cet aide-mémoire est destiné aux personnes, organismes et partenaires assurant la mise en place et les opérations du projet pilote Écollation. Il contient de nombreuses références utiles, notamment plusieurs outils de planification et d'animation.

**Le projet pilote Écollation entame sa quatrième année (2017-2021).
Merci d'y contribuer avec toute votre passion!**

Un projet scolaire et communautaire

De la planification des achats jusqu'au transport des collations, en passant par la préparation des fruits et légumes et leur distribution, chacune des opérations réalisées dans le cadre du projet Écollation est un travail d'équipe. Si certaines écoles assument l'intégralité du processus à l'interne (en collaboration avec le personnel du service de garde, par exemple), d'autres choisissent de travailler avec des organismes communautaires locaux. Dans tous les cas, l'AQGS accompagne les écoles, s'occupe de conclure les ententes pertinentes et veille à la bonne gestion de celles-ci.

Les forces et les atouts des différents intervenants

Durant toute l'année d'opération, l'AQGS assure auprès des différents intervenants un suivi régulier de la qualité, du prix et de la variété des denrées, du développement des compétences alimentaires et culinaires des élèves, de l'organisation d'activités et des initiatives écoresponsables, notamment la réduction des déchets. Tous ces éléments font l'objet de deux évaluations annuelles (en décembre et en juin).

Développement des compétences et ateliers

Le projet pilote vise l'amélioration des connaissances et des compétences alimentaires des élèves en misant sur l'éducation au goût. Il a également pour but de développer leur sentiment d'appartenance et de confiance en soi en les faisant participer à des ateliers culinaires et à la distribution de collations. À cet égard, l'AQGS collabore avec ses partenaires – Les ateliers cinq épices, le Croquarium, La Tablée des Chefs – afin d'offrir au personnel enseignant et des services de garde diverses formations et différents outils pour l'animation d'ateliers.

Des défis accrus en matière de santé et de salubrité

Depuis le début de la crise sanitaire de la COVID-19, l'AQGS trouve des solutions afin d'adapter les opérations d'Écollation à la réalité. Au cours de l'année scolaire 2021, les règles d'hygiène et de salubrité continueront d'être appliquées à la lettre et seront communiquées à tous les intervenants du projet et aux élèves eux-mêmes. Tous les détails sont présentés dans la [Trousse COVID-19 à l'intention des écoles](#), préparée par la CNESST.

Objectif

Écollation vise la réduction des inégalités sociales sur le plan de la santé dans une double perspective de promotion d'une saine alimentation et de développement durable.

Il s'articule autour de la distribution de collations de fruits et de légumes aux élèves fréquentant des écoles primaires et secondaires de milieux défavorisés.



ASSOCIATION
QUÉBÉCOISE DE LA
GARDE SCOLAIRE

L'Association
québécoise de la
garde scolaire (AQGS)
est mandatée par
le **ministère de la
Santé et des Services
sociaux (MSSS)** pour
réaliser ce projet.

Le projet pilote Écollation est réalisé dans **18 écoles primaires** et **6 écoles secondaires** fréquentées par plus de **6 800 élèves**. Sa mise en oeuvre a lieu dans six régions : Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Outaouais, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Montérégie, Capitale-Nationale et Lanaudière.

* [Guide pratique pour du soutien alimentaire en contexte scolaire – Je goûte, j'apprends!](#)

est souvent cité dans la colonne Ressources et outils. L'acronyme **GAA** y est utilisé pour alléger la lecture.

PLANIFICATION

Quoi faire	Comment le faire	Ressources et outils	Personne ou organisme responsable
Conclure avec l'école une entente formelle d'engagement au sujet de la mise en œuvre et de l'évaluation du projet Écollation			Direction de l'école, avec l'AQGS
Choisir l'opérateur et le mode de distribution dans l'école	Préciser le fonctionnement de la préparation et de la distribution		École, en concertation avec l'AQGS
Évaluer les besoins en matière d'équipements, de rangement, de préparation et de conservation	Avoir accès aux équipements et produits suivants : frigos, poubelles, eau courante, bacs de recyclage et de compostage (si disponibles), produits sanitaires, tables et chaises	<p>GAA, Section 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tableau de spécifications et d'inventaire des équipements <p>* <i>Tout ce matériel n'est pas nécessaire pour la préparation des collations, mais utile pour les ateliers culinaires, le cas échéant.</i></p>	Opérateur, en concertation avec l'AQGS
Choisir la formule d'approvisionnement	Conclure des ententes avec les producteurs ou commerces locaux		AQGS, en concertation avec l'école
Préparer la programmation mensuelle des collations	<p>Tenir compte du calendrier et de la saisonnalité des récoltes ainsi que de la fraîcheur et de la conservation des fruits et légumes</p> <p>Préparer le calendrier des achats, idéalement sur un mois, afin d'avoir une meilleure idée de la variété des produits</p>	<p>GAA, Section 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liste d'utilisation d'aliments locaux, selon la saison <p>Calendrier des disponibilités des fruits et légumes du Québec (Équiterre)</p> <p>Pourquoi manger bio (Équiterre)</p> <p>Pourquoi manger local (Équiterre)</p>	Opérateur d'Écollation
Planifier la gestion des restes à réutiliser	Partager les denrées restantes entre les élèves afin qu'ils les rapportent à la maison ou les utiliser dans des ateliers culinaires	<p>GAA, Section 7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banque de recettes <p>Éviter le gaspillage alimentaire (Équiterre)</p>	Opérateur d'Écollation
<p>Prévoir un système de collecte des résidus végétaux et autres résidus biodégradables dans les classes</p> <p>Participer à la collecte municipale ; acheter ou construire un composteur</p>	Se joindre au comité environnement de l'école ou créer un comité compost	<p>Le compostage domestique (Recyc-Québec)</p> <p>Construire un composteur pour son école ?</p> <p>Le projet de toute une communauté (Tutoriel)</p>	Équipe-école

MISE EN PLACE

Quoi faire	Comment le faire	Ressources et outils	Personne ou organisme responsable
Aménager les locaux pour assurer le rangement, la conservation et le service, en conformité avec les règles du MAPAQ	<p>Appliquer les règles du MAPAQ</p> <p>Suivre les formations du MAPAQ sur la préparation</p> <p>Tenir compte du contexte de la pandémie de COVID-19 et des mesures sanitaires et d'hygiène</p>	<p>Activités culinaires avec les enfants (MAPAQ)</p> <p>Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires (MAPAQ)</p> <p>Trousse d'outils pour le milieu scolaire (CNESST)</p>	Opérateur d'Écollation
Prévoir des activités d'animation et des ateliers culinaires	<p>Suivre les formations offertes par le Croquarium et Les ateliers cinq épices</p> <p>Utiliser les fiches d'activités conçues pour Écollation</p> <p>Lier l'activité à la collation (quand cela est possible)</p>	<p>Fiches d'ateliers thématiques (Écollation)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 fiches pédagogiques thématiques - 10 fiches d'ateliers thématiques - Plusieurs autres outils d'animation 	Direction de l'école, personnel enseignant, personnel éducateur
Mettre en place un système de gestion Écollation. Pour suivis avec l'AQGS.	Tenir à jour un registre mensuel des achats (quantités, variétés, montants), du nombre de portions servies, des heures travaillées, etc.		Opérateur d'Écollation, selon les paramètres fournis par l'AQGS

ÉVALUATION

Quoi faire	Comment le faire	Ressources et outils	Personne ou organisme responsable
Assurer l'évaluation du projet pilote	<p>Recueillir des observations et des témoignages</p> <p>Documenter les succès et les difficultés du projet pilote</p> <p>Collaborer aux évaluations de Sogémap</p>	Outils d'évaluation du projet pilote	Opérateur d'Écollation, Sogémap, AQGS

DES ACTIONS CONCRÈTES POUR UN PROJET ÉCORESPONSABLE

- Plus grande équité sociale dans les milieux défavorisés grâce à l'accès à des aliments sains
- Approvisionnements locaux et écoresponsables de produits sains et de saison, si possible
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Utilisation d'emballages et d'ustensiles réutilisables
- Utilisation de serviettes de papier pour le service des collations
- Compostage des résidus de préparation des collations, si possible
- Développement des compétences écoresponsables des jeunes
- Respect du patrimoine alimentaire

Des partenariats ciblés pour le développement durable

Choisir des fournisseurs en fonction des critères d'achat du projet Écollation (produits sains, locaux, écoresponsables ; rapport qualité/prix).

Adapter le transport et la livraison selon la saison et les ententes conclues avec les fournisseurs et les organismes communautaires, le cas échéant.

Une activité ludique et pédagogique : réduction des déchets et compostage

Les enfants sont facilement intéressés par le recyclage et le compostage, ce qui contribue à la réduction des déchets. L'école peut simplement s'adapter aux instructions et à la fréquence des collectes de résidus alimentaires à l'école ou dans le quartier ou aller un peu plus loin avec les élèves en organisant avec eux une activité de compostage dans la cour de l'école. Écollation a produit un [tutoriel](#) afin d'aider le personnel souhaitant installer un enclos de compostage. Ce tutoriel comporte notamment quelques notions de base sur la préparation du compost. Recyc-Québec a aussi préparé un mini-guide sur le compostage :

[Le compostage domestique \(Recyc-Québec\)](#)

Autres références

[Trucs pratiques et bonnes habitudes pour intégrer le bac brun dans votre routine \(Recyc-Québec\)](#)

[Le compostage : simple et naturel \(Équiterre\)](#)

Cet aide-mémoire est destiné à faciliter la mise en œuvre du projet pilote Écollation dans les écoles. Il a été produit par l'Association québécoise de la garde scolaire (AQGS).

Août 2020



ASSOCIATION
QUÉBÉCOISE DE LA
GARDE SCOLAIRE

SOUTENIR
REPRÉSENTER
MOBILISER

Québec 



ecollation.gardescolaire.com