



DISTRIBUTION DE COLLATIONS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS AUX ÉLÈVES

Mode d'emploi

Étapes à suivre tirées du projet pilote Écollation



Commander les Collations en vrac

- Commandez une collation par élève
- Exemple : 25 portions ≈ 2 kg.
Pour 15 classes, commandez 15 x 2 kg.

01



Choisir les Produits

- Consultez la fiche fruits et légumes vedettes d'Écollation pour sélectionner des fruits et légumes locaux nécessitant peu de préparation.

02



Planifier la Livraison

- Planifiez la date et l'heure de livraison avec le producteur.
- Indiquez le nom du responsable de la réception, la porte d'entrée et le lieu où déposer les produits.

03



Recevoir et Entreposer

- Certains fruits et légumes peuvent être conservés à température ambiante (*ex. : pommes, poires, tomates cerises*). Réfrigérez les autres.

04



DISTRIBUTION DE COLLATIONS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS AUX ÉLÈVES

Mode d'emploi

05

Préparer les Collations

Planification : Impliquez quelques élèves et une personne pour les encadrer.

Nettoyage : Lavez à l'eau tous les fruits et légumes.

Découpe : Coupez les fruits ou légumes qui ne peuvent être servis entiers (ex. : brocoli, chou-fleur, melon, concombre anglais).

Portions : Placez une collation par élève dans des contenants (un par classe). Calculez une serviette de papier par élève.

Réfrigération : Entreposez au frais les collations qui ne sont pas servies dans l'heure.

06

Distribuer les Collations

- Prévoyez une personne et un élève par classe pour distribuer les bacs de fruits et légumes.
- L'enseignant peut choisir de distribuer ou de laisser les élèves se servir (lavage des mains requis).
- Déposez la collation sur une serviette de papier. L'élève l'utilisera pour nettoyer son bureau, essuyer ses mains et mettre les résidus (mettez au compost si disponible).

07

Gérer les Restes

- Offrez les restes aux élèves pour emporter ou réutilisez-les le lendemain pour une autre collation ou une activité culinaire (ex. : compote, salade, soupe).

08

Recommencer !

Options Supplémentaires

- Achetez des citrouilles ou d'autres fruits et légumes locaux pour réaliser des ateliers culinaires avec les élèves.
- Inspirez-vous de [la liste d'utilisation d'aliments locaux selon les saisons](#). Plusieurs ateliers culinaires clés en main sont proposés.

